

DELLA  
MAGIA NATURA

DEL SIG. GIO. BATTISI  
DELLA PORTA LINCEO  
NAPOLITANO.

Libri X X.

TRADOTTI DI LATINO  
*in volgare, con l'aggiunta d'infiniti altri  
secreti, e con la dichiarazione di  
molti, che prima non s'in-*

*Biblioteca J. Pantaleonis Scholarius*

Trattansi nel Libro

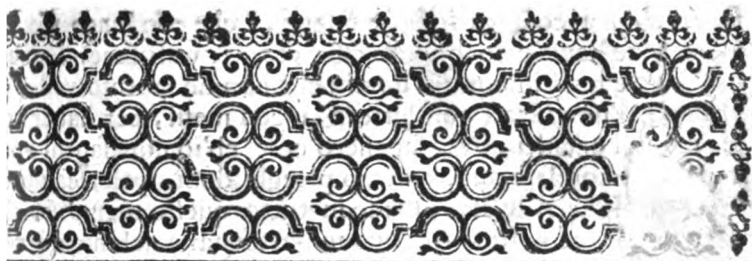
- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 Delle mirabili cagioni delle cose.              | 11 Della profumeria.                |
| 2 Di produrre varij animali.                      | 12 De' fochi artificiali.           |
| 3 Di generar noue piante.                         | 13 Di temperar i ferri.             |
| 4 Di accrescer le robbe di cast.                  | 14 Delli mirabili conuiti.          |
| 5 Della trasmutazione de' metalli.                | 15 Di pigliar le fere con le mani.  |
| 6 Dell'imitare le gioie.                          | 16 Delle cifre inuisibili.          |
| 7 Delle marauiglie della calamita.                | 17 Delle imagini de' specchi.       |
| 8 Delle stupende medicine.                        | 18 Delli esperimenti della stadera. |
| 9 Dell'ornamento delle donne.                     | 19 Delli esperimenti spiritali.     |
| 10. Di cauare l'essenze & estratti delle<br>cose. | 20 Chaos.                           |

CON PRIVILEGIO.



IN NAPOLI,

Appresso Gio. Giacomo Carlino, e Costantino Vitale. 1617.



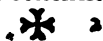
# P R E F A T I O N E

## A' Lettori.



Ccoi, ò benigni Lettori il Libro della Natural Magia quasi perfetto, che si fù riceuuto con tanto allegro animo, & con applauso di tutte le nationi, quando l'hebbi composto, ch'era da quindici anni, appena uscito dalla fanciullezza, & tradotto in varie lingue Italiana, Francese, Spagnuola, & Arabica, & spessissime volte stampato ne' medesimi

ghi sia andato vagando per le mani de molti, & per le bocche, hor quanto debbo hora sperar che sia più auidamente colto, & con miglior animo di 74. anni. Perciò che habbo visto io le primitie del mio ingegno esser state riceuute con tanta volontà, mosso da questi auguri mi son sforzato di donaruelo più abondeuole, più arricchito, & più nobilmente ornato. Da quel tempo dunque che fù la prima volta stampato (che già son passati homai 60. anni) se mai mo hebbe grandissimo desiderio, che fussero al Mondo manifesti gli occulti secreti della natura, posso veramente essare che son quel io che con tutto l'animo, & con tutto mio ingegno hò riuolti i libri de nostri antichi, si haueuorouato in quelli alcune cose secrete, & nascoste, per racce, & esperimentarle, & ne' miei viaggi dell'Italia, Francia, & Spagna son sempre andato visitando le librerie, & le de dottissimi huomini, & di eccellentissimi artefici, per saper



faper alcuna cosa curioſa , e noua , e che con lungo uſo , & esperienze hauette conoſciuto eſſer uere , & utiliſſime . E queſte Città , e quelli huomini dotti , che non hò potuto veder di preſenza l'hò uſitati con lettere , e con meſſi , per hauer copia di libri occulti , ò ſe ſapeſſero coſe ch'io non ſapeſſi , per imoſtrare non laſciando adietro prieghi , doni , ſpeſe , ſcanbriameſta , & arti ; Onde in tutto queſto tempo ciò che di beſto , di recondito , e di buono ſi ritrouaua nel mondo coſi di libri , come di esperienze , hò procurato di hauere , e ſapere , acciò che queſte ricchezze della natura uſciſſer fuori , e fuſſero più mirabili , & abondeuoli . Onde con non mai ſtancheuol animo , con oſtinata esperienza di notte , e di giorno ſon ſtato experimentando le coſe lette , & uſitate quale fuſſero , ò falſe , ò uere , non laſciando coſa , che non tentafſe , e ricordandomi ſempre delle parole di Cicerone , che dice , che conuiene à coloro , che deſiderano ſcriuere all'humana generatione coſe eccellenti , & utiliſſime ſcrutar tutte le coſe . Io nell' experimentar di queſte coſe non hò riſparmiato fatica alcuna , ne à ſpeſe , e le poche mie robbe con aſſai larga mano l'hò conſumate , ne ſon mancate à queſto mio deſio , fatiche , diligenze , & ſpeſe di chiariſſimi Heroi , Principi , Signori , e nobiliſſimi Cauallieri , & principalmente ( quale io nomino con ogni honore ) l'Illuſtriſſimo , e Reuerendiſſimo Cardinal d'Este , i quali tutti m'hanno porto alla mia opera molto grato , e benigno aiuto , ne hanno mancato mai nella mia caſa Academia di curioſi huomini , i quali pagando ciaſcun la ſua parte per inueſtigar , e far esperienza delle coſe inueſtigate molto allegramente , e con ogni diligenza han contribuito alle ſpeſe per accreſcere , & arricchir queſta mia opera . Ma queſte esperienze con tante fatiche , ſtudio , e prezzo comprate , dubitaua farle uſcire in luce ; poiche queſto poco tempo di uita che mi auanza ſtò raccogliendole con molta anſietà di animo , per eſſerui coſe rariffime , e degne de grandiffimi Principi , le quali ſe ueniſſero in mano d'ignoranti , ne partecipi della ſacra Filoſofia diuerebbono uili , e di niuno preggio . Diſſe Platone à Dionifio , coloro fan diuentar ridicola la Filoſofia , che à rozzi , e profani huomini manifeſtano coſe coſi degne . Oltre ciò s'inchiudono qui ancora molte coſe noceuoli , e da poter apportar danno , che uedendo nelle mani di cattiuu huomini , & empi , potrebbono

trebbono offendere molti, che dunque dovea far io? Hora  
mandisi via questa invidia, e vinca la voglia di giouar alla  
posterità: non si denno in modo alcuno nascondere, le gran-  
lezze, le ricchezze, & magnali della natura, ne tenerle occol-  
te, accioche si lodi, si ringratij, e si riuerisca la somma poten-  
za, benignità, e sapienza di Dio comunque elle si si no io ve  
pro dinanzi, voglio che conosciate la diligenza, e gratiffi-  
mo animo mio; perche dubitarei de incorrere in vna grande  
ingiuria, & ingratitude si taceffi. Dice Cicerone per la boc-  
ca di Platone, che noi non siamo nati per noi soli; ma di noi  
obbiamo farne parte alla patria, à parenti, & à gli amici;  
onde tutte quelle grandezze, che fin hora son state nascoste,  
el seno della gran nostra madre Natura, e negli ripostigli di  
ottissimi huomini, venghino in luce, senza inganni, e senza  
bugie. Hor si manifestano quelle cose che gran tempo son  
state taciute, ò per invidia di chi le sapeua, ò per ignoranza  
chi non le sapeua; doue non vdirete inimmi, & vane paro-  
le; ne le autorità di altri; Ne mi è paruto honesta cosa seguen-  
ti gran maestri errare. Questo solo dirò, che le cose altissi-  
me, e degne di grandissimi Principi, l'habbiam velate con  
alche leggiere artificio, come trasponendo le parole, to-  
ndone alcune, e massime in quelle cose che poteuano por-  
tar danno, e maleficio al proffimo, ma non talmente oscura-  
ch'vn ingegnoso non le possa scoprire, e seruirsene, ne tan-  
chiaramente, ch'ogni ignorante, e vil huomo le possa in-  
derezze: ma così occulte che l'ingegno ingannino dell'iuesti-  
gatore, ne tanto aperte, che in nascosto non vegga quel che  
ometta il fronte, se ben vi sono alcune cose, e vili. l'hò por-  
to; perche son vere, che spesso da vere, & veri principij s'ar-  
za à cose grande, & nascoste, che appena n'è capace l'uma-  
namente, l'intelletto nostro se non s'appoggia à veri, e cono-  
ti principij, non può giungere à cose alte, e sublime; la  
nza Matematica da Axiomi molto volgari, e conosciuti,  
alza à cose molto alte, e difficilissime; onde sard meglio  
per cose basse, vili, e vere, che gran cose, e magnifiche.  
Le cose vere quantunque basse, porgono ben spesso oc-  
casioni di giungere in cose maggiori. Delle cose da saperse ce  
una copiosissima moltitudine, e s'estende in infinito, & tan-  
to grande, che non basta imaginarsi, dall'huomo. Noi scri-  
uendo

sendo porremò prima l'opinione de nostri antichi, e de' mo-  
 derni, poi scriueremo appresso quando l'habbiamo esperimen-  
 tate, se l'habbiamo ritrouate vere, & false appresso l'inuen-  
 tioni nostre; acciò veggano gli huomini dotti quanto la nostra  
 età auanza quella de gli antichi; perche molti di loro han-  
 scritto cose che giamai viddero, ò sperimentaro, ne mai co-  
 nobbero gli ing. euienti della compositione: ma credendo alle  
 cose scritte da loro maggiori, con la smisurata, & importuna  
 voglia de scriuere, ò di aggiungere alle cose dette, gli errori  
 si sono, e le bugie così moltiplicate, e cresciute così in infini-  
 to, che appena si veggono orme, ò segni delle prime inuentio-  
 ni, che non solo non possono sperimentarsi: ma ne si possono  
 leggere senza riso. Lasciamo star molti altri, i quali mentre  
 mostrano di scriuere à posteri cose alte, e miracolose, scriuo-  
 no contrario di quello, che tengono ascosto ne' cuori, e promet-  
 tono monti di oro; la onde i belli ingegni, e desiderosi di sa-  
 pere trattenuti da lunghissimo spatio di tempo; perche si di-  
 sperano di poter giungere à penetrar quei secreti, e conosco-  
 no hauer perdute le spese, & il tempo, disperati del tutto, tar-  
 di si pentono, gli altri poi fatti sauij all'altrui spese, prima im-  
 parano ad odiarle, che à volerle sapere. Noi habbiamo dinisi  
 i secreti nelle sue classe, acciò che ogn'vno habbi quell gusto  
 che li piace. Finalmente harei lasciato di offendere le vostre  
 orecchie, se non hauesse risposto ad alcune calunnie oppostemi  
 da ignoranti, vilissimi huomini, & inuidiosi, i quali assai im-  
 modestamente, e' barbaramente mi offendono, i quali stimano  
 ch'io sia Mago, il qual nome hebbi in horrore, & odio da che  
 nacqui, giudicandolo vanità: io non mi son smenticato mai  
 esser huomo, e che facilmente habbi potuto ingannarmi, &  
 errare; per questo hò pregato sempre dottissimi huomini, che  
 se non hauesser forse fidelmente inteso gli antichi, & errato  
 mi ammonissero amicheuolmente: ma il contrario mi è auue-  
 nuto, che i più vili, villani, & ignoranti ( gente à me odiosissi-  
 ma) mi contradicono, i quali poco valendo da lor stessi, cer-  
 cano vna vanissima, e popular gloria, ò giusta, ò ingiusta che  
 sia, i quali mentre stimano con le lor false lingue ferir altri, le  
 ferite riuolgendosi in lor stessi, feriscono, e la lor fama. Vn  
 certo Francese in vn certo libro di Negromantia chiama me  
 Mago, ò Negromante, e giudica questo mio libro impresso  
 primie-

rimieramente quando era patto di quattordici anni, per ha-  
 er posto l'vnguento delle streghe, quale io descrissi à dimo-  
 rar le frodi del Demonio, e delle streghe, che quelle cose,  
 he vengono per virtù naturali ci inferissero le superstizioni, il  
 uale hò io trascritto da libri di Teologi lodatissimi del Mal-  
 us maleficarum. Di gratia in che hò io peccato? perche mi  
 attribuisce quel nome di Mago? Ma io hauendo di mandato  
 molti Cauallieri Christiani, e Principi Francesi, i quali per lor  
 cortesia venendo in Napoli mi vengono à visitare, che huomo  
 esse costui, mi risposero essere vn' Heretico, il quale nella festa  
 di S. Bartolomeo, nel qual giorno gli voleuano uccider tutti,  
 buttò per vna finestra per non essere ucciso, e scampò dal pe-  
 glio: io in tanto facendo quell' officio, che ad vn gentil' hu-  
 o, e Christiano par mio si conuene per questa ingiuria, pro-  
 harò l'altissimo DIO, che rinolto alla Chiesa Romana,  
 cattolica conuertito non sia egli brusciato xiuo, come egli co-  
 annaua il mio libro. Vn' altro Francese nel suo libro dicendo  
 tale di tutti i letterati del suo, e mio tempo indegnamente, &  
 lsamente, e di me con quelli, loda solo dui Medici, come i  
 ù dotti di questi secoli, trà quali pone egli stesso, & in suo  
 nico, e quel libro lo fa stampar senza nome. O' DIO im-  
 ortale, che surfantaria hà ingratato questo ignorante per es-  
 r lodato, che non hauendo huomo, che dica ben di lui, egli  
 da se stesso? Et ancora vn barbaro Inglese, il quale del mio  
 ttimo libro della calamita, essendo io il primo, che habbi  
 anifestato al mondo centocinquanta meraviglie di quella,  
 li trascrivendo tutte le mie, come fuser le sue, ne compone  
 libro, e per non far conoscer il furto, che non habbia tolto  
 il mio, mi va offendendo di passo in passo, che sian false l'espe-  
 enze, ò che egli non intende, ò con forfantaria mentisce, e si  
 è alcuna cosa del suo, tutto mentita, vanità, e melanconia,  
 l'ultimo dà in matteeze, e cose da ridere. Lasciando molti  
 tri ignoranti di simil fazione, & ignoranza, che mi stimano  
 ago, e pur ne qui, ne altroue de' miei libri si tratta cosa, che  
 n sia contenuta dentro i limiti naturali. Riceuete dunque ò  
 idiosi lettori le mie lunghe fatiche, non senza studio, fatica,  
 zilie, spese, & infortuni; trauagli con quel buon'animo col  
 al ve le porgo, scacciando da voi la cecità, malignità, & in-  
 lia, che sogliono offuscar gli occhi dell'intelletto, e non far

conoscete la verità, & giudicare le cose con occhio giudizioso  
mentre sarete esperienza delle cose che scrivo, che vi trouare-  
te gran verità, & utilità, e sarete migliori giudici de miei stu-  
dij, quantunque conoschi bene, che non mancheranno molti  
ignoranti, e fuor d'ogni giuditio, che haranno inuidia di que-  
ste cose, & diranno alcune cose non solo esser false: ma impos-  
sibili, 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 stoffano  
di tor via la Filosofia: ma se noi hauemo lasciato di narrar al-  
cune cose, o scritte non con quel ordine che si douea, sò ben  
non esser cosa tanto polita, & ornata, che non si possa più po-  
lire, & ornare, ne cosa tanto piena che non possa ricevere  
qualche augumento.



DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE

Libro Primo.

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

*Questo libro inuestiga le cagioni naturali, dalle quali si producono  
gli effetti marauigliosi.*



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



**D**ORFIRIO, & Apuleio Filosofi d'illustre nome nella scola di Platone, in quella oratione che fa in defensione della Magia, dice che questo nome Magia ha tratto origine da Persia, come ancor la scientia. Suida Greco dice che'l nome Magia venghi da' popoli Magusei. Cicerone nel libro della diuinatione dice, che il Mago in lingua Persiana, non è altro, che vn interprete, e cultore delle cerimonie diuine, & vna spetie di Filosofi appresso loro. in Girolamo scriuendo à Paulino dice, che Apollonio Tiano sia ito Mago, così chiamato dal volgo, ouero Filosofo, come chiamano Pitagorici. Scriue Plinio che sia ferma opinione fra gli autori, la Magia bauer hauuto il suo nascimento in Persia, ritrouata da Zoroastre



## Della Magia naturale

stre figlio di Oromaso, perche i Scrittori più diligenti dicono, che innanzi à costui sia stato vn'altro Zoroastro Proconiso. Ma che prima di lui ne habbi scritto Ostante, ilquale venne con Serse Re di Persia nelle guerre, ch'egli portò a' Greci, che per tutti i luoghi, e città del mondo done passaua, lasciuaua i semi, e le marauiglie d'vn' arte così marauigliosa, e stupenda, e che i popoli della Grecia indusse à rabbia, & à stupore, non solo al desiderio di smil scienza. Dunque questo nome di Magia appresso tutti i saui e dottissimi, è preso per sapientia, e per vna perfettissima cognitione delle cose naturali. E quelli chiamano Magi, che i Latini saui, i Greci Filosofi da quel primo Pitagora, che ritrouò questo nome, come scrisse Diogene, gli Indiani dicono Brachmanni e Ginnofofisti, con nome Greco, come si diceffe Filosofi nudi. gli Babiloni e gli Assiri Chaldei, da Caldea paese dell' Asia, i Francesi Celti, cioè i Fiamponghi, dicono Druidi, Bardì, e semidei, gli Egizii sacerdoti Cabalisti, Profeti, & in somma il nome di Magia appresso diuerse nationi, ritiene diuersi nomi. Et habbiamo letto appresso gli antichi Scrittori, in tal scienza esserno fioriti grandissimi interpreti della natura, si come sù Zoroastre figlio di Oromaso appresso i Persiani, Numma Pompilio appresso i Romani, Tespione appresso i Ginnofofisti, Zamolsi appresso i popoli di Tracia, Abbari appresso gli Iperborei, Hermete appresso gli Egizii, e Buda appresso i Babilonij. Oltre à questi appresso Apule io se ne raccontano molti, come Carinonda, Damigeronte, Hifinote, Apollonio, e Dardano dopo Zoroastre, & Ostante.

### Che cosa sia Magia. Cap. I I.



**L**A Magia la diuidono in due parti, l'vna chiamano infame, come sporca & imbrattata di spiriti immondi, di commercij di demonij, sotto cattiuu auguri d'empia, & iniqua curiosità, e composta di congiuri bugiardì, laqual chiamano i Greci Goitia, laquale è hauuta in odio bestemiata, & abborrita da tutti i buoni, da tutti gli huomini saui, & honorati, e come imaginaria, e piena di delusione nell'esser delle cose naturali nõ hà niuna sussistenza, ne alcuna ragione, e delle opre da lei fatte, nõ ne rimane ombra, ne resti-

gio

alcuno, come dottamente ce lo manifesta Iamblico nel libro de' *serij degli Egizij*. L'altra è naturale, laqual ogni spirito buono, sano, & accorto la ricene con grandissimo applauso, l'honora, e la ririsce, come cosa che non può trouarsi più alta, ne più sublime nella *ueralità*, ne cosa più cara, & accettata da veri letterati. Per saperne ricercarla habbiamo letto i grandi della Filosofia, come fu Pitagora, Empedocle, Democrito, Platone, abbandonaro le patrie loro, e tolpià tosto esilij, che pellegrinationi, andaro ad impararla in diuersi paesi, e ritornati nelle loro patrie, han letto, e publicato al mondo la grandezza, & banuta quella ne' loro più degni, e più ascosti secreti. I Filosofi più dotti nella Filosofia più secreta, la diffiniscono così, *esse* le ricchezze, e le delitie delle scietie naturali, e la loro (p dir così) cinto essentia, che tutte le grandezze delle scietie, le quali ponno produrre cosa stupèda, e marauigliosa, è che si possano fingere, ò vero imitare, quello esser la Magia. Alcuni han detto esser la parte attua, e à principalissima della Filosofia, e che produce i suoi marauigliosi effetti della scambienole e cõuenenole applicatione de' semplici naturali. I Platonici, come Plotino nel libro del sacrificio, e della Magia, scrivendo Mercurio, dicono la Magia essere vna scientia, laquale ingna far vbbidire le cose inferiori alle superiori, e le terrene alle celesti, e con certi allettamenti, e certe arti tirino à se gl' influi di tutto il cielo. E però gli Egizij chiamarono la Natura vna Maga, perche con le forze sue simili à quelle di sopra, le tiraua à se, e suggeste se le faceva; che quella forse era vna forza d'amore, e che si vsaua quella violenza per hauer certa cognitione della natura, e questi chiamorno Magi abbracciamenti. Ma à noi non par veramente, che altro sia la Magia, che vna contemplatione della natura. Perche considerando i mode' Cieli, delle Stelle, degli Elementi, e delle loro trasmutationi, così gli animali, delle piante, de' minerali, e de' loro nascimenti, e delle arti si vengono à scoprire gli occulti secreti, che tutta la nostra scientia viene à scoprirsi dal volto della natura, come appresso vedremo à schiaramente. Questo volse intendere Platone nell' *Alcibiade*, il qual disse che la Magia di Zoroastre non gli pareva altro, che scientia delle cose diuine, e culto dellaquale i figliuoli de' Re di Persia erano inuasestrati, accioche secondo l' imagine della mondana republica, lino imparassero à regger, e gouernare, & amministrare la loro republica. E dice Marco Tullio nel libro delle diuinationi, che à niuno essiano era lecito ascendere alla maestà regia, ilquale nõ fusse à pie-

no ammaestrato, e dotto nella scienza della Magia; perche come la natura gouerna il mondo con lo abbracciamento, e scacciamento vicendeuole delle cose, così eglino deueno reggere la loro republica. Questa dunque ripiena di grandissimo potere, che tutta scaturisce di diuini misteri, che insegna le qualità delle cose nascoste, le proprietà, è la cognitione di tutta la Natura, e dalla simpatia, & antipatia delle cose, scompagnare, e con vicendeuole applicatione accompagnare i semplici, acciocche faccia quelle opere, che il volgo chiama miracoli, cioè operationi, che auanzano ogni marauiglia, & ogni humano intendimento. E però hauea gran forza nell'India, e nell'Etiopia, dou'era molta abondantia di herbe, pietre, & altri semplici à quella appartenenti. Voi dunque che venite qui per saper, che cosa sia la Magia, nõ crediate che altro sia la Magia, che l'istesse opere della natura, e l'arte è sua serua; e ministra, per che doue conosce mancar alcuna cosa all'accoppiamento, & vnione delle cose naturali, ella per via di uapore, di numeri applicati con tempi opportuni si sforza di aiutarla: l'esempio l'habbiamo nell'Agricoltura, che la natura è quella che produce l'herbo, e le biade, l'arte è quella che prepara i campi, e semina. E però Anrifonte Poeta diceua, con l'arte superiamo quelle cose, nellaquale la natura ci auanza: e Plotino chiama il Mago ministro, e seruo della natura, non artefice. Voi dunque superstitiosi, 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 annihilando il vostro nome. Ma qual officio, ò dottrina s'appartenga al nostro ministro, lo dichiararemo nel capo che segue.

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

Cap. III.



OR fa bisogno instruire il nostro Mago, e quello che debbe sapere, e tener à memoria, acciocche bene ammaestrato di tutto quello che saper gli bisogna, possa madare ad effetto le opere piene di marauiglia, e di stupore. Perciocche habbiamo diffinito la Magia essere una parte attina della natural Filosofia, ragioneuolmente il Mago che deue esser

Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 5

er colmo di tanta maestà, bisogna che sia consumatissimo nella filosofia, e dottissimo: perche ella insegna  
Che cosa il caldo facei, e che la terra,  
Che l'acqua, e l'aria, son primii elementi  
Del gran mondo, onde auenga quel riflusso  
Del mare, e quel color del celeste arco,  
E qual sia la cagion di quel rimbombo  
De' tuoni, di quei cerchi, e di quei fuochi  
Che dal ciel cadder veggonsi di notte,  
Che cosa comparir fa le comete,  
E quali alte cagion fan, che la terra  
Vuota si scuota in tetremoti 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.

he non sia ancora ignorante della Medicina, perchè è molto simile  
T han quasi parentela con quella, e sotto specie di Medicina cominciò  
subinurare, & allettare le manto degli huomini, e ci porge ancora  
volto aiuto. Perche ci insegna il meschiare, il temprare, e somiglian-  
emente il comporre, e l'applicare. Bisogna esser ancora molto intel-  
ligente della natura de' semplici, cioè non semplice herbolaiio, ma gran  
nuestigatore delle piante, per esseruo varij i nomi delle piante, e per  
e descriptiioni non esattamente depinte, habbiamo non poco fatigato,  
quando di loro hauemo bisogno hauuto. Ne è cosa più disconuenue-  
e ad vn artefice non conoscer bene gli istrumenti de' quali si serue,  
inzi questo giudicamo tanto importante, che quasi di quà dipenda il  
tutto. Ne men bisogna hauer esatta cognitione di metalli, di minera-  
li, delle gioie, e delle pietre. Oltre à ciò stimo che ognun debba chia-  
rissimamente sapere quanto giovi saper l'arte del distillare, imitatri-  
ce della celeste pioggia, e figlia, perche da quella son nati marauigliosi  
inuentiioni, ritrouate da nobilissimi ingegni, e molte cose vtili alla salu-  
te degli huomini, e se ne vanno tuttauia ritrouando di giorno in gior-  
no. Cioè come si cauino le semplici acque, le spiritose, l'olij, le gòme, e  
l'acque gommose, e le quinte essenze, lequali stanno nascoste, e disper-  
se per tutto il corpo di quella mole, come s'inalzino le virtù di quelle,  
& accrescerle di forze, ma ciò non rozza, e semplicemente come fan-  
no le volgari genti, ma con le sue cagioni, e ragioni. Bisogna ancora,  
che sappia delle Matematiche, e principalmente l'Astrologia, perche  
n'insegna

Come

## 6 Della Magia naturale

### Come con corso rapido nel Cielo

Si muouano le stelle, e qual cagione  
Facci eclissar la Luna, e come il Sole  
Gouerni, e regga il mondo discorrendo  
Per le dodeci parti del suo cerchio.

Perche con i variati mouimenti 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 cauarne varie proprietà delle cose. E perciò l'investigatione di queste cose, fatigò & affannò molto gli animi de' Platonici, come poteffimo à noi tirar i celesti influssi. Sappia ancor molto della Prospettiuua, che sappi le cagioni, come s'ingannino gli occhi, le viste che si fanno sotto acqua, e ne' specchi fatti in diuerse forme, le quali alle volte mandano le imagini fuora de' specchi pendenti 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'haue eleite per sue adiutrice, 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 vn letterato senza artificio, ouer vn'artificioso senza lettere, (così sono queste arti attaccate, e congiunte insieme) perde l'opra e' il tempo, ne giungerà pur mai al desiato suo fine. Si tronano alcuni così dotati da' Cieli, così pronti e facili à questi eserciti, 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 nõ si possano correggere, e farsi migliori. Primieramente bisogna che con ingegno molto sauiò, & accommodato consideri quello, che hà da fare, e prepar 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, tolgiono 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 merauigliose, nascondi le cause, perche quella cosa par marauigliosa, dellaquale non sai la cagione, che sapendosi la cagione toglia la causa della merauiglia, & intanto ti pajono le cose stupende, e marauigliose, mentre ti tengono sospeso l'intelletto l'ignorantia delle cagioni.

gioni. Dice Aristote le nelle mecaniche sue degli Archinctori, quando fabricano i loro istrumenti, nascondono le cagioni di quelli, e donde nascono le marauigliie. Vn certo huomo smorzaua la lucerna, e poi accostandola al muro, ouero ad una pietra, l'accendeva di nuovo, cot me cosa piena di stupore, ma all'hora cesso di parer marauigliosa, 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 malageuolmente 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 non gli increzca di tornar di nuovo a farlo, ne respirarmi fatica, perche à gli ignoranti, & otiose non manifesta i suoi secreti la natura. La onde diceua Epicurmo, che gli Dei venderanno à gli huomini tutte le cose à prezzo di fatica. E se alle volte non corrisponde l'effetto alla promessa, consoci bauer mancato in alcuna cosa, perche noi non scriuemo ad ignoranti, à principianti, ma à dotti e periti artefici.

Opinione degli antichi, intorno le cagioni de' marauigliosi effetti, e primo degli Elementi. Cap. III.



**L** vedere le stupende, e marauigliose operationi della natura, così accese gli animi di quei Filosofi antichi, nell' inuestigazioni delle cagioni, che in quelli s' affaticano, e sudano assai, e se ci ingannorno ancora, e molti di loro dissero molte, e varie opinioni, lequali non mi par fuor di proposito raccontarle prima, che passiamo più innanzi. I primi dissero che tutte le cose veni-

nano da gli elementi, e però dissero, che quelli fussero i principij delle cose, come fu Hippaso di Metaponto, & Heraclide di Ponto, che fusse il fuoco, Diogene di Apollonia, & Anassimene l'aria, Talete Mileseo l'acqua; questi furo i primi, che costituro i primi sensi della natura, cioè gli elementi, corpi semplici: ma hor sono imbastarditi, e falsi, e più e meno l'uno mischiato con l'altro, e si trasmutano i principij materiali sono di corpi naturali, vicendevolmente alterabili fra loro  
in

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 leggerissimo e sottilissimo tanto, che l'occhio non può affigurarlo, s'inalza in alto, e s'ha preso il luogo più superiore, e lo chiamano eibera. Appresso a 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 queste succede l'acqua, l'ultimo poi di tutto, fatto dalla seccia, e della turbolentia di tutti, si chiama terra, laqual giace sotto a tutti, grossa, sorda, e non si lascia penetrare, che non può toccarsi cosa sorda che sia senza terra, e niuna cosa vacua senz'aria. Ella sta nel centro di tutto, librata dal suo proprio peso, immobile circondata da tutti, perche gli altri si le volgono intorno perpetuamente. Ma Hippone, e Critia dissero esser i principij delle cose non gli elementi, ma le loro esalationi. 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 soprauincente di tutti. Ogni elemento abbraccia l'altro suo vicino con amica qualità, e li contrasta con vn'altra inimica, perche la sagace Natura ordino il mondo con tanta industria, e corrispondenza, che essendo due qualità in ciascuno elemento, in vna vi era vn'a certa amicitia, e sincerità, & in vn'altra, vna contraria discrepantia, che con la simile, & amica si accostasse all'altro; che hauesse 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 fra loro per hauer gratia dell'amico calore, così la terra è fredda e secca, e l'acqua fredda & humida, lequali 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 a poco a poco per il caldo si fa aria, questa diuen acqua per l'humido, e l'acqua in terra per lo freddo, e la terra si congiunge col sugco per lo secco, e così si trasmutano fra loro gradatamente. E così al contrario poi al rouerscio si mutano di nuouo, e di loro si fanno loro stessi, che ageuolmente l'vn trapassa nell'altro, quando vi è vn'antica, e concorde qualità, come il fuoco, e l'aria per la caldezza, e quelli che sono contrarij per le contrarie qualità, malageuolmente si trasmutano fra loro, come l'acqua, e'l fuoco. Dunque il caldo, e freddo, humido, e secco

## Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 9

Ecco si chiamano le prime qualità, per nascerno primieramente da gli  
 elementi, e da queste ne nasceno 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 ve-  
 ramente patiscano, e sieno sempre otiose, ma perche sono dalle altre con-  
 seruate, & indotte. E si dicono secondarie, perche quasi seruono alle pri-  
 me, e si dicono secondariamēte oprare, come rimollire, minutare, risolue-  
 re, assottigliare. Come per esemplo il caldo oprando in vna mesco-  
 anza primo ne caua tutto l'impuro, e mentre cerca ridurlo alla sua qua-  
 lità, per poterui introdur più ageuolmente la sua operatione, lo fa più  
 emplice, e più sottile. Così il freddo conserva, costringe, e congela, il sec-  
 co inspessisce, e inaspra, perche mentre consuma l'humido nella sua super-  
 ficie, quelle parti, che nõ basta consumare, l'indura, onde nasce l'asprezza  
 della sua faccia, perche deprimendo i vacui, & eleuando le parti du-  
 re, si fa la disugualità delle parti, e vien l'eminenza. Così l'humido  
 augumenta, corrompe, & alle volte per se fa vna cosa, e per accidente vn  
 altra, come dal maturare, costringere, scacciare, e cose simili si viene à ge-  
 nerarsi il latte, l'vrina, il mestruo, e il sudore, e queste si chiamano da Me-  
 dici le qualità terze, le quali così seruono alle seconde, come le seconde  
 alle prime, & alcuna volta oprano in alcuni membri particolari, come  
 dar fortezza alla testa, confortar le reni, e queste alcuni le chiamano  
 qualità quarte. Questi dunque sono i fondamēti, ebe dicono di tutti i misti,  
 delle menauigliose operationi, e quelli esperimenti che hanno insegna-  
 ti, dicono, che di questi si compangono, e si credettero, che di queste ca-  
 zioni nascessero. Ma Empedacle di Girgento aggiunse a gli elementi,  
 come che non bastassero, l'amicitia, e la lite, della prima nascuano le ca-  
 re, dall'altra si corrompono. Come narra in questi versi.  
 Quattro son delle cose i primifemi  
 Giove celeste, et infernal Plutone  
 E l'alma Giuno, e Nette con il pianto  
 Dell'humdo, e questi insieme amor congiunge  
 Et il medesmo l'odio li di parte.  
 Intendendo per Giove il fuoco, e caldo, per Giunone l'aria, per Pluto-  
 ne la terra, e per Netti i fiumi dell'huomo, come la genitura, e l'acqua.  
 E questa cõcordia, e lite primo trouarsi ne gli elemēti, che san 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,  
 Saturno. Venere è amica à Marte, à cui son poi inimici tutti restanti



primetti. Vi è un'altra immittibile per l'opposizione natura, e per l'opposizione  
latenti. E seguita solo l'ambora di Dio. L'ambora è un'opposizione; come d'altro  
Mantilio.

Le stesse anchor fra lor con certe leggi  
- Condengono, e con certe ancor fan guerra,  
- E con la vista, e con l'orecchie anchora  
- Si perfergono, e s'amano; hor fra loro  
- Confederati sono, hor odiosi,  
- E si feriscono pieni di furore!

Che molte opere a' cion di della natura vengono dal  
forma. Cap. V. Ma che cosa sia questa  
una di quelle che si dice che si dice che si dice



**P**eripatetici, e gli altri filosofi di Aristotele  
più non llo non potendo discendere gli effetti che  
vediamo delle cose, o di quelle vapori; e se erano  
stati ad d'ora di più, e di più, e di più, e di più  
una cosa propria, e di più, e di più, e di più, e di più  
più di meno, e di più, e di più, e di più, e di più  
e di più, e di più, e di più, e di più, e di più, e di più

accende quanto habbiamo a dire; diciamo più o di meno, e di più, e di più, e di più  
mente, ma par cosa conueniente dichiarare, donde nasceho questi effetti.  
Laual speculatione non è per giouar poco nel ritrouar nuoue merauigliose  
e produr non effetti; e sappiamo separar una cosa dall'altra; e superando  
differenza fra loro, e che non mantiamo l'ordine di quello, che s'hà da  
narrare. Percioche si vede da vno medesimo in seo subietto più effetti  
ma o varij, e differenti fra loro, non è conueniente dire, che un solo sia  
sola cagione, come leggendolo nel libro, se ne vedrà molti esser più  
bauendo a narrar dond'auo procedano apertamente; e bisogna che comin  
ciamo da più alto principio. Nella compositione d'ogni sostanza natu  
rale perche io chiamo sostanza, che è composto dell'una, e dell'altra) si fi  
rona la materia, e la forma; come loro principij, non rifiutando però gli  
effetti della qualità, li quali stanno da loro principij, e gli elementi; la  
onde sono tre di numero. Perche quando gli elementi vengono nella ob  
positione, risen quel composto alcune qualità più eccellenti, le quali  
qualunque nate e occorrono nella productione di quello effetto, tutto quello

*anniene da loro superiori, perche s' usurpano le forze da gli altri, perche  
 se tutte oprassero egualmente, non si conoscerebbe 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 patienti, cioè della terra, e dell' acqua, le quali Ari-  
 stotele le suole chiamare qualità seconde, & effetti del corpo, noi chia-  
 mamo forze della materia, ouero effetti, o con qualsiuoglia nome, che li  
 accionno, come il nardo, il sado, l' aspro, il scio, duro, che si vuole, & altre  
 che veramente giac cionò nel seno della materia, le quali tutte vengono  
 dalla materia, & ho giudicata dunque per parlar meno confusamente, che  
 gli effetti della qualità vengono dal temperamento, e gli effetti della ma-  
 teria della consistenza. Ma nella forma son tante forze, che tutti gli effetti  
 che veggiamo scir da un misto, tutti vengono della forma principal-  
 mente, & han veramente un diuino principio, e da cagione superiore, &  
 eccellentissima, procedendo da se sola, senza l' aiuto dell' altre: e se seruo-  
 no di questa, come p' suo instrumento, accioche far, e mostrar possa le sue  
 forze più espeditamente, onde coloro, che non sono così pratici, nelle  
 speculationi, dicono, che tutti questi effetti vengono dalla materia, e suo  
 temperamento; ma la forma si serue di queste qualità, o temperamento  
 come per instrumento. L' artefice quando vuol far una statua, e si serue  
 di un scalpello, o di un stile, non si serue di quello, come di un agente, ma  
 per instrumento, e per aiuto, per complir l' imagine più espeditamente, e  
 con maggior agevolezza. dunque per esser in ogni misto tre cause ef-  
 ficienti, non immaginarti, che nelle lor operationi che alcune sieno pigre  
 o neghitose, ma che tutte spontaneamente s' affaticano, chi più gagliardamē-  
 te, e chi meno, ma piu di tutte la forma è quella che operando, aggiunta  
 l' altre, e mancando ella, mancherebbono tutte l' altre, e sarebbono nulle:  
 perche non sarebbono sufficienti a ricauer dal cielo i suoi doni, e se ben  
 ella sola non potrebbe esprimere quelli effetti, che l' altre giointamente nõ  
 oprassero anchora, pur non si confondono tra loro, ne sono diuerse, ma  
 così stanno attaccate insieme, che l' una ha bisogno dell' aiuto dell' altra.  
 colui che col suo ingegno saprà distinguere queste cagioni l' una dall' al-  
 tra intenderà il tutto chiariſs imamente, ne confonderà il tutto. La onde  
 quella forza che vien dalla proprietà, non vien dalla materia o tempe-  
 ramento, ma dalla istessa forma.*

Da che luogo venga la forma, della catena di Homero, e di  
e de gli anelli di Platone. Cap. VII. Et al offusc



forma dunque come cosa la più eccellente  
di tutti, è forza che venghi da luoghi anchor  
eccellentissimo, dunque dal cielo, e dalle in-  
telligenze, che stanno appressato, e fin  
mente dall'istesso Dio, onde l'origine del  
forma, e parimente origine delle occulte pro-  
prietà. Zenone Critico aggiunse alla materia  
Dio, de qual'uno fece principia agente del  
tutto, et l'altro patiente. Perciò che Iddio, da-

me fu d'opinione Platone, hauendo primieramente fatto i cieli, le stelle,  
e gli elementi principij di tutte le cose, che vincè deuolmente si generano,  
e corrompeuano con proportionatissimo ordine della sua onnipotèza,  
e dopo de gli animali, delle piante, e l'altre specie senza anima, acciò che  
queste cose non fussero della medesima conditione che i cieli, ordinò che  
le forze de' cieli, e da gli elementi fussero ordinate per gradi, e vollesse che  
con fatal legge le cose inferiori fussero soggette alle superiori, mandando  
dal cielo à tutte le sue forme piene di celeste virtudi, & acciò che non  
mancasse mai la cōtinua generatione delle cose, volle anchora, che ogni  
una producessè il suo seme, & imprimer la sua forma alle cose già pre-  
parate: laonde venendo le forme dal Cielo, disse che necessariamente fus-  
sero e celesti, e diuine, doue risiede l'essempio di tutte le forme, e la nobi-  
lissima cagione del tutto, laquale Platone principe de' Filosofi la chiamò  
anima del mondo, Aristotele il grande, natura vniuersale, Auicèna, da-  
sor delle forme. Egli non cauandole dalle cose istesse, come caduche, e fra-  
li, ma da se stesso, primo le dà alle intelligenze, & alle stelle per gli ele-  
menti, come per instrumenti, che dispongono la materia l'informa con gli  
aspetti. Chi saria dunque tanto ignorante, cosimal composto dalla na-  
tura, che venendo questa forma da gli elementi, dal cielo, dall'intelligen-  
ze, e finalmente dall'istesso Dio, non dichi, che sia della medesima condi-  
sione di quella celeste natura, e non ritenghi in se parte di quella diuina  
maestade? onde hanendo con quella così stretta parentela, non facci pur  
opre, delle quali non si possono imaginare, ne fingere più stupende, &  
ammirabili. Questo è dunque il congiongimento di tutte le cose, questa è  
la proportione, e l'ordine che serue alla Diuina prouidenza, che tutte le

cofe

Di Gio: Battista della Por. Lib. 73

ose di quà giù si reggano primariamente da Dio, ordinatamente procedano, e ritengano virtù di operar. Perche l'odio come dice Macrobio, la quale è prima cagione, è principal delle cose, e fino è origine, con la seconda della sua materia è seconda mente, e questa su l'anima (ma noi Christiani stimiamo altrimenti) la quale ad altri dà la ragione, come alle cose diuine: cielo, stelle, (e però si dicono essere animate di menti celesti) a darli la forza del sentire, e crescere, come à queste cose caduche. Pregilio hauendo questa medesima opinione, l'anima del mondo la chiamamente, con questi versi.

Il spirito dentro li dà forza, e sparta

La mente per le membra la gran mole

Muoue, e si meschia per l'intiero corpo.

L'huom dunque per star nel mezo dell'vno, e dell'altro, essendo minor di nobiltà del cielo, partecipe di ragione, con laqual merita di auanzar tutti i restanti animali, e hauendo anchor forza di sentire, ma i restanti animali, come inferiori all'huomo, non ritengono altro, che il sentire, e il crescere. Ma gli alberi, che non hanno ne senso, ne ragione, per nonauer altro bisogno, che di crescere, di questo sol godono, che crescono solamente, e così per questa sol parte si dicono viuere. Questo medesimo afferma il Poeta poca dappoi.

Quade nasce dell'huom, de gli animali,

E de gli uccelli anchor la vita, e quanto

Nudra di molti, 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 conuien con la pianta per la vegetatione, l'animal con l'huomo per lo senso, e questo che con li restanti per l'intelletto; talche dalla prima causa, come per vna fune distesa dal cielo infino alla terra, con un nicendevole attaccamento continuandosi l'vn con l'altro, acciò che la virtù superiore spargendo i suoi raggi, venisse infino quà giù, e toccandosi vno estremo, ne va, e moue il restante, la onde ragioneuolmente li potremo chiamar anelli, o catene, e par che presto l'habbi voluto inferir Platone, e Homero, con loro anelli, e catene, i quali sono fonti e origine di tutte le diuine inuentioni, e sotto nuuolo di fingimenti così lo copriro à sauì Homero.

Horsù facciam la pruona, acciò veggiate

Tutti quel ch'io me possa, sospendere

Dal cielo in terra la catena d'oro,

Attaccareui tutti, e Dee, e Dii

Che

**•** Che à trar non basterete in terra Giove. Dal ciel anchor che molto vi sforziate, &c. Ma la christiana verità ti insegna altrimenti, che l'anime nostra non sieno prodotte dalla mente, ma primieramente vengono da Dio. La onde conoscendo queste cose il Mago, come l'Agricoltore aggiunge, & attacca le viti a gli olmi, così egli vnisce la terra al cielo, ouer per parlar più apertamente: queste cose inferiori alle superiori virtù, & influssi, facendo parétela cõ loro, & indi vagono poi quelle meraviglie, che sono nascoste nel seno della natura, e come suo ministro le manifesta in publico. tutto quello, che ha sperimentato esser vero, & siccome tutti eredi, & infiammati dell'amor delle discipline, si sfergino di lodare, & ammirare la sua onnipotenza.

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

**Cap. VII.**



**D**ALLE occulte proprietà anchora de gli animali, delle piante, e di tutte le spetie ne nasce vn certo compatimento (per dir così) il quale i Greci chiamano Simpatia, & Antipatia, noi piu conuenuevolmente la chiamamo consenso, o conuenienza, o disconuenienza. Percioche alcune cose hanno vna certa fratellanza insieme, o stretto parentado o compagniato, altre poi così inimiche che non si compatiscono, anzi s'odianno mirabilmente, come haueßero insieme alcuna nascosta horribilità, che cercano distruggersi insieme, e ciò non si può restringere à ragione, ne probabili, ne dimostratiua, ne è cosa di huomo sauiò volerne assegnar certe ragioni, se non che la Natura si è dilettata di quello spettacolo grande, ne ha voluto esser cosa nel mondo senza pari, ne trouarsi cosa nell'occulto seno della natura, che non habbia quiu qualche nascosta virtù piena di ammiratione, o vero forse che da queste amicitie, & inimicitie l'huomo contemplandole, ne può cauar molti secreti remedià à sua necessitã, & uso. Come per esemplo, quando si vedrà che vna cosa harã grandissima inimicitia con vn'altra, a quelle infirmitã, che potrebbe porger quello, poter sene seruir per rimedio, & ha-

## Di Gio: Battista della Pòr. Lib. I. 35

et ad hunc p̄uò volte esperienza di questa imaginazione, mi hà fatto uo-  
 lido il successo, e tirato innanzida questo metodo, ho visto molti de gli  
 nobili, & io hauer trouati, e narrato per la memoria de' posteri, come  
 costantio conosciere da quello, che han scritto. Per siferò l' odio della uita,  
 del cauolo, et una crudel battaglia degna di esser e mirata, o ammirata,  
 a uita, la quale ugni cosa appiglia, & attacca con li suoi uisicci, solo non  
 uolrà la brassica, imperoche sentendo selà da presso, fugge dall'altra par-  
 te, come se qualch' uo l' ammonisse, che habbia l'inimico da presso: et ogni  
 uoco di uino che si pone dentro la pignata, doue s' hà da cuocere, nò basta  
 a uolersi, ne a conseruar il suo colore: La onde Andracido mosso da questo  
 esempio, ha induentato rimedio contra il uino con la brassica, che il suo  
 uoco posta torro l'imbriachezza, come scrisse Xroastro, peraiocche la uita  
 è anchor fugge l'odor del cauolo. E quella herba, con laquale si fa scort-  
 tar la uita, fa seccar il ciclamino, p̄tendosi e a canto, onde è bisogno  
 che se l' un resti verde, l' altro secchi, e ritrouandoli appresso, spesse uolta  
 l' uno e l' altro si uode secco, e però il ciclamino posto in uina accresce,  
 l'imbriachezza, laquale toglie il cauolo, come habbiamo detto. L' edene  
 uolrà uolrà abborbitarsi, se fa seccar tutti gli alberi, e principalmente offenda la  
 uita, & l' inferno, la onde anchor ella toglie la imbriachezza. Adorona  
 uita è uita, la discordia della uita, della selce, e l' inimicitia dell' una  
 amara, & l' altra, uolendosi che la radice della selce, acciaccata uano  
 uora la spine della uita, conficcatogli dentro, e chi desidera che la can-  
 na non si più uita, fa scortar il campo col' uano circondato di selce,  
 e uedrà che non rimascerà più giamai. L' orobanche desia grandemente  
 nascere fra legumi, e soutra tutto fra le faue, e l' orobo, & auiticchiandosi  
 le strangola, da quali hà preso il nome di orobanche, & questa aggiunta  
 a legumi, appressa la uita, come dice Dioscoride. La cicuta, e la ruta  
 l' una all' altra è nemica, la ruta non si taglia se non con la mano uelata, e  
 cost si maneggia, e se non la coprirai bene, si indurrà maligne uicere,  
 ma se non sapendo questa proprietà la taglierai con nuda mano, ti acca-  
 derà uo prorito, & uo gonfiamento, all' hor uolendo guarire, riongerà  
 la mano di succo di cicuta, data copiosamente a mangiare, ha forza di  
 uelena, laqual poi si guarisce con succo di cicuta, talche è uelena del  
 uelena, & a chi hauesse beuuta la cicuta, dice Dioscoride, che la ruta ual  
 molto: Il toro ferocè ligato ad vn' arbore di fico, di uen mansueto, e si  
 doma, come disse Xroastro, ilquale de scelti precetti de gli antichi scri-  
 se della agricultura. Da questa intentione è nato che i rami del fico sel-  
 naggio nella pignata doue si bolle la carne del toro, come n' insegna Plin-  
 io,

nio, si cocerà presto, con molto risparmio delle legne, e Dioscoride ordina i fichi seluaggi primatici, pregni di latte, con la posca, à coloro che haessero tolto ò beuuto il sangue del toro. L'elefante anchor teme l'ariete, che quando per la sauerchia colera diuient furioso, vistolo subito diuenta mansueto; Et abassa l'orgoglio, con i quali i Romani missero insuga l'essercitio di Pirro Rè de gli Epiropi, e così fur vincitore di vna grandissima vittoria. E da questa contrarietà delle membra dell'Elefante son ritrouati molti rimedi contra la Elefantiasi, laqual infirmità è così detta, che la cute del corpo humano imita il suo cuoio. La simia hà in odio la testuggine, e suol' ella imbricarsi assai valentieri, perche si prende imbriciata di molto uino, e però della lauanda della testuggine si fa rimedio contro l'imbricatura. L'huomo, Et il serpen te hanno odio fra loro horribilissimo, che subito vedendolo s'empie d'horrore, e trema, Et incontrandosi con vna donna pregna, la fa sgravidare, e di quà è nullo il rimedio, ch' vna donna che partorisse con difficoltà, fatto vn siffumigio di spoglia di serpe, caccia fuori il parto, anchor che lo douesse cauar morto. Ma è più sicuro onger la bocca della natura col suo grasso. Lo sguardo del Lupo è così nocuola all'huomo, che sendo prima visto dal Lupo perde la voce, e benchè voglia gridar non puote, perche si troua rauca, e se il lupo s'accorge d'esser visto innanzi, e scoperto, perde la serocità, la voce, e le forze, donde è nato il pronenbio detto da Platone. Il Lupo è nella sanola, il Lupo ha per nemico il Riccio: la onde gargarizzato il sangue del riccio, rende la voce chiara, e pura, che prima era rauca, Et debole. Il cane è nemico al Lupo, Et amicissimo all'huomo, onde quell'huomo che sarà morduto dal cane, distendendole sopra la pelle del Lupo, lo guarisce della paura dell'acqua. Lo sparuiere è nemico à tutti i colombi, i quali difende il pandaiuolo, del quale il sparuiere nè teme assai, e principalmente della sua voce, dicio accorte le colombe non si partono mai da quel luoco, doue habiti il pandaiuolo, hauendo quelle per difensore. E di quà Columella ha preso, per scacciare sparuiere dalle colombaie dice. E vna spetie di sparuiere, chiamato da contadini pandaiuolo, il qual fa suo nido ne gli edificij, togliono i lor polli, e ne pongono vno per pignata, e ben coperte con li loro coperchi, e che non spirino chiusi i spiragli, e le fissure cò gesso, l'attaccano intorno gli angoli della colombaia, e con questo rimedio, fa che le colombe non si partono dalla colombaia. A questo proposito fa quella gran discordia, che hà Raglio con la calamita, perche l'aglio ongendosi intorno la calamita, scaccia non più tira à se il ferro, onde ciò l'annoò Plutarco, e da lui Clau-

## Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 17

*lio Tolemeo, 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, morsi de' cani rabbiosi, & altre velenose mutationi dell'acque. Così anchora quelli animali contrarij fra loro, e ben velenosi, combattendò fra loro non gli noce il contrario veleno, da qua facciamo argomento, che di loro ci possiamo seruire contro quei morsi velenosi. E vna continua battaglia fra li cerui, e serpenti, però il serpente hauendo visto il seruo, subito si chiude dentro la sua cauerna, il ceruo accostandosi alla cauerna, e tirando à se fiato, lo cava fuori, e lo diuora, e però contro il morso del serpe si da il grasso del ceruo: ouero il sangue, ouero certe pietre che si congelano negli occhi. Gli elefanti anchora co'l fiato tirano i serpi dalle cauerne, e combattono con i dragoni, e'l suffomigio di ogni parte dell'elefante, scaccia le serpi. Le cicogne diuorano le serpi, lacerti, chersidre, cencbri, e l'altre peste, che sogliono albergar ne' prati, da quei paesi doue habitano, e però tutte le parti delle cicogne sono remedij 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 Re di tutti i serpenti, l'ammazza. Il canto anchora del gallo scaccia il basilisco, e combatte con le serpi in fauore delle galline, & il brodo di queste si è per rimedio del veleno loro: Così la testitudine e l'aquila. I stellioni, e scorpioni sono inimici, e però putrefatto nell'oglio, ongenio i luochi, doue habbi morduto il scorpione. La treglia diuora il lepore marino, & vale al suo veleno. Il porco diuora la salamandra senza nuocerli, & è rimedio al suo veleno. Lo sparuiere è nemico al camaleonte, contro il suo veleno giona il sterco del sparuiere preso co'l vino. Così anchora dalle simpatie, & antipatie, delle piante si ponno raccogliere molti marauigliosi secreti medicinali, e da questi spettacoli potremo accoppiare molte virtù compagne à queste. Si pianta eccellentemente la radice degli sparagi doue sono li cannesi, perche fra loro sono molto amici, e l'vna e l'altra giouano alla lussuria. La vite e l'oliua si godono fra loro, essendo piantate insieme, d'vn dolce consortio, come ne scrisse Africano, e l'vna e l'altra ci danno molti remedij per commodità degli huomini. Si l'vccello attagene ama il ceruo, la natura di l'vno e l'altro è lussuriosa, però i membri*

C de



de l'vno è dell'altro fa l'huomo valente nel coito . Vi è vn scambio, vuole amore frale perdici, e le capre, e l'vne e l'altre vagliono al medesimo rimedio . Così il pesce sargo, e la capra . Il cane è amicissimo all'huomo , applicato à i dolori del corpo , scriue Plinio , che il morbo passa nel cane .

Dal cielo e dalle stelle nascere vna gran forza , e che di là sù vengono molti effetti . Cap. VIII.



**P**ENSO che non sia cosa dubbiosa, che le cose di qua giù basse seruano alle superiori, e celesti, e che da quella divina natura destilli à noi vna certa virtù, che le cose corruttibili con certo, continuato ordine si generino, e sicor rompano . Gli Egittij , i quali per la commodità, che haueuano ne i larghi campi de' piani, e nella perpetua serenità de' cieli, doue habitauano, furo i primi, che obseruaro i mori de i secreti de' cieli, perche ne' colli, no' monti hanno , che li possa impedire mai la contemplatione e l'aspetto de' cieli, e perche sempre le stelle chiare e manifeste offeruauano, posero tutto il lor studio, e la lor cura nella cognitione degli influssi, e che sempre otiosi viuendo, nè volendo tor fastidio nell'investigare delle cause naturali, dissero che tutti gli effetti veniuano dal cielo, e di là trabesse ogniuno il suo fato, e che nell'hora del nascimento da vicendeuoli moti delle stelle, e loro aspetti produceanuo al mondo opre merauigliose, la onde sotto certe determinate hore, e costituiti tempi di aspetti cogliena l'herbe, e l'appare cchiauano, nè volendo passar più innanzi, con queste defendono loro opinioni . Questo lo conferma Tolomeo, il quale hà voluto costituire ordine e regola à gli influssi, e di là haue bauuto 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 monimento de'  
cieli

## Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 19

nel venina la cagion di tutte le cose quà giù basse, e che se per vn pon-  
 o si fermasse, ne seguirebbe la rovina del tutto, dice che necessa-  
 riamente fu di bisogno, che questo mondo quà giù basso fusse conti-  
 nuo à quel mondo celeste, acciò che la virtù sua fusse governata da  
 quella superiore. E conobbe che dal Sole s'infondena quà giù tanta  
 virtù, che di nuouo leggiadramente disse, che dal torto camino che  
 il Sole nel cerchio obliquo del Zodiaco, si generano, e si corrom-  
 ono tutte le cose, e si causino le stagioni de' tempi. Platone disse che  
 a alcuni cerchi celesti vien la cagion della sterilità, e della secon-  
 dità. Il Sol è governatore, e rettore de' tempi, e'l reggimento della  
 vita. Onde Iamblico confidato nella dottrina degli Egitti disse, ciò  
 che di buono si troua, tutto vien dalla virtù, e potètia del Sole, e se pu-  
 ò qualche cosa habbiamo da gli altri, da lui piglia la perfetione.  
 Eraclito chiama il Sole fonte della luce celeste, Orfeo lume de' la vi-  
 sta, Platone fuoco diuino, animal sempiterno, stella, animata, gran-  
 tissima, e giornale. I Filosofi lo chiamano cuor del cielo, e Plotino  
 scrisse, che il Sole fù adorato in luogo de Dio. Nè meno la Luna  
 ha in noi cose per la sua virtù particolare, come per quella del  
 Sole, essendo a noi più vicina & amica. Albumassar disse, che dal  
 Sole, e della Luna viene à noi ogni virtute. Diceua il dottissimo Her-  
 mippo, che dopo Dio il Sole, e la Luna erano cagioni della vita di tut-  
 te le cose. Questa vicinissima alla terra più di tutte le stelle, e padro-  
 nella delle cose humide, e conciliatrice, e che hanno con esso lei tanta  
 virtute, che tanto le cose animate, quanto inanimate sentono i suoi  
 crescimenti, e mancamenti. Il mare, e i fiumi crescono e man-  
 scono, e l'onde hor tosto fluttuano, hor si muouono adaggio. Il flusso  
 & refluxo del mare, con andare e tornare, è agitato da vna perpetua, e conti-  
 nua mutatione, e questo tutti l'hanno attribuito alla Luna, che hor  
 si ingor da voglia assorba tutte l'acque, hor gonfiandosi ritorna in-  
 dietro, nè si vede altrimenti cagione, onde possa ciò altrimenti auer-  
 re. Con più abbondanza pronoca gli animali, come suoi sudditi,  
 cioè che come dice Lucillo, essendo piena nodrisce l'ostrie, i ric-  
 ci, i spondili, le cochiglie, i canchri, & simili, perche la notte con  
 il suo raggio gli ammorbida, ma essendo mezza piena, cioè ri-  
 ta in corne, gli dissecca, e fa vuoti. Questa istessa stella, di che ha-  
 mo ragionato, sentono i cocomeri, le zucche, i peponi, e tutti que-  
 sti frutti, che sono acquosi, che quando la Luna cresce, eglino cresco-  
 no parimente, e quando scema, scemino, di moda che Araneo dice,

che molto si può conoscere, quando sta incontro al Sole, & contraria a i suoi accrescimenti e mancamenti. Le piante ancora non rifiutano il stato del cielo, il che ben conoscono gli agricoltori, i quali continuamente ne fanno esperienza nell' inestare, perche quando la Luna cresce inestando, 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 sapere la qualità dell' anno, & il corso d' ogni mese della Luna: e questa parte essere la più necessaria alla agricultura. La Luna ancora mentre caminando per lo Zodiaco va per i segni terrestri, all' hor le radici delle piante fanno forte radici, & prendono molto le parti di sotto terra si caminando si ferma per i segni aerei, l' arbore fa molti rami & frondi, e cresce più di sopra, che di sotto. Anzi che più veradiero segno trouar si può, che nel melo granato che quanti giorni scorsero da che fu piantata, dalla congiunzione della Luna, tanti anni tarderà a dar frutto. E dicesi che quando si pianta l'aglio, se la Luna trouerà sotto terra, e si toglia da terra anchor essendo la Luna sotto terra, che non farà puzza. Tutte le cose che si tagliano, come sono traui, 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. La onde comanda Democrito, nè ciò dispiace a Vitruuio, che con ferma regola i legnami si habbino a tagliare nel mancar della Luna, acciò che il legname tagliato per tempo, non venendo a marcir per tarli, venghi a durar lungo tempo. Anzi variando ella le sue età, dimostra vari effetti, perche dal giorno che si congiunge co' l' Sole, per insin che apparirà cornuta, e parita per mezzo, humetta, e riscalda, ma più fa humido, e questo si conosce, perche tutte le cose humide crescono, e riceuono virtù da quella humidità. Ma quando sarà piena, e riuolta in tondo, sarà egualmente calda & humida, e questo lo sentono gli arbori, & i minerali. Ma mancando insin che parrà diuisa per mezzo, sarà calda & humida, ma farà più del caldo, perche hà più luce. La onde si vede, che i pesci caminano per la superficie dell' acque, ma in quel lume si conosce una occolta tiepidezza, perche apre le cose humide e le spade, & augmentando l' humore, ne nasce la putrefazione, la onde la risolve in marcia. E quando di nuovo si congiunge co' l' Sole, e che comincerà ad apparire senza lume, i Caldei Filosofi dicono che è calda, & è il più nobil stato del cielo. Dicono anchora esserci vn' herba lunare, la quale hà le foglie tonde fatte a compasso, turcbine, la qual conosce i giorni

## Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 21

giorni della Luna, conciosiacosa, che produce vna foglia al giorno, scemando la lascia cadere. Più spesso, e più ampiamente ne vediamo ne gli animali domestici, e nelle piante continuamente l'espementiamo con l'occbio. La formica, animal picciolissimo, sente il orso delle stelle, e quando la Luna è vuota, cessa dell'operatione, quando la Luna è piena, la notte s'affatica. Le fibre de' forci corrispondono a i giorni della Luna, che quando è piena crescono, e quando è vota diminuiscono. I capelli tofati, e l'ungie tagliate dopo il volto della Luna, nascono più presto & innanzi più tardi. Le pupille, e gli occbi de' gatti, anchor crescono col suo corso, che hora appaiono più grandi, hora più picciole, e chi desia di questa cosa farne la ruona, sia nell'istesso lume, perche il gran lume stringe la pupilla, e l'icciolo l'allarga. Il scarafaggio ci manifesta i tempi, e l'età delle stelle, ilqual di sterco fa vna palla ritonda, poi scauando la terra, si sotterra iui dentro per ventotto giorni, e la fa star tanto sotterrata, anche la Luna habbi circondato tutto il Zodiaco, e ritorni alla conitione, all'hor aprendo la balla, ne nasce vn scarafaggio. La ciolla (che è cosa assai più marauigliosa) sola fra l'erbe, che si maniano conosce le contrarie mutationi delle stelle, & hà contraria virtù di crescere e sminuire, percioche allhora germoglia, e si rauuiua, quando la Luna manca, & al contrario quando la Luna cresce, ella diminuisce, e per questa cagione i Sacerdoti di Egitto non la maniano, come si legge in Plutarco nel quarto commento sopra Hesiodo. Vna specie 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 vn certo desiderio, che venghi di nuouo la mattina, accioche di nuouo si leni, 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 hso il suo guardo, nè mai torcie sue foglie in altra parte, per vno occolto innamoramento che hà in lui, e doue il Sol poi si corca, egli incbina la cima e le foglie, cossichor fa la malua, e la cicorea. Il lupino anchor guarda il Sol quando camina, di modo che mai volge il gambo in altra parte, e quasi l'horologio mostra sempre l'hore à gli agricoltori, benchè sia nuouo, e doue ferma il gambo è'l luogo doue caduto sia. Scruie Teofrastus, che nell'Eufrate il fior del loto non solo s'apre e ferra, ma anchora sconde il gambo, e lo manifesta fuori al nascondersi del Sole almezza notte, & al manifestarsi. Così l'oliva, il sulce, la siglia, l'olmo



l'olmo, & pioppo bianco dimostrano il solstizio, rinuolgendolo le foglie, mostrano il dorso biancheggiante di canuta lanuggine, l'irio & il pulgion già secco, e priuo della sua radice, attaccati alle trani per seccarsi, al tempo dell'equinottio fioriscono: la pietra selenite (come si dicesse pietra lunare), altri la chiamano afrofelino, cioè spiuma della Luna, contiene l'immagine della Luna, & dimostra ogni giorno in che grado sia di aumento, o di diminutione. Si troua anchora vn'altra pietra, che hà vna nuuioletta, à sembianza del Sole, & a guida del Sole vie fuori, e si nasconde circondando la pietra intorno.

Il cinocefalo molto si rallegra nel nascer della Luna, e firmadosi drizza le mani al cielo, e porta in testa vn diadema regale, & hà tal conuenienza con la Luna, che nella congiontione, che in quel tempo egli molto suole attristarfi, non quando è piena e luce la notte, e co'l suo bel colore illustra il mondo, ma quando è oscura, e non luce la notte, il maschio cinocefalo non torce gli occhi altroue, nè mangia cosa alcuna, ma co'l volto verso la terra, piange che la Luna le sia stata tolta, e s'attrista, e la femina anchor malenconica, che non riluce la notte, nè volgendo anche ella gli occhi altroue, patisce e s'affligge col maschio, e dalle sue parti genitali butta il sangue, e però insino a' nostri tempi i cinocefali si nodriscono ne' luoghi sacri, accioche da loro si possano sapere il tempo della congiontione del Sole e della Luna, come ne lasciò scritto Oro Apolline ne' hieroglifici. Salendo l'arturo sù l'horizonte, fà grandini e pioggie. Il nascer della canicola conoscono molto bene i cani, perche all' hora arrabbiano, le vipere, & i serpi s'infuriano, i luoghi stagnanti fan mouimento, i vini nelle canee inacetiscono, & in terra si veggono effetti importantissimi. Il basilico al nascer della canicola impallidisce, il cori adro si secca, come ne lasciò scritto Teofrasto. Gli antichi diligentissimamente obseruauano il nascimeto della canicola, e da lei pigliauano congettura, come ne scriue Heraclide di Ponto, se l'anno douea esser sano, o pestilenteiale, perche si nasceua oscura, e quasi caliginosa, e nel cielo si scorgeua vna certa grassezza, e densezza, hauea da esser l'anno graue e pestilente, si chiara e trasparente, dimostraua il ciel puro e sottile, e però salutifero, si che in tal modo ne temeano gli antichi, che li sacrificauano vn cane. Columella.

Accioche le verdi herbe non abrusci

La cattiuà rubigine, si placa

Sacrificando à lei d'un picciol cane

fangue e gli intestini.

¶ Ouidio

Il cane celeste, noi porgemo  
 cura l'altare in sacrificio vn cane.

Egitto chiama vna fiera Oringe, laqual presentisce il nascimento  
 questa stella, imperoche guardando i raggi del Sole, adora la stel-  
 cane. Hippocrate dice che le purgationi sono cattive innanzi, e  
 pò, ne la vena si dee sanguinare, e Galeno anchora dimostra cer-  
 operationi da offeruarsi ne' di decretorij, e dice esser molto necessa-  
 , nè meno anchora nelle semenze, nelle mietiture, e nel piantar  
 gli alberi. Nè debbano esser nascosti gli aspetti de' grandi pia-  
 ti, e quando si partono da' segni, per saper le impressioni aquee  
 igne nell'aria. La onde se con attento animo considererai queste  
 , chi farà quello che non dica che le stelle sono cagioni delle  
 , che quà giù si veggono? le quali non sapendosi, si perde vna  
 indiffissima parte della scienza delle segrete operationi. Ma che  
 possiamo inuestigare da queste già l'habbiamo insegnato nella  
 ra Fitognomonica.

Dell'attr attione delle virtù celesti. Cap. IX.



AVEMO già raccontato gli effetti, che  
 depòdono da' cieli in questo mondo qui  
 basso, & della amicitia, e contrarietà  
 delle cose, hor soggiongeremo come  
 per vna certa parentela di natura pos-  
 siamo tirare a noi le virtù de' cieli.  
 I Platonici chiamano Magia, tirar à  
 se vna cosa da vn' altra per vna certa  
 somiglianza di natura. Le parti di que-  
 sto mondo sono come le membra di vno  
 ale, che tutte dependono da vno autore, e per la congiun-  
 di natura si attaccano tutte insieme: Però come il cer-  
 in noi, il polmone, il core e'l fegato, & i restanti membri  
 da l'altro tira a se alcuno aiuto, e scambievolmente si fauo-  
 ro fra loro, accioche partendo l'uno, ne compatiscbino tutti gli  
 costi di questo grande animale le membra, cioè tutte le parti del  
 attaccare insieme, si prestano fra loro la natura, e sono presta-  
 te,

## Della Magia naturale

te, e da vna commune parentela ne nasce vn commune amore, e dall'amore vna commune attrattione: bor questa è la vera magica attrattione. 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 qua auiene, che la calamita tira a se il ferro, l'ambra gialla le paglie, il solfore il foco, e'l Sole tira a se molti fiori & herbe, e la Luna tira a se l'acqua. Plotino, e Sinesio dicono così. La natura è grande e maestosa in ogni luogo: cioè che aletta & inesta con certi cibi le cose non altrimente, che il centro della terra aletta e tira a se le cose graui, e le leggiere al concavo della Luna, co'l caldo le frondi, cõ l'humore le radici dell'herbe, e così le cose restanti. Con le quali attrattioni dicono i Filosofi dell'India il mondo si collega & vnisce se stesso, dicendo il mondo esser vn'animal in parte maschio, & in parte femina, e co'l vicendeuole amore delle sue membra s'vnisce a se stesso, e si regge, e questo ligamento delle membra l'hauè in se per la mente, ouer anima, la qual diffondendosi per tutte le membra, come habbiamo prima detto, si muoue 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 auido, e disioso del matrimonio vicendeuole delle sue parti. Che nel mondo sia questo mescolamento de sesso feminino, e mescolino per ogni sua parte si dimostra per l'ordine de' segni, che precede il mescolino, segue appresso il feminino, con gli alberi, e l'herbe, e gli animali si trouano, che han l'uno e l'altro sesso, lascio da parte che il fuoco all'aria, e l'acqua alla terra hà quella proportione, che haue il maschio alla femina, laonde non sarà merauiglia se le membra del mondo desiderano il vicendeuole abbracciamento, e congiuntione di loro stesse. I pianeti del cielo, parte son maschi, parte femine, Mercurio è maschiofemina. Ilche essendo considerato nella agricultura, primo se prepara la terra, e poi si semina per riceuere i doni dal cielo. Il simile opra la medicina ne' nostri corpi, così per souenire alla nostra humana natura, come per riceuere più abondeuolmente i doni della vniuersal natura. Così quel Filosofo che conosce molto bene la natura delle stelle, noi solemo chiamar Mago, con certi allettamenti vnisce le virtù celesti alle cose terrene, così proportionalmente, che il perito agricoltore inserisce, vn tenero, e giouane rampollo ad vn vecchio, e sterile tronco. Il Mago accom-

moda

## Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 27

modo, 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'uoua pone sotto la gallina per generar il pulcino. Oltre a ciò come sono alcuni, i quali fanno generar l'uoua senza porle sotto la gallina, e pur da quella vniuersal natura, ne atraheno la vita, e spesso apparecchiando certe materie uococia mente senza uoue, e senza lor manifesti semi pur generano animali, come l'api dal buco, dallo basilico lo scorpione, cioè dall'anima vniuersale atraheno la vita, con certe materie, e sotto certi tempi accommoandole. Così il Mago quando conosce alcune materie, parte cominate dalla natura, e parte fatte da l'arte, e son diuise fra loro, le congrega insieme, e che son atte a riccuere in flusso dal cielo, questa ricue, le prepara, le sottopone, o regnando quello in flusso se trabade dal cielo. Così ogni certa materia è esposta alle cause superiori (come vn vetro, o pietra speculare al volto, ouero vn muro alla luce) subito ricue dal cielo da quel potentissimo agente, da quella senza mirabile, e da quella vita presente in ogni luogo. Dice Provo in quel libro del sacrificio e Magia, che i Filosofi considerando la certa parentela che hanno le cose naturali, & vna vincenduo colliganza che hà l'uno all'altro, e le cose manifeste all'occulte forze, e che si trouano tutte le cose in tutte le cose, ritrouano la Matrice, vedeno le nature celesti nelle cose terrene, e nelle cose celesti terrene, cioè le cose terrestri nel cielo non propriamente, ma secon le cause, & ad vn certo modo celesti, e nelle cose qua giù inferiori e cose celesti, in vn certo modo terrestri. Percioche donde noi cognoschiamo quelle piante, chiamate girasole volgersi continuamente al moto del Sole? E le felinetropie, cioè gualune riuoltarsi alla Luna? La onde si può veder in terra il Sole, e la Luna, ma secondo le terrestri qualità, e nel cielo le piante, le pietre e gli animali, secondo la celeste natura. Le quali cose considerando gli antichi, sospesero certe cose terrestri a certe cose celesti, e però straro a forza ne virtù diuine di la su, a queste cose basse, per alcune certe somiglianze, però che non è cosa più basteuole ad vnire due cose insieme, che la loro somiglianza. Se alcuno scaldarà vna carta; e la sottopone ad vn'offimia ad vna accesa lucerna; anchor che non la tocchi, calerà e si frammia, e l'accenderà, hor facciamo con questo essempio conuisione di quello, che habbiamo detto delle cose superiori, & inferiori, e carta col fuoco haue vna certa parentela, e somiglianza col

D fuoco,



fuoco, l'appropriuamo al fuoco, al conuenevole uso, co'l suo tempo, loco, e materia, il calar del fuoco alla carta, cioè: appresentandolo alla diuina luce, ne ricene quanto ricener ne puote, e quello accendimento della carta, è l'huomo deificato, e le cose materiali riceuono l'illuminazioni. Et vengõ sù a guisa, che uà la fiamma, come per vn canape acceso, per la participatione che hanno insieme del seme diuino.

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



**D**ELLA contemplatione e consideratione di questa faccia del mondo, cioè del moto, proportione, figura, dalle cose nascenti, e morenti giudichiamo che si possa imparare la scienza delli occolti secreti della natura. Vn continuo inuestigatore, e contemplatore delle cose naturali, come vede che la natura corrompe, e fa nascere tutte le cose, impari da far egli cost medesimamente. Così anchora può far da gli animali, perche se ben non hanno ragione, hanno però così gran senso, che auanzano di gran lunga quelli dell'huomo, onde con le loro attioni hanno imparato la Medicina, Agricoltura, Architettura, Economica, e finalmente tutte l'arti, e tutte le sciogge, e quante cose sono trouate, insin adesso nella medicina, e nell'altre arti quasi tutte da gli animali sono state mostrate. Et il medesimo giudichiamo; che debbia farli nelli metalli, gemme, e pietre. Le bestie anchor senza ragione con vn certa lume di natura admirabile, conoscono gli occhi delle fascino trici, e se ne guardano. Le colombe per scacciar via il fascino che non le nocchia cogliocci i teneri arbuscelli del lauro, e poi per guardia de' lor figli li pongono nel nido, il miluio vi pone ramuscelli di ranno, il circio la cicoria, le tortori il gladiolo, i corui 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 prouerbio

Della torta gramigna intorno al letto

Pos

on la Iodola.

cigni il vitice, l'aquila il callitrico, ouer la pietra hemanite, il qual à tanta commodità alle pregnantì, che non abortiscano, come ne rine Eliano. Quelle herbe che vagliono contro veleno anchor te han dimostrato gli animali, quando se ne sono seruite per la loro nità. Il cameleonte essendo diuorato dall'elefante, il quale essen- si fatto del medesimo color che le frondi, e riposando fra quelle, l'hà inghiottito, per ouuiare al suo veleno, mangia l'oliuo seluag- o, e di qui è nata la medicina, che se alcuno hauesse mangiato il ca- aleonte, togliendo subito l'oliua, si medica al suo veleno, come, rine Solino. Le pantiere hauendo diuorato l'aconito, il qual i cac- stori poluerizzato lo spargono sopra le carni, per non morire, cer- no lo sterco humano, col quale si medicano. La testudine per ha- r mangiato il serpente, s'inferma, mangiando l'origano si guarì- , Et hauendo a combatter contro lui, si arma di questo cibo. Se orsi mangiano le bacche della mandagora, acciò quel veleno non ammazzi, si rimediano mangiando le formiche, il falangio è ve- uoso ai cerui, perche gli ammazza in vn subito, se non mangia- l'hedera seluaggia, e doue sono i paschi velenosi, si medicano con rba cinara, e quando han a combattere con le serpi, se prepara- con l'helasobosco, costi palombi, graccoli, e merle con lo lauuro. cimice è stato conosciuta valer contra il morso de gli aspidi, e si ouono con questo argomento, che le galline, che baranno mangia- li quelle in quel giorno non sono offese dall'aspido, come insegnò inio. Le capre dispreggano il basilico, perche l'induce il letargo, ne strisce Crisippo. Hanno anchora gli animali dimostrate quelle be, che vagliono contro le ferite. I cerui quando sono feriti con rba distanno si cauano le faette dal corpo. I Candioti cacciatori itissimi nelle cime de' monti percuoteno le fiere mentre pascono, e lle subito ferite cercano l'herba, e subito fanno saltar fuori delle te i ferri delle faette, e costi anchora le capre. Gli elefanti feriti e caccie, cercano la lacrima dell'aboe, e vngeno con quelle le piaghe. Hanno anchor ritrouate le medicine, con le quali pur- o nel corpo i nocceuali humori Et elleno l'hanno imparate a noi. asini mangiano l'herba aspieno, per purgar l'atrabile, Et huien- mparato da lor questo i Medici, si seruono della medesima herba e desimo uso. Le cerue innanzi il parto si purgano con l'herba i, e costi più ageuolmente soffriscono la gravidanza. Gli orsi as-

ciò s'allarghi l'intestino, mangiano l'aro, come dice Aristotile. Le colombe, e i galli mangiando la parietaria, si guariscono delle infirmità di tutto l'anno. Il cane mangiando la gramigna vomita con la colera insieme tutto quello, che insieme con la stemma gli può dar fastidio, e con questo vomito acquistano la salute, che non facendo così, verrebbero in rabbia. Et a particolari morbi, quando da quelli infestati sono, han ritrouato peculiari rimedij, & gli hanno mostrato medesimamente gli istessi animali, e di quelli hor bora ci seruiamo. Il leone quando hà la febre quartana, diuora la simia, acciò guarisca, e da qua noi sappiamo che'l sangue della simia val contra la febre, corroborando il core, anchora beuuto il sangue del cane si libera della medesima infirmità: Il dolor del ventre, e degli intestini si quietà, beuendo il sangue dell'ocche, e con la vista dell'anitra. Perche riguardandola, subito si libera dal dolor del ventre. Da Vegetio. La medesima anitra vista da caualli con maggior esperienza subito guarisce, da Columella. La onde Plinio. Quello che si dice del dolor di ventre è molto marauiglioso, che posta vn'anitra sopra il ventre, passa il morbo da colui, che patisce, nell'anitra, perche subito muore, e la carne dell'anitra data a mangiare a coloro che patiscono dolori di ventre, dice Marcello che molto li gioua. Le capre seluaggie dette Dorcadè non patiscono d'occhi, perche mangiano certe herbe. Li sparuiieri mangiano il hieracio, quando si sentono gli occhi caliginosi. Nell'infirmità degli occhi, gli elefanti beuono latte. I serpenti han fatto nobile il finocchio, perche gustandolo lasciano la spoglia, e robarano la vista degli occhi co'l suo succo, da donde s'è preso poi, quando l'huomo patisce questa caligine di occhi, seruira gran giouamento. Le lepore mangiano herbe lattuose, e però fra tutti gli animali solo hanno il coagolo nel ventre, da qua hanno imparato i pastori con l'herbe, che fanno il latte coagolare il latte. Le perdici mangiano il porro, perche gioua a far la voce sonora, come ne insegna Aristotele nel libro de' Problemi. E per questo Nerone per far buona voce, in certi giorni constituiti del mese ne mangiana con l'olio, e senza pane anchora. Gli animali medesimamente mostrano molti instrumenti per la medicina. Nelle suffosioni degli occhi la capra pungendosi con vn gionco, ne caua sangue, e si sgrana, il capro con la spina del rono, che quando si sente l'occhio oscurato da una caligine, e che non vede bene, l'accosta ad vna spina di rono, & allarga la puntura con quella, e come s'ha spuntato d'occhio ne

visu

Di Gio. Battista della Por. Lib. I. 29

vien fuori la flemma, e non offendendo in niuna cosa la pupilla, ricu-  
pera la vista, e di quà gli huomini hanno imparato questa sorte di cu-  
ra. Gli Egittij dicono, che hanno trouato l'uso de' gli argomenti nõ da  
huomini, ma da l'ibi uccello, che hauendo visto come egli se ne serue,  
l'hanno imparato per la medicina. Dal quale anchora hanno imparato  
per la medicina, e crescendo la Luna, augmentano di cibo, e mancan-  
do, mancano. Gli occhi de' gli orsi hen spesso s'indurano di vista, e pe-  
rò vanno ne gli sciami delle pecchie, & in serita la bocca dalle pec-  
chie, col sangue sgrauano la loro grauezza, la onde i Medici boggi-  
ano il canar sangue nell'oscurezza della vista. Il gulone pieno di so-  
rchio cibo, pone il ventre fra due arbori stretti, e passando per for-  
a, ne caua fuori gli escrementi.

Per la somiglianza ritrouarsi nelle cose molte  
virtù secrete. Cap. XI.



**Q**UANTI, che acuto occhio cercberanno ne' libri  
de' nostri antichi, cioè di Hermete, Harpocra-  
tione & biramide, & de' gli altri sauissimi Filoso-  
fi di quel tempo medesimo, e che scrissero di mol-  
ti marauigliosi secreti, di quali sono inuentori,  
non gli inuestigaro per altra via se non per la  
somiglianza de' semi, de' frutti, fiori, frondi, e  
radici, le quali representano quelle infirmità, le  
embrace humane, e di diuersi animali, & anchor delle stelle, de' me-  
talli, pietre, gemme, da' quali poi Hippocrate, Dioscoride, Plinio,  
e gli altri, hauendo conosciuto ch'erano veri, l'han trasferiti ne' loro  
opere, eccetto quelli, che molto sciocamente, per non dir inuidiosa-  
mente, ò rabbiosamente non l'hanno potuto tirare à cause naturali.  
Inque mi par di far opre non volgare, raccontar in questo luogo  
aluni essempi di simil materia. Teofrasto ragionando dell'herbe del  
scorpione, e polpo, referendo le loro virtù alla similitudine dice.  
In mancanza altre herbe, le quali hanno certe forme particolari,  
che la radice chiamata scorpione, della felicicula, che l'una rap-  
resenta la figura del scorpione, e gioua alle sue ferite, l'altra è bir-  
t, e piena di molte bocche cauernosa, e stanno come braccia di pol-  
po, e questa gioua a far porgare di sotto, e gioua guarire il morbo  
del

del popolo douunque nasca. Et altroue. Quelle virtù che attribuiscono alle piante, perche sieno state inuestigate dalle figure de gli animali, come hauer forza di generar gran seme, indur sterilità, come quella herba chiamata testicolo, li quali sono a duo a duo, e l'un testicolo e grande, l'altro è picciolo, il grande è molto efficace al coito; il picciolo lo diminuisce, alcuna altre giouano a generare il maschio, o la femina, come quella herba, che si chiama masbigenera, e l'altra donnagenera, molto simili fra loro, il frutto della donnagenera è simile al fior dell'oliva, la masbigenera hà duo testicoli, come humani. A far il seme sterile dicono giouar il frutto dell'bedera bianca, & a far figli il frutto delcarnato, che il suo frutto è come il miglio. E che fa l'huomo sterile per sempre, la fronda della herba hemionitide. Tutte quelle, che sono feconde di frutti, dicono che giouano alla generatione, e quelle, che non n'hanno, giouano a far l'huomo sterile. Et altroue. Cosa molto notabile è quello che si vede nella lappa, il fiore è birsuto & aspero, che non vien fuori, nè appar molto, ma concependo dentro se stesso, e producendo il suo seme, & è simile a quello, che si vede ne' pesci Galei, e nelle vipere, quoda dopo che ha generate l'uoua dentro a se, fa appresso gli animali, e questa fa dentro a se il fiore, e produce il frutto, e poi si vede fuori. La onde hanno scambieuole virtù. Dioscoride dice. L'herba scorpioide mostra vn' effigie di cada di scorpione, la quale ual al morso de' scorpioni. Così la serpentaria maggiore, e minore, hanno la scorpa del gambo, sparfa di varie macchia nella superficie di fiori, siffi che rosse, gialle, & azure, e mostrano vna grandissima somiglianza di spoglia di serpe, e dice poi che gioua molto al morso di serpe. Così l'aro, l'arifaro, l'allio serpentino. L'echio, e l'anchusa ne' suoi semi mostrano vna testa di vipera, & uagliano a loro morti. Il medemò si può dir del litospermo, e delle sissifragie, che giouano mirabilmente a romper le pietre nella vessica, e così di molte altre, di che ne sono i libri pieni. Galeno scriue, che la lodolitia nella cima del capo vn pennacchio, la cui somiglianza esprime la fumarica cordiale, e l'una e l'altra sono assai gioueuoli a i dolori cotici. Molti altri innumerabili essempi di queste se ne leggono in Plinio, le quali trasferì nel suo libro da' libri de gli antichi, le opre de' quali si vitrouauano a suo tempo. Noi ne adduremo qui alcuni de' suoi esperimenti. Quella herba che nasce in testa di vna statua, raccolta in panno di uelle, e legata poi in capo con pezza di lino, toglie subito il dolor della testa.

sto. Molti scrissero della erisa herba, la quale fa vno scarafaggio dentro il suo gambò vacuo, che va disorrendo di sù, e di giù dentro quella con vn certo suono, di donde haue acquistato il suo nome: scrive che non si a rimedio più prestato 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 polvere si spargerà sopra il dorso delle capre, daràno più copioso latte a i suoi figliuoli, e se della sua polvere darai a bere alle balie, le accresce latte nelle mammelle. Il cristallo hà grã virtù somiglianza cõ l'acqua, tenuto in bocca nelle fibre ardenti, e riuoltato intorno al lingue, la scie. L' ametisto rappresenta il color del vino, scaccia, portato, e imbrachiata. Nell' achate si veggono le biade, arbori, prati, e giardini, la polvere buttata nelle corna, ò nelle spalte de' buoi, quando arano, fa che al suo tempo producano gran raccolto. L'ofite rappresenta le macchie del serpe, gioua a loro morsi. Il calcosono pietra battuta rende suono di rame: gioua esser portato da gli histrioni, perche fa buona voce, quando recitano le tragedie. La pietra hematite hà color di sangue, gioua a coloro che buttano sangue, & a coloro che l'hanno sparso ne gli occhi. Il cinabro hà il medesimo colore, e virtute. De' restati non mi sono curato addurne più essopi, per haberne trattato più diffusamente ne' miei libri della Pitognomoni.

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



IAI habbiamo dichiarato come la Natura hà dimostrato la somiglianza delle virtù, hor insegnaremo, come quelle si debbano comporre & applicare, ne è principio, che più gioua nelle cose, che habbiamo a dire, ne v'è radice, da doue germimino, e repulino l'operationi delle secrete marauiglie. però bisogna che vi ponghi grande, anzi grandissima diligenza, quale habbiamo ritrovato scritto, che tutti antichi habbino usata, perche pende la parte maggiore de' nostri secreti, che nel comporre, & applicare, impari a rassomigliare. Tutte le spetie delle cose, & le qualità secondo tutto il poter loro veggiamo, che si sforzano de' incbinare, e tirare

*de allettare a se le cose, e ridarle al suo simile, e se feranno gogliarsi nelle loro attioni, lo faranno con maggior aganolezza, come il fuoco muoue al fuoco, e l'acqua all'acqua. Dice Auicenna che se alcuna cosa starà molto nel sale, de tutto saprà di sale, così medesimamente se alcuna starà nella puzza diuerrà puzzulente, e se con l'audace, o pauroso diuerrà parimente timido, & audace, se alcuno animale sarà solito conuersar con l'huomo, diuerrà domestico, & humano, e di queste molto ne dicono le regole de' Medici, come alcune parte del nostro corpo godono delle parti simili, come il ceruello del ceruello, i denti, de' denti, il polmone del polmone, & il fegato del fegato. Il ceruello dell'huomo, ouer quello della gallina gioua al nostro ingegno & alla memoria, e la calnaria fresca meschiata nelle minestre, gioua alla epilepsia. Il ventricello della gallina preso innanzi cena, e se bene è di dura digestione, finalmente gioua al nostro ventricello. Il cuor della simia proibisce il palpitar del cuore, & accresce l'audacia, la quale risiede nel core. La verga del lupo arrostita, e tagliata, si farà mangiata accresce forza nel coito a coloro che ti mancano le forze. Il cuoio dell'auoloio 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 qual si voglia membro, gioua al suo simile, e molte altre ne potete sapere leggendole ne' libri de' Medici, perche non è di mio proposito raccontar qui quante ne sono da gli altri scritte. Oltre a ciò se haue molto di aduertire, che hauendo a raccogliere le virtù doue sia l'eccesso di quella qualità, o proprietà, e non cosa commune, ouero alcuna affectione, o perturbatione, e considerer poi si quello eccesso sia à caso, per arte, o per natura, come per riscaldare, raffreddare, indur amor, quadaia sterilità, fecondità, melancolia, loquacità, o altra qual si voglia cosa, che oprar vogliamo, & oprar con quelle, che so che non opraremo inuano. Come si volendo render vna donna feconda, bisogna considerer quelli animali, che sono fecondissimi, come fra gli altri la lepre, il coniglio, e'l force. La lepre sopra partorisce, cioè partorisce, e riman pur pregna, & ogni mese fa figli, ma non tutti in vna volta, ma fraposti molti giorni in mezzo, e complice il parto di tempo in tempo, e subito dopo partorito ritorna di nuouo al coito, e mentre latta i figli, di nuouo concepe, e nella matrice si trouano i figli altri vestiti di peli, altri nudi, & vn'altro incominciato a formare. Dopo bisogna considerer di più, doue risieda*

risieda, o foggjorni quella virtù, cioè in che membro, e quelle bisogna dar à chi hà bisogno di alcuna medicina, e però hauendo a tor della lepre alcun membro, per la fecondità, si ferrando i testicoli, la natura, & il coagolo, cioè dando alle dome le parti delle donne, son la natura, & à gli buomini le parti de' maschi, per mouer la concettioue nelle donne. Così si d'un'buomo, che mai sia stato infermo, o d'un'altro animale, gioua a tutte le infermità. Se ti verrà voglia di far un'buomo audace, ouero senza vergogna, farai che poni fero la pelle del liono, ouer gli occhi, così del gallo, e così entrerà fra gli inimici inuitto, & animoso, e gli darà panra. Se desiderai alcuno parlatore, si daranno i lor membri le ranocchie aquatiche, le anitre soluaggie, l'ocche, e se vi sono altri animali, che cantino, e sempre gridano, e siano famosi di ciò fra gli altri animali, de' 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 potrai dir molte altre cose, che sarebbono più tosto per apportar fastidio, che utilità a' lettori, per hauer queste cose trattate abundantissimamente ne' miei libri della Pitognomonica.

Che in tutti gli indiuidui ci sieno particolari doti, altre in tutto il corpo, & altre in diuerse parti, Cap. XIII.



LI indiuidui non mancano di alcune virtù stupende e merauigliose, ma nell'operare ritengono gran virtù, e maggiore, che non hanno dalla loro spetie, ouero occolta proprietá, ouero dal sito del cielo, come disse Alberto Magno, e che di là tirassero grandissimi influssi. & virtù, non della spetie, ma lor propria e peculiare, la onde a varij indiuidui si ritrouano, e fioriscono varij effetti, & inchinationi, dal vario influsso, & varij aspetti del cielo, le quali cose bisogna che il Mago le riconosca che mostrando noi molte, & varie vie di inuestigare, e di oprar cose marauigliose, egli s'eliga la più commoda, e se ne serua per suo uso, quando auerrà, che ne habbi di bisogno.

E All hor



All'hor mi par di haer compito a quanto da me si ricerca, quando harò aperto la via, di andar inuestigando li effetti, e poi saperli accomodare insieme, accioche non si possa dire, che ne' nostri libri si possa dire cosa alcuna. Ma ritorniamo da doue ci siamo partiti.

Alberto Magna riferisce essersi ritrouati duo fratelli, che l'un di loro toccando con vn lato tutte le porte, ei chianstelli, s'apriuano subito, e l'altro per contrario lo chiudea tutte, ch' erano state innanzi aperte. Si trouano altri, che hanno in odio, costi i gatti, i topi, ouero altri animali, e costì aborriscono il loro aspetto, che non possono soffrir l'aspetto loro, ma mancano d'animo, e vengono meno. E costì si trouano molti, che sanano le scrofale, & altre infirmità, & hanno questa potestà di cielo di guarir queste ulcere, & quelli che hanno stracosto molti Chirurghi, e che non han potuto guarirsi con alcuna medicina, si sano guariti poi col solo loro sputo. Nè meno bisogna considerare quelle cose che si trouano in altri, come l'audacia nelle meretrici la sfacciatezza ne' parassiti, il timor ne' ladri, e simili passioni, dette quali da molti scrittori ne sono state lasciate ampie memorie. Di più trouano nelle cose naturali molte communicanze, che non solo ritengono virtù, ma che bastano a communicarle a gli altri. Alle sfacciatezze meretricie, non solo non manca la sfacciatezza, ma ritengono anchora virtù, che le cose, che toccano, à che portano sopra, han forza di far altri sfacciato, et onde chi si mirerà spesso in vn specchio, doue elleno si sieno specchiati, ouero chi porterà la loro camicie, di uerrà simile a loro, e di babilonia, e di sfacciatezza. Ne solo il ferro tocca alla calamita, è tirato da lei, ma egli tira gli altri, e come diremo appresso, vn uello che stia attaccato alla calamita, tira a se molti anelli, che l'uno penterà da l'altro, come vn catena, e la virtù si trasferisce da l'uno in altro. Il medesimo si può obseruar ne gli altri. Stimmo anchor questo degno di consideratione, che alcune virtù si trouano, ouero in tutta la loro sostanza, ouero in alcune parti loro. La remora pescicello marino ritiene vn nauo accostandosi a lei, e questa virtù non stà in alcuna delle sue parti, ma in tutto il suo corpo: di cose ne leggono molti esempi, e molti sono che oprano secondo le loro parti, come il basilisco oprà con gli occhi, e costì il catoblepa, de' pipistrelli suggono le formiche l'ali, e si mangiano il core, e l capo, suggono il curu dell'apapa, ma non il capo, ouero l'ale, e questo medesimo, e ben conseruare in tutte l'altre cose.

Delle

Di Gio. Battista della Porta Lib. I. 35  
 Delle virtù delle cose, che si trouano ne gli animali solamente  
 in vita loro, e di quelle, che restano dopo la  
 morte. Cap. XIII



Conueneuole anchor di guardarè con  
 gran diligenza alcune nobili operationi,  
 anzi di lor la maggior parte, le quali han  
 no gli animali solamente in lor vita, che  
 dopo morte mancano, e si van perdendo,  
 e rare volte seruono ad alcuni. Gli occhi  
 del lupo togliono la voce mentre è viuo,  
 e'l basilisco, e'l catoblepa togliono in un  
 tratto la vita: Il pesce remora ferma l'im-  
 peto delle nauì, e lo struzzo digerisce il ferro, ma dopo che seranno  
 morti, non hanno più tal virtù, perche non fanno alcuna manifesta  
 virtù, perche morendo, more insieme con loro quella virtù, anzi  
 habbiamo bisogno di alcune parti di quelle, b. sogna torle quando son  
 viui. E però giudico, che non senza cagione sia ordinato ne' pre-  
 cetti della Magia, che se di cosa alcuna s'ha bisogno degli animali,  
 si deono pigliare mentre son viui, anzi che dopo toite quelle  
 parti far di modo, che restino viui, che morendo quelli, respira con  
 essi insieme la virtù loro. L'anima (dice Alberto) molto gio-  
 na a queste cose, che si generano ne gli animali, che morendo, o cor-  
 rompendosi, si corrompono, e massime si muouono di morte naturale,  
 perche corrompendosi gli humori per le infermità, languiscono pos-  
 se le loro parti, ma quando son viue la cosa v'è d'altro modo, e hanno  
 forze più abbondeuolmente. S'offerua ciò molto da Medici, e de' ve-  
 restanti: che danno opera a simili studi. si s'habranno a cauar fuori le  
 lingue dalle rane, le spine della coda della pestinasa, le pietre dal-  
 le teste degli animali, o gli occhi, ouer altro membro, accioche va-  
 loroosamente oprino, non si deono cauar da quelli quando son morti,  
 ma mentre son viui, e anchor viui, si deono buttar nell'acqua, ac-  
 cioche viuanò, accioche morendo non muoiano con loro le virtù, an-  
 zi vogliamo, che sieno gagliardi diffinè nell'oprarè: e ciò bisogna offer-  
 uare in tutte l'altre cose, le quali noi non auertiamo sempre, per non  
 usar molte parole. Nè meno anchora ne' morti corpi si diue questo  
 auertire, perche con la morte vi restano molte virtù, così accompa-  
 gnare, che anchor morte, non lasoiano di operare, anzi piu valdro-

amente. I lupi sono tanto spaventevoli alle pecore, che anchor dopo morto l'abborriscono, imperocche facendo vn tamburro di pelle di lupo, facendo suono, fa subito tacere, & ammutire gli agnelli, e sonando tutte le cose, essi non si muouono. Il medesimo fa à caualli, che al suo suono li pono tutti in fuga, e se delle budelle di questi animali lupo, agnello, e cauallo, se ne faranno corde, e si metteno in vna lira, ò leuto, mai s'accordano, fanno vn dissonante strepito. La pantera hà gran discordia con l'biena, la onde chi farà vna corazza di cuoio di biena morta, fuggiranno tutte le pantere, ne harà ardire alcuno assaltarlo, e se attaccherai le pelle de' desti 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 pelle 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 fero, e l'egitto, e tanto s'abborriscono, che anchor morti il sangue di l'uno, non può meschiarsi con quello dell'altro. Le colombe amano il tinuunculo, come habbiamo dinanzi detto, che essendo morto riposto nelle colombarie, causarà grande amore nelle colombe col luogo, così amano l'amico loro, anchor dopo la morte. Ne l'herbe, ouero i restanti semplici lasciano di operare, per esserne tolte dalle radici, ò perche secche siano, ma restano in loro anchor molte forze. Tu dunque fa consideratione in tutto, e di tutto fa reflessa in te stesso, se hai desiderio di far cose meravigliose, accioche non ti inganni nell'operationi.

Tutti i semplici si deuono operare ne' tempi douuti, e prepararfi. Cap. XV.



ne insegnò Teofraſto, & in tutto ci gioua molto la qualità dell'an-

no. La onde non è cosa fuor di proposito quello prouerbio, che l'anno fa il frutto, non la terra, e ciò intender si deue in duo modi. l'uno volgarmente, e communemente, vn'altro in particolare. Nel primo modo lo insegna Dioscoride. Ma si deue por vna, che a suoi tempi conuenevoli si raccogliano i semplici, e si riponghino, che questa sola basta a far, o che elleno sieno valorose nell'operare, o che barranno poca virtù, ne faranno alcuna operatione. Talche ogni herba raccor si deue, essendo sereno il cielo, che non essendo raccolte al suo tempo, o non verranno niente, o per la loro imbecillità vane diueriranno. Così tutte le radici si deouono corre nell'Autunno, quando di virtù, e di humore ripiene sono, perche risecchandosi, diuengono vane, e cadendo le foglie, la lor virtù si nasconde. I fiori deono raccorre nel tempo della primavera, perche all'hora vengono fuori, & all'hora ritengono grandezza. Nell'Estade tor le frondi, e' l medesimo ne restan u offeruare fradche. Deuesi sapere anchora, che alcuni semplici ritengono la virtù di oprare per molto tempo, & alcune in breue spirano, come si può vedere in tutte le cose, e per regola di Medicina constituito, quali cose si ponno seruar per molti anni, e quali sieno riputate vane. La onde spesse volte i secreti, che si trouano scritto, quando si cercano isperimentare, si riescono falsi, e son stimati buggiardi, per esserne esperimentati, con alcune cose vecchie, e consumate dal tempo. Ma se l'herbe saranno raccolte in tempi particolari, e sotto le configurationi celesti, all'hora riceueranno nell'operare vna virtù singulare, & vna 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 conueneuol tempo, si può dimostrare, perche in diuersi paesi del mondo, diuersi luoghi sono diuersamente illustrati dal Sole, e come sono dal Sole lungo spazio rimoti, producono i fiori, e frutti più tardamente, & estono fuori della terra, e ne i luoghi illustrati, pullulano più tosto, ma ne diremo alcuna cosa in vniuersale. Le radici all'hora si deouono cauare fuori, quando la Luna non appare, perche all'hora l'humore è calato nelle radici, e sono gonfie di succo, la sera al tardo, perche all'hora il Sole ha dissecata già la ruggiada, & la midolla di mezzo per mezzo il gambo ha tirato sotto l'humore. Dicono all'hora essere il tempo douuto, e conuenevole, quando le rughe, e quell e pieghe non si appaiono, ma per l'accrescimento del succo spariscono via, & si cre-

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 fissura interiore si comincia ad aprir fuori, e minaccia creparsi. All' hora è bene raccorre 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 dal sole che se le raccoglieffe su'l merriggio, serian troppo secche, che all' hora d' il souerchio caldo, son senza humore. I fiori all' hora si deuono 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 quvudo i fiori cominceranno à diuenir marcesci, perche in altro tempo sono inutili all' vso. I semi si deuono raccorre, quando essendo maturi stanno per cadere. Questi saranno tempi più particolari, ne' luoghi caldi, e fortuli sia costituito il Sole, è Marte ne' principali luoghi del cielo, ne' luoghi humidi la Luna, ne siano cadenti da gli angoli, e restanti, perche raccolti in così fatti tempi saranno de' molto vtile, al seruitio della Medicina.

Che si debbano considerare le regioni, & i luoghi, doue nascono i semplici. Cap. 18.



**S** P **U** S **O** accade, che coloro errino, che nel pigliar l' herbe, & i metalli, è l' altre cose simili sprezzano il sito del luogo, ma prendono quello, che primo gli viene alle mani senza alcuna consideratione. Se alcuno intieramente desia conseguir l' effetto, non gli sarà di poco giouamento il considerare lo stato del cielo, & il proprio luogo, imperoche come i luoghi hanno diuersi temperamenta, così parimente può oprar gran diuersità 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' auuiluppano i Medici, è coloro che non poco sono essercitati nella Filosofia. Di ciò ne fa mentione Platone. Dotò la natura naturante i luoghi della terra di diuerse virtù, accioche in loro s' imprimeffero diuerse pro-

proprietà, come nelle piante, & altri semplici, seconda era conuenue 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 sua, percioche Tbrasia Maitinese volea da quel tuoga raccor si douesse, ò vero se si trouassero luoghi più freddi di quella, il cui succo in Ateno era ueleno, & da tutti era odiato per dar si per publica pena: douendosi far morire alcuno, del quale hauenda preso Socrate, morì di subitanea morte, ne nostri paesi si può prender senza pericolo di morte, e si mangia comunemente da tutte le bestie. E cheboro uero si deue cogliere nel monte Oeta, è l'eccellentissimo in Parnaso, & in tutti gli altri luoghi è debile, è di niuna virtù. La onde Hippocrate uolendola curar Democrito della pazzia, andò in quel monte à colto. In Acata appresso Gabina è una certa sorte di uite, il uino della quale fa perder le grandie, come scrisse Teofrasto, e i cani che mangiano di quella uua, e forza che aborriscono, e pur nel gustarla non ha diuerso sapore dall'altre uue, & il uino ha il medesimo sapor degli altri. Le medicine che nascono in Neronponto, sono assai più eccellenti di quelle, che nascono in Ege, e pessime quelle di Telectrio, perche quelle sono più secche, e Telectria è un luogo opaco, & abondante di acque. E si dice, che in Persia nasce un' arbore mortifero, i cui frutti apportano morte subitana, che subito ammorbà coloro, che ne mangiano. La onde di quella si seruivano sola ne' publici supplici, dopo che i Regi la trasportaro in Egitto, per il medesimo effetto, spogliandosi affatto della malignità Persiana, è buona a mangiare, & i suoi frutti sono gioueuoli. Ci sono alcuni versi di Colimella.

Si empiono i panierì delle poma,

Che la Barbara Persia mandò vn tempo,

Del suo proprio ueleno armate è piene,

Come è publica fama: da quel tempo

Dopò da frutti del sapor del miel.

Pesti hauendo in oblio di dar la morte.

E chiaro uiso per l'amporità di Dioscoride, che importa pur assai se i luoghi, doue nascono sieno montuosi, ò colline, ò se esposti à venti freddi, ne secchi luoghi, perche qui si sono più virtuosi, e di uirtù più gagliarda, l'opposita di quelle, che nascono nelle paludi, e luoghi acquosi, ombrosi, e restanti luoghi, doue non vi spiri uento, degenerano, e sono di poca, ò nulla forza. La onde si ueggiamo che per ragione

de

40 Della Magia naturale

de' paesi sì semplici sono assai differenti fra loro di virtù, e non pari alle prime; si deono raccor da quei luoghi, da doue viene à lor quella gagliardissima forza.

Alcune proprietà di luoghi, è de' fonti, liquali ponno far giouamento alle nostre operationi. Cap. 17.



**N**è meno conferisce la diuersità de' luoghi ne' diuersi effetti delle cose, perche il luogo ritiene in se molte opere merauigliose delle terre, e delle acque, lequali bisogna che il Mago le sappia bene, perche spesse volte veggiamo alcune cose oprare solo per ragion del suo, e far molti miracoli per gli diuersi aspetti del cielo, e per la forza del Sole, quando è più lontano, o più da presso, o quando viene, o quando si parte. Conciosia cosa che se vna terra non fusse da l'altra differente, non solamente in Soria, & Arabia nelle canne, ne gionchi, e nelle herbe si trouerebbono gli odori, e gli alberi dello incenso, e le bacche del pepe, e le lacbrime della mirra, ma in tutte le parti del mondo si trouerebbono le cose medesime. Dalle qualità de' semi si raccogliono alcune proprietà, le quali farebbono impossibili a farsi altrimenti, se non che l'humor terrestre, con la sua proprietà de' sapori infuso nelle radici dalla terra, nodrisce la pianta, la quale pullulando fuor per la cima, produce il sapore proprio del luogo, e della specie del frutto. E vna città in Africa vdiata Zara, venti miglia lontano da quella è vn Castello chiamato Isnut, & essendo l'Africa madre, e generatrice delle bestie, & massime de' serpenti, ne' campi, e nelle possessioni di quel castello non se ne nasce alcuno, e se iui altronde ve ne fusse portata, subito muore, e quella terra portata altrove subito muore. Nel laro Tarquese grande d'Italia, vi sono di intorno boschi, & equali mossi da venti, caminano intorno, & fanno hor figura triangolare, hor circolare, ma quadrata non mai. Nel territorio di qua da Pò, in quella parte, che si chiama Monstera, vi è vna specie di frumento detta filigine, che seminata la terza volta diventa grano. Vicino Harpaga Castello dell'Asta, vi è vn

Vn vn sasso borrendo, ilqual spingendolo con vn dito si muoue  
 maselo vnai spingere con tutto il corpo, fa resistenza. Vi sono anco-  
 ra alcune terre, che danno grandissime fiamme di fuoco. Come in  
 Sicilia il monte Etna; che spesso tutta s'infiamma, & in Faselide 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 sottoposti ad Arcia, si a caso vi caderà vn carbone acceso in ter-  
 ra, arderà tutta. Così nella Licia i monti di Efeso tocchi con la teda  
 accesa, s'accendono, e le pietre, e l'arena ardonno dentro l'acque,  
 talebe se alcuna con vn bastone farà vn solco, se dice, che vedrai i  
 vini di fuoco, che ti seguono. E dell'acque anchora si dicono cose  
 non minori di queste; imperocche 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 benute nel corpo, traforrendo per le  
 sue parti, lo corrompono tutto, e l'uccidono, alcuna volta medicano i  
 niti, & infirmità secrete del corpo. Sono anchora molte le spetie del  
 l'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 salso.  
 E fra Maraca, e Tuana Città della Cappadocia vn certo lago, nel  
 quale si porrai vna canna, o legno, a poco a poco si muta in pietra, e  
 quello che auanza sopra l'acqua, non si muta altrimenti. Nella cit-  
 tà di Hieropoli, di la del fiume Meando, vi è vn'acqua che dinien  
 pietra, onde coloro che la conducono per aquedotti, ne fanno le  
 mura intiere. In Beotia si sono due fiumi Cefso, e Mela, e quando  
 le pecore beuono continuamente di quelle acque nel tempo della con-  
 ceitione, se ben sono bianche, partoriscono in altri luoghi di color fos-  
 co, in altri neri, ne gli altri di color di coruo, così del Peneo di Tes-  
 saglia, e da Astace in Ponto fiumi, le pecore che ne beuono diuen-  
 gono nere. Sono anchora altre spetie di acque mortifere, le quali scor-  
 rendo, per vn maligno succo della terra, diuengono velenose, come  
 nel fonte di Terracina, che si chiama Nettuno, del quale coloro,  
 che ne beuono, moriuano, la onde gli antichi oscurorno i fonti loro.  
 Nella Tracia è il lago Cecros, del quale non solo coloro, che ne be-  
 uono, ma quelli che se ne lauano, muoiono. Nel paese Nonacre in  
 Arcadia vi sono certi humori, che stillano da vn sasso freddissimo, li  
 quali si chiamano acqua stigia, laqual nõ si può riceuere nè con vase  
 di argento, ma di rame, perche lo rompe, e rovina, nè si può conte-

E nere



uere in altro vase, che in vngbia di mulo, della quale fa mentione Antipatro, che portata in quella prouincia, doue era Alessandro per Iola figlio, e di quella acqua essere stato auelenato il Re. Nel campo Corento in Falisco, nella via di Campagna, vi è vn lato, dal qual nasce vn fonte, nel qual appaiono 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 Linceo, & in Teano d'Italia virena, le quali hanno virtù di guarir la pietra: laquale hauendola io curiosissimamente cercata, la ritrouai presso la mia publica, che vada a Roma, distante vn miglio da Teano, e ricercanda alcun tempo dopo: ne trouai molte in quel luogo. In Pastagonia è vna fonte, della quale beuendone senza vino, imbroicaca, e nell'Isola di Coos vna fonte, del quale coloro, che ignorantemente ne beuono: diuengono pazzi, & insensati come vn sasso. In Susa è vn fontitello, del quale chi ne beuerà, perderà i denti. L'acqua del Nilo è tanto feconda, che le glebe bagnate di quelle, diuentano animate. Et in Etiopia forge vn fonte, ilqual circa al meriggio diuenien così freddo, che non basta à beuerfi, ma venendo poi la mezza notte, così si riscalda, che non basta toccarsi. Ce ne sono molti anchora de quali fa mentione Ouidio.

Vn fiume v'è nell'Africa, che al mezzo  
Giorno è gelata, ma nell'Oriente,  
Ouer nell'Occidente è temperata,  
Ma suol esser feruente à meza notte  
Vn'acqua ha l'Atamante, mentre manca  
La Luna, che di fuoco accende vn legno,  
Vn fiume hanno i Liconi, à chi ne beue,  
Le viscere l'impetra, e ciò che tocca  
In pietra cangia. V'è Sibari, e Crati  
Nel Calabro paese, che tan biondas  
La chioma à chi di lor filana il capo,  
Ma cosa è più di merauiglia piena,  
Che non sol cangia i corpi, ma quel suo  
Liquor trasmuta anchor, anima insieme  
Che non hà vdito le gran merauiglie  
Dell'oscene di Salmace chiare onde?  
Chi non hà inteso d'Etiopia i lachi?  
Che s'alcuno ne beue, all'hor diuene,

O pazzo

O pazzo, ò resta oppresso di gran sonno,  
 Chiunque del Clitorio fonte beue  
 Hà in odio il vino, e gode sol di bere  
 l'acqua, e l' fiume Lincesto à questo è opposto;  
 Che chi ne beue, s'imbriaca, come  
 hauesse il vin beuuto, e vò cadendo.

Vn lago è nell'Arcadia, che gli antichi  
 Chiamar Feneo, che hà diuerso effetto  
 Nell'acque sue, che chi di notte beue  
 Gli nuocen molto, e quando il Sol risplende  
 Si puon beuere senza tema, e senza danno.

*Altre vi sono anchora proprietà di luoghi, & di fonti, le quali chi  
 uol sapere, legga Teofrasto, Timeo, Possidonio, Hegesia, Herodo-  
 t, Aristide, & Metrodoro, i quali con lungo studio, e diligenza  
 anno inuestigate la loro proprietà, e l'han 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,  
 comporre insieme. Cap. XVIII.



O giudicato che sia bisogno insegnare,  
 come molti semplici gli dobbiamo com-  
 porre insieme, accioche con lo loro  
 mescolamento la compositione opri  
 con più gagliardezza. Proclo nel li-  
 bro del sacrificio, e Magia, dice  
 che i Sacerdoti antichi mescolauano  
 molte cose insieme, percioche vede-  
 uano che i semplici assoluti non rice-  
 uenano molta potestà da numi celesti,  
 nè singolarmente all'inuocation di quel  
 me, la onde con la mescolanza di molti semplici insieme tirauano  
 li infussi celesti, perche componendo molte cose insieme, di mol-  
 ti semplici ne faceuano vn solo, e lo rassomigliuano à quello vno, il  
 al val molto più, che i molti. Componenano statue meschiate di  
 molte materie, raccorrandò anchora insieme, con arte molti odor

in vno, e ne faceuano vn tale vno, ilquale secondo l'essentia sua era cosa diuina, cioè che abbracciaua in vno la forza di molte cose. Questo hò voluto dire, accioche conoschiamo, che gli antichi si sono seruiti molte della mistione delli semplici, accioche la compositione, oprasse cõ forze più merauigliose. Noi spesse volte dalle herbe, de gli animali terrestri, volatili, e maritimi, metalli, e pietre ne hauemo cõ posto vna medicina per guarir tutte le sorte de veleni delle herbe serpentine, del pesce dragone, delle vipere, della pietra ostie, solo insegnati, e guidati della somiglianza de' serpenti. Il draconcolo maggiore hà il gambo macchiato di varie macchie di serpi, così il minore anchora, che si alcuno si freggerà le mani delle frõdi 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 marito 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, & discuiata, e buttati via tutte le viscere, e cotta à guisa di anguilla, e mangiata da coloro, che sono stati feriti dalla istessa, gli apporta vn gran rimedio, ouero essendo viuua tagliato il capo, e posto sopra il morso, e che la parte che tocca il capo anchor sia viuua, e calda, posta sopra, marauigliosamente guarisce, e somigliantemente ritrouerai molti medicamenti composti di animali terreni, aquatici, & uccelli, herbe, e pietre, come potrai vedere ingegnossimamente ritrouati ne' libri di Harpocrasione, e di Chiraniide. Ma hor come si debbano meschiare i semplici narreremo, e così anchor il metodo di comporre, ilqual vedo molto osservato da Medici. Perche spesso non habbiamo bisogno di vno effetto, ma di doppio, e di triplicato, e così dobbiamo usar la mistura de' semplici, accioche mostrino gli effetti, che desideriamo, & à questo giudicio, che fusse ritrouato. O uero accade molte volte, che alcuna volta oprano molto debolmente, noi, accioche oprino con più gagliardezza, e con maggior prestezza, il fortifichiamo con molti aiuti, così al contrario, se veggiamo, che oprino con molta violenza, bisogna indolire, e far languide le virtù loro. E spessissime volte anchor accade, che vogliamo offendere, ò percuotere vn membro particolare, cioè il capo, il cuore, ò la vessica, accompagniamo alcune cose, accioche drittamente vadino à ferir quello, e si proueda à quello, donde accade, che alcune volte ci accompagniamo cose contrarie. Seguitiamo dunque il principiato ragionamento. Quando tu comincierai qualche opera, considererai prima quello, che hai nella intentione, al qual

drizzi quel semplice, ouero quella compositione, e quello formiamo per base, o fondamento della compositione, e da quel solo si chiama la compositione, del quale vi si pone tanta quantita, quanta debbe essere l'azione della forma materiale, perche per voler fare la deuta azione, e bisogno, che habbino la donuta quantita determinata. l'altre cose vi s'aggiungono, come coadiutrici, e condimenti, e che senza loro non oprarebbono cosi ageuolmente, nè cosi presto, nè cosi tar- do, come vorrebbono, cosi si meschia la cosa odorifera, con la fetida, il dolce con l'amaro, per cagion del sapore, o dell'odore, per cioche se la mistura di dese, o fetida, ouer amara, si ributarebbe da colo- ro, a quali si porgono, che le fetide, e l'amare cose sono abhorriti da nostri spiriti animali, e pigliandolo, ne seguirebbe piu tosto danno, che giouamento, cosi anchor le parti dure, e grosse s'aggiungono, con le sottili, e delicate, per far il medicamento piu diletteuole. Accad- alle volte, che il medicamento da dare, sia di tanta picciola quanti- ta, che prima che il corpo la cominci a scaldare, sia consumata dal calor del corpo, all'hor vi giungemo qualche massa, perche non in- corrompendo l'operatione, da conuenquol nutrimento al calore, ac- cio che la materia non si consumi innanzi tempo, & sia poi idonea all'operatione. Se per essempio vogliamo preder con le mani gli v- celli, questo possiamo far commodamente, con la noce tiretella, la quale ha questa proprietá di far addormentare, di render stupefat- to, accioche aggravato da molta grauezza del ceruello dorma pro- fondamente, dunque quella uoce substituiremo per base, e per fon- damento della compositione, & accioche con piu gagliardezza facci le sue operationi, ci aggiungeremo oppio, e feccia di vino, se la mistura uenisse dura, e noi la uolestimo liquida, accioche piu commodamen- te le legume, o cose simili s'imbeuano, come dimostreremo nelle prepa- rationi, e con quelle poi inuesthiamo gli vccelli, dissolueremo nel fiel di bue, succo di mandragora, ouer di cicuta, & accioche non venghi amara, o puzzolente, ci aggiungeremo miele, cacao, ouero farina, e cosi con questi altri aggiunti la mistura fará piu giotta, con questa dunque bagneremo i legumi, e gli la daremo a mangiare, perche gustando quel cibo, subito caderanno addormentati in terra, ne ba- steranno piu a volare, talche con ogni nostra commodità li potremo tor sol con le mani. Il medesimo comando, che si debba osservare in tutto il restante.

Come



**S**i deue anchor grandemente considerare, che si debba pigliar la proportionata dose della misura, e ritrouar la debita misura de' pesi; perche la bontà dell' operatione di tutte le cose non consiste in altro, che nella deuenta proportione, & armonia, altrimenti le misture nõ produranno quello effetto, che promettono, se il tutto non harà compiutamente il suo numero, e peso. Onde quanto habbiamo trouato, che habbino narrato gli antichi nelle loro compositioni, non hauer adoprato cosa, se non prima eletta, e prouata poi co' l' peso, e con l' esperienza; e così poi scritte, hauerle a noi lasciate. Dunq; voi che date opra à simili esperimenti ritrouate 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 mistione, perche nel tutto si ricerca quella proportione, che si troua nelle sue parti, e se trouerai essermi posta alcuna cosa più del douere, toglino il souerchio, 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 sa di bisogno per cagion de' gli altri, che corrispondano alla sua debita equatione, e perche n'entrano più cose nel medicamento, questo si debba inuestigare dal giuditio di chi opera. Così della composta mistura mai darle più di quello, che compori la dose, anchor che nella virtù semplice fusse, ma computati tutti i gradi, non debba esser maggior nella quantità, che nella virtù, accio che non prenda poi diuersa qualità, & virtù, perche quella cosa non vi s'aggiunge per crescer la dose, ma accio che più ageuolmente compisca l' effetto. Anchora si deue diligentemente aduertire, che cosa debba variare la proportione de' pesi nelle misture, e nelle medicine: si come variano le regioni, & i paesi, perche nell' oprare acquistano diuersa virtù, che in luogo più gagliardamente, in vn altro più debolmente opreranno, come habbiamo più volte detto. Voi dunque con vn purgato giuditio considerate, e secondo l' operationi de' sempli-

# Di Gio. Battista della Porta Lib. I. 23

così varia la proporzione de' pesi, mancando & aggiungendo, & accomodando secondo la sua prudenza, acciò che produchino quello effetto, che cerchiamo. In questa mia opera penso essermi guidato con buona ragione, nel descriuere, che hò fatto dell'esperienze, che non l'hò descritte per pesi, ma per parti, acciò che s'usa meglio in questa, perche appresso molti paesi, è molta varia la ragione de' pesi, non mi loro, & hò conosciuto, che questa variatione sia stata ragione, che molti habbino errato nell'oprare, & anchora volendo alcuno accrescere, & diminuir le dose secondo il suo bisogno, gli farà assai più ageuole farlo per le parti, & questo stesso mi son accorto, che habbia usato Cornelio Celso, & così facendo mi par di hauere dato à tutti sua disgiunzione.

## Delle preparazioni de' semplici. Cap. XX.



**C**IA habbiamo imparato à componere, & à trouare il peso, ci resta à dire di alcune preparazioni de' semplici, le quali sono molto necessarie, & à proposito dell'arte, & d'assai maggior artificio di tutte l'altre cose, che l'operationi non consistono solamente ne' semplici che v'entrano, ma nelle loro preparazioni, senza le quali, à poco, ò niente opreranno. I semplici dunque si deono preparar con molto artificio, acciò che sieno più atti, & 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, disseccare, & altre cose simili. Imperochè all'hor a maceriamo alcuna cosa, quando le tuffam o in qualche humore, acciò tanto di dentro, quanto di fuori si bagni, & venghi à macerarsi, come habbiam detto, acciò che poi spremendole, ne venghi hor la parte più sottile, & resti la più terreste, & ne riceviamo quello humore, che staua nel mezzo di detto semplice. All'hor bugliamo, quando da lui non possiamo cauare succo, perche bugliando ne caudamo 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 vsiamo l'abbruscicare, l'arrostitire,



DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.

Libro Secondo.

TRADOTTO PER GIO. DE ROSA V.L.P.  
DAL LATINO IN VOLGARE.

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



Proemio.



**N**SINO à qui habbiamo ragionato delle  
cause, e dette loro attioni, ilche mi par  
di hauer conseguito nel primo libro, e mi  
par che mi sia disteso piu largamete, ch'e-  
ra di conueneuole: homai mi par tempo  
di cominciar l'operationi, le quali spesso  
habbiamo promesso, accioche non tratte-  
niamo gli ingegni desiderosissimi di veder cose marauiglio-  
se piu molestamente, che si deue. Per hauer noi diffini-  
to la Magia esser le diuitie, e le delitie delle naturali scien-  
ze, hauendo dunque à trattar di lei, tutte le cose grandi, al-  
te, nobili, illustri, e scelte, che si trattano ne' fioritissimi cam-  
pi della filosofia, le rinchiuderemo in questo breue reciuto  
di que-

G

di que-



di questo libro, ma accioche noi possiamo offeruare, e più anchora di quello, che habbiamo promesso, habbiamo rinchiusi i secreti in più classi, accioche non si troui cosa fuor del suo ordine, e seguiremo nel descriuerli l'ordine delle scienze. Noi diuidemo le scienze in mathematiche, e naturali, ma cominceremo dalle naturali, perche così mi par conuenuevole, che si cominci dalle cose più semplici, e meno faticose, e più conosciute da gli astri, indi uerremo alle mathematiche. Primo cominceremo da gli animali, dopò alle piante, e come per gradi verremo alli meralli, & alle altre opere della natura. Descruiueremo le cose grandi, ouer fonti donde scaturiscono le cose grandi, & insieme te vi aggiongeremò le cagioni, e le ragioni, accioche il sauiuo, & industrioso artefice possi da se congetturar delle altre. Perche due sono le generationi de gli animali, & delle piante, cioè naturali, ò spontanee; natteremo primieramente quelle, che nascono spontanee, dopò quelle, che nascono dalla mistione di varij animali, accioche possiamo produr nuoui animali, e non mai più visti à secoli antepassati. Cominceremo dalla putrefattione, per esser ella vn principio, che non solo dalla varietà de' semplici, ma dalle mescolanze delle cose, che si ponno meschiare di produr cose nuoue. Nè mi hò proposto lasciar alcune cose vili, e conosciute, perche non si troua cosa nella natura, quantunque vilissima appaia, nella quale non rituca qualche grandissima meraviglia.

Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 51.  
Della putrefattione, e della sua merauigliosa forza  
di produr nuouo animali. Cap. 1.

**M**I par opra affai conuenevole, prima che dimo-  
striamo poterfi generar nuouo animali dalla pu-  
trefattione, che cominciassimo à discorrer so-  
pra quello, che gli antichi filosofi hanno discor-  
so della putrefattione, e se ben di quella haue-  
mo ragionato ne' nostri libri della Fitognomoni-  
ca, per non suiar gli animi de' lettori da que-  
sti libri per mutarli à quelli: mi piace qui dirne alcuna cosa, e di-  
mostrar che da quella non solo imperfetti, ma che perfetti animali  
possano generare. Dice Porfirio che dalle viscere della terra ba-  
tate di acqua, e dalla forza del Sole arriuata in quelle, si soglia-  
no generar nuouo animali, il medesimo pensò Archelao Atene-  
se, Anassagora Clazomenico, & Euripide suo discepolo. Ma Teofra-  
sto giurico sendo il parer di Cleodemo, che dall'acqua putrefatta,  
da quella mistura, che si fa di lei, e della terra nascono animali,  
quanto l'aque erano più torbide, e più fredde, tanto gli animali  
che di quella nasceuano, erano più priui della natura animale, e del-  
la costanza. Diodoro, e con lui non pochi filosofi di poca autorità  
sogliono, che tutti gli animali sono nati dalla putrefattione, percio-  
che quando nel principio del mondo, il cielo, la terra, e tutti gli ele-  
menti retiratisi ne' loro luoghi, restando la terra in molti luoghi lu-  
osa, e molle, e percossa da raggi solari, e commossa, produceua so-  
pra la sua superficie alcuni gonfiamenti, ne' quali particolar-  
mente si concepeuano alcune putrefattioni, coperte di alcune pel-  
li, le quali conteneuano dentro à loro quella materia putrefatta, &  
essendo quelle dalla ruggiada della notte inbumidite, e nel giorno  
dal calore del Sole riscaldate, nel lor determinato tempo uennero à  
maturo parto, e rotte quelle pelli come vtri, ne nacquero da quel-  
le tutte le sorti de' gli animali, delli quali quelli, che maggior calo-  
re ebbero in sorte, diuennero uccelli, quelli che più terra, le ser-  
pi, e gli altri animali, che van serpendo per terra, quelli che  
ritennero dell'acqua, diuennero pesci, che notauano nel mare, e le  
mezane fra queste. gli animali, che caminano con i piedi sopra la  
terra. Ma scaldando continuamente il Sole sopra la terra, non  
produse altrimenti più animali, ma quelli che già prodotti hauea

G a congiun.

## 80 Della Magia naturale

congiungendosi fra loro produssero animali à loro simili, Auident-  
 ma in quel libro, che scrisse de' diluuij, par che fusse di parere, che  
 dopo le copiosissime inondationi della terra, senza opra alcuna di se-  
 me humano, ma solo de' putrefatti cadaveri de' gli animali, aiu-  
 tati da vna celeste influenza fur generati gli huomini, & i restan-  
 ti animali. & per questo alla generatione dell'huomo non è necessa-  
 rio il ventre, ò la matrice, ò la natura della donna, che il bambino  
 venisse miglior formato. E questa sua opinione confirmaua con tali  
 argomenti, che la terra non solamente in ogni luogo produce topi,  
 li quali poi per il coito andauano crescendo in infinito, ma anchora  
 ra de' capelli delle donne se ne generano serpenti, il quale anchora  
 nel libro de' gli animali, dice che hauea vn' amico, che genera-  
 ua scorpioni, con vn modo assai merauiglioso, e che da quelli se ne  
 generauano de' gli altri, non imperfetti, & dissimili da gli altri, e  
 che poi da quelli, non si generassero gli altri. E questa opinione  
 par che non habbi molta del verissimile, auerroe disse, che per ge-  
 nerare animali imperfetti bastauano solo le stelle, come i topi, & i  
 pistrelli, e le talpe, ma non già huomini, leoni. E noi veggiamo  
 con l'esperienza di ogni giorno, che si ponno generare molti anima-  
 li dal seno della terra, e dalla putrefatta materia. E gli antichi  
 nostri immaginandosi che tutti gli animali fussero prodotti dalla ter-  
 ra, la chiamano madre vniuersale, e commune. Et i Greci mutando-  
 le vn poco il nome la chiamano Dimitera. Ouidio sotto la fabula  
 di Pitone descrisse elegantissimamente questa generatione dalla pu-  
 trefazione.

I restanti animali poi produsse  
 La terra da se stessa, di diuerse  
 Forme, perche del Sol l'ardente foco  
 Andò l'humida terra riscaldando,  
 Il luto, e le paludi humide acquose  
 Gonfiar co'l caldo, & i viuaci semi,  
 Che la terra tenez dentro il suo seno:  
 Come nodriti in ventre della madre  
 Crebbero, e poi co'l tempo preser volto  
 Che come il caldo, e l'humido temprati  
 A pieno fur, produsser questi duo  
 Tutte le cose, e riempì la terra.  
 Che se ben l'acqua e'l foco son discordi,

Polson

# Di Gio. Battista della Por. Lib. II. § 1

Posson l'humido, e'l caldo vnirsi insieme,  
 E le cose crear' la lor discordie  
 Concordia è atta à generàr il tutto.  
 Dunque poiche restò bagnata, e piena  
 Dopo il diluuiò la terra di luto,  
 Dal sol percossa, riscaldara in tutto;  
 Produsse innumerabili animali,  
 I quali parte hauean l'antichè forme,  
 E parte nuoui, e spautentosi mostri.

## Ancuni animali terrestri prodotti dalla putrefactione. Cap. II.



VESTA cosa han commune fra loro le  
 piante, e gli animali, che l'une, e gli al-  
 tri nascono e di seme, e da lor stessi na-  
 turalmente senza seme, perche altri na-  
 scono dalla terra, altri da pianta putre-  
 fatta, come gli animali infetti, altri dal-  
 la ruggada, che resta su le frondi, come  
 l'eruche, altri dal limo, come gli anima-  
 li couerti di crusta, altri da gli altri ani-

nali & altri dall'escrementi delle parti, come sono pidocchi.  
 Vor prima ne raccontremo alcuni descritti da gli antichi, accio-  
 che considerati ben quelli, possiamo da noi inuentarne de gli altri.  
 E primieramente Vegghiamo i

### Topi come li generino dalla putrefactione.

Visto Tebaida in Egitto, serine Diodoro, quando cessa l'inon-  
 datione del Nilo; che il Sole scaldando la terra già bagnata prima  
 da l'acqua, in varij luoghi da quelle aperture della terra nasce una  
 grandissima multitudinè di topi, dellaqual cosa gli huomini y imàgono  
 molto stupefatti veggendo alcuni animali formati infino al petto, e  
 le braccia dinanzi animate, e muouerfi; e la parte di dietro non an-  
 chor fatta, ma cominciata di luto, e senza forma. Dice Plinio  
 genstandosi il Nilo, si trouano certi piccioli topi, cominciati à for-  
 marsi dall'acqua genitrice e terra, e parte di loro viue, parte la vt-  
 tima è anchor terra. Ma Eiano dice così. Come nell'Egitto proue-

no alcune picciole goccie, nascono certi topi, i quali abondevolmente caminando per i larghi campi, apportano grandissima calamità alle biade, perche le tagliano, e consumano i monti de manipoli. Il medesimo auiene anchora in Ponto, & le scacciauano con molte preghiere, che fanno à Dio. Macrobio & Auicenna 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 degli altri. Aristotele ne scriue vn merauiglioso nascimeno d'una specie di topi seluaggi in grandissima abbondanza, che in molti luoghi de' campi sogliono nascere con vn modo mai più inteso, e tal che di tutto il campo ne lascina poco formento, che lo diuorano tutto, e con tanta prestezza, che alcuni mediocri agricoltori, hauendo statuito il giorno appresso mieterlo, venendo il giorno con i mietitori al campo, lo ritrouino tutto mangiato. Nella lor morte auiene con natural ragione, perche in pochi giorni non se ne vede poi alcuno. No potè saper mai Plinio come vna tanta moltitudine potesse così in vn momento disparire, percioche ne morti s'eritrouano, ne sia biamo, che rappando i campi l'inuerno l'habbimo ritrouati. Vna moltitudine incredibile di seluaggi topi, ha scacciato alcuni popoli d'Italia dalla lor patria, come ne lasciò scritto Diodoro & Eliano. I topi distrussero Cosa città di Toschana. Molti topi gionsero infino à Troade, e ne scacciaro gli habitanti. Dicono Teofrasto e Varone, che da Giaro Isola furo scacciato da loro gli habitanti, e'l medesimo auenne ad Heraclia di Ponto, e se ne scriue di molte altre. Con merauiglioso anchor modo si generano le

Rane dalla poluere, e dalla pioggia putrefatte.

Percioche bagnate di ruggiada, o pioggia di estade i lidi, e la poluere delle strade nascono. Dice Eliano, che andando da Napoli di Italia à Pozzuoli, per la strada vedde molti ranocchi, de quali la parte dinanzi, doue era la testa caminaua, e strassinua con i duo piedi dinanzi la parte deuetana, che non era anchora animata, ma era limo cretoso di acqua, e terra. Ouidio

Si vede spesso del medesimo corpo

Ch'vna parte ne viuè, e l'altra parte;

E rozza terra,

& altroue,

E la terra limosa in se ritiene

Seme

## Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 55

Seme da generar le verdi rane,

E le genera poi tronche di piedi.

generatione delle quali è tanto ageuole, e momentanea, che è scritto esserne piovute rane, e generate nel cielo. Philarco disse che pioberno rane appresso Ateno. Et Heraclide Lembo appreso Dardania, e Peonia hauer piovuto rane, tanto copiosamente, che restor piene le strade, e le case, si che ne' primi giorni i poneri tadini, parte occidendo, e parte rinchiusi nelle case sosteneuano calamità, ma poi accorgendosi, che non facenuano nulla, e che i vasi ne restauano pieni, & se ne ritrouauano infinite sotte buche nelle pignate, & arrostitite, nè potersi seruir dell'acque, nè sadoue ponere il piede per la moltitudine di mocchi delle rane, andonaro il paese, scritto da Diodoro, e da Eustachio. Gli Anidi gente di Trespoto, bisogno che fuggissero in altro luogo, cacciata dalla moltitudine delle rane insominciate, e non perfette, che piovano dal Cielo. Ma con maggior merauiglia sono i rospi che nascono dal luto, da lor stessi, e dal sangue mestruo. Il rosso si dice che nasce dalla putrefazione, e corrottione. In Dancie prouincia del nuouo mondo vi è aria molto infetta; come paludosa, e circondata intorno tutta di acque puzzolenti, anzi la istessa è padula, che dalle goccie, che cascano dalle mani de' scbiacquando adacquano i solari delle case, subito nascono i rospi, come scriue Pietro Martire. L'anitra putrefatta sotto il fimo gona i rospi, come ne san testimonianza i seguenti versi.

I rospi partoriscono, se sepolta

Sarò sotto la terra putrefatta,

Forse che l'una, e l'altra siamo figli

della pioggia, e dell'acque,

dal sangue mestruo delle donne putrefatto è cosa malageuole, nascerno rospi, perche le donne souento ne generano in corpo i figli. Celio Aureliano, e Plateario, così li chiamano, rospi, occhi, e lucertole, e simili animali, e le donne Salernitane amiente nel principio della conceztione, e massime in quel tempo il parto comincia a viuificarsi, si sforzano di amazzare il deminale, cò' succo d'apio, e di porro. Vna donna maritata dico, detta pegna fuor l'opinione di tutti, in luogo di parto, partuori quattro animali simili alle rane, e dopò risano assai bene: li animali sono raccontati fra le specie delle rane. Dice Paracelso

## 54 Della Magia naturale

celso che vn serpe diuiso in piu parti, e posto in vase di vetro sotto il letame, che genera molti vermi, i quali nodrisi, & alleuati ciascuno di loro si fa grande quanto vn serpe, si che di vno, se ne possono generar cento, e quello che ha 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, & dal sperma sangue nel medesimo modo possa nascere vn basilico, il quali tuetti coloro che vederanno moriranno, ma questo io stimo falsissimo.

Cosa chiara è che se possa

Nascer serpenti dalla medolla della spina dell'huomo, e da capelli mestruali, e da peli delle code de' caualli.

Che dal corpo humano nascano serpi, si legge esser accaduto in Vngheria, vicino al fiume Theisa, in molti corpi humani seno nati serpi, e lacertuole simili alla naturali, e si dice, che così siano morti d'intorno à tre mila huomini. Scrive Plinio, che vna fantesca partorì vn serpe nel principio della guerra Marsica. Auicenna nel libro de' diuini narra, che da capelli di vna donna, possano nascere serpi, li quali sono di natura piu lunghi, e piu humidi. Il medesimo veggiamo auenir de' peli delle giube de' caualli esposti alle acque torrenti, perche prima che passino pochi giorni, mouendossì si fanno conoscere, che sono animati, il medesimo ho inteso hauer 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 conuertea in serpente, che nascerebbe vna sera, da vno animale humidissimo come l'huomo, vn crudelissimo, ma questo auenir delli huomini cattini dopò la loro morte. Ouidio è questo proposito.

E sono anchor chi creda che la spina

De l'huomo putrefatta nel sepolcro

Rinchiusa in vn serpente si trasformi,

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

Dal basilico come ne nasca vn scorpione.

Scriue Fiorentino Greco, che l'basilico masticato, & posto al Sole, che generi vn scorpione. Si aggioue Plinio, Se il basilico pesto coprirai con la pietra generer vn scorpione, e masticato, & espo-

sto

## Di Gio. Battista della Porta. Lib. II. 897

dal Sole generar vermi. Anzi sono alcuni, che dicono, che vadano piena di basilico, insieme con dieci cancri di mare posti, o sopra di fiume, che chiamano, & allenti a se da luoghi prossimi tutti scorpioni, che si si trovano. Serius. Sicutum, che bebbe vn amico, che habbiamo detto. Il quale hauea vn secreto mirabile di produr scorpioni. Catenus ne parla, ma dice di ben, che sia di succa asfittiosa, la qual uoce si usa molto, che dicebbero di lor false uoce, fermando, che in pochi giorni generar scorpioni, se pesto, fosse posto in vna pignata di terra vacua, e principalmente se alcuno la scaldasse 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 co secco si dice, che si tramutino in scorpioni. **Outidio.**

Se torrai tu le braccia al mabin cancro,

E il restante corpo lo porrai

Sotto terra à marcir, da quella parte

Nascerà vn scorpion crudele, e fiero,

Che ti minaccia con l'adunca coda.

L'efemero nasce nell'aceto.

condo ne dice Eliano, e questi animali se dicono efemeri, che la loro età non è altro che vn giorno, viuono della feccia del no, che vada all'aceto, quando s'apre la botte, & nati che sano, subito muoiano. Il fiume Hippano nel Bosforo Cimmerio, nel solstiporta seco certi follicoli, maggiori di vn acino, e questi si romono, e ne vengono fuori certi ucelli, la qual specie di animali non ue se non insin al mezo giorno, e uola, ma cadendo il Sole nell'occidente, cade infermo, & essendo sotto il Sole, egli muore, il al non viue più di vn giorno, la onde henterobion, cioè di vn orno la chiamano. Nel medesimo modo le

Pirigone nascerà nel fuoco.

Si dice dal medesimo, e sono animali volatili, chiamate da Orepirigone, cioè nati dal sudco, & iul viuono, e si nodriscano, e uolino di qua, e di là, questo da merauiglia, quello mirabilid, canasi fuori di quel fuoco, e sentono l'aria fredda, subito lano la vita, essendo il fuoco lor nodrimento. E uui anchora la

Salamandra, che nasce dell'acqua.

Salamandra non generano, nè si troua in lor femina, o maschio, si e nelle anguille, & in quelli altri animali, che non generano ani-

mati,



stire, e'l calcinare, per pigliar totalmente le parti del suo humore, il che auiene quando l'habbiamo ridotto in calce, accioche piu agevolmente si risoluaano, e si mutino in liquore, e si possano meschiare con l'altre cose. Così arrostitiamo, quando la cosa non si può pistare, che piu commodamente la possiamo conuertire in poluere, hauendo fra tanto cura, che arrostando non si venghi à bruscicare, & ridotta in carbone, perda le ricercate virtù da lei. Si abbruscia, accioche ne ricuaa sottilezza. I semplici si distillano, per cauarne acqua da loro di piu gogliarda virtù, e che opri poi, e con piu agevolezza, e gagliardezza. E perche ricerchiamo le parti piu sottili del medicamento, buttando via le piu grosse, le quali anzi impediscono il nostro proposito. E questo si debba anchora intendere delle altre preparazioni. Queste cose hò giudicato esser

molto utili, e necessarie alla nostra opera, se alcuna desidera saperne piu minutamente,

legga i libri de' medici. Ma da hora innanti cominciamo à trattar di cose di altro proposito.

**Il fine del Primo Libro.**

Il fine del primo libro è di mostrare che la natura ha fatto le cose tutte secondo un ordine, e che non ha fatto nulla di superfluo, e che tutto quello che ella ha fatto, è per il bene della cosa che ella ha fatto. Et perche questo è il fine del primo libro, si debbe intendere che la natura ha fatto le cose tutte secondo un ordine, e che non ha fatto nulla di superfluo, e che tutto quello che ella ha fatto, è per il bene della cosa che ella ha fatto. Et perche questo è il fine del primo libro, si debbe intendere che la natura ha fatto le cose tutte secondo un ordine, e che non ha fatto nulla di superfluo, e che tutto quello che ella ha fatto, è per il bene della cosa che ella ha fatto.

DI



DI GIOVAMBATTISTA

DELLA PORTA

NAPOLITANO

DELLA MAGIA NATURALE.

Libro Secondo.

TRADOTTO PER GIO. DE ROSA V.L.P.

DA LATINO IN VOLGARÈ.

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



Proemio.



**L**NSI NO à qui habbiamo ragionato delle  
cause, e dette loro attioni, ilche mi par  
di hauer conseguito nel primo libro, e mi  
par che mi sia disteso piu largamete, ch'e-  
ra di conueneuole: homai mi par tempo  
di cominciar l'operationi, le quali spesso  
habbiamo promesso, accioche non tratte-  
mo gli ingegni desiderosissimi di veder cose marauiglio-  
siù molestamente, che si deue. Per hauer noi diffini-  
ta Magia esser le diuitie, e le delitie delle naturali scien-  
hauendo dunque à trattar di lei, tutte le cose grandi, al-  
nobili, illustri, e scelte, che si trattano ne' fioritissimi cam-  
tella filosofia, le rinchiuderemo in questo breue reciuto  
di que-

di questo libro, ma accioche noi possiamo offeruare, e più anchora di quello, che habbiamo promesso, habbiamo rinchiusi i secreti in più classi, accioche non si troui cosa fuor del suo ordine, e seguiremo nel descriuerli l'ordine delle scienze. Noi diuidemo le scienze in mathematiche, e naturali, ma cominceremo dalle naturali, perche così mi par conueneuole, che si cominci dalle cose più semplici, e maco faticose, e più conosciute da gli astri, indi uerremo alle matematiche. Primo cominceremo da gli animali, dopò alle piante, e come per gradi verremo alli metalli, & alle altre opere della natura. Descriueremo le cose grandi, ouer fonti donde scaturiscono le cose grandi, & insiememente vi aggiongeremo le cagioni, e le ragioni, accioche il sauiuo, & industrioso artefice possi da se congetturar delle altre. Perche due sono le generationi de' gli animali, & delle piante, cioè naturali, ò spontanee: narreremo primieramente quelle, che nascono spontanee, dopò quelle, che nascono dalla mistione di varij animali, accioche possiamo produr nuoui animali, e non mai più visti a' secoli antepassati. Cominceremo dalla putrefattione, per esser ella vn principio, che non solo dalla varietà de' semplici, ma dalle mescolanze delle cose, che si ponno meschiare di produr cose nuoue. Nè mi hò proposto lasciar alcune cose vili, e conosciute, perche non si troua cosa nella natura, quantunque vilissima appaia, nella quale non riluca qualche grandissima merauiglia.

Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 51.  
Della putrefazione, e della sua merauigliosa forza  
di produr nuouo animali. Cap. 1.

**M**I par opra assai conuenevole, prima che dimo-  
striamo potersi generar nuouo animali dalla pu-  
trefazione, che cominciassimo à discorrer so-  
pra quello, che gli antichi filosofi hanno discor-  
so della putrefazione, e se ben di quella haue-  
mo ragionato ne' nostri libri della Fitognomonica,  
per non suiar gli animi de' lettori da que-  
stri per inuiarli à quelli: mi piace qui dirne alcuna cosa, e di-  
strar che da quella non solo imperfetti, ma che perfetti animali  
ossano generar. Dice Porfirio che dalle viscere della terra ha-  
ue di acqua, e dalla forza del Sole arriuata in quelle, si soglio-  
generar nuouo animali, il medesimo pensò Archelao Atenese,  
Iassagora Clazomenica, & Euripide suo discepolo. Ma Teofra-  
gustico sendo il parer di Cleodemo, che dall'acqua putrefatta,  
a quella mistura, che si fa di lei, e della terra nascono animali,  
uanto l'aque erano più torbide, e più fredde, tanto gli animali  
di quella nascono, erano più priui della natura animale, e del  
ostanza. Diodoro, e con lui non pochi filosofi di poca autorità  
ono, che tutti gli animali sono nati dalla putrefazione, perciò  
quando nel principio del mondo, il cielo, la terra, e tutti gli ele-  
nti retiratisi ne' loro luoghi, restando la terra in molti luoghi lu-  
a, e molle, e percossa da raggi solari, e commossa, produceua so-  
a la sua superficie alcuni gonfiamenti, ne' quali particolar-  
nte si concepueano alcune putrefazioni, coperte di alcune pel-  
le quali conteneuano dentro à loro quella materia putrefatta, &  
endo quelle dalla ruggiada della notte inbumidite, e nel giorno  
l calore del Sole riscaldate, nel lor determinato tempo vennero à  
turo parto, e rotte quelle pelli come vtri, ne nacquero da quel-  
tutte le sorti de' gli animali, delli quali quelli, che maggior calo-  
ebbero in sorte, diuennero ucelli, quelli che più, terra, le ser-  
, e gli altri animali, che van serpendo per terra, quelli che  
tennero dell'acqua, diuennero pesci, che notauano nel mare, e le  
ezane fra queste. gli animali, che caminano con i piedi sopra la  
rra. Ma scaldando continuamente il Sole sopra la terra, non  
roduse altrimenti più animali, ma quelli che già prodotti hauea

C a congiun.

## 80. Della Magia naturale

*congiungendosi fra loro produſero animali à loro ſimili, Auident-  
 ma in quel libro, che ſcriſſe de' diluuij, par che fuſſe di parere, che  
 dopò le copioſiſſime inondationi della terra, ſenza opra alcuna di ſe-  
 me humano, ma ſobò de' putrefatti cadaueri de' gli animali, aiu-  
 tati da vna celeſte influenza fur generati gli huomini, & i reſtan-  
 ti animali, & per queſto alla generatione dell'huomo non è neceſſa-  
 rio il ventre, ò la matrice, ò la natura della donna, che il bambino  
 veniſſe miglior formato. E queſta ſua opinione confirmaua con taſſi  
 argomenti, che la terra non ſolamente in ogni luogo produce topi,  
 li quali poi per il coito andauano creſcendo in infinito, ma anchora  
 ra de' capelli delle donne ſe ne generano ſerpenti, il quale anchora  
 nel libro de' gli animali, dice che hauea vn'amico, che genera-  
 ua ſcorpioni, con vn modo aſſai merauiglioso, e che da quelli ſe ne  
 generauano de' gli altri, non imperfetti, & diſſimili da' gli altri, e  
 che poi da' quelli, non ſi generaffero gli altri. E ſi queſta opinione  
 par che non habbi molta del veriffimile, Auerroe diſſe, che per ge-  
 nerare animali imperfetti baſtanano ſole le ſtelle, como i topi, i pi-  
 piſtrelli, e le talpe, ma non già huomini, leoni. E noi veggiamo  
 con l'eſperienza di ogni giorno, che ſi ponno generar molti anima-  
 li dal ſeno della terra, e dalla putrefatta materia. E gli antichi  
 noſtri imaginandoſi che tutti gli animali fuſſero prodotti dalla ter-  
 ra, la chiamano madre vniuerſale, e communis. Et i Greci mutando  
 le vn poco il nome la chiamano Dimitera. Ouidio ſotto la fabula  
 di Pitone deſcriſſe elegantiffimamente queſta generatione dalla pu-  
 trefactione.*

I reſtanti animali poi produſſe  
 La terra da ſe ſteſſa, di diuerſe  
 Forme, perche del ſoll'ardente foco  
 Andò l'humida terra riſcaldando,  
 Il luto, e le paludi humide acquoſe  
 Gonfiar co'l caldo, & i viuaci ſemi,  
 Che la terra tenez dentro il ſuo ſeno:  
 Come nodriti in ventre della madre  
 Crebbero, e poi co'l tempo preſer volto  
 Che come il caldo, e l'humido temprati  
 A pieno fur, produſſer queſti duo  
 Tutte le coſe, e riempì la terra.  
 Che ſe ben l'acqua e'l foco ſon diſcordi,

Polſon

# Di Gio. Battista della Por. Lib. II. § 1

Posson l'humido, e'l caldo vnirsi insieme,  
 E le cose crear' la lor discordie.  
 Concordia è atta à generàr il tutto.  
 Dunque poiche restò bagnata, e piena  
 Dopo il diluuiò la terra di luto,  
 Dal sot percossa, riscaldata in tutto;  
 Produse innumerabili animali,  
 I quali parte hauean l'antiche forme,  
 E parte nuoui, e spaventosi mostri.

## Alcuni animali terrestri prodotti dalla putrefattione. Cap. II.



**V**ESTA cosa han commune fra loro le piante, e gli animali, che l'une, e gli altri nascono e di seme, e da lor stessi naturalmente senza seme, perche altri nascono dalla terra, altri da pianta putrefatta, come gli animali infetti, altri dalla ruggada, che resta su le frondi, come l'eruche, altri dal limo, come gli animali coverti di crusta, altri da gli altri ani-

... altri dall'escrementi delle parti, come sono pidocchi.  
 prima ne rassontaremo alcuni descritti da gli antichi, accio considerati ben quelli, possiamo da noi inuentarne de gli altri riuieramente Vegghiamo i

Topi come li generino dalla putrefattione.  
 Tebaide in Egitto, serine Diodoro, quando cessa l'inonone del Nilo, che il Sole scaldando la terra già bagnata prima acqua, in varij luoghi da quelle aperture della terra nasce vnissima moltitudine di topi, dellaqual cosa gli huomini ymàgono stupefatti veggendo alcuni animali formati infino al petto, e accia dinanzi animate, e muouerfi, e ha parte di dietro non affatta, ma cominciata di luto, e senza forma. Dice Plinio andosi il Nilo, si trouano certi piccioli topi, cominciati a forzi dall'acqua genitise e terra, e parte di loro viue, parte la vè è anchor terra. Ma Eliano dice così. Come nell'Egitto piouo-

no alcune picciole gocce, nascono certi topi, i quali abondeuolmente caminando per i larghi campi, apportano grandissima calamità alle biade, perche le tagliano, e consumano i monti de manipoli. Il medesimo auiene anchora in Ponto, & le scacciavano con molte preghiere, che fanno à Dio. Macrobio & Auicenna dicono, che i topi nati dalla pioggia, poi congiungendosi i maschi e le femine, crescono mirabilmente, e nelle nauì crescono anchora mirabilmente dalla materia putrefatta, e congiungendosi fra loro, generano degli altri. Aristotele ne scriue vn merauiglioso nascimento d'una specie di topi seluaggi in grandissima abbondanza, che in molti luoghi de' campi sogliono nascere con vn modo mai più inteso, e tal che di tutto il campo ne lasciano poco formento, che lo diuorano tutto, e con tanta prestezza, che alcuni mediocri agricoltori, hauendo statuito il giorno appresso mieterlo, venendo il giorno con i mietitori al campo, lo ritrouino tutto mangiato. Nella lor morte auiene con natural ragione, perche in pochi giorni non se ne vede poi alcuno. No potè saper mai Plinio come vna tanta moltitudine potesse così in vn momento disparire, percioche ne morti si ritrouano, ne sia huomo, che zappando i campi l'inuerno l'habbino ritrouati. Vna moltitudine incredibile di seluaggi topi, ha scacciato alcuni popoli d'Italia dalla lor patria, come ne lasciò scritto Diodoro & Eliano. I topi distrussero Cosa città di Toschana. Molti topi gionsero insino à Troade, e ne scacciaro gli habitanti. Dicono Teofrasto e Varone, che da Giaro Isola furo scacciato da loro gli habitanti, e'l medesimo auenne ad Heraclia di Ponto, e se ne scriue di molte altre. Con merauiglioso anchor modo si generano le

Rane dalla poluere, e dalla pioggia putrefatte.

Percioche bagnate di ruggiada, o pioggia di estade i lidi, e la poluere delle strade nascono. Dice Eliano, che andando da Napoli di Italia à Pozzuoli, per la strada vedde molti ranocchi, de quali la parte dinanzi, doue era la testa caminaua, e strassinua con i duo piè dinanzi la parte deretana, che non era anchora animata, ma era limo cretoso di acqua, e terra. Ouidio

Si vede spesso del medesimo corpo

Ch'vna parte ne viue, e l'altra parte;

E rozza terra,

& altroue,

E la terra limosa in se ritiene

Seme

## Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 55

Serme da generar le verdi rane,

E le genera poi tronche di piedi.

La generatione delle quali è tanto ageuole, e momentanea, che è stato scritto esserne piovute rane, e generate nel cielo. Philarco disse che pioberno rane appresso Ateneo. Et Heraclide Lembo appresso Dardania, e Peonia bauer piovuto rane, tanto copiosamente, che ne restor piene le strade, e le case, si che ne primi giorni i poneri cittadini, parte occidendo, e parte rinchiusi nelle case sosteneuano la calamità, ma poi accorgendosi, che non faceuano nulla, e che tutti i vasi ne restauano pieni, & se ne ritrouauano infinite sotto buglite nelle pignate, & arrosite, nè potersi seruir dell'acque, nè saper doue ponere il piede per la moltitudine di mocchi 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 piovuano dal Cielo. Ma con maggior meraviglia sono

Rospi che nascono dal luto, da lor stessi, e dal sâgne mestruo.

Il rospo si dice che nasce dalla putrefattione, e corrottione. In Dairie prouincia del nuouo mondo vi è aria molto infetta, come padudosa, e circondata intorno tutta di acque puzzolenti, anzi la istessa città è padula, che dalle goccie, che cascano dalle mani de' scbiani, quando adacquano i solari delle case, subito nascono i rospi, come ne scrive Pietro Martire. L'anitra putrefatta sotto il fimo governa i rospi, come ne san testimonianza i seguenti versi.

I rospi partoriscono, se sepotta

Sarò 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 malageuole, non nascono rospi, perche le donne souento ne generano in corpo con i figli. Celio Aureliano, e Plateario, così si chiamano, rospi, ranocchi, e lucertole, e simili animali, e le donne Saleynitane amicamente nel principio della conceztione, e massime in quel tempo che il parto comincia a vivificarsi, si sforzano di ammazzare il detto animale, co' succo d'apio, e di porro. Vna donna maritata di fresco, detta pegna 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



Sta **De la Magia naturale**

celso che vn serpe diuiso in più parti, e posto in nase di vetro sotto il letame, che genera molti vermi, i quali medrisi, & allenati ciascuno di loro si fa grande quanto vn serpe, si che di vno, se ne possono generar cento, e quello che ha 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, & dal sperma sangue nel medesimo modo possa nascere vn basilico, il quali tutti coloro che vederanno moriranno, ma questo io stimo falsissimo.

Cosa chiara è che se possa

Nascer serpenti dalla medolla della spina dell'huomo, e da capelli mestruali, e da peli delle code de'caualli.

Che dal corpo humano nascano serpi, si legge esser accaduto in Vngheria, vicino al fiume Theisa, in molti corpi humani sieno nati serpenti e lacertuole simili alla naturali, e si dice, che così siano morti d'intorno à tre mila huomini. Scrive Plinio, che vna fantesca partorì vn serpe nel principio della guerra Marsca. Auicenna nel libro de' diuini narra, che da capelli di vna donna, possano nascere serpi, liquali sono di natura più lunghi, e più humidi. Il medesimo veggiamo auenir de' peli delle giube de' caualli esposti alle acque correnti, perche prima che passino pochi giorni, mouendosi si fanno conoscere, che sono animati, il medesimo ho intesa hauer fatto molti miei amici. Tengono tutti per cosa indubitata, che dalla carne humana nascano serpi, e principalmente dalla midolla del dorso. Etiano disse che pure facendosi la medolla della spina dell'huomo morto, si conuertea in serpente, che nascerebbe vna fera, da vno animale humidissimo come l'huomo, vn crudelissimo, ma questo auenir delli huomini cattiu, dopò la loro morte. Quidio è questo proposito,

E sono anchor chi creda che la spina

De l'huomo putrefatta nel sepolcro

Rinchiusa in vn serpente si trasformi,

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

Dal basilico come ne nasca vn scorpione.

Sirius Fiorentino Greco, che l'basilico masticata, & posto al Sole, che generi vn scorpione. Si aggonse Plinio, Se il basilico pigliato coprirai con la pietra genererà vn scorpione, e masticato, & espo-

sto

## Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 297

il Sole generar vermi. *Ma sono alcuni, che dicono, che nel no piena di basilico, insieme con dieci cancri di mare pesti, ogedi fiume, che chiami, & allenti à se da luoghi prossimi tutti scorpi, che si trovano in Sereno d'antenna, che hebbe vn amico, ne habbiamo detto il quale buoca vn secreto mirabile di produr rioni. Catenò ne par questo, ma dice il ven, che sia di succa s- vitoso, la qual uose spasse molti, che direbbero di lor false uose, rmando, che in pochi giorni generar scorpioni. se pesto, fosse to in vna pignata di eteta vacua, e principalmente se alcuno la aldasse al Sole ogni giorno. Ma questo è falso. Ma il corpo del cro mirabilmente si tramuta in scorpione. Dice Plinio. Quan il Sol passerà segno del cancro, i corpi de' cancri morti posti in o serco si dice, che si trasmutino in scorpioni. **Onidio.***

Se torrai tu le braccia al mafin cancro,

E il festinare corpo lo porrai

Sotto terra à marcir, da quella parte

Nascerà vn scorpion crudele, e fiero,

Che ti minaccia con l'adunca coda.

L'efemero nasce nell'aceto.

condo ne dice Eliano, e questi animali si dicono efemera, che ta la loro età non è altro che vn giorno, vivono della feccia del no, che va all'aceto, quando s'apre la botte, & nati che sono, sa- o muoiano. Il fiume Hippavo nel Bosforo Cimmerio, nel solsti- porta seco certi follicoli, maggiori di vn acino, e questi si rom- no, e ne vengono fuori certi uocelli, la qual specie di animali non ue se non infin al mezo giorno, e vola, ma cadendo il Sole nel- d'occidente, cade infermo, & essendo sotto il Sole, egli muore, il al non viue più di vn giorno, la onde hemerobion, cioè di vn o giorno la chiamano. Nel medesimo modo le

Pirigone nascer nel fuoco.

Si dice dal medesimo, e sono animali volatili, chiamate da Ore- pirigone, cioè nati dal fuoco, & iul'vivono, e si nodrificano, e e volino di qua, e di là, questo dà meraviglia, quello mirabilid, e canasi fuori di quel fuoco, e sentono l'aria fredda, subito la- iano la vita, essendo il fuoco lor nodrimento. Euni anchora la

Salamandra, che nasce dell'acqua.

e Salamadre non generano, nè si troua in lor femina, o maschio, si me nelle anguille, & in quelli altri animali, che nõ generano anj-

fi mati,

198 II. di Della Magia naturale

mal, ne moue: da Plinio. Non discrimeremo vna dignissima generatione, come.

L'ape nascono dal bue.

Scrive Eliano, che la specie de' buoi dà al mondo molte commo-  
dità, e fral'altre, che dice, morto donar molte cose eccellenti, e  
piena dignità, che dalle sue reliquie se ne generino l'api, le più  
delle di tutti gli animali, che producono à noi utilissimo frutta, e  
suaissimo. Deiquali Ouidio.

Non vedi come dimorando vn poco,

Da vn fluido calor marcirsi i corpi,

E trasformarsi in piccioli animali?

Va dunque e uicidi, e poi sotterra i corpi

De' scelti tori (e per esperienza

Cosa già nota) e uedrai uscir l'api

Dalle lor marcie membra, e andar sugendo

Da fiori il miele.

Fiorentino Greco, fornie di lor queste cose. Giuba. Re di Libia  
insegna à generar l'api in vna cassa di legno. Democrito, e Varro-  
ne assai meglio in vna casa. Il modo è questo. Habbi vna camera  
alta di tre cubiti; larga di dieci cubiti, et sieno i restanti lati prop-  
portionati, faccisima essa vna porta; e quattro fenestre, vna in  
ciascun muro, in questa ponerai vn buo di trenta mesi, carnosò, e  
molto grasso, e che intorno à lui sieno molti zionani, che lo bat-  
tino molto bene, e dopò molto ben battuto l'uocidano, e acciaccan-  
dolo con tutte l'ossa insieme, ma habbino molta auerterenza, che non  
sustrattina il buo del suo sangue, perche l'api non si genera del  
suo sangue, e mentre si comincia à battere, non cominciano can-  
gran furia, subito poi si otturino tutti i buci del toro con pezze di  
lino puro, e delicate impeciate, come sono gli occhi, le narici, la  
bocca, e quelle parti anobora, che la natura l'ha prodotte necessa-  
rie à buttar fuori gli escrementi. E dopò facendogli vn letto di  
limo, bisogna colorarui sopra il buo sapino, e poi estano fuori la  
camera, e subito serrino la porta, e le fenestre, e turino le fessure,  
accòche dentro non si possa entrar nè aria, nè vento, nè possa  
altramente spirar. Nella terza settimana bisogna apuir le fenestre,  
e far che v'entri il lume, e l'aria pura; lasciando solamente chita-  
re quella parte, da doue spirasse alcuna vento gagliardo. Così do-  
pò che quella materia sarà raffreddata, e che ha tirato à se vna  
assa

## Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 79

ii sufficiente, bisogna ferrar di nuouo, e lutar di nuouo le fissa-  
Dopò vndici giorni aprirai di nuouo. e ritrouerai quella came-  
tutta piena di apr, adunare insieme à mucchi, non vi ritrouan-  
altro del bue che l'osca, le corna, & i peti. Dicono che dal cer-  
llo si generano i Regi, e dalle carni Valore api. dalla midolla il  
, ma i migliori Regi sono quelli, che nascono dal ceruello, di bel-  
za, di grandezze, e di colore. Nella prima volta, che aprirai  
la càmera, trouerai la carne già trasformata in certi animali pic-  
oli, bianchi, e simili fra loro, ma non anchora perfetti, che so-  
adunati d'inuorno al vitello, tutti immobili, e che crescono à po-  
à poco, vedrai l'ali, che già cominciano à snodarsi, e vedrai  
pi, che cominciano à prendere il color proprio, e che strascenden-  
appresso al loro Re, e che vna hora à volare, con l'ali che an-  
or tremano, per non sapere anchora volare, e per offerire le loro  
mbra debili. Se ne vanno alla finestra, se la spingono con impe-  
per il gran desiderio, e han di veder la luce. Ma sarà bene  
rir le fenestre vn giorno, e l'altro no. Ma perche da Virgilio  
io elegantissimamente descritte, non mi rimaresterà porle  
appresso.

Bisogna in prima haner un stretto luogo,  
Ch' à questo uso sia commodo, e che sopra  
Coverto sia d'un stretto, & humil tetto  
Quattro intorno habbia muri, & altrettante  
Fenestre, e contro sieno à i quattro uenti.  
E che ricorra dentro obliqua luce  
Cerca all' hora vn vital e' habbi la fronte  
Cornuta di duo anni, à cui to nati  
E la bocca s'orturi, che non eschi  
Quantunque assai contrasti il spirito fiero  
Poi col baston si batte infino à morte  
Finche sia tolto dalla carne il cuoio  
Questo si lasci poi nel chiofo loco  
E per le coste gli odorati rami  
Si trapongan per tatto, e cassia, e timo  
E freschi e verdeggianti, e ciò si faccia  
Quando Zefiro spinge le prime onde,  
Pria che si veggan roseggiar i fiori  
Per i prati, e anchor pria che la loquace

## 69 Della Magla naturale.

Rondine attacchi i nidi intorno i traui,  
Intanto riscaldandosi l'humore  
Per l'offe, si vedrà d'intorno intorno  
Miracolosamente volar l'api,  
Pris senza piedi, e poi spiegando l'ali,  
Stridono mescolandosi, godendo  
Dell'aria nooqo, e dell'aura vitale,

Ma si come dal tenero giouenco, e nobilmente alleuato 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 vbe

Le vespe si generano dal cavallo.

Quando il suo cadavero è putrefatto, dalla sua corrotta midollane nascono le vespe; e da un animal velocissimo, come il cavallo ne nascono le vespe anchor velocissime. Quidio le vespe le chiamano crabroni.

Dal canal morto e sotterrato, nasce

Il crabrone.

Isidoro dice, che il crabrone si dice da cabo, cioè cavallo, perche 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 carboni, trasmutando la natura vna cosa in vn'altra. Nel medesimo modo.

L'ape di lutuli nascono da muli.

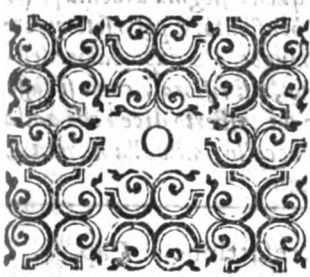
E ciò per autorità di Isidoro, che disse i suoi generarsi dal mulo. E lo chiamano fudo perche gode, e si mangia le fascie d'altri, quasi dicesse fudo perche si mangia quello, che ha agli faticato. Ma altri dicono, che dalle carni di muli non nascono fuchi, ma locuste. Finalmente dalle più vilissime carni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

Scarafaggio nasce da l'asino.

Dice Plinio, che della corruzione del corpo dell'asino nascono i scarafaggi. Isidoro dice, che de' veloci cani nascono i scarafaggi. Eliano dice, che da specie di scarafaggi non ha femina, e però il maschio pone il suo semé in quella ballotta, la qual va risorgendo per lo spazio di ventotto giorni, e la riscalda, dopo partorisce il figlio.

D'alcuni

D'alcuni vccelli, che nascono da frutti putrefatti  
de gli alberi. Cap. III.



DAO Magno nella descrizione de paesi Settentrionali dell' Europa, dice, che vicino Scotia vi è un' albero, dal cui frutto ne nascono certi vccelli. Mustero scrive, che si trouano certi alberi, che fanno il frutto riuolto fra le frondi, le quali al douuto tempo cadendo dentro l'acqua, ritorna viuo, e si conuerte in viuo vccello, e lo chiamano vccello d' albero.

I vecchi Cosmografi, principalmente Saffone Grammatica scrive di questo albero, acciò che 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 trouano certe conche con duo operchi, con un pedicino un poco grossetto, e starno ficcate, & attaccate nella carene delle naui vecchie, picciole, di rotondità fatta a compasso, di fuori bianche, lucide, lisce, tenere, eguali alle scorze delle amendole, nel basso assai ventrute, come nati in misco, e di limo putrefatto, e come un pedicino di fonghi starno attaccati, e par che da quello tirino a 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 biera, essendo buttati al lido li ritira, e quelli che restano nel lido inuolano, e quelli che sono tirati dentro dalle ricorrendoli onde scouano fuori viui dalle conche, e diuengono anati, ouero in un vccello simile a quello. I medesimi anchora.

Vccelli che nascono dalla putrefattione de' legni.

Gesauero scrive, che nelle isole Hebridi, si getti un legno nel mare, in spatio di tempo primo diuengono vermi da quel legno cauo, quali hauendo primo sembianza di anitri col capo, e con i piedi, r' ali, alfin si vestono di piume, e poi diuengono simili alle papere in grandezza, e quando saranno peruenute à questa grandezza, ch'io dico, alzandosi al cielo con l'aiuto delle ali, vanno distorrendo per tutto. Quando il legno comincia à putrefarsi, subito si vede forgere un' infinita moltitudine di vermi, de quali alcuni no incominciati à formarsi, alcuni hanno certe membra formate, alcune

## 62 Della Magia naturale

alcuna forma di uccelli perfetti, fra lequali alcuni hanno certe penne perfette, & altre tutte nude. Dice Paracelfo, come co'l calor della chioccia quel bianco dell' uouo, & quella flegma diuenta pollo, così l' uccello rinchiuso in picciol uase, brusciato, e posto sotto il forno, prima si trasforma in quella flegma muccosa, e dopo dal medesimo calore si muta in vn' uccello animato, e si ristora, come si fusse vna Fenice. Marsilio Ficino togliendo da Alberto dice, che dalla putrefattione della Salvia, ne nasce vn' uccello simile alla merola, la qual vien' animata dalla vita del mondo.

### De i pesci che nascono dalla putrefattione. Cap. 4.

**R**ESTA che portiamo l'effempio de' alcuni pesci i quali nascono dalla putrefattione, poiche parlato habbiamo de' gli animali terrestri & de' gli uccelli. E primieramente

L' Anguille come si generino.

Nelle anguille non si troua il sesso mascolino, e' femminino, ne per coito si generano, ne partoriscono uoua, ne giamai alcuna ne fu presa, che habbia dentro il seme genitale, ouer uoua, ne alcuna scissura sotto, doue si potesse conoscere, che fusse la natura da partorire, il che si dimostra con tale argomento, che in molti lachi lutosi, tolgono via tutta l'acqua, e purgatone tutto il limo, si trouano le anguille generate di noua, quando di nouo vi è piouuta l'acqua, perche ne' giorni secchi non vi si generano, & in quei lachi doue sempre è l'acqua uita dalle pioggie sempre sono generate, e nodrite, come ne lascio scritto Aristotele. Si generano anchora delle cose putrefatte. Perche è stato uisto da vn cauallo morto buttato in vn laco poco dopo esseruo st. ue uiste 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 lachi massimamente per causa della putrefattione, ma nel mare, doue sono l'alghe, e ne lachi, e ne fiumi vicino le rine, il calor fa, che più vi entri dentro le parti, accioche si putrefaccino. Per questo io ho conosciuto vno amico, il quale hauendo ripieno i uasi di acqua, e ripieni poi di alghe, e di certe altre herbe di fiumi, ristrette poi dal peso di alcune pietre souraposte al ciel scoperto, in pochi giorni generaua l'anguille. Simile a queste è

Il nascere de pescicelli della spuma.

**I Greci** chiaman l'apua, o piscicello *aphia*, cioè pesce di spuma, che questo piscicello nasce dalle pioggie. Molte sono le loro specie de pesci, che nascono dalla spuma, e senza generazione di maschio, e femina, ma dalla arena, e terra, la qual ne cresce mai, ne genera altri pescicelli, ma in spazio di altro tempo si muore, e dopo nasce di nuovo, e laonde in ogni tempo dell'anno si generano, e nascono ne luoghi tiepidi & ombrosi, sempre che il terreno se intepidisce, come in Atene appresso Salamine, e vicino Temistocleo in Maracone.

Alcuna volta è vero quando è piovuta dal cielo, questo piscicello è nato dalla spuma, alcuna volta è portato per la sommità delle onde, & corre con la spuma in guisa di vermice nel fono. Dice Ateneo, che è sacra a Venere, perche ella ancora è generata dalla spuma; e però detta *Aphradisi*. Dice Eliano che queste Apue non si generano, ma che nascono dal limo, perche quando cresce il luto nel mare, divien molto nero, e limoso, & per mirabil & osculta natura s'intepidisce, e si trasmuta in molti animali, come le apue.

E contra l'immumerabili onde che si rompono ne scogli, non hanno altro refrigerio, che i busi ascosti de' scogli, e non han bisogno di cibo. Oppiano così ciò elegantissimamente descrive.

I pescicelli dalla spuma nati

Animale imbecille, e senza sangue

Picciola turba senza patre nata

Quando la mente del gran Giove attrahe

P pioggie abbondanti dalle dense nubbi

Subbito vn graue mormore nel mare

S'ode, si gonfian l'onde, e vanao intorno

Mescolandosi insieme, all'hor il mare

Si ode biancheggiar di spesse spume,

E senza che la moglie co'l marito

Si meschi, v'cir dal mar veggonsi i figli,

E subito alleuarfi, e dalla spuma

Perche si fan di spuma, hanno il lor nome.

I pescicelli delle triglie dalla putrefattione

Nasce in altra specie di pescicelli delle triglie, che non nasce dal coito del maschio, & della femina, ma dal limo & arena, che costà ne luoghi paludosi, come in Gnida anticamente si narra nascevano, che ne laghi, quando brustia la canicola, disseccati, & nell'arido li-



mo, quando dopò comincia ad inhumidirsi per le pioggie nascono certi pescicelli di specie di Cefali, della grandezza delle picciole Mene, ne in quelli si tronano segni di vuona, o di seme, anzi in molti lachi dell'Asia, ne' luoghi doue ci ontra il mare vi vedono certi pescicelli della grandezza delle intestine della Hespera, la onde il pescicello delli Cefali nasce dalla terra arenosa, ouero dal limo, come dice Aristotele. Il medesimo se può estimar delli pescicelli delle Mene. Parche anchor nascà il

Cipriño del limo putrefatto .

Dell'acqua dolce nel medesimo modo, perciòche è stata offerata ne laghi circondati da monti, ne quali niun fonte vi entra, dentro, non palude, o fiume se non la pioggia celeste, e quando le pioggie sono abbonuoli, si veggono abbonantissime de pesci, e fra gli altri di ciprini. Ci sono anchora di quelli, che nascono con legitima 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 & carpioni, & simili. Si generano parimente.

Pesci in terra dalla putrefazione.

Dice Plinio, che in Paflagonia si cauano pesci sototerra di grandissimo sapore, & da fosse alte, in certi luoghi, doue non si fermano l'acqua, & si merauiglia come ini si generino senza coito. Ma esserui forza di alcuno nascosto humore: oltre di quelle che si tronano ne pozzi, perche in molti vi nascono pesci. Nascono anchor l'

Ostracoderme dal limo spiumoso.

Si considereremo gli animali coperti di cruste, o vero dalla forza dell'humore del mare, veggiamo che nascono senza seme, & senza il maschio & la femina. Perciòche essendo tutte coperte intorno intorno di dura & impietrata crusta, ne si ritroua nelle parti di dentro segno alcuno di membro che serua alla generazione, non può farsi se non toccandosi, o fregandosi commodamente. Dice Aristotile che tutte l'Ostracoderme nascono da per loro, con questo argomèto, che si veggono nascer attaccate tutte alle navi, da vn certo limo spumoso putrefatto, & in molti luoghi, doue prima non ve n'erano innanziate, che facendosi il luogo lutofo per copia dell'acqua, vi si veggono nate le testaccè. Vi è anchora chiaro inditio, che da loro non si vede bustar fuori seme genitale. Et in Esbo alcuni populi da Chij bauèdo portate alcune Ostriche picciole da vicini mari e diuisele in alcuni luoghi limosi per farle ini moltiplicare, col tempo poi non vi

si i:ro-

Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 65

*firironaro 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 lacchi, e trabono il lor nascimento done è luto. Oppiano*

E ne gli humidi luoghi, oue han la strada  
L'onde del mar, ne gorghi, oue han le piante  
Lor nascimento, nascono animali,  
Senza i letti del padre, e della madre,  
Come l'ostriche son, e l'imbecilli  
Aque, e molti generi di conche  
E couerte di testa, e quelli anchora  
Turbin, che nascer foglion nell'arena.

*Et in altri luoghi.*

Che insieme non si giungono, ne nascono  
Di matrimonio, nascono da lor stessi.  
Come Ostriche dall'humido terreno  
Non è distinta l'Ostrica da sesso  
Ne fra pesci hanno la femina e'l maschio

Ortiche, porpore, vngchie nascono da lor stelle :

*Cost le patelle, pettini, holoturi, & simili, che stanno attaccati à scogli, e non si partono da lor luoghi, percioche come è possibile farsi fra loro i congiungimenti, meschiar vn corpo con l'altro, per viuerno, 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 limnostrec nascono ne luoghi lutosi. Le conche, vngchie, e i pettini si generano ne luoghi arenosi. Le madreperle nascono attaccate à scogli con vna lana ne luoghi arenosi, e limosi, e finalmente tutti i restacei nascono da per loro nel limo, e sono varij dalla varia loro differenza: nel lutofo nascono l'ostriche, nell'arenoso le cochiglie, gli holoturij ne buchi, o cauerne 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 accedendo alle volte per pescar commodamente far alcuna siepe di fascine e pali dentro l'acque, e poi col tempo putrefatte, vi ci sono rouati gran copia di mituli, e leuati quelli, non ve ne sono piu stati ista.*

I Che

Che dal mischiamento di varij animali insieme possa-  
no nascere nuoui animali. Cap. 5.



AVEMO già à pieno ragionato di  
quelli animali che nascono dalla  
putrefattione, hora racconteremo  
come si possano generare alcuni nuo-  
ui animali dalla varia congionzione  
dell'vno con l'altro, e da quelli poi  
generar gli altri di nuouo, accio-  
che non mai venga meno l'occasione  
di generar nuoui animali, e mostri  
mai piu visti. Ne per niun'altra

causa, disse Aristotele nel libro de gli animali, che l'Africa sempre  
apportaua cose nuoue, se non che per esser l'Africa pouera di ac-  
que, in quei luoghi, doue era alcun fiume per bere, si ritrouauano  
sempre infinite scchiere di varij animali, così da lontani paesi, come  
da vicini, i quali meschiandosi fra loro, o per forza, o per lo scam-  
bieuole diletto, nasceuano da quei matrimonij, animali di diuerse  
forme, e molti mostri. Da gli antichi molti ne sono stati scritti, e  
molti ne sono stati isperimentati di nuouo, e molti trouati à caso,  
i quali essempi molto ponno giouare à gl'ingegnosi, come di ciò ne  
potran far fede i più dotti. Ma io non vorrei che spauentasseno  
gli ingegnosi, le persuasioni di alcuni Filosofi, che dal congiong-  
mento di varij animali, nasca vna spetie che non può generar al-  
tri: e che da due animali di diuersa spetie, non ne può nascer vno  
di varia forma de' suoi genitori, e questo in tutte le spetie de gli  
animali, per veder solo, che il mulo non generi, per vedernosi à  
tempi nostri molti animali nati da diuersi generi, che generino al-  
tri, e li generati da loro parimente generino altri, che quella  
spetie si conserui per sempre. Nè è conuenueuole ad vn sanio con  
l'essempio d'vn solo, far legge così rigorosa, che habbia à stringersi  
in tutti gli altri; poiche nelle nostre case, e nelle ville, ne dome-  
stici animali, per il vario loro congiongimento, generano spesse  
volte vna spetie, e quelle poi veggiamo, che generano gli altri,  
e tanto di aspetto, e di corpo son varie da' primi loro progeni-  
tori, quanto si vanno dilungando per numerosi congiongimenti da  
quei primi genitori, che appena vi resti vestigio di quella prima  
faccia

faccia, ouero corpo. Ne meno è vero totalmente dal coito di varij animali nascerne vn 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 medecina, e nell'uso domestico, & emendiamo molte volte vitij, ne gli altri animali per poterfene poi di loro nelle caccie, e così indurui varie virtudi. Noi prima raccontaremo tutte quelle che sono state fatte da gli antichi, appresso quelle isperimentate di nuouo da' moderni; e poi quelle, che ho fatte io, e viston in varij paesi, accioche queste già ritrouate, ogni curioso, & ingegnoso, possa da se ageuolmente ritrouarne dell'altre. Ma prima che venghiamo a trattar dell'esperienze, mi par cosa conuenevole e necessaria, narrar alcune regole degne da esser ricordate, lequali sono state scritte d'Aristotele, e da gli altri, che gli animali piu ageuolmente si domesticchino fra loro, e si congiungano scambieuolmente, e s'impregnino. Primieramente che non sieno molto differenti fra loro di grandezza di corpo, ma che poca, o nulla differenza sia fra loro, perche se molta ve ne 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 cauallo, e fra gli ucelli quella della gallina, e della pernice, il falcone, e'l sparuiere. Perche assai sconciamente accompagnarebbe aleno il cauallo al cane, l'elefante alla caualla, ò i passeru, alle galline. Bisogna anchora che porti nel ventre egualmente l'vna, e l'altra spetie, perche se vn'animal porterà vn'anno nel ventre, & vn'altro per sei mesi, a tempo che l'vno harebbe il parto maturo, & volesse partorire, l'altro bisognarebbe che fusse imperfetto, cioè mezo compiuto. Il cane porta nel ventre due mesi, il cauallo dodici, e dice il Filosofo, che non può nascer l'animal se non nel suo tempo giusto. E per questo non può nascere vn'huomo da vn cane, ne vn cauallo dall'elefante, dunque nõ bisogna che sieno differenti l'vn dall'altro nel portar del ventre. Bisogna anchora che gli animali che accoppiar si debbano, sieno lussoriosissimi, perche quelli animali che casti sono, che sol vna volta l'anno al coito inchinati sono, se manca à lui la donna della sua spetie, prima che rinolga l'animo, e che s'inchini ad amar vn'altra, passa il tempo del coito, ma quelli che lussoriosissimi sono stimolati, e spronati dall'ardore, ciechi dalla passione dan dentro e in quelli animali che sono della sua, e di altra spetie,

*Fra quadrupedi i più lussuriosi sono i cani, i becchi, e gli asini, fra gli uccelli le pernici, le quaglie, le colombe, & i passeri. Bisogna anchora che si giungano insieme à tempo idoneo à loro congiungimento: perc he ogni animal ha certi tempi costituiti, che cominciano à lussuriare, che tal la Natura prodotti l'haue. Il commune tempo di tutti del coito è quando passata l'asprezza dell'inuerno, cominciando la tiepidezza della primauera, quasi tutte le spetie de gli animali si muouono al coito, e si riscaldano di libidine. Bisogna anchora che sieno di età conuenevoli, perche non per ogni tempo, ma à certo ordinato dalla natura nella sua età si muoue quella virtù femminile, che ne gli animali nouelli le prime emissioni de' semi, ò sono infecunde, ò sono in becilli, onde à ciascheduna spetie è costituita dalla natura l'età prolifica alla generatione. Però sia l'uno è l'altra giovane è pari, non imbecilli, o troppo consumate. Ma se per caso gli animali non fussero troppo lussuriosi, faremo oon diuersi artificij.*

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


*E se la femina non ritenesse il suo seme, far di modo, che non lo butti fuora. Molti sono i rimedi accensini della lussuria scritti da gli antichi, & usati appresso nsi molti. Scrive Eliano à far, che gli animali attendano più al coito, che i pastori delle pecore, delle capre, e delle caualle, al tempo del coito gli debbano fregar con le mani onte di sale e nitro, le parti genitali delle femine, accioche con più ardore si muouano à desiderare il maschio. Altri l'ungono co' pepe, altri del frutto delle ortiche, altri di mirra e nitro, perche da quella frecaggione nella femina si commoue molto la lussuria, e così volentieri soffriscono i maschi. E i becchi li fanno diuenir più pronti al coito, si s'ongeano le loro narici, e la barba di unguento odorato. Così al contrario, legando le code loro nel mezzo, che si raffrenano molto dall'ardentissima voglia del coito. Dice Absirto, che fa i maschi più ardenti al coito, se fregando la mano alla natura della caualla, e fregandola poi per la bocca, & per le narici del cavallo. Dice Didimo che fa molto gagliardi i montoni alla generatione, dandogli spesso à mangiare l'erba poligono, la onde non solo essi, ma le restanti spetie di pecore sieccitano al coito. Plinio dà à mangiar le cipolle alle pecore, per accrescergli voglia, e forza del coito, non men che fa la rucchetta all'huomo. Et all'asine, accioche dopo il coito non ributtino il seme fuori, dopò l'atto con buone bastonate li fanno correr per forza, spargendo acqua fresca ne' loro genitali.*

*I quali*

I quali rimedi, e molti altri simili ritrouerai sparsamente descritti ne' libri di coloro, che han scritto historia de gli animali.

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

Cap. 6.

 *Om*inciaremo da cani, per non hauer 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 ageuolissimamente si meschia con quelli della sua spetie, & con l'altrui, anzi da lui molto dissimile, mutando habito e forma, & emendando in lui alcuni vitij. per guardia, e per le caccie, & à varijs vsi, & pia seri 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 nasce dice dal cane, e da vna certa fera 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 selue, e che da primi, e secondi parti dicono che vengono troppo souerchiamente feroci, ma i terzi gli alleuano. Eliano dalle scritture delle cose indiane ne caua l'istoria del can robusto, e la insegna. S'eleggono le cagne femine generosissime, così eccellenti di inuestigar le fiere con la sagacità dell'odorato, come anchora che sieno velocissime al corso, e queste si portano in luoghi doue sogliono habitar le tigri, e condotte in quei luoghi, le attaccano a gli alberi, e poi si partono, nelle quali incontrandosi le tigri, si à caso si trouano non hauer fatto caccia di altri animali, e si muoiono di fame, le stracciano in mille pezzi, ma si per caso satij di cibo, & infiammati di libidine, si giogliono coloro nel coito, da questo mischiamento con le tigri, e cani, non viene à nascere vna tigre, ma imbastardendosi il seme, il figlio riferisce la forma della madre, di uine vn cane, & questi cani nati di tigre, non si degnano di cacciar cerui, ò cinghiali, ma incontrarsi con Leone hanno somma vaghezza. Vn indiano di gran qualità mandò ad

Alessan-

Alessandro Magno figlio di Filippo Re, alcuni di questi cani, de quali se questa isperienza. Primieramente lo pose à caccia con vn ceruo, mà il cane disdegnandosi di tale inimico, non si moueua dal luoco, doue giaceua, e dopo postolo con vn cignale, restò anchora immobile, come hauea fatto col ceruo, e dopo posto insieme con vn orso, disprezzando medesimamente lui, come gli altri, si rattenne di azzuffarsi con lui all' vltimo ci posero vn Leone, il qual vedutolo, così tutto s'accese d'ira, come veramēte fusse comparuto in fleccato vn combattente disdegnoso, senza alcuna tardanza s'auuentò addosso à lui, e tenendolo stretto gagliardissimamente, le stringeua la gola, e lo suffocaua; all'hora quell' Indiano, che hauea da mostrare al Re, quello spettacolo, e che molto ben conosceua 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 hauea fissi nella gola del Leone, facilmente sostenne l'esser gli tagliata la coda, dopò li spezzò vna gamba, ma egli come hauea da principio cominciato à stringergli la gola, per non rallentar punto il morso, non se motiuo alcuno, appresso li tagliò il secondo piede, ma egli se quel conto del piede, che hauea fatto del primo, come quel piè suo stato non fusse, appresso li se tagliare il terzo, & egli non per questo rallentò punto la bocca dal Leone, all'hora volse anchora tagliarli il quarto, ma non per questo diuenuto piu debile, ne lasciò punto il Leone, con tutte le sue forze attendeua à fornir di uccidere il Leone, all' vltimo tagliatogli il capo, se ben' il corpo era separato dalla testa, i denti restorno così ficcati nella gola del Leone, doue prima li hauea attaccati, che pendeuua la testa dalla gola del Leone, e dopo morto andaua quel capo spenzolato. Ma Alessandro sentendo non poco dolore della morte del cane, e stupefatto della grandezza, e virtù di quello, che hauea dato tal saggio di sè, e del vigor del suo animo, che hauea più tosto voluto morire, che mancar di quella grandezza: Riguardando questo l' Indiano, gli donò quattro cani simili à quello, ma egli con grato, e giocondo cuore riceuè dall' Indiano quel presente, & à colui che donato gli l'hauea, donò tal presente, qual si conueniua al grandissimo animo di quel Re. Queste cose racconta anchor Files. Ma Diodoro Sicolo, e Strabone, dicono, quel Re che fusse stato il Sofire, e che ne donò cento cinquanta di quei cani ad Alessandro, i quali grandi, e robustissimi, e diceua-

no che erano generati del seme delle tigri. La medesima historia si legge appresso Polluce. Ne è molto diuerso da questo il cane Indiano descritto da Plutarco. Vn certo cane Indiano (dice) il quale era il primo tra gli Indiani, e che haueuano combattuto con Alessandro, essendo portato in vn steccato, mentre gli foro portati innanzi cerui, e cinghiali, & orsi, non facendo conto alcuno di loro, non si leuò mai da doue giaceua. Ma come comparue iui vn Leone, subito risuegliandosi in vn momento, cominciò a 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 vn cane d'vna smisurata grandezza, si rallegrò Alessandro di tanta grandezza, lo pose a combatter con orsi, con cinghiali, e con cerui, ma non per quelli si mosse punto il cane da doue dormiua. 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 ce ne mandò vn'altro, con dirgli, che non volesse veder la proua del valor di quel cane, con animali debboli, ma con Leoni, ouero elefanti, e che non hauea più di due, l'vno quello che hauea ucciso, e l'altro quello, che mandato gli hauea. Non tardò molto Alessandro à vederne la proua, e postolo à combatter con vn Leone, l'aperse in mille pezzi, e poi comandò fusse menato vn elefante à guerreggiar con lui, ne mai d'altro spettacolo hebbe egli vna allegrezza maggiore: percioche se gli indirizzorno per tutto il corpo i velli, e poi con vn horribil latrato, se rimbombar tutto quel luogo, & assaltando la bestia, di quà e di là, con grandissimo artificio di guerra l'andaua straccando, e riuolgendo, quanto gli pareua necessario, e quando veniua assaltato da lui, l'andaua strasuggendo quanto poteua, finche tanto lo se girare, che mouendosele vna vertigine, cascò in terra, tremando, e scuotendosi in tutto à sì gran peso.

Gratio ragonò anch'egli del Cane.

Ne la lor ferità basta alle genti  
 Hircane, e'l seme anchor dentro le selue  
 Portano, à lor Venere istessa infegna  
 Come fra loro il matrimonio segua.  
 All' hora il fiero adultero diuiene  
 Mansucto, e se di gionger con la tigre

Ardisce



## Della Magia naturale

Ardisce il cane, e di quel seme altiero  
Ne resta al cane l'vtero 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 leoni, e si chiamano leontomiges in Greco. Queste cose medesime dice Celio. I cani Arcadici sono commendati molto da Oppiano, chiamandoli Tegeati, da Tegea castello di Arcadia. fassi anchora vn mezafera Cane Toe forte e veloce.*

*Aristotele dice, che il Teone ha ogni membro di dentro simile a quello del Lupo, vn animal esser e oost robusto e gagliardo, che combatte cõ i Leoni, e con i cani, & esser velocissimo. Plinio dice, che si fa de spetie di Lupo, Hésichio simile al Lupo: Herodoto che nasca in Africa, Solino lo chiama Lupo etiopico. Nearco le tigrì volgari le chiama Toi, & esser di varia spetie, la onde i cani generati da Toi, dice che son forti & atti alle caccie. Gratiano li chiama semiferi, poichè nascono di cane mansuetto animale, e del Toe fera seluaggia*

Questi il suo sangue dal Toe fera trahe,

Ch'altro can non si trona, che di lui

Habbia maggior valor dentro al suo petto

Nelle battaglie, e nelle caccie audaci.

Il roe come di ciò chiara n'è fama,

Combatte co'l Leone, e spesso il vince,

Hor con l'astutie, hor con le forti braccia

Il cane del Lupo, e cane detto crocuta

*Plinio chiama i cani generati da cane e lupo, crocuti, e che rompono con li denti tutte le cose, e dopo dinorate le digeriscono tutte, che come i cani concepono delle tigre, questo medesimo i Francesi fanno con i lupi, il gregge de quali ha per maestro e per guida vn cane. I cani si giongono con i lupi nel campo Cyrenense, dice Aristotele, e Polluce da lui, e crocuta chiamano quella fiera che è dal lupo e dal can concesta. Afferma Galeno nel libro dell'uso delle parti dal lupo maschio, e cane femina potersi concepere, e'l can riteneure il suo seme, ritenerlo, e pur darlo a luce. Diodoro dice, quella mistura di fere che gli Etiopi chiamano crocuta, vien dalla natura del lupo, e del cane gionte insieme. Quando Agostino Niso andaua cacciando, vn can seguiva ardentemente vna lupa, & haueudola gionta cominciò a lussariare, lasciando la ferità, e l'odio della spetie per il grande*

## Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 73

*desiderio di Venere. Alberto scrisse dal lupo, e dal cane generarsi vn gran cane, detto mastino. In Roma io viddi vn cane generato da vn lupo, & in Napoli vn cane generato da vna lupa.*

*Ouidio.*

E la napeda vn lupo conceputa.

E fra cani di Atteone

E da vn fratel di Cipro il can Licisca.

*Virgilio.*

Latrando molto il can Licisca.

*Il can Licisca dice Isiodoro, che è il can nato da lupo, e da cane; quando per sorte si meschino fra loro. Celio dice chiamarsi chaonidi. Sono alcuni che chiamano cani chaonidi quei, che sono nati dal chao, annouerato fra le spetie de lupi, e però così chiamasi. Ma si vogliono generar cani veloci, come i veltri, facciamo che sieno concepiti da fere veloci, meschiando il seme de l'vno, e dell'altro. Accioche*

*Cani Laconici veloci si possano generare dal cane, e dalla volpe.*

*Dice Aristotele, e da lui Galeno, che quelli animali ageuolmente si giungono insieme, che non sono molto distanti di natura se ben sono di spetie diuersa, che sieno pari di grandezza, e siano di pari 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'vna, e l'altra spetie: ma per processo di tempo da diuersi diuersi ne prouengono, al fin diuengono di forma simili alla femina. Polluce dice, che i cani Laconici primieramente nascono da cani, e dalle volpi, e chiamarsi Alopecidi. L'Alopecide; cioè le cagne volpine, sono nate da cani, & dalle volpi, la cui natura co'l processo di tempo vien confusa. Da Senofonte. E i cani da caccia li chiama Alopecidi. E veramente si trouano certi cani veloci, come i veltri, che hanno le teste acute verso il muso, e co'l muso ti rappresentano vna Volpe. Hesichio, e Varino le chiamano Alopecidi. Ma se desiamo sapere vn*

*Cane veloce e forte come si generi.*

*Sonò meschiati, e di due spetie, i quali nascono da padre, e madre cani: ma de diuersi spetie, come figlio di vn Molosso, e di vn Laconico, come si legge appresso Aristotele, e ne vien insieme veloce e gagliardo, e vien da vn padre cane, e dall'altro fera, come i nati da lupi, e da leoni, e simili animali. Questo modo di meschiare i*

K ani

74 Della Magia naturale

cani insieme i cacciatori primi, per emendar'alcuni vitiij ne figli che hanno à nascer tra loro, e per aggongerui alcune virtù appreso, per fargli piu gagliardi per le caccie, e cacciarli innanzi a fiere maggiorci, o fargli piu astuti, come i padri, e piu ingegnosi. Per esser che s'vniscano non solo le doti del corpo: ma quelle dell'animo anchora, e così è stato visto per esperienza. Ouidio parlando de' cani di Atteone

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

Et Oppiano nel libro della caccia.

Ma à te si piacerà d'hauer vn cane  
Di generoso padre, habbi pensiero  
Che nella primavera lor congionghi.  
La primavera à Venere diletta  
E congiongi fra lor spetie eccellenti  
Di generosi cani, con gli Elei  
Mescchia 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 vn bello sposo  
Con la moglie Spagniuola.

Come si produchino i Cani, che seruono per piaceri.

Cap. 7.



ER esser il Cane tanto familiare all'huomo, e per conuersar tanto domesticamente con lui, dimostreremo come possa farsi assai piccino, e che giochi volentieri, come prima si possa generare, e poi come alleuare. 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 Melliteo. Come si possano generar così piccini, par che l'insegni Aristotele nel libro de problemi, dicendo. Perche nella spetie de gli animali si trouano alcuni piccioli, alcuni grandi di corpo, della qual dimanda se posso,

Falso

no assegnar due ragioni, che può venir'ò per il poco alimento, ò per il picciolo luogho doue s'alleuano, il che son molti che li fanno dopo che sono nati, come quelli, che gli alleuano rinchiusi nelle gabbie, perche ne auuiene, che se ben'alcuni son piccini, hanno tutte le parti del suo corpo ristrette insieme, come i cagnuolini di Malta, e la ragione è, che come fa il luoco, quello istesso fa la natura. Scriue Ate- nico, che à Sibariti erano in grandissimo preggio i cani di Malta, i quali così sono nella spetie di cani, come sono i nani fra gli huomi- ni. Questi s'hanno cari solo per piacere, e s'alleuano pomposamente e non ad alcun'uso. Quelli che s'eleggono à questo uso, s'eleggono picciolissimi; e che dopo che sono già fatti grandi, o di età compiuta non auanzano la grandezza di vn topo. Sia di corpo quadrato, di capo picciolo, di picciolo muso, di naso seiacchiato, à quelli per questo effetto se gli spezza, quando son nati di fresco, di orecchie lunghe, di gambe breuissime, di piedi stretti, di coda lunga, di collo inghigno, e peloso, che cadano i peli insino alle braccia, e le re- stanti parti come fußero rase, bianco, e tutto di peli hidruto, di peli molto lunghi. Questi dopo chiusi in gabbia gli darai poco cibo, e che giamai satolli si veggano, e harai pensiero che si congiungano con gli altri anchora piccioli, accioche quelli che nascono, sieno piu pic- cioli. Così dice Hippocrate de popoli Settentrionali, che da che so- no bambini maneggiando i loro capi, e acciaccandoli li fanno lun- ghi, accio quando sieno di età, restino i capi di quella forma, e così dal seme di quei nati gli altri simili, viene à farsene la spetie di loro. Ma se tu vuoi

che nasca vn can buffone

che giuochi volentieri, e che salti di qua, e di là, e che leggermente latra, 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 ta por- ti con la bocca, e fallo conuersar con le simie, e star con loro continua- mente, che imparerà à far cose assai ridicolose, e buffonesche, e si auer- rà che si congiunga con loro, il can che nascerà da questi semi sarà il piu asto di quanti cani si trouano à i giochi, alle buffonerie, come sogliono i ciarmatori, che nel publico gli fan fare cose da histriotti, e da buffoni. Seranno anchora molto accõnci a far ciò quei cani, che nascono dalle volpi, come Alberto Magno ce lo insegna.

Come altrimenti possiamo emendare i vitij de cani.

Cap. 8.



OSSIAMO anchora con altro modo emendare i vitij de' cani, & indocerui nuoui habiti, ò virtudi, cioè con gli alimenti, che spesso habbiamo insegnato altroue, che i costumi si apprendono co'l latte. Per far dunque i

Cani robusti, e veloci,

Ce lo insegna Columella. Quando vogliamo conseruare i generosi costumi in vn cane, bisogna, che non li diamb a lattare ad altri cani, perche sempre il latte, & lo spirito delle matri suole accrescere, & grandezza, e forza di corpo, e maggior spirito. Oppiano vuole, che i cani, che bunno a seruir per la caccia, non si dieno à lattare à cani domestici, ne à capre, o pecore, perche vengono e debboli e pigri, ma à cerui o leonesse mansuete, e domestiche, ouero à capre seluagie, o lupe, che casi veranno e robusti e veloci. E dice cost.

Ma se tu harai desio, che sieno i tuoi  
cani ben alleuati, non darai  
Quelli, che fugon fuor dalle mammelle  
Il latte delle pecore, ò di capre,  
Che di preggio verun veranno, e pigri,  
Ma succhi il latte di veloce cerua,  
O di Leonessa mansueta, o Lupa,  
O di seluagie Capre, e all'hor robusti  
E leggieri verranno simil à quelli,

Da quai succhiato haranno il primo latte.

Queste medesime cose dice Eliano. Se tu desij alleuar bene i cagnuoli, guardati dargli latte di capre, di pecore, o di can. domestici, perche verranno poi deboli, e poltroni: ma babbì cura che succhino latte di cerue, ò di Leonessa mansuefatta, ò di damme, o di lupe, che cost harai 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 à cagnuoli si debba dar in cibo il latte materno, dopo sangue di animali, che haran preso i cani, accioche si assuefacino pian piano à viuer di pasto di caccia. Etesio Gnindio, ne' libri che scrisse delle cose dell' India dice, che i popoli Cinamolghi, alleuano

i cani

i cani co'l latte di bue, i quali si à combattere con i buoi indiani, che sono ferocissimi, e tagliardi l'abbattono, e gli ammazzano. E l'istessi Cinamolghi premòno il latte di cani, e se lo beuono, come noi beuiamo il latte delle pecore, o delle capre, e questo l'habbiamo da Eliano. E Solino scriue che perciò i Cinamolghi di Etiopia hanno le bocche vsrite fuori, & il naso acuto, come i cani. Haremo anchora co'l medesimo modo come si possa

Far vn Asino nobile

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

Come si possano produrre diuersè spetie di Muli.

Cap. 9.



Vi tratteremo delle mescolanze de gli asini, e de caualli, e di altri animati iquali se ben sono nobilissime à molti, ci aggiongeremo molte cose da noi, che forse non dispiaceranno à lettori. Dice Eliano da Democrito, che le mule non sono opera di natura: ma vn'adulterio inuentato dall'huomo, & vn furto, e che à caso vn' asino di Media facendo forza ad vna caualla & à caso rendendola grauidà. gli huomitti poi fatti discèpoli da quella violenza, l'han ridotto in rsanza. Appresso i popoli Veneti città di Passagonia dicono, che fu primieramente inuentata la mescolanza della caualla, e dell'asino, e fattone la generatione, come si scriue dal scholioste di Homero. Ma ne libri del Genesi si troua, che Anna suocera di Esau, mentre pascolaua gli asini di suo padre nel deserto, vi tronò i muli. Ma il

Mulo si fa della caualla e dell' asino.

I muli nò hanno spetie separata da per loro, ma sono inestati di due spetie, come dice Varrone: la onde chi vuol far vn mulo di gran corpo

corpo, e gagliardo: ma non veloce, bisogna che habbi vna caualla di gran corpo, e ossa sode, e gagliarde. Ma cerca l' *Hinno dal Cauallo edall' Asina.*

Bisogna trouar vn' asina di gran corpo, e di membra gagliarde, e patientissima alla fatica, e che sia di corpo non solo proportionata a 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, haurà la giuba, e la coda, simile all' asino, ma l' orecchie sono di cauallindi corpo minor del mulo, non stimano il freno, non basta togli la tardità. Ma piu eccellenti di tutti sono i

Muli veloci dalla caualla è dall' asino seluaggio.

Fra le bestie non si troua migliore. e di animo e di bellezza, di quella; che nascerà dall' asino seluaggio, e se ben' il figlio di questo si assomigliarà alquanto all' asino, e non però indomito, dirò al seruire come le cose seluaggie, di corpo magro, che rappresenta tutta la statura del padre. Questi si genera dall' asino seluaggio domesticato, e manifestato, e da vna caualla, nascono da toro 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 caualla, e dell' asino seluaggio si congiunge di nuouo con la caualla, à poco à poco domesticandosi tanta seluaggiezza, i figli che ne nasceranno poi referiranno la forma del padre, e la modestia, e la velocità, e la fortezza dell' auo, come ne insegna Columella. Questi forse son quei muli, che dice Aristotele, che sieno particolari della Soria, eccellenti nella velocità, e non sterili, a quali hanno solo il nome commune de gli altri per la somiglianza della forma: ma han riceuuto il nome di Cittadini, come asini seluaggi. Ma non è così visitata è familiare la spetie di

Muli fortissimi dal Tauro e dall' Asino.

Per che se ne ritroua anchora la quarta spetie, laqual come dico, si troua in Gratianopoli, e con nome francese si chiama Giuinar. Gesnero seruire hauer inteso da huomini degni di fede, esser stato visto vn cauallo alle falde del monte Spelungo in Rhetia, generato da vn toro, e da vna caualla. Noi ne hauemo visti alcuni in Ferrara, ch' eran di forma di mulo, ma il capo di vitello, e ne' luoghi delle corna vi erano duo monticelli, d' vna ferocità indomabile, e da non straccarsi mai, di color nero, di occhi di toro, del qual spettacolo mi compiacqui ultra modo. Ho inteso pur esser molto volgati in al-

cuni

*è un paese della Francia, se ben passando per la Francia non ne habbia alcun r' s'ò.*

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

Cap. 10.



**S**ER accomodar alcuni vitij nel montone. e riporui alcune parti in lui piu nobili, o meschiandoli con i feri, e seluaggi, ouero con simili, e non troppo lontani dalla sua spetie, sodisfaremo à noi stessi. la più vicina spetie alla capra è la pecora, meschiando dunque

La Capra e' il Montone generano il musmo

Si troua in Spagna, e massime in Corsica vna spetie di Musmoni, nò molto dissimile dalle pecore, come scriue Plinio. con uello di capra, più propinquo al uello della pecora, e i figli di questi, e delle pecore gli antichi chiamarono ombri. Strabone Musini, Alberto Magno Musini, che nascono dalla capra e dallo montone. In R' h' tia confederati con gli altri Suzzeri nelle alpe, intendo che vi nascano alcune capre, che da dietro son capre, e dinanzi pecore, ouer montoni, ma che non possono viuere le per ogni leggiera cosa muore il parto. Perche i montoni quando inuacchiano, diuengono piu gagliardi, e piu lussuriosi, & alcune volte caualcano le capre. Dalle pecore, e da montoni seluaggi, congiongendosi insieme, fanno il parto, che ritiene il colore del padre, e quella dura per tutte le generationi, e per i loro nepoti e la lana ne' primi figli hirsuta, ma ne nepoti, e ne gli altri diuicne molle. Ma al contrario il

Ciniro si produce dalla pecora è dal becco.

Il medesimo Alberto dice, che il figlio della pecora, e del becco chiamasi ciniro. Ma veramente è stato r' trouato vn lodeuole adulterio far vn

Parto d'vna capra seluaggia. & d'vna domestica.

Scriuono gli autori, che qualsiuoglia spetie di animale seluaggio, che sia, domesticanodosi con le mansuete, congiongendosi insieme, che col tempo viene à domesticarsi quella fiera, e diuicne domestica. Addurrò qui un essem pio di Columella, nella prou'nt: a di Gadde, vicino all' Africa, vi sono certi montoni seluaggi d. colore asai  
 mera-



meraniglioso, e se donano in presenti, come simili bestie, Marco Columella, zio di Giulio Columella, bauendone comprati alcuni, li trasportò ne suoi campi, e domesticatoli li fece coprir le pecore, queste primieramente produssero v'figli birfuti, ma del color del padre, e questi fatti caualcar pecore di Taranto, sero i montoni poi di lana piu delicata, onde dalla concettione di questi due, ritennero la mollezza della lana materna, & il colore de' loro auì. Il medesimo habbiamo esperimentato nel porco, perche

L'ibride nascer dal porco seluaggio è domestico Veggiamo, percioche il porco seluaggio è infiammato di libidine, & arde, e bruscia dell'ardor del coito, e se la femina cerca sfuggire quella sua ardentissima libidine, à la caualca per forza, ò non potendo altrimenti, la butta in terra, & ammazza, e si alcuno de' porci seluaggi si domestica, dice si che non concepono, come l'ocbe, i cinghiali, & i cervi, i quali nudriti da piccioli fra noi, non concepono, ma di tutti solo il porco seluaggio con lunghezza di tempo si accoppia poi co'l domestico, e quelli che nascono da questi si chiamano ibridi, cioè mezziferi. Il nome par composto da ibrin, che chiamano coloro per ingiuriargli, che nascono di adulterio, cioè bastardi.

Dal mischiamento di diuersi animali, esserò generati  
varij animali. Cap. 9.



A diuersi animali differeti di spetie, nar-  
reremo hor quì le mescolanze, e poi di  
quelli già generati, ne andremo esperi-  
mentando dell'altre, accioche constitua-  
mo vna spetie desiderata, e de' parti, chi  
riterrà piu del padre, e chi della madre,  
consideraremo, acciò possiam produr vn'  
animale quale desideriamo. Primie-  
ramente

Dal Pardo, e Leone generare vn Leopardò.  
Dal leone, e dal pardo, ne nasce il leopardo. Dice si che la Leoneffa,  
è ardentissima del coito, & il leone per il contrario, non è troppo  
amico del coito, per esser di temperamento souerchiamente caldo, e  
percio la Leoneffa introduce nel suo letto il pardo, e quando poi viene

il tem-

*tempo del partorire, fugge ne' monti, doue sogliono conuetfar i pardi, perche i figli che partoriscono sono di pelle macchiate, e perd quelli nodriscono nelle densissime, e remotissime selue, fingendo allontanarsi da' mariti, con iscusca della caccia, per che 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 seluaggi d' Hircania non si ritrouano i Pardi, il secondo geno delle pantere, assai conosciuti, ne se ne dee parlar molto come patri bastardi di pardi, e delle Leonesse, e generano Leoni, ma ignobili. Dice Solino. Dall' adulterio del pardo, e della leonessa nasce il Leopard, e fa vn'altra spetie da loro terza. Isiodoro: quei Leoni che fanno i pardi, sono senza giuba. Plinio, e Solino, e che il Leone dall'odore del Pardo, conosce che la Leonessa haue adulterato, onde con tutta la sua forza s'erge al castigo, e per questo ò si bagna nel fiume, o caminando insieme si dilunga da lui, ma se la Leonessa concepisce dal Pardo, e del suo corpo genera vn simile a se, ma di animo assai dissimile, così la pantera si conceperà dal Leone, e genererà vn parto macchiato, talche due sono le spetie del Leopard, come il mulo, l'vno dalla caualla & dall'asino, l'altro dall'asina, e dal cauallo, perche tutti gli animali nati di due spetie par che piu piglian della madre, che del padre principalmete quanto alla grandezza del corpo, e forma. Claudiano.*

Corrono i pardi à lauarsi nell'onde

Del fiume, nati di duo varij semi,

Quando la Leonessa ha il Pardo messo

Nel letto del marito, e'l parto mostra

La matre il dorso, e con le macchie il padre

Hiena, e Leonessa producono la crocuta.

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

Dal Lupo e Pantera, si genera il Licopantera,

Ouero Zoe.

*La pantera à tempo dell' lussuria grida e parla molto, & alle sue corrono molti animali della sua spetie, e di diuersa, e spesso volte accade che i Lupi si meschiano con le pantere, ne gli congiungimenti Venerei, onde ne nasce il Zoe, e con la varietade della pelle*

L dimostra

## 82. Della Magia naturale

*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 matre mostra,  
E la forma del padre co'l suo capo.

Dal Lupo, & Hiena nascere il Zoe.

*Da vn'altra anchora mistura di animali del Lupo, e dell'Hiena, come scrive Hesichio e Varino, ne nasce vn animal detto da Greci Thoe. Il scholiaste di Homero dice, simile all'Hiena, laquali 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 vn'altro mirabile adolteria*

Dal Porco, e Camelo, nasce il Camelo

Battriano.

*Scrivono 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 ha sopra le spalle due monticelli. Ma si come dalle cavalle, e dagli asini, il mulo porta piu sombianza del padre, cosi il camelo nasce dal seme de porci, come indicio di virtù, di forza, e di pelo assai denso, ne cade cosi ageuolmente nel luto come il camelo, ma da se stesso per la sua forza risorge, e porta il doppio del peso che porta gli altri. E chiamano meritamente Battriano, perche la primiera volta nacquero in Battria.*

---

Varie missioni dell'huomo, e delle fere. Cap. 12.



*I vergogno veramente, mi vergogno dico di scrivere, che l'huomo principe de tutti gli animali hauersi meschiato con le fere, e che si vedessero i parti di meza fera, e mezo huomo, e quelli dir se possono piu che ferini, più che bestiali, noi a bestimare la cosi brutta memoria di cotali, e discacciarla dal mondo ne racconteremo alcuna*

esempi. Niega Plutarco che le bestie possano innamorarsi d'animali di vn'altra spetie, e che solo l'huomo imparzisce per si negnapiaceri, che molti sieno, che non si vergognino giungerfi con le ualle, con le capre, & altri simili animali nefandissimamente.

l'huomo lussuriosissimo fra tutti gli animali, & in ogni momento tempo sempre apparecchiato a lussuriare, e perche s'accorda con li animali, col tempo dal portare in ventre, le quali cose si ricerca a far questi così fatti mostrifici, e semiferi parti, e se ben scrino cose da non sciuersi, le scriueremo pure, che da così infelici bracciameti s'apre l'ingagno ad inuestigar l'altre piu merauigliopre della natura. Scrive Plutarco nel conuio de sapienti in casa Periandro esser stato portato da vn Pastore

Da vna caualla, & huomo nato vn bambino, cui il capo, il collo, le mani esserno di huomo, le restanti parti di ualli, il pianger di huomo, hauendo questo mirato Salere bauer to à Periandro, che quella non gli pareva cosa così prodigiosa, andata da dei così portentosa, dimostrando che hauerano da suscisi molte inimicitie, e molte seditioni, come giudicaua Diocle, ma r. cosa naturale, e però consigliarlo, che non tenga gouernatori di alle, che non habbino moglie. Il medesimo disse ne' paralleli, per orità di Agefitao, nel terzo libro delle cose d'Italia esser stato vn uio Stella, che odiando infinitamente le donne, si conuerse ad tr vna caualla, dalla quale ne nacque vna donna assai bella, & à po chiamata Hippona. Et il medesimo Plutarco narra

Da vn'huomo, & vn'asina generata vna donzella. Aristonimo di Efeso figlio di Dimostrato, hauendo molto in il sesso delle donne, se congiarse con vn'asina, laqual al suo tempo partori vna giouane bellissima, chiamata Onosceli, e questo dice erlo letto in Aristotele, nel libro delle cose mirabili, al secondo. ciò par impossibile à Galeno, & alla natura istessa, per farsi la lione, che possa portar figli a luce di animali poco differenti fra, ne perche si facci il coito dell'huomo con vna caualla, la rice riceuerà lo sperma, per bisognarui piu lungo instrumento giongerui in quelle parti, e si per caso fusse piu lungo del do, corromperà il seme ouer all'hora, ouero non molto dopo, e dunque fatto il coito appreso il seme, e si facesse il patto perfesli che sorti di mangiare si nuadrà questo porto? Ma à me se nò ar impossibile, mi par difficile, non esserno tutti gli huomini

di vna medesima complessione, & esser possibile trouarsi alcuni huomini se sieno alquanto simili alla complession di cauallo, e son huomini anchora di lunga verga atta à poter giungere a gli interni luoghi della matrice, e sono anchor fra le caualle, alcune così piccine, che habbiano breue il collo della matrice, e forse in quel punto aiutati da qualche celeste influenza quei semi concepeßero, e conduceßero 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 vn parto semifero.

È questo essere accaduto in Sibari, vn certo giouanetto pastore chiamato Cachris, ilquale essendo innamoratissimo di vna capra, come la più bella di tutto il suo gregge, si meschiua con quella, teneua quella in luogo d'vna sua carissima innamorata, le faceua presenti, cioè di edera, e gionchi odorati, accioche quando la baciaste gli odorasse il fiato, e la bocca, le faceua il letto di herbe tenere e molli, accioche dormisse più suauemente, dicke astorgendosi il basso marito di quella capra, prese il tempo che il capraro dormisse e vedendolo ben dormire con le corne le roppe la testa, e l'uccise: La capra al suo tempo partori vn bel bambino, che hauea le gambe solo di capra, e la faccia di huomo. Scrive il medesimo

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

È goderno delli abbracciamenti di Venere, i quali animali sono così libidinosi, che infiammati di libidine, assaltino le vergine, e gli usino forza. Scrive Herodoto nel secondo Libro, vn becco hauer calcolato vna donna in publico, ilche fu nel cospetto degli huomini. Strabone scrive sopra Sebenico, e Farnico, ne' luoghi mediterranei è l'Isola Xoïs, & è Città nella Prouintia Sebenitica, & Herbopoli, e Mendes, doue s'adora Pan, e'l becco animale, (e come Pindaro scrue in luogo di Capre) calcolano le donne.

Là doue stende il Nil'vltimo corno,

Pascon greggi de' capri, oue le Donne;

Giongonfi insieme co' lasciui becchi.

Et Eliano scrive nell'India esservi alcune Scimie rosse, lequali non portano nelle Città, che sono tanto lussoriose, che calcolano 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

ome Plinio scrive, che nell' Indie sono huomini che si giangono  
 nelle fiere, & indi nascono mescolati parti, e semiseri.

alle varie mescolanze de gli uccelli poterossi generare  
 nuoue spetie. Cap. 13.

**P** R I M A che venghiamo alle mescolanze che  
 fanno fra loro gli animali uccelli, ricorderemo  
 alcuni ricordi, accioche la detta mescolanza  
 si facci più ageuolmente, e se ne accaderà  
 in loro alcuni viti, che sieno piu atti alle nostre  
 commodità, lo possiam far senza tanti fastidi.  
 Diccemo di sopra secondo il parer di Ariosto,  
 che quelli animali che vogliamo accoppiare insieme, sieno di  
 indèzza eguale, par il tempo del portare, par del conar dell' uo-  
 to & d'incolor simili fra loro, e fra tutti sieno di caldissima lussuria,  
 iocche spronati di quella, si giongano con le spetie diuerse da loro.  
 cacciatori vogliono generare sparuiieri, e galli, più audaci del  
 uo, omero altri uccelli, bisogna ritrouar i maschi gagliardi, com-  
 enti, forti, e robusti, accioche simili à loro produchino i maschi,  
 on minor diligenza debba ricercar le madri, perche se l' vna, à  
 ra sola si generosa e l' altro no, il figlio nato di loro porterà seco  
 ura, e la poca forza del padre più tosto, che la generosità della  
 re. Come hauei eletto i genitori eccellenti, prima che li gion-  
 insieme, fa che s' accompagnino nella domestica sua casa, e pri-  
 mamente faccino fra loro qualche amicitia ò compagnia, ilche auer  
 genolmente con l' habitare insieme, e col farli mangiare insieme.  
 riasi dunque vna cassetta di dieci piedi lunga, e larga, più ò po-  
 eno, in quella tutte le fenestre mirino l' Austro, e di sopra non vi  
 chi molto lume, nel mezzo vi sia vna crate che diuida vna parte  
 altra, lasciandoui nel mezzo vna fenestrina tanto picciola, quan-  
 lo basti à stenderui il capo. E mangiar dentro l' altra parte, e  
 vna parte stia la femina, laqual vogliamo far concepere, e dal-  
 a il maschio forastiero, ilquale vogliamo domesticare. Dunque  
 rincipio della primavera, quando tutti gli animali ardonno di  
 ia, habbi uccelli di sperimentata fecondità, e sforzati hauei il  
 uo il più che si può di piuma simile alla femina, accioche più  
 presto

preſto facciano fratellanza, e matrimonio. Queſti per alcuni giorni fa che habbino commune la menſa, ma nel dar il cibo al machio forſtiero, accioche habbi à fauore di mangiar con la moglie, e gliene habbia alcun obligo, fa che ponga il collo in quella ſeneſtrina, e beua nell'appartamento della moglie, e con queſt' arte, cominciar ad aſſuefarſi con la conuerſatione della moglie, e laſciarà d'eſſerle ſaſtudioſo, e nemico, che come trouandofi carcerato, non temerà di farle ingiuria, che coſi non facendo, ſarà coſi ferace al principio, che non perdonerà à niuno, ſe può, che lo ſparta con l'vnghe, e con la bocca, Ma doppo alcuni giorni, come per la lunga domeſtichezza, & albergo commune ſarà diuenuto più manſucto, 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 abbondeuole. E perche accade ſpeſſo, che ammazzi la prima che ſe le intromette, accioche colui, che cerca far la miſtione, non ſi diſperi dell'accoppiamento, vi poni dell'altre, come conoſcerà che l'hauerà caualcata, e fatta grauida, procuri il diuortio, e ſi vi introduca vna nuoua puttana, laqual vuoi, che tratti poi da moglie, queſte moglie, le paſcerai beniſſimo, accioche faccino copioſamente dell'vna, e le farai couar da loro, ò le darai à couar ad altre. Coſi faranno i figli, che non faranno alieni dal padre Dopo che l'vuoua ſaranno animate, & aperte, i figli fa che ſieno alleuati ſeparatamente dagli altri polcini. Coſi le femine che ſaranno generate da queſti parti, quando l'introdurrà à lor padre, col primo, & ſecondo parto almeno, haurai la generatione giuſtiſſima al padre.

### Delle varie meſcolanze delle Galline, con altri vcelli.

Cap. 14.



**C**OMINCIAREMO dalle Galline, la cura deſequali è molto ſoleuue, per eſſerno vcelli domeſtichi, e l'habbiamo ſempre dinanzi gli occhi, e ne fanno commodo, e guadagno da non diſprezzarſi, ſe noi, le generaremo, e l'alleuaremmo in varie forme. I Galli ſono luſſorioſiſſimi, 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; luſurjano in ogni tempo, ne come gli altri animali

in

## Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 87

tempi costituiti, e così partoriscono. Quelle chiamano Galline ge-  
rose che prima comincino à couare partoriscono sì bantà vuoua, -  
sono molte di quelle domestiche, che partoriscono due volte il gior-  
no, e ce ne sono anchora di quelle, che partoriscono tanto, che si muo-  
no partorendo. Dircmo primieramente.

Come si meschino le Galline, con le Pernici.

Pernici anchora godono di lussuriar molto, & esercitano Vene-  
e si meschiano con altre di varie spetie anchora lussoriosissime, im-  
pugnano, e partoriscono come anchor fanno le Galline, donde da lo-  
ne nascono i comuni figli, ma col tempo poi da diuersi, nascono di-  
se, e finalmente allontanandosi da' primi progenitori s'assomiglia-  
per lo più alla femina, come habbiamo da Aristotele. Et i Galli sel-  
gi sono assai più lussuriòsi de' domestici, & nel far del giorno cau-  
no le galline, ma le femine non prima che sia fatto ben giorno. Co-  
scr. se Ateneo da Eliano, e Teofrasto, e però di loro ci possiamo ser-  
con più commodità per voler meschiargli con le Pernici, nel me-  
mo modo fassi per

Per mischiar le Galline con Fagiani.

che i Fagiani similmente come le Galline aprono l'vuoua al vige-  
no primo giorno, come dice Fiorentino. E se non agguagliano gli al-  
uocelli d'intemperata lussuria, al tempo del couo elle molto vo-  
tieri conuersano con le moglie, e si domesticano, massimamente se  
anno picciole come essi sono, che più ageuolmente si domesticano,  
ziongono con le Galline, perche quando è preso di fresco, non sola-  
nt non la perdona alle galline, ma col Pauone anchora s'attaca  
uttaglia e spesso lo sbraua con la bocca. Non mancano chi facem-  
li caualcare, e nascere, e nodrire non faccino gran guadagno con i  
tani, e se però molti vi sono, i quali lo fanno per commodo, e per  
piacere, come nella Corte del Duca di Ferrara habbiamo visto,  
e in luogo separato si nodrinano vna gran quantità di Fagiani, e  
Galline insieme domesticati. Il che non era anchora incognito alli  
chi, perciòche appresso Atheneo Polemeo dice. I Fagiani non  
si mandauano à tor da Media, ma le Galline di villa, partoreno-  
uoua concepute dal Fagiano maschio, ce ne dauano gran quan-  
tà. Primieramente bisogna hauer vno Fagiano maschio, e con  
la diligenza, che già prima habbiamo narrata, bisogna dome-  
r con le Galline, dopo cerca di quelle Galline di varij colori, che  
somigliano alle Fagiane femine, e possi ingannare i maschi  
sotto



fora o quella falsa sembianza, rinchiuudogli insieme accioche al tempo di primavera caualchi le galline, e così ne haurai l'vroua macchiate di punti neri: ma più grandi, e più belle. Come l'vroua saranno aperte, si nodriscono con la polenta, e di quelle spetie triangular di fromento, che volgarmente si chiama sagonitico, mischiato con frondi di appio tagliate minutamente, che di quelle molto se diletta di mangiarne, e crescono molto con quelle. Si fa anchora

Dalla gallina, e dal colombo, vn polcino meschiato.

Sia la colomba giouane, perche in quella età à seruente la voglia del lussuriare, & il seme l'auanza molto che quando inuecciano, sono inutili al coito, le Colombe d'ogni stagion dell'anno usano il coito, e partoriscono, così di estate, come d'inuerno. Io hauea in casa mia vn Colombo senza moglie, & vna Gallina vedua, era il Colôbo di grandissimo corpo, e lussuriosissimo, e la Gallina di corpo picciolo, come nana, conuersauano insieme, laonde nella primavera auuenne che il Colombo caualco la Gallina, laqual al suo tempo partori l'vroua, e coiuare da lei s'aprirno al suo tempo, e mi fe il pollo meschiato dell'vno, e dell'altro, che haueua 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, & come il Colombo anchor daua voci, ilche mi era di non poco piacere, e diletto: ne mi quasi staua in terra, ma sempre ò sopra vn letto, ò vno nel seno delle donne, che anche volentieri ce lo teneuano. Ma parmi che

Il Gallopauone sia composto di Gallo, e di Pauone.

Chiamo Gallopauone, cioè gallina d'India, chiamato così da' Scrittori, perche par che sia composto dall'vno, e dall'altro, e nato da loro, se ben par che habbi più del pauone, che del Gallo. Ha la grandezza del Pauone, e'l corpo, la vista del Gallo, sopra la testa, e quella di sotto la barba, haue parimente commune col Pauone la voce, il spiegar la coda, e la varietà de' colori; il sapor della carne composti dell'vno, e dell'altro, e però non è molto differente la mescolanza dell'vna, e dell'altra spetie, lequali essendo domesticare insieme in casa la Gallina d'India, e'l Pauone maschio congiogendosi insieme; ne sono nati i Pauoni i più belli che potessero immaginarsi, hauean le penne splendenti di bellissimo colore, i quali di nuouo meschiandosi con i Pauoni, i parti poi quasi tutti diuennero di Pauone. Il medesimo potrai far degli altri.

Come

Come si possano generare i Sparuieri di varie proprietà.  
Cap. 15.



**D**E' Sparuieri addurremo alcune historie delle loro mescolanze, con gli esempi de' quali da se stesso potrai immaginarne dell'altre, emendaremo in loro alcuni viti, & v'indurremo nuouissimi habiti da varij loro genitori. E primieramente come può l'vccello generarsi

Teocrono dallo Sparuiero, e dall'Aquila.

Gli Sparuieri sono infiammatissimi di libidine, e si meschiano anchora con quelli della specie diuersa, come dice Aristotele, si congiungono con l'Aquile, e fanno l'Aquile bastarde. L'Aquile anchora sono lussoriosissime, e se in tutte le specie degli animali le femine non se mpre nel coito sono obediienti al marito, l'Aquile mai recusano, per cioche se ben trenta volte sieno state caualcate da maschi, se pur a maschi gliene venisse voglia vsar di nuouo con loro il coito, non per questo lo ricusano mai. Eliano nella specie dell'Aquile chiama i Sparuieri bastardi Teocroni. Oppiano nelli Iffeticci le chiama vccello bastardo, ilqual sia nato dal padre Sparuiero dalla madre Aquila. E vna specie di sparuiero lussoriosissimo, che nel tempo della Primavera per il souerchio coito, così debole diuiene, che perduta ogni sua forza, diuiene soggetto da burla a tutti gli vccelli, che tutti lo mordono, così poi venendo l'estate, e recuperate le forze piglia vendetta di tutti quelli vccelli, che quanti ne può giungere tutti li dinora. Sentendo la voce dell'Aquila subito vola, e si meschia con quella, quella poi le nuoua che ha conceputo di seme così ignobile, si sdegna di comarle, & accioche non sene 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

Mescolanza del Sparuiero, Falcone, Astore, e Niso.

Ne solamente i Falconi si meschiano fra loro, ma con gli Astori, Sparuieri, Nisi, specie d'Aquile, e con altre specie di vccelli rapaci comettono adulterio, laonde ne nascono diuersissime specie di Sparuieri. Oltre a ciò con Falconi peregrini, per cioche i peregrini da

M padri

padri subito sono cacciati fuori, e facilmente si spartono fra loro per far preda, e per ira anchora, e quando fra la specie non si trouano le mogli, subito si riuoltano à quella specie, laqual ritrouano più simile à loro, e tuttociò nel tempo della primavera. Laonde quelli che nascono di parenti nobili, ageuolmente per arte diuengono migliori, più che gli ignobili. Ne dissimilmente

Da varie Aquile nascono gli Halitei, Ofsifragi, & Auoltori.

Plinio parlando degli Halitei dice così. Gli Halitei nõ hanno la loro specie, ma nascono dal coito di diuerse Aquile, e quello che nascono da loro, hanno la loro generatione negli Ofsifragi, da' quali ne nascono gli Auoltori minori, e da quelli i grandi, liquali 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 dopo per pietà nodriti da altre specie di animali, così disprezzando la terra abbracciano vn cibo maritimo.

### Della mescolanza de' Pesci.

#### Cap. 16.



E diuerse specie di Pesci si mescolino fra loro nõ, difficilmente si potrebbe conoscer dall'buomo, per viuerno i Pesci sotto l'acque, l'attioni de' quali nõ si ponno offeruare, e principalmente quelli che accadono contro l'ordine di natura. Ma se voi considerarete quello, che habbiamo detto di sopra, facilmente sodisfarai 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 degli animali. I semi di diuersi pesci nõ si meschiano insieme, ne mai è stato offeruato, che diuerse specie di Pesci si congiungano insieme, eccetto che

Lo Squadro, e la Raia generano il Squadroraja.

Dall'vno, e l'altro è fatto il nome Greco Rinobatos. Dalquale Plinio. Diuerse specie di Pesci nõ si congiungono insieme, fuor che il Squadro, e la Raia, dalqual nasce poi vn Pesce, che nella parte dinanzi si rassomiglia alla Raia, e però ritiene il nome appresso i Greci

com-

composto dell'vno, e dell'altro Squadroraia, e fuor di questo in niuna altra parte si legge altra parola di questo pesce Squadroraia, ò vero da altro autore, che habbi tolto da lui. Teodoro Gaza Rinobato interpreta Squadroraia, 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 di pesci, e di lui anchor sene triserua il ritratto, e si ritrona nel Mar nostro di Napoli.

Come si possano produr nuoui, e prodigiosi parti.

Cap. 17.



**P**arti prodigiosi, ò mostri, ò vero aborti si producono dagli animali, secondo i modi già detti, ò per mescolanza de' semi, ò per imaginazione, ò vero per altre cagioni. Della imaginazione ne ragionaremo 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 nuoui mostri. Democrito, come scrisse Aristotele, dalla meschianza di molti semi, quando l'vno è buttato nella matrice prima, e l'altro dopo, e si confondono, e mischiano fra loro, & però nascono di membri discordanti fra loro, come vn'buomo 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 auuene, ò per troppo abbondantia di seme, ò mancamento, ò per il principio del moto, ò per distribuirsi in più parti, ò se errando iò uà ne' luoghi douuti, allhora generaransi animali mostruosi. Strazione dice dall'aggiunger ò dal mancare, ò dal trasponere, ò dall'infirmitate di ciò auuenire. I Medici ne dicono che prouiene dalla matrice, che spesse volte ripiena di fiato si souuerta. Aristotele vuole che ò accader soglia più spesso à quelli animali, che partoriscono molti figliuoli, e che hanno i piedi più diuisi, perche producendogli asi imperfetti, ageuolmete può accadere, che si conuertano in mostri, & in quelli p lo più accader suole, che si chiamano matechere,

M 2 i qua

i quali sono quasi mezz mostri, perche col mancarci alcuna cosa, e col hauerne alcuna souercchia diuenta 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 caualli, e gli asini. Anzi i piccioli animali, come sono i cani, i porci, le capre, e le pecore sono più fecondi de i grandi, perche i grandi non ne partoriscono più di vno per volta. Allhora sogliono generarsi i mostri, quando molti semi si toccano insieme, e si confondono, o vero uscendo allhora dal maschio, o quando nel ventre della femina si mischiano, la onde gli vcelli anchora pōno far mostri, perche fanno le vuoua col rosso doppio, e i mostri negli vcelli da quei doppi rossi generati sono, come in quelli che fra l' vno, e l' altro sono separati da vna 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' adopa hor più parcamente, hor più abondeuolmente, e se serue à suo modo, così alcuna volta venendo manco la materia, o souercchiandone, 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 mancheuoli, hor maschi, e femine, con quattr'occhi, con quattro braccia, e con altrettanti piedi, e questi sono quando gliene auanza, così quando nella madrice o per caso, o per arte si trouano i semi così mal ordinati, essa l' aiuta, e conduce à fine le cose cominciate. Tu dunque che desideri produr alcun mostro, impara da questi effempi, che noi trasseremo di molu principij, e comincia à far quelli, che sieno possibili à riuscire, che la natura ci aiuterà, e goderai poi di hauer prodotto al mondo cose, che giamai imaginasti, e darai occasione di far cose poi, che seranno più tosto di merauiglie, che cose profane. Si generano dunque gli

#### Mostri nell'huomo.

O per il coito disordinato, che il seme cada in luoghi non ordinati, o vero se due figli generati in vna volta s' accollino troppo insieme, o per la strettezza della matrice, o vero se alcune p. llicine che sono nella matrice mezzane tra l' vn parto, e l' altro fussero corrate, o sconcie, come veggiamo ancora accader i frutti negli alberi, i quali per fia alcuni troppo vicini, e stretti da alcuni rami veggiamo le mele attaccate insieme. Scrive Plinio, essendo Confoli C. Lelio, e L. Do-

mitio

vi è stato esser nata una donzella con due teste, con quattro mani, con doppia natura, e poco prima vna fantesca hauer partorito vn 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 vn figliuolo con due teste, & io in Napoli hò visto vn figliuolo dal cui petto ne usciva vn' altro figliuolo inuiero, solo senza testa, perche dal petto del primo usciva il collo del secondo, e stauano giunti nel ventre, e ne hò visti poi infiniti altri, con quattro mani, con quattro piedi, con sei dita alle mani, e ne' piedi, & in varie forme, il che sarebbe molto lungo, se volessi narrargli. Nel medesimo modo

I mostri nelle bestie

Si veggano. Dicemmo che i mostri per lo più si veggono in quelli animali che partoriscono molti figli insieme, & hanno i piedi fissi.

Nicocreone di Cipra hebbe vn Cervo con quattro corna, Eliano vide vn buc con cinque piedi, e quel pie che auanzaua usciva dalle spalle; e pendeva, e ch'era ben fatto, e l'aiutaua anchora à camminare. Linio narra in Sessa di Arunco esser nato vn' agnello con due teste, & in Apoli vn' altro con cinque piedi, & vn cane con tre, e Rafs ferius hauer visto vn cane con tre teste, e sono tanti, e tanti che mi rincresce scriuergli. Ma con più ageuolezza

Mostri negli uccelli

Per che accaggiano, così perche sono più lussoriosi, come anchora, che in vn tempo portano molte uova in corpo, tanto che più ageuolmente si possono attaccare insieme. Gli uccelli più fecondi sogliono produrre l'uoua con due rossi, però Columella, e Leortio Greco vogliono con certe cirimonie purgar le case, & i uidi doue habitano, anzi l'istesse galline con solfo, e bitume tede, e lamine di ferro, & capi di chiodi, & rami di alloro por ne' loro nidi, e stimano queste cose hauer forza che non naschino da loro questi mostruosi, e prodigiosi parti. E Columella dice. Molti sono fra li strami de' loro letti vi pògono la gramigna, & i rami di lauro, così anchora capi di agli, con chiani di ferro, le quali cose stimano rimedi cōtro i tuoni, i quali corrompono l'uoua. e da lor poi nascono i polli di varie forme, li quali bisogna ammazzare pria che sieno compiti di tutte le parti. Eliano per autorità di Apione così scrive. Regnando Onco nel mezzogiorno apparue vna Grue con due colli, e sotto vn' altro Re con quattro teste esser stato visto vn' uccello. Impareremo

Co-

Come si possa generar vn pollo di gallina, che habbia quattro ali, e quattro piedi.

Ilche noi hauemo da *Aristotele*. Le galline secondisime per lo più sogliono partorir l'vuoua con due rossi, & questo auuiene ageuolmente, per starno l'vuoua strettissimamente accoppiate. S'attaccano insieme, come veggiamo farsi ne' frutti degli alberi, quando stiano troppo vicini insieme, e crescendo non hauendo largo s'vniscono, e di due sene fa vno accoppiato vnito, e se auuiene che l'vuoua habbino vna certa pellicina, che distingue vn rosso dall'altro, di quel vuouo ne nascono due polcini perfettissimi, ma se que' rossi stanno insieme, e non han quella pellicina in mezzo, che separi l'vno dall'altro, ne nascono da quelli polcini mostruosi. Per far ciò cerca di quelli vuoui che fanno le galline troppo seconde, lequali vuoua potrai conoscere dalla grandezza, perche sono maggiori i dell'altre, e si conoscono anchora, opponendole al Sole, o vero alla candelà, e questi si producono da troppa abbondanza di seme, o vero dalla meschianza di più semi. Così poi facendole couar da vna bona biocca, quando si apriranno l'vuoua, vsciranno fuori i polcini à quattro ali, e quattro piedi, ma con vna testa, habbi cura che sieno alleuati con diligenza. Alcuna volta si veggono, e con tre rossi anchora, ma per il più à due, e sò se ne haessero di quelle à tre rossi, produrrebbono polli à sei ali, e sei piedi, e sarebbe cosa più mirabile à vederli. Hò visto vna picciola anitra con quattro piedi, con largo rostro, & acuto, dinanzi nera; dietro gialla, col capo nero, con gli occhi di color di cenere, con vn cerchio nero d'intorno al collo, con l'ali, e col dorso nero, coda, e piedi gialli, ne molto distanti fra loro, laqual si conferua in *Torga*. Non dubito, che non sia generata nel medesimo modo, che habbiamo detto delle galline. Scriuesi anchora esser stato visto vn 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.

Scriue *Aristotele* che i Serpenti possono nascere con più teste nel modo medesimo. I Poeti cantano la *Hydra Lerne*a, trofeo del combattimento di *Hercole*, e così anchora gli altri antichi inuētori delle fauole, & sò che niuno dubitarà total fingimento esser nato da simili mostri, che si veggono ogni giorno ne' Serpenti. Mentre io scriuena queste cose, è stata vista in *Napoli* vna vipera à due teste, &

vina,

ina, che mancua l'vno, e l'altro capo, & hauea le lingue partite in e parti. Hò visto anchora molte lucertole à due, e tre code, lequali ignorante volgo cerca auuidamente, dandosi ad intendere falsamente, che sieno fauoreuole al giuoco, ne è possibile immaginarsi, che possono esser nate altrimente, che dalle vuoua à due rossi.

Come con altro modo si possano produr mostrosi parti. Cap. 18.

**P**ossiamo noi produr i parti, come vogliamo mostrosi, e con altra arte di quella che hauemo prima narrata, perciocche come possiamo produr i frutti di quella forma, che noi vogliamo, facendogli crescere in vasi di quella forma, come le cotogna in forma di testa d'huomo, i comeri in forma di serpente, accommodando intorno i frutti le forme caue, il simile può accadere ne i parti de animali. Et il modo Hippocrate lo dimostra nel libro dell'aere, ua, e luoghi, come fanno coloro, che habitano in Fasi, che hanno di più lunghi del giusto, per non trouarsi gente, che habbia simili. Dal principio l'vsanza ne fu cagione, per hauer queste fortiste, hor la natura istessa s'è accommodata con l'arte, perche si appresso loro esser cosa molto generosa hauer il capo lungo à modo, e di quell'vsanza, questo fu il principio. Subito ch'è nato mbino il capo ancor tenerello, e molle, lo stringono con le mani, cestringono à forza à crescere in lügo, anzi lo stringono con li-  
 i, e lo legano con istrumenti à ciò accommodati, accioche i capi crescano rotondi, ma crescano in lungo, laqual vsanza è stata di  
 i forza, che restasse così quella figura di capi, poi col tempo la  
 ra da se tal gli hà prodotti, che nõ è più bisogno stringerli al pri  
 modo. Per proceder il seme dell'huomo da tutte le parti del cor  
 gli huomini sani, vien sano, da infermi infermo, così da calui,  
 generano huomini calui, e da quelli che han gl'occhi biachicci,  
 uelli con occhi simili, e per lo più vn torto, e stroppiato, vn tor  
 tiera, e con la medesima ragione possiamo considerare l'altre  
 perche non possiamo considerare che da loro, che hanno i capi  
 i, non possono generarsi pur huomini con i capi lunghissimi,  
 tempo nostro non nascono con teste così grandi, poiche per  
 tra-



trascuraggine di quelli han lasciato l'vsanza di così accommodargli così volēdo noi generare vn cagnuolo à due piedi, come habbiamo visto alcuni fatti in banchi che li portano à torno, poso dopò, che son 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 sono à due piedi tagliarli di nuouo. facendo tanto così, che ne facciamo la spetie. Così le commari assistenti al parto, accommodano i nasi scbiacciati à i bambini nati di fresco, e li riducono à quella forma che vogliono, maneggiandogli, & accommodargli ben spesso.

Della merauigliosa forza dell'imaginatione, e come si possano generare varii parti. Cap. 19.



**P**LUTARCO in quel libro del consenso de' Filosofi, scriue che Empedocle disse, che tal si partoriscono i figli, quali si veggono nel ponto della loro concettione, perche quelle donne, che spesso volte mirano statue, lequali si togliono dileto in mirarle, hauer così fatti prodotti i loro figli. Hippocrate volēdo honorar la fama di vna donna, che hauea fatti i figli assai lontani dalla effigie de' suoi genitori, disse esserne stato di ciò cagione la pittura, laquale staua attaccata nella sua cameretta. Quintiliano difende vn'altra donna con la medesima cagione, laquale essendo ella bianca, hauea partorito vn nero Etiope, e giudicato da tutti figlio del suo schiauo. Narra Damasceno vna dōna hauer partorito vn figlio tutto pelofo, & volendo ricercarne la cagione, vede l'immagine di S. Giouanbattista tutto birsuto, che staua ritratto nella sua camera. Heliodoro finge la sua bellissima historia da questo principio, che la moglie del Re di Etiopia partori Charichia sua figlia bianca, per esser nella sua camera, doue col Re giaceua, la fauola depinta in vn quadro di Andromade. Letto habbiamo le donne pur hauer prodotto i figli con le corna, per hauer hauuto dināzi à gli occhi il quadro della fabula di Atteone con le corna in testa, quādo giaceuano con i mariti. Veghiamo ogni giorno figliuoli con le labra aperte, e l'han prodotti così le madri, perche mentre erano pregne miraua nocon diligenza le lepri. Grande è la for-

forza dell' affetto dell' animo, e la forza della fissa imaginatione, ma è maggiore quando l' animo è rapito nell' eccello, à pena si può capire con l' imaginatione. Quando le donne son grauide, & hauendo grandissimo desiderio di alcuna cosa, quel continuo pensiero, e quella imaginatione altera gli spiriti interiori in modo, che quella cosa desiderata, e fissa nella imaginatiua, si depinge, quella muoue il sangue, & onde nella tenerissima materia del bambino si dipinge l' imagine della cosa, così il parto si depinge in perpetuo delle macchie, e de' varij segni, se nõ si sodisfà di quel desiderio. Laonde i sperimentatori delle cose non senza cagione han ricercato, che così nascono segnati i parti, come s' imaginaua l' anima, e principalmente nelle principali ationi, come nel congiungimento col marito, nel buttar del seme, & altre ationi, e però l' huomo perche hà l' imaginatiua così veloce, e la prestezza dell' anima, e la varietà dell' ingegno suol segnare nel parto assai segni, e di molte forme, e però si trouano gli huomini di più forme differenti, che in tutte le restante specie degli animali. Perche gli altri animali hanno sempre vn' 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 voi le lettere sacre. Perche

Generar le pecore di varij colori

Volendo, fece di modo, che vorrei che così facessero tutti quelli, che vonno produrre vn' simil effetto. Egli tolse le verghe, e le pertiche di pioppo, e di mandorlo, e di quelle, che facilmente si poteuano discorzare, & scorzare, & in alcune parti lasciate le scorze, & alcuna volta i cerchi, e così in varij semi distinte di bianco, e di nero, come spoglie di serpi, le accommodò ne' canali doue andauano à bere, e ne' paschi, e ne' presepi, doue albergauano le greggie delle pecore, accioche congiongendosi 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 fussero così macchiati, lasciavano i macchiati nel cospetto di quelli, che caualcauano mogli, accioche le moglie, hauendo sempre quelli macchiati dinanzi à gli occhi, facessero i figli anchora così macchiati. Già haue parlato degli animali coperti di lana. Ma se vorrai che tutte le ore, ouero

Caualli nascono di varii colori.

*Questo molto vale ne' caualli, e questo offeruano tutti quelli hanno vn tal pensiero di cōdurre le caualle al marito, che cuoprono le stalle, doue si caualcano le giumente di tapeti, e di pani tutti di varii colori, laonde ne nascono da quelli i caualli pomati bay, e di diuersi colori. Absirto l'impura di vn'altro modo. Ilqual 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 caualcando il cauallo la femina, di quel colore che si pascerà gli occhi in quel ponto, di quel medesimo colore darà i suoi figli, e così sarà vario il color delle spalle, e di tanti diuersi, 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 auiene

Che chiuso sia nel ventre della madre.

Quando di ardente amor ella si bruscia,

Et al cupido sposo ella è sfrenata

Gli dipinge il pastor 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 diuifato

Con gridi allegri, e con spumose labbra,

E gli scorre il feruor per tutte l'ossa

Abbraccia con disio la cara sposa,

Così lo lascian libero, & ei corre

A goder de' venerei abbracciamenti,

Allhor la madre partorisce i figli

Di quei color, che hauea dinanzi il padre.

Che i Pauoni diuentino bianchi.

*Erano primieramente in Colonia rarissimi i Pauoni bianchi, che tutti come cosa rara la stimauano, e marauigliosa; ma dopo che da i mercadanti di Norueggia, ve ne furono portati in copia, che dopo*

*che*

Di Gio. Battista della Por. Lib. II. 99

vi fur portati degli altri di varij colori, tutti al fine diuenero  
icchi, percioche mentre i maschi in quell'aria couauano l'vuoua,  
euano sempre dinanzi à gli occhi quei monti bianchi coperti di  
e, animandosi quelle vuoua, tutte produceuano i polli bianchi.  
vedesimo vogliamo che si facci di tutti gli uccelli, purchè l'v-  
iere, e le gabbie doue stanno rinchiusè, e i loro nidi si biancheg-  
io di bianca tunica, ò si cuoprano tutte di bianche lenzuola, ò di  
i velami, ò sieno restrette in gabbie, acciò che non possino par-  
da mirar sempre cose bianche, così cõgiungendosi con i maschi,  
uando l'vuoua, partoriranno i figli bianchissimi. Ma se vorrai  
Che naschino i colombi depinti.

la regola imparata da Oppiano, nel tempo che i mariti baciano  
mente le mogli, & si accomodano à gli affalti di venere, colui  
na pensiero delle Colombe habbi vesti di porpora, & di varij co-  
e le accomodi dinanzi à gli occhi loro, lequali mirãdole con-  
ere, faranno i figli de' medesimi colori.

Queste cose fa bene, e le fa spesso  
l'astuto cacciator, ilqual ha cura  
del cacciar, degli uccelli egli con arte  
i diuersi color mata i colombi  
inanzi à gli occhi lor pone le vesti,  
i tapeti di rossi, e bei colori  
osì gli innamorati empiendo gli occhi  
i quei color, quando di lor si gode  
e' medesimi color genera i figli.

Come i cani nascono lanosi.

he così le donne desiano i loro cagnuolini, ne' letticiuoli doue  
iono, e si godono, e versano continuamente, quei cani sieno di  
di pecora couerti, e così i letti, lequali hauendo sempre d'inan-  
li occhi, producono i figli con le giube lunghe come i Leoni.  
teso questo secreto esser stato trouato à caso, che giacendo vna  
colina continuamente sopra vna pelle di pecora, nel partorire  
figli così lanosi, come vna pecora, e così gli altri da quella di-  
e la spetie de i giubati.

Produr i porci, e le pecore bianche.

do i porcari, & i pecorari faceuano i letti, e le madre alle greg  
questi animali, tutti erano biancheggianti, ò vero ornati di pan-  
chi, così i porci, e le pecore nati in quei luogbi biachi diuenero.

Che le donne partoriscono bei figliuoli.

Cap. 20.



**D**ELLE 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 produrli à caso sono stati trouati, onde vorrei che si douessero tener bene à mente, e quella che importa, il tutto, che nelle camere di Principi, e di gran Signori, e nelle maggiori prospettive della casa si douessero tenere imagini di Cupidini, di Adoni, e di Ganmedi, ó vero si facessero di materia solida, accioche dādosi opera all' esercizio di Venere, le mogli hauessero 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 grauide pur andassero imaginandosi quelle pitture, così quei già conceputi, riteneranno quelle imagini, lequali haueano sempre imaginare, ne poco importerà questo. Hauendo io molte volte detto ad vna Signora questi precetti, laqual molto desideraua partorir bei figliuoli, subito si locò in sua camera vn bambino di marmore bianchissimo, & intagliato da vn' eccellente artefice, perche desiaua hauer vn figlio di quelle fattezze, laquale hauendolo sempre innanzi gli occhi, e nella concessione, e mentre lo portò in ventre, così essendo nato poi, me lo mostro grassetto, e benissimo fatto, simile al simulacbro di marmore, ma così pallido, che imitaua il marmore 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 diceua. Oppiano pur parla di questo effetto.

Pur i Lacedemoni vsurpan sempre  
Quando veggon le mogli, che han desio  
De' Venerei piacer, dinanzi à gli occhi  
Pongon pitture di più bei figliuoli,  
Che habbi la gioventù giamai prodotti,  
Nereo, Narcisso, & il guerrier Giacinto,  
E quei giouani anchor, che sian di volto,

E di

E di membra decori, e i de' più belli,  
 Qual fu Apollo Zimbreo, che hauea le chiome  
 Coronate d'alloro, e qual fu Bacco,  
 Che in vece di ghirlanda hauea il diadema  
 De l'alma 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. 22.

**E**MPEDOCLE disse i maschi, e le femine generarsi per la calidità, e per la frigidità, e di qua viene, che si dice, che i primi maschi anticamente esserono nati al Merriggio, & all' Oriente, e le femine al Settenrione. Parmenide dice al contrario i maschi esser nati nel Settenrione, perche sono più densi, e più sodi, & al Meriggio le femine, come cose più deboli, e più aperte. Hipponace dice esser secondo il seme se fusse più vnito insieme, e più gagliardo, ò vero si languido, e languido nascer i maschi, e le femine. Anaxagora, e Parmenide, che il seme che vsciuu 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 bustar 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 hà la verga, la femina la vulua. Fin qui Leucippo. Democrito le vicendeuole parti si toccherà dall'vno, e l'altro, e quando è particolare, generarsi qual più si preuaglia dell'vno e dell'altro. Dice Hippocrate, si veramēte il seme genitale preualerà, si genera il maschio, si preuale l'alimēto la femina. Ma tutti i medici dissero il destro lato essere caldissimo, la onde se il seme dopo buttato si ritenerà nella parte destra, cōcepirà maschio, nel sinistro la femina, e questo si può per esperienza vedere negli animali, che fanno molti figli, peche se aprirai per mezzo vna porca preugna, trouerai nella parte destra i maschi, nella sinistra le femine, però coman dano alle donne, dopo che saranno riceuuto il seme virile,

rile voltarfi alla parte destra, onde legãdo il destro testicolo del montone, non generar altro che femine, come scrisse Plinio. Il toro dopo che harà caualcato la giouenca, 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 vna donna, che habbi partorito la femina, depingono vn toro, che mira la parte sinistra, si il maschio il toro, che volti al destro. Ma se tu desideri, che quello che nasce sia maschio, nel tempo del coito, con vn ligame lega il sinistro testicolo, se vorrai femina, lega similmente il destro, come narrauo Columella, Africano, e Didimo. Ma perche nelle greggi grandi, e molto faticoso il far questo, tentiamo far il medesimo per altri mezzi. Nel spirar di Aquilone si concepiscono i maschi, nell'austro le femine, da Plinio. La forza del vento Aquilone è tanta grãde, che quella forza, che non fa far se non femine, la muta, e le fa produr maschi. Bisogna guardar all' Aquilone, quãdo si caualcano le femine, quelle che si caualcano la mattina producono maschi, se lascierai che si caualchino la sera, non soffrirãno. Aristotele che seppe molto della natura delle cose, al tempo che si menano al coito le caualle, vuol che si offeruino i giorni secchi, & il fiato Settentrionale, che il gregge pastori contro il vento, e mirãdo à quel luogo, si lascino caualcare, ma hauendosi à generar le femine, che riceuino i fiati australi, accioche cõ la medesima ragione adoprino le matrici. Il medesimo disse Columella, & Eliano. Quando dopo il coito il maschio si riuolterà al vëto Africano, 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 vn fiume chiamato Milico, e dopò quello vn' altro chiamato Ezaradio, di questo beuendone gli animali al tempo della primauera, 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. 22.

**C**auanzano alcuni esperimenti d' animali non da sprezzarsi, ne men piaceuoli, i quali accioche nõ s'habbino à cercarsi in altro libro, son stato di parere portargli in questo luogo. E primo

Come si faccino le macchie bianche ne' caualli.

Ne' libri degli abbeglianti de' caualli si tratta, come s'habbi à fare p' far nascere i peli bianchi ne' caualli. Perche sogliono questi vendi-

*tori di caualli far macchie ne' caualli, cioè nella fronte, nel piè sinistro, ò nella mano destra per ingannar coloro i quali s'imaginano da questi segni conoscer i costumi, e le qualità di caualli, laqual esperienza l'haue imparata il caso. pche quando per alcun caso si discuoia la pelle al cauallo in alcun luogho. subito vi nascono in quel luogho i peli bianchi, onde quei che voglio che vi nascano quei peli bianchi, ne radono prima i peli, poi feriscono la pelle, che così nascerano biachi. Ma Oppiano fa il medesimo effetto con il fuoco.*

Fan nella pelle de' caualli in tondo

Le macchie, e appaion nella negra pelle

Biancheggianti le macchie di Pantera.

Così fa il cauallar quando egli cerca

Far il medesimo vò brusciando i peli

Con l'infocato ferro nella pelle,

Ma al contrario poi si te piacerà.

Far che nascano i peli al cauallo del medesimo colore  
doue è stato discuoiato.

Tiberio l'insegna à far nel medesimo modo, toglie due sestarij d'orzo pisto, e giongeuvi spiuma di nitro, e con vn poco di sale fa pani, poi lo poni nel forno. fin che diuēti carbone, dopo pisti, e ridotti in poluere, meschiandoni olio, vò ongendo le cicatrici delle vlcere, 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 degl'altri, Afrodiseo dà ragione, perche l'orzo hà forza di discutere, e di purgare, annetta, e consumma l'escremento della pituita, e tutta quella materia vitiosa, che l'vlcera hauea in se raccolta p l'infirmità delle mēbra. Ne lascierò di dir vn' esperienza da beffe, Che

1 Buoi mostrino vna falsa grassezza.

Se ad alcun Bue vecchio aperta la pella sotto la coscia gonherai con vna canna, e leggerai che il fiato nō esca fuori, & gli darai da mangiare, lo farai grasso. Possiamo col bere

Tinger le pelli delle pecore di vario colore.

Eliano dice, che il fiume Cratere manda vn'acqua, che il color' biāco induce, che le pecore, e le vacche, e tutti i quadrupidi, come dice Teofrasto, beuēdo di quello, da nero ò rosso, che sia lo fa diuenir biāco. I buoi in Euboiā quasi tutti son biachi. Le diuerse qualità dell'acque che si beuono, fanno diuerse mutationi nelle pecore, ilche auuiene dalla natura, e dalla forza de' fiumi in ogni tempo quando si caualcano insieme. Si che di bianco si commutano in nero, & al contra-



rio di bianco in nero si muta, le quali mutationi auēgono così nel fiume Anfiandro, come nel Tracio. In Troia il fiume Scamadro cō l'acque sue fa le pecore diuenir biōde. possiamo accorda' segni del corpo Sapere di che colore hāno da esser i figli, che nascerāno. Per sapere i colori de' muli, che haueranno da nascere, ci gioua molto mirar il color de' peli delle palpebre, e delle orecchie, quātunque sia di vn medesimo colore tutto il corpo, quanti colori vi si vedranno, di tanti colori diueranno. Columella dice, che i figli che nasceranno, saranno di quei colori nelle pecore, che si vedranno sotto la lingua de' montoni, le vene ò bianche ò 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, ò femina dall'vuouo.

L'insegnaremo da Aristotele, quando l'vuouo sarà rotondo, nascerà maschio, si lunghetto femina, la ragion che ne assegna è, che nel vuouo rotondo il calor stā più in se raccolto.

Che l'uccello l'accompagni sempre

Hor narremmo vn'amicitia, ch'ebbe vna pica con vn mio conoscente, il qual hauea ridotto vna pica nō sola in sua amicitia e cōpagnia, ma in vna seruitù estrema, che non solo li volaua intorno tutto il giorno, ma staua sempre appresso di lui il giorno, e la notte. L'artificio fu tale. Quando ella era ancor senza piume, li tagliò la parte inferiore del becco insino alla gola, che non poteua mangiare, se non la cibaua con le sue mani, la onde quādo egli mangiava, ella subito volaua sopra la mensa, e cantando li faceua vna musica, che nō era cosa: che si vdisse ò dicesse in casa ch'ella nō lo riferisce, che nō solo le voci, ma imitaua quasi l'humane attioni, come fu fatta grande la lasciava andar libera doue voleua, ma sempre allhora del praso, ò della cena ella sene tornaua à māgiare. Accascò che l'amico bisogno partirsi da casa, & andar longi per spatio di quindici giornate, ella l'accompagnò per tutto il viaggio, hor volaua vn poco innanzi, poi sopra vn ramo l'aspettaua fin che egli giungesse, alcuna volta volaua sopra il cappello, ò le spalle, & ini si riposaua, hor quando egli passaua innanzi, ella si riposaua, poi con vn volo lo giongeuā, e con allegrezza, e canti se l'accōpagnaua, la notte dormiuā nel suo letto godēdo della sua cōpagnia, ma della trasmutatione di tutti gl'animali sia detto à bastāza.

Il fine del Secondo Libro.

105

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO.  
DELLA MAGIA NATURALE.

Libro Terzo.

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



P R O E M I O.



*I A' hauemo à pieno raccontato le varie generationi delli animali, hor restano quelle delle piante, lequali con vna guadagneuole giocondità, e con vna portentosa bellezza tirano à se gli occhi, e gli animi di chi le contempla. Queste appartano più di guadagno, e da queste prouue il Mago potrà parer più merauiglioso, perche l'rsura, che si fa con la terra, è a più ricca, e la più honesta, e tanta di quante se ne trouano - e la terra non inueccchia mai, ne si stracca di partorire, in ogni luogo da se stessa produce, e per produr souerchiamente (sinanisce se stessa, ne si vede mai satolla di ricouer nuoui semi, e di produr nuoue piante, second. s. ma di parti perpetui, e se ben la natura in tutte le sue cose è stupenda, e marauigliosa, nel produr de' frutti ella vuol me strarsi più mirabil di tutti. Nel Libro passato negli animali era vna sola specie di co. to. quà il conto delle piante è quasi infinito, che non solo ogni albero, in ogni albero si può inferire. ma vn solo albero riceue in se il congiogamento, e l'adulterio di tutti. Le diuerse specie di animali, non*

li non così ageuolmente si meschiano insieme, ne così ageuolmente si possono giungere gli animali di lontani paesi, nelle piante volta via ogni malagevolezza, si mandano gli rametti, e si trasmettono in lontani paesi, e quando sarà bisogno con ogni poca di diligenza insino all'Indie, e se la capestia dell'acque era cagion sola di congregar tante spetie di animali per congiungerli insieme, & apportar nuoui partiti qui in Italia d'oue è perpetuo temperamento dell'aria, perpetua Primavera. il Ciel sempre benigno, la terra feconda, e molle tal che alle forastiere piante ella da 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, abondeuoli, e nuoui frutti, e non mai visti, ne imaginati à i primi secoli. Oltre à ciò di questi si può con più verità scriuer sene, e veder sene l'esperienze, perche l'habbiamo sempre dinanzi à gli occhi, e possiamo con più commodità cōtemplare i loro progressi. E se gli antichi nostri hanno ritrouate alcune cose nuoue, noi aggiungendo alle cose ritrouate da loro, ne agongeremo, e più assai, e più marauigliose, e gli auanzaremo di gran lunga, dimostrandone ogni giorno à noi il caso, la natura, e l'esperienza, cose nuoue. Scriue Diodoro che al principio la vite non era altro che vna sola, e seluaggia, hor di Bacco solo coltiuata, mutando la condition della terra, l'inclinatione del Cielo, l'industria del cultore è variata in tante spetie, che voler raccontar le sue varietà giudico che sia opra di mente non sana, ne ci apporta vtilità alcuna in raccontarle. La natura ci produsse vn sol pero, hor sono tante nobilitate di nomi de' loro cultori Decumiane, Dolobelliane, & altre, che fuoro da Decumio, e Dolobella. Il medesimo giudichiamo de' fichi, che vi sono le Liuie, e Pompeiani, di Liuiio, & Pompeo. Et il melocotogno in quante varietà hor è mutato? che da Mario sieno chiamate le mariane, da Manilo le manliane, da Appio, Claudio, Cestio, appiina, claudiana, cestiana, la cui varietà hà fatti eterni i loro nomi? che diremo delle cireggie ritrouate à tempo di Plinio? che de' cedri? che à tempo di Teofrasto, e degli ani di Plutarco, e di Plinio, come scriue Atheneo, che non si mangiava per la sua grandissima acrezza, e da Palladio poi furon mutate le sue midolle in dolce? che diremo del nocepesco, e dello mandorlo pesco frutti non visti da' nostri antichi, i quali hor con tanta marauigliosa, e stupore, e giocondità si mangiano? che de' fiori de' garofoli?

che

che per opra della cultura son fatti di più numero di frondi, e più odorati, e degli altri frutti, e fiori, di che ne è sparso tutta la nostra opera, & i giardini di Napoli ne sono tutti pieni, che gli horti Hesperidi, di Alcimoo, di Semirami ò i Pensili hoggi di Memfi, non gli baremo da inuidiare. Ma cominciamo l'historia con le più breui, e sbiare parole che possiamo.

Come si possano generar nuoue herbe con la putrefactione. Cap. 1.

**P**ER seruar l'ordine, che hauemo cominciato da principio, hauendo detto che si poteuano generar nuoui animali con la putrefactione, così anchora dimostraremo, che da per loro istesse si possono generar nuoue herbe. I nostri antichi, senza alcun dubbio sono stati di parere, che dalla mescolanza dell'acqua, e della terra si possano generar nuoue piante, e che particolari luoghi possono generar particolari herbe. Dicemo per parer di Diogene, che dall'acqua putrefacendosi, e mescolandosi in vn certo modo con la terra, poteuano propur piante. E Teofrasto hà scritto, che le pioggie fanno certe putrefactioni in terra, e certe mutationi, delle quali si poteuano nudrire, e produr nuoue piante. Il Sol riscaldando, & essiccando, e la terra commossa, sogliono sempre produr quelle herbe, che sono famigliari, e solite di quei luoghi. Nell'isola di Candia in qualunque luoco alcun zapperà la terra, se non vi pianti alcuna nuoua pianta, subito nascerui vn cipresso, e crescer molto, e nelle biade meze putrefatte se le zapperai subito nascerui il tribolo. E così anchora esser nato in Libia il lasere da vna certa pioggia di pece, e grassa, nascerni subito l'herbe, che vi furono da prima. Plinio dice, che le acque che piuouano da Cielo, sono cagione, che nascono da terra tutte le cose, e le piante anchora, veramente per mirabilità della natura, e molte altre cose, le quali habbiamo raccontate nella Fiisognomonica. Et io hò sperimentato piu volte la terra cauata dalle più cupe parti de' pozzi, e di profondi fondamēti delle case, riposta in vasi, & esposti al Sole, hauer generate varie sorti d'herbe; così per scoprire le mra-

uglie della natura, come per pigliarmi piaceri di quelle, hò ricercato da varij luoghi, varie sorte di terre, e ripostele in vasi, & esposto al Sole, & alla ruggiada. & irrigandole continuamente con leggero barginamento di acque, m'accorsi che dalle terre più delicate, e fertili, nascuano herbe, che costauano di foglie piccine, e secche, e di sottili giocchi, in vece di gabi, & intagliare le foglie con più delicate intagliature, così delle terre aspre, e dure pumicose; delicate, ligiose, e con molti profondi negli le fronde incauate. Nel medesimo modo, hauendo raccolta l'herba da luoghi ombrosi, & acquosi, e da sassi che scatorino acque, hauer generate herbe di color verde gaio, con le frondi succose, e carnosì, come sono i cotuledoni, portilache, sempreuue, & i telefii. Habbiamo anchora esperimētato togliendo delle terre portate da lontane parti, de quali i nauiganti si erano seruiti per suburno de usui, hauerno prodotte varie herbe, che appena si conosceuano. Finalmente da radici, e da cortecce putrefatte, e da semi pisti sotterrati, & adacquati, e de' loro decotti, habbiamo quasi prodotte le medesime herbe, come dalle radici delle quercie il polipodio, il driopteri, la lonchiti, e haueuano il medesimo volto, la medesima statura, e semiāza. 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 generauano, lequali io l'harei qui dimostrate, se l'hauesse potute ridurre à regola, ò vero fossero nate quelle piante, lequali io hauea sostituito che fossero nate: ma nascuano aliose di quelle che io proponeua. Ma se piacerà à Dio, à soddisfazione de' curiosi, per diletto, per speculatione, & utilità vn giorno le scriueremo, che per hora non posso mandarlo ad effetto per i grandissimi trauagli de' fastidi domestici, delle liti, e della vecchiezza, m'è vietato poterlo fare, scriuendo queste cose così alla sfuggita. Ma veggiamo

Come si possano produr fonghi.

Dioscoride, e gli altri han scritto la corteccia del pioppo bianco, e nero tagliato in picciolissimi pezzi, e seminato ne' solchi letamati, che producono frutti tutto il tempo dell'anno. Et in altri luoghi, particolarmente nascere in quei luoghi, doue si troui alcun ferro ruginoso, ò alcun panno fradicio, e se per caso nasce vicino alcuna cauerna di serpe, ò arbori uelenosi, che nascono uelenosi. Ma Tarentino l'insegna più particolarmente. Si nella radice di vn pioppo nero, tagliato in molte parti lo infierai con acqua doue sia dissoluto il fermento su-

to subito nascono i fonghi di pioppi. Aggiunge anchora. Se vn campo sopra vn monte pieno di molte canne, arbusecelli, e frutici: quando redrai che il Cielo stà per piouere, li bruggi, nasceranno naturalmente da se molti fonghi. E se per disgratia dopo abbrusciti i virgulti non seguitasse la pioggia se ben par che voglia piouere, lo spruzzerai d'acqua con vn asperges imitando così la natural pioggia nasceranno subito i fonghi, ma per non hauer hauuto la pioggia naturale saranno vn poco più cattini, percioche i migliori che nascono di questa spetie sono quei che si nodriscono di rugiada. Seguiremo imparare

Come si generano gli asparagi.

Scrive Didimo, se desideri che nascano molti asparagi, pista sottilmente molti corni di montoni feluaggi, e semina quelli ne' solchi, e poi in acquali. Alcuni scriuono cose molto fuer di ragioni. Se torrai le intere corna di montoni, non piste in minute parti ma le perforerai, e le planterai produranno gli asparagi. Plinio dice, che dalle corna di ariete pisti, e sotterati nascono gli asparagi, se ben par à Dioscoride che sia falso. E se ben da noi fuita 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 mi è stato detto

L'Hedera nasce e dalle corna de' Cerui.

E ciò hauendo letto in Aristotele agricoltore, se ten mai hò hauuto occasione poterne vedere l'esperienza, hauemo nondimeno letto appreso Teofrasto nelle corna di Cerui esser nata l'Hedera, per esser cosa impossibile imaginarsi, che in quel luogo vi sia stato portato il seme dell'Hedera, ne par anchora possibile hauerse il ceruo fregato le corna in alcuna Hedera, & hauerne preso alquanto della radice, laquale attaccandosi in quelle parti molli, e che ageuolmente si putrefanno, hauer 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'Hipear, e'l Polipodio.

Varie sono l'herbe che si generano, come l'Hipear, il steli, lequati nascono nell'abete, e pino, & altri alberi, perche in quelli luoghi vn certo humor stemmatico, e catarroso si putrefà, il qual dell'abete dàza vien fuori della superficie del tronco, e de' rami, & in ritirando

alcu-

alcuna putrefazione, e dal Sole riscaldata, facilmente generarsi vna simil herba.

Come non si mutino le piante, che passino da vna forma in vn'altra. Cap. 2.



**I**o non giudico che sia altro il far cose marauigliose, che trasformar vna cosa in vn'altra, & far alcuna cosa, che par che sia contro il solito della natura però narreremo quelle regole con le quali si possono far queste cose. Noi possiamo far con vna sorte di culto, o per negligēza usata far ch'vna pianta venghi à mancar à poco a poco dalla sua natura, e passar in vn'altra spetie, e sforzarla che non solo degeneri del colore, sapore, grandezza, e forma, ilche auuiene ageuolmente alle piante traslasciate, & abbandonate di culto, le colturerai, o le coltivate abbandonerai. Oltre à ciò tutte le spetie degli alberi hanno le sue regole da seruari, perche altre nascono di seme, altra di tronco, ouer radice dispiantate, o di cima, laonde se quelle piante, che solite sono piantarsi di radice le pianterai col seme, o vero quelle di seme piantar si denno, le pianterai di cima, o col tronco, nasceranno veramente da loro altre cose, che nascer doueua no, come ne insegna Teofrasto. Così anchora mutando il sito, cioè il Cielo, e la terra, si viene à mutar ogni cosa, e si farà nascere vn'arbore, che muterà la sua figura, e la sua faccia, che parra vn'altra, dellequali cose, ne sono pieni tutti i libri, che parlano delle cose di agricultura, e di questi ne porteremo alcuni essempi. Se vorrai

Che la vite bianca, o nera, diuenti nera o bianca.

Semina il seme della vite domestica, che nascerà seluaggia, e di frutto nero, e così al contrario seminando i semi della vite nera diuerà bianca, come anchora Theofrasto ne insegnò, perche sappiamo per certo, che la vite non si semina col seme, ma con le radice traspiantandola, o col magliolo, o col tronco giouine, e questa è la sua vera generatione, laonde se diuersamēte ti porterai da quello, che comanda la ragione, ti verranno cose diuerse, e contrarie. Nel medesimo modo.

La fico bianca diuenti nera.

Per-

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 111

**P**ercioche nulla specie di fico si genera dal grano, che nasce dentro il frutto, ma da quel seme solo il caprifico, cioè fico seluaggio, 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 vna vite nobile, e da mangiare, ne nasce sempre vna vite vilissima, e di vn'altra specie, che non par in lei cosa domestica, ma tutta seluaggia. Così

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

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

Il Mandoſo e'l Melogranato dolci diuenghino amari, & agri.

**S**eminando i grani del granato nobile, ne nasce l'ignobile, & vile, & essendo di nocciolo molle, e delicato, vien conduro, & per lo più agro. Il mandoſo anchora traligna così di sapore, come che di delicato, e molle ne nasce dura, laonde volendola generare, ò traspianta le piante domestiche, spesse volte, ò inserir le seluaggie. La quercia anchor nasce peggiore, e ciò si conobbe, che volendo molti semina quelle, che nasceuano nell'Epiro, in niun cōto nasquero, come quelle, che si piantaro. Nasce anchor dal nocciolo dell'olua domestica, ch'è seluaggia, e dicono anchora del cipresso, che essendo seminato semina, nasce maschio, e finalmente dal seme niun arbor domestico può nascere, ma ogni cosa seluaggia, anzi alcune meno pōno peruenire à produr frutto. Dice Varrone che

Il Caulo si muta in Rapo, & il Rapo in Caulo.

**T**anto è anchora la forza del seme vecchio in alcune piante, che si muti la loro natura, perche il seme vecchio del caulo seminato, di esso che ne naschi Rapo, e così al contrario da quel del Rapo il Caulo. Con apparecchio anchora, & alcune diligenze

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

**E** questo auerrà si seminerà dopo pista vn poco, e questo non allhora auuene, ma nel terzo anno, come dice Teofrasto. Plinio scrive, che la filigine dopo due anni si muta in grano. E così tutti i semi ò per neghientia, ò che gli sia nemico il Cielo, e la terra, si mutano in cose vitiose, e contrarie. Virgilio

Ho



Ho uisto 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 scelga.

Così uogliono i fati, che ogni cosa

Cada al peggiore, e l tutto à dietro uada.

Il padre di Galeno fatto studioso alla sua vecchiezza dell'agricoltura, usò gran diligenza, per potersi certificare, se queste pesti che sogliono nascer in queste vittuaglie, nascessero da loro stesse, o vero che i semi si trasmutassero in queste peggiori, laonde tolse il grano, e l'orzo spaccò, e ben scielto, non meschiato con alcun seme, e così lo seminò, e trouò che nel grano vi nacque molta groglio, e nell'orzo poco, fece anchora speriienza nell'altre specie di frumento, & al fin conobbe che nelle lentichie vi nasceua il duro e rotondo aruco, e la securidica herba: per vn certo tralignamento pur nasceua fra le lentichie. E se con la cultura non si trattiene

il sisimbrio si muta in menta.

La onde bisogna trasplantarsi molte volte, accioche non traligni, dice Teofrasto ragionando della cagione di tal effetto. Questo auuene, che quando alcuno non lo coltiua, ne vi usa diligenza, che le radici si spargano, e la parte di fuori fatta debile perde gran parte dell'odore, & vi resta vn'odore assai debole, & imbecille, col quale si rassomiglia alla menta. Io seminau la menta col suo seme, diuenne non pita di odore, ma rimase la forma della menta. Come disse l'agricoltore Martiale.

Che il basilico diuenti serpillio.

Essendo esposto à Sol grandissimo, hor fa i fiori violacei, hor bianchi, hor vermigli, e non solo traligna in serpillio, ma anchora in sisembro. Così scrisse anchora Galeno, che i ramuscelli di cinnamomo si trasmutauano in Cassia. Così anchora

I garofoli, le rose, fior di uacca uiolaci si mutino in bianco.

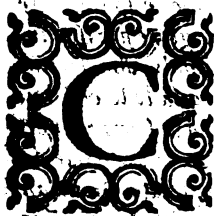
Così per l'età, come per la negligenza si lascino così dispreggiati, perche dice Teofrasto, le viole, i fior di vacca, e le rose, si se dispreggiaranno. il terzo anno diuengono bianchi, e questo l'ho uisto io con gli occhi miei, e questo non solamente in quei fiori, oue per la molta parentela e somiglianza fra loro ci è domesticanza, ma che vna pianta si muti in vn'altra, e che si parta in tutto dal suo geno. Come sarebbe se

be se La vice si muti in quercia.

Alche referisce Alberto, se la casta fusse cortava, come maranigliosa, ma resti la fede di ciò appresso lui, perche dice le silue tagliate di quercia, e di saggi, esserossi in arborate in arbore di mirica. & samarici, lequali sono piante assai ignobili. E nella terra Astemnia 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 auenir, che restano nell'esser loro, quei rametti diuenghino viti. Ma putrefatti, e mischiati poi con la natura della terra, diuencono della natura delle viti.

Come si facci vn frutto composto di diuersi.

Cap. 3.



OMe prima meschiuamo insieme molti animali vari, per mezzo del coito, così noi qui faremo con le piante per mezzo dell' inesto. Che questo è il coito delle piante, comporre mo molti frutti insieme, e nõ neghiamo anchora, che non si possa far con altri modi. Ma à questo effetto lodiamo molto l' inestare, e la lodaremo assai più appresso, quando vedremo, che dal scambieuale abbracciamento ne facciamo vn congiunto indissolubile. e ci diano occasione grande di meravigliarci. E se alcuni estimaranno l' inestioni faticose. & impossibili, sia l' alleggiamento della fatica veder gli effetti, che ne risulta, e se le inestioni sono impossibili, emendonosi con soverchia diligenza. Ne ti far rimouer dal tuo pensiero. alcuni volgari pronerbi degli ignoranti mossari quando vedi l' effetto con gli occhi tuoi, maruolgesi nell' animo quello, che è stato scritto degli antichi, che lo fico s' inesta nel platano, e nel morone. & il morone nella castagna, serchinto, e pioppo bianco, e da quel nascono le mora bianche, la castagna sopra la noce e quercia. e che il granato gioisce di vari adulteri, e gode mischiato con tutti. il ciregg' o nel serchinto, e per non affatisar con lungo parlar i lettori, finalmente ogni specie di rampollo si può inestire in ogni pianta. come scrisse Columella. Di qua viene ogni frutto mischiato e di qua l' vno s' adatta l' altro per figlio, e di qua nascono frutti mai più visti. Virgilio.

### III Della Magia naturale

Si marauiglia l'arbor, che produce  
Nouue frondi, & i suoi non primi frutti.  
**È Palladio scrive.**  
È sotto la sembianza delle nozze  
Sa marita il felusaggio col domestico,  
Accio de l'vno e l'altro la bellezza  
Seco ne porti il rinascente frutto,  
Così le selue vestonfi di frondi  
Nobilitate, e callogran di vedere  
Dedo più sento le lor cime al cielo,  
E con dolce amicitia, e parentela  
Fra lor mischiarsi gli sapori, e i succhi.

Ma noi ci aggeriremo ad une regole, accioche gli uesti apprendino più ageuolmente, e producano noui frutti, e composti dell'vno, e l'altro, le quali cose habbiamo medesimamente deito negli animali, che siano d'vna medesima scorza, che fioriscano, e spuntino le frondi in vn medesimo tempo, accio vna non germogli, e fiorisca innanzi tempo. Et vn'altra più tardi, come gli animali, che portino in vn medesimo tempo. Non è cosa più contraria, quando le cose humide sono contrarie alle secche, e quelle piante con le scorze tenere à quelle cò le dure. Faccisi l'uesto nella più bella, e lascia parte della pianta, doue non sia vlcere, nò cicatrice, non bruscato. Gioua anchormolto, se gli uesti quando si spiccano dall'albore da luogo conuenuale, cioè dalle spalle, che guardino l'Oriente dell'istade, sieno di arbori secoridi, e che l'habbiate primo per gran tempo conosciuti, e da vn ramo nouello. Sieno gli uesti prigni, cioè gonfi, che mostrino spuntar fuora, e che diano speranza, quello douer far frutti: cioè che sieno di due anni. L'età d'uestar gli alberi, bisogna che sia nella giouentù, che quando son vecchi, Et hano la corteccia arida, secca, e dura, da male alloggiameto à i rampolli giouanetti. È somiglianti precetti, liquati trouerai trattati à pieno nella nostra Agricoltura. Non lasciaremo di trattar di vn mischio, colquale

Il rampollo uestato, che apprenda ageuolmente.  
Perche molto gioua ad incollar strettamente, quelle delicate tuniche delle scorze, Et apprese germinaranno più ageuolmente, quando accade, che s'uestino alberi, che sieno di nature diuerse, e che nò s'attaccino bene insieme. La prima vtilità, che come le carni humane, quando sono ferite, ongendoui alcuni vischi, s'attaccano, e si uniscono più ageuolmente, così le scorze delle piante ferite, e taglia-

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 717

Se vngendosi questo mischio s'attaccano più presto, perche da pian-  
sa scorciata dal legno. Et il rampollo tronca dal suo ramo, se non è  
abbracciato da tutte le parti dalla madre, effala quel humido vitale,  
e si dissecca quella natia salua, la onde accioche non accada questo,  
applicandosi la colla, le fa subito vnir insieme. Oltre à ciò restan-  
do vacuo fra la corteccia, et il legno, viene l'aria ad entrar in quel va-  
cuo, et frapostisi farà che mai s'vniscano quei rampolli, noi, accio si-  
mo senza suspitione alcuna, che ciò non auuenga, ci vngemo il vi-  
schio. E se pur son alcuni arbori, che non si lasciano inestare, per il  
beneficio di vn tal vischio, inocchiando la scorza con la sua gemma,  
con marauigliosa forza si stringono, e s'afferrano insieme. Ma questa  
colla quanto più sarà di natura vicina, tanto con maggior agevolez-  
za farà l'vfficio suo. E se serai industrioso, e diligente, farai da  
molte cose, ne scriveremo alcune, accioche tu impari ad affomigliar-  
ti alla natura. Se scorza l'aquisfoglio e fatta vna fossa in vn luogo ac-  
quoso, sotterrato, e lasciato in putrefazione, ilche auerrà in dodici gior-  
ni, poi si leua, che son marcio, e si pasta in vn mortaio, che diuen-  
ghi lento. In Sozia si fa di certe prugne, che si dicono mxa e di là si  
porta à noi, si fa di quella pianta abiamata volgarmente di lantano,  
e del vischio volgare. Ma l'eccellentissimo di scorze di radice di ol-  
mo peste, perche per vna sua particular natura, incolla e nutrisce.  
Ma ritorniamo all'nesto, ilqual val tanto, che ha ritrouato vn nuo-  
uo geno di chalcitrio.

### Del pesco, e nocce pescocomborne vn frutto:

La cui natura e nuovo frutto non conosciuta, nè vista da gli antichi  
nostri, nè da loro imaginata mai. Questa farai per l'inciamenib,  
chiamato dagli antichi inocchiare. Torrai dal pesco, e dal nocce pesco  
due rami giuani si eschi, e secondi, e che ti diano gran speranza di  
apprendere, e di germogliare intorno alle gemme. per spazio di due  
diti taglierai le corteccie, e con vna gran destrezza di mano distac-  
cherà la corteccia dal legno. Quaste ambedue parterai per mezo con  
tagliando coltello, e che componendole insieme, venghino bene vngi-  
state, e congiunte, che appena si vegga per doue sieno parire, ma che  
di due meze gemme, se ne veda vna sola, queste inoccherà in vn  
albero, e nell'altro; che ti piacerà di loro, in quella parte del  
ramo che è molto fresca, e nouella: dopo torrai tutti i restanti rami,  
accioche non togliano i vecchi rami il nutrimento a' nouelli nesti,  
ma che tutta la forza si spenda in far uita loro. sopra la forza che  
debezzà, che il ferro nõ facci piaga nel legno, e circoncedi la scor-

## 216 Della Magia naturale

za da sopra il legno della grandezza della medesima quantità della gemma, e così accommodarà dentro la sua gemma, che vada giu-  
sta nel luogo discorzato. Poi legherai bene d'intorno quella, che non  
l'offendi, e poi impiastri ben la piaga di luto, ponendomi alcuna co-  
sa di sopra, che la pioggia non la mandi via, così germiadrà, e farà  
il frutto, che terrà la forma dell'vno, e l'altro suo genitore, che mai  
tal frutto gli alberi l'han generato, perche sarà vn fruttio, che con la  
sua sembianza representarà la faccia del pesce, e del notepesco. Con  
questo medesimo modo

La fico meza bianca, e meza nera produrre  
Potremo, cioè tagliando gli occhi intorno, e spariendo per mezo, e  
poi vnendo insieme, e così composti insieme se impiastrano nell'an-  
chore, e così produrrà i fichi del modogia detto. Così

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

Si apriran per mezo i rampolli, o vero gli occhi, e l'vnirai insieme,  
ma gli occhi li discorzerai con maggior difficoltà, e li partirai, per  
esser la sua cortecchia delicata, so:tile, e digiuna, che non può se il  
lasciarsi maneggiare troppo, la onde con piu commodità lo farai con  
i rampolli. Similmente

Le melarancie meschiate di diuerse spetie di limoni, &  
i cedri, mezi agri, e mezi dolci.

Si produranno, si se mischieranno insieme nel modo che habbiamo  
detto di sopra, perche s'inestraranno agnelissimamente, e commoda-  
mente per lo sudetto, e ne' giardini di Napoli, se ne veggono di que-  
ste spetie assai frequenti. Si meschia anchora

Il pesce del sanguigno, e del bianco.

Se inesterai insieme queste due spetie. E qui si vendono anchora  
publicamente. Nell'

Vua che habbi l'acino mezo biaco, e mezo nero, e me-  
schiato di varii colori.

Si vede con questo artificio, se quello che habbiamo detto nell'inoc-  
biare, si faci ne' rampolli, cioè aprendosi per mezo, e si leghino ben  
stretti, che s'vniscano insieme, e se inseriscano quelli poi in vna vi-  
te seconda. E quello medesimo che habbiamo detto de' frutti, lo pos-  
siamo sperimentare ne' fiori. Come si volemmo

Produr le rose, meze bianche, e meze rosse.

Se piglierai i rametti della rosa bianca, e rossa, e circondarai intor-

no gli occhi con acuta punta di coltello, e poi partirai quelli occhi per mezzo. & accommodati insieme, lo porrai dentro la corteccia di vna pianta di rosa, & usando diligenza che s'attaccino insieme, al suo tempo si darà le rose, che da vna parte rosseggiaranno, e dall'altra biancheggeranno. Ma se vorrai esperimentar questo ne' fiori de' garofoli, come

Far i garofoli mezi bianchi, e mezi vermigli.

Perche non hanno occhi, lo farai questo nelle radici, e certi ginocchietti, che vi nascono appresso, aprendo due di quelli per mezzo, e le accommoderai acconciamente, che s'uniscano insieme. legando strettamente, harai li garofoli così accoppiati insieme, lequali specie sono tutte volgari appresso noi, ne solo producono i fiori partiti di due varij colori, ma nel medesimo ramo, e rampollo. si veggono, e tutti, rossi, e tutti bianchi, e mezzo dell'vno, e l'altra metà dell'altro, e tutti variamente colorati.

Come altrimenti i frutti si possano comporre insieme. Cap. 4.



OSSIAMO anchora in vn'altro modo accoppiare insieme diuersi frutti, e cid con altra specie d'innestamento. Come se voleffimo

Produr le melagranate composte fra lor variamente.

Questo s'insegna da Teofrasto. Si rimolliscono i rampolli di melagranati con vn martellino, & che da quella parte che vengono peste vn poco, s'uniscono più agevolmente, e poi come sono strettissimamente attaccate insieme si piantano. Allora da quelle verghe così insieme composte, ne nasce vn'arbore. che ciascuna di loro, conserva la specie sua, e ciascuna tira a se la sua parte dell'alimento dalla terra, e lo digerisce, ne altro hanno fra loro di commune, se non quello abbracciamēto, e quella vnione. Il medesimo nel medesimo loco insegna

Ch'vna medesima vite porti vna nera, e bianca, e nel medesimo raspo vi sieno alcuni acini neri, & alcuni bianchi.

Tolsero molti maglioli di vite, e li pestaro vn poco da vna parte, e dopo

118 . III. Della Magia naturale

dopo hauendoli composti, & accomodati egualmēte insieme, l'hanno piantati, e così di due maglioli se ne fece vn solo. Percioche ogni euariaua col vino subito s'attacca, & accompagna, e principalmente questo si vede in quelle piante, che hanno parentado, & amicitia fra loro, che acciaccati s'vniscono in vn natura, e ciascuno tira la parte sua dell'alimento senz'1 confonder si fra loro, laonde auuene, che ne nasce il fatto vario, come conuiene all'vno, & all'altro. Ilche fanno anchora i fiumi, quando insieme si vniscono, come il Cefiro, & il Mela in Beotia, che ognuno conserua la sua natura, e strada. Columella l'insegna in questo modo. E vna spetie d'ineftamento, che fa tali vne che se ritrouano in quelle acini di varie spetie, e colori, e questo si fa in questo modo. Si pigliano quattro ò cinque, ò per più, se più ne vorrai maglioli di vite, e questi le accomoderai bene insieme, e questi insieme li ficcherai in vn tubo di creta, ò per in vn corno molto strettamente si che dall'vna, e dall'altra parte auanzino fuori, e quelle parti, che auanzano fuori, aprite, e ponete accanciamente in vna fossa, e sotterati con terra grassa, e letamata, valli maffiando spesso, finche produchino le gemme. Quando le gemme seranno ben vnite insieme, dopò due ò tre anni, e che han fatto buona vnione, rompi quel tubo, e nel mezzo doue sono più vnite, taglia con vn ferro. T'annetta la piaga, e ponui intorno terra sottile, che almeno lo cuopra tre diti alto da terra, così quando cominciaranno ad vscir i germogli da quella corteccia, bisogna purgarne due, e gli altri lascia, così di quelle ne nasceranno l'vne, quali habbiamo proposto. Le medesime cose Plinio ne insegna da Columella. Ma Didimo in questo modo. Si deono pigliar due maglioli di diuersa spetie, e quelli si deono aprir per mezo con auertenz'1, che la fissura paria per mezo gli occhi, e che non si perda nulla della midolla, e così aggionger la metà dell'vna con la metà dell'altra, & incollarle insieme di mezz'occhio dell'vno si aggiusti con la metà dell'altro, quanto sia possibile, e che s'accostino insieme assu bene, che di due occhi sene facci vn solo la onde bisogna che l'vn magliolo sia ben congiunto, & stretto con l'altro inuolgendolo con papiro, e dopo coprir la fissura con la cipolla squilla, ò con terra, che incoll' bene insieme, e così poi piantarla, e così dopo ogni tre giorni ò cinque inaffiare insin a tanto, che cominci a pullulare. se ti piace

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

Leontio l'impara con questo modo, piglia diuersi maglioli, che sieno di





Congiongon, che la scorza habbino rasa,

E le stringono insieme, e fan che insieme

Si congiungano, e crescano, da quelli

Congionti rami, e da quella ferita,

Che ita congiunta insieme con gran arte,

Non ne nasce vn sol frutto, ma composto,

Per trofeo, e gloria dell'agricoltura,

E la natura di tal frutto gode.

Far vn melangolo, che sia mezo dolce, e mezo agro.

El caso ne ha insegnato far questo meschiamento. Era vn arbore di melorancio, che hauea due rami, de' quali vn 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 doue era inestato, & producendo i germogli al suo tempo dall'vna, e l'altra scorza dell'agre, e dolce, ne uscì vn germoglio, che produsse i pomi mezi agri, e mezi dolci, onde da qua l'arte ha insegnato produrre simili frutti a chi hauesse voglia di produrgli.

Come altrimenti i frutti si possano accoppiare

insieme. Cap. 15.

**I**NSEGNAREMO anchora vn' 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 auctori grauissimi, non mi terrò di non insegnargli, se ben quando ne hò fatta l'esperienza non mi sono riuoltati, non per questo voglio tor l'occasione agli altri di non esperimentare, forse la fortuna sarà fauoreuole alla loro diligenza, il modo è questo, che si pigliano molti semi di diuersi alberi, e frutti si attacchino insieme con perze di lino, e poi si semino perche tutti quel i germinando insieme, di molti cauli che produrranno stretti, & colligati insieme, che non si possino separare, ne distaccare, si congiungano insieme, e così vn solo arbore produrrà diuersi frutti.

frutti, & vn frutto sarà meschiato di molti. E questo forse l'han tolto da Teofrasto, il qual scrisse. Quando semini la palma, semina due ossa insieme congiunte, e di sopra altrettanto, ma tutte inchinate, perche nõ cacciano fuori il germoglio dalla parte supina o cana, ma dalla parte di sopra, & essendo quattro meglio s'attaccano insieme. Perche le radici di queste abbracciandosi vicendevolmente di tutte insieme ne nasce vn 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 piú serui, se quei vari gambi, che germogliano fuori, li giungerai insieme, s'attaccheranno in vno, e nasceranno le bacche da quello di più colori. Plinio dice, che questo modo è stato riuocato dagli ucelli: dicendo. La natura anchora ha dimostrato, come possiamo inferir col seme, il quale essendo dinorato dalla fame degli ucelli, sodo anchora, & humido, e tiepido uscendo dal ventre, meschiato col secondo fimo suo, e cadendo nelle molli degli alberi cortecce, dal vento trasportati. Di qua habbiamo visto il cireggio inestato nel salice, si pianta nel lauro: il lauro nel cireggio, e le bacche insieme di molti colori. Dicono la merola nascondendo i semi ne' tesori delle cauerne haueo dato ragione anchora del medesimo effetto. Con questo medesimo modo si fa, & che

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

Leonio fa questo congiungimento in tal modo. Pone molti grani di fichi varij e nobili in vna pezza di iano, e ligati insieme, li pianta, e così che sono, li trasplanta. Ma se vogliamo

Che il citro produca diuersi pomi, e di diuersi sapori.

Il nostro Pontano l'insegna ne' suoi libri: b'esperidi; elegantissimamente; noi per bellezza hauemo qui portato i suoi versi.

Toglion diuersi semi, e quelli poi

Oli nascondono in vna picciol vna

E quando vsciran fuor del stretto collo

I breui gambi, con gagliarda mano

Hà bisogno che siano ligati, e stretti,

Acciò crescendo sene fatti vn tronco,

E circondati tian d'vna corteccia.

2 Ma

Ma acciò che il vento non ne suelli alcuno  
 Di quei germogli, ò gli apra sia bisogno  
 Incollargli con cera, ò con vn vischio,  
 Che gli attacchi, & vnisca insieme tutti.  
 Che sotto vna corteccia sieno tutti  
 Vniti, e fermi, e poi fatti maggiori,  
 Piantati in fossa, che d'intorno sia  
 Di fimo pingue, produrrà i suoi pomi  
 Merauigliosi, che in vn sol vedrai  
 I sapori, che tutti insieme haranno.

Che i frutti del fusino, e del melangolo si congiungano  
 insieme.

*Ne' nostri libri dell' Agricoltura, hauemo abondantemente dichiarato, come due semi non si possono attaccare insieme, & hauemo addotte le ragioni dall' vna parte, e dall' altra, e quelle cose che hanno scritto sono non solo false, ma impossibili. Ma à noi ha piaciuto fargli in questo modo. Essendo alcune piante di pruni tenere, e delicate, e piantate da presso, l' hauemo auuolte l' vna con l' altra, e tre insieme anchora, come fanno coloro, che torcono le funi, e ne' luoghi doue si haueuano à toccare, ne habbiamo prima rasato la corteccia, acciò che il vino, s' accostasse, e s' vnisse più col vino, e dopo con fasce di verghe di olmo scorzate, ò simili legami delicati, e piegheuoli, leggeremente l' hauemo strette, acciò che volendosi separar l' vna dall' altra, questo ligame li togliessi la libertà di poter farlo, & 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 strangolarà poi scalzando le radici, le letamaremo, e adacquandole frequentemente. acciò che con queste cure crescano più felicemente. Così poi passati alcuni anni, doue sono così congiunte insieme, che par vna pianta sola, si taglia, e d' intorno al taglio nasceranno molti germogli, e sta mirando s' alcuni di quelli sia nato nel comun luogo del toccamento dell' vna, 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, & in affiatto, per la lussuria dell' educatione, doue si sono tocchi, si son vniti di modo,*

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 123

modo, che paiono vno, e non due arbori, e così bauo mo visto i frut-  
ti meschiati dell'vno, e l'altro. Possiamo con i vasi creta far il me-  
desimo molto gentilmente, perche essendo piantati in questi vasi, &  
bauendoli da presso sempre, le possiamo inaffiare, e governare a no-  
stro modo, e seruirgli. Il medesimo hò visto esser accaduto ne' moro-  
ni, ne' luogbi apachi, & humidì, doue i rami si sono toccati, iui si so-  
no congiunti, & bauer produtti 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 vna ballottina di ster-  
co di pecora, e se ben è picciola, busala dentro, e rendila vacua, e  
poi i sopradetti semi, o quali ti piaceranno, li porrai iui dentro, e le  
stringerai, e sotterrala vn piede sotto, ponici d'intorno letame, e cuo-  
pri con terra sottile. & va sempre di passo in passo inaffiandola, e  
dopo che seranno nati quei, pur inaffia, e spargi letame, e come ha-  
ranno fatto il gambo, vsau più diligenza che mai, così harai la lat-  
tuca attaccata con quell'herbe, che l'hai insieme seminate. Palladio  
l'insegna più diligentemente. Se cauerai vna ballottina di sterco  
caprino, con vna triuella, e porrai in quella seme di lattuca, nastur-  
zo, basilico, rucchetta, e di rauano, poi riuolgendo quella ballotti-  
na di letame la sotterrerai in vna breue fossa, ma in terra ben zap-  
pata, il rauano si stenderà sotto per radice di tutti, la lattuca nel me-  
zo, & le restante herbe insieme con lei, e riterrà ciascuno il suo sa-  
pore. Altri lo fanno in questo modo. Togliano alcune frondi d'intor-  
no alla lattuca, quelle cioè che stanno appresso alla radice, e pun-  
gendo con vn stile in ogni grado, vi pongono vn seme degli anti-  
detti, eccetto dello rafano, poi l'inuolgono di fimo, e di nuouo pian-  
tano la lattuca, crescendo poi vien circondata da tutte quelle her-  
be. Ma se tu desideri sapere

I fiori come nascano di diuersi colori.

Dalla medesima regola. Se alcuno terrà semi di diuersi colori di  
fiori d'vna medesima specie, e l'attacherà in vna pezza di lino, e la  
pianterà, da quella vnione di semi, ne nasceranno fiori di diuersi  
colori, così dicono che sieno generate tante specie di bellidi, lequali  
si veggono fiorite di fogliette di color d'oro, rossi, rosseggianti d'in-  
torno, & altri ve ne sono così di molte, e di molti colori di foglie,  
che paiono fiocchi di seta.

Come si faccino i frutti doppî , che l'vno stia dentro  
l'altro . Cap. 6.



**V**l è anchora vn'altro modo di comporre insieme i frutti , e non nel modo recitato di sopra, cioè ch'vna parte sia di vno, e l'altra di vn'altro nel medesimo frutto , ouero che nascano in vn medesimo ramo due, o tre frutti di vari, e diversi, ma che l'vno sia contenuto dentro dall'altro, che veramente se può dir doppio, e noi siamo i primi che l'insegnamo. Ma veggiamo prima i nostri antubi, come l'habbino insegnato. E primo

Come si facci l'Oliua vua.

Dioscoride mostra, che la vite inestata nell'Oliua produce il frutto chiamato Eleostaphilo, cioè Oliuauus. Ma Fiorentino nell'vndecimo libro della sua Georgica così l'hauè insegnato. Se alcuna inestata l'Oliua nell'vua, non solo produrrà racemi di vua, ma produrrà anchora Oliue. Dunque si busa la vite vicino la terra, e per quel buso si passa vn ramo di Oliua, accioche in vn tēpo dalla vite tiri di se la dolcezza, e dalla terra il solito suo alimento, e per hauer più giocondo, e saporito gusto di loro, così nō togliendo i germogli della vite dalla sua arbore, seruarà seco il sapore de' suoi genitori. Così il frutto hā sortito il nome dallo vicendevole cōgiungimento de' suoi padri, da Greci detto Eleostaphilo. E dice hauer visto quest'arbore ne' giardini di Mario Massimo, et hauer gustato inui il frutto, e giudicato che gull'vna insieme, et il sapore dell'acino dell'vua, o l'Olio della bacca dell'Oliua, e dice anchora che qui si piante nasciono nella Lthia, e chiamarli col nome comune della patria loro vbolima. Ma bisogna fortificarla intorno con pali, che possono sostenere il peso de' rami, che inestandola di altro modo che questo, non habrebbe bisogno de' pali. E così stimo che col medesimo artificio si possa fare l'Vua che hà dentro l'acino del mirto.

Scrive Tarentino, che il mirto riceue la vite nell'inestamento, e sopra l'arbore del mirto inestando i sarmēti della vite producono l'vua, lequali nel fondo dell'acino sono le bacche del mirto. Ma non scrisse il modo, come si doueua inserire se le sarmēti della vite inestate

effare sopra il tronco del mirto apprenderanno, le vne prodotte se-  
vanno al modo vsato, che non haranno dentro le brecche del mirto,  
ma se nel modo predetto, malagevolmente apprenderanno. Fannesi  
i frutti del pruno del color della noce.

Chiamate dalli antichi nociprune, e da lor fatti, come narra Plinio.  
Han le noce in estate vna particolar sfacciatezza, che hanno la fac-  
cia del padre, e'l sapor dell'adottione, chiamasi dall'vno, e l'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  
giamasi per adoppiato pomo più ingegnosamente.

Il pruno con la carne di melo.

Inspira il medesimo, come si facci. Di fresco in Betica sono cominci-  
ato a abbrumar si le prugne melane, perche sian nate in estate nel melo.

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

Le mixe sono spetie di pruno, che hanno dentro il mandorlo amaro,  
come l'altre prune, & arbore peculiare della Soria, e dello Egitto,  
d'auanti di Plinia erano familiari alla Italia, e s'ineftauano nel sorbo,  
però il mandorlo non era cattiuo, è vero: perche faceva tubrica  
il corpo, l'ineftorno nello sorbo, che tirando da quello vn sapor più  
affro, stringessero il corpo. Ma noi mostraremo il modo, come pos-  
siamo produr re il

Mandorlo pesco, che di fuori è pesco, e dentro ritie-  
ne il mandorlo dolce.

Questi modi che habbiamo diuanti narrati degli antichi, tutti so-  
no falsi, e pieni di greca vanità, ne solo falsi, ma nel modo da lor  
scritto impossibili a farsi. Perche se tu inuestrai il mirto nella vite,  
come habbiamo dimostrato nell'agricoltura, non porterà il frutto à  
quel modo. Inserir l'Oliua nella vite è impossibile, & anchor che  
riuscisse al modo lor dato, nõ produrrebbe vna. Plinio dice le pru-  
ne meline, e mandorline, e dalla noce, ma non insegna come, e for-  
se ne da lui, ne da altri saputo. Noi dimostreremo al mondo come  
far si debba. Questo pomo chiamato mandorlo pesco da moderni, hà  
tratto il nome dal suo padre, e madre, poiche il suo frutto hà me-  
schiatà la natura dell'vno, e dell'altra insieme, e per diligenza d'in-  
uestramento, e per vna nuoua spetie di adulterio ritrouata dal man-  
dorlo, e dal pesco: vn figlio ne nasce non visto dagli antichi secoli,  
che

che ritiene in se la qualità de' suoi padri, e madri, e l'effigie. Questo pomo di fuori mostra le sembianze del pesco, ma da dentro mostra il mandorlo dolce, e di faccia, e di sapore. L'arbore è di natura mezzana fra'l pesco, & il mandorlo, il sapor del frutto di fuori è di pesco, dentro è di mandorlo dolce, e questo si fa sopraponendo l'occhio dell'vno, sopra l'altro, o togliendo l'vno, e l'altro dalla madre, e l'vn solo ilche habbiamo ritronato noi, già nell'ultimo della vecchiezza. E se vogliamo farlo triplicato, per l'occhio di questo doppio sopra vn'altr'occhio di pianta diuersa. Queste piante per molti anni hò tenute verdi nelle nostre ville, e i giardini. Con questo medesimo modo produrremo vn melo molto prodigioso, che con la sua merauiglia riempia gli occhi, e gli animi di stupore, cioè

Che vn citro habbi dentro vn limoncello.

Sopraponendo l'occhio del cedro à quel del limone. In Calabria, e Sorrento, e cosa volgare, e se ne ritrouano di più specie, che nel luogo della medolla haue vn'altro citro, e sono attaccati ad vno medesimo pedicelo. Del medesimo modo, e stato fatto vn

Melangolo doppio.

Laqual specie è anchora visitata appresso noi, che i spichi di dentro sieno duplicati, con tanta bella fattura, che non ti satij mai di mirargli.

Come si possano generar frutti mai più visti, e fargli migliori, e peggiori.

Cap. 7.



**L**IMPORTANZA, e le lodi dell' inestare in altri luoghi l'hauemo inalzata al Cielo cō maggior copia di lodi, quã basta sol dire con il solo inestamento poter generar nuouo frutti, e migliori, e peggiori, racconteremo l'esperienze fatte dagli antichi, e da noi. Che dobbiam fare se vogliamo

Che la castagna diuenti eccellentissima.

Non douemo lasciar di dire la rarità di vn'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

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 127

fiagna così eccellente, che hebbe nome fra le lodate, e tolse nome da lui. Poi vn suo schiavo fatto franco suo berede, inestà di nuouo quella castagna Corelliana, e questa differenza è fra l'vna, e l'altra, che quella faceva frutti più abondeuolmente, ma questa gli faceva migliori. Queste cose sono degli antichi, e tanta è la grandezza dell' inestamento, che inestando l'arbore con vn suo medesimo ramo; quel ramo produrrà frutti migliori di loro stessi Così anchora il cingeggio gode molto dell'esser inestato, ne mai darà buono, o suauo frutto, se non sarà inestato in vn'altra pianta, come ne lasciò scritto Panfilo. Da questo essemplio

Mutar i frutti dell'oxiacantra in azzarole.

Ci siamo sforzati di fare, ne stimo che l'ossiacantra, o ver Calabrice sia altra pianta, che l'azzarolo tralignato nelle selue in seluaggio, la onde se alcuno inestasse la calabrice in se stessa più volte giudico che si mutarebbe in azzarolo. Noi nella nostra villa l'habbiamo inestato due, e tre volte del suo medesimo rampollo, e se non saremo preuenuti dalla morte, l'inestaremo tante volte, finche produca azzarole, già sn' 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 ritratato.

Il nocepesco comporre dal pesco, e dalla noce.

Impareremo, con questo modo. E fra noi vna spetie di persico chiamato nocepesco, non conosciuta dagli antichi, alquale l'esser stata prodotta dalla diligenza degli inestatori, non solo stimo, ma l'hò per certissimo, ritien il nome dall'vno, e l'altro padre, cioè dalla noce, e dal pesco. Dalla noce hà il colore di herba, & hà la scorza liscia senza niuna lanugine, il succo aspro. & amareggia leggiermente, e tardi si matura, dentro di carne dura, ma la forma hà del pesco, quella parte ch'è tocca dal Sole diuene rossa, l'odore è gentilissimo, hà dentro l'osso scabro, e duro, come il pesco, di giacendo sapore, ma finisce più presto assai, e non dura come la noce, che non si può imaginare, che sia prodotto altrimente, che dalla rinouata infusione del pesco sopra la noce, o vero nel modo già detto. Possiamo anchora inestando i frutti in arbore migliori fargli migliori. D'osane fece le

Citromele dal melo, e dalli citri.

Per-



Perche inestò il melo nel citro, e reisterò spesse volte l'infusione e dopo nato, si corroppe, ma parlò del frusto, ma dopo che apprese bene, si chiama citromelo. *Anatolio, e Diosane*

Il Melimelo dal melo, e dal Cotogno.

Composero insieme, perche se serà inestato il melo nel Codogno: dal Cotogno se ne fa vn melo eccellentissimo, chiamato dagli Athenesi melimelo. *Ma Plinio*

Le Miluiane dal Cotogno, e Strutio.

Insegnò à comporre insieme. Le cotogne inestate ne i meli struti, scero la spesie delle meli miluiane, che sole si mangiano crude di questa spesie. Già hauemo 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 diuentino peggiori.

E cominceremo dal pero. Dice *M. Varrone* se inestera il pero domestico nel seluaggio, essendo primo il pero inestato buono, non sarà così giocondo il frutto, come quello ch'è inestato sopra il domestico. Se inestera il persico nel prugno, tralignerà di grãdezza, e se l'uesterà nel mandorlo amaro, quando mangerai 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, inuanzi tempo. Cap. 3.



ARTE emula, & imitatrice della natura, mentre seguita quella, sempre fa cose più sublimi e più degne, onde il Mago, come vna seconda Natura, vestitosi l'habito di quella, con il senso dagli occhi, e con le coniecture dell'animo v'è inuestigando quello, ch'ella con vna nascosta maestà, sotto dubbiose forme, e sotto oscuri velami v'è comprendo l'opere sue, hor impedisce l'opere sue, hor fa che ritornì addietro, e quello che hauea con lungo tempo fa che presto partorisca, e finalmente la sforza à far à suo modo. E con-

scendo

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III: 129

scendo che dal perpetuo moto del celeste calore, si producono fra noi i fiori, & i frutti, e tutte le cose nascenti nel mondo, se gli piacerà ritardarle, o vero affrettarle, acciò che sieno ricamate più care, porrà sotto mentiti tempi, e stagioni, della primavera farne inuerno, e questo mutarlo in estate. Ne dà anchora non picciolo giouamento l'incrostare. Veggiamo dunque se per l'artificio dell'ineftamento possiamo

Produr l'vua nella primavera.

Se veggiamo, che il cireggio produce i suoi frutti nella primavera, e noi desideramo l'vua in quei tempi, con questo modo ne habremo gran copia, come n' insegna Tarentino. Se tu incrosterai la nera vite nel cireggio, anchora harai l'vua nella primavera, perche produrrà l'vua 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 triuella Francese, e nel buso fatto ficca vn sarmento di vite generosa che li stia appresso piantata, non tagliandolo però dalla sua madre, così viuerà il sarmento, e nudrito dalla sua madre, e dal tronco del cireggio, che lo tiene nel corpo attaccato, & appreso. Poi nel spatio di due anni, quel sarmento trapassato in quel buco s'vnirà col tronco, onde bisogna tagliarlo poi dalla sua radice, e tagliar poi quel tronco di cireggio quanto auanza sopra l'inefto con la terra, che tutto il succo succbiar lo debba la vite, in tanto la vite non starà ociosa, ma e produrrà frutto, e l' sarmento verà crescendo, ne restarà puoto offesa da quello buso, ne ristretta. Con la forza anchora dell'ineftate possiamo fare,

Che la rosa mostri innanzi tempo i suoi fiori.

Se cauerai vna gemma di rosa, e l'incrosterai nella corteccia del mandorlo, in quel tempo che fiorirà il mandorlo, fiorirà parimente la rosa dalla sua corteccia. Ma acciò che l'inscrir nell' herbe non ci appartasse alcuna tardanza, o difficoltà nel produr presto i fiori, con questo artificio,

Che il cocomero produca presto i suoi frutti.

Faremo, e questo farsi ageuolmente, dice Columella hauer letto habuer fatto Polo Mendefio appresso gli Egittij, il qual comanda che in loco letamato, & acquoso si piantino con vicendevol ordine vna ferula, & vn roud in vn horto, e dopo passato l'Autunno bisogna tagliargli vn peso sopra terra, e con vno stilo di legno far vn buco

R. nelle

## 230 Della Magia naturale

nelle midolle del rono, e della serola, e porri ini letame, & i semi di cocomeri, liquali facendo le loro radici, s'uniranno con quelle de' roni, e delle fernie, che così si nodriranno non della sua, ma dalla 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 Quiritilij l'insegnano così. Pigliano i cofini, o vasi di creta, e si riempiono di terra ben crinellata, e meschiadoui molto fimo la fanno liquida, & anticipando il tempo douuto, quando comincia la primavera, vi piantano i semi, e quando sarà bel Sole, e caldo, e la pioggia moderata, allhor cacciano i cofini allo scoperto, e nel cader poi del Sole, te ripongono dentro al coperto, e questo così fanno continuamente, inaffiandolo al stesso quando sarà di bisogno. Ma poi quando nella primavera saranno costati i freddi, e i giacati, & il Cielo sarà più benigno, e clemente, piantavamo quei cofini a vasi fi in terra ben zappata, e coltinata, si che i labri del vase stieno eguali alle labra della terra, e se ne harà pensiero di coltinarli. Così anchora si fa delle Zucche. Teofrasto insegna come si possa hauere i cocomeri innanzi tempo. Se alcuno seminerà i cocomeri d'inuerno, e l'inaffi con acqua tepida, e l'espogna al Sole, e l'accosti al fuoco, e quando verrà il vero tempo di seminarli, sotterer i canestrà doue 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, ne voleva che passasse giorno che non ne hauesse, e però à questo effetto l'hauea piantati ne'gi horti portatili con le ruote, ogni giorno dimostradogli al Sole, e nell'inuerno le ritirauano dietro le camere con le fenestre. Didimo nel medesimo modo impara. Come si possano produr le rose passato l'inuerno, se ne vasi di creta, e ne' cofini piantate, se le rserà la medesima diligetza, che habbiamo narrato ne' cocomeri, e nelle Zucche. Plinio proibendo il freddo di

Produr i fichi innanzi tempo dell'anno passato.

Strasforza con assai diuerso artificio de' passati, son in alcune provincie i fichi d'inuerno, come nella Dacia, ma ciò auien per arte, non per natura. Perebe hanno gli alberi de' fichi assai bassi, e vani, e passato l'autunno le cuoprano di fimo, e se vi si trouano alcuni acerbi d'inuerno, quando poi nel Ciel più tiepido se le leua il fimo, & e-

sposte

sposte alla luce, e godendo del nuouo Sole, & altro co'l qual vissero, auide lo riceuono, come fussero nate di nuouo, e quando soglion venire il fiore à gl'altri, elle maturano, & essendo dell'anno passato son innanzi tempo, anchor che ne' luoghi freddissimi. Ma nelle herbe, e piante, già per innanzi piantate (per non essere in potestà nostra coprir il Cielo, & aprirlo nel mezo 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 produchi innanzi tempo, e lo sforzerai à maturarsi, aggiungendo alle sue radici calce, ma ciò prima che produchino i fiori, ò vero si spesso inaffierai le radici con acqua calda, se ben dopò seccherà. Dice Didimo. La rosa uscirà innanzi tempo, se prima che produrrà i bottoni, facendo vna fossa di vn pie de d'intorno la radice, vi butterai acqua calda, cominciado à produrre i bottoni. E se ti piace

**Che la viti germogli presto.**

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

**Che le piante germoglino preste**

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

**Che i fichi faccino i frutti innanzi tempo.**

In questo modo, che vi ponga intorno letame di colòbi, pepe, & olio. Fiorentino ongeua i fichi di olio. Palladio accioche i fichi si maturino presto, li unge con succo di cipolla luga, con olio mischiato con pepe, quando quei fiori cominciano à rosseggiare. Appresso noi quando li fichi cominciano à maturarsi, busano con vn'aco di legno, bagnata d'olio le picciole bocche de' fichi, accioche p'alcuni giorni s'accelerari la maturatione. Altri sotterrano d'intorno gl'alberi le corna di montani.

R. 2 Che

## 232. Della Magia naturale

**1.** Che la brassica in barchi tempo germogli.

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

**2.** 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 vn leggiero inaffiamiento di aceto, nascer subito, o vero 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

**3.** Velocissimamente produr l'apio

Il cui nascer fra tutte le cose, che si seminano, è il più tardo, e più difficile à riuscire, pche suole seminato spūtar fuori al cinquantesimo, o almeno quarantesimo giorno, come ne scrisse Teofrasto, & i restanti, che lo lasciaro à noi scritto. Noi lo chiamamo petrosillo, hor qu' bisogna che stij in ceruello, che facendo tantillo d'errore, non riuscirà l'effetto. Steno i semi di quell'anno, e quando stà per venir l'estate sommergerlo nell'aceto. Lasciatelo star per alquanto in luogo tiepido, dopo quei semi seminati in terra minuta, e scialta, mescolandoui cenere di gambi di faue, che come l'andrai spargendo per sopra vna leggiera ruggiada di acqua vite, e spesso, cuopri con vn panno, che il calore non scampi via, così fra poco tempo cominciaranno à spuntar fuor della terra, leua il panno, e bagna con acqua vita; che il gambo cominciarà à salir su, non senza grandissima marauiglia di riguardanti. Qua bisogna grandissima diligenza di mano, ch'io se ben l'ho pronato non riuscì l'effetto, come io desideraua, & à molti miei amici, che n'hàn fatto l'esperienza, felicissimamente. Così per far

**4.** Che le lenticchie nascano presto.

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

**5.** Che i meloni producano presto il suo frutto.

Se ne monti di letame in vn luogo porrai vn poco di terra sottile d'inuerno, & in quella terra seminerai i meloni, per la caldezza di quel fimo nasceranno ben presto, ponendoui alcuna cosa di sopra difendili dal freddo della notte, e dalla neue, che per lo caldo del

fino non moriranno, quando poi il Cielo comincerà ad esser più sereno, e benigno, traspiantali, & in questo modo noi veramente l'habbiamo prodotto più innanzi degli altri Con questo modo anchora col anticipar il tempo del seminare, possiamo

Produr i cedruoli innanzi tempo.

Teofrasto ne insegna un altro secreto, per che le radici di cedruoli ponno viuere più d'un anno usandoui alcuna diligenza. Se alcuno taglierà sopra la radice a sommo della terra dopo che hanno fatto il frutto, e buttandoui terra sopra le radici il seguente anno dalle medesime radici produranno di nuovo il frutto, & assai innanzi tempo, e tanto tempo auanzaranno gli altri, per quanto si trouano piantati innanzi a gli altri, che s'hanno da seminare, e far le radici noue.

Il cece vscirà presto.

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

La Rapa nascerà prestissimò.

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

Le Cotogne si producano presto.

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

Hauer 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, e rebagnandolo continuamente. Costringe a forza

I cocomeri, che naschino presto. Se alcuno pianterà i semi, che prima siano stati u molle nell'acqua, & il

Cece che venghi presto fuori.

Come vuol Teofrasto, se con tutte le guaine poste a valle, nell'acqua il seminerai, meno che si può faccia, e se li ministrerai lungamente l'alimento, se teni se seminerai con gli altri.

La zucca che panti da presto.

Se li troncheremo i germogli superchi, e i

Fichi che maturino presto i suoi frutti.

Graf.

### 134. Della Magia naturale

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

Hauer più presto tutti i frutti.

Potremo, se nel luogo riuolto à mezzogiorno planteremo le piante, à se sono piantati in vasi, li collecheremo in quel sito, e se vi aggiungeremo in acquargli di acqua tiepida, e se vogliamo che più tosto facciano frutto, porremo sotto i vasi vn fornello, e con vn tepidissimo calore, li faremo produr à forza i frutti. Ne qualtra cagione in Puzzuoli, e nell'isola d'Ischia producono i loro frutti innanzi tempo di tutta terra di Lauore, e le biade, se non abe hauendo tanti fuochi sotto terra, scaldando tiepidamente con quelli le loro radici, accelerano la loro confectione.

### Come possiamo hauer sempre frutti, e fiori.

Cap. 9.



Di qua, come vna catona ne auiene, come possa farsi, che in ogni tempo possiamo hauer frutti, e fiori, & innanzi tempo, che preuengano al tempo, e fargli anchor tardi, che segnano dopo il tempo, perche ne i tempi ordinari à noi non ce ne mancano. Ma come possiamo

Hauer i cocomeri tutto l'anno

Omnia à tempo, e dopo il tempo, come Aristotele n'insegna ne' problemi: Quando seranno già fatti grandi, e che stiano vicini ad vn pozzo, si lascino pendere dentro il pozzo, e si cuopra di sopra perche riscaldandogli il Sole non può discelarli, e quel vapor dell'acqua che vien su: sarà che non sentino alcuna siccità, ma siano quasi sempre freschi. Da cui Teofrasto. A medesimi anchora appartiene quello, che auuiate à sedrapli, & alle zucche nella mollezza, e nel refrigerio, se alcuno li asconderà essendo piccioli, e picciolan perche se dalla forza del Sole manzano discolorati gli alimenti, ne da fuori de venti, perche quelli ragioni la loro grandezza non può crescere. Contra anchora auuiate à gli alberi che ne luoghi esposti al Sole, & al vento stanno. Ma se vuoi che con vno perpetuo frutto

Ici.

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 135

I citri sempre stieno carichi di frutti.

*E tutto l'anno stieno sopra l'albero, seruerai quell'ordine che si offerua peculiarmemente in tutta l'Assiria, & anchora vsato in molti altri luoghi. Quando viene il tempo di corti, 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 barai tagliati i rami, ne restituirà tanto ella con i frutti, e come questi saranno grandi, bisogna tagliar quelli di prima, & inuitargli à nuova figliuolanza. Possano dimostrar questo stesso ne' suoi versi.*

Actiò che in tutto l'anno non si manchi  
Frutti, ne torrai parte con le mani,  
E ne riempierai colmi i canestri,  
E quei che resteran fa che in grandezza  
Crescano i pomi, e poi da quella parte,  
Che de' pomi già tolti vedo à resta  
Vederai vscir fiori, e hno i frutti,  
E diuenir vedrai carichi i rami  
Si che à vicenda i rami vederai  
Carichi hor questo, hor quel del bel metallo.

*Potremo ancora con l'aiuto, che ne porgerà l'instione, oprar il medesimo effetto. Ma se vogliamo*

Hauer i meli in ogni tempo.

*Didimo l'insegna ne' suoi Georgici. Instando il melo nel citro, sempre barai frutto. Ma se cerchiamo*

Hauer i Carcioffi perpetui.

*L'impareremo da Cassiano, per autorità di Varrone, che dice, che se in ogni tempo si planteranno i carcioffi, e ne medesimi tempi produranno i carcioffi, e per questo modo si possono hauer tutto l'anno. Il tempo vsato di piantargli è di Nouembre, à di Settembre, e poi portano il frutto à Giugno, & Agosto, e fanno i figli al Marzo, & Aprile, perche allhora baranno la pianta perfetta, e così farai per tre anni. Laonde se attende à plantarà di Nouembre, Dicembre, Gennaio, e Febraio, e Marzo, per ogni mese corrà de i frutti. Ma se barai à grado*

Ha-



Hauer gli asparagi ogni giorno,

Et che sempre sieno buoni a mangiare. Dopo che ne harai spezzato il gambo, farai vna fossa intorno alle sue radici, e con questo modo di cultura, le radici ci daran sempre nuouo gambi. Ma se vorrai,

Che mai si manchino le rose.

Piantale d'ogni mese, & illetamale, e senza mancar mai per ogni tempo harai delle rose. Con questa sorte di cultura anchora.

Hauer sempre i gigli

Potrai, & che vicendeuolmente in ogni tempo fioriscano, piantisi di modo, che i bulbi, altri dodeci diti in altezza, altri otto solamente, altri quattordici si sotterrino, così in diuersi giorni harai gigli. Il medesimo conuien fare negli altri fiori. Da Apatolio. Insegna Teofrasto.

Hauer sempre le viole fiorite.

Le viole potranno sempre produr fiori, se saranno coltivate in vn certo modo. Et in altro luogo. Se ne luoghi ferrati, & apri- chi seranno piantate, e se v'aggiungerai la cultura, ne harai assai più in abbondanza, perche in questi luoghi, ne riscono molti, che non ponno nascere in altri luoghi. Cioè se le piantaremo in vasi di creta, e li defenderemo dagliouerchi soli, eouerchi freddi, solamente mostrandogli al Sole, & à Cielo placido, e sereno, non lasciando la solita cultura, cioè del fumo, e dell'acqua. Nel medesimo modo hauemo

Enante sempre fiorita.

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

### Come si producano i frutti tardi. Cap. 10.



HA' hauemo innanzi detto, come si generassero i frutti presto, e prestissimi, hor auanzanarrar quelli artificij, onde possiamo farli nascere così tardi, che differiscano la loro maturità insino all'inuerno, ilche imparerai à fare dalle contrarie cagioni, che doue innanzi bisognaua scaldare, quà bisogna raffreddare, e se prima ne gli alberi tardai inestau i frutti

pre-

*presti, quà inestarendi i presti, ne' tardiui. Così anchora piantando sardamente riceneremo i frutti tardi. Perché sicome gli animali, che nascono tardamente, di taro pelo si veste, ne mai lasciano quelli, finche non venghi il tempo di lasciargli. il me desimo bisogna considerate nelle piante, perché se tardi pianti, tardi nasceranno, e tardamente produranno i suoi frutti. Cominciando dunque dall' inestare, insegnaremo, come possiamo*

*Far la cireggia tardi.*

*Principalmente nelle vendemie, inesterei vn rampollo di queste in quelle cireggie, che dall' ingrato, & amaro sapore noi chiamamo amarèndote, e se questo farai tre quattro volte, harai i frutti più tardi; e se hor per esser troppo amare le rifiutamo, smenticate de' succhi di prima, con vn certo acresso sapore faranno più gioconde. Potremo e se ciò più tardi accaderà di quello che dicemmo di sopra, seruirci di quello artificio d' inestare, di che ne siamo seruiti di sopra. E così*

*Far vn però più taro di tutti.*

*Porremo, se l' inestaremo in vn salice, perché habbiamo già detto di sopra potersi fare, e così porterà il frutto più tardi di tutti. Ma bisogna che'l salice sia piantato in luogho, che di humido sia sempre abondeuole. E bisogna inestarla nelli ultimi giorni della luna mancante: e ben tra'l legno, e la cortecia. Ma se alcuno vorrà*

*Hauer le rose tardi.*

*Hà il modo insegnato da Fiorentino, se allhora tu inestarei la vite nel cireggio, hor bisogna inocchiarlo nella cortecia del melo, perché crescendo in l' altri pianta, & allenuandosi in quel tempo, che la pianta solea dar il suo frutto, spunterà la rosa, con vna maravigliosa giocondità di odore, e di bellèzza. La si lascia da tutti credere, e contemplare, e finalmente tutti i frutti con simili inestamenti diuengono più tardi. L' altro modo farà, secondo i primi germogli, perché mentre non genera gli altri, si perde il tempo, e giouando di questo il Cielo, tardi smamente maturerà i suoi frutti. E con questo modo possiamo*

*Far i fichi tardi.*

*Se vogliamo far i fichi tardi, se ben non son tali per sua natura; Columella t' insegna il modo. Quando i primi fichi sono piccioli, togli via, che dopo nasceranno gli altri, i quali tarderanno a ma-*

S turarsi

*duranti infino all' inuerno. Da cui Plinio. li fichi faranno tardi-  
ue, se quando i primi fiori delli fichi faranno della grandezza di u-  
na fava, si lenino via, che nasceranno gli altri, che si matureranno  
più tardi. E nel medesimo modo insegna Tarentino*

*Far l'vue d'Autunno.*

*I primi racemi che nascano, bisogna lenargli via, e di nuouo na-  
sceranno degli altri, e dipoi bisogna hauer molta cura della pianta,  
e di nuouo produrrà i racemi, i quali si matureranno poi al tardo.  
Così anchora*

*Le rose che s'apriuo tardi.*

*Togliando i suoi primi germogli, uentre i primi bottoni mostre-  
no voler aprirsi, e questo succede meglio all'esperienza di tutte le  
specie delle rose, nelle maschette, & eccellentissimamente, nelle cen-  
tisfolie, perche conseruati nelle uille, e ne' uasi di creta nelle fenestre  
l'habbiamo che fioriscono tutto l'inuerno. Se vuoi*

*Far che i garofoli fioriscano tardi.*

*Spezza con i diti quei bottoni lunghi, come stanno per spuntar fuo-  
ri il garofolo, & esponigli al caldissimo sol dell'estate, ma bisogna  
fargli carezze co' l'inaffiargli continuamente, che non secchino,  
perche generando altri gambi, & altri bottoni infino all' inuerno,  
& infino alla primavera haueuo ritardati i suoi fiori, talche & al-  
la uilla & in casa per tutto l'inuerno haueuo i garofoli, che sempre  
fioriscono. Co' l' medesimo artificio, non spezzando i gambi, ma pian-  
tandoli tardamente, e guardandogli dal freddo, haueuo i fiori, e  
frutti d'inuerno. Ma se vogliamo*

*Fra i cedruoli tardiui.*

*Perche sappiamo, che abborriscono mirabilmente le pioggie, & i  
giacci, & i freddi grandi, seminaremo i semi l'estate, e quando  
viene l'inuerno, accioche allhora maturi i suoi frutti, li circon-  
diamo intorno di letame, & così resisteranno molto al freddo, e non  
seranno ammazati da lui. Haueuo detto, che l'haremo sempre  
freschi calandoli in vn pozzo, o seminadoli nelle serole. Et accioche*

*La rosa fiorisca di Primavera.*

*L'haremo, se haueuo cominciato i bottoni nel roseto, spiantata la  
pianta, la planteremo in altro luogo, la doue essendo confermata la  
radice, sarà più tardo il suo fiore. Ma se haueuo d'estate*

*Le fraghe hauerle d'inuerno.*

*Desideriamo, o vero di Primavera. Quando il frutto biancheggia,*

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 139

*Anchor del suo fiorito color porporeggia, con tutte le frondi le orremo nelle canne, oturando la bocca della canna con letame rasso, & le sotterriamo, e così le tratteremo infino all'inuerno. E è vorrai che rosegino à quel tempo, dimostrale al Sole. Con non inuerso artificio da questo possiamo*

**Seruar la lattuca per l'insalate d'inuerno.**

*Quando harà madate fuora le sue foglie intorno intorno come in vn cerc bio, se ligano nella cima con vn sospil ligame, e la radice si pone in vn vase, accio continuamente possa suggere il suo alimento, e così acquisterà bianchezza, e tenerezza. Così anchora si seruano le scaruole per l'inuerno, infino che seruono. Altri si contentano di minor spesa, le cuoprono solo di terra, altri le cuoprono di stracci, e di frödi. I nostri hortolani le cuoprono di arena ò di terra, e con questo artificio couerti s' imbianchiscono, e diuencono teneri, e si seruano per tutto l'inuerno:*

---

**Che i frutti diuenghino maggiori del solito.**

Cap. 11.



**S****E** *CVI*, che insegniamo le regole come possano farsi maggiori i frutti, e che auanzino la comune grandezza, e questo si fa in molti modi.

*O vero con il solo inestare (perche è solo e primo privilegio dell'inestare far i frutti maggiori), ò vero inestadogli sopra quelli alberi, che porrano frutto maggiore, ò vero togliendone dal tronco molte, se auien che l'albero sia molto aggrauato di loro, accioche il succo di quei che restano, se gli dia più abondenolmente, & anchora con altri artificij, come vedremo. E cominceremo dall'inestare, accio*

**Che i frutti nascano maggiori.**

*L'arbore inestata del suo medesimo, ramo darà il frutto maggior di quella, che non sù inestata. L'essempio l'hauemo primo portato di Corellio, ilquale hauendo inestata la castagna del suo medesimo ramo, lo costrinse à produr il frutto, più nobile, e maggior del primo, e noi babbiamo fatto esperienza di tutti i frutti, e visto che tutti co'l inestare, e co'l coltiuare si fanno più grandi, e principalmente i ci-*

tri. Fannosi anchora i pomi maggiori con l'ineffare, se l'ineffaremo sopra gli alberi, che da loro portano frutti grandi. Come se per auentura volessimo

Far le pera maggiori.

E principalmente quelle pera, che sono picciole, dette moschette, perche se l'ineffaremo sopra il cotogno, produrrà i suoi pomi molto maggiori, perche il cotogno produce i frutti maggiori di tutte le piante, così haremo le pera moschette maggiori dell'altre, e che mai seranno prodotte da simili alberi. Ne san testimonio di queste quelli che sono ineffati nella nostra villa. Così anchora

Che le melpile faccino il frutto maggior che pensiamo.

Costringeremo, se l'ineffaremo sopra l'istesso cotogno, il che noi habbiamo spessissime volte sperimentato, e' veggiano sperimentato da altri, e se reteremo l'ineffamento, 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'ineffaremo sopra quelle specie di pruno, che dalla sua viltà chiamiamo coglio pecora, per cio che con la grandezza, e con la forma imita i testicoli della pecora, e fa pomi assai grandi, che inferendola nell'altre specie di pruna, tralignano, e diuengono assai piccioli, perche difficilmente apprende in altri alberi, nasce solo ne' giardini Napolitani, & in Surrento solamente cotai frutto, e non l'ho visto altrove, e sono frutti eccellentissimi. Potremo anchora

Far maggiori i frutti del mirto.

Il granato, & il mirto s'amano grandemente, e l'vn gode del commercio de l'altro, come scrive Didimo nelle sue Georgiche. Finalmente se tu ineffarai il mirto sopra il granato, o l'vno in l'altro, farà frutto molto grande. Ma io direi che solo il mirto ineffato sopra il granato farà che bacche grandi, secondo la proportionione del suo corpo, più tosto che ineffando il granato sopra il mirto. Potrà ciaschuno

Far le mora più grandi.

Se ineffarà il moro sopra le fico, e quella infitione è stata scritta da Palladio dottissimamente

Il fico al moro fa mutar colore

Brutto sanguigno, e soura lui le chiome

Mu-

# Di Gio. Battista della Porta Lib. III. 141

Mutar fa tutte, e assai si meraviglia,

**Chè** 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 lasciandone poche, perche il succo dell'arbore partito à pochi, ne tocca più parte, e così diuengono maggiori. Perche vna madre latterà meglio vn suo solo figlio, che duo. Laonde se vogliamo*

**Far i citri più grandi.**

*Fiorentino dice così. Quando vedrai nel citro che molti frutti lo grauanano troppo, bisogna sgranarlo di molti, e lasciariuene pochi, così le restante nodrite di più abondeuole succo, diuerranno maggiori.* **Pontano.**

**Ma** se tu harai desir produr gran frutti,

**E** ti è grato riempir le larghe mani

**Scuoti** dal ramo le souerchie 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 diuengano maggiori.

*L'insegna Palladio. Se i frutti seranno tanti, che non poteranno rami, tagliando le peggiori, e mitiose, arsiocche il succo che resta basti à quelli che restano, e si ministri à quelli più degni, e più belli, che per esseruo tante, veniuano ad esser miti, e di poco momento. E con vn'altra cultura diuerranno le poma grandi, d'ò darle il troppo grasso, ò zappandole ò vero inaffiandole, e altre culture che sono comuni di tutti. E primo*

**Come** si facciano i cedri maggiori.

*Palladio vuole, che si zappino continuamente, e*

**Far** i cotogni maggiori del solito.

*Il medesimo pur l'impara, inacquandole spesso, E Fiorentino.*

**Far** i peschi grandissimi.

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

**Pesco** produca poma grandi.

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

**Ma** voi

**I gra-**

## 142. Della Magia naturale

### I granati di gran corpo.

Far fogliamo, pigliando letame grasso, à cui giungeremo egual parte di sterco porcino, e fecce di vino, con forfora di orzo, e lo serueremo in luogo secco per vn anno à putrefarsi, meschiandolo vna volta il mese, nel quale poi ci aggiungiamo aceto, e lo ridurremo in forma di vnguento. Poi nel mese di Ottobre ò Novembre si discoprono parte delle radici, e ci auolgemo la mistura d'intorno, & all'ultimo copremo di terra, & al suo tempo daranno le poma maggiori, che l'habbino mai prodotte, che se farai così per gli due anni che verranno appressa, farai i granati tanto grandi, che seranno di mananiglia, e di stupore, che quasi eguagliano le zucche rotonde di grandezza.

Che la faua faccia guaine smisurate.

Co'l medesimo vnguento, vò ougendo le faui quando si piantano, & harai smisurate faue nelle smisurate guaine.

Come i porri, e i rafani si facciano maggiori.

Teofrasto fa grande i porri, & i rafani co'l trapiantargli spesso. Ma se vorrai, che

La rapa che di gran rotondezza.

Dinensi. Sono alcuni che dicono, che dalla forza del tempo, nel quale si seminano venghi quella grandezza, come la rapa, se alcuna la seminerà subito che il seme sarà rotto dall'aria, che dinerrà grande, il che però auiene, che fanno radici più ampio, e si dilata meglio. E così

Far il cece maggiore.

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

Che la lenticchia diuenti grande.

S'impàra da Teofrasto, il qual pianta la lenticchia facendo il bucco in terra con vn legno, come si fa à cauli. Ma

Che le cepolli diuentino più grosse.

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

Che

## Di Gio. Battista della Por. Lib. III. 143

Che i cardoni faccino i carcioffi più grandi.  
e l'insegna Varrone: Si seranno piantate in terra ben zappata, e se vi sia buttato vecchio letame, e l'inaffierai di estate, e con abbonza, così darai un frutto più tenero, e più grosso. Ponemo anchora con un certo aruſcio più ingrandirle, il che insegna Teofraſto, e mostra l'eſempio, come poſſiamo far

Che i granati faccino il frutto maggior del solito.  
quanto baſti l'arte à farli maggiori. Quando faranno formati i ſuoi ori, li poſſano per il fondo d'una pignata buſata, e piegando quello, ſenza guaſtarlo inſino alle radici, la ſotterrano, & in quello odo creſcono in una ſmiſurata grandezza. La cui cagione è tale, perche la pignata difende quel frutto dal caldo, che fa ingiuria à ſui, e dalla terra col ſuo vapore ſe gli porge molto humore, perche l'accreſcimento della grandezza ſi fa dal ſouerchio cibo, che li porge. Perche l'arbore porge l'alimento à poco à poco, e però i acini non ſi fanno più grandi dell'altro, ma la corteccia di fuori fa più graſſa, il ſucco fra ſtato ſi digerifece, e ſi fa naturale alla pianta, però il ſapor del granato ſarà più inſipido, & acquoſo, e ſolo la corteccia del frutto riceue in ſe tutto il cibo, come quello che digeſce il cibo in loco di tutti. Coſi dice Palladio, e Martiale

Che il citro diuenti più grande.  
Palladio vuole, che quando il frutto comincia ad apparere, ſi chini in un vaſe di creta, perche creſcendo ſi farà quanto quel vaſe, e terrà la ſua forma, ma biſogna laſciar nel vaſe un buſo, perloqual l'aria poſſa ſpirar fuori. Co' medefimo modo Teofraſto

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

ſi sforza molto, e queſto auuenir dalla mollezza, e dal creſcere ſe quando ſaranno piccioli, e piccioli ſi naſconderanno, coſi non eſſendo diſeccata niuna parte dal Sole, ne diſeccata dal vento, perlequacagioni le grandezze de' pomi non creſcono, come auuiene anchora negli alberi, le quali eſpoſte a' luoghi ventofi, & al gran Sole ſolo. & è queſto artificio ſimile à quello che habbiamo raccontato nella ſerola, e nel tubo di creta, che ſi riſerrauano, perche ſe li porge maggior creſcimento, perche niuna parte eſſala, ne ſi diſecca. con una cagione poco differente da queſta

Far l'apio più grande.  
Dimoſtraremo dal medefimo Teofraſto, zappandolo d'intorno la

ra-



radice, ponendoui intorno il cacbrilio, e dopò lo cuoprano di terra. La cagione è che le radici si assorbono tutto l'alimento, ne mandano parte à i germogli, che sparsendosi sarebbe necessario, che ne seguisse maggior crescimento. Il cacbrilio è cosa calda, e suda, con la sua forza della densità giona à far intrar à se l'alimento dalla pianta, e che lo ritenga, ne sù lo trasmetta, e con l'aiuto del suo caldo lo fa concoocere, e digerire, e quando il cibo vien molto, & è digerito, è bisogno che ne segua gran crescimento. Il che l'hà tolto da Aristotele. Dice si anchora l'apio divenir maggiore, se quando lo trasportai, farai in terra vn buso col' palo tanto grande, quanto vorresti, che venisse l'apio, e l'planterai, cho il suo crescerà tanto, che riempirà il vuoto del buco. Et il

#### Rafano che cresca

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

#### Fàr le lattuche grandi.

Se dopò trapiantate che sono s' inacquinta, e comò seranno fatte tanto grandi, che eguagli la altezza di vn palmo, le aprirai d'intorno, finche appaiano le radici, e coperte di sterco di buo, le sotterrerai, e l'inacquerai, e come faranno cresciute, taglia le cime con ferro acutissimo, e ponui sopra vn 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 vuoi far le bietole più grandi, immergi le radici della bietola nel fimo di buo, & apri il germoglio, e ponui una pietra larga, o però vn pezzo di vn vase.

#### Per far vn gran porro.

Quando trassianti il porro, ponui sopra vna pietra grande, o vero vn pezzo di vase di creta, e non inacquarlo. Col medesimo artificio Anatolio

#### A far i bolbi maggiori

Insegna, si come ponui in sesta à i porri le pietre, & i pezzi di vasi di creta, così à questi porri d'intorno le radici. Con vn non mol-

# Di Gio: Battista della Porta Lib. III. 245

diverso di questa artificia Teofrasto

Far vn rapano maggiore

segna, fatto da gli hortolani del suo tempo. Nell' interno lo spargano delle sue frondi, quando sono nel piu bel del rigora; e casi soprano di terra, che durano infino all' estate, e crescono sempre, che non germogliano di nuovo, ne buttano foglie, se non le torierai prima da sopra la terra accumulata. Et si medesimo auenta a rapa, come insegna Palladio,

Che le Rape diuentino maggiori

Plantata la Rapa, spogliata di tutte le frondi, tagliale il gambo a grossezza di mezo dito, e poi la planterai ne solchi Zapporti con diligenzza, lontana l' vna da l' altra per otto diti, e le coprirai per terra, & vi calcherai sopra, e cosi nasceranno grandi.

Che l'aro si facci grande

uesto medesimo vuol Teofrasto che si facci, accioche diuenti grande. Quando egli abbonda di frondi, lequali sogliono nascere molto andi presso la terra, piegano quelle frondi, e se sotterrano d' intorno a lui, accioche la pianta non cresca in germogli, ma l' alimento lo usumi d' intorno al suo capo.

Che la cepolla diuenti piu gonfia

uol Teofrasto, che a tutte se le togliono le frondi, accioche ministri sua forza alle radici, ne crescendo in alto, attendano a far semenzione. Quando diuerat a plantare le cepolle, torrai l' estremita sue, e codi, e cosi diuenteranno grandi. Palladio. Quando vorremo, e i capi delle cepolle diuentino grandi, bisogna carussare le frondi, così il succo andrà alle parti di sotto. Similmente

Che i capi dell' agri si faccino similurati.

i agli prima che faccino i gambi, bisogna sorcere tutte le superficie rdi, e poi buttarle per terra: Ma hora insegneremo con altro artificio far grandi l' herbe, e le radici con le regole degli antichi, lequidi non mi piacciono molto, come dicemmo. cioè

Il porro come si facci grande.

artificio è stato insegnato da Columella. Il crescere del porro, accioche diuenti maggiore, ligherai molti semi in perza di lino, e così correrai. Palladio. se tu seminerai molti semi attaccati in vno, di tutti quelli ne nascerà vn porro grande. Ma tutti questi hanno tolto da Teofrasto. colui che seminerà molti semi attaccati in vna perza, non farà i germogli, e le radici maggiori, per la qual cosa il porro

246 Della Magia naturale

spio, & a ltre cose così sono solite di fare, p ù vagliono le cose quanto più sono insieme, così di tutti questi se ne fa vna natura. Oltre a ciò i semi tolti da certi luoghi particolari fanno che nascano i frutti maggiori.

\* Che la zucca cresca in similitudine grandezza.

Se torrai i semi, che stanno nel mezo della Zucca, e le pianterai con la cima sotto. Colu nella nel suo borto

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 nõ solo in ciò, ma in tutti i frutti. E degno di consideratione 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 si trouano in mezo la spica sono più perfetti di tutti gli altri, e quelli che sono nell'estremità tralignano, e generano spiche imperfette. Perche la zucca dà vn gran frutto, & però se ne vede essemplio più manifesto. I Quintili promettono haucere gran cedruoli. se pianterai i suoi semi col capo giù; è vero se porrai sotto loro vn vase pieno di acqua, & vi porrai dentro le sue radici, casi diuerranno, e più dolci, e più grandi.

Come nasca il frutto senza osso, e senza semi dentro. Cap. 12.

**D**E **C** Cosa detta dal tempo antico da Filosofi . e principalmente di coloro, che hanno lasciato à noi i scelti precetti dell'agricoltura: se à i rametti da inestarnosi, e alle piante, che si piantano con le loro viui radici torrau la midolla con vn coltello d'osso, o con vn purga orecchie, che nascerà da quello vn frutto senza osso . o 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 vna minima particella della midolla . vine, ma se la torrai tutta, non solo non produrrà frutti senza osso, ma si prima della vita, e neces-

ecessariamente è bisogno che muoia, corroborati da questa ragione, per esser quella humidissima, e massimamente vitale, perche nello alimento, che è ministrato dalla terra trascorre per tutto, in-  
 to à tanto, che gionga à tutte le parti, Perche naturalmente ognia  
 viuente, come per vn certo spirito per la midolla del tron-  
 o, come per vn canale tira à se l'alimento. E questo dimostra la  
 ateria senza midolla, che s'incarna e si riduce in vn cerchio,  
 fino à tanto, che sia in tutto reficcato, delche i nostri antichi n'heb-  
 ero paura mirabilmente. Ma noi è necessario, che altrimenti  
 uendiamo, e contra gli antichi, e contra l'istesso Teofrasto, e tut-  
 quelli che hanno trattato d'Agricoltura, perche gli alberi pos-  
 no viuere senza midolla, & anchor che viuano senza midolla  
 iù danno i frutti con gli ossi dentro, e con le correccie lignose di  
 uora, come ne habbiamo più lungamente trattato ne' nostri li-  
 ri di Agricoltura. Ma accioche non paia, che habbia lasciato  
 dietro alcuna cosa, porremo le loro esperienze, accioche  
 ischiamo habbia libera potestà di potere sperimentare, forsi  
 sendo più diligenti di noi, hauranno miglior successo. Dun-  
 ue faremo nascer gli alberi, nell'infare togliendo la midolla,  
 on buttare d'intorno gli alberi letami grassi, con l'inacquare,  
 con altri arsefici. Cominciamo dall'infare alla nostra, vfan-  
 a, e infuquaremo

Come naschino i peschi senza osse

crine Palladio, che imparò questo artificio da vn certo Spagnuo-  
 o con vna nuoua sorte d'infione, e che l'hauea sperimenta-  
 o in vn pesco, comandò prima diuellar vn ramo di salice del-  
 a grossezza di vn braccio, sodo e lungo due cubiti nel mezzo,  
 passar per quel buco vna pianta di pesco, laqual sia pianta-  
 a da presso à quello, toito via tutti i rami, lasciandosi solo il ca-  
 o, o la cima, all'hora sotterrando in terra l'vno, e l'altro capo del  
 alice, incuruandolo come vn arco. Il buco bisogna otturare con luto,  
 on mosco di albero, e stringendolo ben con ligami, dopo passata  
 n'anno, quando la pianta del pesco sarà così unita, e r'biusa, che  
 li duo corpi sia fatto vn solo, bisogna tagliar il pesco da sotto, e tra-  
 piantarlo, e accomodargli la terra d'intorno, che così l'arco del sa-  
 lice come la cima del pesco coprir possa, e di quà nascerno poi le pe-  
 sca senza osse. Ma questo bisogna per sperimentare in luoghi humi-  
 di, et acquosi, et i salici eccitargli cò cōtinue inacquationi, accioche

## 1481 II. Della Magia naturale

la natura del fusto sia vigorosa, e l'auanzo del succo possa donare del-  
lectantia inestata. Co'l medesimo esperimento

Far il citro senza semi dentro

Impara *Maicenna*, il qual dice, che si può inestare nel cotogno, e dar  
il frutto tale a *Liberto Magro*

Far le nespila senza osse

Promette, si serà inestato il nospilo sopra il melo, o sorbo. Ma ciò esser  
falso ne hà dimostrato l'esperienza, ma veramente però l'osso men  
duro, ma questa è la ragione, perche gli antichi babbino detto questo.  
Per vedere che gli alberi, che hanno durissima midolla dentro,  
producano i frutti con osse durissimi dentro; come il corniale, l'oliva  
il pruno, il mirto, e simili, e gli altri alberi, che hanno la midolla mol-  
le, e fungosa, porranno i frutti senza osse dentro, come la fiasca sam-  
buco, e simili, hanno hauuto ardir di dire, che l'osso se nodrina della  
midolla, laqual cosa se ben hauea qualche ombra di verità, non per  
questo doueano dir di tutte, per ritrouarosi questa regola general  
per lo più spessò falsissimo. Ma hor passiamo all'altro modo, il quale  
si fa co'l suor della midolla, che se vuoi, come ne insegna *Democrito*

L'vua senza acini

Quando propagini le viti, quel sarmanto che v'è sotto terra, apri per  
mezo, e con vna pietra lo terrai aperto, e con vn stilo d'osso terrai  
da l'vna parte e l'altra la midolla, rodendo in quella parte solo, che an-  
drà sotto terra, e cauata quanto puoi, e dopò attaccala, giogendola in-  
sieme con stretto ligame con gran diligenza, poi fa vna fossa in hu-  
mida e grassa terra, e setterrala, e ligalo poi fermo ad vn palo, che nò  
si distorci, così di nuouo si unirà insieme come fusse vn sarmanto, o  
meglio sarà, se quanto haurai cauato di quel sarmanto lo porrai den-  
tro vna scilla e scauata, pche quella, come vna colla l'incollerà in-  
sieme, e co'l suo humido l'inhumiderà, e co'l caldo le farà carezze.  
*Teofrasto*. L'vua senza acini dentro si fa, togliendo la midolla da  
dentro il sarmanto, dalla quale si genera l'acino. *Columella*. acciocche  
l'vua nasca senza acini dentro, apri per mezo la midolla, di modo  
che guasti le gemme, toglì via tutta la midolla, e poi riunendola la  
comporrai e rattaccherà, di modo che traugli le gemme, e poi sot-  
terrata in terra ingrassata, di inaffia, quando cominciarà a far i ger-  
mogli, caua spesse volte, e ben sotto, che quando la vite sarà cresciuta,  
ti darà l'vua senza acini dentro. *Palladio*. E vna bella spetie di vua,  
laqual non hà acini dentro, e di quà auiene che senza impedimento,

con molta giocnndità si sorbisce, e si succhia tutto il racemo, come esse tutto il corpo di vn acino. E si fa secondo dicono gli autori precisi in questo modo, succedendo la natura all' arte. Il sarmento il ual deui sotterrare, quanto hà da star sottoterra, tanto apri per meo, e togliendo tutta la midolla, e canatale con ogni diligenza, congiungi insieme le parti sue diuise, e stringendola, e ligandola con vn game, sotterrala. Ma quel ligame dicono che sarebbe bene di paio, e poi piantarlo in terra humida. Ma con piu diligenza farai, se uanto hai canato di quel sarmento, e ligato, lo porrai dentro vn bullo della scilla, co'l cui beneficio dicono, che tutte le cose piantate apigliano felicemente. **Linio.** In vn'altra specie con nuoua inuentione apre per mezo il magliuolo, e radendone la midolla, si compongono li nuouo insieme quei germogli, si che si perdono alle gemme in ogni uoto. all' hor il magliolo si sotterra mescolato co'l fimo, e quando cominciarà a fare i germogli si tagliano, e si zappa intorno ben spesso, così l' uce che nasceranno, non hauranno gli acini dentro, come Columella promette: per esser cosa assai merauigliosa, che le piante possano uiuere senza midolla, e nascere poi; Ma io mi merauiglio di questi quali si merauigliano, che possa uiuere vn' arbore senza midolla, e vedono poi, che vn sarmento senza midolla possa far l' uua senza gli acini dentro, per esser dinanzi a gli occhi di tutto il mondo nelle uille, e nelle selue uiuer mille arbori senza midolla dentro, e è cosa impossibile vn arbore portar frutto senza acini dentro, per esser il seme di quella pianta in quell' acino alla perpetuità della specie. Così farai anchora del medesimo Democrito.

Il granato, e'l cireggio senza esse.

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

Come il cireggio produca il frutto senza osso

Dimostra più minutamente Martiale. Taglia l' arbore nouella e tenera diui sopra terra, e quella poi si sparti insino alla radice, e con vn ferro cauera la radice da l' una parte, e da l' altra, e subito con vn legame stringerai l' una parte, e l' altra, e la ongerai co'l fimo, e se le parti di sopra, come le fissure de' lobi, dopo l' anno la fissura si solidarà,

così

così togliendo i rampolli da questa arbore, inestrai l'altre piante, che non habbino anchor prodosto frutto, e conferma, che i frutti che nasceranno, saranno senza osso. Altri per far più presto, non partiuono per mezzo gl'alberi nouelli, ma gli alberi già fatti, e busati i tronchi per le midolle, ci ficcavano dentro vn legnetto, acciò che impedisse il passaggio della midolla. Per far anchora

**Che il perfico nasca senza osso**

Come l'insegna Africano. Buseras la parte di basso del tronco, e cauandone fuor la midolla, vi ficcherai dentro vn legnetto di falce, o di cornale. Sono alcuni scrittori, i quali per carezze di agricoltura fanno l'osso più picciolo nel frutto. E cosa già conosciuta nell'agricoltura, che il terreno ben zappato, inacquato, e grasso alimento riduce ogni arbore seluaggio, duro, & fero ad cittadino, e piaceuole. E cosa cittadinesca produr il frutto con l'ossa picciola, molle, e dolce, e cosa di seluaggio, perche si nodrisce di cibo più secco, più duro, così ministrato dalla terra, produce 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 puta la vite, togliete vn sarmento che facci frutto della vite putata, non togliendola dall'istessa vite, e quanto più si può da alto togliere la midolla, escauando, & attaccandolo ad vn palo, che non si torca, o spezzi, all'hora si infonde in quella parte escauata opon cyrenaicon, detto da Greci, cioè succo cirenaico, risoluto primo nell'acqua della grassezza della sapa, e questo bisogna far ogni otto giorni, fin à tanto che la vite produca nuoui germogli. Ma Columella dice così. Altri tagliano le viti già fruttifere. E tolgiono la midolla con vn purga orecchie, quanto è possibil farsi, quella togliendo da alto, non spartendo il sarmento per mezzo, come prima hauemo detto, ma lasciandolo così intiero, e poi ponendoui dentro succo di lasere dissoluto nell'acqua, cotto infino alla spessa della Sapa, che noi diciamo vin cotto, & il samento dritto lo ligano ad vn palo, acciò che il succo non possa versarsi, e per otto giorni bisogna sempre infonderui nuouo succo, finche cacci fuora il germoglio si può anchor acconciamente

**Far il mirto senza il nocciuolo di dentro.**

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 151

vogliamo, ce l'insegna Teofraſto, ſi farà inacquato con acqua calda, che non ſolo diuien ſenſa nocciuolo dentro, ma afpiù migliore, come dicono alcuni, e queſto ſecreto è ſtato tro- to à caſo, che ritrouandofi à caſo vna pianta di mirto diſprez- ta accoſto ad vn bagno, ſi ritrouò, che produceua frutti ſen- za ni dentro, e così togliendo i rami di queſta l'andauano pian- ido, e così cominciò ad eſſere la ſpetie di ſimil frutto in Ate- . Didimo dice, che bagnando ſpeſſo con acqua tiepida il mir- crearà le bacche ſue ſenſa i nocciuoli di dentro. Teofra- dice, che le ſporchezze delle pelle, e l'vrine buttandole ſpeſ- d'intorno al mirto, & accumularaele, quando comincia à rmogliare, che farà il frutto di forte, come ſi dentro non vi ſe acino. E le granate naſceranno ſenſa quell'acino di dentro, butterai d'intorno alle ſue radici il ſterco di porco. E generarà li i ſuoi frutti.

---

### Come ſi poſſano generare i frutti, ſenſa il cuoio, o le cortecce di fuori.

Cap. 13.



**VASI** con i medefimi remedi & arteficij, de quali ci ſiamo ſeruiti per far i frutti ſenſa oſſo dentro, uſaremo, per far che le noci, e ſomiglianti frutti, i quali ſono coperti di cuoio, & di cortecce, naſcano ſenſa i ro coprimenti, e primo cominceremo dal por la midolla da den- . Come

La noce naſca ſenſa ſcorza.

che impara Damageronte. Si tu buſerai vn arbore, e ci ficcherai n legnetto della medefima grandezza di oimo dentro. farà quel gneſo, che impedirà, che la midolla non potrà ſalir ſupra, alla qual ſi ſtima, che naſca quella ſcorza. Palladio alla radice ſi ſta vi pone vn palo di buſſo, ouero vn chiodo di cupro. ouero di rro. Ma Teofraſto impara, come cò le carezze della cultura fare

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

e vogliamo rimollire, e mutare vn frutto, ci ſeruiremo del ſterco di por-



di porco, perche quel sterco è vno di piu gagliardi, che si tronano, & il zappale spesso farà, che attrahino à se l'alimento più in abbondanza, & assai piu meglio, e così l'alberi diuerranno più vigorosi, e così verranno a portar frutti migliori, perche e dentro nasceranno l'osse minori, & à quelle che porteranno frutti couerti di cuoio, e di scorza, come il mandorlo, e la castagna, diuerranno più tenere, & il frutto di dentro maggiori. Perche la copia dell'alimento le fa humide, & aumenta le polpe del frutto. Ma Palladio inaffia le radici del mandorlo per alcuni giorni, hauē dote prima di scoperte, e così promette che le noci nasceranno assai tenere. Se vuoi

Che la noce diuenghi tarentina

Damageronte impara questo medesimo. La noce acquisterà la scorza sottile, & il frutto piu 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 versarai con loro la medesima cultura. Dice Palladio. se tu vorrai far la noce tarentina, bagna la radice della noce di lissino tre volte il mese per vn'anno, e l'harai. Altri sono, che castigano gl'alberi, cioè tagliando le cime delle loro radici. O vero essendo la noce dura, e nodosa, bisogna intorno intorno tagliarne la scorza, acciocche di la sudi quello nocciuole humore, che produce quella scorza, e questo lo mostra Damageronte. La causa naturale è questa, che togliendo la midolla di dentro, la pianta diuien migliore, che produce i nocciuoli di dentro più delicati, così tagliando, e piccando la scorza intorno, produrremo la scorza, & il cuoio più molle, la midolla fa l'ossa, e la scorza della pianta, la corteccia del frutto, e questo hauremo osservato con vn'altro essemplio. perche nel pesco, che è in estate sopra il mandorlo amaro, fa la scorza amara, che non può mangiarsi, se prima non si fa mondo di quella; dunque di questo secreto seruiti negli altri. Noi nel nostro giardino ne habbiamo vna di queste noci, di cuoio tanto molle, e di membrana, che appena toccandolo, se ne cade e riman nuda. Fiorentino

Far il mandorlo senza scorza

Così spera. Rompendo il guscio della noce, conserva il frutto di dentro illeso, e lo circonda intorno di lana, o con foglie fresche di vite, e di piantano, acciocche ponendolo così nudo, non sia roso dalle formiche. Columella con vn'altro artificio

Far la noce auellana tarentina

Infe-

*Insegna così dicendo. In quella fessa, doue hai determinato piantar la noce, in quella poniui la terra minuta alta mezo piede, & quini pianta il seme di ferula, e quado la ferola sarà nata, aprila per mezzo, e nella sua midolla ponui vna noce senza scorza, e poi cuopri, e farai questo innanzi le calende di Marzo, ouero fra le none, e gli idi di Marzo. Con vn 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, o germoglio della zucca che farà, come sarà dilungato, lo sotterrerai al modo che si fanno le viti, che solo ne appata la cima di fuori, e come questo sarà allungato si propagina di nuouo, ma bisogna auuertire, che se nasceranno altri germogli d'intorno, leuargli via, e lascerai solo il terzo sarmento, che non sotterrerai così i frutti che nasceranno da quella, o sieno cocomeri, o zucche, nasceranno senza i semi dentro. Nasceranno anchora senza seme si per tre giorni primo i semi, che harai da seminare, le farai star à molle nell'olio resamino, che così nascerano i frutti priui del seme di dentro.*

## Come si possano far i frutti di diuersi colori. Cap. 17.

**OR** tratteremo come possiamo colorire i frutti & à far questo effetto ci sono molte stradi, come sono l'ineftamenti, mai à pieno lodati, gl' inaffamenti, e gli altri artescij. Cominciaremo dall' inestare, come per essempio: se vogliamo produr vn frutto ornato di qualche bel colore, l' inestaremo sopra quella pianta, che fa il succo di quel colore. Come si voleffimo

Far le mela rosse

*Inestansi le mela nel piatano, e diueranno le melà rosse, come dice Diosfane, Didimo, e Palladio. Nel medesimo modo*

Produr le pesca rosse

*Ponemo se nel medesimo albergo del piatano inestaremo le pesche, come ne mostra Africano: perche da quello ne nasceranno le pesche rosse. E da lui scriue Palladio, che le pesche diueranno rosse, se faranno inestate e sopra il piatano. Se cerchi*

v Far

## 154 Della Magia naturale

Far le cetra rosse.

*L'insegna Auicenna, se inestaremo li citri nel melo granato, e così farà le poma, che già hauemo detto, che il cedro se può inestiar nel melo granato. Ma come,*

*I citri nascano di color sanguigno*

*L'insegna Fiorentino. Inesterei i citri nel morone, e i citri nasceranno rossi, al che è medesimamente scritto da Diosane. Così*

*Far le pera rosse*

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

*Il fico bianco, che diuenghi rosso.*

*Se l'inesterei nella medesima pianta, da Diosane. con il medesimo inestamento*

*Nascer le mela di color sanguigno.*

*Ilqual colore verrà dall'inestiar le mela sopra il morone, come insegna Auicenna. Ma Betitio, e Diosane scrissero. il morone ilqual fa diuenir tutti la frutti inestati sopra esso rossi: si vorrai*

*Che i frutti del morone diuentino bianchi,*

*Inestati nel pioppo bianco, perche produrrà i frutti bianchi. Ma Talladio non l'inesta nel pioppo bianco: 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 habbiam visto*

*Vna vite bianca, che fa vino rosso*

*Se inesterei la vite bianca in vna nera, perche dall'arbore sottoposta imparerà a torner' alquãto del suo colore, e questo hà visto anchora nelle vite moschete, e nelle viti dette da noi Greche lequali quando sono state inestate come la viti ella niche dette da noi, fanno il vino più colorito, e quanto più ritrouerai l'inestamento sopra le nere, tanto più tingerà il colore. Nel monte di Somma le viti greche inestate sopra 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. Duo sono gli elementi, o principij di colori il bianco, e'l nero, ouer rosso: la cultura fa il frutto colorito*

*cioè*

## Di Gio: Battista del la Por. Lib. III. 153

cioè buttando sempre letame alle radici, 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, ouero più bianco. Beritio dunque co' l'infusar d'vrina, che le poma si succino rosso. *Ma Didimo*

Che i granati diuenghino più rossi.

*Infusa la pianta con acqua meschiata con lissiuo de bagni. Ma con altro artificio farai*

Le mela di color rosso.

Perche i frutti sempre sogliono colorirsi da quella parte, che son tocchi dal Sole, accioche nelle mele si facci maggior reflessione del Sole, Beritio usa questo artificio. Ficca i pali in terra, e poi piega quei rami doue 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 auuertimento, che quãdo il Sol uenghi nel mezzo giorno i raggi del Sole, che percuoteranno nell'acqua, riflettano in quei frusti, quel vapor caldo, che così quel caldo vi concilierà più colore, e verrà assai più bello. Con vn' 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 non alle mele: *ma*

Far i peschi rossi

Promette, piantando le rose sotto la sua pianta. Può farsi anchora facendo bere à i semi i colori facendoueli star molto tempo a molle, e poi piantati, saranno i frutti coloriti di quei colori. *L'è sempre*

Far i peschi più coloriti

Può il cinabrio, si prima atterrerai l'osso del pesce, e dopò otto giorni, e poi lo sotterrerai, perche in tanto spatio l'osso s'aprono da loro istesse, e così porrai il cinabro dentro quel'osso e questo poi sotterrà dolo di nuouo, vi usarai cura e diligenza in alleuarlo, che produrrà il pesce 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 peschi nascano sanguigni

Se cauando dentro vna radice di pastinaca già piantata, e vigorosa che dal color di sangue chiamamo carote, ci inchiuderemo vn madorlo di pesce, e quando cominciarà a spuntar quel tenero gabbocello, vi

V 2 si usa-

si vsarà carezze, insino à tanto che ingrandisca, che al fin darà il frusto 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 porrai questa sorte di terra intorno le radici. Se alcuna desia

Far i meloni di color sanguigno.

I semi del melone prima che si piantino, porrai à molle in altro succo rosso per tre, ò quattro giorni, auerrà facilmente: ouero se tu aprirai vn poco quel cuoio del seme, che basti à riceuere il succo delle rose rosse, ò di garofali, ò di succo di moroni, ouer altri, che non sieno nocetuoli alle piante. E così facciamo noi congettura, che quei meloni sanguigni dentro, che nascono appresso noi, sieno fatti a questo modo. E da quà vien quel modo, colquale si può

Far nascer le pesche scritte

Come ne accertano tutti i Greci, il pesco nascerà scritto, si sotterrerai l'ossa sue, e dopo sette giorni, come comincieranno ad aprirsi, aperte l'ossa, ne caruerò il mandorlo, e sopra quello scriuerò quello che voglio con il cinabro, e dopo riposto nel suo osso, e ligatolo che sieno 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, diuerranno bianchissime.

La lattuca come diuenghì bianca.

L'insegna Fiorentino, se tu desiderarai hauer le lattuche belle: duo giorni prima, che l'barai à strapparle da terra, ligherai le sue chiome, cioè le cime, che così diuerranno assai bianche & belle. L'imbianchisce anchora molto l'arena soprappostale. Et appresso noi

I cardoni biuenghino bianchi.

Nel medesimo modo, come habbiamo 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 & poniui sopra vna pietra larga, ò vn pezzo di vase di creta, da Sotione. Ma

Far le scarole bianche

Impara Columella Quando hanno sparse le frondi, le legherai con vn leggero legame, e ponendoui sopra vn vaso di creta, si sotterrano, e diuerranno bianchissime. Altri la fanno con minor spesa e fastidio

dio gli nostri hortolani le cuoprono di arena, e diuengono bianchi  
oltra modo . Se alcun vorrà

Far gli asparagi bianchi.

Quando dal principio cominciaranno à pullular da terra, li porrai  
in vna canna busata, e quando vorrai vsargli, li scoprirai .

Come possono trasmutarsi i colori de'  
fiori. Cap. 15.



**N**ELLA mescolanza, che si fà di vn  
fior con vn altro, e con la loro vicende-  
uole trasmutatione, tanto ci dilettauo  
con la varietà de' loro diuersi colori,  
che non può presentarsi à gli occhi no-  
stri spettacolo poi dilettuole. hor quel-  
lo che prima fiammeggiaua d'vn color  
porpora, si muta in azzuro, hor quel di  
color candido di laite, suanisca in vn  
giallo, verde, e pauonazzo, e con la mescolanza de' colori ci appor-  
tino merauiglioso diletto, nella contemplatione de' quali il nostro  
intelletto merauigliosamente vi si compiac e dentro, e s'immerso dal-  
la grandezza del stupore, conosece veramente, che non basta gionge-  
re all'eccellenza del fatto, e ne resta di sotto. E però porremo le re-  
gole, come possiamo trasmutare i colori anchora ne' fiori. E come hab-  
biamo fatto ne' frutti, temeremo così far ancho ne' fiori. E primiera-  
mente tentaremo ciò far con l'inestanto. Onde acciò che

I garofali pauonazzi, e bianchi diuentino turchini.

Noi secharemo sopra la radice vna pianta di cicorea, ouero del  
fior cianeo, e buglossa, ma il meglio di tutti è la cizeora seluaggia,  
che sia vecchio, grosso quanto il dito grosso della mano, e poi lo parti-  
remo per mezzo, come fogliamo far nell'insitione, che rapre il tronco  
per mezzo, e in quella fissura vi porremo vn gäbo di garofolo, sbian-  
tato dalla radice, poi stringeremo con vn ligame, e l'atterramo con  
letame marcio, e così far à vn fiore, che splenderà di vn color cele-  
stino, che non è cosa, che più grata possa parer à gli occhi nostri.  
Così m'han detto molti amici: ma io hauendone molte volte fatto  
espe-

esperienza, mai hò visto cosa corrispondente al mio desiderio, perche viene di color pavonazzo. I garofoli bianchi ficcati in vna paffinaca rossa cauata, e poi couerta di terra al tempo delle vindemie. Porrà i fiori bianchi fargli pavonazzi se nel medesimo modo detto, le ficcheremo nella radice della anchusa, così muterai il color purpureo nel pavonazzo. Si vuoi

Far il gismino, e la rosa gialli.

Perche il fior della genista è il più bello, che gialleggi trà fiori; e se noi desideriamo imitar quel colore col gismino. e con la rosa, lo faremo per inesto, e se volemo farlo per inochiarlo, e non si può per la discordia natura e compagnia fra loro, noi l'eseguiremo per il busfare. Noi prima planteremo la rosa, o'l gismino appresso la genista, trasferendo quelli nella terra, doue sono nati, perche assissimo più volentieri apprendono nella terra, doue son nati, che nella forastiera, e così busiamo la pianta, e come haremo ben purgata la pianta, ci inestaremo la rosa, rasò la pelle 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'inestamento, così la rossa gialleggerà non senza grandissima diletatione della vista, e così medesimamente il gismino. Queste piante verdeggiano appresso noi di così falso, e bel colore, che quasi costringano la vista de gli occhi a mirarle. Possiamo anchora con altro colore infondendo nelle radici sue colorar i fiori. Se ne piacerà fare

Che i gigli diuentino rossi,

L'impareremo, se prima l'insegnò Fiorentino. Si s'apriranno con grandissima diligenza i bulbi, e dentro quelli vi si butterà il cinabro con abbondanza, ouer altro colore, e sarà molto buttato di quel colore, stando in ceruello, che non serisca i bulbi, e poi copri in terra grassa e letamata, così harai gli resseggianti: con simile modo a 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 radice, somiglianti a bulbi, quando dunque verrà il tempo di piantargli, li porrai a molle l'istesse radice nella fecce di vin nero, finche vedrai, che son ben sati di hauer tirato a se quel colore della porpora, togliete di là, e piantate in questo modo,

modo, buttando alle radici di ciaschuna seccie di vino in abbondanza, così i gigli, che nasceranno di loro, daranno i fiori porporeggianti. Ciaschuno similmente si sforza


Produr l'hedera bianca.

L'hedera produrrà i corimbi bianchi, se infonderemo nelle sue radici terra bianca, messa a molle per otto giorni. Con la cultura faremo le medesime cose, che habbiamo detto ne' frusti, perche buttandoui del grasso letame appresso, i fiori sempre diuengono più coloriti finche diuenghino neri, onde spesso habbiamo fatto i garofali neri. Ma al contrario poi farai, he

La rosa, il garofolo, e le viole biancheggino,

Se le dispreszerai, ne inaffiandole, ne trapiantandole, ne zappando ne letamando, in questo modo smenticata nelle selue, come di ciò ne è autore Teofrasto, non solo simili fiori: ma quasi tutti imbianchiscono. Con vno anchora assai diuerso artificio faremo, che biancheggino le rose, o li garofoli, se quando cominciano ad aprirsi, le suffumigherai co'l solfore, & subito diueranno bianchi. Da Didimo. La rosa biancha se la fregherai sopra la ruggiada de' ceci, di terra rossa.

## Come i fiori, & i frutti possano diuenir più odorati. Cap. 16.

 E habbiamo fatto di modo, che i frutti & i fiori con il medicato colore ci han dato diletto. hor come faremo, che non seranno dispreszati per la fragrantia di odore, il che esseguiremo con varij artificioj. con l'inesso, inaffiamento, & altri artificioj. E per coglian di essempio insegniamo

I limoni come li faccino più odorati.

Se quella minima specie di limoni, detta volgarmente limancello picciolo, l'inessaremo nel citro, torra dal sottoposto tronco vn grandissimo odore, e quante volte più reiteraremo l'inesso sopra il medesimo, tanto più soauemente spirarà il suo odore. il che è da noi stato continuamente prouato ne' nostri horti Napolisani. Ceci di

Far



Far le pera, che odorino più suauemente  
 Hauemo potestà inestandole sopra il codogno, perche spireranno  
 d'un grato e giocondissimo odore. Ma Diosfane

Far le mela più odorate

Promette, si feranno inestate nelle cotogne, e far quelle mela ballissimi, che in Athene si chiamano melimele, doue imagino esser venuto da l'insito sopra le mela cotogne di quel melo, che noi chiamiamo melo appio & à questo modo bauerlo trouato Appio Claudio. Et à questo modo imagino, che sia state fatte l'altre, che hauemo appresso noi rosse, & altre di color di ruggine di ferro del medesimo odore, ne stimo potersi far altrimenti. Così habbiamo noi fatta

La rosa centifolia odorata fare

Se tu la vorrai simile, inestala in quella rosa, che dal merauiglioso odor di moschio e chiamata moscata: ma sempre iterando l'insitioni, così diletterà con l'odore non meno, che diletta hor con la bellezza della rosa; e co'l l'insito numero delle rose. Inocchiandola apprehende ottimamente, e fa subito gran crescimento. Poco lontano da questo artificio possiamo

Far la vite muschiata

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

Far i limoni odorati di cannella.

Habbiamo fatto, ongendo i rampolli da inestarsi o di olio di cannella, o di essentia sua, aiutandoli con grandissima di ligenza, laqual specie è visitata appresso noi, e chiamati appresso noi limoncello incanellato. E anchora un'altro artificio di seminar i semi prima stati à molle nell'acque odorate, e così hauemo gli frutti odorati, & aromatici. Come si vogliamo

Far i carcioffi odorati

Come dice Cassiano da Varrone. I semi loro stieno à molle nel succo di rose, o di gigli, o di lauuro, o di alcuno altro succo per tre giorni, e poi seminarlo Faremo li carcioffi anchor di odor di lauuro, scegliendo il frutto del lauuro, e busarolo, poni in quel buso il seme del carcioffo,  
 e così

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 161

Et così lo planterai. Palladio da lui: ma bora se i loro semi bagnarai pre giorni nell'olio del Lauro, o di Nerdo, o di Opobalsamo, o succo di rose, o di mastice, e poi come sò secchi, li planterai, nasceranno del medesimo sapore, di cui haranno prima tenuto l'odore.

Fiorentino fa di questo modo

I meloni, che spirano odore di rose.

Ponendo insieme i semi loro con le frondi secche delle rose, e piantandole anchora mescolate con quelle. Noi l'hauemo fatte di odor di moscho, aprendo quella parte del seme di doue hà da pullulare il germoglio, e poi l'hauemo posto a molle in acqua di rose distillata doue hauemo prima dissoluto moschio, per duo giorni, e così poi l'hauema piantate. Così anchora habbiam fatto

Che la lattuca nasca odorata.

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

Far nascere il fior di odor di garofoli.

Imparerai, se i semi loro porrai nella poluere de garofoli, o nell'olio, o nell'acqua distillata, e così poi piantati, e così i fiori riceueranno odor di garofoli, e con questo artificio, e curezza io stimo, che sia fatto quel fiore, che hauemo sempre nelle mani, vulgato dall'odor de garofoli indiani, chiamamo garofalo, perche veramente nascono seluaggi per tutto: ma piccioli, di poche frondi, e senza odore, e gli hortolani ouero posto il seme à molle nell'acqua di garofoli, o bagnato nell'olio, o passate per mezo le radici con l'garofalo, e così piantate, bauer riceuuto quello odore. Aggiungeremo a questi il modo

Che l'agli non puzzino

Se li planterai, e spianterai, quando la Luna sarà sotto terra, che non daranno così brutta puzza. Da Sotione. E

Le rose più odorati

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

---

### Come possiamo conciliare dolcezza, e sua- uità à frutti, Cap. 17.

NONO alcuni alberi, che aprendogli il tronco, o tagliandone alcuna parte, entrando per quella l'aria, e il caldo farastiero s'infermano, e calado ella corrottione insino alle radici marciscano, e subito muoiono. Sono poi alcuni, che

X soffri-

### III. Della Magia naturale

saffriscono non solo le pioghe: ma l'aprir per mezo il tronco, & la  
scianza tribollar per mezo, e così dal portar poco frutto, ne portano  
poi molto, come è il granato, il mandorlo, e'l melo, ne quali molto  
ce ne sanissimo, che ferite portano frutto migliore, e più suave,  
perche tirano a lor tanto cibo, quanto bastano a digerire, e di là poi  
purgano quel nocciuole humore (come accade spesso volte vedere  
ne gli animali) e restante digeriscono più ageuolmente, la onde  
producono poi frutti più belli, e di succo più suave, perche vi-  
uendo di scarsa delicata, dopo aperte, e tagliate alcune parti,  
ageuolmente si stringano, e s'incollano insieme. Noi faremo più  
dotti frutti, prima con l'inesto, poi busando la pianta, ouero  
aprendo, & con altri modi ridurremo il frutto più dolce,  
con l'inesto

#### Per la Cireggia Lauree

Possiamo inuenire detta prima, che con l'inesto possiamo emen-  
dare alcuni vizi delle piante, & aggiungerui alcune doti, per-  
che si auen, che vn frutto sia rifiutato per la sua troppa dol-  
cezza, inostandolo sopra vn albero, alquanto amareto, da quel-  
la mescolanza, ne vien vn frutto più saporito. Plinio disse, che  
si cireggia si potena inestiar sopra il lauro, e di quell'inesto poi na-  
scerne le cireggia lauree. Palladio.

Il cireggio nel lauro pur s'inesta,  
Di l'vno, e l'altro fangue il parto misto,  
Di verginal vergogna il volto tinge.

A nostri tempi in Napoli sòn cominciate comparir le cireggia  
lauree, con vn certo amareto molto gratioso, specie molto gen-  
tilissima, e che auanza tutte le restanti, di grandezza riguar-  
deuole, di succo sanguigno, e in vna grandissima dolcezza vi  
si scorge vn poco di amareto, che non per questo sancia il suo  
sapore, ne per la molta dolcezza da alcun fastidio. Fannosi  
anchora

Le mele dolci inestandole nel codogno.

Se inestera i mele nel codogno, contrabeno vn sapor di me-  
le, chiamate appresso gli Atenesi melimele, quasi di saper di  
mele, da Diophrana. Hor insegnaremo, come con l'aiuto dell'a-  
gricoltura 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 nocciuole humore, vengono a  
farsi

farli dolci. L'essempio sarà. Si

Far, che il mandorlo porti frutto più dolce.  
 Vorrai, l'insegna Aristotele. ficcando vn chiodo nel mandorlo, acciò che da quello scivoli la gomma, per molto tempo diuenga domestica, e con questo artificio gli alberi seluaggi si fanno domestici. Teofrasto dice. Se alcuni scalzando intorno l'albero con la zappa, e della parte di sotto perforando il tronco per quattro dita, lasci scorrere la lacrima da tutte le parti; diuererà il frutto più dolce, perche il mandorlo busato si castiga. Se postoni vn legnetto purgherà l'humor che scorre, e farai questo per duo, o tre anni; da amara che sia, diuerrà dolce, perche quella amarizza vien dalla molta abbondanza del cibo, e superchio humore, il che viene a castigarsi, così mancare con quel busare, perche così sarà liberata di quello humore, passa la sua fertilità in frutti migliori, e più suauis perche l'humor, che resta si può digerir più ageuolmente. Africano afferma, che da amare possono diuenir dolci, se scalzando intorno l'albero quattro dita lontano dalla radice. se farà vn buso nel tronco, per lo quale possa purgare quello nocuale humore. Plinio. Le mandorle da amare diuengono dolci, se scalzando il tronco, busando dulla parte di sotto, la purgheremo di quella flegma, che scorre. Ma sono alcuni, che in quel buso pongono miele, acciò che non stia così vacua, & ociosa, immaginandosi, che succhi per la midolla insino a discorrano fruttificando per vn canale. L'essempio sarà se vogliamo

Farli tutti dolci.

Questo frutto non si mangia all'età di Teofrasto, ne alla memoria de gli auai di Ateneo, come il medesimo riferisce, ne a tempo di Plinio, la onde Palladio fu quello, che mutò le midolle sue acris, in dolci, le cui parole son queste. Si dice le midolle acris mutarsi in dolci; se i suoi semi, che baneranno da pastinare, seranno posti a molle nell'acqua melata, ouero nel latte di pecora, che sarà meglio. Altri nel mese di Febraio busano il tronco dell'arbo-re subito vicino alle radici con buso obliquo, di modo che non estia fidato da l'altra parte, e da questo buso lasciano scorrere l'humore, fin tanto che i frutti saranno maturi, all'hora riempiono il buso di loto, così quella midolla di mezzo diuenta dolce.

### 164. III. Della Magia naturale

*Questo medesimo dice Pontano ne' suoi horti de gli Hesperidi*

Mà doue l'arte non aggiunge il tronco  
Forato sia nella più bassa parte,

E sia l'forame vn palmo, e non auanzi

Il dito grosso, & habbi i labri intorno,

E di liquido miel riempi il bufo,

E cuopri poi la bocca con vn casso,

Acciò no' i facchi il fol: ma poiche il tronco

Secco s'harà fucchiato il chiuso humore,

E che desia di ber con nuoua sete,

Butta di biondo mel nel cano bufo,

E del nettar Timbreo riempi tutto,

E sia fia le radici dell' humore,

Che sparge l'humor in corpo, in tanto toglì

Le gemme, che da rami escon frondosi,

E dalla melata acqua empi di nuouo

Le labra, acciò da bere à lor non manchi

Il che. Che il mandorlo amaro diuenghi dolce.

*Palladio bussa il tronco per mezzo, e vi pone dentro vn cano bagnato di miele.*

Che i cocomeri diuenghino dolci.

*Se porrai i semi a molle in liquori dolci, quando se le baueranno por-*

*teranno dolci frutti. Teofrasto insegna a far i cocomeri dolci: se il se-*

*me, pria che sarà seminato, sia posto a molle nel latte, o vero nell'ac-*

*qua melata. Columella. Il cocomero diuerrà tenero, e giocondo,*

*si pria che lo semini, lo porrai a molle nel latte. Son molti i quali lo*

*spengono nell'acqua melata, acciò che diuenti più dolce. Da questi*

*(Plinio, e Palladio.)*

Che i carcioffi diuenghino dolci,

*Se i semi de' cardì lo porrai a molle nel latte, o nel miele, e poi che*

*che seranno secchi, si seminano, tireranno à se la dolcezza. Come*

*dice Cassiano da Varrone. Così.*

Il finocchio diuerrà dolce

*Se i suoi semi seranno piantati, che pria siano stati a molle nel latte,*

*e nell'acqua melata, o se porrai il seme nelli sicchi secchi, e poi pian-*

*tati. Medesimamente.*

Far i melloni più dolci

*Insegna Palladio. I suoi semi per tre giorni si porranno a molle*

*nel*

nel latte, e nell'acqua melata, e come sono secchi piantarsi, e di quã diuengono più suauì

• Che le lattuche diuenghino dolci.

Si alcuno irrigerà la sera con vino melato, e si lasceranno bere finche sieno sati, per tre giorni seranno dolci, il cho l'haue imparato Ateneo da Aristosseno Cireneo. Che

Il rafano diuenti dolce.

Portata molle vn dì, & vna notte i semi da piantarsi nel miele, ouer nel vino dolce. Da Palladie, e da Fiorentino. I rafani saranno dolci, i semi de' quali seranno fiati a molle nel vin melato, o nel succo dell'vno parte. Possiamo auerora, e cõ carezze della cultura far d'altro modo, che i frutti diuenghino dolci, ouero si serãno amari, buttando alle radici acque calde, sterco, morchie di olio, e simili. Come si volendo

Par dolce il mandorlo amaro.

Noi buttaremo alle radici cose acri, acciõche per la loro caldezza meglio digeriscano, e portino frutto più dolce. Teofosto. Se ci seruiremo di alcuni sterchi, e di più gagliardi, come di quel del porco, i mandorli di amari diueranno dolci. mà il mandorlo si muerà dopo tre anni, però sarà conuenevole rfar la cultura per tanto tempo. Africano. Sate basterã alle radici scaltate vrina, o sterco di porco diuerã più dolce. Quintilij da Aristotele. Nel mese di Marzo si pone alle radici de' mandorli il sterco di porco, perche di amare diueranno dolci. E Palladio butta d'intorno le radici sterco di porco. Nel medesimo modo si possono far

Che li granati acri portino frutto dolce.

Che di acri, & amari diuenghino dolci, impura Aristotele nel libro delle piante. Buttando sterco di porco alle radici, ò massiandole di acqua fredda diueranno i granati più dolci, e più migliori. Teofrasio. Buttesi vrina nelle radici della granati, o seccie di pelli: ma non molto, perche le loro radici desiano essere morsicate, e ciò per lungo tempo, ogni terzo anno, come habbiamo detto de mandorli, perche le radici de meli granati durano più lungo tempo. La cogion e vna mollezza peculiare, la qual si butta alle radici. Perche il sterco di porco, ouer quello d'ua così gagliardo come quello, buttato sopra la radici de meli granati, addolisce il succo, e di più l'abbondanza, e la freddezza dell'acqua induce qualche mutamento. Passano comanda, che intorno intorno si scalcino le radici, e buttarui sterco

sterco di porco, e poi buttandou la terra, inaffiar con urina di huomo. Columella. Se le mela granate produranno frutto acre, o poco dolce con questo modo si emendera: inaffia le radici con urina vecchia humana, e butta questo sterco di porco, e di huomo, questa medicina per i primi anni farà produrre il frutto vinoso, dopo dolce. Come no. Plinio dice da lui le cose medesime.

Che il melo diuenti dolce.

Da Anatolio, perche il melo gode molto dell'urina, e però è da inaffiarli continuamente di questa. Alcuni vi puosero sterco di capra, e butano alle radici fecce di urino vecchio, e faran frutto più dolce. Teofrasto dice. Se il melo di primavera sarà inaffiato di acqua calda, diuerrà migliore, e la medesima acqua butata alle berbe diuerranna più dolci. Come per esempio.

Che le cicorie diuenghino dolci.

Molte cose, che inaffiate di acque salse lascino la sua amarezza, e acquistano dolcezza. Teofrasto acciocche le cicorie lascino tanta amarezza, comanda che s'inaffino di acque salse, ouero si debbano piantare in luoghi salsi. Il medesimo nello

Caualo, che diuenghi dolce

auuene. e per gli Egizii inaffiano il caualo di acqua meschiata co' il nitro, che diuenti più dolce, per la qual ragione piantata ne luoghi salsi, e molto eccellentissima. Perche purga l'innata asprezza, e la salvezza del caualo. Il medesimo per

Far che la bietola diuenghi dolce,

L'inaffia pur con acqua salsa, estima che diuenghi migliore, e Plinio riferisce da lui le cose medesime. Finalmente

La rucchetta diuen più suaua

Si farà inaffiata con acque salse, e butta fuori foglie più buona e migliore. Vano anchora altre cure di cultura, e promouono i camangiari più suaua al gusto tagliando i cauli. Acciò dunque

Il basilico nasca più suaua

Gli secano il gambo, perche i germogli, che nasceranno, saranno e più suaua, e più dolci, e Teofrasto ne adduce la causa euidentissima. Per la medesima ragione

Che la lattuca regermini più suaua

Teofrasto comanda, che dopo secati i primi germogli, o gambi, i secondi, che nasceranno, saranno più suaua, per che quelli, che primi germogliano, sono insipidi, e pieni di latte, come poco di questi,

gesti, & i secondi sono al gusto più suavi, mentre son teneri. Con la medesima ragione

Il porro diuuen più dolce,

Dice il medesimo, come il porro dopo secato, e di nuouo facuto germinerà, la cui cagione assegna nel libro delle cause. Perche la prima germinatione è molta debile, & il simile dice auenire negli altri camangiati. Perche il troncar i primi gambi, appartiene sempre à i secondi maggior suauità. Hor con varij artefici faremo più dolci i camangiari. Credda Sorione

Che gli agli diuenghino di sapor più dolce

E più suauie, quando fussero piantati i spicchi acciacchati, ouero quando si piantano vi si meschiassero feccie di oliue. Con altro assai diuerso artificio

Che le cipolle diuenghino più suauie

Faremo, si considereremo, che frà le piante sono alcune riccendendosi amicitie, & inimicitie di nature, e che si ostanto fra loro, e che si distruggono, si le noci si meschiano con le cipolle, si seruano più lungo tempo, alle quali redono questo cambio, che le togliono gran parte della agrezza. Da Palladio.

## Che i frutti, che crescono riceuino tutte le forme, e l'impresioni. Cap. 18.



L caso alle volte dimostra assai ( come accade spesso ne' citri, che crescendo s'incontrano con tanti buchi & con alcune scolture, e li ueggiamo poi crescere con varie imagini, impresioni, e sugelli) le quali considerate poi da buomini ingegnosi sono accresciute con non poca fatica, e faitone molte volte l'esperienza, s'accommodano all'uso. Onde i versi.

E l'uso, e la fatica il vero mastro,

Che à miseri mortai mostra noue arti

E nuoue esperienze delle cose.

E come molti non fanno le cagioni, appertano non poca meraviglia arbile considera, che par che accadano contra l'uso della natura, perche se a pomi che crescono tutta via vi accomoderai intorno alcuni



*alcuni vasi, crescendo uolerosamente, reimpieranno quelle forme, e si vestiranno di quelle forme, che vuoi, e se a quei luochi vi si ritroueranno colori pesti, e accomodati a luochi deuuti, dipingeranno i frutti di colori, come naturali. La onde spesso si veggono capo di huomini nelle crisomele con i denti bianchi, con le guanci rosseggianti, con occhi neri, e che perduto ogni verdezza, imitano il capo humano. Ma di quà si manifesta di Africano il*

Modo, come il citro preda forma di vna testa humana. O di cauallo, ouero di alcũ altro animale. Farai vna forma di creta, o di gesso molle della grandezza del frutto, che hà da essere, e come sarà secca, l'aprirai per mezzo con vna pũta di coltello, e ne cauara i fuori il medollo, e si possano poi commodamente congiungersi. Si quella maschera sarà di legno, sia caua dentro, si di creta, quando l'harai cotta, e il frutto comincia largamente ad ingrossare, rinchiudelo nelle forme di creta, ma lascia però aperto vn luogo, per il qual si ponga il pedicino, poi legherai con vn ligame gagliardo, accioche crescendo il frutto, s'apra, e l'vserai a crescere in dentro, da che sono piccioli, quando poi seran cresciuti, e peruenuti alla loro debita grandezza, ti darà quelle figure, & effigie, che ti piacque d'imprimerui. Il medesimo habbiamo primo insegnato da Fiorentino. Ponano co'l medesimo artificio.

Ma se ti piacerà forse d'indurui

Nuoue forme nel citro, che all'hor cresce,

E del melo mutar l'effigie e'l corpo.

Tu poni intorno al frutto, ouer di legno

O di creta vn model cauo, in dentro

Si formeran le membra, e vedrai al fine

Mutato il corpo nell' opposta forma.

Che il granato, pero, melo, riceuano ogni forma. Faremo, & prenderà ogni figura, che gli sarà intorno circondata se con la medesima cura, e diligenza vsarai, che habbiamo di sopra narrato dal medesimo autore. In somma dicasi questo, che tutti i pomi de gli alberi riceueranno tutte le forme de gli animali, si alcuno li chiuderà in quelle forme scolpite, e la sarà crescere in 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 leggiere artificio

Tra-

Trasfigurar i cedruoli in qualsuoglia forma che vuoi  
**Potrai**. Se farai le forme di creta, e le leggerai intorno i frutti, quan-  
do sono piccini, perche crescendo riempiranno le forme, e quei carat-  
teri. La onde aprendo vna canna per lungo, e cauatala bene, & ac-  
comodatala intorno al frutto del cedruolo, o zucca lunga, crescendo  
riempirà tutta la lunghezza della canna. Plinio conobbe ciò. Cresco-  
no i cedruoli in qualsuoglia forma, che tu vorrai, e lo costringerai, e  
per lo più in forma di vn sorto dragone, e la zucca in ogni modo si al-  
lungarà, nelle guaine pieghuoli, dopo che sarà sforita. E si potrai la  
Zucca rotonda in mezzo duo deschi ben stretti, crescerà in vn orbe  
piano, e finalmente prenderà tutte quelle figure, nelle quali sarà co-  
stretta. Fingarai le zucche à modo di langene, ò vero in forma di pe-  
ro acuta, se leggerai con vn vinchio in quella parte, doue desideri che  
venghi stretta, e come seran fatte, le seccherai, e le farai vacue, e quã-  
do andrai in viaggio, te ne potrai seruire in vece di orciuolo, se pur  
ne la via harai sete di bere. Di quà anchora diremo come possa farsi,

Che vn mandorlo nasca scritto

Porrai a molle il mandorlo per duo, o tre giorni, e dopò rompamo l'of-  
fo leggermente, accioche il nocciuolo non resti offeso, & in quello scri-  
uerai ciò che ti piacerà non molto a dentro, poi si chiudano in vna  
carta, ò vero inuolti in vna pezza di lino, e circondatolo di luto, ille-  
tamala bene, e come darà i frutti, li darà scritti intorno. Nel mede-  
simo modo

Nasceranno le pesche scritte

Da Democrito, dopò che ti harai mangiato il frutto del pesco, poni a  
molle per duo, ò tre giorni il suo osso, poi aprilo leggermente, & aper-  
to che l'harai, torrai da dentro quel nocciuolo, ò ver mandorlo, e scri-  
uerai ciò che ti piace non molto dentro, e dopò inuoltolo in vna carta  
piantalo, e così tutto, che harai scritto sopra quel mandorlo, tutto ritro-  
uerai scritto sopra il pomo. Ma

Il fico nascerà scritto

Se alcuno scriuerà l' imagine di quello, che desia nel primo occhio del  
fico, che mature porteranno seco quei lineamenti. Noi co'l gesso cot-  
to, e poi fatto liquido con l'acqua, habbiamo scritto sopra il melo co-  
togno, o cortecchie del granato alcune lettere con vn stile, & quando  
vennero alla douuta grandezza anchora vi appareuano le vestigia  
de' caratteri, fregandole vn poco sopra, apparnero più splendenti. Hor  
par che m'auanzi

**Finger** una mandragora p...  
 Dico quella fontana in tre bagnaie de cirmatori, e da falsa in b...  
 chi frende alle donnicinale. Habbi una radice di brionia, e con  
 vna punta de bollito aceto magliaci in vna effigie di huomo, o di  
 donna, vngogni don di febo, e quando l'hera sia secca, con vn filo  
 attolo na dno p...  
 peli, e porrai in quei buchi meglio o simil seme, acuo che cacciando  
 lo loro radici vna p...  
 la fontana, e per vn tempo che habbi fatto vna concessa intorno  
 come vn uocabolo, quella radice, come fossero peli.

**Accio che tutti i frutti sieno piu teneri,  
 belli, e di piu allegra forma.**  
 Cap. 19.

**L'ALBERO** per non lastiar cosa a dietro  
 n...  
 ad...  
 maggiori, e piu teneri, e piu sporiti: ma riprende  
 no di bellezza piu marauigliosa, e allegra. E primo

Che il melo, & il mirto diuenghino migliori.

Scrive Teofrasto, si sarà inaffiata con acqua calda, diueranno mi-  
 gliori, che il mirto anchor nisterà senza quel nocciuolo di dentro.  
 E questo è stato conosciuto a caso, ritrouandosi appresso ad vn ba-  
 gno smenticata. Ma se si place

Che i fichi germinino piu felicemente

L'insegna Colamella. Per far che gli alberi sieno piu fecondi, e piu  
 gagliardi. Quando cominciaranno a far fuori le frondi, bisogna  
 tagliar le sommità de rami con vn coltello, facendo così sempre sin-  
 che sarà perfettamente fronsuta; e poi bisogna spargere alle radici  
 rubrica muschiata con l'ambrosia, e con sterco humano, perche quel  
 rimedio fa produr i frutti piu abbonuolmente, e piu pieni, e miglio-  
 ri. Da cui Plinio, e Palladio. Quando i fichi cominciarano a produr  
 le frondi, accioche facciano molto, e grasso frutto, nel principio che  
 cominciarà a germinare, bisogna tor tutte le cime de germogli, la-  
 sciando solo quello, che stà nel mezzo de l'albero, Palladio

Far

Far il morone più fecondo e di miglior fruttò.

Scrue molti hauerlo insegnato, se busato il tronco di quà, e di là in ciaschuno di quei forami ci ficchiamo vn legnetto, di quà di terribinto, e di là di lentisco. Promette Didimo

Che le palme e i pruni crescano piu alti. Colerai la feccia vecchia del vino, e ne bagnerai le radici, e vigiona anchora spargendoui del sale. Se vuoi

Che il mirto verdeggi di più lieta chioma L'harai da Didimo, e partorirà più abbödeuole frutto. se gli aggerai la rosa per compagna. Et il mirto stando in compagnia con la rosa diuerrà di più abbödeuole frutto. Così

La ruta più tenera e più allegra germoglia Se l'imesterai nel fico, e diuerrà molto eccellente come ne dice Teofrasto, inestandola nella sua corteccia, e poi obpréndo con terra dal quale Plutarco ne conuiu, e Plinio Quella sota ruta loda Dioscoride, laqual nasca sotto l'araore di fico. Aristotele ne problemi dimanda la cagione. Finalmente è tanta l'amicitia, che fa con la fico, che mai verrà più allegra, che tutto il suo arbore. Se vuoi

Che i carcioffi non habbino spine, Se le cime de semi de carcioffi fregandoli sopra vna pietra li farai gli anguli più grossi. Da Varrone

Che la lattuca diuenti tenera, e che fieda Palladio insegna come si facci tenera, si farà diuenuta dura per vizio del loco, del tempo, ò del seme, si farà suelto da terra, ò pero di nuouo sarà piantata. Che diuenti vana, come si sede se e che diuenti più larga, che lunga, l'insegna Columella. Quando la lattuca harà qualche crescimento se li ponga sopra la cima, vn pezzo di vase di creta, perche caricata da tal peso, si diffonda in larghezza. Plinio: Giona molto piantar le radici bagnate nel fimo, e scalzandole, riempirle. Florentino. La radice della piata traslata, quando sarà cresciuta nell' altezza di quattro diti, scalzata intorno, si ponga intorno letame fresco, e cumulata di terra intorno s' inaffi, mentre peruerà al crescimento, e quando vscirà fuori il germoglio, sia tronco col taglio del coltello, al fin se le ponga sopra vn pezzo di vase non vitreato.

Accioche Le cicorie diu entino più refiere, e più larghe Col medesimo artificio. Quando hanno fatto qualche crescimento, pongasi sopra il gambo vna pietra, che soprapresa dal peso, se diffonde in longo.

## 172 Della Magia naturale

Che il cauolo diuenti più tenero

*Inuillarsi con l'acqua false. Da Teofrasto. Gli Egitij l'maffiano di vino liquefatto nell'acqua, e così diuien più tenera. Es acciocche*

Il cedruolo diuenga più tenero.

*I semi prima, che si seminano, si pongono à molle nell'latte. Da Columella.*

Far il porro secato

*Se vorrai, bisogna seminare densamente come, scribbero gli antichi e lasciarlo così, e poi quando è ben cresciuto, secarlo. D'altro modo. Quando dopo seminato, starà gagliardo, dopo duo mesi lo seccherai, e sia ne suoi luoghi: ma bisogna aiutarlo con acqua, e letame. Da Palladio. Hor venghiamo à gli mostruosi nascimenti dell'herba dragone, Et della cipolla secata. Et primo*

Il dragoncello herba come si generi.

*E cosa molto dinotata fra gli hortolani, che dal seme di lino siccato nelle cipolle, e vero nelle cipolle scille ne' lidi di mare, non cauate dal suo luogo, è vero nel rasano, nasce l'herba detta dragone, così famosa per l'insalata. E se da molti si vanta, che sia da lor stata fatta, molte volte fatta da noi l'esperienza, non v'è mai riuscita. Co' medesimo modo di seminare*

Come si generino le cipolle ascalogne

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

Come nasca l'apio crespo,

*Teofrasto promette, che l'apio nascerà crespo, se dopo seminato se li volga sopra vna colonna di marmo, perche'alcato sotto terra, non hà come poterli allargare, Columella. Se vorranno far l'apio con le frondi crespe, il suo seme posto prima nel mortaio, e pesto con pistello di sale, e sfogliato della sue cortescie, Et inuolto in pezza di tela, si sotterri. Si può far anchora senza tanta fatica; si seminato come si voglia, dopo che sarà nato, il suo crescere sarà ritardato da vna colonna di marmo, rivolta tagli sopra. Il medesimo da lui dice Palladio, e Plinio. Spesse volte noi*

Far il basilico capilluto

*Habbiam visto, dopo seminato, vi seminerà il seme di orobanche, è vero podagra di lino, che dopo che sarà germinato, da se stesso auolgendosi intorno per i germogli del basilico, e rinolgendosgli intorno*

l'in-

*l'intriga tutto . ò vero se nato altrone ne torremo vn pezzo di germoglio, e lo lasceremo frà i suoi rami , farà il medesimo in pochi giorni, così l'inuolge tutto con vna densa chioma , che non possa desiar si cosa più bella. Si fa anchora*

*L'hedera ornata di bei corimbi.*

*Si alcuno bruggiando tre conchigli, e pesti , spargerà sopra i corimbi, ò spargerà di roggiada di alume . Da Cassiano . Teofrasto narra vna cosa particolare. accio*

*Che il cimino venghi più lieto.*

*Perche bisogna biastemmarlo , e maladirlo quando si semina , & il medesimo dice da lui Plinio . E dell'ocimo , perche dice , che viene più allegro, e più copioso, si farà seminare con maladissioni . Se burai a diletto*

*Far i cedruoli lunghi, & non acquosi .*


*Li farai in questo modo , se porrai sotto loro vn mortaio , ò altro vase ripieno di acqua , lontano da lui cinque , ò sei diti , perche ritrouerai l'altro giorno , che tanto lunghi si sono distesi . E se non si trouerà acqua nel mortaio, ritornano in dietro, e s'incontrano così godono della humidità . Farai gli cedruoli non acquosi, si nel loco doue hai fatto la fossa , nella quale hai da piantare il cedruolo , ne riempirai la metà di essa di paglia, ò sarmetti, e poi coprendola di terra, pianta il seme & non inaffare . Di tutte quella cose , che habbiamo detto insin' hora Così possiamo accomodare vn*

*Albero. che solo contenga i frutti di molti.*

*La qual habbiam visto , e per scherzo spesso l'hauemo chiamata arbore del Paradiso terrestre. Ella era di altezza, e di grossezza non d'apicauole, piantata in vn vase assai commodo, in terreno letamato, & inacquato, e secondo, accioche così per il vigor della pianta, come per la secondità del terreno, e grassezza possa dar conuenuevole nudrimento all'inefii . Era di tre rami . In vno era inestata la vite , che faceva vna senza acini dentro, di varij colori, e di frutti medicinali, di quale vna faceva venir sonno mangiandola , e l'altra soluua il ventre . Nel secondo ramo era il peso composto di pesco', e di nocepesco , distinto fra loro con eguali interualli, senza osso dentro , & il ramo hor generaua vn pesco, hor vn nocepesco. E se per caso il pomo hauea l'osso dentro, & il mandorlo dolce, come il vero madorlo, & hor mostraua vn volto humano, hor d'alcuno animale , & altri haueano di sopra diuersi lineamenti . L'altro ramo d'una fireggie senza osso acre, dolci, e laurce,*

e laurée, la costecia della pianta banca rose, & altri fiori, à fructi tutti auanzano la natura loro grandezza, più dolci, più odorati, che fioriuano di primavera, e che riteneuano il frutto, oltre il suo tempo douuto, e durauano anchora più lungo tempo, darà frutti continuamente ogni giorno, per tutto l'anno, i frutti gli succedeano, come per gradi, che mancando l'uno ueniua l'altro, nè mai mancans il generar nuouo, i rami s'incornauano sotto il peso de' frutti, e finalmente, così il cielo la sanoriuà, che non mi ricordo hauerne uista giamai altra più merauigliosa.

Come si possano far varij frutti, & vini medicinali. Cap. 20.

 **VEI** primi vecchi scrittori con ogni lor studio e diligenza, si sono sforzati, come potessero fare il vino, che hauesse virtù di medicina per poterse ne seruire di quello al bisogno, ne questo è stato imaginato senza proposito, per non esser cosa più commoda, & vsuale, e lo dimostra, che maggior parte de' gli antichi scrittori, ne han scritto con tanta curiosità, che non può dirsi più, facilissimi à farsi, e merauigliosi à dirsi de' quali molti ne scriue Teofrasto. Appresso Heraclia di Aroadia nasce vn vino, che beuendone fa diuenir gli huomini pazzi, e fa sterili le donne, & vn simile nel territorio Trecense; si comproba da Ateneo. Et in Trafo se fa vn vino, che induce sonno, & vn altro se ne fa con certa arte, che beuuto fa l'huomo più vigilante, e altre varij, e diuersi condimenti di vino, li quali ritrouerat appresso i diligenti scrittori di Medicina, o di Agricoltura, non molti malageuoli à sapere, ne stimo cosa fastidiosa à coloro, che conoscono le forze, e virtù de' semplici, e s'artiuano con la conietura, & oprano quelli effetti, che vengono dalla proprietà del luogo, e giudico cosa vilissima porgerli cotali vini à quelli, che aborriscono le medicine, e le temono, onde con questo inganno prima giocondamente le beueranno, che cominciando ad odiarli. Et insegnaremo primo La vite theriaca come si facci. Il sarmeto che s'hà da piantare, ne comanda Fiorentino nel primo, e secondo

e secondo libro della sua Georgica, aperto quattro diti della parte di sotto, tollone la midolla, in suo luogo vi si inserisca l'elloboro, e stretto diligentemente con vn ligame, si pianta, così darà l'vne al suo tempo, che mangiandole rimollisce il ventre, e lo nuota. Ouero se vorrai che faccia l'effetto con più efficacia, i medesimi sarmenti ben satollati dall'antidoto, inestrandoli nel bulbo d'una scilla, si cuopre di terra, sempre spargendoli intorno dalla medicinae con vna continua inacquatione satiano 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 vn vase mezo pieno di quelle beuende, come di condito di absintio, ouero rosato, o violato, dopò risolverai la terra à modo di lissiuo, insino à tanto, che l'occhio del sarmento spunti fuori la nuoua fronda, all'hora planterai quei sarmenti in ogni luogo che ti piace, nel modo che si piantano l'altre viti, e harai i frutti già detti. Plinio si fa delle viti piantare appresso l'elloboro, come scrive Catone. Fassi il vino del scammonio, per vna marauigliosa natura del vino di tirar a se tutti gli alieni sapori. Insegna anchor Plinio. Far il vino che fa sgravidare. Così l'elloboro, che nasce in Taso, o il cedriolo seluaggio, o la scamonea, e chiamano vino phtorio, perche cagiona gli aborti. Ma la scamonea, ouero l'elloboro negro s' inesta nella vite con vna triuella bufa la vite, ouero quelli suoi rami, che tu vorrai, e sarà fatto, e così tira a se le misture di diuerse cose. Et così i

Fichi, che mangiati muouano il corpo.

Si fanno. se nelle radici buterai dell'elloboro, col titimalo pesto, ouero ci l' inesterai, così il fico ti darà i suoi pomi, che solueranno il corpo. Ma Fiorentino dice così per far il fico teriaca, ponendo nel frutto del fico dell'antidoto della teriaca. E nel medesimo modo.

Far i cedrioli, che muouano il ventre.

Potremo pestando le radici del cedriolo seluaggio e ponendole a molle in acqua da bere per due, o tre giorni, e di questa acqua inaffierai le radice de' cedrioli per cinque giorni, e questo farai per cinque volte. Anchora saranno commodi al ventre, se dopò che saranno germinati, scalzerai le radici intorno, e seccherai i rametti di elloboro nelli germogli, e coprendoli di terra: lascierai così stare. Così

Far



# 176 Della Magia naturale

Far le zucche, che purghino

Nel medesimo modo potrai, se porrai a molle il seme per nove giorni nella scammonea, da Quintilij. Ma se tu desideri muouer sonno, d' il ventre, farai così

Le pruna che muouono il sonno & il ventre.

Busa il ramo, ouer tutta la pianta, e dopo riempì di scammonea, e d' opio, & rimottolo di carta, e con vna scorza molto bene, la scia così stare, e come i frutti faranno maturi, moueranno il ventre, & il sonno.  
Et insegna Catone

Come la vite faccia vn buon ventre.

Quando vorrai far vn vino, che accomodi il ventre, nel tempo quando le viti si scalzano, di quanto vino harai bisogno, tante viti scalzerrai, e visarai vn segno per riconoscerle da l'altre, e taglia le radichette d'intorno, e anuestale bene, poi presta in vn mortaio le radici di Elleboro, e quelle così pesto poni d'intorno la vite. & in quelle butta tanta me vecchio, e cenere vecchia, & agg ongerai due parti di terra, poi cuopri di terra le radici di quelle viti, e quando farà la vendemmia poni da parte quelle vite. Se vuoi serbarlo finche inuecchi, sottilo per muouere il corpo, e non misti bharlo con l'altro vino. Di quel vino beuine poi vn bicchiero, e meschia con acqua, e beui inuanza eterna, perche si muouerà 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 gonfe, 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 stouerte sopra terra, perche dissecarebbe le medicine, così nascerà l'vna, la cui racemi hanno forza di purgare il corpo. Fassi anchora

Il medesimo in altro modo

Da noi. Busa la pianta infino alla midolla con la triuella francese, ponueui poi l'unguenti, d' vero dentro la scorza, di qua e di là intorno per tutta la circonferenza della pianta, e questo nel tempo dell' inocchiare, che all'bor l'arboze e tutto gonfia, e scaturisce del suo succo, & ascendendo l'humor suo porterà il medicamento al frutto, e l'infetta della sua qualità, così gioua anchora alla peste, alla purgatione, al parto, alla morte, & alla vita.

Come

Come possiamo dalle biade ricoglier gran frutto, e molto vino dalle vigne.

Cap. 21.

**E**R far vn fine al mio libro assai ricco, e desidero che si insegnaremo, come seminando i frumenti, e legumi ricogliamo poi la riccolta con vna grandissima usura, e dalle vigne molto vino, cosa veramente di marauigliosa e grandissima vtilità, che da vn moggio di seme, ne ricogliamo cento, ne perche io ho detto cento per vno alcuno s'immagini, che a punto si ricoglie tanto per vno: perche essendo contra il cielo, la terra, l'anno, le stelle, la riccolta farà minore, ma non tanto minore, che almeno non sia cinquante volte più dell'ordinaria, ma essendo quelli fauoreuoli, di vn moggio seme suole ricogliere cento cinquanta. Ma questa nostra promessa parrà ad alcuni, vn paradosso, ma si fussero di buono giudizio: douerìa veramente parer gran paradosso, come da mezo moggio, non ne ricogliamo ducento moggio, poiche di vn acino di grano seminato, e concepono, veggiamo che la radice produce molti gambi, poco più, o meno di quindici, & in ogni spica contengono almen sessanta grani. Lascio star il terreno di Bizaria in Africa, come dice Plinio, che vn grano fa quattrocento gambi, & vn procurator di là mando a Nerone 340 colmi nati da vn solo grano. Ma andiamo inuestigando la cagione, onde auenga, che ne produca si poco. Sono alcuni che dicono, che della maggior parte del frumento, che si semina sia diuorata da gli uccelli, dalle satpe, da vermicelli, e da altri sotterranei animali. Ma questo si conofce, che è falso, che di vn moggio di lupini seminato, poco più, o meno se ne ricogliono di quindici, per esser il lupino schiuato datutti gli animali per la sua amarezza, e giace nel terreno senza esser toccò da alcuno, & in tutte le sue guaine se ne ricogliono per pianta poco più, o meno di cento grani, sono altri, che questo attribuiscono al cielo, all'ingiurie del fouerchio ardore del Sole, o de freddi, o alle piogge fouerchie, che spesso vengono coperti di gelo, hor tanto aridi, che si fendono tutti per la sete, hor cresce tanto l'abondanza delle herbe,

bor di molta macrezza s'indebolisca. Ma questo esser anchor falso dimostra l'esperienza che ne gli anni, che i cieli ci sono favoreuolissimi a fatto, e pur non rendono trenta per cento. Ma acciocche non andiamo troppo allagandoci, 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 ha creato per esser e cibo de gli animali, & altri a seruar per il seme. Ci sono nelle spiche di quei grani che sono abortiti e non generano, e se pur esceno iralignano in altra herba, e non in grano, e sono nella spica quelli più perfetti e fecondi, che seruono per la propagatione della loro specie. Oltre a ciò niuno li semina al tempo douuto, nè vi si fa quella debita coltura, che si deue, la onde se noi sapremo rimediare a tutti questi inconuenienti, ci succederà il tutto secondo il nostro desiderio. Perche le radici andran serpeggiando per sotto la terra, & 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, ma de' mezzani, perche sarebbe troppo debbole, e separarsi nel bagno, e ripiensidi ardori, e ben fauolle di latte di capra vecchia, accompagnate con Vulcano, e don Bacco, e nel cubile molle, e ben apparecchiato si riscaldi, che per cagion di quel calor viuifico s'uniscono in una amica natura, e se stringono con più dolci abbracciamenti, e s'accostano. Così quei semi animati da quel veleno, non bastardi, ma legittimi figli produrranno. Siani propitia la Luna col suo lume secondo, perche vn secondo fa l'altro. Questo resta di auuertirui, la moglie che s'ha da menare a Bacco, non sia senza capelli, perche la sposa senza capelli vi resta, sarà disprezzata dal marito ne baria, onde hauesse a mancar di colpa, ma togliansi solo i certi, che così meno ornata piacereà più al suo marito.

Il fine del Terzo Libro.

Interprete.

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

DELLA

DI GIOVAMBATTISTA

DELLA PORTA

NAPOLITANO.

DELLA MAGIA NATURALE.

Libro Quarto.

TRADOTTO PER GIO. DE ROSA V. L.

DA LATINO IN VOLGARE.

Insegna l'Economia, che con poca spesa habbia le cose

domestiche, & ha uuto le conferui.

PR O E M I O



A gli animali, e dalle piante siamo  
gionti infino all'Economia, in quel  
li gli animali, e frutti hauemo in-  
segnato à fare, non anchor visti, va-  
rii, per accomodargli à gli vsi no-  
stri, hor par che habbiamo in vano  
feminato, e fatto nascer i frutti, e  
le biade con tanto grande apparec-  
chio e spesa, si hora non insegnassi-

mo à conferuare, & far che per lungo tempo si possano man-  
tenere, & renderle intatte, & inuite contro l'ingiurie del  
feruente, & agghiacciato cielo, accioche à lor constituiui  
tempi possiamo seruirfene. Cosa di empio, e d'ingigar-  
do huomo sarebbe, se quel, che con tanta fatica e spesa,  
habbiamo generato, hor per poca diligenza, e curiosità  
lo lasciamo corrompere, & al fin morire.

Z 2 che



Come si possano conferuar i frutti ne' propri alberi. Cap. I.

**S**PER cominciare dunque da frutti, questi si conferuano come i fiori, o nello suo proprio albore, o colti da quello, diremo prima come si possano conferuar nell'arbore proprio, e narrenderemo prima quello, che da gli antichi, e poi quello, che da noi è stato ritrovato & sperimentato. Gli antichi nostri quando voleuano che i frutti fussero durati nell'arbore, primo ligauano quelli nel tronco, ouero ne' rami, accioche dalle tempeste non fussero scossi, e corrauti. Di piu gli toglieuanò il succo, che le apportaua maturità, perche sono certi frutti, che quando sono maturi non restano sopra l'arbore, ma cadono in terra, anchor che niuno scuota l'arbore, e sono di quelli, che vi durano piu lungo tempo. Anchora per liberar quelli da danni, che gli pon far il Sole & i freddi, li cuoprono con alcuni coprimenti, ouero anchora che non sia quasi da gli ucelli. La onde se vogliamo

che i granati stiano molto nell'arbore  
 Alcuni sono che torcono i pedicciuoli di frutti con i quali stanno attaccati all'arbore, accioche quando piove, non s'apriano & aperte si corrompiano, e marciscono, e quelli poi ligano a i rami maggiori accioche stieno piu fermi, e dopo cuoprono l'arbore con rami di sparto, accioche non siano beccati i frutti da corui, conici, o da altri ucelli. Alcuni accomodano vasi di creta sopra i frutti, mentre perdono, e con luto fatto insieme con paglia fanno, che stiano attaccati all'arbore, altri con fieno, & altre herbe infasciano ciaschuno, & le lutano poi con luto di paglia, e poi li ligano a rami maggiori, accioche, come habbiamo detto prima, non siano commossi da venti, e tutte queste cose si denno fare quando, il cielo è sereno, e che non v'è ruggiada. Come dice Columela.  
 Ma Beronio in questo suo insegna che stieno attaccati all'arbore suo, inuolgono ogni melo con fronde secche, e poi le stringono con alcuni legami, accioche non venghino ad aprirsi in fissure, e si spresfacchino, e così auolte le lasciano ben fortificati. Altri ciaschun-

no per se li pongono in vasi di creta, e ferrati pos con diligenza, li sermano, acciò che ò mouendosi la pianta, ò incontrandosi l'uno con l'altro, non si uenissero a rompere, e così più bellive ben conseruati si possono hauere. *M. Varrone.* Le mela granate acerbe, quando anchora stanno attivate nel suordetto, se li porrà 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 trouerete ini non solo intiere, ma maggiori anchora, che mai da quello albero sieno generate. Insegna anchora *Palladio*

Come si conseruino i cedri nell'albero suo, e così quasi le potrai conseruar per tutto l'anno, si li chiuderai in alcuni vasi. Ma si vogliamo,

Chel uue stiano infino alla primavera verdi sopra la vite.

Così vuole *Beritio*. Appresso la vite in luogo molto ombroso aprì una fossa alta duo cubiti, e postoni arena nel fondo, ponici sopra alcuni bastoncelli, e sopra vi lega i sarmenti piegati con i suoi racemi, i quali torci, e riuolta, e dopo ben attaccati a quei legnetti cuoprili, che non siano bagnati dalle pioggie. Bisogna anchora stare auuertito, che quei racemi non tocchino il terreno. Il che hauendo io sperimentato più volte, non mi riuscì assai bene, perche ve la ritrouai scolorita e putrefatta. *Columella.* Non è cosa più certa, de far vasi di creta, che ogniuno 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 sieno così ben formati, che siano aperti per mezo, che quando i vasi sospesi ciaschun hà il suo racemo, le parti di l'una parte, e l'altre si congiungina assai bene, e cuoprano l'ue. E questi vasi da fuori, e da dentro bisogna, che sieno vitreati con diligenza, e dopo legato il vase, bisogna tutarlo intorno molto bene con luto con paglia dentro. Ma quelle uue, che pendono dentro i vasi dalla madre, deouono star così bene accommodate, che da niuna parte tocchino il vase: *Tarentino* il fà a questo modo. I primi racemi che nascono, bisogna togli via, che di nuouo rinasceranno gli altri in luogo di quelli, e dopo bisogna hauer molta cura della pianta, che farà di nuouo i racemi, i quali fatti che saranno maturi, seranno ardir. E questi racemi dunque poni in vasi di creta perforati di sotto, e cuopri con diligenza dalla parte di sopra, e questi vasi legherai

legherai bene alla vite, che non siano mossi dal vento, Palladio.  
 Per seruar l'vua insino al principio di primauera. D'intorno quella vite, la quale è piena di frutto in luogo ombroso farai vna fossa alta tre piedi, larga duo, e sotto ponni arena, Et quini siccherai alcune verghe, ne quali auuolgerai i sarmenti spesso pieni di frutto, che non sieno acciaccati gli acini, o danneggiati, e li leggerai bene, e che non tocchino il suolo di sotto, e poi coprirai, che le pioggie non vi possino penetrare. Anchora secondo ci imparano i Greci, se vorrai seruare le poma nelli alberi; o l'vua nella vite, le chiuderai in vasi di creta, che sieno busati da sotto, e con diligenza sospenderai al sommo del tuo tetto. Se vorrai

Seruar l'vua insin che venghi la nuoua, e che si vegga nel medesimo sarmento la nuoua, e la vecchia.

Quelle esperienze, che hauemo raccontate insino adesso, tutte sono state inuentioni delli antichi, le quali sono difficili à fare, e ci danno non molta incomodità, e come di sutili giudico, che sieno da desprezzarsi. Noi con questo artificio l'habbiamo seruate insino à Maio, e Giugno, e così inuiera, che nel medesimo sarmento era la vua vecchia e la noua. Bisogna haueu le viti, che sieno appresso la casa, e quando è passato il tempo delle vendemie, ritiramo i sarmenti, o germogli piegheuoli per la fenestra dentro al couerto, e l'attacheremo à i trauai del solaro della camera con ligami di genestra, i quali ci seruiranno in luogo di legami, e tutto cio con grandissima diligenza, che stiano immobili: ma di modo, che le fenestre si posseno serrare, et aprire, scansando di questo modo la tirannia dell'inuerno, e della estate, e guardandola anchora da gli ucelli, che non si beccino l'vua, quando vedrai inspirarsi l'inuerno di freddi, e di venti, all'hor serra le fenestre, al tiepido, e sereno cielo, e tu l'apri, e questo serai insino alla primauera. Come poi la vite cominciarà à stutar fuori i nuovi germogli, e nuove frondi, lasciale al cielo aperto, e falli godere i tiepidi soli, che già cominciarà à pullular la nuoua, e così nel medesimo sarmento harai l'vua, e l'altra. Ma à noi che è piaciuto

Par il medesimo d'altro modo  
 Par che venendoci à fastidio far sempre vna cosa al medesimo modo, l'habbiamo fatto con nuoua inuentione più mirabile, e più migliore, venendo il tempo della putta, e legbi duo sarmenti nella vite, che si donno certa speranza di haueu à partorire al suo tempo molte viti, sera le cime di l'vno, e l'altro, lasciando duo, o tre occhi per



uno, ne però bisogna segarlo dalla sua madre, e passa quelli per  
 vn vase di creta, che habbi busato il fondo, e quando auanzarano  
 vn sopra i labri del vase, riempi di bona terra. E se desiderai ad  
 che ciò succeda più certo, e più presto, per quanto può farli,  
 vi accomodaxi sopra vn vase, eba per vna lingua di lena che  
 succhi, e stilli l'acqua del vase pieno à poco à poco, quando se-  
 no quelli gran soli dell'estate. Dopo passate le vendemie, taglia  
 i sarmenti sotto il vase, e portarlo nel coperto in loco secco, e se-  
 curo dalle tempeste, cioè ne' cellari, cuopri le fenestre con tesi  
 accioche gli vcelli non le becchino d'inuerno quando sono i gior-  
 ni tiepidi e sereni, mostrati sempre al Sole, et quando rognano i  
 freddi, i geli, et i venti, ritirali in luoghi caldi, e così le riser-  
 uerai infino ad Agosto, talche in vno medesimo germoglio harai  
 l'nuua nuoua e la vecchia, che hara anchora il suo colore, et il suo  
 rigore.

### Come si possano conferuare i fiori nella pianta medesima. Cap. 2.

**C**ON i medesimi artefici, se ben più ageuolmen-  
 te, se possono serbare i fiori nella sua pianta, ma  
 non così lungo tempo, come i frutti, per esser noi  
 frutti à conferuarsi di più dura sostanza, et i fiori  
 più imbecilli. Dunque accioche

La rosa si possa conferuare nella sua pianta.

Le rose si conferuano posti i suoi bottoni dentro vna canna  
 verde piantata, ponendola dentro per vn buco, et poi auolgen-  
 dola con vna carta legiermente, accioche possa spirare. Da Didimo.  
 Ma Palladio dice così. Tu seruerai le rose non anchora  
 aperte, se le chiuderai in vna canna verde nelle sue radici, pon-  
 nendouela per vna fissura, e poi la chiuderai, che la fissura si uni-  
 sca bene, et quando poi vorrai buuer la rosa verde, all'hora taglia-  
 rai la canna. Noi habbiamo fatta esperienza di questa, et ni ha-  
 nemo ritrouato qualche parte diuersa. I bottoni di rose, che an-  
 chora non aprino la buccia, ma gonfi, l'habbiamo posti nella can-  
 na, (ma bisogna che le rose sieno piantate, viche si apriuero le-  
 giermen-

giermente l'intermedij delle canne, & aperto vn bufo da lato, vna la ponemo, legando leggiermente la figura, che non s'apra, l'habbiamo lungo tempo serbata verde. accio

Che i gigli durino lungo tempo nella sua pianta.

Ci siamo seruiti di questo artificio. Abbiamo aperti l'internodij della canna, e i gigli quando anchora erano chiusi nel suo bottone, si l'habbiamo ficcati dentro, e poi chiuso con cera dall'una parte, e l'altra del nodo anchora intiera. Il medesimo hauemo anchor fatto ne' garofoli, e l'habbiamo fatto durar più lungo tempo. E quando ne hauemo bisogno, buttati via quelle guaine, l'habbiamo mostrati al Sole per vn poco, e subito si sono aperti.

## Come debbia esser la camera, doue si deno conseruare i frutti. Cap. III.

**O**R narreremo come possano conseruarsi 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 tanta è la forza del calor delle stelle, che tutte 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 allesta à se, tal che il pouerello pomo, prima si troua assassinato dalla sua freddezza, che si accorga che sia stato abbandonato dal suo calore, e così mancando quel suo calore, si secca à poco à poco. Ma l'ingegno dell'huomo non è così ostuso, ne i sensi sono 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 parij modi. E primieramente ordinaremo come si habbiano ad ordinare i luoghi, doue s'hanno à conseruar questi frutti, con i quali li liberaremo dall'ingiurie del caldo, dopo elegoremo i tempi. ne i quali il calor meno si preuale, dopo diremo il modo di torli dall'albero, accioche non venghi à ricentr danno d'vna rottione dal loro malore,

A. B. s. di

e di là venghi il principio della putrefazione, e finalmente insegnaremo a nascondergli in varij luoghi, accioche possiamo liberargli dalle ingiurie dell'humido, e del caldo, Accio dunque prepariamo i luochi, done habbiamo a conseruar i frutti, i quali habbiamo a far durar lungo tempo, bisogna che sieno freddi e secchi, accioche possiamo cacciar via i suoi contrarij. I luoghi altri, sono vniuersali, altri particolari, alcuni chiamaremo peculiari luoghi del mondo, che son buoni alla conseruatione. Disse Teofrasto, che sono alcuni luoghi peculiari, che son cagione della conseruatione delle cose: la onde in vn certo luogo della Cappadocia, chiamato Petra, che conserua per quaranta anni i grani fecondi, e buoni per sementare, e sessanta, e settanta, che son buoni per cibi. Questo luoco fra l'altre cose sta in luoco alto, esposto a tutti venti, & all'aure, che vengono da Levante, e da Ponente, e Mezogiorno. E dicono in Media, & altri luoghi eccelsi le cose conseruate poter durar lungo tempo. Ma queste cose son proprie de luoghi. Ma vniuersalmente i luoghi da conseruar i frutti per giuditio di più savi, & accorti Agricoltori, che habbino le fenestre al Settentrione, le quali bisogna, che sieno sempre aperte, a i giorni sereni, & alda primavera. Gli Austri si debbono guardar chiudendo le fenestre, perche quel vento è cagione, che i pomi tutti s'arrughino. Veggiamo dunque

I codogni in che luoco si debbano porre.

Dice M. Varrone che i codogni si possono ottimamente conseruare in luoco arido e freddo. Columella in vn tabulato freddo, e secco le ripone. Palladio nel secco e freddo, dal qual sia escluso il vento. Si vogliamo medesimamente sapere

Doue le mele si possono conseruare.

Columella l'inpara in vn luoco tauolato freddissimo, e siccissimo nel quale non vi venghi fumo, nè odor brutto. Palladio dice in luoghi oscuri, done non sia vento. Plinio vuole, che siano accomodate fra loro rare, accioche venendoni il vento dentro possa egualmente toccar tutte. Ma

Li granaci come debbano repositi.

Columella l'insegna per autorità di Magone Cartaginese, le mele granate primo si poneno in acqua di mare riscaldata, e poi circondano intorno di creta, e secche l'appende in luoghi secchi, e Palladio togliendo di lui le pone in luoco freddo, il medesimo.

## Di Gio: Battista de llaPo r. Lib .III. 137

Le giugiuole ben riposte.

*Dice che sieno appese in luogo secco. E*

Ghe i fichi durino più lungo tempo.

*L'habbiamo per dottrina di Columella, le quali dopo che secche sono, le ripone nel granato secchissimo, e promette che cosifi. come seruano più lungo tempo. Anchora promette.*

Che le prugna si seruino più lungo tempo.

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

Che le castagne si serbino alla vecchiezza.

*Asserisce sotterrate ne' luoghi secchi. Et in Barletta hauemo visto*

I mandoli seruarsi lungo tempo.

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

Che il grano si serui lungo tempo.

*Varrone dice che bisogna riporgli in granai alti, che sieno scuffiati dal vento orientale, e dalle parti del settentrionale, doue niuna aura humida vi possa peruenire da luoghi vicini. Alcuni fanno i granai sotto terra, come dentro le spilonche, come s'usa in Cappadocia e Tracia, altri come in Spagna di quà ne' pozzi, a questi solamente vi pongono la paglia sotto, e stanno auertiti, che alcuno humore, o aere non lo tocchi, se non quando si caua per usarlo, perche doue non arriua vento, non vi si generano gorguglioni, e'l grano così riposto dura per anni cinquanta, et il miglio più di cento. Teofrasto. Il grano polueroso riposto, si putrefa, la cui cagione è il calor estraneo, il qual si trua in molti; perche il calor proprio resta assediato dentro, e si soffoca, indi si riscalda, e putrefa, e ne nasce più calore. Fiorentino togliendo da Varrone. Il frumento eccellentemente si ripone in luoghi sopra terra, che ricuano il lume da l'oriente. Sia venteggiato moderatamente da Borea, e Zefiro. Guardisi fra tutti l'Austro e simili venti. Habbia densi, e frequenti canali, per li quali possa respirar il caldo vapore, e vi possa entrar il vento per rinfrescarlo.*

La faua si ripone ottimamente.

*Si sera bruggiata mediocrementè, più dura all'eternità, che così vi riman dentro manco humore. Si conserua in Apollonia, e Tarento immarcescibile, come dice Teofrasto. Plinio dice che*

118 Della Magia naturale

la sana duro illesa dall'età di Pirro Re insino alla guerra de' pirati di Pompeo Magno in vna spilonca di Ambrasia, il medesimo Teofrasto

Il cece si setba lungo tempo ne' luoghi alti, e soffati da venti, come nella Media. la sana dura più lungamento. Cafi anchora

Il lupino si conferma lungamente, In vn tabulato, doue ci venghi il fumo, da Colmella, perche si troua bagnato da humore, fa vermi, i quali si mangiano quelle buccine, donde il germoglio suole sputar fuori, e cost più non rinasce. Palladio, ne' granai si custodisce per lungo tempo lontano dalle humidità; Et massimamente ist. continuamente. vi sarà sano. Ma insegnano quello, che è più diffisilissimo di tutti.

Conseruar la carne, & il pesce.

Noi hauemo visto in luoghi freddissimi essersi conseruata la carne, Et il pesce quasi per vn mese senza putrefarsi, senza arte alcuna, solo per la freddezza del luogo, ne' luoghi sotterranei, e freddissimi, la doue mai vi peruiene il vento Austro, doue sia vna perpetua freddezza, Et siccità, tutte le cose vi restano senza putrefarsi. Nel monasterio di Monteuergine vicino Napoli hauemo visto molti cadaueri de' morti essersi conseruati insieme per molti anni, il qual monte è quasi perpetuamente coperto di neue. E nella cima di monti, doue si fanno le neuiere, quando

ricogliono la neue, che fiocca, vnto mischiate con lei, che sctrouano in à caso, mela; pera, sorbe, e castagne

seluaggie, e l'estate consumata la neue, poi vi

si troueno queste pome così fresche, promosse, e belle, come si all'hora fussero

colte dall'albero. In somma non

è cosa più giouenole alla

conseruatione delle

cose, che la sic

cità e fred-

dezza

del luo

go.

Del

Del tempo che si deuono ricogliere le poma, che si hanno à riponere alla vecchiezza. Cap. IIII.



A prima cosa ch'io giudico, che si deue offeruare in questo negotio, è il tempo, nel quale si denno cogliere quei frutti, che s'hanno à conseruar nella vecchiezza, perche questi induce il calore, e l'humore, che corrompe i nostri pomi, & induce la corrottione, e la putrefattione, onde si vogliamo escluderlo, non è rimedio più eccellentissimo, che eleger il tempo, nel qual quei pianeti e stelle, che portano queste qualità, sieno in quel tempo fredde e secche, o 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 tempo coglierai i frutti, essendo all'hora gonfi e pregni di quello humore, e calore ageuolmente 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 scitità, & humore à frutti. Il giorno nella presenza del Sole, e caldo e secco, e la notte nella sua assenza è fredda, & humida, i crepusculi dalla 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 dopo 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 mesi biarci precetti di astrologia, però lascieremo questi più esatti precetti, in che sito nel cielo si denno trouar i pianeti, che il cielo sia più secco, e più freddo e che i fratti durino più lungo tempo, nè perdendo ad esser lungo, addurremo l'esperienze, e l'autorità à confirmar questo. essendo che tutti gli animali crescono al crescer della Luna, et al doppio più di quello, che quando manca. Ma cominciamo gli esempi. Se vorrai sapere.

Il tempo quando si denno corre i citri.

Palladio

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

Ma se tu harai desio, che i colti citri  
 Da frondosi horti durino gran tempo,  
 E siano verdi e belli, farai questo,  
 Quando di notte fian tenebre oscure,  
 Rompi il frondoso ramo con la mano  
 Con le pome da l'albore, e la Luna  
 Sotto terra habbia il sonnacchioso cauo  
 E anchora essendo oscuro con il torto  
 Vicino appendi; ma con man benigna,  
 E guardale da venti tempestosi,  
 O fa che stian nella distesa 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 ho sperimentato cosa più meglio, nè più certa, dice Columella, che coglier le cotogna mature, intiere, senza visio, in cielo sereno, e che la Luna sia mancante. Il medesimo ammondoci*

Il tempo nel qual si debbaano cor le mele, per riporle.  
*Dice. Le mela dolcissime al mese di Agosto, che mediocrementemature sieno. Plinio vuole che si cogliano, dopo l'equinostio autunnale, nè dinanzi la Luna quindadecima, nè innanzi la prima hora. Et insegna Palladio*

Quando si debbano coglier le pera per riporle.  
*Di giorno piaceuole, che la Luna manchi, dalli ventidue insino all'ottauo, che sieno colte con le mani, con il color del Sole conuenouolmente vigoroso, dalla seconda hora del giorno insino alla quinta, o settima, o decima, che la pera sineno alquanto dure, e verdi. Ma quelle che subito si maturano*

Ci reggie, che durino per alcua giorno, in che tempo si denno cogliere.

*Secondo comanda Panfilo agricoltore, inanzi ch'esci il Sole si denno cogliere, e riporle. Insegna Palladio*

Il tempo conuenueuole alle nespole, che durino assai.  
 \* Coglite

## Di Gio:Batista della Por.Lib.III. 191

*Coglie in giorno sereno, e nel mezzo di, non anchora mature: dichiara anchora Columella*

Il tempo di ripor le granate.

*Che vuol che sia nel cielo sereno. Plinio vuole che si seccino al Sole, che non sien tocche dalla ruggiada. Elige Didimo.*

Il tempo di ripor l'uue.

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

Tempo da mietere il grano e di riporlo.

*Dicono gli autori, d'orzo, d'il grano che sia, si deve prima uo, d due giorni, ouer una notte, & torlo poi innanzi al nascer del Sole, che anchora, il frutto essendo freddo si porti nel granaio, perche questo molto importa a farlo durare. Insegna Columella.*

La faua à che tempo si coglie e si ripone.

*E confessa hauerlo esperimentato. Quando la Luna non luce sugli la da terra innanzi che sia giorno, e dopo che sarà seccata nell'aria, subito, prima che la Luna cominci a crescere, cavala dalle guaine, e raffreddata, portata nel granaio, che così colta non sarà danneggiata da corcogioni. Palladio dice le medesime cose da lui. Et*

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

*Si dopo che il Sole harà disseccato tutto l'humore, cavato fuor delle sue guaine si riponga, che così più lungamente si difenderà dalla putrefazione.*

Del



## Del modo di cogliere i frutti, e di medicare i pidiccioli, per scacciarmo i principij della putrefrazione .

### Cap. V.



**L**TRE à ciò veggendo i nostri antichi, che il principio della putrefazione ne' pomi venir da' pediccioli, oue da questa parte dove il pedicciolo si giunge col frutto, era cosa conuenevole, che da dove veniva il principio della vita, che di là trabe, il cibo, venisse anco il principio della morte, e glieno tentato molti modi, e molte vie, che quello principio del danno non venisse da quei pediccelli. Oltre à ciò i frutti si denno cor con molta diligenza. i quali se hanno da riporre, che non si urtino, si acciacchino l'un con l'altro, perche da quella contusione vien il principio della putrefazione. Bisogna che il frutto quando si coglie, che stia nel suo bonissimo stato, cioè tutti primo che sieno maturi del tutto, nè che in tutto sieno acerbi, nè che sieno venuti ad vna 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 essempli. Primieramente

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

Columella vuole, che le mela, che sono di dolcissimo sapore si debbano cogliere mediocrementemature, e le predette poma così fra loro si debbano comporre, che i fiori mirino sù, & i picciuoli giù, come proprio sono nate nell'albero, e che l'uno non tocchi l'altro. Ma i pomi non denno esser maturi, ma si denno cogliere quando sono acerbissimi. Oltre à ciò si deuue molto offeruare, ogni spetie di melo cogliersi separatamente, e riporse nelle loro particolari cassette, perche quando seranno chiuse insieme molte spetie di mele, discordando fra loro di qualità, si vengono ageuolmente à corrompere, e per questa cagione, quando la vigna non sono d'una medesima spetie di vino, il vino non dura

poi

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 299

poi lungo tempo, come durarebbe se fosse di una sola specie di  
viti. Dice Palladio, che le mele si denno cogliere con ogni dili-  
genza, le quali vogliamo serbare, e che si cogliano da gli alberi  
senza danneggiarle, e poi immergendo i loro picciuoli nella pece  
calda, si accomodino sopra i tavolati. Conviene che le mele si  
pongano di modo, che i picciuoli vadino di sotto, nè le soc-  
car mai, fin che non hai bisogno di servirte. Plinio vuole  
che nel collocar le mele, che siedano sopra i loro picciuoli.  
Apuleio Greco vuole, che le mele si debbano coglier con vigore,  
con tanta considerazione, che colte con le mani senza percossure,  
e composte di modo, che non tocchino fra loro da niuna parte.  
però a 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 ver-  
de. Ma se vuoi conseruare molto tempo.

I citri, le denno cogliere con i suoi rami.

Come Palladio comanda, e separatamente l'un dall'altro accomodargli, come anchora di sopra bauemo 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 intiere; dure, & alquanto verdi, e colte con i suoi picciuoli. Democrito vuol che si conseruino quelle pera, che bagnati i picciuoli nella pece, s'appendino.  
Et impararemo

Le sorbe da appendere, come si denno cogliere.

Da M. Varrone, il qual vuole, che si debbano cogliere acerbe, accioche voglia più tempo à maturarsi, e che finiscino di maturarsi à casa, perche quando le vuoi riporre, che sono già mature, bisogna che presto le cavi fuora, e così Teofrasto dice per conseruarli di maturarsi infino all'inuerno. 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 picciuoli le appende in luoghi opachi. Nel medesimo modo

I fichi riporre con i suoi rametti.

Si denno per dottrina di Africano, ma anchora acerbette, perche dopo che sono mature, se ne cadono dall'arbore, e non sono comè

B b gli

gli altri frutti, che restano attaccati alla pianta. Così anchora con i suoi pecciuoli, e belici, cioè quella parte con laquale stanno attaccati al ramo, perche colte così con i loro pecciuoli, 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 seruare i frutti de' fichi colti con tutti i rami, e quelli che vuol seruare, che se cogli alquanto acerbe. Columella, la fico si vuol corre ne troppo vecchia, ne troppo acerba. Palladio

I peschi che ben si serbino

Comanda, se coprirai il suo bellico con vna goscia di pece calda.  
Noi

Le pruna con i suoi picciuoli appesi

Serbano, appese a' traua, e principalmente quelle, che purpuree sono. Palladio vuole che sieno acerbe, ma nõ crude, intiere, e senza alcun mancamento, ò vermicciuolo. Si conseruano anchora

Le giugiuibe, si cogliono con i suoi rami,

E rinolte nella sua fronde, s'attaccano à i traua. Da Palladio.  
Al medesimo

Nespole colte meze acerbe per serbarle

E con i suoi pecciuoli appese. Ma

Come i granati si denno corre, e riporre accioche li conseruino

Da Beritio, il qual vuol, cha si cogliano con mano leggiera, accioche toccandole vn poco gagliardamente non venghino à corrompersi, ò sentano la ferita, de nonosi scieglier dalle cassine, perche quelle danno occasione all'altre di putrefarse. Columella le coglie con i suoi picciuoli, e l'inserisce quelli nel sambuco, perche il sambuco hà la midolla così aperta e rilassata, che ageuolmente riceue i pecciuoli de' meli. Il medesimo dice da Magone. Ogni pomo che si hà da riporre per serbarli più lungo tempo, si deue cogliere con i suoi picciuoli. Ma senza danno de' l'albore si può fare, anchora con i suoi rametti, perche quella cosa molto gioua al conseruarsi molto. Palladio dice, che i granati si ponno seruar lungo tempo se dopò impeciati i suoi pedicini si denno appendere ordinatamente. Ma bisogna coglierli che sieno intieri. Anzi si serberanno assai meglio, se siano colti con tutto il ramo. Plinio colse le mela con i suoi rametti, e quelli nascosti nella midolla di sambuco, li conserua. Catone

Seruar i frutti del mirto con le sue bacche

Inse-

*Insegna, inuolui nelle loro frondi. Ma che le loro bacche sieno vn poco acerbe. Insegneremo da Didimo*

L'vne come si debbono corre, che durino lungo tēpo. E bisogno auuertire, che tutti gli acini sieno intieri, cioè che i frutti sieno particolarmente intieri, e però bisogna hauere vna falce acutissima, con laquale si possa tagliare ageuolmente, 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, dopo tagliano con le forbici i putrefatti, secchi, & acerbi, se pur ve ne fossero alcuni: dopo ogni piaga che hà fatto il coltello à sarmenti, medicano con la pece liquida. Alcuni attaccano non dalla parte superiore, da doue si tagliano i racemi: ma dalla parte inferiore, legano i racemi ne' trauis della casa, accioche più sieno dal vento refrigerati, e venteggiati, passando per quei acini fatti rari. Palladio. L'vne, che vogliamo conseruare al tardi, bisogna corle senza lor danno, ne sieno troppo acre per l'acerbità, ne che cadino per la troppo maturità: ma quelle che hanno il grano penetrabile per la luce, et il tatto calloso d'vna dolce giocondità, se alcune ve ne sono putrefatte, ò vitiose bisogna tagliarle, ne patiamo, che vi sieno, che per l'insospugnabili acerbità per le carezze del caldo dell'estate sono più tosto indurite: hor tagliati i pecciuoli dell'vne, bisogna bruggiarle con la pece calda, e poi appenderle.

Da che terra si deuono cogliere i frutti,  
quali hanno da durar molto.

Cap. 6.

**N**on lasciard, che non dicbi, che giudico cosa molto necessaria, che 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, lequali si cogliono da terra humida, cocana, & humile, ne meno quelle, che da loco pieno di grasso letama, perche quelle che nascono piene di molto humore, e calore, portano seco dentro il principio della putrefattione. Ma nelle cose

selvaggie anniene altramente, le quali nascono nelle cime de' monti, in luochi aridi, e secchi, e riuolti verso mezzo giorno, senza esser mai coltiuati, di frutto sodo, secco, e senza calore, & humore. Hesiodo non fa mentione del letame nel suo libro di agricoltura, non che fusse scordato di vna tanto necessaria parte della cultura: ma accioche i frutti, che nascono nel territorio letamato, fussero sottoposti alla putrefazione, & altre infermità. Ma quei pomi che nascono ne' luochi seluaggi, pietrosi, e ventilati, senza artificio veruno, da lor stessi si conseruano, la onde si vi aggiungi altri artifici, che giouano alla conseruatione, sono per durar lungo tempo. Ma veggiamo se i nostri antichi hanno fatto mentione di questi modi: & ascoltiamo Teofrasto, perche dice

Il frutto della palma in che luogho denno, esser nati per durar lungo tempo.

Quei frutti della palma, li quali si cogliono per serbarsi, e bisogno, che siono nati in luochi arenosi, come quei della Soria caua, li quali si generano in tre soli luochi arenosi, a quali si possono riponere, e conseruare, gli altri poi che si cogliono ne' restanti luochi, non possono durare: ma subito putrefarsi. E poco dopo. Solamente dice sono buoni a riporsi quei frutti di tutti quei che nascono nella Soria, che li produce la valle delle palma, ma quelli che nascono nell' Egitto, & in Cipro, & in altri luochi tutti, si mangiano quando son freschi colti. Da cui Plinio. Solamente quelli si conseruano, che nascono in luochi salsi, & arenosi, come nella Giudea, e nell' Africa Cirenea: ma non in Egitto Cipro, Soria, e Sciencia di Affiria. Anchora Teofrasto parlando delle faue, dice

Le faue da che luogho nate son buone a serbarsi.

Vna villa è differente dall' altra villa, & vn ciclo da vn altro ciclo per la conseruatione, e corrosione de' semi. Si che appresso Apollonia nel mar Ionio dicono, che la faua per niun modo basta a corrompersi, e però si riferba per riporsi. Anchora d'intorno à Cirica può lungo tempo durare.

Come

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

Cap. 7.



**H**ABBIAMO detto prima douersi cacciar via il caldo, & humido, accioche possiamo serbar più lungamente i frutti, lequali qualità più di tutte si trouano nell'aria. Dunque con che sforzi si siano affaticati i nostri antiehi, & cacciarlo via, dimostreremo prima, poi veniremo alle nostre inuentioni. E primieramēte  
Conseruar le mela chiuse incorrotte.

Et comincieremo da Aristotele, ilquale per cacciar via l'aria di fuori, disse, che se harebbono potuto conseruar i frutti ne gli vtri pieni di vento in questo modo ne' suoi problemi. Perche durano incorrotte quelle cose, che si conseruano ne gli vtri gonfi, o ne' vasi ben coperti, e ben otturati da ogni parte, come sono frutti d'alberi, carni, & altra cose simili: ouero perche quelle cose si corrompono, che si muouono: ma quelle cose, che piene sono stanno immobile, perche non può farsi, che vna cosa si muoua, e non stia fra luoghi doue sia vacuo: ma quelle cose, che stanno così rinchiuse son piene da tutte le parti, dunque con ogni ragione si possono seruar incorrotte, come si diceffe. L'acre così rinchiuso, sente meno dell'altro le vicendeuoli scambiamenri, & alterationi, e però più dura. Ouero se le mela potessero traspirare il caldo, & humido rinchiuso, sarà vietato, che stia rinchiuso dall'vtri. Ma veggiamoi maximi dell'Agricoltura, che ne mostrano. Come

I citri rinchiusi serbarli senza putrefarsi.

Palladio così difende i citri dall'aria. Rinchiude vn citro in vn vase particolare, & poi intolla intorno co'l gosso, e con ordine li parte in luogo ordinato. Socione impara il frutto del citro incastrarsi intorno con ogni diligenza di loro ben ammassato, accioche per spatio di vn anno si possano inuier senza vitio d'infermità. hor veggiamo gli altri. Le restanti

Mela come possano serbarli rinchiuse.

Si son forzati. Columella, ogni specie di frutto li ripone in le proprie casse, perche come si pongono in vn luogo molte mela, che sono  
di

di specie diuerse, subito vengono a corrompersi; ma come le mela saranno riposte con diligenza, si copriano le casse con coperchi, e i coperchi siano incollati d'intorno di luto con paglia, che l'aria non vi possa entrare. Plinio li rinchiude tutti in vasi vitreati, e impeciati, o circondati d'intorno di creta. Plinio. Le mela generosissime s'incrustano di gesso, o di cera, le quali se non si maturano, rompono la scorza col crescere. Altri ad ogni melo, e pero, danno vn particolare vase di creta, e i coperchi impeciati d'intorno, li serrano in vn barile. Apuleio le mela custodisce nelle pignate di creta dentro incerate. Si conseruano anchora in scudelle di creta inuolte nell'alga, che sieno coperte d'ogni intorno, e che non si tocchino, e dopo 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, dopo impastano la creta di Kasari con la morchia, e in creta le mettono, e queste medesime poste in scudelle none le sotterrano nel gesso secco, che l'una non tocchi l'altra. Palladio le pone dentro due vasi, le rinchiude d'ogni parte col luto, e in vne scudella noua separatamente le sotterra nel gesso secca. Democrito le cuopre di frondi, dopo toglie luto di creta, o creta di Kasari l'impasta, e ammassa con peli, e inchiusa le mela, le quali come seranno seccate al Sole le ripongono, e quando seranno di bisogno, toglie quella crusta di creta, troueranno le cotogna di quel modo ch'erano, quando vi furono poste. Ma Plinio l'insegna breuissimamente. Quando harai rinchiuse le cotogna, toglila ogni modo di poter respirare. Così anchora in

Tutte le cose ben rinchiuse si conseruano bene. Magona cuopre tutta le cose di creta di Kasari, poi le secca al Sole, e dopo se la creta fa alcuna fissura, l'incrusta di luto, e dopo seccata custodisce. Ouero in vn vaso di creta nouo vi pongono sotto frondi di pioppo, o limatura d'elce, e così poi le dispone di modo, che la serratura di elce si possa calcar fra loro, e fatto il primo tabulato, fanno di nouo vn letto di quella serratura, e di nouo vi accomodano le mele, finche il vaso sia pieno, il quale quando sarà pieno, vi pongono il coperchio, e con diligenza v'incrustano intorno luto grasso. Ouero s'ordinano così dentro il barile, che non si tocchino fra loro, e di nouo il barile si cuopre. di Palladio. Et insegna Africano

La fico rinchiusa come si conserui.

In questo modo si ciassuma per se si chiude dentro la Zucca verde, che

che ciasbuna habbia il suo luoco e scauato dentro, & anchora circondate d'intorno rinchiuse se ceche, appese in luoco ombroso la zucca, doue non spiri fuoco, ne fumo: ma con i suoi pedicelli, cioè con quella particella, con laquale pendea da gli alberi. Altri pigliano vn bicchiero di vetro, o altro vaso trasparente, e riuoltano riuerso sopra vna fico leggermente, 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 sorba si conferuano rinchiuse ne' barrili

Insegniamo, e si conferuano per lungo tempo. Se subito dopo la vigna senza offesa, e senza toccamenti le porrai nel barile, & otterrai con ogni diligenza la bocca del barrile, e lo incrusterai di gesso. Semigliantemente sommergendole nel luto de creta di vafari ben ammassato, e dimenato, che sia nella crassezza di miele, e così appese, se serberanno intiere insin' à tempo, dopò si lauano, acciocche se ne toglia quel luto che le stà incrustato intorno. Così anchora

Le giugiuibe rinchiuse ne' vasi si conferuano

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 anchora

Le nespole, e l'azzarole chiuse ne' vasi conferuarsi.

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

Le bacche del mirto conferuarsi bene,

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

Le noci rinchiuse nelle casse conferuarsi

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

Le castagne conferuarsi nelle ceste di verghe lutate

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

Le rose chiuse si conferuano,

Si essendo le biade anchora verdi dell'orzo, suelte con le sue radici si pongono in vn barile non impeciato, e cuoprono le rose non anchora aperte, e le conferuano. Così

I gigli chiusi si conferuano tutto l'anno.

Se seranno spiccati con i suoi rametti, che non sieno anchora aperti



ma anchor chiusi, e si pongono in vasi di creta non vitreati, e dopo coperti i vasi, si ripongono, e così seruandosi durano tutto l'anno. Se fra questo tempo di mezzo te ne vorrai seruire, esponigli al Sole, che riscaldati da lui s'aprano. Insegneremo

L'vuc chiusa, come si possano conseruare

Da Didimo. Alcuni li pongono nelle cassettine impeciate, con limatura secca della picea, o dell'abiete, o del pioppo nero, o con la farina di miglio, e le seruerai 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 lutto de' vasari ben dimenato, e liquido, e poi suspese si conseruano, e poi quando vogliamo seruirci di quelle, si lauano di quel lutto. Columella le vite mammelle di vacca, le duracine, le pergolese, quando l'hà segate dalla vite, l'onge i pedicciuoli con la pece dura, dopo toglie un vase di creta nuouo lo riempie di secchissime paglie, che sieno commosse, e senza poluere, e così appendi poi l'vuc, e poi copri con un altro vaso, & lutalo di luto di paglia, e così ben composti nel tabulato secchissimo, cuopri i vasi di paglia ben secca. Come

Il frumento riposto si conserui incorrotto

Dentro le spilonche, o ne' pozzi come dicemmo da Varrone. Quei di Cappadocia, e di Tracia ripongono i frumenti nelle spilonche. Gli spagnuoli ne' pozzi, & hanno solo pensiero di far che ne bumo- re, ne aere lo possi toacare, se non quando seruono per uso, perche doue non gionge l'aria, ini non si può generar gorgoglioni, e così riposto dura cinquanta anni. M. Varrone

Le faue, & i legumi riposti ne' vasi molto tempo si pon- no seruare incorrotti

Disse: ma dentro i vasi dell'olio, & incollati di cenere. Plinio da lui. Le faue, & i legumi ne cadì d'olio, incollati di cenere, si conseruano per lungo tempo, e riposto nelle spilonche bauer a durare cento venti anni. Nel medesimo modo

La lencechia chiusa ne' vasi molto tempo si conserua. Come insegna Columella, cioè ne' vasi dell'olio, e, delle acque salse, lequali poi ripieni, e subito ingessati, quando le cauaremo fuori in ogni tempo, la ritroueremo sempre intiera.

Come

Come i vasi pieni, e ben chiusi li poneuano à galla ne barili pieni. Cap. 8.

**E** Se ben cacciavano l'aria da i vasi chiusi, come origine, & autore della putrefazione, non per questo lo scacciavano da i luoghi, doue erano riposti i vasi, perche alterando da huore i vasi, cioè hor humettandogli, hor disseccandogli, hor riscaldandogli, or raffreddandogli, l'aere, che dentro era rinchiuso s'altera, e con esso le mela, la onde per fuggir queste variationi di tempi, i vasi ben ingessati le sommergeuano in varij liquori, ne questo senza gran cagione, & esperienza, percioche noi hauendo posto cura à queste variationi, ci siamo accorti, che si l'aere fusse sempre di vna qualisà di frutti, che fussero 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 putrefazione, e però sommergendo i vasi nelle cisterne, pozzi, o luoghi sotterranei, accioche manco sentano le variationi dell'aria. Et per accostarmoci alle esperienze, insegnaremo

I cotogni come rinchiusi, e sommersi, si conseruano lungo tempo.

Da Democrito. Poni le mela cotogne ne vasi di creta nuoui, e ponini il copercchio, e come l'harai impeciato, chiudilo in vna botte di vino, di modo che vadi notando, e così si conserueranno freschi, e'l vino, nel quale nuotano, ne attraberanno da loro vn huono odore. Nel medesimo modo

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

Palladio, quando harai chiuse le mela, ne vasi di creta, e quelli con diligenza impecati, vi si pongono le mela, e quelli vasi di creta si sommergono nelle cisterne, o ne pozzi. Plinio pone le mele nelle scudelle di creta, e le pone a nuotare, co'l qual modo il vino viene a pigliarne huon'odore. Apuleio dice, che le mela poste in pignatta di creta nuoue, e la pignata immersa nel vino, talche vi nuoti, & la botte si ingessi, le mela seranno sempre verdi, & il vino odorato. In questo modo

Le fico rinchiuse, e poste a nuoto si conseruano

CC Africa-

*Africano promette . Si pongono i fichi non ben maturi in vasi di creta nuovi, culti co i suoi pedicelli, e seperati fra loro si chinano, e le pongono poi a nuotare nelle botti piene di vino.*

*Noi anchora,*

*Le pesche chiuse in legni, sommerse nelle cisterne si conseruano.*

*Habbiamo sperimentato, a molte specie di pomi, cioè rinchiuse in vn barile, e di fuori ben impeciato il vase, e poi sommerso quel vase in vna cisterna, e grattato con vn pesto, che non possa solleuarsi, l'habbiamo hauuti indorrotti per molti mesi. Con modo poco diuerso da questo, Palladio*

*Le granate in vn vase mezo pieno di acqua e conseruati, Ci ammonisce, nel quale stieno sospese le mele, che non tocchia 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 mele mai si putrefaccino, ma poste sotterra, e coperte se sono imaginati, che habbino potuto schiuare l'alteratione dell'aria, onde Columella*

*Le sorbe rinchiuse se sotterrate poter viuere lungo tempo*

*Dimostrà . Nelle vendemie le sorbe colte coriosamente con le mani, ponile ne' vasi impeciati, e ponili sopra i coperci impeciati; e ingrossati intorno, e fatte le fosse profonde duo piedi ne' laghi secchi dentro la casa: collocati i vasi in tal modo, che ingessate loro bocche, rinoltarele sotto, o dopo ponili la terra adosso, e gatta di sopra mediocrementè . Sarà meglio per più fosse, ponerli pochi vasi distanti fra loro, perche quando ne cauerai alcuni, non verai à commouere dell'altre, e le sorbe subito pigliano di vitio. Plinio da Catone: le sorbe si conseruano ne' vasi impeciati di cera, dentro le fosse con ricoperchi ingessati, ponendoui sopra la terra alta duo piedi, nel luoco aprico; con i vasi riuersi.*

*Palladio da loro, colte vn poco durette, e lasciate stare, quando cominciano à maturare, se ne impiono i vasi di creta al colmo, e si cuoprono sopra con gesso, e fatta vna fossa di duo piedi in luogo secco, al Sole, si lochina con la bocca giù, e di sopra vi si butta la terra alquanto bene. Il medesimo*

*Le pera polte in vasi, e sotterrare si conseruano molto. Disse, cioè quelle che sono di dura carne, sicuoiò, e poste à monti, quando*

quando cominciano à rimollirsi, si pongono in vaso di creta impe-  
ciato, e ben incoperchiati si ingessano, quel vase si sotterra in bre-  
ue fossa in quel luogo, doue ogni giorno sia tocco dal Sole: Altri su-  
bito che sono colte con i suoi picciuoli le riposero in vasi di creta  
impeciati, & alle bocche de' vasi posero gesso, e pece, e quelli sotter-  
rati allo scoperto, le coprirno, ouero 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 breue fossa,  
in luogo, doue scorra vn' acqua perpetua. Così anchora

Le mela chiuse, e sotterrate durano.

Come Plinio ci ammonisce. In vna fosse di duo piedi di altezza,  
ponendoui arena sotto, e con coperchio di creta, e coperto di terra.  
Altri questo medesimo non in scodelle di creta, altri in vna fossa  
col fondo di arena, e così li coprono con terra secca, simile à questo  
artificio, e, come

I granati dentro i vasi sommersi nell'arena, e poi sot-  
terrati, durano

Lunghissimo tempo, se il vaso sarà sotterrato al scoperto, che sia pie-  
no di arena iussino alla metà, e le mela colte con i suoi picciuoli,  
& impeciati, si ponghi ogni vno in vna canna, ò nelle verghe di  
sambuco, e così se paratamente sieno posti nell'arena, & quelle sie-  
no quattro dita eleuati da terra. Questi si può far dentro la casa, in  
vna fossa di duo piedi. Altramente può farsi. Riempiasi insin al me-  
zo vn vaso d'acqua, e sopra si attacchino le mele, di modo che non  
tocchino l'acqua: poi si chiuda il vaso, che il vito nõ ci entri. Catone  
Seruar le nocciuole in vase di terra sotto terra.

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

La castagna li può serbare.

Ne' vasi di creta noni, rinchiusi, e sotterrati in luogo secco. Il me-  
desimo Le rose rinchiuse, e sotterrate durar lungo tempo.  
In questo modo. Chiusi in vna rozza pignata, e ben fortificata, la  
sotterra al scoperto, e quella riserua all'usa. Ma noi insegnemo.

Tutti rinchiusi come possono conseruarsi per anni  
intieri.

I frutti, come habbiamo detto delli vasi di vetro, che noi diciamo  
carafe, e dopo chiusi, alla fornate di vetrari, ouero in vn tubo  
chiusi all' inoerno, le possiamo sicuramente sommergere nelle

cisterne, & le serbiamo incorrotti per anni intieri: Nel medesimo modo chiusi i fiori in vn vase lungo, e poi chiuso il collo: cioè, come dicono gli alchimisti per sugello di Hermete. e poi sommersi sotto l'acque per molto tempo, anzi per anni li habbiamo conseruati freschi. Anchora il mosto riposto in vaso di creta vitreato, e con peso posto sot' acqua in vna cisterna, & inui dimorato per vn' anno, ve l'habbiamo trouato, come l'haueuamo riposto. Possiamo con artificio non dissimile da questo

Le cose rinchiuse per secoli restar incorrotte.

Se inuolgemo quelle in qualche mistura, acciò che per niuna parte l'aria non possa passar dentro, e se princioalmente la mistura sia incorruttibile. Noi l'hauemo prouato eo' l'succino, che ha uendomolo fatto molle, ne hauemo incrustato quello, che uolenamo far incorrotto, e per esser trasparente, si vede quello che vi stà dentro, & si dimostra dentro le cose incorrotte. Noi così hauemo rinchiuse l'api, e le lucertole, & hauemo dato ad intendere à molti, che naturalmente vi sieno trouate dentro. Martiale dice, hauer viste inui dentro l'api, e le lucertuole. Noi v'habbiam visto peli d'animali, frondi, e frutti inuolti in simili liquori, & hauearle fatti eterni. Martiale parlando dell'ape.

E sta nascosta, e luce nella goccia  
Dell'arbor di Fetonte, onde si vede  
L'ape nel nettar sno rinchiusa starfi,  
Onde ella ha tolto il premio delle tante  
Fatiche usate sue, anzi si vede,  
Ch'ella così morir habbia voluto.

Il medesimo scrive altri versi d'vna vipera, così rinchiusa in questo succino.

Mentre del Sol le figlie, egre e dogliose  
Piangono, per i lor rami, vā serpendo  
Vipera, inuolta vien dalle cadenti  
Lachrime, e'n tanto ella si merauiglia,  
Che da liquida gemma è ritenuta  
Da repentino giel rigida resta  
Non bisogna vantarsi, o Cleopatra  
Del real tuo sepolchro, se del suo  
Più nobil l'hà la vipera, e più degno.

Ma come il succino possa diuenir molle, e se ben in molti modi,  
per

per hora ti potrai contentare di questo, buttandolo nella cera liquefatta spiumata, perche diuen così molle, che ageuolmente lo potrai maneggiar con li diti, e seruirte a tutti tuoi vsi. Ricordas solo, che bisogno sia fresco.

Come le mele nel miele si possino conseruare alla vecchiezza. Cap. 9.

**VEDENDONO** anchora gli antichi, che le cose chiuse ne' vasi, & anchora i vasi sommersi nell'acqua poteano contrabere corrottione: immerfero le cose in varij liquori, imaginandosi nel miele, nel vino, aceto, muria, & alcri liquori, le cose sommerse, che potessero durar più lungo tempo, per bauerno, tutti questi liquori virtù di scacciar la putrefattione, pche il miele no solo ha poestà di poter conseruar i frutti: ma anchora i corpi de gli ani mali si conseruano senza mai putrefarsi. & in altri luoghi, hauemo detto essermosi conseruati nel miele il capo di Alessandro, & l'Hippocentauro, non si sono seruiti mai dell'acqua semplice: perche essendo ella humida, pareo che ageuolmente potesse indurre putrefattione: ma fra tutte le cose hanno lodato il miele, e co'l miele han giudicato, che ogni cosa si possa defendere dalla corrottione. — Columella

Le cotogna seruarnosi nel miele senza putrefarnosi, Disse, che non hauea trouato cosa miglior, ne più certa per esperienza, che accomodar le cotogna in vna langena nuoua, che hauesse vna bocca larga, con gean diligenza, e larghe fra loro, che non venissero ad vrtarsi, e dopo, che sarà ripiena insino alla gola, si stringano con verghe transfuersate alla bocca, che costringano sotto leggiermente le cotogna acciò che quando ve si mette il liquore, non le faccino venir sù a galla, dopò si riempie il vase di liquido, & eccellentissimc miele insino alla bocca che le poma vi stieno ben so mmerse. Il qual modo non solo fa durar senza putrefarsi le dette cotogna: ma di sapore di molle a detto miele, che senza danno si può dar per medicamento. Ma bisogna auuertire, che quelle poma, che vorrai conseruare, sieno acerbe, perche si seranno colte troppo verdi, così diuengono dure, che non sono più buone ad vsò. Questa ragione è così

è così certa, che anchora si vi si trouasse 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 viui, ne li fa passar più innanzi, e per tal cagione conserua anchora il corpo humano morto per molti anni in corrotto. Palladio. Si eleggono le cotogna assai mature, e così insieme si pongono nel miele, e così si conseruano, per lungo tempo. Plinio ongendole prima di cera, poi le sommergè nel miele.

Apitio pone le cotogna in vn vase con tutti i suoi ramuscelli, e le rondi, che non habbino alcun vitio, e poi vi butta miele, e de frutto, e le cotogna acconcie in questo modo, si chiamano melimele, quasi acconcie col miele. la onde Martiale

Se innanzi ti sarà nposti i cotogni

Che del cecropio mel fatolli sieno:

Dirai che proprie sien le melimele.

Il mele conseruarsi nel miele;

Poterfi dice Columella, e così anchora l'altre specie di mele, come le rotonde, seltiane, melimele, e masiane, ma perche così acconciare nel miele, che diuengono più dolci, ne conseruar il proprio sapore per conseruarle s'è seruito d'un altro artificio. Palladio.

Le pera poterfi seruar nel miele.

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

Fichi poterfi molto nel miel conseruarsi.

Si accommodaranno così li fichi nel miele, che ne fra loro, nè si tocchino col vase, e dopo postoui il couerchio: le lasciano così stare.

Da cui Palladio. Le fichi verdi si possono conseruare, ouero così ordinare nel miele, che non si tocchino fra loro. Insegna

Le cireggie conseruarsi nel miele.

Fiorentino, si se porranno in vn vase, nel cui fondo sia vn letto di santoreggia, e vi si aggronga alquanto di miel acre, che sia alquanto dolce. E

Che le nespole durino nel mele intiere.

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

Le noci seruarsi nel miele verdi per vn'anno.

E dice hauerlo esperimentato. Le noci verdi senza le scorze loro, sommergerle nel miele, & il miel diuenir così medicamento so-

che

*che beuendolo, guarisca l'arterie, e la gola. Palladio*

**Lo perche duracine conseruate nel miele non putrefarsi.**

*Disse, siuole l'osse siano riposte, & esserno di sapore giocondo. Il medesimo autor disse conseruarnosi nell'essimele. E finalmente Columella comanda, non esser niuna specie di pomo, che non si possa conseruare nel miele. Ma quello comando fra tutti, che tutti separamento l'uno da l'altro, si riponesse, perche mischiandole, l'una specie vien corrotta da l'altra. Così anchora*

*L'uaa intiera si conserua nel miele.*

*Secondo Didimo, è dura molto. Ma noi dichiareremo*

*Quai frutti si conseruano nel miele.*

*Mentre noi attenduamo à far esperienza di questi secreti, e come si potessero conseruar i frutti da vna subita putrefattione. io rinchiusi tutti i frutti in vase di vetro, accioche potesse veder quelli che intieri, e quelli che si putrefacevano, così ci accorgemmo che altri presto, & alcuni molto durare. Gli frutti humidi far corrompere il miele, che è incorruttibile, e come egli è corrotto, non può più difender i frutti dalla putrefattione. L'ue, i fichi, e le pesche, subito si corrompono, ma i codogni, pere, mele durano incorrotte più lungo tempo, ma le noci durano vn'anno non solo incorrotte, ma verdi.*

**Come nel vino, sapa, de frutto, aceto, e  
feccie di vino, i frutti sommersi, si  
conseruano. Cap. 10.**



*Finalmente vedendono, che il vino conseruaua tutte le cose, e gli acini dell'ue, che cadeuano nel vino, quando si pone nelle botti, durano incorrotti per tutto vn'anno nelle botti, s'imaginarno che se fossero sommersi nel vino tutti i frutti che sarebbono ui sempre conseruati senza marcirsi. Ne solo contenti del vino, ma nel defruto, sapa, aceto, e feccie di vino si sono seruati, perche tutti questi liquori sono sostanze del vino. Ma noi vedendo, che dalla sostanza del vino se ne caua vn liquore, ou'ro essenza fortissima, quale è incorruttibile (perche il vino pur albe volte si corroppe) col suo aiuto possano conseruare le cose per secoli intieri.*



intieri. *Ma per venir all'esperienza. Insegna Palladio*

*Le codogne riposte nel vino, seruarle incorrotte.*

*Perche se saranno riposte ne' vasi pieni di ottimo vino, o vero del vino, e de frutto meschiato in vn corpo egualmente, seruaremo le cotogne molto tempo. Altri le metterono nelle botti di musto, e poi ferrano, e di qua ne viene il vino anchora odorato. Democrito sommerge nelle botti di musto le codogna scelte, e poi le serba, ilche fa il vino più odorato. Il medesimo*

*Le mele serbarli nel vino*

*Insegna, alcune mele si pongono nelle scudelle di cretà, che nuotino nel vino, con le quali mele il vino ne viene ad acquistare odore.*

*Apuleio. Le poma se sommergono nelle botti di mosto, e così chiuse dentro durano assai, e dalla feccia conseruata del vino oltre modo ne acquista sua vita: ma riposte in vna pignata noua, e la pignata immersa nella botte di vino, si che vi notino, e poi si otturi bene la botte, e le mele si conserueranno fresche, & il vino diuerrà odorato. Si possono*

*I fichi sommerli nel vino assai tempo conseruarli.*

*Come ne mostra Africano. Quando le botti si conerchiano, si pongono i fichi in vn vase di creta non rotando, ma forse per volontà quadrato, con vn buon fondo, e i fichi sieno freschi, poco maturi, con suoi pedicciuoli, & bellici, spartite fra loro, che vi sia spatio tra l'vno, e l'altro, e così chiuse se pongono in vna botti piena di vino, ben chiusa, con diligenza vi si lascino nuotare, e se il vino non diuenta aceto, vedrai, che in tal modo le trauerai, quali messe ve l'harai. Palladio da lui. Altri vogliono li fichi freschi, non molto maturi, scelti, e li pongono in vn vase nuouo, e con tutti i suoi pedicini, e separati fra loro, e quelli pongono in vna botte piena di vino, e lasciano notare il vase. Insegna Beritio*

*I celli si serbano sommerli nel vino*

*Suo, pur che sommerli, e con diligenza couerti. Panfilo*

*Le prunà serbarli nel vino*

*Disse, cioè le Damascene nel vino dolce, ouer nuouo, che nuotano, e coperto il vaso con diligenza. E*

*Le giugiube si conseruano nel vino, sommerse senza raghe*

*Per dottrina di Palladio: perche scielte, fresche, e bagnate di gocce di vino vecchio, auuene, che non diuenteranno brutte per le raghe,*

rughe, che indi contraberanno. Insegnaremo da Didimo

L'vue come restino senza putrefattione nel vino.

E cosa aßai commoda appender l'vue in vna botte di vino purchè non tocchino il vino, ne l'vna tocchi l'altra, perchè resseranuo così intiere, si come fussero all'hora liberati dalla vite. Alcuni le serbano nel vino inacquato. Erano in vso appresso gli antichi serbar l'vue nel vino. Ateneo da Eubolo nell'Agglutinato

E dagli dell'oliue

Spesse, e dell'vue serbate nel vino.

E Ferecrate

Mandorgli mele

Apio, bacche di mirto, uue dal uino.

Ma Catone

Le pera serbate nella sapa, durar molto

Disse, e massime le tacentine, mustee, e cucurbitine. E si P. Varone le amiane, le semensine disse, che si seruauano nella sapa. Plinio disse, le tarentine, e l'anitiane serbari nel passo. Palladio nella sapa, nel passo, e nel vin dolce le custodisce sommerse, a vasi pieni, il che l'hauea scritto da Democrito. Ma la sapa come si facci dal musto, lo descrive Columella. Ma Palladio

Le pesche duracine riposte nella sapa conferuarsi

Dice, se l'ombillico del pomo riempirai di pece calda e così si costringano a notar uella sapa, nel vase chiuso. Columella

Le forba conferuarsi nel defruto

Reseri, aggioutoui l'inspessarui di finocchio secco, che così si depri-  
mau le forbe, che quel brodo auanzi sopra, niente dimeno i conet-  
chi ben'ingessati intorno, che non vi possa entrar'aria. Dice Plinio.  
Catone comanda, che le forba si riponghino uella sapa. Palladio  
disse anchora, poterli lungo tempo serbar nella sapa. Insegna  
Columella

L'vue serbarli incorrotte nel defruto

In vna botte ben'impeciata ponini vna anfora di defruto, e dopo  
con verghe trauersate costringile, che stieno spesse di modo, che  
non tocchino il defruto; dopo sottoponi nuouo vasi di creta, & in  
questi accomoda così l'vna non tocchi l'altra, poi copri i vasi con  
i coperchi, & incolla, poi fa sopra vn'altro tabulato, o ver'ordi-  
ne, e vn'altro sopra quello, e così il terzo, fin tanto, che sia pieno  
secondo la grandezza della botte, e con la medesima ragione com-

D d      poni

poni l'vua, e dopò bene impeciato il coperchio della botte, incolla abondeuolmente co'l defruto, & postoui la cenere, ottura bene. Alcuni dopò posto il defruto, li è piaciuto stringerle con le pertiche trauerfate, e à quelle appèder l'vua, di modo, che non tocchino il defruto, e dopò posto il defruto, in colla. Il medesimo anchora

Le pruna poterfi lungo tempo seruar nel defruto

Insegna. Al tempo del mietere, si denno cogliere le pruna onichine, & le seluaggie solamente, ne si denno cogliere matuirissime, ma ne tampoco crude, e nel terzo giorno, si denno seruar 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 vna parte di aceto. Ouero le pruna purpuree in vn vase di creta vetriato s'accomodano, e nel defruto, ò nel passo, si che tutto il pomo sia sommerso, si riempie il vaso, e postoui il coperchio, si ingessa. Possiamo anchora i

Cocumeri seruar nella feccie del vino

Secondo piace à Quintilij. Porrai i cedruoli nella feccie di vin biacco dolce, e non cattiuo, ò riuoltato, e riemperai il vase, e così staranno sempre freschi. Scriue Didimo

Serbar l'vliue intiere nelle uinaccie,

Porrai le vinaccie fresche prima, che siano premute insieme con l'oliue, poste scambieuolmente, e ne riempirai il vase, e la incolle-  
rai intorno. Con questo modo Cotumella

I cornali serbarli nella feccia

Comanda, dellequali si serue per oliue. Ouidio nell'ottauo delle Metamorfosi

E li riposti cornali nella feccia

Liquida nell'autunno,

L'vua nella feccia di vino restar verde

Columella dimostra. Si cogliono, che sieno vn poco mature, e dopò si accomodano ne craricci di modo, che l'vna, non tocchi l'altra, al fin come seranno portate à casa, bisogna ton le forbici troncar via tutte l'acine secche, e vitiose, e come sono vn poco rinfrescate sotto l'ombra, se pongono nelle pignate, à tre, à tre, ouer 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 co'l torchio si bagna, e con i bastoni poco separati fra loro, se san letto nel fondo della botte de follicoli ben risoluti, e posti, e le pignate

gnate si compongono insieme, e con le bocche riuolte in giù, tanto distanti fra loro, che le vinaccie si possano tramettere fra loro; lequali, come saranno ben calcate, e fatto il primo tauolato, ouer ordine, si pongono sopra l'altre pignate col medesimo ordine compilate, e si fa il secondo tauolato, e così finche tutta la botte sia finita di tubulati, di pignate, e che le vinaccie sieno ben calcate insieme, e si riempie di vinaccie infino alle labra, e postoui sopra il coperchio, si incolla di cenere intorno. Ma bisogna, che quando le pignate si cauano fuori per usarle, leuarne intto vn tauolato alla volta, perche quelle grinaccie così bene carie spistate insieme, come si muouono vna volta, subito inacetisce, e l'vne si corrompono

Conseruar i cedruoli freschi nell'aceto

E nel vigor suo, se tu li sospenderai in vn vase, che habbi vn poco di aceto, ma che non tocchino l'aceto, & incollerai il vase, che non traspiri, & con questo l'harai freschi d'inuerno. da Quintiliij. Tutte le cose si possono seruar in aceto, ma perche l'aceto corrompe il sapore, però lo lasciaremo. Ma da queste cose noi possiamo

Conseruar tutte le cose per secoli nel vino distillato

Perche si può putrefare per molte cagioni, ma destillato piu volte, o la sua essenza estratta, e lontana dalla putrefattione. la onde tutte quelle cose, che sono insieme in quest'acqua, & in vase ben chiuso. si ponno conseruare senza putrefarsi per molti secoli. Hauemo visto in Roma, vn pesce deniro l'acqua vite immerso, e star fresco come all'hora vi fusse stato posto, e fusse viuo, & erano già venticinque anni, che ci era stato posto, & in Fiorenza vno, che hauea quarant'anni. Il vase era di vetro chiuso col sigello d'hermete, e così stimo, che tutte quelle cose, che fussero immerse in questo liquore, durarebbono impurefatibili per tutti i secoli. Ma quante cose noi habbiamo conseruato con questo modo, sarebbe cosa molto lunga à dire.

## Come i frutti si conseruino ottimamente nell'acque false. Gap. 11.

**OPPO** il vino erano l'acque false quelle, che erano solite a conseruar i frutti, perche immersi in quelle stauano immarcessibili, perche vedeuano, che tutte le cose, che stauano coperte di sale, star senza corrompersi, la onde i frutti immersi nell'acque false diceuano, che si poteuano guardare dalla putrefattione. Homero chiamaua il sale diuino, per valer così contro la putrefattione, e conseruaua i corpi all'eternità. Platone lo chiamaua amico di Dio, perche mai si facea sacrificio senza la mola falsa. Plutarco disse, che gli antichi anchora chiamauano il fulmine diuino, che i corpi tocchi da quello, come di diuinità inspirata giamai si putrefaccuano. Perche il sal stringe, dissecca, lega, & i corpi così li difende dalla putrefattione, che li fa durar per secoli, ilche comproua gli instituti de gli Egittij, i quali hauenuano in costume imbalsamar i corpi con il sale, come scrive Heraclio. Ma venendo all'esperienze, narra Betinio

Le granate serbarnosi nell'acque false,

Onde fariscaldar l'acqua di mare, ouero la muria; & in quella pone le granate, e dopò risfregerate al Sole, e secche le appende, e quando poi se ne vogliono seruire, duo giorni prima le pongono a molle nell'acqua. Columella per parer di Magone, comanda veramente Magone far buglir molto l'acqua di mare, & in essa pongono le mela granate per vn poco legate al lino ouero sparto, finche si coloriscono, e leuatele poi seccate al Sole per tre giorni, e poi appendasi, e quando faranno di bisogno, vna notte, & il giorno appresso, insino a quella hora, che ce ne vogliamo seruire, fargli star à molle nell'acqua dolce. Plinio da lui. Le granate nell'acqua marina bugliente s'indurano, dopò seccate al Sole per tre giorni, di modo, che non sian tocche dalla ruggiada notturna, e poi appenderle, e come se ne vogliono seruire, annestarle con l'acqua dolce. Palladio da lui il medesimo, ilquale anchora

Le pruna conseruarsi nell'acque false

Disse, nell'acque marine, o nella muria bugliente, colte di fresco le  
prune

grune ve le sommergono dentro, e dopò tolte, o le riscaldano nel forno tiepido, e le dissecano al Sole. Columella le immerge nel defruto, sapa, & aceto, ma ricorda, che vi si debba aggiungere vn poco di sale, accioche non vi nasca qualche vermicello, ouero animale. Palladio

Le pera durar molto nell'acque false

Narrò, quando comincia à buglire si spiuma, e tolta, è fatta fredda, ti immergono le pera, che si vogliono conseruare, e dopò tolte fra poco tempo, si rinchiudono in vn vase di creta, e otturata bene la bocca, si conseruano. Ouero le fanno star per vn giorno, & vna notte, nell'acqua fredda falsa, e dopò le pongono per due giorni à molle nell'acqua pura, dopò le rimpongono nella sapa, passa, ouero immerse nel vino dolce. Altri in vase di creta nuouo le sommergono nel vino o nel musto, che habbia vn poco di sale, & inouerchiato ben' il vase, lo ripongono. Nel medesimo modo

Le nespole poste prima à molle nell'acqua falsa, si conseruano

Colte con i suoi picciuoli semimature, e poste à molle per cinque giorni nell'acqua falsa, e poi buttate nella sapa, che vi morino dentro. Didimo ne persuade

L'vua nell'acque false durar più lungo tempo.

Se immergerai nell'acqua di mare bugliante, o vero se non harai di questa, nella muria con vino mischiato, e disponendole poi nella paglia di orzo. Alcuni fanno boglir la cenere di fico, o di vite nell'acqua, e i racenti bagnati in quella, e poi raffreddati, le ripongono nelle paglie già dette. Per tutto l'anno dura l'vua, se mentre è vn poco acerba, e colta la inasserai con acqua calda, che habbia meschiato con lei alume, e subito nella strarrai. Ansicbamente

Il vino co'l 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 mutauano ne' vasi, accioche dopò l'anno ce ne possiamo seruire, e si aggiunge vn sestario di quel defruto, due corue di musto, e dopò passato due giorni, quando il musto co'l defruto harà finito di buglire, si purga, & in due vrne si aggiunge vna meza oncia di sale ben trito. Si legge in Teofrasto, & in Plinio

Le palme nate in luoghi falsi serbarfi

Cioè

Cioè i frutti, che nascono in luoghi falsi, & arenosi, come nella Giudea, Cirenaica, & Africa, perche la palma si nudrica di sale, e col suo sal si condisce, e perche ne luoghi falsi nata, è più salsa, e però è meglio à potersi seruare. Senza altra cura

I ceci si conseruano nel sale suo,

La natura dei cece, e generarsi con il falso, e corrompendosi le legume tutti generano i loro proprii animali, totono il cece, per questo solo non può generar alcuno animale, per l' amarezza, & acrezza del suo succo. Da Teofrasto. Della medesima natura.

La faua inaffiata di aqua falsa dura

Di Didimo, perche dell' aqua marina durano molto intiere, e non danneggiate. Insegna anchor Plinio

Li agli si conseruano nell' aque false

Perche si vi piace serbar gli agli, e le cipolle alla vecchiezza intingerai i capi di aqua falsa, e così dureranno più lungo tempo, e seran 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, e i frutti del mirto, conseruarsi nell' alga;

Apuleio inuolge le mela nello succo, cioè uel musco marino separatamente, che sieno coperte da tutte le parti, e tramezzandoui del medesimo, che non si tocchino da niuna parte, si non si può bauer di quel succo, si serbino nelle casse. Aristotele disse conseruarsi nell' alga, non i frutti del mirto, ma le frondi, che non cadessero, perche i frutti non cadono mai, se non dopò maturi: ma il vapor dell' alga prohibisce, che l' humor del frutto non si muti, perche l' alge hanno virtù di disseccare come di sale. Insegnaremo anchora

L' oliue nella muria star treliche per vn' anno

M. Catone dice, l' oliue orbite poste nella muria le conserua verdi, o col lentisco peste. Columella vi pone la pausia, e l' orbite, e l' radiolo acciaccati nella muria, e tolti dalla muria l' esprime, e le meschia in vn vase con seme di lentisco, e finocchio insieme pesti, e dopò ci aggiogge due parti di musto fresco, & vna di dura muria, e le ripone. o le pone intiere in vna ansora, che giogliono infino al sommo labro, e quando fanno di bisogno, se cauano dall' ansora. Le nere Catone così le ripone. L' orbite quando son diuenute nere, e secche, se fregano nel sale per duo giorni, dopò si scuote quel sale, e le pongono.

gono al Sole, per due giorni. Le medesime cose dice da lui M. Varone. Ma Columella. Quando l'oliue nereggiano, & sono anchora acerbe, colte con le mani al cielo sereno, bisogna, che le vitiose sieno separate dalle buone, e poi per ogni moggio di oliue, bisogna giungerui tre bemie di sale intiere, e ponerle ne' vasi de' vimini, e lasciarle così sudare per trentagorni, e stillar quella amurca, poi ponele in vn vase, e con vna spongia netteli dal sale, e buttale nell'anfora, e riempila di sapa, o di defruto. Didimo così insegna far le Colimbade, L'oliue quasi mature, colte con i suoi pedicciuoli, e lauate con acqua fredda, diseccale nelle ciste di vimini per vn giouo pestandole leggiermente, e buttale nel fondo del vase con sal mischiato, e quattro congij di muria, e tre bemie di aceto, e ebenici venti. Come il vaso è pieno, muouilo, che il brodo auanzi sopra. Altri pongono l'oliue nell'acqua marina, e dopo sette giorni, l'esprimono, e le ripongono in vn vase con la muria. Così dice Columella, Palladio, e gli altri.

Come affai bene nell'olio, e nella amurca  
le cose si possono conseruare.

Cap. 12.



**O**LIO conserua benissimo le cose, e principalmente la morchia, che non solo le difende dall'ingiurie dell'aria, ma de gli animali anchora. Ma accioche non ci seruiamo molto con le lunghe parole: Catone insegna le grandissime doti dell'amorchia. La morchia difende l'arce doue si pestano le biade, che le formiche non le faccino danno. Anchora

Che il grano duri ne' granai  
I loro pauimenti, e i pareti incrustareti di luto impastato con la amurca. Così

Accioche le vesti non sieno rose dalle tignuole,  
Contro le tignuole, & animali nocuoli sparge la morchia, e così anchora sparsa

Che



Che i semi mentre stanno nell'aia non siano rosi da gli animali.

*E sieno sicuri da loro, i scorriati, i cuoij, le scarpe, e gli assi delle ruote, tutte le cose di rame, che non facciano ruggine, e che facciano più bel coloro, 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 conferuano nella morchia.

*Impara, ouero ogni altra cosa ligata, e fatta in fascicoli, quelli poni nella morchia, e fa che auanzi di sopra a quelli: ma quelle cose, che v'hai da porre dentro, fa che sieno vn poco acerbe. Il vaso, nel quale le porrai, fa che sian ben lutato intorno. E*

Le rose seruar nella morchia

*Impara Didimo, fresche, e nel suo vigore, se quelle porrai nella morchia, si che il brodo ne supernati. Se vorrai*

I rami de fico con i suoi frutti seruar nella morchia

*Legale con le tre 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. Possono*

L'oliue seruarfi nell'olio

*Perche le pesche, quando scoloriscono, si cogliono con i suoi pecciuoli, e serbano nell'olio, acciò che dopo l'anno rappresentino quel sapor verde, e poi sparfe di sal pesto se pōgono à tauola per fresche.*

Come si conferuino le poma nelle fosse insieme con foglie, e con la paglia.

Cap. 13.



*Maginorno anchora gli antichi varie limature di legni di alberi, nelle quali sotterrate le poma, che con la loro siccità li conserui in lungo tempo, ouero perche gli alberi siano incorruttibili nome il cedro, e'l cipresso. Oltre à ciò con le sue frondi, e paglie, perche ogni cosa si conferua più tosto in quelle cose, doue ha qualche somiglianza, o parentela, che nelle cose contrarie della sua natura, come habbiamo detto delle more nel suo vino, e dell'oliue*

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 217

*l'obue nell'olio, e dell'vne nel vino, gli effempi de quali saranno questi, si volemo*

**Sernar' i cedri nella limatura di cedri**

*Come ne insegna Palladio, come riferisce esser stato fatto da molti. E nel medesimo modo*

**Serbar' i cotogni nella limatura molto tempo**

*Promette Democrito, & custodirnosì ottimamente, percioche sono difesi dalla siccità della limatura, o ne fiorcbt, o lane monde, disposte, & accomodate nelle ciste. Columella*

**La mela serbarfi molto nella limatura di abete.**

*Ci mostrò, ouero trapassò quella di pioppo. Palladio, molti spargono la limatura di pioppo, o di abete fra le mela. Apuleio compone le mela, che hanno à conseruar nelle canestre, o nelle ciste, fane di nimini, e poi le fotterrano nella lana monda. Così*

**Le granate durano nella serratura di quercia senza pntresarsi.**

*In questo modo, da Columella, bagnati primo la serratura di aceto, e poi ben composte le cuoprono. Magare comanda in vn vase nuouo di freta, si fa vn letto di serratura di quercia, e fatto lo primo sanolato, vi fanno vn altro letto di serratura, e similmente vi accomodano le mela, finche il vase feriempiu, il qual come sarà ripieno, si pane à cauercchio, e con diligenta s'incolla con luto crasso. Beritio anchora le conserua nella serratura di quercia, sparsoui primo l'aceto*

**L'vna serbarfi nella serratura**

*Insegna Columella. Alcuni con la medesima ragione ripongono l'vne verdi nella serratura di pioppo, o di abete. Didimo. Le pongono nelle casse impeciate, nella serratura secca della picea, o del pioppo nero, o di farina di miglio. I medesimi per far durar i frutti si sono formati dalle paglie, lequali per la innata loro frigidità conseruano il rigor della neue senza liquefarsi. E primieramente*

**I citri si conseruano nelle paglie**

*conserui, come dice Palladio, ouero nelle strame minute, Et il medesimo*

**I cotogni conseruarsi in minute paglie**

*Dice, separate l'vno, da l'altro, e conerti tutti. Democrito, ne altrimenti auuene nelli strame minuti, o composte dentro le paglie conerte. Plinio*

E c

Le

## 218. Della Magia naturale

Le mela serbarfi ne' letti di paglia

*Ssuore, e strami riferi. Palladio ne tabulati fa letti di paglia, e con uerrtili di sopra di strame. Palladio*

Le pera sotterrate nella paglia, conseruarnosi

*Hauer forza dice. Il medesimo con modo non molto diuerso*

Le nespola seruarfi nella paglia

*Separate fra loro, e sotterrate, ma sieno colte in giorn' ameno, e di mezo giorno, disposte in modo, che non si tocchino fra loro. Palladio*

Le granata serbarfi nella paglia

*Difse, si seranno sotterrate nella paglia, che non si tocchino. Beritio*

L'vne serbarfi sopra i letti di paglia

*Scrue, Bisogna primo stendere i raspi di vna separati l'vno, da l'altro sopra il pavimento, che non venghino à toccarsi fra loro, sopra i letti di paglia, e si sia possibile di lupini, perche queste sono più seche, e più dure, e possono scacciare i forci. Ma si le paglie saranno di lupini, nel secondo luogo sieno di fane, e di orobo, e de' restanti ligumi, ma di tutte le paglie di frumento, quelle di orzo sono le migliori, e non hauendosi alcune di queste, vi farete letto di feno tagliato in minutissime parti. Ma*

Le noci si sotterano nella paglia, per conseruarnosi

*Come narra Palladio, e fa i mandorli difficilmente si spogliano della corteccia, sotterate nella paglia, subito se ne spogliano. Sorione promette.*

Le cipolle non putrefarfi serbate nella paglia di orzo

*Buttate nell'acqua calda, e disseccata nel sole, e seccate nella paglia, che non si tocchino fra loro. Palladio*

Le castagne seruarfi nella paglia

*di orzo minutissima, e sotterate ne imparà, o di vna di pallude, chiusa nelle sporte intesute di vimini. Si possono anchora disendere dalla putrefazione riposte nelle sue frondi, come ci hanno lasciato scritto gli antichi. Si come*

Le cotogna conseruarnosi nelle frondi di fico

*Columella promette ligate, et incastrate intorno, con creta meschiata con morchia. Democrito le cuopre con frondi, e le linisce con luto. Palladio Quei pomi che sono grandi le guarda inuolti nelle frondi di fico Palladio*

I citri conseruarfi nelle sue frondi

*Promette, se si pongono separate in loro luoghi. Palladio*

Fa

## Di Gio: Battista della Por. Lib. IIII. 219

Fa letto di frondi di noci, alle mele per conseruarfi  
*Et Apuleio dice, le mela seruarnosi senza corrottione sopra il letto di frondi di noci, co'l qual letto diuengono, e di odore, e di colore assai migliori. E saran di miglior riuscita si ogn'una di loro sarà inuolta nelle frondi di noce, ma non di quelle, che cadono da per loro, e restarno così sempre conseruate, come quando vi furo poste. Così anchora*

Le pera si conseruano nelle frondi di noci  
*secche inuolte, come ne promette Democrito, e dopò vn' anno esser anchor verdi. Plinio*

Le fichi si conseruano nelle frondi di tasso barbasso  
*Femina inuolte, è che mai si putrefanno. Palladio le ripone canate calde dal forno, e poste nelle loro frondi in vn vase di creta. Catone le ripone nella morchia con le sue frondi. Columella, Come stran secche, si pongano nelle sporte impeciate, di mezo giorno, & caldi, bauendote prima fatto vn letto sotto, di finocchio secco, e come seran pieni i vasi, porni di nuouo sopra il finocchio. Possiamo anchora*

Conseruar le cireggia nelle frondi di santoreggia, e delle canne

*Si seran poste in vn vase, sattoni prima vn letto sotto di santoreggia; dopò si pongono sotto i cireggi, e così di nuouo di sopra vicendevolmente santoreggia, si conseruano anchora fraposte le frondi di canna, e nel medesimo modo scambienolmente poste in vn cado. Così anchora*

Le giuggiule conseruarfi inuolte nelle sue frondi  
*Promette Palladio, ouero tagliate con i suoi rami, e dopò appese. Nel medesimo modo*

Il mirto si conserua con i suoi frutti  
*Molto tempo, è in vn vase chiuso, ouero nella morchia, come habbiamo detto. Comanda Magone*

Le granate conseruarfi con le sue frondi,  
*e con gran diligenza v'incrustano sopra la creta, e poi l'appedono. Così si possono*

Conseruar le noci con le sue frondi  
*Secche da Palladio. Ma hor ins' gnaremo da varij esperimenti de gli autori, come*

il grauo si conserui con l'herbe

Et 2 Dell'

Dell' *assintio*, come dice *Tarentino*, ouero con i rametti secchi di abrotano traposti, e di più con le frondi della sempre uiua secche. Ci fa anchora grande utile la fronde de granato secca, e con arena criuellata preparata, & quando si ripone il frumento per ogni medimno spargerui vna chenice di frondi. Vtilissima cosa è pur porui la conizza meza raffreddata, fattone vn letto sotto al solaro, e dopò postoui sopra dieci medimni, poi l'altra herba conizza, e di nuouo por sopra l'altro frumento. Perche quello, che sarà così accomodato, perseverarà non 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 conserua l'orzo, l'herba del sempre uiuo secco, insieme con la nepita, & insieme il gesso meschiato con l'orzo. E le farine anchora si conseruano per molto tempo con le tede grasse pistate, e buttate fra quelle. Altri pistando egual parti di cumino, e di sale, e di quelli facendone masse secche, le pongono nelle farine. Da *Fiorentino*

## Come mischiando diuerse cose con i frutti, si conseruino molto tempo.

### Cap. 14.



Ma accioche non tiriamo più innanzi il ragionamento, comincieremo ad addur l'esperienze de gli antichi, con i quali possiamo imparare, come sommergendo i frutti in varie cose, li possiamo conseruar lungo tempo. E primo

I citri non si putrefanno nell'orzo

*Promette Sotione*, se seranno sotterate ne manti dell'orzo. Ma si dice vna cosa merauigliosa, che ponendo il pan caldo sopra i citri, che subito si putrefanno. Ma *Palladio*

I codogni durar nel miglio

Ci ammonisce, e s'imagina, che come il miglio da per se stesso senza altro dura per molti anni incorrotto, così possa i codogni sotterrati dentro

dentro i suoi monti, si possano conseruar per molto tempo. Democrito  
 le sotterra nell'orecchio, imaginandosi che dalla sua secchezza, e fred-  
 dezza si possano conseruare. Ma questo mi è paruto di ricordarui,  
 che i cotogni non si debbano riporre doue sono altri frutti fuggaci,  
 à che non si corrompano insieme, perche i codogni co'l suo sa-  
 uore acutissimo non fanno altro che fare, ma l'vne standole vicino le  
 fanno marcire.

**Miglio conseruato nelle arene**

Imagina Plinio sotterrato, come habbiamo detto dell'altre. Apu-  
 cio dice, che si possono conseruare senza mutarsi, sotterrate ne'  
 monti di orzo. Questo si bene si hà da offeruare, che ogni spetie  
 elle proprie casse separatamente s'hà da riporre, perche quando  
 diuerse spetie sono rinchiuse insieme discordando fra loro si corrom-  
 dono con più prestezza. E però tutte quelle vigne, che fanno il vino  
 di diuerse spetie di vite, non sarà così durabile, come sarà il puro  
 mineo, o puro apiano, ouero il fecino riposti. Palladio

Le pera conseruate ne' frumenti serbarfi molto  
 tempo promette, per conseruarsi dalla loro siccità. Il medesimo

**L'azarole serbarfi nel miglio**

terate c'insegna, e durar così molto tempo senza marcirfi. Quei di  
 Emma, e noi li serbiamo nelle arene di fiume sotterrate insin che si  
 lgono l'altre belle, verdi, e vigorose. Plinio

Le granate seruarfi senza marcirfi ne' monti di frumento  
 promette. se prima colate nell'acqua bugliente, in vn monte di gra-  
 riposte, dopò che seranno fatte le scorze in zughe. M. Varrone  
 le botte de arene, e così M. Catone. Ma Didimo

**L'vne serbarfi appese ne' granai**

manda, molto tempo, e principalmente, se il frumento si mouerà  
 se volte, perche la polue, che s'inalza da quello, et attaccandosi  
 vne, molto conferisce à farle durar molto tempo. Tarentino

**Che il frumento si conserui molto**

uere di rami di quercia sparge dentro il frumento, altri il ster-  
 uido di bue. Vi gioua molto ammassar la calce di arena con la  
 chia. perche questa amarezza tutti le bestiuole, e sà il frumento  
 à duro, e più sodo. A tutti gioua molto traporui terra di creta  
 reddata. E lecito vedere trenta, o quaranta anni durar incor-  
 o, se tu traporrai quel che hò detto fra frumenti, nelli granai,  
 senza

Cifra  
dell'Au-  
tore di  
quello,  
che si  
ha por-  
re nel  
grano

senza ventilarlo, o farvi altro artificio: e quando vorrai seruirte, separarlo co' l'riuello, e ti potrai seruir della medesima cosa per altro tempo. Per artificio di Fiorentino

I legumi possono durar molto tempo dice, se la lenticchia aspergerai di lasere meschiato con l'aceto, e dureranno gran tempo senza putrefarsi.

## Come l'altre cose possono conferuarsi senza putrefattione. Cap. 15.



Acconteremo in questo capo quelle cose, che vogliono à cōferuar l'altre cose, che si possano guardar dalla purefattione, e se ben son cose vili, e di poco momento, pur son cose vere, e porgono occasione di andar inuestigando altre cose. Si possono

Conferuar tutte le cose nell'argento viuo

Tome sono frutti, e simili. Perche spesse volte habbiamo accomodate le cose ne' vasi, postoui l'argento viuo non le sollevi in alto, e così per molti giorni, e tempi varie cose habbiamo conferuate con lui. Così

La carne si conferua con vn chiodo di rame ficcato

Da Plutarco, se vn chiodo di rame sarà ficcato nelle lor carni, perche quello conferua, che non si putrefaccino, per la qualità sua cōstrettua, e disseccatiua. Da molti esperimenti, che hanno à torno, non habbiamo imparato vno, come

Il cadauero duri molto tempo

Aperto prima il lato si cauino suor l'intestine, e secata per mezo la caluaria, se ne caua fuori il ceruello togliendo le mammelle, i testicoli e la midolla spinale: e dopo il corpo sia appeso per i piedi per tre, o quattro bore secondo la grassezza, o magrezza del corpo, dopo si l'aua con spōgie di aceto distillato, e di acqua vite, e lascia poi seccare; dopo disseccato si sparge di calce viuua, di alume, e di sale, e per due giorni si lascia appress. 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 viuua, di alume bruscata vna, due di sale buono, di aloè, e mirra vna libra e meza, legno

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 223.

gno aloè meza libra , oleo di spicanardo meza oncia , cenere di  
ri di rosmarino cinque , verderame bruscato, & vitriuolo due,  
beriacca finâ quattro , ferratura di cipresso meza libra , di Zaf-  
rano secco meza oncia , di seme di coloquintida tre e meza . di  
simonio poluerizzato , vna e meza , cenere di seccia di vino  
nque e meza , muschio meza dramma , ambra due , hor tutte  
este cose pistè con grandissima diligenza , e ben meschiate se  
sparga il corpo , e per tre giorni con le mani bisogna per tre  
vni ben fregare , e molto gagliardamente , in luoghi scouerto à  
rnti secchissimo . Questo voglio ammonire , ne corpi che sono mol-  
graffi , se ne leni il grasso del ventre , delle natiche , delle cosse , e  
muscoli delle gambe , dellv barba , e per quei luoghi doue ve se ne  
ua . Così anchora

Conseruar le cose nel balsamo

perche non habbiamo il aëro , si se ne ritrona , val più caro , &  
ti fatti artificialmente se ne fanno à questo vso , de quali parlo  
à suo luogo .

---

## Come possiamo far varie spetie di pane.

Cap. 16.

**H**abbiamo già finito de ragionare de frutti, & in che  
cose si construauano. hor resta dopò che l'habbiamo  
conseruati , imparar come ne possiamo seruire .

Fra le cose che sono molto necessarie all' humano  
quotidiano vso , dimostreremo molti modi di far pa-  
no , aceto , & oleo , che non solo il padre di fameglia con poca  
possa sodisfare alla sua fameglia : ma nelle carestie ne' monti , e  
solitudini , e di tutte le cose , che habbiamo detto con poca fa-  
e ne possino acquistare , ma cominciamo dal pane , e veggiamo  
tichi nostri nelle necessitâ de' quali se ne sieno seruiti . La-  
to quelli pani fatii di spelta , di olira , tifa , panico , sesamo ,  
egumi familiarissimi di quei tempi come , cose notissime .  
rimo

Far pane del tribulo

Dice



Dice Dioscoride vna specie di tribulo, che nasce nell'acque, che nato ne fiumi, fa vn certo seme della grandezza delle castagne, con tre punte acue, membranoso, ripieno di vna midolla bianca, di gusto di castagna, che il volgo la chiama aquatica, & i paesani se ne seruono ne i cibi, non altrimenti, che si 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 ver de ne pascono i cauali, e del medesimo seme ne fanno pane, co'l quale viuono Anchora ne' luoghi, doue nascono appresso noi. i paesani nelle carestie di questo ne fanno pane, come da Ferraresi se fa di castagna. & i Calabresi questi arrestiti sotto la cenere, se ne seruono per i frut i dopò cena. Con non molta differenza

#### Far pane di loro

Insegna Teofrasto. Nasce ne' luoghi piani, oue le campagne s'inondano. La natura del frutto è simile alla faua, ma minore, e piu delicata, quel che nasce nel capo, a modo della faua è molto, e denso, & n' esce hor l'vno, hor l'altro. Cadendo il Sole si restringe, nascendo s'apre, e sorge sopra l'acqua, la grandezza del capo, quanto quella del papauero, nasce nell'Eufrate. Gli Egittij putrefanno le teste loro ne' monti, e come sono putrefatti i coprimenti, lauandi nel fiume, sparono il frutto, e lo seccano, e pigliandolo poi, ne fan pane, e si seruono di quel frutto Plinio. E il loiometra, la qual si fa del loro seminato, il cui seme è simile al miglio, se ne fa pane in Egitto da pastori, e per lo più di acqua meschiata con latte. Niegano, che si possa trouar pane più salustifero, o più legiero mentre è caldo, ma quando è freddo, con più malageuolezza si digenisce, e si fa più ponderoso. Si tien per fermo, che coloro che viuono di quel pane, non s'ho infestati ne di dissentiera, ne di tenafmo, ne di altra infermità di ventre: la onde si tiene per remedio fra loro. Era anchora vsanza fra gli antichi

#### Far pane delle palme

Il che hauemo da Plinio. Le palme in tutto secche di Tebaide, o di Arabia, sono sottili, e di corpo deliscato, & abrusciate dal continuo vapore, si può dir, che sieno più tosto coperti di crusca, che di pelle. Nell'istessa Ethiopia questa si sminuzza ( tanta è la sua siccità ) & à modo di farina s'annassa in pane.

#### Pane del sicomoro

In Caria, & in Roda la fico d'Egitto, è grande la quantità, che se ne prouie-

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 225

rouiene, chiamato sicomoro, e ne luoghi iui conuicini, e assai poco a quantità, che se fa del frumento, & i popoli nella carestia se ne trouano per pane, e per frumento, tanta è l'abondanza di ogni anno li questo frutto, e la copia, il pane è amico del ventre, ma dà poco limento, ilche noi possiamo far il medesimo delle nostre. Si legge anchora appresso i scrittori di Agricultura

Come possiamo far pane senza il fermento  
a Didimo. Alcuni ci giogliono nitro, perche il nitro fa il pane più stabile, come anchora la carne. Altri il giorno prima che vogliono far il pane prendono l'oua, e la buttano nell'acqua, e nel giorno seguente, che uouno far il pane, togliono quelle, che uotano di sopra; e esprimono, e ne fan pane giocondissimo. Se tu uoi hauere il fermento per tutto l'anno, quando sarà finito di bullir il mosto nelle botti, quella spuma che è uscita di fuori, meschiatala con farina di miglio, e pesto con diligenza fanne alcuni bocconi, lequali seccate al sole, e le riporrai dopo in luogo humido, e dopo toltone vna sufficiente quantità, se ne seruirai per fermento.

## Varie sorti di pane fatte di radici, e di frutti. Cap. 17.

**Q**OR uenghiamo ad altre specie di pane, che sono state trouate 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 troua vna radice dell'aro laqual per non esser tan-  
cre si mangia, & è anchora desata ne cibi. Dioscoride disse, che mangiana cotta, per esser così manco acre. Galeno disse mangiar-  
luoco di rapa, & in certi paesi è acerrima. Quando ne vorrai  
il pane, falla buglire in aqua, e se la uoi far migliore, buttando  
vna acqua, ponila subito nell'acqua calda di nuouo. Ma in Ci-  
l'aro è al contrario del nostro paese, perche iui non serue per  
cine, & è pochissimo acre, talche sia più vili delle rape. Nelle  
zie anchora gli antichi si sono seruati utilmente ne cibi di que-  
radice. Cesare scrive nel libro delle guerre cingli. È stato ritro-

F. nata

uata vna specie di radice, da quei che sono con Valerio, che si chiama cara, laqual meschiata con latte, basta à satiare i soldati, e se ne fa a somiglianza del pane. Di quello si ne trouauna gran copia, e fattone pane, e quando i soldati Pompeiani rinacciavano ne loro ragionamenti la fame, che patiuano i nostri, ce ne buttauano in faccia, per leuargli di speranza di hauerli a render per fame. E poco dopo segue, L'esercito si ritrouaua assai bene di sanità. Et appresso Dioscoride ne' nomi non legitimi de' semplici dice, che l'aron antiquamente si chiamaua cara. Ma appresso noi è di qualità molto acre, che appena si puo toccar con la lingua. Ma dimostriamo il modo come di quella se ne possa far vn pane eccellente, e se mi sia lecito di dire assai più bello del pane ordinario. Si pigliano le radici che sieno grandi, e si mondano della scorza, e si tagliano in sette sottilissime, perche quanto seranno più sottili, più ageuolmente diueranno dolci, dopo buglierno nelle caldaie buglienti, tante volte che l'acqua non sia più acre, e vedrai la radice, che comiaccia ad indurire, tola la prima acqua, si pone l'altra, e di nuouo si buglie, fin tanto che l'acqua diuenti dolce, e la radice masticata nõ senta nulla di acerezza, all'hor si leua dall'acqua, e si spande nelle lenzuola distese pendenti, sinche si secchino, poi se ne facci farina con le mole, e ne vscirà vna farina bianchissima, laqual per se sola, Et aggioutaui 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 indouinerai, certo che te ne rallegrarai molto dell' euento. Con grandissimo piacere anchora.

Si fa pane dell' asfodelo.

Et appresso noi è così abundantanti di bolbi, che non se ne troua altra radice; che ne habbia di più numero, alle volte di otanta 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 deli huomo. Plinio. L' asfodelo si mangia il seme arrostito, e' l' bulbo, ma questo arrostito nelle cenere, e giointoni olio, e pesto con i fichi con grandissimo gusto, come pare ad Hesiodo. I bolbi sono i simili alle picciole rape, così anchora dice Galeno. ma appresso noi sono di sì ingrato sapore, & acre, che è impossibile, che possa seruir all' huomo per cibo, che appena i porci sotterrandoli co' l' muso, ne ponno mangiare, non solo non ne ponno mangiar gli huomini golosi di cibi nelle carrestie. Fu cibo frugale della antichità. Ma bugliedosi la sua forza di-

uicia

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 227

non più debole assai, e quella sua acrezza si fa mite, come habbia prima detto del iaro. Il quale per lenar la fame sarà gioueuole, ne anticamente era solito farse: e Plinio ne fa ampla testimonianza. Noi con la farina di frumento mischiata ne habbiamo fatto pan molto saluifero, e principalmente ne corpi consumati, e tifici. ichora

Di rape, carote, e siferi si fa pane  
questi conti, e buglisi, e purgati di tutte le sporchezze, se ne può pane molto eccellente, come già ne habbiamo fatto, ma hauendocieschiata farina di grano per metà, ouero per terzo, come direvn poco più appresso. E per non essermi più lunghi, si può far pane da mangiare di tutte carote, radici, bulbi nel medesimo. Si fa anchora

Buon pan delle zucche  
che delle zucche se ne può hauere in abbondanza: e di poco:zo, e fanno vn pane assai saporito, meschiato con farina di granerche se corpo al pane, per esser il maggior frutto, di grandez- i tutti i frutti, talche con poca quantità di farina si possono satiar i huomini, e di questo ce ne possiamo seruire non solo nelle ca- emase ne può mangiar per gusto, perche si condite con Zucca- inarubate ce ne seruiamo per le delitie della gola, Et à miti- a fete nelle febre ardenti, e se ne vendono in ogni luogo. Il di farlo è questo, si pigliano di quelle Zucche rotonde gonfie, ià sono mature, e se ne fanno molti pezzetti, se ne busta via la ccia dura, e frega di fuori, e la midolla di dentro co'l coltello, e ex fete in vna caldora di acqua bugliante. le farete buglire. per on quel molto amara si spoglia di quel color verde di herba, e vnza odore, e sapore fastidioso, Et vien acquistando tuttania or odore, e piu grato sapore. Et vna particular qualità di no- , e dura assai non meno. che il pane. Come sarà ridotto in forma zuento, lo faremo passar per vna stamegna di vna seta da se- r farina premendola con le mani, e se vi auanzerà alcuna par nò passarà per esser poco cotta, ouero alcune ariste legnose p i busi della tela, a quello che sarà passato fuori, aggiongeremo Za parte di farina, e l'ammassaremo in pane, ilqual seruirà per il vitto quotidiano, ilqual ci piacerà, e non offenderà ma- nsino ad esser satollo, ma mangiato moderatamente haue- nesciuto haue molto gionato. Quando è fresco, è bonissi-

ma reprobis, è mancata, nuova, e saporita. Noi hauemo insegnato seruir, sene in quelli, che hanno qualche somiglianza, o parentela, hor id, effonda fuita, & accorto in fogna à seruirione.

## Varij modi di far pane delli frumentacei, e delli legumini. Cap. 18.

**A**nticamente si facea pane di varij frumenti, e legumi, & à me par souerchio in volerla raccontare, potendo ciaschuno leggerle ne' scritti loro, ne in farli si può far errore. Noi facciamo in terra di lanora pan di miglio per dellie, & è vn pan molto dolce. I popoli di Sarmaria quasi tutti virono di questo frumento, e detta farina è cruda con latte di cavalla, e di sangue solo dalle vene delle gambe. Gli Etiopi non virono di altro frumento, che di miglio, orzo, & vna certa parte di Fraxis di panica, come l' Aquitania. Del quala parte d'Italia, che s'ha d'intorno al Po, ed aggiugne la fama senza laqual non s'ha nulla. Li popoli di Ponta non preferiscono vna farina al panico. Appresso noi l'uso della farina del pianto di spitz Zair: perché è di alimento molto fetto, e leggero. Del miglio, non fa pane, e certi pani cotti sotto la cenere, ma grane, e molto difficili, à digerirsi, & al mangiare son come colle, se non si mangiano subito che son cotti, ouer anchor calde, altrimenti sono di vna pasta cruda, e ponderosa. Del mix d'India, sene fa pane grasso, e non piacevole secco, e terrestre, vicino al miglio, appresso questo è il pan detto di sorgo, buono per alimentar: ma senza sudco. Era appresso gli antichi vn pan detto ornide, così chiamato dal seme etiopeico, tanto somigliante al sesamo, che non si poteua conoscere l'vn da l'altro. Si fa anchora

### Pane di lupini

bonissimo, & anchor conosciuto da gli antichi, perché Didimo insegna come passi farsi dolce con aqua di fiume, o di mare, in tre giorni posto à molle in loro, e cominciando à diuersir dolce si secca, e si macina, la cui farina mischiata con quella di orzo, o di frumento, era buona à far pane. Ma noi la facciamo in questo modo. Primamente si macinano i lupini con le mole, e se ne fanno farina, delle quali

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 229

quali cinquanta libre poste in vn cado di legno, e buttatoui sopra acqua chiara, che auanzzi sopra quattro diti, mouendo sempre con vn cucchiaro di legno, poi si riposi, finche l'acqua douenti chiara, e la farina vadi sotto, poi si cola l'acqua con diligenza, che non si perda alquanto della farina, e di nuouo si gionga acqua, e si muoua come prima, e cosi farai la terza volta, finche la farina, e l'acqua diuentino dolci, ilche auerrà in vn giorno, se l'acqua sarà mutata molte volte. Come questo sarà fatto, si pone la farina in vn lenzuolo disteso, e con vno cucchiaro di legno si vada spandendo, che l'acqua coli per i bufi 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 con queste, diuidereno quella massa in due parti, delle quali vna parte meschieremo co'l fermento, e con cento libre di farina di frumento, e se ne facei pane, l'altra parte co'l fermento si conferui per il giorno seguente, che meschiata con farina di frumento farà buon pane, che non suprà punto di farina. Ma tutta la diligenza si deue por nel far del pane, che non facendoui buona farina, il pane non verrà buono la, onde ne la farina, e sua preparatione consiste tutta l'importanza, perche quanto di più cattiuè biade, o legumi farassi, tanto con maggior industria si deue preparare. Con questo modo ne potremo far pane dell'orobo, e saca, e con l'aqua si può mitigar il sapore, e con la mescolanza della farina. Si fa anchora de piselli, ceci, doliche, lentecchie, e faue, e principalmente delle ghiande. Ma non è anchor ciuile il

Far pane d'herbe.

Si alcuno torrà l'herba lappa, e la minuzzerà minutamente, e con la mola la ridurrà in poluere sottilissima, e con altro tanto, o co'l terzo della farina di grano aggiunta, ne auerrà vn pane, che te be potrai seruire ne' bisogni, & bauerlo inteso in alcuni luoghi mangiarsi da poveri senza offesa della sanità, & per vn mese bauer pasciuti egregiamente certi assediati da nemici.

Come

## Come si possa giungere peso al pane.

Cap. 19.

**OR** insegnaremo come si possa giungere il peso al pane, cosa veramente mirabile, & vile, e molto profiteuole, non solo per solleuar la fame nella carestia, ma gioueuole al padre di famiglia, perche con poca farina, potrà satollar 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 refrangendo in sostanza di pane. Euati l'ultimo modo, il qual co'l caldo dell'anima sua, vine vegeta, e cresce. E quanto manca per il tor che si fa dalla semola, tanto nella molitura, e nel restante artificio l'acqua aspersa vi aggrongerà. Oltre à ciò, la cocitura del pane ne toglie del peso del pane vna decima, e mezza parte, hor veggiamo come i nostri antichi con vna certaterra ouero

Creta da peso, e bianchezza al pane come habbiamo potuto dare. Plinio insegna in questo modo, con vna creta, come habbiamo potuto far bianco l'alica. L'alica si fa di spelta, che noi chiamiamo semente. Se pista il suo grano in vn mortaio di legno, perche con la durezza della pietra verrebbe à farsi troppo minuta, ma il più nobile si faceva, come è manifesto, co'l mortaio da quelli, che erano stati condannati per pena. Nel primo si faceva con vn vase di ferro, cauatone prima le scorze, e poi con i medesimi istrumeti si rompe la nuda midolla. Così si fanno tre specie di alica, la minima la seccoda, e la gradissima detta asrema. Non hane anchor ricenno la sua bianchezza, per loquale s'auanza l'vna l'altra già in Alessandria si preferiscono poi, (cosa mirabile à dirsi) se ci meschia vna creta, laqual posta nella sostanza, & gode colore e tenerezza. Questa si troua tra Pozzuoli, e Napoli, in vn monticello detto Leucogeo. E vi è di Augusto vn decreto, per il qual comanda, che dal suo fisco sieno pagati ventimila ducati à Napolitani, per quella: portò vna Colonia in Capua, e assegnò la causa del portamento per baueruo negata i Campani poter si far l'alica senza metallo

Il riso aggiunge peso al pane

*ne corrompe il sapore, ne la bontà del pane, anzi augmenta il sapore o la bontà sua, e lo costrenghe nella proportione ottupla, che con il continuo rituolare ritiene il spirito volante; la onde vedrai la conrelatione, aggiungi il surmento alla cosa congelata. Ma bisogna che i raffreddi, acciocche non restingua la forza della congelatione, e accosti à legar il seruo fugitiuo, & ad conglutinarlo con la sua sostanza di frumento, mentre ti parrà, che basti, & lo vedrai essere sceso al peso douuto. Co' l medesimo essemplio*

zifra del  
l'autore

Aggiungere il peso al pane di miglio

*possiamo assai agevolmente, perche essendo egli secco, friabile di continuo, e senza neruo, e pesto co' l pistone di legno; e ben cernito nel criuello, finche se ne parta la scorza, come l'habbiamo visto usar in Roma, e Fiorenza, con la sua digiuna aridità ne riterremo molto quel volante spirito, all'hor accompagnato co' l frumento, si reinge l'aria, e si conuerte in la costanza di chi se lo magna, senza nulla al pane del suo colore, sapore, e bontà, anzi estimerai, che ne sia aggiunto. Ne sarà cosa manco gioconda, di vedere*

Il latte dar peso al pane

*utilità tanta da non disprezzarsi, e con esperienza di migliorarlo, perche aggiunge peso, bianchezza, e friabilità, aggiunto in gho dell'acqua, quando è fresco non hò gustato cosa nè più tenera di un saporito, e per certe sue doti particolari vi hà piaciuto agnzerlo qui, aggiunte anchora à quelle cose, che hauemo conostitserno necessarie à questa arte. Ma per certo è pur cosa mirabile tesimo*

Al grano aggiunger peso col grano

*za niun aggiungimento, perche volendo noi aggiungerui cose nec, con molte, e quasi infinite cose bauriamo potuto conseguirito con aggiuntione di ogni minima cosa. Ma in questo esperito dalla vera sostanza del grano, se ne caua un certo fermento, il separato, repugnato, & aggiunto al medesimo, augmentando la sostanza, ouer l'elemento refrangendo nella sua massa, augmenta. Ricordandoui questo, che non vada di minuendo quel proliore, ma si vada conseruando, & accrescendo, che di quà il dipende. Ma hor narreremo una illustre opera della natura, la di mirabilità, come possa farsi che il grano cresca da se stesso*

zifra del  
l'autore

Ma



Rifradel  
l'AUTORE

Ma non sò come l'animo mio ti cusa di manifestarlo, accioche non venghino a vilipendio, essendo scuerti alla vilissima plebbe, & all'ignoranti bonicciuoli, 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 tronato niuna parola mai ne' scritti loro. La cosa consiste in questo, che la farina di grano si còtratti di modo, che venghi à spirar l'ardor della sua anima, figlia de fuochi celesti, per sua natura è di tanta sofitilezza, che malzata dal suo calore, rende la sua massa così gonfia, che arrimi alle sommità delle labra del vaso, il giorno appresso lo porrai nella mattra, e vi aggiungerai farina di nuono, laqual mèdesimamente eleuata dal suo calore, e vedendo à mouere, & occorrendo alla sua massa, quasi ritornando di nuono se refrange nel suo elemento, & di là in sostanza di farina. Questo farai tre, ouer quattro volte, e così porrai propagar la cosa in infinito. E tutto ciò si facci in vna stola, che il suo natiuo spirito ha accarezzato. Mi ha paruto anchora di ammonire, che non feriamo la massa accioche per la ferita non espirasse i spiriti generatimi, & se ne voli in vento, perche non acquistaresti l'intento tuo, ne vi manchi quel ruggiadoso vapore, ilquale è tenuto alle stelle, e distillando di là, irruggiadi la massa, così ti rallegerai molto del portentoso acquisto: ma bisogna vna diligente operatione di mano. Si priego per la tua negligenza non distrugger tanto secreto, poiche son state inuentioni queste de illustrissimi ingegni.

## Come possiamo per lungo tempo soffrir la fame, e la sete. Cap. 20.

**ERANO** appresso gli antichi certe compositioni, che scacciavano la fame, e la sete, lequali erano molto necessarie così à tempo di carestia, come nell'espeditioni delle guerre. Dice Plinio. Certe cose con vn poco di gusto acquetano la fame, e la sete, e conferuano le forze, come il busiro, l'hippace, e la glicirizza. Et altroue. La Scicia trouò la prima, che si chiama Scitica; nasce citca la Boetia, assai dolce. L'altra vilissima à quelle cose, che chia-

mano

mano spasmata, e di grande lode, che hauendola in bocca, non sentono la fame, ne la sete. Il medesimo effetto fa la hippace detta: perche fa il medesimo effetto ne caualli. E dicono con queste due herbe i soldati di Scotia per dodeci giorni durano la fame, e la sete: le quali cose trasferi dal primo libro di Teofrasto. La Scitica e dolce, e molti sono che dolce la chiamano. Nasce appresso la Meotide. fra l'altre cose estingue anchor la sete, si farà tenuta in bocca, per la qual cosa così quella, come la scitica di caualli chiamata, per vndici o dodeci giorni soffriscono la fame, e la sete. La onde appare Plinio hauer tolto questo da Teofrasto. Ma stimò, che hà fatto errore, perche Hippace dinota il caso di cauallo, e non è herba. Teodoro l'interpreta equestre, quasi fosse simile alla glicirizza à scacciar la fame, e la sete. Perche dice Hippocrate. I Nomadi di Scotia mangiano l'hippace, questo è il caso di cauallo. Et altroue. I Sciti suotono il latte di cauallo in vasi di legno cavi, e quello mentre si turba, la spiuma graffsa, che butiro chiamano, sta sopra la superficie, che quello che è grande cala giù, dopò separato, lo seccano, e quel secco chiamano hippace. La cagion di ciò è, che il latte di cauallo nodrisce grandemente, & è eguale in proportione à quello del bue. Da Dioscoride. Gli Indiani di occidente vsano vn'altra compositione

A tolerar la fame, e la sete


Dell'herba chiamata tabacco, percioche dal succo di quella, e di cenere di chioecole ne fanno certe ballottine, e le disseccano all'ombra, e ne viaggi di tre, o di quattro giornate l'vna ne pongono fra il labro di sotto e fra denti, e succhiano continuamente, e quello succo succhiato l'inghiottano in tutto quello spatio di giorni, e così non vengono a sentire ne fame, ne sete, ne stanchezza. Ma insegneremo vn'altra compositione, lasciataci da Nerone, e si chiamaua la

Compositione epimenidea à tolerar la fame. e la sete. Era vn certo medicamento, che molto nodriua. e proibeuua la sete, e ne mangiauano così coloro che asediàuono le città, come gli asediati, e chiamata compositione epimenidea, dalla scilla epimenidea che intraua in detta compositione, e si facena in questo modo. Cotta la scilla, e leuata l'acqua, e disseccata, e tagliata in picciolissime parti, e dopò fatto questo vi gioueuano la sesta parte di sesamo, e la quintadecima di papauero, e tutte queste cose mitigherai nel miele, come cosa eccellente à far corpo, il tutto si parte in pezzi: come vna grandissima oliua, & vna di queste se ne prende la seconda bora,

e l'altra se ne mangiava l'hora decima, e nella fame non si veniva à patire niun male. Vi è vn'altra compositione del medesimo, che ci entra di sesamo di Atene vn mezzo sestario, della meza parte di miele: vna cotile di olio, & vna ebenice di mandorli mondi dolci: si secca il sesamo, li mandorli si pestano, e si muouono bene, e poi scorticano le scille d'ogni intorno, togliendo le radici, e le frondi, e partendole in picciole parti, poste in mortaio, e di bisogno pestarle, insin à tanto che sieno benissimo peste, e di queste scille così peste se gli aggiunge di miele, e di olio equal parte, meschia bene, e ponle in vna pignata, e ponila sopra i carboni, mouendo di qua, e di là con vn cucchiaro di legno, insanto ogni cosa sia ben insieme meschiata, e quando quella massa è rassodata, è bene diuiderla in piccioli bocconcelli, e pigliandone vna la mattina, l'altra la sera; darà vn bastevole nudrimento. Questa medicina è molto gioueuole a vno efforcio, perche essendo dolce aduce satirità, e toglie via la fete. Questo secreto habbiamo tolto da vna scolia scritta à penna sopra il libro di Nerone, nella libreria Vaticana, e la medesima habbiamo vista in Filone, nel quinto libro delle cose di guerra, doue ne scrino molte cose simili à queste.

## Da quali frutti si può far vino.

### Cap. 21.

 Or raccontaremo i frutti, da quali si può far vino, ma descriuiamo quelli primi, che sono stati fatti da gli antichi, e sono di due sorti, perche alcuni seruiano à rime di, de quali son pieni tutti i libri de medici, altri à vari vsi, e quasi infinite spetie secondo la differenza de luoghi, e delle genti, perche quello che è donato ad vn luogo ad vn'altro è stato negato. Primieramente far il

#### Vino delle palme.

Plinio dice, che in Oriente di queste si fa il vino, e racconta cinquanta spetie di palme, e le differenze de vini, che si fanno da queste, delle quali le migliori sono quelle, che si chiamano cariotè, copiose di succo, e sono i principali vini di oriente: ma fastidiosi

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 235

diosi al capo, donde il frutto ne trabe il nome: le più lodate in Giudea, e massimamente in Hierico, quantunque quelle di Achelaide, di Faselide, e di Libiade popoli sieno in gran prezzo nelle medesime valli. La lor principal dote, che sono di succo grasso lastuoso, con vn certo gusto di vino dolcissimo, come di miele. Il Vino imbriaça, come fa il frutto anchora, mangiandone abbondantemente. Dioscoride l'insegna così. Ponni le palmette mature, chiamate chidice in vn vaso busato di sotto, chiuse con canna impeciata, & il buso sia osturato con lino, e con quaranta sestarij, infondiui tre congi di acqua; e si non ti piacesse così dolce, bastauì cinque congi; che pur è assai. Dopù dieci giorni tollone dalla canna quel panno di lino, sogli quel vino grasso, e dolce, e riponilo, Ss fa anchora.

### Vino de fichi

Sotione l'impara di questo modo. Alcuni fanno vino di fichi verdi, riempiendo la meza parte del vase, e finiscono di riempir la restante parte: giongendoni acqua pura, e di momento in momento assaggiando l'esperienza pigliano co'l gusto, & apparendo quel sapor di vino, il colano, & dipoi l'vsano. Ss fa anchora di fichi secchi insegnato da Dioscoride, & il catorchite, ouero sicite chiamato. Si pongono à molle i fichi carici, selidonij, ouero fenicei in vn vase di creta, il cui fondo sia busato, e poi si otturi il buso con vna canna impeciata, & otturato il suo buso con vna pezza di lino; a quaranta sestari, di aqua bisogna aggiungerne tre, e se il vino non piacesse così dolce, bastarà giongeruene cinque sestari. Dopù 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 aggiogliono à sei anfore di quello dieci sestati di anfore di sale, per questa cagione, che non venghi ageuolmente à corrompersi. Alcuni vi fanno sotto vn letto di finocchio, e di vino, e vi pongono sopra i fichi secchi, e così vicendeuolmente, finche il vase ripieno sia. Si fa anchora

### Vinodi pera.

Che del greco nome del pero si chiama appte, e da latini pirato.

*Palladio l'insegna in questo modo, piste e riposte vn sacco di rara setifara, si comprima co'l torchio, ouero con pesi, e dura per l'inuerno, ma diuien 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 vna fiscella di palme, e si premono con il torchio, e poi cuocerai à fuoco leggiero, infino che cali la metà, e quando sarà raffreddato, lo riporrai in vasi impeciati, & ingessati. Alcuni non succeno il succo, ma per ogni sestajo ci pongono vna libra di miele, e lo ripongono ne' vasi già detti, e lo custodiscono. Si fa*

#### Vino del arbore loto.

*Vi è vna spetie di loto, che non ha il nocciuolo dentro, perche nell'altra spetie e como 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, & Ateneo da Polibio. Del loto si fa pur vino posto à molle nell'acqua, e pesto, e di sapor grato, e giocondo, come di vna buona acqua melata. Questo vino si beue puro, e senza acqua, ma non dura più di dieci giorni, la onde si fa a poco, à poco, per l'uso di si breui giorni. Si fa anchora aceto da quello, si ben non molto, assai buono, e commodo. Si fa anchora*

#### Vino del mirto, e cornali.

*Da Sotione, ilqual del mirto, e cornale fruttò fresco, e pesto, e premuto ne fa vino Hor narraremo come potremo*

#### Far vino delle biade

*Dalle biade si fa beuanda. Dell'orzo Dioscoride l'insegna, e si chiama zito, si fa anchora vino dell'orzo, ilqual chiamano curmi, e beuendo di quello spesso in luogo di vino simili sorte di bere si fanno anchora del grano. In quella parte di Hispagna, che mira l'occidente, e la Brettagua. Da quali dice Plinio. Dalle biade si fa vino, zito in Egitto, celia, e ceria in Hispagna, ceruisa e piu spetie in Francia, & altre prouintie. Aristotele nel libro dell'imbriachezza, parlando del vino fatto di orzo, che chiamano pinon, fa caer gli imbriachi di quello all'indietro, ma l'altre spetie di vino che imbriacano, gli imbriachi cadono in ogni parte, a destro, a sinistro, bocconi, supini, solo quei che beuono del pinõ, solo cadono supini, e declinano all'indietro.*

*ietro, il vino fatto di orzo chiamano briso. Sofocle nel Tristolemo, & Eschilo nel Licurgo. Ma Hellenico nelle ville dice, che il briso 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 beuono briso fatto di orzo e Parabia del miglio, e di risi fatti, da Ateneo. Si fa anchor vino del riso. Dice Eliano, che à gli Elefanti, che combattono nelle guerre se li da vino non solo fatto delle viti ma de fatti ad arte del riso. Hor appresso i popoli settentrionali delle medesimo biade, si fa il vino detto biera, ma si vi meschiano fiori di lupuli, non potendosi far senza quelli. Si fa di orzo, e di grano posto a molle nella loro decoctione. Noi habbiamo visto di orzo, e grano macera in nell'acqua farse sapor di vino, anzi di quella bierre poi cauato vna eccellente acqua vita. Ma queste sorte di vino far trouate da gli antichi più tosto per medicine, che per bere. Noi ne insegnaremo alcune, che tanto imiteranno il sapor del vino, che seranno estimaste veramente vino. E primo far*

*Viuo di miele.*

*In nouo barili di acqua si pongono diciotto libre di miele & in caldaie di rame stagnate dentro si pongono à bugliare fortemente, mouendo sempre con cucchiari di legno, leuando sempre le spume, che vengono in bugliando, poi si coli, e si pongono in vna botte. Poi si pigliano due libre di tarsaro di botte di vin rosso, e boglia nell'acqua, finche siano dissolte: à cui s'aggiunga l'ottaua parte di vn barrile di aceto, acciò che non si senta quel fastidioso, e fatienole dolcezza del miele, e si meschino bene, poi vi si vnggiungano duo barili di vino eccellente, lascia ben far residenza, dopo alcuni giorni colalo per vna seta di cilicia, di peli di cavallo ouero flamegna, acciò si possa annettare di tutte le bruttezze, e di alcune reliquie delle cose poste, e di qua ne uscirà vn liquore assai a conuincio a risparmiare il vino, e spender poco per la famiglia, del qual te porrai seruire, e nella buona, e nella cattua sanità, cuoprilo, e seruuene. Dimostreremo anchora vn' altro modo di far*

*Vino de' palsy*

*In vna caldaia di rame si pogono sette barrili di acqua, a quali s'aggiungono due libre di vna passe, bugliano tanto, finche si dissoluan in acqua, di uenghi come melata, e se la caldaia non si trouerà di tanta capacità, fallo in più volte. Dopo tolto il vase dal foco, dopo raffreddato, cola à poco, à poco, dopò colato poni nella botte, & vi si aggrion*

## 238. Della Magia naturale

ga vna mesura di aceto rosso, per ammorzar tanta dolcezza del miele, e noue altre libre di tartaro pistate in poluere sottilissima, e poi ponendoui sopra la quarta parte di vino eccellentissimo si riempirà il vase, e s'inouerchi, e ve ne porrete seruire dopò vna settimana. N' insegnaremo anchora vn' altro

### Vino de cotogni.

Vn barrile di musto si pone in vna caldaia di rame stagnata, & aggiongeni d'intorno à cinquanta cotogni seluaggi, cioè quelli fatti à sette, e rugosi, toltene via i semi, e fatti in pezzetti à modo di rape, coquansi à foco leggiero, e come sono alquanto bogliti, si raffreddino, lenati dal foco le mela si pestino con pistello di legno, e spremansi col torchio, e quel succo cauato dalle mele, riponilo col musto, in vn vase di creta vitreato, e serbalo per vn' anno.

In ogni carestia si potrai seruir di quello venendo l'occasione, poste in vn barile quatro parte di acqua, due di musto, & vna quarta della predetta mistura, ponila in vn vase ben otturato, che buglia, e come vedrai che è fatta già chiara, danne à bere. Onde da tutte queste cose vna anfora di aceto, vna libra di miele, e tanto di tartaro trito, lascia buglire in vna pignata vitreata à poco à poco, e va schiando sempre, e per ogni barile di acqua, aggiongeni vna anfora di vino, & ottura, e passati i venti giorni, si potrai di quella seruire. Ouero vna libra di miele, & altro tanto di tartaro di vino rosso, mezza libra di vna passa, e due anfore di aceto bugliano in vna pignata, aggiongeni à queste cose vino, e sarà buona da bere.

### Vino chiamato meda

Beuenda vsata in Vngberia, Polonia, & Anglia suaua, salutifera più di alcuni non pochi vini. Si fa di venti libre di buon miele, di aqua cento vinti, bugliano insieme, e si despiumino, finche restino ottanta libre, lequali raffreddati, e posti nella botte, vi si aggiogano sei oncie di fermento di pane, ouero quanto basti à farlo buglire, e sfecciare, & insieme con vn 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 gengeno, e di garofoli, e di fior di sambuco quanto si può pigliar con vna mano, e si lasciano nel cellaio per vn' inuerno, nella estate stia nel sole per quaranta giorni, insin che pigli sapor di vino, e lasci l'ingrato sapor di miele, ma se vi aggiongerai la terza parte di vino sarà più grasiofo.

In quanti modi si possa far' aceto, e di che  
 cose . Cap. 22.



Abbiamo ragionato del vino, è cosa conuenevole si parli dell' aceto, e primieramente come sia stato fatto da nostri antichi, dopò come da nostri moderni, ouer per farlo, che douenti acutissimo, ne sol questo gioua al padre di famiglia; ma l' aceto è necessarissimo à molte arti. Sono anchora molti paesi, ne quali è gran carestia di vino, e però ancora grã carestia di aceto, la onde in quei paesi non han poco faticato quei belli ingeni in trouar varie inuentioni di farlo. Per cominciar dunque, diremo

Come si facci l' aceto de' fichi,

come lo dice Columella. Si denno cogliere i fichi freschi assai maturi, anchorche per le pioggie, e tempeste sieno cadute à terra, laqual colta da terra, e scelta se pone in vn' anfora, o barile, & iui si lascia fin che douenti fermento, onde dopò che è diuenuta acra, e lasciato vna acqua, cioche vi è di aceto si cola diligentemente, e si ripone in vasi impociati ben odorati. Queste fanno vn' aceto fortissimo della prima bontà, ne mai contraberà palugine, o marcirà, se non se rã posto in luogo humido. Sono molti, che desiano la quantità, che meschia na acqua con i fichi, e poi vi aggiongano fichi freschi maturissimi, e lasciano, che in quel suo liquore si putrefaccino, insin che diueni di vapor molto acra, dopo lo pongono in sporte di gionchi, o in sacchi fatti di sparto, e si cola, e dopò colato lo riscaldano sinche sia tolta ogni spuma, & ogni sporchezza, all' hora ci aggiongono alquanto di sal brusciato, e questo fa, che proibisca i vermicelli, ouer 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 mezzo del barile, & mouerai con gran diligenza, e frequenza, e come ogni cosa sarà liquefatta, e putrefatta, la colerai, e l' vserai. Apuleio. Si fa de' fichi bagnati ne gli alberi, e poi buttati nell' acqua, e che cominciano à putrefarsi, se ne fa aceto. Dioscoride. Del fico macerato il liquore, si conuerte in acrezza, e serue non men de l' aceto. Si fa anchora

Aceto



## Aceto delle palme

*Al vino di palme già detto prima alcuni ci aggiungono acqua di nuovo, se ne seruono. E così fanno la terza, quarta, quinta, e sesta volta, il che al fin pur diuene aceto del medesimo. Insegna à fare*

## Aceto del miele

*Plinio. Vuole che si lavino di acqua i vasi del miele, e i fani, e questa poi cotta diuen vn salutifero aceto. Palladio insegna il modo di fare*

## Aceto delle pere

*Le pera seluaggie, o di quella specie asprissima, quando sono mature, se ne fa vn monte per tre giorni, dopò si mettono in vase, accioche si meschi con acqua di fonte, o di pioggia, & coperto il vase si lascia per trenta giorni, e dopò quanto ve ne seruirete per vso di aceto, tãto vi giongerete di acqua, per non farlo venir meno. Cassiano fa*

## Aceto de' peschi

*I peschi molli, e delicati poni in vn barile, e ci pone sopra orzo arrostito, e lascia così putrefare per vn giorno, e dopò colateli bene, se ne serue. Possi amo da Cassiano fare*

## L'aceto senza vino

*Si cuocerai il gesso con l'acqua marina, e vi meschiarai acqua di fumo, & dopò colati, te ne seruira. Ma se vuoi*

## Far del vino aceto, ouer vino dell'aceto

*Cassiano l'insegna, pone la radice della bietola nel vino, e dopò tre bora farà aceto. Ma se lo vorrai restituir come era primo, ponini la radica del caulo. Così anchora*

## Far il medesimo

*Potremo in altro modo e presto, poni sale nel vino, e pepe, e fermento acre, meschia insieme, e subito si conuertirà in aceto. Si vorrai far questo più presto, sommergeni dentro vn mastone, ouero vn pezzo di acciaio infocato più volte: appareccbia anchora nespil acerbe, cornali, more, e pruna. Ma s'impara da Sotione*

## Far aceto forte di musto

*Secca al sole vinaccie di vna, e bustale nel musto, aggioutoui poche vne agreste, e farai aceto acre, delquale ti seruira dopò il settimo giorno, ouero ponine del piretro, & diuerrà acre. Di più se la quarta, o prima parte diuerrà aceto farai buglir' al foco, & aggiungerai al medesimo, e lo porrai al sole per otto giorni, haurai vn acre e giocondo vino. Le radici della gramagna artiche, vne passe, è fron-*

e frondi di pera seluaggie peste, e radici di rouo, e sero di latte, gian de arrostitte, carboni infocati, decottione di ceci, cruste infocate, ogni una di queste cose bustate nell' aceto lo fanno acre. Insegna Apuleio

Per doppiar l'aceto

Piglia vna buona misura di aceto, come si diceffi vna metreta, & di quella giongi vna metreta di acqua di mare, bollita insino alla consumptione della metà, aggiogeu l'vna, e meschiata riponi ne, vase. Alcuni poneno à molle l'orzo, e poi lo colano, e vi aggiogono vna metreta di quel liquore, e lo meschiano e muouono insieme, e di sab abbrusciano anchor caldo bustarci sopra vna sufficiente quantità, fatto ciò cuopri il vaso co'l couerchio, e così lo lasciano per otto giorni. Ma noi così lo fogliamo fare

L'aceto di racemi premuti.

Dopo la vendemia ponemo in vn vase di legno i racemi già premuti co'l torchio, e ci aggiogemo vna quantità di acqua, e fra vna settimana diuene aceto. Oltre à ciò i caprioli tagliati dalla vite, e pesti si giogono con l'acqua, e si conuertono in aceto. Con questo modo anchora

Il vino mutato conuerterlo in aceto

I grassi già premuti co'l torchio disponili in vna tina di legno, che sieno rari fra loro. & fa che si riscaldino per quattro giorni, e dopo buttai sopra del vino grasso, quanto basti à coprirli, lascia così per vn giorno naturale, poi le colerai in vn'altra tina, e dopo altre tante bore le trasporrai in vn'altra, e così tanto farai, che in fortissimo aceto trasmutato sia, e bianco. E se delli medesimi rassi ne vorrai fare vn altro, soua i medesimi rassi buttaci alquanto di aceto fortissimo, e lascia così, finche diuenti fortissimo, e poi tolto- ne quello sopraponi del vino peruerso, e farai nel medesimo modo detto, all'ultimo porrai i rassi à sprmere co'l torchio, e ricupera-rai la quantità del vino, che la prima volta vi ponesti.

## Come si possano accomodare alcuni difetti del vino. Cap. 23.

**S** I NOSTRI antichi, acciocche i vini non si guastassero, ritrouorno molti rimedij, ne meno ci hà faticato l'està più fresca in ritrouarne de gli altri, acciocche il vino non si peruertisse così ageuolmente, e prendesse tante diuerse qualità. Dice Passamo, il vino d'inuerno il soffittio, e l'ocaso delle Pleiade, o nel caldo della canicola, e nello sommo eccesso del freddo, di tempeste, di venti, e di tuoni, o diuien' aceto, o si trasmuta in vappa. A tutte queste cose vi troueremo alcuni rimedi. Noi prima descriueremo alcuni pronostichi di Africano à conoscere i vini, che s'hanno à guastare, o che hanno à durare. Quando harai riposto il vino nella botte, dopò vn poco di tempo trasmutato in vn' altro vase, guardando con gran diligenza la scaccia, e di là conosceremo i segni della sua qualità, pigliandone esperienza per l'odorato, si viene à putrefarsi, o si genera certi polci, i quai segni dimostrano che il vino v'alla corrottione. Altri pigliano il vino da mezo il vase, lo scaldano, e dopò raffreddato, lo gustano; e dal sapore fanno congettura del vino, altri dallo odore del tuoraccio. Quando il sapore è di uino, è buonissimo segno, aquoso è pestilento, anfero è di scurezza, molle da peruertirsi. I tempi da far questi saggi saranno in quei, che sono così da tenerli, come dicemmo. Ma venghiamo à rimedij, impara

Il vino debile come s'emendi.

Il vino debile è quello, quando cominciarà ad espirare quella forza del calore, e spirata quell'anima, il vino subito diuenta aceto, perche l'aceto è il cadauero del vino. All'hora potremo subito rimediare aggiungendoni aquauite, perche quella sola può ridurre vna nuoua anima. La misura sarà tre oncie per harsle. Ci è vn' altro rimedio

Che il vino non si riscaldi.

Nesoffittij estini per li smisurati caldi, il vino si vuol riscaldare, et si peruertit; all'hora porrai argento vino in vna carrasa, e coprendola molto bene, la portai in mezo la botte attaccata pendete da sopra, la cui

la cui frigidità farà, che il vino non si perueria. La misura è di due libbre per le botte grandi; ne' smisurati caldi del cielo il calor dell'aria alletta, e tira à se quello di dentro, e così essendo quello essalato, il vino si peruerie. Noi acciò

che il vino non essali

ci seruiremo di questo rimedio. Pieno che serà il barile, ci porremo di sopra olio, e poi otturemo, perche l'olio farà, che il suo spirito non possa spirar fuori, ilche vedo vsar da tutti in tutti i liquori, quando si vuole, che non essalino. Alcuna volta i vini sogliono inturbidarsi, ma per far

che si rischiarino i vini

Così n' insegna di far Frontone. Tre bianchi di ouo' posti in vna scudella larga, poi sbattuti, che faccino spuma, e giungiui sul bianco, che diuenti bianchissima, che ripieno il vase di vino si ripone in quello, perche il sale, & il bianco dell'vuouo, tutti i liquori splendenti rende, quando turbidi sono, ma quanti barili conterrà la botte, tanti bianchi di oua vi porrai, con tante oncia di sale, ma la mistura si deue mouer dentro con vn legno, e che diuenti chiara in quattro giorni, Si fa anchora

Che il vino non si putrefaccia

Dicemmo che il sale prohibeua, che tutte le cose non si putrefacesse, dunque per ogni barile pista vna oncia di alume, e co' l'vino butalo dentro la botte, perche prohiberà, che non si putrefaccia. Il medesimo sarà si vi aggiongeremo vna oncia di sal commune, ouero meza di l'vno, e meza di l'altro. Il solfore prohibisce la putrefattione: la onde se otto oncie di alume ouer di sale, vi aggiongerai quattro di solfo, nõ farai opra cattura. Era costume à gli antichi per prohibir questo, di aggionger sale, ouero acqua di mare al vino, che si voleua conseruar fin' alla vecchiezza. Columella così l'impara, l'acqua si hà da tor dal mare, quando i venti non spirano da alto

e che il mar sia quietissimo, poi s'hà da cuocere insin

alla terza parte, aggiongendoui alquanto di aro-

mati, si così ti parrà. Ci sono molte cose

vulgari, lequali noi lasciamo.

## Come si caua olio da diuerse cose.

## Cap. 24.



*Armi cosa assai conueneuolissima porre varj modi di far olio, accioche se mai accadesse carestia di oliue, non manchi occasione cauarne da infiniti frutti, e semi. De quali alcuni sono de gli antichi, ma i migliori seranno de moderni, e di quelli, che da me sono stati trouati. Donque cominciando diremo*

## Far olio del ricino, detto cicino

*Da Dioscoride, e sifa in questo modo. Quella quantità di ricini, che ti piace, quando sono maturi, ponila al sole, che s'apra, e sopra le trasi tanto pieno al sole, mentre cada rotta. Et aperta quella corteccia, che lo cuopre. Si piglia la carne. e posta in mortaio diligentemente si pista, poi si pone in vna caldaia di rame stagnata con acqua, ponendoui sotto il foco, fate che buglia, e come baueranno cacciato fuori tutto quello humore di dentro, tolto il vase dal foco, si va ricogliendo con vna conchetta l'olio, che va sopranatando, e si ripone. Ma nell'Egitto doue è larghissimo vso di questo, si fa d'altro modo: perche purgato i ricini delle scorze, le pongono sotto le mule, e molto ben pisti li pongono in vna sporta sotto il torchio. Plinio dice, che si roce in acqua, e si raccoglie l'olio, che va notando di sopra. Ma nell'Egitto, doue n'è gran quantità, senza acqua, e fuoco spurso di sale: à m ingiarlo è cattiuissimo, ma buono per le lucerne.*

*Ma noi l'habbiamo colto di Settembre, perche all'hora è il vero tempo di corlo, perche da se se ne cade quel couercbio spinoso, e quella tunica, che lo cuopre intorno, con vna caldaia calda agenuolmente si monda, il peso dell'olio, che si caua è per la metà del peso del seme, ma due volte si pista, e due volte si pone sotto il torchio. Insegna Paladio in che modo si faccia l'.*

## Olio di lentisco

*I grani, o bacche mature del lentisco bisogna corne gran quantità, e poi lasciale stare à monti per vna notte. Et vn giorno, e poi riempiendone vna sporta la porrai sopra quilsuoglia vuse, e buttandoui sopra acqua calda, calcberai con i piedi, e poi premerai all'hora di quel-*

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 245

quello humore, che ne vien fuori, ne torrai quello olio di lentisco, che nuota di sopra, e si cola. Ricordandoti, che à freddo non si deue cauare, ma buttarai sempre dell'acqua calda, in questo modo l'hò visto far in casa mia, & in tutta la riuiera di Surrento. Nel medesimo modo si fa /

### L'olio del terebinto

Come insegna Damageronte. I frutti del terebinto si pestano sotto la mola, come si fa l'oliua, e poi si esprime, e ne vien fuori l'olio, i nocciuoli, che restano son buoni per cibo de' perci, e bastano per nodrire il foco. Simile à questo fassi

### L'olio del lauro

Si cuoceno le bacche del lauro in acqua, e le scorze lasciaranno certa grassezza, sbattendola con le mani l'acqua se ne separa, e quell'olio si raccoglie co'l corno. Palladio dice il medesimo, che hà detto Dioscoride. Nel mese di Gennaio farai buglire nell'acqua molta quantità di bacche di lauro, che sieno ben mature, e gonfie, e come baran ben buglito, ricoglierai l'olio, che nuota sopra l'acqua, che elleno baranno buttato, lo ricoglierai con le penne, e lo porrai ne' vasi. Gli Indiani

### Olio di sesamo

Si dice, che cauino, si fa come di sopra habbiamo detto, che si facci, & dà buono olio, & in gran quantità. Si fa

### Olio del platano

Dice Plinio. La carestia costringe l'huomo per hauer lumi far anchor olio dalle bacche di platano, macerate prima nell'acqua, e nel sale, ma poco, come noi habbiamo sperimentato. Plinio disse, che gli Indiani

### Olio di castagne

Fac cino, il che à me par cosa difficilissima, che facendone esperienza: di molta ne venne pochissimo. Il medesimo

### L'olio dalle ghiande di rottero

Disse, che cauaua la Lombardia, e che se ne seruiuano per i lumi delle lucerne, noi ben pochissimo ne habbiamo cauato. V'sò anchor l'antichità fare

### Olio delle noci

Detto carino, il quale è spesso, e di sapor graue, percioche ritrouandosi per auuentura alcun di quei spicchi putrefatti, fa puzzar tutta quella quantità, che ne fa in quella volta, hor  
la Lom-

la Lombardia l'rsa al mangiare, e per i lumi. Separano le guaste dalle buone, delle guaste fanno olio per le lucerne, e delle buone se ne seruono dopo mangiare alle cene, di queste à mangiare: di quelle a far olio. Segue

#### L'olio di mandorli

Delli dolci se ne caua quello, che è buono à mangiare, dell' amari per le medicine, & antiquamente si faceva con gran diligenza. Dioscoride insegna il modo di farlo. Si pestano con piston di legno mezzo mcggio di noci amare, ben nette, e secche leggermente, e se ne fanno pastelli, e vi si butta sopra vn sestajo di aqua bugliente, e come per meza hora haranno ben succhiato quell' aqua. si pestano più gagliardamente che prima, dopo si sprema con le tauclette, e quello che resta attaccato alli diti si piglia con vna conca, & alle noci così spremute di nuouo se gli aggiunge vn'altra hemina di aqua, e poi che di nuouo se l'han beuuta, fanno il medesimo, ogni hemina ne fa vn maggio. A noi volgarmente nel modo detto Questi sono li olei, che vso l' antichità nostra: hor comincieremo à trattar le nostre inuentioni. Segue

#### Olio di nocciole

Lequali ne danno molto copioso, odorato, e bonissimo, del quale leggiadramente ce ne possiamo seruire per vso di cibo, & vna libra delle monde delle scorze, ne dà otto oncie di olio, ilche non hà conosciuto l'età più antica. Se estrate anchora

#### Olio di pistacchi

Così per mangiare, come per rimedi.

#### Oleo de frutti della pigna

Se caua. Si eleggono prima i cattini e putrefatti, de quali se ne seruono per olio delle lucerne, de gli interi per cibi, e per remedij, e se ne caua molto. L'abbiam visto far à Rauenna. Ma

#### Olio de' fagi

si caua il più meglio, e più copioso di tutti, e per vso di cibi, & per vso de' lumi. fa lume assai chiaro, il sapor 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 buoi, e porci, perche l'ingrassa merauigliosamente si raccogliono da terra con poco fastidio e spesa, si mondano, e si pestano. E l'esprime anchora l'

#### Olio del falso sicomoro

che

che così chiamano, perchè è copiosissimo di seme, e l'inverno si veggono i ram senza frondi tutti copersi di detto seme. l'habbiamo colti del mese di Febraio 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 vna conca, e costretti co' l torchio, mandano olio, fanno vn lume assai chiaro vsato nelle lucerne, e cauano fuori olio per la quarta parte del seme. Si caua

Olio del sangue

che serue per le lucerne. Nella metta di Settembre, si cogliono gli acini da corimbi, lasciateli così seccare per alcuni giorni si pestano, e si bugliono nell'acqua in vna caldaia per vn' hora, e si pongono sotto il torchio, se ne caua vn'olio di color verde, e ne vien fuori olio per la settima parte, che fù il seme. Di questo oleo si seruono coloro che habitano sù i monti. Si caua anchora

Olio dell'acini dell'vue

I quali son chiamati gigarti da Greci. La Lombardia da quelli pesti e riscaldati, & premuti sul torchio fa olio per suo vso, ma poco, e sol buono per le lucerne, perchè fa vn lume chiarissimo. Molto in Egitto

Olio dal seme di rafano

si caua, ilquale vsano per condimento de cibi, e nelle loro decozioni, Ma la Lombardia del seme del rafano, e delle rape se lo caua. Le rape se cauano da terra del mese di Nouembre, e si sotterrano sotto l'arena con le sue frondi, poi si piantano nel mese di Marzo, accioche nel mese di Maio faccino seme, perchè si le sueltono per il freddo dell'inverno si gelano. Ma ci è vn'oltra specie di rapa, che si semina il Giuglio, si sarchia, e vien poi fuori alla primavera, al Maggio fa il seme, da vna quarta parte di moggio se ne cauano diciotto libre di olio buono per i lumi, e per i cibi della plebe. se ne seminerai vn moggio del predetto seme, ne ricoglierai cinque some di sementi, e da ogniuno di quelle ducento libre di olio. la terra si ara, e sarchiasi. Anchora

Olio del seme di miagro

si caua. Ma i Cisalpini da vn seme simile alla dradella chiamato, di color d'oro, copioso fanno olio per lor vso, hà la fronde intorno intagliata, come la rucchetta seluaggia, e la feminano tra li legumi. Il medesimo auiene del seme di vrtica, senape, lino, e riso.

**Come**



ga vna mesura di aceto rosso, per ammorzar tanta dolcezza del miele, e noue altre libre di tartaro pistate in poluere sottilissima, e poi ponendoni sopra la quarta parte di vino eccellentissimo si riempirà il vase, e s'inouerchi, e ve ne potrete seruire dopò vna settimana. N'insegnaremo anchora vn' altro

#### Vino de cocogni.

Vn barrile di musto si pone in vna caldaia di rame stagnata, & aggiogeuu d'intorno a cinquanta cocogni seluaggi, cioè quelli fatti à sette, e rugosi, toltene via i semi, e fatti in pezzetti à modo di rape, coquansi à foco leggiero, e come sono alquanto bogliti, si raffreddino, leuati dal foco le mele si pestino con pistello di legno, e spremansi co'l torchio, e quel succo canato dalle mele, riponilo co'l musto, in vn vase di creta vitreato, e serbalo per vn' anno.

In ogni carestia si potrai seruir di quello venendo l'occasione, posse in vn barile quattro parte di acqua, due di musto, & vna quarta della predetta misura, ponila in vn vase ben ostiturato, che buglia, e come vedrai che è fatta già chiara, danne à bere. Onde da tutte queste cose vna anfora di aceto, vna libra di miele, e tanto di tartaro trito, lascia bugliare in vna pigasta vitreata à poco à poco, e va schiando sempre, e per ogni barile di acqua, aggiogeuu vna anfora di vino, & ostitura, e passati i venti giorni, ti potrai di quello seruire. Ouero vna libra di miele, & altro tanto di tartaro di vino rosso, mezza libra di vna passa, e due anfore di aceto bugliano in vna pignata, aggiogeuu à queste cose vino, e sarà buona da bere.

#### Vino chiamato meda

Benueda vsata in Vngberia, Polonia, & Anglia suaue, salutifera più di alcuni non pochi vini. Si fa di venti libre di buon miele, di aqua cento vinti, bugliano insieme; e si despiumino, finche restino ottanta libre, lequali raffreddati, e posti nella botte, vi si aggiogeano sei oncie di fermento di pane, ouero quanto basti à farlo bugliare, e sfecciare, & insieme con vn 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 gengeno, e di garofoli, e di fior di sambuco quanto si può pigliar con vna mano, e si lasciano nel cellaio per vn' inuerno, nella estate stia nel sole per quaranta giorni, insin che pigli sapor di vino, e lasci l'ingrato sapor di miele, ma se vi aggiogerau la terza parte di vino sarà più gratioso.

In quanti modi si possa far' aceto, e di che cose. Cap. 22.



Abbiamo ragionato del vino, e cosa conuenueole si parli dell' aceto, e primieramente come sia stato fatto da nostri antichi, dopò come da nostri moderni, ouer per farlo, che douenti acutissimo, ne sol questo gioua al padre di famiglia; ma l' aceto è necessarissimo à molte arti. Sono anchora molti paesi, ne quali è gran carestia di vino, e però ancora grã carestia di aceto, la onde in quei paesi non han poco faticato quei belli ingeni in trouar varie inuentioni di farlo. Per cominciar dunque, diramo

Come si facci l' aceto de' fichi,

Come lo dice Columella. Si denno cogliere i fichi freschi assai maturi, anchorche per le pioggie, e tempeste sieno cadute à terra, laqual colta da terra, e scelta se pone in vn' anfora, o barile, & inui si lascia fin che douenti fermento, onde dopò che è diuenuta acra, e lasciato una acqua, cioche vi è di aceto si cola diligentemente, e si ripone in vasi impeciati ben odorati. Queste fanno vn' aceto fortissimo della prima bontà, ne mai contraberà palugine, o marcirà, se non si rã posto in luogo humido. Sono molti, che desiano la quantità, che meschiàna acqua con i fichi, e poi vi aggiongano fichi freschi maturissimi, e lasciano, che in quel suo liquore si putrefaccino, insin che diuenti di sapor molto acra, dopo lo pongono in sporte di gionchi, o in sacchi fatti di sparto, e si cola, e dopò colato lo riscaldano sinche sia tolta ogni spuma, & ogni sporchezza, all' hora ci aggiongono alquanto di sal brusciato, e questo fa, che proibisca i vermicelli, ouer altri animali, che vi nascano. Cassiano sà in questo modo. I fichi vecchi, e l' orzo arrostito posto nelle midolla de' citri si pone nel mezo del barile, & mouerai con gran diligenza, e frequenza, e come ogni cosa sarà liquefatta, e putrefatta, la colerai, e l' userai. Apuleio. Si fa de' fichi bagnati ne gli alberi, e poi buttati nell' acqua, e che cominciano à putrefarsi, se ne fa aceto. Dioscoride. Del fico macerato il liquore, si conuerte in acrezza, e serue non men de' l' aceto. Si fa anchora

Aceto

## Aceto delle palme

Al vino di palme già detto prima alcuni ci aggiungono acqua di uouo, se ne seruono. E così fanno la terza, quarta, quinta, e sesta volta, il che al fin pur diuene aceto del medesimo. Insegna à fare

## Aceto del miele

Plinio. Vuole che si lani di acqua i vasi del miele, e i sani, e questa poi cotta diuen vn salutifero aceto. Palladio insegna il modo di fare

## Aceto delle pere

Le pera seluagge, o di quella specie asprissima, quando sono mature, se ne fa vn monte per tre giorni, dopò si mettono in vase, accioche si meschi con acqua di fonte, o di pioggia, & coperto il vase si lascia per trenta giorni, e dopò quanto ve ne seruirete per uso di aceto, tãto vi giungerete di acqua, per non farlo venir meno. Cassiano fa

## Aceto de' peschi

I peschi molli, e delicati poni in vn barile, e ci pone sopra orzo arrostito, e lascia così putrefare per vn giorno, e dopò colateli bene, se ne serue. Possiamo da Cassiano fare

## L'aceto senza vjno

Si cuocerai il gesso con l'acqua marina, e vi meschiarai acqua di fiume, & dopò colati, te ne seruirai. Ma se vuoi

## Far del vino aceto, ouer vino dell'aceto

Cassiano l'insegna, pone la radice della bietola nel vino, e dopò tre bora sarà aceto. Ma se lo vorrai restituir come era primo, ponini la radica del caulo. Così anchora

## Far il medesimo

Potremo in altro modo e presto, poni sale nel vino, e pepe, e fermento acre, meschia insieme, e subito si conuertirà in aceto. Si vorrai far questo più presto, sommergeni dentro vn mattone, ouero vn pezzo di acciaio infocato più volte: apparecchia anchora nespole acerbe, cornali, more, e pruna. Ma s'impara da Sotione

## Far aceto forte di musto

Secca al sole vinaccie di uua, e huttale nel musto, aggioutoui poche vne agreste, e farai aceto acre, delquale ti seruirai dopò il settimo giorno, ouero ponue del piretro, & diuerrà acre. Di più se la quarta, o prima parte diuerrà aceto farai buglir' al foco, & aggiungerai al medesimo, e lo porrai al sole per otto giorni, haurai vn acre & giocondo vino. Le radici della gramogna artiche, vne passe, è fron-

e frondi di pera seluaggie peste, e radici di rouo, e sero di latte, giane d'arrostite, carboni infocati, decoctione di ceci, cruste infocate, ogni una di queste cose buttarç nell' aceto lo fanno acre. Insegna Apuleio.

Per doppiar l'aceto

Piglia vna buona misura di aceto, come si diceffi vna metreta, & da quella giongi vna metreta di acqua di mare, bollita insino alla consumptione della metà, agiongenu l'vna, e meschiata riponi ne, vase. Alcuni poneno à molle l'orzo, e poi lo colano, e vi agiongono vna metreta di quel liquore, e lo meschiano e muouono insieme, e di sab abbruscato anchor caldo buttarci sopra vna sufficiente quantità, fatto ciò cuopri il vaso co'l couerchio, e così lo lasciano per otto giorni, Ma noi così lo fogliamo fare

L'aceto di racemi premuti.

Dopò la vendemia ponemo in vn vase di legno i racemi già premuti co'l torchio, e ci agiongemo vna quantità di acqua, e frà vna settimana diuiene aceto. Oltre à ciò i caprioli tagliati dalla vite, e pesti si giogliono con l'acqua, e si conuertono in aceto. Con questo modo anchora

Il vino mutato conuerterlo in aceto

I grassi già premuti co'l torchio disponili in vna tina di legno, che sieno rari fra loro. & fa che si riscaldino per quattro giorni, e dopò buttani sopra del vino grasso, quanto basti à coprirli, lascia così per vn giorno naturale, poi le colerai in vn'altra tina, e dopò altre tantore le trasporrai in vn'altra, e così tanto farai, che in fortissimo aceto trasmutato sia, e bianco. E se delli medesimi raspi ne vorrai fare vn'altro, soua i medesimi raspi buttaci alquanto di aceto fortissimo, e lascia così, finche diuenti fortissimo, e poi toltone quello sopraponi del vino peruerso, e farai nel medesimo modo detto, all'ultimo porrai i raspi à spremere co'l torchio, e ricupererai la quantità del vino, che la prima volta vi potesti.

— : : —

Ab Come

## Come si possano accomodare alcuni difetti del vino. Cap. 23.

**I** Nostri antichi, accioche i vini non si guastassero, ritrouorno molti rimedij, ne meno ci ha faticato l'età più fresca in ritrouarne de gli altri, accioche il vino non si peruertisse così ageuolmente, e prendesse tante diuerse qualità. Dice Passamo, il vino d'introuo il solstitio, e l'ocaso delle Pleiade, o nel caldo della canicola, e nello sommo eccesso del freddo, di tempeste, di venti, e di tuoni, o di uien' aceto, o si trasmuta in uappa. A tutte queste cose vi troueremo alcuni rimedi. Noi prima descriuereмо alcuni pronostichi di Africano à conoscere i vini, che s'hanno à guastare, o che hanno à durare. Quando harai riposto il vino nella botta, dopò vn poco di tempo trasmutalo in vn' altro uase, 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 polci, i quai segni dimostrano che il vino uà alla corrottione. Altri pigliano il vino da mezzo il uase, lo scaldano, e dopò raffreddato, lo gustano, e dal sapore fanno congettura del vino, altri dallo odore del tuoraccio. Quando il sapore è di uino, è buonissimo segno, aquoso è pestiloso, austero è di securaZZa, molle da peruertirsi. I tempi da far questi saggi saranno in quei, che sono così da tenerli, come dicemmo. Ma uenghiamo à rimedij, impara

**Il vino debile e come s'emendi.**

Il vino debile è quello, quando comincierà ad espirare quella forza del calore, e spirata quell'anima, il vino subito diuenta aceto, perche l'aceto è il cadauero del vino. All'hora potremo subito rimediare aggiungendoni acquanite, perche quella sola può ridurre una noua anima. La misura sarà tre oncie per barile. Ci è vn' altro rimedio

**Che il vino non si riscaldi.**

Ne solstitij estiu per li smisurati caldi, il vino si suol riscaldare, e si peruertit, all'hora porrai argento uino in vna carrasa, e coprendola molti bene, la porrai in mezzo la botte attaccata pendete da sopra, la cui

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 243

la cui frigidità farà, che il vino non si pernera. La misura è di due libbre 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 pernera. Noi acciò

che il vino non essali

ci seruiremo di questo rimedio. Pieno che serà il barile, ci porremo di sopra olio, e poi ottureremo, perche l'olio, farà, che il suo spirito non possa spirar fuori, ilche vedo vsar da tutti in tutti i liquori, quando si vuole, che non essalino. alcuna volta i vini sogliono inturbarfi, ma per far

che si rischiarino i vini

Così n' insegna di far Frontone. Tre bianchi di ouo posti in vna scudella largha, poi sbattuti, che faccino ssuma, e giungui sul bianco, che diuenti bianchissima, che ripieno il vase di vino si ripone in quello, perche il sale, & il bianco dell'ouo, tutti i liquori splendenti rende, quando turbidi sono, ma quanti barili conterrà la botte, tanti bianchi di oua vi porrai, con tante oncia di sale, ma la mistura si deue mouer dentro con vn legno, e che diuenti chiara in quattro giorni, Si fa anchora

Che il vino non si putrefaccia

Dicemmo che il sale prohibeua, che tutte le cose non si putrefacesse, dunque per ogni barile pista vna oncia di alume, e co'l vino butalo dentro la botte, perche prohiberà, che non si putrefaccia. Il medesimo farà si vi aggiongeremo vna oncia di sal commune, ouero meza di l'vno, e meza di l'altro. Il solfore prohibisce la putrefazione: la onde se otto oncie di alume. ouer di sale, vi aggiongerai quattro di solfo, nõ farai opra cattua. Era costume à gli antichi per prohibir questo, di aggionger sale, ouero acqua di mare al vino, che si voleua conseruar fin' alla vecchiezza. Columella così l'impara, l'acqua si hà da tor dal mare, quando i venti non spirano da alto e che il mar sia quietissimo, poi s'hà da cuocere insin alla terza parte, aggiongendoui alquanto di aromati, si così ti parrà. Ci sono molte cose vulgari, lequali noi lasciamo.

Hb 2 Com

## Come si caua olio da diuerse cose.

## Cap. 24.



*Armi cosa assai conueneuolissima porre varij modi di far olio, acciocche se mai accadesse carestia di oliue, non manchi occasione cauarne da infiniti frutti, e semi. De quali alcuni sono de gli antichi, ma i migliori seranno de moderni, e di quelli, che da me sono stati trouati. Donque 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 trasi tanto stieno al sole, mentre cada rotta. Et aperta quella corteccia, che lo cuopre. Si piglia la carne. e posta in mortaio diligentemente si pisti, poi si pone in vna caldaia di rame stagnata con acqua, ponendoui sotto il foco, fate che buglia, e come baueranno cacciato fuori tutto quello humore di dentro, tolto il vase dal foco, si vā ricogliendo con vna conchetta l'olio, che vā sopranatando, e si ripone. Ma nell'Egitto doue è larghissimo vso di questo, si fà d'altro modo: perche purgato i ricini delle scorze, le pongono sotto le marte, e molto ben pisti li pongono in vna sporta sotto il torchio. Plinio dice, che si roce in acqua, e si raccoglie l'olio, che vā notando di sopra. Ma nell'Egitto, doue n'è gran quantità, senza acqua, e succo sparso di sale: à m'ingiarlo è cattiuissimo, ma buono per le lucerne.*

*Ma noi l'habbiamo colto di Settembre, perche all'hora è il vero tempo di corlo, perche da se se ne cade quel couercbio spinoso, e quella tunica, che lo cuopre intorno, con vna caldaia calda agnuolmente si monda, il peso dell'olio, che si caua è per la metà del peso del seme, ma due volte si pisti, e due volte si pone sotto il torchio. Insegna Palladio in che modo si faccia l'.*

## Olio di lentisco

*I grani, o bacche mature del lentisco bisogna corne gran quantità, e poi lasciale stare à monti per vna notte. Et vn giorno, e poi riempionone vna sporta la porrai sopra quilsuoglia vase, e buttandoui sopra acqua calda, calcberai con i piedi, e poi premerai all'hora di quel-*

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 245

quello humore, che ne vien fuori, ne torrai quello olio di lentisco, che nuota di sopra, e si cola. Ricordandoti, che à freddo non si deue cauare, ma buttarui sempre dell'acqua calda, in questo modo l'hò visto far in casa mia, & in tutta la riuiera di Surrento. Nel medesimo modo si fa

### L'olio del terebinto

Come insegna Damageronte. I frutti del terebinto si pestano sotto la mola, come si fa l'oliua, e poi si esprime, e ne vien fuori l'olio, i nocciuoli, che restano son buoni per cibo de' perci, e bastano per nodrire il foco. Simile à questo fassi

### L'olio del lauro

Si cuoceno le bacche del lauro in acqua, e le scorze lasciaranno certa grassezza, sbattendola con le mani l'acqua se ne separa, e quell'olio si raccoglie co'l corno. Palladio dice il medesimo, che hà detto Dioscoride. Nel mese di Gennaio farai buglire nell'acqua molta quantità di bacche di lauro, che sieno ben mature, e gotfie, e come baran ben buglito, ricoglierai l'olio, che nuota sopra l'acqua, che elleno baranno buttato, lo ricoglierai con le penne, e lo porrai ne' vasi. Gli indiani

### Olio di sesamo

Si dice, che cauino, si fa come di sopra habbiamo detto, che si facci, & dà buono olio, & in gran quantità. Si fa

### Olio del platano

Dice Plinio. La carestia costringe l'huomo per hauer lumi far anchor olio dalle bacche di platano, macerate prima nell'acqua, e nel sale, ma poco, come noi habbiamo sperimentato. Plinio disse, che gli Indiani

### Olio di castagne

Fac cino, il che à me par cosa difficilissima, che facendone esperienza, di molta ne venne pochissimo. Il medesimo

### L'olio dalle ghiande di rouero

Disse, che cauaua la Lombardia, e che se ne seruiuano per i lumi delle lucerne, noi ben pochissimo ne habbiamo cauato. Vsd anchor l'antichità fare

### Olio delle noci

Detto carino, il quale è spesso, e di sapor graue, percioche ritrouandosi per auuentura alcun di quei spicchi putrefatti, fa puzzar tutta quella quantità, che ne fà in quella volta, hor

la Lom-



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 seruono dopo mangiare alle cene, di queste à mangiare: di quelle a far olio. Segue

#### L'olio di mandorli

Delli dolci se ne caua quello, che è buono à mangiare, dell'amari per le medicine, & antiquamente si faceva con gran diligenza. Dioscoride insegna il modo di farlo. Si pestano con piston di legno mezzo meggio, di noci amare, ben nette, e secche leggermente, e se ne fanno pastelli, e vi si butta sopra vn sestajo di aqua bugliente, e come per meza hora haranno ben succhiato quell'acqua. si pistano più gagliardamente che prima, dopò si sprema con le taucllette, e quello che resta attaccato alli diti si piglia con vna conca, & alle noci così spremute di nuouo se gli aggiunge vn'altra hemina di aqua, e poi che di nuouo se l'han beuuta, fanno il medesimo, ogni hemina ne fa vn maggio. A noi volgarmente nel modo detto Questi sono li olei, che vso l'antichità nostra: hor cominceremo à strattar le nostre inuentioni. Segue

#### Olio di nocciole

Lequali ne danno molto copioso, odorato, e bonissimo, del quale leggiadramente ce ne possiamo seruire per vso di cibo, & vna libra delle monde delle scorze, ne dà otto oncie di olio, ilche non hà conosciuto l'età più antica. Se estrabe anchora

#### Olio di pistacchi

Così per mangiare, come per rimedi.

#### Oleo de frutti della pigna

Se caua. Si eleggono prima i canini e putrefatti, de quali se ne seruono per olio delle lucerne, de gli intieri per cibi, e per remedij, e se ne caua molto. L'habbiamo visto far à Rauenna. Ma

#### Olio de' fagi

si caua il più meglio, e più copioso di tutti, e per vso di cibi, & per vso de' lumi. fa lume assai chiaro, il sapor è delli mandorli dolci, e quasi tutta la ghianda si risolue in olio, e quanto la ghianda è più antica, da tanto più olio copioso, e le seccie dopò espresso l'olio sono eccellentissime per cibo buoi, e porci, perche l'ingrassa merauigliosamente si raccogliono da terra con poco fastidio e spesa, si mondana, e si pestano. E l'esprime anchora l'

#### Olio del falso ficomoro

che

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 247

che così chiamano, perche è copiosissimo di seme, e l'inuerno si veggono i ram senza frondi tutti coperti di detto seme. l'habbiamo colti del mese di Febraio 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 vna conca, e costressi co'l torchio, mandano olio, fanno vn lume assai chiaro vsato nelle lucerne, e cauano fuori olio per la quarta parte del seme. Si caua:

### Olio del sanguine.

che serue per le lucerne. Nella metta di Settembre, si cogliono gli ovini da corimbi, lasciateli così seccare per alcuni giorni si pestano, e si buglione nell'acqua in vna caldaia per vn'hora, e si pongono sotto il torchio, se ne caua vn'olio di color verde, e ne vien fuori olio per la settima parte, che sù il seme. Di questo oleo si seruono coloro che habitano sù i monti. Si caua anchora:

### Olio dell'acini dell'vve.

I quali son chiamati gigarti da Greci. La Lombardia da quelli pesti e riscaldati, & premuti sul torchio fa olio per suo uso, ma poco, e sol buono per le lucerne, perche fa vn lume chiarissimo. Molto in Egitto.

### Olio dal seme di rafano.

si caua, il quale vsano per condimento de cibi, e nelle loro decoctioni. Ma la Lombardia del seme del rafano, e delle rape se lo caua. Le rape se cauano da terra del mese di Nouembre, e si sotterrano sotto l'arena con le sue frondi, poi si piantano nel mese di Marzo, acche nel mese di Maio faccino seme, perche si le suettono per il freddo dell'inuerno si gelano. Ma ci è vn'altra specie di rapa, che si semina il Giuglio, si sarchia, e vien poi fuori alla primavera, al Maggio fa il seme, da vná quarta parte di moggio seme cauano diciotto libre di olio buono per i lumi, e per i cibi della plebe, se ne seminerai vn moggio del predetto seme, ne ricoglierai cinque somme di sementi, e da ogniuno di quelle ducento libre di olio. la terra si ara, e sarchiasi. Anchora.

### Olio del seme di miagro.

si caua. Ma i Cisalpini da vn seme simile alla dradella chiamato, di color d'oro, copioso fanno olio per lor uso, ha la fronde intorno intagliata, come la rucchetta seluaggia, e la feminano tra li legumi. Il medesimo auiene del seme di vrtica, senape, lino, e riso.

Come:

Come l'Economo possa hauer molte spetie  
di filo. Cap. 25.



**OR** insegnaremo à far molte spetie di filo, perche non poco importano al padre di famiglia, per rfar-  
noli continuamente ne gli vsi della casa. I nostri  
antichi si sono seruiti del lino, e dello canape, e di  
questo modesto modo faceuano

Filo del lino

E se ben non sia bisogno di effempio per esser cosa vsitissima, l'inse-  
gnaremo per l'inuentione delle seguenti, e de gli altri. Plinio. Con  
due esperienze si conosce quando il lino è maturo, quando il seme  
gonfia, o diuen di color biondo, all'hora suolto da terra, & infascia-  
to in fasci da præder con vna mano, si pone a seccare al sole penden-  
te con le radici riuolte al cielo per vn giorno, poi per cinque altri,  
con le cime de' fasci riuolte l'vno verso l'altro, accioche il seme cada  
nel mezo. Dopo la mietitura del grano, le sue verghe si sommergono  
nell'acqua, che sia fatta tepida dal sole, depresse sotto con alcun pe-  
se à macerarsi, e poi di nuouo poste sotto l'acque, come prima, si sec-  
cano al sole, e dopo secche si batteno sopra vna felice con vn martel-  
lo di legno. Quello che stà vicino alla scorza, si chiama stoppa, che è  
il peggior lino, più atto all'lecimij delle lucerne, ma pur ella si pot-  
tina con gli hami di ferro, finche tutta quella membrana sia scorza-  
ta. L'arte di pettinarlo, e di digerirlo. Il giusto è di ogni cinquanta  
libre de' fasci, se ne garminano quindici. Di più di nuouo si polisce  
nel filo, sbattuto spesso con l'acqua sopra la felice, e dopo tessuto se  
pista con i chiodi, diuenendo tanto più meglio, quanto più se le fa  
ingiuria. Si fa anchora

Filo del canape

Il canape è vtilissimo per le fune. La canape si suelle dopò la via-  
demia, e la notte alle veglie scorzando si purga. Si trouano tre sue  
spetie, si sprezza quello, che è vicino alla scorza, & alla midolla, lo-  
datissimo è quello di mezo, che si chiama masa. L'n' altro anchora

Filo del sparto

Si fa, sistelle da terra da gli idi di Maggio, e di Giugno, questo è il  
tempo

tempo che è maturo, suolto in fasci p due giorni animato nel mōte, al terzo, o secōdo giorno risoluto, si sparge al sole, e si secca, e di nuouo rido in fasci torna in casa. Poi si macera nell'acqua, e s'èdo di mare, è eccellētissima, ma nō s'èdo di quella di mare, sia di dolce seccata nel sole di nuouo si bagna, e si desidera molto, fa subito, si bagna di acqua calda nel olio, e secco stādo in piedi ci dimostra, che cō breuità si facci. Questo si batte, che diuenga vtile, principalmente nell'acque, nel mare inuitto. Nel secco son preferiti le fune de canape, ma il sparso anchor sommerso si nodrisce, quasi ricompensando la sete doue nacque. La parte superior dell'Egitto, che guarda l'Arabia, fa il suo lino di bombaggio, l'Asia lo fa di genesta fa il lino principalmente per le reti per pescar durabili, bagnano per dieci giorni il fruce, e così ogni paese hà il suo filo di varie herbe, e frutici. Noi sapemo il

Fil dell'vrtica

che si fa appresso i Settentrionali fossilissimo e bianchissimo. Si fa anchora

Filo dell'aloë america

duro, bianco, e perfettissimo, noi come l'habbiamo inteso da loro, così l'insegnaremo. Perche l'estremità sono armate di spine, acciò che non ne impediscano, le leniamo via, e le frondi le spartiamo in lunghe fascie, acciò più commodamente si possa lenar mia la carne di mezo, poi si ficcano in terra duo legni; ma trauersati nel mezo, che babbino forma di croce, queste si stringono strettamente con la sinistra mano, che stieno ferme più fermamente, e con la destra mano stringendo da vn capo le fascie, si tirano doue sono aggiunti i bastoni, che la carne resti fra quei legni, et il lino spogliato della carne rimanga, et anco così si pettinano, finche si vedano bianchi, puri, neruosi in modo di corde di lira, o di cbitara, poi si lauano e si seccano, e si serbano, il terzodecimo anno dopò che son piantate le frondi si fanno lunghe venti piedi, s'alza il gambo da mezo di quaranta piedi lungo, per la cima fiorisce di lieti fiori, e poi di frutti, l'ho visto in Roma, e poi in Napoli, ne mi ricordo bauer visto cosa più bella, finalmente insegnaremo il.

Lino di asbesto

Dice Plinio. S'è ritrovato anchora vna specie di lino, che nō si cōsuma al fuoco, il chiamano lino; babbiamo visto ne fuochi de conuitti le tonoglie della tavola buttate nel fuoco, diuenir più splendenti e più nette; che con l'acqua; hor serue ne funerali di Re, si sepera cō alla

tunica le ceneri regali dalle ceneri cōmuni, nasce ne' deserti, e Ino-  
 ghi bruggiati dal sole nell' India, doue mai pious, frà crudeli serpi,  
 e s' assuecà viner bruscando, cosa rara à trouarsi, difficile à poter si  
 tessere per la breuità. Quādo è trouato è eguale al prezzo dell' eccel-  
 lentissime perle. Si chiama da Greci asbestino, per ragion della sua  
 natura. Sin qui Plinio. Dalle quali parole si comprende non hauer  
 conosciuto la pietra abestina, per dir che sia cosa, che si troua di ra-  
 do, e difficile à tessersi per la breuità, perche si pettina, e si fila da  
 ogni dōnicciuola, purche sappia il modo come si fili, l' habbiamo vi-  
 sto in Vineggia, vna donna di Cipro, & vna di Valentia me lo fero  
 vedere nell' alloggiamento dal castello, o del melanzolo. Secreto  
 grandissimo, bellissimo, & vilissimo, se ben non si sà da moderni,  
 ue l' hō io insegnato gratis, se ben sia degno comprarsi à grandissi-  
 mo prezzo.

zifra del  
 l'autore

## Come possano nascer i polli dall'vuoue senza il couar della gallina.

Cap. 26.

**OR** insegnaremo come senza il couar della gallina  
 possano nascir l'vuoue, e così de gli altri vccelli, così  
 de estate, come di inuerno, accioche se pur si troua-  
 no ammalati, che desino polli in quei tempi, possano  
 essere sodisfatti de loro desiderij, l'vuoue de gl'vccel-  
 li si possa scbiuder col caldo, o de me de simi animali, o di diuersi go-  
 neri, ouer humani, o del sole, o del fuoco perche babbiam visto vuoue  
 di anitre, ocche, e paonni esser couate dalle galline, e quelle delle gal-  
 line delle colombe, e l'vccello Carruca quelle de tutti. Habbiam visto  
 le femine hauer scbiuso l'ouo tenendolo fra le mammelle, sono l'aspet-  
 te, e nel seno. Liuisa Augusta nella sua prima giouentù granida da  
 Nerone di Tiberio Cesare, desiando far vn maschio, vsò questa au-  
 gurio di donzella, conò vn vnoio nel suo seno, e quando era necessa-  
 rio posarlo lo riponeua nel seno della sua balia, accioche non venis-  
 se à mancar quel calore, da Plinio. Ma Aristotele dice si conano  
 l'vuoue de gli vccelli, e de quadrupedi, o vipari, conandole le ma-  
 dri, tutti questi partoriscono in terra, e si concoceno l'oua con la te-  
 pidezza

pidexza della terra, perche se fussero alcune quadrupedi o vipare frequenti, che habbino fatto l'vuoua, lo fanno più sotto per custodire l'vuoua. Et altroue, co'l couar si schiudono l'vuoua. E ordine di natura, ne solamente così l'vuoua si schiudono, ma spontaneamente in terra, come nell'Egitto sotterate nel fimo fanno i polli, come scrive Diodoro Siculo de gli Egittij. Alcune cose son state ritrouate per studio, come quei, che nodriscono vccelli, ouer oche, oltre quei modi che s'vsano appresso altre nationi nomi di generare, che se ne faccino vn numero mirabile di vccelli, perche l'oua non si couano da gli vccelli, ma eglino con arte, & ingegno nodriscono i figli. In Siracusa vn certo beuitore, poste l'vuoua sotto vna stiuora, tanto beueua, fin che l'vuoua schiudessero i polli. Nell'Egitto circa il Cairo si schiudono l'oua con arte. Fanno vn forno con molti busi, ne quali pongono diuerse spetie di vuoua di galline, di oche, e di altri vccelli, poi cuoprono il forno di fimo caldo, e si sarà bisogno, vi fanno intorno del foco così l'vuoue secondo il suo tempo tutte si maturano. Paulo Iouio nell' historie sue dice. Appresso gli Egittij è gran copia di polli, di galline, perche appresso quei popoli le galline non couano l'vuoue, ma quelle si riscaldano in vn forno, facendoli sempre star calde tiepidamente, che con mirabil arte, & in breuità nascano insieme gran quantità di polli, e si nodriscono, i quali non le vendono à numero, mà à mesura. hanno vna misura come vn moggio senza fondo, il quale hauendolo pieno di polli lo tolgiono via. Et in Malta Isola di Sicilia fanno vn fornello, doue pongono vuoua di galline, di oche, e di diuersi animali, e poi vi fanno foco intorno intorno, & quini l'vuoua con quella tiepidità vengono à maturarsi, & aprirsi. Ma veggiamo gli antichi nostri, come habbino fatto questo. Insegna Democrito

Se la gallina non vuol couare, come possiamo hauer molti polli

Quel giorno che tu porrai l'vuoua sotto la gallina, in quel medesimo sogli sterco di galline, e questo pista, e setaccia poi, e dopò ponilo in vn vase ventruato, & accomodauì poi intorno penne di gallina. Poi accomodauì l'vuoua dritta, che la parte acuta stia soua, e dopò ponini sopra del fimo, finche tutte intorno coperte sieno, e dopò che harai fatto star duo, o tre giorni, così l'vuoue senza toccarle, poi per ogni giorno riuoltale, con diligenza, che non si tocchino, ne si vrtino frà loro, accioche da tutte le parti egualmente venghino riscaldate,

Li 2 dopò

dopò 20. giorni, quando cominciano ad aprirse quelle vuona, che ponesti sotto la gallina, troneraì quelle, che ponesti in quel vase, roste intorno, e per questa cagione si nota quel giorno, che si pongono, accioche si sappi il giorno, che vi puafero, al vigesimo giorno torrai la scorza, e poni i polli in vn cofino, nudrendogli delicatissimamente. Trouagli vna gallina laquale babbia cura di allenargli. Ma questo fatto da me con molta diligenza, non riuscì bene, ne mi posso imaginare, come possa riuscire. Ma quello che habbiamo fatto noi, e visto far da gli altri, l'insegnaremo minutissimamente, che con poca fatica, e senza la chioccia ciascbuno

L'vuoua co'l forno si possano aprire,  
 Faccisi vn vase di legno simile ad vn barrile, rotondo, di cui il diametro sia tanto lungo, quanto il braccio, che vi si hà da por dentro, accioche possa accomodare, e riuoltar l'vuoua di dentro, e sia di altezza di quattro piedi. Questo diuideremo di dentro con tre solari in quattro parti; Sia il primo alto vn piede e mezzo, il secondo poco più di vn piede, il terzo di vn 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 tavollette sottili, ouero di vimini, il terzo sia di rame fatto à volta, l'ultimo sodo di legno. Il primo, e secondo solaro babbino nel centro un buco di diametro di tre diti per lo quale passi vn canale di rame, o di ferro stagnato, questo auanzi sopra il secondo solaro per mezzo piede, e così ancora dalla parte inferiore: ma sottò sia di bocca vn poco larga à modo di piramide, ouero d'imbottatoio, accioche accomodatamente possa ricenere il caldo, e la fiamma di vna lucerna, che vi si porrà. Nel secondo solaro il canale verso la cima sia busato, che di là essalando il calore, il loco sià favorito del calore tiepido, e l'vuoua dalla parte di sopra si riscaldino, come sogliono far le galline: sopra questi solari si ponga segatura di legno, laqual mi par assai acconcia l'opra, e sia la segatura alli lati del vaso vn poco alta, nel mezzo bassa, e nel mezzo done passa il canale la più bassa di tutti, accioche l'vuoua che stanno accomodate sopra quella: ricenano il calore egualmente che vien dal canale, nel terzo solaro; oue finisce il canale, sia la segatura vicino à i lati bassa, ma vicino al canale alta, sopra la segatura vi ponemo vna tela di lino sottile, accioche quando sià macchiato si possa lauare, & i polli usciti fuori della

## Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 253

della scorza possino caminar sopra quella, soua ogni solaro si potranno accomodare cento vnuoua, o più o meno, la parte grossa di sotto, la cima di sopra le mura del barilotto, che auanza sopra l'vnuoua dentre le camerette, e la parte di sopra del solaro, sieno foderate di pelle di pecora, actioche con la sua morbidezza possa ritenere quel caldo. Nella parte di sotto si accomodi vna lucerna accesa sotto l'imbottatoio, 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, ouer cinque. Ferisca il lume nel mezo del imbottatoio, accioche il calor salisca sù, e riscaldi egualmente le camerette. Il luogbo done starà questo vase, sia solitario e tiepido. Nella parte di sotto done stà la lucerna accesa, non vi bisogna por vnuoua altrimenti, perche non haue caldo bastante à farle aprire, ma quando i polli subito, che escono fuori della scorza sono anchora bagnati, si pongano in questa cameretta, accioche con quel tiepido caldo del luogbo si asciughino, auertendomi due e tre volte il giorno se il calore non sia o troppo debole, o troppo gagliardo. Ilche così conosceremo. Torremo vno vnuouo di quelli, e lo ponereмо soua l'occhio ne faremo l'ispirienza, perche essendo tanto caldo, che non lo possiamo soffrire, e souerchio, si appena lo sentiamo, è debole, perche si è troppo caldo le cnoce, si poco, si sconciar l'vnuoua, e però aggiouendo caldo con la lucerna, e mancando, gli daremo quel caldo, che basta. Dopo il quarto giorno, che barai poste l'vnuoua, canale dalla cameretta, e senza andarle molto mouendo, le porrai fra l'occhio, e lo splendore del sole, ouero della candela mirandò si l'vnuouo haurà appreso, o pur sia vano, perche si vi vedrai dentro come sanguinoso, & alcune fibrette, sarà secondo, ma si sarà come chiaro, come infecundo, lo butterai via, & in luogo del camiuo, vi porrai vn vnuouo. Le seconde bisogna che ogni giorno si riuoltino al lume sottosopra, come suol fare la gallina. Ne è da dubitare, che mouendosi si corrompono, si saranno mosse commodamente. Doppo il decimo nono, o vigesimo giorno, si serà di estate, e vigesimo quinto se sarà d'inverno, o vigesimo ottauo torrai l'vnuoua in vano, e ponele in contra al sole, e done vedrai riuoltato il becco del polcino, mi rompi la crussa, e vi farai vn buco, e per



e per quello cauerai fuori la testa del polcino, poi riponi al suo luogo, che da se stesso, se ne uscirà fuori, et uscito tutto fuori, lo porrai nella cameretta di sotto, come dicemmo, la lucerna stia alquanto più alta dal solaro, che i polcini allestati dal splendore della lucerna, fersiscano quello con i becchi, e si bruscino. E si come habbiamo insegnato, oprarai con diligenza di trecento vuoua, appena ne perderai dieci, o venti, e perche vengono fuori senza chioccia, resta che insegniamo

Come il gallo facci vfficio di chioccia.

Perche si restassero i poueri polcini senza alcuno governo, si morirebbono, ma il gallo farà questo vfficio della chioccia. Piglia il gallo, e con allisciargli il dorso, e dandogli da mangiare nelle tue mani, lo farai mansueto, e domestico a poco a poco, poi mostragli i polcini, poi li dispiumerai il petto, e vi fregherai la vrtica, perche fra pochi giorni per non dir bore, ricauerà i polcini per figli, e gli nudrirà con tanta piacenuolezza, che non habebbe mai così fatti la chioccia.

Il fine del Quarto libro.



DI

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO.  
DELLA MAGIA NATVRALE:

Libro Quinto .

TRADOTTO PER GIO. DE ROSA V. I. P.  
DA LATINO IN VOLGARE.



*Tratta della trasmutatione d' i metalli, onero dell' Alchimia.*

PROEMIO.



LA mi vedo auicinato à quegli esperimenti, (mentte seguitamo l'ordine cominciato) che il volgo chiama d'Alchimia, d'intorno à quali non solo versa la maggior parte di mortali, ma della sua inestinguibil sete l'intiero módo ne sfauilla di desiderio: onde venghiamo sforzati à rararui di quelli, perche non per vana speranza di guadagno, ma pet specularè gli altissimi secreti della natura, ce ne fiamo dilettati, onde dall'allettamento del guadagno; e dall'esca del piacere si danno à questo essercitio huomini tanto rozzi, & ignoranti, che non senza gran vergogna del nostro seculo si maneggiano di simile genti, onde chi si diletta di questa, credo, son odiosi, & abhorriti, perche mentre si sforzano di preparar questo oro  
sofi.

sofisticò, come che non fanno i principij di questa arte, ha-  
 uendo speso tutte le robbe loro, vanno in ruina, e restano  
 ingannati dalla vana speranza del far oro. Siche ben disse  
 Demetrio Falereo, quello, che doueano trouare nõ trouor-  
 no; & perfero quello, che hauean di certo, e quella meta-  
 morfosi, che sperauano veder ne metalli, l'esperimentano  
 in lor stessi, all'hora (poiche non hanno altra speranza) con  
 inganni, e bugie s'ingegnano ingannar altri, e farli compa-  
 gni nella loro miseria. Et il desiderio del guadagno & dell'  
 arte così hanno accresciuto il numero di libri, che par non  
 altri vadino à torno, onde giustamente per ordine di Dio-  
 cletiano fu comandato che fussero tutti bruggiati, e riuolti  
 in cenere. Onde quello ch'era per se buono l'han riuoltato  
 in cattiuo, come spesso veggiamo auuenire alle cose più de-  
 gue. E vrramente il studio non è da disprezzarsi, ma da ricer-  
 carsi, e desiderarsi molto, e principalmente da coloro, che  
 attendono à studij di Filosofia, & vanno inuestigando i se-  
 creti della natura, perche si ritrouano molte cose degne di  
 merauiglia, e che sono necessarijsime all'humanò vso, men-  
 tre si veggono molte trasmutazioni & effetti, liquali hauer-  
 li visto sono di non poco contento, poiche aprono le porte  
 à cose più alte e più nobili, le quali hauerle trattate, & in-  
 uestigare non si sono vergognati molti Filosofi di grau-  
 dissima autorità. Noi qui non promettiamo i monti d'oro,  
 ne forse quella famosa pietra di filosofi, così vantata per  
 molti secoli, e forse ritrouata da alcuno, ne quello oro po-  
 tabile, che preserua gli huominj dalla morte, perche in que-  
 sto mondo alterabile, e corruttibile, ogni cosa è sottoposto  
 alla morte, e prometter queste cose sarebbe vn temerio, e  
 di non sano giudicio. Ma quello, di che vogliamo trattare,  
 sarà solo, che habbiamo visto, e fatto con le nostre  
 mani, prego i Lettori se seruino à buon fine,  
 ne incolpino noi della loro pazzia,  
 & ignoranza.

Del stagno, e come possiamo farlo passare in vn metallo più nobile. Cap. 1.



*L* stagno è emulo dell'argento, e sono assai simili di colore, e di parentado, ha questa proprietà da la natura, che la sua bianchezza imbianchisce gli altri corpi, ma li rompe e fa frangibili, eccetto il piombo, e chi le fa mescolare insieme cō alcun'artificio non sà basto secreto. Dunque secondo le forze nostre ci sforzeremo con quello imitar l'argento, il che auerrà agevolmente se le torremo alcuni mancamenti, e l'estirparemo intrinsecamente, cioè il stridore, la surdità, la liuidezza, e la mollezza, per che non prima s'infoca che si liquefa, ma accostandosi al foco subito diuien liquido: queste infermità le danno, e non sono nella sua intrinseca natura, onde come cose estranee, ne lo possiamo spogliare. **E primo insegnaremo**

**Torre al stagno il stridore, e la mollezza**  
 Reducilo in calce, come insegnaremo, poi lo riduci in corpo, e se ciò non auien alla prima, o seconda, fa l'opratiōe la terza volta fin tanto che non striderà più, e poi diuerà così duro, che s'infoccherà prima, che si liquefacci, così potremo indurare tutti i corpi molli, che riceuano l'ignitione, ma più manifestamente nel stagno, che ne gli altri metalli. Potremo ancor torli lo stridore se liquefatto s'estinguerà sette volte in vrina di figliuolo, & altrettante in olio di nocciolo, & in questo lo conoscerai che perde il stridore. Il modo di cauar il detto olio già l'habbiamo insegnato. Ma come passi in argento lo diremo. Es prima in questo modo.

**Ridurre il stagno in poluere.**  
 Noi insegnaremo. Liquefacci il stagno nel foco, e liquefatto buttalo in vn mortaio, e quando vedrai, che è vicino à congelarsi riuolgi intorno presto presto col pistone di legno, e restarà congelato in poluere sottilissimo, settaccia con vn settaccio sottilissimo, e quello che auanza che non è ben poluerizzato, ritorna à fondere, e ponga in mortaio, e fa l'opra di nuouo. Hor ci sforzaremo.

**Mutar il stagno in argento.**  
 Ponila in vn tegame di creta che resista al focò, che à poco à poco  
 RR riscat-

riscaudandosi s'infocbi, ma bisogna poi con vna cucchiara di ferro riuoltarlo perpetuamente senz' m'ncar mai. finche tutto s'infocbi, e non si liquefacci, ilche si auerrà, che per mancamento di riuoltare si venisse a ridurre in corpo, fa di nuouo la medema operatione, e questo tante volte, finche per sei bore stia al foco infocato senza liquefarsi, ma se per violenza di fuoco si riducesse in corpo parte, e parte ne restasse in poluere, quel ridotto in corpo, liquefallo di nuouo. e fa di nuouo l'opra nel medesimo vsse; Poi lo porrai nella fornace di vetrari, o nel forno di riuerbero, e per tre, o quattro giorni stij alla violenza del fuoco infocato sempre, finche diueni bianchissimo come neue, perche quanto più perfettamete sarà ridotto in calce, harai meglio operato. Poi lo porrai in vn vase con aceto distillato, che auanzi tre dita di sopra, e buglia tanto, finche si colorisca l'aceto, e diuenghi piu corpulento, lascia riposare, e come harà fatto residenza, cola l'aceto, e ponui del nuouo, e ponui sopra le ceneri, e fa così tanto, finche tutti passi con l'aceto, e non potendo passar in aceto, ritornalo al foco di riuerbero, che si reduca in calce più perfettamente, e si solua nell'aceto; poi lascia sfiatar l'aceto, e la poluere che resta, ponila in vase di cenere, che si chiama la cupella, e ponendoui il piombo, la calce andrà suora al piombo notando, che sia riceuuto dal piombo, ponui ballottine di saone, e calce, o salnitro. solfore, o altra cosa piu grassa, che quanto sarà riceuuto dal bagno, tuuo passerà in argento. Ma cosa assai faticosa. Così ancora

Ridurre il stagno in piombo.

Potrà ageuolmente ciaschuno, se lo ridurà spesso in calce, e principalmente se nel ridurlo li darà fuoco conuenueole, perche perderà il stridare, e ageuolmente si ridurà in piombo.

## Del piombo. Cap. II.



**L**I Antichi, che trattano di metalli, chiamano il stagno piombo bianco e'l piombo, stagno nero, simili metalli fra loro, è che han parentela, onde spesso si mutano fra loro. Dunque ageuolmente potremo

Trafrutare il piombo in stagno.

ilche

Il che auiene con vn semplice bagno, perche lauandosi spesso, che vada via quella parte terrestre. Si trasmuta in stagno, perche quello argento viuo, che si riduceua in quella pura sostanza, e non feciosa, riman nel piombo, onde ageuolmente non porta quel fuidore, e si trasmuta in stagno. da Gebro. è ancor possibile

Trasmutar l'antimonio in piombo.

Si cuocerai il regolo dell'antimonio, che chiamano gli Alchimisti spesso volte, e l'abbruggerai, lo trasmuterai in piombo, il che l'habiam visto anchor scritto da Dioscoride, dicendo si tu cuocerai l'antimonio un poco più, diuen piombo. Ma

Far il piombo piu graue.

L'insegna Galeno, che volendo prouare, che il piombo era parte di sostanza nera, adduce questo esperimento. Di tutte le cose che habbiamo conosciuto solo il piombo cresce così di corpo, come di peso, nascondendosi nelle case sotterranee, doue sia aria torbida, si che tutte quelle cose, che iui 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, & molte esseruo così gonfe, che si è visto pender dalle pietre le gocciole, à guisa di cristallo. Questo metallo ha molto dello argento viuo, che con l'esperienza con facile artificio si può vedere

Cauar l'argento viuo dal piombo.

Faccisi limatura sottilissima del piombo, & in due libre di questo poluerizzato aggiogasi vna oncia di sal di tartaro, & altrettanto del sal comune, & vn poco di antimonio. Pestinsi tutte queste cose insieme, e peste, e scacciate, si pongano in vna storta, ma lutata di fuori con luto sapientia, il vaso poi si ponga in forno di riuerbero, e vi si ponga sotto vn gran recipiente, pieno insino al mezzo di acqua fresca, e otturate le giunture si da foco pian piano, in due hore; si facci di fuoco poi, e per quattro hore di aseli fuoco di mantaci, e vedrai l'argento viuo 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 cauato vna oncia, o poco piu, quando habbiamo vsato più diligenza. Non ci è stato di poca merauiglia.

## Conuertire il piombo in argento uiuo

di vederlo. Ma questa è cagion adesso, che tutto l'argento uiuo, che si vende per le botteghe sia falsificato, così facilmente corre con quello. Liquefaccisi vna libra di piombo insieme con vn cruciuolo, soua à questo giongi due volte tanto di argento uiuo, ma caldo fatto in vn altro vase, che ponendolo così freddo è pericoio, che salti fuora, e mescola insieme per vn poco, e poi subito lo batti nell'acqua fredda, e non si congelerà più, perche correrà tutto insieme. Questo hà di male, che stà liuido di sopra, ne corre così volentieri come l'altro, ma lentamente, e si lascia vn poco la coda dietro, ponilo in case di vetro, e riponilo perche quanto più starà, più si farà correre.

## Del rame, e delle sue trasmutationi.

## Cap. III.

**D**VRRAMO qui alcune esperienze del rame, le quali se ben sono di poca importanza, pur le porremo, accioche ogniuno lasci quel che non vole, e corra à quello, che li piace. Qui insegnaremo queste secreti che coloriscono i metalli, lo falsificano, e lo ricuoprono, non per sempre, ma che si scuoprono à poco à poco, ne soffriscono gli esami, de i veri metalli, ne da desiderarsi, ne da dispresarsi, e perche pochi sono quei libri, che non sieno pieni di questi, e molti ne vadano scritti à mano à torno, noi ne scriueremo alcuni, che sieno facili à fare, e sieno belli à vedere, e col splendor del metallo, e loro bellezze possano facilmente ingannare i maestri dell'arte, che à pena bastino conoscere se sieno veri; o falsi; stiminosi dunque come si vogliono. Ma bisogna che coloro, che l'hanno à fare, sian dell'arte. Et 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 uiuo, il solimato, liturgio detto di Greci, da noi spuma d'argento, la marcassita, tartaro, sale ammoniaco sal comune, e'l sal chiamato da gli Arabi sal alchali, Et alume, se in alcuno di questi, o di tutti insieme dissolati in liquore, vi sia estinto il rame infocato nel foco, o liquefatto estinto dentro, o ridotto in sottili foglie sia posto nel cruciuolo arato.

261

Di Gio: Battista della Por. Lib. III. 253

strato sopra strato, stieno per alquanto di tempo a cimentarsi nel fuoco, finche si fondino, o 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 riceue sempre vn merauiglioso imbianchimento, che parrà vn vero argento. Tu impara, accioche dal tuo ingegno impetri di rincuarne migliori, noi qui ponemo alcuni esempi, come possiamo.

Far il rame simile all'argento.

Perche con la pratica l'intelletto intède più facilmente la teorica, e però quello che habbiamo descritto con parole, dimostriamolo con l'operatione. Infocchisi vna pignata di foco circondata di carboni ardenti, e buttuisi dentro il piombo, e quando lo vedrai liquefatto, buttai dentro la terza parte di argento poluerizzato, 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 sieno smorzati. poi rompi il vase, e radi quell'olio agghiacciato nella superficie del piombo, che vi ritrouerai in colore di cenere, pestalo; e buttalo à poco à poco sopra il rame liquefatto, ma tre volte tanto, e diuerà bianco, ne importa se ve ne ponerai vn poco più. Ma se lo voi in più bel colore di argento, e che diuenti bianchissimo, liquefa l'argento con lo rame, buttalo, e poi leuato, che vi stia quel manco di tempo al foco che si può, che altrimenti va via, il che trà questi è degno di molta auertenza, che standono troppo nel fuoco che sia di bisogno, il colore va via, e la violenza del fuoco lo fa sparire, e ritorna il rame come era prima, or dunque trattienlo nel foco, quanto meno potrai, così bauerai il rame bianco. Et vn falso argento; ma co'l tempo diuien nero, perche doue entra arsenico sempre scolorisce la faccia, e la fa nera. Ma insegneremo vn altro modo

Mostrar con il rame vn falso argento.

Questo sarà vn secreto migliore. Habbi sei oncie di tartaro, otto di arsenico cristallino, et meza oncia di argento viuo sollimato, due di salnitro, et vna e meza di vitriolo pesti in tutte le cose; e si poluerizza no sottilissimamente. poi piglia tre libre di rame ciprio, chiamata volgarmente banda milanese, e facendone sottili lamine; e ponila in vna pignata di creta, facendo strato sopra strato, con le polueri, finche barai piena la pignata, poni il couercio, e luta con luto sapiente; attacca intorno con filo di ferro, e lega strettamente, e di noua luta di sopra. Poi infocasi la pignata con carboni vini. Ma nel

prim.



principio la pignata stij nel centro, e lontana dal foco per vn piede, e poi s'accosti per mezo piede, e così accostandosi à poco à poco in spatio d'vn' hora sia tutta coperta di fusco, e così stia per sei hore, poi così couerta di carboni lasciati estinguerè finche sarà raffreddata, poi fredda rompsij la pignata, e si ritroueràno dentro le lamine fradici con li diti facilmente le potrai conuertire in poluere, poni in crucinolo, e per mezo hora stij liquefatti, sempre giogendoui della medema poluere, finche tutta sia fusca, poi butta in canale, e fanne verghe, & harai il metallo frangibile, come vn giaccio, all' hora liquefarai dui libre di rame, ma serà bene, che le purgassi vn poco prima, buttandogli in faccia, quando è fuso, vetro pesto, tartaro, & sale ammoniaco, e salnitro à poco à poco. Così dopo purgato, aggiungi già del fatto metallo vna libra, spargendoui sempre sopra le medesime polueri, purgandolo del medesimo modo, all'ultimo aggioggeteni la metà di argento di coppella, e butta in canale, e l'harai. Ma per far che la superfacie di fuori si bianca, infocula al fuoco, e butta in acqua, nella quale sia liquefatto tartaro, e sal commune, e lascia buglire vn poco, così sarà biaco, e malleabile, e tirarse in fili, che passerà per vna strettissima trafila. Questo non bisogna tacere, che è principalissimo in colorar i metalli, che sieno prima ben purgati, lanati, e purgati di tutte le seccie, e così i bianchi diuenteranno migliori. Come smorzando il rame infocato nell' aceto, riducendolo in calce col sale, che si togliono le parti sporche, sin che conoscerai, che ne son prine del tutto, e l'argento s'vnisca con lui più profondamente; ouero buttesi in fondo di crucinolo con molti bufetti, e fa passar per quelli il metallo liquefatto, che lasci sopra le sporchezze, e le sue seccie, e non vi resti niuna spuma, e così tante saranno più eccellenti, quanto maneo bauràno seccie, e quello che caderà sotto, sarà più purgato, e di questo bisogna sempre ricordarueni. Ne harai ancora così

vn' altro.

con l'orpimento, molto efficace nell' oprare, e se co' l' tempo caccia al cune macchie in faccia, ci sforze remo nettarle, sia l'orpimento eccellente, s'imo, 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 a par peso con lui, accioche nō busti in faccia, e duri sempre co' l' suo splendore; lasci si mangiar l'argento dall'acqua forte, senza flegma, e poi scaldando il vase fa che sfumi, e così  
 serai

farai sette volte, mescola insieme, e sopra vn porfido trisara, spargendoti sopra à goccia a goccia olio di tartaro, o di sal ammoniaco, solfo, poi quando il sole è caldissimo, fallo scaldare, accioche si dissecchi, e vi si aggiunga più olio, e tanto si dissecchi, 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 battisi questo sopra otto, o dieci parti di rame, e vedrai biancheggiato con assai guadagno. così te ne daremo

vn'altro.

Togliete due oncie di banda Milanesè, altro tanto di rame, fare mangiare da l'acqua forte. ponete con loro cinque oncie di argento vino à dissolvere, poi togliere sei oncie di cristallo, & otto oncie di tartaro, & oncie 8. di lucia, poni in cruciolo lanato, e da foco circolare per ventiquattr' hore, così farà vna metallina, bntta sopra oncie cinque di rame, e sarà bello, ma frágibile, vna di queste con altrettanto di argento, e due di rame, sarà di dieti teghe. Ne harai ancora vn' altro eccellente. Fa buglire l'arsenico ericristallino rotto in pezzetti in vrina di patti, che ananzi sopra quattro dita, poni della nuona, e fa così quattro volte, poi fa boglire almeno due volte in aceto destillato finche dinenghi 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, disicca a foco lento, poi ritorna ad impastare, e così farai tante volte finche habbi benuto de l'olio al suo peso poi ponete in vn matmore in loco humido, che si risolua in acqua. la quale disicca a foco lento, e poi torna a disfare tante volte, che sia fiso, lo conoscerai ponendolo sopra vna lancina di rame infocato, non facci fumo, e si disfa come cera. e lascerà bianco: di questa vna parte sopra quattro di rame purificato con aceto sarà l'effetto, ma se il rame sarà calcinato sarà assai meglio, e si riduce per il rame calcinato in corpo con sapone liquido. salnitro & alcali, e disfatti gli alumi si pene la medicina, accioche l'istesse calci r'enghino ad essere vnite; le quali calci lavai prima con acqua salata, o con aceto quando la calcinatione fosse fatta con alumi. Ma se cerchi ridur il rame in argento stropicciando con le mani, come sogliono far i stolta in banca & figliuoli; così i vasi di rame subito prenderanno splendore di argento. il modo di farlo è questo. Mescolinosi insieme sale armoniaco, alume & salnitro di egual peso, e poni vn poco di limatura d'argento, poni al

foco

foco, che si riscaldino, e come non fumarà più, stropicciando con questa poluere, o bagnata con salina, o solo con li diti il rame prenderà color di argento. E se vorrai farlo più chiaro questo è il modo. Soluere in aqua forte vn poco di argento, & altro tanto di tartaro, di sale ammoniaco, mentre si faccino spesso à modo di vnguento, poi ne farai ballottine, e poni à seccare, si sfreggerai con li diti il rame, o altro consimile, e ponendoti salina, subito vederete il rame, che torrà color d'argento. Et il medemo verrà con l'argento viuo, & imbianchisce mirabilmente, conseruarete queste cose così inargentate, che non tocchino cose acre, come aceto, vrina, succo di limoni, e cose simili, che così ageuolmente prenderanno il colore, e si conoscono, che son falsi.

### Del ferro. Cap. IIII.



**I** A' l'ordine vi ammonisce, che si trasti del ferro, di questo ne fero gran conto i saui Indiani, perche dicono che ritiene in se molte cose di buono, e che ageuolmente passa in vn metallo più nobile, ma da alcuni è ributtato, che per il molto solfore fesso che ritiene sia di difficile fusione, e per le molte parti terrestri, come inutile è rifiutato, la onde si vogliamo.

Mutare il ferro in rame.

Tanto che non ritenga niuna cosa di ferro, questo si farà ageuolmente con vitriolo. Nel monte Carpato de Suizzeri nel Castello Smolinisio dicono che vi è vn pazzo, nel quale in tre canali tirata si diffonde, nel quale ponendoti il ferro si conuerse in rame, e se i pezzi fossero picciolini, diventa luto, il quale cotto al foco, diuenne rame. Ma così ageuolmente si trasmuterà. Poni il ferro in vn cruciolo, finche se infochi di violentissimo foco, e cominciarà à liquefarsi, poi v' à spargèda solfaro sopra à poco, à poco, togliilo, e buttalo in verghe, e pistalo, perche si pisterà con poca fatica, poi poni à solueri nell'acqua forte, fatta di vitriolo, & di alume, e scaldisi à cenere calde, fin che risoluta in vapori voli via, la poluere che rimane, si riduca in corpo, & l'harai, se vuoi

Imbiancare il ferro

Lo

Lo postai fare con vari artificio; ma di questo ti potrai contentare. Prima lo purgaremo delle seccie, o del varno della rubigine: perche è il metallo piu serresso di restanti metalli, e però quante volte si cuoce, tante volte bisogna ferocce, e bruto. E spesso volte a xano forte. Et aceto è singuolare le famulissime lamine, douo habb. bitito, sal comune Et alumè, finche diuenghi bianco, e le sue limature pisterai in un mortaiolo col sale, mntando spesso il sale, finche non porterà niun segno di nerrezza; e si laui quella seccia di ferro, e le cui lamine così imbischerai. Fa una malgama di argento viuo e di piombo, piffa, e il suo poluere poni in cruciuolo strato, si pro strato o le lamine, poi ebindi e lusa, che nò vi resti spraglio alcuno, fa star così al fuoco per un giorno, e poi con violento fuoco fa liquefare, perche la malgama riceuerà subito bianchezza, e facilissima liquefazione, e di nouo ridurrà in lamine, e di nouo farai l'incominciato, mentre vedrai, che harà riceuto assai bianchezza. Così anchora si descenderà per il fondo del cruciuolo liquefatto co'l piombo, mar che sia, arseuopo: tutt quella, che diciamo del rame, si agguognerai una parte di argento, pu se gli assomigliarà, perche agguolmente si congiunge con l'oro, e con l'argento, ne basta a separarsi poi con legiero abisrio, o con poca fatica per l'effame della separatione.

## Dell'argento viuo, e sue operationi, Cap. V.

**Q**UANTO mi par tempo venir à trattar l'operationi dell'argento viuo, cioè alcune congelationi volgari, le quali da alcuni pur sogliono desiderarsi, all'ultima come si possa risolversi in acqua in gratia di coloro, che così lo desiderano. Et primo

La congelatione dell'argento viuo 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 fare buglire nella celata, riuolgendo sempre con una cucchiara di ferro, e se l'acqua mancasse per il buglire, agguogase dell'altra pur calda, accioche non intermetta il buglire, e così l'harai congelato in sei bore, e poi spremilo con una borsa di tela di li-

no, & di cuoio con le manze che se ce ne fosse rimasto alquanto, s'esci fuori, e quello spremuto di nouo si congeli, finche sarà finito, poi lo ponete in vno piatto di creta netto con acqua di fontana, battando via le sporchezze, che rimarrano, mescola nello medesimo piatto, & in pasta, mentre l'harai lauato, e chiaro, lascialo allo scolorito per tre giorni, e diuerrà duro come vn mattone. Et è vn'altra.

#### Congelatione dell'argento viuo con le balle di rame.

In questo modo. Faccinosi due mezzze sfere di rame, che si serrano bene insieme, che non respirino, e ponini dentro argento viuo con egual peso di arsenico cristallino, e tartaro ben mescolati insieme, e cruciellati, e di fuori si lutino le commissure, che non respirino, poi fa seccare, e la coprirai di carboni per sei bore, all'ultima diuenti tutta di fuoco, poi leua, & apri, e trouerai che tutto è congelato nello concano del vase: battendo da fuori le balle con vn martello, cada già, liquefatto, e buttalo in canale, e si darà vn 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 harai vn bellissimo bianco dolce, e che stà à martello. Fassi

Et

d'altro modo.

Di argento, di arsenico rosso, e di ottone, si facci vn vaso in forma di beccchiere, che col conuerchio possa ben coprirsi, che non respiri, riempilo di argento viuo, e le giunture si lutino con vn luto forme, come bianco di onno, resina di pino, come si suole, poi si appenda in mezzo vna pignata piena di olio di lino, e lascia così bugliare per mezzo giorno, leuato, e leuato ponilo in vn cuoio, e spremilo poi con vn panno, e si vi resterà qualche parte, che non sia congelato, fa di nouo, e ponilo di nouo à congelare. Se il vase congelasse tardamente, quanto vedrai, che mancherà di forza, riponcelo di ottone, di arsenico, e di argento, perche dal peso non si può conoscere, seruitene. Ma certo è cosa bella, che l'argento viuo tira à sè l'argento dalla balle, & e gli va in suo luogo. Hor insegneremo cose, che forse potrà à alcuna volta seruire,

Come si cava l'acqua dall'argento viuo.

Faccisi vn vase di creta duro al fuoco, di quella creta che si fanno i cruciuoli, ma sia lungo sei piedi, di vn piede di diametro da, dentro vitriato tutto, lasciàdo solo sotto vn piede vacuo di sozza vn dito, nella sùmità stretto, già più largo, vicino al collo habbi vn bufo della capo.

## Di Gio: Battista della Porta Lib. III. 259

capacità di vn dito, che habbi di fuori vn canaletto, per lo quale attamente possa dentro poruisi l'argento viuo. Nella sommità di sopra vi si accomodi vn cappello di vetro col suo canale, e si luti cō luto sapientia, e poi vi si attacchi sopra vna pezza di lino, che non respiri. Appresso bisogna far vn fornello à posta, al sommo sia di tanta capacità, che capisca il fondo del vase, largo e profondo vn piede. La craticula che sostiene il fuoco sia fatta con questo artificio, che bisognando da vn 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 potrete conoscere da sopra mirando per il cappello di vetro, & reggendolo tutto rouenente per quel buso con quella orecchietta buttavi dentro dieci, o quindici libre di argento viuo, e subito otturare con creta, e leuasi appresso la craticula, che tutto fuoco cadi nella parte di sotto del fornello, e con l'acqua l'estingua; all'hora si vedia per il canale del cappello stillare l'acqua dell'argento viuo nel recipiente, della quantità di vna oncia leua il vase dal fuoco, leua l'argento viuo dal vase, e fa di nuouo come bai fatto, che sempre ne vscirà vna oncia di acqua, te ne potrai seruire per l'opre di alchimia. Io ne ho fatto esperienza alli belletti delle donne, & è la miglior cosa che habbi vista. Questo artificio è stato trouato per annettar, e purgar l'argento viuo. Hor lasciatemo di dire vn altro artificio non men marauiglioso, che giocondo à vedere

Chè l'argento viuo cresca in arbore.

Soluasi l'argento in acqua forte, e soluto si ponghi al fuoco per soluersi in aria, e sotto resti come vna salsa, all'hor destillerai l'acqua di fonte tre, o quattro volte, e ponilo dentro quella salsa, sbattendola fortemente, poi lascia riposare vn poco, & in vn altro vase riponi quell'acqua chiarissima, nella quale sarà l'argento, in questa acqua potrai vna libra di argento viuo, che stieno in vna carrasa di vetro chiaro, così l'argento viuo tirerà à sè quello argento, & in spatio di vn giorno pullulerà vn' arbore bellissima, in forma di capelli, o come fusse composta di sottilissime areste, e riempirà tutto il vase, che non potrà occhio veder cosa più bella. Al medemo auien con l'oro, & l'acqua regia.

## Dell'argento. Cap. VI.



**ARLEMEMO** dell'argento, come possiamo tingere quello, che con un chiaro splendor possa imitar l'oro, e poi come si possa conuertir in oro vero.

Es primo

Tinger l'argento in oro.

Brucia il rame bruciato, con l'animonio, e liquefatto con la metà dell'argento, e darà un perfettissimo color d'oro, e se lo mescolerai con l'ora, diuerà assai migliore. Il rame così bruciato, da nuno ch'io sappia ha qui scritto, e lo farai in questo modo. Fandi l'oro in un cruciuolo con parti eguali di antimonio, e così insieme liquefatti aggiogini altrettanto di antimonio, e buttalo sopra una pietra marmorea, e lascialo raffreddare nella sua superficie, accioche si riduca in laminetto più accomodamente. Poi cauera due mattoni, che dentro vi stiano commodamente quelle lamine, e hauendole poste, chiudi con l'altro, e lega con ferri, e lusa bene, e come sarai ben se acti, ponilo nella fornace di pestori, e lasciala per una settimana, che si bruggina ben bene, togliile poi, e te ne seruarai.

Tinger l'argento in oro.

Così può farsi. Primo apparecchiarai un ranno forte. Poni la calce in una pignata, il cui fondo si busato spessamente, sopra vi porrai o lino, o uer una tegola, poi poni la paluere, et insondi acqua calda, e che scorra per quei stretti buisi, in quel piatto di sotto netto, e così farai alcune volte, accioche diuenti assai gagliardo. In questa porrai antimonio pesto così sottilmente, che voli per aria, poi la hagli lungamete a focò lento, che come comuciarà a riscaldarsi, l'acqua cominciarà a parer sanguigna, all'hora la stillerai per setro, e nel poluere, che resta ponimi ranno di nuouo, e fa riscaldare al focò dou te nolte, finche l'acqua non rscirà più rossa, questo ranno così colorito poni a sfumar al fuoco, fin che tutta l'acqua si risolua in uapòre, e la poluere che rimane imbeui con olio di tartaro, ed secca poi; e dissoluto con equal parte di oro, e di argento fa laminette, le quali in un cruciuolo sarai strato sopra strato, e cuopri di carboni, facendo tanto questa operatione, mentre vederai l'argento con grandissima.

ma prerogativa essersi all'oro asomigliato. Potremo e

Far il medesimo in altro modo.

Si quella congelation di argento vino, la quale habemo insegnata con la celata, la mescolerai con la terza parte d'argento, ritrouerai l'argento colorito di color d'oro. lo mescolerai cō egual parte di oro, e lo porrai in vna pignata, ponēdoui aceto fortissimo, e fa buglir per sei bore, e cosi sarà più colorita; questo lo porrai nell'estremo effame dell'oro, cioè di sal commune, e poluere di massioni, aggiogendoui vitriolo, e cosi harai l'oro purgato. Potremo e

Cauar l'oro da l'argento.

Ne tanto poco, che rifacendo la spesa, non auanzi qualche cosa. Questo è il modo di farlo, la limatura di ferro sottile tanto tempo stia infocata in vn cruciuolo, finche si scioglia, dopo vi porrai borace, della quale si seruono gli orrefici, & arsenico rosso buttandolo à poco à poco, e dopo sparso, buttandoui egual parte di argento si affini esquisitamente in coppella, cosi ripurgato del tutto, ponilo nell'acqua forte da partir oro, e vedrai l'oro cader nella parte di sotto, ricogliilo, ne di molti hò trouato cosa più vera, lucrosa, e fastidiosa, non risparmiar fatica, & opra bene, che nõ perderai l'olio. e'l tempo; ouer farai cosi. La sottile limatura di ferro stia vn giorno à molle in acqua di mare, poi di secca, e in cruciuolo tanto tempo stia infocata, finche si liquefaccia, e poi buttandoui egual parte di argento fino. e la metà di rame butta in canale. poi coppellate benissimo, che cacciatone il ferro, e le sue bruttezze, ponilo nell'acqua forte da partire, e aduna quello, che cade nel fondo, e sarà eccellentissimo oro. Sarà forse cosa di guadagno.

Fissare il cinabrio.

A chi piacerà. Così deue farsi. Roso il cinabrio in pezzetti della grandezza di dadi, poni in vase di vetro della capacità delle polueri, con tre volte tanto di argento ò piu, limato facendone strato sopra strato. poi lusa, e lascia seccare, ouero poni al sole, che secchi più tosto, poi cuoprilo di cenere, e cuoci al fuoco tanto lentamente, finche rompendone vn pezzetto di uerghi l'uido come piombo, e nõ ritrouandolo cosi, fa la medema operatione mentre cosi lo vedrai, poi coppellato co'l doppio di piombo, e cosi coppellato pesto à tutti gli effami. resterà ostinatamente di maggior peso, e viriù, e di quanto più leggier fuoco ti seruirai, tanto ti riuscirà l'opera più felice. Così poi tentaremo di animar l'argento, che resta di sanimato, bulliremo



il sollimato in aceto distillato, e poi vi n'escolerai argento vivo; e posto in vna 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 co'l regolo dell'antimonio. Altrimente tu lo farai con maggior praftezza, e guadagno. Romperai il cinabrio à pezzi quanto vn dado, e le porrai in vn sacchetto lungo, e ponilo in vna pignata egualmente distante da suoi lati, poi vi porrai dentro ranno fortissimo di alume, del doppio di tartaro, con quattro volte più di calce viua, e con egual parte di cenere di quercia, fatto al modo solito, ouero di altra sorte, fa buglir per vn giorno, leualo, e poi fallo buglir con olio, con la medesima operatione, e lascialo così per vn giorno, & vna notte, e tolto dall'olio quei pezzetti di cinabrio, bagnale nel chiaro d'ouo sbattuto, e riuolgeli poi in tre volte tanto di limatura di argento, poi accomodali in vn fondo di vaso acconcio circondato intorno di creta, come habbiamo detto, e dagli foco per tre giorni, e nell'ultimo cresci tanto, che si liquefacci quasi, leualo e purgalo dalle fecchie con la coppella, e riducilo in puro argento. Sarà ancora bellissimo à vedere

Dal cinabrio fisso cauar fuori vna barba di argento. L'accomoderai nel medesimo vase, dandoli solo fuoco da sotto lentamente, e l'argento ancor spiritoso, e che non habbi ancora esperimentato il piombo; così lo vedrai cresciuto come vna selua di capelli dritti, che sarà cosa più bella à vedere.

## Dell'operationi necessarie all'arte.

### Cap. VII.



**M**I par conuenuele di por alcune operationi, che sono assai necessarie alle nostre operationi, le quali non sapete, non facilmente si riusciranno questi secreti, noi accioche non s'habbino à cercar altrove, l'habbiamo poste qui. Et primo

Cauar lo spirito al stagno.

Si pone in vna pignata la limatura del stagno con egual peso di salnitro, à cui di sopra vi aceto moderai sette ouer molte pignate busate di sotto poi cbindi i spiragli con luto, che siano ben fortificati, sopra

si accomoderà in vase riuolto col canale aperto, e l' recipiente, poi da fuoco, e come sarà infocato quelle di sotto, udirai il rumore, il spirito uolerà in fumo, e nelle uolte delle pignate, e nel fondo del vase di vetro si trouerà intonicato. Si le pignate seranno di terra farai un busa da un lato, perche così si buttarai più commodamente le polueri, e potrai asturare. Così ancora.

Dall' antimonio.


Lo potremo estrarre. Torrai l' antimonio, e lo pesterai sottilmente poi porremo una pignata nuoua al fuoco, che tutta si facci rouente, & in essa vi butterai l' antimonio, il doppio di tartaro, e quattro uolte di salnitro ogni cosa trito sottilmente, e ve lo buttarate à poco à poco, e quando alza il fumo per uolar fuori chiudi co' l' coperchio, che non scappi via, alza poi il coperchio, e busta l' altro fin tanta, che tutto lo antimonio sarà finito, poi fa stare al foco per qualche tempo, e uolito la lascia raffreddare, e lena le fecci, che vanno di soura, e nel fondo ritrouerai quello, che gli alchimisti chiamano regolo, che ha sembianza di piombo, e facilmente si trasmuta in piombo. Hor insegnaremo come possiamo la più nobil parte del metallo

Tirar in pelle.

Come dicono gli idosi Alchimisti, perche si stimano che le parti del metallo, che stanno disperse per tutta la massa, con alcune polueri poterle tirare alla faccia, e che dentro nel centro si ritirino le parti più uili, ma son molto lontani dalla verità, perche le polueri, che rodono sopra le superficie della massa il metallo più debale, lascia nella superficie le parti più densi à lasciarsi rodere, e se pur tirasse alle superficie qualche cosa, tira l' argento uiuo, ma questo à me non piace, perche le cose ch' entrano à far l' effetto son tutte corrosiue, e restano le più dure, le quali poliscono, & imbianchiscono, e sono stati ingannati dalle medaglie antiche, che da dentro sono falsificate co' rame, e di fuori sono di perfetto argento, e sono dal principio prima, che si coniaessero saldare, poi martellare, e poi coniate, ma far quella con artificio di poluere e cosa totalmente impossibile. Quelle cose che espoliscono sono queste, sal comune, alume, vitriolo, solfo uiuo, tartaro, e per l' oro solo si ci pone verderame, e sale ammoniaco. Quando si vuol far l' operatione, parte di questi si riducono in poluere, e le pongono co' il metallo in alcun vase, latato intorno di luto sapita-

sapienza, e poi ben coperto, con vn solo picciolo spiraglio, lo accomo-  
 dano à foco lento, e lasciano bruciare, & acciò che il metallo nõ  
 venghi a fonderi, non far vento co'l manuce, quando le polueri so-  
 no bruciate, il che si conosce dal fumo, aprono il coperchio, e mira-  
 no. Poi s'infoca il metallo, & infocato si immerge in queste polue-  
 ri, ouer l'accomodano con l'aceto, finche diuenghi come salsa, e poi  
 insonicato fuori il metallo lo circondano con fascie di tela, lo pongono  
 in vn pignatino a buglire nell'aceto, e tolto lo buttano nell'vrina, e  
 pur hanno buglire nel sale, & aceto, finche veramente non vi si veg-  
 gono più macchie, e se ne portino via tutte le sporchezze, e se l'opra  
 non verrà bianchissima, non ti rincresca oprar di nuouo la mede-  
 sima operatione, finche verrà perfetta; ouero procederai così ordi-  
 natamente. Lascia buglire in vna pignatina con sale, alume, e tartaro  
 con acqua, e come tutta la superficie è diuenuta bianchissima, la-  
 scia star così vn poco, poi farai buglire per tre bore con solfo, salmi-  
 tro, e sale eguali parti, che stia attaccato nel mezzo, ne tocchi i lati  
 del vase, leualo via, e fregherai con l'arena, finche il veleno del sol-  
 fore sia sparito, poi bogli di nuouo come pria, e così diuerrà bianco,  
 che si difendarà dal fuoco, e sarà bianco di fuoco, ne sarà conosciuto  
 per falso, se oprarai bene, ci trouerai utilità, e te ne rallegrarai;  
 se non, te seruirai per tua ruina.

## In che modo vn metallo si possa far più graue. Cap. VIII,


**P** E S S O appresso gli Alchimisti, è quelli che si di-  
 lettano di queste sottigliezze, se v`à inuestigando co-  
 me si possa fare, che l'argento cresca à peso dell'oro,  
 & ogni metallo auanzi il suo debito peso, e questo si  
 può far senza offesa della scultura, & ornamento di  
 vasi che cresca l'oro, e l'argento, e che marchi ancora senza fondere  
 i vasi, o sconciaragli. Hor che habbiam tolto impresa far con ageuo-  
 lezza qui quello, che gli altri fanno con fatiche, e con spese, eccomi  
 qui il modo di farlo,

Che il peso d'vn vase d'oro cresca

senza impedimento della sua manifattura, se forse il peso non par  
 che

che corrisponda alla grandezza. Stropicciarai l'argento vno sopra l'oro con li diti, e con le mani, sin tanto che se imbeua, e ristora il peso ricercato attaccandosi alla superficie, dopò apparecchiarai vn ranno assai gagliardo di solfo, e di calce vna, e ponilo in vasa di larga bocca co l'vase d'oro, e riscaldando di sotto con leggier fuoco fa buggir tanto senza mancar mai, mentre ti accoggerai, che haueà ricauato il vero colore, togliilo dal fuoco, e l'barai; ouero cava l'olio da rossi d'ouo, e dal litargirio d'oro con gran fuoco, & in quello estingui il suo oro. Così farai

vn'altro eccellente.

Farai l'argento in poluere, o con acqua forte, o dalla calce, si laua poi la calce con l'acqua, per sorte il sale, & il vaso d'oro, o la lamina bagnalo con acqua, o con spato, che nella superficie di fuori s'assecchi la ricercata quantita, ma non ne potrai nelle estremità, perche facilmente fregandolo alla pietra del paragone, si scopre la falsità. Dopò trisi la vera parte del sale in poluere sottilissimo, & altrettanto di mattoni, di vitriolo rubificato due parti; poi togli vn mattoni, & in quello cava vn laoco quanto sarà il vase, e nel fondo appiana alume di piroma, e poi fa strato sopra strato con la tua operazione, barai di pieno quel vno, poi copri con vn'altro mattoni, e lega con filo di ferro, & incrosta bene intorno le commissure, lasciar siccare, e infodalo per 6. hore in forno di riuarbera, e come sarà raffreddato scopri, e vedrai l'oro fatto di color di argento, & di maggior peso, senza danno della scoltura. Per far che ricuperi il color di prima, fa così. Togli quattro parti di verderame, tre di sal ammoniaco, mezza di salnitro, altrettanto di mattoni, la quarta parte di alume, queste mescola con l'acqua, e bagna il vase, e poni sopra con laforbici di ferro i carboni, che s'infochi, & tollilo sommergilo nell'vrina, e così ricuperarà il colore. Si respenderà troppo, e vno che splenda più debolmente, ci è questo rimedio, che bagnato nell'vrina lo lasciarai raffreddare in vna lamina infocata; ma il vitriolo così lo rubischerai. Cuocasi in vn vaso coperto di carboni, finche si man in vn color assai rubicondo, togliilo, e serbalo, ne seruirà bene a vn sovrano. Potremo ancora con simatura di rame

Far l'effetto in altro modo.

Esferuirà in vece di argento, e ricauerà molto peso, ouer altramente liquefaccesi il doppio di rame con l'argento, dopò si riduca in lamina sottili; e picciole, poi apparecchia poluere di sectie di acqua

di m forte

forte. cioè di quella fatta di salnitri, e di vitriolo, e dopò fa strato sopra strato in vn cruciuolo vna lamina, poluere, e poi vi si accomodi l'oro da accrescersi, e riempirai poi il vaso al contrario ordine, all'ultimo luta bene la bocca, e ponilo al foco lento per mezzo giorno, laua, e fa sempre il medesimo, finche giogherà al peso desiderato. Già habbiamo parlato dell'accrescere del peso che non ricena offesa la forma, o la scoltura del vaso; hor auanza come possiamo, e senza offesa della scoltura, e forma del vaso.

Mancar l'argento, o l'oro.

Alcuni lo fanno con acqua forte, ma si conosce, che l'opra resta scabra, e ruvida con alcuni fosselli, e monticelli; ma così farai, spargi l'opra di poluere di solfo, e poi da fuoco con vna candela intorno intorno, all'ultimo poni sotto la candela, che à poco à poco si consumerà. poi da cal martello dalla parte contraria, e caderà la superficie di quella quantità, che ti piacerà, secondo vsarai il solfo. Faremo anche da vn'altro modo, poni pezzi di cinabrio fra gli vasi di oro, poi da fuoco, che dopo il tempo resterà l'oro senza peso, e l'oro sarà nel cinabrio, cuppella, & harai il tuo oro. Hor insegnaremo

Da vasi di argento come si separi l'oro.

Spesso accade, che gli orifici dissolmano i vasi già fatti, e li guastano, e di quelli per farne gli altri di nuova, e non sapendo come possono togre quell'oro da quel vase con poca fatica lo liquefanno, facendo poco conto di quello. Per separar quello vsaremo questo artificio. Togliasi sale ammoniaco, la metà di solfo, si pistino sottilmente, e quella parte indorata del vase si unga di olio, poi spargi poluere di solfo sopra quello, e togliendo quel vase con vna forbice di ferro, pongasi sopra al foco, e come sarà ben riscaldato si batte con vn ferro, e caderà la poluere dell'oro nello vase di sotto, e resterà il vase, senza offesa. Fassi e d'.

altro modo.

Con l'argento vino. Infondasi l'argento vino in vn vase di creta di larga bocca, e si riscaldi al foco tanto, che il dito ponendolo basti à soffrir quel caldo, porrai in quello il vase di argento indorato, & quando l'argento vino sarà accostato all'oro, toltolo pongasi nel piatto, nel quale sia l'oro freddo con l'argento vino, che cadde, così facendo il medesimo, mentre non apparirà più oro nel vase. Poi pongasi quello oro caduto nel piatto in vna tela di lino, e spremasi benissimo con le mani, e ricenasi l'argento vino, che cadde in vn

altro

tro vase, e l'oro rimarrà nella tela ricoglilo, e ponilo in vn carne cauo, finche si liquefacci, e se ne facci vna massa, e lo cuocerai in vn vase di creta con vn poco di antimonio, e quello poi poni in l'altro vase, che l'oro rimanga nel fondo, e lo antimonio resti nel ogo di sopra. Ma se vuoi

Separar l'oro da vn vase di rame indorato.

Igni quel vase di acqua fredda, si pone al foco, & infocato si smor nell'acqua fredda, e poi l'oro se ne scana con vna scop pettinata de fili di ferro.

## Per spartir i metalli senz'acqua forte.

### Cap. IX.

**A**R che separar l'argento, e l'oro dall'acque forti per il sale non si fa senza fatica, tempo, e spesa, mi pare dimostrar vn modo come si possa separar dall'argento l'oro, e rame, e separar l'argento dal rame, ma con alcune facilissime separationi con poco peso, con saluar il rame; e primo dimostreremo

Separar l'oro da l'argento.

Ignasi in vase di creta forte al fuoco la massa dell'oro mescolato l'argento, e con altro tanto peso di antimonio in questo modo e la predetta massa posta in vase al foco sarà liquefatta, e per la lenza del fuoco girerà intorno, aggiogauisi alquanto di antio, e fra poco si volgerà subito intorno, che come l'harai visto, auil restante antimonio, e cuopri il vase co'l coperebio, lascia er la mistura in tanto tempo, quanto alcun dicesse vn Pater nrr, poi togli il vase con le forbici, e buttalo in vn altro vase di o fatto a guisa di piramide calda, il volgo lo chiama crucinolo, e nel fondo vi sia feno di castrato, sbattendolo leggermete, che arte più grane de l'oro separata vada verso il fondo; raffreddato sarà il vase, si batte, e resterà nel fondo la parte de l'oro, e di su quella dell'argento, e se non sarà ben partita, non trincrescia inciar di nuouo, ma con minor parte dell'antimonio. Purghefi e cuocasi l'antimonio, e sempre resterà nel fondo vn pezzetto e le feccie che restano, coppella nel medemo modo, e così barai

Il m a l'argen-

*l'argento, e vedrai che nõ harai nulla perduto di peso, perebe l'vno, e l'altro sono corpi perfetti, ma se ne perde alquanto di quello argento. Se tu vuoi perder meno di argento, sarai in questo modo. A due libre di antimonio e mezzze, si ti aggiungono due libre di feccie di vino, e cuocasi insieme in vn vase di creta e la massa resterà nel fondo, la qual cuocasi in vase di cenere, all'ultimo pezzetti di piombo si aggiungano, e si coppella, nella quale consumati dalla violenza del foco le cose restanti, sola l'argento sopravanzerà, ma se non uanzcerai l'antimonio con le feccie del vino, come habbiamo detto, quella parte di argento andrà via, e la coppella tirerà a sè l'argento. Fassi il medesimo.*

*d'altro modo.*

*Piglia tre oncie di solfo, pista e mescola con vna di olio commune, e ponilo in vn tegame di creta vitriata sopra al foco, primo lento, poi va crescendo, finche si fonde, e parrà che uanzi sopra il vase, leua dal foco, e lascia raffreddare, poi buttalo in aceto forte, così l'olio verrà sopra la superficie, et il solfore andrà sotto, butta l'aceto, e ponilo a buglir il solfo in aceto forte, e così vedrai l'aceto colorirsi, per filtro lo colerai in vn vetro, ouero in vn vase vitreato, al quale di nuovo aggiungi solfo, e di nuovo bogli, e di nuovo colerai il ranno nel vase, facendo sempre il medesimo: finche il ranno vscirà torbido, ouero di color nero: fa che il ranno per vna notte facci posa, e di nuovo lo colerai, e nel fondo del vase ritronerai il solfo quasi bianco: aggiungi questo à quel, che hai serbato, e ponilo a buglir di nuovo con tre volte se stesso di aceto destillato, finche l'aceto si dissolua in aria, dissecca il solfore, guardandoti che non s'abbrusci, e disseccato che sarà, di nuovo si ponga in aceto destillato, facendo la medesima operatione, fin tanto che ponendone vn poco di quello sopra vna 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 si stenga vn vno 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 vna ingegnosa, e mirabile*

*Separatione dell'argento dal rame.*

*Con certe polucri. Li migliori son quei, che si fanno di piombo poluerizzato, con la metà di solfo vino, co'l doppio di arsenico crudo, e di*

di sal commune, e mezzo di salnitro, tutte le cose sieno poste separatamente, poi mescola insieme. Piglia la mistura di metalli con vna parte e mezza di poluere, e fa strato sopra strato in vn craciuolo, e ripieno di vna vase ponilo a foco gagliardo, finche si fonda, togliolo, e butialo dentro vn altro vase largo di sopra, di sotto stretto, e caldo come habbiamo detto, e tutto imbrattato, di scuo di castrato, o di porco, e lascia raffreddare, perche nel fondo ritrouerai l'argento, e nella superficie auanzerà il rame, sparsi l'oro da l'altro con se al pello di ferro, o limai, d'è il piace potrai cospellar l'argento; ma bisogna che l'argento sia diuiso in sottili lamina, che facendosi strato sopra strato con le poluere, si possa toccar quello da vna le parti, poi tuopri il vase, e lita bene. Il salista in cosa de se perduto, che non salti, e l'odore s'isso preparato. Ora con il modo porremo

Separar l'oro dal rame.

Tacci il sale delle cose sequenti, cioè di vitriolo, alume, salnitro, solfuro, di ciascuno di questi vna libra, mezza libra di sale ammoniac, tutte le cose poste, si cuocano in ranno fatto di vna parte di cere, altrettanto di cenera vna, quattro volte tanto di cenera di fagio, liquefaccisi al foco, colti, e si cuocano finche il ranno sfumi, poi disecchi, e questo non si fermi in loco humido, che non si solua, al uol mescolerent vna libra di piombo luntato, e di questa poluere di gn' vna mezza oncia, e s'assungano sopra vna libra di rame scalfita entro al craciuolo a poco a poco, con vna succabiarà di ferro si o manog giase con poche mena: raffreddato il vase, brotto, si ritroerà la parte del rame nel fondo. Il restante sarà, come bariatese.

Separar l'oro e l'argento da gli altri metalli con l'acqua forte, ma breuemente.

Cap. X.

**Q**UI insegnaremo in vn subito separar l'oro dall'argento, e l'argento da gli altri metalli, ne di questo si guadagnerà poco, se colui, che vuol oprarlo m'intenderà bene, per hauer vi ho io altri, che con questo artificio s'hanno acquistato non poche ricchezze.


Per.



Per essempio sia la mistura di rame, & argento, e questa la porremo à dissoluerne nell'acqua forte, come sarà già dissoluta, buttai dentro acqua di fonte, acciò la gagliardezza dell'acqua forte s'indebolisca, ne sia più buona à roder metalli, questa acqua ponila in vn vase grande di bocca aperta, e ponisi sotto lamine di rame, perche ritireranno à sè l'argento in forma d'vna nube, il rame rimarrà nell'acqua, l'acqua la porrai in vna storta, e dalli da sotto fuoco assai leggiero, e così verrà fuori l'acqua di fonte, che vi ponesti, quando vedrai che già sia ascritta la misura dell'acqua di fontana, che vi ponesti, ò vedrai vn color gialliscio, che tingerà la boccia, e'l cappello, e l'odor di sale ti ferirà il naso, lena il recipiente, e ponisi vn altro vacua, e sera'l spiraglio, & augmentando il foco, ricenerai l'acqua forte come era prima, e restarà nel fondo il suo rame. De l'acqua ti potrai seruir più volte, che sarà forse come la prima volta.

Per buttar vna statua à colà sottilissima.

Cap. IX.

 E vogliamo far vna statua di oro sottilissima, e color la che venghi vacua dentro, che parrà vn miracolo; farete in questo modo, fare vna stametta 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 vn bufo sopra la testa senza porri dell'oro, e questa statua così fatta poneti in vn vaso di acqua forte di separar l'oro da l'argento, perche per quel bufo mangiarà il rame, e non toccherà l'oro, così come harà mangiato tutto il rame di sotto, resterà l'oro di sopra inatto dall'acqua, tanto sottile, a grosso come vi piacerà, che parrà vna cosa mirabile.

Il fine del quinto Libro.



# DI GIOVAMBATTISTA DELLA PORTA NAPOLITANO DELLA MAGIA NATURALE

## Libro Sesto.

TRADOTTO PER GIO. DE ROSA V. I. P.  
DA LATINO IN VOLGARE.



*Insegna à far le gioie false.*

### PROEMIO.



**A**BBIAM trattato di falsificare i metalli, hor di far l'istesso alle gioie, che sono della medesima ragione, ed l'vna, e l'altra arte son simili, & han parentela, e si serue l'vna e l'altra dell'artificio del fuoco, de quali secreti vâ molto antiera l'età antica. Ne è fraude nella vita, dice Plinio, che facci più tosto arricchir di questa,

e così il desiderio del guadagno haue acceso l'ardor dell'anima, che l'hanno inuentate à far di modo, che spesfissime volte ingannino i maestri, & i censori di quelle. S'adulterano con molti modi, o per doppiette, seccando le gioie per mezzo, e poi coloriti, & incollati, o tingendo il cristallo senza liquefarlo, o fingendo la pasta del cristallo di molte cose, oueramente tentaremo torre, & aggiungere i veri colori alle pietre, con tanta grandezza di colore, che paiano vere gioie. All'ultimo tratteremo come si facciamo i smalti.

Di

Di alcuni sali, ch'entrano nelle composi-  
ni delle gioie. Cap. I.

**B**ISOGNA disegnare primo alcune operationi, che  
sono molte necessarie a far le gioie, accioche non si  
bisogno di ripesarle ben spesso, e primo  
Come si facci il sal della soda.

E herba Rali, fatta in cenere, il vulgo la chiama so-  
da. Pista questa soda con le moli, e poi di nouo la pista più sottil-  
mente, e poi setaccia co' l' setaccio sottile, e poni questa nelle caldaie  
di rame, che l'acqua con questa si cuoce, e sarà la misura per ogni  
libra di soda vi si buttano vna langena di acqua, boglia per quattro  
hore, e che l'acqua sia ridotta alla terza parte, poi leuala dal foco, e  
fatta riposare per spatio di dodici hore, che le seccie calino giù, e  
soltone tutte quello che cala giù, l'acqua sia pura chiarissima, e po-  
nendo le lingue di feltro falla distillare nel vaso di sotto ampio si po-  
ne di poi di nouo acqua nella caldaie, di nouo si cuoce, e dopo raf-  
freddata, come dicemo, e soltone ogni sporchezza, e ritornata chia-  
ra si distilla di nouo, e così facendo al medesimo la terza volta, ha-  
uendo pensiero, che ne prendano il saggio com la lingua se non saprà  
più di sale. Finalmente colata l'acqua se ne empie vna pignata, e  
se pone al fuoco, aggiungendo legna, e mouendo fin che disseccano ho-  
mi di l'acqua, il restante diuen più spessa, e poi si densa in sale, il qual  
se ne cava fuori con la cutchiara di ferro, e da ogni libra di soda, se  
ne cava vna di sale. Da questo modo s'impara ancora

Il sal di tartaro come si facci.  
Bisogna elegere la foccia del vino vecchio, e diligentemente seccarsi  
chiamasi volgarmente questa seccia di vino tartaro, questo si pone  
in vn forno, fabricato con tale artificio, che nella volta di sopra riuer-  
berino le fiamme, che al ritornare indietro fanno in grandissimo cal-  
do, e lasciato bruscarsi in quel luogo, to ne drat biancheggiare, riuol-  
gelò con le forbici di ferro, accio la parte di sopra, che è stata bru-  
scata dalla fiamma, e diuenuta bianca riuoltata di sotto, porga il suo  
dorso alla fiamma. Come il fumo sarà cessato, pigliane vn pezzo con  
le tenaglie di ferro, e rompila, e mirà se hà questo il color biaco per

tutto, perche questo è segno di esser ben calcinato, perche accade molte volte, che solo sia calcinato la superficie, e quello di dentro resta crudo. dunque subito che sarà color di calce, lenisi dal foco, e come è raffreddata, pistala, e ponila in vn vase di gran bocca per sei hore con l'acqua, e come l'acqua sarà rischiarata, distillala per setre in vn altro vase, e poni di nuouo acqua sopra le sectie, e farai il restante dell'opra, del modo, che habbiamo insegnato di sopra sin tanto che l'acqua se sarà incorporato tutto il sale, il che auiene alla terza, e quarta volta. Poi tutte l'acque riferbase ponile in vn vase di vetro, e ponile sotto i carboni accesi stando soua l'opra sin tanto, che l'acqua sia tutta sfumata dal calor del fuoco, e quasi al fin dell'acqua sfumata, vedrai il sale restar nel fondo, ciò fatto serbalo in loco secco, che non si conuerta in olio.

Come si prepari la felice, o il cristallo per farne i pastelli. Cap. II.

**A** materia della quale se fanno le gioie, sarà o di cristallo, o di felice, dalla quale si cava il fuoco, detta pietra focasa, o le pietre rotonde di fiumi dette gieron, le migliori sono quelle, che sono al fiume Temesi, bianchi, trasparenti della grandezza di vn'ouo, e di queste se fanno le gioie, 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 luoco della fornace al sonno doue riuerbera la fiamma, e come le vedrai infocate, togliile via, e buttale nell'acqua, ricogliile, e secca, e poi le pisterai in vn mortaio di bronzo o con le mole fin tanto che volino in leggiera poluere, queste ponile in vn vaso di larga bocca pieno di acqua, e dallo mouendo di qua, e di là con le mani, che così facendo la parte sottilissima andrà sopra, e la grossa di sotto, questa poni in vn altro vaso, e nel vase pon l'acqua di nuouo, e di nuouo muoui la poluere, e farai così tanto, che la parte grossa aggrauata dal peso calerà giù, all'acqua che bai colata farà far residenza, e trouerai nel ondo vna parte limosa, ricogli polueri così sottili, che quasi non han tatto, e serbale. Ma mentre

Nu si

si macinano le pietre, o nel mortaio, o nelle ruote, l'vno e l'altro si macinano, e la poluere del mortaio, e delle ruote va con quello della pietra focaia, e però oscura il splendor delle pietre, sarà bene torto via, se busta dunque in vn vase aperto, e pot bustatoni acqua soursa, e commossa con le mani, la poluere del mortaio, o della muola per esser più leggiero vien soursa, e la poluere della pietra focaia per esser più ponderosa giù cade, subito che si vede salir sù, serua bene canuar l'acqua di sopra in vn'altra conca, e spartirsi, e questa operatione tante volte colui, che sparte l'hà da fare: mentre non vedrà più venir à galla quella poluere nera, all'ultimo cota l'acqua, secca la poluere, e riponila nel bisogno. Finito questo e conueniuole insegnare.

#### Come si cuocano i pastelli,

perche quille masse mescolate del sale, e della poluere e delle pietre focaie, e di acqua, gli gioiellieri le chiamano pastelli. Togli cinque parti di sal di tartaro, altro tanto di sal di soda, e l' doppio di questa poluere delle dette pietre, e si mescolino in vn vase spargentou sempre per inhumidarlo acqua di fonte, e poi stretto con le mani pigliano sodezza, e ne formerai pezzi d'vn pugno, o di duo, e se dicono i pastelli, poni al sole; che si secchino benissimo, poi si pongano nel forno di riuerbero per 6. bore, augmentando il foco à poco, à poco, che al fin si faccino di foco: ma non si liquefacino, e però non vi bisogna foco di mantaci, cotte che serauano, lasciate raffreddare, e diueranno così dure, che à pena si romperanno co'l martello di ferro.

## Della fornace, e di vasi necessari all'opra.

### Cap. III.



OR è da fabricarsi la fornace, laquale è assai simile alla fornace di vetrari, ma più picciola, perche non habbiamo bisogno di fare masse cose grandi. Sia dunque alta otto piedi, e sia di due volte, e la volta di sotto sia grossa di vn palmo, e mezzo, questa volta habbi dalla parte di sotto vicino terra vna porta picciola, laquale si possiano

possano porre le legna al fuoco, che stà nel suo suolo, nella cima della volta stà vn buso di vn piede di larghezza, o di diametro, per la quale le fiamme possano penetrare nella seconda volta, e tocchino la seconda volta, la onde le fiamme riuerberàdo dalla volta faccino vn grandissima caldo, in questa volta di sopra ci sieno molti vscioli, & però si busino le mura di questa volta, e sieno i busi incauati di vn meza piede larghi, acciocchè per quei busi possano intrare, & vscire i catini, e la pignatine, liquali hanno da star scouerti scura il suolo della seconda volta, liquali si fanno di vna creta, che si porta da Valentia, che dura mirabilmente al fuoco, sia la loro crassizza di vn dito, l'altezza vn mezo piede: ma il solo sia più massiccio di quella parte di sopra, acciocchè non si rompino per la violenza del fuoco, hor' essendo apparecchiata la fornace, s'accendano le legna di sotto, et la fornace si cominci à riscaldare à poco, à poco, si che in sei hore sia tutta di fuoco. l'operante non bisogn partirsi mai, ma assiduamente attendere all' operatione, e possa fare il suo officio, all' hora si rompano li pastelli, e se ne faccino pezzetti quanto vna noce l'vno, e per quei busi si pongono con le mollette di ferro ne catini vn pezzo per vno, lequali cominciando à liquefarsi si gonfiarano in vesciche, e gonfiandosi molto, con i spedi acuti si deuono pungere, che vscendo fuori l'aria, le vesciche si sgonfino e calino giù, e non cadino fuori per li labri della pignatini, all' hora poi si pongono de gli altri pezzetti, e così facendo il medesimo, finche le pignatine sieno piene infino al labro di sopra, e così fa fuoco per tutto il giorno, che si cuaca ben la materia. e poi ponendo vn ferro torto dentro, se ne prende vn poco, & se ne vede l'esperienza, se la materia ha ricenuto già la perfetta lucidezza, e vedendo cha già è trasparentissima e pigliata materia di vetro, se leua da detti catini con ferri fatti à questo vso, e toltita ben tutta, si buttano nell'acqua chiarissima, acciocchè lasci fuori alcuna sporchezza, che haueuano in se, e tanto sale, perche non facendosi questa diligenza le gioie fatte di questa mistura, con repentina occasione sputa fuor' il sale, e si vede il vetro offuscato come di picciole nubbi. Ma in questo bisogna molta auuertenza quando si leua il vetro da catini, che non tocchi le mura della fornace, perche vi si attacca il vetro come visubio, ne se ne può distaccare; senza venirsene parte della creta della fornace; o che non ve cada qualche pezzetto in quei catini, perche difficilmente se ne leua, e la lucidezza del

Raff' ed Pro che sarà il vetro si pone di nouo in quei catini, che per due giorni stia liquefatto, & infocato, fin che si cotta in vn perfetto smalto. Quando la m'futa del vetro sarà stata per duog' giorni liquefatta, alcuni per far il vetro più chiaro, e trasparente, e non vi nengh no per dentro per le uioie alcune veschie, per essere il vetro si supposto à questo uito aggiungono dentro i catini uita tanq di b'acca la qual possa subito diuenir rossa, poi si liquefà col vetro, & diuenta trasparente. All' hora se fa l'esperienza con vn ferro macinato cauandone vn poco fuori, e se il vetro non harà alcuna veschie, sarà il vetro perfetto, e si la massa delle giare, sarà assai perfetta. Hor passiamo ad insegnare i colori, come possiamo colorir il vetro giallo, verde, & azzurro.

### Come si fingono i colori. Cap. IV.



Vando il cristallo si cuoce nella fornace, nel medesimo tempo, e foco si preparano i colori, e primo.

Fare il gruoco del ferro.

Così insegnamo. Si pigliano tre, o quattro libbre di limatura di ferro, e queste si lauano benissimo, e queste ponendole in vn tegame di creta con l'acqua, si lauano benissimo, perche il ferro per il suo peso cala subito giù, e qualche lignetto, focchi, ouer altra specie di bruttezza sta su a galla, e si hauendo la limatura ben netta, e lamata, si secca bene si pone nel medesimo uase uitrato di dentro e vi si butino dentro tre, o quattro caraffe di aceto fortissimo lasciala così macerare per tre, o quattro settimane, riuolgendola, & maneggiandola il giorno feste, & otto volte con vn excochiaro di ferro poi datoli tempo che si riposi, bisogna colar quell'aceto in vn' altro uase, e si pone aceto di nuouo in quella limatura, e così far il medesimo tante volte, finche l'aceto harà mangiato tutto il ferro, tutto quello aceto, poi si pone in vna pignata si pone al foco, e si fa duolre finche l'aceto si dissolua in raze, e che resti nel fondo vna residenza limosa, e si preseruando il fuoco s'attaccarà dentro la somma, lascia bruggare quella grassella, e quella poluere che rimane nella pignata, quello serà il gruoco del ferro. Altriradono chiiodi di ferro rubiginoso, e quello poi infocato, l'estinguono in aceto

di s'risissimo, poi colano quello aceto, & disseccata quella ruggine di nuovo la pongono al foco, & s'infocchi & di nuovo la spargono di aceto, e così fanno tre. e quattro volte, poi fanno espirar l'aceto in vna pignata, e quel che resta sotto si ricoglie. Hor resta ad insegnare

Come si calcina la zafara

Dal lato della fornace si fa vna finestra, e sopra quella si fa vna celletta, unita con quella, ouer forno picciolo, che da quello per vn basso si entra nella fornace, questa camera habbia la sua porticella, la qual sia tanto grande quanto basti ad entrare. & seruir la mano dell'artefice, mentre bisogna apparecchiare alcune cose all'opera, sia questa celletta di vn piede di lunghezza, larghezza, & altezza. Poi si pigli la zafara di vnetarsi si ponga scura vn mattone, e ponga dentro la camera, poi si ferri la porta che tutta s'infocchi di fuoco, e di po serbore si tana fuori, e si butta nella acqua, e se romperà in pezzetti, si dissecca, e si piglia, & se disseccata tanto, che toccandola non par che tocchi corpo, poi si serba, e se non basterà farla così sottile col mortajo e'l pestone battandò acqua nella polvere, conturba con le mani, poi la seta di posarla, et la vna parte nasce l'acqua, e butta nuoua acqua nella polvere, e ciò fa tante volte fin che quello che riman sotto che su grossamente pefo, pestato di nuouo, e poi stracciato di nuouo passi per per qua, e poi seccato fortissima polvere l'bara fatta. Hor resta

questo modo di... Il Rame come si bruggi

Togli il rame limato con altro tanto di sale pongasi in vn tegame di terra al foco, cioè entro il forno apparecchiato, e per tre bore, ouer due, con vn ferro uncinato lo andrai rinoltando accio che venga bruggiato da tutte le parti dal fuoco, lascialo così tutto infusato per vn giorno naturale, poi lo toglie, e partiolo in due parti, vna ne secca, e l'altra poni col sale ponela di nuouo al fuoco per vn giorno artificiale, e questo fa tre, o quattro volte, accio che più perfettamente si calcini, ponendo diligenza, che s'infocchi bene al foco, e nõ si liquefacca, e come sarà bruggiato si farà nera,

Com



## Come si coloriscono le gioie. Cap. V.

**A**pparecchiate che saranno tutte le cose; non r'iman altro à fare, che finiamo di far le gioie, & insegnar di colorirle, e cominceremo dal zaffiro come si tinga,

perche gli artefici cominciano da quello, perche subito che sarà tinto, se uon sarà subito tolto dal fuoco, suapora il colore e diuen sempre più bianchiccio e quanto più dura nel fuoco, tanto risplenderà di più risplendente colore. In vn catino pien di vetro, se pone vn pochissimo di zafara, cioè ad vna libra di vetro, si pongono due dramme di zafara, e poi con vn ferro sorto bisogna riuoltar sempre senza lasciar mai dal fondo alla cima, e come sarà ottimamente mescolato, bisogna fare st. saggio, pigliandone vn pochetto dal catino, e se lo vetro vi parrà ben tinto, toghetelo dal foco, se troppo bianchiccio giungil zafara: si troppo colorito, ti gli vn poco di vetro dall'altra pignatina, e poni in questa, e fa cuocere per sei bore, Così potrai

far l'acqua marina

che è pur pesue di zaffiro. Si pesa in poluere sottilissima il rame bruggiato, che appena si tocchi col tatto, che facendo altrimente la gioia verrà assai rozza, poi si meschia col vetro, la quantità non si basta insegnare, perche se ne fanno essim colorite, e men colorite, cioè per ogni libra vna dramma basterna. Resta ad insegnore

come si facci l'ametisto

à ciascbuna libra di vetro. Si pone vna dramma di manganese, e così verrà il color di ametisto, si serà la gemma grande, datele poco colore si bda esser picciola poco, perche di quella si seruono per gioie di anelli, & per altri vsi. Casi anchora si sforzaremo

far il color del topatio

per ogni libra di vetro si mescola vna quarta di oncia di croco di ferro, e vi si gionge vn pochetto di minio, accioche porporeggi più meglio. & per ogni libra ci aggiongeremo tre oncie di minio, ma primo se pone il minio, e dopò il croco. Ma se ti piacerà

far il color del crisolito

Come, harai fatto il topatio, e vorrai fare il crisolito, gioggeni

vn poco più di rame, e questo accioche verdeggi vn poco perche il crisolito non è in altro differente dal topatio, ma non che risplende più chiaramente. Così solemo

fingere lo smeraldo

Questo sia l'ultimo, perche bisogna star poco al fuoco; perche essendo la rame grauosissima, quando si meschia co'l vetro per ogni poco, di tempo dopo mescolata cala giù al fondo, e la gioia sempre biancheggia. Così dunque farai. Quando harai tinia l'acqua marina, facilmente tu cōuertiras in vno smeraldo, giungadoni il croco del ferro, ma il croco bisogna che sia lametta della rame, cioè, si primo l'ho aggranderemo, la quarta parte darame, hor ch'aggiungeremo parte del croco, et altrouanto di rame. Ricordati dopa hauer buttato il colore, che si cuocano per sei hore, accioche la materia della gioia si rischiarì quello, che per hauerui buttato il colore li hauea annebbiata. Il fuoco vn poco dopo manchi, fin che la fornace si raffreddi, all'hor si canno i catini della fornace, e rottoli, neauerai le gioie falsificate.

## Come le gioie si possano far d'altro modo, Cap. VI.

**S**il modo che habbiamo insegnato, e'l modo vstato, e questi si sogliono usar appresso tutti, se ben da loro si tiene occulto: ma hora ne insegnaremo vn'altro modo loquale hauea deliberato appresso me tenerlo sempre secreto, perche con spesa poca, e con pochissima fatica si faranno le gioie, p'ù splendenti, colorate, et allegre, e finalmente che in lung'hissimo tempo il sal non verrà in faccia. Et annubilarà il color della gioia. E si quelle che si trouano à Pozzuolo tra quelle pietre dirupate de gli anuichi edificij, e nell'arene del mare fatte prima da gli antichi, che anchora risplendono, e paiono vere, e par che da nostri non bastino à potersi falsificare, noi ci sforzaremo co'l nostro modo non solo farle e simili, ma farle assai migliori. Apri dunque l'orecchie, e nasi, edile con fedel pecto. Figlisi del cristallo di rocca, e si ponga in cruciuolo ed infocarsi al fuoco, e come sarà rouēte

smor-

smorzalo nell'acqua fresca, che si romperà in mille parti, togli, e secca, e poni di nuoua in crucciolo, e copri di sopra, che non vi cadino dentro carboni o fuligine, o della cenere che vola, che calandone dentro il vaso contaminarebbe il candor della gioia, come sarà dissecco, poi lo renderai sottilissimo soua vn porfido, che voli in aria, por ferba poi habbi minio, e poni la terza parte, Et harai la materia del cristallo. Hor insegneremo i colori

Per fare il topatio

Si porrai vna parte della poluere detta, e la terza parte di minio in vn crucciolo gagliardo, poi lo coprirai soua con vn conuexio di creta costuma sospeso dal crucinolo, che possa euaporare, e non lasci cadere dentro il vaso alcuna lordura, e ponilo nella fornace di cretari nel mezzo, a gli altri vasi e cotta la fornace sarà fatto il colore, rompi il crucciolo, et l'harai nel fondo sso.

Fingere il Chrisolito,

Tre parti di minio, Et vna di cristallo, e duo grani di verde rame per oncia, farà il chrisolito, che è mezzano tra il verde, et il giallo.

Haer il smeraldo

Tre parti di minio, Et vna di poluere di cristallo, et per ogni oncia di questa mistura poni quattro grani di verde rame, e sarà lo smeraldo, ouero si calcina la pietra focata nella vettiera per 24 hore, poi si poluerizza sottilissimamente, e si pigliano quatro oncie di questa pietra Et vna libra di minio, Et vn oncia di verde rame, si torna a cuocere, e verrà bellissimo.

Fare il giacinto

Tre parti di minio, vna di cristallo, Et per ogni oncia di questa mistura poni sei grani della pietra bematite,

## Altro modo di tinger le Pietre. Cap. 7.



I sono dopo accorto esser molto faticoso il poluerizzare, et il calcinar il cristallo, anchor di molta spesa, per costar il cristallo di rocca, e finalmente vengono l'istesse, e forse migliori, e prima

Di fare il Smeraldo

si piglia la pietra focata, e si calcina per tre hore nella fornace di cretari

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 a riguardare, così poi fanno

il giacinto

Alla predetta mistura del minio, e pietra focaia calcinata giogonno una oncia di orpimento, e farà un colore assai bello. I restanti colori potrai da te comporre secondo il modo sopra narrato.

## Di varietinture di cristallo.

### Cap. VIII.



Abbiamo dette delle tinture de cristalli non triualij, e communi ma sapute da pochi, e sapute con gran fatica, & sperimentate da me, hor tratteremo de gli altri modi di tingere il cristallo, e molto nobili, & anchor conosciute da pochi, non dico da soli, cioè tingere il cristallo di rocca, di color di rubino, ò di giacinto

senza rompere, ò calcitrare il detto cristallo di rocca. Piglia sei parti di antimonio, quattro di orpimento, tre di arsenico cristallino, altrettanto di solfore, due di tucia, pista ogni cosa separatamente, e setaccia bene, si pongono dentro una pignatina, e si pongono i pezzetti di cristallo grandi, ouero coperti fra le polveri, ouer attaccati al couercio pendenti, con fil di ferre, così si pone al foco, che si scaldi à poco à poco, all'ultimo s'infochi per due hore: ma senza fiato di mantici, che non rada in pezzi, ouero si liquefacci. Il segno che sarà benissimo colorato sarà, si tollone un pezzo cò le tenagliene di ferro, vedrai che sarà tinto di rubicondo, e fulgidissimo colore, e se non è ben colorito, poni di nouo al succo, e dopo alquanto di tempo, vedi la medema esperienza. Ma questo è da auertirsi con molta accuratezza, che quando si leuano dal foco, non si leuino subito, e si raffreddino, perche si spezzano, e rotano in pezzi, se ti piace di color di giacinto, togliilo presto dal succo, se ruoi di infocato color di rubino, lascialo dimorar piu nel foco. I giacinto volen-

Co dolo

dolo fingere, potrà solo porre l'orpimento poluerato. Possiamo  
che il zaffiro di color celeste diuenti diante.

Questa gioia, 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 vna lamina infocata, e lo pongono in mezzo del forno di reuerbero, altri lo sepeliscono nella simatura di ferro, e l'infocano. Noi lo facciamo più sicuramente di tutti. Noi riempiamo vn cruciuolo di calce viuua, e nel mezzo sepeliamo il zaffiro, e poi scaldando à poco à poco il vase, all'ultimo lo copriamo di carboni, e accesi che sono non bisogna molestarlo il foco con vento di manteci che soffinando si spezza in molte parti, dopo alquante hore, come stimamo che habbi perso il suo colore, bisogna con molta diligenza, che il fuoco da se s'estingua, e tirandolo dalla calce consideramo, se haue anchor perduto il colore, e riceuuto ql del diamante, che trouandolo così, lasciano stare, e lo lasciano raffreddare nel fuoco. si non anchora l'ha perso, si cuopre di nuouo nella calce, e dando più fuoco fin tanto, che per forza del foco vada via tutto il colore, il che auiene fra cinque, ouer sei hore. Si bà da auertire con summa diligenza, che ponendosi al foco, si scaldi à poco à poco, crescendo sempre il fuoco, e così al raffreddare, che si lasci morire il fuoco da se, perche si repentinamente sentisse il freddo, come accade spesse volte, o si agghiaccia, o se rompe in molti pezzi. Tutte le altre gioie come il zaffiro perdono il colore, oltre più tiste, altre più tardi, secondo la loro durezza, l'ameniso facilmente, lo perde, e si deuè usar leggier fuoco in esso, che dandogli troppo gagliardo, straggiaccia, e si calcina. Ci seruiamo di questo artificio quando vogliamo trasmutar le altre gioie in diamante, lequale poi segate per mezzo, e poi colorite di sotto, ne viene vn'altra specie di falsificare gioie. Sapendo questo esperimento ne vien vn'altro, si fa

ch'vna gioia da vna parte sia bianca, e dall'altra  
rossa, o azurra.

Habbiam viste molte gioie di valore finte di questo modo e l'ho viste da principi hauerle molto care, cioè vna pietra di duo, o di più colori, perche da vna parte è zaffiro. e da l'altra diamante, e così di vari colori: il che auerrà di questo modo: si per esempio vegliamo, che vn zaffiro, che da vna parte sia diamante, e dall'altra tur-

cbina

china, o da vna parte bianca, e da l'altra rubino, farat così. Quella parte che vogliamo rossa, o azzurra la circondamo di creta benissimo, e così la facciamo poi seccare, e poi posta al foco di varij modi come habbiamo detto perde il colore, e inbianchisce, che à gli ignoranti di questo secreto li par gran miracolo di natura, cosa che si fa con tanto leggiero artificio. Potremo

tingere di vetro di varij colori.

Non lascierò di dire vna cosa degna di consideratione, laquale m'è accadde mentre stena esperimentando queste cose. Il stagno calcinato toglie la perspicuità al vetro cristallino polito alla retta, e esposto al foco ardente, e lo colora variamente, e li fa oscuri: perche vna parte s'impetra, l'altra si colora variamente, che parra vn opalo, ma bisogna spesso levarlo dal foco, e accomodarlo, finche serai sodisfatto. Calcinar il stagno à questo effetto già l'habbiamo insegnato di sopra; aggiungeremo alcune cose non già occulte, o molto necessarie: ma per non lasciar cosa da dire intorno à questa materia, cioè

tingere il giacinto

Èstai bello, ne molto dissimile dal vero. In vna pignata di creta pongasi piombo, e si ponga in la fornace di vetrari, e lasciata su per alcuni giorni, che il piombo si riuolta in vetro, e imitarà il color giacintino. Quasi co'l medemo modo

tingere lo smeraldo

Porrai, e harà colore di vn verde prato. fa mangiar l'argento da l'acqua forte, poi buttando le lamine di rame sotto, come dicemmo, si accosterà à quelle, raccolto, e desiccato, si pone in vn segamento di creta dura, si pone alla fornace di vetrari, perche non con molto spetio di giorno si riuolta in smeraldo. Così de gli altri metalli lascio il pensiero ad altri di esperimentare, à noi basterà di bauer aperto la via, e detto cose vere. Potremo anchora


tingere i carbonchi.

Di orpimento, per seruirsi di loro in alcuni ornamenti, perche sono molto frangibili: ma di bellissimo colore, e risplendono d'vn splendentissimo color di cocco, e irraggia fuori vn bel resplendente colore. Piglia quattro oncie di orpimento, pesta, e poni in vna carrasa di vetro, e il fondo cuopri di luto sapienza contro la violenza dal fuoco, e eoprirai la bocca lentamente: così accesi sotto i carboni il fumo andrà fuori, e la parte più leggiera,

epiu sottile della materia ascende in luoco piu alto, e la vedrai accostarsi circa i muri della carrasa, e d'intorno le volte del collo, e à poco à poco, piglia corpo, e venendo piu parti, piu va crescendo, e fa certe ampolle come acqua, e crescendo co' l tempo la abbondanza, già cade, alcuni se ne fermano al collo, il colore à tutti è di ardentissimo rubino, ma sono piccioli, e frangibili. Rompasi il vase. Et con vna acuta punta di coltello smoni dal vetro quelle ampollette di color bellissimo di gioie, e te ne seruirai. Se di quelle picciole ne vorresti far vna grande, di molte di quelle picciole, ponile sovra vn pezzo di carrasa di vetro rotta, e liquefa à leggier fuoco, che non si può veder gioia di color più giocondissimo.

Come si faccino gli smalti.

Cap. IX.

 Dopo hauer fatto le gioie, faremo de smalti, opra simile, e si fanno delle medeme misture, e si tingono con i medesmi colori, questa sola differenza vi è, che nelle gioie vien il vetro trasparente, in questo è corporeo, e non risplende. Anticamente di queste si faceuano il musaico, e gli orfici se ne seruono per incrustar, et adornar l'oro. A questi se li dà corpo, e sodezza col' stagno. Ma che habbi à farsi per

fare il smalto di color di latte.

Pigliasi due oncie di cenere di piombo, quattro di stagno, co' l doppio di vetro, e se ne facci corpo, ne farai pilole, e per vna notte poni à foco lento, guardandose che non s'accosti à i lati del vaso, riuoltando e mescolando con vn baston di ferro, e come sarà liquefatto, augmenta il foco e sarà fatto. Così al contrario se vuoi

tingere il smalto nero.

Ad vna libra di cristallo giongerai vna dramma di manganese, così diuerrà di color di Leone, poi vi giongerai vn'altra di zafaro, e la mistura diuerrà nera, piglia spesso il saggio, si sarà di porpora oscura, o di color di viola, perche aggiungendo corpo, cioè calce di stagno, la compositione sarà piu negra, Ma

far il smalto giallo carico di colore

Potrai, giongendo per ogni libra di cristallo in poco di croco di ferro

Di Gio. Batt. della Por. Lib. VI. 285

ferro, e de più tre oncie di giallino, delquale si seruono i cretari, all'ultimo piombo, e stagno. Ma si

far il smalto giallo più chiaro

Vorrai, in luoco del giallino, giogeneri il gialletto, e harai quanto desideri. Porrai

simulare il smalto verde

In questo modo. Giogenda rame bruciato, che volgamente si dice raminella, cioè per metà, e così verrà più carico di colore, si verrà bianchi cio, e poco carico, giongi limatura di rame, che cade da martelli di fabri, quando martellano il rame infocato. Si

far il smalto rosso

Vnoi, giogeneri ruggine di ferro, ma pesto sottilissimo. Ma desiderando vn

smalto, che da vna parte sia denso, e da vn'altra risplenda.

Farai i pastelli di terra, e del doppio di vetro, e poi si liquefacct a foco di riuerberio in vase atto al foco per vna notte, mescolando spesso con vn bastoncino di ferro, così harai in vna picciola massa vna parte trasparente, & vn'altra lucida. Sarà anchora vn

smalto di color d' ametisto

Ilqual si fa solamente di manganese, e se verrà di color troppo carico, giongi piu corpo, cioè stagno calcinato, e piombo. Così

tingere il smalto di color azzurro

Porrai, con lo zafaro, giogendoui vn poco più di corpo. Da questi far il smalto di color pidocchioso

Porremo, perche è composti di molti ponti mescolati insieme, che par che son vna massa di pidocchi gionti insieme: ma molto giocando à vedere. Quando lo smalto è fatto già denso spargilo soua vn marmore, e subito spargerà soua quelle gruogho, o color pallido, à goccia, à goccia, e l'harai. Se vuoi

hauer vn smalto di duo colori

mescolato, buttalo soua il marmore, come habbiam detto poco anzi, e poi ponui smalto sopra di vn'altro colore, e vnisci insieme premendo con vna palettina di ferro, Ma si cerchi

far vn smalto piu nobile

Delquale si seruono gli orefici, per ogni catino giongi duo pastelli di sal di soda, e di arena, dellaquale se fa il vetro, e sarà assai più perfetto.

Medo



## Modo di far lo smalto rosacchiero .

### Cap. X.



*A i vetrari moderni piu praticchi si sforzano di colorir lo smalto di color di rosa ch ara, che volgarmente chiamano rosacchiero, e vi faticano molto, per hauer visto, che gli nestri antichi l'han fatto molto artificiosamente, e di vn bellissimo colore. Noi raccontaremo quello che habbiamo fatto noi, e visto far à gli amici, dicemo quel che sappiamo, porgendo occasione à chi più sa, di passare piu innanzi. Questo sarà il*

modo di far il rosacchiero .

*Poni dieci libre di cristallo in vna pignatta, e come sarà ben lique fatto, ponui dentro vna libra di minio eccellente, lamità per volta mescolato con vna verga di ferro prestissimamente, perche la sua grauezza ageuolmente cala giù al fondo, come sarà ben mescolato, leuato della pignata, con i ferri acconci à questo effetto, e buttalo nell'acqua, e così non ti rincresca far fin alla terza volta, poi giongi cinque onze di robicondissimo cinabrio sopra il rame calcinato, & hauendolo molto ben mescolato insieme, lascia riprsare per tre hore, come harai cio fatto, giongi tre oncie di vetro di stagno, mescolando senza posar mai, e così hauerai vn splendidissimo color di rosa nel vetro, delche ti potrai seruire p smaltar l'oro, & anelli: ma in questo modo potrai*

fare il vetro del stagno

*Poni in cruciuolo vna libra di stagno, e lascia riscaldare, poi si liquefacci nella fornace di vetrari, nel reuerbero delle fiamme per tre, o quattro giorni poi leua, e raffreddato, rompi il vase, e trouerai nelle superficie il vetro di color giallo turbido, e si starà molto nel vase, diuerrà più perfetto, ne mi e accaduto di veder cosa meglio in questo geno di molti, che ne habbiamo sperimentato: ma bis gna por usi molto ben pisto in poluere, che non solamente co'l mortaio, con le mole, ma col porfido bisogna tritarlo. Si verrà rosso di souercbio, giangendo piu vetro lo rischiariremo. Ci è anchora vn altro modo di farlo*

Rifer-

Reservato à gli amici. Sieno nove parte di stagno bruscato sette di piombo, due di cimabrio ferretto di spagna, e tartaro meza parte, pietra hematite vna, rosso di pittori vna quarta: fà come sai.

Come si faccino i vasi d'agata, ò calcedonio. Cap. XI.

**S**anno l'agate così belle, e così naturali, che paragonate alle vere, le vere paiono falsificate, e le falsificate vere, il secreto è bello, e raro. Piglia acqua forte vna libra argento in fogli libra vna, argento vno oncie quattro, mescola insieme tanto, che l'acqua forte risolua i duo argenti, poi piglia sei oncie di ferro infocato, pesto in mortaio, e ridotto in poluere sottilissima mescola con oncie tre di rame bruscato, sopra lequali polueri fa passar due ò tre volte due libre di acqua forte, quali raccoglierai col recipiente perche non perde la sua virtù. poi piglia pietra hematite vn oncia, pestala in poluere, e due oncie di azzurro oltramarino ordinario, cioè terra de spetiali di questo colore, e mischia. dopo porta alla fornate di becchieri, e fagli aggiungere di cristallo bollito 13, ò 20, ò 30, libre à giud. tuo. e habbi 20. fogli d'oro, e fa strato sopra strato con la mistura, e riusciranno i vasi bellissimi laurati, che faranno.

Come si fa la porcellana. Cap. XII.

**R**aggoneremo 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. 37 cap. 2. dice così. L'oriente marda à noi la murrina se ne ritroua in molti luoghi ne quelli molto principali, e principalmete nel regno di Parti, e nella Caramania Giudicano che sia humore condensato sotto terra dal calore di grandezza: u niun luogo passa gli Abachi, di grossezza quanto basta ad vn vase da bere, hanno vn splendor senza forza, e s'orsì

tersi più tosto, che risplendenti. Il prezzo è la varietà di colori, circondandolo intorno varie macchie, nella porpora, e nella candidezza, e nel mezzo de l'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 certi reflexsioni di colori, che si veggono nell'arco celeste. In questi si desiderano le macchie grasse, e lor vitio l'esser trasparente, o pallide, anchora certi falsi, e monticelli non eminenti, & alle volte come nel corpo, che risiedono. Sono anchora lodate per l'odore. Questa opinione è confermata dal scolpatore de suoi peccati Scaligero. Ma io son di contrario parere della porcellana nostra, e vna creta composta di piu materie, & quella è cosa naturale, e le note, e conditioni di l'vna, e l'altra sono assai differenti, come ne parleremo più largamente altrove. Ma non vngamo à scriuere come si facci. Scaligero dice esser solito da suoi maggiori forsi della porcellana, e però saperla ben fare. Si prendono scorze di oue, e scorze di cochiglie marine, o vniblici, chiamate volgarmente porcellane (onde egli vuole, che pigli il nome di porcellana) e queste si fanno in sottilissima poluere, laquale mescolata, & amasata con l'acqua se ne fanno vasi, e le sotterrano, e non le cauano fuori se non dopò cento anni à venderle, che ne fanno ogni anno, e le sotterrano, e scriuono i tempi quando le fanno, per saper quando le hanno da cauar. Ma egli che nota i difetti del Cardano, e disuoso così nel nome, come nel modo come si facci, l'habbiamo noi così fatti. Si pigliano le tibie di buoi, dicono finchi, e si calcinano al foco benissimo. finche diuenghino bianchissimi, e si tritano minutamente, poi toglie vna terra chiara bella da molti luoghi d'Italia, come terra Vicentina, nel Regno di Napoli al monte di Maiella; appresso Viterbo è molto leggiera; intendo anchora à Ponza Isola essere anchora eccellentissima, così cinque parti di cenere di esso di boue, & vna di questa terra, e con questo si mescola vna parte di alumo di piuma, che fa la mistura più resista al fuoco, di queste se ne fa rose e si cuoce alla fornace di vasari al modo solito. Poi se le dà sopra lo smalto della maiolica; ma quanto si può più sottile, ponendo in detta mistura la cinquantesima parte di smalto bianco per la porcellana bianca. ponendo berace in luoco di sale. Notando che quanto meno si potrà della terra vicentina, più veranno trasparenti, ne si ci aggiogge per altro che far che si sostenti e possa lauorarsi alla ruota di cretari.

Come

Come si falsifichino le perle. Cap. XIII,



On farà fuor di proposito aggjonger à queste il modo di falsificar le perle, perche molti vi s' affannano intorno, io di quanti ne ho pronati, se ben niuna di mio modo, pur questo è il men cattivo de gli altri.

Modo di contrafar le perle.

Piglia d'acqua vite finissima onze tre, e d'acqua forte, di alume di rocca, e salnitro parti eguali onza vna, ponius dentro argento furo in foglio, e questi poni in vna cucurbitula di vetro, cò'l suo coperchio ben lutato, che non respiri. poni sotto il fimo dieci giorni, cauandolo fuori, trouerai sopra l'acqua irratante vna bella pellicina di argento, ricoglila con vn cucchiaro di argento, e serbala ben serrata, che non s'imbratti, riporrai la cucurbitola sotto il medesimo fimo per dieci altri giorni, poi leua e fa il medesimo, fin tanto che ne assumerà sopra, poi la restante aqua cola per pezza di lino in vna bucciata di vetro, e vi porrai dentro tre oncie di argento viuo puro, serua, e poni pur sotto il fimo per venti giorni, e trouerai l'argento viuo solo in acqua, ponetevi dentro vna oncia di perle minute, e tutato il vase poni pur di sotto il fimo per quindici giorni, e si muteranno in acqua, e sopra l'acqua vna certa ontuosità, quale si chiama il grasso delle perle, ricogli come prima, e conseruala, torna l'acqua nel medesimo fimo, e dopò li medesimi giorni, apri, e ricogli medesimamente la grassezza, fin tanto, che ne verrà di sopra, l'acqua rimasta fa evaporar a poca lento, finche secchi, all'ultimo da fuoco forte, finche solimi l'argento viuo, che le perle resteranno calcinate nel fondo del vase bianche: togli quella, e imposta con due parti serbate dall'argento, & vna 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 vn fil di argento sottile, quanto desiderà il forame, lasciadole finche si rassodino nelle formi, che sarà fra vna hora, togliete poi, e ponile à seccar dentro vna carrasina all'ombra per vn giorno: e secche poi vngerete cò'l liquor delle perle parte vna, e che doppio di quello, cò'l argento con vn pennello, e fatele poi seccare all'ombra, così per cinque volte dentro vna carr. fina, e poi al sole per sei giorni. Ponnosi anchor falsificar le perle in

P p altro

altro modo

Si piglia la lacrima chiarissima del mastice, e fa tione quantità si ad comboda su le pice di due stecchi di legno, o di ferro, e si bada bopra auolendo su le punte di legnetti, riscaldado, e tenendola molle al-  
 l'ome di vn'vndela; ma che non si quactino dal fumo che sempre  
 fiandra e rassumandosi in vn bellissimo colore di perle, che parano  
 naturali ebt, con difficoltà si conoscano dalle vare; durano nel bel  
 fuo colore per alcun mese; il modo di farla con gli occhi delle se-  
 pie non lo pongo qua, per che è troppo volgare. Ma per  
 rischiarar le perle vecchie

ponete in aceto fiori di papueri seluaggi, e rose bianche poi disto-  
 late, e in quello aceto ponete le perle: per vna hora e tolgiate che  
 se trouarete hauer rasu vn'cruzza, e tu bianca brua, togliendo quella  
 vnggiate della vecchiaia. Non lassere mo di varare it

modo di far la turchina piu colorita

Quando se vuol vedere, per che non dura quel colore piu di vn me-  
 se, si pone dentro la aqua forte, che habbi mangiato rame, e di ver-  
 uina verde, ma ponendola dentro la neue si fa piu acresa di colore,  
 e dura per vn giorno.

## Delle fogliette che si pongono sotto le gioie. Cap. XIII.



Otto le gioie si pongono certe fogliette di metallo, che  
 per esser no trasparenti, fanno che risp'chdano o piu  
 cariche di colore, o piu obiare, come piacere à al'gu-  
 sto di chi le porta, perche se tu vuoi che risp'ndano  
 piu chiare. Vi pongono le foglie sotto di piu chiaro  
 colore si piu cariche, di colori piu oscuri, oltre à cio risp'ndendo le  
 gioie d'vna non terminata trasparenza, e dimostrarano il fondo dell'  
 anello onde diminuiscono il prezzo della loro bontà. Questa è stata  
 inuentione di moderni, che si fanno certe fogliette coloratissime,  
 splendentissime, e di giocondissimi colori, ac cio che terminino la lor  
 trasparenza, e accocchino i colori, risarciscono e gli emendino. Noi  
 biamendoci dilettato assai di queste, ne tratteremo particolarissima-  
 mente. Le foglie si fanno, o di solo ormo, o di rame & oro, & argento  
 misco-

descolate, diremo prima di quelle che si fanno di semplice rame. Si comprano da ramieri lamine di rame, di grossezza della piu grossa carta, accioche con piu ageuolezza si faccino piu sottili, le quali secaremo in piu parti di tre diti l'vna, e duo di larghezza, sicche due libre di lamine si diuidano in cento trenta particelle: queste di uideremo in due parti accioche si possano martellar piu ageuolmente, dunque torremo quaranta di quelle, e le batteremo co' martello, come fanno gli orefici, i quali reducono l'oro in sottilissime laminette per indorare. Sia l'incudine piana, polita, e cosi il martello, accioche nelle battiture non segni il rame, e si rompa, battendo hor vna parte, hor l'altra, che mentre l'vna si cuoce al foco, e son calde si battono, e come son raffreddate si tornano al foco. che se altrimenti farai, anderanno in pezzi, le quali subito separarai dall'altre, perche le rotte fanno romper l'altre. Ma accioche si cuocano piu facilmente, come cominciano ad assottigliarsi, ci seruiremo di questa inuentione. Habbianosi due laminette di ferro di quattro diti lunghe, e larghe di grossezza di vna carta, che tenghino nel ventre le altre, e le rinchudano da tutte le parti, perche replicandosi la prima, ritenga l'altra nelle sue piegature, che non solo non possono scappare: ma fa che ne la cenere, o altre sporchezze l'imbrattino. Quando harai chiuse cosi le lamine di rame, ponile al foco. & accessi i carboni, falle di fuoco, poi leua il fuoco, e pigliale con le forbici di ferro, e scuotendo ben la cenere, lascia raffreddare, e di nuouo le martella, che si assottiglino, e si faccino sottilissime foglie, e mentre martelli queste, l'altre ferrate nelle piegature di ferro s'infocchino, e questo ridotto a sette volte farai mentre l'harai ridotte in sottilissime foglie, e saran buone per l'opera, onde non fara se non bene. Priue der spesso le lamine accioche l'altre non si rimpiano martellando, perche rompono quelle che le stanno vicine, e quelle l'altre. Ma perche mentre si battono, si sogliono annegrir, & imbrattarsi che spesso ingannano il redire, pero bisognaauer vn pignatino apparecchiato pieno di acqua, con egual parte di sale & tartaro, e b'glia al foco, ponini dentro le fogliette, mouendole continuamente poiche bugliando diuentino bianchissime, poi si leuano dal foco, e si lanano in vn piatto pieno di acqua chiara finche s'ino lauate eccellentissimamente, poi si asciughino con vn touagliolo di lino, e di nuouo si riducono sotto il martello, e s'infocchino, come prima finche seranno assottigliate in sottilissime fogliette, come loro. l'incudine, e il martello

bisogna che sieno piani tersi, e piu lucidi di vn specchio, e si fanno cō tale artificio così. Primo si arrotaranno alla rota, doue 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 vna piastra di piombo, e poluere di smeriglio, e lasciando di far questa mansfattura, perderai il tempo, e la fatica. In duo giorni sarà fatta l'opera, cioè ponendo sette volte, ouer otto el fuoco le laminette, cocòdo. Et quattro volte almeno biancheggiando. All'ultimo si ricerchino tutte se seranno intiere, e ridotte alla perfetta sottilezza, laonde si alcune seranno alquanto solidette, si possono di nuouo battere, e sottigliarsi. Questo si bene si deue esseruar con diligenza, che se seranno sottili, stieno meno al fuoco, perche subito si liquefanno, e stieno anchor poco nel pignatino, perche saranno rose dal sale. All'ultimo si reschino con le forbici, e si facciano quadrati che sieno più commode all'opere.

## Come si poliscano le fogliette. Cap. XVI:

**G**ia perfettamente fatte, et assottigliate le squolette, noi le poliremo. Ma prima bisogna che sieno apparecchiati gli instrumnti, accio che con piu commodità si possano polire. Piglisi vna lamina di rame cōprio della lunghezza di vn piede, di larghezza della palma della mano, e poliscasi exquisitissimamente che veramente imiti la lisciezza di vn specchio, questa s'incorni con le mani a poco a poco, d'co'l martello in forma di vn semicilindro, dopo faremo vn legno al torno della forma che sarà quello, che gli quadrif sopra egualmente, e s'appiani con lui, e che da ogni parte riceua quello legno nel suo concano, e poi con quattro chiodetti ficcati ne quattro anguli si fermi che stia immobile, questo legno sia fermato sopra vn scabello attaccato sopra due colonnette di lunghezza di vn piede ne suoi capi. Hor venghiamo a porri le fogliette. Le fogliette già prima assottigliate così le poliremo. Habbi apparecchiato creta sottilissima in questo modo: pistata che harete la creta, la porrete in vn panno di lino raro, e i garanui dentro la creta, lo ponete in vn vase piena di acqua, et andate sbattendo dentro l'acqua di qua, e

di là, che le parti sottilissime della creta escano fuori, e le parti grosse restino nella tela, poi vi poni di nuouo creta, e pur sbatti dentro l'acque, finche passi tutta per quel lino, poi lasciarai far residenza all'acqua, e colatala, e la muterai tante volte, e colerai, che non vi rimanga parte alcuna grossetta, dopo posto la tela accomodata alla bocca, dal vaso, che hà da riceuere quell'acqua, attacca largamete, e chiamiamo, accio che 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 fregbaremo con vn bastone di p. oppo, che risplèda à guisa d'oro, dopo lauaremo con acqua, e di sotto giaccia vn vase di pocca larga, che riceua l'acqua che cade, dopo habbi apparecchiato la pietra hematite, alquale politrai eccellentemente sopra vna lamina di piombo, ponendoui poluere di smeriglio, e così risouerà vna esquisita bellezza imponemo dunque sopra quella lamina di rame ciprio, le nostre fogliette di rame, e ve le disenderemo sopra bene con il pollice, dito della man sinistra, e vi porremo sopra della creta, e bustandoui acqua di sopra lauaremo, e poi l'annetteremo, che solo l'acqua sparsaui l'incolli sopra la lamina. All'hora la pietra firmata con quel legno, la prendemo nelle mani, e l'anderemo con quella polèda bene, stando bene incernello, che quella foglietta non pigli alcuna piega, che se ciò auenisse è perduta la fatica, e quando non stesse ferma, bustandoui sopra acqua si fermerà, e tanto farai così buttando acqua, & polendo sempre, mentre sarà da tutte le parti equalata, e splèdidissima, come vn specchio. Il segno dell'eccellente politura sarà, se non appariranno sopra quella i segni della politura della pietra. Così toltila dal legno, la butterai in vna scudella piena di acqua, finche tutte sieno finite di polire, poi si spiegano sopra vn panno di lino bianchissimo, e si seccano, e si ripongono nelle caffette, accioche non venissero à pigliar poluere, ò qualche lordura: ma si attacchino con vn filo piegate come vna meza colonna, che la politura sia nella parte di dentro.



## Della fattura del forno per colorir le fogliette. Cap. XII.



Or insegnaremo come si colorano, ma discrimiamo prima il forno, col quale si possono colorire. Sarà dunque il fornello di lamina di ferro di convenevole spessore, di altezza di un piede, & altro tanto il diametro della lunghezza, da sopra si cuopra con una laminetta rotonda, nel mezo della cima sia un poco larga di quattro diti, e si vi facci sopra un altro fornello della medesima capacità di larghezza et altezza del bufo, e si saldino le giunte. Al forno di sotto vicino la terra se gli facci una porricella, di quattro diti, con una volta di fuori di mezo piede, come un altro fornello innanzi quello, e si consolidi nel medesimo modo detto: con quel forno grande, è si attacchi. All'hora accenderai carboni in un altro vase, che sieno ben accesi, che non venissero a far fumo, e si buttino in quel forno apparecchiato, presi con le tenagliole di ferro, accioche si scaldi bene quella volta di fuori, ouero innanzi il forno, riempia insino al mezo di carboni ben accesi. Ha fatto questo apparecchio si cominceranno a colorir le laminette.

colorir le fogliette di color giallo

Insegnaremo. Si pigliano quelle fogliette attaccate col filo come dicemmo, e ne accomodaremo una sopra le forbici di ferro, e spingendo l'anello delle forbici fin alla cima delle prese, che stieno ferme, e tenghino strette le fogliette, e le porremo sopra la bocca posta del forno, abe riceua quel fumo, che vien fuori di la bocca, volgendola sempre intorno intorno, insinche a poco a poco vedete che ha riceuuto quel colore gialliccio, senza altro fumo, che quel del carbone solo. Il qual come vedrai, che l'ha ben preso, leuala dal fumo, e riserbala. Con modo non dissimile da questo

tinger la foglietta di color di fathro

Potremo. perche uolta la foglietta con le forbici di ferro, & accomodata sopra la bocca del forno, butterai su li carboni dalla parte di sotto, fatto quella volta di fuori penne di ocche, di quelle che stan-

do nel petto, e subito andrai riponendo sopra quella cucchiarella di ferro, perche il fumo che vien fuori da quelle penne, & inalzato per forza dal foco, uscendo per i camini del fornello, percuoterà le fogliette, e quelle tingerà del color dell'aria, quando quelle cucchiare si raffredderanno, prendi vn'altra infocata, e ponila sopra le penne: Questo veramente è degno di molta merauiglia, che quei colori, che riceue questa foglietta di rame, subito si mutano, vnde quando vedrà, che la foglietta hà quel color, che desideri, la metti da sopra la fornace, perche di punto in punto uà pigliando altri colori. Quelle che vuoi tingere di color di seffiro bisogna

indur color d'argento alle fogliette.

In questo modo. Piglia vn pochetto di argento, e fallo dissoluere nell'acqua forte, e poi buttai dentro aqua di fonte, poi buttai dentro lamine di rame, che subito l'acqua si turbarà, & in forma di bombace di argento s'accosterà al rame, buttasi l'acqua, e si laui l'argento, e si secchi al sole: e come e secco si pone sopra vn porfido, e giontoui vna oncia di tartaro, si meschia altro tanto di sal comune e di nouo si trita, poi che ogni cosa sia ben meschiata, cosi apparecchiata la poluere, 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 i due diti pollici si uà fregando, accioche si tingano di color d'argento, buttala nell'acqua & il sopra detto rame poliscasi con la pietra hematite, dopo si espone al fumo, e se vedranno splendenti del celeste colore. Se ti piace tinger la foglietta di color di rame

E si malageuolmente si tinge, e di molte appena vna si vede venir bonissima. Primieramente le fogliette si uedranno splendere di color di aria, come haabbiamo detto, dopo 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 penetrai le foglie di basso che faranno strepito come le frondi de alloro, il fumo uscirà fuori per il buco di sopra, il qual tingerà le fogliette. Ma prima che se tingano di color verde bisogna che pigli poi molti colori, cioe di rame, rossi, gialli, ma non vi deono tardar molto, poiche hauranno riccuuto vna perfetta verd. *22a.* Così possiamo

tinger le fogliette di color di rubini

butta-

buttando cimatura di scarlato sopra i carboni, & accomodando le fogliette sopra il buco, perche il fumo che salira per questo buco, colorerai le fogliette predette, Così

colorar le fogliette di color d'ametisto.

Si sforzano Quando tingemo il saffro, prima che g'inga il color del saffro, passerà per l'ametistino, all'hor togliolo dal forame, e sarà s'odiffata.

## Come si faccino le medesme figliette, della mistura di rame. Cap. XVIII.

Or insegnaremo vn'altro modo, dalquale 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 agenolmente perdono il colore: ma queste si fanno con più difficoltà, ma hanno color piu durabile. Togli meza libra di rame, e si fonda in vn cruciuolo, d'etro vi si butti vn' mezo ducato, e quando sarà ben liquefatto, e meschiato buttasi d'etro tartaro, accioche come sarà raffreddato la superficie di fuori, sia eguale e piana e come sarà raffreddato da se, reponila. Indi si pigli vn'altra meza libra di rame, e si liquefaci del medesimo modo, e si meschi cō la ottava parte di vn'oncia di argēto, e poi si raffreddi, si toglie dal vase, e si lima, accioche si eguagli. & espianite superficie di sopra, perche si vi apparisse qualche fissura, o busetto, s'impedirebbe l'opera, perche con questa esperienza conosceremo se d'etro, ouer fuori ci fusse qualche fissura. Pongasi in equilibrio sopra vn ferro, e poi si batti con vn ferro si sonerà egualmente, e sarà bel tinnito, è intiero, si inegualmente, o da dentro o da fuori vi sarà qualche mancamento. Sia la verga di vn dito, e sia percossa col martello sopra l'incudine leggiermente, accioche non si sprezzi in qualche parte, pongasi al foco, e si cuoca, e quando sarà raffreddato percuoti col martello, finche sia ridotto in sottili fogliette, come habbiamo detto prima. Ma si vi fusse qualche fissura, con la lima tu torrese via, e come tre, o quattro volte sarà infocata nel fuoco, habbiate vna pignata, e come dicemmo prima con sale, e tartaro, & acqua fa il bianchimento,

mento, acciò che pin esquisitamente si possino conoscere. All' hora  
tingeremo

**Le fogliette di color di rubino**

*Vate 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*

tinger le fogliette di color di saffiro, e di smeraldo

*Potremo, di argento, e rame: ma il color di saffiro di penne di ocche, il smeraldo di frondi di busso, sermandole un poco pin sopra il fuoco. Queste son quelle cose, che habbiamo sperimentato delle gemme infino a questo tempo.*

**Il fine del sesto libro.**



DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO,  
DELLA MAGIA NATURALE

Libro Settimo

TRADOTTO PER GIO: DE ROSA V. I. P.  
DA LATINO IN VOCCARE



*Ilqual conferva & consegna à tempo le marauigliose  
operazioni della calamita.*

PROEMIO.



ALLE gioie siamo arriuati alle pie-  
tre, delle quali, la regina è la cala-  
mita, piena di grandissime merauig-  
lie, & in ella risplende grandissi-  
mamente la diuina natura, & io tã-  
to pia volentieri mi preparo à que-  
sta impresa, per hauer veduto che  
gli antichi, ò nulla, ò poco hãno co-  
noscuto de' suoi stupori. In pochi  
giorni, per non dir in poche hore: mètre andaua inuestigan-  
do certi miei pensieri con lei, mi sono scouerti altri, che nõ  
cercaua. talche delle sue merauiglie ne habbiamo ritroua-  
te intorno à dugento, e ne andiamo scourendo di passo in  
passo, così è la gran maestà d'Iddio merauigliosa nelle sue  
opre, hor che debba succedere à piu dotti, e più sottili d'I-  
gegno, che nõ son io, che andassero anch'eglino inuestigan-  
do le sue grandezze; giudichinolo tutti. Ritrouandomi in

Vineg-

Vineggia m'accorsi, che attendeua alla medesima speculatione il Reueredo Padre Maestro Fra Paolo Venetiano dell'ordine de ferui, allhor Prouinciale, & hor in Roma dignissimo Procuratore, dal quale d'hauerne imparate molte cose, non solo non mi vergognerò confessarlo: ma me ne glorio, per non hauer conosciuto in mia vita, di quanti sia andato visitando, mentre son ito visitando il mondo, & altri in Napoli han visitato me, ne'l più ingegnoso, ne il piu dotto, nato solo à diuorarsi tutte le scienze, non solo honore, splendore, & ornamento di quella sublime, & inclita Venetiana republica: ma dell'Italia tutta. Noi cominceremo à trattar di quelle, che sono piu note, venendo alle cose piu alte, talche non mi son mai pentito della fatica, che ci hò speso all'investigationi di quelle. Da queste si può inuestigar la lunghezza del mondo, cosa di non poco momento à nauiganti, nella qual cosa s'affatican molti ingegni, & ad vno amico che stesse molto lontano, anchor chiufo in carcere, potremo auisar delle cose che passano, ilche non dubito poterli fare con due buffole da nauigare, con vn'alfabeto scritto d'intorno. Da qua per dono i principij del moto perpetuo, e d'vn'orologio, che da se stesso si muoue al moto del primo mobile, & altre cose piu merauigliose, che mi par di tacere. Se vi sono cose narrate da gli antichi pur ve le tra porremo, e scopriremo le bugie di alcuni, non che vogliamo biasimare le fatiche, e le vegilie loro: ma accioche alcuno fermandosi sopra i loro principij, vi cadino in qualche errore, e gli errori poi vadino sempre accrescendosi in infinito. Ma cominceremo à dir dal nome.

L I N T E R P R E T E .

**I**O non posso sopportar, che l'Autor mio sia à torto, lacerato da vn certo Calicimo Giberto Cloachense Medico Inglese, ilquale hauendo copiato tutto il settimo libro, che parla della calamita in vn suo libro, con discortese, e barbara creanza, per non far conoscere il furto, lo va racciando di passo in passo. Giura l'autor senza hauerlo visto, che ha qual che melanconico arabilario, di elata mente: ma di bassa dottrina, che non potendone altrimenti, vogliono mostrarsi grandi col dir mal d'altri, infilzandovi spesso Hippocrate, Galeno, Aristotele, Platone, Actio, Fernelio, Eraclastoro, il Cardano, & altri huomini di passati, e de nostri secoli, ch'egli non intende, e quel poco, che del suo ingegno vi aggiunge, o son cose di poca consideratione, che l'au-

cor h. lasciato porli per vergogna, e l'altra son capricci, spropositi, vanità, sogni d'infermi, e sole di Romanzzi: al fin va dal parlar della calamita, che la terra sia mobile, cose che per la loro impossibilità sono state reiette 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 contentar di rispondere ad alcuni.

Ragionando l'autor della causa perche tira la calamita, dice, che dentro vi si chiuda vn vapor sulfureo, o ferrigno, che posta la pietra nel fuoco, & infocandosi si vede nella cima vna fiamma accesa di colore, e di odor di solfo, e consumata, resta la calamita vna semplice pietra, che non tira piu chiamando quella causa d'vn effetto, che togliendola si toglie l'effetto, e ritornandola si restituisce nell'effetto: anzi con vn suo artificio, toglie l'anima di molte calamite e l'ynice in vna sola, per multiplicar la virtu sua, doue ceo ca far quelle bussolle, che mouendosi l'vna, far mouer l'altra molto meglio, di stare, che con vn alfabeto, che ha descritte intorno, duo amici lontani possono raguar, harsi fra loro de' loro negotij: che insegna il Tritemo nella sua *Steganographia*. Ma queste non son cose da pari suoi, perche di alcune dubita dir, che quel vapor sia la cagione del tirare, se tolto, e riposto, la calamita la scia, e ritoglie la virtu del tirare?

Dice anchor l'autor nostro che fregando l'ago nel Diamante, si volge al Settentrione, & all'Austra come fa con la calamita, e chiedendogli questo, o, mi rispose che nella libreria Vaticana vi hauea letto vn libro scritto a penna in pergamena vecchissimo, doue si leggeuano molte cose, & fra l'altre che fregando l'ago al cristallino si volgeua al Levante, & nel diamante al Settentrione, & altre gioie ad altre parti, e che ragionando di ciò con l'illustre signor da Este, fregando l'ago ad vn suo diamante di gran valore, si volgeua al Settentrione e l' medesimo fecero altri aghi, che tutte stauano parallele al Settentrione, non senza grandissimo gusto di quel Principe, e ritorno a casa vn Vineggia col clarissimo Giacomo Cocarini, con vn suo diamante grande piu di vn'ungia del pollice di valua di 12 mila ducati. Si volgeua all'Austra, che marauigliandosi l'Autore, s'imaginò, ch'era la contraria dal Settentrione e per veder questa prova volea scstrar la detta pietra, se non gli fusse stato concesso da gli allanti, per lo pericolo di romperla, e forse in tirandola fatto l'esperienza con alcuni diamanti piccioli, vali, o bastardi, non si tira mai, e: ma proualo con simili, e vedrai l'effetto.

Inuestigando anchor l'Autore come possa trouarsi la longitudine del mondo, cosa tanto importante alla nauigatione, scopri quel mirabil secreto, che la calamita nell'Isola azore batte l'ago sopra la meridiana hauea trouato al modo di Tolomeo co'l Sole, e che nelle parti nostre Orientali declina in Napoli circa 9 gradi, e a quel caminazo verso l'Indie, declina all'Occidente e che proportionalmente essendo cosa notissima a coloro che nauigano e per i scritti di molti Dittissimi scrittori, e capitando in camera sua vn'Inglese, che fu compagno del Dragh nella nauigatione, contendeano insieme, che ognuno diceua esser solo a saper trouar la longitudine del mondo, e scoprendosi fra loro, conobbero ch'era istesso secreto, rallegrandosi l'vno e l'altro hauer vn simil compagno nel parere. Ma l'Inglese come più pratico nel nauigar di lui li disse come douea gouernarsi nauigando verso il polo co' alcune tauole, come rilegaueremo appresso, che quel secreto non seruaua se non nauigando sotto l'equinoctiale, all'altre cose non m'auero rispondere, perche non paroua di poca importanza.

Qual sia il nome, le sue spetie, e i luoghi  
doue nasce. Cap. I.



Crive Platone nell' Ione. che questa pietra fu chiama-  
ta da Empedocle Manichin. Lucretio dice dallo  
paeſe Magnefio.

Laqual i Greci con lor patrio nome  
chiaman Magnete, perche nata ſia  
In quella patria.

Il medefimo Platone anchora, effer ſtata chiamata Heraclia, cioè  
herculea. perche fu riuonata appreſſo la città d' Heraclia, altri ſti-  
mano da Ercole. perche come egli vinſe, e domò tutte le fiere, & buo-  
mini, così queſta pietra vince, e doma il ferro, ilqual vince, e doma  
tutte le coſe. Nicandro. & da lui Plinio penſano che il nome l' hab-  
b. dal ſuo inuentore Magnete guardiano di armenti, e che ritrouol-  
la mentre guardaua gli ſuoi armenti, che vedea che i chiodi delle  
ſue ſpette del ſuo heſtone ſi aſſiſtano a quella pie-  
tra. Egli fu paſtor nel mont' Ida. Ma ſoſtimo che queſta voce Ma-  
gnete uengh. da Magnò, che vuol dir grande, tolſone alcune lettere  
& poſtne alcune. Con altro nome la chiamano ſiderite dal ferro  
obiamato da Greci ſideròs. Da Latini è chiamato magnes, Heraclio,  
e ſiderite. Ma Heſiobio fa differenza tra lo ſiderite, e l' Herculeo,  
perche dice, che l' uno di color d' argento, l' altro di ferro. Plinio per  
autorità di ſofarò, dice, che cinque ſono le ſue ſpetie. L' Etiopico,  
Magnefiaco da Magnefia terra vicina alla Macedonia, alla diſtra-  
parte di coloro che uanno al lato Bebeida, il terzo di Boetia, il quar-  
to di Alexandria di Troia, il quinto di Magnefia in Aſia. La pri-  
ma differenza che è di machio, e femina, l' altro in colore, perche  
quelli che ſi trouano in Magnefia, e Macedonia ſono roſſi, e neri, i  
Beoni ſon piu roſſi che neri, quello che ſi troua in Troade è nero, e ſe-  
mina, e però ſe n' aza forza, il peggio è quello di Magnefia in Aſia, che  
è bianco che nò tira il ferro, & è ſimile alla pomice. È ſtato conoſciu-  
to che tanto piu ſono buoni, quanto piu ſ' accoſtano al colore ceruleo  
la maggior lode ſi dà a quello d' Etiopia, e ſi còpra a peſo di argen-  
to. Si troua queſto in Zamiti di Etiopia, così ſi chiama quel paefe  
atrenoſo. l' esperienza di conoſcere l' Etiopico è che tira a ſe l' altra  
calo-



calamita. Se ne troua vn'altra calamita in Etiopia non molto lontano in vn monte chiamato Teamede ilquale scaccia, e fa tirar à dietro ogni ferro. Dioscoride così lo descrine. Quella è buona calamita, che tira à se con molta agevolezza il ferro, col colore che vada all'azzurro, denso assai, e non molto graue. Il Pistorese ne fa spetie, vno che tira il ferro, l'altro la carne, vn'altro che tira, e scaccia il ferro assai scioccamente parlando, perche quello che tira la carne, è assai diuerso da questo, e poi la medesima pietra tira, e scaccia da se il ferro. Marbodeo disse, che nasceua tra i Tragloditi, e gli Indiani. Olao Magno dice esser nel settentrione alcuni monti, che han tanta forza di tirar il ferro, che le nauì, che nauigano di là appresso, sono inchiodate con chiodi di legno, accicche quado passano per quei scogli di calamita, i chiodi sieno strappati à forza da legni. Fra la Corsica, e l'Italia, ci è vna Isola chiamata Elba, nella quale se cava la calamita: ma di poca virtù di tirare, se ne ritroua nella Sardegna bonissima, nella Biscaglia di Spagna, & in Boemia, & in molti altri luoghi.

## La ragion naturale perche tiri la calamita.

### Cap. II.

**P**erche non mancano buoni uiri, che hanno scritto in tanti libri della ragione, perche il ferro tiri la calamita, accioche non siano piu lunghi di quello, che noi habbiamo proposto di essere, volendo qui addurre à loro pareri, principalmente per non esser appoggiate se non in parole, & ingannevoli sillogismi, e non degne da esser riceuute da Filosofi, pero non mi è paruto addurre, quid diremo la nostra opinione, laquale è appoggiata in alcune esperienze, e non lasciaremo l'opinione di Anassagora, addotta da Aristotele nel libro dell'anima, ilquale per vna certa simiglianza, la chiama pietra animata, e per questa tirar il ferro, & hauer alcune forze particolari, che par notamente che dall'anima sieno operate, come ne dice mo. Epicuro par che voglia render cagione della suoi effetti, secomoda referisce Lucretio, & Galeo. Perche dicono. Gli atomi, che escono dal ferro sono simili nella figura con quelli della calamita, la onde ageuolmente se abbracciano insieme, quosti dunque quando auia

ne, che fra l'vno e l'altra s'incontrano, cioè del ferro, e della pietra, & riducono al mezo: si conueriono l'vn nell'altro, e così tutti insieme tirano il ferro. Galeno argomenta contro costoro, e dice, che non può credere, che quei corpicciuoli, che s'fanno dalla pietra, abbracciar si, & attaccar no si insieme con gli altri simili corpicciuoli del ferro, & abbracciar si insieme, che possino tirare così graue sostanza. Oltre a ciò se ad vn ferro, che pende, ve ne accosti vn'altro, che quello anchora s'accosta, & questo ad vn'altro, e così il terzo, & 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 ritornare a primi, & abbracciar poi gli altri per hauer egli visto cinque fini di ferro, l'vn attaccato all'altro. E se gli atomi si diffondono per il dritto del ferro; perchè quelli, che s'accostano a i lati della pietra, anchora che si attaccano, per ciò che quella forza si diffonde per tutte le parti, la onde se vn picciol pezzo di calamita tocca molti pezzi di ferro, e questi altri, e quelli anchora altri e deuue riempire tutti quelli altri picciuoli; veramente douebbe exinanirsi quello picciolo pezzo di pietra, e dissoluersi in quelle esinanitioni. Auicenna vuole, che la virtù di tirare il ferro, sia della sua proprietà, & della diuina virtù, e non dalla caldezza, o freddezza, o dall'anima, che sia in lei, che mandi fuori certi corpi curui, come bami, o per la somiglianza, che habbi con la natura del ferro, o per i corpi vacui, che habbi dentro: ma che habbi per sua complessione, come la pietra, che ha la complessione di attraher la sua virtù. Ma il mio parere, è che la calamita sia vna mistura di pietra, e ferro, come si dice si vna pietra di ferro, & vn ferro di pietra. Ma non vorrei che te immaginasse che la pietra fusse tanto conuersa in ferro, che habbi perduta la sua natura, nè 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 niene quel tirar dei ferro. In quella massa vi è più di pietra che di ferro, e però uccioche il ferro non venga suppeditato, & angarizzato dalla pietra, desia congiungimento, & amicitia, de quello che non può solo, possa con l'agiuo de altri. Tutte le cose create diffondono l'esser loro. La onde e per seruirsi di quella amica parentela, e per no perder la sua perfectione, tira a se il ferro per forza: ma spontaneamente al ferro se conferisce. La calamita non tira i marmi, perchè non hà

biso-

bisogno di marmi, perche ci è assai di marmo in quella sua massa: se vna calamita tira la calamita, non la tira per la pietra: ma perche ni hà dentro rinchiuso il ferro. Ciò che diceiamo sta fondato in questi argomenti, & esperienze, che le mine di calamita si trouano doue sono vene di ferro. Queste cose sono scritte da Galeno, e da mortallici, e nascono tra confini della pietra marmo, e del ferro, e si trouano calamite, nella qual si troua piu pietra che ferro, & altra in cui piu ferro che pietra. In Germania si cava calamita, dalla quale se cava buon ferro, e la calamita mōtre stā fra la limatura di ferro, acquista maggior virtū, & abandonato e disprezzato, ne perde parte. Abbiamo visto molte volte non senza grandissimo piacere dell'anima mia, vn' penna di calamita circondato di carboni ardenti, buciar fuori vna fiamma azzura, solforea, e ferrea, la qual finita dō abrusciare, essersi partita anchora quella sua virtū di tirare, la punta del ferro, e del solfo, come coloro che rendono il ferro in calcce, ouero quello, che rode nel dissoluere del ferro nelle operationi di alchimia, e così ho giudicato che l'anima di vna pietra aggiunta ad vn'altra, che acquista la medesima forza.

## Come la calamita hà duo poli opposti, il boreale, e l'australe, e come si possono conoscere. Cap. III.

**P**oche l'azioni della calamita sono varie, e diuerso, noi cominceremo dalla distinctione degli effetti suoi, acciò che i lettori n' habbino piu di dottrina, e di utilità. Gli effetti della calamita sono a vero solo della calamita, ouero del ferro tocco dalla calamita, ouero meschiati di l'vno, & de l'altro, della pietra e della calamita. Gli effetti semplici della pietra sono tirante i poli del mondo, e simili, sono i meschiati a composti. Diremo prima nella pietra esser duo punti, posta l'vno all'incontro de l'altro, così ad ogni gran pezzo, come ad ogni picciola parte di calamita, e questi chiamamo poli della pietra, de quali l'vno va al Borea l'altro al l'Austro, cioè se lasciando la pietra libera pendente, di modo che  
il peso

il peso suo facci impedimento à se stesso, che di sua volontà si vola  
 ta al settentrione, e la parte contraria all' Austro; Il modo di farne  
 l'esperiença è questo. Piglisi un pezzetto di sonaro, ovvero di se-  
 rola, o d'altro altun altro legno leggiero, e faccisi in forma di barca,  
 che basti solo à sostenere il peso della calamita, in questa pesse pegasi  
 la calamita, e la barca si ponga dentro l'acque, che da se stessa se-  
 za impedimento alcuno possa muoversi doue vuole, celsi lasciata  
 libera, giamai la barca se fermerà, poi che il punto settentrionale nõ  
 sia dritto al settentrione, e l'australe all' Austro opposto, quando ve-  
 drai che quella nauticella da se stessa sarà fermata, lo rimoverai  
 intorno co' l dito due, o tre volte, celsi di nuouo fermandesi da quel-  
 la parte, tornerà al medesimo luogo de prima, e celsi ritirerai  
 verso certo del vero ponto boreale, e de l'australe suo opposto. Con  
 altri modi anchora si potrai render certo del ponto medesimo, ac-  
 còndandola in bilancia, come nella bussola di rau gore. per che  
 quando libera si potrà muouere da se stessa, do se stesso si volgerà al  
 ponto boreale il medesimo effetto, si sarà attaccata ad un fessil filo.  
 Da de qua potremo oguòlmente conoscere

Come vna calamita è più perfetta de l'altra  
 che dal veder la medesima cosa ciaschuno la potrà sapere qual ca-  
 lamita sarà de virtù poca, e qual maggiore, per che quello, che rinol-  
 gerà la nauticella sua più prestamente, e più speditamente al suo  
 ponto, e ritrouatolo si fermerà, sarà di virtù maggiore, e più valo-  
 roso, e quella che più debolmente, e con maggior pigrezza tornerà  
 al luogo suo, e spisso rinolgendo s'andrà formando; ni darà chia-  
 ra e manifesta prova che e di forza più languida, e più rinuozza-  
 ta. Ne possiamo ancora esser più certi, per cio che quella che al pre-  
 detto ponto cercherà di accostarsi, e per far il suo ufficio muoue-  
 rà maggior barca, o maggior quantità, non fermandesi, o lenta-  
 mente; ma speditamente quello più viuace, e di maggior virtù  
 sarà degno di esser stimato, e se ben sono più modi à saper questo, per  
 bora sarai contento di questo che de gli altri, ne ragguarneremo  
 altroue.

Che la virtu della calamita si diffonde  
dal Settentrione all' Austro per la sua  
lunghezza. Cap. III.

**A** quei duo ponti, de quali habbiamo ragionato, si  
ritrouano nell' estremità di vna linea, che si disten-  
dono per mezo la pietra dall' Austro al Settentrione,  
e se alcũ spezzerà la pietra per quella linea, i ponti  
che seranno nella estremità di questa linea, subito  
diueranno di contrarie virtu, e di proprietà, e discorderanno fra lo-  
ro di occulte discordie, non senza grandissima merauiglia, perche  
quelli duo ponti quando la pietra, era intiera habbeano virtu  
tutti duo di mouersi al polo, poi subito rotto la pietra, vn ponto si  
drizzerà al Settentrione, l' altro all' Austro, e serbaranno quel sito  
il quale possedeano quãdo erano nella loro minera, nel lor moe, e  
quello che si vede in vn gran pezzo di calamita, quell' istesso si  
vedrà in vn piccolissimo.



Sia per essempio il monte di calamita  $ABCD$ , e sia la linea da  
settentrione ad Austro  $AB$ , si cauereuo 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, o  
ogni pezzetto harà la sua linea. Rompasi la pietra  $AB$  per la sua lon-  
ghezza

ghezza C F, faranno duo pezzi A C D, & E F B, dico per la  
 linea C D harà ogni pezzo i suoi poli del mondo. Nella pietra  
 A C D, serà l'A il settentrione, e B l'orsiro. Ma questo auan-  
 zerà ogni meraviglia, che i duo pezzi G H quanto era una sola  
 pietra, come hauendo fra loro un stretto parentado, tutte in-  
 sieme haueano le medesime forze, ma poi subito diuise ogni sua par-  
 te separatamente hà le sue forze distinte, molto contrarie e varie  
 tra loro, perche il G sempre si volgerà all' Auztro, e l'H al setten-  
 trione, & ogni pezzo harà i suoi poli e serà diuisi pezzi, accimode-  
 rai ciascuno nella sua barca A & H si volgeranno all' orse, & G  
 & B al meriggio. Il medesimo auerò si A & C H B in pietra in  
 piu pezzi, e se le parti loro unirà come stauano prima, quella vi-  
 cè de uol discordia si unirà di nuovo. Falso è dunque quello, che è  
 scritto dal Cardano, che la calamita tira d'una hà la forza piu scibile  
 e piu da una parte, che da un'altra, perche tira solo da una sola e  
 stabil parte, cioè come prima stauano nella miniera.

La linea polare non esser stabile nella  
 calamita: ma va caminando.

Cap. V.

**M**A questo è ancora un simil prodigio della Natura nõ  
 senza grandissima meraviglia, che fra tutte le cose,  
 che la natura ha creato, è cosa notabile e piena di stu-  
 pore, e però non vorrei che e degni huerò fosse pale-  
 se. Questa linea polare, che detta habbiano, non è  
 stabile sempre in un medesimo luogo, e ferma, ma si muta, e rã  
 in diuerse parte, ma questo ha sempre per stabile, e per fermo, che  
 sempre si prende il suo luogo nel mezzo della pietra. Imita l'atto-  
 ni di un principe, che sen pre ferma la sua sentenza, e il suo pal-  
 zo nel mezzo, perche stando nel centro nel mezzo della circonferen-  
 za può soccorrere a tutte l'estreme sue parti, & defenderli & am-  
 darle con le sue forze. Ma ciò sarà piu chiaro con l'essen pio.

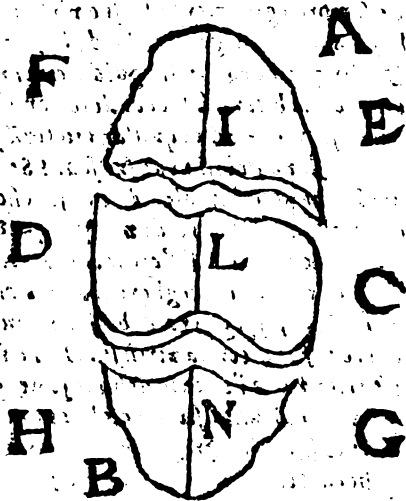


Sia la pietra  $ACEF$ , la cui longhezza, che di forme per il mezo  
 sia  $AC$ , & sia la medesima come habbiamo detta la linea polare,  
 nella qual risiede la sua virtù, la qual discorra dal polo arcticoad  
 Antartico, dico che se la pietra si fera per la  $AC$  linea, & una  
 parte  $AED$ , l'altra  $BCF$ , si se partiranno l'una da l'altra, & cho  
 la sua forza, non starà piu nella linea  $AD$ , ouero  $BC$  nel mar-  
 gine estremo, ma partirà per mezo di ciascuna pietra se ne uà, e  
 nella pietra  $AED$ , sarà  $GH$ , e nella  $BCF$  sarà  $IL$ , il che  
 senz'ogni merauiglia non si può fare, esser vna forza animata che  
 muoue se stessa nella pietra inanimata. Hor chi sarà colui, che non  
 veda questa esperienza, che credere la possa, la onde si come giaceua  
 nella minera e si discende la linea dal Sestrigione all' Austro, così  
 spartendo la pietra in mille parti, tosto quella forza multiplican-  
 dosi in tutte quelle particelle, in ciascuna di quelle se ne uà nel me-  
 zo a risedere. La onde se la parte  $AED$  diuideremo in altre par-  
 ti, e quelle parti minime diuideremo, ognuna di quelle che sarà  
 ycompagnata dal sud. constarà, sempre quella virtuce virtu si di-  
 stenderà per la longhezza, e possederà la medesima, e questo si  
 osserverà insin che la parterai in minutissime arcie. Ma quel-  
 lo, che e piu marauiglioso, che se tutte le parti che habbiamo  
 diuise, le ritroueremo a congiungere, e le riporremo doue stauano  
 prima aggiustandole ne suoi confini, le forze di tutte si uniranno  
 vna, e se ne uandò alle parte di mezo.

Che

Che la forza di tirar all'austro e Settētrione  
 ne hà il suo vigore nell'estremità della  
 pietra. Cap. VI.

**M**A che cosa sarà piu merauigliosa di questa? che se  
 ben la virtù si riceue nel mezo, & hà tut il suo al-  
 bergo, la sua forza non l' hà nel mezo: ma nell'estre-  
 mità, e nel mezo si riposa, e si dorme, e nella estre-  
 mità sta sempre desta e vigorosa; e la mostra in-  
 aperio: perche si alcuno spezzerà la pietra, con la vista vedrà la  
 cosa piu esattamente. Et os apporre mo vn' essempio à coloro, i quali  
 troppo curiosamente vanno inuestigado gli effetti di questa pietra.



Si la calamita *AB*, nella quale il ponto *A* sia il Settētrione,  
*B* l'Austro, dico che nello *A*, e nello *B* estremità della pietra di-  
 mostra la sua forza, e virtute; e nel mezo della linea *LN* piu  
 languidamente rintazzarsi; se non ne hà alcuna nella destra  
 parte, e sinistra *C* di incognita: ma quanto piu vicino se accosterà

all' 11-



all'Austro, & al Settentrione, tanto piu cresce, e quanto si vai piu lontano, piu languida rimane. Remposi la pietra in C & G, domesticamente non si vede, e non si conosce quella Virtù latente; rotta la pietra, verrà fuori la virtù, e mostrerà il suo vigore, e l'uno posto mostrerà il Settentrione, l'altro il Mezo giorno. E se ben queste possono souerchie, non però sono necessarie, perché sono fundamenti delle cose che habbiamo da dire.

Che co'l toccamento di altre calamite quei ponti non mutano le loro virtù.

Cap. VII.



Perche habbiamo detto, che la calamita non possiede sempre egualmente le sue virtù: ma che l'una avrà virtù piu gagliarda de l'altra nell'operare, & altra ne avrà piu languida. à noi nasce vn primo orpello di dubitare si toccandole con altre calamite, e fregandole insieme, se viene ad acquistare piu forza, e si viene a mutare, o veramente restano stabili nelle sue sedi? Se vna calamita volendo che mi metta il polo boreale. Et ella facesse il suo ufficio lentamente, & io con vn'altra pietra di maggior forza freggerò la parte boreale di questa con quella, si l'aiuta, e li presta favore, ouero se al polo boreale di quella, ci freggerò la parte australe di questa, se questa parte boreale si scieglierà della sua virtù, e si resterà di questa australe, ouero resterà con la virtù sua? Due noi non sappiamo la cagione, l'esperienza, e l'evento delle cose ne dimostrano il contrario, perché se vna calamita sia picciola quanto si voglia, & sia di poca virtù quanto si voglia, fregata con alcuna di piu gagliarda virtù, mas mancherà della sua proprietà, ma sta ferma, e costante, e lasciato libero nella sua nauicella, sen pre da se stessa si rivolge al suo polo, abborrendo la contraria sua parte, e se di ciò non possiamo trouar la naturale cagione, finalmente non mi par molto alieno dalla ragione, Diremo alla pietra piu gagliarda di se non piu forza, per che sieno le calamite dell'istesso stato, e dell'istesso pezzo, e quando vna calamita si frega con vn'altra, si lascia certissimi, i quali non son al-

son' altro, che parte minime di questa pietra, che si son rotte cō quel  
 frangere, accostate l'una cō l'altra in forma di peli. e questi son quel  
 li, che accostati al ferro, & all'altre cose, se comunicano l'istessa  
 forza di rivolgersi al polo, e di tirare altrési. Ma se quella pietra,  
 laquale è stata fragata, sia maggior di quei peli, non sarà mai, che  
 una maggior virtù sia vinta da una minore, parlando sempre delle  
 medesime pietre, perche quei peli alla sua proporsione nō han quasi  
 minima grandezza, e come quei peli sono insensibili alla grandeza  
 della pietra, così è impossibile, che la virtù, si rivolga nella  
 parte contraria.

Che la calamita tira la calamita, e la  
 scaccia. Cap. VIII.

Tratteremo dell'altra sua operatione, laquale arà di  
 tirare, e di scacciare. Questa non men gioce, onde  
 che un mirabil spettacolo rappresenta a gli occhi,  
 & alla mente, che la parte di l'una constanta sol-  
 litudine, e prestezza cerca la parte de l'altra, la  
 tira, l'accarezza per fruir de si desiderata amicitia, e riparsi l'v-  
 no nel seno de l'altra. & l'una parte castodia, e scaccia l'altra, e di  
 discordenol natura, così sono contrarij, così l'una abborrisce la fac-  
 cia dell'aunersaria, che subito la rinolga in altra parte, cioè che la  
 parte boreal d'una pietra, non tira indifferente mente qualsi-  
 voglia parte de l'altra, ma vna distinta e determinata parte, ne  
 qualsivoglia parte, che se l'accosta, scaccia da se con violenza,  
 e come cosa aliens & inimica la fugge. La parte boreale de l'vna  
 tira a se l'australe de l'altra, e scaccia, & abborrisce la boreale  
 l'altra, e la parte australe de l'vna, non scaccia e fugge i borea-  
 le de l'altra: ma fugge l'australe. Con vs'essempio mi farò inco-  
 der piu chiaramente



Sieno due pietre calamite  $A C D, E B F$ , nella prima pietra il  
 punto  $A$  Boreale,  $A$  l' *Austro*, nella pietra  $E F B$ , la parte Boreale  $H$ ,  
 l' *Australe*  $B$ . dico che se la parte australe  $G$ , della calamita  $A C D$   
 accostarai alla parte australe della pietra  $E F B$ , subito la scattia, e  
 fugge da lei. Il medesimo anchora querrà se la parte boreale  $A$  op-  
 ponerai alla parte boreale  $G$ , così al contrario, se la boreale  $A$  op-  
 porrai alla parte australe  $H$ , ouero se l' *australe*  $B$ , mostrerai alla bo-  
 reale  $A$ , quasi tutte due prese da vn medesimo piacere e diletto non  
 vien sforzata ad abbracciarla. la cagion di tal effetto parmi cono-  
 scere, perche quando stauano attaccate insieme nella pietra la par-  
 te australe  $G$  staua con boreale  $H$ , e dopo essendo state separate l' *una*  
 da l' *altra*, sempre desiderano insieme di rimpirse per conseruaronò  
 insieme tutto il lor intiero corpo, come dicono i filosofi. Ma se il punto  
 $G$  australe accostarai al punto  $B$  australe de l' *altra* pietra, fugge su-  
 bito il  $B$  e si parte da quello, ouero se la parte settentrionale  $A$  mo-  
 strerai alla boreale  $H$ , auerrà il medesimo effetto, perche si abborri-  
 scono fra loro perche nella materia loro non erano così insieme nate  
 Da qua non si può tacere vn error di Plinio, e di tutti i suoi seguaci,  
 che si magnorano, che solamente la pietra etiopica hauesse que sta  
 virtù di scacciare, laqual hanno tutte le calamite, dicendo, il modo  
 di conoscere la calamita di Etiopica, che tira a se l' *altro* tutto intie-  
 ro Cardano anchora falsamente afferma la calamita non tirar l' *al-  
 tra* calamita ma tirarla perche ha il ferro in se occultamente, che  
 prim

prima bevuto l'acqua. In forma i ponti, dissimili della calamita, per la somiglianza delle loro sostanze. e per i pari desideri, che hanno di unirsi insieme, e farsi una cosa istessa, e le parti simili, per le dissimili contrarietà hanno inimicizia fra loro, cioè il punto Boreale cerca la parte Australe, e l'Australe la boreale, così il Boreale, e l'Australe scacciano e fuggono la parte Boreale, e Australe. Ma questo mi par d'ammorire, che quando vediamo per esperienza di queste cose, non l'una e l'altra troppo grande, che per esserne impediti dal soverchio peso non possano dimostrare i loro effetti: ma se l'uno è grande, l'altro sia piccolissimo, ouer l'uno, e l'altra piccolli, accioche volendo, si possano abbracciare, e discacciare insieme. L'esperienza può farsi agevolmente, si attaccati ad un filo, o posti sopra due nauicelle, o collocati sopra l'equilibrio.

*... etiam vobis quicquid stimo...*

Piacenze con la calamita. Cap. IX.

Non lasceremo di raccontare una cosa di sorta della calamita, della quale molte volte habbiamo dato piacere a gli amici per darne soddisfazione a quelli, i quali troppo seriosamente attendono nell'antichità delle cause di ciascuna cosa, come in un breue momento di un'ora molti di arena meschiati insieme di diuersi specie, si possono l'una separar da l'altra, che coloro, che saranno presenti a cotale effetto, e non sapendo le ragioni, non è possibile, che non habbino grandissima meraviglia, la piacevolezza sarà questa. Prendi la calamita, e se ne fatti minutissima arena. E a quella vi giongete arena bianca, ouer di un'altra sorte, purchè sieno di differenti colori, che si conoschino, si meschino insieme, e fene faccino un monte, perche accostandoni la calamita o così nuda, ouer annolta in un panno di lino (accioche gli astumi non s'alcorgano, che sia calamita) subito l'arena e calamita, come congionta seto per parentado, facendosi a modo di capelli, corre, e s'attacca tenacemente alla calamita, laqual scuotendo sopra una carta, in altra parte la potrai, e di nuovo l'accostarai, e quella che è rimasta, correrà alla calamita, e così farai, mentre tutta intiera la sparti. Non farà cosa di poca meraviglia, quando accostarai la calamita alla arena, che si vedranno gli acuti minutissimi d'arena, l'uno separarsi

varsi, e far diuortio da gli altri: ma per muzzar la calamita, e ridurla in picciole parti, bisogna far così, porrai la calamita in vn mortaiato di bronzo, & il mortaiato porrai sopra vn matrazzo o altra cosa di panni molle, perche quella cedendo à i duri colpi, subito si farà in pezzi, che stando sopra vna cosa dura, la pietra buscherà il fondo del mortaiato, e del pistello, e lo sconcerà tutto. Questa medesima esperienza si fa con vna arena che à noi si porta da Procida da vna miniera di ferro che rappresenta il colore, & il splendore del ferro, perche accostandoula alla calamita, subito si separerà da l'altre, & s'accosterà alla calamita. E da qua forse è venuta quella opinione de gli antichi, che la calamita tira a se il ferro, l'arena, l'olio, & ogni cosa.

## Ad vn pezzo di calamita piu grande vi resiede piu gran virtù. Cap. 10.

**N**E veramente è da non saperse, che vn pezzo di calamita, il quale è piu grande, che la virtù sua si estende piu di lontano, e si muoue, 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 vna libra, pisto 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, sta senza vigore, e senza forza, e perde tanta forza secondo la proportionc della parte, che l'è stata tolta. E si alcuno non crederò à questo piglisi vna calamita à far l'esperienza, perche tolgono vna parte, se ne toglie vna parte di vigore, e se voi aggiungerete la parte tolta, le forze ritornano, e si conferma ne la sua virtù, e si fa piu 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 me conferma, che à piu gran pietra, vi è forza maggiore nella medesima specie di pietre, perche varie specie di pietre, portate da diuersi parti del mondo habbian virtù, che tutte sono di varie virtù. Ho visto in Roma, Napoli, & molti luoghi vn pezzo di calamita di vna oncia di peso, che tirava due oncie di ferro, e tirato lo teneua fermo così tenacemente, che ci bisognaua violenza à distaccarlo. Ne ho visti poi altre di

40. libbre

lib. e di virtù così languida, & inferma, che appena ne tirava un ferro di mezz'oncia. Ma acciò che possiamo dar più soddisfazione a i curiosi, nel seguente capo insegneremo il modo, come saper si possa la virtù, e la forza della calamita con una bruttezza, e bilanciata la sua forza.

## Come la forza della calamita passa in vn'altra che si veda vna catena di calamite attaccate insieme. Cap. XL.

Non anchora lodata la calamita da noi di vn'altra virtù che risiene, perche quando sarà tirata a se un pezzo di calamita, e lo terra appreso, non solamente lo terra abbracciato tenacemente ma inspira nel corpo di quella la medesima virtù, ed comunica, e quello come si vede a i pezzi di altre forze, abbraccia vn'altra pezzo di calamita, come si bane le mani, e questo terzo infuato di quella virtù, tira a se disopra, e da questo ogni altro pezzo che li fusse vicino, e comunica, e inspira pur virtù, e quella vitira vn'altra, così con ascendendo scapiramento ogn'una tiene, & è tenuta, e le virtù loro passano come fanno per i corpi loro, onde eleuando qual primo pezzo in alto, come fossero in vna catena, così stanno pendenti in aria, che appena si possono di staccare, che guardar non si può senza grandissima meraviglia, come quella forza invisibile centrale passa da l'vna, nell'altra per vn ascendendo tocamento, e tanto più in maggiori pezzi, e di numero, e di quantità si diffonde, di quanta maggior virtù sarà la calamita. Ma questo non vò lasciar di ricordare, acciò che non t'inganni in far l'esperienza, che i pezzi s'attaccano, e s'accostano insieme da quella parte amiche fra loro, come habbiamo detto, e non con le contrarie perche nelle parti apposte l'vna non comunica le sue virtù con l'altra, ma occorrendogli incontra vna parte à se inimica, e contraria, come ambedue fossero impediti, si raffrenano, e cessano da i loro officij. Come per essempie, se il punto settentrionale di vno, s'accosta con l'Australe di vn'altra, vò 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 dinon



La parte che tira della calamita, è di maggior violenza di quella, che caccia. Cap. XIII.

**N**altra cosa è pur d'auertirsi, accioche buttati i fondamenti delle cose che habbiamo a dire, possiamo passare alle cose maggiori. Quella parte della calamita che tira, fa il suo officio con piu caldezza, e violenza di quella, che si caccia, cioè quella della parte contraria della pietra, perche se la parte australe della pietra s'accosterà ad quella Settentrionale, tirerà più di lontano, e con maggior vigore, così al contrario se volgerà la parte contraria, cioè l'Australe alle meridiane, e le boreali, all' Aquilari, la loro innata virtù languisce, e quasi digiuna, & indolente si muoue, che non può, come si deue, esercitare il suo officio, e si non sarà assai piu pinqua, la virtù affieuita, quella niuna operatione farà, e si alcuno vorrà far esperienza, o c'è la solita posta in equilibrio, o sopra le barcbette, vedrà la prontezza del tirar à se, e la debolezza nel scacciarlo, e una infingardia

Che le parti contrarie della calamita insona vicendevolmente contrarie.

Cap. XIII.

**N**elle parti, lo qual noi habbiamo raccontate della calamita, si faranno congiunte fra loro amichevolmente, e come bauessero fatto irregna frà loro, & parentado, scambievolmente si aiutano all' hora acquisteranno piu gagliarda virtù, così al contrario, se faranno contrarie, e si eserciteranno fra loro i scambievolmente odi, e battaglie, e di eccalte dissondie ardenti, che accostate insieme, da quell' inimico affronto, come si v'è fusse vn' inimico presente, cessano dalle sue operationi, e restano abbandonate dalle virtù loro. Come se' vari virtù  
pietra



pietra in mano, la quale harà le parti opposte vnite insieme, come la boreale, e l' Australe, occorrendou vn'altra pietra, vna pietra si muouerà, e vn'altra harà honors, petche ne tirano, ne cacciano, principalmente, se le virtù de l' vno, e l'altra seranno eguali. Ma si l' vna sarà più gagliarda de l'altra, la pietra accostata cominciarà prepararsi di muouere, e se apparecchia ouero all'accostarsi, ouero al fuggire. Ma se tu torrai via quel contrario inimico, o tirato non fa resistenza, o fuggirà non per forza, cioè o si vnirà con la pietra amica, o s'apparterà della inimica, la onde conoscerà per esperienza, che l'vno sarà impedimento all'altro. Possiamo e con vn'altra esperienza farci più certo del fatto istesso. Se in tirerai vna calamita con la calamita, e già u'harà vna pendente nell'aria, si nel luogo dove s'eno anaccate, opponerai la faccia inimica di vn'altra calamita, da questo inimico contrario, di uerrà languida, e inferma, l'vna, e l'altra virtù: ma si farà di virtù più gagliarda, lascerà l'abbracciamento, e cadrà in terra. Anzi non senza grandissimo piacere, e meraviglia si vedrà vna catena di molti pezzi di calamita pendenti in aria, alla quale se al terzo, o quarto pezzo di calamita accostarai la parte inimica, si rompe quell'indimentamento, e quella parte caderà dall'abbracciamento, e sulla la catena disgiunta, ma l'altre, alle quali non arrinata quella virtù, anchora con vno frangibile uinculo incatenamento s'accostano, insino à tanto, che non accostarà la faccia inimica.

## Come si conoscono nella calamita i ponti polari. Cap. XV.

On altro, e più certo modo, che habbiamo già prima detto, conosceremo nelle calamite i ponti della poli, quello che si volge alla Borea, e quello che all'Australe, e precisamente si manterà quel ponti dalla qual vien fuori quella virtù di tirare, in questo modo. Dico che quel punto che tirerà con maggior violenza la parte Australe di vn'altra calamita, e a quello più signacemente accostarasi, quel istesso punto sarà il Boreale, e di cui la parte Boreale non s'accostarà, sforzata sarà l'Australe. Il medesimo anchora si può conoscere dall'abbracciamento.

Quel

Quel ponto, che scaccia, e rifiuta la parte contraria Boreale opposta da se, farà la artica, e quel che scacciarà la parte antartica, farà l'antartico, e chi desidererà mostrar quel ponto piu precisamente, userà questo artificio. Torrà vn pezzetto di calamita poco più o meno di vn acino di miglio, e lo opponerà alla calamita, e se subito risto di lontano e velocemente lo tirerà a se, e tirato, con maggior violenza se ne distacca, e dimostrazione che quel sia il vero ponto, da doue scaturisce fuori quella virtù, così potrai girar intorno a quell ponto quel grano facendo esperienza da doue piu strettamente, o doue piu lentamente sarà tirato, e quando per forza, o per spontanea volontà si partirà da quel luogo in somma quel ponto che tirerà con piu violenza, e tirato con violenza se ne distacca, quello sarà il vero ponto dell'attrazione. Ricordandoti, che

il ponto dell'attrazione sparge intorno la virtù sua, come habbiamo conosciuto, come dal centro alla circonstanza, e come è sparso il lume intorno alla candela, & illumina la camera, e quanto più s'allontana da lui, tanto men fa luce & poco poi piu 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 vn ponto, e si se l'appressa più vicino, tirerà con piu forza, e quanto più di lontano, più debolmente, anzi si se dilungherà troppo, s'annulla, e non diuen nulla, e però per quelle cose, che s'hanno da dire, e bisogno conoscersi molto bene quel ponto diffusivo della sua virtù, e da segnarsi, e per lo chiamaremo orbe della sua virtù, cioè quanto lungi tira a se.

**Come quella virtù di tirare, e discacciare non si basta raffrenare con alcuno impedimento. Cap. XVI.**

A questo auanza ogni merauiglia, che non si può l'habere  
 M tanto merauigliare che basti, che quella forza di tirare, e di  
 scacciare, non basta con niuna cosa impedirsi, non opponē di  
 etro.

o tramettendo cosa puo raffrenarsi, che innisibilmente non penetri, & che non muoua i ferri, e l'opposte pietre, che non dimostra le sue virtudi, come si fra loro vi fusse usuno intermedio, ma questo solo anne dentro l'orbe della sua virtua. Percioche se sopra vna tauola di legno, di pietra di metallo, accomodandola che stia in aria sopra la calamita. ouero posta in equilibrio, e poi mouerai la calamita sotto la tauola, l'influenza della virtua, che vien dal suo corpo, come cosa spirituale, penetrando per il sodo, e ben denso corpo della tauola, muoue la calamita sopra quella, e la fa muouere al moto di quella di sotto, e quando quella si mouera, quella si muouera, e fermandosi questa, si fermerà quella. Ma si la tauola fusse di calamita, ouer di ferro, s'impedisce la sua virtua, e non sarà nulla, le ragioni noi l'addaremo à suoi luoghi, e di tanti merauigliosi e prodigiosi miraculi della natura, veramente non mi è accaduto vedere altro di maggior stupore.

## Come si puo vedere vn essercito di arena che combatte. Cap. XVII.

**E** men giacendo, che mirabil spetto colo ho fatto vedere à miei amici per poco tempo à quado sopra vna tauola piana ho fatto veder vn essercito di arena con le sue armate di arena combattere insieme, e non sapendo mai la cagione per qual faceva quello effetto, s'imaginando uisissimo, che fusse per opera de demoni. Pessono la calamita in piu uere alcuna piu minuta, altra piu grossa, & altra piu minuta, accioche piu comodamente hauesse imitato i fanti di predi, le picche, & i quadroni di guerra, & di là ordinata in questa guisa. Dalla parte destra e sinistra eran le corna, al capo dell'essercito era nel mezzo, accompagnato dalla cavalleria, e muovendo quella innanzi si muoueva innanzi il corno sinistro, e della altra destra parte con vn altro pezzetto, moueva il destro, e quando erano da pressa, accostando piu la calamita sotto, l'arena si moueua in forma di peli, & eleuandosi a poco a poco intrauano le picche, e inobinando poi la calamita, s'inclinauano le picche come hauessero allibora à combattere.

minacciavano vecisioni, e grandissime morti, e quanto la calamita era di maggior perfettione, tanto più i peli s'inalzauano più in alto, e quanto più lentamente si moueua la mano. tanto più l'effercito terrestre caminaua più à passo, & accostando poi, vna pietra con l'altra, tanto più s'accostauano i combattenti, e si mescolauano insieme, e così poi le corna s'accostauano, & i squadroni, che dimostraruano apparenza di battaglia, hor cedeuano à dietro, hor spingeuano innanzi, hor mostrauano vincere, & hor di esser vinti, hor drizzauano le picche, hor l'inchinuano come più, e meno s'accostauano le calamite, e maggiormente entravano nel cerchio della loro attiuità. Ma questa è di maggior meraviglia, che quella apparenza, che si mostra su vna tauola piana, si può mostrar pendente in aria, che par vna battaglia di antipodi, che distendendo vna carta in alto, ò tauoletta sottile, mouendo le calamite soua, la carta, mostreranno di sotto quello istesso, e se colui che effercitarà questo mestiero sarà ingegnoso, potrà far queste, e maggior cose. La medesima apparenza può mostrarsi in vn basil pieno d'acqua, e che habbi le nauette di souero leggerissima con li agbi infilzati, e mouendo la calamita sotto il vaso, che non è men bello, e merauiglioso. ma ponendoui alcune ballotte di souero infilzate per mezzo son agbi che stieno perpendicolari all'acqua tocchi dalla parte Settentrionale, & Australe, volgendo le parti della pietra di sotto la tauola contrarie; se volgono le ballotte sottosopra, che fa vn merauiglioso veder.

Il sito fa variar le contrarie virtù della pietra.  
 Cap. XVIII.

**E** sarà senza merauiglia, e ragione, che il sito faccia dimostrare la contraria forza, fra quante cose habbiam detto di sopra di merauiglia, perche la pietra farà vna operatione tenendola di sopra, & altra tenendola di sotto, perche se tu accomoderai la pietra in bilancia, come soua vna barchetta, e li porrai la pietra di soua; la tira, e la scaccia, come di sopra habbiam detto, ma accostandoui la pietra di sotto, farà contraria operatione, perche quella parte che tiraua di sopra, di sotto scaccia, e tirerà a se quel-

T t la

la parte, che scacciaua quando era di sopra, cioè si accomoderai la pietra à perpendicolo da sopra, e da sotto. da quali esperienze si può chiaramente conoscere, che il sito fa contrarij effetti. e varia scambievolmente le sue forze, onde si deue in queste nostre esperienze douersi molto star attento al sito, si mostri di sopra, o di sotto la calamita.

### Come con la bilancia si possa misurar la forza di tirare della calamita. Cap. XIX.

**Q**ui possiamo quella virtù allattatrice, e scacciatrice della virtù misurarla alla Statera, ò vero alle bilancie, il che non sarà di poco momento a conoscere appresso l'altre sue meravigliose virtù, cioè del moto perpetuo, e di far restar il ferro pendente nell'aria, quando si potesse di tutte le pietre conoscano a misura, e a peso le loro virtù dal centro alla circonferenza. si fa così. Pongasi un pezzo di calamita in una bilancia, nell'altra pongasi alcun peso pari di qualsiuoglia altra cosa, che stieno giuste in equilibrio, poi bisogna accomodar un ferro, che giaccia sopra una tavola, che s'accosti alla bilancia secondo i loro amichevoli parti, e che perfettamente stieno attaccate insieme, nell'altra bilancia porras arena à poco à poco, fin tanto che il ferro si distacchi dalla bilancia, poi pesando quell'arena, viene a saperse il peso della forza, e valor della calamita. Si potrà anchora accomodar fermo un ferro nella bilancia, e per la calamita a giacere in terra. Da qua si scuopre un grandissimo error del Cusano, il qual nel sesto libro delle suoi esercitationi, dice che un ferro, che stà accostato alla calamita non gli aggiunge peso, ne graue, ne leggero, perche il peso della calamita nella statera non gli aggiunge altrimenti peso.

### Della vicendeuole attrattione, e scacciamento del ferro, e della calamita. Cap. XX.

**H**Or siamo giunti all'altra parte di questa nostro trattato, nel qual ragionaremo della vicendeuole attrattione, e scacciamento

mento del ferro, e della calamita, i quali effetti sono così manifesti, che vanno communalmente per le bocche degli huomini, che non acquerrai huomo che non ti sappi. L'operazioni son queste, che fra'l ferro, e la calamita ci è vna concordia naturale, o simpatia così grande, che come per vna antica amicitia fossero congiunti insieme, che accostando il ferro alla calamita, subito egli comincia a mouersi, & inchinarsi all'abbracciamento di quella: & quello abbracciato lo ritiene così strettamente, che con molti mouimenti di qua, e di là distrabendolo non si lascia sforzare che lo lasci, ne è minor l'amor della calamita al ferro, l'amicitia, il concorso, e la loro concordia, perche niuno di loro scbiua l'abbracciamento de l'altro, ma con gran prestezza, e leggierezza l'vn corre all'occorso dell'altra, e per poter tu conoscer questa verità con questa esperienza lo conoscerai, o sospendi l'vno, e l'altra con vn filo, o poni l'vno, e l'altra in vna nauicella, o ponili nella bussola di navigazione: e lo vedrai. Plinio ragionando di questo effetto. che cosa più mirabil di questa, o doue si può trouar maggiore maluagità della natura: che cosa più tarda a mouersi della pietra per la grauezza 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 voler suo, perche è tirato dalla pietra calamita, e quella materia che domina tutte le cose, corre non solo che cosa vana, e come s'egli è appressato, si ferma, si abbraccia, e non si lascia distaccare. Lucretio scitando la cagion di questo effetto.

ma con che giungimento di natura ti facci, che vna pietra possa da lungi à se tirare il ferro.

Orfeo ne' suoi versi dice, che così corre il ferro ad abbraccia la calamita come la sposa a gli abbracciamenti del suo marito, 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 alla pietra, e con molta piaceuolezza dimostra essere impedito dalla sua grauezza, ne par che giamai sia soddisfatto del suo desiderio, finche accostatosi a lei, non si riposi: e così l'vno sia innamorato dell'altra, che se non ponno accostarsi insieme, restano pendenti nell'aria. Onde assai ignorantemente narra Alberto ad Federico Imperadore, che vn suo compagno hauea vna calamita che non tiraua il ferro, ma che il ferro tiraua la calamita, non sapendola,

*che sempre il più leggiere corre all'abbracciamento del suo più graue.*

*L'interprete.*

*Qui il barbaro Inglese piglia vn granchio, che dice nel cap. 8. del suo primo libro, che tira la calamita la miniera del ferro, che è falso, ch' appena l'arene sue al suo aspetto, vicinità, e con la sua celata di ferro, le fa voltar la faccia.*

**Che non solo co'l tatto, ma ancora con la presenza della calamita vn ferro tira vn'altro ferro. Cap. XXI.**

**E'** Tanto l'amore, e l'ardor che hà la calamita di tirare il ferro, che non solo co'l suo contatto tira à se il ferro, ma fa che con la sua presenza sola vn ferro tiri vn'altro ferro. Pongbisi vn ferro giacente in terra & accostandoui vn'altro ferro, anzi toccandolo non lo mouerà altrimenti, ma alla coda del ferro, che volete che tiri accostatici la calamita, che non lo tocchi, che'l ferro subito tirerà l'altro ferro, e la terra sospeso fin tanto, che voi terrete vicino la calamita a quel ferro. il medesimo faranno con gli anelli, che accostando ad vn anello vicino, tirerà l'altro, e questo vn'altro secondo l'attiuità della calamita.

**Esser maggior l'amor fra la pietra, e la calamita, che fra la calamita, e la calamita. Cap. XXII.**

**NON** On è da passarsi con silenzio del grandissimo amor che ha la calamita co'l 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 vna tauola pezzetti piccioli di calamita, e di ferri che sieno di vn medesimo peso, e poi accostareti a loro la calamita, quando ci verrà al proprio dell'orbe dell'attiuità, il ferro subito comincia a mouersi, e da se stesso si parte, e corre a gli abbracciamenti della calamita, che non faranno i  
pezzi

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 peruerà alla calamita, subito la calamita abbandonerà l'altra calamita, e s'abbraccia co'l suo ferro, e quando baurà ne' suoi abbracciamenti il ferro, non lo lascerà per qualunque auuicinamento, e toccoamento di calamita da suoi abbracciamenti.

### Che la calamita non tira da ogni parte, ma da un determinato ponto. Cap. XXIII.

**C**on è veramente da immaginarsi che la calamita tiri il ferro da tutte le sue parti, ma da un solo, e determinato ponto, ed me manifestaremo con molte esperienze, onde è da inuestigarsi con ogni accuratezza. In questo modo sodisfarai a te stesso. Ouero attaccherai il ferro ad un filo sussesto, ouero sopra un braccio della bilancia, acciò possa subito mouersi, e correre al suo consortio. Allhora riuolgerai intorno intorno la calamita per ogni parte, e come vedrai, che'l ferro comincerà a mouersi, a 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 mouerassi, dentro quel ponto come nella sua reggia, e suo throno risiede, e si riposa la sua virtù.


### Che è la medesima calamita, che da una parte tira, e dall'altra scacci. Cap. XXIV.

**A** acciò alcun non s'inganni non essendo aduertito prima, stimando che una pietra sia quella che tira, e l'altra che scacci, questo dubio torremo con l'esperienza. Dice Plinio. che il ferro è tirato dalla calamita, e con un'altra è scacciato via. Et altroue. Vn monte



monte appresso la Etiopia genera la pietra Teamede, il qual scaccia da se, & abborrisce il ferro. Ma Plinio non hauendo saputo che fusse l'istessa, hà bruttamente errato stimando che fossero due pietre; che hauessero queste due virtù contrarie, per esser l'istesso che da una parte per la similitudine, e simpatia tira a se il ferro liberalmente, e dalla contraria opposta parte per la dissomiglianza, e per la vicendevol discordia delle cose, ouero antipatia lo scacci, & abborrisca. e di questo ti potrai sodisfare con questa esperienza. Perche ponendo vn ferro in equilibrio, che sia stato tirato da vna parte di calamita, quando riuolgerai l'altra subito il ferro fugge, e si ricouera nella contraria parte in quel ponto contrario che sta al primo opposto per linea dritta nel mezo. Ma bisogna ricordarsi di questo, che il ferro, che è stato prima tirato dall'altra parte della calamita, ouero sia dentro per vn poco spazio della sua attinità subito acquista quella virtù, che essendo tirato da vna parte, dall'altra è scacciato, & abborrito. Queste differenze di attrattioni le conoscerai più chiaramente per l'esperienza, che seguono.

## Come vn ferro salti soua vna tauola, senza veder chi lo muoua. Cap. XXV.

 A questa corrispondenza, e contrarietà di pietra, io non poche volte ho allegrato gli amici miei con vn non giocondo spettacolo, perche buttato vn ferro sopra la tauola, non mouendo alcuna pietra visibilmente, si vedrà riuolgersi in se stesso, e saltar per se stesso, il che non si può mirar senza gran merauiglia, e stupor di ciaschedano. Questa apparenza farassi in questo modo. Spezzisi vn ago per mezo, di cui la mettà si butti soua vna tauola, ma prima bisogna, che la base della punta sia ben fregata alla contraria parte della calamita, poi porrai la mano sotto la tauola, & in quel luogo doue giace la base dell' ago accosta la calamita perche subito l'ago s'innalzerà dritta, non senza merauiglia di riguardanti, camminerà per la tauola, & andrà seguitando il moto della mano di colui, che la muoue. Come haurà così caminato vn poco, subito riuolgendq la contraria parte della calamita,

la

la porrai sotto l'ago, & subito (cosa mirabile a vederfi) si riuolge l'ago, e se prima caminava con la base per sotto, hor riuolgendosi giu la punta douunque sarà tirato dalla pietra, seguirà l'ago, e se la strassinerà appresso, e tre, e quattro volte si riuolgerà l'ago sotto sopra, & hor caminara con la punta giu, hor con la base, come vi piacerà, & hor da quella parte, che prima era in alto, volgendola giu, caminara, & hor da quella parte doue caminava, starà dritta in alto. Possiamo, e con non minor meraviglia mostrar a gli amici la medesima apparenza, perche si ponete due parti di ~~la~~ *la* ~~fora~~ *una* tavola, o carta, de quali l'una habbi toccato la parte Australe, e l'altra Boreale, & accommodaremo le pietre, che l'una camini con la base, e l'altra con la cima, & hor si riuolti l'una, hor ambedue insieme, e l'una, o l'altra nel medesimo tempo, o che ordinatamente saltino, e si muouano a suon di flauto, faranno un spettacolo non meno bello, che meraviglioso a riguardanti amici.

Che la virtù della calamita si trasfonda per i pezzetti del ferro. Cap. XXVI.



*C*on questa medesima virtù, che dalla calamita è impressa nel ferro, non solamente resta nel medesimo ferro, & vi si ferma, ma si trasmette in uno, & in un altro, e si va augmentando, perche se tu tirerai un pezo di ferro con la calamita, e dall'altra parte del tirato ferro toccherai un'altra ago, quella parte siterà 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 in fin a tanto che vi giungerà i raggi della sua attiuità, che così lascierà cader la rapita, come non ha benevole a regger tanto peso, talche si vedrà pendente in aria un lungo ordine di aghi incatenate. Questo forza conobbe Platone, perche scrive nell'Ione. La qual pietra non tira a se un anello di ferro, ma infonde la sua virtù a gli altri anelli, che possono far il medesimo effetto, e come fossero pietre calamite ogn'uno potrà tirar l'altro, la onde si vedrà formate pender nell'aria una lunga catena di ferri di anelli, la qual forza di tutti viene da quella della pietra. Lucretia conobbe questa forza.

Si

Si merauiglian gli huomini di questa  
 Pietra, perche taluolta incatenati  
 Terrà in aria sospesi molti anelli  
 Da lor stessi medesimi, e spesse volte  
 Veder come attaccati da forti hami  
 Come l'vno dipende sotto l'altro.  
 E questo da quell'altro, ogn'vn conosce  
 La catena, e la forza che dipende  
 Da l'altro, e val della sua propria forza.

*Plinio ragionando della medesima virtù, dice così. Solo questa materia piglia forza da l'altra pietra, e lungo tempo la ritiene, abbracciando vn'altro ferro, che spesse volte si vede una catena di ferro, che l'ignorante valgo lo chiama ferro viuo. Galeno parla così. Si vede nella pietra beractia, la qual chiamano calamita, che quel ferro, che toccherà, lo ritiene, senza adoperaruisi alcuno vincolo, e di più, se quello, che è stato toccato, toccherà vn'altro, similmente si ritrouerà attaccato come quello, e così il terzo al secondo. Agostino nel libro della città di Dio ragionando di questa merauiglia disse. hauemo visto la pietra calamita ladra del ferro, che la prima volta che la vidi m'empì di horrore. perche vedea vn anello di ferro tocco da questa pietra, e sospeso, hauer come nicata la sua virtù, e fattala comune co' l' suo compagno, perche il medesimo anello toccando vn'altro, s'alzaua sospeso, e così quello stava attaccato al primo, così egli ne tiraua vn'altro nel medesimo modo s'accosò ad vn terzo, & al quarto nel medesimo modo, talche l'vno stava attaccato con l'altro, non da dentro ma s'accostauano di fuori, onde pendeva come una catena di anelli. Chi sarà quello, che non resti stupito di questa vchermanza? che non solo egli tiraua, ma passaua per quelli attaccati, e s'attaccavano insieme con inuisibili ligami, e quanto la calamita era di più gagliarda virtù tanti più agbi, & anelli attaccati tenua. Non oia con vna pietra di vna libra. hauemo tenuti sospesi dieci agbi, e chi vorrà tirarne più, fregbi quelli a quelli busetti della calamita, e così per ordine del tocco ciaschuno tirerà dalla base. e se S. Agostino hauesse visto le merauiglie della calamita de nostri tempi, che haurebbe detto: che delle buone ciaschuna alza più ferro del suo corpo, e peso. & vna pietra di vna oncia terrebbe attaccati mille agbi, come noi habbiamo.*

Come

Come la calamita ancor senza toccare diffonder la sua virtù dentro l'orbe della sua attuità. Cap. XXVII.

**C**on solo la calamita comunica la sua virtù col toccare al ferro, ma, quello che è di maggior meraviglia, dentro i raggi della sua virtù, con la sola presenza concilia la sua virtù al ferro di poter tirar un'altro ferro: perche se auvicinerai 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 ancor lontano dalla calamita si vedrà pendere in aria una catena di anelli, ouero di aghi. Ma quando stanno così incatenati, se un poco allontanerai la calamita cadrà l'ultimo anello, e se un'altro poco, cadrà l'ultimo, finche tutti caderanno l'un dopo l'altro donde chiaramente si vede, che senza toccare, ancor può infondere la sua virtù.


Che la calamita sospenda il ferro nell'aria. Cap. XXVIII.

**C**o hò faticato molta tempo come haueffi potuto far star suspeso un' ferro in aria, senza attaccamento della calamita, & al fin affaticato dagli esperimenti mi quietai, stimando esser cosa impossibile, e che sia fabola quello che ne scriuono gli antichi. Dice Plinio, che Dimocrate Architetto cominciò a far le volte del tempio di Arsinoe di calamita, che in quello si vedesse pender in aria un simulachro di ferro, ma accadendo la morte di lui, e di Tolomeo, il quale comandaua si facesse quella fabrica in honore della sorella. quello che fu incominciato, non peruenne a perfitione, Scriuono i Greci, che nelle volte del Tempio di Serapide in Alessandria staua fabricata la calamita, che sosteneua una statua di

V u ferro

ferro pen terte. 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 vn'altra sua opera, ma quell'opera mai si vidde. Suida dice, che in Alessandria nel tempio di Serapide haueuano fatta vna certa machina d'inganni, e surfanterie haueuan fatto vna statua di rame, e che da dentro nel capo, po hauea posto vn ferro, e nella volta del tempio all'incontro della statua haueuano fabricato la calamita, e che la statua restaua sospesa dalla forza della calamita con singolar artificio nel mezo della volta marauigliandosi tutti i riguardanti, come non cadeua: scritto medesimamente da Niceforo Calisto nel decimoquinto libro della sua historia. Ma come questo à me impossibile, ò difficilissimo appaia, me diremo la ragion piu à basso. Questo si è vero, che hò fatto io, che da alto non si vedena pender vinculo alcuno ma staua sospeso, ma da sotto si bene staua attaccato con vn filo, che non fusse tirato sù dalla calamita, desiderando il ferro di giongerfi alla calamita, la onde si vede star sospeso nell'aria, e tremando.

## Che la forza della calamita non si può vietar da muro, ò da tauola traposta. Cap. XXIX.

 Om: habbiamo spesse volte detto della calamita, la sua virtù, e quella del ferro, non più impedirsi, ò raffrenare per nullo corpo, che vi fusse posto fra loro, che non facci la sua operatione, perche mentre la calamita stà sotto la tauola di legno, ò di pietra, ò di metallo, parche di ferro non sia, si mouerà sempre: il ferro della bussola da nauigare si muoue di sopra, come se nullo corpo vi fusse posto in mezo. Conobbe questa esperienza Sans' Ago stini nel libro della città di Dio, nel medesimo loco, già detto. Ma è cosa molto più marauigliosa quello che hò inteso, che se alcuno tenerà la calamita sotto vn piatto di argento, e porrà vn ferro, come quello moueua la mano di sotto, che teneua la calamita, così il ferro si moueua di sopra, non impedendogli nulla, l'argento che che vi staua nel mezo correndo hor innanzi, hor indietro, come era moua la mano di colui che teneua la calamita.

Come

Come vn huomo di legno muoua vna barchetta, & altre cose da piacere . Cap. XXX.

**E** poco inganni succedono da questa esperienza, perche spesso veggono le donneciuole vn huomo di legno mouere vna barchetta velocissimamente in vno gran bacile pien d'acqua, mouere i remi, fingendo questi ingannatori essere vna spetie di Hydromantia. L'inganno così farsi. S'empie vn bacil d'acqua, & in quello si pone vna nauicella di cera, o di legno, e nel mezo s'accomoda vn homicciuolo di legno, pajato per mezo da vn pel di porco, posto così in equilibrio, che p'ogni leggier moto, si possa agevolmente mouere, & habbia i remi nelle mani, e sotto i piedi vn pezzetto di ferro, nell'intorno del bacile habbi vn alfabeto scritto. Quando dunque vna donna vi domandarà cose dubie, hauendoti voi à risponder cose vere, quello homicciuolo di legno, mouendo 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 tanola, dirizzerà la barchetta doue vuole, e così aggiugnendo le lettere insieme, li darà la risposta. Ouero farai vn figliuolino di ferla dentro vna carrasa, che si volga intorno intorno nell'ago, e si scriua intorno la carrasa vn alfabeto, che riuolgendosi intorno possa dargli risposta. Ma noi non habbiamo dato poca meraviglia a gli amici, quando habbiamo fatto vedere vna carta che s'alza in alto, e cala giù da se stessa perche habbiamo incollato vn pezzetto di ferro dietro la carta, e l'habbiamo dato à gli amici in mano, che l'approssimassero al muro, ma da dietro vn poggio habuea vn pezzo di calamita, e colui lasciando accostata la carta à quello incontro, non si moueua più, e comandando l'amico, che non ascendesse in alto più di tre piedi, il poggio intendendo quello, che dimandaua l'amico, mouendo al moto la calamita, la carta s'alzaua al moto, andando à quel luogo comandato, così di sotto, come per i lati, che à coloro, che non ne sapeuano la cagione l'era cosa merauigliosa. Ma questo si ben è pieno d'ogni merauiglia, che mouendo cō la calamita per la lamia della camera di legno, strassinando appresso la carta, si vedeva la carta pendente nell'aria.

*soua la testa, ilche non era buomo che lo vedesse, che non ne restasse merauigliato; e non lo giudicasse fatto per arte di demoni.*


## La calamita non muoue il ferro soua vna lamina di ferro. Cap. XXXI.

**G H** *Abbiam detto la forza della calamita non poter si impedire per nulla cosa, che se lo attrauerfi, onde ponendosi un' ago soua vna lamina di ferro, e mouerai la calamita di soua, ò di sotto, manca di virtù, e la calamita non potrà essercitar le sue virtù, ne di è senza cagione, perche è cosa conuenevole, che se un ferro stà soua un' altro ferro sono vna cosa medesima, e quella hà ragion la parte, ch' haue il tutto, & essendo la lamina, e le limature del ferro di maggior peso, che possano mouersi dalla forza della calamita, resta immobile. La onde si l'arena di ferro, ò di calamita starà giacente soua la calamita, e la calamita sarà mossa dalla mano sotto, l'arena non si mouerà di quà, ne di là, ma resterà immobile. ne se il ferro, ouero la calamita starà soua vna tauola di ferro, accostandoui la calamita al suo contatto, ma restaranno come addormentati, e priui di ogni forza, ò di natura. Anzi opposto alla calamita un ferro stiano, se dall' altra parte un ferro starà in equilibrio, non si mouerà, ne si mouerà al suo occorso, come se tutta la virtù della calamita fusse impedita dall'abbracciamento di quello. Lucretio dice questo non auuenir per l'intermedio del ferro, ma del rame, ilche stimo hauerlo scritto più tosto per vista, che per uista: s'intende quel ch' egli scrisse.*


Mouer hò visto i famotracci ferri  
 E ne vasi di rame andar vagando  
 Limature di ferro, perche hauea  
 La man di sotto con la calamita,  
 Così gran voglia hauer fuggir da quella  
 Pietra, e quella discordia cagionarsi  
 Per la fraposta aria.

Il sito

## Il sito muta la forza del ferro. Cap. XXXII.

 *Vel che solo la calamita operaua, il medesimo operà il ferro tocco dalla calamita. Dicemmo, che la calamita possa in equilibrio, e che accostado la calamita dalla parte di sopra, la parte Australe tiraua la Settentrionale, e così la Boreale caccino la Boreale. Ma dalla parte di sotto accostando la calamita cambiando natura quella che prima tiraua, scaccia, e quel, che prima scacciava, la tiraua 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 tiraua scaccia, e la scacciata tira, che dentro le sue mirabili proprietà non mi è paruto di lasciare à dietro. Il sito solo fa le operationi tanto contrario. Da onde conuenien congetturare, che si come la calamita hà il polo artico, & antarctico, conuenueuolmente è bisogno, che habbi la parte Orientale, e l'Occidentale, e la parte superiore, e l' inferiore co' l' cielo, e doue dalla parte superiore la parte Boreale, e l' inferiore tiraua la parte Australe del ferro, & inferiore, hor mutato sito la parte superiore della pietra tiraua l' inferiore del ferro è cosa molto ragionevole.*

## Il ferro fregato al ponto Settentrionale della calamita se volta all' Austro, e quel fregato all' Australe al Borea. Cap. XXXIII.

 *Ia' è tempo di passare alla parte terza, cioè del ferro tocco dalla calamita, le quali cose tutte non son senza merauiglia. Dico dunque che dopò hauere conosciuto il ponto Boreale della pietra, e con quella hauemo fregato l' altra parte del ferro, se sarà posto in equilibrio, ouer sospeso ad vn filo, è 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 voltar al Settentrione la sua parte Settentrionale, e  
 l'Australe all'Austro, ma hauendo fregato il ferro, la parte supe-  
 riore della calamita, s'affigge, & attacca al ferro, e tocca la supe-  
 rior parte del ferro, sarà Boreale, e quella che è di scuuerta, e si  
 vede, Australe, e questa Australe essendo libera, si volge al Settē-  
 trione. Così al contrario se fregarai l'Australe al ferro, s'attacca  
 l'Australe al ferro, e si dimostra fuori la Boreale, la qual si vol-  
 ge al Settentrione è falso, dunque questo che da Cardano si scriue,  
 che il ferro, che è tocco dalla parte Boreale, si drizza al Borea, e  
 quella che tocca l'Australe, si volga all'Austro, del che si vede il  
 contrario. Quantunq; da una parte è bisogno toccarsi il ferro, ò  
 sia Boreale, ò sia Australe, che se l'una parte si riuolge al Setten-  
 trione, l'altra da se se ne vò all'Austro per il cui uso, e commodi-  
 tà si nauigano tanti mari, mostrando sempre ella il camino. Per-  
 cioche gli Antichi nostri offeruauano il Sole di giorno, e di notte  
 la Luna nauigando, perche non poteuano altrimenti offeruar le  
 parti del cielo, mentre andauano discorrendo per mezo il mare, ne  
 solamente le parti del mondo, ma hora possiamo saper quando sot-  
 to l'acqua incontrano scogli, & euitargli, & essendo di giorno nu-  
 biloso, e nelle più oscure notti, in ogni momento, che vogliamo pos-  
 siamo conoscere i poli del cielo, la cui inuentione fu di vn certo no-  
 stro di Amalfi della nostra campagna, come si scriue da Flauio  
 chi non intende la bussola da nauigare, toglia vn ago, e l'infilzi  
 ad vn pezzetto di paglia, ò picciol legnetto per trauerso, e lo pon-  
 ga in vn bacil pieno di acqua, che si noti liberamente, e poi co'l di-  
 to lo volgerai intorno la calamita, che l'ago vi seguirà, e poi leua-  
 to il dito, quasi con vn certo natural moto, le punte degli aghi si  
 volgeranno al polo artico, e ritrouato, che l'hanno, si fermano.  
 Riconosciuto dunque il luogo, drizzano il camino secondo era il  
 lor desiderio, hor hauendo la bussola da nauigare, con i venti dise-  
 gnati d'intorao, & accommodarà sotto co'l ferro tocco dalla cala-  
 mita, conosciuto il polo, subito vengono riconosciute tutte le parti  
 del cielo. si volge la ruota in vn ombilico di ottone sopra vn ago  
 del medesimo metallo, acciò habbia libera potestà di volgersi in-  
 torno intorno, onde da vn toccamento di vn sol ponto il ferro ri-  
 ceue tutte le virtù gia dette. ma da' altra parte ancor che non  
 vogli a. perche se la fregherai alla parte Settentrionale alia pietra  
 subito

Subito quella parte tocca, si rivolgerà 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 precaute acciò succedano bene, prima che sia il ferro proportionato alla calamita, che si cercherà 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 vn'altro ferro. Cap. XXXIV.**


**Q**UANDO il ferro tocco dalla calamita, da quel toccamento riceve la medesima virtù della calamita, che quasi dinien 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 se rivolge all' Austro, ma se con quel ferro tocco toccherai vn' altro ferro, si rivolgerà all' Austro, e dimostrandogli poi il medesimo ponto con che lo toccasti, si rivolge al Settentrione. Ne solamente questa virtù possa, e si trasmette nel ferro secondo, ma in vn' altro, & vn' altro, secondo la proportionione delle forze della calamita, perché si farà di virtù gagliarda, passa infino all'ottavo, e decimo ferro. Et ancor senza toccare sa il medesimo effetto, cioè standoni appresso al ferro prende la forza dal ferro, come si toccato fusse, e mostra le parti del mondo, e questo con meno, e più gagliardexza, secondo la gagliardexza della calamita.

**La virtù riceuuta in vn ferro. è suanita da vna calamita di virtù più gagliarda. Cap. XXXV.**

**Q**uesto mi è ancor paruto auuertirmi, quella forza riceuuta nel ferro non vorrei che v'imaginaste, che fusse stabile, e perpetua,

perpetua, ma da vn'altra più gagliarda esserne spogliato, & vestirsi di questa nuoua, come per effempio, vn ferro tocco dalla parte Settentrionale di vna calamita debbole, se la medesima parte sfregherai con vna parte Australe di vna calamita più gagliarda, suanisce, e si rintuzza quella prima virtù, che hauea di riuolgerli all'Austro, ma pigliarà l'Australe, ne per forza si volgerà al Settentrione. Ma se le forze delle calamite seranno eguali cioè bilanciate, come habbiamo detto, la virtù s'imbriaca, e s'offusca di modo, che non riceue ne l'vna, ne l'altra, che non haura ne l'vna, ne l'altra.

### Come si conofca nella calamita il ponto Australe, ò Settentrionale. Cap. XXXVI.

 Ra gli altri modi, che habbiamo raccötati di soua, vi insegnaremo ancor qsto, e forse miglior di tutti, come veramente riconoscer possiamo il ponto artico, ò l'antartico. Togliasi vn pezzo di calamita, e si faccia rotondo alla ruota delle gioie, e si polisca, poi si faccia vn ferro sottile, la cui lunghezza sia eguale all'asse della balla, & il ferro si ponga soua la balla, perche riceuuto che sarà, si fermerà soua la linea, che passa per i ponti Australi, e Borsali. Segnato che sarà soua la pietra il sito della linea, con vna leggiera tentura dall'vna parte della balla, ò porrai le cose medesime, e come si fermerà soua la balla, tira la medesima linea, e così farai la terza, e quarta volta, poi in quel bellico doue tutte le linee se secheranno per mezo, e si congiungeranno, quelli seranno i ponti de' poli. Potremo con questo artificio trouar la medesima operatione, Rompi vn'ago sottile, e la parte minore, doue è la punta, ponila soua la tauola, e l'andrai mouendo, perche come giongerà à quel proprio ponto Settentrionale, allhora subito se drizzerà l'ago, non senza meraviglia degli astanti, e starà dritta perpendicolarmente soua quella, & insin à tanto ch'ella non si drizzi da se stessa, non v'inerisca per d'intorno à quel ponto andarla mouendo più volte, perche come harai trouato quel ponto, non ti dolerà di hauerci faticato.

Come

Come si fregghi il punto alla calamita, che hà da seruir per la buffola da nauigare.

Cap. XXXVII.

**O** che molti desiosamente m'aspettano, aspettando il modo da me, come si facei, quando si frega quella lancietta di ferro, che si pone nella buffola da nauigare, accioche si riuolga al polo Settentrionale, il che si fa à questo modo. Come hauemo trouati i ponti nella pietra come poco innanzi habbiamo dimostrato, con una leggiera botta di martello percuoteremo quel ponto, & all'ora la calamita castrà fuori certi peli, e con quelli freggerai quella lancietta di ferro, e così all'ora pigliarà virtù di dirizzarsi à i poli. Ma questo ti ricordo, si bene, che se tu desiderai, che'l ferro si volga al Settentrione, è da fregarli quella parte del ferro Australi, ma se vorrai che si volga all'Austro frega la parte Settentrionale, perche come lo lasciarai andar libero nell'equilibrio, subito si volgerà alle predette parti del cielo, & il medesimo auuolgerà senza quei peli, ma solo toccandoli, anzi non toccandolo, ma attostandosegli da presso. Ma accioche facci l'ufficio con più gagliardanza, e più giustamente, vi giungeremo alcune offeruazioni, le quali non saranno fuori di proposito di hauerte insegnate, se batterai co'l martello le due parti della calamita, finche cacci fuori quei peli, e freggerai le due parti del ferro à quelli due ponti, il ferro si uolgerà con più uibementia alle parti ricercate. Oltre accio che d'offeruarsi con gran diligenza, che dopo, che la calamita hauid fregato il ferro, & hauid ricouuto quei peli, non lo fate toccare da niun altro ferro, & pezzo di calamita, anzi bisogna conseruarla in luogo, che sia lontana da questi, e chiudasi in buona cassetta, perche non lo toccar di questi, il ferro s'imbriacaa, e si oscura quella virtù, che mai più obseruerà bene quelle parti del cielo, perche il ferro, che si troua dentro l'arbo dell'attività di alcun pezzo di calamita, come hauemo detto, ricoue 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 ricouer gran virtù, ne mostrar i poli. Così

al contrario, ne vn picciol corpo di ferro potrà esser capace di grã virtũ, perche dalla gran forza della calamita è consumato. Oltre acciò, la punta che hà da mostrare il polo non sia molto acuta, ma vn poco piana, accioche possa ben riceuere quei peli della calamita, e li ritenga, perche essendo troppo acuta, appena ve ne può restare alcuna parte. Il ferro quanto sarà più purgato, tanto più tenacemente riterrà la virtũ, perche malageuolmente vn ferro rozzo, ò rugginoso potrà riceuer quei peli, e però i nauiganti li fanno di acciaio, cioè di ferro più purgato. Se offeruerai 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' varij vsi delle buffole da nauigare.

### Cap. XXXVIII.

**Q**ue solamente à mostrar i poli del cielo nell' uso della nauigatione si usa quella lancietta di ferro dentro la buffola, ma ancor per infiniti altri vsi, i quali tutti sono manifestissimi, e conosciuti da ciascuno, ma ne in segnaremo alcuni più principali. Assaiissimamente è vna l' uso della calamita, e delle lanciette di ferro negli horologi ad ombra, perche doue si ferma, si dimostra la linea di difesa in terra dal Borea all' Austro, la quale nell' ombra che cadono poi dal stile si conoscono l' hora del giorno. Si ferma ancora di quella lancietta calamitata, per conoscere la maniera de metalli, perche essendo dentro gli antri delle mine sotterrane offriuando doue quel ferro si ferma conoscono il diritto doue va la miniera, e la vena de metalli: oltre acciò, a quella che pigliano le piante delle case, delle città anzi di prouincie gli porge grandissimo aiuto, mentre si pigliano gli angoli delle possessioni, e dall' inspicationi, e di là, si trasferiscono nella carta. Ci ne seruiamo di più in condur l' acque negli acquedotti i quali si canano, in buscare gli antri, e cavar mine, ne quali potendo poluere à monti, di vnariocelli di artiglieria, e poi chiusi tutti i spiranti fanno balzar per l' aria le fortexze dalle fondamenta, vni per le meraviglie ingegnossimamente, mostrando di sotto il camino con la buffola. *Et al fin*

*al Signor indragione, Santigliano, accio che di notte poi col pascia-  
mo a luoghi e luoghi, e per questo aiuto miravigliosa, & a mol-  
ti altri usi, che farebbe lungo il raccontargli.*

**Come si possa investigar la lunghezza del mon-  
do con l'aiuto della calamita. Cap. XXXIX.**

**ON** lascieremo di raccontare fra gli principalissimi  
usi della calamita co'l suo aiuto poterli conoscere  
la lunghezza del mondo, che a far cosa così gran-  
de vi si sono travagliati molti dottissimi ingegni.  
Già è stato osservato da nostri l'ugo tēpo fà la punta  
del ferro della bussola fregata alla calamita non fermarsi sempre  
soura la linea Meridiana, ma declinar verso l'Oriente per nove  
gradi da quella linea, ne quella linea serbar sempre quel sito in  
tutti i paesi del mondo, ma in varij, e diversi luoghi dimostra va-  
rie, e diverse declinationi, ma questo errore segue tal ordine, che  
quanto più si vò appressando all'Oriente, tanto più vò declinan-  
do la linea verso Oriente, e quanto poi andrai più accostandoti  
all'Occidente, tanto s'andrà accostando più verso l'Occidente la  
punta del ferro, per che ritrouando la linea Meridiana come in-  
segnano Tolomeo, & altri Geometri, & in quella innalzare un  
stilo, accio che ponendoti la lancietta di ferro soua l'umbelico a  
quel stilo, habbia libera potestà di volgersi doue vuole, & vedrà che  
in Italia la punta della lancietta declinarà dalla linea Meridia-  
na per noue gradi verso Oriente, di quei gradi, che la quarta è di-  
uisa in 90. gradi, come si vede notato, e descritto in quelli boro-  
loggi ombratili, che si portar. o da Germania. Si scriue, e si nar-  
ra ancora da buomini degni, che hanno peregrinato il mondo  
nelle isole fortunate esserne vna, chi si chiama Affora, nella quale  
posto il ferro in equilibrio, si ferma veramente soua la linea  
Meridiana: Hanno osservato ancora i nauiganti verso l'Indie  
Occidentali, che lancietta del ferro inchinare verso Occidente.  
Hor dunque hauendo questi fundamenti per veri, come sono, noi  
ageuolmente potremo conoscere la lunghezza del mondo, per che  
si faccino vna bussola da nauigare di smisurata grandezza, d'in-  
torno a dieci piedi di diametro, e poi diuideremo il cerchio i dotto-

no in più sottile parti di gradi, e di minuti, e caminando poi verso l'equinotiale osseruaremo poi sottilmente tutti i mouimenti della lancietta, e quanto v'è sempre di passo in passo declinando, e l'accomodaremo con la proportion e del camino, ageuolmente conosceremo la lunghezza del camino dall'Isola fortunati cominciante, laonde subito sapremo la lunghezza, e la larghezza del mondo di meza notte, e nelle grandissime tempeste del cielo. Cosa è 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 noue gradi, e l'orsa non declina tanto dal polo. Questo che habbiamo detto serue caminando con le nauì vicino l'equinotiale, ma salendo sù verso il polo, si vanno stringendo i paralleli, e le miglia non seruanò il medesimo tenore, e per sapere quante leghe vale ciascuna quanto della bussola, che grecbeggi, o maestreggi, habbiamo segnata una tauola quella linea di mezo il Meridiano che habbiamo segnata di 5. in 5. gradi insin a 65. gradi, doue 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 grecbeggiarà la bussola una quarta in altezza di 40. gradi, si trouarà discosto da detto Meridiano verso Levante leghe 300. e se ti scosterai 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 trouerai, e così grecbeggiando, ouero maestreggiando quei, ouero si darà la proportion e a ragione della quarta.

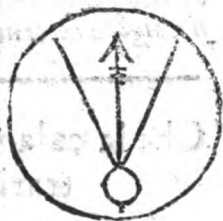


|    |     |     |
|----|-----|-----|
|    | 399 | 78  |
| 5  | 390 | 780 |
| 10 | 386 | 771 |
| 15 | 380 | 760 |
| 20 | 373 | 748 |
| 25 | 365 | 726 |
| 30 | 341 | 688 |
| 35 | 320 | 640 |
| 40 | 300 | 600 |
| 45 | 280 | 560 |
| 50 | 260 | 520 |
| 55 | 229 | 458 |
| 60 | 196 | 393 |
| 65 | 165 | 330 |

A far che la calamita non grecheggi.  
Cap. XXXX.



*PERCHÉ la calamita declina dal nostro polo per noue gradi, a far che offerui giusta, e non declini, sotto la carta doue è depinta la linea del polo inpongono il ferro diuiso l'vn separato da l'altro per vi poco, e si toccano fregando l'vn, e l'altro da vn medesimo ponto della calamita del Settentrione, e poi si pone nella bussola, ebe volendo ogn'uno di loro accostar si al Settentrione se ne partono egualmente.*



La



La bussola di nauigare stando ferma, e la pietra si muoua, ouero al contrario, sempre si muouono alle parti contrarie.

Cap. XLII.

**B**ona bussola starà sopra la tavola, e accostarà la parte australe della calamita alla parte boreale del ferro, che stà nella bussola, e così mouendo per la parte destra la circonderai intorno, la punta della lancietta si mouerà alla parte sinistra, e mouendo la bussola alla parte sinistra, il ferro ritornerà in dietro alla destra, e tanto s'allontanarà, insin che trouerà il sito di mezzo, che è fra quei duo ponti. Il medesimo auuerà in quella bordoggia ad ombra, se fermandosi quello, e portando la calamita intorno, perche ti inchinerai alla destra, il ferro seguirà la medesima parte, & alla sinistra il medesimo. Da qua si manifesta il ferro della bussola esser tirato dal polo Settentrionale, perche coloro che caminano verso l'Oriente, si volga all'Oriente, così al contrario poi all'Occidente, si mouerà 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 sua virtù al ferro contraria alla sua. Cap. XLIII.

**O**R ragioneremo del ferro tocco dalla calamita, e delle merauigliose 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 dimostrari la parte opposta, la ti-

ra a

ra à se, cioè la parte australe, la cui cagione habbiamo assegnata di sopra. Il medesimo auerrà se toccherai il ferro dalla parte australe della calamita, perche se opporrà 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 amicheuol concordia, chiara cosa è dunque che la calamita dona la virtù contraria al ferro, che la sua faccia ritieno, e il ferro ritien forza dalla parte non toccata dalla calamita, e ciò si manifesta con questa esperienza, Piglia dui aghi, & accomodali nelle nauicelle, ò ne' i fili pendenti, e si toccate dalla calamita si lasceranno andar libere, subito seranno contrarie fra loro, e poi si abbracciaranno da quelle parti, che faranno tocche dalle contrarie parti della calamita, e similmente s'abborriranno.

### Dui aghi che stieno attaccate alla calamita riceuono contrarie virtù. Cap. XXXXIII.

**C**ONARREREMO cosa degna di merauiglia, se ben la ragione non è lontana dalle cose dette da prima, se accosterai duo aghi alla calamita insieme, e che restino attaccate alla parte, l'altre parti pendenti dalla calamita, se abborriranno insieme e si fuggeranno, e se le sforzerai con le mani vnirsi insieme, come le lascerai libere, subito ritorneranno à i luoghi loro, e dilungandosi quanto ponno. La cui cagione sarà, che se duo aghi staranno attaccate ad vn punto settentrionale con le punte, è cosa ragionevole immaginarsi hauer ricuuto la virtù australe, & essendo le faccie simili, se haranno in horrore per trouarsi attaccate alla calamita non potranno fuggire, costrette da maggior forza, ma le opposte parti del ferro, perche tutte due son simili boreali, e necessario, che scambievolmente si fuggano, e perche son libere, l'vna si scompagnarà da l'altra. Angi mentre staranno così pendenti, se le opporai la parte australe di vn'altra calamita, subito fuggono, e così si sforzeranno dilungarsi, che alle volte auzien che si distaccino dalla calamita, cioè scacciate da vn inuisibil spirito.

Effetti di duo aghi attaccati à due calamite.

Cap. XXXIV.



*A se duo aghi attaccati a due calamite differenti, la loro code fortiranno differenti effetti, perche fra loro se scacciaranno, e quando accostarete le rto code vicine l'uno scacciarà, e abborrirà l'altra come contrarij ferri, ma se saranno ammicciati che si tocchino all'hora vincerà la virtù della calamita più potente, perche tirata per forza a se lascerà l'ago la piena di virtù debole, e manco sufficiente a far resistenza alla più gliarda.*

Che la faccia del ferro che tira per la diversità del sito scacci il ferro. Cap. XLV.



*VELLO che habbiamo detto della sola calamita, diremo anchora del ferro tocco dalla calamita, perche se noi porremo un ago tocco dalla calamita in una manicella, che nuoti nell'acqua, o sospesa in un filo, e posta in equilibrio, e la ponemo sopra un ferro tocco dalla calamita tireremo quello, e quella medesima parte, che tirò il ferro di sopra se lo porrai di sotto lo scacciarà, e quella parte, che di sopra lo disacciana, da sotto lo tirerà a se, doue è da notarsi che per cagion del sito, fanno fra loro cose contrarie.*

Il ferro tocco da vna parte della calamita, non riceue sempre la forza da l'vna, e l'altra parte. Cap. XLVI.

*SE il ferro sarà tocco dalla calamita da vna parte dell'estremità, da quella parte riceue la forza, e nell'altro estremo a quello con-*

lo contrario, ma questo non si hà da intendere assolutamente, ma in quel ferro, che sarà di proportionata longhezza, perche se sarà vn poco più del douer lungo, la forza non giunge infin all'altro estremo. Ma se vogliamo sapere quella virtù quanto giunge, è da sapere infin doue giunge il cerchio della sua attiuità, come habbiamo detto, laonde se quello orbe de raggi sarà lūgo vn piede, per vn piede imprime q̄lla virtù in quel ferro, delche se tu vorrai vederne esperienza. Sia tocco dalla calamita vn ferro lunghetto di tre piedi da vna parte, se dall'altra parte toccherai vn ferro, il ferro tocco non si mouerà dal suo luogho, ma se lo toccherai fra vn piede, ouero duo, cioè fin tanto che la conosciuta virtù dell'orbe dell'attiuità toccherà, e toccheremo il ferro subito sarà rapito, e si mouerà. Auertendo che sempre che si vogliono far queste esperienze bisogna trouar aghi non tocchi anchora, e così truouii ferri, e nuouii horologi, perche si i primi ferri haranno seruite per altre volte, soprauenendo nuoue faccie, s'imbriaca il ferro, e mostra varij effetti, e più non obedisce, e di quà auuiene, che alcuno che sarà esperienza di questi effetti, e non hà sempre nuouii ferri, resterà spesso ingannato, e stimarà, che noi non habbiamo scritto il vero.

Il ferro tocco nel mezo dalla calamita, la virtù si diffonderà per gli dui estremi.

Cap. XLVII.

**E** vn ferro sarà vn poco più lungo del douere, e quello toccheremo nel mezo con la calamita, la virtù della calamita si diffonderà a gli estremi, ma oscuramente, laonde non saprai, qual sia delle due che tiri, ma se vn poco rimossa dal mezo sarà tocco, quella estremità, che sarà più vicina alla parte tocca, riceverà la forza settentrionale ouer australe, ma se toccando nel mezo il ferro sarà breue, che la virtù della calamita diffenderà a tutte le due parti la medesima, ma opposta, come per esempio toccando e la parte settentrionale, gli estremi del ferro tireranno la parte australe, e se lo ferro fusse bifurcato, tirerà con le due faccie, e tutte simili, che toccando la cima con tramontana, le due di basso tirano sù l'osso.

Ty Vn

Vn anello di ferro tocco in vna parte, riceuerà l'vna, e l'altra forza. Cap. XLVIII.



*A se fregaremo vna parte dell'anello alla calamita, all'hora quella parte della calamita tocca, riceuerà la virtù di quella parte, e la parte opposta le contrarie, e però lametta di vno anello di ferro, non sarà capace se nō della mettà di quella virtù, come si fusse quel ferro dritto, e non torto, ma se noi formaremo lo stilo in forma di anello, e la parte opposta alle commissure, fregberai alla calamita, e dopò fregata lo distenderai dritto, le estremità riceueranno le medesime virtù, o settentrionale; o australe. Ma a poco a poco quella virtù perdendosi poco dopò diuenta settentrionale, e l'altra australe, o riceuerà più della riceuuta virtù, e forse doue più lungo dal ponto harà toccato. Ma si farà sospesa in aria la catena di anelli di ferri di questi perche vn anello toccato da vna parte della calamita, riceuerà la forza nella parte opposta, potremo mostrar nell'aria vna catena di anelli, come di pietre. Laonde faranno accomodate sopra vna tauola per ordine, che scambiuolmente si tocchino, se ben fra loro non vi sia niuno ligame accestandoti la calamita non solo sarà tirato il primo, ma il secondo, e terzo, che si uea pendere vna catena di anelli. Ne solamente se la calamita toccherà il primo, li restanti seguono, ma se la calamita si farà appropinquata, senza toccarlo farà il medesimo effetto.*

Vna lamina di ferro tocca nel mezo diffonde la sua virtù ne gli estremi. Cap. XLVIV.



*VELLO che habbiamo detto del ferro lunghetto, il medesimo è da dirsi nella lamina, perche se la toccherai nel mezo con la calamita, come dal centro alla circonferenza i raggi del Sole, o si diffondono quelli della candela, così si diffondono a gli estremi del*

*mi del ponto quella virtù, ma si toccheremo una balla di ferro, per esser languida quella virtù, d'intorno al toccamento alcuno sentirebbe la virtù sparsa nella superficie, ma languida, e debbole nell'estremità.*

**La limatura del ferro come riceue la sua virtù.  
Cap. L.**



*E noi porremo la limatura di ferro dentro un cartoccio di carta, come lo sogliono formare i speciarj 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 mouerai la limatura, e l'andai mischiando, e di nuouo la porrai in quel cartoccio, la forza è già confusa, e dispersa fra loro, e non oprarà più, come se il toccamento fusse fatto dalla discordanza di molti acini di ferro. Il medesimo effetto faremo co' l' 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.**



*OR, passiamo a 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, siaccia da te il ferro. Plutarco nelle questioni nauali. Il medesimo conferma Tolomeo nel Quid pripartito. la calamita non tira il ferro, si sarà fregata con l'aglio, come l'ambra, ouer succino non tira la paglia, ne cosa alcuna leggerissima, se prima saranno tocche dall'agli. E cosa assai diuolgata fra nauiganti, che gli agli, e cipolle s'ier o con-*



cioche hauendo acquistata virtù più gagliarda, fuffe ftata utile à grandiffimi vfi. Alessandro Afrodifeo nel principio di fuoi Problemi ricerca perche cagione q̃lla pietra chiamata calamita, tira fola mēte il ferro, e fi nodrifce di limatura di ferro o veramēte è giouato, come fi deeffe, la calamita tira il ferro. p̃che di quello fi nodrifce e la cofa quantopiù fi nodrifce, tanto più diuenta vigorofa, e però porfi nelle limature di ferro, accioche più valorofa di uenti. Ma io uolendo experimentar quefto, pigliai vn pezzetto di calamita, e lo peſai molto eſattamente, e quello ſepely in vn cumolo di limatura di ferro di peſo eſattamente par conoſciuto, & laſciato ve la per molti meſi, ritrouai poi che la pietra mi pareua di magior peſo, e la limatura di poco peſo mancata, ma la differēza era ſi poca, e minima, che anchora ſtò in dubbio della verità, per eſſer ſtata la calamita di gran peſo, e la limatura, che poi peſandola nella libra non faceua ſenſibile inclinatione. Paracelſo ſi sforzò di far queſto in altro modo, che ſapea molto ben l'arte del diſtillare, perche dice. Se alcun pigliarà vn pezzo di calamita, e l'infocarà al foco, & eſtinguerà più volte in olio di ferro, che ripigliarà la ſua forza a poco a poco, e vnir poi a creſcer tanto, che baſti a cauare fuori vn chiodo, che fuſſe fiſſo nel muro, la qual cofa quadrandomi molto, l'infocai & eſtinti nell'olio del ferro, e conobbi che non ſolo non accrebbe di forza, ma hauer perduta quella virtù, che primo hauea, e dubitando poi, che forſe non haueſſi ben experimentato il parer ſuo, ne feci più volte l'eſperienza, e conobbi la falſità eſpreſſa, e non da douerſi ſcrinere, perche la calamita quando s'infoca perde la ſua virtù, come diremo qui appreſſo.

Con calamita perduta le fue forze.  
Cap. L

rouato queſto modo di tanti che ſo-  
critti da eſſi, che coprendo la  
di carb... e di uenendo ella  
ſubito... e ſi vede l'anima di  
erro, e... olfo, che ſi parte da lei,  
i carb... quando quel uapore, e  
dal f... a tutta la ſua forza, &  
io ho



io ho sempre stimato che quell' anima sia la cagione, ch' ella tirasse il ferro perche il ferro costa di solfo imperfecto, come dice Gebro, e gli altri alchimisti, che scrissero di metalli, e esser la cagione perche la calamita cosi rapidamente corra al ferro, e desia con tanto feruore fruirlo, e spirato poi quel uapore, resta nuda, e spogliato poi d' ogni forza di tirare, e come vna volta ha perduta quella virtù di uien vn cadauero di calamita, & in van si fatica di fargle più tirare ferro. Ma come possa ricorsi quell' anima in vn' altra pietra, o gioia. e di molte pezzi animarne vn solo acciaio iui con più gagliardezza, perche è secreti di grandissima importanza ne tratteremo nella vostra Taumologia.

### Come il ferro tocco dalla calamita possa perdere le sue forze. Cap. L V.

**NON** il medesimo modo, che la calamita perde la sua forza, cosi medesimamente il ferro, perche si ben ha riceuuto 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, restano il ferro spogliato di quella perde anchor egli le forze sue. La onde nella bussola di nauigare ouero negli altri usi, quando il ferro si troua imbracato, per esser stato tocco da più ponti di calamite, ne dimostrerà i poli legitimamente, come si deue, 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 all' altra calamita, e cosi pensano, che tiri con più forza la virtù della calamita, ma non solo fanno il contrario, ma cosi far perdere la forza alla calamita, che basti a pena a far l' officio suo, e quella forza si scaccia dal ferro co' l' fuoco, riman la virtù della faccia, la qual hauea prima, che lo toccasse la calamita. La onde sempre, che la virtù si scaccia via co' l' fuoco potremo co' l' toccarlo di nuouo, indurui virtù nuoua.

Come

Comè è falsita che il diamante impedisca la forza della calamita. Cap. LVI.

**AVEMO** già detto esser falso, che la calamita, ongendola di aglio perdea le forze, ma cosa più fauolosa è falsissima, che le sue forze restino impedita & annulate con la presenza della calamita, perchè dicono che fra la calamita, e il diamante, esser qualità tanto contrarie, e diuerso fra loro, tanta dissomiglianza, & esser fra loro tanto scambieuoie odio di nature, e così cieca discordia, che accostandouisi il diamante impedisce le sue forze, come da un nemico, e cessano di poter offeruare, e far il loro officio, e da così inimico incontro la virtù loro diuien debola, e languidissima. Dice Plinio. La calamita ha tanta discordia col diamante, che posto l'vno vicino all'altro, farà che il ferro non sia tirato, e se pur la calamita l'hauesse preso, ce lo rapisca, e toglia. Santo Agostino, lo dico quello, che hò letto di questa pietra, che posto incontro il diamante fa che la calamita non lo tiri, e si l'haierà già tirato, come egli se l'appressa subito lo lascia. Da Plinio toglie Solino, fra la calamita, e il diamante ci è una qualità inimicizia, tanto che sendo accostato alla pietra vietarà, che tiri il ferro, ò si l'harà tirato come fusse sua quando, ce lo rapisca, e toglie.

Hanno le calamite tanta forza

Di trarre il ferro, essendoui presente

Il diamante, se l'ha tolto il ritoglie,

Al Casano. Il ferro vien legato dallo Spirito, del diamante, e lo fa immobile, e come morto, e insensibile, anchor che qualche virtù magneria vi fusse applicata, e si farà un gran diamante con poca calamita, ella non tierà, ma sopr auenendo vna calamita più gagliarda, tira, e l'abbandona la forza del diamante. Ma questo hauendolo io prouato molte volte, trouai che non solo non era vero, ma ne meno riteneua vn pochissimo di verità. Ma sono molti litterati, i quali hò stimati sempre io scioocchi, & ignoranti, che hanno gran piacere di voler conciliar i Filosofi fra loro, e voler escusar, e coprir i loro errori, ma non conoscono quanto gran danno

faccino

faccino alla republica litteraria. perche coloro, che vengono appreso, fabricando soura i fondamenti di quelli, stimando che quelle cose sieno vere, aggiungono, chimerizzano altri esperimenti, e per esseruo appoggiarti soura falsi principij, e imaginationi, dicono cose falsissime. Quando vn cieco guida vn'altro cieco, ambo duo cadono in vna fossa. La verità si deue inuestigare, amare, e professarsi da tutti, ne deue l' autorità degli antichi, ò degli huomini dotti prohibirte a gli huomini, che non habbino a confessar la verità in ogni luogo. Ma ritorniamo doue 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, metti vn pezzo di calamita, ch' appena pesaua à graui, e l' accostai tenacissimamente la limatura del ferro, e poi accostai il diamante, il qual superaua la grandezza dell' vno, e dell' altro, più di tre ò quattro volte, alla cui presenza la calamita non rilasciò il ferro da quella, e con giusto interuallo insieme le separai, & anchora essendoui presenti fra l' vno, e l' altro il diamante, pur a se il trasse, io per questo l' hò detto, che non dichino poi che mista ingannato nel far l' esperienza di questi effetti, e che habbi pigliato vna calamita di 30. libre, & accostatoui vn ferro di vna oncia, e poi accostatoui vn picciolo diamante.

### Che il sangue di becco non libera la calamita dalla forza del diamante. Cap. LVII.

**S** A V E M O detto poco anzi, che da falsi principij ne vengono false conclusioni, dicemmo che la calamita unghedola di aglio, perdena la forza di tirar il ferro, e che con la presenza del diamante, il ferro rapito lo lascia, o non lo tira, ma perche dicono, che il sangue del becco rompe il diamante, da qua han concluso, che la calamita recuperi la sua forza. Cassiano nelle greche, Geoponiche, dice che la pietra calamita tira a se il ferro, e di più, che lo caccia da se, si sarà fregato con l' aglio, ma accioche la forza già perduta, di mondo si rannua, si rinoua, si bagna col sangue di becco. Rhenus interprete di Dioniso.

Quel che non basta à superarlo il ferro

Ne il

Ne il fuoco, è rotto dal sangue del becco  
Tiepido solamente, se ben stato  
Sia inuitto, nell'incudine o'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 occolta

*Marbodeo del medesimo*

La cui durezza non sa 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 co'l caldo sangue poi si spezza  
Del becco, ad onta di martelli, è incudi.

*Solino nel suo Polibistoro. Il diamante non si vince ne co'l ferro, ne co'l fuoco, ma si sarà macerato nel sangue del becco, non altrimenti che fresco, e caldo, che va in pestretti come fusse rotto con martelli, e sopra l'incudini. Per esser dunque tanto contrarietà fra la calamita o'l diamante, e la medesima tra il diamante, e tra il sangue di becco, e la calamita è amicitia, e simpatia, con questo dunque argomento s'arriua, che quando la virtù della calamita vien meno, è per la presenza del diamante, ouer per la puzza dell'aglio, si sarà bagnata poi co'l sangue di becco ricupera la virtù prima, anzi maggiore. Le quali cose hauendo sperimentate l'hò trouate falsissime, perche ne il diamante è di quella durezza, che si dice, perche cede ad ogni picciolo martello, e foco, ne co'l sangue di becco si fa molle, è di camelo, è di asino, e i nostri gioiellieri hanno queste cose per baia, e per ridicole, nella perdita virtù della calamita co'l sangue di becco si ricupera. Tutte queste cose hauemo dette, per dimostrar, che da falsi principij, e fundamenti, ne seguono false consequenze.*

Il ferro tocco dal diamante si volge al Settentrione. Cap. LVIII.

**M**A questa è cosa necessaria, che habbiamo trouata a caso mentre andauano sperimentando se il diamante hauea  
Z z forza


forza con la sua presenza di tor la forza alla calamita come habbiamo detto. perche se noi fregamo la punta dell' ago sopra il diamante, e lo ponemo poi sopra una barchetta, ouero infixato ad una paglia, o l'accomodaremo sospeso ad un filo, subito si risuolta al Settentrione, però men che il ferro tocco dalla calamita, ouero un poco languidamente. Anzi che è più degno di merauiglia, la parte contraria, come auuene anchora alla calamita, risolge il ferro al mezo giorno, & hauendo prouato questo in molti agbi posti nell' acqua, tutti si volgeuano al Settentrione, stando fra loro equidistanti. Onde se colui, che scrisse, che la calamita perdeua la forza per la presenza della calamita, hauesse scritto questo harebbe più detto il vero, perche l' ago fregato al diamante & infixato alla paglia, e posto in acqua, che si possa volgere à suo modo, risuolgendolo co' l' dito, quando si fermerà, si ritrouerà fermato verso l' Aquilone, dimostrando quello con la punta.

#### Interprete .


Qui il barbaro inglese latra contra l' autor nostro, che all' esperienza non riesca, e ragionandone io cō l' autore disse, che dimostrando in corte dell' Illustrissimo Cardinal di Este, volendo sperimentar questo, li prestò un suo diamante di valor grande, e di molta grandezza, doue la prima volta s' accorse di questa virtù, e che dimostraua così come la calamita, e ritrouandosi poi in Venetia co' l' clarissimo Giacomo Contarino, e trattando di questo, quel gentilhuomo desioso veder questa noua curiosità, prese un suo diamante di valor di ducimila ducati, due volte quanto l' vna maggior del dito, il qual non a dritto al Settentrione, ma valorosamente all' Austro si volgeua con molti agbi equidistanti, e veggendosi l' autor hauer detto cosa contraria, conobbe che douea esser la parte opposta alla Settentrionale, e desiendo il predetto gentilhuomo di veder se la parte opposta si volgeua al Settentrione, li fu proibito da suoi parenti astanti, che non ponesse a rischio di rompersi la pietra al scastrarfi dall' anello, per una cosa di poco importanza, & io mi son trouato con l' autore per veder se questo ignorante dicea il vero, in uno suo amico gioiellero, che hauea molti diamanti, ma picciolissimi, poco più di un grano, e facendo la esperienza in molti di quelli, non si moueuaano gli agbi, per esser di poca forza, e pur al fin fra tanti, duo soli mostraua no il Settentrione;



Vn anello di ferro tocco in vna parte , riceuerà  
l'vna, e l'altra forza . Cap. XLVIII.

 *A se fregaremo vna parte dell' anello alla calamita, all'hora quella parte della calamita tocca , riceuerà la virtù di quella parte, e la parte opposta le contrarie, e però lametta di vno anello di ferro, non sarà capace se nò della mettà di quella virtù, come si 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 dopò fregata lo distenderai dritto, le estremità riceueranno le medesime virtù, o settentrionale, ò australe. Ma a poco a poco quella virtù perdendosi poco dopò diuenta settentrionale, e l'altra australe, o riceuerà più della riceuuta virtù, e forse doue più lungo dal ponto sarà toccato. Ma si farà sospesa in aria la catena di anelli di ferri di questi perche vn anello toccato da vna parte della calamita , riceuerà la forza nella parte opposta, potremo mostrar nell'aria vna catena di anelli , come di pietre. Laonde se faranno accomodate sopra vna tauola per ordine , che scambievolmente si tocchino, se ben fra loro non vi sia niuno ligame accostandosi la calamita non solo sarà tirato il primo, ma il secondo, e terzo, che si uea a pendere vna catena di anelli. Ne solamente se la calamita toccherà il primo, li restanti seguono, ma se la calamita si farà appropinquata, senza toccarlo farà il medesimo effetto .*

Vna lamina di ferro tocca nel mezo diffonde la  
sua virtù ne gli estremi . Cap. XLIV.

 *VELLO che habbiamo detto del ferro lunghetto , il medesimo è da dirsi nella lamina , perche se la toccherai nel mezo con la calamita , come dal centro alla circonferenza i raggi del Sole , o si diffondono quelli della candela , così si diffondono a gli estremi del*

*mi del ponto quella virtù, ma si toccheremo una balla di ferro, per esser languida quella virtù, d'intorno al toccamento alcuno sentirebbe la virtù sparsa nella superficie, ma languida, e debbole nell'estremità.*

## La limatura del ferro come riceue la sua virtù. Cap. L.

**E** noi porremo la limatura di ferro dentro un cartoccio di carta, come lo sogliono formare i speciarj 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 mouerai la limatura, e l'andai miscchiando, e di nouo 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 co' l 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.

**O**R, passiamo a trattar delle altre proprietà della calamita, e primieramente se la calamita può essere impedita da alcuna cosa, che non tiri. Scruue Plutarco essere grandissima discordia tra la calamita, e l'aglio, la qual discordia ebiamano i Greci antipatia, e tanto è l'odio grande fra queste cose inanimate, & insensate, che se la calamita sarà fregata con l'aglio, siaccia da te il ferro. Plutarco nelle questioni nauali. Il medesimo conferma Tolomeo nel Quid pripartito. la calamita non tira il ferro, si sarà fregata con l'aglio, come l'ambra, ouer succino non tira la paglia, ne cosa alcuna leggierissima, se prima saranno tocche dall'agli. E cosa assai diuolgata fra nauiganti, che gli agli, e cipolle siero contrarij.



*trarij alla calamita, e quei ch'han cura di offeruar la bussola nelle nauigationi, e nella carta di nauigare, sono prohibiti di mangiar agli, e cipolle che non venghi ad imbriacarsi la lancietta. Ma io hauendo fatto esperienza di questa cosa, l'ho ritrouate false, che non solo i fiati, e i rutti di coloro, che hanno mangiato agli non bastano a far che la calamita non facci l'ufficio suo, ma ongendola tutta di succo di agli, cosi faceva le sue operationi, come se mai fusse stata di agli bagnata, ne alcuna, ò nulla differenza si. conosceua, accioche non paressi, che volessi vilipendere le fatiche di nostri maggiori. Dopò hauendo dimandato molti marinai, se fusse vero, che coloro, che hanno mangiato agli, e cipolle fussero scacciati dall'offeruatione della bussola, e della carta, risposero, che erano parole di vecchiarelle, e pensieri del volgo, e che simili huomini più tosto si priuarebbono della vita, che si priuassero di mangiar agli, o cipolle. Scriue Nicolo Cusano, che il ferro rugginoso è abbonito dalla calamita, e non lo tira altrimenti, ne esser capace dell'influenza della calamita, e cosi dell'aglio, in tutto è scritto con poca esperienza del vero.*

### Come la calamita imbriciata ritorni al suo ufficio. Cap. L I I.

**V**ANDO la calamita è imbriciata, farà molto malamente il suo ufficio, non perche alcuno habbi mangiato agli, o cipolle, come habbiamo detto, ma più tosto quando farà il ferro stato tocco da più parti di calamite, e la virtù è diuenuta languida, & imbecille, all'hor la rostringeremo a tornar alla pristina, e vigorosa virtù, sepelendo quella nella limatura di ferro per molti giorni, fin tanto, che per la compagnia di quel ferro, ouer stato ritorni rettamente a far il suo ufficio.

### Come si possa accrescere la virtù della calamita. Cap. L I I I.

**S**ONO stati molti, e valenti letterati, che han tentato di poter accrescere la virtù della calamita, e questo in varij modi, accioche

cioche hauendo acquistata virtù più gagliarda, fuisse stata utile à grandissimi vsi. Alessandro Afrodiseo nel principio di suoi Proble mi ricerca perche cagione q̃lla pietra chiamata calamita, tira sola mēte il ferro, e si nodrisce di limatura di ferro o veramēte è giouato, come si deesse, la calamita tira il ferro. p̃che di quello si nodrisce e la cosa quantopiù si nodrisce, tanto più diuenta vigorosa, e però porsi nelle limature di ferro, accioche più valorosa di uenti. Ma io uolendo esperimentar questo, pigliai vn pezzetto di calamita, e lo pesai molto esattamente, e quello sepely in vn cumolo di limatura di ferro di peso esattamente pur conosciuto, & lasciato ve la per molti mesi, ritrouai poi che la pietra mi pareua di magior peso, e la limatura di poco peso mancata, ma la differēza era si poca, e minima, che anchora stò in dubbio della verità, per esser stata la calamita di gran peso, e la limatura, che poi pesandola nella libra non faceua sensibile inclinatione. Paracelso si sforzò di far questo in altro modo, che sapea molto ben l'arte del distillare, perche dice. Se alcun pigliarà vn pezzo di calamita, e l'infocarà al foco, & estinguerà più volte in olio di ferro, che ripigliarà la sua forza a poco a poco, e vnir poi a crescer tanto, che basti a cauar fuori vn chiodo, che fusse fisso nel muro, la qual cosa quadrandomi molto, l'infocai & estinti nell'olio del ferro, e conobbi che non solo non accrebbe di forza, ma hauer perduta quella virtù, che primo hauea, e dubitando poi, che forse non haueffi ben esperimentato il parer suo, ne feci più volte l'esperienza, e conobbi la falsità espressa, e non da douersi scriuere, perche la calamita quando s'infoca perde la sua virtù, come diremo qui appresso.

## Come la calamita perde le sue forze .

### Cap. L I V.

**S**olo hò trouato questo modo uero di tanti che sono stati scritti da varij scrittori, che coprendo la calamita di carboni ben accesi, e di uenendo ella infocata, subito perde la forza, e si uede l'anima di color azurro, e nero, che di solfo, che si parte da lei, di odor pessimo come di carboni nuoui, e quando quel uapore, e fiamma cessarà, tolta dal foco, ha perduta tutta la sua forza, &  
io ho

io ho 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, e esser la cagione perche la calamita cosi rapidamente corra al ferro , e desia con tanto feruore fruirlo, e spirato poi quel uapore, resta nuda , e spogliato poi d' ogni forza di tirare , e come vna volta ha perduta quella virtù di uien vn cadauero di calamita, & in van si fatica di fargle più tirare ferro. Ma come possa ricorsi quell' anima in vn'altra pietra, o gioia. e di molte pezzi animarne vn solo accioche iui con più gagliardezza, perche è secreti di grandissima importanza ne tratteremo nella vostra Taumologia .

### Come il ferro tocco dalla calamita possa perdere le sue forze. Cap. LV.

**ON** il medesimo modo, che la calamita perde la sua forza, cosi medesimamente il ferro, perche si ben ha riceuuto 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, restano il ferro spogliato di quella perde anchor egli le forze sue. La onde nella bussola di nauigare ouero negli altri usi, quando il ferro si troua imbriacato, per esser stato tocco da più ponti di calamite, ne dimostrerà i poli legitimamente, come si deue, per tor quello da tale imperfettione lo ponemo nel foco. 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 all'altra calamita, e cosi pensano, che tiri con più forza la virtù della calamita, ma non solo fanno il contrario, ma cosi far perdere la forza alla calam. ita. che basti a pena a far l'ufficio suo, e quella forza si scaccia dal ferro co'l fuoco, riman la virtù della faccia, la qual hauea prima, che lo toccasse la calamita. La onde sempre, che la virtù si scaccia via co'l fuoco potremo co'l toccarlo di nuouo, indurui virtù nuoua.

Come

Comè è falsita che il diamante impedisca la forza della calamita. Cap. LVI.

**AVEMO** già detto esser falso, che la calamita, ongendola di aglio perdeua le forze, ma cosa più fauolosa è falsissima, che le sue forze restino impeditte & annullate con la presenza della calamita, perche dicono che fra la calamita, e il diamante, esser qualità tanto contrarie, e diuerse fra loro, tanta dissomiglianza, & esser fra loro tanto scambieuoie odio di nature, e così cieca discordia, che accostandoui il diamante impedisce le sue forze, come da un nemico, & cessano di poter offeruare, e far il loro officio, e da così inimico incontro la virtù loro diuien debbole, e languidissima. Dice Plinio. La calamita hà tanta discordia co'l diamante, che posto l'uno vicino all'altro, farà che il ferro non sia tirato, e se pur la calamita l'haueresse preso, ce lo rapisce, e toglia. Santo Agostino, lo dico quello, che hò letto di questa pietra, che posto incontro il diamante fa che la calamita non lo tiri, e si l'hauerà già tirato, come egli se l'appressa subito lo lascia. Da Plinio toglie Solino, fra la calamita, e'l diamante, e' una sequita inimicitia, tanto che sendo accostato alla pietra vietarà, che tiri il ferro, o si l'harà tirato come fusse sua quando, ce lo rapisce, e toglie.

Hanno le calamite tanta forza

Di trarre il ferro, essendoui presente

Il diamante, se l'hà tolto il ritoglie,

Al Casano. Il ferro vien legato dallo Spirito del diamante, e lo fa immobile, e come morto, e insensibile, anchor che qualche virtù magneria vi fusse applicata, e si farà un gran diamante con poca calamita, ella non tierà, ma soprauenendo una calamita più gagliarda, tira, e l'abbandona la forza del diamante. Ma questo hauendolo io prouato molte volte, trouai che non solo non era vero, ma ne meno riteneua 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 esser far, e coprir i loro errori, ma non conoscono quanto gran danno facciano

faccino alla republica litteraria. perche coloro, che vengono appreso, fabricando soura i fundamenti di quelli, stimando che quelle cose sieno vere, agiongono, chimerizzano altri esperimenti, e per esseruo appoggiati soura falsi principij, e imaginationi, dicono cose falsissime. Quando vn cieco guida vn'altro cieco, ambo duo cadono in vna fossa. La verita si deue inuestigare, amare, e professarsi da tutti, ne deue l' autorita degli antichi, o degli huomini dotti prohibirte a gli huomini, che non habbino a confessar la verita in ogni luogo. Ma ritorniamo doue l'ignoranza di questi reconciliatori mi han tolto. Non e peggior cosa al mondo voler conciliar l'opinioni di quelli, che vogliono esser discordi. Volendo far esperienza di questi, metti vn pezzo di calamita, ch' appena pesaua a graui, e l' accostai tenacissimamente la limatura del ferro, e poi accostai il diamante, il qual superaua la grandezza dell'vno, e dell' altro, piu di tre o quattro volte, alla cui presenza la calamita non rilasò il ferro da quella, e con giusto interuallo insieme le separai, & anchora essendou presenti fra l'vno, e l'altro il diamante, pur a se il trasse, io per questo l'ho detto, che non dichinò poi che mi sia ingannato nel far l'esperienza di questi effetti, e che habbi pigliato vna calamita di 30. libre, & accostatoui vn ferro di vna oncia, e poi accostatoui vn picciolo diamante.

**Che il sangue di becco non libera la calamita dalla forza del diamante. Cap. LVII.**

**A** V E M O detto poso anzi, che da falsi principij ne vengono false conclusioni, dicemmo che la calamita ongendola di aglio, perdena la forza di tirar il ferro, e che con la presenza del diamante, il ferro rapito lo lascia, o non lo tira, ma perche dicono, che il sangue del becco rompe il diamante, da qua han concluso, che la calamita recuperi la sua forza. Cassiano nelle greche Geoponiche dice che la pietra calamita tira a se il ferro, e di piu, che lo caccia da se, se sarà fregato con l'aglio, ma accioche la forza già perduta di nuovo si rannoua, si rinoua, si bagna co' il sangue di becco. Rhenard interprete di Dionisio.

Quel che non basta a superarlo il ferro

Ne il

Ne il fuoco, è rotto dal sangue del becco  
Tiepido solamente, se ben stato  
Sia inuitto, nell'incudine o'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 occolta

*Marbodeo del medesimo*

La cui durezza non sa 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 co'l caldo sangue poi si spezza  
Del becco, ad onta di martelli, è incudi.

*Solino nel suo Polibistoro. Il diamante non si vince ne co'l ferro, ne co'l fuoco, ma si sarà macerato nel sangue del becco, non altrimenti che fresco, e caldo, che va in pezzetti come fusse rotto con martelli, e sopra l'incudini. Per esser dunque tanto contrarietà fra la calamita o'l diamante, e la medesima tra il diamante, e tra il sangue di becco, e la calamita è amicitia, e simpatia, con questo dunque argomento s'arriua, che quando la virtù della calamita vien meno, è per la presenza del diamante, ouer per la puzza dell'aglio, si sarà bagnata poi co'l sangue di becco ricupera la virtù prima, anzi maggiore. Le quali cose hauendo sperimentato l'hò tronate falsissime, perche ne il diamante è di quella durezza, che si disse, perche cede ad ogni picciolo martello, e foco, ne co'l sangue di becco si fa molle, è di camelo, è di asino, e i nostri gioiellieri hanno queste cose per bala, e per ridicole, nella perduta virtù della calamita co'l sangue di becco si ricupera. Tutte queste cose hauemo dette, per dimostrar, che da falsi principij, e fundamenti, ne seguono false conseguenze.*

Il ferro tocco dal diamante si volge al Settentrione. Cap. LVIII.

**M** A questa è cosa necessaria, che habbiamo trovata a caso mentre andauano sperimentando se il diamante hauea  
Z z forza

forza con la sua presenza di tor la forza alla calamita come habbiamo detto: perche se noi fregamo la punta dell'ago sopra il diamante, e lo ponemo poi sopra una barchetta, ouero infixato ad una paglia, o l'accomodaremo sospeso ad un filo, subito si riuolta al Settentrione, però men che il ferro tocco dalla calamita, ouero un poco languidamente. Anzi che è più degno di meraviglia, la parte contraria, come auuiene anchora alla calamita, riuolge il ferro al mezo giorno, & hauendo prouato questo in molti agbi posti nell'acqua, tutti si volgeuano al Settentrione, stando fra loro equidistanti. Onde se colui, che scrisse, che la calamita perdeua la forza per la presenza della calamita, hauesse scritto questo harebbe più detto il vero, perche l'ago fregato al diamante & infixato alla paglia, e posto in acqua, che si possa volgere à suo modo, riuolgendolo co' l' dito, quando si fermerà, si ritrouerà fermato verso l'Aquilone, dimostrando quello con la punta.

#### Interprete .

Qui il barbaro inglese latra contra l'autor nostro, che all'esperienza non riesca, e ragionandone io cō l'autore disse, che dimostrando in corte dell'Illustrissimo Cardinal di Este, volendo sperimentar questo, li prestò un suo diamante di valor grande, e di molta grandezza, doue la prima volta s'accorse di questa virtù, e che dimostraua così come la calamita, e ritrouandosi poi in Venetia co' l'clarissimo Giacomo Contarino, e trattando di questo, quel gentilhuomo desioso veder questa nuoua curiosità, prese un suo diamante di valor di dudicimila ducati, due volte quanto l'ognamagior del dito, il qual non a dritto al Settentrione, ma valorosamente all'Austro si volgeua con molti agbi equidistanti, e veggendosi l'autor hauer detto cosa contraria, conobbe che douea esser la parte opposta alla Settentrionale, e desiendo il predetto gentilhuomo di veder se la parte opposta si volgeua al Settentrione, li fu proibito da suoi parenti astanti, che non ponesse a rischio di rompersi la pietra al scastrarla dall'anello, per una cosa di poco importanza, & io mi son trouato con l'autore per veder se questo ignorante dicea il vero, in uno suo amico gioiellero, che hauea molti diamanti, ma picciolissimi, poco più di un grano, e facendo la esperienza in molti di quelli, non si moueua gli agbi, per esser di poca forza, e pur al fin fra tanti, duo soli mostraua no il Settentrione;

*ne, ma languidamente per essere assai piccioli, & questo ho detto per mostrar la malignità di quel barbaro, che hauendosi trascritto sutto il suo libro, se far lo parer suo, per coprir il furto, lo vada tassando, come puote.*

Rimedij della calamita. Cap. LIX.

**Q***uesta mirabil forza della calamita del tirare, gli antichi nostri hanno imaginato molte cose, e ne differ molti rimedi non ignoratamente, ne detti senza ragione, da questa mirabil forza dico, che alletta, e rapisce il ferro, che scambievolmente si rapiscano, li diero forza venerea, & intellecto, che l'una segua l'altro, ne dileguarsi così pazzo amore, si l'uno non si gode de gli abbracciamenti di altro, e poi come si voltano le spalle, s'odiano, e s'hanno in horrore, e scambievolmente si scacciamo, & anchora in quella pietra ritenerli 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 defia 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 fia lasciaua,  
 Come spinta da man, cadrà dal letto,  
 Costretta dalla puzza à questo effetto  
 Ch'uscirà dalla pietra, onde fin quella  
 Che scoprir può le caste, e fide mogli.*

*E però gli antichi per giouar alle cose amoroze, scolpiuano spresse volte nella calamita Venere. Laonac Claudiano.*

*La calamita gemma Vener segna.*

*E mi ricordo molti degli antichi bauer detto se la calamita sarà trita, e posta scura i carboni ardenti per la casa, e per gli angoli suoi, che io fumo si sparga in alto, che tutti fugiranno, che habitaranno in quella, perche gli parrà, che la casa ruini, e però attenti da questi fantasmi, lasciate tutte le robbe, fuggono dalla casa,*



*e così questo artificio i ladri possono rubar ogni cosa. Marbodeo*  
 se rubar vorrà vn ladro alcuna casa  
 Tutta di gioie piena, e di ricchezze  
 Quando entra, ponga sù i carboni ardenti  
 Della casa per gli angoli, e poi ponga  
 Soura i carboni calamita in poluè  
 Che per i quattro canti in alto vada  
 Il fumo, turberà così le menti  
 De gli habitanti, come gran ruina  
 Lor minacci la casa, fugiranno,  
 E'l ladro rubarà ciò che gli piace.

*Di ciò la ragione è questa, che la calamita è melancolica, come si può veder dal colore, da cui i vapori eleuati, & arriuati al cervello, a quei che dormiranno, gli indurrà sogni, e fantasmi terribili, e melancolici, come sogliono anchor fare i carboni. Al peso di vn danic col seuo di serpente, e succo di ortica, se sarà dato a bere ad alcuno, lo farà pazzo, e scacciarà quello dalla sua patria, gente, habitatione, e paese, e fa questi effetti conuenevoli alla melancolia, e quelli, che lo terranno in bocca, farà lunatici, e melancolici. I Medici s'hanno imaginato, che per cauar i ferri dalle saette, che fossero rimasti ne' corpi humani, vaglia la calamita. Seruie Plinio che con le calamita le ferite se fanno più aspre. Ne si sa perche habbi questo scritto, forse, che arruotando vn ferro sopra la calamita lo fa tanto aspro, e duro, che sega vn altro ferro, e con questa durezza, & asprezza debba far le ferite più aspre. Detio dice che trà la virtù della pietra bematite, & hà facoltà attrattoria, e dicefi che tenuto stretto in mano da coloro, che patono di podagra, e chiragra, gli mitiga i dolori, e che gioua alle conuulsioni. Marcello empirico, dice che legato al collo, toglie i dolori della testa. Si seruivano della calamita al far del vetro. Plinio. Dopo l'origine del vetro, come è la sottil astutia de gli huomini, non si contentò di meschiare il vetro si cominciò ad agiongervi la calamita, perche si vede, che tiri così il liquore del vetro, come fa lo ferro. Di qua nel far del vetro si ci giunge vna particella di calamita. Certamente quella è vna forza singulare così a nostri tempi, come a quelli de gli antichi, così si vede tirar a se il liquor del vetro, e lo tira a se come il ferro, e tirato lo purga, e da verde, e giallo, che sia, lo fa bianco, ma il foco poi consuma la calamita. Da agricola. Galeno dice che hà virtù di purgare, e per questa*

questa ragione si dà a bere a gli hidropici, e cauà fuori tutti gli humori dal ventre. Non lasceremo di auuertir vno error di Hadriano nelle sue questioni della calamita gagliarda appesa ad vna bilantia, se tirarà vn ferro, che non accresce peso allà libra oltre il peso della pietra. Ma questo habbiamo detto prima esser falso, e me ne rido. Del simile si ride Aristofane, che introduce vn villano seder sopra vn asino, che porta su gli homeri suoi vn aratro, dicendo, che l'asino non sentiuà il peso dell'aratro, perche il peso dell'aratro, era sostenuto dall'anima sua. Il Cusano attesta Rogiero Baccone, che dice, che si può far vna sfera di calamita, che posta debitamente su i poli suoi, si volga intorno, come il cielo, e seruirebbe per horologio a coloro, che peregrinassero per deserti. Ma questo in quel libro non vi si legge. Dice Izeze che vicino Orfeo ci è vna calamita, che bagnata di certi fonti, e da alcuni altri, e poi dimadato, che si sciuua una uoce come di un figliuolo rato di fresco e dirà il vero di quanto li dimanderai, e dopò si raffreddarà, e restarà come morto, e per questa via Heleno indouinasse la destruttion di Troia. Dice ancora, che posto sotto la testa della donna, dimandata la notte quando dorme, dirà tutti i suoi peccati, se n'ha fatto, e che caderà dal letto, & essendo bona abbracciarà il suo marito, e che anchor gioua molto a conciliar l'amicitie fra due fratelli, e che ritorneranno dall'inimicitie a grandissima beneuolenza, e che portandola adosso si fa eloquente, & atto a persuadere ciò che vuoi, & ad ottenere da Prencipi tutte le gratie, che si dimanderanno.



DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO OTTAVO.

*Contiene l'esperienza della Medicina.*

P R O E M I O .



**H** AVEVA MO determinato lasciar  
queste esperienze di medicina, per bauer-  
ne trattato di queBi in tutta la nostra Fi-  
sognomonica, dove non lasciammo in quel-  
lo quanto habbiamo fatto d'esperienza,  
e di ocsolto, e di certo, lasciando solo quel-  
le esperienze, che sotto certa regola rin-  
chiuder non potea, e se ben de simili ne  
tratteremo nel libro della distillatione,  
pur per non far restar vacuo questo luogo della medicina, hò ma-  
tato parere, e vogliamo qui apportarne alcuni,

De rimedij di far dormire. Cap. I.

**C**CIOCHE vada ordinato quanto habbiamo a  
scriuere, 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 se-  
creti

creti occolti, 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 essercitij, quando ordiscono qualche stratagemma a nemici. Questi sonniferi si fanno di semplici molto freddi, e humidi. Plutarco nel suo conuiuio dice, che'l sonno si cagiona dalla freddezza, e però queste medicine son uisere bauer molto del stupefattino. Insegnaremo primò che

La Mandragora induce sonno .

Dice Dioscoride, che quelli buomini, che prendono la mandragora, tolto via tutti i sensi, per tre ò quattro bore, da che hanno beuuta, e di quella si seruono i Medici quando vogliono secare, ò bruscicar alcun membro. E gli buomini dotti dicono che nascendo la mandragora appresso le vite, che trasmette la potestà a quelle di far dormire, che coloro, che beueranno di quel vino, più ageuolmente sono inchinati a cader di sonno. Qua non mi par cosa fuor di proposito racconta e alcune historie giocondissime, tolte da gli autori delle astutie militari. Dice Giulio Frontino, che mandato Anibale da Cartaginesi contro gli Africani rubelli, sapendo egli, che la gente era auida del vino, pose nel vino gran quantità di mandragore, la cui forza è mezzana tra'l ueleno, e'l sonno, e così fate con leggiera battaglia con industria cessò il combattere, dopo meza notte lasciando ne gli alloggiamenti alcune bagaglie, infettato tutto il vino, sinse essersi partito, quando i barbari presero gli alloggiamenti per la grandissima allegrezza cominciare tutti auidissimamente a bere del medicato uino, così cominciato a cader nel sonno come morti, onde ritornato a dietro gli prese, e ammazzò tutti. Il medesimo Polieno. Cesare nauigando verso Nicomedia, vicino la Malea fu preso da Corsari di Cilisia, i quali ricercando per lui una grandissima taglia, egli ne promise due volte tanta. Vennero a Molito, gli buomini gli ueniua incontro. Cesare mando Epicrate Milesio suo seruo, pregandogli, che gli prestassero denari, i quali subito li mandare, Epicrate come gli comandò anchor Cesare, quando ueniua con i denari, portasse un conuito lautissimo co'l vino con la mandragora con cid, e una urna piena di spade. Cesare numerò il doppio di denari a la droni, che gli baucuano chiesto, e li conuitò a mangiare, quelli allegriissimi per la quantità de dinari, dissero piacers al uentre, e beuendo.

beuendo gran quantità di vino cadeuano tutta via addormentati. Cesare comandò uccidessero i dormienti. Si tolse i danari, e li ritornò a Milesij. Demoflene volendo dimostrarre, che come coloro, che sono feriti dall'aspide sonnaccbiofa, sono assai sonnaccbiofi, e come incerto modo insensati, che non si possono svegliare, disse essere simile a quelli huomini, che han beuuta la Mandragora. Plinio disse, che le frondi odorate inducono sonno. Possiamo il medesimo

### Sonnifero del Solatro

Faro, perche dell'effetto lo chiamano bipnotico, come sonnifero, la cui corteccia beuuta nel vino al peso di una dramma risiene forza sonnifera, ma piacevole, e dolce. Il solatro, che fa impazzire par che l'età nostra no' l'conosca. perilsche nella descrizione che fa Dioscoride di quello, non costa a se stesso, ma secondo il mio giudicio, come ho detto altroue, anchora che in quel luogo Dioscoride descrive due piante, il stramonio di Rasio, e l'herba chiamata volgarmente bella donna, le forze delle quali sono sonnifere meravigliosamente, e l'acque destillate 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, hauendo io fatta l'acqua di questa in un certo modo, & hauendone dato ad un amico, per certi vsi necessarj, e gioueuoli, e che non gli ne desse più d'una dramma, egli ne diede un oncia, giacque solus, che la bebbe quattro giorni, senza cibo, e senza moto, che da tutti fu giudicato morto, ne bastò a poter si svegliare con alcuno medicamento, ma dopò digesti i vapori si svegliò, e se Dioscoride minaccia la morte a chi ne piglia più del douere, il modo no' l'manifestamo per gli iniqui, si fa anchora un

### Sonnifero del papauere.

Si fa una mistura sonnifera. Intascano le teste de papaueri con leggiere ferite, che non passi troppo a dentro, e le lacrimhe che ne gocciolano le riceuono con le unghie, e le pongono in un vase, e partiti non molto dopò lungo tempo ritornano, che quello ch'era gocciolato dalla ferita, hauerlo a ritrouar coagulato, ma quello che nasce in Tebaide è eccellentissimo il medesimo si può dir del-  
l'osia-

*biofciamo, e della cicuta, e di tutte quefte cofe infieme poffiamo*

**Far vn pomo, che induce fonno .**

*Si fa di papaueri, cioè di opio, di mandragora, di fucco di cicuta, e di biofciamo, & a quefti s'aggiunge il mofchio, accioche mentre, che quello odora, allettato dall'odore, fi fenta percoffo nel cervello di tutte quefte cofe fe ne fa vn. balla, quanta l'uomo bafte a stringere col pugno, e così odorando quefto fpeffo, farà chiudere i lumi in vr. fonno, e liga. Ma coloro, che non poffono dormire, anchor i malati, & putti, perche non offende, & è vn fonno leggiere, e fuauo, nel mefe di magio fi deftilla lollio, quando è verae, e dan dolo mezzo bic: bierre, fo dormir per sette bore, e non nuoce, e l'acqua non hà fapore alcuno. Finalmente narreremo vn merauiglioso*

**Modo, come vn dormendo ciri à fe il fonnifero .**

*Ma tutte le cofe, che hauemo dette, colui, che harà dormito, s'atorgerà, che farà maltrattato dalla beuenda, perche refterà molto ftordito, e portano con fe gran fofpettione. Ma da molte delle cofe dette, fe ne efrabe la quinta effenza con alcuni mefrui fonniferi, e quefta s'inchiude in vna bufoletta di piombo, ma tanto ben ferrata infieme, che non refpiri vna minima aura, perche la medicina fpirarebbe, e non farebbe più effetto. Quando ci vogliamo feruir di quella, ne torremo il couerchio, s'accosterà alle narici di colui, che dorme, e con tirart a fe il fiato, ritirerà a fe quella fottiliffima effenza delle cofe fonnifere, e occuperà la fede del ferfo, talche farà cofretto fommergerfi in vn lunghiffimo fonno, che non potrà fvegliarfi fenza grandiffimo sforzo, e dopo il fonno non rimman nulla grauezza di tefta, ne fufpettione dell'inganno. Quefte cofe fon chiare ad esperto aatefice, & ad vn empio occolte.*

---

**Come fi poffino far impazzir gli huomini per vn giorno . Cap. II.**

**D***Opd i fonniferi diremo, che cofe poffano far diuenir vr. huomo pazzo quefti secreti fono parenti infieme, e fi fan qua-  
A a a . fi d'elli*

*si delli istessi 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 giosondo spettacolo impazzire, e dopò il gioco non riman alcun danno al paziente. Incominciaremo dal*

**La mandragora, che fa vscir 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, si se prenderà una dramma del morion, dice Dioscoride, che fa impazzire. Noi ageuolmente l'habbiamo fatto questo co'l vino, che si fa di queste cose. Togli radici di mandragora, e ponile nel musto quando buglie, e cuopri bene, & in luogo commodo lasciarai star cossi per duo mesi, e quando ne barai dibisogno gli ne darai à bere, colui, che l'harà preso, come sarà immerso in un sonno profondo, diuerà pazzo, che per un giorno solo non poco impazzirà: ma dopò dormito, passerà la pazzia, ne porta alcun danno, e sarà di molto piacere, vederlo far pazzie, esperimentatelo. Ponemo co'l medesimo modo*

**Co'l Solatro maggiore far impazzire.**

*Dicemmo prima del stramonio, i cui semi macerati nel vino per una notte, e datone una dramma in un bicchiero di vino, dimostra a chi ne beue merauigliose visioni, gioconde, horribile, e varie, come ti piace, e dopò dormito suanisce la pazzia, ne apporta alcun dāno, si come habbiamo detto sarà bene il tutto amministrato. Possiamo co'l suo seme ridotto in poluere condir le viuande spargendoui la polue sottilissima soura quelle quanto si può tor cò tre diti, e per un giorno farà impazzire con un grandissimo piacere de riguardanti. Ma quella velenosa virtù, si dissolue dopò l' sonno, ò tose che le tempie, & i polsi con aceto, ouero un succo di limoni. Possiamo anchora altrimenti*

**Con vn altra spetie di Solatro far 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 diuenir gli huomini pazzi senza fargli danno, che non si troua*

si troua cosa più giouanda veder vn tal spettacolo, come pazzesce sciocchezze, e tante visioni, la quale anchor dopo dormito suanisce, e fra tanto ricusano di voler mangiare. Ma prima di tutti ammoniamo, che tutte queste radici prese, ouer fessi, come habbiamo detto a dirne bene, se li riuolgono per l'imaginazione molte giocòde imagini, e se ne darai vn poco più del douere, 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 ceruello. Era vn mio amico, che quando gli piaceua, in presenza di molti spettatori potea

Ad vn huomo, e he si persuadua esser uccello.

Qualsiuoglia, ouer animale, e li faceua impazzire come uoleua, perche dato à bere vn certo liquore, hor gli pareua esser mutato in pesce, e menando le braccia nuotaua in terra, & hor gli pareua sommergerfi, hor assomar sopra, altri si uedeua esser mutato in una oca, e trappaua l'herbe dalla terra con i denti, e batteua la terra con i denti, come vn oca, hor cantaua, e si sforzaua muouer l'ali, e questo faceua, per la forza delle sopradette piante, ne da queste ne cauaua fuori il biosciamo, cauando l'essenza dell'herbe con i mestrui proportionati, e si meschiaua in quelle alcuni loro membri, il core il ceruello, ò simili. Mi ricordo, che essendo giouuane esperimentaua queste cose ne' scbiaui di casa mia, che tutte le loro pazzie erano d'intorno quelle cose, che si trouauano hauer mangiato prima, e tutte quelle imagini, che uedeuano erano d'intorno a questi cibi. Vn di coloro, che hauea mangiato carne di bue, non uedeua altro nelle sue imaginationi se non buoi, & hor gli pareua, ch'era percosso con le corna da loro, e cose simili. Beuuta una beuanda vn certo huomo, si buttò a terra, come fosse annegato moueua le braccia, & i piedi, e si sforzaua liberarsi dalla morte, uenendo poi a suanir la forza di quel medicamento, come vn liberato dalla tempesta, si nettaua i capelli, e premueua le vesti, per cacciar l'acque fuori, & appena potueua riuere il fiato per la gran fatica, che li pareua hauer presa per liberarsi dal pericolo. Queste & altre cose più curiose tralascio di dire, che potrà far ogni curioso inuestigatore. A me per hauer fatto molto manifestar i principij.



Come s'inducano sonni oscuri, giocondi, chiari,  
e pauentosi. Cap. III.



**O** R come s'inducano i sonni allegri, e melanconici, e veri, e tentaremo di poter insegnare. Ma accioche possa conseguir la cosa più certamente, non farà cosa disciò uenueole saper le cagioni. Il cibo per la concoitione (il che si deue hauer per cosa uerissima) si fa liquore e parte di quello se ne risolue in vapori, i quali perche hanno la caliezza per compagna, diuengono leggicri, e perche di sua natura uà in alto, s'inalza alquanto, e per le uene se ne uolgono al ceruello, il qual perpetuamente essendo freddo in modo, che se ne generano le nubi, come si uede nel maggior mondo, si fanno humidi, e diuengono nebbia, e così con uicende uole ascendimento, e descendimento di dentro ritornano al core, doue è la casa del principe de' sensi. Intanto le riempie il capo, lo rende grauoso, e che si sommerge in profondo sonno laonde l'imagini, che discendono, occorrendo à gli altri vapori, si uengono ad interrompere, onde diuengono 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 intiepidito, e fatto freddo si dimostrarano le uisioni perfette, e grate. Noi dunque non hauemo giudicato cosa fuor di ragione, che quando la uirtù languisce, supra fatta dal souerchio bere, & addormentata, e che poi così della natura delle cose mangiate s'inalzano i vapori, come di quelli humori, che abbondano nel corpo, si muouono in sonno, & immoderatamente si conturbano, onde si ueggono in sonno uarij incendij, tenebre giardini, putrefattioni della flama, e nera colera, così dal freddo, e putrefatto humore, uedrai uccisioni, sangue sparso, e tutti imbrattati di sangue, viene dall'abòdāza di sangue, anzi da questi si può cōgetturare il tēperamēto, come piace ad Hipocrate, e Galeno. Laōde mangiādo cibi statuosì per la loro forza si uedràno l'imagini borpiate, e mostruose, le quali medesimamente s'inalzano, ma si serāno di delicata, e poca esaltatione rallegrarāno l'anima di piaceuoli imagini: così applicādo di fuora semplici, portano seco al primo senso l'imagini seco infette di quella cosa. L'arterie del nostro corpo (dice Galeno) tirano a se d'iro tutte le cose che circōdano lor d'appresso, mētre cōtinuamēte si uāno dilatādo.

Gioua

*Gioua ongre il fegado, perche vaporando dal ventricolo in alto, va il sangue al fegado, e dal fegado va subito al core, cosi i vapori, che vanno, e vengono, si tengono, e rappresentano l'imagini de' medesimi vapori, che non meno Normenao, che vigilando ne rallegriamo. Ecco il*

**Modo di muouere i sogni allegri.**

*Nell'ultimo della cena, quando vogliamo andare a dormire, mangieremo della melissa, che alcuni chiamano cetrara, quando dormiremo poi, ci vengono in sogno varie imagini, le quali se volessero essere piu' allegre l'animo nostro non le saprebbe desiderare, campi fioriti, giardini, fiori, prati, & similmente tutta la terra verdogliante, couerta 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 populuo. Ma se vogliamo*

**Sogni oscuri, e tumultuosi.**

*Mangiamo faue, e però così abborrite da Pitagorici per far sogni così horribili, così s'aggiuoli, e principalmente i chiamati fra' laici di borto. Gli partoriscono pur tenebrosi le lenticchie, cipolle, agli, porri, così la smilace lascia, derichnio, picnocomo, vino rosso nuouo, questa muouono sogni, ne quali ti dimostrano fantasmi sgarbati, storpiati, torti, turbidi, così l'esser portato per aria, passar mari, e fiumi, cadute, monti tempeste crudeli, giorni piouosi, e nebbiosi. Veder oscurarsi il sole, il ciel couerto di inuerno, ne dimostrano così le cose se non piene di spauento.ouer ongendo i luoghi detti di fuligine, ouero di tutte le cose brusciate insieme con olio, (che per questo l'aggiungemo, accioche le cose aggiunte piglino forza di penetrar per i meati di dentro) suochi, campi, tuoni, e tutto il mondo inuolto in oscurità tenebre. Queste cose mi par che basti, perche come si possono far veri i sogni, l'haucimo insegnato ne libri della phitognomonica.*

## Per accrescer la memoria. Cap. III.

**I** tante confettioni, che vanno a torno per la memoria, questa ne hò conosciuta la migliore. Pigliar cu-  
**D** bebe, noce moschiata, garofoli, intenso 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. Vsa la sera, quando vai a dormire, vna hora dopo il cibo:  
 e la mattina alzando dal letto, cinque innanzi al cibo. Gli altri  
 secreti vedi nella Phtognomonica nostra, che ve ne sono assai. Ma  
 io loderei l'arte del ricordare, che è assai meglio, che porsi a rischio  
 d'impazzirne, e io n'hò scritto un libretto, che v'è assai a torno.

Aleuni rimedij eccellentissimi per gli occhi.  
 Cap. V.

**A**VENDO noi patito un tempo de gli occhi, che  
**H** bormai già eravamo ciechi, & abbandonato 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 restituì la vi-  
 sta. Hor con pregherie, e presenti, inganni, e danari facemmo tan-  
 to, che bebbi la ricetta. Non mi rinrescerà parla qui, accioche cia-  
 scuno secondo il suo bisogno: se ne possa seruire. Gioua alle infiam-  
 mationi suffosioni, nebbie, fistole, e simili, e se non sana al medesimo  
 giorno, almeno al secondo. Se volemmo qui narrare quanti buomi  
 mi hauemo guariti di queste infermità, farebbono troppo lunghi.  
 Piglia di vin greco due carrafe, di acqua distillata di rose bian-  
 che mezza libra, acqua di celidonia due oncie, di sinocchi, di Bufra-  
 gia, e di ruta altro tanto, di tucia quattro oncie, garofoli d'india  
 altro tanto, zuccaro in canne rosato vna dramma, mezza di can-  
 fora, & altro tanto di aloè. La tutia si prepara in questo modo. S'  
 infoca sei volte, e s'extingue in acqua di rose mischiata con vin  
 greco. ma l'acqua si butta poi. Le cose che s'hanno da pestare si pe-  
 stano

*Siuo sottilissimamente, e si meschino con acqua. L' aloe in questo modo. S'incorpora con l'aeque per non poterfi poluerizzare. Pongasi nel mortaio vn poco di acqua già scritta, e rimeschi con diligenza, finche diuenti acqua, e si faccia in modo di salsa e questo in tanto, che si rimeschi nell'acqua, e s'aggiunga all'altre cose. Pongansi poi in vn vaso di vetro couerchiato, e ben incollato sopra, che non suapori, & poni al sole, & alla ruggiada, per quaranta giorni, remeschando tre, & quattro volte il giorno, così poi ben s'aggiunata si serba all'uso: ce ne seruiremo in questo modo.*

**Alla infiammaggioni, fistole, e discenti.**

*Disendasi l'infermo su'l letto supino, & apra ben gli occhi, e me butti dentro vn a lacrima di questa acqua a goccia, poi chiuda, & apra gli occhi, accioche l'acqua entrando per la canità 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 ce ne seruiremo*

**Alle nebbie de gli occhi.**

*Se le nebbie saranno sopra, & sotto la cornea, fa poluere di quobero in canne rosate, a lume bruscato, & osso di seppia, ma pesto assai sottilissimo, e setacciato, che toccandolo si paia toccar nulla, e quando si vada a dormire, ne potrai vn poco di questa poluere, poi ti stillerai sopra vn poco di questa acqua, chiuda gli occhi, e dorma, che si consumarà subito a poco a poco.*

**Per confirmar i denti. Cap. VI.**

**O** non hò potuto trouar rimedio più eccellentissimo in tutta la moltitudine di secreti medicina di questo, per confirmar i denti, perche l'acqua penetrando, per le fisure delle gengiue, arriua infino a certi neruetti de' denti: e quelli conferma, & ingagliardisce, e di più si serrano scarnati, gli incarna, gli riueste, e salda. Oltre a questo li fa bianchi, splendenti, e lucidi come perle. Conosco vn medico in Napoli cõ questo solo rimedio haauer guadagnato molte ricchezze. Piglia dunque radici di saluia, ortica, rosmarino, saluia, scorze di radici di noci ben lauate, e poste giu-

flamente tre mani piene, & altrettanto di fiori di salvia, di rosmarino, di frondi di oliue, di piantaggine, e due mani piene d'hippocisti, marrubio, e cime di roui, 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, corianni preparati, di scorze di citro, tre dramme di poluere 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 a molle, come lacrima di somma, e stieno così tre giorni, poi premuto il vin leggiermente, spongasi in alembicco di vetro, & a fuoco leggiero se ne stili l'acqua, la qual voglia leggiermente con due oncie di alume con la bocca couerta, mentre si dissolua nell'acqua. Quando vi vorrete seruir di quella: scucia un poco di acqua, e riuoltala per la bocca, sine che diuenti spato, poi la butta, e frega i denti con vn panno di lino, perche opraria quanto habbiamo promesso, cioè ingagliardisce i denti, e le gengiue scarna te l'incarna benissimo, e farà bianche, hor dimostraremo altre esperienze.

#### Per fermar i denti .

Si pōgono a molle frōdi di lētisco, di rosmarino di Salvia, e di rosi in vin greco poi stillerai per una storta a fuoco leggiero, e postoppe vn poco in bocca si riuolgerà per la bocca tanto, che si muti in salua, che fortifica i denti, incarna, & imbianchisce. La radice del piretro masticata da quel dente, toglie il dolore, così anchora fa la radice del insquiamo. A' i diti gelati ci hauemo sperimentata la porcellana scritta da saui .

#### Alle gengiue gonfie .

Si pestino le radici, e le frōdi di piantaggine, e s'applichino sopra le gonfiature, quando vai a dormire, e la mattina le trouerai secche .

## A torre alcune infermità dal corpo humano.

### Cap. VII.



**ACCOGLIEREMO** in questo capo alcuni rimedij da non lasciarsi a dietro, de quali hauendone fatto spesso l'esperienza, l'habbiamo ritrouati veri, e se ben alcuni di loro sono vsitati, e scritti, pur son veri, e primo

#### Al dolor della testa.

Si estrahe dalle rose vna certa quinta essenza di color di sangue, di merauiglioso odore, e di mirabil potenza, bagninsi 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 inuecebiati dolori non soglie, almeno li fa leggieri. Se le pezze si seccano, & anchora il dolor dura, non vi rincresca bagnarle di nuouo. Molte volte ho fatto esperienza della pietra serpentina posta alla testa, & hò trouato, che l'alleggerisce merauigliosamente. Ho visto tor la vertigine co'l toccar la testa con l'ungbia della gran bestia, e portando l'anello nel dito, torla perpetuamente.

#### Alla schirantia.

Facciasi vn laccio di seta cremesina grosso come vna stringa, e fattone vn cappio pògasi al collo d'vna vipera stretto, e lasciatela così sinche muoia, che sarà fra vn giorno, poi tagliare il collo alla vipera, che lo laccio resti co' la testa: serbatelo, e nel bisogno attaccatelo, al collo di colui, che patisce, e vdrai grandi effetti.

#### All'aperture de'labri.

I semi del insequiamo buttato sopra i carboni accesi, quando s'alza il fumo di questi con vno imbottatoio di carta, s'indirizzi sopra l'aperture de'labri, tanto caldo che appena basti a si sffirsi, subito si sgonsia, e le fissure si co' solidano insieme, senza rinascere più giamai. Hor insegnaacno

Al paa-

## Alpana riccio de i diti.

*Vn merauiglioso esperimento, che habbiamo imparato dal P. uacelfo, ma dalla molta esperienza, che n'ho fatto, l'ho per mirabile, perche toglie subito il dolore, il gonfio, e fa che l'unghia non cada. Piglisi vn lumbrico di terra, che foglio no nascere doue goccia qualche canale, che escauando lo trouarete, togliolo uiuo, & anuolgitolo sopra al dito, tenendolo tanto fin che muoia, il che sarà men d'vn hora, perche subito toglie il dolore, e disicca la materia, e si sana in breue tempo, ne hò trouato cosa più merauigliosa di questa di tanti rimedij, che hò prouati. Gioua anchora ponendoui sopra l'erba crassolla detta, perche è freddissima, e succosa, e con la sua freddezza toglie il fuoco, e'l dolore. Ne men ualeroso rimedio.*

## Alla dogli di' fianchi.

*Togliansi i fiori di papaueri seluaggi nel mese di maggio, inanzi al nascer del Sole, prima che s'aprano, che per esser le foglie delicate, si dissecano per ogni leggiero caldo, e cascano, si seccano all'ombra, e si serbano all'uso, ouero si destillino i fiori, e si serbi l'acqua, laonde se alcuno ne prenderà, quanto una dramma della sua poluere co'l vino, o quanto può andar sopra vn cartino di argento con l'acqua sua, o con l'acqua per se sola, ouero l'empiastro applicato al luogo subito si leua il dolore non senza stupor degli astanti. Il medesimo effetto fa la serratura del vischio dell'albero della quercia beuuta co'l vino. Si porta una pietra da Hispania detta dell'ischioda, che è simile alla plasma di smeraldo, portata al braccio ligata in argento, e un raro rimedio contro questa malattia.*

## All' Afima.

*tre libre di frondi di tabacco, bollite in acqua che le copra vn dito, poi spremere, con altro tanto di zucchero: fa siropo dauone ogni giorno vn poco*

## Al mal del fegato.

*Si pigli l'erba fegatara, pimpinella, e elcoria, si pestano, e se ne*  
caua

*essa succo, si lascia posar la notte, che la mattina sarà chiara, se ne piglia a digiuno vn bicchiero con vn poco di zucchero: per otto giorni, e sana le mani, e piedi, gambe, & ogni fistula, e putrefazione che procedi da lui.*

### A gli hemorrhoidi

*Vno anello fatto di denti di Canallo marino portato al dito toglie gli hemorrhoidi. Che più non ritornino si pigliano sette scarafaggi di quelli che fan le ballotte di sterco, e si bugliano in olio romuno, e così caldo s'unge, che subito leua il dolore.*

### Al dolor colica.

*Hauer giouato il gibetto, perche ongende d'intorno al bellico quanto vn grano di frumento, e tolto poi vn pan caldo dal forno, & scaldato al foco, e posto sopra il loco doue bauere onto, si cochi al ventre più sopra quel pane finche si raffreddi, & il dolor andrà mancando. E molto gioueuole*

### Alle tignuole della verga.

*La poluere, che cade dalla striglia, quando i famigli di stalla streggiano i caualli, mule, o simili animali, perche guarisce senza dolore, ouero polue di litargirio, aloes, incenso, verderame, & alumo, tutte queste cose stesse, e mescolate insieme con olio di lentisco. Ma fra tutti li rimedy il migliore è la poluere dell'argento viuo precipitato. Questo hò conosciuto eccellentissimo, e anchora*

### Contro la pietra.

*L'acqua della lassifragia di becco, capel venere, patietaria, petrapio, pimpinella, e citarach destillata per bagno, e data al infermo, vn giorno sì, e vn 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, et i pezzetti della pietra arenosa. Oltre a ciò frutti del celfo rosso, e le frondi colte innanzi ch'esca il sole, distillate, & seccate nell'ombra, se si beueranno la mattina co' vino, ouero a l'acqua propria, vagliano molto a rompere, e cacciar la pietra.*



pietra. I fonghi nati di pietra, tocchi all'ombra, e fatti in poluere, o secchi al forno, e beuuti la mattina uagliano molto a rompere la pietra ti pesteranno le mandole, che son dentro il pescio, e stiano a molle duo giorni in l'acqua stillata per bagno de' gusci delle fame nouelle, e poi distillate di nuouo, co' l'berle, succiara la pietra. Il passero traglo ditico di Actio hauemo conosciuto, che ual molto contro la pietre delle reni, e della vessica. Quel uccello è picciolissimo simile al regolo uiue d'intorno le siepi, porta la coda dritta, di breue uolo, simile al passer, ha forza fra tutte le cose contro la pietra, mangiato crudo, o cotto, ouero secco condito co' l'gale, o preso in qualcheuoglia modo, anchora fatto in poluere, chiuse in una pignata ben couerta, e lutata intorno, che non essali quel spirito, e posta al foco. Hauemo anchora fatto esperitza d'una certa acqua contro questa infermità, che vien fuori di una uena, qual Vistruuio prima la descrisse, che hauendola io curiosissimamente ricercata, e hauendola ritrouata, ce ne rallegrammo molto. Le parole di Vistruuio son queste. Di più sono alcuni ueni, acri di fonti, come in Liscato, e in Italia uirena campagna Tbeano, e altri molti luoghi, i quali hanno questa uirtù, che scacciano via le pietre dalla vessica, che nascono nel corpo humano, che questa operi naturalmente, si uede in questo modo, che quel succo si acrisce, e acetoso in terra passando l'acque per quei luoghi, s'intingono di quella acutezza, le quali quando saranno afforte 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 acrisce rompano, e scaccino le pietre, lo porremo conoscere da questo. Se ponemo nell'aceto un uouo, e lasciato iui star per al suo spatio, la scorza di uien molle, e si dissolue. Anchora il piombo, e grauissimo, e duro si farà posto in un uase, e postoui aceto, e poi couerto il uase, e ben chiuso, che non respiri, auuen che il piombo si dissolua, e diuen cerussa. Per le medesime cagioni il rame, che è di natura più soda. Si similmente si farà posto, si dissolue, e diuen verderame. Così anchora le perle, non men duro, che il sasso delle felici, che ne ferro, ne foco le può nocere, quando sono riscaldate dal foco, e sparsomi sopra dell'aceto, si dissoluoano. Dunque se noi ueggiamo queste cose dinanzi a gli occhi nostri, con le medesime ragioni argomentiamo delle cose acrisce, e acetose. Anchora se possono guarir coloro; che patiscono del mal della pietra. Fin qui Vistruuio. Il luogo doue è questa acqua, hoggi si dice a Francolise, lon-

*Se 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 Teano. Si trouano anchora nel ventre del bue vna balla grande più di quelle con le quali si gioca, e son nere, e si se pongono nel vino, si disfa, se si dà di quel vino al patiente, lo guarisce. Non lasciarcemo di dir vn olio*

Per confortar lo stomaco.

*Mirabile, & augmenta la concottione, e conforta la voglia del vomitare, l'olio si fa così. Si piglia mezo sostaro di olio perfettissimo, e si pone in vn vase di rame stagnato dentro, di bocca larga, e poi si pista in mortaio di marmo con piston di legno quindici libre di menta romana, molto bene insin à tante, che diuenti in forma di unguento, dopò aggingeui anchora affintio, & olio, meschia con vna cucchiara di legno, ma co' l vase coperto, che non vi cada dentro qualche sporchezza, lascia star così à molle per tre giorni, poi a lento foco bugli ogni giorno cinque bore, e questo fa ogni quindici giorni fin à tanto, che la sogetta natura dell'olio risi à te la virtù dell'herbe, che vi sono state peste, poi cola l'herbe, e l'olio per vn panno di lino co' l torchio, ouer con le mani, accioche se ne caua fuor l'olio. In quell'olio, che hai già premuto, vi si pongono l'altre herbe nuoue, e pur peste, e di nuouo si cuocono, e poi la sperimentiamo, e bisogna far così medesimamente insin alla terza volta, e quante volte facciamo questo, tante volte bisogna far el medesimo, mentre l'olio diuerà in color verde. Ma à separar l'olio dal succo, bisogna gran fastidio, perche restandouene ben pochissimo, e l'olio oprarà languidamente, e perderà tutto. Il segno della buona concottione, e dell'esser tutta consumata l'humidità, se stillarai vna goccia sopra vna lamina di ferro infocata, e non striderà. Al fin torrai vna libra di cannella, e mezza libra di noci moschiate, altrettanto di massice, e di spigo nardo, e la terza parte di garofali separatamente pesteti, e ben setacciati le meschiarai con l'olio riuolgendo sempre cō vna cucchiara di legno, poi parrete tutte queste cose in vn vase di creta vitreato, ma che habbi vn collo lungo, che si possa otturar bene, e couerchiarsi di tanta capacità, che resti vacua la terza parte del vase, bisogna, che poi stia al sole per quindici giorni, me-*  
sculan-

*scolando, e riuolgendo il tutto tre, e quattro volte il giorno, e poi serbalo per il necessario.*

**Per i vermi de figliuoli.**

*I monachi di S. Benedetto donano per amor di Dio a tutti coloro, che lo chiedono un olio, che è merauigliosissimo per ammazzar i vermini di 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, lübrici rossi, di una libra. Radici di Gentiana, frastruella, gramogna, imperatoria, ouero carlina, peonia maggiorana, dittamo bianco, di tutti egual parte un manipolo, gruogo, calamo aromatico, garofoli, alce opatica, galbano, coloquimida, gengeno, noce moschata 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, saluisa, rosamarina, 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, porti, cimino, codogni, finocchi, petroselino, frondi di eupatorio, lupini, faggioli rossi germanici, di tutti libra una, bacche di lauro, corno di ceruo, fiel di toro libr. 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 mortaio, e si bugliano insieme in venticinque libre di olio vecchio insin alla consumatione dell'humidità di tutti gli ingredienti con buglio lento, e suauo, e cuoprasil uase nel qual si buglie, si conserua per seruirsene ne' bisogni.*

**Per lo fegado.**

*Piglia un pugno di orzo mondo, foglie di piantaggine un manipolo, zuccarò fino una quarta, solismano duo grati, poni in infusione per quattro giorni in acqua piovana, poi desillata, per bagno, e quando sarà uscita la mettà, serba piglia sei rafani, butta le scorze, e presta le midolle in mortari di marmo, cauate succo, e mestola con acqua piovana ben serrato il uase poni al sereno per dodici giorni, dall'acqua latta le mani, ò piedi d'ò luogo doue appar*

appar il male, e guarirai.

Alla cottura del fuoco.

Alla cottura di foco, ò acqua calda conunque sia, poneteui subito vernice da tingere i corami in oro, leuando il dolor subitq, guarisce presto, e non lascia segno della scottatura, secreto eccellentissimo. Il sterco di bue posto sopra la cottatura, guarisce in un giorno. Il conciliatore nel comento de problems di Aristotele, dice che bagnandosi l'huomo le mani dell'berba mercuriale, e portulaca, che potrà trattar il piombo liquefatto senza lesione, ilche è falsissimo.

## Ch'vna donna concepa. Cap. VII.

**E**GLI rimedij vanno a torno per efferno molto desiderati da gran signori, che vna donna, che sia stata molti anni sterile possa concepere. Gli Egitiij diceuano, che la salua era cosa eccellentissima per far concepere. E gli Egitiij in Copro dopò vna crudel pestilenza, quelli, che auanzano viuì costringeuanò le donne a berne di quel succo, per concepere molte volte, e faceffero figliuoli. Il sal molto anchor gioua alla genitura, perche non solamente sollecita Venere, ma fa gli huomini fecondi. Gli Egitiij co'l sale, e le cose salse fanno i lor cani pigri al coito, che diuengbino lasciati. E segno anchora di gran fecondità, che nelle nauì, che vanno per lo mare secondo il testimonio di Plutarco fa isorici tanto lussuriosi, e fecondi, che generano lungbissima prole, anzi dicono che le sorici femine, senza altrimenti meschiarsi con i maschi concepono co'l leuar solo del sale, e le donne che mangiano continuamente il sale, e le cose salate sono lussoriosissime, e notar si fecondità. E però i Preti fingono Venere nata dal sale, chiamata baliogini, ouero dal mare. I sacerdoti di Egitto, co'l medesimo testimone di Plutarco dal sale, e dalle viuande salate se ne astengono religiosamente, perche quelle stimolano la lussuria, e'l prorito di Venere. Noi habbiamo prouato questo esperimento fra gli altri eccel lentissimo

A far

## A far concepere .

Quando sono mancati i mestruai, piglia vn uouo fresco , e uo-  
 eilo , e meschiani dentro vn' acino di moschio quanto vn grano di  
 stumento, e quando la donna uà à dormire se lo beua , la mattina  
 ponga in una pignata à buglire faue vecchie almeno di cinque  
 anni, e bugliano fin, che crepino , poi sorgendo la donna dal letto,  
 riceua quel fumo, come per vn embottatoio ne' luoghi della natura  
 per spatio di una hora, e dopò beuutosi due uouua fresche, ritorni  
 nel letto, e con panni di lino riscaldati , si assinghi il bagnato , e si  
 tranquilli co' l' suo marito, e si riposi poi in quella parte, doue hà ri-  
 ceuuto il seme, dopò pigli duo bianchi di uouua, con bolo armento,  
 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 caderse, poi s' alzi dal letto, e quan-  
 do poi la sera uà à dormire: rinnoua il medesimo empiaastro, e quan-  
 do uol cominciare a dormire mastichi vn poco di gengueo, e se lo  
 riuolga per la bocca, facendo il medesimo per noue giorni .

## Alle podagre . Cap. VIII.



**P**ER alleggiar i dolori delle podagre. Si piglia lauuro,  
 maggiorana, piperna, frondi di cedro , di mortella ,  
 di lentisco, bottoni di rose, ruta, saluia, lauendola,  
 assintio, nepita, tutte queste herbe si bogliono nel vi-  
 no in una pignata, e quando boglie bene, si leua dal  
 foco, e si riceue quel fumo sul membro offeso, che quel uapore apren-  
 do i pori della pelle, fa euaporar quel uapor dentro , che dà quei  
 cruciati .

## Rimedijal mal francese. Cap. IX.

**P**oiche questa infermità cominciò così horribilmente ad incru-  
 delirsi contro l'huomo, con ingegno, e grandissima diligenza  
 sono stati ritrouati molti esquisiti remedij per poterci difender  
 da tal

da tal morbo, e per esser no stati scritti molti da molti, noi ci conteneremo di questo solo, del quale non solo in questa malattia, ma quasi in tutti, come potremo seruir, e noi di questo ne habbiamo visto molte volte l'esperienza, e si fa con poca fatica, e con men fatica si riceue dall'infermo. Piglisi vna libra di segatura di legno santo, e meza libra di sarsa pariglia pestata grossamente, cinque onze di frondi, e fossicoli di sena, di agrimonia, e cardo di cauallo vn manipolo, vna dramma di cannella, altrettanto di garofoli vna noce moscata, si pistano queste cose, e si pongono in vn barilotto nouo, che sia di capacita di vinti carrafe napolitane, e si riempie di vin greco, o altro gagliardo bianco, stiano cosi insieme per vn giorno naturale, e di quello beua l'infermo la mattina, e la sera quanto gli piace a cena, & a pranso, perche euacuerà a poco a poco tutto il male, oltre il mal francese, e ne euacuaſse molto, e si debilitasse l'infermo, lascerà di berne der qualche giorno. Nel tempo dell'estate non vi ponghi la cannella ne la noce moschiata. Noi l'habbiamo anchora morta alli dolori continui della testa, alla fordità dell'orecchie, al mancamento della voce, & altre infinite malattie. Li è anchora vna certi

### Preseruatione dal mal Franceſce.

Della quale porrà l'huomo seruirſene doppò gli infelici abbracciamenti della puttane. Piglia vna dramma di aristolocchia, e di gentiana duo seropoli di saudali, e di legno aloes, mezo di poluere di coralli spodio, e corno di ceruo brusciato, vna mano piena di herba di sonca scordio, betonica, scabiosa, e tormentilla, altro tanto di rose, segature di legno santo due volte tanto, di rame brusciato due, meza dramma di argento viuo precipitato, vna libra di vino di maluaſia, e due di acqua deſtillata di sonco, e di scabiosa. Meschia il vino, e l'acqua, e ponici a molle per vn giorno naturale la segatura del legno santo, por le cose restanti, e cuoci cosi infino, che si consumi la metà, si coli, e si prema, e in quel liquore bagna le pezze di lino per vna notte, poi lascia asciugare all'ombra, e fa cosi tre volte, dopò il coito laua la testa della verga, co'l suo piscio, poi riuolgelo con vn poco di seta accommodata.

## Contro veneni eccellentissimi. Cap. X.



*Volgata proposizione nella Medicina, che l'herbe, pietre, & altre cose le quali buttate nelle fauci de serpi, l'uccideno, che quelle sono antidoti contro i veleni, come habbiamo letto appresso Dioscoride dell'anchusa, onoclio, che vogliamo molto contro le serpi, e veleni, e se torrai alcune frondi di loro, le masticherai, e le sputerai nelle loro fauci, s'uccidi subito. Laonde noi habbiamo preso vna meza dramma di teriaca, e dilattatela con acqua vite, e postala nella bocca di vn serpe, e mori fra meza hora, & il medesimo habbiamo fatto co'l Mitridate. Questa medesima compositione habbiamo posta nella bocca di vn serpe aquatise detto ceruone, il quale è senza valeno, & essendo stato vn poco stupefatto, ritornò nel stato di prima. Hauemo dunque cauato l'olio de' semi del citro, del melangolo, e del limoue, e buttatone vn poca nella gola delle vipere, le quali subito morirono.*

### Del succo

*Di più vna dramma della radice di angelica, e l'haue uccisa in vna hora, il balsamo così chiamato che si porta dall'indie occidentali, val molto contro loro, perche bauendone onto la bocca, e la gola di vna vipera, spirò fra meza hora, l'orientale duro al veleno preso, ouero al morso del serpe è presentaneo remedio, come Astio ci insegna. Nell'Arabia, doue nasce il balsamo, non vi nasce cosa uelenosa, ne mai alcuno vi morì di morso di serpente, ma è eccellentissimo rimedio à chi hauesse preso il veleno de' serpi, perche quella micidial forza si conuerte in più piaceuol conditione. Noi non habbiamo trouato cosa più eccellente, che la terra di Malta, di ogni picciolissima quantità, che habbiamo posta nella bocca delle vipere, s'haue uccise velocissimamente. Habbiamo anchora sperimentato esser della medesima virtù quel legno impietrato, del quale si seruono i Medici per rimedio contro i uerui de' bambini. Vi è vna pietra chiamata borace, ò chelonite, i francesi la chiamano crapolina, e dicono che si troua nella testa del rospo vecchio,*

obio, e grande, la qual se altri viuo essendo ne la cauasse, dicono, che val molto contro il veneno. Dicono che si caua quando è viuo in vn panno di scarlato, del qual colore molto si dilettano, e quando eglino si riposano, e respirano dalla fatua, lasciano quel peso, che hanno in capo, il qual cadendo di là, viene mura ci bella accomodata a questo effetto di sotto. se non che se la ritorna a bere, & inghiottire. Ma io non hò mai ritrouato alcuno, che l'habbi cauata a questo modo, ne hauendone aperti molti, l'hò potuta ritrouare. Questo si ben posso affermar di vero, che quelle pietre, che così chiamano, e dicono che sono cauate fuori delle teste de' rospi ne hò viste de minerali, e mi ricordo in Roma hauer visto vn pezzo di marmo grande, il quale era incrostato di quelle pietre, che dicono de rospi, e stauano così attaccate al dorso della pietra, come le patelle al foglio, & erano di diuerse quantità grandi, e picciolle. Anzi ne ho viste io nelle pietre di malta dentro grandissima quantità di quelle pietre, e stimo che tui sia la sua vera minera, e sono eccellentissime contro veneni. La virtù è vera, che è contro veleni, che mangiando il veleno, & inghiottendosi, la pietra non gli nocerà, perche andrà mischiata col veleno, e rintuzza le sue forze, e le rende vani, & inefficaci. Ma noi ne insegnaremo vno eccellentissimo

Olio contro ogni veneno.

Il quale hò io più volte sperimentato. Pigliasi libre tre di olio vecchissimo, e ponui dentro due mani piene d'hiperico a macerar si per vn mese al sole, e dopò toltone le frondi, e fiori, e spremutolo bẽ bene, si pongono nel medesimo olio due oncie di fioridella medesima herba, e per sei hore le farai bogliure con vn bagno di acqua calda, e tolto il vase si cuopre con ogni diligenza, che non respiri, e ponilo di nuouo al sole, per quindici giorni. Al mese di Giugno pesta tre oncie del suo seme leggiermente, e ponisi in due carvase di vin bianco cõ due drãme di gittiana, tormemilla, dittamo biãco, Zedoia, e carlina, colte del mese di Agosto, sandali rossi, aristolocbia lunga di tutte il medesimo peso, e tutte queste cose lascerai così amolle per tre giorni, e toltole le porrai nell' olla, e lasciarai bogliur così per sei hore nel bagno, dopò premerai per torchio. Aggiungerai nel dotto olio, vna oncia di zaffarano, mirra, aloè epatico, spicamaro, rhabarbaro, tutte queste cose ben pistate, che bugliano nell'



olio nel bagno. All'ultimo giongerai di Theatica, di Mitridate due ocie di l'una, e l'altra, e per sei altre hore lascia buglir nel bagno, e dopò lascia così al sole per quaranta giorni. L'uso sarà questo, Nel tempo di peste, ò di suspetto di veneno, ogni lo stomaco, si polsi, & il luogo soura'l core, beueue tre goccie co'l vino, e udaci mra uiglie, cuore mialto

Contro ogni tossico, peste, armature, humor melancolico, calcate da alto.

Piglia bolo armeno Orientale, terra segillata, carlina, bacche di lauro, tormemilla, aristolocchia lunga, e rotonda, anisi coriandi crudi bistorsia, gentiana, rbapoatico, ouero rhubarro, matrice, ditamo bianco, zaffarano, plretro, di ogniuno di questi una dramma, eccetto del zaffarano meza, si pestano, e si setacciano, e si conseruano dentro vn sacchetto di camoscio; s'usa così. Se ne piglia quanto van sopra vn scudo d'oro, e se ne pone dentro una tazza mediocre con vino bianco perfetto, e si bene, e si ponga a sudare hora. Quando si piglia per la puntura in luogo di vino si pone acqua, si piglia in ogni stagione, innanzi, e dopò mangiare. Ma per niuno di que mali bisogna cauarsi sangue, & essendo che s'habbi cauato sangue non per questo resti di non pigliarsi, ma non guarirà così rosso.

## Molti auuertimenti, e rimedi contro la peste. Cap. X I.

**H**AVEMO ragionato de' veneni, hor della peste, che sono cose della medesima qualità, e che si ponno rimediare con i medesimi remedij descriueremo quelli remedij soli, ch'abbiamo sperimentati ne' populi di Calabria di Sicilia, e di Venetiani a nostri tempi, nel tempo della peste, che han forza contro la crudeltà della peste popolare, e preseruar i corpi contro quella. Mi par degna descriuerli quella primo.

Confer-

## Conferua de' fiori di garofoli contro la peste .

*E la sua merauigliosa operatione . Nel mese di Maggio si cogliano i fiori di garofoli di quei rossi, di acceso colore , perche sono di piu gagliarda forza . Caua le foglie fiori di quei calici verdi , e taglia con gli forbici le radicine delle foglie , che son cosi bianche , quelle pestera benissimo in mortaio di marmo con pistella di legno , e cosi bene , che toccandole con duo diti , non ti offendano i suoi neruetti delle frondi . Fra tanto cuosansi con zucchero , e per ogni libra delle frondi , pouimi tre di zucchero , pongansi in vase di rame a liquefarsi , e buglia con vn poco di acqua distillata di fiori di aranci , che subito si dileguarà , e ciò finche sia ridotto a debita cottura , dopo buttanci dentro vn bianco di vn uouo sbattuto quando bisogna alli bullitioni , & alla dispersione , sbattendolo sempre , è togliendo le spume , che si gonfiano di soura , finche spiumando sieno consumate tutte le condure , all' hora buttandoci dentro le frondi ben pistate al detto peso con vn cucchiario di legno riuolgendo d' intorno , finche pigliaranno color di sangue . Quando si viene vicino alla cottura , aggiungerai poluere di garofali d' india ben pesti , con due dramme di muschio li quali con vna amica compagnia l' vn garofolo con l' altro , aggiungerà grandissimo odore , e gratia alla conferua . dopo si ponga in vasi di terra , come s' usa , e si conseruino . S' alcuno vi aggiungerà alcune gocce di succo di limoncelli , saranno assai piu belle , per lo giocondo colore , che si harà de' garofoli . Potremo buttar su l' marmore la medesima mistura , e formarla in modo di rombi , e farne certe formette rotonde . Ma s' alcuno vorrà far la medesima conferua in modo piu eccellente . Cauisi il color delle frondi del garofolo con l' acqua , e con quel decotto si cuoca il zucchero , per che odorerà con piu uehementia . Son alcuni , che non pestano le frondi del garofoli , ma con le forbici le tagliaranno sottilissimi , come capelli , e li condiscono co' l' zucchero , ma non dar gusto al palato mangiandone . Ma la già detta da grandissimo piacere gustandone , e darà grandissimo gusto quel suauissimo odor di garofoli . L' esperienze , che n' habbiam fatte son queste . Gioua molto all' affettioni del cuore , cioè al mancamento de' spiriti , al tremor del core , alle vertigini , a' i veneni , & a morsi di animali uelenosi , e principalmente cono l' infettationi della peste . Si fa di loro vn*

*aceto, e dentro, che se alcuno se ne freggerà le narici, giova molto a cacciar via l'essalationi pestifere, alle distillationi notturne, a gli effetti della malinconia vale anchora questo remedio*

### Contro la peste.

*Nel mese di Maggio, cogli i corimbi dell'hellere, e le frondi de' fiori di papaueri, innanzi, che esca fuori il sole, e che raprino, e l'Aprile si ra: coglie la galega, cioè la ruta capratia, secca nell'ombra, e se ne facci poluere, li cui una dramma beuuta co'l vino, vale contro tutti i contagi della peste. La pietra bezaar, che si porta dall'indie Occidentali appesa al core, che prenda al dritto del core, ouero la poluere data co'l vino al peso di quattro grani val contro la peste, e contra l'infezioni delle febrì pestifere, come habbiamo sperimentato, taglia la fincope, e concilia allegrezza al core. L'acqua, ouero l'olio estraratto da' semi del citro, è un eccellentissimo contro veneno, contro la peste, è stato anchora sperimentato l'olio di Apparino Spagnuolo valoroso contro la peste.*

## Rimedio alle ferite, e piaghe. Cap. XII.



*auanzano anchora di dire alcuni rimedij contro le ferite, e piaghe li quali non lasceremo a dietro per hauerne sperimentato di loro alcuni di meravigliosa operatione. Ma prima alcuni contro le ferite, e molti altri.*

### L'olio di Appatitio spagnuolo.

*Piglia due libre di cera noua, quattro oncie di saluia, altrettanto de' semi di limo, fiori di rosmarino, e di lauro, due oncie, e altrettanto di bettonica, fior di camomilla, e di l'olio tre, e meza oncia di cinnamomo altrettanto d'imperico, ouero del tuo olio, e due di olio vecchio. Si seccano i fiori, e le frondi all'ombra, e come son secchi si pestino, e si setaccino poi si liquefaci la cera al foco, dopò vi si butta l'olio, dopò le poluere sempre mischiando con un succhiare al fin*

al fin buttale sopra un moccatore, d'uccelli in piccioli pezzi, poi li porrai in boccia di vetro ben lauata, e si accomoda sopra il fuoco co' l suo recipiente, chiudi le commissure di modo, che se cose rinchiuso non possono respirare in modo alcuno, e sparisca la sua virtù. Prima riueraui l'acqua a foco lento, dopoi augmentando riceui l'olio rosso con un' altro recipiente, e ben chiuso serbalo per lo bisogno. La sua forza riscalda molto. Prima il collo, che sarà ricordato per freddezza lo guarirà ondendone un poco. Consola le ferite. Alle contrattione de' nervi per la fr. d'ezza gioua mirabilmente lenisce i dolori delle podagre fredde, toglie i tremori delle mani, gioua alla stativa. Beuuto con un poco di vino gioua alla scbirancia, ongendo il pettenecchio, e le reni, ouero beuendo l'acqua, o il suo olio rompe la pietra, e caccia fuori, e val contro il ueneno. Gioua alla sordità dell' orecchie, ongendone un poco di lana, & accomodatola dentro, se liuiscono le reni, e' l' uentre ne' loro dolori. beuuto con l'aceto gioua al morbo caduco, & alla memoria perduta. Ongendo le parti naturali delle donne, prouoca i mestrua, ouero beuendone alcune goccie co' l' uino, nel medesimo modo prouoca l'appetenza del cibo pigliandone la mattina per tempo contro i morsi de' scorpioni, & a chi le puzza il fiato, togliendone un poco, quando va a dormire, e quando s'alza da letto, si guarirà, Oltre a cio gioua molto

A dolori freddi.

Così a mitigarli, come a togli via, come a podagrosi, alla stativa, & a morbi de' nervi, conuulsioni, e dolori artetici. All' iustifi freddi, & altri morbi humidi, e freddi è molto eccellentissimo l'olio dell'ardene uccelli chiamati amicamente Diomedei, nell' isola di Diomede, hoggi chiamata volgarmente Tremici nel mare Adriatico, sono certi uccelli chiamati volgarmente ardene, che nascono in, e di là uiuono, e si dice non ritrouarsene in altro luogo, di specie di auatre, che uiuono di pesci, che prendono la notte. Le carni loro non son buone a mangiare, perche puzzano di pesci erudi, ingrassati oltre modo. Questi uccelli s'ammazzano poi si spiumano, e suentrate si sogliono l'intestine, e s'appendono per gli piedi, cola da loro un olio giallo, che pende al nero ma di odore puzulentissimo, fastidioso di pesci. Ongendosi di questo olio quando l'huomo basta a soffrire farà tutte quelle operationi, che noi

*abbiamo dette, e più gran cose anchora. Ma alle doglie calde fa gran danno. Si fa vn'acqua*

#### Per le piaghe vecchie,

*Bagnerai la calce con acqua, & la dissoluerai in quella, riuogenaola, & mescolandola quattro volte il giorno, e poiche habrà fatto residenza, e sarà rischiarata la colerai, e la seruirai. si bagnarai tele di lino in quell'acqua, e le porrai sopra le piaghe, si cureranno.*

#### All'ulcere maligne.

*Si fa vn olio di canfora così. Dentro una libra di acqua forte si pone una oncia di canfora, e si mette in bagno maria, ouero in luogo tepido, che si dissolua la canfora, & assoma come olio sopra l'acqua forte. si raccoglie con destrezza, e si serba, e di questa ponendo sopra l'ulcere maligne, le guarisce in ogni modo, & anchora sopra i cancheri cosa merauigliosa*

#### Vnguento pretioso.

*Vna parte di olio vecchio, & altro tanto di olio di camomilla, olio di miele, & olio di gigli bianchi, poni questi olij in una cazoletta al foco, e come saranno ben caldi, ma che non bugliano, si pone meza libra di minio poluèrizzato a poco a poco con vn cucchiaro di legno, finche sia bene incorporato, poi vi porrete quattro oncie di succo di salvia a poco a poco, & incorpora benissimo, poi caualo dal foco trattala con le mani, che si disturberà come filo, lasciala così tre giorni, rompila, e serbala in una scatoletta. Gioia mirabilmente al foco, come di archibuggi, che leua subito il dolore. Gioia applicato a talloni, a torre i sproni, vngendogli caldo la mattina, e la sera all'ulcere delle gambe di mal francese, o altro male inuecciato, alle mammelle guaste delle donne, alle piaghe della natura delle donne, e del membro dell'buomo. A cancheri, e scrofole disteso, sopra una tela, e sopra le aposteme. Non lasceremo di narrar, che habbiamo sperimentate.*

Le virtù

## Le virtù dell'herba tabacco.

*Così chiamata volgarmente, che a torno per tutto. Si cava un olio da suoi semi, cioè tre oncie per libra per espressione. & on- gendo questo hauemo leuato a molti quei crudeli cruciati di dolo- re. Il succo depretato, e cotto in sciruppo, e presone un poco la mat- tina, fa la voce chiara, e spedita, e son. ora, onde gioua molto a mu- sti. se le frondi sue saran peste, e se ne cauerà succo, e se ne on- geranno le teste de bambini: ammazza i pedocchi. Sola posta sopra l'ulcerà putride, e che buttano marcia le guarisce. I polmoni ma- rini di color turchino, trasparenti come christallo, che van notan- do per lo mare, toccando il membro virile dell'huomo quando nuo- tano, saranno afflitti da un intollerabil dolore ma ongendosi il succo di questa herba, toglie, e leuise subito il dolore.*

## Di alcuni secreti alle ferite. Cap. XIII.

**ESTANO** alcune beuende chiamate vulnerarie dalle ferite, perche solo beuendole guariscono, anzi appar da loro una cosa mirabile, che beuute si vedranno scorrere per le ferite. Queste son dunque le

## Beuende per le ferite.

*Togli l'herba pirola, consolida d'oro, Aristolockia, e partenio; di tutte una mano piena, ma due di agrimonia, con quanti queste in vino eccellentissimo, e nuouo, dopo si pongano a digerire sotto il sifo di cauallo. Ouero togli di pirola due mani piene, vna di ciclamino, e di sannicola, e la metà di alchimilla, con quanti in due misure di vino, secondo è il solito di farsi, e diasi a bere la sera, e la mattina, e le herbe che bogliesse prima, le accomoderai sopra la ferita, giongendoui un poco di sale, e fra tanto non usar altri rimedij. Ne lasciaremo di raccontare il merauiglioso*

Vnguen.

## Vnguento dell'armi.

Chiamato da Greci opochrisma, il qual fu dato dal Paracelso a Massimiliano Imperadore, e da lui vedutane l'esperienza, & hauuto da lui molto honore mentre visse, e dopo la sua morte datomi da un gentilhomo della sua corte, se haucte la spada con la quale è stata fatta la ferita, ouero un legno bagnato del sangue della ferita, si sanarà l'infermo, anchor che di lontano si troui. Riglia usnea, ouer quel mosco, che si troua sopra una caluatia di huomo morto, che sia stata all'aria, due oncie, altro tanto di grasso di huomo, muncia, e sangue humano meza oncia olio di lino, di trementina, e bolo armeno una oncia, tutte queste cose pesterai in un mortaio, e si pongano in un barattolo stretto, e lungo, poni il ferro dentro l'unguento, e così si lasci, e l'infermo la mattina si bagni la sua ferita con la sua urina, e senza porui altro. Si legbi, cesserà il dolore subito, e sanarà da se stesso.

---

Mirabile unguento da sanar ogni forte d'infermità. Cap. XIII.

**U****T****Q****U****O****G****L****I****A****S****I** una libra di bacche di spai coruino ben mature, che sarà alla fin di settembre, colte, poste sopra un setaccio, premendo con li diti, che la polpa vada di sotto, come si fa alla cassia, che resti sopra gli ossi, mescolati con sei oncie di miele sprimato, quattro di zucchero, tre, o quattro noei moschate, se ne fa di tutti confettione, e si serba per lo bisogno, se ne dà una oncia o più o meno, una hora prima che mangi, o meza, la mattina, o sera. solue il corpo per trenta, o quaranta volte, più, o meno secondo troua materia superchia, e andrà come acqua verde, senza fatica, senza musca, senza debilitar il corpo, e se dato la seconda volta, pur farà grande operatione dare la senza equata, che quando non andrà più, è segno, che non è più humor peccante nel corpo. Guarisce i hidropsia, l'epilepsia, stomacali il mal francese, vermiggini, catarri, e per non andar troppo a lungo tutte l'infermità pituitose, ouero incognite.

Coma

## Come si possano simular l'infermità .

## Cap. X V .



**ON** poco hà giouato a molte persone il simularsi d'essere ammalato, o per fuggir di mano de' nemici, o per riscattarsi con poco prezzo, o per scampar i dolori de' tormenti, le quali leggiamo, & esser usate da gli antichi, e da nostri moderni. Insegnaremo

## Come possiamo dimostrare un flusso di sangue.

*Anfreso Acantio preso da Corsari, e portato in Lenno, Staua in prigione sperando hauer da loro quei ladroni gran prezzo per lo suo riscatto. Egli astenendosi dal cibo, beuua acqua, mischiata co' minio, laonde scaricando il corpo, stimando i ladroni, che a lui fussero venuti i flussi di sangue lo scarceraro, accioche non manifestasse di quella infermità, e perdessero il prezzo, che sperauano dal suo riscatto, quel libero se ne fuggi di notte, & imbarcato sopra una barca di pescatori, se ne tornò in Achanto, scritto da Polieno. Il frutto della fica d'india, i quali imbrattano le mani di sangue, come li frutti del rubo, se ne mangiarai si faranno l'urina sanguigna, il che hà dato terrore a molti, vedendosi, che subito ha messero da morire. I frutti del moro, & il sangue del porco, cotto, mangiato tinge il fierco di color di sangue. La rabia di miteri mangiata, tinge l'urina di sangue, come n' insegna anchora Dioscoride. Leggesi anchora, s'alcuna la torra qualche tempo stretta nella mano, che tinge, l'urina. Insegnaremo anchora*

## Come si possa far venir in color pallido.

*Il cimino deuoto induce nella faccia de' beuitori una lividezza, e pallidezza. Si serine fra i seguaci di Portio Latrone, chiaro maestro dell'arte del dire, che con questo incitaua la pallidezza, che suol venir per i Strudi. E poco innanzi Giulio Vindice confessoratore della libertà di Nerone così hauer ingannato il testamento. Fanno anchora suffimiggi del cimino colero, che vogliono mo-*  
*Strage*



Strare la faccia pallida, per voler mostrar sanità, e macerazione del corpo. Ci è anchora uno esperimento, che ciaschuno potrà conoscere.

Come s'inducano le piaghe.

L'herba clemaride, e la flammola d'intollerabile cerimonia, la qual non senza cagione è stata chiamata flammola, questa pisca, & impiastata in breue tempo ulcera, quel luogho, & induce le pustule sono le cantarelle pisce, mescolate con l'acqua forte, fanno uscir soura le carni certe ampolle piene d'acqua, e con queste anchora. Si fanno gonciar i bernie.

Della fascinatione, e de i remedij contro la fascinatione. Cap. XV.



*I*A siamo giunti a parlar della fascinatione, e chi sieno gli fascinatori, ne è cosa da lasciarsi a dietro; perche se ne sia lecito l'andar trascorrendo per le carte de gli anticbi ritrouaremo molti testimonij lasciati a noi, e gli effetti, che n'hanno visto di ciò i moderni, conferma non poco l'antica fama, ne mi piace che s'habbiator la fede dall'istoria, se non bastiamo con le ragioni renderne le cagioni, per esser noi molte cose delle quali veramente non se ne hanno potuto render le cagioni, ma dirò quello che mi pare, hauendo prima raccontato l'opinioni de gli altri. Ritouerai molte cose appresso Virgilio, e Zeouito. come

Non sò che cattiuo occhio mi affatsini  
I teneri augelletti.

Isigono, e Memfrodoro dicono esser no in Africa certe famiglie, che affastinano con la lingua, e con l'occhio, che merauigliandosi piu del douere di alcuna cosa, o habbino louati alcuni uelli, o bia de feconde, o bambini grassetti, eccellenti caualli, pecore di colto, e di pesto grasse seccano subito, e se ammarciscono, insin che muoiono, senza che di tal nocimento habbino alcuna altra cagione. Il che solino ne lasciò anch'egli scritto. Il medesimo dice Isigono di Triballi, e schiauoni esser no molti della medesima specie. i quali hanno

hanno ne gli occhi due pupille, e co'l solo mirare affasciano mortalmente, & occidono quelli che guardano molto, e principalmente con occhi iracondi, cosi sono di noceuol viso, & i giouanetti sentino quel mal maggiormente. Dicono anchora, che in Scitia ci siano alcune femine, le quali si chiamano Bitie, come dice Apollonia de, e Filarco, che in Ponto come sia vn'altra generatione, e molti ti altri della medesima natura, de quali dicono, che il segno sia, che in vn occhio habbino due pupille, e nell'altro vna effigie di cavallo. Didima anchora fa mentione di questi. Ne dissimil da questo ne descritte Damone esser in Etiopia vn veneno, il cui tendio apporta la morte, e la resolutione a corpi, che tocca, e che le donne tutte affasciano con la vista, che hanno ne gli occhi due pupille. Cicerone pur scrive di questi, cosi Plutarco, e Filarco essernouigenti affascinatrici ne Paletenobei di Ponto, i quali non solo a i figliuoli, che sono di debole complessione, ma i giouani, che han corpo pur sodo, e piu gagliardo, & esterno pestuanti, e con la vista, e co'l toccare indur malattie con le quali uccideuano, e marcinano, non solo chi con loro continuamente habitasse, ma gli forastieri, e quelli, che stauano molto lontani dal commercio loro, tanta forza hanno ne gli occhi. E se la fornicatione quantunque co'l toccar si prenda, e co'l mischiarsi insieme, finalmente se li da perfectione ne gli occhi, perche escono certi spiriti da gli occhi, che giungono insin al cuor dell'affascinato, & l'infettano tutto. E cosi auuiene che i giouanetti, che son pieni di sangue, sottile, sbiario caldo, e dolce, tali sono i spiriti, che da loro procedono, per nascono quelli dal piu puro sangue del cuore, e perche sono leggieri giungono alla piu alta parte del corpo, e vengon fuori poi da gli occhi, e si lanciano da quelli, perche gli occhi sono assai porosi, e brusciati, e sono la parte piu lucidissima di tutto il corpo, e con gli spiriti ci viene accompagnata vna certa forza de raggi infocati. Il simile auuiene a coloro, che mirano alcuno con gli occhi sanguigni per alcuno descenso, che tirano a se quel morbo, e diuengono anchora i loro occhi infocati, & io di questo ne posso far fede, che trassi a me vna infermita di occhi, che vn amico patiuu, perche l'occhio infetta l'aria, e quella aria infetta, & auuelena quello, che gli sta appresso, e cosi quell'aria, che sta vicino a gli occhi del riguardante, & porta seco vn 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, cosi il basilisco la vita, il qual

con l'aspetto euita il veneno, e con i raggi manda le ferite velenose, come anchora mirando nel specchio, che riuerberande i suoi stessi raggi ritornaua nell'autore donde partino. Il medesimo auuien nello specchio mirandola una donna mestruada, come dice Aristotele, che dal suo aspetto si macchia, e perde lo splendore, il che auuiene perche il vapor del sangue toccando lo specchio, il quale è terso, denso, e politissimo l'unisce, che ageuolmente vien couerto da una certa macchia, e si dimostra chiaramente, anzi se lo specchio è nuouo, ne la torrai con molto fastidio, il che non auerebbe nel panna, ouero in un sasso, perche in quello va serpendo, e penetra più profondo, ma in quello per la debolezza delle parti è restesso, e rintuzato dentro. Ma lo specchio, perche è sodo, li contrasta, e lo restetta, e perche è freddo lo congela in gocce. Del medesimo modo auuiene, se respiri sopra vno specchio di vetro, la faccia si copre di vna sottil ruggiada di sputo, e poi adonandosi insieme di uien sputo. Così la moltitudine de' raggi, che vien fuora da gli occhi, e che sono uehicoli de' spiriti, giongendo ne gli occhi del riguardante, li passa, e arriva insin alle parti interiori dell'huomo, cercando la sede simile a quella, onde partisse, che fu dal core, onde ritrouato il core del riguardante si congelano nella margine di quello, e diuencono sangue. Questo sangue peregrino molto vario dalla natura dell'effascinante, si putresca con se il restante sangue, onde è forza, che colui si infermi, e tanto è per durarui quella contagione, quanto vi dura quella forza del sangue caldo, e perche l'affettione è nel sangue, ragiona febre continua, che mai manca, perche si faffe accesa ne gli altri humori, come nella colera, o nella pituita, baria alcune pose per interualli. Hor per ragionarne di ciò distintamente, habbisi a sapere primieramente, che appresso gli autori si leggono due sorti di fascino, l'vno di amore, l'altro d'inuidia e di maliuolenza. Se l'fascino verrà da souerchia bellezza, e da vna bellissima onion delle parti, se ben i raggi vengono di lontano, pur il veleno si tira per gli occhi, e l'immagine del bellissimo oggetto viene a seder nel tuor dell'innamorato, vi accende il fuoco, onde auuiene, che sempre boglia, e perche il delicato sangue della cosa amata va vagando su per il cuore, vi rappresenta il volto del suo padrone, e riluce nel suo stesso sangue, il qual non potendo riposare nella sua propria sede, viene ad esser tirato come il sangue del ferito nella persona del fottitore. Questo lo descriue Lucretio con molta eloquenza

Quel

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 hà ferito,  
 E se fia di lontano, all'hora il sangue  
 Vermiglio ad occupar ne viene il volto.

*Ma si farà d'invidia, ò di maleuolenza il veneno, che l'harà affascinato la fascinatione sarà molto noccuole, e per lo più, sogliono le fascinatrici esser vecchiearelle. Ne sarà alcuno, che possa negare, che portando alcuno invidia, ò maleuolenza ad altri, che l'animo infetto di quella peste, che non habbi anchora il corpo infetto, e l'animo infermo, inferma anchora il corpo, ne solo muta il proprio corpo, ma ne fa vn altro alieno, e tanto più, quanto l'ardor della vendetta interiore, ò del desiderio, risiede nel cuore. L'auaritia, la maleuolenza, l'amore non muta i colori della faccia, e l'habito del corpo? l'invidia non colorisce il corpo di palidezza, e lo rende d'vna estrema macrezza? Il desiderio nelle pregne non passa nel figlio, che tien nel corpo, e l'imprime il segno della cosa desiderata nel suo tenero corpicciuolo? Così quando l'inuidioso drizza il raggio dell'occhio ardente, & infiammato con quel desiderio intensissimo di offendere, si parte da gli occhi, quel foco, e quell'odio ardente di dentro, e vò nel corpo del riguardato, e tanto più se l'affige, & imprime, quanto sono più belli, e più riguarduoli, e passa quel raggio dentro come vna saetta, gionge al core, e lo bruscia, e li porta seco la ragione della sua macrezza, e tanto più se troua, che sieno colerici, ò sanguigni, perche quel morbo molta si pasce dell'apertura de pari, e della sottigliezza de gli humori. Ne solamente l'invidia, ò altra passione rende così il corpo, ma è cosa ageuolissima vitrouarse nel corpo dell'huomo dentro veleno, il che praua Auicenna, e si trouano molti, che sono di simil natura, che merauiglia dunque sarà, se questo veggiamo, che sia stato fatto con arte? La reina dell'India mandò ad Alessandro Magno vna giouanetta bellissima nodrita di veneni di vipere, come scrive Aristotele, e lo scrive anchora Auicenna per testimonio di Rufo. E scrive Galeo esserne stata vn'altra, che mangiaua l'biosciamo senza offesa, & l'aconiso, & il veleno hauea così infetti i suoi spiriti, che le galline non s'accostauano a lei, e con l'vso, e con la frequenza ( come habbia-*

(come habbiamo più volte letto ne' libri degli antichi) Mitridate così ti rese inuincibile al ueleno, che fu Rè di Ponto, che volendo ammazzar se stesso co'l ueneno per non venir uiuo in porto di Romani, che del ueleno che prese, non gli ne venne alcun danno. Le galline le quali babbino mangiato vipere, e lucerti, e del frumento, che sia cotto nel lor brodo, se lo darai a beuere ad un sprauiero, li farà cadar tutte le penne, si fanno molte altre cose, che sarebqz cosa molto lunga a raccontarle tutte. Si trouano anchora molti huomini di lor propria natura, che solo co'l toccare guariscono alcune infermità. Molti sono, che mangiaua gli aranci, e l'oleandro, e sprezzano i morsi delle serpi, ne sentono il ueneno. Hanno la medesima conditione quelli, de quali la vista, & i raggi, che mirano, affascinano non sola gli huomini, ma le piante, l'erbe, e tutte le cose, che mirano, e li fanno con la macrezza seccare a poco a poco, e spesso doue risiedono questi animalis si vedeno le biade secche, che son fatte partecipi di tal ueneno, non altro, che con la forza de gli occhi, e con una certa aura uenenosa, che si parte dal corpo loro. Le donne al tempo de loro mestruis, e co'l teccare fanno seccare i meloni, & i cedruoli, che marciscono. I figliuolini, & i bambini non sono sanneggiati più utilmente degli huomini, che dalle donne, si trouano assai più spesso femine affascinatrici, che huomini per la ragion della complessione perche con più gagliarda cascata si partono dal loro temperamento, & mangiano cose più assai nocuoli, che per ogni mese auanzino quelle superfluità de lor mestruis, e la aolla quel sangue melancolico. Laonde quei vapori pestiferi inalzati se n'escano 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 splendori, e giallicci, e viuono castamente (perche nel coite si mandano fuori l'umor di quei succhi cattiu) i quali co'l guardo frequentissimo, & 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 uoglio indur quello amor particolare, e non di altro può farsi chiaro dalla ragion detta, e da dirsi. Auuicne dall'intentione dell'effascinante, il qual si trasmette per li spiriti, ouero per li vapori al maleficio così ammorbato da quel spirito diuino simile a lui, e massime quando sta in quella passione, & affettione, e con l'imaginatiua d'intorno quella

no quella cosa molto fissa, e gagliarda, e l'habito che l'ha durato tanto tempo, ha 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 Auicenna questa opinione, e se può cauar da tutti scritti) co' solo desiderio, e co' suo imperio può imprimere tali affettioni. Piace a Musco, che l'occhio sia quello, che batte i fondamenti dell'amore, e ch'egli osano i principali allettamenti a fare innamorare, e Diogeniana dice, che l'amor nasce dal mirare, che è impossibile, che uno possa amar una cosa non vista, e Giouenale, come cosa prodigiosa narra di un innamorato.

Il qual di donna mai non vista ardea.

Quel splendente mirar d'occhi costringe la cosa amata insin alla pazzia, i prinpij dell'amore si cominciano da gli occhi, perche i restanti membri non ne sono cagione, ma aiutano, 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'hora Cupidine scarrisca la sua feretra, come la saetta, ch'è uscita fuor de gli occhi, passa gli occhi di chi mira, e di là poi brasci il core. Dice Apuleio. Questi occhi suoi penetrando per i miei, sono discesi insin al fondo del mio cuore, e m'hanno acceso nelle midolle una grandissima fiamma. Non mi par, che a bastanza vi habbi dato, e scouerto i primi fondamenti del fascino, a 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'infermità, che sogliono venir per la contagione, come il prorito, la scabie, l'infiammatione de gli occhi, e la peste, se co' toccar, con la vista, e con il parlare può ammazzare il vicino, & infettarlo della sua infermità, perche la peste amorosa, che è la magior di tutte le pesti non può impestar i vicini, e farle consumar nel fuoco? ne solo basta infettar altri, ma alle volte impestano lor stessi, & il fascino, che si parte per fascinar altri, si riuolta in lor stessi. Si legge ne' i scritti de gli antichi di Eutetida, che dalla reflessione dell'aque, de' specchi, e de' fonti, vedendo l'immagine sua, riuoltò l'amore in se stesso, & in se stesso si riuoltò il fascino. Dice l'autore

La vista sua si piacque à se medesimo,  
Che con quell'occhi, c'altri fascinaua  
Habbi se stesso fascinato, e morto.

Ccc

Coff

Così perde la sua prima bellezza

Et ci patì la pena del suo male,

*I figliuoli alcuna volta affasciano così lor stessi, & i padri dicono, che da altri sono stati per inuidia affascinati. Ma hor impara gli*

Rimedi contro l'amore.

*Molti n'impard 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 qui nasce la radice, poi toglì la cagione, togliendo la consuetudine a poco a poco, toglì l'otio, occupandoti in cose più graui, cava fuor dal tuo corpo, sangue, sudore, & il seme, & ogni altro escremento, che con quelli scacci fuora quei spiriti, che sono restati nel tuo corpo. Vi sono anchora rimedij contrarij a i primi. Hor impara gli*

Rimedij contro il fascino dell'inuidia.

*Se'l fascino sarà stato d'inuidia, quelli così conoscerai, che perderà il colore, con gran difficoltà inalzarà gli occhi, sempre andrà inchinato, butterà speffi sospiri: il cuor si vedrà stringer d'angustiarfi, ne si vedrà altro segno di malattia in lui, gli usciranno dagli occhi lacrime di sapor salso, & amaro. Per guarirlo dunque, perché l'aria è già infetta, & impazzata, bisogna bruscian odori suauì, che purificano l'aria, così inaffiando il luogo di acque odorate come di garofoli, cipero, legno aloe, maschio & ambra. E però, è rimasta anchora infra à voi l'usanza antica, che le donne anchor lo ritengono, quando veggono, che i loro bambini han presa qualche male, per torlo suffumigano subito l'incenso, se lo riuolgono sopra, e lo conservano in aere sereno: sarà bene attaccargli al collo queste pietre, il carbonchio, zaffiro, giacinto, così l'alisso herba attaccato in casa, il ranno, la valeriana. Dice Dioscoride che è un valente rimedio. L'Hisopo, giglio odorato farà portar un anello dell'ungbia della gran bestia, o dell'asino domestico, il satirione, chiamato orsticola femina. Aristotele dice che la ruta è molto buona. Tutte queste cose rintuzzano la forza del veneficio.*

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO NONO.

*Il quale insegna i belletti delle donne.*

PROEMIO.



**P**ERCHÉ il ragionamento de' belletti delle donne segue il trattato della Medicina, così dopo haver trattato di quella, ragioneremo de' gli ornamenti delle donne, dalla testa insin, a piedi, e n' insegnaremo molti. Ma accioche non paia ad alcuno vanità traporre in questi libri quelle cose, che appartengono a' belletti delle donne, desidererei, che considerassino, che noi non habbiamo scritto questi secreti, che i giouani per questo attendessero a i vani, e disbonesti piaceri, ma, che l'Idio autor dell' uniuerso, ha dato alla natura delle cose, che tutte in se hauessero perpetuità, cred il maschio, e la femina, accioche con seconda generatione non hauesse giamai a mancare la specie, e che il maschio fusse chiamato all' atto della generatione, allettato da questa bellezza, e cred la donna molle, delicata, e bella, accioche allettato da questa, quasi costretto fusse sollecitato. Noi dunque accioche la moglie piacesse al suo marito, ne offese dalla loro bruttezza andassero ad infestare, e macchiare gli altrui letti, habbiamo hauuto pensiero di prouedere alle donne, come con il ruffianesimo della bellezza, e allettamento de' colori, se fussero nere, ruuide, macchiate, e brutte, e se vergognassero della loro bruttezza, diuentassero bianche, lisce, bionde, e

Gcc 2 bellif-



*bellissime. Noi habbiamo raccolte alcune cose raccolte da' scritti de gli antichi delle migliori, che ci pareuano, l'habbiamo sperimentate, e le buone l'habbiamo portate qui, ma assai sono migliori quelle della nostra inuentione, e de' ritrouati de' più moderni, che anchora non sono state stampate, agghiongeremo all'ultimo, e primo comincieremo da' capelli.*

## Come i capelli possano diuentar biondi.

### Cap. I.

**P**ER 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 il capelli sia il maggior ornamento di tutto il corpo humano, che tolto quello, resta tutto l'altro vano, e man abeuole, & all'hora stimo che i capelli sieno 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 giuste, e che non offendino la testa, e per esseruo molte, dobbiamo elegger quelle, che più tosto giouino al corpo. Ma prima, che si tingano, bisogna far una.

### Preparatione de' capelli.

La qual insegnaremo: accioche sieno idonei a ricouer la tintura. Alle seccie del vino bianco agghiongerai tanto mele finche diuentitenero, e che stia spesso a modo di unguento, di questo unge il capello, e dalla sera stia così infino alla mattina, e poi si laua. Poi piglia radici di ebelidonia, e di rubia maggiore eguali parti, e pistale, e pistate porta in olio, nel qual sia cotto cimino, rasura di bosso, & un poco di zaffarano meschia con diligenza, unge il capo, e lascia così unto per un giorno, & una notte, poi laua con lissiuo 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 capello biondo, e resplendenti. Ad acasi farai

**Acasi**

Lessiuio per far i capelli biondi.

*In un vase di creta di bocca larga spandi paglia di orzo, fene greco, e cimino seluaggio, fatto strato sopra strato con calce, e tabacco fatto in poluere, dopò ponui sopra della paglia già detta, e di nuouo si spargono le polueri facendo strato, finche sia pieno tutto il vase, e come saranno ben ristrette dopò hauerui buttato molta acqua fredda, lascia così per un giorno, ma apri lo buco di sotto, e fa riscir fuori il lessiuio, seruiti di questo co' l' sapone per i capelli. Ne insegnaremo anchora*

Va altro.

*A cinque carrase di acqua di fontana, aggiungi una oncia di alume di seccie, e tre di sapone, e una mano piena di paglia di fene, e fa buglire in una pignata di creta, finche manchi la terza parte, poi lascia far residenza, e con l'acqua delle centri, e per ogni carrasa di acqua aggiungi una oncia di miel crudo, e serba per quando vorrai seruirtene. Così anchora farai per i capelli un*

Vnguento.

*Fa un monte di seccie di vino, e come è di costume si brusci, cioè che lambito del fuoco abbracci tutti d'intorno, brusciato che sarà pestalo, e setaccialo, questa meschia ben con olio, e di questa pasta s'onga la donna ben la testa quando uà a dormire, e quando sarà giorno, lauisi con lissua nel qual seno bugliti lupini amari. L'altre donne in questo modo*

Fare i capelli biondi.

*Si sforzano. Al comune lissiuio aggiungono scorze di citro, e di melo aransio, e di codogni, paglia di orzo, e lupini secchi, feno greco, e fiori di ginista, e tartaro ridotto in poluere un poco, e lascisi così macerare per quindici giorni, co' l'quale si laui. o i capelli. Altre sono che a 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 zaffrano seluaggio, e lasciati così al sole per mezzo mese, le meschiano ogni giorno con un cocchiario di legno, e poi se ne seruono. Si fa anchora una decoctione di aceto, e litargirio di oro molto eccellente per far 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 brusciasi, ma quelle, che lo sapran temperare, fanno un buon effetto. Ma queste cose son haste. Ma hor insegnarua un eccellente si sperimento.

### A far i capelli d'oro.

Causi l'olio del mele per distillatione, come insegnaremo. Priuò usità l'acqua chiara, poi gialla, poi d'oro, di questa si seruiremo uniendo i capelli con una spungia, guardando che non tocchi la cotica, perche la tinge gialla, ne agruolmente il color andrà via. Questo hà di buono, che la tintura durarà per molti giorni, e colora anchora i cauiti, e bianchi, che pochi sono quei liffini, che li tingano. Ouero fa liffino di cenere di quercioia, & aggiungiua, quanto una faua di rabarbaro, altro tanto di tabacco, una manna piena di fieno greco, e di paglia di orzo, scorze di meo arancio, l'imatura di legno santo, zaffarano seluaggio, & un poco di liquistitia, bugliano tutte queste cose in un pignato di creta, finche manchi l'acqua per tredici, e di questa si lauino i capelli, asciugati al sole, e poi spargendo solfo sopra i carboni, suffumigherai i capelli, e quando si brusciarà riceui quel fumo per un embuto di picciolo buco, e couerto interno di un panno, che'l fumo non si perda.

## Como i capelli si tingono di vn color rossaccio.

### Cap. I I.



**P**ERCHÈ si trouano molte donne, & huomini di carne rossa, e de' capelli del capo, e della barba, i quali se li facessero di color d'oro, discorderebbono dal color della carne, per dar anchora iodisfatione a questi, son i parato sinuer gli questi secreti. Antiquamen-

quamente faceuano rossi i capelli con la limatura del decotto dell'albero loto, il qual albero noi chiamiamo volgarmente in Napoli melo fioccolo, ouero con la fecce di vino bruciata vecchio, nel modo, che hauemo già detto, aggiogendoui lentisco cioè l'olio, che si fa di tal modo à questo effetto. Lasciauano le bocche mature di lentisco per parecchi giorni fatti a monti, finche si marriscono, poi buttandoui acqua nelle caldare di rame, che bugliuano sin tanto, che crepassero, ne riempiuano poi un succo, e ne cauauano fuori l'olio, co' l'orchio, di questo olio se ne ongeuano i capelli per mità la notte, e così li faceuano rossi. Ma come noi possiamo

**Far i capelli rossi.**

L'insegnaremo. V'istà à noi una poluere da Africa, chiamata volgarmente alchena, la qual se buglieremo nel lissiuo, finche resti colorato, e n'ongeremo i capelli, li tinge di color rosso, che non sparisce mai per molti giorni, ma intanto che vai ongendo, guardati di non toccar l'ungbie, perche mai andrà via, di modo si tingono. Così anchora si tingono le giube, ò crini, e le code de caualli di color rosso. Ma noi con l'olio di mele sodisfaremo à tutto questo. Perche cauatoe quell'acqua chiara, e gialla, aggiogendoni 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 dilegnandosi, restaranno i capelli di color d'oro, ma quando ongemmo il capo co' l'issiuo, pigliaremo la spongia con le forbici, acciò che non imbrattiamo le mani, e la cotica della testa

La femina nasconde la bianchezza  
 Ne' suoi capelli con rimedi, & herbe  
 Li tinge di color meglio, che d'oro.

**Come si tingono i capelli di color nero.**  
**Cap. I I I.**

**M**I paropra di carità soccorrer a quelli buemini, i quali si vergognano di esser vecchi, quando vogliono nascondere  
 Ccc 4 loro

*loro canitie come: se con quella tintura volessero rubbare a gli anni, & alla etade, e se habbiamo promisto alle donne giouani, bisogna anchora, che diamo sodisfattione alle matrone, se principalmente accadesse, che vna canezza importuna innanzi tempo occupasse la testa. Anticamente si faceua con la decoctione delle fronti di saluia, delle scorze delle noci verdi, de frutti del Rboi, di mirro, rouo, cipresso, scorze delle radici dell'elce, e cose simili, la corteccia della radice dell'elce cotta ma prima, marcia, e tenuta nel capello tutta la notte, fa i capelli neri, ma purgati prima con la terra simolia. Impara dunque*

### Il capello canuto come diuenghi nero.

*Piglia le sanguisughe, e falle marcire nel vin rosso per cinquanta giorni, poi ongi i capelli al sole, e diuerranno negrissimi. Ouero in duo sebbary di aceto, vn sebbaro di sanguisughe posse in vase di piombo per sessanta giorni a marcire, e come habbiamo detto, ongi i capelli. Plinio dice, che ha tanta forza di tingere i capelli, che se ne tengono la bocca piena di olio coloro, che si tingono, che anneriscono anchora i denti. Ma se ti piace*

### Che i capelli diuenghino lunghi, e neri.

*Piglia vna lucerta verde, e tagliali la coda e'l capo, emocila in olio comane, e n'ongerai la testa. Ne harai anchora*

### Vn'altro.

*Con questo modo ongerai commodamente la barba, & i capelli si diuengono bianchi ad alcuno. Istargirio, rame bruscato, mescolerai con quattro parti di lessiuo, e quando sopra al foco leggero cominciarà a scoprire il buglio, ti lauerai, e quando saranno asciutti ti laua con acqua calda. Noi ci habbiamo seruito di questi per dottrina de gli antiebi. Io ho fatto lessiuo di cenere di quercia, e di calce viva, chiamando volgarmente capitello. In quello si cuoce Istargirio di argento, e poi prendiamo esperienza si sarà cotto, con vn pezzo di lana bianca, che calandola nella pignata, se si tingerà di color nero, come vogliamo, la torremo dal fuoco, se non sarà anchor tinta, la lascerai più cuocere, si vedemo, che rode,*

e mangia la lana di capitello è troppo forte, bisogna aggionger acqua, si tinge poco. aggiungi litargirio, di questo ne lauerai la testa e la barba, e tingeran i capelli, e la barba canuta in pelo nero, ne la frode si basta sonoscere, perche quanto più lauerai, mereggerà cō maggior splendore.

## Come si faccino cader i peli. Cap. I V.



**C**ERCHÉ accade molte volte, che alcuni luoghi della persona sieno brutti, e schiui per la multitudine di peli, ouero, che non uene sieno a bastanza, insegneremo come il luogo troppo peloso diuenghi senza peli, & il luogo senza peli, diuenghi peloso. Questo è l'

### Vonguento volgare da far cader i peli.

Che communalmente s'usa nelle stufe. Consia di quattro parti di calce uiue ridotte in modo di poluere, & una di oro pigmento, euoci, e ne farai esperienza con una penna di gallo, ealandola dentro, la qual se lascerà le sue penne, sarà cotta, e guardati, che non sia cotto souercchio ne, sia molto sopra la carne, perche bruscia. Ma s'auerà, che la cute resti bruciata per l'unguento, si ongerà il loco di unguetto populeo rosato, o meschiato cō olio di viole, così cessa il dolore, e questo se hà da far nelle stufe, ma non haudea ne sopra le pietre uiue, o tegole infocate la donna ben circondata di panni intorno riceua quel fumo, finche sudi, dopò il sudore, la uisi con acqua calda, e poi si netti, & asciughi, poi si onga tutta, perche tutti i luoghi onti, si nettano suauo di peli, e resterãno bianchi, e netti. Gli più antichi di noi l'usauano in questo modo, come u' insegna Saterna ne' libri di Agricoltura, referendolo à noi Varrone. Se vorrai far alcuno senza peli, piglia una rana verde, e cuocila in acqua finche cali il terzo, e di quella poi ongi il corpo. Ma per la rana verde si dee intendere il rosso, perche la rana ebia non hà questa virtù. La salamandra cotta nell'olio, ha questa forza, come dice Dioscoride, ma sarà di virtù più gagliarda, si sarà macerata nell'olio, e liquefatta la marcia della salamandra, che suole in color di latte vomitar dalla

hoc

bocca, in ogni parte del corpo, done tocca, fa cader subito i peli. Dioscoride dice la scolopendria marina cotta nell'olio, & onta, fa cader i peli. Ma

### A non far cader i peli.

Se cauerai l'olio dell' biosciammo, cioè dalli semi nel torchio, ouera da luogbi spelati, ongerai co' l' succo, nasceranno tardamente, il mo desimo auuteno co' l' succo della cicuta.ouer per torre i peli agguicciatano agli vuoui delle formiche, aucipigmento rosso, e gomma di bedera con aceto, e frugano il luogho spelato. Nel tempo auuteno frugauano con la radice dell' biancinto il ptinacchio a bandini acciocche non vi nascessero peli, e però questo esperimento è molto usato da questi moderni de loro schiammi, che ongeuano con vino del ce quella radice per ritardare i peli, che venissero poi tardamente. Ma se verrai

### Che i peli più non rinascono.

Nel che veramente non habbiamo poco sudato, hauendone espu rimtato molti, e molti, be tutti habbiamo ritrouati falsi. Prima è bisogno lauar il luogho co' acqua calda, e poi torre i peli ad uno ad uno con le forbici, e trenagliuote, con che le donne si cauano i peli souerchi, dopè liquisarete il salmisro nell' acqua, e s' ongeranno i buchi de' peli. Rinscirà meglio con l' olio di solfo, e meglio di vitriolo, e così più non rinasceranno, e se pur renasceranno dopò un anno, seranno sottili, e mollicelli, il che si di nuoue le sterperai, resterà il luogho spelato per sempre con questo modo habbiamo fatto le fronti delle donne più larghe, di quelle che i' haueuamo strette, e tolto i peli da luogbi consueti.

## Come possiamo far nascere i peli. Cap. V.



L' contrario poi coloro, che verrano vestir di peli i luogbi nudi, con questi rimedi ponemo sedisfar subito. Sogliono alle donne auuenir, che le fronti loro sieno nude de' peli, a le tengi, noi insegnaremo con questo modo

Come

**Come potremo ritardar i peli , che non cadano innanzi  
la vecchiezza .**

*E se fra tanto se ne sono caduti alcuni, si riparano. Brusciava il melantio sopra i carboni, e brusciato, pesta, e setaccia, e meschiato con acqua ogni la testa. Gli nostri antichi con questi esperimenti facevano crescere i capelli, co' riccio terrestre, con le api brusciate, o cenere di mosche, o polveri delle secche, o con sterco di sorci brusciato, e fatto molle ongendero, a quali aggiogeremo cenere di nocciuole, di noci, di castagno, e di datterie, e delle sliques delle faue, e di tutte queste cose mischiate, o di alcune sole, faremo nascere i peli. Ma se vuoi*

**Che i peli nascano presto,**

*Noi gli vogliamo far con acqua di miele distillato, cioè quella, che vien fuori prima con poco fuoco, perché in poco tempo ha fatto nascere molti peli bagnando spesso il luogo, ouero tenendolo sempre humido con pezzi di lino bagnato, non mettendolo, ma facendo che s'asciughino da lor stessi. Le nobilissime matrone potranno far con questo modo*

**Che i peli nascono più delicati .**

*Augusto era solito brusciarsi i peli delle gambe con le scorze di noci secche, acciocché il pelo nascesse più molle. Ma*

**Far che naschino i capelli presto più lunghi.**

*Pestesi ben la radice dell' altea, con fogna di porca, e bugliam affai nel vino, poi giongiui cimino ben pesto, mastice, e rossi di uouoi ben duri meschiando un poco, e dopo che seran cotti, colisi il tutto per panno di lino, e lascisi così, finché si riposi, dipoi si ricoglie quel grasso, che va notando di sopra, e ongesi il capo lauato prima, acciocché nascano presto. Prendi un pane di orzo co' l' sale, e grasso di orzo, bruscia il pane, e con questa mistura ongerai il luogo. Sono alcuni, che co' il grasso del collo del cauallo, ne ongero una pignata vitreata dentro, e vi pongono poi una anguilla fatta in pezzi*





Folio. & ongit la testa, e legauſi sopra il capo le frondi del medesimo. Dice anchora, che il cenere del ſimo del Camelo increſpi il capello, ouero il cenere del corno del montone triti con l'olio, e poi ongere il dapo ſpiſſe volte, ma prima raſo. Coſi anchora i ricci marini, e delle caſtagne ridotti in cenere, & onti co' l' mele nel capo.

A far le ciglie belle. Cap. VIII.



**P** RIMA che togliamo la mano dal ſcriuere del fare i capelli belli, inſegnaremo anchora, come le dobbiamo far neri, per abbellir le ciglia, perche non poca diligenza ſfanno le donne anchora in queſto, come nell' altre. I Greci chiamano queſti rimedi calbleſari, quaſi belle ciglia. Antiquamente dunque.

A tingere i ſouracigli.

Si ſeruiamo della terra ampehite, la quale è molte ſimile al bitume, ſi peſta, e fa un color nero belliffimo, e ſ' uſa nell' abbigliamento delle ciglia, & in far neri i capelli, ouer la midolla del bue della gamba deſtra di manzi peſta con fuligine gioua a' vitij delle ciglia, & agli angoli. La fuligine anchora ſerue al medesimo con l'ocinio di carta, e con olio di ſeſamo, e la fuligine in waſe noua onta con una penna. L' oſſa delle palme bruſciate in pignato nouo, e ſe ne ſeruono in waſe della cenere del ſpodio, e ſi meſchia ne gli unguenti de gli occhi, e vi giouono del nardo per far belle le ciglia, e ſe la prima volta nõ vengono bene bruſciati, bruſcainſi la ſeconda volta. Le frondi anchora delle roſe ſi bruſciano beniffimo al medesimo effetto. Oltre a ciò coſi onnerai le ciglia. Piglia il laudano co' l' uino, e meſchiarai l' olio del mirra, e lo meſchiarai co' l' medicamento coſi pingue. Ouero porrai le frondi del mirto nero co' l' doppio di galle piſte nell' olio, e te ne ſeruirai. Noi ci ſeruiamo di queſto. Si frigeno le galle nell' olio, e le peſtamo con un poco di ſale ammoniacco, li meſchiamo con aceto, nel quale ſianno buglite le ſcorze del rouo, e di moro, e di queſto ſe n' engano le ciglia, e laſcia roſi per una notte, e poi la mattina le lauerai con acqua. Ne a ſe ti piace

Mutar

## Mutar il color de gli occhi.

*A i puttini, farai così. Togli cenere delle scorze della nocciuola, meschiata con olio, & ongi la fronte, che così gli occhi bianchi da bambini si muteranno in nero, facendolo più volte, ci sono anchora molte esperienze di far neri gli occhi gialloci, e di varij colori. Ma lasciamo di scriuergli, per non vsargli così ageuolmente coloro, che ne hanno bisogno, ne per le più riescono all'esperienza, come si vorrebbe.*

## Come si faeci la faccia bianca. Cap. IX.

**NSBGN AMMO** vn'altra volta ne libri nostri della Fitognomonica dalle herbe bianche, splendenti, e lucide, coebiglie, e pietre, far la faccia bianca, splendente, e di color d'argento. N' insegniamo hora alcune, accioche di queste ne possi da se trouar dell'altre. Diremo prima le semplici, e poi quelle che son composte 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, ouer l'acqua stillata di quelle se ne bagnerai la faccia la mattina, e la sera, e massime delle vergini, diuerà bianca. L'elsine cissampelos fa'l suo fiore à campanello non dissimile al giglio, ma senza odore, e senza quelli fiocchetti gialli dentro, che non han altro che la bianchezza, che non è altro che vn abbozzo, che fece la natura, quando imparaua a far gigli. L'acqua distillata de suoi fiori augmenta merauigliosamente la bianchezza della faccia. Possiamo anchora far la faccia bianca con la decoctione dell'aurorio. Il Melantbio fa la faccia pura, come scrisse Dioscoride, ma se tu lo preparerai in questo modo, vederai la sua eccellenza, pestalo, e co'l setaccio cauane la parte più sottile, poi caua il succo da limoni, e di quello bagna la farina di melantbio per vn giorno naturale cauala fuori, e lascia seccare, poi pesta vn ououo con la sua scorza, meschia, e di nuouo seccalo all'ombra, e di nuouo falla passar per setaccio, e la mattina quando la donna s'alza dal letto, possa quella farina in una tela di lino bianca, vn

ea, vn poco rara, bagnala con acqua, ouer con sputo, e con quella pezza di linò 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. Fà buglire in vna pignata di creta vitreata meza oncia di litargirio in aceto forte, fin a tanto, che la parte sottile sia suauita, e poi serbalo. Poi in vn' altra pignata boglia vna meza oncia di acqua chiara, poi meschia l'vna, e l'altra acqua, e commouilo e diuerà latte, & andrà giù, e come harà fatto residenza colata, buttandouì copiosamente acqua, e lascia così finche facci residenza, e di nuovo la colerai, panini della nuoua, commouì, e lascia per vn poco di spatio, che facci residenza, quella consistenza espolila al sole, e come prenderà forma d'unguento fanne ballottine, e serba al bisogno, delle quali te ne serberai per imbianchire la faccia, vsandole con l'acqua. Ouero pesta sottilmente otto oncie di litargirio di argento, sopra quella poluere butterai cinque libre di aceto, così distilla cinque volte, e serba al bisogno, prenderai poi alcune di prima vna dramma, & vn'altra di salgemma, meza oncia di incenso, due dramme di sanfora, sei oncie di olio di tartaro, vna libra di acqua di rose, pista le cose da pistarsi, e fa l'infusione, poi distilla l'acqua per vasi di vetro, & serba. Quando poi se ne vorrai seruire, poni vn poco di l'vna, e l'altra acqua sopra la pianta della mano, meschia, e diuerà latte, e fregane la faccia, e così diuerà bianca. Ouero toglì le cortecce a vnai limoni, che son specie di cedri, e porrai a macerare le cortecce in vna libra di vino gagliardo, e buono, e meza libra di aque di rose per sei giorni, poi vi giongerai sei oncie di giglio bianco, e di radici di malue, e lasciale star così per sei altri giorni, all'ultimo aggiungiui quattro oncie di refina di scerbinto, e due di agresto viuuo follimato, meza oncia di boraci, e dieci bianchi d'uouo indurati al fuoco, e sempre mescolerai, e si conseruino per vna notte, l'altro giorno posse il tappeto sopra la bocca, & inuollando b' bene le giunture, che non respirino, ricuerai l'acqua, che distilla nel recipiente, & serbala per lo bisogno. Ma noi ci vogliamo seruir di questo, per esser facile a fare, ad vsare, e fa vn bonissimo effetto. Piglia vn bianco di ouo, e sbattilo tanto con vn coltello,

fin

*fin, che diuenti tutto vna bianchiffima spuma, poi lascia riposare, che diuerà acqua. Poi piglia vna oncia di buon miele, e meschia con quella acqua finche si vniscano insieme, & in quello vi mescolerai, quanto duo grana di frumento di argento viuo, sollimato, e ben pesto, e quando la donna andrà a dormire, ponixn poco di quell'acqua su la pianta della mano, meschia, e poi impiastra la faccia, e lascia così seccare, accioche non si attacchi alle lornuola, e la mattina poi lauti con acqua chiara, e ritrouerai vna faccia assai bianca; e risplendente.*

## Come le donne debbano ben purificarsi, sulla faccia accioche possano riceuere i belletti. Cap. X.

**V**ELLO che primo era da dirsi, era, che prima che si pongano nella faccia i belletti, bisognaua rendersi pura, & accomodarsi di modo, che fusse stata atta a riceuere 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 di que del negotio sarà, che primo si prepari la faccia, e questa sarà vna eccellente

### Preparation della faccia.

*Buttesi semola di farina di orzo in vna pignata piena di acqua legata in vna pezza di lino, e bugliano tanto, che non resti se non la terza parte, poi ti preme quel latte, accioche ne vengbi tutto fuori, e di questa decottione bagna la faccia, e lascia seccare poi piglia la mirra, e si meschia quella con bianco di ouo, e poi sopra tegole infocate si bruscino, e riceuano quel fumo per embuto, di cui la parte più stretta riguardi la faccia, e la larga il fuoco: la testa s' inuolge in vna tonaglia, accioche non ne scappi il fumo, e come harà riceuuto molto quel suffomigio, si fregano la faccia con vna tonaglia, e dopo possono sopraonisi i belletti. N' insegnaremo*


Vn'altra

## Vn'altro migliore.

Quando si barà a purgar la faccia, ouero imbianchire, bisogna torne alcune pellicine, le quali s'agliono impedire, che il belletti non faccino lega con la carne. Pesta vn'oncia di argento viuuo soluma so in sottilissima poluere, ponila in una pignata vitreata, battaui poi dentro sei bianchi d'ououo, e così ben sbattuti, che sieno conuersti in acqua, poi si riscaldi su le ceneri calde, finche disenghino spesse, poi li poni in una tela di largo tefimento, e premendo con le mani cauaue fuori l'acqua, con la quale se ne laui la faccia. Dopò meschiarai alla sopradetta acqua egual parte di miele, e di bianchi di ououa, 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 fregbi la faccia con un panno di lino rozzo. Altri si lauano la faccia, nella quale sia buglita la semola.

## Come si facci la carne del volto mollecina.

## Cap. XI.

 A seconda dote della faccia è l'ecellenza d la mollezza, così anchora delle mani, ma questa s'acquista con cose grosse, e principalmente con lo latte dell'asine, che toglie tutte le rughe della faccia, conferisce alla bianchezza, e la fa mollecina. Però non senza ragione Poppea Sabina moglie di Herone portaua sempre seco cinquanta asine, e ne bagni macerana 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 questa acqua ne bagnerai la sua faccia, perche opera ga-

Ddd gliar-

gliardamente a far la faccia bianca, & a conciliar lo splendore in quella ouero piglia sei carrase di latte, & in quelle macererai le molliche, del pane per cinque bore, poi piglia dieci limoni, e scorzali, e seca il corpo in sottilissime fette, poi sbatti duo bianchi d'ououa, e pesti vna oncia di canfora, e dus oncie di alume zuccarino, mischia tutte le cose, e poi distilla, e ponite in vase ben couerto, che non respiri, poni al sole, e nascondilo per lo bisogno. Gli è vn' altro secreto

### Al medesimo.

Buogli in acqua duo piedi di vitella ben netti, fin tanto, che ne sfumi la metà, poniu vna libra di riso, e lascia cocere, bagna molliche di pane in latte di asina, o di capra, poi distilla dieci bianchi d'ououa pesti con le scorze, e tutte queste cose distilla a foco lento. & aggiuntoui vn poco di canfora, e di borace, poni in vn vase di vetro duo piccioni pelati, e rauane fuori l'intestine, e ponu tanto latte, che si cuoprano, & aggiongeu vna oncia di borace e tre di terebentina. vna di canfora, e cinque bianchi di ououa, e postoui il couerchio distilla, perche delle cose grasse si concilia mollezza alla faccia. Le cose restanti diremo quando parlaremo di biancheggiar le mani, e di mollificarle, per vno è il modo di remediare all' vno, & all' altro.

## Come si face il volto risplendente com'argento. Cap. X I I.

**PERCHÈ** si fa non sol risplendete, 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 vna herba chiamata volgarmente argentaria, ouero argentina, di cui le foglie dalla parte di sopra son verdi, ma dalla contraria parte di argento, e le donne pongono alla faccia acqua distillata, di questa a tor le macchie, & ad introdurai la bianchezza, e lo splendore di argento. Le lumache, che si trouano ne luoghi bui: di, e nel caminare lasciano il segnale de lor cammino

*inargentato. Scrisse Dioscorido, ebtoglie le macchie dalla face, e, se desiderano molto dalle donne, perche distillate in vase di vetro, si caua da loro un'acqua, la qual monda la faccia eccellissimamente, e la fa ritirare, che splenderà come di color di argento. Ecci l'orecchia marina, di cui la faccia di dentro, splende di color d'argento, e di perla, sonou anchora, molte spetie di conche, le quali poste a macerar nell'aceto spogliate di quella crusta di fuori, riman risplendente, a guisa delle conche, che producono perle. Sonau le conche, le quali chiamano madre perle, le quali della parte di dentro, splendono di color di argento, come color di perle, delle quali tutte se ne seruono 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 simo, perche mandano fuori un certo olio resplendente, eccellentissimo a far la faccia splendida, come ne parleremo nella fitognomonica più diffusamente. Al medesimo uso si cerca la pietra risplendente di color di argento. Ma niuna acqua è più eccellente di quella, che si fa del talco, o dell'argento viuo come insegnaremo appresso. Ma se vogliamo*

**Lenar le cicatrici delle ferite della faccia .**

*Si piglia acqua da partire, e con il pennello si pone su li orli delle ferite. Si ue ne sono, che fan la faccia molto sconcia con i labri rouerseiati, e le soffette, che fu male appuntata, che l'acqua romperà, e saran sopra certe vescichette, lascia romperti, & lor stesse, che faranno una crusta lasciala cader da loro, che cadendo resterà la ferita uguagliata di sotto, potrai fare a poco a poco, e non tutto in una voltr, che possa il paziente far i suoi negotij, e quando sarà ben uguagliata a suo modo, ongeui sopra l'olio di cera, o di carabe, o di balsamo, che fanno il medesimo effetto vi restituire il colore, poni uno per volta, o meschia, che sia poco resterà la cicatrice del medesimo color della carne, e torrà quel rossore, che appena ti conoscerà doue era .*



## Come si facci il liquor del talco per i belletti delle donne . Cap. XIIII.

**S**E Se ben in luogo dedicato à questo effetto, ne ragionaremo più diffusamente, come si caui l'olio del talco, qui solo dimostreremo come si prepari per l'uso delle donne. De tutti i modi, che vanno a torno de quali bauemo fatto esperienza, ne porremo uno. Pestala il talco nel mortaio di ferro, e poi l'accomoderai in una pignata di robustissima creta, e postoui il couercchio, la chiuderai con fil di ferro, e poi incolla con luto, che non spiri per alcun spiraglio e ponilo poi al sole a seccare, poi la porrai nella fornace delle pietre in luogo doue reuerberano le fiamme, ouero in altro luogo, doue la fiamma sia gagliardissima, leuela poi come la fornace sarà finita di ardere, rompi il uase, e trouerai, che è ridotto in calce ottimamente, ma se non bene, non ti rincresca porla di nuouo al medesimo luogo, e far la medesima opra, fin che vedrai, che la calce sia ritornata in quella bianchezza, che si desidera, quando vedrai dunque, che la calce sia perfettamente diuenuta bianca, pestala nella pietra di porfido, accomodala in un sacchetto, ouero sopra un marmore in luogo humidissimo, ouero in un pozzo altissimo, ouero cisterna, e lascia star così, che per la souercchia humidità lo uedrai distillare. Ma più ageuolmente, e più perfettamente si scioglierà in acqua, se sarà ben bruggiato, e fatto calce, perche le parti calcinate, e disseccate per forza di fuoco, più tirano a se l'humido. E si fa anchora

### D'altro modo,

Non inutilmente, Calcina il talco, e postolo in pignata in fornace di vetrari, doue il foco 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 euacuerai, e sotto vi farai un picciolissimo bufo, e postola in luogo humido con una scudella di sotto, ne ricoglierai l'acqua, che ne stilla, e la calce diuerà acqua, e questa porrai in carrafa di vetro, e nel bagno caua acqua, e seruiti

di

di quello, che riman di sotto. Noi ancora

D'un altro modo:

Co ne siamo seruiti. Piglia le lumache, e lasciale al scouerto per tre giorni, accioche si moiano di fame, e diuenghino macre per la fame, e si purghino bene, poi torrai la calamita argentea, ouer tal so ridotto in sottilissima polue, e mischia col bianco d'ououo, e farai come vn unguento. di quello ongi vn vase di creta, e ponius dentro le lumache perche si mangeranno quel talco, come se l'hauanno mangiato tutto, e l'habbino digesto, e buttato fuori gli estre menti, all'hor pissa le luma:he con tutte le sue scorze, e postele in storta co' leggiero fuoco, cauane l'acqua, che l'umor che n'oscira, val molto a conciliar alla faccia vn color di vere argento.

## Preparatione dell'argento viuo solimato.

### Cap. X I I I I.

**A**VEMO detto già, che niuna cosa val tanto a far bella la faccia alle donne, cioè a polirla, e farla lucida, quanto l'argento viuo, e però vi porremo molti modi di prepararlo, acciò che tu serui di quelli secondo il tuo bisogno. Piglia meza oncia di argento viuo purgato, e non falsificato co' l'piombo, perche se sarà falsificato co' l'piombo, perderai l'opra, e l'olio. Come si purghi, e si conoschi, l'hauemo insegnato altroue, questi mischia con una meza libra di solimato, e ponilo in mortaio di marmo, e con vn pistello di legno nuouo lo pesterai. volgendo sempre in rotondo, primo diuerrà nero, poi fra sei bore diuerrà bianco, se non lasciarai di volger in giro sempre, all' hora ziongiui sei oncie di sal bianco, sempre volgendo intorno co' l'pistello, perche quanto più accortamente pesterai, tanto lo renderai più perfetta, come l'harai ben tanto bisogna leuarlo. Poi poni acqua caldissima chiara nel mortaio, mischia e conturba, e lascia costanto, finche la parte lutea cali sotto, e le bruttezze, che sono più leggiere vadino sopra. l'acqua il vase da lato, e butta l'acqua a poco a poco, e ponius di sopra l'altra, e cossarai il medesimo per cinque, o sei volte, mentre vedrai la poluere

Ddd 3 nudo

nudo, e senza bruttezze, ne farai pilole, e fa seccare al sole. Sono alcuni, che quando lo pestano, lo spargono d'acqua, accioche quando si pesta, quella poluere sottilissima, che si leua 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 vn bufo nel ventre della pignata, e quando harran fatto residenza, aprasi il bufo, e così l'acqua verrà fuora con le bruttezze. Altri allo argento viuo sollimato, aggiungono la terza parte di argento viuo, e pestano con pistello di legno, e con mortaio di legno intanto habbino in bocca quattro grani di mastice, finche si risolua in spumo, e quello buttano nel mortaio, fin tanto che imbianchisca come habbiamo detto poi si pone in vna libra di acqua distillata di brionia, e si lascia bugliare in quella, finche sia consumata, dopò disteso vn panno di lino alla bocca del recipiente vase, si cola, e si lascia al sole, e di quella poluere ne fanno pilole con gomma draganti. Altri all'argento viuo solimato, aggiungono la sesta parte di argento viuo, pestando sempre, e poi vi aggiungono canfora barace, e la metà di cerussa, meschiando insieme ogni cosa. La somma è questa, che quando si pista, sarà cosa buona spargerui acqua di sopra, accioche co' l'pistata la poluere sia fatta sottile, che voli in aria, e dopò buttandosi acqua sopra se riman alcuna sporebezza, vadi a galla, e più ageuolmente 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 nuouo, e la lauano, e così si fa tanto in fin che appaia, che sia ben lauata, e non si veda notare alcuna negrezza. Ma miua sarà migliore, come habbiamo detto della.

#### Acqua di argento viuo.

Son molte donne, che non sostengono l'argento viuo sollimato, perche, è molto nocuole alli denti, ma si seruono dell'acqua. Ma veramente di niun modo meglio si caua acqua di argento viuo, che quella, che vien chiara, e humida, perche bagnandosi la faccia con quello, splende, biancheggia, e riluce di vn color di argento, respira la pelle, e la fa molle, e delicata, ne ho visto in mia vita cosa più eccellente. Il modo di cauarlo, già l'hè insegnato.



Scuopri, e raschia cò una penna la cerussa, che trouerai nella volta, poi leua l'ououa, e ponui l'altre, e fa al medesimo modo, e dopò altri tanti giorni radi finebe sarà consumata tutta la lamina. La cerussa poi legberai in una pezza di tela di lino netta on poco vara, e ponila in un vase pieno di acqua, e sbatti di qua, e di là quel fascetto finche vedrai refudarne di fuori una parte limosa, e il grasso rimanga nella dela poi lascia far posa all'acqua; e colatala, e di nouo sbatti, e setaccia, e muta l'acqua, finebe non vi siano più sporchezze, all'ultimo cola l'acqua, e serba la poluere risecata. Questa con l'acqua di fonte sola, fa la faccia bianchissima, cò il bianco dell'ououo, e la fa rilucente. Sono altri, che in

#### Altro modo.

Laauano la cerussa, e la fanno pura. Pigliano la stoppa di canape, e la meschiano ne' bianchi d'ououo ben sbattati, e poi pongono la cerussa nel mezzo, e l'inuolgono, e riuolto la tela in un vase di creta nuouo accomodata la cuoceno per una hora, e ciò agiongono l'acqua, e quando buglie si leua via la spiuma, poi leua dal fuoco, e se vi resta alcun pezzetto di piombo, buttalo, poi farai ballette con gomma draganti, accioche più acconciamente la possi conseruare, ouero la cerussa ben pistata, lega con pergameno, e dopo attaccala di fuori con una tela alla maniera del vase di creta, e si cocca in acqua di gigli bianchi, al modo di cuocerlo, come habbiamo insegnato prima, al fin ponilo in una scudella di creta, e cauato fuori con diligenza tutta l'acqua, secala al sole per quindici giorni, e conseruala.

## Belletti eccellentissimi per le donne.

### Cap. X V I.



A habbiamo 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.

Cioè giungendo insieme molte cose, che habbiamo detta, e poi distillando. Piglia un'oncia di corussa già lauata, meza di argento vivo solimato, altro tanto di gomma draganti, una di tartaro, le quali tutte pesterai, e le porrai dentro un piccione suentrato, e ben netto, poi cuserai, e lo metterai dentro una pignasa nuova di acqua stillata per zucca, e euoci tanto finche l'ossa sien seperate dalla carne, poi distilla il tutto, e quando andrai a dormire, adati la faccia, e la mattina lauati con acqua di fonte, e così farai la faccia bianca, e vermiglia, splendente, e delicata. Fassi anchora

In altro modo.

Festa tre libre di filique di semi verdi, aggioguai due di mirlo, & una di refina di terebiato, poi panilo in un vase, e ferra, che non respiri, e lascia così per otto giorni sotto il fimo, poi aggioguai quattro libre di latte di asina, e nel suo vase cauane l'olio, usalo con l'acqua la mattina, e la sera. Se varrai

In altro modo.

Farai così. Piglia fiori di samburo, di rose seluaggia, aggrella, e coda di canne: distilla separatamente, ogni cosa, e mischia tutte le parti insieme, ouer distilla di nuovo, e ponilo al sole, e questa sarà eccellentissima. Ne insegnaremo

Vn'altro.

Spiumerai una gabina senza acqua calda, e cauerai l'intestine, e la partirai in pezzi, poi ponila a molle nel vino per una notte, la mattina lauala bene in quello, fringela con le mani, che non vi resti vin dentro, & aggioggendosi poi due beccbieri di vino bianco, le stillerai per lambicco, poi piglia fiori di cissampelo, di citro, di melorancio, e stillerai tanti insieme, e conserua l'acqua separatamente. Poi aprirai i timoni, di quelli ne cauera l'acqua, il medesimo de' i fiori de faua, poi sei beccbieri di latte di asina & altrettanto di vacca distillerai, e così farai dell'acqua delle zucche,  
e della

e della ricotta, e di fiori di sambuco, e della terebintina. Al fine habbi un vase di vitro, e poni in esso due dramme di canfora, e la quarta parte di una libra di cerussa, fatta in poluere, meschia con l'acque già dette, e schiavo di vase ponilo al sole, & alla luna per quindici giorni, e quando vorrai seruirsene, bagna una pezza di lino in quello, e frega la faccia.

Come faremo la faccia di color vermiglio.

Cap. X V I I.



*I*A habbiamo insegnato come si facci la faccia bianca; hor insegnaremo a farla vermiglia, acciò che da tutte le parti la moglie paia bella al marito. Primieramente

A far vermiglia la faccia pallida.

Cb'essendo pallidetta diuoghi bella, si seruiremo di questo remedio. Piglia aceto di stillato due volte, e buttai in quello rasura di sandali rossi, quanto v'è piace, lo cuocirai a foco lento, aggiogendoui vn poco di alumo, & harai vn color vermiglio perjetissimo da tinger là faccia. Anchorà se ti piacerà baneruo, che odori, aggiogziui vn poco di muschio, zibetto, garofoli, ouero alcuno altro aroma. Becone

Vn'altro.

Piglia i garofoli fiori, piglisi l'estremità delle frondi si pestino, e se ne tani il succo; i quali fiori se saranno molto maturi, che seranno neri, aggioggenui succo di limoni, che così porporeggino di di color più bianchiccio, co'l quale ne porrai in faccia con vn pennello, e così conelliarai vn vermiglio color alle guancie senza pazzia. Ouero bagna nel succo di limoncello le frondi di garofoli poi poni al sole togliendo i vecchi, e ponendo de' nuoui finche diuerà colorato come vuoi, fa disseccar quel succo, e così vedrai vn color rossissimo. Ma noi de garofoli, rose, & amaranti con l'acqua vita ne hauemo cauato la quinta essenza (come dicono) e poi aggiogntoui

giontoui alume, succo di citro, ne bauemo fatto vn eccellentissimo colore per far la guancia vermiglia. Piglia questo

Altro .

Si agiongnerà la decima parte di miele ad vn buon vino, & vna oncia d'incenso, e poi distillerai, e nell'acqua porrai a molle rasura di sandali rossi fin tanto, che sia tinto a suo piacere. Se di quella poi ne lauerai la faccia, diuerà bianca, e colorata. Fassi anchora vn

Belletto, che non può scoprirsi .

E con vn dolcissimo inganno ingannarà tutti, perche con l'acqua chiara farai le guancie vermiglie, & il colore vi durarà molti, e molti giorni, e tanto piu papereggia quel luogo, quanto piu lauerai con acqua chiara, e fregherai con panno di lino. Piglia grani di cardamomo, che chiamano i Spetiari grani di paradiso, cubebe, garofoli d'india, rasura di verziuo, & acqua vite distillata piu volte, doue vn pezzo faranno stati insieme, ouero a foco lento, ouero sotto il letame, ne cauerai acqua, della quale bagnano spesso la faccia. Sono anchora molti esperimenti

A colorar il corpo .

Si buglierai nell'acqua l'ortica, e di quella ne lauerai il corpo, lo colorerai di vn color di rose, vstandolo di continuo. Così se distillerai le fragole, e ti lauerai di quell'acqua, ti farai colorita la faccia. Ma gli antichi tingeuano il corpo di varij colori, così per ornamento, come per parer terribili alle guerre, come scriue Cesare esser vnanza di Britanni, i quali si tingeuano con l'erba glasto, da Trofrasso chiamata Isacide, da noi guado. Et appresso i Greci le donne si tingeuano col glasto, come scriue Senofonte, & a tempi nostri gli Indiani di Occidente. Le radici della anbusa al oempo dell'estate cacciano fuori vn succo di sangue, il che molto ben fanno le donne, le quali occultano con quel colore i vizi della lor pallidezza, che con questo belletto mentiscono il color vermiglia della faccia.



Ad imbianchire il molto rossor della faccia.

Cap. X V I I I.



**A B B I A M O** insegnato come si colorisca la faccia, hor come se ne toglia il superchio rossore, quando il corpo n'occupa superchio rossore, e questo se desia da quelle donne, e' hanno la faccia superchiamente colorata. Impara dunque il modo co'l quale potrai

Imbianchire il superchio rossor della faccia.

Piglia quattro oncie di nocciuoli di pesche, e due di semi zucca mondo. pestala, e premila fortemente, e sanana quel liquore oleagino fo'el quale ne lauerai la mattina, e la sera, i carbonchi, e la rozzezza della faccia, e così a poco a poco andranno via, e gli smenderai. Pigliane

Vn'altro.

Disillinsse le viole pavonazze, scorze di uonua, spiuma di vetro, canfora meschiate con acqua, conserua poi quell'acqua al scuerto, e lauane quel rossore. Anchora hò esperimentato, che l'acqua de' gigli bianchi estingue il rossor della faccia

Della faccia brusciata dal sole, come diuenti bianca. Cap. X V I I I.



**V A N D O** le donne al scuerto, e di esade fanno alcuni viaggi, per vn sol giorno, che stieno stati al sole, se fa la pelle della faccia così nera, che v'è molta difficoltà à torla via. Noi a questo effetto habbiamo inuentato vn tale

Esperimento.

Statti dieci sbiara di uouuo, finche diuentino acqua, a quali  
aggiun-

aggiungi una oncia di zuccaro eado, e poni in vase vitreato, e quando vai a dormire, ongi la faccia, e la mattina lauati con acqua di fontana. Ne scriue Plinio

Vn'altro.

La faccia bagnata di bianco di ouo non si bruscia dal sole. Appresso noi le donne, che non vogliono, che le faccie loro si bruscano dal sole prima, che si pongano in camino per lo sole pigliano vn bianco d'ouo, e ci meschiano vn poco d'amido, et lo sbattono, e poi ongono la faccia, e finito il camminto con acqua di orzo leuano quella tunica, che ci haueuano prima. Son chi faccino

In alcuno modo.

Pigliano scorze di meloni, e con quelle fregano soua la faccia, e così purgano le macchie, che ci ha fatto il sole. Et altre se pur ve ne fossero in sottau per altre cagioni. Il seme suo pesto, e fregato fa il medesimo effetto, anzi più efficacemente. Vn certo liquor, che si troua in certi fotticoli, che nascono fra gli olmi, nella loro prima generatione della primavera, bagnato soua la pelle la fa lucida, toglie le macchie, e la fa merauigliosamente splendente.

## Come si leuino le macchie dalla faccia.

### Cap. XX.

**U**le macchie, che sogliono comparir su le faccie delle donne, sogliano per lo più menomar gran parte della loro bellezza, e noi in questo modo vi remediaremo, cioè con cose abstergenti, e detergenti, e biancheggianti le faccie. Dunque

A tor le macchie dal volto.

Bagna le macchie con olio di tartaro, poi lascia seccare, e habbi una pai, che non sia lauato insin a dieci giorni. poi laua il luogo con lissinia, e così non si vederanno più macchie. E se quel luogo non

riu-

*riuscisse ben netto, non ti rincresca far il medesimo, e se questo non ti piacesse, pigliame*

Vn'altro.

*Spegni la calce viua nell'acqua, meschia, e sbatti per dieci giorni, dopo duo giorni trasuasa l'acqua chiara in vase di rame, poi piglia vn pezzo di sale ammoniaco con li duo diti della mano, e tanto fregherai sul fondo del vase, finche vsdras l'acqua colorirsi di color turchino, e quanto piu fregherai, tanto piu si colorirà, e di turchino diuerrà pauronazzo, tato bello, che l'occhio non può veder cosa di maggior giocondità. Di questa acqua bagna vn panno di lino, e poni su le macchie fin che scabbino, e bagna di nuouo finche scancellino le macchie. Escone*

Vn'altro.

*Toglie due uncia di terebentina, altro tanto di biacca, meschino con bianco di ououo, e sbattendo ongi i panni di lino, e quando vai a colcarti, fa che si attacchino su le macchie, e la mattina laua quel luogo, ne ti rincresca di rinouarlo finche il luogo sia mondo dalle macchie. Se ti piace, eccone*

Vn'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 piaceuole alle donne, che si sforzano di parer belle. Stilli frondi di moroni, metti poi l'acqua al sole per dieci giorni, a questa aggiungi acqua di argento viuo stillimato, verde rame, borace, e poluere di conche marine beu peste, poi lascia al sole per altri tanti giorni, e seruitene al bisogno. Ma se vorrai*

Torre il liuido da i cerchi de gli occhi,

*Cosi potrai, e principalmente alle donne, quando patiscono i loro mestruj. Limisci il luogo di biacca, e di poluere di faua meschiata con aceto, o con rossi di ououo meschiato con miele. Il medesimo anchora farà la farina di faua, e di fienogresco meschiato con miele, e liuito. Ma*

Torre

## Torre fegni delle botte, &amp; il liuido.

Così potrete, si linirai i segni delle botte con succo di frondi, & di radice di cassia, e fattone pilole al sole: in una notte sola togliè i segni. Nerone l'Imperadore se chiaro, e famoso questo esperimento. nelle Battaglie, che la notte faceua con le sue concubine. Ouero il lini la faccia battuta con incenso, e cera, & il giorno seguente portaua la faccia pura e sincera contro la disonestà sua fama. Ouero l'olio cauato da semi, e fiori torbido fa opre meravigliose. Ouero quella radice con equal parte d'incenso, e di cera meschiate insieme, e non faruelo star più di due bore, e poi bagnerai il luogo con acqua di mare calda. Le noci anchora peste, e linite tolgiono i liuori. L'aceto, d'altro il miele onto toglie i segni delle liuidure. Il medesimo effetto fa l'aglio fregato, perche ridice al color proprio le cose piatte, ouero il cenere brusciato, ouero col miele. Vale al medesimo il succo del fenape linito la notte, ouero linito col miele, e con gessio, ouero con un ceroto. Si excauerà la radice della zucca seluaggia, e nel buco vi si porrà l'olio, e poi si cuoca quella radice alle fiamme calde, linito poi togliè i segni delle liuidure. Le macchie, le quali sono segnate nel corpo. & impressedalle donne pregne, mentre sono tirate da grandissimo disidurio, che volgarmente si dicono gofe. Si tolgiono di questo modo. Mangi primo quella carne, di quel frutto, che ne porta il segno a satietà, e poi quella carne, e quel frutto lega sopra quel luogo vicia, e si è frutto verde mentre quello si muoua, e questo si marisca, & andrà via. Ouero bagna quel luogo di acqua forte, ouero di acqua regia, e la pelle diuerà molto nera, e così sparirà via, se non torna a far la medesima operatione.

## Alle macchie, &amp; alla bellezza.

Non lasceremo dietro una esperienza di Eliano de' leone, quella specie di locusta, in certe membrane attaccate ne testicoli, sotto i quali vi sono alcune carnicelle molli, e tenere, che si chiamano il grasso del leone, in questo giouano 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

nudo, e senza bruttezze, ne farai pilole, e fa seccare al sale. Sono alcuni, che quando lo pestano, lo spargono d'acqua, accioche quando si pesta, quella poluere sottilissima, che si leua 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 perda alcuna parte. Sono alcuni, che fanno vn bufo nel ventre della pignata, e quando barran fatto residenza, aprasi il bufo, e così l'acqua verrà fuori con le bruttezze. Altri allo argento viuo sollimato, aggiungono la terza parte di argento viuo, e pestano con pistello di legno, e con mortaio di legno, intanto babbino in bocca quattro grani di mastice, finche si risolua in sputo, e quello buttano nel mortaio, fin tanto che imbianchisca come habbiamo detto poi si pone in vna libra di acqua distillata di brionia, e si lascia bugliare in quella, finche sia consumata, dopo disteso vn panno di lino alla bocca del recipiente vase, si cola, e si lascia al sole, e di quella poluere ne fanno pilole con gomma draganti. Altri all'argento viuo sollimato, aggiungono la sesta parte di argento viuo, pestando sempre, e poi vi aggiungono canfora barace, e la mettà di cerussa, meschiando insieme ogni cosa. La somma è questa, che quando si pista, sarà cosa buona spargerui acqua di sopra, accioche col pistare la poluere sia fatta sottile, che voli in aria, e dopo buttandosi acqua sopra se riman alcuna sporcchezza, vadi a galla, e più agevolmente vada fuori. All'hora quando l'argento sollimato sarà purgato, si lasci, che facci posa, e così buttando l'acqua di prima, si ponga l'altra di nuouo, e la lauano, e così si fa tanto insin che appaia, che sia ben lauata, e non si veda notare alcuna negrezza. Ma miuna sarà migliore, come habbiamo detto della.

#### Acqua di argento viuo.

Son molte donne, che non sostengono l'argento viuo sollimato, perche, è molto nocciuole alli denti, ma si seruono dell'acqua. Ma veramente di niun modo meglio si caua acqua di argento viuo, che quella, che vien chiara, e humida, perche bagnandosi la faccia con quello, splende, biancheggia, e riluce di vn color di argento, restira la pelle, e la fa molle, e delicata, ne ho visto in mia vita cosa più eccellente. Il modo di cauarlo, già l'ho insegnato.

## Modo di far la cerussa per il volto .

### Cap. X V.

**P**ERCHÉ l'argento viuo solimato, e molto nocente al volto, han ritrouato vsar la cerussa in suo luogo, ma non fatta al modo vsuale, ma che senza pericolo della pelle, e de dèti, le donne ne restino sodisfatte, e finalmte s'è venuto alle cerusse. Piglia asstègia di porco ben lauata, e purgata con acqua cōmune almeno dieci volte, e ponila in lessiuo di acqua dolce, e dopo quindici giorni ponila in vase, ouer cruciuolo di creta di bocca larga, e spargerà sopra aceto fortissimo, buttai il grasso, che l'aceto auar:zi sopra per tre diti, dopc ferma sopra la bocca lamine di piombo, e nelle commissure accomoda in pezze di lino, che l'aceto non spiri via, per ogni quindici giorni si toglie quel couercchio, e si vede se il piombo sia anchora risoluto, e radine sopra quello, che vi stà come fuliggine, e rasò torna a couercchiare, & a ferrar le commissure, e lascia per altro tanto tempo, e fa il medesimo come habbiamo insegnato di sopra, sinche tutto il piombo sia dissoluto in cerussa. La cerussa poi bisogna lauari in questo modo. Butta l'acqua in vn vase aperto, ponisi dentro la cerussa, dimenala di qua, e di là, che se vi sonò alcune sporchezze vadino di sopra, la cerussa perche è graue cala giù, transfuasa quello, che soprannota, e ponisi noua acqua, e fa il medesimo, sinche vedrai la cerussa polita, e netta, & hauendesi fatta seccare, reponila all'uso. Ma si piase anchor farla

#### Di altro modo .

Piglia due mani piene di orgo mondo, e lo porrai a molle nell'acqua per vna notte, e dopò secco, pestalo in vn mortaio di marmo, e pesto ponilo in vn vase vitriato, che contenga l'aceto., e poni anchor nell'aceto quattro vuoui intieri con le sue scorze, e sopra n'accomoderai vna lamina di piombo, e sarebbe meglio concava a guisa di volta, ò almeno la manco piana, che possa essere, cuopri il vase, che non respiri da nulla parte, e sotteralo mezo nell'arena, e ponilo al sole, togliilo dopoi dieci giorni, che l'arai sepolito,

Ddd 4 scuo-

scuopri, e raschia cò una penna la cerussa, che trouerai nella uolta, poi leua l'ououa, e ponui l'altre, e fa al medesimo modo, e dopò altri tanti giorni radi senebe sarà consumata tutta la lamina. La cerussa poi leggerai in una pezza di tela di linò netta on poco uara, e ponila in un uase pieno di acqua, e sbatti di qua, e di là, quel fascetto senebe uedrai resudarne di fuori una parte limosa, e il grasso rimanga nella tela poi lascia far posa all'acqua; e colata, e di nouo sbatti, e setaccia, e muta l'acqua, senebe non uisano più sporchezze, all'ultimo cola l'acqua, e serba la poluere risecata. Questa con l'acqua di fonte sola, fa la faccia bianchissima, e il bianco dell'ououo, e la fa rilucente. Sono altri, che in

#### Altro modo.

La uano la cerussa, e la fanno pura. Pigliano la stoppa di canape, e la meschiano ne bianchi d'ououo ben sbattati, e poi pongono la cerussa nel mezzo, e l'inuolgono, e riuolto la tela in un uase di creta nuouo accomodata la cuoceno per una hora, e cid aggiungono l'acqua, e quando buglie si leua via la spiuma, poi leua dal fuoco, e se vi resta alcun pezzetto di piombo, buttalo, poi farai ballotte con gomma draganti, acciorbe più acconciamente la possi conservare, ouero la cerussa ben pistata, lega con pergameno, e dopo attaccala di soura con una tela alla maniera del uase di creta, e si cocca in acqua di gigli bianchi, al modo di cuocerlo, come habbiamo insegnato prima, al fin ponilo in una scudella di creta, e cauata fuori con diligenza tutta l'acqua, secala al sole per quindici giorni, e conseruala.

## Belletti eccellentissimi per le donne.

### Cap. X V I.



Abbiamo parlato separatamente, come possiamo far la faccia bianca, splendente, e molle, e insegnaremo l'acque composte di queste cose, che nel medesimo tempo possano

Far la faccia bianca splendente, rossa, e molle.

Cioè giungendo insieme molte cose, che habbiamo detta, e poi distillando. Piglia un'oncia di cerussa già lauata, meza di argento uino soldimato, altro tanto di gomma draganti, una di tartaro. Le quali tutte pesterai, e le porrai dentro un piccione suentrato, e ben netto, poi caserai, e lo metterai dentro una pignata noua di acqua stillata per zucca, e euoci tanto frache l'ossa sien seperate dalla carne, poi distilla il tutto, e quando andrai a dormire, lauati la faccia, e la mattina lauati con acqua di fonte, e così barai la faccia bianca, e vermigliata, splendente, e delicata. Fassi anchora

In altro modo.

Pesta tre libre di filique di fani verdi, aggioguai due di mislo, & una di refina di cerebiato, poi ponilo in un vase, e serua, che non respiri, e lascia così per otto giorni sotto il fumo, poi aggioguai quattro libre di latte di asina, e nel suo vase cauano l'olio, usalo con l'acqua la mattina, e la sera. Se varrai

In altro modo.

Fara di così. Piglia fiori di samburo, di rose seluaggia, aggrella, e colza di canne: distilla separatamente, ogni cosa, e mischia tutte le parti insieme, ouer distilla di nouo, e ponilo al sole, e questa sarà eccellentissima. Ne insegnaremo

Vn'altro.

Spiumerai una gallina senza acqua calda, e cauerai l'intestino, e la partirai in pezzi, poi ponila a molle nel uino per una notte, la mattina lauala bene in quello, fringela con le mani, che non vi resti uin dentro, & aggiogendoua poi due beccbieri di uino bianco, le stiberai per lambicco, poi piglia fiori di cissampelo, di citro, di melorancio, e stiberai tanti insieme, e conserua l'acqua separatamente. Poi aprirai i timoni, di quelli ne cauerai l'acqua, il medesimo de' fiori de' faua, poi sei beccbieri di latte di asina, & altrettanto di vacca distillerai, e così farai dell'acqua delle zucche, e della



e della rivotta, e di fiori di sambuco, e della terebintina. Al fine habbi un vase di vetro, e poni in esso due dramme di canfora, la quarta parte di una libra di cerussa, fatta in poluere, meschia con l'acque già dette, e ebiuso di vase ponilo al sole, & alla luna per quindici giorni, e quando vorrai servirsene, bagna una pezza di lino in quello, e frega la faccia.

Come faremo la faccia di color vermiglio.

Cap. X V I I.



I A habbiamo insegnato come si facci la faccia bianca, hor insegnaremo a farla vermiglia, acciò che da tutte le parti la moglie paia bella al marito. Primieramente

A far vermiglia la faccia pallida.

Ch'essendo pallidetta diuonghi bella, si seruiremo di questo remedio. Piglia aceto distillato due volte, e buttai in quello rasura di sandali rossi, quanto vè piaccio, lo cuocirai a foco lento, aggiungendoui un poco di alumie, & harai un color vermiglio perfettissimo da tingere la faccia. Anchorà se ti piacerà, trauerlo, che odori, agiongziui un poco di muschio, zibetto, garofoli, ouero alcuna altro aroma. Becone

Vn'altro.

Piglia i garofoli fiori, piglisi l'estremità delle frondi, si pestino, e se ne tani il succo, i quali fiori se saranno molto maturi, che se saranno neri, agiongziui succo di limoni, che così porporeggino di color più bianchiccio, co'l quale ne porrai in faccia con un pennello, e così conuiliarai un vermiglio color alle guancie senza puzza. Ouero bagna nel succo di limoncello le frondi di garofoli, poi poni al sole togliendo i vecchi, e ponendo de' nuovi finche diuerà colorato come vuoi, fa distecar quel succo, e così vedrai un color rossissimo. Ma noi de garofoli, rose, & amaranti con l'acqua uita ne hauemo cauato la quinta essenza (come dicono) e poi agiongziui

giontoui alume, succo di citro, ne hauemo fatto vn eccellentissimo colore per far la guancia vermiglia. Piglia questo

Altro.

Si aggiongerà la decima parte di miele ad vn buon vino, & vna oncia d'incenso, e poi distillarai, e nell'acqua porrai a molle rasura di sandali rossi fin tanto, che sia tinto a suo piacere. Se di quella poi ne lauerai la faccia, diuerà bianca, e colorata. Fassi anchora vn

Belleto, che non può scoprirsi.

È con vn dolcissimo inganno ingannarà tutti, perche con l'acqua chiara farai le guancie vermiglie, & il colore vi durarà molti, e molti giorni, e tanto più paporoggia quel luogo, quanto più lauerai con acqua chiara, e fregherai con panno di lino. Piglia grani di cardamomo, che chiamano i Spetiari grani di paradiso, cubebe, garofoli d'india, rasura di verzipa, & acqua vite distillata più volte, doue vn pezzo faranno stati insieme, ouero a foco lento, ouero sotto il letame, ne cauerai acqua, della quale bagnarò spesso la faccia. Sono anchora molti esperimenti

A colorar il corpo.

Si baglierai nell'acqua l'ortica, e di quella ne lauerai il corpo, lo colorerai di vn color di rose, vstandolo di continuo. Così se distillerai le fragole, e ti lauerai di 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 scriue Cesare esser vnanza di Britanni, i quali si tingevano con l'erba glasto, da Teofrasso chiamata Isacide, da noi guado. Et appresso i Greci le donne si tingevano col glasto, come scriue Senofonte, & a tempi nostri gli Indiani di Occidente. Le radici della anebusa al oempo dell'estate cacciano fuori vn succo di sangue, il che molto ben fanno le donne, le quali occultano con quel colore i vizi della lor pallidezza, che con questo belleto mentiscono il color vermiglia della faccia.

Ad imbianchire il molto rossor della faccia.

Cap. X V I I I.



**H** A B B I A M O insegnato come si colorisca la faccia, hor come se ne toglia il fouerchio rossore, quando il corpo n'occupa fouerchio rossore, e questo se desia da quelle donne, e'hanno la faccia fouerchiamente colorata. Impara dunque il modo co'l quale porrai

Imbianchire il fouerchio rossor della faccia.

Piglia quattro oncie di noceuoli di pesche, e due di semi zucca mondo. pezza, e premile fortemente, e sanane quel liquore oleagino fo del quale ne lauerai la mattina, e la sera, i carbonchi, e la rozzeria della faccia, e cosi a poco a poco andranno via, e gli smenderai. Piglian

Vn'altro.

Disfillinse le uiole pavonazze, scorze di uoua, spiuma di vetro, canfora meschiate con acqua, conserua poi quell'acqua al scuerto, e lauane quel rossore. Anchora ho sperimentato, che l'acqua de' gigli bianchi estingue il rossor della faccia

Della faccia brusciata dal sole, come diuenti bianca. Cap. X V I I I I.



**V** A N D O le donne al scuerto, e di estade fanno alcuni viaggi, per vn sol giorno, che stieno stati al sole, se fa la pelle della faccia cosi nera, che va molta difficultà a torla via. Noi a questo effetto habbiamo inuentato vn tale

Esperimento.

Statti disci chiara di uouo, sinche diuentino acqua, a quali  
aggiun-

aggiungi una oncia di zuccaro cado, e poni in vase vitreato, e quando vai a dormire, ongi la faccia, e la mattina lauati con acqua di fontana. Ne scrius Plinio

Vn'altro.

La faccia bagnata di bianco di uouo non si bruscia dal sole. Appresso noi le donne, che non vogliono, che le faccie loro si bruschino dal sole prima, che si pongano in camino per lo sole pigliano vn bianco d'ouo, e ci meschiano vn poco d'amido, e lo sbattono, e poi ongeno la faccia, e stitito il cannino con acqua di orzo leuano quella tunica, che ci haurlano prima. Son chi faccino

In alcuno modo.

Pigliano scorze di meloni, e con quelle fregano soura la faccia, e così purgano le macchie, che ci ha fatto il sole, e altre se pur ve ne fussero in sottau per altre cagioni. Il seme suo pesto, e fregato fa il medesimo effetto, anzi piu efficacemente. Vn certo liquore, che si troua in certi folicoli, che nascono fra gli elmi, nella loro prima generatione della primavera, bagnato soura la pelle la fa lucida, toglie le macchie, e la fa merauigliosamente splendente.

## Come si leuino le macchie dalla faccia.

### Cap. XX.

**U** E macchie, che sogliono comparir su le faccie delle donne, sogliano per lo piu menomar gran parte della loro bellezza, e noi in questo modo vi remedieremo, cioè con cose abstergenti, e detergenti, e biancheggianti le faccie. Dunque

A tor le macchie dal volto.

Bagna le macchie con olio di tartaro, poi lascia seccare, e habbi una poi, che non sia lauato insin a dieci giorni. poi laua il luogo con lissinia, e così non si vedranno piu macchie. E se quel luogo non

riu-

*riuscisse ben netto, non ti rincresca far il medesimo, e se questo non ti piacesse, pigliama*

Vn'altro.

*Spigni la calce viua nell'acqua, meschia, e sbatti per dieci giorni, dopo duo giorni trasuasa l'acqua chiara in vase di rame, poi piglia vn pezzo di sale ammoniaco con li duo diti della mano, e tanto freggerai sul fondo del vase, finche vedrai l'acqua colorirsi di color turchino, e quanto piu freggerai, tanto piu si colorirà, e di turchino dixerà pauerazzo, tanto bello, che l'occhio non può veder cosa di maggior giocondità. Di questa acqua bagna vn panno di lino, e poni su le macchie fin che scabbino, e bagna di nuovo finche scancellino le macchie. Recone*

Vn'altro.

*Toglie due uncia di terebentina, altro tanto di biauua, meschino si con bianco di ouo, e spattendo ongi i panni di lino, e quando vai a colcarti, fa che si attacchino su le macchie, e la mattina laua quel luogo, ne ti rincresca di rinouarlo finche il luogo sia mondo dalle macchie. Se ti piace, eccone*

Vn'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 piaceuole alle donnè, che si sforzano di parer belle. Stilla frondi di moreni, metti poi l'acqua al sole per dieci giorni, a questa aggiungi acqua di argento vino sollimato, verde rame, borace, e poluere di conche marine ben peste, poi lascia al sole per altri tanti giorni, e seruitens al bisogno. Ma se vorrai*

Torre il liuido da i cerchi de gli occhi,

*Cosi potrai, e principalmente alle donne, quando patiscono i loro mestruis. Limisci il luogbo di biacca, e di poluere di faua meschiata con aceto, e con rossi di ouo meschiato con miele. Il medesimo anchora farà la farina di faua, e di sienogreco meschiato con miele, e liuito. Ma*

Torre

## Torre segni delle botte, &amp; il linido.

Così potremo, si linirai i segni delle botte con succo di frondi, e di radice di rassa, e fattone pilole al sole: in una notte sola toglie i segni. Nerone l'Imperadore se chiariò, e famoso questo esperimento. nelle Battaglie, che la notte faceva con le sue concubine. Ouero il lini la faccia battuta con incenso, e cera, & il giorno seguente portaua la faccia pura e sincera contro la disonestà sua fama. Ouero l'olio cauato da semi, e fiori torbido fa opre meravigliose. Ouero quella radice con egual parte d'incenso, e di cera meschiate insieme, e non faruelo star più di due bore, e poi bagnerai il luogo con acqua di mare calda. Le noci anchora peste, e linide togliono i linuri. L'aceto, d'altro il miele onto toglie i segni delle liuidure. Il medesimo effetto fa l'aglio fregato, perche ridico al color proprio le cose piade, ouero il cenere brusciato, ouero co'l miele. Vale al medesimo il succo del fenape linito la notte, ouero linito co'l miele, e con gessio, ouero con un ceroto. Si encauerà la radice della zucca seluaggia, e nel buco vi si porrà l'olio, e poi si cuoca quella radice alle sceneri calde, linito poi toglie i segni delle liuidure. Le macchie, le quali sono segnate nel corpo, & impressedalle donne pregne, mentre sono tirate da grandissimo desiderio, che volgarmente si dicono gofe. Si togliono di questo modo. Mangi primo quella carne, di quel frutto, che ne porta il segno a satietà, e poi quella carne, e quel frutto lega sopra quel luogo viua, e si è frutto verde mentre quello si muoia, e questo si marisca, & andrà via. Ouero bagna quel luogo di acqua forte, ouero di acqua regia, e la pelle diuerà molto nera, e così sparirà via, se non torna a far la medesima operatione.

## Alle macchie, &amp; alla bellezza.

Non lascieremo dietro una esperienza di Eliano de' leone, quel la specie di locusta, in certe membrane attaccate ne testicoli, sotto i quali vi sono alcune carnicelle molli, e tenere, che si chiamano il grasso del leone, in questo giouano all'huomo, che fanno lucide, e splendenti le faccie horride, e squallide. L'unguento rosato illirio, e formato in unguento concilia molto la bellezza, e la fa splendente di una chiara bellezza.

Come

## Come possiamo tor le lentigini.

## Cap. X X.



**P**ERCHÉ le lentigini sogliono al spesso sconciar la faccia, e principalmente le bianchissime, e per a 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 cauando quello dalla carta bruciata. Noi il modo di cauarlo, per non turbar l'ordine, lo scriueremo nel libro di distillare, dove tratteremo di molti modi di cauare acqua, & olei. Questo olio engendo sopra le lentigini in breue tempo le manderà via. Vogliono

## Al medesimo.

Le vnaua fresche cotto circa venti, finche induriscano, e poi partite per mezo, e tollone i rossi, quasi cani de' i bianchi riempiti di olio di mandarle, e di resina di terebinto, cauato il liquore per vase di vetro, e posta in uso. Ne insegneremo

## Vn'altro.


Sbatti duo vnaua insieme, & aggiungini tanto di succo di limoni, & vn poco di argento vivo sottilissimo, e come sarà stato al sole, te ne seruirai. Ne insegneremo vn'altro

## A polir la faccia.

Piglia tre parti di radici di ciclamino, e sei parti di orzo mondo, vna di calce di tartaro, due di radici di cocomero sciuaggio poluerizzato, di semola di frumento, quanto si può pigliar con vna mano, bugliano tutte queste cose in acqua, finche si consumi la terza parte, e dopò lauati la faccia.

Come

## Come si togliono l'impetigini della faccia, e dall'altre parti del corpo. Cap. XXII.

mpetigini 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, l'anguinaglie, che buttano fuori acqua puzzolente, che imbratta tutte le vesti. Contra queste

### Impetigini.

Abbiamo ritrouati questi rimedi. Fà l'acqua distillata delle radici dell'ossilapato, e per ogni libra di questo poni mezzo oncia di seme di meloni, e di bianco salnitro, & vi aggiungerai due oncie di tartaro di vino bianco lasciato così a molle per alcuni giorni, dopo distillate, della quale acqua e ti lauorai la faccia la mattina, e la sera, di gelato di blio di tartaro, e di mandarli meschiati insieme. Ne per mundar via queste farà cosa utile, l'olio di ouua linito. Ma sono alle volte così superbe, e cattius queste impetigini, che non vogliono guarirsi per niuno medicamento. Noi ne porremo

### Vn'altro.

Del quale ci ne siamo seruiti con vn mirabil successo, anchora nelle in ucciate. Cuoti in una carrasa di vino rosso gagliardo come lacrima, una dramma di argento uiuo solimato, dopo la sera bagna il luogo, e fa seccar da se, e così fa tre o quattro volte, & andranno via l'impetigini, che non si troueran mai, ne in nessuna parte della persona. N' hauserai anchora

### Vn'altro.

Figlia tre oncie di salnitro, due libre di olio d'oro, e di zama, e di una libra di setta, una di carne di limoni, meschia, e fa che si macerino fra loro per mezo giorno, poi per alembicco cauano l'olio, il qual linito uanda via l'impetigini, anchora che minacciano di uolersi conuertir in lepra.

Ecc

Come



Come possiamo mandar via le volatiche. ○

Cap. XXXIII.

**VOGLI ONO** molte volte le volatiche assaltar la fronte il naso, le mani, & altri luoghi manifesti, con si calli, & altre sporchezze, che occupano la pelle, e le donne le sogliono molto abborrire. Noi contro questi viti della pelle habbiamo ritrouati questi rimedij. E primo

Contro li porri.

Gli antichi si sono seruiti dell' helioscopio maggiore, di cui il succo onta con il sale, lo manda via, la onde la chiamano herba verrucaria. Ecci vn'altra spetie di cicorea, chiamata verrucaria dagli effetti, perche coloro che mangiaranno una sola volta nell'insalata, se caderanno tutti i porri da tutti le parti del corpo, ouero se ne mangiarai una dramma de semi. Ma voi

Vn'altro.

Ne insegnaremo, e ci contenteremo di questo. Ci è una spetie di scarafone, che si troua l'estate nelle strade poluerose, & arenose, che par onto di olio se fregberai quello sopra i porrai, subito andranno via, che non resteranno i segni ne luoghi, doue sono stati. si ponno conseruare quando si trouano per i bisogni.

A tor le rughe dalla faccia. Cap. XXIV.

**VOGLI ONO** le rughe far si con alcuni parti del corpo, cioè la faccia, le mani, & il ventre, dopo il parto, e simili luoghi, per allisciar d'unguento la pelle, seruiti di questi. Ma vale a

## Tor le rughe dalla fronte.

La faccia dell'olio di lino, ouero la morebia, aggiouendou  
 gomma arabica, draganti, mastice, & vn poco di canfora. Vale  
 anchora alle mammelle cadenti. Ma questo vale

## A tor le rughe della faccia.

Quando habra' cotto l'ououa tanto finche sien dure, aprile per  
 mezzo, e i quei vacui, doue stauano i rossi, riempi di mirra poluer  
 rizzata, poi cuopri soursa con vn'altra metta, e lega con filo, che  
 non s'aprano, poi habbi' vna scudella di vetro ampia, & in quella  
 accomoda per di soursa trasuerse alcune verghe, & accomoda  
 quelle soursa, che stieno sospese al fondo, le fisure dell'ououa mirra  
 no il fondo, poi accomoda quella scudella dentro vna cesta di  
 vimini, e tala dentro vn pozzo, alio da soursa l'acqua vn piede,  
 che da quello humidita la mirra di terra olio, ouero si solueranno  
 in acqua, della quale ongerai la faccia. Il succo delle pigne verdi  
 fa il medesimo effetto, ma la sua acqua stillata piu lentamente, e  
 le tele di lino bagnate in quella si ponghino soursa la faccia, e leua  
 ra via le rughe eccellentimente dalla faccia. **Non haberai**

## Vn'altro.

Poni a mullir i fagiolli nella mala aggia per vn giorno, potta  
 vino nero, che comincera a germinar da sotto, i quali distillerai  
 con limoni, e miele, poi piglia vna quantita di carne di vacca ver  
 chia, e questa anchora distillerai meschia l'acqua, e questo poni al  
 sole al couerto in vasi di vetro per quindici giorni, e te ne bagna  
 rai la faccia mattina, e sera. Si ti piace

## Vn'altro.

Pigli la mattina sori di tasso barbarosso, e poni a mullir in vin  
 bianco, con sori con le radici di poligonato, e ne couerai l'acqua con  
 vna bambocia di vetro stillata della quale se ne lauerai la faccia del  
 la donna qua' do' s'era dal detto, la fara molto resplendente. Ma se  
 con la medesima acqua se couerai tor le rughe, ragguarrai acqua

Ecc a qua

qua stillata di lemoni, ti rallegrarai dell'effetto. Ma questa  
è una eccellente

**Acqua, che imbianca, toglie via le rughe, e fa splendida**

Piglia parte eguali della radice polygonato, del dragoncolo maggiore, e minore, di asparagi, zucca soluggia, e de gigli bianchi, quanto ti piace, e pestale leggiermente, e ponila in una scudella di bocca larga vitreata, battani sopra un vecchio, o nuovo, finche copriran tutti li semplici: aggiungi a questi la quarta parte di succo di limone, dopo prendi dieci uova fresche, e pestala con tutte le fianse, e herbae terrostri, quelle senza scorze, lascierai così a molle per un poco, poi distilla a foco lento, e poni da parte la prima acqua, poi augmenta il foco, e serba la seconda, la qual sarà più ga girarda: perche toglie, e manda via dalla faccia lentiggini. Sono molti, che aggiungono a questi semplici acqua di fior di faue, di matre solua, e di cose simili, e così torrai dal viso le rughe, e le macchie, che forse darai contratte dal sole, e tutte l'altra. Con questo anchora potrai

**Tor le rughe dal ventre fatte dopo il parto.**

Cuoci le farbe acerbe molto nell'acqua, a queste giongi bianchi d'ouo, ne vi manchi acqua, oue sia di soluta gomma arabisca, con questa bagna un sazoletto, e quello accomoda sopra il ventre, ouer corno di ceruo brusciato, la pietra amianto, sal armoniaco, mirra, incenso, e massice. Tute queste cose ridotte in poluere, e mescolate con il miele, e torrai tutte le rughe.

## Rimedi da poligi denti. Cap. XXV.



**R**A le cose abbelliscono, le donne sono affai famose le poluere per polir i denti, perche non si può veder cosa peggior della donna, quando ridono, o parlano, mostrar i denti scabrosi, rubiginosi, e macchiati, perche quasi tutto per l'uso dell'

argento via, s'illuminano i denti neri, e gialli, anchora quando far  
i capelli bianchi, stanno col capo al sole, onde i denti di s. n. non sono deb-  
boli, e si m. m. mono, che per se ne cadano. Noi prima insegneremo,  
quando son neri come si facciano bianchi, e che si splendano come  
per le, e poi quelli che sono debboli, e scarnati dalle gengive si fac-  
cino gagliardi, & incarnati. Ma anticamente si faceuano questi

Polimenti di denti.

*Delle cocbiglie di purpura, e delle buccine brusciate. La pie-  
tra asabica è molto simile all'auorio macchiato, essendo brusciate  
serue alti polimenti delli denti. Della pomice se ne fanno anchora  
polimenti, come n' insegna Plinio, della poluere dell'auorio ancho  
ra se ne seruiano per pulir i denti. Ouidio anchora scriue, che  
me i denti*

Per la pigritia non vegghino macchie  
Che la macchia si tauin con acque  
Ma pur v' insegneremo

Vn'altro.

*Del qual si seruiamo continuamente. si fa pane di farina d'or-  
zo con sale, e si bruscia, e con mele, non solo li fa li denti bianchi,  
ma concilia molta suauità alla bocca, cosi de' coralli rossi, di ossa  
di seppie, di, di corna di ceruo, e di cose simili, de quali ogniuno per  
se polisce i denti, e gli netta, cosi anchora fanno i grani del cocco.  
fa anchora in acqua distillata di alume, e di sale, la quale im-  
bianchisce molto i denti, e gli conferma, ma niuna cosa li fa potissi-  
più dell'olio del solfore, perche li alliscia, e toglie via tutte le mac-  
chie, e si ad alcuni par troppo violento, la potremo temperare con  
acqua di fiori di mirto. Faccisi vn cura denti in forma del dente,  
e bagnato nell'olio si frega sopra, doue è la macchia (ma con dili-  
genza, che non tocchi le gengiue, perche l'imbianchisce, e rode,) e  
tanto fregheras finche diueranno bianchissimi. La perfettissima  
acqua già l'abbiamo descrittta nel libro de' remedij medicinali.*

## Prohibir le mammelle, che non crescano.

## Cap. X X V I.



*RA* gli ornamenti delle donne non ci appar cosa più bella, che veder le mammelle picciole, rotonde e sode, e non rilassate, o piene di rughe come quelle, che non han parterito. Ma noi così possiamo

## Prohibir il crescer delle mammelle.

Si volemo. Pestisi la cicuta, e quella mistura meschiata con aceto si ponga su 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 ven poi al suo tempo non lascia venir il latte. Ma se vuoi

## Le rilassate, e molli farle ritirate.

Togli ereta bianca, bianco d' uouo, galla omfacite, mastice, incenso pestensi, e si meschino con aceto caldo, e di questo si limiscano le mammelle, e siano così per vna notte, lascian douele star di sopra, e se per la prima volta farà poco effetto, torna a far di nouo. Giouano a questo l'ossa di mespilo, le sorba acerbe, le pruna si luagie, acacia, forse di melo granato, i suoi fiorii, frutti acerbi delle pigne, pere selmaggie, piantaggine, si tutte queste, se bugliremo in aceto, e si porranno sopra le mammelle, ouer l'acqua di queste. Antiquamente si ladaua a questo effetto la cote maxia, della quale noi ci seruiamo per arruotare i coltelli, a restringer le mammelle delle vergini, e faremo di modo, che non crescano. Da Dioscoride. Ma Galeno disse, che non solo l'impediua, che non crescessero le mammelle, ma non faceuano crescere i testicoli a bambini. Noi del succo dell' alchimilla, e bagnati in quello i panni di lino, e posti sopra le mammelle, e rinnouati di nouo, si fanno sempre seruatio perche non solamente non le fa crescere, ma restringe le rilassate delle matrone, e le fa più sode. Più efficacemente oprarà si ci seruiamo del decotto della sua herba, e se vi aggiungerai alcuna di quel-

quelle, che habbiamo detto di sopra, come l'hippocisto, scorze di melo grano, e simili. Così anchora l'acqua distillata del frutto verde di pino per alembicco, restringe le mammelle diseguate, e le rende rotonde, e sode come quelle delle vergini.

Come l'huom grasso diuenir macro.  
Cap. X X V I I.

**P**ARLANDO della bellezza delle parti bisogna anchor ragionar della bellezza del tutto, come del corpo, ma non potendosi rimediar alla troppa lunghezza, o breuità de' corpi, e d'altri, parleremo di quello, che possiamo darle qualche aiuto, come sarà la grassezza del corpo, perche veramente molto importa alla bellezza, la sveltezza, e delicatezza del corpo, non potendosi veder cosa più sconcia, ch' un huomo souerchiamente grasso, che quasi non huomini, ma mostri appaiono. Molti esperimenti ne scriuono, e quasi ridicolosi, e che ponno apportar non poco danno alla sanità noi ne scriueremo alcuni esperimenti, facili, e che non ponno apportar danno alcuno. Noi ne habbiamo insegnati molti nella Fitognomonica ma questi sono i migliori. Loda Plutarco, e ne rende la ragione, che beuendo la mattina della ruggiada di Maggio fa l'huomo immacrire a poco a poco, come anchora nella nostra meteorologia dimostrauano. Ma ne hauemo usato noi un certo con felicissimo successo, beuendo l'olio di vitriolo, vna lacrima per volta infusa in un beccchiero di vin bianco, mescolandolo insieme, che lo fa aspro, & agre, come succo di vna acerba, e questo tanto aspro, quanto lo può soffrire, e se per sorte seruirà qualche alteratione nel corpo, potrà intermetterlo per altri giorni, che si vedrai di giorno in giorno insensibilmente dimacrire

Come si faccino le mani bianche. Cap. XXIII.

**N**E son da dispregziarsi i secreti delle mani, a renderle bianche, molli, e lisce, che son quelle cose, che si considerano nelle

E s e 4 mani

mani. *Ma la liscenza, e bianchezza, come si possono acquistare, già l'abbiamo insegnato, riman la mollezza, la qual non è d'uomo, se non de' grassi.*

**Che le mani diuenghino di latte.**

*Togli quelle cose, che son lattuose, cioè mandorle, pignuoli, semi 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. la quale sia dissoluta gomma draganti, miscchia, e fa ballotte, delle quali potrai seruirte, quando vorrai lauare le mani, perche poliscono, e v'inducono bianchezza. Noi*

**Al medesimo.**

*Ci siamo seruiti di questo, porrai nell'acqua calda meza libra di mandorle amare, e ne cauerai le scorze, poi pistale in mortaio di bronzo dopo piglia due oncie di dragoncello minore, sapor di cerua, altro tanto di miele, e tutte queste cose miscchia in una scudella, e poni al fuoco, e come è riscaldata, v'riuolgendo con un cucchiario di legno, che si meschino ben bene, e serbale ad uso in un baccello. Se ti piace*

**Far che le mani diuenghino mollicine.**

*Laua nove volte il butiro fresco in acqua, all'ultimo in acqua di rose, & odorata finche vadi via quel brutto odore, e diuenti bianco come neve, poi meschia con cera bianca, & un poco di olio di mandorle dolci, e ne lauerei i guanti con vino greco, come si suole, poi v'ongendo la mistura già detta, in questi guanti ti porrai le mani, quando anderai a dormire, che col l'aiuto di quelle cose grasse, per tutta quella notte si rimeliscano, dopo piglia semi di persici, toltè le sue cortecce, semi di zucca, e di meloni, di papauere bianco, di farina di orzo, meza onza per ciaschuno, poi togli il succo di duo lemoni, così sotto le ceneri, & a questo aggiungi tanto di miele, finche si facciano in forma di unguento, & accioche odori bene, se vi aggiunge un poco di muschio, e di zibetto, per quando si v'ad a letto, la mattina poi lauere con acqua*

qua de fonti. Le feccie delle noci premute, e delle mandorle, & ne possiamo seruir per sapone. Altri si contentano di questo linimento. Si caua il liquore de' semi de' limoni, cioè di due oncie, una di olio di tartaro, altro tanto di olio di mandorle, si meschiano tutte queste cose, e la sera quando si vada a dormire, si lauano le mani con acqua di fonte, se lasciano seccare, e si ungono di questo unguento, e si cuoprono con iguanti. Piglia questo

Altro.

Porrà a mollo nell'acqua fredda per una settimana le midolle di ossa di buca, ma quattro, e cinque volte ci muterai l'acqua, e per ogni libra di medolle, piglia sei mela appie, le quali aprirai per mezo, e cauane fuor i semi, e poi pistale in mortajo di marmo sottilissimamente, e poni in una pignata nuoua, accioche odorino più delicatamente, aggiorgini vn poco di garofoli, cannella, spiccardo, e lascia buglire nell'acqua di rose, e come sarà ogni cosa ben liquefatta, canali fuora, e colali, di nuouo aggiorgi lissinia forte, e fa buglire a foca lento, finche sia consumata tutta l'acqua, e dopò serba al bisogno, ouero ne forma pastelli. Quel che segue vale

Al medesimo.

Fa vn buso nel limone, e ponini Zucchero candido, e butiro, e cuopri co'l couerchio, & inuolgilo in stoppa di canepa bagnata, fa cuocere su le ceneri calde, e quando sarà cotto, si fa molle, quando poi andrai a dormire, ongi le mani, e cuopri con i guanti.

Come si possa tor via la puzza dell'ali.

Cap. X X I X.

**NON** poco sarà essere odiata una donna, a cui le puzzano l'ali, e principalmente di quelle, che son grasse e carnose. Per tor via questa imperfettion, ci potriamo seruir di questo esperimento. Antiquamente contro questa puzza di ali, faceuano lini.



*Unim ento di alume liquido, e di mirra, ouero della farina della polue delle foglie di mirto secche, si spargano sopra l'ali, e l'anguinaglio. La radice de' cardii linita, toglie non solo la puzza dell'ali, ma anchora di tutto il corpo. Xenocrate promette con vno suo esperimento la puzza dell'ali farla digenir per l'urina, vna oncia della midolla della radice, cotta in tre hemine di vino falerno, fin che resti la terza parte, e beuuta dopo mangiare vn bicchiero digiuno dal bagno. Noi ci contenteremo di questo. Dissolueremo l'alume nell'acqua, e di quello ci bagneremo l'aselle. & i piedi, e lasciamo, che si secchi da se stessa, e cosi facendo per alcuni giorni, faremo, che piu non puzzino questi luoghi. Ma questo, che siamo per dire: farà effetto piu gagliardo. Pesta bene litargirio d'oro, ouer di argento poi fallo buglir in aceto, del quale ne farai ontione in quei luoghi per molti di, ne torrai la puzza, ne hò trouato piu eccellente remedio di questo.ouer litargirio pesto in aceto distillato, che auanzi sopra tre diti, lascia cosi per tre, o quattro giorni, mouendo quattro volte lo giorno, poi cola, e lascia cosi, che sarà sopra vn certo sal bianchissimo; del quale bagna il piede, e l'ali, e lasciando lo cosi asciugare, per tre, o quattro volte sarà maggior effetto.*

**Come possiamo la parte della natura rilassata per lo parto, che si restringa.**

**Cap. XXXI.**

**ICB** *Trotula Medico, che è cosa molto honesta, e diceuole trattarsi dell'restringimento della natura quando per i parti sia molto rilassata, perche per tal cagione alcuna volta si viene ad impedir la conuentione, onde bisogna souuenir a questo difetto, perche ad alcune s'apre molto questa parte al partorire, e suol molto dispiacere a lor mariti, la onde accioche non siano abborrite da loro, cosi rimediaremo a tal difetto. Togli sangue di drago, boloarmeno, cortecchie di mela granato, bianchi d'vuoua, mastice, e galle di tutte vn oncia per vno, pesta, e fa poluere, e meschia con acqua calda, e di questa acqua poni in quel canale, che passa alla matrice*

eo, ouero togli parti eguali di galle, sumaco, piantaggine, consoli-  
da maggiore, alume, e camelea, e questi cuoci in acqua piauana,  
e laua le parti vergognose. Ouero pe sta sottilmente galle onfacite,  
alle quali aggrongerai vn poco di poluere de' garofali, e fa buglir  
in vino rosso gagliardo, del quale bagna vn panno e poni al luogo.  
Ma cosi restringerai quelle delle popolari, e meretrici. Galle, gome,  
bianchi vuoua, sangue di dragone, acacia, piantaggine, hipocistide,  
halausti, lentisco, scorze di gliande, cioè quei con, doue stanno  
affisse, & aprendosi mostrano la ghianda, ma lice, terra lennia, e  
queste cose si cuocano in vino rosso, ouero aceto, e se ne bagni il  
luogho, e si restringerà molto. Ouero queste cose ridotte in poluere,  
si buttano dentro per vna cannuccia busata. Ouero con questi fu-  
mi pur si restringe. Il sinfito è molto eccellente a questo effetto,  
perche le carni, che si tuocano con quello s'attaccano insieme, e  
perciò se ne seruono per far attaccar insieme le ferite fresche. La  
decottione dell'alchimilla, il succo, ouer l'acqua destillata, posto  
nell'luogho, cosi stringe, & attacca, che non conoscerai vna mere-  
trice da vna vergine, ouero si sedano sopra la decottione di queste  
e principalmente si vi aggrongeranno a queste altre cose asringe-  
ti: e te bagneremo i luochi delle donne. L'acqua stillara dell'asfer  
attico buttato spesso in detti luoghi, farà, che non si conoscano le  
sorrrotte dall'incorrotte. Ma se ti piace

**Far ch'vna c'habbi partorito paia vergine.**

Farai alcune pizette di questo modo. Alume bruscato, ma-  
lice, aggringendusi vn poco di vitriolo, e oropimento, e si pestano  
in sottilissima poluere, che s'uggano il toccare, e dopo, che ne harai  
fatto pilole in acqua piauana, stringi con i diti, e lascia seccare,  
e accomodale nel luogho dell' bimenio, doue si fa la rottura, matan-  
doue vna di nuouo, per ogni sei bore, bagnando sempre con  
acqua piauana, o di cisterna, e questo prima per vn giorno na-  
turale: perche farà di quà, e dilà certe vescicette, che quando sono  
toccate fanno gran sangue, che non si ponno conoscere dalle vergi-  
ni. Le comadri, e quelle che hanno caro del partorire, cosi fanno il  
medesimo effetto. Fanno vna decottione delle cose già dette, e così  
la stringono poi fanno, ch'vna sanguisuga morda dall'vna, e  
l'altra parte, e le togliono poi fatto il morso, perche in si farà vna  
crusta, le quali essendo tocche, si rompono, e mandano sangue sub-  
vi.

rs. Altre dopò hauerao fatto il suo io, pigliano sangue di lepore, o di piccione secco, e con un canocchino soffiato lo buttano dentro, il quale inumidito dalla matrice diuen sangue uiuo. Noi n'abbiamo trouato vno. Facciamo il litargio in sottilissima poluere, lo cocemo in aceto sinche diuenghi torbido, poi lo colamo, e ci buttiamo d'etro le medesime poluere, l'aceto di nuouo si coce, e si cola, sinche possi tutto, poi sfumamo l'aceto, e quelche resta, è vn limamento eccellentissimo per stringere.

## Alcune burle, che si fanno alle donne.

### Cap. X X X I I.



**ABBIAMO** insegnato fin qui esperimenti utili alli bisogni delle donne hor dopò questo cose da fenne. Scriueremo alcuni scherzi, ch'usiamo cōtra la loro bellezza, se piacerà ad alcuno far questa burla.

Ch'vna faccia imbellettata di vna donna diuenti gialla.

E così potremo conoscere le faccie imbellettate, facrisi così. *Ma stica* con i denti vn poco di zaffirano, & accosta la sua boeca alla loro faccia ragionando, che'l fiato farà impalidire il belletto, e la farà giallicia, ma se non sarà imbellettata, non riceuerà alcun nocumento. Ouero nel luogo doue dimorano brascia solfo, perche si baranno cerussa, & argento vino sollimato in faccia, il fumo le farà subito diuenir nere, e pareranno faccie di schiaue. Le donne napolitane, che passeggiano per la solfatara di pozzuolo, subito diuengono nere, e così anchora tutti i danari di argente, che si troueranno nelle borse. Potremo anchora in questo modo

Conoscere se il roffore del volto sia naturale falso.

*Ma stica* alcuni grani di cimino, ouero vn spicchio d'aglio, e ragionando appresso a loro, si è naturale non si muta, ma si di bianca, o litargio s'aunensce. Se vuoi

Ch'vna

Ch'vna donna diuenci letiginosa.

Si fa delli bellioni vno ottimo medicamento, chiamiamo bellioni queste lucerte, che appaiono l'estate nelle case, dette tarantole, fa morir ma di quelle nel vino, chi tutti spora, che ne beuerano, dicerranno lentiginosi, e cò questo unguento scuoprano, e si vendicano le amiche delle bellezze delle puttane. Il rimedio farà vn rosso d'ouo, melle, e nitro: come ne insegna Plinio. Se ti piace

## O M I G N I O R I

Ce la faccia diuentar verde.  
 Ce la insegna Auicenna. Piglia la decoctione del camelconte, spargela nel bagno del bagno, che farà diuente di color verde solui, che starà alquanto in quel bagno, e poi a poco a poco si restituirà nel color di prima. Possiamo anchora fare

che cadao, i capelli, e i peli.

Vn certo liquore, che butta la salamandra, come latte dalla bocca, qualunqua parte tocca del corpo, subito se ne cadono i peli, e il luogo toccato si muta in violatichè, come n' insegna Plinio.



DIGIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO DECIMO.

*Insegnar distillare, e delle distillate far ascen-  
der le virtù al sommo.*

PROEMIO.



*Q*UA si siamo giunti all'arti, & hauemo  
constituito cominciar dalla distilla-  
tione, inuentione di moderni, cosa me-  
rauigliosa, 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 faceuano.  
Impara questa scienza cose mirabili,  
come i corpi, che sono così graui diuenghino spirituali, e sottili, e  
montino in alto fatti leggiere, e così spirituali, che di nuouo diuen-  
tino graui, e corporenti, e calino giù. L'essentie, ouero virtù delle  
cose, che stanno nascoste nella sua mole sotterrata, consulcate,  
e disperse ne' suoi ripostigli, come nelle sue camerette, ma pure, e  
sottili quasi senza niuno meschiamento di materia impura, co-  
li nelle piante, come ne' metalli, pietre, e gemme, e noi non conten-  
ti di quelle manifeste virtù, che possedono, le vogliamo più nobili,  
e più

e più gagliarde, e far le più sottili, e quasi inalzarle insin al cielo. Potremo con gli atembriochi inuestigar la virtù dello piante meglio, che col gusto come l'investigano gli antichi, che cosa dunque più meraviglioso 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 natura, perchè non senza gran riputatione, e gloria sua tratterà la distillatione. Primo insegnaremo a cauar l'acque, & ogli, poi l'essentie, le tinture, e gli elixiri, & i sali, & altre cose simili. Come dissolua un misto ne' suoi elementi, & ogniuno di quelli render più sottili, e più pure le sue virtù, le contrarietà delle virtù, separar l'una da l'altra, accio di loro servir cene possiamo come vi piace, & altre, & altre cose, le quali imparate, giamai ti pentirai di bauerle imparate.

Che cosa sia distillare, di quanti modi sia, e che sia la nostra intentione far con quella.

Cap. I.

**B** la distillatione sia stata conosciuta della dotta antichità, ouero non, nè mi affaticherò di dimostrarlo, perchè essi si seruuano di altro esercizio di distillare, quando bisogno n'haueuano, che noi usiamo, come possiamo leggere appresso Dioscorido, discenda si caua dalla pece un olio, che si chiama olio di pece, toltone la parte aquosa, e vinnata sopra come il sero nel latte. Quando si caua si caua con la lana pura, la quale si spande sopra l'essalatione sua, e quella haueudola bagnata, si preme poi dentro un vase, e si può far questo mentre la pece si coce. Gebro così la diffinisce. La distillatione è una eleuatione di uapore quasi nel suo vase. Ma uoi la vera diffinitione l'insegnaremo nel libro di ciò particolare. Doue 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 fetore. Diremo uoi per ascenso, e per descenso, e per inclinatione, cioè un modo fra

fra l'una, e l'altra, & è molto necessaria, perche essendo una cosa dura ad ascendere la prima volta, per imparar a salir su a poco a poco, s'inchina, e così eleuando a poco a poco, mentre si fa sottile, atta a salire. El modo di distillare è questo. Prima s'habbi vn vase di vetro, ouero di rame per lo più a guisa di piramide, ouero di pero, & habbi il ventre turgido, e gonfio a guisa di zucca. Soura il collo di questo s'accomoda vn vase fatto a modo di cappello, e così si chiama, che nel suo ventre riceue il collo del vase già detto, alla parte di sotto di detto cappello ci va intorno intorno vn canale, da cui fuora spongerà vn becco questo becco entra in vn altro vase, e perche riceue l'acqua distillante nel suo ventre, si chiama recipiente. Si otturano tutte le commissure, e spiragli con luto fatto di paglia, creta, e con pezza di tela, accioche distillandosi materie statuose, e spirabili, risoluta in vento se ne fugga: posto poi il foco sotto il vase, per forza del fuoco le materie si dileguano in vn vapor ruggiadoso, e sale su il quale incontrando le volte fredde del cappello, si gela nella sua superficie, e adensato dal freddo, primo mostra certe bollette, e poi va scorrendo per le volte, e per le mura del capello, già poi s'unisce in gocce, e cominciando a 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 statuose, e spiritose bisogna, che sieno i recipienti ampi, e grandi, e le boccie larghe, e basse perche per la forza del fuoco si sciogliono in fiato, & entrando nel recipiente stretti, constipati quini finche possono, come non possono piu spezzano il vase, e lo fanno volare in mille pezzi, e fanno strepito di vna gran bombarda, & i pezzi volano di qua, & di là, non senza gran pericolo di coloro, che vi stanno presenti, e così il fiato, che si trona in stretti recipienti si vendicherà aell'ingiuria della sua carcer. Ma se le cose seranno calde, e sottili, bisognano collo lungo, e sottile, e così le cose mezane, mezzani vasi ricercano. Queste cose l'artefice industrioso, e quelle cose, che la natura ci adombra potrà imparare. All'animale iracondo, e precipitoso nell'ira, come l'orso, & lo leone, l'hà fatto il corpo grosso, & il collo breue, quasi che voglia da vn gran vase del ventre mandar fuori la rabbia, e l'ira. Le parti crasse giacciono volentieri, e saleno a poco a poco come il ceruo, lo struzzo, il camelo, e pardo, hanno il collo sottile, e però sono piaceuoli, & animali di poco spirito, di poco corpo, e di colli lunghi.

ghi, per camino stretto, e lungo i Spiriti sottili ageuolmente possono passare, e rinfrescarsi. Questo non è da lasciarsi a sapere. Dalle piante poterse ne cauare tre sorti di humiditate, o di acque, prima dell'alimentaria, della quale viue, e come è secca non l'hà più, la qual acqua, e poco differente da quella di pozzo, o di fonte, l'altra acqua è di consistenza, della quale il semplice è composto, e formato, e questa è di virtù più sorda 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 humidati, e grossi. Al contrario alcuni terrestri, e flemmatici, poi gli ignei, e caldi, i quali stanno nel seno della materie 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 ed il tuo ingegno più sollime, non ti rincresca di offeruare.

## Del cauar l'acque, e principalmente odorose.

### Cap. I I.

**E**strattioni dell'acque, perche sono volgari, se ne spediremo con poche parole, si a 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, nel loro vase dato fuoco sotto, ritengono gli odori suoi. Come si

Dalle rose; fior di naranzi, mirti, lauendole l'acqua odorate.

Volendo cauare, come habbiamo detto, e simili a questi cose a cedere, come a bagno porrai cauare, come ti piace, ma dando a poco a poco il fuoco, che non si bruscino. Sono anchor nelle piante le frondi odorate, come del mirto, lauendola, citro e simili, le quali mischiando con i suoi fiori, non per questo occupato, o dimiuuiscano i loro odori, de fiori, anzi gli cominciano alcuora gratia, e in questa parte, oue non nascono questi fiori, dalle loro cime nate di fresco, perche odorano bene, ne ho visto cauare acque odorate, e principi

Fff

palmen-



palmente se queste cose chiuse in vase per alcuni giorni prima le lascierai al sole. Si caua un'acqua di odor giocondo, e veramente da non sprezzarsi delle frondi del basilico, e massime del citrato, e gariofillato detto, se a leggiero caldo di acqua di bagno sura estratta, & a poco a poco s'alletti, e li caui fuori, e dopo stillata si ponga al sole. Da i fiori dell'azadarat, ouero pseudosi como, si caua un'acqua odorata, delicata, e spiricosa. Il modo di sapere se gli odori sono in tutta la massa del corpo, e nella superficie sola di fiori, e delle fröde, e sparsa in altre parti, e questo. Si fregbino le frödi, e i fiori con i diti, i quali odorando si conseruano il medesimo odore, ouero odorato piu suauemente. Gli odori stanno nascosti in tutta il corpo, al contrario poi se gli fregberai con i diti, perderanno subito non solo l'odor natio, ma odoreranno grauemente, o puzzeranno, gli odori di questi si trouano solamente nella superficie delle frondi, e 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, & artificia. Come per essempio.

Cauar acqua odorata da garofoli, rose moschette, viole, gelsomini, e gigli.

È come debbia farsi. Piglia le rose moschette seluaggie, & a bagno se ne caui il primo vapore, e tolto quello, ponghinsi dell'altre, perche se le cocerai piu lungo tempo, non solo ne cauerai fuori quel sottile, e sparso nella superficie: ma quella, che giace nel corpo della pianta, e che puzza. In questa acqua poni a molle altre rose per alcune bore, e poi togliete via, e ponui dell'altre, e quanto farai questo piu frequentemente, tanto piu odoreranno con piu vbermentia, ma sia il vase ben chiuso, accioche quel suauo odore non spiri via, e si dilegui con l'aura. E così harai 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. Cō questo modo io hò fatto odorare a gli artificii di distillare eccellenti non senza lor merauiglia de i sopradetti fiori l'acqua odoratissima. Ma perche accade spesso, che l'brutto odor di brusaiato offendè l'acque, quando colui è sovrastante al distillare non è molto diligente, che dà troppo fuoco, insegnaremo

Comẽ

Come si possa tor la puzza del bruciato.

*Perche quelli frondi di fiori, che stanno nel fondo del vase sono piu la forza del fuoco di quelle, che stanno di sopra, laonde prima, che queste sentano la forza del caldo, quelle di sotto sono bruciate, per lo piu l'acque stillate sogliono sentir della brutta puzza del bruciato. Noi porremo le medesime acque stillate a distillare a legger focò di bagno, accioche sala su la pura acqua, e fondo restino le feccie con l'olio. Di cosi cattiuo odore. Se desiderai sapere.*

Come dalla distillatione possiamo raccor piu acqua.

*Quando sia il cappello di piombo, o di stagno, si circondi intorno intorno di lamine di ferro stagnato dritte, e chiuse intorno infra alla cima del cappello, e di sotto babbia un canaletto come quello delle fonti, che si possa aprire, e serrare quando si vuole, perche quando il vase è infocato dal fuoco: i vapori scacciati dal caldo si fuggono alla cima del cappello, e si ritrouano il cappello anchora caldo, di nuouo cade nel vase distillatorio, e con difficulta il vapore si congela in acqua nel caldo, cosi essendo freddo il cappello, per riempirsi sopra di acqua fredda, all'hora congelandolo quei vapori in acqua, con piu larghi striui cadono nel recipiente l'acque distillate, come l'acqua fredda comincia a riscaldarsi nel cappello all'hora s'apre il canaletto, e si lascia uscire fuori, e si riempie di nuouo di acqua fredda, e cosi si facei. che sempre l'acqua sia fredda sopra il cappello, itche auerra, se aprite il canaletto, e ne cauerai l'acqua calda, e con questo modo ne caueremo maggior quantita, che se ne cauaa primo nel modo ordinario.*

### Per far l'acqua vite. Cap. III.

**V**ELL'acqua che noi chiamamo acqua vite, si fa così. Si piglia vino gagliardo, e spiritoso, e nato in colli secchi, come nel monte di scimma, e chiamano greto, e quella che prima ne tien fuori, che si restano chino l'oue chiamano lacrima, questo distillerai a bagno, ouero a cenere con baccia di uetro di lungo collo, e ne stille-  
F ff 2 raj

rai solo la terza parte, e l'altro serba, perche si riuolta in gagliardo, e fittissimo aceto, che non è altro, che cadauero del vino. poiche nè stata cauata fuori la parte più sottile, ch'era l'anima sua. Quello che hai distillato di nuouo, e questo pur di nuouo sempre togliendone la terza parte. Dopo apparecchia vn vase di lungo collo, e più stretto, cioè almeno di tre cubiti, i vetrai lo chiamano mazerazzo, & in questo vase si stili di nuouo, al fin soua la bocca del vase vi si ponga vn pergameno ben tirato, e poi vi s'accommo di il cappello, & acceso il foco di sotto, il sottilissimo spirito del vino non passando la carta passa nel 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 vna pezza di lino, e bruscandolo alla candela si bruscierà tutto, ouero si se butterà sopra vna tauola piana. e dandoui fuoco con vna candela non vi resti cosa bagnata sopra, ne segno oue sia stata. Ma tutta l'importanza è questa, che l'estremità della bocca, e le commissure sieno ben benissimo otturate, & incollate, accioche gli spiriti sottilissimi non volino via per qualsiuoglia busetto, e diuenghino aria. Non è cosa, che sia migliore ad otturare, che la vescica di bue, ouero di altri animali, perche secata in sottili fasciette, e bagnata si riuolghino le fisure de' i vasi, doue si giogono, e si libhino, fra tutte le cose ritiene i vapori, che non volino via. Questo s'osserua nella sua distillations. Quando in vase boglie 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 a poco a poco, che giange al cappello, all'hora per ritrovarsi in freddo, si congela in acqua, e per il becco passa nel recipiente. Hor quel collo, e ventre del vase, ch'è stato tanto tempo infocato, mentre è salito su lo spirito, in breue spatio di tempo, calar à giù regorgitando, e cominciarà dal cappello a raffreddarsi, e poi a poco a poco calando per lo collo, s'andrà raffreddando insin al ventre, fin che nuouo spirito del vino separandosi dalla flamma, cominciarà di nuouo a salir sopra. Noi lasceremo distillar tanto, finche lo spirito del vino passerà insin al recipiente inuisibile, che quando dalla forza del foco, che lo caccia ascenderà anchora la flemma, è che nel cappello si vedranno alcune ampolle, o lacrime discendere, e calar nel recipiente in forma di acqua, all'hora toglì via il cadauero del vino, e poniui sopra del nuouo vino, men-

che mentre nel modo detto ne cauereмо dell' altro Spirito. Petrisimo

Far il medesimo con più breue tempo.

Ma se alcuno ricercarà far questo con più breue tempo, faccia vn vasa darame. Alla grandezza di vn barile in forma di zanca, ma il becco del cappello lungo quindici, o venti piedi, ouero questo becco lo fanno di rama risuoltato in guisa di serpe in molte piegature, e questo passi per mezzo di vn vase di legno piena di acqua fredda, che i vapori passando per quello caldo recipiente, perche doue in tre hore barà stillato la terza parte del vino, tornato di nuouo il distillato, e buttano via quello, ch'è restato di sotto, e di nuouo 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, & l'ultimo è chiuso in ciascuno il suo becco, e li tuoi recipienti. Si pongono li cappelli, e questi s'accomodano ad vn vase di collo più lungo, si legano, che non respirino quel che vien fuori dal più alto cappello, s'è migliore, e più perfetto, quello che vien fuori dal più basso, è l'peggiore, e si serba in disparte, perche sono di diuersè perfettioni, del più alto, è l' più lontano dalle stemma, l'ultimo n'è tutto pieno, e così i mezzani l'humano mezzanamente. Non lasciarò di mostrare

Come si caui l'acqua vite dal mosto.

Senza spesa di carboni, e di legne, perche quello spirito si può dir meritamente cauato senza fuoco, ne a questo vi bisogna artefice industrioso, ma ogni donnicciuola, & ignorante villano lo saprà fare, perche si caua quello spirito dalla uehementia della natura, che da se stessa si separa, senza aiuto di alcuno. Quando il vino tolto dal torchio si pone nella botte, e ne barili, e già comincia con grandissimo feruore a bagliare, sopra nella bocca della botte, vi si accomoda vn collo di legno buso, alto vn cubito, e di sopra vi si accomoda vn cappello, e si ottarano le commisure diligentissimamente, che non respirino con luto. al becco si sottoponga il recipiente, accioche ricua l'acqua, che da quella scorre così da i spiriti del bollente mosto, s'alzano su le sottilissime effalazioni, le quali si volgono in acqua, e perche son nate per peculiar empito, è violenza della natura, ritiene in se

Fff 3 alcune

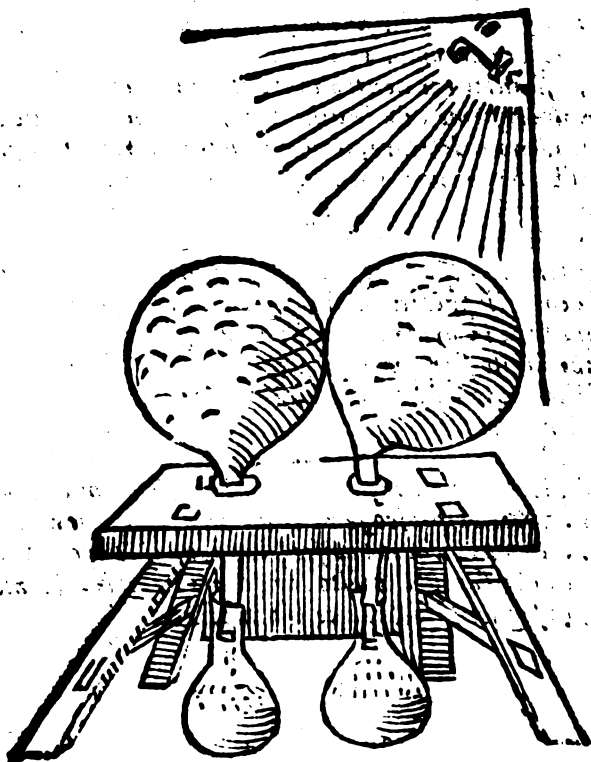
*in se alcune particolari proprietà di le quali hor non le diciamo  
per trattar di quelle al suo luogo.*

### Come si destilli al sole. Cap. IIII.

**POSSIAMO** non sol co'l fuoco, ma con i raggi del sole, e co'l calor del fimo anchor distillare, ma distillando la puzza del fimo infetta l'odor dell'acque, ma il sole caua fuori eccellentissimamente l'acqua, e deueole a molti rimedy, percha la violenza d'el fuoco muta la virtù dell'acque, e li concilia qualità calida, & astringente, laonde l'acque destillate, che deuono seruir per rimedy de gli occhi, li douemo distillar al sole, perche l'acque distillate al fuoco brusciamo gli occhi, e co'l toccargli vi porgono dolore, ma quelle cauate al sole sono piaceuoli, e dolciissime. Se ne ricoglie più acqua al sole, che al fuoco, perche mutata in uapore subito calaua giù non esca al fuoco, che bisogna, che ascendano per violenza del fuoco, & accostano a i lati del uase, e di nuouo calano giù sopra le feccie una gran parte. Hanno anchora alcune altre doti, le quali diremo a suoi luoghi. Oltre a ciò si risparmia molto, perche senza legne, e carbone, e l'assistenza dell'artefice se distilla, percioche ripieni i uasi 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, duo di larghezza, e di tanta lunghezza, che risponda alla quantità delle cose, che s'hanno da distillar cioè, se vorrai distillare gran quantità di robbe, lo farai più lungo, se poca breue. Quella parte del scanno, che hà da star incontro al sole, sia chiusa di tauole, accioche il sole non riscaldi i recipienti, e che sforzi l'acqua di nuouo a salir su. Nel mezo della lunghezza della tauola si cauino buchi capaci de' colli, che vi hanno da intrare. E come il sole uscirà da Gemini (perche di questa contomodi dà non ce ne possiamo seruir se non d'estate) poi poni il scanno incontro al sole la mattina innanzi l'uscita del sole; ci cogliano l'erba, e si purghino della terra, e di ogni altra sporchezza, che vi fusse attaccata, come quelle, che son state calpestrate da huomini, e da animali, o de serpi, o di urine, e sterchi di altri animali, e di simili spetie di sporchezze. Poi accio non imbrattiamo l'acque distil-

distillate, e le facciamo men che chiarissime, parte sbattendole, e parte nettando con panni e finalmente, e pulitamente potrà farsi, si scorbino un poco all'ombra, e dopò se ne riempino grandissimi recipienti, e si butti poi dentro vna ballotta di corde di cembalo di ottone molte insieme, & inuoluppate, che come entrano strette dentro, si vengono a dilatare, accioche quando si riuoltino, non facino cader l'erbe di fuori, poi s'insilza quel collo al buco apparecchiato, e sotto vi si accommodano gli altri recipienti, e con pezze di lino ferrerai le giunture, che non respirino. Questi recipienti fate che nuotino in vasi di bocca larga aperti, pieni di acqua fredda, accioche con più prestezza si congelino i vapori in acqua. Come ogni cosa sarà in ordine, volgili a i raggi seruenti del sole meridiano, che subito si trasmuteranno in vapori, & a goccia a goccia destilleranno ne vasi sottoposti. La sera dopò caduto il sole, togliasi via, e riempi di nuoue herbe. L'erba poligono chiamata volgarmente lingua passerina, rotta in pezzi, e distillata fa vn' acqua assai gioueuole all'infiammationi de gli occhi, & à molti altri morbi. Dall'Hiperico se ne caua vn'acqua, che manda via ogni pasmo, se colui, che lo patisce, bagnerà il luogo, & altre, & altre cose, che sarebbe molto lungo a referirle. Il modo di distillare, la seguente pittura ce lo dimostra.





Come si canino gli olij, & espressione.  
Cap. V.

**H**AVEMO ragionato dell'acque, hor ragionaremo  
de gli olij, & appresso diremo dell'estrabere dell'es-  
sentie. Questi ricercano una diligentissima mano  
di artefice, perche l'eccellentissime virtu delle cose  
principalmente consistono ne gli olij, come nel bu-  
mido, radicale, così nascoste, che non se ne possono auar fuori, se  
non

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 ben 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 da quali se hà da cauar l'olio, bisogna che primo sieno purgati delle scorze, e pellicole, le quali se ne cauano, ò disbatteuole con le mani, ouero aperte con l'unghie, finche se ne cauino fuora quei follicoli, doue sono rinchiusi. Mondati che seranno, si pongono in vn mortaio di marmo, e con pistello di legno si mondino bene, più tele da vna leggiera ruggiada di vino, e poste in vasa di rame stagnato sopra il fuoco, scaldato col fuoco di sotto, riuolgendolo con vn cucchiaro di legno, e come cominciaranno a mandar fuori vn certo grassetto, leua il foco, & habbi apparecchiate due laminette di ferro, della grossezza di vn dito, e di vn piede di larghezza dall'altra parte pianissime, e lisce, che con poco foco si riscaldino, tanto che appena si possino sostenere con i diti, e se ti piace, spargeni vn poco di acqua fredda dentro queste lamine si pongono i semi inuolti in pezze di lino gagliarde, e ponghino sotto il torchio, e si prema, e si raccoglie l'olio. Di nuouo togliendo quello, che è già premuto, e si irruggiada di vino dandogli vn poco di tempo, che se l'abbracci, e di nuouo si riuolti su'l foco, e di nuouo si prema nel modo detto di sopra finche ne sia uscito fuori quanto olio ci era dentro. Altri dopo hauerla posta, e riscaldata, la chiudono in vn sacco di tele ferma, e con vn riuolgimento gagliardo di duo legni in parte contraria, ne cauano fuori l'olio da detta materia. La onde si

### Cauar l'olio liquido dalla noce moscata .

Si carchiamo, si pestano diligentemente in mortaio, e dopo riscaldato in vasa di rame, e riuolto benissimo con gli istrumenti, ma subito uscito fuori si congela. Ma per farlo, che sia liquido, & habbi maggior forza di penetrare, lo distillerai in vna storta più volte, sicche auerrà alla quinta, ouer seiba. O veramente fa l'arena di mare infocata, a buttala sopra quell'olio coli grosso, e meschia, e fa l'adatte, e ponilo in vna storta per la collo, & ponendoui sotto il fuoco alla prima volta ne uscirà liquido. Così anchora

Cauar



## Cauar l'olio de' semi del citro'.

Potremo, ma monde di quelle sue pellicole, e purgate, e col tor-  
obio nel medesimo modo verrà fuori di color d'oro, e ti uscirà la  
quarta parte del suo peso. Rimedio efficacissimo contro i ueleni di  
serpi, e la loro forza d'occidere. Oltre a ciò per cauare l'odore del  
moschio, dell'ambra, e del zibetto, il predetto olio è un gran me-  
struo, e gioua molto a far confettioni di muschio, perche o ranci-  
sce mai, o tardissimamente. Si caua

## L'altre del seme del papauero.

Ne riesce il terzo del suo peso, di color d'oro, e gioua a iuo-  
uamente di far dormire. Co' l' medesimo modo

## L'olio di semi della toloquintida.

Si caua: ma da quei che son pieni, e non uani, di color d'oro,  
da la sesta parte del suo peso, scaccia i uermi, ugenti nel  
uentre de' putti. E caua

## L'olio del seme dell' Anonimo.

Purgato de' suoi follicoli, e ne vien mezza dracma per libra, per  
far biondi com'oro i capelli delle donne. Fassi con artificio as-  
sai differente

## L'olio d'ouua'.

Togli cinquanta ouua, ouer sessanta, bugliate finche diuenghi-  
no dure, togliane le cruste, e cauane i rossi dal mezzo, ponili in un  
uase di rame stagnato dentro, e ponilo su le braggie, e ualbi sempre  
rioluendo con un legno, finche habbino ualato tutta l'humiditate,  
e accessi sotto il foco con più uolentza, uo riuolendo sempre,  
staga intermetter mai, che non si bruscino, e quando uedrai, che  
soderà un certo olio, augmenterai finche l'habbino tutto rimosse,  
scotalo fuori in un uase, e qualche resta ponilo sotto un torchio,  
e premendo con uolentza ne terra fuori l'olio copiosamente, ma  
non così eccellente.

Come

## Come caui l'olio con l'acque. Cap. V I.

**O**R siamo giunti a trattare, come si caui l'olio senza torchio, e cominceremo dagli aromati, semi, frōdi, legni, e ciaschun altro. L'olio, perche non si caua se non per violenza di foco, e perche il grasso sale sū malageuolmente, & i semi aromatici sono delicati, sottili, e se un poco più del debito fintono la forza del foco, subito s'infittano della puzza del bruscato, accioche dunque sendo con maggior uehementia la forza del foco, e sieno sicure dall'austidie non potremo accupar questo se non per mezzo dell'acque. I semi dunque constano d'una essentia sottile, spirituale, e volatile, e per proprietà di natura saleno sū, e volano in alto, onde hauendo per compagna l'acqua nella distillatione, ageuolmente ascendo no: con i vapori. & ascēs nel cappello, così l'olio, come l'acqua in uapore se ne scórrono insieme nel recipiente: Et modo è questo. Bleyanfi semi che s'iano perfettamente maturi, ne freschi, ne molto secchi, ma di buona età, pestensi, e pesti si pongono nell'acqua a molle, che sia di peso quattro volte più de' semi, o veramente che l'acqua auanzi sopra la mistura, almeno per quattro diti. Questi si ponno in uase di rame accioche possano soffrire la forza del uolentissimo foco, poi accendri sotto loro guaiando, accioche l'olio e l'acqua l'uno niatando l'altro, uadano in, e scórroano, poi si para l'acqua dall'olio, come si può. Venghiamo agli esempi. Come

## Cauar l'olio dalla cannella.

Possiamo se noi distillaremo l'acqua di fonte tre, o quattro volte prima, ne uerrà fuori più olio, perche fatta più sottile, acquista più virtù di penetrare da quei rispostigli della massa ne uien a tirar a se l'olio penetrando, e ne lo caua con più profrezza, dunque distillando centotrentacinque libre di acqua in boccia di uetro, come ne sien uenute fuori quaranta libre, destillerai queste quaranta libre finche di queste quaranta ne uengbino fuori quindici, e di nuouo destillando queste quindici, ne caueremo cinque sole. In queste cinque libre di acqua stillata tre volte vi pone

mo una libra di cannella a molle, e poste poi in storta, ouero in  
in bocca, primo verrà fuori un'acqua lattiginosa, insieme con l'o-  
lio dopò vien l'acqua. L'olio va sotto l'acqua, separato dall'acqua,  
come insegnaremo, da una libra di cannella ne vien fuori una  
dramma ordinariamente, usandoui diligenza. Insegnaremo  
anchora.

### Come si possa cauar più olio dalla cannella.

Noi così sogliamo fare per meraviglia, e grandezza dell'arte  
del distillare, habbi un vase discensorio per bagno (di cui ne par-  
leremo un poco più appresso) e pongasi la cannella in una storta  
leggermente rotta in pezzi, accommodato nel suo luogo, e poste  
in bagno dando il foco a poco a poco, ne caueremo un poco di ac-  
qua di cannella, e così facendo per alcuni giorni ne habremo qual-  
che poca quantità, e cauto quella, la riporremo sopra la cannella,  
che di nuovo si bena l'acqua sua, e stia così per un poco, e dan-  
dogli foco, ne verrà fuori l'acqua, & un poco di olio, e così farai la  
terza, e quarta volta, e ne cauerai tanta quantità, che appena il  
crederai, & il medesimo potrai far con gli altri. Nel medesimo  
modo

### Cauar l'olio de' garofoli.

Potremo, dando per ogni libra de garofoli dieci libre d'acqua,  
distillerai come habbiamo detto della cannella, perche ne verrà  
fuori l'acqua, e l'olio di una libra ne cauerai la parte duodeci-  
ma, l'olio seruirà per rimedij ma l'acqua per i conuiti. Così an-  
chora potremo

### Cauar l'olio liquido della noce moschiata.

Pesta in pezzi se la porrai a distillare nell'acqua, e nel distil-  
lare userai la medesima diligenza, che ne gli altri, ne cauerai la  
sesta parte del suo peso, ne cauerai meno, ma assai più gagliardo

### L'olio della vrace, e del pepe.

Caueremo anchora

### L'olio dell'aniso.

E d'una libra d'aniso ne caueremo una oncia di olio. Nel tem-  
po del

po del freddo si gela in forma di canfora, o di neve, l'estate si fa liquido, ma almeno per dieci giorni prima si ponghino a molle nell'acqua, anzi quanto più staranno a molle, più ne cauerai di olio. e nel medesimo modo si caua.

L'olio del finocchio.

Et se ne caua la medesima quantità, quando i semi seranno maturi, e freschi, e d'ano più olio, perche giunge al doppio. Così anchora.

L'olio del cotianno.

Ma se ne caua poca quantità, & è d'una difficilissima distillatione di una libra appena se ne caua una dramma, pur essendo freschi se ne darà più. Et accioche non siamo troppo lungbi del medesimo modo si caua dall'angelica, maiorana, dauco, ruta, rosmarino, petroselino, aneto, e simili semi. Del medesimo modo anchora si caua.

L'olio de' fiori di lauendola, rosmarino, & altri.


I quali quando son secchi non caua no 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 all'alti lati del vase, e di nouo scorrendo in lor stessi, si macerano, e se dopo aggiunge-  
rai dell'acqua, & uferai la medesima diligenza, ne cauerai l'olio se l'acqua scecellente, & odorata. Possiamo con il medesimo artificio

Cauar l'olio de' legni del cipresso, & iunipero.

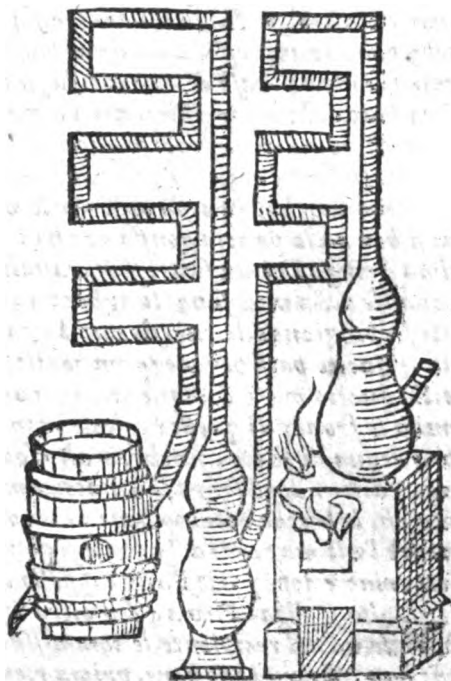
La segatura di detti legni si ponghino a macerare nell'acqua loro, ouero in acqua di fonte, e nel medesimo vase, uferai la medesima diligenza, e ne cauerai l'acqua con l'olio a goccia a goccia, di gagliardissimo odore, e di grandissima virtù. Questa hauemo noi sperimentata; e ne remettiamo all'altre esperienze.

Come

## Come si seperi l'olio dall'acque. Cap. VII.


**V**ANDO si caua l'olio, et l'olio, e l'acqua insieme nel recipiente, si denno separar l'uno da l'altro con ogni diligenza, che se non son ben seperati, l'olio meschiato con quella flemma, non potrà così ben mostrar le sue virtù, laonde bisogna purgarlo, accioche possa ben dimostrar le eccellentissime virtù sue. E questo faremo con destillatione, & operatione, perche ponemo in una storta quella mescolanza di olio, & acqua, ouero in una boccia larga, e con leggerissimo foco di bagno, ne cauaremo l'acqua fuori, e quello che resterà sotto, sarà l'olio. Ma a separar a questo modo è troppo gran fatica, onde sono da inuestigarsi vasi fatti con industria a questa separatione, co' cui aiuto le purgaremo da ogni seccie, & acqua, e resterà l'olio puro. Habbi si dunque un vase di vetro, che di sopra sia aperto, e poi restringendosi in se stesso a poco, a poco, sia tanto che si restringa in una strettissima canna, a modo di embuto, in questo porremo l'acqua già destillata, la qual venne fuori mischiata con l'olio, lascia star così per un poco che l'olio andrà a galla, e tutta l'acqua si ricoglierà nel fondo, ma co' l dito picciolo della mano terremo otturato il buco di sotto, così aprendo il dito l'acqua vien fuori, e l'olio resterà sopra seperato, quando verrà al' estremità della canna, e l'olio sarà vicino al dito chiudi bene, & aprendo mezo il buco, fanne uscire l'acqua a poco a poco a goccia fin tanto, che tutta ne sia uscita fuori. Al' hora potrai l'olio in un' altro vase. È stato anchora inuestigato ingegnossissimamente un' altro vase. Si fa un vase di ventre gonfio; e' l collo stretto, nel cui mezo ci è un buco sottilissimo, pongasi in questo vase l'olio meschiato con l'acqua, l'acqua andrà al fondo, e l'olio nel collo stretto, aggiungerai acqua nel collo perche calando l'acqua già farà salir più alto l'olio, finche gionga a quel buco picciolo, e come l'olio farà iui giunto, inchinando il vase pian piano, verrà fuori l'olio per quel buco. Come non ne vien più fuori, giungi acqua a poco a poco, che l'olio salirà insin al' oroscio, & inchinandolo di nuouo, trasfondilo in altro vase, ma sempre che l'olio cala sotto acqua pongasi l'olio, e l'acqua in una scudella piana ouero

*ouerò altro vase piano, e vi porremo una fascietta di ferro, ouero vn licinso di bombace, e ne cauerai l'acqua di fuori a stille, e nel fonda del vase trouerete l'olio purissimo.*

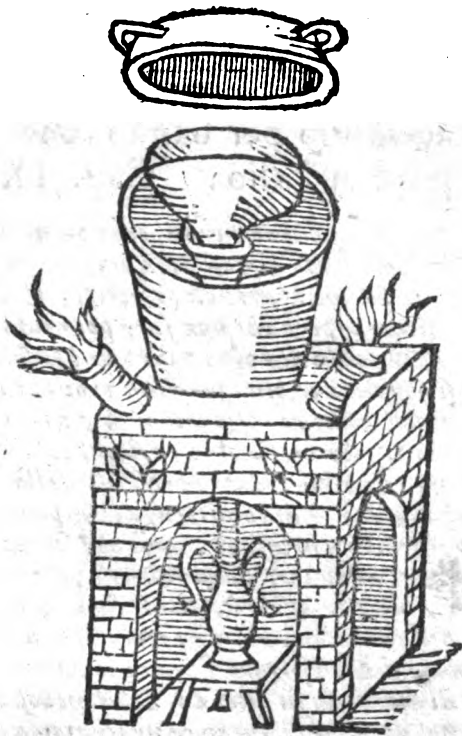


**Come si facci vn vase, che caui l'olio senza tema di bruscarsi, e se ne caui più quantità.**

**Cap. V I I I.**

**P**OTREMO con varie sorti di vase cauar diuersi  
 sorti di acque, e d'olij, de quali ne hò trouato vno  
 che per qualsiuoglia grandissima uehemenza di fo-  
 co senza tema di bruscarsi possiamo cauar olio, e  
 in maggior quantità di qualsiuoglia altro modo, an-  
 zi di lui ce ne potremo seruir in diuersi usi. Faccesi dunque di ra-

me un vase in forma di uouo, che capisca quanto la mettà di un barile volgare, nella cima habbia vn buco di tanta larghezza, che basti à dar luogho al braccio, che v'entri, & esca fuori, per quãdo bisognarà lauari ouero quando habbiamo a distillare a vicenda hor vn seme, hor vn'altro, sia stagnato dentro sopra questo vase si facci il cappello pur di rame assai alto, & al basso habbi vn buco, che possa capir il collo del vase detto, e con la sua bocca, chiuda benissimo l'altra bocca, che non respiri. nella cima del cappello sia vn canal di rame di quindici, ò vinti piedi, riuolto in se stesso con torti, e varij riuolgimenti, accioche più comodamente si possa portar, & occupi manco luogho, e questo passi per lo ventre di vn'altro vase, il qual si ben hà la pancia gonfia, ma non tanto quanto il orimo, la cima stringasi in vn sottilissimo canale, e che passi dentro vn'altro canale della medesima lunghezza, e vada pur così sontuosamente serpeggiando, la cui estrema bocca entri in vn'altro canale dritto, e questo passi per mezzo vn barile, e di quà vada nel recipiente. Di questo modo dunque ce ne seruiremo. Pongasi nel vase i semi, o le frondi di quelli tagliati in minimi pezzi, ponendoui di sopra acqua di fonte, finche sia alta sopra le frondi per quattro, o cinque diti, e dopò sopra se gli accomodi il cappello, e s'usi diligenza, che le bocche entrino bene ne' loro buchi, e si serino bene le giunture l'ultima parte del canale si ponghi nel vase e le bocche ben otturino, e dopò posto l'alto cappello di sopra all'estremo del canal riuolto si põga dietro a quell'altro dritto, il qual passando per lo barrile, vada nel recipiente, le commissure se restano aperte per qualche loco, si chiudano bene, prima riempendole di stoppa, dopò con farina di frumento, e bianco d'ouo meschiati s'incollino, ponendoui di sopra fasciette di vesica, e legato sopra bene con cordelline. perche quando per la vehementia del foco verando sù i vapori, si fanno per lo camino tanto sottili, che sbalzano fuori per ogni picciola, e minima apertura, che per poterle seruar tutte, quasi sia vana ogni fatica. Il barile si riempia di acqua fredda, e se col tempo viene a riscaldarsi, aperto il caualletto se ne caui fuori, e si riempia di acqua fredda, accioche con l'infusione della nuoua acqua, sempre quel canale stia freddo. Sempre dunque s'aggiunga foco sotto, accioche le cose che stan dentro al vase di rame bugliano, ma da principio leggiero, e cresca a poco a poco, e finalmente cresca tanto, che per forza del foco urgente, i vapori, che passano per i retorti canali, come si volessero far forza di spezzare



rare il vase, faccino strepito. Così nel vase di sotto l'acqua che re-  
 sta flemmatica per i canali ritorti va in alto, e poi passando per  
 quel canal freddo costretti in acqua, regurtiranno nel recipiente.  
 Ma se la cōtinua bollitione macasse l'acqua il vase di rame, da ū  
 canto habbi vn canaletto, con il suo caualletto, per il quale rifun-  
 dendo dentro l'acqua calda si torni a riempire, e poi si ferri il ca-  
 nalletto, che nō rifati, poi si seperi l'olio da l'acqua con il separa-  
 torio, e se potrà con vn altro vase purificarsi, e sepeararsi. Di quan-  
 ti istrumenti m'è accaduto di vedere, niuno ne hò visto, che bab-  
 bi cauato olio con più abondanza, ne con minor fatica, o industria  
 così dalle frondi, fiori, aromati, resine, legni senza tema di bru-  
 Ggg sciarsi

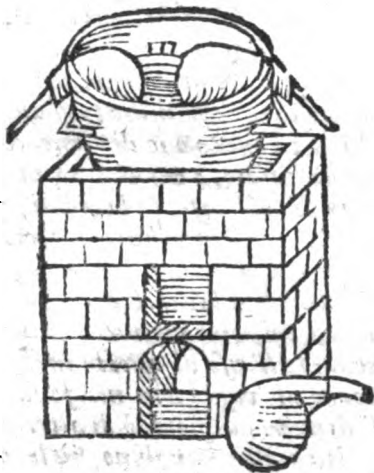


*sciarsi con gagliardissimo foco potremo cauare, come da grani di giunipero, e da altri.*

## Fare vn discensorio per bagno, che scendendo giù caui l'olio. Cap. IX.

**O** non posso contenermi, che non narri in questo loco una sorte di vase del quale mi soglio seruire per alcuni miei particolari secreti, & è di mia inuentione, e spero, che non sarà poco caro a gl'ingegniossi, il qual tolti ogni paura di bruscarsi, d'ogni sottilissima cosa se possa cauare olio, perche si trouano molti fiori sottilissimi, o leaginosi, come di rosmarino, di giunipero, e di altri, di utuscio, ambra, zibetto, succino, e simili cose de' quali si caua olio odoratissimo, & assai lodato, per l'uso della medicina, ma di essenza così delicata, e di consistenza, che pur sentono la violenza del foco, che non si bruscino, come che senza la violenza di fuoco le cose pingue non vogliono salir su nel lambicco, ne se vogliono cauare olio. Noi per vscir da questi fastidij trouaremo una sorte di vase, nel quale senza alcuna tema di bruscamento, e fatica, l'olio caderà giù. Formasi dunque il vase di rame in forma di vn ouo di duo piedi di altezza, della medesima larghezza, diuiso alla cima, accioche di quello ce ne seruiamo come per couerchio, e lo riceua nel suo seno, e le bocche sieno così bene agiustate insieme, che si possano ben chiudere, & aprire. Nel vase di sotto, & intorno al mezo, per spatio di vn mezo piede lontano dalla bocca, come nell'huomo il setto trauerso, vi si accomodi una lamina di rame che acconciamente si possa ponere, e leuare, nella cui rotundità si facciano tre busi, che possano riceuere i fondi di tre storte, & il restante piano della lamina, sù tutta busato, poi sarà sottilmente, accioche bugliando l'acqua, gli ardentissimi spiriti dell'acqua possano venir di sopra. Da i lati del vase, si facciano tre burati, per li quali possano passar i colli delle tre storte, sieno saldati con i suoi canali, che dopo passati i colli, si possano cospir con la stoppa, e ligar sopra poi con le vessiche, che non ne possano vscir una minima quantità di acqua, & di fiato. Quando dunque vogliamo cominciare ad ocerare, si riempiano le storte di quello che

Vogliamo distillare, poi s'infilzano i calli delle storse per quei buchi, e le calate n' buchi sopra la lamina, che sieno un poco elevati, e se vi resta alcun spatio tra il collo della storta, e'l buco del canale, si riempia di stoppa, e s'incasti bene, e sopra vi s'accomodino le vesicche, riempiasi il vase d'acqua, e stia meno l'acqua tre diti sotto i fondi delle storse, poi chiudi il vase, e chiuse anchora benissimo le giunture, e ligate con le vesicche, accioche la forza de' vapori elevati dal foco non mandino per aria il detto couerchio, e dando l'acqua bugliente nella faccia de gli operarij, e di coloro, che vi stando presenti li dispalpino insin all'ossa. Poi accesoui sotto il foco si riscaldi l'acqua a poco a poco fin tanto che sia ardentissimo, casi buglierà l'acqua, e s'udirà di fuori il strepito, che faranno i spiriti dal buglire, che vi dan terrore, uscirà prima l'acqua, poi l'olio con l'acqua. Ne posso contenermi che non vi insegni anchora di far un altro vase inventato da me alla medesima operatione. Facciasi un mezo ovo di rame, comè prima habuemo detto, e nel mezo sia busato, a cui vi si aggiunga un canale, il qual giunga insin 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 ricuano la bocca grande, a questo vase vi si accomodi il couerchio, accioche acconciamente si possa ponere, e incollarfi, come prima dicemmo. Poi bisogna farsi il fornello accomodato all'uso di questo instrumento, perche s'accende il foco d'intorno al vase, non nel fondo. Ecco l'uso. Ripieno che sia il vase di vetro, di fiori, ò di altra materia, e postoui le corde di cembalo, che non venghino giù le cose, che vi stanno nel ventre, se infilzi il sollo 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 couerchio, sotto il forno si pone poi il recipiente, accioche riceua l'olio, che cade da sopra a goccia a goccia, poi se gli accende il foco d'intorno, che i lati del vase si riscaldino, e mentre son spinti dalla violenza del foco, gli ardentissimi vapori dell'acqua saliscono su, e per le volte del couerchio reuerberano sopra il dosso della boccia, per la cui violenza l'aque, l'olio conuersi in vapori. se ne cadono nel recipiente di sotto.



*Noi vi giungeremo alcuni essemplj di quelle cose, che habbiamo sperimentate, come volendo cauare*

#### **L'olio de' fiori del rosmarino.**

*Riempianfi le storta de' fiori, e delle frondi del rosmarino, e poi s'accomodino nel vase, & accessou sotto il fuoco, primo vi si fusori l'acqua, poi l'olio di color d'oro di grandissimo, e uehentissimo odore, di cui poche gocce uagliano à grandissime malatie, & a mandar via crudeli dolori, come habbiamo sperimentato. Ne cauerai più tosto l'olio, se prima le porrai a macerare nell'acqua disto stand per una settimana. Nel medesimo modo si caua*

*L'olio*

## L'olio delle scorze di cetro.

Quando le cetre sono perfettamente mature, si grattuggia la scorza con un pezzo di ferro, quella limatura poi si pone in vase, e si pone sotto al fumo a macerarsi per dieci giorni bene chiusa, poi si accomodano nel vase di rame, & accesi sotto il fuoco, distillara fuori l'olio con l'acqua d'un odor giocondissimo, e suavissimo. Il medesimo auxi ene delle scorze del melarancio, e de limoni. In quei luoghi che non vi pervengono i fiori, e frutti, di melaranci, si pigliano le cime tenere di quelli, e spezzati in pezzi si pongono nel vase a distillare. Così anchora

## L'olio delle rose, e de fiori de melaranci.

Si e' acqua eccellentissimo, & odoratissimo. Si come habbiamo detto si mette in vase, e si distilla, ma perche appena l'olio si conosce dall'acqua, si mette l'acqua in vase di lungo, e stretto collo, e ben vitruato, si pone al Sole, e sopra vi ascendera a poco a poco un olio eccellentissimo, imbina il vase, e ricuilo, e con una penna ricogli quello che va nuotando. Si e' anchora

## Del belzuino vn olio odorato.

Si pone il belzuino in vase di vetro, e quello si pone nel rame, e senza timor che puzzi di brusciato, accresciuto il fuoco, ne uscirà fuori un olio odoratissimo, del quale ne serviremo per i profumi eccellentissimi, così anchora del storace liquido, del calamite, del laudano, e dell'altre gomme. Se voi cauar

## Olio di muschio, ambra, e zibetto.

Con niun vase piu comodamente, ne di artificio, ne di fatica cauerai 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 vebimentia di foco, che non si bruci tutta la quantita, e puzzi d'un horribile, e pestifero odore; ma con questo modo lo cauerai agevolissimamente di fuori; ne solo questi, ma tutti quelli aromatici di sopra narrati, con questo artificio ne cauerai olei pretiosi.

## Come si caui l'olio delle Resine. Cap. X.

**S** E ben il cauar l'olio delle Resine è sopra particolare, la quale se bene è simile à quello, che habbiamo trat-  
tate di sopra, cioè mischiando con l'acqua, e facen-  
dole così macerare per molti giorni, e poi passate all'ul-  
timo nel vase del rame, con la forza d'un gagliar-  
dissimo fuoco si caua fuori l'olio con l'acqua, ma ne vien fuori pe-  
oca quantità, e principalmente di odor gratissimo, senza puzza  
di brusciato, come dall'oppoponaca, galbano, storace, e ne gli altri  
si fa communalmente. Ma altrimenti si destillano per cenere, ma  
con questo modo si ricerca l'assistenza dell'artefice, e con una sin-  
gular, e grandissima diligenza, e con artificio di molta destrez-  
za, che meriteuolmente possa dirsi più tosto artificiosa, che fatica-  
sa. Noi porremo l'esempio come possiamo

## Cauar l'olio del belzuino.

Ponghisi a molle il belzuino in acque di rose, ouero senz'acqua,  
pongasi in una storta di vetro di poca inclinazione, gli Alchimisti  
lo chiamano leuto, poi si põga quel vase nell'arena, si che l'arena  
stia nel fondo e trà i lati del vase, e la storta stia nel mezzo, il collo  
passi nel recipiente, e sia il ventre assai gonfio, accendasi sotto il fo-  
co a poco, a poco, e senza fretta, e violenza di fuoco, ma con destrez-  
za, e opra accomodata destillerai l'acqua, e poi augumentando  
il foco vien l'olio fuori, ne tanto gagliarà, che minacci bruscia-  
mento delle fecie, e puzze, ma debasi obseruare la via di mezzo.  
I vapori dell'olio riempiranno tutto il recipiente, e poi risoltandosi  
in certa crebbezza, diueranno in certi fiocchi di bombace vicino  
a i lati del vase, e accostati nel mezzo, che non si possa guardar co-  
sa più degna, poi riuscirà in certe bolle, e poi in olio, e caderà nel  
fondo del vase conseruandò sempre il medesimo tenor del foco, fin  
che sieno disseccati insin alle fecie, poi cava via il foco da fatto,  
perche stà in pericolo di bruscarsi. Si caua nel medesimo modo.

## L'oglio di Storace.

Si è liquido con soauo foco subito scorre, e è di un odor veh-  
mentissimo, che non è cosa, che penetri più acutamente, à quel det-  
to calamite ci vuol foco più gagliardetto, come quello, di chi ti sei  
seruuto nel belgiuino, stando in ceruello, perche un poco solo di fo-  
co souerchio si bruscia. Di simil modo suda

L'oglio

## L'olio di Laudano.

Rompasi lo Laudano, e stia per quindici giorni a molle nell'acqua vite, ò nel vin greco, almeno per dieci, perche quanto piu lungo tempo lo macererai, tanto piu presto ne cauerai l'olio. La fece tanto, che verrà primo l'acqua, e poi a goccia fuori ne verrà l'olio. Così ancora ne verrà fuori

## L'olio di Terebentina.

Questo si fa ageuolmente, perche si caua con lento foco, ma bisogna usar gran diligenza, che il fumo non passi fuor le giunture, perche tira a se il foco, come la calamità il ferro, e quello entrando nel vase, con grandissima mal agevolezza estinguerassi, come auuicne medesimamente cauandosi.

## L'olio d'oliua, e di lino.

Si se destillerà l'olio comune, passará con grandissima difficoltà, ma augmentato il foco, verrà fuori in sei hore con grandissima diligenza, che non s'infocchino le cenere, & il vase, perche si attacca la fiamma dentro, e rompendo il vase, alza la fiamma tanto in alto, che arriua a trarsi, e però hauendosi a cauar l'olio di questi, causi nelle fiamme a volta, e di qua coloro, che fanno le compositioni per i suochi artificiali, meschiano in quelle misture oli distillati, perche non è cosa che piu volentieri tiri a se la fiamma, e la butti di lontano, e si estingue malageuolmente.

## Come con diuersi arteficij, si cauino gl'olei delle rose. Cap. XI.




Perche sono diuerse le nature delle cose da distillarsi, e però, varij, e diuersi bisogna, che sieno gli artefici di cauarli, perche alcuni semplici sono, che quando sentono la violenza del foco saliscono su, 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 ritrouati varij modi di cauar olei. Noi adurremo alcuni esempi di questi, accioche coloro, che si dilettano di questa arte, da questi imparino a cauar da tutte le cose gli olij, come vogliono, con questo modo s'apparecchia

## L'olio del miele.

Con gran difficoltà si caua l'olio del miele, perche sentendo ogni

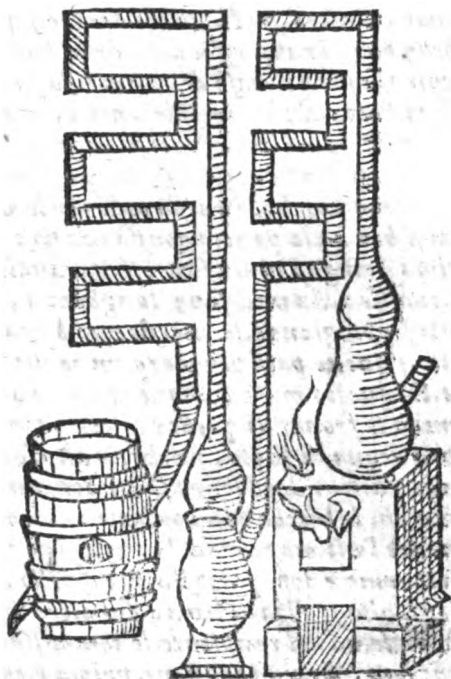
Ggg 4 picciolo

## Come si seperi l'olio dall'acque. Cap. VII.


**V**ANDO si caua l'olio, et l'olio, e l'acqua insieme nel recipiente, si denno separar l'uno da l'altro con ogni diligenza, che se non son ben separati, l'olio meschiato con quella stemma, 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, ouero in una boccia larga, e con leggerissimo foco di bagno, ne cauaremo l'acqua fuori, & quello che resterà sotto, sarà l'olio. Ma a separar a questo modo è troppo gran fatica, onde sono da inuestigarsi vasi fatti con industria a questa separatione, co' i cui aiuti se purgaremo da ogni seccie, & acqua, e resterà l'olio puro. Habbisi dunque un vase di vetro, che di sopra sia aperto, e poi restringendosi in se stesso a poco, a poco, sia tanto che si restringa in una strettissima canna, a 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 a galla, e tutta l'acqua si ricoglierà nel fondo, ma co' l 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'abbotte della canna, e l'olio sarà vicino al dito chiudendo bene, & aprendo mezo il buco, fanno uscir l'acqua a poco a poco a goccia fin tanto, che tutta ne sia uscita fuori. All'hora porrai l'olio in un'altro vase. È stato anchora inuestigato ingegnossimamente un'altro vase. Si fa un vase di ventre gonfio; e' l collo stretto, nel cui mezo 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, aggiungerai acqua nel collo perche calando l'acqua già farà salir più alto l'olio, finche gionga a quel buco picciolo, e come l'olio farà iui giunto, inchinando il vase pian piano, verrà fuori l'olio per quel buco. Come non ne vien più fuori, giongi acqua a poco a poco, che l'olio salirà infin al cavaletto, & inchinandolo di nuouo, trasfondilo in altro vase, ma sempre che l'olio cala sotto acqua pongasi l'olio, e l'acqua in una scudella piana.

ouero

ouerò altro vase piano, e vi porremo una fascietta di ferro, ouero vn licinio di bombace, e ne cauerai l'acqua di fuori a stille, e nel fonda del vase trouerete l'olio purissimo.

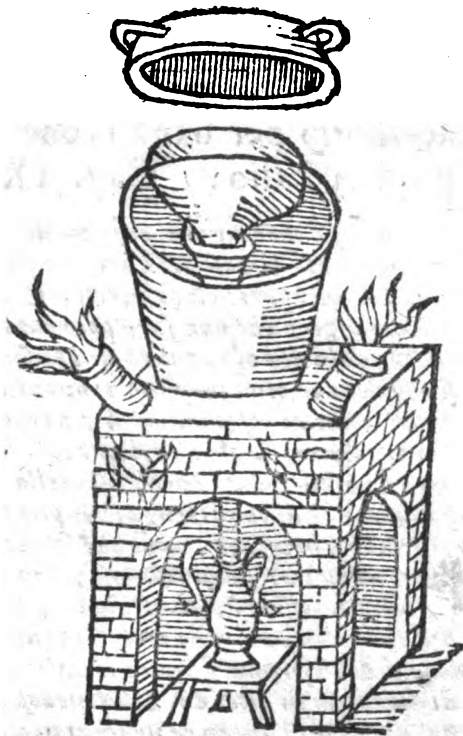


**Come si facci vn vase, che caui l'olio senza tema di bruscarsi, e se ne caui più quantità.**  
**Cap. VII.**

**OTREMO** con varie sorti di vasi cauar diuersi  
 sorti di acque, e d'olij, de quali ne hò trouato vno,  
 che per qualsuoglia grandissima uehemenza di fo-  
 ce senza tema di bruscarsi possiamo cauar olio, &  
 in magior quantità di qualsuoglia altro mouo, an-  
 zi di luce ne potremo seruir in diuersi usi. Facissi dunque di ra-



me un vase in forma di uouo, che capisca quanto la mettà di un barile volgare, nella cima habbia vn buco di tanta larghezza, che basti a dar luogo al braccio, che v'entri, & esca fuori, per quãdo bisognarà lauari ouero quando habbiamo a distillare a uicenda hor vn seme, hor vn altro, sia stagnato dentro sopra questo vase si facci il cappello pur di rame assai alto, & al basso habbi vn buco, che possa capir il collo del vase detto, e con la sua bocca, chiuda benissimo l'altra bocca, che non respiri, nella cima del cappello sia vn canal di rame di quindici, ò vinti piedi, riuolto in se stesso con torti, e varij riuolgimenti, accioche più comodamente si possa portar, & occupi manco luogo, e questo passi per lo ventre di vn altro vase, il qual si ben hà la pancia gonfia, ma non tanto quanto il primo, la cima stringasi in vn sottilissimo canale, e che passi dentro vn altro canale della medesima lunghezza, e vada pur così sontuosamente serpeggiando, la cui estrema bocca entri in vn altro canale dritto, e questo passi per mezo vn barile, e di quà vada nel recipiente. Di questo modo dunque ce ne seruiremo. Pongasi nel vase i semi, o le frondi di quelli tagliati in minimi pezzi, ponendoui di sopra acqua di fonte, finche sia alta sopra le frondi per quattro, o cinque diti, e dopò sopra se gli accomodi il cappello, e s'usi diligenza, che le boeche entrino bene ne' loro buchi, e si serrino bene le giunture l'ultima parte del canale si ponghi nel vase e le bocche ben otturino, e dopò posto l'alto cappello di sopra all'estremo del canal riuolto, si põga d'etro a quell'altro dritto, il qual passando per lo barrile, vada nel recipiente, le commissure se restano aperte per qualche loco, si chiudano bene, prima riempiedole di stoppa, dopò con farina di frumento, e bianco d'ouo meschiati s'incollino, ponendoui di sopra fasciette di vestica, e ligato sopra bene con cordelline, perche quando per la vehementia del foco verando su i vapori, si fanno per lo camino tanto sottili, che sbalzano fuori per ogni picciola, e minima apertura, che per poterle serrar tutte, quasi sia vana ogni fatica. Il barile si riempia di acqua fredda, e se co' l tempo viene a riscaldarsi, apertis il caualletto se ne caui fuori, e si riempia di acqua fredda, accioche con l'infusione della nuoua acqua, sempre quel canale stia freddo. Sempre dunque s'aggiunga foco sotto, accioche le cose che stan dentro al vase di rame bugliano, ma da principio leggiero, e cresca a poco a poco, e finalmente cresca tanto, che per forza del foco urgente, i vapori, che passano per i retorti canali, come si volessero far forza di spezzare



*zare il vase, faccino strepito. Così nel vase di sotto l'acqua che resta stemmatica per i canali ritorti va in alto, e poi passando per quel canal freddo esbretti in acqua, regurtiranno nel recipiente. Ma se la cõtina bollitione maceffe l'acqua il vase di rame, da sì tanto habbi vn canaletto, con il suo caualletto, per il quale risfondendo dentro l'acqua calda si torni a riempire, e poi si ferri il canaletto, che nõ rifiati, poi si se peri l'olio da l'acqua con il separatorio. e se potrà con vn altro vase purificarfi, e sepeararsi. Di quanti istrumenti m'è accaduto di vedere, niuno ne hò visto, che habbi cauato olio con più abbondanza, ne con minor fatica, o industria così dalle frondi, fiori. aromati, resine, legni senza tema di bru-*

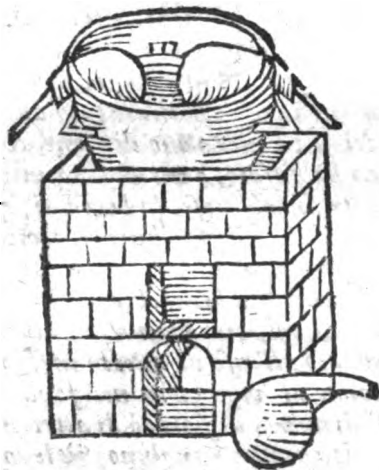
G g g    sci. r. f.

*sciarfi con gagliardissimo foco potremo cauare, come da grani di giunipero, e da altri.*

## Fare vn discensorio per bagno, che scendendo giù caui l'olio. Cap. IX.

**O** non posso contenermi, che non narri in questo loco una sorte di vase del quale mi soglio seruire per alcuni miei particolari secreti, & è di mia inuentione, e spero, che non sarà poco caro a gl'ingegniossi, il qual toltà ogni paura di bruscarsi, d'ogni sottilissima cosa si possa cauar olio, perche si trouano molti fiori sottilissimi, o leaginosi, come di rosmarino, di giunipero, e di altri, di muscchio, ambrà, zibetto, succino, e simili cose di quali si caua olio odoratissimo, & assai lodato, per l'uso della medicina, ma di essenza così delicata, e di consistenza, che pur sentono la violenza del foco, che non si bruscino, come che senza la violenza di fuoco le cose pingue non vogliono salir sì nel lambicco, ne se ne può cauar olio. Noi per uscìr da questi fastidij trouarèmo una sorte di vase, nel quale senza alcuna tema di bruscamento, e fatica, l'olio caderà giù. Formasi dunque il vase di rame in forma di vn ouo di duo piedi di altezza, della medesima larghezza, diuiso alla cima, accioche di quello ce ne seruiamo come per couerchio, e lo riceua nel suo seno, e le bocche sieno così bene agiustate insieme, che si possano ben chiudere, & aprire. Nel vase di sotto, d'intorno al mezo, per spatio di vn mezo piede lontano dalla botte, come nell'huomo il setto trauerso, vi si accomodi una lamina di rame che acconciamente si possa ponere, e leuare, nella cui rotondità si facciano tre buchi, che possano riceuere i fondi di tre storte, & il restante piano della lamina, sì tutto busato, poi sarà sottilmente, accioche bugliando l'acqua, gli ardentissimi spiriti dell'acqua possano venir di sopra. Da i lati del vase, si facciano tre burbi, per li quali possano passar i colli delle tre storte, sieno saldati con i suoi canali, che dopo passati i colli, si possano costipar con la stoppa, e ligar sopra poi con le vessicbe, che non ne possano uscìr una minima quantità di acqua, ò di fiato. Quando dunque vogliamo cominciare ad oerare, si ricingiano le storte di quello che

Vogliamo distillare, poi s'infiltano i colli delle storse per quei buchi, e le calate v' buchi sopra la lamina, che sieno un poco elevati, e se vi resta alcun spatio tra il collo della storta, e' il buco del canale, si riempia di stoppa, e s'incasci bene, e sopra vi s'accomodino le vesicche, riempiasi il vase d'acqua, e sia meno l'acqua tre diti sotto i fondi delle storse, poi chiudi il vase, e chiuse anchora benissimo le giunture, e ligate con le vesicche, accioche la forza de' vapori elevati dal foco non mandino per aria il detto couercbio, e dando l'acqua bugliante nella faccia de gli operarij, e di coloro, che vi stando presenti li dispaipino insin all'olla. Poi accesoui sotto il foco si riscaldi l'acqua a poco a poco fin tanto che sia ardentissimo, casi bugliera l'acqua, e s'udirà di fuori il strepito, che faranno i spiriti dal buglire, che vi dan terrore, uscira prima l'acqua, poi l'olio con l'acqua. Ne posso contenermi che non vi insegna anchora di far un altro vase inuentato da me alla medesima operatione. Facciasi un mezo ouo di rame, come prima habuemo detto, e nel mezo sia busato, a cui vi si aggiunga un canale, il qual giunga insin alla fin del vase, la bocca di sopra sia aperta come una bocca di trombetta, o di tamburro, accioche per quello si possa trasmettere il collo del vase, le parti riceuano la bocca grande, a questo vase vi si accomodi il couercbio, accioche acconciamente si possa ponere, e incollarfi, come prima dicemmo. Poi bisogna farsi il fornello accomodato all' uso di questo instrumento, perche s'accende il foco d'intorno al vase, non nel fondo. Ecco l'uso. Ripieno che sia il vase di vetro, di fiori, o di altra materia, e postoui le corde di sambalo, che non venghino giù le cose, che vi stanno nel ventre, se infilzi il sollo 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 couercbio, sotto il forno si pone poi il recipiente, accioche riceua l'olio, che cade da sopra a goccia a goccia, poi se gli accende il foco d'intorno, che i lati del vase si riscaldino, e mentre son spinti dalla violenza del foco, gli ardentissimi vapori dell'acqua saliscono su, e per le volte del couercbio reuerberano sopra il dosso della boccia, per la cui violenza l'aerque, l'olio conuersi in vapori. se ne cadono nel recipiente di sotto.



*Noi vi giungeremo alcuni essemj di quelle cose, che habbiamo sperimentate, come volendo causare*

**L'olio de' fiori del rosmarino.**

*Riempiansi le fiora de' fiori, e delle frondi del rosmarino, e poi s'accomodino nel vase, & accesoui sotto il fuoco, primo vi' fuori l'acqua, poi l'olio di color d'oro di grandissimo, e veventissimo odore, di cui poche gocce vagliono à grandissime malatie, & a mandar via crudeli dolori, come habbiamo sperimentato. Ne cauerai più tosto l'olio, se prima le porrai a macerare nell'acqua disjstand per una settimana. Nel medesimo modo si caua*

**L'olio**

## L'olio delle scorze di cetro.

Quando le cetre sono perfettamente mature, si grattuggia la  
 ca con un pezzo di ferro, quella limatura poi si pone  
 asci, e si pone sotto al fumo a mischiarsi per dieci giorni b. n.  
 fa, poi si acromodano nel vase di rame, & accessi sotto il fo-  
 ballano fuori l'olio con l'acqua d'un odor giocondissimo, e sua-  
 mo. Il medesimo auxione delle scorze del mela arancio, e de  
 nio. In questi luoghi non si perungono i fiori, e frutti, e  
 rana, si pigliano le cime tenere di quelli, e spezzati in pez-  
 si pongono nel vase a distillare. Così anchora

## L'olio delle rose, e de fiori de melaranci.

caua eccellentissimo, & odoratissimo. Si come habbiamo detto  
 te in vase, e si destilla, ma perche appena l'olio si conosce dal-  
 us, si mette l'acqua in vase di lungo, e stretto collo, e ben ve-  
 do, si pone al Sole, e sopra vi ascendera a poco a poco un olio  
 entissimo, imbina il vase, e ricuilo, e con una penna rico-  
 ello che va nuotando. Si caua anchora

## Del belzuino vn olio odorato.

pone il belzuino in vase di vetro, e quello si pone nel rame,  
 ca timor che puzzi di bruscato, accresciuto il fuoco, ne uscì-  
 ori un olio odoratissimo, del quale ne seruiremo per i profumi  
 intissimi, così anchora del storace liquido, del calamite, del  
 mo, e dell'altri gomme. Se voi cauar

## Olio di muschio, ambra, e zibetto.

n. niun vase piu comodamente, ne di artificio, ne di fatica  
 di olio pretiosissimo dal muschio, ambra, e zibetto, che di  
 , che habbiamo detto di sopra, perche questi sono d'una essen-  
 i desticata, che non possono sostenere nulla picciolissima ve-  
 tia di foco, che non si bruscì tutta la quantita, e puzzi d'un  
 vile, e pestifero odore, ma con questo modo lo cauerai ageno-  
 imente di fuori, ne solo questi, ma tutti quelli aromatici di  
 narrati, con questo artificio ne cauerai olei pretiosi.

## Come si caui l'olio delle Resine. Cap. X.

**S** E ben il cauar l'olio delle Resine sopra particolare, la quale se bene è simile à quello, che habbiamo trattato di sopra, cioè mischiando con l'acqua, e facendole così macerare per molti giorni, e poi poste all'ultimo nel vase del rame, con la forza d'un gagliardissimo fuoco si caua fuori l'olio con l'acqua, ma ne vien fuori poca quantità, e principalmente di odor gratissimo, senza puzza di brusciato, come dall'oppoponaca, galbano, storace, e ne gli altri si fa communalmente. Ma altrimenti si destillano per cenere, ma con questo modo si ricerca l'assistenza dell'artefice, e con una singular, e grandissima diligenza, e con artificio di molta destrezza, che meriteuolmente possa dirsi più tosto artificiosa, che fatiosa. Noi porremo l'esempio come possiamo

## Cauar l'olio del belzuino.

Ponghisi a molle il belzuino in acque di rose, ouero senz'acqua, pongasi in vna storta di vetro di poca inclinazione, gli Alchimisti lo chiamano leuto, poi si põga quel vase nell'arena, si che l'arena stia nel fondo e trà i lati del vase, e la storta stia nel mezzo, il collo passi nel recipiente, e sia il ventre assai gonfo, accendasi sotto il foco a poco, a poco, e senza fretta, e violenza di fuoco, ma con destrezza, e opra accommodata destillerai l'acqua, e poi augumentando il foco vien l'olio fuori, ne tanta gagliardò, che minacci brusciamento delle feccie, e puzze, ma debasi obseruare la via di mezzo. I vapori dell'olio riempiranno tutto il recipiente, e poi risoltandosi in certa crassezza, diueranno in certi fiocchi di bombace vicino a i lati del vase, e accostati nel mezzo, che non si possa guardar cosa più degna, poi riuscirà in certe bolle, e poi in olio, e caderà nel fondo del vase conseruandò sempre il medesimo tenor del foco, fin che sieno disseccati insin alle feccie, poi caua via il foco da fatto, perche stà in pericolo di brusciarsi. Si caua nel medesimo modo

## L'oglio di Storace.

Si è liquido con soaue foco subito scorre, e è di vn odor vehementissimo, che non è cosa, che penetri più acutamente, à quel detto calamite ci vuol foco più gagliardetto, come quello, di chi ti seà struito nel belgiuino, stando in ceruello, perche vn poco solo di fuoco souerchio si bruscia. Di simil modo suda

L'oglio

## L'olio di Laudano.

*Rompasi lo Laudano, e sia per quindici giorni a molle nell'acqua vite, ò nel vin greco, almeno per dieci, perche quanto piu lungo tempo lo macererai, tanto piu presto ne cauerai l'olio. La feccanto, che verrà primo l'acqua, e poi a goccia fuori ne verrà l'olio. Così ancora ne verrà fuori*

## L'olio di Terebentina.

*Questo si fa ageuolmente, perche si caua con lento foco, ma bisogna usar gran diligenza, che il fumo non passi fuor le giunture, perche tira a se il foco, come la calamità il ferro, e quello entrando nel vase, con grandissima mal ageuolezza estinguerassi, come auuiene medesimamente cauandosi.*

## L'olio d'oliua, e di lino.

*Si se destillera l'olio comune, passara con grandissima difficoltà, ma augmentato il foco, verrà fuori in sei bore 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 arriua a trarsi, e però hauendosi a cauar l'olio di questi, causi nelle fianze a volta, e di qua coloro, che fanno le compositioni per i suochi artificiali, meschiano in quelle misture olij distillati, perche non è cosa che piu volentieri tiri a se la fiamma, e la butti di lontano, e si estingue malageuolmente.*

## Come con diuersi arteficij, si cauino gl'olei delle rose. Cap. XI.

**DE** *Perche sono diuerse le nature delle cose da distillarsi, e però, varij, e diuersi bisogna, che sieno gli artefici di cauarli, perche alcuni semplici sono, che quando sentono la violenza del foco saliscono su, 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 ritrouati varij modi di cauar olei. Noi adurremo alcuni essempli di questi, accioche coloro, che si dilettano di questa arte, da questi imparino a cauar da tutte le cose gli olij, come vogliono, con questo modo s'apparechia*

## L'olio del miele.

*Con gran difficoltà si caua l'olio del miele, perche sentendo ogni*

Ggg 4 picciolo



picciolo caldo si gonfia, fa ampolla, che ascende a poco a poco infino al collo della boccia, e passa nel cappello, e se ne passa tutto senza distillare nel recipiente, prima che passi in acqua, ouero in olio. a questo sono trouati molti artificioj. Piglia un vase di vetro, o uotriato, di collo breue, e lungo, come un orinale, e ponui dentro il miele, di sopra vi stenderai la stoppa di altezza di duo diti, che vi stia bene accomoda 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 a colorirsi, leua il recipiente, & accomodauì un'altro, e serba l'vino, & l'altro liquore separatamente. Ouero poni il miele in qualunque vase tu vuoi, e riempilo sopra il fondo dell'altezza di quattro diti, poni il cappello secondo l'vsanza, poi farai una fossa nel solaro della camera, profonda quattro diti, e ponui dentro il fondo del vase, che sepelisca quel miele, e poi laterai quel vase di sopra il miele di fuori, e come è secca accendasi il foco intorno intorno, e sempre accostando il foco al vase, bugherà il miele, e perche il caldo, che stà sopra il miele, proibisce che non si gonfi, talche agevolmente ascenderà il uaper solo, e si conuertirà in acqua, che primo giallo, poi rosso, e poi nero, finche il miele si bruscierà in carbone. Potremo far di modo, che ogni vecchio nella lo saprà fare. Pongasi il miele in vase di creta nuouo, e pestoui sopra un couerchio, sotto una fossa al scuerto sepeliscelo, che almeno stia sotto la superficie del piano un cubito, lascialo così putrefare per dieci giorni, poi caualo, e caua via fuori quella acqua chiara, che trouerai sopra il miele, in un'altro vase, e couertolo di nuouo sepeliscelo come di sopra, e dopò un'altra settimana vedi il vase, e l'acqua che souuano caua fuori, e così farai la terza, e quarta volta, finche tutto il miele sarà riuoltato in acqua, ilche conoscerai, quando harai scuerto il couerchio, poi quell'acqua riserbata distillala al modo usato, e si farà con molta ageuolzza l'acqua, e l'olio. Con un artificio essai diuerso da questo si harà.

#### L'olio di Canfora.

Spezzisi in pezzetti, e si pesti la canfora, e la butterai nell'acqua forte fatta di salnitro, e vitriolo, e buttai la canfora sopra, poni il vase in bagno ouero in una stufa per sei hore, e nella summità dell'acqua ci vedrai assumar l'olio limpido, e chiaro, inchina il vase, e lo purgherai per storta, & harai un olio eccellentissimo, & odoratissimo. Con varia diligenza, e destrezza cauerai

L'olio

L'olio della carta, e delle tele.

*Et assai ingegnosamente. Riuoltisi la carta in modo di piramide rotonda, o di cartoccio, come sogliono inuolgerla i Spettari, quando li vogliono riporre alcuna cosa dentro, che habbi a trasportarsi da lontano, e la bocca s'eguagli con le forbici, appendi il picciolo di sotto doue sta la riuoltura, e con una candela accendi gli orli della bocca, e s'accendi in vno medesimo tempo, e come è accesa si riuolti, che stia la fiamma sotto riuoltata in vn piatto di creta inuetriato, 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 deue abbassar la mano, accioche sempre stia distante dal fondo per la medesima misura, come è finito di bruscicar il cartoccio, vedrai scorrere soua il piatto nel fondo l'olio di color giallo nero, che puzza di brusciato, raccogliilo perche vale a tor le lentigini dal volto delle donne, e che non rinascono più mai, ongendole. Quasi nel medesimo modo si caua*

L'oglio del frumento.

*Soua il fondo del mortaio di marmo riuerso si pongono i grani del frumento, e soua vi poni una lamina di ferro ben riscaldata. E quasi infocata, e calca vn poco, perche vedrai scorrere dall'estremità della lamina l'olio di color giallo, che puzza di brusciato; al medesimo uso. Ma a rifocillar lo spirito. Il buacco che vien meno si caua d'altro modo.*

Come si cauino gli olij per discenso.

Cap. XII.

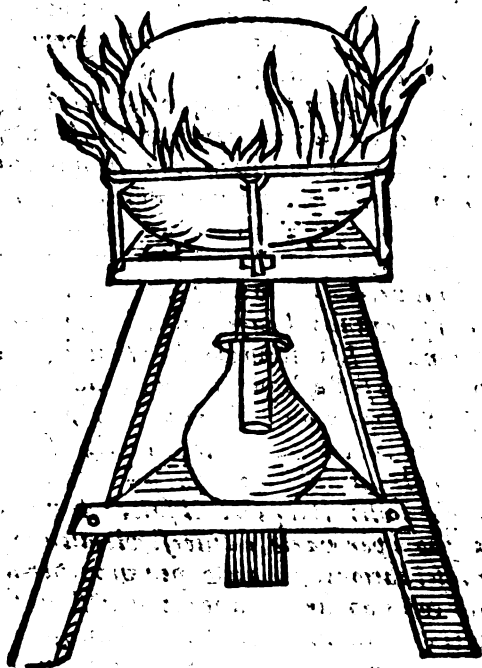
**DE** *Modo vsuale, e commune a tutti a cauar l'olio per discenso, ma schiuato da tutti per puzza del brusciato, che porta seco, & è puzza fastidiosissima, non possiamo seruirci di lui, se non da fuori, ponendone medicamenti, perche non si basta a poter tor da dentro per la gran puzza. Il modo è tale. Si fa vna pignata di creta tenace, che duri al foco, vetriata di dentro, accioche possa ritenere dentro quei liquor, che vi sen possi senza trasmettergli, e sia il suo fondo tutto busato, qui s'habbi vn'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*  
latino

lutino le giunture, la pignata di soua si riempia di pezzetti di ligni, e poi si pone il couerchio, e si lutino benissimo le giunture, dopo farai vna 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 calcibi con i piedi, e se vi sparge ancora arena di sopra. Prima s'accendano pochi carboni soua la pignata, e poi a poco a poco il foco vada crescendo, finche la pignata sia rossa per vintiquattro hore, dopo questo leuato il foco, e mancato il caldo, che sia raffreddata si escana la pignata, e si troua nella pignata di sotto l'olio, che n'è caduto. Il quale accioche sia purgato delle feccie, lo distillerai di nuouo con vna storta. Noi per aggiungere alle cose antiche cose di nuouo, faremo così. Faccisi vn scanno di tre piedi, e sieno i piedi alti duo piedi, nel sommo si busi vna tauola, che habbia riceuere il collo del vase, che stilla: sopra quel legno s'accomodi vna conca di rame, accioche non si brusci il scanno, e si legbi cō fili di ferro, nel mezo la lunghezza de' piedi s'accomodi vna tauoletta, soua la quale si accomodi il recipiente, che possa comodamente riceuere il collo del vase riuerso dentro il suo ventre. Riemplito che harai il vase dell' cose da distillare, s'accende il foco intorno. Onde se alcuno vorra cauare

#### L'olio del legno santo.

Si riempie vn vase di vetro di segatura di legno santo, & il ventre si luta con luto fatto di paglia, e se li danno duo, o tre couerte di carta, e quando sarà secco al fote, si pongono dentro al collo della boccia corde di cembalo, poi si riuolge il vase, e passato il collo per quel buso, s'accomodi il recipiente, e si lutino le giunture. Soua quella conca di rame d'intorno al vetro s'accende il fuoco, da prima vn poco lontano dalla boccia, e dopo se gli accosta, accioche accostandosegli più vicino, si scaldi con piu vebemenza, ma non s'infochi, stia così mentre stimerai che ogni cosa sia bruscata di dentro, dopo tolto il fuoco lascia raffreddare, che trouerai nel recipiente di sotto, olio nero, bruscato, puzzolente, e di questo modo si caual' olio dal cipresso, ginepro, & aloè. Ma nell' aloè con magio diligenza; & accortezza è da vsarsi, e con fuoco leggiero per entrar nella compositione de' profumi.

Come



### Come si cauinole Quint'essenze. Cap. XIII.

**H** Aueuo già insegnati varj modi di cauar olij, hor  
 siamo giunti alle Quint'essenze, la qual bisogna che  
 prima dimostriamo che cosa sia. La Quint'essenza  
 la diffiniscono così i seguaci di Paracelso, essere una  
 forma, ouer spirito, ouer virtute, ouer anima sepa-  
 rata da ogni impurità, e conditione elementare del suo corpo.  
 Hauemo detto anima, perche non si può cauar dall'osse de gli ani-  
 mali, dalla carne, midolla, sangue, & altri membri, perche quel-  
 le cose, che non hanno spirito, non hanno anchora quint'essenza,  
 hauemo detto separata da ogni impurità de gli elementi, perche  
 solli che habbiamo dalle cose la quint'essenza, ne rimane solo la  
 quantità, o mole elementale delle cose, prima di ogni virtù, per-  
 che la forza, la virtù, e la medicina, non si haue da gli elementi a  
 ma dalla proprietà della cosa, ma essa è elemento, ma ritiene le  
 orza da gli elementi in una certa eminentza, assai lontana da gli  
 elemen-

elementi, e dalle loro qualità, e si caua dal corpo rozzo, e si fa come spirituale: la quale mentre stà unita cò'l suo corpo, lo spirito stà sepolto, ma quando è separato da quello, dimostra più gagliardamente le sue forze, e le mostra fuori, è poca di corpo, è grande nell'operations. Le forze con le quali una quint' essenza supera l'altra, non viene dalle qualità, ma si deuono estimare da gradi dell'operations, perche quelle guariscono i morbi dalle radici, e con merauigliosa prestezza, allhora è in sommo grado. La quint' essenza del giunipero, guarisce la lepra, purgando solo il sangue, e però i' assegna a lui il primo grado di oprare. L'ambra toglie via il veleno del morbo purgando il cuore, il pulmonz, e tutte le membra, e però è il secondo. L'antimonio oltre le cose già dette, ancora purga il corpo, e però se l' assegna il terzo grado. Ma l'oro per se solo fa tutte queste operations, e rinoua il corpo, e però se gli assegna il quarto grado, e se le da virtù più valorosa. Ma come si babbino a cauar 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 cauar fuori per varie, e diuerse vie, alcune per sollimazione, altre per calcinationi, per aceto, per vino, per acque corrosiue, e cose simili, e così s'apparecchiano varij mēstrui secondo la qualità, e natura di ciascheduno. All'electione de' mēstrui insegnaremo alcune regole, che i mēstrui si denno fare di quelle cose, che più semplici, si possono, perche la quinta essenza deue esser semplice, non adombraata, ò lorda, ma semplice, & immacolata, e se pur vi si deè aggiungere cosa alcuna, dopò la sua separatione subito si deue separare. Si deue cauar l'essenza per cose corrosiue, dopò cauata si denno cauar fuori sali da l'acque, & hauendo a porui i sali, vi si pongono almeno quelli, che più ageuolmente se ne cauano l'alume è'l vitriolo per la loro sostanza terrestre, assai malageuolmente se ne cauano oltre a ciò quando l'essenza sarà aquosa non si deue tor un mēstruo aquoso, ne alle cose oleose un mēstruo oleoso, perche malageuolmente le cose simili si separano dalle cose simili, ma alle cose oleose, ci serueremo dalle acquose, e di cose oleose alle acquose. Noi daremo gli essempi, nelle herbe, carni, cose oleose, & in varie cose, acciocha date impari a ritrouarne nell'altre. Perche son infinite l'essenze delle cose, & infiniti i modi cò i quali s'estracheno. Ma insegniamo.

• Cauar la quinta essenza dall'ambra zibetto, e da li aromati.

• Piglia olio di hen, ouero di mandorlo, moscho, ambra cannella

o zedoaria benissimo pesti, mescbiale, e ponile in vetro, e ponile al Sole, ouero in bagno maria per dieci giorni, e passato questo tempo, spremerele dalle sue fecci, e cosi la quint' essenza delle cose già dette passerà nell'olio, hor per separarle dall'olio, farai cosi. Piglia acqua vite, se le cose non seranno odorate, ma essendo odorate acqua di fonte destillata tre, o quattro volte, e meschia con l'olio pre detto, e sbatti bene, e poni a 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 cauerai l'acqua vite dall'essenza distillando per bagno leggiermente, 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 auanzi sopra poi tre dita poi parrai il vase indigestione per dieci giorni, e tolto il vase porrai sopra le ceneri, o nell'arena a distillare finche non distilla altro che acqua, senza paura di brusciamento, quello che sarà cauato con distillatione, si riponga di nouo in bagno, e con fuoco leggiero fallo sfumare, e resterà la quint' essenza della zedoaria nel fondo, qual sarà in forma di liquore. Possiamo anchora

### Cauar la quint' essenza dalle carne .

Come da caponi. Noi spessissime volte habbiamo cauata la quint' essenza da tre caponi, in poca quantita, ma di forza e di nutrimento grandissima, con laquale habbiamo restituita la vita, e la forza a' malati, iquali per tre giorni non haueuano potuto gustar cosa alcuna, per hauer perduto lo stomaco, e da un eccellentissimo nutrimento. Pighiansi i polli, o le galline, o caponi, eccellentissimi, e spentati, e buttatene via le intestine, quelli ne faremo in pezzetti, e l'habiam posto in vase di vetro, e ben coperto l'habbiamo fatto buglire per un giorno sopra le ceneri calde, ouero finche l'ossa, la carne, e tutta la sostanza si dissolua in acqua, e aperto il vase, cola l'acqua in un altro vase, e per una tela di lino spremi tutte le feccie, perche l'ossa della carne che restano, cosi restano priue d'ogni sostanza di carne, di odore, e di qualita, che buttate a cani, meno si degnano di odorarle, il che sarà segno della eccellentissima seperatione, quel liquore poni in vase di vetro, e con legiero calore di bagno faremo sfictar l'acqua in uapore, e nel

*e nel fondo resterà la quint'essenza, dura, o molle come vi piacerà, o come unguento, di virtù meravigliosa, ne mai lodata a bastanza. Potremo così*

### Cauar la quint'essenza de' sali.

*Pigliansi i sali, i quali secondo il costume si calcinano, e si seranno volatili, si bruscino, questi pesta minutamente, e qual polvere distendasi sopra una pietra marmara, e pongasi in fuoco humido con un vase sotto, accioche tutto quello, che in acque si risolve, cada in quello, questo vase si pone in putrefazione per un mese, e toltolo di là, si pone nel bagno, e con leggero fuoco si caua fuori l'acqua dolce, e si butti via, e quello che resta di sotto, ponilo in putrefazione per un mese, e prima distilla l'acqua dolce, e questo fin tanto che nell'acqua non si senta più dolcezza, quella humidità conseruasi nel fuoco insinche sia consumata, e quello poi che resterà nel fondo, sarà la quint'essenza del sale, e di una libra appena ne auanzeranno due oncie. Quasi nel medesimo modo*

### Cauar la quint'essenza dall'herbe.

*Pesta l'herbe, e ponila in vaso di vetro atto, e sotto il fimo fallo putrefare per un mese, e postoui il cappello sopra stilla per bagno, e di nuouo per una settimana ponila sotto il fimo. e distilla per bagno, e così putrefarai fin tanto che distillerai acqua, l'acqua distillata di nuouo la porrai sopra l'herbe, e la circularai per sei giorni, e si farà più gagliarda di colore, questa cauerai per bagno, la quint'essenza che resterà nel fondo si prema per torchio, e si digerisca sotto il fimo per cinque giorni, e così harai la perfetta quint'essenza in odore, colore, e forza della pianta. Si vogliamo*

### Cauar 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 hauerla fatta. Noi non lasceremo di scriuere come si facci, la quale ci siamo confrutati con uno 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 diuida in molti recipienti*

ti, e questi ben otturati, & incollati, che non possano respirare in modo alcuno, si lascino sotto il fumo per duo mesi, perche da qua dipende tutta l'importanza, perche lasciando di far questa diligenza, si perdera la fatica, e la spesa, passato il tempo detto distillasi come prima hauemo insegnato, il spirito si ponga da parte, e le feccie, e le reliquie del vino si riponghino, il spirito si purghi come habbiamo detto, quanto sia possibile facciasene due parti, poi distillansi le feccie. sinche resti sotto in forma di miele, & di pece, se gli pone sopra la flegma, si laui, e si riponga, perche diuerrà in lapilli come cristallo, i quali si pongono nell'acqua distillata, le feccie dopo defficate si bruscino nella fornace de mattoni, o de vetrari esposte al gagliardissimo fuoco, accioche si bruscino, e diuenghino in bianchissime ceneri, vi si butta sopra acqua, e si ripongono nella fornace doue si ripongono i vasi dopò che son fatti, accioche da vn luogo più tepido non si rompano all'aria fredda: & iui si cõuertano in sale. L'esperienza di hauer ben operato sarà, se buttando vn poca sopra vna lamina di ferro di fuoco, si liquesfacci, e volti in fumo, si nõ oprarai più rettamente, esto si meschia con l'acqua e si pone in vase di vetro di collo lungo, detto materazzo, ponendo alla cima vn turaccio di souero, e poi sopra il pergamento, & accomodandoui sopra il cappello, il quale come harà 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 riuolto in se stesso più volte si ridurà, così butterà via tutta la grassa della sua sostanza, e lascerà, & acquisterà vna forza più sottile.



## Come si cauino i magisterij delle cose .

### Cap. XIII.

**Q**UANTO le quint'essenze seguir la natura delle proprietadi, e de misti, ma il magisterio segue la qualità de gli elementi, che non cauano ne gli spiriti, ne la tintura, ma vna cosa mezzana fra l'vna, e l'altra, il magisterio dunque è quello, che oltre il separare gli elementi se può cauar dalle cose. La quint'essenza spessissime volte seguono i colori, le tinture sempre, ma i magisterij non seguono i colori, & il modo di cauar i magisterij è assai vario, dalla varietà delle nature delle cose. Porremo vn essempio di

#### Cauar il magisterio delle gemme, coralli, e perle .

Pesta le gemme, e ponile a vehentissimo fuoco di verberatione accioche diuentino calce, aggiogeuil salnitro, ma con egual peso, risolui la calce in acqua vite, e quello che è passato in acqua trasuasa, il poluere che resta, di nouo ponilo al fuoco, & cosi fatto meglio in calce pongasi in acqua, finche tutto diuenti 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 dissoluer nell'aceto, & il medesimo nel succo de' limoni: l'aceto si può fare forte con cose che lo roborano, come habiamo detto nell'acqua vite, come con i suoi sali, dissolui nel bagno, e sotto il fimo poni a putrefare per vn mese, poi destilla il mestruo, e nel fondo vedrai il magisterio delle perle. Possiamo anchora cauare

#### Il magisterio del ambra.

Ponemo quel modo co'l quale noi lo solemo cauare. I Paracelstti lo nascondeno, o non lo fanno, quel che sappiamo demostriiamo, pestisi il succinto minutissimamente. pesto pongasi nell'acqua vite, che lo dissolua, soluto poni in altro vase, e poniui della nuoua, finche ne può mangiare standoui vn mese, poi poste tutte  
 l'ac-

*L'acqua in un vase, pongasi al fuoco a sfumare, quell'olio, che resta nel fondo è il magisterio del succino. Con questo habbiamo scancellate le cicatrici delle ferite su'l volto, e scacciate le vertigini. Ponemo anchora il modo di cauare*

### Il magisterio del legno santo.

*Eccellentissimo rimedio contro il mal Francese, e credo che non siamo i primi a mandarlo fuori. Piglia le rasure del legno santo, ouero le scbiemie fatte del suo legno al torno; perche limandolo, per quel caldo della fregatione della lima si risoluono quei spiriti più sottili, e nobilissimi, ponghisi nella acqua vite purgata per 24. hore, e quando vederai che harà tirato a se un color rossissimo, cioè il suo olio, la sua sostanza, cola l'acqua, e ponui della nuoua, batti sempre, e conturba, fin che di nuouo si colorisca, e tante volte aggiungerai dell'acqua, e la scelerai, finche l'acqua più non colorerà, la medesima limatura poni sotto il torchio, e quel succo stillerai a setto tutte l'acque, poi distillate poni a stillare, che sfumi l'acqua, e trouerai nel fondo l'olio, ouero resina, o magisterio del colore del succino odoratissimo, ilqual nõ haaresti potuto imaginar mai che dentro tal legno vi si hauesti potuto trouare. Possiamo far il medesimo; ma non con tanta breuità di tempo, la limatura del legno santo, ponila in acqua di fonte, bugliala per una mettà di giorno, colala, e poi la filtra, poi poni a sfumare; perche lascerà nel fondo la medesima resina. Il legno che hauei a pigliare a tal effetto bisogna che sia oleoso, e si conofce, che accostandolo all'a candela, vederai sudar un certo olio; ouer grasso. Co'l medesimo artificio habbiamo cauato il nobilissimo*

### Magisterio del legno aloes.

*Il legno pur raschiato al torno si pone nell'acqua vite, e come è colorato, & colato, si sfuma a leggero fuoco, e nel fondo del vase habbiamo ricolto l'odoratissimo olio di aloes, eccellentissimo per i profumi. Possiamo così anchora*

### Il magisterio del vino.

*Hauerè, noi lo chiamano Spirito del vino, ponemo il modo, come lo fa Paracelso, dopò il nostro; perche non possiamo seruirsi*

H b b del

del suo ne' nostri paesi. Poni in vase di vetro vino gagliardo, e spiritoso, che ne resti vacua la terza parte, serra la bocca, ouero con sigillo di Hermete, e con collo gagliardissima, come insegnaremo, e tengasi sotto il fimo per tre, ouer quattro mesi, che non vi manchi mai il caldo. Quando nell' inuerno i tempi sono freddissimi esponili à i freddi per vn mese, che si congelerà. ma il spirito, ouero il magisterio, si ritirerà nel centro, il quale per la sua sottilezza non riceue congelatione, rompi il vase, e butta via il congelato, e riceui quel liquido, il quale farai poi circolare per vn mese nel pellicano, e l'harai. Noi porremo il vino già detto in vn vase rotondo, e putrefatto sotto il fimo, per forza di neue, come diremo, il congelamo, e l'aggiacciamo, rotto il vase, riceuemo quel liquido, e si conosce in esso vna gagliardissima forza, ma con la circolazione lo renderai più perfetto, e più migliore.

## Come si cauino le tinture delle cose.

### Cap. XV.

**A** tintura è la parte più pura, e più efficace della cosa colorata equata fuori, e la più nobilissima parte del suo composto, e si caua dalle gemme pietre, piante, e fiori, radici, e semi, e de restanti, in queste è differente dall'essentie, perche principalmente reside 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 vn lucidissimo colore, solue il colore della gemma, o de fiori: libera da ogni mescolanza d'elementi, e solo rappresenta l'anima con la sua splendidezza, e purità, senza accollarsi ad alcuna materia impura, ma di vna purissima materia, che in nullo spazio di tempo tenuta in vase, non si vede mai nel fondo esserne calata alcuna impurità, ma con vna perpetua splendidezza, sottilità, e virtù si conferma. Con grande artificio si separa dalla mistura del saffiro, e riman la sua materia senza colore, e distutibile, come nelle altre cose dette, noi porremo alcuni essempli da quali metalli, fiori, & altre cose si caui, E primo insegneremo

Cana,

## Cauare il color dell'oro.

Se gli huomini sapessero le grandissime virtù, e doti, e remedij che ritengono in se giouevoli al corpo humano, questo non nuu a baltanza lodato ero, forse che sanche ricercato con maggior caldeo, che non è hora desiderato per i commodi della vita. I sottilissimi inuestigatori delle cose della natura, vedendo nell'oro tanto splendore, lucidezza, & una certa virtù attrattiuu, e per dir così magnetica (che à pena visto subito drizzi l'occhio à contemprar la sua bellezza, e la sua maestà, e subito distendi le mani à maneggiarlo, e finalmente la natura del nostro Spirito si muoue à desiderarlo. I putti, & i bambini quando lo veggono tutti si rallegrano, e con riso, e con plauso stendono le mani, lo rapiscono & se ne se li può più cauar delle mani) farò congettura non meno esser noui dentro virtù, e ricchezze per la sanità del corpo humano. Gli Astrologi, perche veggono l'oro in splendore, la lucidezza de raggi del sole, e come fra metalli l'oro, così il Sole fra le stelle di maestà, e di prerogatiua, e per questo giouare al cuore, tor via la melancholia, e i suoi morbi seguaci. Dicono i Metallici, che gli elemento sono nel misto dell'oro con tanta proportionata harmonia, così purgati, e ben congiunti in sieme, che lo giudichino lo più temprato di tutti, e molto lontano dal la corrottione, à cui nulla manchi, nulla fouerchi, & esser così denso, e compatto insieme, che stando lungchissimo tempo nel fuoco non solamente non si consuma, ma ogni giorno diuenta più purgato, e più nobile, e più splendente, e però sepellito per molte migliaia di anni non fa ruggine, ne maneggiato con le mani lascia le mani tinte, come tutti i restanti metalli, ne si troua in lui alcun brutto odore, o sapore. Oltre à ciò tutte le ferite, o piaghe che si fanno con l'oro, subito si guariscono, & i bottoni di fuoco fatti con oro, non lasciano segno di brusciato. Per tutte queste cose dunque dicono preso in corpo non può se non riducer à temperamento, & harmonia tutti gli humori del corpo nostro, & i fouerchi eguagliargli, & i diminuti in alzare, tor via tutte le putrefattioni, e con amica vnione refocillare il vostro calore, purgare il sangue, & augumentarlo, ne solo sanar l'infirmità; ma gli conualescenti, e sani farli viuer longo tempo, e quasi immortali. Le virtù che le son attribute da Rainaldo, Raimundo, e da più eccellenti medici, che si trouano, primieramente sono, augumentare la virtù del cuore

Hbb 2 e far-

e farla robusto, e gagliardo, dissecar le feccie, tor via le supercherie del sangue, e rallegrare il cuore co' l suo splendore, e chiarezza, illuminare i spiriti, confortargli con la sua sodezza, temperare co' l suo temperamento, e preseruarlo da tutte le infirmità, deprimere tutte le superfluità del corpo a suoi luoghi con la sua grauezza; la onde conferua la giouentù, ristora la virilità, ritarda la vecchezza, conforta le principali virtù de' membri interiori, le difficoltà dell'orina, & apre i suoi meati ripieni, guarisce i comitiali, libera dalla pazzia, e della lepra (bauemo letto che Osiandro Theologo portaua al collo vna catena di oro, per non essere molestato dalla lepra) e melancholia, e principalmente contro i veneni, & i veleni della peste. Hor bisogna che discorriamo se gli antichi, o moderni medici se lo sappiano ben preparare, acciò che operi questi eccellentissimi rimedij, che habbiamo detti. Nicandro loda con gran meraviglia l'acqua contro i veneni, nella quale sia estinto l'oro, pensando forse, che la sua virtù restasse impressa in quella acqua nella quale fusse estinto. Il medesimo dice Dioscoride, Paulo Egineta, & Aetio. Dice Auicenna che la sua liatura gioua alla melancholia, e così entrar nella medicina dell'alopecia, e nelle medicine che si beuono, e ridotto nel suo alcohol giouar molto alle medicine ne gli occhi, a i dolori del cuore, a timori, & altre passioni dell'anima. Plinio si serue del brusciato con tre volte di peso con sale ne vasi di terra, & così comunicar le sue virtù, restato egli incorrotto, & intatto, & anchora cuocerli co' l 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 da con l'acque cordiali; perche sperano così, che l'acque ne attrahono qualche virtù, ouero estinguendolo nel vino. Altri sono, i quali imparati dalle parole di Plinio, dicono, che si sarà buttato liquefatto nelle membra della gallina, che quelle se lo assorbono; perche le membra della gallina sono veneno dell'oro. E però Ficino nel brodo de' caponi meschia le foglia di oro. Insin a qui han parlato i Greci, Latini, & Arabi de' cauar le virtù dall'oro, ma son andati assai lontani della verità; perche assai sciocamente si pensano che infusato, e refrinto nell'acque, vi concilij le sue virtù, e si quel si conuerte in humore da poter si bere, che basti a digerirsi dal calore nostro humano, così che non cede alle violentissime forze del fuoco, anzi sia indomabile contra quello. Noi habbiamo fatto esperienza

esperienza, che tenuto tre mesi a foco di riuerberò, e star sempre liquefatto, e bugliare, e dopò tre mesi non hauerlo trouato meno ne vn minimo peso, ma hauerlo trouato accresciuto di colore, e di bõta, & il fuoco il quale consuma tutte le cose, rende questo perfetto, come dunq; può questo digerirsi dal calore humano, il quale può a pena digerire il pane, e come può conciliar le sue virtù all'acque essendo infocato, & estinto, si estinto nell'acqua vita purgata, & altre acque forti, che non l'hanno mutato ne'l colore, ne il sapore. Noi scriuemo quello, che visto habbiamo. I moderni dottissimi, e sottilissimi inuestigatori della natura, dicono che il secreto 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 cauar la sua tintura, non saprà picciol secreto. Ma qui stia la fatica, qui il magisterio. Coloro, che parlano di cauar la tintura dell'oro, ne raggionano così breue, mozzo, & intricato, che si conosce, che l'hanno voluto più tosto occultare, che manifestarlo, o mostrar di non saperlo. Ma sappisi, che non si può cauar la sua tintura, se non sarà soluto perfettissimamente da acqua forte: ma non dico dell'acque forte, o regie volgari, perche in queste acque i sali corrosiui non perfettamente, ne assolutamente si risoluono in acqua, ma solamente lasciano la stegna nella distillatione. Imparino dunque con la continua solutione, & immistione così distillando, che si solua tutta la sostanza del sale, il che haueria in molte volte, e de' sali quelli che distillare si denno, come habbiamo anchora detto, i quali si possano poi separarsi commodamente, & habbiamo anchor detto quelli, che si sopranno dopò ben soluto in acqua, vi si pone dentro il mestruo, il quale è estrattiuo del colore, & dell'essenza sua, il che l'hauemo molte volte dimostrato. Habbiamo visto molte volte con gli occhi nostri il mestruo tirare a se il color dell'oro, giallo, e poi farsi rosso, & visto cadere nel fondo della boccia la calce biacca dell'oro, come argento, nõ senza grandissimo piacere dell'anima mia. Separati poi il sale separabile dal mestruo, soluasì, & il mestruo dissoluasì in fumo, e questo è il vero oro portabile, la vera misura, e questo è vn 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 han promesso, ma non imparato. *Li simile sarà*

## Cauar la tintura delle rose.

*Piglia le frondi delle rose, e principalmente quelle colorite come di scarlato, e con le forbici tagliale come capelli, e diuise se buttaranno nell'acqua vite, e subito si tingerà in color di sangue, e dopo tre hore si leuano, e si buttano l'altre, sin tanto che l'acqua si facci coloratissima, leuamo l'acqua colorata, e suaporamo l'acqua, che si riuolga in fumo, che si solua in aria, resta sotto la tintura nel fondo di sangue. Il medesimo facemo de garofoli. Possiamo far il medesimo in altro modo, anzi sarà cosa piu perfetta, ne il mestruo saprà di acqua vite. Prendi vna carrasa di bocca larga, e riempila di frondi di rose, e questa si pone dentro vn alembicco pieno di frondi di rose, e riempiasi di altre rose, e postoui sopra il cappello, accendasi sotto il fuoco, i vapori delle rose, che si distillano regurgitando da sopra entrano nella carrasa, e si tingono di color di sangue, e questo è vn nuouo modo di cauar la tintura delle rose, del quale ti potrai seruire negli altri fiori. Potremo*

**Cauar la tintura dalla Calca, Viola, Lenguabue, e da fiori delle scarole.**

*Si oprerà nel modo già detto. La tintura della calca è gialla, ma della languabue, viole, e fiori di scarola rossa, perche la tintura de loro fiori è tanto sottile, e sparsa nella superficie, che con ogni sottilissime calore voli via, ma da sotto è rossa. Così saprai ancora*

**Cauar il colore de fiori de Melaranci.**

*Et insieme co'l colore vn odor merauiglioso. Si secano i fiori de li melaranci con le forbici in pezzi capillari, e si pongono nell'acqua vite, e come è diuenuta gialla, & i fiori hanno lasciato tutto l'odore, si pongono degli altri, finche l'acqua venghi molto carica di colore, e di odore, o vero che l'acqua sia fatta vn poco grassa, allhora si cola, e si fa sfumar l'acqua, così cauerai fuori il colore, l'odore, e le forze di tutti. Così ancora potrai*

**Cauar il color de coralli.**

*Pista bene i coralli, e con gran violenza di fuoco fanne sale, aggingini*

*giungui salnitro eguali parti, poi con l'acqua uise cauare il sale, & il suo colore di merauigliosa virtù, come diremo.*

## Come si denno cauar i sali delle cose.

### Cap. XVI.

**ON** *rissede la minima virtù de semplici nel sale, del quale non solo ci potremo seruir ne' condimenti delle viuande degli ammalati, ma in altri modi: per acquistarne grandissima forza di penetrare è stata gran tempo questione essagitata fra gli antichi, se i sali ritengono le virtù, che hauciano i loro semplici prima, o vero per la forza del fuoco altre ne perdano, altre ne acquistino, e fatte infinite esperienze, si vede che conferuano alcune virtù de semplici, da quali sono stati cauati, e molte volte assai più acute. Ne porremo solo alcuni essemi, che habbiamo uisti, e primo*

#### Cauar il sale da Limoncelli.

*Distillansi i limoncelli con le scorze, e con l'agro, serbisi l'acqua, le restante distillate si ponghino a seccare, o nell'ombra, se il tempo lo permette, o vero in vn forno, poi si pongano in vase ben lutato, e si pongano a foco di reuerbero, che si conuertino in calce, la calce si soluerai nell'acqua, e la farai buglire, che ne facci vn perfetto lissiuo, poi lo distillerai per feltro, accioche non uenghi con se alcuna lordure, e si depuri, poi sarai sfumar l'acqua, & il sal resterà nel fondo. ne habbiamo fatto esperienza esser eccellentissimo a rom per la pietra nella vessica. Si caua ancora il*

#### Sale dell'Imperatoria.

*Disecchisi ben la radice in vase coperto, e lutato, e posto nella fornace si brusci sempre per tre giorni, finche diuenghino in cenere bianche, e spargendoui poi sopra l'acqua sua, si distilli, e dopo distillato di nuouo la calcinerai la terga volta, dopo la filterai eccellentemente, si pone in vase di creta, che buglia, e buttato il bianco, di nuouo per depurar si il sale, si vedrà al fin il sal bianco,*

*H bb 4 e gra.*



e granellato. Così anchora si fa il

### Sal del cimino.

La radice, l'herba, & i fiori si pongono in un vase, se cura bene e si secca, e si pone in fornace di mattoni, che si bruggino le ceneri, intanto destilla le radici, herbe, e fiori, ouero cuoci, e di questa acqua fanno un lissinio acre, il quale dopo che harai tre, o quattro volte depurato, cocendolo in vase di vetro, si reduce in sale, e si lo vorrai più puro, e più splendente, porrai il sale sopra un mattono di porfido, in luogo hauendo accomodatoui un vase di sotto: accio che quello, che si risolve per humiditate, cada in un vase, sempre equando seccie, se pur alcuna ve si è rimasta e così farai la terza volta, sinche lo vedrai splendente come un cristello. E serbalo, questo lo chiama alchali. Si cura il

### Sal della falsifragia.

Nel medesimo modo, che habbiamo detto di sopra, se di quello ne oterai cibi, si soluerà nel cibo, e dal pan venenato, e si guarda dalla peste, e dall'infettione dell'aria pestilentielle. Si cura nel medesimo modo dall'altre cose, che son buone contro veneno, dal quale i Principi in luogo di sal commune se ne potranno seruir ne cibi quotidiani, perche à pena si conosce il sapore differente dall'altro. Della Tapisia si cura per la pietra delle reni, e della vessica per cacciarli fuori. Risoluerè il tartaro indurato, o la loro viscosità: ammazza i vermi, purga il sangue, al spesso preso, puoca il sudore, gioua assaisimo nella curatione del mal francese. Il sal cauato 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 in irauigliosamete dallo aere pestilente. Gioua preso ancora al ventre, se non receue i cibi con appetito. Ma così in questo, come ne gli altri è di aduertirsi, non hauerne a mangiare ogni giorno di questi sali, accioche il 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 i gran delli.

Degli

## Degli elissiri. Cap. XVII.



**G**LI elissiri sono perseruatiui de' corpi, e lo conseruano in quel stato lo quale lo ritrouano, la loro forza è conseruarlo dalla perfettione, non emendando, ma perseruando, se ben per accidente alcuna volta toglie l' infermità per la sua sottilezza. La sua forza è doppia, l'èna perseruando dall' infermità, l'altra conseruando il corpo in quel stato, nel qual l'ha trouato, non solo l'humano, ma ua emulando le forze del balsamo delle piante, per il più uà al cuore, ceruello, e quelle membra nelle quale il spirito suole alberigare. L'elissir è di tre specie, di metalli, delle gemme, e delle piante, como delle radici delle herbe, fiori, semi, legni, resine, e simili. Sono di differente dall' essentie, tinture, e di tutte le cose, che habbiamo dette, perche si serano di molte cose, però non si serbano le tinture, perche ci entrano molte cose, che non son grasse, e però non olio, perche non hanno ne splendore, ne trasparentia, ne ponno essere essentie, ma un certo mezo fra tutte queste cose, e più per habito liquefe, che rappresentino altra cosa, e di qua acquistano nome di elissir. *Essempio sarà*

## Far l'elissir della pinpinella.

Si caua la radice a suo tempo, e si pone a molle nell'acqua sua e ponendoui alcuni pesi sopra, che affondi, si lascia putrefare, e cid fin tanto, che i fiori suoi sieno in perfettione, i quali colti al suo tempo, se debbano macerare al medesimo modo, ma in un vase particolare, il medesimo si dee far del seme, si pone nell'alembicco, cauandone fuori la slegma, e l'olio, fin che le feccie rimangono secche, separate si pongono nel pellicano, e si lasciano circolare, per due mesi al fin se ne caua, e si conserua. Hor insegnaremo v'altro

## Elissir composto di molti semplici.

Vanno a torno molte compositioni di elissiri, le quali habbiamo riconosciute false, e mancheuoli, oltre cid nel cauar delli olei, e  
del-

dell'acque così difficili, che più tosto sù si perda il tempo, e le spese, che di loro se ne possa sperar cosa buona, 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 vegliamo mai quelli effetti che promettono, ne si bastano à fare in quel modo, che si scriuono, ma al nostro modo, sarà più che se ne stima. Piglia dunque de fiori di salvia, menta bianca, rosmarino, basilico, maggiorana, puleggio, bottoni di rose, radici di piretro, tormentilla, bistorta, betonica, carlina aristolochia, sambuco, dittamo bianco di Candia, uua passa di Corinto, frutti de pini, polpe di dattili, scorza di citro, onza, e meza di tutti. Poi di garofoli, uoce moschata, gengeuo, zedoaria, galanga, pepe lungo, e bianco, seme di giunipero, spica nardo, macecubebè, seme di apio, cardamomo, cinnamomo, stecados, carnedtio, amomo, granapardisi, doronico, ammoniaco, opoponaco, squinanto, spodio, bdellio, sagapeno, mumià, canfora, massice, incenso, aloè succotrina, limatura di auorio, bolo arme no, gallia moschata, theriaca, mitridat, ligno aloè, e zaf farano, di tutti tre dramme, zuccaro purgato libre tredici, due di miele. Noi habbiamo tolto da detta compositione le perle, i giacinti, rubini, smeraldi, sassiri, e le foglie di oro, che habbiamo amostano 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 riducano in sottilissima poluere, e si pongano in vno pellicano, ò vero lambicio cieco, nel quale porrai 12. libre di acqua vite, ben purgata, perche da questa dipende il tutto, e per vn mese lascia circolare in bagno, poi ricogli quell'olio giallo, ò vero quinta essenza di tutte quelle cose cò vn cucchiaro di argento, ò vero cola à poco à poco. poi piglia moscho Orientale, ambra vna dramma, e chiudi in vase ben otturato quando bisogna. Quel che resta destilla, e ne receuerà vn'acqua chiara, & vn poco gialla, l'olio non si può cauare senza puzza di bruscato. Noi con gran curiosità hauemo fatto l'olio di resine, radici, e semi delle cose predette, e l'habbiamo meschiate insieme, & habbiamo operato gran merauiglie. Sono molte operationi contra veneni, e contra la peste, e principalmente à quelli che stauano per spirare, perche ongendone vn poco al naso, ò buttatane vna goccia in gola, ha viuificato l'anima, che almeno sono tutti soprauissuti per sei hore, con tutto loro giudicio, come fossero stati sani.

Che

## Che cosa sia il clisso, e come si facci.

## Cap. XVIII.

**P** Er non lasciar cosa à dietro, insegnaremo che cosa sia il clisso, e come si operi. Il clisso è una estrazione della sottilità di tutte le parti di una pianta congiunte in una virtù. Nella pianta è la radice, herba, fiore, e frutto, e seme, & in tutte le parti di quelle si giace la sua particular virtute. Il modo di farlo è questo. La radice si coglie, quando è perfettissimamente matura, le frondi, quanto 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 cauano le sottilità, ò vero le essentia, distillando, purificando, calcinando in qualsiuoglia modo, che hauemo già imparato. Come dunque da tutti separatamente hauemo raccolto, da chi l'olio, da chi in forma di sale, ouero il liquore, all' hora si congiungono tutte insieme, accioche con la vnione, e con la compagnia di tutte congiunte insieme se ne facci un corpo, ò sia sale, ouero olio, ouero liquore, all' hora potremo dire, che hauemo il clisso di quella cosa. Son alcuni che fabricano i vasi particulari, e distillano in questo modo, fanno tre botte di equal capacità, e di longhezza, vñ pongono dentro l'olio, il sale, & il liquore, e quei tre colli li ligano in vno li pongono in vn cappello, il qual acconciamente riceua tutti li tre colli, e li rinchinda, e poi tutti tre ben serrati, e lutati, se li da fuoco sotto, il quale da ciaschuno ne salirà la parte più vicina, e s' vnisco no nel cappello, e per lo becco se ne scorreno nel recipiente, il qual si riceue, e si conferua. La virtù di tutti vnito ca ricercando tutti i nostri meati del corpo, e portano una gagliardissima virtù nel medicarle.

## Come si caui l'olio da sali. Cap. XIX.

**H** Auemo detto molti modi di cauar olio, hor insegnaremo come si caui da sali, accioche con più gagliardezza, con più sottilizza, e oprino, e con più valore. Par che habbino alquanto di grassezza

*grassezza non per questo ricevono la fiamma, & ardonno, ne hanno le qualità dell'olio, ma parmi, che sieno mezzani tra l'uno, & l'altro. È primo*

### Cauar l'olio dal tartaro.

*Brasifire si riduca in sale, come habbiamo detto, dopò si dispenda sopra una tavoletta di marmo in luogo humido, perche fra pochi giorni si solue in olio, e se ne scorre nel recipiente, che ce se pone di sotto. Ma se lo vorrai, così lo farai in un subito. Pesta il tartaro in poluere, al quale giongi un poco di sal: nitro, e nel mortajo di bronzo, doue son stati pesti, dà fuoco, finche sarà tutto brasata, le fecci, che restano, si pestino, e liquafatte nel lissiuo cola per feltro, col fuoco dissoluerai il lissiuo in fumo, resterà sotto il sale e fra poco intervallo di tempo scorrerà in olio. Con questo modo cauamo*

### L'olio della soda.

*Cauate il sal dalla soda, lo dissoluemo nell'acqua, lo colamo per feltro, per purgarko bene, dopò secco si spande 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 sen la sola forza del fuoco habbiamo cauato l'olio del talco poi, non habbiamo saputo a che seruircene. Ma per i belletti dalle donne l'habbiamo fatto così. Peste il talco in mortajo di bronzo con pistone di ferro il talco, finche diuenghi poluere sottilissima, la polue si ponga in una pignata di grossezza e robustezza buona, cuopri con coperchio, e fortifica con fili di ferro, e luta sopra, e lasciala al sole a seccar bene per tre giorni, per ponerla in fornace de vetrari nel luoco doue proprio reuerbera la fiamma, ouero in altro luogo, pure che il fuoco sia gliardissimo, dopò tre, ouero quattro giorni cauato fuori, e rompe il vase, e se vedrai, che sia benissimo ridatto in calce, conserualo, ma se no, non ti rincresca far di nuouo la medesima operatione, o la medesima fatica. Quando vedrai, che perfettamente sarà biancheggiaia la calce, accomoda sopra un porfido, e lascila in luogo humido, o nelle fosse cauate o nel pozza, e lascia così molto tempo, e vedrai, che per la molta*  
humi-

*humidità scorrere, ricogliilo, e serbalo in vase di vetro. Quasi del medesimo modo si caua.*


Olio del Sasso rubicondo .

*Il modo è questo, pesta il solfure viuo in sottil poluere, e meschia-  
lo con equal parte di olio di tartara già insegnato di sopra, dopò  
cuoce in vetro per tre hore, e risoluto, passa in liquore, distillalo  
per feltro, che uenghi ben purgato, & ponilo in un' altro vase di  
vetro, e con lento calor di fuoco difeccalo in sangue, questa massa  
così grumosa si pesta minutamente, & il poluere che ne viene st  
disfende sopra un marmore in luoghi humido, così si solue in hu-  
more, il qual scorre poi dal marmore in una scudella sotto, questo  
colato per zele sottili dentro un vase di vetro, pongasi sopra le ce-  
neri calde a riposarsi finche sfumi tutta la humidità, all'ultimo  
resterà sotto l'olio rossissimo. Dalle donne si fa*

L'olio di mirra .

*Quando harai fatto tanto bugliar l'nuoua fin che son fatte due,  
secale per mezo, e cauane fuori le rossa, & in quei vani, dono  
stauano i rossi pomui poluere di mirra ben cernita, e sesacciata,  
poni questa sopra altre verghe, che stieno suspese sopra un piatto  
vestriato, che l'olio che ne cade, toccando le medesime vnoua torne-  
riano a riassorbirselo, e si chiudano in una cantina humida, e ri-  
trouerai poi l'olio caduto nella scudella.*

Dell'acque forti. Cap. X X.

 Or discorreremo di quelle distillationi, che nõ fanno  
ne olio, ne acqua; ma come vna cosa mezzana tra l'nu-  
no, l'altro; perche per la gagliardissima violenza  
del fuoco ascendono sù le grauissime parti terra-  
stre, e passano in acqua; laonde dal fuoco la calce ac-  
quista tanta forza di bruciare, che roda, e bruci valorosissimo-  
mente. Quelle non si possono cauare se non co'l gagliardo fuoco de  
rimarbero, e co' grã fatica, e diligitza. E primo come sarà possibile.  
Cauar

## Cantar l'acqua, ouer l'olio del sale.

**Che si fa da pochi.** Piglia il sal minerale, e ponilo in boccia fiorta di vetro, con triplicato ordine di tuniche di luto, e come sarà ben secca, accomodala sopra il forno di riuerberio in luogo, doue acconciamente, & isquisitamente reuerberino le fiamme, e così al principio ne ricoglierai vn poco di humidità, rompi il vaso, e quel che trouerai nel fondo ammassato, pesta, e poni in vn altro vase, irroggiadando quella poca di acqua che bauerete cauata, e distilla di nuouo, e la seconda volta ne recceuerai poca più quantità, di nuouo togliila, e fa nel medesimo modo, talche dopo la decima distillatione tutto il sal già sarà ito in acqua, conseruela come cosa pretiosa, e non ti rincresca della fatica. Altri nel sal liquido buttano pezzetti di mattoni infocati, e poi con gagliardissimo fuoco destillano quei mattoni, come si fa nell'oglio de lateribus. Segue l'

## Acqua da partir l'argento.

Piglia parti eguali di salnitro, e di alume, pestensi in mortaro e si pongano in fiorta di vetro; ma il ventre del vase sia fortissimo con triplicato luto; e ben seccato poi si ponga a fuoco di circulatione, cioè a quello che reuerberi da sopra, e da sotto, intinossi ben bene le giunture, e se li sottoponga vn recipiente grande, atvorbe 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 burlino delle nostre fatiche, ne harai l'acqua in sei hore. Se tu calcinerai prima l'alume, l'acqua verra assai più gagliarda. Con simil modo si caua.

## Acqua da partir l'oro.

Piglia parti eguali di salnitro, di alume, e di vitriolo, e possi in vase come habbiamo detto, cauerai vn'acqua assai più gagliarda; talche potrà rodere l'oro affottigliato in lamine sottili: se tu vuoi che opri con più gagliardezza, a noue libre de sali predetti risolti in acqua aggongerai due oncie di sale ammoniaco, e come sono risolti in acqua, ponili sotto il fumo per duo giorni, & a tenere di nuouo se cauerai acqua, laquale roderà l'oro. Se tu potrai l'acqua

*qua sopra le fecci, laszierai così macerare, e stiberai di nuova co-  
derà con gagliardezza. Ma non faranno niuna operatione se  
non saprai*

### Purgar l'acqua dalla flegma.

*In una poca quantità di questa acqua, ponisi poca quantità  
di argento, la qual non roderà, per essere piena di molta flegma;  
ma riscaldala un poco al fuoco, e così roderà, tutta acqua ponila in  
un' altro vase, e butta fuori quelle fecci, le quali era no cadute al  
fondo, e così l'acqua sarà purgata. Ma con più te mpo, e con più  
gagliardezza si caccia. Per cauar*

### L'oglio del vitriolo.

*Piglia una scudella grande, e ponisi il vitriolo, e si liquefaccio  
a fuoco lento, fa che la flegma sfumi, e dopò augmentato il fuoco,  
abbruscialo che tutto arraffisca, delle quattro parti, una se ne con-  
sumi, come l'harai rubificato, lo porrai in una storta di vetro, e  
ingagliardita con più coraxze di luto, come sarà secca, ponila a fo-  
co di reuerbero, aggiungendo fuoco a poco, a poco, e così augmenta-  
to stia per tre giorni, e si liquefarà il vase di vetro con l'oleo, e  
uscira a goccia a goccia, e di ogni tre libr, ne usciranno una libra  
di liquore, cauto che sarà si porrà in vase di vetro sopra le sene-  
vi calde, che sudi un poco se pur di sarà restata nell'oglio alcuna  
humidità, e così sarà di più valorosa operatione, L'esperienza  
di conoscerre che sia ben cauto, se buttatoui dentro un fossil legno  
sarà fumo, e si lo bruscierà. Cò l' medesimo modo si cauta*

### L'oglio del Solfo.

*Questo è un particolar modo di cauar l'oglio del solfore, ouero  
acqua habbi un vase di vetro di bocca grande, concauo, in forma  
di campana la quale si attaccata con fil di ferro, accomoda a sotto  
un ampia scudella, che riceui l'oglio, che scala per gli orli della  
campana, nel cui mezzo si 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 a poco a poco,  
gocciolando per l'effreni suoi lembi si conuerti in olio. Se il sol-*



*fo manca, aggiungauisi fin tanto che harai quella quantità de olio che defti. Potremo & in altro modo hauer più gran quantità di olio. Facciasi un gran recipiente di vetro, del modo che habbiamo detto nell'estrattione dell'olio di vitriolo, e dell'acque forti, si fecchi per mezo con la pietra siniriglio, gli orli si formino in modo di denti da quali se ne scia fuori il fumo, questo accommoderemo sopra vna grande sciuella di creta, nel cui mezo il fumo di solfore vada su. Sopra questo vaso ve se ne ponga vn'altro di maggior capacità, che stia lontano dal primo quanto è larga la palma della mano, i lembi si escauino con denti più lunghi, accioche il fumo scappando dal primo, e riuolgendosi per il secondo vase che gli stia sopra, da l'uno e da l'altro distilli. e nel medesimo modo vi potremo accomodar di sopra il terzo, & il quarto, e leuando questo olio in vn'altro vase, su le ceneri calde distilli la flegma, perche diuerrà così forte, che roderà l'argento, ne mi vergognerò dir 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 a noi da Oriente, e così il sale ammoniaco, che infino adesso non habbiamo saputo di che cosa fuffi nato, s'han ne' nostri paesi, cioè sal di solfo, e questo olio, è olio di sal di solfore, ouero ammoniaco. Desidererei saper il parere di alcuni buomini dotti, se comprobassero questa mia opinione. Noi hauemo escauato dall'estremità de' busi, doue vien fuori la fiamma del solfore, che si bruscia nella solfatara, & habbiamo distillato in acqua calda, e l'habbiamo purgato per feltro, poi facendo sfumare l'acqua, habbiamo riceuuto il sale de sollimatta, di nulla, come stimò, differente dall'ammoniaco sale.*

## Della separatione degli elementi.

### Cap. XXI.



*El misto sono i quattro elementi; ma sempre non è quello che hà il dominio di tutti, gli altri, come diutili non si fanno a sentire; la onde come dicemo separare gli elementi del misto, per lo più intendemo separare, quest'vno. Nella herba ninfre signoreggia l'elemento dell'acqua, l'aere, fuoco, e terra, ci è in lei in poca quanti-*

operando, e ha uolte parole di sicilia, sopra del calore, e nulla vi fa-  
ra, quando si usi una fuogura quella, che estingue tutta le. Sue qua-  
lita, e così dobbiamo intender dell'altre. Ma perche separiamo  
gli elements, non vorrei, che vi imaginaste, che vogliamo tutti  
l'una dall'altro separare, come l'aria dall'acqua, e questa dal fuo-  
co, e dalla terra separargli assolutamente; ma esser detto per una  
certa somiglianza, che dicendo fuoco, è che sia più caldo di tut-  
ti; & il più hamido acqua. Le pietre hanno più della terra, le  
regna del fuoco, l'erbe dell'acqua, e chiamiamo cose aere, quan-  
do le distillamo, riempiono i cappelli, & i recipienti di sorte che  
ti rompono, e li fanno volare in mille pezzi. Gli elements come  
feranno separati in questo modo, si potranno purgare, & assatti-  
gliare, il modo di estrarbegli è vario, secondo la varietà delle co-  
se; perche alcune si calcinano, altre si sollimano, & altre si dis-  
tillano. Ma uenghiamo a gli esempi. *Vagliamo*

### Separare gli elements del metallo

Ponghisi come habbiamo detto nell'acqua forte, acciò che si sol-  
ua, questa caualata con bagno, e di nauou ci la poni di sopra, e co-  
si tante volte, finche si riuolti in olio; ma di color pauonazzo, e  
rosso: a questo olio vi porrai due parti di acqua forte, e chiusi nel  
vetro le porrai a macerare sotto il fimo per un mese, poi distil-  
lerai a cenere tutta l'acqua, e questa di nauou la distillerai a ba-  
gno, finche ascende, e così harai duo elements, nel bagno sale sà  
l'aria, nel fondo resta l'acqua, la terra, & il fuoco resta nel fon-  
do dell'altro vase; perche la sua sostanza, e del fuoco, questo per  
natura, buttandou l'acqua, e distillando per bagno di nauou si  
riduce in olio, e rettificato al fuoco, sarà perfetto. s'altra la por-  
rai alle ceneri, e dagli fuoco tagliando, che l'acqua s'eleuarà pri-  
mo, poi la terra. Nella Luna il primo olio sarà ceruleo, nel sepa-  
rarlo, riman pura nel fondo del vase, s'inalza l'acqua, e nel ba-  
gno resta l'elemento del fuoco, e della terra; perche la sua sostan-  
za è fredda, & humida, e nel bagno restano gli elements, fuoco, e  
terra, primo uscirà la terra, e dopo s'eleua il fuoco. Il primo olio  
sarà biondo, per il bagno resta l'aria nel fondo, il fuoco, la terra,  
e l'acqua s'eleuano, solamente nel bagno, l'aria li dà corpo, e quel-  
li che primo saleno dal bagno, primo l'acqua, poi il fuoco, all'ul-  
timo la terra. Dal ferro vien l'olio assai rosso oscuro, dall'argenta  
l i i viuo

vivo l'olio bianco, e resti in fondo, e la terra, in l'acqua salena, e così degli altri. Nel seguente esempio insegnaremo:

### Separare gl'elementi dell'herbe.

In tutte l'herbe alcuno elemento si piglia la signoria. Prendi le foglie di salvia, pestala, e fallo putrescere sotto il fimo dentro un vase, e poi distillerai, primo verrà su il fuoco: fin tanto che simuteranno i colori, e la spessezza dell'acqua, poi vien la parte della terra, e l'altra rimane nel fondo; laquale è sissa, poni l'acqua al Sole per sei giorni, e poi al bagno, primieramente salirà l'acqua, poi varia il calore, e falo il fuoco, fin tanto, che il gusto s'alteri, al fin salerà parte della terra, l'altra meschierà con l'aria resterà nel fondo. Nelle cose aquarie vien prima l'aria, poi l'acqua, poi il fuoco.

come si devono investigare le virtù delle piante.

Non si può imaginar la miglior via per investigar le virtù delle piante, che con gl'occhi, e con le mani; ma non nel gusto; perche per la distillatione se la 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 dopo cauate l'acqua, e l'olio, si pesino le fecci, verrai a cognitione della loro proportione de' gradi della qualità. Ma la breuità del libro non patisce che vi estenda più in lungo, in un'altra opera, che già siamo imaginando di fare se piacerà alla DIVINA Maestà, ne parleremo più lungamente.

Come se cauino le gomme dalle piante.

Possiamo cauare le gomme da alcune piante, hauemo detto da da alcune; perche sono molte, che non ne hanno, e niuno ti può dar quello che non hà. Te ne darà il sinocchio, e tutte le piante feniculacee, o ferulacee, come il panace, e simili. Il modo come si cauino, te lo insegna la natura; perche si come nel grandissimo caldo, quando i gambi stanno gonfi, e turgentissimi di succo, per il continuo ascender che fa il succo in quello, s'apre in certe fenditure,

*ve, come le donne aprono alcune rime nel ventre quando s'auvicinano al parto, e quel gentil liquore ne vien fuori, e s'illa, e scorre che già la pianta vuol partorire il frutto, ilquale parte per lo calor del Sole, parte per particolar proprietade, si comincia a congelare, poi s'ispessa, e se ne viene a far una massa duretta; la onde si vogtiamo*

#### Cauar la gomma del panace.

*Nel solstizio dell' Estate, se caua la radice del panace di notte; accio che per ragion ch'è troppo caldo il Sole di giorno ne verrebbe a far essalare tutta la sua humidità, e rompenlata secondo la sua lunghezza, se pone in vasso di creta vet, tutto, e riuolto se pone nella fornace descensoria, e se gli accomoda sotto il recipiente per riccuere l'humore, che ne vien fuori, e dalla parte di sopra se accende il foco leggermente, se ne viene a cauare fuori quella nobilissima gomma, la quale con altri instrumenti si purga poi, e con la distillazione se ne piglia la parte più nobile. Il medesimo possiamo fare della serola. Il caule si fende nel medesimo tempo dentro, e posto in vn vase, se li da fuoco tiepido, e postoui il recipiente sotto, ne vien fuori vn liquor che incolla, ilquale, come sarà purgato, s'indura come gomma, e ce ne seruiamo al luso della medicina. Nel medesimo modo possiamo*

#### Cauar 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 troua più gonfio, e più pregno di virtute, si seca in verghe, ouero in pezzetti di quattro diti l'uno, e si pongono in tubolo di vetro di cui la larghezza sia quanto la pianta della mano, la lunghezza di vna pianta, e meza, riempiendolo tutto. Onde se li pone sotto vn embuto al fondo del tubo busato tutto, che con la sua larghezza lo riceua intiero, alla bocca di sotto se ci accomoda il recipiente di vetro, così mirando i raggi del Sol: intorno al gambo del finocchio nel mondo, ponemo il fuoco d'intorno al tubo, contrario dal tubo per spatio di vna pianta di mano, così venendo il tubo a scaldarsi, comincia a sudar fuori certe goccie, lequali cresciendo la forza del fuoco cadono, e nel fondo busato e nel embuto scerrano, e poi nel recipiente, poi si congelano in gomma, che ritirra sicco le virtù del finocchio, veramente da non disprezzarnosi.*

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO VNDECIMO.

*Ilqual da ogni parte spira suauissimi odori.*

P R O E M I O.



Aggionaremo 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, acciò che di qua, e di là suauissimamente spira gli odori suoi. Arte assai grata, e desiata da Principi, e gran Signori. Insegna come si facciano l'acque odorare, olij, polueri, paste, fumi, e pelle odorate, o che ritengono l'odore molto, e lungo tempo anchora, e che si possano anchor fare con poca spesa, non anchor conosciute, non vulgari, ne popolari, ma conosciute da pochi, e molto care.

Come

Come si faccino l'acque odorate. Cap. I.



Abbiamo detto nel libro superiore, come si distillino l'acque odorate dalli fiori, e dalle altre cose, come ricercaua quel luogho, 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 rose, due di fiori di naranzi; altrettanto di fiori di mirto meza libra di loto odorato, garofoli vna oncia e meza, tre noci moschate, dieci gigli, poni tutte queste in vn alembicco nel cui becco accomoderai vna pezza di lino, dentroui tre parti di muschio, vna di ambra, e meza di zibetto; poi porrai il becco nel recipiente, e incollerai con fasciette di pezze con colla di farina, e bianco d'ouo rimescolate, dalli fuoco lento; finche sarà distillato tutto. Ne aggiungeremo

Vn'altra.

In due libre di acqua di rose, meza di lauandola, vn bicchiero di maluaggia, fior di rose, di garofoli, rosmarino, gismini, frondi di maggiorana, scorze di melo arancio, vna cannella, belzuino, storrace, noc muschiata vna dramma, meschiando tutte queste cose insieme riempi vn vaso di vetro, e pont al Sole per quattro giorni, poi distilla a lento fuoco, e se non porrai muschio nel vaso dell' alembico, ponilo in vna pezza di lino, e suspendilo con vn filo dentro l'acqua, e cosi lascia per vn mese, esporti al Sole, che vadi via, e si sfanti quel brutto odor di bruciato, che prende dal l'alembico, se ne bari presto quanto. Questa è l'

Acqua nanfa chiamata.

Questa ricetta quattro libre di acqua di rose, due di fiori di naranzi, vna di mentola, vna di trifoglio odorato, vna di lauanda.

la a queste cose aggonzerai di belzoino due oncie, una di storace, quanto una faua di laudano, altro tanto di mace, e di garofoli; una di cannella, sandali, legno aloes una ottava di oncia, una spica di nardo, tutte queste cose peste grossamente bugliano in una pignata vitriata per un' hora a fuoco lento, poi lascia raffreddare, e cola per panno di lino, e ponila in vasi di vetro a serbare ben coperto. Ma i garofali, cannella, e legno aloes, e sandali ponili pesti in una pezza di lino rara ligata con un filo, e così poni a buglire in pignata, mentre bugliano, e dopò buglito se ne possa cauar fuori, e colata che sarà l'acqua, quelle polucri che restano, se ne fanno pezzette, schiacciate picciole in forma di carlini, e di quelle ce ne seruiamo per suffumigi per le camere, come appresso insegneremo. Questa acqua si fa di varij modi, noi hauemo narrata la migliore. Ma perche bugliandola vien colorata rossa, e bagnando i panni lini bianchi, come i fazzoletti, e le camicie l'imbricta, se ben li profumano eccellentissimamente, son molti che non l'osano; ma se voglian

Par l'acqua nanfa cristallina.

L'acqua già colata ponila in una storta di pora sulita, e distilla a bagno, e da fuoco assai leggiero, che uscirà acqua chiara, e quasi del medesimo odore; ma un poco meno, seruarai l'acqua, e quel che rimar nel fondo, serbarai per le pezzette per gli suffumigi.

Come si faccia acqua odorata per immersione.

Cap. II.

**D**o insegnauemo a far liquori odorati, e quali sieno quelli, che possono riscuere gli odori, perche l'acqua non è buona per conseruar gli odori, l'olio è buono, e'l vino ( la ragione la possiamo assignare da Teofrasto, perche l'acqua è sottissima, senza odore, e senza sapore aduno, splendente, non ha con che possa ricuere l'odore ) ma il vino grasso, saperoso, e odorato, la possa riscuere.

*Il vino se ben non è odorato, posto vicino a qualsivoglia odore, lo può tirar a se; perchè contiene in se calore, il quale ha natura di tirare; ma l'acqua di sua natura fredda, non può attrahere cosa alcuna, ne retinere, ouero conservar l'odore, tanto è sottile, e semplice, e delicata, che l'odore riceuto, se ne fugga, e fugge spira in vento, per che non habbi sede, o crassezza alcuna, nella quale l'odore si possa accostare, e ritenersi; perchè a ricever l'odor è bisogno che habbia un corpo un poco denso, e caloso, tenace dello odore, il che ha l'olio, e'l vino. l'olio può ritenere l'odore più di tutte le cose, e conservarlo; perchè è incommutabile; la onde i profumieri, che componono profumi i loro odori mischiano con l'olio, che s'imbena de gli odori; ma del vino si seruiamo acauar gli odori de' fiori, e principalmente l'acqua vite; perchè il vino co'l suo odore fa puzzar l'acqua, e quando è distillato, come l'acqua vite, non fa tanto. La onde così si farà l'*

#### Acqua muschiata.

*Questa acqua accomoda e nobilita tutte le altre; però si deuue ella primo apparecchiarsi. Habbi acqua vite eccellentissima, in questa butta alcuni grani di muschio, e così anchora dell' ambra, e zibetto, e poni al Sol dell' Estate per alcuni giorni; ma il vase sia ben coperto, e latato alle giunture, che questo molto importa a gli odori la cui goccia stillata sopra ogni acqua, subito la rende odorata di gradevolissimo odor di muschio. Potrai far il medesimo con l'acqua di rosa, o di fonte stillata più volte; perchè co'l stillare al fuoco si fa più sottile, e acquista grado di fuoco, liquali sono molto necessarie ad estrarre l'essentie delle cose, come habbiamo detto. Nel medesimo modo si cauaio*

*Acqua di gelmini, rose muschiata, garofali, fiori viole, e gigli.*

*Questi fiori hanno un delicatissimo odore, che per carezza di odor proprio, hanno solamente di quello che si è sparso nella superficie, e se poco più del giusto tempo staranno nel fuoco, o nel loro mellivuo, per l'abrasamento di quelle parti, che non odorano, le parti che odorano s'infettano, e non sentono più di quella prima gradezza.*

Iii 4 Dunque



*Unquor in vna eccellente acqua vita vi ponemo solamente le frondi odorate, cioè de gigli, gismini, rose moschette, e delle restanti; ma attaccate con un filo, che quando conoscerai hauer causato l'odore, ne la possi cauar fuori; perche essendo solo sparsa nella super.ficie l'odore, se più del douere staranno nell'acqua vita, penetrano dentro, cauando dalle parce di dentro odore, non solamente si perde il primo odore; ma verranno fetide, che si si accopagni quella puzza che stà attaccata a quelle parti di dentro, causate che harai le frondi da dentro, vi potrai calar dentro delle mani; mentre conoscerai che ne harà estratto tutto l'odor. Ma i garofoli, e le viole, torrai più presto di tutte, che non coloriscano l'acqua. Questa acqua meschiata con l'altre manderà via quel brutto odor di vino. Si fa anchora un*

#### Acqua odorata composta.

*Piglia vn rec piente di vltra grande; e poni in quello acqua vite, che a pena ne resti piena la terza parte di lui, & in quello poni i fiori di lamandola, maracchi, cedri, gismini, rose, e delli altri, di più ponici la radice iross, ciparo, sandalo, cannella, storoco, laudano, garofoli, noce moschata, e calamo odorato, & vn poco di muscha, ambrà, e zibetto, riempi il vase, & otturato molto bene. Ma dopò che haurai ripieno il vase, poco dopò si abbandonano, e dopò che saranno calate giù, ponici della altre; poi poni a Sole cocentissimo, ouero in bagno, finche lascino tutto l'odore. poi cola l'acqua, e la goccia di questa acqua buttata sopra acqua di rose, e fior di mirto, tutte le renderà odoratissime di suauissimo odore.*

### Come l'olio si facci odoratissimo. Cap. III.



*Come si caui l'olio odoratissimo delle cose odorate, & aromi, l'habbiamo insegnato di sopra, hor insegnaremo allettar l'odore dalle cose odorate, ouero come poco innanzi hauemo detto, l'olio si costituisce, come base, nelqual gli odori allettati altronde vi si edano, & vi dimorino più lungo tempo, e questo some facendo come*

*mun-*

unicar l'odore a gli olii, come alle mandorle, dalle quali poi ne eueruuo l'olio, premendole. Impara dunque

Come si faeci l'olio detto ciuaben.

Perche questo è la più odorato di tutti, & è inuentione di Giouanni. Si piglia vn'oncia di olio di ben, l'ottaua parte di ambra, altrettanto di muschio, mezo di zibetta, pongansi queste cose in una carrafa di uetro, laqual ben coperta poni al Sole per vnti giorni, e dapondeu porrai seruire. Ma bisogna che il coperchio sia ben serrato, perche essenda la condition degli odori spirabile, che subito va via, e fugge, se non sono ben chiuse per dono subito la graua, e l'odore. In altro modo

L'oliodi fiori odorato.

Farai così, si ben il modo è volgare; ma gioua a profumieri, e di quello te ne potrai seruire ne gli altri, e colui che saprà ben seruirfene, & acconciamente si farà vn'olio che seruirà a molte cose. Mondansi le mandorle, e si frangono grossamente, e fa strato sopra strato con i fiori, e come i fiori bataranno lasciato tutto il loro odore, e che restano senza odore, leua quelli, e poni degli altri nuovi, e freschi, e questo finche appariranno di quei fiori, come non ne appariranno piu; ne cauera l'olio co'l torchio, e sarà odoratissimo, anzi di questi fiori ne harai l'olio, da quelli appena ne cauera niqua odorata. l'olio del gismino rose moschette, viola, giglio, giacinto, garofoli, rose, fior di naranes, & degli altri harai in questo modo l'olio odoratissimo. Di questo medesimo modo harai del muschio, ambra, e zibetta. Di mandole monda in sette, e chiodata in vn'vasetta di piombo con questi per otto giorni, finche habbino riscuoto l'odore eccellentissime, lequale se premerai co'l torchio, ne cauerai fuori vn'olio odoratissimo, e forse con non molto mancamento del muschio.

Come

## Come potremo cauar olio, & aqua dalle gomme odorate per immersione. Cap. llll.



Otremo anchora in altro modo, che habbiamo detto di sopra cauar l'aque odorate dalle gomme per macerations, & espressione. l'essempio

L'acqua del storace, belzuino, e landano odoratissima.

Così estraberai, lequale di lontano lanceranno un suauissimo odore. Mescolerai co'l belzuino, e storace pesti grossamente l'acqua di rose, che auanzi di sopra duo diti, lascia così in bagno, ouero in loco tiepito per una settimana, dopò le distillerai per bagno, e ne estrarai acqua o torata, l'acqua cauata ponila al Sole di mezo giorno, che se per sorte sarà restata nell'acqua qualche poco di cattiuo odore, vadi via. Potremo anchora per le gomme in vase di uetro e seruirsi di fuoco lento; perche sudarà poca acqua, di suauissimo odore, e nel fondo del vase resterà la gomma, laquale seruirà per altri usi. Con questo modo anchora l'

Olio di belzuino, storace, e de restanti cauare.

Potremo, se l'olio di mandorle, ouero di ben pesterai con queste gomme, e le mescolerai insieme, e lo macererai per un mese poi ne cauerai l'olio per storta, ouero premendo co'l torchio, che sarà più fitato; perche spirerà di un odore gioconatissimo, che quasi non si conosca, se con le storte fusse cauato dalle stesse gomme il ben chiamato da Latini gbianca da profumi entra ne' profumi in vece di olid. Plinio la chiama mirobolano, così anchora Martiale.

Quel che ne Homero, ne Virgilio disse

Dello mirobolano questo consta

egli è dinudato di ogni odore, e però molta lodata a ricuere tutti gli odori, e gli odori che ricuere, gli ritiene lungo tempo, ne rancisce, come gli restanti olij, e però dico, che Dio l'habbia precreata proprio per gli odori.

Come

## Come si faccino le pelle odorate.

## Cap. V.



Or come si faccino le pelle odorate insegnaremo; il che insegnaremo in molti modi, ouero con l'acque odorate, ouero ongendo con gli oleri, o coprendole di fiori, che riccuano quelli odori. Primo l'insegnaremo far con l'acque odorate, e primieramente

## Come si lauino le pelli.

Chè lascino quel brutto odore delle carni, ò de' gli animali. Il modo è tale. Lauansi primo ben bene 'ro' l'vino chiamato greco, cioè lasciandouele a molle dentro per alcune bore, poi si disficcbina, e se pur vi fusse restato qualche odor cattiuo, non ti rimersa di nuoua far il medesimo. Tolta via la puzza, si lauino poi con l'acque odorate. si pigliano quattro parti di acqua di rosa, tre di mirto, due di naranci, di loto odorato vna, meza di lauendola, meschiale insieme, e ponile in vn vase di bocca larga, & in quelle fa star le pelli a molle per vn giorno, poi leuale, e attaccale sussepe all'ambro; ma quando seranno propinque a seccarsi; accioche non restino arrugare, le mouerai con le mani, e le romperai, e così farai tre volte, finche vedi che già ritengono la suauità dell'odore dell'acque, e che non habbino più di quello brutto odore delle pelli. Hor segue che insegniamo

## Come le pelli riccuano l'odor de' fiori.

Bisogna che primo s'ongano di olio; perche l'habbiamo detto che l'olio è la base, & lo ritengono poi, il che si farà con olio commune; ma meglio di ben, commune habbiamo detto; perche non ha odore; ma quelli che vogliono oprar bene, le limiscono di olio di uoua, e come si fa'ci, già l'ho insegnato. al modo è questo ongerai dalla parte di dentro le pelle, ouero i guanti con vna  
spon.

spongia, e principalmente oue sono le cuciture, come barai fatto questo acconciamente, farai in questo modo; acciò che riceuano l'odore di fiori. I primi fiori, che vengono fuori la primavera son le viole pànonazze, e l'altre, che chiamano fiori di vacca, si cogliono la mattina, e fanno strato sopra strato delle pelli, e de' fiori, e così lasciano star per vn giorno, & quando son secchi, o più presto, o più tardi, butta quelli, e poni degli altri freschi, andandole mouendo tre, e quattro volte il giorno, & accomodando: acciò che non venendo ad inhumairsi le pelli per quella humidità di fiori, fascino paluggine. Come mancheranno i fiori, vi porrai i fiori delle rose, e de naranci del medesimo modo, l'ultimo sarà il gismino, il qual dura insino all'inuerno, cioè il domestico, perche dura il fiore per duo, o tre mesi, così le pelli, & i guanti resteranno odoratissime; ma quelle che barai così profumate pur vn solo anno, in poco tempo suauisse l'odore, e manca; ma si farai così per l'anno che segue, l'odor durerà più lungo tempo, e la giocondità di tal odore harà molta gratia, e conserueranno molto l'odore, & baueranno gran forza in farle ben odorare, si seranno conseruate in luogo chiuso, cioè in caskie di legno, ouero di piombo, perche conseruandole doue sono panni di lino, se beuono l'odor loro che non odoreranno punto. Ecco hora ti mostrero

Le pelli come si faccino odorare.

Se alle predette pelli ci aggiungerai muschio, ambra, e zibetto, odoreranno più suauie, e più giocondamente. Ouero piglia quattro parti di balsamo occidentale, se vi aggiunga vna di muschio, altro tanto di ambra, e linisci con vna spongia i guanti, e spireranno di vn suauissimo odore. Aggiungeremo vn'altra suauissima compositione, piglia otto parti di ireos, vna di sandali, due di belzuino, quattro di poluere di rosa, vna di tegno albo, e meza, meza di cannella, o se ti piace vn poco meno, remollite tutte queste cose con acqua di rose, con gemma draganti, le riponerai sopra vn porfido, & riongi i guanti con vna spongia; poi piglia tre grani di muschio, due di ambra, vna di zibetto, meschia, e linisci le pelli. Ma se per caso vi serai pentito di bauer linito i guanti di odori, e vorrai

Cauar l'odore da guanti odorati.

Quero volendo far alcuna burla ad alcuno, Fà boglior vn poco di acqua rosa, ouer ucqua vite, e mentre è calda, poniui i guanti, e lasciando così per vn poco; perche così ne tira a se tutto l'odore, e se l'ombeue, e se di questa acqua bagnerai altri guanti, li profumerà eccellentissimamente.

## Come si facciano le polueri odorate. Cap. VI.



Iogna venir a far le polueri odorate, e se ne fanno di loro e semplici, e composte, e di questi se ne riempiono poi sacchetti, e se ne seruiremo nelle pelli, e nelle misture. Impara dunque

La polue di Cipro come si facci.

Piglia musco di quercia, ilqual odora di musco, e sia colto del sincero, il tempo di corlo è il Dicembre, Gennaio, e Febraio lauinsi con acqua dolce cinque, o sei volte, che sia ben lauato dopò si ponga al sole, poi si bagni in acqua di rosa, e di nuouo si seccino al sole, e questo farai più volte, perche quanto più lauerai, tanto più spireranno acutissimo odore, come sarà ben secco pestà in mortaio di bronzo in sottilissima polue, e se accierai, al fin ponilo sopra vn cribro, e coperti co' l' suo coprechio, di sotto si accendano carboni, e di sopra buglino i liquori, ouer piztette, acciò che essalando quei fumi odoratissimi, come diremo, le riccuand, e questo quante più volte farai, tanto più odore beueranno, e più lo riteneranno. Ma come conoscerai che sono diuenute assai odorate, piglia vna libra di questa poluere vn poco di muschio, e zibetto ridotti in poluere, e vna parte sufficiente di sandali, e di rose, pesti in mortaio di bronzo il muscho, e dipoi spargendoui dentro a poco a poco la poluere, si pestino in mortaio, e si mescolino. al fin serba la poluere in vna carrasa di vetro ben coperta, che non spiriti, se non che perderà l'odore, e non odorerà punto. Di questa poluere se ne fanno varie compositioni, lequali farei troppo

*tropo lungo se volessi narrarle. Si fanno de bianchi, de neri, foschi, e di varj colori, la bianca si fa di gesso crudo, primo si bagna con acqua di rose, o di altro odore, aggiogendoni muscho, o zibetto, o altre cose, e così molto lontano farà sentir il suo odore.*

## Come le misture si faccino odorate. Cap. VII.



*I fanno varie sorti di misture, de quali si fogliono far paternostri, e vesti, e sapezetti, a tor. e leuar le macchie, & al far le mani odorate. La onde vsi vogliamo*

### Far paternostri odorati.

*Di poca spesa, e che siano odorati, e di bellissima mostra, farai così. Piglia on'oncia di poluere di Cipro, & una di belzuino mistura che viene da leuante, chiamata turchesca, volgarmente pasta di leuante, meza di garofili, ireos di Schiauonia quanto basta, primo liquefarai la gomma draganti in acqua rosa, fa messa, e ne fa ballottine, busa, & ad ogn' uno di quelle ballottine poni vn legnetto, e ficcari sopra una tauola, poi piglia quattro grani di muschio, e falli molli in acqua di rosa, e con vn penicello fa vn limimento per tutta la loro superficie, poi lascia seccare, e così li darai tre, o quattro coperte, così di lontano spireranno vn giocondissimo odore, ne perderanno così ageuolmente l'odore, come l'altre cose. Se li vorrai di maggior prezzo, e di maggior odore fa così*

### D'altro modo.

*Piglia on'oncia di storace, meza di ambra, quattro parte di laudano purgato, poluere di aloes, e cannella una dramma, di muschio la parte ottaua, le gemme si pistino in mortaio di bronzo, cioè pistillo di ferro, la storace, l'ambra, ben remiscbiare insieme ne si aggiungano altre polueri, fin tanto che si meschino tutte le cose. All'ultimo aggiungi il muschio, e primo che si raffreddi, fa quello che desideri. Vi aggiungerò*

Vn'al-

## Vn'altra mistura.

Laqual sarà anchor utile a tempo di peste, ne solo recrearà co'l suo odore il cervello; ma renderà vane l'infermità della peste.

Piglia tre oncie di laudano, altrettanto di storace, di garofoli vn'oncia, e meza, vn'oncia di sandali, tre di canfora, legno aloe, calamo aromatico, succo di valeriana vna, vna dramma di muschio, e di ambra, lequali 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 feuo di becco si purghi in questo modo. Buglia il lisciuo sopra vna caldaia co'l fuoco con scorze di citro, in questo si taglia il feuo per vn'hora, cola per panno di tela in acqua fredda, e sarà purgata. Il lisciuo si facci de due parti di cenere di cerro vna di calce, meza di alumo catino, meschia, e riempi vn catino di legno. Sotto habbi duo buisi, cuopri di paglia, poi poni l'acqua che auanzi tre diti di sopra, e coli per li buisi di sotto, l'acqua che riceui, aggiungi di nouo, e fa il medesimo, così tre, e quattro volte, sicche l'acqua diuenti salsa, tutte queste riseruale separata l'vna da l'altra, & alla prima, seconda, e terza aggiongerai tanto: finche ponendoui in ella vn'ouo fresco vi nati; perche si cala, & s'endera al fondo, sarà lenta, all'hora aggiongerai della prima, si noterà, & sarà eguale alla prima superficie, e dell'acqua, aggiungi della seconda, e terza, finche cali, finche appena ne apparirà l'estrema sua superficie. Dodici libre di queste acque bugliano in vn caldaio, aggiongerai due di grasso, poi le colati in vasi, come conche di fondo largo, e lascia al sol dell'estate, riuogendo spessissime volte il giorno, come sarà indurita, fa di quella ballotte, e serba, così aggiongendoui gl'odori. Poni due libre di quel sapone in vn vase, e con vn cucchiaro di legno meschia con acqua rosata finche diuenghi tenero, come sarà indurito, riposando, ponui noua acqua, e poni al Sole, e questo farai per dieci giorni, poi piglia meza dramma di muschio, di zibetto meno, altre tanto di cannella ben pesti, e meschia, e si aggiongerai poluere di rose, odorarà più suauemente, poi odora, se odora poco, aggiungi odori, se souerchiamente sapone. Ma se ti piacerà

Molti-



## Moltiplicare il sapone.

Farai così; poiche par che siamo venuti a parlar del sapone, non lascerò d' insegnar questo. Habbi sapon di Gatta, e lo ridurrà in minutissime particelle, come grattandolo, poi poni ai fuoco una caldaia di rame piena di lissiuo; ma non di quella molto gagliarda, cioè che a trecento libbre di acqua, vi si pongano trecento di sapone, come l'acqua comincerà a buglire, mischia con cucchiario di legno, e si il lissiuo non sarà caldo, poniui del nuouo, come l'acqua sarà sfumata, leua la caldaia dal fuoco, e dentro vi potrai sei libbre di sal commune ben pistato, e con una cucchiara di ferro lo potrai in terra, e lascialo così per una notte a raffreddarsi frà tanti babbia la morchia apparecchiata, così agna che poni un uouo a galla, la mattina fà il sapone in pezzi, & accomodalolo entro un vase aperto, e buttarai sopra quella morchia, & lasciala così per sei bore, e la ritrouerai durissima. Se potrai nel lissiuo sal ascali, lo farai durissima.

## Come si faccino i fumi odorati. Cap. VIII.



Armi che solo sia restato ragionar de' fumi; perche questi sono assai necessary per far attaccar gli odori alle pelli, a panni di lino, & utili alle polueri, e nel inuerno riempiono le camere di Signori di suauissimo odore, e questi si fanno con acque, e con polueri. Insegnaremo

## I fumi odorati dell'acque, come si fanno.

Piglia quattro parti di storace, tre di belquino, laudano, legno aloe, e cānella un'altra l'ottaua parte di cānella, & un poco di muschio, e di ambrā, pestensi tutte queste cose un poco grosse, e si pōno in pignatine di rame con acqua di rosa della quantità di un bicchiere, pongasi il pignatino su carboni, o sopra le ceneri calde, che non buglia; ma si scaldi, che buttaua un giocondissimo odore, mancandoui l'acqua potremo aggiongerui dell'altra. Si potremo

ma aggiungere di quella, che habbiamo conseruato dall'acqua nansa, che pur spirerà un suauissimo odore. Si fa anchora

**D'altro modo.**

Tre parti di garofoli, due di belzuino, vna di legno aloe, altro tanto di cännella, e scorze di naranzi, e sandali, l'ottaua parte d'vna noce muschiata, tutte queste cose pestate si pongono in vna pignattina. & vi si butti sopra acqua di fiori di naranzi, di lauendola, e di mirto, & fare bugliare. Ouero

**Vn'altro.**

Cauisi, e si coli il succo di limoni, nel quale aggiungerai storace, legno aloe, canfora, vessiche vacue doue è stato il muschio, e tutte queste cose si pongano in bagno a macerar per vna settimana in carrasa di vetro ben chiusa. Quando vorremo poi profumar la camera, porremo nella pignattina di rame piena di acqua di rose, vna goccia di questo liquore, e lasceremo scaldar su le ceneri calde, e si sentirà suauissimo odore. Così anchora si fanno

**Pizzette di profumo eccellenti.**

Si dalla decottione dell'acqua nansa, se ne toglia il legno aloe, sandali, e cännella, e garofoli, delle polueri che restano, ne facemo mistura, e di quella ne faremo pizzette, quando porremo quelle a bruscicar su le ceneri calde, si sentirà vn suauissimo odore, ne habbiamo tolto la cännella, e l'altre cose legnose; perche quando si brusciamo fanno vn cattiuo fumo. Si fanno anchora di

**Altro modo.**

Si pestano i carboni di salici sottilmente, e si setaccino, di cui vna libra e meza, quattro di laudano, storace tre dramme, belzuino due, legno aloe vna, e si pestino sottilmente. Ma lo storace, belzuino, e laudano in mortaio di bronza con pistone di ferro caldo si denno pestare, s'aggiunge a questa compositione meza onza di storace liquida, poi si solua in acqua di rose, gomma dragante, e nel mortaio lo buttarai a goccia a goccia, doue tutte le restanti

K k k poluero

palueri si rimeschino in forma di unguento, di questa mistura non formerai uncelletto, ò che ti piace, e lo sccherai all'ombra, & sopra v: porrai co' l pennello un poco di muschio, ò di ambra, ch: quando s'accenderanno spireranno un suavissimo fumo odorato. Ne farà non giocondo un

## Suffumigio.

Si linerai le scorze di limoncello picciolo di zibetta, e poi tutto lo impoletterai di stecchi di canella, e di garofoli intieri, & lo farai boglire in acqua di rose, riempirà la camera di un odoratissimo fumo.

## Come si falsifichi il muschio. Cap. IX

**B**revi questi odori si falsificano da venditori furfanti, acciò che possiamo conoscere le cose falsificate, l'insegnaremo come l'adulterano. Perché non dobbiamo subito credere, quando vedemo quei follicoli del muschio intieri, perché non mancano falsificatori, che li riempiono di varie cose, e di muschio strapazzo, finché il tutto odori di muschio. Il muschio nero, che va al rosso si falsifica con sangue di capretto un poco bruciato, ò con pane bruciato, si che a due, ò tre parti pisto vi si aggiunga una di muschio, che appena si conoscono. Ma si conosce la falsificazione, che il pane bruciato fa il muschio che si sfacina, & 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, spico nardo a ogn'un'egual parte, si pestano, e peste minutamente, e setacciate s'impastano con sangue di colombo fresco, e poi si secca al sole, poi peste si inaffino 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: de la massa farai molte parti, e le inuolgerai in pelli di capretto di quelli che si trovano sotto la coda. Si fa e

Di altro modo.

*Storace, laudano, e limatura di aloe si misciliano alla compositione aggiungono muschio, e zibetto, e misciliano tutta 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 co la radice dell'herba angelica che par che odori di muschio. Così si sforzano*

Falsificare il zibetto.

*Co' l'fiele di bue, storace liquida lavata, miet di Candia. Ma se il muschio, l'ambra baranno perduto l'odore così farai*

*Che il muschio ricuperi l'odor, che ha perduto.*

*L'accomoderai pendente in luoghi puzzolenti, come coacle, e latrine, de mètre, e si difenda da quella puzza, unisce le sue parti dell'odore, e riuuiscie, e recupera l'odor perduto.*

Il fine del Vndecimo Libro .



500. *DELLA MAGIA NATURALE*  
**DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO DVODECIMO.**

*Ragione de' portentissimi fuochi artificiali.*

**PROEMIO.**



*Rima che mutiamo ragionamento de fuoco, ragionaremo di quel fuoco homicida, e machinatore di cose tanto mirabili chiamato dal volgo fuoco artificiale, del quale i Generali, & i Colonelli con diuerse inuentioni, & artificij si seruono alle espugnazioni delle mura, et a diroccar le Città dalle più basse fondamenta, e nelle battaglie nauali con grandissima ruina di combattenti, com*  
*i quali spessissime volte rintuzzano l'orgoglio delle armate nemiche. Cosa molto utile, & mirabile, dalla quale non si troua cosa trà tutte l'altre opre della natura, che con più terrore atterrisca gli animi de gli huomini. Iddio hauendo a gi. dicare il mondo, verrà co'l foco. Noi prima descriueremo gli fuochi artificiali, che usorono gli antichi, de quali si son seruiti ne gl'assedij delle Città,*

poi ponemo quel, che hanno inuentato i moderni, che auanzano i primi di gran lunga, all'ultimo le nostre inuentioni, harai molte compositioni di poluere mirabili, e di quella, che non fa schioppo, trombe che vomitano fuoco, fuochi mortali inestinguibili, che bruciano 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 infino alle stelle, e dentro le sue voragini portentuose s'inghiotta le nauì. Scriueremo le balle volanti per spauentar la caualleria de' nemici, e per battargli a terra, infino a tanto che verremo a parlar de fuochi perpetui.

## Come si faccino diuersi focili. Cap. I.

**B** **N** **C**  
**Q** **Q** **Q**  
 Arra Vitruuio esser auenuto a caso, che diuersi alberi, e spessi, mossi da violente tempesta di venti, sfregandosi frà loro i rami gagliardamente, e tritandosi le parti, e rarefatte hauer tirato a se il calore, & hauer eccitato il fuoco, la onde ne auenne vna gran fiamma. Gli huomini seluaggi, e ferini impauriti dal fuoco esser fuggiti, così dopò cessata la fiamma, accostandosi a poco a poco, e conoscendo che a corpi humani ne veniuua vna gran commodità, conseruauano quel fuoco, e così comincio a venire in vso l'amicitia, l'urbanità, e le cagioni di parlarfi frà loro. Dice Plinio, che questi focili fur inuentati da soldati, e da pastori, & che sia stato inuentato negli alloggiamenti de' soldati, e de' pastori, per poter accender fuoco, per nõ hauer sempre per le mani la pietra focaia. Insegna Teofrasto, quai legni siano appropriati a cotal vso, e se ben accade, che quello che atterisce, è quello che concepe sia alcuna volta d'un medesimo legno, finalmente è assai migliore che di vn legno sia quello che terisce. e d'altro quello che patisce, cioè vno sia molle, e l'altro duro. Per essempio

**Quai legne atterendo faceino fuogho.**

Sono quelle che sono molto calde, come lo lauro, il rãno, l'ellera e la tiglia. Mnestore ci aggiunge il morone, e lo congetturano; perche nel asciarlo rintuzza 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 materia molle, come bedera, vite seluaggia, attagena, e simili ben secchi, e veramente priui di ogni humiditade, l'oliua, come non atta, si lena via, come di materia pingue, e ripiena di humor souerchio in somma le peggiori legna di tutte per i focili sono quelle, che nascono ne' luoghi ombrosi, e coperti dal sole. Plinio togliendo d'altri. Si frega vn legno con vn altro, e co'l fregar cauano il fuoco, porgendo la materia come vna esca secca, come fonghi, o frondi secche: ma niun legno è miglior dell'bedera, che si atterisca co'l lauro, o che il lauro atterisca. E buona anchora la vite seluaggia, ma non la lambrusca; ma come bedera anchora ella sale su gli alberi. Ma noi così solemo cauar il fuoco più commodamente. Fregbisi il lauro con il lauro, e si muoua uehementissimamente, perche subito vedrai leuarsi dal legno vn fumo, aggioggendoui subito sopra vn poco di minuta poluere di solfo, si vede il fuoco, accosta l'esca, o alcuni nodrimento secco del fuoco, ilqual sarà, o di fongo secco, o di stoppa, o frondi, che si trouano d'intorno la tussilagine nelle radici; perche queste uelocissimamente riceuono il fuoco, e lo ritengono. Il medesimo habbiamo fatto del legno dell'bedera mondo della corteccia, e ben secco, e così anchora fregando la ferola con ferola, o per dir meglio mouendo vna fune con gran uelocità sopra la ferola. Gli Indiani di Occidente legano insieme duo legni secchi, nella diuisione vi pongono vna verga, laquale con moso contrario con le mani la uolgono intorno, e così accendono il fuoco. Ma perche l'ingegno humano rare volte si contenta della prima inuentione; ma per trouar sempre cose noue in alza più l'ingegno, per sua industria è stato ritrouato vna

### Pietra che s'accende co'l spato,

Il modo di farla è questo. Piglia parti eguali di solfo uino, e di salnitro ben purgato, il doppio di canfora, aggiogasi calce uina, e tutte queste cose si pestino in mortaio tanto sottilmente, che uolino in fumo, si meschiano, e si stringono in vna pezza di tela di lino, e chiuse in vn cruciolo, e sopra ben lutato, si secchi al sole ben caldo, poi si ponga in fornace di uasi, e quando seranno cotti i uasi, serà cotta ella, e la tronerai dura come vna pietra, cauate-la, e serkatela in loco secco per quando bisogna. Ma io hauendo

done fatta la esperienza; ma non con troppa diligenza molte volte non mi è mai riuscita; ma l'ho vista fatta da amici; ma bisogna che la pignatta non respiri; perche si bruscia ogni cosa. Ha- uemo visto buttar l'acqua sopra la calce viva, & accostatous poi il solfo essersi acceso, & hauer dato fuoco alla polue di artiglieria; la onde vi m'è paruto inconueniente di porla.

Delle compositioni de' fuochi vsate da nostri antichi. Cap. II.

**P**rima che venghiamo a descriuere le nostre compositioni de' fuochi tratteremo quelle, delle quale si ne sono seruite i nostri maggiori nelle battaglie nauali, e nelle espagnationi, e defensionì delle Città. si legge in Zucidide, che combattendouo i Plateensi, non facendo l'effetto desiderato le machine, si venue a i fuochi. si che buttandosi le fascine di legni d'intorno a' muri, e buttatous poi fuoco, e solfo, e pete, accefero le legna, la onde eccitorno tante fiamme quante mai alcuno vedesse in alcun tempo. Herone insegna per brusciar le mura per abbrusciale, e possouì ne' bufi legna di tedore pece secca, con solfore vivo, e con pece liquida, ouero onte con olio, e poi accese. Et altrone insegna a 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, doue si poneua il mantice; perche come i carboni erano fatti di fuoco, brusciano, e con urina, aceto, & con sopraporus altre cose acris, le mura si rompeuano. Vegetio nelle guerre nauali insegna le cose da brusciare, e si serue dell'olio incendiatio, stoppa, solfore, e bitamo, le saette ardenti si metteuano con le balestre ne' gli ventri delle nauì, giontous cera, pece, e resina, & con tante cose accendibili s'attaccaua fuoco alle tavole delle nauì di subito. Aggiungeremo

Saette di fuoco di che si seruiuano gli antichi.

Da Ammiano Margellino si descriuano gli malleoli, specie di  
 - Kkk 4 suette.



faette, che erano in quella forma. Era una faetta di canna fra lo ferro della cinta, e la canna circondata tutta di fil di ferro in forma di conocobia 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 arco debile, però che si fosse stato l'arco molto gagliardo per la velocità la faetta s'estingueva l'incendio, che portava, senza rimedio alcuno, solo con buttarui sopra della poluere, ouero morchia, altri con feccie ardenti, altri portando stoppa, pece, e mallei vennero, che tutta la battaglia riluceua dalle fiamme, nel concauo di questi malleoli ci era la colla, & 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 oliua, seuo, pece greca, canfora, resina, e stoppa, questa compositione di fuochi hanno chiamata tutti gli antichi combattenti. Lucano parlando di una battaglia nauale dice;

O che peste diuersa era nel mare  
 Si spargon tede di viuace solfo  
 Ardenti, e dan le navi istesse al fuoco  
 Alimento, hor con pece hor con la cera.

*Et altroue*

Comanda che si butta su le vele  
 De le navi le lampe tutte ardenti  
 Di mistura di pece, ne con il foco  
 Pigro correndo per le fune, e traui,  
 Che scorreuan di pece, e nel medesimo  
 Tempo su per i remi i marinari  
 Ardean primi i cherusci.

Ma alle compositioni, che si tirauano, acciò che andassero con più uehemenza aggiungeuano veraice liquida, olio di libri, petrolio, terbentina confettati tutti con acrisissimo aceto, e seccati al sole, & inuolti di stoppa, e con ferri acuti, che le firmauano, come inuoliti, & intessuti di funi, le quali cose tutte per un buco onto di solfo, e la pece greca, onta nel modo seguente. Ma per astutia di Greci è stato inuentato

## Il fuoco chiamato Greco.

*Nelle breui battaglie delle nauì, si fa vn bugliamento di carbon di salice, sale, acqua vite ardente, solfo, pete, incenso, con molle filo della lana di etiopia, e canfora, la quale, cosa mirabile a dire, sola arde dentro l'acqua, bruciando ogni sorte di materia. Callismacho architetto suggendo da Helipoli, fu il primo che le insegnò a Romani, e da quel tempo molti Imperadori se ne sono poi seruiti contro i nemici. I nauiganti Orientali nauigando contro la Città di Costantinopoli, in mille & ottocento dromoni l'Imperadore Leone con questa sorte di fuoco li bruscid tutti. Il medesimo poco dopò co'l medesimo fuoco bruscid quattrocento nauie nemiche, e di più trecento cinquanta. Prometeo ritrouò, che il fuoco si potea conseruar per vn'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 varia compositione della poluere della artiglieria. Cap. III.

**Q**on mi parebbe hauer sodisfatto a me stesso, hauendo a parlare de fuochi artificiali, che non facesse particolar ragionamento di quel merauiglioso, e mirabile autore di tutte le merauiglie, poluere di artiglieria, per entrar esso in tutte le compositioni, e depender da lui tutta l'importanza, non che voglia a lungo trattar di lui, per esser cosa assai volgare; ma solo di quello che ha qualche cosa occolta in se, e di nouitate. Si fa dunque di quattro parti di salnitro, vna di solfore, & vn'altra di carbon di salice. Ma bisogna che il salnitro sia purgato ben 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 pistate, e ben setacciate, & assai meglio meschiate insieme. La onde si se ne ricercasse

**Poluere**



*Spinsero i porci, & vi attaccano il fuoco, e così accesi, li inniornano contro nemici, iquali infiammati di furor, dando dentro le squadre di elefanti, gridando, e portando con loro tante fiamme, come fussero infuriati, incitano gli elefanti, e tutti gli perturbano. Ma cominciamo a scriuere le*

**Trombe che buttano fuoco di lontano.**

*Si faccia al torno ritondo vn legno di tre piedi, e sia cauo da dentro, e sia quel forame di mezo quanto la pianta della mano di vn'huomo di diametro, e sia grossa di legno quanto è alto vn dito, da dentro sia fuderata di vna lamina sottile di ferro, di fuori auolta di cerchi di ferro, nella bocca, nello mezo, e nella fine, e gli interualli solidati con fili di ferro, acciò che quando se accende per la violenza delle fiamme, che non voli in mille pezzi, & offenda gli amici, il baso cauo riempirai di questa mistura. Piglia tre parti di poluere di artiglieria, pece greca, tutia, e solfo parte meza; ma il solfo, e la pece greca pesterai vn poco grossetta, non mangando sempre spargerai olio di lino, e maneggiandola con le mani. Poi farai esperienza se la mistura arde con troppa violenza, ouer troppo debolmente. Riempi vn pezzo di canna della predetta mistura, e poi dagli fuoco, si arde con violenza, che rompa la canna, aggiungi pece greca, e solfo, si tardamente, dagli piu poluere, poi ne riempi la tromba battendo sempre con l'asta, come sarà piena cuopri la bocca con vna tela, e li linisci con cera e pece, cuopri, che non se ne cada la poluere, e busando la tela ponui vn licinio di bombace che tocchi la mistura, acciò che 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 co' l'auer 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 trebentina, di pece liquida, vernice, incensa, e canfora piglia parti eguali, di solfo vno delle quattro parti le tre, il doppio di salnitro resinato, e tre volte tanto di acqua vite, altro tanto di olio petrolio, e di poluere di artiglieria, si pestino, e se ne faccino balle*

*balle di fuoco, quanto bastino ad entrare nel cauo della tromba, primo si pone tanta mistura, quanto basta a riempire tre diti, e si calcia vn poco, poi vi si butta sopra vna oncia di poluere, poi si vi pone dentro vna di quelle balle, poi di nuouo si pone della prima mistura, e così come habbiamo dettò hor ponendo l'vna, hor l'altra finche sia piena, e la bocca si chiuda, come habbiamo detto. Sono alcuni che in luogho di quelle balle, vi pongono stoppa rimolta in dadi di ferro, tanto lentamente, che la mistura detta la possa accendere la polue di artigliaria. Sono alcuni che dentro la stoppa ci pongano vetro pesto grossamente, altri sale, e limatura di piombo; perche le ballotte se si accostano all'armi, ouero alle vesti, non si ponno estinguere con acqua, ouero con altro, finche non è consumata. Son altri che circondano la tromba intorno di archibuffetti di rame, ò di ferro, e nel luoco doue si da fuoco busano la tromba, che vadi insino alla mistura, e riempiono quel buco di poluere fina, che quando la mistura ardendo giunge a quel luogho con horribile scoppio, vicendeuolmente vomiti in faccia di chi gli stà innanzi hor ghiande di piombo, hor balle di fuoco. Ho visto tromba d' smisurata grandezza, cioè lunga dieci piedi, co'l buco dentro quanto capia vna 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 nauigli, la quale si regeua con fune, che tirauano, & allentauano secondo voleuano i guerreggianti, e nelle guerre nauali dirizzata verso le corsie delle galere, dandole fuoco, bauerla quasi tutta desolata. Non lasciaremo però d'insegnare*

**Che vn archibuggio, dandogli fuoco vna volta tiri  
dieci balle.**

*E' inuention de' moderni, che vn'artigliaria, ouero vn'archibuggio butti dieci, più, ò meno, balle l'vna appresso l'altra senza mancare. Faccisi poluere lenta, della quale nelle cose passate ce ne siamo seruiti, e poi riempierai il cauo in questo modo. Primo poni la misura giusta della poluere ordinaria, che basti a far il colpo, poi pongo la balla; ma vn poco più picciola del solito, che si vada dentro vn poco più larga, che buttandoui sopra vn poco di poluere di artigliaria si tocchino fra loro, dopo porrai vn poco di poluere lenta di altezza di duo, ouer tre diti di altezza,  
dopo*

dopo potrai la poluere di artiglieria, & appresso la palla, & hor l'una, hor l'altra vicendeuolmente, finche harai pieno il vano quasi infino alla bocca, l'ultimo sia quella poluere lenta, hor come harai drizzata la machina al luoco destinato, da fuoco alla bocca; perche butterà fuori le balle, e poi il fuoco vicendeuolmente, con tanto interuallo di tempo fra l'una, e l'altra, quanto un buomo 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.

**H** Or insegnaremo alcune compositioni di pignatte, ouero balle di fuoco, le quali si buttano con l'artiglierie, ad varij vsi, ouero a busciar nauì, ouero per illustrar alcuna cosa di notte, ouero per buttarle per l'aria, nelle festiuità di alcun giorno, che paia che discorrono per lo cielo alcune stelle. Hor insegnaremo come si faccino quelle

### Balle che discorrono per l'aria.

Che si sogliono far nelle festiuità. Pestisi una libra di poluere di bombarde, la terza parte di salnitro, due oncie di solfo, alcuna tante di pece greca, tutte queste cose ammassate insieme, dentro la forme le potrai dentro un panno grosso di lino ligate in forma di palla, e si formano dentro le forme vacue di due mezzes balle, e se bastano benissimo con martello di legno, sinche sieno dure a modo di legno, dopo si riuoltino intorno intorno con fune sottile, e se buttano sopra la pece liquida, tre e quattro volte, che sieno ben coperte, accio che la violenza dell'artiglieria quando le butta per l'aria, non la faccia in pezzi, all'ultimo si busano con un filo di legno infin al centro, e si riempie di poluere di bombarde, e si seccano, sin tanto che le vorrai buttar in alto. Quando te ne vorrai seruire. S'alzi dritta al Cielo una coda di artiglieria, e si piglia una di queste balle con le forbite di ferra, e si da fuoco al buso, che i accin-

*s'accendano bene, e come conoscerai che è ben accesa, con la destra mano la porrai dentro la bocca della coda, e con la sinistra darai fuoco al buso della coda di sotto, laquale accesa, la butterà in alto, e vedrai il ramino, che farà la balla di artiglieria per l'aria, e la vedrai discorrere, e cadere che parra una stella cadente, come habbiamo spesso volte vista in Roma, quando si preparauano. Fanno.*

D'altro modo.


*Pigliasi tre parti di pece nauale, due di terebentina, altrettanto di solfo, vna di seuo di becco, quelle che si hanno a pistare si pestino, e quelle da liquefare si liquefacino in un caldaio, giungi insieme e rimolgi con un legno, poi buttaui dentro stoppa ai canuo, ouero di lino di tanta quantità, che basti ad impastar tutta la mistura, all'hora leua dal fuoco la caldaia, & con le mani la accomoderai in forma di balla, come la vorrai, secondo la bocca dell'artiglieria, e prima che s'induri, con ponteruoli di legno l'andrà forando intorno intorno, e vi butterai dentro poluere mischiato con solfore, e la rimolgerai poi sopra vna tauola tutta sparsa di poluere di artiglieria, e per quelli busetti ponui l'istesso di bombace riuolti nella poluere, come diremo, queste si seccano al sole finche diuentino 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 poluere, che si deve ponere in detto periere, sarà la quinta parte del peso della balla; poco più, o meno; perche ponendoune più, e spinti dalla troppa violenza del fuoco, volano in molte pezzi, o s'estinguono nel corso, e non fanno l'effetto desiderato. Posta la poluere nel pezzo, non vi porrai sopra ne stoppa, ne canuo; ma accomodasi la balla sopra la poluere 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 poluere di artiglieria, salnitro refinato tre parti due, di solfo, mezza di pece greca, vetro pisto, sal comune, olio chitran, & olio di lino, & acqua vita ben purgata altrettanto, pesta le cose da pestare, e setaccia con cribro sottile, poi liquefalla in pignatta noua, e poni sopra li carboni ardenti senza fiamma che non*

che non scintillino, e dia fuoco alla mistura poi buttavi le polveri, che se incorporino ben bene, poi fa sacchetti in forma di balle rottonde di tela, e riempile di poluere schietto di artiglieria, & attacca bene con funi sottili, poi inuolgi stoppa nella mistura, e forma una palla, frà tanto ponendo l'una sopra l'altra, che la palla venghi alla desiderata grandezza, e se vuoi buttarla con l'artiglieria, la stringerai più strettamente con quelle fune sottili. All'ultimo con punteruoli di legno passerai la palla da tutte le parti, finché giongano a quella poluere, che stà nel mezzo, e poi vi potrai quei licinj di bombacci, con li quali sconservar il fuoco, mentre uola per l'aria con tanto impeto. In un'altra pignatta si liquefaci la lacrima di pino, poluere di artiglieria e solfo poi sommergè la palla in quel liquore, che s'imerusti bene, e tosta di la, alzi con un becco tutti detti gli licinj, e le impargerai tutte di poluere fina. Questa palla, di strepito, di ruina, e con la botta gastigberà molte i nemici, il fuoco inestinguibile bruscierà l'armi, le vesti & ogni cosa, fin tanto che tutto sia consumato; perche rende l'armi così rouenti, che se non si leuano via, bruscì chi li tien vestiti.

## Della mistura che arde nell'acqua. Cap. VI.

 I cercando i Filosofi la ragione dell'acque che stanno sopra, e sotto la terra, e che sempre bugliono, dissero che il bitume era la cagione che sempre ardesse, che una volta accesa per sua proprietà, non solo mai s'estinguuano; ma buttandosi sopra acqua, s'accendevano & ardeuano con più uehemenza. Scrive Plinio. Nel Faselide arde il mote chimera di fuoco immortale la notte & il giorno, il qual fuoco s'accende con acqua, e s'estingue con la terra, & col fieno. Enidio Tesia dice.

Nella Licia ardon i monti Hefestii della medesima fiamma, dandogli fuoco con una seda accesa, brusciano tal, che le pietre de uini, e l'arce ardan dentro l'acque, e quel fuoco più s'accende, e si nodrisce con le pioggie. Il Cratere ninseo pronostica male a gli Apolloniatii, come dice Teopompo, s'augmenta con le pioggie, e produce bitume da temprarsi con quel fonte ingastabile, altrimenti più scarso d'ogni bitume. Hor investigarono le specie del bito.



*bitume*. Il primo si chiama bitume liquido, noi la chiamamo olio perroglio; perche vien fuori dalli sassi, e chiamasi chitran. Questo è un gran foggiato di fuoco, & ha tanto parentado co' fuoco, che hauendolo di lontano, lo tira a se, & comunque si sia con questo dicono che Medea bauessiaffe l'innamorata di Lafone, che hauendo quella ad accostarsi alli altari per sacrificare, banea in testa la corona linata di questo bitume. V'altra specie ce ne è in Lemagno Città di Sarnofatra v'è un stagno, che butta un limo, lo chiamano malta che si tira fiamme, che ogni cosa foda che tocca se s'accosta, e che lo tocca lo segue anchor che fugga. Così Lucullo combattendo le mura, buttando del bitume, il soldato anderà co' 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 a se il fuoco come il bitume, & arde. Il Piffaspalto è più duro de bitume, ci è il succino, specie di gagate; ma questi ardono più lentamente e meno nell'acque. Oltre a ciò quello che arde nell'acque, è il solfo; perche non si caua cosa dalla terra più grassa. A dar pastura a questo fuoco per se solo ne arde dentro l'acque, ne s'estingue con l'acque, ne dura molto; ma aggiunto al 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, spargendoui sopra acqua augmenta la fiamma con più veemenza. Di questi dunque che ardano dentro l'acqua, e sotto l'acqua ci habbiamo a seruire. Ma diamo alcuni esempi, come si fanno quella

**Ballz, che arde sotto l'acque.**

Habbisi primo poluere di bombarda; perche questo è quello che entra in tutte le misture, e dà forza a restanti di brusciar con gran veemenza, questa poluere si farà in granelli, pestisi bene, e si setacci, & a sette parte di questo, si aggiungano due di pece greca, tre di salnitro, una di solfo, pestinasi tutte, e si meschino, non lasciando mai di spargerui sopra dello chitran, facendola tanto bu-mida, quanto stringendoue un pugno con la mano, resti fermo di queste cose tutte mescolate si ne fa esperienza; perche si bruscia con troppa violenza, vi si aggiunge più di pece greca, salnitro, e solfo, si troppo tarde, di poluere di bombarda. Questa mistura s'auolge in stracci di tela, o in borsette, e si stringono quanto più si può con funi sottili, & altri ligami, che si stringano più stretta-

Avvertamente, poi si sommergono nella pece, e si lasciano seccare, e di nuovo se gli accingono stracci intorno, e si rivolgono nella pece, acciò che possa difenderli dall'acqua, ne la violanza del fuoco la facci andar in pezzi, como sarà poi ben secca, busandola con picciolo buco, se vi pone polvere di bombarda, e si da fuoco, e quando comincia ad ardere, si trattionsi 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 fugir da lontano, l'acqua bolla a 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 duo contrarij Elementi, che combattano 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 strettta benissimo, e fasciata intorno con più tele, la busano con un picciolo Becco, 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 palla in mille parti, e ferirà le faccie di riguardanti con grandissim strepito. Sono alcuni che fanno

Il medesimo in altro modo.

La mistura, di solfo, di pece greca, di salnitro, e di vernice, e si giangevo quattro volte tanto di polvere, e si aggiungono terebentina Venetiana, olio di vernice liquida, chitran, olio di lino, e acqua vite resinata, e di queste ne inhumidiscono le polveri, buttandone sopra come una leggiera zuggiada. questa attacca il fuoco con più vehemenza, e butta la panna offai più di lontano.  
A fare

Il medesimo.

Piglia una parte di massice, due d'incenso, 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 teherai la canfora meschiata co'l sale; perebe di tutte questa sola si pesta con dis-

Lib. scoltà


*ficoltà tutte queste cose distese sopra vn vaso di larga bocca spargi sopra chitran, ò vernice, ouero olio di lino, e meschia cõ le mani, poi togline vn poco, e ponila entro vna cãna, e fã proua, come ti satisfã ardendo, se vedrai, che arde lentamente, aggiungi vn poco piũ di poluere, si troppo gagliardamente, di pece greca, sempre facendo proua, si riesce come vuoi. Perche in queste compositioni alcune cose aggiongemo a smorzar la gran violenza del salnitro, e della polue di artigliaria, e del bruscamento. Poi fã come borse di tela di caneuo in forma di balla, la quale riempirai di mistura, & benissimo infacca, poi attacca con cordicine, all'ultimo liquefã il solfo, e non vi manchi la quarta parte di poluere, mischiando con vn bastone, e luterai intorno intorno la balla con quella mistura, e come vedrai che sarã ben fortificata, e sicura, con vn ponteruolo di legno fã vn buco, che gionga infino al centro, e tolgone quello, riempilo di poluere, nel qual darai fuoco, e bruscierã sotto l'acque, si potrà battare anchora con l'artigliarie. Ne taceremo come si faccino*

### Le balle, e le pignatte per buttarle nelle nauì.

*Questa compositione scriussero gli nostri antichi bauerla ridromata Alessandro Magno per brusciar i ponti, le porte, le nauì, e cose simili; ma bora oprarã con piũ gagliardetza, per bauerẽi gionto noi la poluere di artigliaria. Piglia poluere di artigliaria, salnitro, solfo, pece, lacrima di pino, għana di vernici, incenso parti eguali. La mettã di canfora tutte queste peste si meschiano insieme, poi si ci aggiunge chitran, vernice liquida, resina di terebinto pur parti eguali, liquefarai, e meschiate tutte insieme ne riempirai le pignatte da buttare frã le nauì de nemici. Ouero si di queste ne farai vna balla, e la liberarã d'intorno al capo del malleo, il qual hà vn dente di vn piede lungo ancho, e la manica di tre piedi, e nelle battaglie nauali se alcuna con vna leggiera barebetta la conficcherà nel ventre di vna nauè vi farã iũ vn grande incendio, che non basterã estinguerfi ne con acqua, ne con altra cosa.*

Come

Come si facciano le balle di metallo, che tirano  
balle, e dadi di ferro. Cap. VII.



*N*segnaremo a far le balle di bronzo frangibili, le quali piene di poluere di artiglieria, e ben chiusa d'ogni intorno, per forza, e violenza delle fiamme, che vi s'accendono dentro si spezza in molte parti, e passano da vn 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 seruire 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.**

*F*acisi dunque vna balla di bronzo di diametro di vna piana di mano, di solidezza di vn dito. Il metallo si fa di tre parti di rame, & vna di stagno, acciò che venghi così fragile, che spezzata per forza di fuoco, si spezza in molte parti. La balla acciò che si facei con maggior agevolezza si faccia di due semisfere; perchè si colano con manro spessa, e che poi si vniscano insieme ingauigliate, come l'usano le bussole, ouero a lumacche, che riuolgendosi intorno l'vna parte entra nell'altra, sia di spessezza eguale, acciò che si spezzi egualmente da ogni parte, e poi con vn chiodo di ferro che passi per mezo, le giunga insieme più gagliardamente, dalla grossezza di vn dito, acciò che dalle altre parti più tosto, che dalle giunture si spezzino, di poi si facei vn canaletto della grandezza di vn dito, e lungo quanto la piana della mano, che giunga infino al centro della balla, in forma di cono, che dentro la punta, e fuori la base stia, e si saldi, & incollì nella balla, all'vno & all'altro capo del chiodo, che habbiamo detto che auanza fuori, se ci auolgono fili di ferro, il quale tiene infilzato i dadi di ferro, busati con largo buco, che ogni filo ne habbia almeno trenta, acciò che quando la balla si spezza per la violenza del fuoco, e si spezzano parimente i fili di ferro, quei dadi di ferro saltano via, e vanno

di lontano con tanta violenza, che par che sieno tirati con una balestra, ouer con vno archibuzo. All'ultimo si riempia la balla di poluere di arcobuzo fina, & quel canaletto si riempia di mistura di quella che arde lentamente, acciò che quando se li darà fuoco, si possa tenere in mano per tanto tempo, sinche quella mistura ardendo lentamente gionga infino al centro, e subito si butti fra nemici; perche si romperà in mille pezzi, e quei solo di ferro, e quei dadi, e l'altre parti della balla si scaglieranno molto di lontano, ch'passi io le tauole, & entrino per quattro disa dietro il muro. Queste negli assalti delle Città, e nelle rimesse de' soldati si buttano nella moltitudine; perche potranno ferire di cento huomini, & in quel tempo, è meglio ferire, che occidere, come si vede per l'esperienza della guerra. Ma quando parà riempire quel canaletto, habbino vno in mano prima che sia saldata nella balla empilo di mistura, e fa prova quanto tempo si consuma, acciò che sappi il tempo, che bisogna buttarle, acciò che non a nmaxzi te stesso, e gli amici tuoi. Con le medesime balle insegnaremo

#### Come si ponghi in rotta vn squadron di caualli.

Raccinosi le balle già dette; ma più grandi, cioè di vn piede di diametro, attaccate con li medesimi fili di ferro; ma ripieni di più numerosi dadi di ferro, cioè di nulli, queste buttate nel mezzo de' squadroni di caualli, o delle Città assediate, o de' nauigli con le catapulte, o con petreri, o con altri modi; perche si seranno armate intorno di dadi di ferro nel spezzarnosì, si scaglieranno con tanta violenza dal fuoco, che passino da vn canto all'altro gli huomini armati, & i caualli, e con la botta mirabile, così spaueranno i caualli, che è cosa impossibile, che possano ubbidire alli sproni, ouero 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 di' squadroni, buttano la fiamma così di lontano, con tanto strepito, e rumore, che pareranno folgori, e tuoni che caschino dal cielo.

Come

Come si possano far le mine nelle pianure,  
e sotto l'acque. Cap. VIII.

**CAPO** Far quelle mine, che si cauano sotto, per far volar per l'aria le Città, e le fortexze, bisogna lungo tempo, assidue fatiche, e molte spese, ne battano far, si, che il nemico non se ne accorga: ma queste nostre noi le faremo dinanzi i nemici. & in quei piani, doue harà a farfi giornata, insegneremo come si facciano con poco fatica, e presto. Donque si.

Nel piano doue si haue à far giornata far la mina


Desidererai, e nel cospetto de nemici (perche non sapranno, che far) noi siamo li primi ad insegnarlo; Ne crepusculi della sera, ò della mattina, doue si habbi a far giornata, ò passar l'essercito de nemici, ò far gli alloggiamenti, si cauano fosse alte tre piedi, e che stia lontana l'ona da l'altra per dieci piedi, in accomoderai le balle, di vn piede di diametro, poco più, ò meno, che circondi, e riempi tutto il piano, poi da l'ona all'altra, vi farai solchi, e mine, oue collocherai tubi di legno, ouero di creta, che dentro babbino i licinij di bombace, che il fuoco possa attaccarsi sicuramente da l'una all'altra, ouero con canne cauate; talche la balla habbi il fuoco da tre, ò quattro parti, poi le sepoltrai, & appianerai la terra, lasciando vn luogo, dal quale potrai dar fuoco a tutte. Così al tempo della guerra quando il nemico, sarà venuto sopra detto luogo, ò che verranno, ò fingendo di ritirarti, dando fuoco al spiraglio tutto il piano in vn punto sarà di fuoco, con una crudele, e spauentosa strage di huomini; perche si vedranno volar per l'aria, braccia, gambe, teste, corpi, & huomini intieri horribilmente brusciati, che à pena uno se ne salui, i licinij così farai. Vnna pignatta nuouo si scaldi al fuoco acqua vite, e poluere, fin che ricua una grassizza, che habbia forma di unguento, dentro di potrai i licinij di bombace, e gli inuolgerai di mistura, toglila pignatta del fuoco, e batterai polue asciuta sopra i licinij, e joni

e poni al sole, che si seccino bene, questi porrai nelle canni canate, e tutto il vacuo riempirai di poluere. Ouero piglia vna parte di salnitro resinato, meza di solfore, lascia buglire in vna pignatta con olio di lino, ponius dentro i licinij, che si bagnino ben bene di ogni parte, leua, e poni al sole a dissecare. Ma se vuoi

Far le mine sotto l'acque.

Ti seruirai di questa bellissima inuentione. Nel tuogho, onde si sapia certo, che venghino le galee a far l'acquata, ouero nauì vi apparecchiarai la mina. Accomodarai alcuni trauì, che si tocchino per mezo a modi di croce, e tutti insieme a modo di rete sopra vn piano, e siano di quella quantità del spatio di mare, che si vorrà minare, e doue si trauersano, vi accomodarai casse di legno, ben inchiodate insieme, poi le riempierai di poluere, e da l'vna à l'altra vi porrai trauì busati, pieni di poluere con li licinij nel mezo, che possino dar fuoco alle casse piene di poluere, poi con grandissima diligenza impeciarai le casse, & i trauì, e li darai molte coperte, che non le penetrassi l'acqua, e la poluere s'inumidisse, perche perderai la fatica, e la spesa, lasciandouì vn luogho, da doue si possa dar fuoco alla machina questa machina la deprimerai sotto l'acqua, che vi si fermi con pesi, e la coprirai con luto, ò alghe di mare, poco innanzi che s'aspetta la venuta de' nemici, stiaui vno a far la spia, il qual come vedrà, che le nauì, e le galee staranno sopra la mina, dando fuoco, s'aprirà il mare, e farà sbalzar l'acqua insino al cielo, le nauì, ò sommergerà, ò le spezzerà in mille parti. che non può farsi, ò vederfi cosa più horribile, e miracolosa. Ne habbiamo fatto l'esperienza sotto l'acque, e dentro i laghi, & l'effetto auanzò il desiderio, e l'espettatione.

Quali sieno quelle cose, che giouano à smorzare il fuoco. Cap. I X.

 Auemo insegnao come s'accendano i fuochi, hor com' si possano estinguere, e nel corso del ragionamento faremo mentione di alcune cose, che sono inuincibili al fuoco. Ma trattiamo prima i nostri antichi, che cosa ne hanno detto. Vitruuio scrisse, che il legno di larice non si lascia bruscianre, e ardere come se fusse vn sassello

nella fornace, ne farà carboni; ma bruscarsi tardissimamente. N'assegna la cagione; perche in esso ci è pochissimo aere, e fuoco, e molto humore, e molta terra, & esser molto sodo, ne esser molto poroso per li quali pori il fuoco potesse penetrar dentro. E come questo sia stato sperimentato, lo narra. Cesare hauendo comandato a quei paesi doue hauea a passare, che le dessero le strade, alcuni che stauano in un Castello di legno, non volsero vbidire. Cesare comandò che fussero poste d'intorno al Castello molte fascine di rami, e che vi hauessero dato fuoco, che quando le fiamme si fussero accese in quelle fascine, e che la fiamma fusse giunta insin al cielo, stimaua che il Castello, bruscandosi fussi caduto a terra; ma essendo brusciate le fascine, resta la torre intatta. Plinio togliendo da lui, il larice, ne fa carboni, ne in alcun modo si bruscia 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 hauendo appresso il fuoco, l'estinguerai con gran forza, la onde mi meraviglio, che la bugia sia peruenuta insin a nostri tempi, e quel Castello larigno, così chiamato per esser fatto di tauole di larice, circondato di fuochi sia restato ibeso dalle fiamme. Hauemo letto l'alume liquido secondo gli antichi difendersi dal fuoco; perche i legni liniti di alume, e di verde rame, ouero lemitari delle porte, ouero intempiature delle camere; però che vi sia fatta intorno vna crusta, che faccino al fuoco gran resistenza. Di che ne fece esperienza Archejao Capitano di Mitridate in quella torre di legno, che usò contro Silla, il qual inuano si sforzò di brusciarla, et che è scritto dal Quadrigario ne' suoi annali. Ma questo alume liquido mi par che non sia conosciuto da letterati de' nostri tempi; perche l'alume vsuale, non hà quelle note, ne fa questa esperienza. Ma son molti che dicono con esperienza che l'aceto val contro il fuoco. Plutarco dice che non si troua cosa, che più vaglia ad estinguer il fuoco che l'aceto; perche più valorosamente di tutti estingue la fiamma, per l'eccellenza del freddo, che ritiene. Referisce Polieno. Atenocle combattuto da nemici contra le testudini, che se le appressimauano, le fe buttar sù piombo liquefatto con vasi di rame, co' l quale tutte le testudini s'apriuano; ma gli inimici, come vi buttar sù aceto, estingueuano il piombo, e tutte le altre cose infocate, che di sopra cadeuano; perciocche sperimentaro l'aceto essere eccellentissimo a difendersi dal fuoco. Plinio ad estinguer



fuoco loda molto il bianco dell'ououo, scriuendo così . Al bianco dell'ououo si troua tanta forza, che vn legno bagnato di bianco di ououo non arda, che vna veste bagnata di quello nõ si brusci. Heron per coprir le testudini si serue de' cuoy de gli animanzimali, occisi di fresco ; perche quelli giudicò eccellentissimi a resistere al fuoco, e le congiunture de legni le fortificaua con creta, cenere mischiato con sangue, ouero con cera ammassata con peli, ò paglie, ò alghe macerate in aceto, perche queste cose si defendeuanò dal fuoco assai bene . Carchedonio di cuoy di bue freschi copriua le Vinee, e gli arieti . Hò inteso da buomini degni di fede, nell'incendio delle case, anchora di tauole, che buttatoui dentro vn panno mestrutato, del primo che viene alla donna, che subito s'estingue l'incendio per vna sua particolar proprietade . I succhi spessi, mucilaginosi vagliono assai contro il fuoco, come dell'altra, e però non molto scioccamente si lege in Alberto, si alcuno si ongerà le mani con succo di maluauesbia, di bianco d'ouo, e di alume potrà

**Trattar il fuoco con le mani senza lesione.**

*E nell'esperienza ci si troua qualche verità . Ma io sùmo l'argento viuo aceto, e bianco di ououo restinto, & ongendo vna cosa che si possa difendere dal fuoco.*

## De varie compositioni de fuochi . Cap. X.



*Iremo varie compositioni di fuochi, da seruirsene in varij vsi . Ma questa inuentione, che son per diuolborà l'attribuiscono a Marco Greccho, che si può*

**Far vna mistura di fuoco, che la può accendere il sole .**

*Si fa in questo modo . Piglia olio di termentina, olio di solfo viuo ( ma di altro modo, che hauemo insegnato nelle distillationi ) gianipero, kitran, lino, e pece greca, canfora, pece, salnitro, e grasso di anitra, di tutte il doppio di acqua vite ben purgata dalla flegma, pece tutte, e poste in vn vase sotto il fumo per due*

mesi si fermentino insieme, rinouando sempre il fimo. e meschiando dopo detto tempo si ponga in storta di vetro. e si destille, quel li-  
quore inspessarete con poluere, ouero con sterco di colombo ben-  
setacciato, che pigli consistenza di unguento, di questa mistura  
bagnati i legni, & esposti a' soli dell' Estate, s'accendono da lor  
stessi. Il sterco di colombi esposto al fuoco riceue gran forza di  
concepér fuoco. Referisce Galeno in Misia, che è una parte del-  
l' Asia così essersi bruscata una casa. Staua buttato in terra molto  
sterco di colombi, vicino ad una fenestra, che toccaua hormai le  
sue legna, le quali di nouo erano state linite di resina, ilquale  
essendo già putrefatto, e riscaldato, & vaporaua in esalationi nel  
mezo dell' Estate, il sole scaldandolo valorissimamente, accese la  
resina, e la fenestra, e di quà le altre porte pur illinite di resina,  
s'attaccato il fuoco, e l'inalzaro tanto, che gioufero infino al tetto,  
e come dal tetto una volta la fiamma s'accese, subito s'accese in-  
tutta la casa; perche, hà grandissimo forza di riceuere il fuoco.  
Il grasso di anitra hà grandissima forza di riceuere il fuoco. da  
Medsci è lodato a merauiglia, che habbia gran sottilezza, pene-  
trante, e caldo, e che da forza di penetrare all'altre cose, e come  
cosa sottile, è caldissima, subito ritira a se il fuoco, & arde.  
Insegnaremo anchor distillare

### Vn olio ardentissimo.

Mentre io apparecchiaua alcune eccellentissime compositioni  
di olij comburenti, io destillaua il commune olio in una storta;  
ma con gran fati, ma quello che uscì fuori destillato era sottile, ac-  
cendibile, & tutto di fuoco, che accese una volta era inestingu-  
bile, e di lontano tiraua a se il fuoco, e lo lasciaua con gran diffi-  
coltà; ma più adurente è l'olio di lino; perche se lo destillerai spes-  
se volte riceue così gran violenza di accendere, che appena si può  
chiudere in vase, che non ritiri a se il fuoco. & aperto il vase, è  
così legiero, che riempie l'aria tutto di spiriti, che si vi 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 distillar'arsi con  
grandissima diligenza, ne che il vase si riscaldi molto, accioche da  
dentro non s'infiammi. Oltre a ciò

Il suo-

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, la onde si ci meschiarai il solfo, ouero altre cose, che ritengono il fuoco, se ci aggiongerai l'olio, ouero loto, s'estingue: ma buttandoui acqua, ritorna viuo, e risorge in una grandissima fiamma. Narra Lino, esser state alcune vecchie, che ne' loro giocbi, con alcune faci fatte dello stesso già dette, haer volicato il fiume Feuer, & hauer paruto miracolo a quelli che le mirauano. Hauemo detto esser cosa propria del bitume arder nell'acqua, & estinguerfi con l'olio. Dice Dioscoride la pietra Tratia nascere in un certo fiume della Scitia, chiamato Ponte, che ha forza del gagate. Si seruiue accenderfi con l'acqua, & estinguerfi con l'olio, il che accade al bitume. Nicandro parla di questa pietra in tal modo.

Se la Tratia pietra con il fuoco,  
S'accende, e si bagnasse poi con l'acqua,  
Brusciarà 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 co' l solfore, il qual malageuolmente s'estingue, come è acceso una volta, la onde le faci di cera, e solfore coperte vicendevolmente, se portano senza estinguerfi per gli venti, e le tempeste, per condur gli esserciti, ouero nell'altre cose necessarie. Altri se ne seruono in queste cose. Il licino delle faci lo fanno buglire nel salnitro, & 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 mettà, il doppio di pece greca, e tre volte tanto di cera, ne fanno quattro candele, poi l'aggiongono insieme, & in quel vacuo di meza pongono solfore, e questo resterà a tutto. Ouero di questa maniera. Buglione li licinj di taneuo, o di bombace in acqua co' l salnitro, e tolti poi farli seccare, poi liquefarai in una caldara eguali parti di solfo, di polue d'artiglieria, e di cera in un caldaro di rame, & quando sono liquefatti, poniui i stappini,



soluerà, come sarà dissoluta, all' hora si chiudino le fenestre, e le porte di quella camera, che il vapor non se ne effali suora. Il vaso come è pieno di acqua, posto sopra carboni accesi, senza fiamma buglia, acciò che tutto quel liquore si risolua in fumo e ne riempia tutta la camera, ilqual sarà tanto sottile, che non basta vederfi. 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 accesa, e darà grandissimo terrore a colui, che rientrerà. E se in quello liquore vi si dissoluerà dentro un poco di muschio, o ambra, dopò finita la fiamma, ci verrà un grandissime odore. Si fa anchora una

### Acqua ardentissima.

In questo modo. Habbi vino rosso gagliardo, e vecchio, butta-  
 ni dentro calce viva, tartaro, sale, e solfo vino, e posse queste cose  
 in una storta, cauane acqua. Questa bruscierà valorosamente,  
 ne finirà di ardere, finche non sia consumata tutta. Se potrai  
 questa in un vaso di larga bocca, e gli darai fuoco, se quando sarà  
 accesa la butterai in un muro, o la butterai per la fenestra di not-  
 te, vedrai l'aria accesa di molte fiamme, e scintille, e per lo muro  
 cadere in aria di fuoco, bruscia nelle mani presa, ne fa molta lesio-  
 ne, se la destillerai di nuouo, manco arderà. Ma si sarà fatta con  
 parti eguali di calce, e di sale, e la meschiarai con olio commune,  
 e ne farai ballottine, e le butterai nel ventre della storta per lo  
 collo, e poi con fuoco gagliardo ne cauerai olio, e quell'olio di nuo-  
 uo meschia co' l' sale, e calce, e di nuouo destilla, e così farai quat-  
 tro volte; perche ne verrà un olio, d'uno mirabilissimo accendi-  
 mento, che non senza ragione sarà chiamato da alcuni olio infer-  
 nale. Per l'apparenze delle scene si fa un fuoco. Si nell'acqua  
 vite sarà liquefatto la sansora, e di quello seranno bagnate fasciet-  
 te di carta pergamena, e come son secche s'accendano, e cadano  
 da un luogo alto, se vedranno venir serpeggiando accese non  
 senza un bellissimo spettacolo. E si piacerà

Buttar vna fiamma in alto.

Fà così. Pesta pece greca, incenso, omero succino sottilmente,  
 e te ne potrai un poco su la palma della mano, poi accominoda  
 nella

*una candela accesa fra li diti, di modo che quando butterai la poluere in alto, passi per la fiamma nella candela; perebe accendendosi la fiamma; salirà molto in alto. Se ti piace*

**Che molte candete s'accendano presto.**

*Ne' giorni festiui, e ne' giochi, e come intenda si fa appresso i Turchi non senza grandissimo piacere di quelli che guardano. Cocerai nell'olio solfore. & oropigmento, e fa buglier in quelli un filo, e come è cotto fallo passar per molti licini di candete; perche arcesa da una parte, passerà per tutti la fiamma. & accenderanno tutte. Alcuni lo chiamano l'onguento di Hermeto. Potrà ciascuno*

**Mangiando all'oscuro parer che butti dalla bocca fauille di fuoco.**

*Ilche auerrà mangiando zucchero in cannis, che mangiandosi si rompa in pezzi, è par che dalla bocca ne venghino fauille di fuoco, come si alcuno s'uzicasti un sizzome.*

## Di alcuni esperimenti de' fuochi. Cap. XII.



*Ggiongeremo alcuni altri esperimenti, fuor della classe degli altri, li quali hauea constituito piu tosto tacergli. Li diremo per dar occasione a gli ingegnosi di trouar forse piu gran cose.*

**Far che le balle degli archibuggi penetrino piu profondamente.**

*In muro, ouero legno, e questo se ne può far esperienza ageuolmente. La balla vada piu tosto stretta, che larga; ma prima che ce la pongati ongerla d'olio, e poi buttaruifi dentro, che cacciarà fuori dalla violenza del fuoco, penetrerà piu a dentro il doppio. La ragione è in pronto. Quell'olio opera, che l'aria del fuoco non scappi fuora; perche chiudendo ogni via con magior violenza le fiamme di dentro la caueranno fuori, come ne parleremo piu a lungo. Così anchora le balle delle artiglieria penetreranno con maggior violenza. Se si ongeranno di lardo le balle degli archibuggi passeranno i coscialetti degli huomini di arme.*

*Poffio.*

*Possiamo anchora con vna sottilissima inuentione*

**Passar vn huomo con vna balla, che non veda l'intrata,  
ne l'uscita nel corpo.**

*Così l'humano ingegno s'è inalzato, che habbi ritrouato passar vn animal da vn canto all'altro, che non si veda il signal della balla, se ben rompe, e fracassa tutte le membra di dentro. Imaginati le cose che sieno grani, e sode, e così sottili, che penetrando, non lascino segno dell'intrata, e faranno il medesimo effetto, e se seranno unite, o si scompagnate, et ogni parte sola da se farà l'effetto, che se fussero tutte insieme. Hauemo così parlato per gli ignorantissimi, e cattiuissimi, che non habbiamo occasione di far male. Hauemo visto*

**Tirar molte botte con l'archibugio, senza caricarlo di nuouo.**

*È anchora usato, da eccellenti soldati, non solo con l'artiglierie: ma con gli archibugi da mano. La cosa s'è così. D'intorno la verga con la quale si carica l'archibugio, si auolga vna carta due o tre volte, e cauatone suor la verga, si riempie quel vano di poluere, con la balla, e si lega quella carta di qua, e di là, e si incollano, che nella carta non vi appaia cocitura alcuna, primo se ne pone vna nel schioppo, che ci vada larga, che buttandouì vn poco di poluere minuta di sopra, gionga insino al buso, poi si mette il carico ordinario con la sua balla, e si calchi, e postò al spiracolo d'bitto la poluere, e dato fuoco, cauterai via il carico, e la sua palla primo, che su l'ultima a porsi poi con vn filetto per lo buco rompi la carta, e diasi della polluere, e di nuouo se li dia fuoco, così in poco intervallo di tempo, tirerai due colpi. Potremo*

**Occesar gli occhi co'l fumo.**

*Che negli assalti delle Città, e nelle giornate campali potrà esser di molto giouamento. Ma prima è da aduertirsi il vento che uenghi a noi dalle spalle, acciò che porti il fumo nella faccia de' nemici. Si fanno certi sacchetti di cartone come lanterne, della grandezza, che possano entrar nella bocca dell'artiglieria, e si riempieranno di sottilissima poluere di Esforbio, pepe, calce viua, di carra di farantini, e di arsenico, solimato, e dopo caricata l'artiglieria*

*sigliaria di poluere, si pone la lanterna, che per la violenza della poluere 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 attendera' ciaschuno à non perder la vista.*

## Come possa farsi che vna candela arda in perpetuo. Cap. XLII.

**F**acilmente prima che diatto compimento a questo libro, s'è discoperto se può farsi, che vna candela accesa vna volta non possa estinguersi mai, il che pare che molto repugni alla ragione della corrottibilità de tutte le cose del mondo, e par che auanzi la fede nostra; Ma vegghiamo prima se dagli antichi era stato tentato ed fatto. Si legge nelle historie Romane nel tempio della dea Veste, e nel tempo di Minerva in Atene, e di Apollino in Delfo esser stato il fuoco perpetuamente acceso. Ma questo mi par falso; perche mi ricordo hauer letto in molti autori, il fuoco perpetuo hauerne hauuto cura le Vergini restati, che mai venisse meno, come si legge in Plutarco nella vita di Numa, e finalmente nel tempo delle guerre ciuili, e di Mitridate essersi estinto. In Delfo esser custodito dalle vedue, e ne haueano pensiero col' aggiungerci dell'olio continuamente, che non venisse à mancarui la fiamma; Et anchora hauer mancato, quando i Medi l'abbrustirono: Così era il fuoco sacro descritto nelle sacre lettere, da Dio instrutto a Mose. Il fuoco sempre arderà nel mio altare, il qual nutrirà vn sacerdote, dandole legna ogni giorno. Dunque negli altari de' dei gentili non vi era il fuoco perpetuo. Ma hauendo letto nel Castello di Ateste in Padoua esser stata ritrouata vna urna di creta, dentro la quale vi era vn'altra picciola urna, e dentro quella vi era vna lucerna, che anchora ardea, la qual si ruppe dalle mani di quei villani, che la trouaro, che la trattauano troppo rufficamente, e subito s'estinse. E ne nostri tempi intorno l'anno 1550. nell'Isola di Nisita nel nostro mare di Napoli, ci è stato ritrouato in sepolchro di marmo di vn certo Romano, il qual aperto vi si trouò dentro vna cassetta, nella quale ci era vna lucerna che anchora ardeua, la qual rotta, subito che vedde l'aria, si estinse, la quale era stata



*Ma i locati prima la venuta del Nostro Salvatore. . . Molto me ne sono state narrate de gli amici essere state ritrouate, e viste. Laonde conosco esser possibile, & esser già stato fatto da nostri antecessori. Hor veggiamo se noi anchora lo possiamo far. Son molti che dicono, che l'olio cauato da metalli, che duri assai, e quasi perpetuamente: Ma questo è falso; perche l'olio di metalli non arde. Alcuni dicono l'olio di iunipero del leguo durar molto, perche i carboni del medesimo leguo si conseruano accesi per vn'anno sotto le ceneri. Ma questo è anchora falsissimo, che vn carbone serbato da me sotto le sue ceneri, non è durato ne per duo, ne per tre giorni, e l'olio cauato dal suo leguo, arde gagliardamente. Son molti che si vantano hauer cauato l'olio della pietra amianto, giudicando, che come la pietra stà inuincibile al fuoco, che con licinio fatto di quella pietra, arde in perpetuo, se se gli aggiunge 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 cauato da quella arda perpetuamente senza consumarsi, e niuno è ritrouato fin hora, che habbe cauato l'olio dell' amianto, che arda. . . Altri stimano che l'olio sia cauato dal sale comune arda perpetuamente: perche ponendo il sale nell'olio, si farà che l'olio duri nella lucerna al doppio, ne si consuma, delche ne hò fatto la proua, & è vero, onde giudicauo che l'olio cauato da quello duri perpetuamente senza consumarsi: non segue dunque che si presta facilità all'olio di durar piu, & egli non consumarsi, ch'egli riuolto in olio, non si consumi, e l'oglio cauato dal sale non arde men di vna pietra, ò come l'acqua forte, che parta l'oro dall'argento di che egli è vna specie. Ma cosa di rozo ingegno l'imaginarsi che possa rinouarsi vn olio, che bruciando continuamente non si consumi: ma bisogna immaginarsi altra cosa. Son alcuni che dicono, ne è vana la loro imaginatione, che la candela non arda sempre nella lucerna; ma dentro la carrasa esserui vna mistura, la quale come vede l'aria subito s'accende, 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'abrusciamèto l'oro, hauendomeli smenticati, per molti mesi, per non dir anni abbandonati, quando si sono aperti, e vista fuori apparer fiamma, ardere, & uscire fumo, quelle cose, che hauea cotte, e brusciate me ne son smenticato; ma poteano essere cose simili, che anchora hò inteso essere auuenute*

nate ad un mio amico, che bauendo posto litargirio, tartaro, calce, e cinabrio con l'aceto, e farlo buglir molto, finche spirasse l'aceto ferrar poi il vase, e ben lutato sopra, cotto a gagliando fuoco, lo ripose finche si raffreddasse, dopò alcuni mesi volendolo aprire, per veder quello, che fatto si bauesse, subito uscì fuori fuoco dal vase, e le brusciò tutte le ciglia, non pensando egli punto, che tal succeder douesse, il che hò inteso dopò esser a molti accaduto. Oltre a ciò cocendo l'olio di lino per la stampa, & bauendosi attaccato fuoco dentro, coperfero subito la pignatta con panni, per estinguerla, e dopò qualche tempo aperfero la pignatta, l'olio vedendo l'aria s'accese di nuouo. Ma a questa opinione repugna l'esperienza; perche coloro, che hanno vista la lucerna nel vase di vetro, videro la fiamma dello licino, e che faceva anchor luce. S'immaginano gli antiebi, che come giacciono le ceneri nel sepolcbro, così l'anima insieme con loro riposa, e per non star in perpetuo nelle tenebre, si sforzorno con molto studio, e diligenza, come potessero ini dentro non star senza luce. Dunque è da immaginarsi un'altra cosa, e crear un'altra esperienza. Ma questo è da bauerfi per fermo, e stabilito nella republica della natura, non darfi il vacuo, esser la radice delle operationi più merauigliose, & più tosto romperfi questa machina del mondo, e tutte le cose andarno per contrario, che permetter mai quello ritrouarsi. La onde si una fiamma si chiuderà in un vetro chiuso da tutte le parti, che non spiri, si vedrà dentro per un poco, che durerà in perpetuo, ne è cosa possibile il poterfi estinguere. In questo libro molte cose mirabili son dette, e molte se ne diranno, le quali non hanno altra causa. Ma come si accenda li dentro quella fiamma, quà è la fatica, quà l'industria. Bisogna che sia un liquore di settissima sostanza, e che faccia poca euaporatione; la onde si sarà introuata per un poco, e si starà sempre; ma come si possa accendere, ci son modi con gli spiriti, co'l fuoco, e con industria. & ageuolmente anchora, & accesa, non può più estinguerfi, per non esserui spiraglio alcuno, doue possa entrar l'aria, per riempir quel vano occupato dal sottilissimo fuoco nel ventre della carrafa, o uero l'escia si solue subito in fumo, e come questo non si può risolvere in aria, uà in olio, e di nuouo s'accende, e così con un perpetuo flusso darà esca alla fiamma. Hauete intesi i modi, immaginate, operate, & sperimentate.

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO

DELLA MAGIA NATURALE.

LIBRO TERZODECIMO.

*Nel quale si tratta delle cose del ferro.*


PROEMIO.



*Ià siamo ispediti da fuochi mostruosi; ma prima che ci partiamo in tutto da loro, ragionaremo delle esperienze de ferro, già che co'l fuoco si maneg- giano, non che vogliamo trattare del- l'arte del ferraro: ma alcuni secreti scelti, non poco necessarij all'uso hu- mano, di quelli che habbiamo trattato insino' adesso, oltre di quelli che habbia- mo trattati nella Alchimia. Di quello si fanno eccellentissimi, & pessimi istrumenti, come dice Plinio; perche nell'opre di agricoltura, e nelle fabbriche delle case ci ser- viamo di lui, e del medesimo alle guerre, alle uccisioni, non solo da presso: ma di lontano, facendolo correre, e volar per l'aria, accid- che più tosto apporti la morte all'huomo, e però l'ha fatti auella, e ci ha gionto le penne all'ali. Noi insegneremo diuerse tempore di ferri, per farlo e molle, e duro, che non solo tagli, e seghi il ferro, & altre cose più dure: mal'istesso porfido, marmo scolpi- scono, e tagli. In somma nel ferro è una forza domatrice di tutte le cose.*

Che

Che il ferro con la tempra si possa far più duro. Cap. I.


 On euidente, e chiarissima esperienza si vede che la tempera fa il ferro e più duro, e più molle, & hauendo io con grandissima diligenza inuestigato, se le cose calde, o fredde, cōsecche, o humide se facesse molle, o duro, ritrouamo le cose calde farlo, e duro, e molle, così il freddo, e l'altre qualità. Dunque sù di bisogno imaginar altre cagioni. Ritrouamo con le cose contrarie diuenir duro, e con le amiche molle, all'ultimo siamo venuti alla antipatia, e simpatia delle cose. Gli antichi pensuano questo auenire per contadi religione, e nel fiume Eufrate essere vna catena di ferro nella Città, chiamata Zeuma, con la quale Alessand'ro Magno in legò 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 uenghi da l'acque, le quali quando passano sotto terra s'imbeuano di alcuni succhi, e di semi di alcune miniere, le quali possono rodere il ferro, o duro, o molle. Dicendo. In somma la differenza stà nell'acqua, nella quale quando è infocato s'immerge. Et altroua. Et molti luoghi, hō nobilitati il ferro, si come Bibli l'Hispanna, e come Turassone in Italia, per non farrosi metalli di ferro in questi luoghi. Di tutti i geni la palma si deu dar al ferro Serico. I popoli Serici mandau questo ferro con le sue vesti, e pelli. La seconda palma a i Parti; ne altro genio di ferro si tempraua dallo semplice acqua; perche, ve restanti si uescchia. Marra Giustora historica nella Galleria d'Hispanna è la principaltà d'europa del ferro, ma l'acqua è più uolente del ferro; perche temprandosi in quella il ferro diuen più gagliardo, ne si preggia alcun ferro tra loro, che non sia temprato nel fiume Bilbat, o nel Calibe. Onde così si chiamano i popoli Calibi da questo fiume, e nelle cose del ferro sono migliori di tutti. Sa ben Strabone dice che i popoli Calibi siano in Ponto, vicino al fiume Termodonte. Virgilio.

E il ferro hanno i Calibi già nudi.

Finalmente, come dice Plinio, il ferro con l'olio si rimollisce con  
 M m m 2 l'acqua

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.

LIBRO TERZODECIMO.

*Nel quale si tratta delle cose del ferro.*

PROEMIO.



*Q*ui siamo ispediti da fuochi mostruosi; ma prima che ci partiamo in tutto da loro, ragionaremo delle esperienze de ferro, già che co'l fuoco si maneggiano, non che vogliamo trattare dell'arte del ferraro: ma alcuni secreti scelti, non poco necessary all'uso humano, di quelli che habbiamo trattato insino' adesso, oltre di quelli che habbiamo trattati nella Alchimia. Di quello si fanno eccellentissimi, & pessimi istrumenti, come dice Plinio; perche nell'opre di agricultura, e nelle fabriche delle case ei seruiamo 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 apportì la morte all'huomo, e però l'ha fatti auella, e ci ha gionto le penne all'ali. Noi insegneremo diuerse tempore di ferri, per farlo e molle, e duro, che non solo tagli, e seghi il ferro, & altre cose più dure: ma l'istesso porfido, marmo scolpiscono, e tagli. In somma nel ferro è una forza domatrice di tutte le cose.

Che

Che il ferro con la tempra si possa far più  
duro. Cap. I.

On evidente, e chiarissima esperienza si vede che la tempera fa il ferro e più duro, e più molle, & hauendo io con grandissima diligenza inuestigato, se le cose calde, o fredde, o secche, o humide se faceste molle, o duro, ritrouamo le cose calde farlo, e duro, e molle, così il freddo, e l'altre qualità. Dunque si ha bisogno imaginar altre cagioni. Ritrouamo con le cose contrarie diuenir duro, e con le amiche molle, all'ultimo siamo venuti alla antipatia, e simpatia delle cose. Gli antichi pensuano questo auenire per contradizione, e nel fiume Eufrate essere vna catena di ferro nella Città, chiamata Zeuma, con la quale Alessandro Magno in legò 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 uenghi da l'acque, le quali quando passano sotto terra s'imbeuano di alcuni succhi, e di semi di alcune miniere, le quali possono rodere il ferro, o duro, o molle. Dicendo. In somma la differenza sta nell'acqua, nella quale quando è infocato s'immerge. Et altroua. Et molti luoghi, in nobilitati il ferro, si come Bibli l'Hispania, e come Turassone in Italia, per non farne metalli di ferro in questi luoghi. Di tutti i geni la palma si deu dar al ferro Serico. I popoli Serici mandau questo ferro con le sue vesti, e pelli. La seconda palma a i Parti; ne altro genio di ferro si tempraua dallo semplicità, e gli; parebe, ve restanti uescchia. Marra Giustoro historico nella Galleria d'Hispania è la principalmotetria del ferro, ma l'acqua è più uolente del ferro; parebe temprandosi in quella il ferro diuen più gagliardo, ne si preggia alcun ferro tra loro, che non sia temprato nel fiume Bilbal, o 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 hanno i Calibi giu nudi.

Finalmente, come dice Plinio, il ferro con l'olio si rimollisce con  
M m m 2 l'acqua

*l'acqua s'indura. I ferri delirati sono in costume temprarsi nel olio, che temprandosi nell'acqua, diuengono troppo frangibili. Niuna cosa si sforza ad pensar più altamente, che questo sperimento si vegga così sensibilmente, che temprandolo in olio diuen così molle, che lo potrai distorcere con le mani, e romperlo, e temprandolo nell'acqua diuenirà così duro, che taglia poi gli altri ferri come fussero di piombo.*

## Come diuenga il ferro molle. Cap. II.



*Insegnaremo prima il ferro come diuenti molle, e trattabilissimo: onde il ferro faremo diuenir acciaio, e l'acciaio in ferro, e il ferro faremo come piombo. Il ferro duro temprandolo con le cose grasse, diuen molle, come dicemmo, e senza cose grasse solo il fuoco lo farà molle. Dice Plinio, il ferro infocato se non s'indura a botte di martello si corrempo, come si diceffe, che l'acciaio da se stesso diuen molle, se l'infocari spesse volte, e da se stesso lo lascierai raffreddare nel fuoco, e'l ferro diuen molle in questo modo. Potremo anchora con varij modi fare*

### Che il ferro diuenti molle

*Il ferro onto di olio, cera, & assa fetida, e dopo lutato di sopra con luto, oue sia mescolata paglie, e sterco di cauallo, e fuoco, e poi coperto di carboni sia così rouente per tutta la notte, poi lascia così raffreddarsi per se, che lo trouerai la mattina assai trattabile, e molle. Ouero toglitre parti di solfo, e quattro parti di creta in poluere, meschia il tutto con olio, che diuenghi più molle, e poi lutatone il ferro intorno, e disseccato, si cuopra di carboni accesi, e come dicemmo nel medesimo modo si potremo seruir del ferro, e butiro. I fili di ferro infocati, e poi lasciati così raffreddar da lor stessi, diuengona così molli, e trattabili, che ti potrai seruir di loro, come se fussero di lino. Sono certi succi di herbe molli, e grassi, come quello della malua, scorze di faue,*  
e simili-

e simili, i quali possono anchora far molle il ferro; ma bisogna che sieno caldi, quando temprerai il ferro in quelli, e sieno succhi, e non acque distillate di loro; perche sempre il ferro diuien piu duro temprandolo nell'acque fredde.

**Le tempre di ferri, si deono oprare ne' molli ferri. Cap. III.**



**D**ico come il ferro possa diuenir molle, hor insegnaremo le tempre come si faccino piu duri; ma le tempre sono diuerse, come diuersi gli usi di che vogliamo seruire; perche ne ricarica il ferro che ha da tagliar pane, altra il legno, la pietra, o il ferro, cioe di diuersi liquori, cosi diuersa infocatioue, e diuerso tempo nell'estinguerlo in que' liquori; che l'effetto dipende da queste. Quando il ferro e infocatisimo, 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 consume rebbe quando verra appresso a tingerse di color d'oro, o di rosso, si dice d'oro, o di rosa, & all'hora temprato in liquori, diuien piu duro, e questo colore dimanda estinguerse all'hora. Ma e da auertirsi si ha da temprarsi tutta il ferro, come il color azurro, o violato la spada, il taglio di scalpelli, e di pugnali, e perche restando dopo la tempera il ferro anchor caldo, di nouo lo distempra, all'hora si sta aspettando il secondo colore, cioe quando s'ha da estinguer il ferro, & all'hora immergendolo nell'acqua si fa piu duro. L'ultimo colore e quello della cenere, & all'hora estinto diuien il uanco duro che sia. Hor vengamo a gli essempli. Questa e la

**Tempera del ferro, che ha da tagliar pane.**

Ho visto non pochi ingegnosi bauer faticato gran tempo per ritrouarla, i quali se ben haucano i coltelli, che tagliauano ogni cosa durissima, nella tauola tagliauano malageuolmente il pane, noi restammo sodisfatti con questa tempera. Per tagliar dunque il pane temprasi l'acciaio in questo modo molle. Piglierai quello acciaio fino, che rotolo per mezo mostra il corpo di dero fatto di minutis-



*fini grani, e ben purgato dal ferro, e riscaldato legiermente, potlo batti co' martello, e formane vn coltello, poi accomodalo di lima, e dagli la forma solita, poliscilo alla ruota, poi tornalo di nuouo al fuoco, e aspetta il color della viola, s' unge di sapone, acciò che il color si vegga più chiaramente, e toltolo dal fuoco sopra la estremità del taglio sopra vn pãno di lino bagnato di olio di oliua facendo così s'nebr diuenghi freddo, così raderanno piaceuole, e rammorbediranno la durezza dell' acciaio, e co' l' staldario affai poco lontano da questo modo sarà quella.*

**Tempra del ferro per tagliar legni,**

*La tempra per tagliar legni vuol esser vn poco più dura della sopradetta ma pur piaceuole, e però bisogna riscaldarlo finche si uenghi al color della viola, & all' hora si smorza nell' acqua, poi si lava, e quando verrà il color della cenere, buttisi tutto nell' acqua fredda. Ne molto dimerfamente si*

**Tempera per il ferro per seccar la vena.**

*Si tempra in olio, e diueni duro; perche è delicato e sottile, & s'inginuendosi nell' acqua si torcerebbe, e romperebbe.*

**Tempera per le falci da segar herbe.**

*Dopo hauer accomodato il ferro in forma di falce, infocala insin al color d' oro, poi smorzasi nell' olio, à se engu di seuo; perche si ferro è sottile, e smorzando ben nell' acqua, è si rompe, à riman torto.*

**Misture che fanno il ferro durissimo. Cap. III**

*Or dimostraremo alcune cose, le proprietà delle quali sono di far il ferro durissimo; perche quel ferro del quale habbiamo a seruirci per istrumento per martellar molto ferro, polirlo, & accomodarlo, bisogna che sia molto più duro di loro. Onde bisogna mostrar in prima*

Tem-

## Tempra di ferro per le lime.

Perche bisogna che stieno di bonissimo ferro, & temprate eccellentissimamente, per poter limar, & accomodar gli altri. Pigliate onghie di bue, e si pongano in un forno a disseccare, acciò che si possano poluerizzare, di cui una parte, & un'altra di sal comune di vetro pesto, e saligine di camino, si tritino ben bene, si mescolino, e si pongono in un vase di legno attaccate al fumo a seccarsi, perche il sale per ogni humidità di aere, o di fuoco diuen brumido, e liquefassi. Apparechiata che si farà la poluere, si fermi il ferro in foggia di lima, dopò si intaglia in croce con scarpelli taglienti, essendo primo il ferro ridotto in molle, come habbiamo insegnato prima, poi si farà una cassetina di ferro grande quanto basti a chiuder dentro a se le lime, e vi si chiudano dentro, ma tutte sieno d'intorno circondate di polueri, e niuna parte di loro scuerte, poi si ponga il coquerchio, e si chiudino le fiffure con luta con paglia, e sterco, che non effasi il fumo delle polueri, poi si cuopra di carboni accesi, e stieno così rouenti per una hora, e più, e come giudicherai che la poluere è bruggiata, e consumata, togli dal fuoco la cassetina con le lime con le tanaglie di ferro, e togliendo le lime infuocate si buttano nell'acqua fredda, e così diueranno durissime, questa è l'usata tempra delle lime; perche poco ci importa se la lima non si temprata diuen torta. Ma noi l'insegniamo un'altro miglior

## Modo di temprare le lime.

Togliasi la medolla che si è dentro le corne di castrato, seccabisla, e si ne facci poluere, e poi chiude le lame di ferro nella cassetta sparfe con questa poluere vicendevolmente, e fa nel modo predetto. Ma questo vi aggiungeremo, che vi si ponghino due lime sotterbie, acciò che le possiamo cauar fuori quando ci piace, così dopò stata il tempo detto coperta di carboni accesi fin tanto che i ferri baran succbiata o se la forza della poluere, togli fuora una di quelle sotterbie, e temprala, e rompila, e si vedrai da dentro l'acciaio netto granito, e purgato tutto dal ferro, e che stan al suo modo, togli la cassetina dal fuoco, e temprala nel modo detto, se non, lascia star più nel fuoco, e stando così un'altro pezzetto di

M m m 4 tempo

tempo, toglia un'altra di quelle souerechie, e se prona si sarà buona, facendo così finché l'hanno perfettissimi. 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 medulla, seccchisi ad fuoco come habbiamo detto; e si accomodi in una pignatta ponendone sempre duo di nuovo, acciò che si possano pigliar per far l'esperienza se siano ben rimolati in acciaio, e facendo il medesimo, diverranno durissimi. Insegnaremo

### Come si temprano i giacchi.

Cerca un giaccho di ferro molle, di vil prezzo, e questo si ponga in una pignatta, ponendo a vicenda la poluere già narrata di sopra mescolata col giaccho, poi conuertita, e lutata di modo che respiri, dagli fuoco conueniente, e come sarà tempo, toglila pignatta con le forbici, e rompendola poi con un martello, & essendo anchora tutta infocata lasciala cadere nell'acqua già narrata di sopra, perche diverrà dura, & facilmente resisterà alle botte del pugnale. La misura della poluere, che deve tenerfi sarà, che se il giaccho sarà di dieci, o dodici libre, ponisi due libre e mezza di poluere, che la potue tocchi da tutte le parti, & acciò che se vi attacchi bene, bagna il giaccho prima di acqua, poi rituoglo nella poluere, & accomodalo nella pignatta un salaro di maglio, & un'altro di poluere. Ma perche leuandola da l'acqua diuen durissima, e frangibile, & ad una percossa gagliarda potrebbero le maglie romperfi in parti, bisogna dar neruo a quella durezza, gli artisti dicono riuenire. Lotala da l'acqua si ponga nel batile, e si stopiesi inu dentro con l'aceto, che si polisca, e il colore si possa discernere, così si infoca una lamina larga di ferro, e vi si distenda sopra lo giaccho, o parte di esso, e così quella durezza verrà a immolirsi, e con maggior agouolezza cederà alle dure percosse, così farai di uno vilissimo giaccho, gagliardo, e da resistere ad ogni gran botte. La tempera di cose acce concilia al ferro molta durezza: ma con la durezza vi va accompagnata la fragilità: ma non vi si aggiungendo il neruo, con ogni leggera botte anderà in pezzi, però è bisogno, che s'impari come vi si possa dar il neruo.

Liquo-

Liquori che temprano il ferro per farlo durissimo. Cap. V.



**C**icunno per la contrarietà delle cose il ferro diuenie duro, per la contrarietà & amolitijs: delle cose grasse, e molli con untra compagna, e s'aprono i pori onde entra la mollezza, così al contrario le cose costrette, e fredde, e che contrariano, e chiudono i pori per istruca contrarietà, lo rendono durissimo, non lasciando però quelle cose, che per lor propria natura factino l'effetto. Si alcuni desiderasse dare una

Tempeta alla sega, che seghi vn ferro.

**F**accisi la sega di ottimo acciaio, e pongasi nelli suo legname, non però, s'inguarda nell'acqua fredda vi uenghi a conti, certi, per apparecchia vn canel di legno, dalla lunghezza del ferro della sega, il qual contenga dentro di se l'acqua, con alume, & uittia dentro. Et essendo infocato quel ferro sommergilo dentro, e togliolo poi fuori, e stia aspettando i colori, e quando uerrà il colore violato, smorza uelo tutto, finche di uenghi freddo. Ne lasciardi che potrai segare vn ferro con vn filo di rame disteso sopra vn arco ponenaoui poluere di smeriglio, & olio, perche seghenas il ferro come fusse legno. Si temprano anchora

Girhami di pesce, che uenghino durissimi.

**P**arte della caccia di pesci sarà l'hamo, perche bisogna che sia picciolo, e forte, essendo grande da pesci è uisto, e non lo inghiottiranno, si farà picciolo di gran peso del pesce, & continuo sbatterà si romperà; si farà molle il ferro, il peso lo dirizza, & il pesce scappa: ma essendo piccioli, sottili, e gagliardi, che che si possano dirizzar dal peso faranno l'effetto. Così dunque le temperarai. Delle falcie fenase facciansi fili di ferro, o del primo acciaio, e se ne formano gli hami piccioli, e sottili, non si scaldino, e s'infocchino al fuoco, perche al fuoco se li mangia, e consuma: ma vi fochisi una lamina, e vi si panghino di sopra, e come dixeranno rossi, si batinno nell'acqua, e come sono raffreddati si torrano di loro, e si lastrano secate

e di

e di nuovo la lamina si riscaldi, e vi si ponghino gli bami di nuovo di sopra, e come apparirà il color di cenere al berettino, di nuovo si sommergano nell'acqua, e si faranno neruosi, che senza questo sarebbero troppo frangibili. Così farai.

Che i coltelli diuenghino durissimi.

Alberto dice, e da lui tutti gli altri, che temprandosi il ferro nel succo del rafano diuen più gagliardo, e con acqua di lumbrici terre tri tre, & quattro volte, il che hauendo noi più volte sperimentato, e col succo della radice, e di quello della ramorata, e di lumbrici, sempre diueniua più molle, e poi come piombo, e ritrouammo questo esperimento così falso essere le restanti sur cose. Ma in questo modo faremo l'acciaio durissimo, che con questo solo senza altra tempra, farai coltelli durissimi. Romperai l'acciaio in piccioli pezzetti, come dadi da giocare, & accostando l'un con l'altro si leghino sopra 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 lumarbe, di due di osse di seppie, poi batti col martello, che s'uniscano insieme, e ne formerai coltelli, o quel che ti piace, perche diuenranno durissimi. Si troua una specie di acciaio eccellentissima, che solo temprandola con acqua di uiene eccellentissima. Vi ni è un'altra men buona, la qual se non sarà temperata ottimamente, sempre diuenrà peggiore. Questa è la

Tempra del scalpello per tagliar marmi.

Facci il scalpello di eccellentissimo acciaio, infuochi al fuoco, o come vederai il color di rose, d'esso, sommeralo nell'acqua, poi toglilo, & aspetta il secondo calore, come uerò quello dell'oro battuto nell'acqua. Simile a questo si fa la

Scalpello che tagli il ferro.

Quando apparirà quel medesimo color rosso di rose, sommeralo nell'acqua, o in quel liquor forte, che insegnarano, & sia guardando il color biondo, o di grano, & all'ora battuto nell'acqua.

Questo

Queste sono le più eccellentissime.

Tempra di spade.

Bisogna che le tempre delle spade sieno neruose, che mentre diamo delle forche non si spezzano, e bisogna anchora che habbino la tagli acuta, che seruida da taglio, tagliano bene, questo è il modo. Temprano il corpo della spada con butiro, & olio acciò che acquistino neruo, e con case forti temprar il taglio, acciò che prendano forza nel tagliare. E questo si farà, con canali di legno lunghi come le spade, & temprandole sopra la lana bagnata di quei liquori. Vsa ingegno, e diligenza.

## Della tempra del scalpello, che taglia il porfido. Cap. VI.



V molto usitata la tempra del ferro per intagliare il porfido a nostri antichi, con molta agevolezza, come ne fan testimonianza infinite opre, che sieno peruenute infino a noi; ma la tempra non è stata scritta di niuno, & è a tutti nascosta, e non saputa non senza grandissima vergogna del nostro secolo, il qual fa poco conto, anzi disprezza queste inuentioni così utili, e bellissime. Noi per non incorrere in questo biasimo, con fatiche, e ansietà d'animo, e spese grandissime habbiamo sperimentato quante ricette hò trouate scritte, e state dette da amici, e hor ci siamo dritti otti con varij metodi, & varie inuentioni per ritrouarle, all'ultimo sauendomi la Diuina gratia hò ritrouati rarissimi modi di poterla fare. A me non rincresca d'accontare molte esperienze, che mi sono auenute, mentre andauamo tentando questa a caso. Il fatto versaua frà queste difficoltà, se la tempra del scalpello era troppo aere, e gagliarda, alle grandissime botte del martello, saltaua in mille parti, & essendo molte, il scalpello piegava la cima; ne appena segnaua il marmore, però bisognaua che fusse stata durissima, e neruosa, che non si fusse rosta al martello, ne caduto alla botta. Oltre a ciò bisognaua, che l'acqua, o'l fusco, nel quale era bisogno temprar il ferro, fusse stata limpida, e chiara; perche  
quando

quando fusse stata torbida, non si poteuano scorgere i colori, che veniuano dal fuoco, ne si poteano conoscere i tempi da smorzarsi il ferro, da doue dipende tutto il fatto; la onde i chiari, e purgati succi hi dimostrano il tempo da temprarli. i colori e bisogna che si osseruasino; perche quelli ti mostrano il tempo di sommergerli, & il tempo di leuarli dalla tempera, e perche bisogna che il ferro diuenti durissimo, e neruoso; però il color bisogna che sia tra l'argento, e l'oro, & venendo questo colore si sommerga tutto il taglio del scalpello nel liquore, e passato vn pochetto di tempo, bisogna torlo, & apparendo di nuouo il violato, di nuouo si immerge in quel liquore, acciò che durando anchora il caldo in quel scalpello, ai nuouo sconi la tempera. E anchora di molta importanza, che quei liquori, ne quali si temprà il scalpello, sieno freddissimi, che si seranno caldi faranno manco operatione. Ne in quel liquore, doue vna volta hai smorzato il scalpello, ci smorzi l'altra volta; perche restando caldissimo, non farà effetto il secondo; ma bisogna temprarlo in vn fresco, e nuouo, e quel frà tanto essendo in vn vase ponetelo a notare nell'acqua fredda, acciò più tosto si raffreddi, & alla temprà si troui freddissimo. Queste sono le

#### Tempra durissime di ferro.

Se smorzerai il ferro infocato nell'aceto distillato, diuerrà durissimo, & il medesimo auerrà in vrina distillata, per il sale che contiene in se. Se lo temprarai nella ruggiada di Maggio che cade sopra i tetti, diuerrà durissimo; perche è falso più che possa immaginarsi, come habbiamo altroue dimostrato per Teofrasto. L'aceto nel quale farà dissoluto il sale ammoniaco, fa vna tempera gagliardissima, come si del sal d'urina, e salnitro dissoluti nell'acqua; temprandoui il ferro, e diuerrà durissimo. Ouero se farai potus il sale ammoniaco, e salnitro, e lo porrai in vase di vetro di lungo collo sotto il fimo, e ne luoghi humidati, finche diuenghi acqua, & in questa estinguerai il ferro infocato, & oprarai assai meglio. Oltre a ciò temprandolo nel liquor della calce viua, e sal di soda purgato per lingua di ferro diuerrà assai durissimo. Tutte queste cose sono eccellentissime, e si seruono al tuo intento; ma queste che ponemo sono d'assai più eccellentissime.

Temprar il ferro, che tagli il porfido.

*Già rincatenato il seruo fugittuo, e poi esaltato prendilo, e obuidelo in vase di vetro finche si dissolua in acqua, o nel fuoco, che così indurerà il scalpello, che sodisfarà al tuo desio agouolmente: ma si verrà frangibile per la molta durezza aggiungerai più del liquor, si meno, del corpo; ma usa diligenza infino a tanto, mentre trouerai la vera misura del opra, che farai il scalpello ner uoso, e forte. Il medesimo auerrà con la spoglia fradiccia, e marcia del serpente pitone; perche quel suo sale darà fortexza, e la sua grassezza il neruo, e queste sono le più eccellenti, e migliori, habbiamo potuto trouare in questo gener.*

## Come possiamo intagliar il porfido senza scalpello. Cap. VII.

*Ono anchora altri, che si sono sforzati d'intagliar il porfido senza scalpello: ma con acque forte, e gagliardi, & a questo ce l'indusse questa esperienza, che uedeuano l'aceto, & altri succhi acri posti sopra il marmo, che faceva bolle, e che lo corrodeuano, onde da questo s'imaginorno cauar acque fortissime da cose acri, & corrosiue, e così sperauano, che senza fatica hauessero potuto fare il medesimo effetto, finalmente così fero l'effetto. Un amico coprendo un vase pieno di aceto con una pietra di porfido, e smenticato per alcuni mesi, i vapori haueuano incauato il porfido. Piglia argento uiuo sollimato, & un poco di sale ammoniaco, e petti destilla per lambico di vetro, come habbiamo insegnato, poi toglì verderame, stagno calcinato, & un poco di marchesita, pista ogni cosa con salgemma, sal comune, ammoniaco, e poi distilla, e quel liquor che destillerai, butta sopra le seccie, e distilla di nuouo, e così fa anco la terza volta, al fin serua quel liquore in vase ben otturato: e quando vorrai far l'effetto, ongerai sopra il porfido piano seuo di becco, e lascia senza coprir quelle parti, che desidererai di cauare, accomoderai dopò intorno le sponde, che buttandou sopra il liquore, non scorra di quà, e di là, che così quel liquore, che*



*r. che vi potrai roderà eccellentissimamente. e come vedrai che più non rode, buttà quella, e ponisi della nuoua. Faccino così spesse volte, finche cauerai doue voi, e farai l'opra tua.*

## Come si cuoce il ferro, che sia più trattabile nelle opre tue. Cap. VIII.



*Ono assaiissimi che, con grandissima diligenza hanno offeruato, e ricercato, come possano temprar un ferro con qualche secreto, d'arti che non si rompa, & che stieno saldi a botte di scioppi. Ma questi non considerano, ne curano quello che hanno nelle mani, e cercano quello che non hanno; perche se mentre si cuoce il ferro considerassero quello, forse quello che non cercando con tanto studio l'hanno dinanzi a gli occhi. Diciamo dunque, che la ragione; perche le spade si spezzano, & volino in mille parti, & i petti a botte di scioppi 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 sottilissime le squame appena si veggono; però quando si piegano, & ricomono alcune batte gagliarde si rompono: onde si guarderai con diligenza doue si rompono le spade, & i coltelli, sempre trouerai simili fisure, & aperture, e le parti sode, e doue non sono di quelle, resisteno alle botte, & alle piegature. Ma volendo io saper la ragione onde auengono quelle rime, e fisure, mi accorsi, che nelle ferriere doue si cuoce il ferro, non cumulando i carboni sopra il ferro, & insieme tutte quelle rotture, e reliquie di carboni, dicendo che quelle fanno cuocere il ferro più duramente, e mentre si euapora con quelle rotture, e pezzetti, e polueri di carboni ci va meschiato sempre alcuna pietruccia, polvere, creta, e varie sporchezze, pezzi di mattone, & altri pezzetti, e schiogliee aggiunte, e liquefacendosi queste al fuoco fanno nella superficie del ferro, certe vessichette, o vacui dentro, e certe fisure, e cagionano che de parti non si possano ben congiungere con l'altre parti. La onde, si ben par cosa assai volgare, & vilissima di poca considerazione, ne però è ragione, che ne succedano questi inconuenienti. Per tor dunque questi impedimenti hò pensato di far così, Si empie una tina di legno di acqua*

è vi si buttano dentro i carboni; perche i carboni andranno a gal-  
 la, e si farà alcuna petruccia, creta, o altre sporchezze an-  
 dranno giù, i carboni che notano si togliona, e si seccano, e ser-  
 vendoti di questi nell'opre tue, o Dio bono quanto bene ti succeder-  
 ranno l'opere tue; perche le spade, coltelli, scudi, giacobi, & si-  
 mili armature verranno così perfette, che sarà molto lungo, e fa-  
 stidioso a raccontarlo; perche i pettorali di ferro, che appena-  
 giungono a dodici libre hō visto resistere alle balte di scioppi, onde  
 a questo ferro dandole le tempere già dette, ti succederanno assai  
 più felici gli effetti.

**Come si possano finger i coltelli damaschini,**  
**Cap. I X.**



Orremo alcune operationi non dispiacevoli, cioè quan-  
 do le macchine di coltelli damaschini son gite via,  
 arruotandosi come possiamo far che ritornino, e co-  
 me possiamo finger ne i coltelli nostri quelle mac-  
 chie. Si vogliam dunque

**1. Estrictono le macchie ne' coltelli damaschini già  
 prima scancellate**

Poliscasi ben bene quel pugnale, spada, o coltello con poluere  
 di smeriglio, & olio, & al fin si purghi con la calce, che non resti  
 da niuna parte lordo: ma splendente per tutto d'una chiara lim-  
 pidezze; all'hora torrai sacco di cedro, mescolati con acqua di  
 vitriolo, la qual si fa co' vitriolo, e se ne bagnerà tutto, che come  
 sarà seccò, ritorneranno le macchie tutte a luoghi suoi, e parran-  
 do l'onde come di fiumi. Ma se ti piace

**Falsificar le macchie di coltelli damaschini.**

Così eccellentemente ne' nostri coltelli, che non si conoschino da  
 veri damaschini. Poliscasi il coltello prima assai bene, come di-  
 cemmo, e poi si ponghi con la calce, poi inscolerai sopra la ma-  
 no un poco di calce con acqua, e la ramscolerai con li diti, cioè  
 indi-

*indice, e pollice, e con quelle dita così imbrattati andrai 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 dissolto il vitriolo, e bagnalo per sopra, e quando ne torrai la calce, ci fingerà di color nero, e lasciando così star un poco, lauati nell'acqua chiara; perchè doue v'è la calce resterà il coltello come era primo senza tintura, e ti rallegrerai dell'effetto. Potrai prima imitar quell'onde, e quel discorso. Ma se alcun desidera*

**Seruirsi in opra dell'acciaio damaschino.**

*Potrai in questo modo; perchè facendolo senza arte sarà immutabile, che co'l troppo fuoco si rompe in più parte freddo è duro a trattare: ma con questa arte, di pezzi di coltelle rotte se ne fanno bellissimi coltelli, e rotelle, e tauolette, per le quali passano per la trafilà i fili d'oro, e d'argento, e s'appianano, che di loro si possono far ticami. Dagli il fuoco a poco a poco, che s'insuochi infino al color d'oro; ma in luoco di cenere ponini gesso cotto, e marcito nell'acqua, che non ponendoui questo, farà campanello di sopra, e si andrà in scaglie tutto, & in pezzetti minutissimi.*

## Come possiamo guardare i ferri politici dalla rugine. Cap. X.



*Cosa tanto utile conseruare il ferro dalla rugine, che sono stati assai, che vi habbino faticato inuestigando, come questo si possa far con ageuolezza. Dice Plinio. Il ferro si conserua dalla rugine 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, ageuolmente si defenderà dalla rugine. Son alcuni che lo fanno co'l seuo di ceruo, noi ci siamo seruiti alcune volte del grasso dell'ùgia di buc.*

**Il fine del Terzodecimo Libro.**

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO QVARTODECIMO.

*Dimostra alcuni scelti apparecchi di conuiti:*

PROEMIO.



*Aue anchor l'arte di uoebi alcuni scelti secreti, liquali ne conuiti possono dimostrar non solo gran merauiglia; ma anchora vn gentil apparecchio, lequali habbiamo deliberato manifestare, non per ebiamar qui parasiti, & imbriacchi à mangiare; ma come possiamo con poca spesa dimostrar le merauiglie dell'arte, e diano a gli altri materia di imaginar cose piu*

*alte, & esquisite. Questa arte versarà d'intorno al mangiare, e'l bere, dicendo prima di tibi, poi del bere, non lasciando però alcune burle, che mentre i conuitati si pasteranno il corpo di tibi con alcuni giochi si rallegrino l'animo anchora.*

Come le carni si faceino più tenere . Cap. I.



*Ominciaremo dalle carni, & insegnaremo come si faceino più tenere; ilche è molto desiderato da golosi; ilche mostreremo à far dimolti modi, primo quei che verranno; per il geno della morte, appresso quelli che vengono da occulte proprietà, e diuenghio così*

N n n tenere,

tenero, che quasi si risolvono in brodo, e poi quelli, che essendo anchor vivi gli animali diuenghino tenero, & di altri modi. Sian per essempio

### Le carni della pecora, come diuenghino tenero.

Tutti gli animali uccisi da suoi inimici, e principalmente da quelli, che hanno in odio & horrore, le carni tutte diuengono tenerissime. Dice Zoroaste ne Geoponici suoi, le pecore uccise dal lupo, e mangiate diuengono tenerissime, e però assai più suauis. La cui causa la rende Plutarco ne coniti. Dicendo la carne della pecora mangiata dal lupo par che diuenghi più dolce; perchè il lupo col suo morso fa la carne più tenera, e più molle. Lo fiato del lupo è così caldo, che fa celi 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 diuersi affettioni. Ne fanno esperienza di ciò i cacciatori, & i cuochi, di quali sappiamo alcuni, che con un colpo hanno ucciso gli animali, si che feriti restan subito immobili, & altri appena hanngli fatto cadere con molti colpi. E quello di che mollo si ti merauigliarai dalla ferita del ferro hauer lasciato tal forza nell'animal ucciso, che si putrefese d'indi a poco, ne durò un sol giorno intiero, altri esser stati uccisi non più tardi di quelli, e non esserui restata nelle carni degli uccisi animali alcuna qualità, e così hauer durato alcun tempo. Ma che resti una certa qualità ne gli animali uccisi, o morti nelle pelle, e ne' peli, e nelle unghie, lo sebbe anchora Homero, che scriuendo delle pelle, e di scorriati, disse il scorriato di pelle di bue ucciso per forza, e più dura e gagliarda delle pelle di quelli che non per malattia, o vecchiezza, ma son morti scannati. Al contrario quelli, che sono uccisi del morso de gli animali, a quali se le fanno nere l'unghie, cadono i peli, e le pelle si marciscono, e putrefanno. Plutarco infino a qui. Ma queste cose stimo che sieno false; perchè non posso imaginarmi come dal fiato del lupo, la carne della pecora possa diuenir tenera; perchè gli altri animali che non son uccisi da suoi inimici, e di natura contraria, le carni pur diuengono tenero, e sono di spirti, o di fiato così caldo, ma il mancamento del sangue io tengo per certo, che sia cagion della tenerezza della carne con queste esperienze. Le pernice, e faggiani uccisi da sprauieri, e da falco-

*falconi cocendosi sono tenerissimi, e nel suor si troua il sangue agghiacciato, e duro. I cerui, e porci seluaggi uccisi da cani sono assai tenere le carni; ma di quelli uccisi da schioppi più dure, e le parti intorno al cuore assai più dure, che appena bastano a socere. 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 l'ocche, anitre, fagiani, pernice, & altri uccelli diuenghino tenerissimi.**

*Lo faremo ageuolmente, se le daremo in preda di falconi, o di altri uccelli rapaci; perche mentre combattono, e si difendono cercano fuggire si trattengono sotto l'unghe di sprauieri, sono trafitte da varij colpi, onde così diuengono teneri, che sia cosa meravigliosa a dirsi, onde quando vogliamo mangiar de gli uccelli nodriti in casa. Le diamo in preda a sprauieri, e così uccise da quelli, sono al tuocere tenerissimi. Così anchora*

**Che le carni di buoi diuenghino tenere.**

*Perche i buoi vecchi l'hanno dure, e secche, e difficili a digerirsi, i macellari le danno in preda di cani di cacciatori, i quali, difendendosi da loro, per qualche hora, all'ultimo sourapresi da una moltitudine di cani, squarciate l'orecchie, e discuoianti da loro morsi caggiono morti, così portati al macello, e fatti in pezzi, le carni si trouano più tenere assai del solito. Combattendo a tutta furia con gli orsi, & alcuna volta vinti, si auanza alcuna cosa del corpo, è così tenero, che mangiandola si liquefacci nella bocca. Faremo il medesimo effetto, si tratteneremo alcun animale alla morte, anzi quanto più, diueranno più teneri. Percioche*

**Accioche le galline si facciano più tenere.**

*Le buttamo giù da alte torri, come sono le galline d'India, & i paueri, i quali non potendosi sostenere su l'ali per il gran peso del corpo, in quel chiaro periglio della morte, con sommo sforzo, e fatica muouono l'ali, accioche non percuotano in terra con tanta violenza, così uccise in quel periglio diuengono assai tenere.*

N n n 2 Oltre

Oltre a ciò le colombe vecchie, e dure, le quali a caso son cagute ne gli alti pozzi, per hauer faticato gran pezza per sostenersi sotto l'ali per non sommergersi, per la fatica usata nel pericolo della morte, diuengono tenere piu che possa immaginarsi. Da questo caso noi imparando, quando hò desiderato hauer le colombe tenerissime, l'hò buttate nel pozzo. Questo medesimo secreto ci insegna Horatio nell' Amori

Come il gallo diuenti tenero.

Quando vn tuo amico verrà improuiso a cena teo, ne potrai far altrimenti

S'vn forastiero ti verrà la sera

A cenar teo, accioche le gallina,

Per la loro durezza non dian gusto

Alla gola, tu all'hor l'immergerai

Per far la folla nel falerno musto.

Noi molte volte hauemo attaccata la gallina d'India per le narici alla sella di caualli per camino, e quelle così per eccessuo dolore come per la tema della morte mouendosi, & aiutandosi continuamente, al fin del viaggio l'habbiamo ritrouate morta, e tenerissima.

## Come le carni diuentino tenere per occulta proprietà. Cap. II.



Ono alcune cose che fanno le carni tenere per occulta proprietà: onde qui racconteremo duo prodigiosi miracoli di natura, vno che quei che sono stati al fuoco

Galli faccino le carni tenere.

E tanto tenere, che sia cosa merauigliosa a dirsi, vn'altro che sia vn gallo per quanto si voglia feroce, & indurito, legato ad vna fiso diuengbi mansueto, & immobile. Le vittime di galli, che stettero attaccati al fico, subito diuengono tenere, e froli, la cagion la dice Plutarco nel conuito. Mangiando noi il cuoco di Aristione ci portò vn gallo, che fu sacrificato ad Hercole, che fu tanto tenero, e frole, e cotto così in vn subito, disse Aristione che quella te-

nerizza,

nerrezza era cagionata dal fico, contraffando che tutte le carni per dure che fossero, essendo state appese al fico, diuenir tenerissime, che il fico traspiri un balistro forzato, e gagliardo, la uista ne può far testimone, ne fa anchor testimonianza, quello, che volgarmente si dice di tori, che per feroci che sieno, e legati a quest' arbore se lasciano toccare con la mano, e sottoporre al giogo, e lasciano quei spiriti feroci, e quell'animo gagliardo, tanta forza hà quella acrezza dello fiato del fico, che adirisi pure, e furioso combatta; Percioche noi ueggiamo l'arbore della fico esser pregno di latte più di tutti i restanti, così il legno, il ramo, e'l frutto esserne pienissimo, la onde bruggiandosi, il fumo che n' esce fuori, morde gli altri, e li perote, & il ranno che si fa della cenere de rami suoi bruggiati netta, e purga, & facendo la scorza della fico il latte, che ne vien fuori serue à coagelare il latte, e questo vogliono per la forza del caldo, che auenga, che ponendoui il fuoco, si coagoli il latte, il qual liquefacci l'acquoso, e concreto humore, e però il fico esala un spirito caldo, acro, e digerente, onde dissecca le carni de gli uccelli, e lo concocce, tale che diuenghino teneri. Nel medesimo modo

**Che la carne di bue intenetisca.**

Habbiam fatto. Si porrai nella pignatta, che bolle i rami di fico, doue si cuocono le carni di bue, con gran risparmio di legne si cuoceno, dice Plinio, la cui ragione l'habbiam già detta dall'antipatia. Aludono à questo gli Egittij, che uolendone designare un buono castigato dall'ultima calamita, pingono un toro attaccato al fico, perche, essendo feroco, se lo legherai ad un fico, subito diuen mansueto. Se vogliamo

**Che i legumi sieno coccuoli.**

Perche habbiamo conosciuta una grande antipatia frà l'ordibanche ne i legumi, che nascer. do frà quelli l. stragola, e suffica, da gli altri detta herba dal Leone, perche il Leone strangola con grande impietà le capre, e le pecore, così strangola l'ordibanche i legumi, e però questa herba possa nella pignatta con i legumi, farà che sieno coccuoli, da duri, e crudi che fossero. Oprano ageuol-



*Tutte le Spetit di lapati, così anchora le carni, per aride, e seche, che fussero, e diuenghino tenere, e diuenghino atte à mangiarse, e però gli antichi mangiauano di quelli continuamente; perche fa nel stomaco, che i cibi si digeriscano anchora più facilmente, e rimolliscono anchora il corpo. La radice della ortica seluaggia cotta con la carne l'intenerisce, come dice Plinio.*

## Come in altri modi la carne possa intenerirsi. Cap. III.



*I sono altri modi anchora di far diuenir la carne tenera. Prima se dopo che harai uccisi gli animali, li porai à seccar al discoperto subita diuengouo teneri, cioè che cominciano à putrefarsi; ma non bisogna starui tanto, che da uero si putrefaccino; onde bisogna saper la lor qualità, cioè qual più, e meno si serua; onde à noi serui per esempio*

I pauoni, pernici, e faggiani come s'inteneriscano.

*Il pauone ucciso per autorità d'Isach d'estate duo giorni, ma d'Inuerna tre si conserua, accioche la durezza della carne si abbatti. Haliabbate le lascia appesi per tre giorni, attaccandole à piedi alcune pietre. Sauanarola 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, o terzo giorno mangiarne, accioche perdano quel duro. I faggiani d'estate duo giorni, d'Inuerno tre appesi doppo scannati si deeno serbare prima, che si cuocano per mangiarsi. da Arnaldo, e per non esseruo più lunghi il medesimo si debba intender da gli altri. Il medesimo sarà*

Che gli uccelli s'inteneriscano.

*Se dopo hauergli uccisi, la notte le porrai à i raggi della Luna, che così diuengono più facili à cuocerfi; perche la Luna molto  
giosa*

gioua alla tenerezza delle carni, che non è altro che una certa putrefazione. E di qua viene che i legni tagliati à lume di Luna si putrefanno più tosto. & i frutti si maturano più volentieri, come imparò Dafni medico appresso Ateneo.

Come diuengono teneri gli animali coperti di cruste. Cap. IV.



Rima che lasciandoli di parlare come si facciano le carni tenere, non sarà cosa fuor di proposito insegnar come si facciano i granchi teneri, o di altro modo, che habbiamo già detto prima. Come si debbano

Far i granchi con la crusta tenera.

In Roma così li fanno, & è una dolce, e molto grata viuanda per le tauole di gran signori, parlodi quei granchi, che nascono nell'acque dolci; perche in V' ineggià n' habbiamo mangiato di quei che nascono da per loro in mare con la crusta tenera, chiamati volgarmente molteche: 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 Settembre scogliono i granchi mudar la crusta, e buttar via la vecchiezza; in quel tempo i pescatori van le ripe di fiumi ricercando doue veggono le loro cauerne, e buchi mezzati otturati, così conoscono già esser venuto il tempo di mutar la corteccia; perche quanto più la scorza si va intenerendo, tanto più altamente cuoprono i lor buchi, la tenerezza comincia da piedi, & a poco a poco occupa tutto il corpo, le rubano, e portano a casa, & a ciascuno danno una pignattina per casa, & vi pongono dentro tanta acqua, che gionga alla metà del corpo, e lasciano così per otto, o dieci giorni, mutando l'acqua per ogni giorno, & la corteccia si va di passo in passo facendosi tenera, quando sarà tutto remollito, e diuien trasparente come cristallo, si frigono co'l butiro, e co'l latte, e si pongono à tauola. Nel medesimo modo che

La locusta diuenghi tenera!

*Faremo, perche anche elle mutano la scorza come i granchi, facendosi nel medesimo modo, ilche è stato fatto dalla natura con gran prudenza; perche la crusca facendosi ogni hora più densa, diuengono più pigri al mouersi; onde quegli escrementi, che andaranno prima alla scorza, vengono alla seconda, & andando tutta via crescendo, si rompi quella di sopra, e se ne cade.*

## Che gli animali diuenghino più saporiti, e più grassi. Cap. V.

**E**quitiamo come gli animali possano diuentar più grassi, & più saporiti, per portarli poi a conuitanti giocondi, d'intorno alla qual cosa gli antichi ne fur pigri, ne mal accorti, la onde se ne trouano molti modi così appresso i euoqui, come appresso i scrittori dell'agricoltura. Ingrassar gli animali ritrouarno i giottoni, acid più ontamente, e delicatamente se mangiassero, e però detti da gli antichi astili, che con alto ingrassamento fuser allevati, e nodriti. Si chiamauan auiarua quei luogbi, done questi uccelli rinciuuiss, e seperati s'ingrassauano. M. Lelio Strabone fu il primo institutore, & aggiunse a questi gli ingrassatori, che hauessero cura di quelli lasciando anchor scritto che cibo si douesse dar ad ogni animal per ingrassarlo. Questo ingrassamento si fa più comodamente d'Inaerno che d'Estate; perche in quel tempo dell'anno gli uccelli sono migliori, e sono disseccati per il partorire i pelli, seran megli i maschi, che le femine, e quelli che non hanno anchor cominciato a calcare, o far poua, & già finita l'Estate, quando anchor pende l'ua agresta dalle uiti, sono migliori. Insegniamo dunque

Come s'ingrassino le galline, & altri uccelli.

*Cercbisi vn luogo caldo, & oscuro, e cinesubna di loro si chiuda in vn spatio, che appena vi si passuo riuoltare, & babbino duobusi, per l'uno di quali cauino fuori la testa, per l'altro la coda, accio-*

accioche e possano corsi il cibo, e digesto mandarlo fuori, faccisi il letto sotto di fieno molle, che dormendo nel duro non possono ingrassare, dispiumisi tutto il cutta il capo, le gambi, e sotto l'ali, accioche non creino pidocchi in questi luoghi, e che il sterco non vi facci alcuna ulcera. Il cibo saranno bocconi di farina d'orgio, impastata con acqua, nel principio à poco, à poco, poi darsete tanto, quanto bastino digerirlo, ne se gli deue dar il nuouo cibo, se non tentato la gola se haurà già digerito il passato, come sarà ben pasciuta, si lasci vn poco libera; ma non molto, accioche si alcuna cosa nel corpo le dà fastidio, co'l becco se lo toglia. Il tempo d'ingrassare non far che gionghi la quinta, ò vigesima luna. Le colombe sterili, & pelli sotto le madri ingrassano più agevolmente, si le terrai alcune penne, e le spezzerai le gambe, che non vadino caminando; ma stian fermi al suo luogo, e da di più copioso cibo alle madri, che possino nodrir loro, e suoi pelli. Le tortori s'ingrassino d'Estade, non bisogna altro se non buttarceli il cibo dinanzi, e principalmente il miglio; perche si compiaccono molto di questa seme, e le torrai l'Inuerno quattro soli mesi si concedono à questo ingrassamento, non se le da altro il giorno, e re cibarle tre volte di farinata, e di farina dandosele in grandissima abbondanza il bere; ma in questi duo mesi, non bisogna darle libertà che vadino vagando, & i polli quando sono assai piccini in quaranta giorni diuengono 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 Calumella i faggiani, le pernici, e francolini, ò galline d'India s'ingrassano stando rinchiusi, si che il primo giorno siena cibate, nel secondo molta acqua, ò se le dia vino gagliardo: il cibo sia farina di onzo cruda, impastata con acqua, porgendocelo à poco à poco, por faua pesta mola, farinata, e miglio intiero, il seme di lino cotta, e secco, mescolato con farina di orzo cruda à queste cose potrai gionger olio, e far di questo bocconi, e darle in cibo, che si satolino 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 stà affamato in tre, come i restanti animali.

mali. Suo cibo è l'orzo, miglio, gianda, fito, pero, e cedruoli, e riposo, co'l mouersi mai ingrassa. Oltre à ciò i porci diuengono più grassi, rimoltandosi nel luto. Ingrassano principalmente li fichi, il cece, e godono di mutar cibo. Varrone. Il porco s'ingrassa con la fava, orzo, e di restanti generi di grano, le quali cose non solo ingrassano; ma dando giocondo sapore alle carni. Ingrassano le pecore, l'oliva, oliua seluaggia, afaca paglia, & herba, lequale cose seranno di maggior efficacia si seranno asperse di sale; ma assai meglio sarà, fatigandole per tre giorni; e senza cibo, come vuole Aristotele. Le fane, le silique le son cibo giocondissimo, & in fastidio venendole potrai rimediare co'l sale, ilquale, è 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 pastere, come vuol Columella. I buoi ingrassano con le biade; herba, orzo, fava pesta, & con l'istessa herba della fanava. Oltre à ciò con l'orzo, è intiero, è pesto, e separato dalla scaglia, e co' di cose dolci, come fichi secchi, vino, frondi di oliuo, e lauandolo con acqua calda, come vuol Aristotele. Noi in Surrento le nodriamo nelle case, dandole in cibo quello che à noi auanza dalle tauole, ouero à due madri daremo un solo vitello, così nodrite da latte assai copioso, appena per la loro grassezza possono camminare. Noi nelle mangiatoie 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 le carni de gli animali diuenghino più dolci. Cap. VI.

**Q** Or con alcuni cibi, & artificij non solo faremo grassi le parti: ma gli intieri animali, e li faremo parimente e più dolci, e più teneri anchora. E primo

**Q** Come si può ingrassare il fegato dell'ocche.

Dice Plinio. Quelli che sebbeno più di noi, e che conobbero il fegato dell'ocche esser bonissimo, ilquale dandosi molto bene à mangiare cresce in merauigliosa grandezza, e cauato fuori con latte melato

...to cresce anchor assai. Ne senza ragione si suol ricercare chi fu colui che fu il primo ad inuentar tanto bene. Scipione Metello huomo consulare, ouero Mar. Sesto Cavalier Romano, che fu in quel tempo. Il modo di farse l'insegna Palladio. Dopo che è stato ingrassato trenta giorni, se ti piace, che il fegado se le facci tenero dagli da mangiare fichi secchi pesti, poste à molle nell'acqua, facendone piccioli bocconi, & per venti giorni continui ne darai all'ocche. Dicono così i Quintilij. Quando sono cresciuti, farci in pezzetti le fiche secche, e macerandole nell'acqua, dagli à bere per spatio di venti giorni. Alcuni per farle far gran fegado, e per far anchor l'oca assai grassa, così fanno. Hauerndole prima rinchiuse, le danno in cibo grano bagnato, ouer orzo nel modo medesimo; perche il grano subito ingrassa, e l'orzo fa la carne bianca. Diasele in cibo le cose già dette, d'ad vno ad vno, o 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 principiando, si vada crescendo il numero infino à venticinque giorni, che in tutto sieno trenta giorni, iquali passati che faranno, buglierai le malue, & in quel decotto anchor caldo le darai grano bagnato, e ciò farai per quattro giorni, e ne' medesimi giorni gli darai acqua melata, permuttandola tre volte al giorno, non seruendoti della medesima, e così ne' seguenti giorni infino à sessanta, seruendoti co'l predetto fermento di fichi secchi pesti per lor cibo, così dopo sessanta giorni ti potrai seruire così dell'oca, e del suo fegado grasso, e bianco, il qual tolto dal corpo, e posto in vn gran vase, nel quale sia acqua calda, la quale muterai vna, & vn'altra volta. Ma sono migliori così i corpi, come i fegadi delle femine. Ma sieno l'ocche non di vn'anno; ma di duo infino à quattro. Horatio fa mentione di questi ne' sermoni suoi.

Il fegado fasciuto delli fichi

Grassi dell'ocche bianche.

*E Giouenale nella Satira quinta.*

Et vn fegado grande già dell'ocche

Fasciute in cata.

*Martiale.*

Mira il fegado gonfio, che è più grande

Dell'istessa oca, mi dimanderai

Donde crebbe questo ?

*Scrine*

*Serue Atento, che questo fuo in grandissimo preggio in Roma, dopo uccisa l'oca, si caua il fegado, e ponil nell'alcqua fredda, ete si facci più fodo, e dopo frigelò nella sartagine col grasso di oca, e condiscelo di aromati, e cibo di Principi, e celebrato da molti. Nel medesimo modo se può*

### Ingrassar il fegado del porco.

*Plinio. Se usa così diligenza al fegado del porco, come à quello dell'oca. L'inuentione fu di M. Apitio, quando sono ingrassati di fichi secchi, e ben satolli s'uccidano di subito, dandoli à bere acqua melata. Apitio: Nel ficato (cioè il fegado di porco ingrassato di fichi) si ponl'onzaro, pepe, timo, e liquor di legustico, un poco di vino, & olio. Etio dice. Si alcuno pascerà un animal di fichi secchi, sia preferito il fegado di porco à tutti. Dicemo per Aristotele, che il porco principalmente s'ingrassa di fichi, e ceci. Galeno dice si come ne porci si ingrassa il fegado di fichi secchi per delitie, mentre son vivi, così nell'ocche si uede che il cibo macerato nel latte, accioche non solo il fegado sia saporitissimo; ma nodriscu mirabilmente, e sia di buon cibo. Ma si vorrai*

### Che le pecore fieno più saporite à mangiare.

*Le pecore sono solite pascersi di laserpitio, e primo restano purgate, poi cominciano ad ingrassarsi, e fanno lor carne meravigliosamente gioconda. Plinio. Onde il lasere per molti anni più non si troua nella Prouincia di Cirene; perche quei Publicani, che li danno i pascoli, perche fanno così magior guadagno l'hanno consumato per i pascoli delle pecore. Oltre à ciò nell'India, e principalmente in Drafione vi piono miele liquido, ilqual cadendo, sopra l'herbe, e nelle chivme delle canne paludegus, danno mirabili pascoli alle pecore, & alle capre, onde sono da pastori cacciate in quei luoghi, oue è caduta più 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 suauissimo latte ne fanno, come i Greci, e bisogno temprarli col' miele, e mescolarle. Da Aeliano. Ma come si facciano i*

Polli bianchi, teneri, e suavissimi.

Quali noi solemo apparecchiare a gli amici, lo diremo in altro modo. Per due settimane prima si inchiodano in una gabbia, ò in una camera, & a quelli do in cibo un piatto pieno di molliche di pane bagnate nel latte, & alcuna volta di mele così pasciuti di questo cibo, diuengono grassi come i beccafichi al tempo de' ficbi, e teneri tanto, che si liquefaccino in bocca, e che auanzeranno di sapore i faggiani, francolini, e le starne, e questo mi par che gli antichi l'abbino saputo. Dice Plinio. Essendo interdetta nelle cene degli antichi la gallina, s'inuentò subito il modo di trasuiar l'editto, pasceuano i polli con i cibi macerati nel latte, e così si mangiauan con più giocondissimo sapore, e Columella. Quelli che vogliono fare non solo gli uccelli grassi: ma teneri, spargeno la farina con acqua melata fresca, e di quella gli pascono. Altri à tre parti di acque, ci mescbiano una di buon vino, e bagnandousi parte di grano ingrassato, l'uccello, lo qual comincerà ad ingrassare alla prima Luna, nella vigesima sarà grassissima.

Come le carni degli animali si possano far amare e da disprezzarsi. Cap. VII.



Osi al contrario volendo noi far le carni amare, & 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, la onde alcune volte diuengono le lor carni velenose. Come volendo noi

Che le carni di cerui diuenghino velenose.

Dice Simeon Seti, le carne di cerui, che si prendono l'estate, per che in quel tempo si pascono di vipere, e di serpenti, sono velenose, & per tal cibo diuengono fitibondi, e questo lo fanno per oculta natura, che se beuessero acqua prima che haueſſero digerito  
quasi



*quel cibo, morrebbono, e però tolerano la sete, e si sentono abbrasciar da quella. Dunque le carni di cervi prese in quel tempo dell'anno, sono velenose, e molto nocuoli. Si fa anchora*

**Quando sono le pernici pessime.**

*Cioè in quel tempo che mangiano degli agli. I popoli Circei sprezzar il cibo delle pernici per quello che mangiano; perchè 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'etteboro è loro gratissimo cibo: onde quando le quaglie si pascono di etteboro, conducono quelli che ne magnano in tanto pericolo della vita, che si distorcono, si rimenanano, come presi da una vertigine; però è bisogno di ballar insieme con loro il miglio. Sono anchora*

**Gli uccelletti da sprezzarsi quando**

*Sono mature le basole del tasso, che all'ora le penne gli diven-gono nere, e gli huomini i quali mangeranno di quelle, se gli muoue il corpo, come dice Dioscoride. L'oua dei*

**Pesci barbi si sprezzano.**

*Nel mese di Maggio; perchè sono pericolosi, ne son l'oua nocuoli per lor stesse, ne partoriscono quel male; perchè non fanno sempre quell'effetto, che si mangiano con gran gusto; ma solo in quel tempo sono nocuoli, quando mangiano i fiori di salici, che cadono nel fiume, nel medesimo modo sono*

**Le lumache da disprezzarsi.**

*Quando stanno attaccate alle siepe, a gli arbuscelli accostate; perchè all'hor turbano il stomaco e l'entre, e muouono il vomito, secondo Dioscoride. Ne solo l'istessi animali pongono questi danni: ma gli loro escrementi, come il latte, il mele, e simili. Così*

Il lat-

Il latte, e da fuggirfi quando

*Le capre si pascono, e le pecorelle de' verdi paschi; perche rimol-  
discono il ventre: ma il latte di capra assai mene; perche questi  
animali si pascono di cibi astringenti, come rouore, lentisco, frondi  
d'oliue, e terebinto. Ma in quei luochi, oue le pecore mangiano  
elleboro, clematide, e mercuriale ogni latte all' hora sobuerte il ven-  
tre, e lo stomaco, come habbiã detto essere accaduto ne' monti Giu-  
sini; perche quelle capre, che si pascono delle frondi, che primo  
escono, non fanno, & il lor latte beuuto moue nausea, e commo-  
ue il stomaco a vomitare. Da Dioscoride. Ritrouasi anchora il  
Miele uelenoso.*

*Come quello che nasce in Sardegna; perche iui l'api si pascono  
dell'asentio. In Heraclia di Ponto in certi tempi de l'anno se fa  
vn mele di certz particolari doti di fiori, del quale chi ne mangia,  
vien fuori di sentimenti, e tutti vanno in sudore. Da Dioscori-  
de, nascono anchora*

Voue puzzolenti.

*Quando non paiono ne fiori ne herbe, che le galline all' hora si  
pascono di sterco, e così gl'altri ucelli che partoriscono oue; ma  
all' hora sarà l'uoua piu saporite, che mai: quando mangiano cose  
grasse, frumento, miglio, e panico; ma quando mangiano assin-  
sio le fanno vn poco amarete.*

Come si può far vn animal arrostito, buglito, e  
fritto in vn medesimo tempo. Cap. VIII.



*Ià habbiamo dato sodisfattione al palato, restà co-  
me possiamo dar recreatione a conustati con qual-  
che piacere, cioè*

**Come si facci vn porco, le ballita, & arrostito  
in vn tempo.**

*Atbenso nel libro delle cene di sapienti nono fà mëtione di que-  
sto porco, dicendo. Ci fu portato vn porco, che la mettà era dili-  
gentemente arrostito, e l'altra mettà boglito, come in acqua dolce-  
mente,*

È apparecchiato con merauigliosa arte dal cuoco, che non si uoa-ua da che parte fusse stato ammazzato; perche era stato ferito di picciola ferita sotto la spalla, e coltore tutto il sangue, e lauase tutte l'intestine diligentemente co' l' uino, e poi attaccato per i piedi di nuouo bagnato di uino fu buglito con molto pepe, e la metà del porco ripiena di farina, uino, & orzo impastata, e posto in forno sopra una tauoletta di rame, e curò che si arrostitte con tal temperamento, che ne si abbrusciasse, ne si leuasse, che fusse crudo, che come la pelle cominciuua ad apparere arscia, fete congelata che il restante fusse ben cotto, e toltono la farinata, lo puose a tauola. Nel medesimo modo si fa.

### Il capon arrostito, e buglito.

Potremo vn capone ben pelato, e netto delle sue intestine in vn piatto di argento, e lo riempiamo infino alla metà di brodo, e lo ponemo in vn forno; perche la parte di sopra sarà arrostita dal calor del fumo, quella parte di sotto del brodo bugliante sarà buglita, ne serà men dilettoza a vedere.

### Vna murena in vn tempo fritta, buglita, & arrostita.

Prima che si porrà a cocere la murena, li torrai le spine, che sia men fastidiosa al mangiare, nestando tutte le carni impedito dalle spine, che auerrà hauendo in mano duo bastoncini stringendoui ella nel mezzo, pulendo, e rompendoli il dosso, e poi toltono la testa, e la coda, doue saran ridotte tutte le spine, e buttate via gli intesti, siccala nel spedo, e quelli parti che vuoi che sieno fritte, e buglite, auoigile intorno due, ò tre volte con fasciette di tela di lino, ponendo prima sopra la murena pepe in quella parte che vuoi frita. & in quella buglita petrossino, zaffrano, menta, sinocchio, e passi pesti, e sempre tenendola bagnata con acqua, e sale. ò brodo, e e la parte frita con olio, e falla riuoltare d'intorno al fuoco, e con vn fascietto di origano uà sempre bumettando quelle parti, e come la parte nuda sarà arrostita, togliela dal fuoco. & barai una eccellentissima dimanda. Ponila innanzi conuitati.

## Del vario apparecchio di polli. Cap. IX.



Ggiungiremo qui varij apparecchi di polli, i quali non faranno di poco piacere a conuitati. Come

## Vn pauon cotto che paia viuo.

Si ammazza il pauone, ficcandole vna penna delle sue nel cervello, ò si scanni, come si sogliono i capretti, che n'esca vñ fuori il sangue, e dalla gola infino alla coda si dispiuma leggermente, e disciuoiata cõ tutte le pñe da tutto il corpo si tira soura la testa, e così tagliandolo reseruala con i piedi, così ripieno il pauone di aromati, e di herbe odorifere l'infilzerai al spedo, e lo arrostitirai, ficcatogli prima nel petto garofoli, e risoltato il collo con vna tela bianca vallo bagnando continuamente con acqua, accioche non si disecchi. così cotta che sarà il pauone, e tolto aal spedo, lo coprirai della sua pelle, e per farlo star dritto in piedi, ficcaci dentro le gambe fili di ferro, e fissi soura vna tauola, che non si veggano per tutto il corpo infino al capo, & alla coda sono chi pongono canfora in bocca, e portandosi a tauola vi accendono la fiamma. Il medesimo si fa di faggiani, oche, saponi, e di restanti ucelli. L'insegna Platina, che noi tra nostri conuiti l'offeruiamo di continuo. Ma sarà più mirabil spettacolo. se a gli conuiti sarà posta a tauola.

## Vn'oca viuã, e cotta.

Poco innanzi i nostri tempi nelle tenute di Rè di Aragona spesso volte comparua l'oca viuã, e cotta, com'hauemo inuiso da molti vecchi degni di fede, e volendone far noi esperienza per la fretta di compagni, ce l'hauemo mangiato prima che fusse venuta alla perfetta cottura. Era già cotta, e la crusta di soura era benissimo cotta. Intendi il modo di farla. sia vn'anitra, ouer oca, ouero alcuno altro animal più viuace; ma l'oca in questo auanza tutte, e lasciandou il capo, & il collo, dispiumalo tutto, e sia circondato d'ogni parte di fuoco, & assediato non troppo dappresso che non sia soffocato dal fumo, ne che sia cotto più presto del douere, ne tanto

da lungi che resti crudo. appresso lui poni alcune pignattine, e vasi pieni d'acque salse, e melate, poi ongendolo tutto intorno di grasso, e di lardo per farlo più saporito a mangiare, e che si cuoca più facilmente, poni il fuoco, non hauer fretta, come comincerà ad hauer souerbio caldo, e caminerà intorno intorno, e si vede circondato dal fuoco, così comincerà a bere, e rinfrescherà le viscere, e le parti di dentro, il core, e gli altri membri. L'acqua rilassa il corpo, e lo purga, e le netta l'intestine, e come serà cotto di fuori, si cuocerà dentro, bagnandole con una Spongia ben spesso la testa per rinfrescare il ceruello, e'l core, come vedrai che comincia ad imbalordire, e comincerà a cadere, e che manca l'humido al core, togliolo, e ponilo inanzi a conuitati, che stracciandole da sopra le ali, e'l detto, butterà stridi, che sarà più tosto, mangiato, che morto. Ma non hauer scritto questo l'ho visto far da vn cuoco con grandissima diligenza. Ficcaua in mezo vn bastoncello rotondo, & attaccaua l'oca per il naso con vn fil di ferro, e'l ferro attaccato ne vn anello, il quale staua infilzato al baston di mezzo, che volendo fugir la violenza del fuoco, correua sempre intorno, e la titta era più remissa dal fuoco: e facea l'effetto con magior efficacia. Se desidererai a tauola mangiare

vn piccion senza osse.

Così gli le torrai, suenterai il piccione, e ben lauato lo lascerai nell'aceto per vn giorno, & vna notte, poi lauandolo di nuouo per tor la puzza dell'aceto, e ripieno di herbe odorate, & aromati bogliolo, o arrostito come ti piace, che lo trouerai senza osse. Anticamente era solito ne' conuiti porsi a tauola

Il porco Troiano.

Gli antichi architetti della zola fabricorno vna machina di porre a tauola vn canelo, ouer vn bue cotto, e varij geni di animali, e di qua ha ritrouato il nome il porco Troiano, dando se le tal nome che tenerà rinebiusi nel ventre tante specie di bonissimi animali, come il cauallo Troiano tenne huomini armati. Macrobie riferisce nel scito libro di Saturnali, che Lincio nell'oratione, quando persuase la legge Punica li moderar le spese, hauer rinfacciato il suo secolo, che portassero a tauola il porco Troiano. Per la legge delle spese era proibito il cibo del porco seluaggio, & il porco Troiano. S'occiderà il porco con vna ferita sotto la spalla, e cauato fuori copiosamente il sangue, le cauano fuori l'intestine, come se se a loro attaccate, e dopo lauato molto bene co'l vino, & attac-

cato

caro per i piedi, di nuouo lauato co' il uino si bugliera con molto pe-  
pe depo si riempira di cessi fatte delitte, cioè ier di, rature, beccaffi-  
chi, oue, ostriche, pettini marini, buttanacie dentro per la bocca se  
tutte infuse in eccellentissimo brouo, e la metta del porco di po-  
lenta fatta di farina, o di orzo, e n. m. assata con uino, & olio si  
riempie tutto, poi si poneua nel forno scura e na tauoletta di ra-  
me, e con diligenza si cocuua nel temperamento, che ne si brug-  
giasse, ne si togliesse as la crudo, che cominciato la pelle a parer  
arsiescia, sia già cotto, e li troua la polenta. Dopo si pigliaua vn  
piatto di argento di non molta grossezza solo inaorato, quanto  
basta a capire il porco, e in colcato supino co' il ventre di scur-  
ra, si troua pieno di molte galantarie. Tolte da Ateno nel  
nono libro delle ceno di saui. Ma

Vn ouo che auanzi di grandezza vn capo d'huomo.

Se horai voglia di fare. Vi è vn artificio, che nel suo ventre  
potrà tener molte altre oue, ne si conoscerà dal naturale. Prima  
separarai in duo casi di cinquanta oua da vna parte i bianchi, da  
l'altra i rossi, i rossi meschiai leggermente, poi di poni in vna ves-  
fica, e ligandoui attorno dagli vna figura ritonda; poi la poni in  
vna pignatta piena di acqua bugliente, e come harai considerato  
che i rossi son cotti, & induriti togliila, e ponila in vna vesfica di  
bue piu grande, e ponui attorno i bianchi, fa di modo che il ros-  
so resti nel meza, e fa caocer di nuouo, e squarcando la vesfica  
harai l'ouo senza scorze, le quali farai in questo modo, laua, e  
metta benissimo le scorze tolte, tanto le pissa sottilmente, che qua-  
si vadi in vento la poluere, e lascia macerar in aceto forte, ouer  
aceto distillato finche diuenghino molli, che lasciando per vn' hore  
l'ouo nell'aceto diuen molle; talche lo potrai far entrare per vna  
strata bocca di carrasa, e come l'harai posto, ponendoui dentro  
nell'acqua fresca, tornerà nella durezza di prima, che fara mer-  
uigliare, così quando quelle scorze haran preso forma di unguen-  
to, con vn pennello lo farai d'intorno l'ouo già fatto, facen-  
doli prima vna coperta sottile, poi facendo seccare, e così tante, che  
auenghi alcuna grossezza. Ma in quello unguento poner di ui-  
ua poco di gomma dragante, per co' l'pennello facer di uiua la scorza  
vna piu naturale.

Come s'apparecchino le viuande in quei luoghi  
doue manchino le commodità di cuocerle.

Cap. X.



*Accade alcuna volta a caso, che gli huomini si ritrouino in certi luoghi, che gli manchino gli istrumenti, che bisognano per apparecchiare da cena; ma doue ci sarà commodità, gioua l'ingegno, però è stato ritrouato questo. Mancandomi il vaso da frigere,*

*supra*

Come si frigano i pesci in vna carta.

*Ma il vaso di frigere di semplice carta, nel quale porrai olio, & i pesci da frigerfi, poi la poni sopra i carboni accesi, che non vi sia fiamma, che così spedirai con più prestezza, e meglio, ma se uoi*

Che il pollo si cuoca senza fuoco.

*Che ritrouandoti per viaggio, si trouano per la via ponghisi nel fuoco vn pezzo di acciaio, e come sarà insuocato ponilo nel ventre di vn pollo pelato, e nettato dall'interiora, e cuoprasì benissimo di panni, che non suoporrà caldo, e se ben puzzerà vn poco di odor bruggiato, sarà buono pur a mangiarsi. Se vi harai ferri che riuoltino il spedo, e desiderì*

Ch'vn uccello si facci arrosto da se stesso.

*Vserai questo artificio: che l'istesso uccello riuolti il spedo. Scrive Alberto Magno. l'uccello chiamato re picciolo, ouer regu- la che è il minimo di tutti gli ucelli, l'insilzerai in vn spedo di noccia, e ponias sotto i carboni accesi, che vedrai, che si mouerà da se stesso; il che auiene per la proprietà del legno, e non dall'uccello, & il Filosofo s'ingannò in questo caso; perche ponendo fuoco sotto la vrega di nocciola, si torce sì che par'che si riuolti da se stesso, e qualsiuoglia carne; pur che sia di poco peso, mouendo il spedo intorno intorno si uerrà a cuocere. Si che*

L'oua

L'uoua si cuocano senza fuoco.

L'uoua se pelizza nella calce viua, e poi s'arso sopra vn poco di acqua, s'infiamma la calce, e cuoce l'uoua; perche s'infoca talmente, che auanza quasi il calor del fuoco. I Babiloni hanno il modo di cuocerle senza fuoco, quando si trouano ne' luogbi solitarij, che non han moda di cuocerle l'uoua, pongano l'uoua cruda nella fionda, e le voltano tanto intorno velocemente, che si riscaldano.

Si mancherà il sale.

Nelle viuande, spargasi sopra il seme del Rhoi, con filio, o diueranno saporitissimi. Da Plinio, E si pur mancherà il sale, e uouo

Che la carne si conserui senza sale.

Supra qual fonglia carne fresca di miele; ma penda nel uase deur si conserua, d'estate non poco, d'inuerno assai tempo conseruarsi. Se uouo

Che la carne salsa diuenti dolce.

Cuoci prima la carne nel latte, e poi nell'acqua, e diuerà dolce come ne insegna Apicio. In questo modo imparerai

Come si leuino le macchie dalla touaglia di tavola.

Si mancherà il saouo, perche il uino rosso così macchia la touaglia, che appena senza quello ne uanno via, quando il uino si scaderà, e s'imbratterà, buttasi sopra del sale, e ardezza con le macchie. Si mancheranno.

L'affie come si fingono.

Nicomede Re di Bitinia, come scriue Suida, hauendo desiderio di mangiar affie, disse in Napoli ciscinelli, per esser lectaro dal mare. Apicio quel gulfso imitando la figura di quei piscicelli così l'ingannò con l'immagine delle vere affie. Così fu l'apparicio' tolse la rapa femina, e la tagliò in pezzetti picciolini, e le quali



cotte in olio, sale, e poi spargendole di pepe, lo tolse di tanto desiderio, come scrive Ateneo da Bufronio Comico. Si mancherà suocio, già habbiamo insegnati varie specie di fuoco.

## De far molte sorti di vino . Cap. XI.



Coestimoci al bere ; poiche assai habbiamo ragionato del cibo, & insegnaremo far varie sorti di vini, che sia suauo, odorato, e come sia ; perche in qual modi si possa fare senza apparecchio già l'habbiamo dichiarato. Se vuoi

• Che il vino odori di muschio.

Torrai una ampollina di vetro, e nettandola benissimo la riempirai da acqua vite ottima, e ponui 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 al giorno l'acqua, e mouendola. Il cui uso sarà, se in una laugena di vino ne spargerai una lacrima, tutto quel vino odorerà di muschio, così della cannella, e de gli altri aromati. Così si fa

Il mio hippocratico .

Habbi vino dolcissimo, appresso noi si dice mangiaguerra, & in quattro carrafe di quella, ponici due libre di zucchero pesto, e quattro oncie di cannella ; pepe, e granaparadiso mezza oncia lascia così per un giorno, poi colalo, e nell'ultimo di quella punta aggiungi un poco di muschio, & il vino sarà benissimo; ouero nel zucchero pesto aggiungemo un poco di acqua vite, nel qual sia cannella pepe, e granaparadisi, e vi si ponga un poco di muschio, come dicemmo, e l'barai fatta ; perche ne tira à se la quinta essenza. Insegnaremo come si faeci

Chè il vino aggiacci nella carrafa.

Perche la principal cosa che si desia ne' conuiti è il ber freddo, e principalmente ne' giorni dell'estate, insegnaremo che in un  
 peso

poco di tempo il vino non solo si raffreddi; ma diuenti di ghiaccio che non si basti a bere se non succhiando, e riscaldandolo con l'acqua. Poni il vino nella carraja, & aggiungi un poco di acqua dentro, per far con maggior ageuolizza il fatto poi porra la neue in un catino di legno, e spargerai di sopra salnitro pesto grossamente, ouero salazzo, cioè il salnitro da purgarfi, detto così volgarmente, così moueremo per intorno la carraja, e si comincerà a conge lar. a intorno. Quasi che conseruano la neue nell'estate, che duri assai, e sia più fredda. Faccisi prima l'acqua feruente alle caldaie di rame, poi si ponga nelle tine, esponendolo alla tramontana di Gennaio, perche s'aggiacc. a quell'acqua, e diuen la neue assai più dura, e si conseruarà più lungo tempo.

## Far gli huomini imbrighi temperati dal vino. Cap. XLI.

**P**oiche siamo venuti nel ragionamento del vino, prima che ci partiamo da quello, insegnaremo come possiamo imbricare i nostri conuitati, l'imbrichezza ne' conuitti augmenta il piacere, e come possiamo far che siano sicuri dello imbricarse per accader spesso volte, che si prouocchino fra loro a bere. Noi possiamo con questi frutti

### Imbricare.

Cioè quelli del corbezzolo, e del loto, e quando questi sono deteriorati rappresentano una vera imbrichezza: i dattili frutti della palma mangiati in gran copia imbricano, e fanno venir doglia di testa: il ciclamino, o pan porcino aggiunto al vino fa l'huomo imbricato, così l'ambra, & il muschio giunto al vino insupra l'imbrichezza. Le sporebbezze dell'orechie del cane mescolate nel vino imbricano, come dice Alberto. Ma Rase, da cui lo tolse dice, il vino nel quale faranno positi in infusione i ricini, o pidocchi dell'orechie del cane, e poi andone a bere ad alcuno, s'imbrica. La spiuma di camelo biuuta con acqua data ad un imbricato, lo fa indemoniato. Bastino queste, che ne habbiamo parlato assai largamente nella Fisognomica. Al contrario poi diremo

## A tor l'imbriachezza .

*Perche il vino è ueleno della cicuta, è stato imaginato da ingegnosi che la cicuta sia poi morte del vino . Questo par che Plinio voglia dimostrare . Si fanno anchora ueneni per bere, alcuni pigliano prima la cicuta, che la morte ti costringa à bere, si hauendo beuuto troppo abondeuolmente il vino , il corpo ne sentirà alcuna infermità, così quel beuitore potrà rimediarsi Catone imparà, nel principio , e nell' ultimo del mangiare mangia quattro, ò cinque cime di brassica cruda, e così smorgerà l'imbriachezza, estinguerà il nocciuole del vino, e ti renderà sì come non haueffi, ne mangiato, ne beuuto . Gli Egittij prima del mangiare se ingoitiono la brassica bollita, e così preparansi al beuere . Molti per liberarsi dall'imbriachezza, mangiano seme di brassica . Dice Timò che i Sibariti prima che beuano, si preparano co'l mangiar della brassica . Alessi .*

Luoco pur beuesti assai, hor graue il capo  
Riseni, si conuen per guarir questo  
Quando digiuno sei, che ti dia alcuna  
Dalla bellita brassica .

*Così Amfi .*

Ne ci è rimedio più presto, e più bello  
A gli imbriachi, accadendole alcuna  
Cosa, che gli ha data, in quel istante ,  
Che la brassica mangi, e contro quello ,  
Non è rimedio di maggior valore .

*Alcuni beuono in un uase di amestisso, quel rimedio inanci al bere, come dice Ateneo, accioche potessero bere più sicuramente . Se mas in altro modo reprimere la forza del vino, e principalmente quando harà un poco di acqua dentro, perche imbriaça più tosto, che quelli, che lo beuono puro . L'insegna Africano . Se harai da bere molto, mangia prima tre, ò quattro mandole amare, le quali disseccano, e consumano l'humidità, e perciò guariscono l'imbriachezza . Narra Platarco appresso Druso medico, esser ui chi mangiando prima cinque, ò sei mandole amare prouocando altri à bere, esser sempre restato vittorioso . Il medesimo farai con la farina della pomice, se colui, che harà da bere, se la pigli prima ; ma aggiunge Teofrasto se non beui poi benissimo, che vi farà gran periglio, e che Eudemo durò infino alle uentidue uolte, e poi entrato nel bagno non hauer vomitato nulla, & hauer*

auer poi così cenato, come non hauesse mai beuuto, che la forza secca di dissecare l'hanea saluato E buttata in un cado di musfo che buglie, che subito estingue quel feruor del vino. Fù vn'altra medicina appresso gli antichi padri nostri, per estinguere queste imbriacchezze, che nel fin della cena, si mangiassero le lattuche, per obseruo freddissime, adesso le usamo nel principio della cena per mouerci l'appetito. Però Martile

La lattuca che chudere soleua

De nostri aui la cena, noi perche dunque

Hor nel principio del mangiar l'viamo?

Dioscoride la chiama aorepula; perche prohibisce l'embriacchezza. Il porro caccia l'imbriacchezza, e colui che prima che mangi, piglia il gruscogon sentirà la forza del vino. Sono anchor berbe, e fiori, che intrecciati, & accomodati nelle ghirlande, frenano la violenza del vino, come sono le rose, le viole, & i corimbi dell'hedero. Il cenere del rostro della randinella trito, e mescolato con mirra, & infuso nel vino, che si beue, fa sicuro l'buomo dell'imbriacarse. Questa fu inuentione di Horo Rè de gli Assirij, da Plinio. Habbiam insegnato, come cacciamo via l'imbriacchezza, har che bisogna far, che

Va ch'è amico del vine l'odij, & abborisca.

Molti sono, iquali per bere troppo liberamente il vino per non essere cosa più pericolosa, cadono in molte infirmità, e finalmente in morte; ma se desideri che venga in odio, & abborimento, & il fonte Clitorio fusse troppo lontano, piglia tre, o quattro anguilo viue, e somergile nel vino, sinche vi si muouano, poi da à ber di quel vino, al beuitor del vino, che lo prenderà in odio, e l'odierà per sempre, ne più ne beuerà, o se ne beuerà modestamente, & assai poco. Altre modo. Laua una testuggine nel vino buono, e falla iui dimorar per alquanto di tempo, e ne darai ogni mattina à bere à digiuno un mezzo bicchiero, e vedrai una diuina forza. dice Mirepsio. Lamentandosi vn certo appresso gli Rè Indiani, che gli nasceuano i figli, che come cominciavano ber vino. tutti moriuano, alqual risposo l'arca è meglio assai per loro, che si muouano, perche, si restassero viuui, tutti diuerebbono pazzi, per esserua tuttiuati di seme poco caldo, e però è bisogna che i nostri figli non beuano vino; ma ne che gli ne venghi desideria di beuerne.

Ma

*Ma se vi nasceranno figli per l'auuenire, è bisogno auertire doue la ciuetta facci il suo nido, e le oua sua bugliandole mediocrementa, dalle a mangiare alli tuoi bambini; perche mangiando di quelli, prima che beueranno del vino l'odiaranno, e saran piu modesti; perche il lor natural calore sarà piu temperato. Da Filosostrato nella vita di Apollonio. Democrito scrisse che a torre il desiderio del vino, gioua il dar quell'acqua, che scorre dalle viste putati, dandola a bere all'imbriaco senza che se ne accorga.*

## Come si possano scacciare dalle tauole di Principi i ghiotti, & i parafiti. Cap. XII.

**NON** *On con legiero artificio scacciaremo dalle nostre tauole, e da quei di Principi i ghiottoni, e parafiti, ne sarà di poco piacere, o spasso a i nostri conuitati, si faremo questa burla a simili forti di genti, e si vedranno da tutti così burlati. Quando dunque si vorranno sedere a tauola*

**Che lauandosi le mani dinenghino nete.**

*Pisterei in un mortaio galle, e vitriolo, e se parrano in un setaccio strettissimo, accioche vadi in sottilissimo poluere, di questo ne stropicciaremo la tauaglia da man ben bene, e dopo la sbatteremo, che se ne cadi, quello che non è attaccato, e dopo la freggeremo ben bene con le mani, finche conosceremo che vi sia molto attaccata alla tela, e quando poi harai veduto che il parafito harà le mani, e la faccia lauata per sedersi a tauola, dateli quella tauaglia, che si netti, che come sinterà l'acqua, subito tingerà la faccia, e le mani di un colore negrissimo, che con grandissima difficoltà se partirà lauandosi molte volte. Hor già lauato, & asciugato*

**Che i cibi, che harà in gola non le possa ingiottire.**

*Illebe diuerà piu assai addolorato, principalmente se i cibi saranno un poco delicati. Si scrine appresso gli antichi, che se l'aco che harà cuciti le tele d'intorno a morti quando si vanno a sepe-*

sepelire, sarà ficcata sotto la tauola, farà che i conuitati non possano mangiare, e che più tosto gli mancherà la voglia, che l'aerefca del cibo. Ma questo esser falso, e superstitioso lo manifesta l'esperienza. Florentino dice, che il baplico e contrario alle femine, & effirui tanta occolta 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 barbaretti, e con grandissima diligenza le coltiuino; ma l'habbino in affiduo, e quotidiano uso di mangiarlo, e nelle minestre, e nell'insalate. Ma noi l'habbiamo così scacciati cō maggior verità di questi. Torrete una dramma della radice dell'herba chiamata bella donna, e pestala legiermente la porrete in una carrasa di vino, e la lasciaremo iui a rimollirsi per dodeci hore, o poco più, poi colato il vino la mattina ne daremo un bicchiere con qualche scusa a colui, a chi hauemo designato la beffe, e così si trattenghi per tre hore, poi lo chiamarai a tanola, perche il boccone che harà tolto in bocca non potrà ne con diligenza, sforzo, o grandissima fatica che facci ingottirlo mai, e ciò senza alcuna lesione della gola, o dolore, o che lui se ne possa accorgere, che appena potrà mandar giù il vino, quando poi ti piacerà che manghi, o beua, dateli un poco di latte, ouer aceto, e gargarizzato lo beua, e ritornerà come si hauesse mai sentito tal cosa. Ma si vogliamo

Cacciar i parafiti dalle tanole di Principi.

Facendo così, lo potremo fatilmente, spargendo la poluere sottilissima dall'arifaro secco sopra le più delicate vimande, come fusse cannella, o pepe, che come ne harà tolto un boccone alla gola, bruggierà con tanta violenza il palato, e la gola, e lo pungerà, e ferirà con tanta acce mordacità che il cuoio della lingua, e del palato si bruggerà tutto, e con la bocca aperta, & uscita in fuori rapresenterà a tutti un giuocando un miserabil spettacolo, per lui solo, ne cessarà quel dolore, prima che gargarizzarà il latte, o butiro. Oltre a ciò se le fronde della colocadia minutamente tagliate potrai nelle insalate, quei che mangieranno di quelle gli infestara il palato, e la gola d'un lentore di salina, che non potrà

mangiar

*Se prima non li laurà il palato, e la gola. Ne ci porgerà men dilettoſo ſpettacolo. Si feranno troppo moleſti alle noſtre tauole fan*

**Che tutto quello che mangino i ghiottoni gli paia amaro.**

*Si ſtropiciaremo con la carne, ò midolla della colequintida il taglio del coltello, e'l guardanappo co'l quale ci forbiamo la bocca, e ci le porremo inanzi, che ſecando il pan con quel coltello, e ogni roſa diuerrà amara, e nettandoſi le labra con quel touagliolo, gli le infeſterà di roſi borrenda amarezza, che ogni coſa che toccherà, ò guſterà con la bocca gli parrà amariffimo, e quanto più frequentemente ſi nutrerà le labra, e la lingua tanto più terribilmente farà infeſtata la gola, il palato, e la bocca di quella infelice amarezza, che gli farà forza che loſi di voler mangiare. Lo potremo anchora burtarlo*

**Che beuendo il bicchiero ſe gli attacchi alle labra, che appena ſe gli poſſa diſaccare.**

*Torrete latte di fico, e gomma dragante diſſoluta, e ſi ſongano i labri del bicchiero, che quando ſi ſeccheràno, anchor ſeranno traſparenti, e quando colui per bere, ſe ſ'accorderà alle labra, ſe gli attaccherà coſi forte, che quando darà ſnito di bere, appena ſi diſſaccherà da quelle. Coſi potremo anchor fare*

**Che la carne paia ſanguigna, e piena di vermi.**

*A gli paraſiti. Coteremo il ſangue della lepre, e poi ſecco ne faremo poluere, e queſto ſpargendolo ſopra la carne cotta, e calda, ſi liquefarà dall'humido della carne, che parrà ſanguigna; onde come nauſcabòdo la buttarà via, e ributtate da lui, ciaſcun lo potrà mangiare ſenza offeſa, ſe minuterai le roſe della viuola, e ſeminandole ſopra la carne calda, il calore le farà diſtorcere, e parranno vermi che ſi mouono.*

**Il Fine del Decimoquarto Libro.**

DI

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO QVINTODECIMO.

*Insegna à prender gli animali con le mani,  
& ucciderli.*

P R O E M I O.



Aggiungeremo della caccia la quale è in  
gratia della maggior parte de' gli buo-  
mini, e principalmente di Principi.  
Il fine è di prender gli animali, o per  
forza, o per inganno; ma con gli in-  
ganni 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 costumi  
de' gli animali. Perche facilmente  
conosciute le loro nature, e costumi, se  
possono imaginar gli inganni, con i quali si possono allettare, &  
ingannare. Insegneremo prima come si possano allettare con ci-  
bi, suoni, lumi, suffumigi, amore, & altri inganni, e così allet-  
tati, o le pigliamo imbraghi con le mani, e gli uccideremo con  
veneni. Ma proponiamo gli esempi.

Con



## Con che cibi si prendano varij animali. Cap. I.



*N*ulla cosa molesta piu' gli animali che il cibo, e la lussuria, ouer l'amore; però da questi noi pigliaremo principio, al cibo sono costretti, per necessità, per che 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 immaginar gli altri. Questo è l'

Cibo per pigliar i filuri.

Co' l'poluone del tyro bruggiato si allettano i filuri, attaccasi il pol none alla lenza, doue sia nascosto l'hamo, e battato a mare, quell'odore tira a se di lontano il filuro, ilqual desiderando quel cibo, appena visto, se lo diuora, così trafisso da l'hamo si tira al lido da buoi. Come habbiamo da Eliano

Cibo per i fargi.

Con merauiglioso amore i fargi amano le capre, come diremo, e merauigliosamente goaono del loro odore. Dunque il piscatore pigliará la farina impastata co' l'brodo della capra, e si butti in quella parte del mare, doue sogliono star i fargi, il quale saranno tirati da quell'odore come per arte magica, e si trouano presi dall'hamo. Anchora ponendo all'hamo carne del pesce saraco accomo data, e buttandola in mare mouerai la lenza legiermente, i fargi correranno prestissimi allettati da quel cibo, concorreranno intorno all'hamo, e per lauidità di quel cibo saran presi.

Cibo del temalo.

Il Ticino fiume d'Italia produce il pesce temalo', ilqual non si prende con altro cibo, se non il polce, animal così infesto all'buono; perche solo di questo si diletta. Questo è il

Cibo dell'aulopio.

Gli aulopy si prendono con i pesci corai, & accorgendosi i pescatori che si dilettaano merauigliosamente di quel cibo, ponendolo all'hamo ci correno con grandissimo applauso. E

L'esca de pelamidi.

Si fa della porpora, ouer conchiglia, questa si lega strettamente alla lenza, & questi allettati da quella esca, notano all'hamo, e co-

*me tirati dalla ghiottonaria di quel cibo, stringono la bocca e gli restanti sono trafitti da gli bami, che à pena si ponno tirare a terra in un medesimo tẽpo per la moltitudine di pesci. Si fà anchora*  
 L'esca delle anguille.

*L'anguille stanno nascoste ne' buisi, dice Aristotele, che ongen- do 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 esser scacciati dalla puzza di suoi cadaveri. Oppiano disse festiuamente essere allettate dalle intestine. Se desidero sapere qual sia l'*

Esca di cefali.

*Perche i giulidi quasi sono esca di tutti pesci, ouero l'asie, ò i gambari marini piccioli, e però questi entrano nell'esca di tutti, ouero quattro dramme del secato di tunno, otto di gambari marini, quattro di sesamo, otto di faba pista, due di lautie concie, questo cose piste, e sparse di vino cotto, fattone piloli, seruiti di quelle in loco di esca. Finalmente questa è*

L'esca commune di tutti pesci.

*Tarentino insegna questa per tutti i pesci. Otto dramme di si- luro putrefatto, serfalle, volatili biode, anisi, caso di capra di tutti quattro dramme di ciascuno, due di opoponaco, quattro di sangue di porco, altrettanto di galbano, trite tutte queste cose, e spargiui sopra vino gagliardo, fanne piloli, poi le secca all'ombra.*

## Come allettiamo gli animali con amore, & li prendiamo. Cap. II.



*Vo sono i tiranni di tutti gli animali il cibo, e la*  
*lussuria, ouero l'amore, talche non l'odore, non il*  
*suono, non il suffomigio, non finalmente altra cosa*  
*piu affligge l'unione loro che l'amore, & ciò non*  
*solo nell'huomo; ma nelle fere anchora*

*A che non sforzi i mortai petti, ò amore*  
*Iniquo.*

*Si vorremo.*

Pigliar

Pigliar-seppie con l'esca di . . . re.

*A pigliar le seppie, non bisognano le masse, o insidie delle reti; ma con gli allettamenti di amore tutti si pescarono in questo modo, si affinando una femina seppia, la qual veggendola il maschio a'ssi lontano, subito corre a lei ardentissimamente se l'amica l'abbraccia con gruppi intorno intorno tenacissimi. E stando così a'gruppati, & 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'ho visto nel mare Adriaco, e piglia per favor d'amore, il pescatore toglie una 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 macra la dispreggiano. Vna la tira appeso il lido, e mentre tiene appresso con la rete, e stà offeruando quando sia tempo, di tirare a se, or mentre dunque la femina si strassina, i maschi infuriati di libidine le correno appresso, quello butta la rete, e tira a se, e le prende tutte.*

#### Preca di 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 quale 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, e la strassinano viua per quel luogo del mare, doue sogliono congregarsi i maschi, i quali visti la femina corrono innamorati al suo cospetto, e godono di toccarla, e di stropicciarsi con quella, e riceuono favore d'algun baccio, o toccamento: come giangono vicino alla massa, il pescatore tira a se la femina, & incappa tutti i maschi che se ci trouano.*

#### Preca de gli Elefanti.

*E gli Elefanti si apparecchia una fossa; & per allettarli vi si chiudono in dentro quattro femine, onde correndo i maschi entrano nella fossa, quasi che stanno nascosti alle insidie tirano a se il ponte, e così prendono gli Elefanti vinciuti.*

#### Preca del lusinguolo.

*Si chiude una femina in una gabbia, & il cacciatore finge la sua voce, da qual voce il maschio vien chiamato, & vegenaola le vola intorno, al fin cade nelle insidie della rete.*

Gli

Gli animali si tirano anchora con le cose amate  
da loro. Cap. III.



Ono 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 si alcun desidera di sapere

Come si prendono i fargi.

E certo una pazza presa. Il fargo sta innamoratissimo delle capre, anzi viene con si infocata pazzia a loro, che quando le capre nascono presso al lido, e come appare nel lido l'ombra di una, o di più, subito tutti allegri gioiscono, vi corrono insin d'appresso e vanno scherzando con salti intorno, se ben sono poco atti a saltare, desiderando di toccarle, e con grandissimi gesti d'allegrezza si sforzano di potersele accostare, or da queste cose, che tanta egli no desiderano, si trouano al fin presi, perche il pescatore, con una pelle di pecora di pecora ponendosela in dosso con le sue corna in testa sta all'agguato; onde lasciatose il sole alle spalle butta nel mare, doue egli no soleno conuersare, impastata di sangue di capra, o brodo, e quelli tirati come per incantamento, corrono intorno a quella pelle di capra, e han grandissimo gusto di mirarla, e fra tanto mangiano di quella pasta, così il pescatore le prende. Da Eliano. Oppiano così lo descrive elegantissimamente.

Mirabilmente innamorato è il fargo  
Delle capre, e l'acorto pescatore  
Della sua pelle fesa si cuopre,  
E s'adorna le tempie dalle carne,  
E nel mar butta poi presa che sia  
Del sangue, e delle viscere di capra  
Impastata, e mischiata dall'odore,  
E dalla forma amata dalla capra  
Il misero ne vien tosto ingannato.

Le perdici come si prendono.

Le perdici amano ardentissimamente i cervi, e della lor pelle sono pos prese in questo modo, se alcuno si vestirà della pelle del

P pp cervo

*ceruo, e s'accomoderà le corne in testa, e s'acosterà di naj, osto quelle pensandosi che sia ceruo da douero, le corrono incontro, e lo riuersiono, & accostandosi tanto s'allegnano, che non lo vogliono abbandonare, come si vn carissimo amico, e familiare riceuessero venuto di lontano camino, e di questo lor così gran beneuolenza non ne guadagnano altro, che cappi, e reti.*

#### Caccia de gli otidi.

*Gli otidi uccelli sono amicissimi del cauallo, e lo mostrano, che disprezzando tutti i restanti animali, subito visto il cauallo con grandissima allegrezza volano incontro a lui, e se l'auicinano: onde chi se vestirà d'una pelle di cauallo, ne prenderà quante uole; perche per desio di vederlo tutto si accostarà a lui. La medesima quasi è*

#### La presa de polpi.

*I polpi si diletano merauigliosamente dell'oliva; perche quando butta alcun suo ramo in mare, tutto si ritroua abbracciato di polpi, e si ritrouano anchora medesimamente così abbracciate vn ramo di fico, nota in mare, anzi mangiar fichi come serius Elearea; pe' òi pescatori buttano in mare vn ramo di oliua, doue fogliano ritrouarsi i polpi, & in breue tempo, e senza alcuna fatica, si terrà al lido poi il ramo tutto abbracciato di polpi. Oppiano così lo dice festiuamente*

Il polipo si gode dell'oliva  
 Di pallade, e di quella s'inuaghisse  
 Mirabilmente, & è si innamorato  
 Di quelle fronde, e si 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 quai suoni s'allettano gli animali.  
Cap. I V.



*E sol con amore: ma co'l suono, e con la musica s'allettano, & ogni animale gode del suo suono peculiare. E primo*

*Il delfino se 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 fu portato all'isola di Tenaro; perche essendo buttato in mare da lorinty impetrò da coloro, che tolta la sua cetera, e cantato prima un pezzo fusse buttato à mare; onde fu tolto sù le spalle da un delfino, e portato sù l'isola di Tenaro, come s'intende da Oppiano*

*Il lupo gusta della flauto.*

*Pinocari flautista, cantando incitatamente al flauto con grandissima contentione, dice Eliano, che refrend l'impeto di lupi.*

*I caualli si godono del suono del flauto.*

*Le caualle di Libia, tanto s'inuaghiscono del suono del flauto, & con quelle carezze gli huomini attingono mansueti, e lasciano di ululare. I pastori fanno quel flauto pastorale di rododafne, dal cui sonoro canto: caualli così si compiacciono, che li seguano, e quando quello si ferma, esse si fermano dal caminare, che non possono tenere le lacrime. Euripide dice che i pastori incitano le caualle à uenere co'l suono della fischia, & i caualli à montar sù le giumenta.*

*I cerui, & i porci seluaggi si prendono co'l flauto.*

*Si dice frà i populi Tirreni, che i porci seluaggi, & i cerui sono allettati mirabilmente dalla musica, e che così si lasciano prendere, e che questo accade così. Tendono le reti intorno, e gli insetti intorno accomodano per poterli prendere, poi pigliano un buco, che sappi ben cantare, e così alza, e rilassa il carro à poco à poco, camminando per le cime di monti, e per le valli, per tutte le spelòche, oue sogliono habitar queste fiere, e quando s'accorgono, che stan-*

no attentissimi ne ad ascoltare, si lasciano pigliare con niuna fatica; perche' tocchi della suavità della musica, se smenticano delle proprie case, e così prese, & ingannate da quella armonia cadono ne lacci, e così prese si lasciano condurre. Da Eliano.

La pastinaca pesce dal salto, e dalla musica si lascia prendere.

Quando il pescatore vede la pastinaca che va saltando, e cosa molto la ridere, e da meravigliare, 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 dall'acqua, & un'altro la pesca senza accorgersene.

I paguri si conducono infino a terra con la musica.

I pescatori prendono i paguri con allettamenti di musica questi si lasciano cauar fuori delle lor tane, che come sentono i pescatori suauemente cantare a gli instrumenti, come fussero tirati da uno incantamento amoroso, non solo s'inducono ad uscir fuori di loro buchi; ma vengono fuori del mare, e quelli che vengono da dietro hauendoli nel secco, l'ammazzano, e le prendono.

## Che i pesci co'l lume di notte si allettano. Cap. V.



Rà gli varij modi d'ingannare i pesci, e 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, e lo prendono viuui. Il che non fu saputa da Oppiano.

Quando Febo nel Ciel u...

+ Quando Febo nel Ciel da l'ora, e l'alba

Meta è disgiunto egualmente, è pur quando Nasconde il capo sotto l'Occidente, All'hor dormono i pesci, e della notte Nella prima hora il pescator accorto Sopra la barca hauendo accesa face O vedono nel sonno i pesci quieti, I quai veggendo quella ardente lampa, Lieti scherzando a quella barca intorno; Lieti a quel fatal lume, sono incauti Dal pescator uccisi co'l tridente.

Molti

Molti dotti sono stati, i quali con grandissimo desiderio ha molestati, come si possa portar sotto acqua, o fuoco, o lume, acciò che i pesci hauendolo visto di lontano, corrano a quello. E molti modi sono al fin rimasti vani, noi l'habbiamo fatto con questo modo. Habbi-  
 am fatto una balla di piombo, ouero di rame di tre, o quattro piedi di diametro, di sotto era acuta, o priamidale, acciò che si potesse somerger sotto più ageuolmente, poi circondata intorno di cerchi di ferri, che aggrauata dal peso si possa tirar sotto acqua, di sopra vi accomodammo vn canale di quindeci, o venti piedi, di onghezza; ma di larghezza di vno. Il ventre della palla aprasi con molte fenestre, come cinque, o 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 doue bisogna con vn peso conueniente si mandi giù la palla; ma tanto giù che il canal della bocca almen auanzi di sopra duo palmi, dopo manderemo giù per il canale vna lucerna accesa per vna cordicina nel ventre della balla; ma fatta con tal artificio, che a qualunque modo si mouesse la balla, o la corascella stia sempre aritta a perpendicolo, il lume passerà per li specchi di vetro fuori, e per la refrazione sarà sotto acqua vn gran lume, che potrà farsi veder assai da lungi, al cui splendore, correrà vna gran moltitudine di pesci, all'hora con le reti potrai ritenere i concorsi pesci.

Con i specchi anchor si possi conuocar molti animali. Cap. VI.

**Q**uando marcaffero le femine, i specchi reflettendo la propria imagine, potremo ingannare gli animali con l'istessa lor forma, potremo anchora i liquori usar in vece di specchi, come

Che la seppia fa presa co'l specchio.

Perche attaccati i specchi dentro vn legno, e poi pendenti da vna corda, si lasciano nell'acque da pescatori, e le vanno mouendo, acciò che dal moto facci varij lumi lo specchio, la seppia vedendo se stessa nel specchio, s'inamora di se stessa pensando: femina, o il suo amante, così se abbraccia con il legno. Tra tanto la rete la circonda intorno, e la prende.



La monedola si prende co'l specchio.

Le monedole se innamorano ui lor stesse, e i cacciatori volendole prendere fa in questo modo. In quel loco doue le vede spesso congregarsi, vi pone vasi pieni di olio, e l'uccello troppo curioso gi' ingendando in quel loco, si ferma nel labio del vase, & abbassandosi, vede l'immagine sua, e stima che vegga vn'altra monedola, onde si sforza di voler calar giu' per incontrarse con quella, se immerge nell'olio, e cosi tutta bagnata di olio, senza lacci, senza rete inueschia da da quello, è ritenuta. Che

Le quaglie si prendono co'l specchio.

Scrive Clearco, che le pernici, passeri, e quaglie non solo mandano il seme fuori quando veggono le femine; ma quando ascoltano la voce loro, la cagion è l'impressione nell'animo; il che tu potrai conoscere nel tempo del coito, ponendo vn specchio contro loro, & inanzi quel specchio, tendono i cappi; perche a quella immagine loro, che così vanamente si rappresenta in quel specchio, inuagghedosi sono presi. Da Ateneo, & Eustratio.

## Con quali odori si allettino gli animali.

### Cap. V I I.



Avij sono gli odori, ouer altre occulte proprietà, che congiungano gli animali in vno dalla peculiare natura de gli animali, o delle cose. Diremo de gli odori, e de gli alimenti da loro oltre modo desiderati. Si come

Allettar gli alicorni con l'odore.

L'alicorno è così amico delle vergini, e così l'ha in veneratione, come scrive Tzeze, che diuien mansueto appresso di loro, & alle volte appreso loro s'ouapreso dal sonno è preso, e legato; onde vrittono alcun giouane robusto i cacciatori, come vna donzella, e tutta profumata di aromati lo pongono in quel luogo, doue suol stare l'alicorno, accioche il vento porti l'odor di quello a lui; & egli non frè tanto si occultano, la fera allettata dall'odore, se accosta a quel giouane, quel con le vesti ample, & grande cuopre la fera, corrono i cacciatori, e le segano il corso.

A con.

A congregar le mustelle.

*Il fiele delli stellioni misto nell'acqua. Dice Plinio, che congrega le mustelle. Anzi il fiele del camaleonte gettato nell'acqua, ditono che tira a se le mustelle i Magi di Plinio.*

A congregare i forci.

*Se infonderai in un punto la morchia spessa, e la lascerai nella camera, tutte se congregaranno in quel luogo. Da Palladio; ma Anatolio dice, se infonderai la morchia in una caldaia di rame, e la porrai nel mezzo della camera, la notte congregarai sui tutti i forci.*

Per tirar tutti i polci.

*Il grasso del riccio salso, che quando si buglie nota sopra l'acqua, si ponga in un bastoncino se si lasci sotto lo letto, che a lui verranno tutti i pulici. Da Rafi.*

Congregar le ranocchie.

*Piel di capra in terra, a riposo in alcun vaso, si dice che congrega a se tutte le ranocchie, se sui ritroverà sopra grata.*

## Come si possano pigliar gli animali imbrochiati con le mani. Cap. VIII.



*Abbiamo ragionato de gli allettamenti, hor tratteremo de gli imbrochiamenti; perche sono molti semplici, che imbrochiano. si che balorditi possiamo prenderli con le mani; ma perche varie siano le specie de gli animali, e varie le cose, che fanno questo effetto, e però tratteremo di ciascuno particolarmente. E primo*

Come s'imbrochiano i cani.

*Dice Ateno che i cerui, e i cani s'imbrochiano con l'herba orotta; ma Teofrasto da cui egli l'ha tolto, dice la radice orotta data sopra l'uina se piu mette, e piu allegri. laonde quel nome di orotta corrotto, che Teofrasto la dice onobreda, come diciamo, la roda darfne. Così anchora*

Gli asini come s'imbrochiano.

*E storditi non solo si prendono; ma disquoiandoli appena si fetono, non solo non si sugliano; il che auene per la cicuta che ha*

*Quando mangiata, sono presi da sonno così graue, che si vedranno stupidi, & privi d'ogni senso. Così anchora*

*I caualli che restino storditi.*

*Si fa co'l seme di iusquiamo, se lo darai a loro mescolato con l'orzo, e sono presi da così graue sonno, che paiono mezzì morti, per mezzo giorno. Vn buono cattiuo maneandogli i dinari per il viaggio d'ede a mangiare di questo seme con la biada a i caualli di certi pasagizri, i quali giacendo storditi, come morti, & i padroni colerici di questo fatto, toccato una buona mancia, finse dargli vn certo rimedio; ma poi ongendogli le narci d'aceto, li fece risvegliare, e tornar viui, così seguirono il cominciato viaggio. Nel medesimo modo*

*I pardi s'imbriacano.*

*Oppiano insegna il modo, come si prendano imbriachi. Nella Libia, come veggono il primo fonte, doue i pardi sogliono andar a bere la mattina a prima luce, vanno prima i cacciatori, portando seco molte anfore di vino, riempiono il fonte, poi si nascondono sotto alcuni parti, ò luochi, quelli venendo ardendo di sete, & veggendo il vino di che sono assai desiderosi, & ingordi, se ne satiano, primo cominciano a saltare imbriachi, e poi dormendo si buttano distesi a terra, e dormendo così grauemente, si prendono con minima fatica. Se desideri sapere come*

*Si prendono le simie imbriache:*

*L'insegna Ateneo; che sono molto auide del vino, e si prendono essendo imbriache, alle simie, & altri quadrupedi, che hanno d'uti, dicono che non gli crescono l'ungbie per il continuo bere del vino. Da Plinio. Ne altramente*

*I porci impazziscono.*

*Hauendo diuorato il iusquiamo. Dice Eliano, che dopo hauer mangiato questa herba si risoluoano, e si storpiano gli porci seluaggi, che la natura del vino, gli da trauaglio alla testa, & alla mente. Anchora*

*S'imbriacano gli elefanti.*

*Referisce Ateneo da Aristotele nel libro dell'imbriachezza, che gli elefanti s'imbriacano di vino. Et Eliano, all'elefanto il quale hà da combattere gli danno vino di vite, ò contrafatto di risse, accioche diuentino più audaci. Hor diremo, come si prendano gli uccelli storditi con le mani. Se desideri sapere*

Che

Che gli uccelli si prendano con le mani.

*Dice Plinio che nasce un aglio per le campagne, chiamato alo che val contra l'audacia de gli uccelli, che si pascono delle biade seminate, quando è cotta, e che non possa nascer di nuovo, e poi lo buttano nel seminato, e subito quelli che ne mangiaranno resteranno stupefatti tanto, che se prenderanno con le mani, si ben staranno un poco sfordite. Ma se vuoi*

*Cacciare le pernici imbricche.*

*Bortio te l'insegna. Prenderai facilmente le pernici, se gli darai da mangiare farina bagnata con vino; perché ogni uccello picciolo facilmente si lascia prendere. E se vorrai il vin mescolato con acqua come beuono gli uccelli; un poco uinoso; subito che ne beueranno un poco, si stardiscono, e si pongono a dormire. Impara il medesimo*

*Lianitre come si prendano con le mani.*

*Se alcuno osseruata il loro, doue l'anitre sogliono andare a bere, e buttata via l'acqua vi pongono il vino, come l'hanno beuuto, caderanno, che facilmente si lasciano pigliare. Il medesimo fa la feccia del vino. Si prendono*

*L'anitre & altri uccelli imbricchi.*

*Con alcune esche, come sono i semi della lappa sparsi in quel luoco, doue sogliono conuersar gli uccelli, i quali dopo inghiottiti così sono presi da una uertigine, che si possono tor con le mani. Vn'altro cibo. Cuocasi la tormentilla in buon orzo, e nel medesimo decotto porgasi frumento, ouer orzo, e buttate nel suolo doue sogliono uenir gli uccelli a mangiare, che si mangiaranno quei pezzetti di tormentilla con quei semi, s'imbriccano di modo che non potranno uolare, e si lasciano prendere con le mani. Questo si farà piu commodamente, quando sarà il ciel freddo, e la neua molto alta, o per il luoco doue sogliono frequentar gli uccelli, spargerai grani di orzo, e poi piglia farina di orzo, fiel di brus, seme di iusquiamo, e fanne come una minestrà, e ponile inanzi sopra una tauoletta, che hauendone gustato di quel cibo, così ne dormiranno, che non possano uolare, e siano presi con le mani.ouer togli orzo, funghi, chiamati dalle mosche, mescola con i semi di iusquiamo, e fattone come una minestrina, spandilo sopra una tauoletta, come habbiamo detto di sopra. Che tu possi*

Prender le cornacchie con le mani.

Mescola frà la carne la noce vomica pesta. Potremo anchora  
con imbracciare i pesti. Oppiano l'insegna. Onde se vorremo

Auezza co'l pan porcino: Dicemmo che il pan porcino aggra-  
ua l'imbracciatura a gli huomini. Dice dunque

Con la radice metchianfi duo pani,

Che chiaman pan porcino, & con il grasso

La fan poi pingue, & indi il van buttando

Per tutto il mare, e stropicciando i scogli

Van co'l veleno, e le latebre oscure,

Et infettano l'acque a loro d'intorno

E poi ritornan con la barca al lido

Il veleno mortifero via manda

L'aura infettata, si che gli occhi a tutti

Di vna oscura caligine si cuoprano,

E tremano le membra, onde escan fuori

Delle cauerne, e van per l'alto mare

Fuggendo, & è infettato il mar pur anco

Si che come imbrichi sono pesti.

## Dimostrare i particolari veneni de gli animali.

### Cap. I X.



Non vorrei, che te immaginassi, ch' un veleno ammaz-  
zi tutti gli animali; ma ogni animale ha il suo, an-  
zi quello che è veneno ad vna, è salute ad vn altro;  
deba non auer per cagion delle qualità, ma di na-  
tura particolare. Come se volebano raccontare

Li veleni che occidono i cani:

Dioscoride dice che il cameltone bianco cō la farinata ammaz-  
za i cani, i porci, & i sori, bagnato con aglio, & aqua. Teofrasto  
dice i cani, & i porci impastati con la farina di orzo, acqua, &  
olio: ma con la brassica, i porci. La noce vomica, laquale chia-  
mano canina dall'effetto, si farà limata, la limatura sottile si fa-  
rà data ad inghiottire ad un cane con carne, butiro, ouer alcuna

altra

altra cosa grassa. L'ammazza in tre bore subito stordisce, cade, e muore senza gridare; ma bisogna che sia fresca, che non solo pare questa noce esser prodotta sol dalla natura, per la morte di cani. Fuggano il frutto del frassino, perche gli fa venir dolor nelle vertebre delle coste, se ben i porci se ne ingrassano di questi. Così l'apocino. Obrisapo insegna ammazzare i cani; si fe gli uordi l'acqua doue sieno cotti gli sparagi, la brassica canina, o seluaggia si glie farà data con la carne, così el fumo del piombo. Anzi secondo dice Aristotele nelle cose mirabili d'intorno i Sciti, & i Medi esserui un paese, che produce un orzo, che ne mangiano gli huomini, ma i porci, & i cani, che mangiasero de gli escrementi de gli huomini, che hauessero mangiato pane di questo orzo, morrebbono, però lo fuggono, come conoscono esserui il periglio della lor morte. La scio l'aconito cinottono detto così da Dioscoride. Dicemo anchora

Il veneno di lupi.

L'aconito uccide il lupo, e molte altre fere, si chiama licoctono, cioè luparia, & il nome ha dall'effetto. Gli salta in banca, così accontiano il veneno, due oncie di luparia, una di frondi di tasso, d'ortocaccia di faggio, vetro, calce viua, arsenico tirrino, di ciascun una mezza oncia, mandorle dolci tre, miele quanto basta, si fanno detti boconi 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 lapi, le quali lasciamo; per non esser troppo lunghi. Seruue Eliano, che presso il Nilo, ci è un'herba, quale chiamano licottono, il capo calceandola muore di distorcimento, o conuulsioni, e però gli Egittij portano questa herba nel lor paese; perche hanno in odio, e temono questo animale, Sono anchora

Herbe che ammazzano i forci.

L'aconito, che chiamano mictono da presso, e da longi ammazzano i forci, come dice Dioscoride, e Nicandro. La stassigitia ha quasi le medesime virtù, di cui la farina della sua radice, o del seme con la farina di grano fritta co'l butiro, ammazza i forci, quando la mangiano. Si scacciano con la radice de l'asfodelo, otturandouli le loro tane. La spargimento del cocomere seluaggio, e della doloquintida ammazza i forci, il ritimalo tagliato in minute parti, e mescolato con la polvere; con folio melato, mangiandone i forci, rimangono ciechi, così del cameltante, maizanto uolgar, cioè del solfore, calce viua, & oropigmento. Ma fra gli

Veneri

## Veneni delle pantere.

Si comminora l'aconito pardalianche, di cui la radice trita, & con la carne proposta a mangiare, muoiono. Le carni si polverizzano di aconito, e mangiandone occidono le pantere; Perche il dolore subito le soffoca; però detto pandalianche. S'uccidono con lo apocino, che ne' suoi nomi pur lo chiamano pardalianche.

## Veneno di Leoni.

Il Leontofon, un certo animalotto, 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 pandalianche ammazza i leoni, come le pantere. Ci è anchora il

## Veneno di buoi.

Il succo del camaleonte nero uccide le giomensche, strangolandole, onde da alcuni è detta vlosano. I buoi si guardano dallo eliboro nero, & mangiano del bianco.

## Veneno delle capre.

Vi è anchora un'erba, che uccide i giumenti; ma principalmente le capre, e chiamasi egoletro, da fiori di questa la primavera quādo maturiscono ne traheno, e se il veleno nocuole, così auiene, che non ogni anno sentano questo danno. Ecce il

## Veneno di cerui.

Si tronano cerui presi venenati in Armenia, di quali la farina ponendone sopra i fichi, e ponendone in quei luochi, che abbondano principalmente di fere, e come quegli animali gustano di quelle subito muoiono, e con questa fraude si uccidono i cerui, & i cinghiali. Da Eliano

## Veneni del cauallo.

Sono aconito, eliboro, e sandaraca. Ma il

## Veneno delle mustelle.

Sal amoniaco, e grano bumettandolo cō alcuno bumi de in quei luochi, dove le mustelle frequentano, ponendone ci qua a pasta, come ne haranno mangiato, moreranno, ò fugiranno di qua. l'luogo.

## Veneno delle pecore.

Il nerio, ouer oleandro uccide le pecore secondo Dioscoride. Le pecore, e le capre, si beueranno l'acqua, nella quale siano state a molle le frondi del rododenda, dicono che morranno. Da Plinio. L'oponim, e la corteccia, e la farina uccidono le capre.

Veneno delle colombe .

*Scrive Serapione che le colombe muoiono hauendo mangiato le biade, o faue bagnate nell'acqua, nel quale sia state a mole lo elleboro bianco.*

Veneno delle galline .

*Le galline muoiono hauendo diuorato il seme del spartio.*

Veneno del pipistrello.

*Dice Zoroastro ne Geoponici, che lo suffemigio dell'bedera a uide.*

Auoltoj.

*Sono alcuni animali, che muoiono di quelle cose, che a noi sono odoratissime, gli auoltoj muoiono per gli odori, e gli scarafoni per le rose. Il medesimo auerra se alcuno ongera, o gli darà cibo onto di odori. Da Aristotele nel libro delle cose mirabili.*

Scorpioni.

*Il teliphono è così chiamato, perche uccide i scorpioni; perche i scorpioni stupiscono toccando quello, e diuengono pallidi, e confessano esser vniti. L'aquila muore per il simfiso, lo uccello ibi per lo siele dell'hiena, il storno per il seme dell'aglio, il carandrello co'l sulfore, e'l porco spinoso con l'herba potamogetone. Il riccio, la sco, toridre, merula, auoltoio, e scope co'l grano del melo granato, il euposfoco co'l fior dell'amerita, il coruo co'l seme della rucchetta, i scarafoni con il profumo l'upupa co'l grasso della capra seluaggia, la cornacchia con la carne, che è remasta dalla cena del lupo, la aluda dal seme del senape, e la gru con la lacrima della vite.*

De veneni de pesci. Cap. X.



*I sogliono auelenare l'acque di fiumi, e quelle del mare anchora con alcune herbe, dalle quali i pesci che vanno notando per quello, si muoiono. Ma perche vi sono le peculiari veneni di pesci, noi parleremo dalle uniuersali, accioche da quelli insegnaro il piscatore, se imagini da se i restanti. Con questa herba dunque*

I pe-



I pesci s'ammazzano.

Dice Plinio che i pescatori di terra di lauoro pigliano la radice di quella aristolochia, che è rotunda, e la chiamano veneno di terra, & in sua presenza pestandola, e mescolandola con calce, la sparsero nel mare, e che concorsero a quella volando molti pesci con grandissima cupidiggia, e che subito restauano morti, & notar supponi per il mare. Ma Dioscoride dice che il tistimato 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 cacio, tre oncie di farina di faue, e tutte queste cose s'impastano con acqua vite, e di quella pasta se ne fanno ballottine come ceci. La mattina prima che uenghi 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 baranno mangiati li ritrouerai ò imbriachi, ò morti, ò giacer, ò sotto il mare morti, ò sopra senza la superficie del mare quei di sotto prenderai con il tridente. Se ci aggiunge quell'acqua vite; perche poni velocemente al capo il medicamento le galle Orientali sono il ueleno, che le rende stupidi, la farina di faue è l'esca, e l'allestamento, che con il suo sapore l'anima, il cacio serue, che col suo odore li chiami da lontano.

## De gli altri esperimenti di caccie. Cap. X.I.



Or seguiremo di porre alcuni esperimenti, che auanzauano, che secondo le necessità ne seruiamo a i nostri desiderij. E primo

Per mutar il color del cane.

Perche al spesso i colori bianchi di cani fa che non sieno molto idonei per la caccia; perche si scorgono molto di lontano, è stato trouato modo, come si possa mutar il suo colore, e questo auerrà si buglierà il litargirio con la calce uisua, e poi ne dipingeremo il cane;

*cane ; perche verrà nero . Abbiamo insegnato gli altri modi , quando insegnamo i modi di tingere i capelli se vuoi*

*Che il cane da te non fugga .*

*Dice Democrito, che il cane non fugirà da te, se l'ongerai con butiro dal capo fino alla coda, e poi darai il butiro che lo lecchi; perche il cane si seguirà. Ti seguirà anchora si 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, ouero i peli del lepore; ò che tiene il fimo, ò chi harà l'herba peristerson. Si troua vna pietra nel fiume Nilo nera, simile ad vna faua, che veggendola il cane non latrerà. Così anchora se porterai la lingua del cane sotto la scarpa, sotto al pollice, ò porterai il cuor del cane da Festo. I peli della lepra, ouero il fimo. Da Plinio, ouero si porterai la coda della mussella giouane, la coda tagliata sotto il piede, ouero se darai in vn boccone vna ranocchia. Tutte queste cose seruono per fugir i latrati del cane. Dice Higinio che il cane fugirà al aspetto di colui che torrà il ricino dall'orecchia del cane, & lo porterà seco per qualche tempo. Oppiano*

*Ma se tu porterai la pelle tolta  
Dell'hiena, ciaschun cane feroce,  
O domestico fia, pien di terrore  
Si farà, ne latrerà giamai.*

*Che vn cane non possa correre.*

*Si ongerai con olio sotto l'ali, farà impedito nel corso. Ma in questo modo farai*

*Che'l sprauiero fia animoso.*

*Così farai animoso l'uccello alla sua preda, che assalisa gli ucelli grandi, bagna di vino il cibo, che harai da darli da mangiare à tempo della caccia, ouero si farà astore dagli vn poco di aceto, e quando vorrà che voli, dagli tre bocconi di carne bagnato nel vino, ouero ad vn piccione per il rosso buttagli vino nel corpo, e poi lo farai volare. Così*

*Farai le pernici combattere.*

*Se gli darai i rametti di capeluenere in cibo. Da Plinio. E*

**I galli**

I galli diuenir più combattenti.

*Farai se gli darai agli in cibo prima che combattino: onde nella vecchia comedia si dice facetissimamente, ha pasciuto l'aglio, a gli buomini troppo animosi, & inchinati alla battaglia.*

Che vn uccello non possa volare.

*Taglia i nerui che sono sopra l'ali, e quelli di sotto, che senza farli alcun danno l'uccello non potrà volare. & in questo modo non fugiranno dell'uccelliere.*

## Il Fine del Decimoquinto Libro.



DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO SESTODECIMO.

*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, dicemo che erano di due specie, l'una delle visibile, e perche è una particular professione. Ne habbiamo già altroue trattato à bastanza, l'altra è di quelle che non si veggono, delle quali in questo libro noi hauemo a trattarne, e di quelle cose anchora che conseguono queste, per far vtili a Principi, & a Signori, i quali trattano cose molto lontane, e*

*scrivono a' loro considerati, che sono consapevoli de' loro secreti. No idd urremo qui alcuni pochi essempi; ma queste, e quelle che conseguono queste si deuno tener sotto secreto silentio, acciocche non si deuolghino per mano de' gli ignoranti, e vili huomini, e così diuenghino volgari, e vili. Quelle cose che volemo insegnare, già cominciamo a dirle.*

## Come s'immergono le lettere in diuersi liquori appariscano fuori. Cap. I.

**M**olti sono, e quasi infiniti i modi di scrivere, i quali quando son scritte le cose necessarie, li caratteri non non si veggono, ne si vederanno giamai; finche saranno sommersi nell'acqua, ouero esposti dinanzi al fuoco, ouero buttandoui su diuesse potuerà fre-  
gandouele sopra. Cominceremo da quelle, che si leggono, doppo che saranno immerse ne' liquori. Se dunque

Che i caratteri, che non si veggano appariscano fuori, e quelli che si veggano spariscano via.

Desidererai di fare. Dissolui il vitriolo in acqua vita, e soluto, che sarà, cola per feltro, finche l'acqua diuenti chiara, e con quel liquore scriuerai sopra la carta, che quando saranno secche non appariranno, dopo habi paglia bruciata, e posta con l'aceto, e quella uerba da scrivere, scrivi nell'interuallo de' versi prima scritti, dopo habbiti galle arleuante, pestate grossamente, e cocete in vino bianco, del qual liquore ne bagnereti vna spongia, e quando sarà di bisogno, freggerai sopra l'epistola; che l'apparenti, essendo bagnate sene andranno via, e quei che prima scriuesti con il liquore, fregate da quell'acqua, verranno fuori. Hora soggiungeremo con quali

Liquori ne' quali sommergendo l'epistola li caratteri si vederanno,

Come inanzi dicemmo, dissoluasi il vitriolo in acqua, poi pestate grossamente le galle, e buttate nell'acqua, e lascia così per un giorno naturale, destillale poi per feltro, ouero per lacinio, accio che l'acqua diuenghi chiara, e con questo liquore scriue sopra la carta quello che desideri occultare, e manda all'assente, quando vorrai, che appariscano, immergeli nel liquore prima fatto, e subito appariranno le lettere, Che

Ponendo vna pezza di lino nell'acqua appariscano fuori li caratteri.

Dissoluasi l'alume nell'acqua, e cō queste scriue quello che vuoi sopra un faxzoletto, o camicia, ouero altro panno di lino; perche  
come

come l'acqua sarà dissecata, non si vedranno più le lettere, quando verrai; che appariscano fuori, immengelo nell'acqua di fontana, e vedrai doue non sono i caratteri depinti, che diasrà oscuri, e doue fu l'alume tbiaro; onde i caratteri diueranno casi apparenti, che si possano leggere commodamente, perche doue sarà l'alume, vitriolo, ouero altre cose astringenti, non si faranno così presto bagnar dall'acqua. Così farai

Che i caratteri nell'acqua diueranno di latte.

Si pesta primo il litargiro, e lo porrai in una pignetta di ceruorin aqua, e aceto, cucuasi, e cotto, colalo, e conserualo. Dopo scriuerai con succo di limoncello, che è specie di cetro, e come saranno sicche si orcolteranno. Quando le sommergerai poi in quel liquore che serbasti primo, le vedrai apparire di color di latte. Se bagnerai le mammelle di vna donna, ouero le mani, poi secche vi spargerai del primo liquore, le vedrai sudar il latte. Seruisci di loro quando bisogno ne harai. Se ti piace

Ch'vna pietra posta nell'aceto dimostri le lettere.

Seriuera sopra vna pietra con seno di becco, che come saranno sicche, non si vedranno; si quella pietra porrai nell'aceto, subito verranno fuori, e seranno eleuate sopra la pietra. Se ti piace seriuere con la sola aqua, e vorrai che appaiano nere, accioche hauendo a far viaggi non habbi trouaglio da pontar gli instrumenti da scriuere. Pesta sottilmente galle, e vitriolo, e di quella polue frega strettissimamente sopra la carta, e polisci sopra, che sia del medesimo color della carta, e se ci attacchi più tenacemente, poi pesta gomma di giuniperovi chiamata vernice da scrittori, e s'aggiunga a queste polueri quando poi harai necessità di scriuere, all'horai scriuerai con aqua, ouero sputo, e diueranno subito nere, e di qua ne vengono molte altre zifre, le quali sarebbe troppo lungo a narrarle.

## Come si veggano le lettere co'l fuoco. Cap. II.



Insegnaremo modi di seriuere, i quali mai si vedranno, se prima al fuoco non seranno esposti, ouero ponendoli frà l'occhi, e la candela, ouero dopo che saranno brusciate. Onde se vorrai fare le

Lettere che si leggano al foço.

299 2 Così

Così potremo, e le lettere le potremo nascondere fra lo spazio di l'ou verso, e l'altro, e fra le diuisioni delle sillabe, e nelle distanze scriua una epistola, che non contenga cose necessarie, che giudichi chi le intercepe, che non vi sia inganno dentro, ne le potrà leggere. Si scriuerai co'l succo di setro, 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 haueuano a mostrare quando erano maturi. Si scriuerai co'l succo dell'agresta, che matura doue effere nera, o con succo di sorbo acerbo, quando l'esporrà al fuoco si maturano, e si daranno quel colore, che al suo tempo nell'arbore maturi si doueranno dare. Si scriuerai co'l succo di cerasi acerbo, al fuoco verranno verdi, si co'l succo del melo terragno, ouero ciclamino, verranno le lettere rosse, e così con varij succhi di frutti, ti daranno al fuoco varij colori. La stessa inuentione le giouanette ingannano le custodie delle madri: mandando lettere a sudì amanti, li è una specie di sale d'atto ammoniaco, questa pesto, e mischiato nell'acqua quando scriuerai, farà lettere bianche, che non si conosceranno dalla bianchezza della carta; ma poi accostandole al fuoco, si vederanno apparer nere. Si fanno anchora Lettere, che non si ponno leggere se non dopo bruciata la carta.

Perche la mistura sarà bianca, e non si vedrà; ma quando si brucia, la carta bruciata si fa nera; ma i caratteri seranno bianchi. Piglia aceto fortissimo, e bianco d'ouo, con questi laua, meschia co'l letargirio, e con questa mistura scriui sopra la carta li caratteri. poi si bruci la carta, che le lettere appariranno sopra la carta biancheggianti, ouero le lettere scriui con gomma, ouero con ogni specie di sale, ouero con la calce, le quali perche non ponno apparere sopra la carta, bruggiata, e fatta nera la carta, i caratteri bianchegghiaranno. *M. se ti piacerà scriuanfi*

Caratteri, li quali non si possono leggere se non frapoltoui il fuoco.

In questo modo si fanno. Mischiati cerussa, ouero altro color bianco con la gomma draganti, e dalla materia di questo mescolamento non apparirà sopra la carta; perche è bianco, che non si conosce da quella, ne può immaginarsi, all'ora posala fra l'occhio, & il lume di stella, ouero candela, doue seranno scritte le lettere  
non

non si lasciano penetrare da raggi de gli occhi, e però appariranno un poco oscurite. Si fa anchora per ragion di prospettiva, perche 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 a gli occhi nostri, e fa ciò a noi visibile l'ombra de'li lineamenti de' caratteri.

Come si possano leggere le lettere, fregandole con la poluere. Cap. III.

**GGG** Or ci seruiremo di un'altro artificio, che le lettere fregate con la poluere si possano leggere chiaramente, le quali prima erano inuisibili, ilche leggiamo anchora, hauersene seruito gli antichi. Così dunque farassi

Che le lettere fregate con vna poluere si possano leggere.

Come in carta, ouero in alcuna altra parte della persona apprende la lettere scritte non apparanno, e quando si vuole, che appariscano subito sopra le braccia, ouero le spalle, ouero sopra altri membri scriverai con aceto; ouero urina di nascosto, e poi lascia seccare, che non apparirà di loro segno veruno, quando vuoi dunque che appaia, fregarai di sopra fuligine, ouero carta bruciata, e così subito si vederanno. Ouero così si farà

Altrimente.

Si scriverai, con grasso, seuo, o con altra cosa secca, o gomma, ouero latte di fico, i caratteri si nasconderanno, e dopo spargendoui sopra poluere di carbone, o poluere di carta bruciata, subito appariranno. Con questa astutia, come scriue Polieno Greco, Attalo scriuendo sopra vna vittima, hebbe vittoria. Questi dunque per essortar i suoi soldati al combattere fortemente contra i Francesi suoi nemici, i quali erano molto piu de' suoi; giudicò che molto farebbe a suo proposito, si introducesse ne gli animi de' suoi soldati la speranza d'una indubitata vittoria, si che inuenso vna cosa da ridere; ma vile, e a se gioueuole, comunicò questo suo pensiero col sacerdote, ilquale hauea a far sacrificio. Innanti al giorno della battaglia s'apparecchiò la battaglia; perche il sacerdote subito sacrificandò, se sacrificò a Dei pregandogli, e



apre per mezo la vittima, Ma il Rè con gomma pestata bave. scrisse sopra quella, che dalla destra parte andavano alla sinistra; La vittoria sarà del Rè; cauandose fuori l'interiora, pose la mano nel fuoco più caldo, e più fungoso, e fregò quella inscrizione. Ma il sacerdote mutando le restanti parti, e facendo il suo ufficio, riuolto la particella, nella quale era quella scritta. La vittoria è del Rè, la qual cosa diuolgarasi per tutto fu riceuuta da tutto l'essercito con grandissima allegrezza de' soldati, e plauso, e fer gli animi più pronti, & allegri al combattere, così quasi sicuri della vittoria, e fidandosi nella promessa delli Dei, combattendo valorosamente, vinsero i Francesi. Ma torniamo al nostro proposito. Il medesimo effetto farà il latte del fico, se con quello si scriuerà sopra la carta bianca, e dopo dall' amico fregandosi quel scritto con la poluere del carbone, si viene a scoprire; perche si farà, che le lettere subito diuentino nere. Gioia al medesimo, come Plinio referisce il latte del titimale, a disegnar i caratteri, e poi buttandoui sopra la cenere a scoprirle, e con questo modo le donne, come egli fa testimonianza, parlano con gli loro adulteri, che con lettere Conferma questo medesimo Quidio, quando insegna le donne, nel libro dell' arte di amare, come possano sicuramente scriuere alli loro innamorati.

E anchor sicura via, e inganna gl'occhi.

Le lettere scriuendo con lo latte

Fresco, co'l sparger sopra della polue

Del carbon pesto, apparir le vedrai:

Inganna pur scriuendo con il succo

Del lino humido, e poi sicuramente

La pura carta harà le notte occulte.

E' anchora vn inganno da non potersi scoprire, scriuere sopra vn cristallo; perche essendo da tutte le parti trasparente, non potrà mai dar di se alcuna sospitione, e le lettere potranno starsi nascoste dentro quelle, così dunque farassi

Che sopra il cristallo spargendoui vna poluere appaiano le lettere di sopra.

Dissoluasi la gomma arabica in acqua, ouero gomma draganti, che sia chiara, e come sarà ben dissoluta, scriuendo sopra il cristallo non si vedrà lineamento alcuno; la onde scriuendo sopra vna sarrasa, o beccbiero, quando le lettere seranno secche, non appariranno; miun dunque si potrà suspicar l'inganno, così ad vn car-

scrato

serato si può inuiar vn beccchiero per bere, ouero vna carrafa piena di vino, e quando poi vorrai che le lettere appaiano fuori, fragata sopra quel scritto carta brusciata, o paglia, e subito appariranno le lettere. Aggiungerò vn secreto

Che vn scritto in carta non si scopra al fuoco, all'acqua, o con altro; ma solo si leggerà con la poluere.

Che veramente è degno di tenerli secreto. Si liquefaci vn poco di seuo di becco con vn poco di terebensina e con quel liquore fragherete vna carta, e cōseruati quella. Quando poi vorrai auisar alcun tuo amico, poni quella sopra la lettera da scriuere, e serauerai sopra con vn stilo di ferro, calcando leggiermente, ch'si imprimeranno le note di quel seuo sopra la carta. mandata, la qual interceptata che fusse è sposta al fuoro, ouero all'acqua ne si potrà non vederne con altro artificio, se non spargendou sopra vn poco di terra secca. Si può anchor fare

Che nella carra bianca si veggiano le lettere nere.

Et il modo è questo. Meschia insieme il bianco, & il rosso di vn ououo, tanto che sia liquido, come inchiostro, e con quel liquore si scriuano le lettere sopra la carta bianca, e poi si lascia seccare, e si manda all'amico. Ma volendo che le lettere appaiano, si rada sopra la carta con vn ferro largo, così auerrà, che tolto oue il nero dal loco era lo scritto, appariranno di sotto le lettere bianche.

### Come si possa scriuere in vn ououo. Cap. IV.

**Q**ueche a' barcerati è ne Concistori de' Papi quando se manda il mangiare, non si mira dentro u' ouo a' che si ponno suspicar che dentro vi siano lettere, insegnaremo, e come sopra la scorza; e nel bianco dell'ououo dentro si possano imprimere i caratteri delle lettere. Sia per essempio

Come si scriua sopra la scorza dell'ououo. Incera tutta la scorza dell'ououo, e sopra incera con vn stilo di ferro le lettere che gionga l'incanatura sin sopra la scorza; ma che non la segni; per che si con ferro, stilo, o coltello la segnerai, sarà pericolo che non si scuopra la frode. Poni quell'ououo dentro

L'acqua forte da partir l'oro dall'argento per una notte, la mattina leua via la cera, e scortica la scorta, e parra quella scorta fra l'oscio, e la luce; perche doua fare le lettere e vedete la scorta trasparente. Il medesimo auera se porrai l'ououo nella succa di limoni, perche rimollisce la scorta senza macchiarla, seruetene a suoi bisogni. Ma se uorrà

Che le lettere appaiano sopra lo bianco dell'ououo.

Gialle, e più chiare quando l'ououo sarà cotto, cuoci l'ououo finche diuenti duro, poi la cuopri di cera, e con un stilo scolpisci sopra la cera la lettera, che le lettere sieno senza cera, pangasi a molle nell'huuore, cioè di galle pesta con alume, e lo porrai poi dentro l'aceto acre, e quelle si faranno penetrabili, poi forzando l'ououo le vedrai impresse sopra il bianco. Africano. Mesgama. c. Pesta galle con alume, finche pigliano spessenza d'inchostro, e con quello scrini sopra l'ououo quel che ti piace, e come sarà disseccato al sole quel scritto, poni l'ououo dentro la muria acre, e come è secco, cuocilo, e scorgalo, e vi trauerai lo scritto. Io l'ho posto nell'aceto, e non uanne l'effetto, se per muria non intendesse il capicello, di cui questa è la ragione. Perche la scorta dell'ououo è porosa. Et è aperta di larghi buochi, per segno che possa accesso al fuoco l'ouo fresco sudar, e cava fuori acqua, e poi mirando la scorta incontro al sole, si vede quasi buciata, et essendo l'aceto sottile, penetra per quello, e la scorta tenera. Et essendo mescolata la galle con l'alume, porta con se la lor sostanza, e quella imprime sopra il bianco dell'ououo, e sommergendo quello poi nell'acqua fredda, si torna ad indurire, come era primo. Ma è da aduertirsi che non deue star molto nell'aceto; perche rode tutta la scorta, e fa l'ououo nudo, solo coperto di una membrana, e rode, e consuma tutta la scorta, e se posto porrete nell'acqua, non tornerà la scorta dura, come era primo. Se uorrà sapere

Come si facciano le lettere visibili con l'acqua sopra l'ououo.

Dissolui il vitriolo nell'acqua, e sopra la scorta, e quando sarà secco, non si vedrà nulla. Quando uouo che si leggano, cuoci le galle nel uino, e sommergi l'ououo in dentro, ouero scrini sopra l'ououo con l'acqua di uita, e posilo poi nel lissiuo, oue sia fatto a molle il legno di castoreo, e vederanno fuori le lettere. Ouero scrini uel uino sopra la scorta, poi sommergilo nell'acqua di uita, e dopo sette, o otto giorni non apparirà cosa alcuna, ma quando lo porrai nel uino già detto, si vederanno bian-

cheg-

obeggiare le lettere sopra la nera corteccia. Insegnaremo anchora

Come si facciano le lettere visibili sopra l'vuouo.

Scrivi sopra l'vuouo con succo di cedro, di sepolla, ò con latte di fico, le quali come la accosserai al fuoco, diueranno subito gialle, e questo si potrà far nell'vuouo crudo; perche quando lo cogerai, appariranno le lettere.

Che le lettere scritte sopra l'vuouo appariscano con la poluere.

Scrivi sopra la scorza, con aceto, grasso, latte di fico, di titimalo, ouer gemma, le quali quando vorrai, che appaiano, appariranno con poluere di carboni, ò di carta bruscata, ò paglia, e saran negre. Ci è anchora un artificio

Che vna lettera si metta dentro vn vuouo.

L'Epistola, che haui a mandare sia breue, e la carta si strotta, e lunga, che non auanzi la lunghezza di mezzo dito, con breue parole, e con caratteri sottili esponi il suo concetto, dopo con una punta di coltello sottilissima caua una fissura nell'ouo, e caua rompi quella pellicola che sta sotto la scorza con vna paglia, ouer altro, e pigliando la lettera da l'vno capo, ponila dentro a poco a poco; perche entrerà ageuolmente, anchor che fusse di dieci palmi, poi piglia colere, e gamma mischia, e ottura quella fissura, che non para, ouer ac. erusa, e gomma d'aganti, e perche è impossibile, che si possa conoscere. E fatta questa, ficca da caui, auerò: poi gentilmente. Bona l'vuouo dentro l'aceto per tre, ò quattro bore solo, e come vedrai che comincia a remolirsi, con vna punta di coltello aprì la scorza, e poni all'bora la polizetta di carta, poi ponilo a molle nell'acqua fredda, e lascia così finche sia fatto duro, come ora primò.

**Come si possa scriuere in diuersi luoghi, che inganni coloro che lo vogliono leggere. Cap. V.**



Auemo insegnato i modi di scriuere inuisibili, hor scriueremo quelli, che scriuendo sopra varie cose, anchor che apparenti pur inganneranno le spie, e l'interceptor, con vna artificiosa nemulatione.

E primo

**Come**

Come possiamo scriuer in vn sottil filo .

Ma veggiamo prima come l'habbino usato i nostri più antichi. Scriue Gello nelli libri delle notti di Atene, che i Lacedemonij scriueuano a' suoi generali, accioche le lettere intercepte non manifestassero a' nemici i consigli occulti, inuenido no con gran diligenza questo modo di scriuere, quantunque alcuni referiscano questa inuentione ad Archimede. Pigliauano duo legnetti lunghi, rotondi, e puliti al torno eguali, che fussero, di lunghezza, e di rotondezza eguali, e l'vn di questi si daua al generale, che andaua alla guerra, e l'altro si conseruaua nella Città in poter de' gli officiali, quando dunque accadeua il bisogno di seruirsi di quelli, faceuano vna fascia di carta stretta, e lunga, che bastasse ad auolgere intorno intorna quel legnetto e che le estremità si fussero bene aggiustate insieme l'vna con l'altra, come vn cuoio, e non vi apparissero fessure fra loro, come haueuano così accomodata la carta, scriueuano da vn capo per lungo dal principio del legno infino alla fine, dopo presto toglieua quella carta di la, e si mandaua al generale, e giudicauano che se quella fascia di carta fusse venuta in poter de' nemici, vegendo quelle lettere tronche, quelle dittioni manche, e molto lontano da ogni intelligenza, che mai ne haueffero potuto auar costrutto, ne gli ingannò la lor speranza, perche quante volte cadde in mano de' nemici, non si poteano mai imaginare, che quelle linee tronche potessero hauer qualche significato, ma le dispnezzauano, come cosa fatta a caso, e senza inganno, ma quel scritto venendo in mano di colui a cui era drizzata, pigliando quello scritto, & auolgendolo intorno a quel legnetto nel modo, che era stato auolto quauado si scriffe, si vedea che le linee tronche, e le dittioni manche s'andauano a congiungere, con le sue compagne, intendeuano il voler loro. Questa sorte di scritto la chiamauano in Greco Scitala. In questo modo scriue Plutarco che fu scritta vna lettera a Lisandro nell'Hellesponto. Ma noi hauemo trouato scriuere sopra vn filo. Paccinosi duo legnetti rotondi di egual lunghezza, e rotondità, l'vn se ne dia all'amico, che se ne va fuori, & vn' altro tenemo a casa, e quando vogliamo auisare, auolgemo il filo sopra quella verga, e facciamo diligenza che stieno ben dritti, & mo' ostui insieme, che non vi appaia sotto nulla del legno, così hauendo accomodato quel filo, per la lunghezza della verga scriueremo, come di sopra, tutto quello che vogliamo, se i legnetti saranno larghi, capiranno più versi. Ma se tra

come

porrai

perai il filo a molle in acqua, dove sia dissoluta l'alume, l'inchiostro non si dilaterà nel lino, e farà vedere; via si restringerà, e farà il carattere più netto. Poi tolto il filo dal legno lo avvilgeremo in vna carta, come gli omeri delle donne. E per farlo più occulto, potremo con quello lauorar gli orli di vna camicia, o di fazzoletto, e lo muuiamo all'amico assente. Perche vn curioso intercessore non potrà immaginarsi mai, che sia scritto in quel filo, nel qual non vedrà se non certi ponti disseminati. Ma l'amico auolgendolo d'intorno al legnetto della medesima grossezza hauendo auertenza di gionger l'vn punto con l'altro, e che facciamo dizione, agevolmente intenderà l'uso dell'amico. Insegnaremo

Come si scriua in vna carta pergamena, che lo scritto non si veda.

Come harai scritto in vna carta pergamena; accosta al lume della candela, o del fuoco, perche subito se increspana, e si rauolerà in se stessa, che non terrà più forma, na sembianza di primo scritto; il che si da alcuno sarà visto, non potrà immaginarsi che sia inganno fatto. Ma volendosi poi leggere quello, pongasi in luogo humido, o si bagni leggermente, che da se stesso si dilaterà, e tornerà come era prima piano, e dissesto, che lo scritto, che si sia fatto prima, si leggerà senza alcuna fatica. Non insegnaremo

Come si possa scriuere ne' tagli de' libri.

Quando vn libro sarà ben legato, e tagliato da lasse tempo di color nero i tagli, noi misureremo il taglio, e apriramo in modo che stiano le carte oblique, et essendo così oblique, potremo scriuere nell'estremità di quelle carte, e narrar la nostra intentione, che come diraxerai to libro, e la carte niton naranno al suo luogo, non appar cosa alcuna, ne si potrà immaginare, che sui sia scritto alcuno; ma colui che vorrà leggere quel scritto bisogna aprirlo, e obliquoarlo nel modo che staua, quando scriueremo, che all' hora si vdrà lo scritto. Nel vndesimo modo potremo scriuere in quei vntagli, che si pigliano di tante piegature, e poi aprono, e si distendono. Potremo anchora

Scriuere nelle carte da giocare.

In quel luogo si potrà ben scriuere, principalmente nelle carte da giocare, le quali bisogna ordinarle co vn ordine certo, che l'vna segua l'altra, e tutte dritte, o rouente con ordine, e come l'harai così accomodate, scriueremo ne tagli di quelle quello che vogliamo,

e dopo mescolarli frà loro, e l'aluame riuolgerlo sotto sopra, che nina n a forma più ritenerà del scritto; ma solo, si alcuno curioso risguardatore vorrà mirar le. sàttilmente, non vedrà se non certi pùnti disseminati: ma quando si vorrà leggere, pongansi con quello ordine che si scrisse, che è ponti, e le linee s'acozzeranno e s'aggiuternno insieme, e si leggerà ogni cosa eccellentemente. Potrebbe anchora striuere nelle penne delle colombe, e di altri uccelli bianchi, riuolgendole sopra, e scruere; che come lasciandole; ritornneranno al suo luogo, non mostreranno alcun scritto; ma riuolgendole poi al modo, quando scriuete, leggerai il scritto: che non potrà di poca utilità a coloro, che si faranno delle colombe per corrieri. Es è un modo

Come si possa nascondere le lettere in vn legno.

Si farà con una fraude da non scoprir, mai imprimere e caratteri in vn legno, che nō 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 profondissimo diso, poi si appiani quel legno con una scia de. marte, in ligna, finche giunga la profondità dell'incarnati impressi, e come sarà tutto spianato, e uguagliato, manderai il bastone all' amio, di tavola, che sia consapevole del fatto, il quale ponendo quel legno dentro l'acqua, e gonfiandosi di acqua usciranno le lettere fuori, e tanto, quanto per forza furono impressi dentro, e le lettere appariranno prominenti, e chiarissime. fuori questo potemo esquire ne' vasi fatti al torno, che dopo che san' tornati, si imprimeranno le lettere, e poi lo ritorniamo al torno polito, e mandandolo all' amio, e ponendolo nell'acqua vedrà le lettere.

## In che luogo si ponno nascondere l'epistole.

### Cap. VI.



Aggiuntemo delle epistole, doue si possano nascondere, che non diano suspitione di frode, & all'ultimo parleremo de corrieri addurremo alcuni esempi, che hauemo trouati nelle historie de gli antichi, e che cosa vi hauemo trouato di buono. E primo

Come

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 caucato tanto dentro, quanto capisca una lettera, e poi legato bene, passato in giusto tempo di natura, ferrarsi il legno, e restarui dentro chiusa. In questo modo egli alli religiosi comandamenti per industria di buomini, rinchiuse le lettere nell' arbore, giudica che gli buomini si possano tirare. Ma questo essemplio di Teofrasto l'ho posto qui più tosto per una somiglianza, che possa giouarsi molto a quello, di che hauemo bisogno; perche a poterli seruir di questo ci bisognarrebbe molto tempo. Ma questo lo potemo usare nel legno secco, come l'abiete non incombamente in questo modo, incollando poi le giunture con colla bianca. Anchora si fanno*

Nasconder le lettere nelle torte.

*Come hanno usato i nostri maggiori. Addurremo qui una astutia di Polidere femina, la qual mentre si celebraua nel campo de' Milesij, si celebrava una festa solenne della patria, mentre tutti stauano sepeliti nel vino, e nel sonno; essendole data occasione dal tempo per poter auisar i fratelli, così fece. Prego Diogene Principe de' gli Eritrei, che li fusse dato potestà di poter mandar a fratelli alcuna parte di quei cibi, che haueano mangiato, di che haunto licenza, scrisse in tavoletta di piombo, quello che voleva auisar; quello nascosto ne' piatti, disse a colui, che li portaua, che dicesse da sua parte a fratelli, che soi essi li mangiassero quelli; i fratelli aperta la torta trouaro la lettera, che vi era nascosta dentro, e così essequero quello, che essa auisò, con l'arme assaltando i nemici, che già. Sono nel vino, e nel sonno sepeliti, restaro vincitori del campo stanno anchora soliti i nostri antichi*

Inchiuder le lettere dentro gli animali.

*Harpago, come ne scriue Herodoto, l'inchiuse in un lepore sustrato, e colui, che lo portaua, hauea vestito da cacciatore, le mandò a Ciro, Saria quasi il medesimo*

Nasconder le lettere nelle vesti.

*Anchora i repostigli delle vesti, ci ponno dar questa commodità per fuggir la suspettione, e si ponno portar nel seno, e sotto le sole de' piedi. Ouidio nell' arte di amare in questo proposito, così dice*

Accioche alcun portar possa le lettere  
Sotto il seno potrà sotto la fascia,

E delle



• E delle scarpe, anchor poteran le suole  
• sotto i piedi celar l'accolte cose.

• Nascondere le lettere nella correggia.

I Compagni hanno in usanza che quando volevano auisare i Cartaginesi, & essendo ben guardati intorno da Romani, da quali erano assediati, mandarno un soldato ben ornato, con dir ch'era fugito dall'assedio, il qual portaua 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 come esser scoperti da alcuni hanno hauisato gli amici. Ma noi solemo in questi nostri tempi

• Nascondere le lettere nelle viscere de gli animali.

Lequali inuolgendogli intorno alcune cose da mangiare, le hanno date ad inghiottire a cani, ouero ad altri animali, e dopo ammazcando quello, li hanno uisato dalle budelle l'auiso, se si è la sciata cosa di dentro, a fur che la cosa sortisca effetto. Hor mi souuene una inuentione di Harpago, il quale secondo narraisce Herodoto, uolendo auisar Cirra di un suo consiglio, & essendo guardate le vie che non si poteuano mandar le lettere, trouò un suo fidelissimo amico, e lo uesti da cacciatore, le pose un lepore in mano, dentro nel ventre nelle budella portaua le lettere, e lo mandò in fin a Persia. Solemo anchora noi in questi tempi

• Rinchiudere le lettere nelle pietre.

Togliemo le felici, e nel mortaio di bronza la pestiamo sottilissimamente, e si settacciano poi molto bene, poi si pone in uase di rame a liquefare al foco la pece greca, cioè per ogni libra di felice due oncie di pece greca, poi si aggiunge la palua, e si meschia, poi si rinchiude la lettera in due lamine sottili di piombo, si rinchiude dentro la mistura, e si piglia dalla caldaia, e se 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 diuenghi dura, e rassembri una felice.

Di qua-

Di quali messaggieri occolti ci possiamo  
seruire. Cap: VII.

**H** Ebbero parimente gran pensiero gli antichi nel nascondere i corrieri; perciocchè l'hanno fatti andar vestiti, sotto diuersi habiti per occultargli, e si sono alcuna volta seruiti in lor vece de' gli animali; perciocchè

Simular l'habito di vn cane.

Fu inuentione di Gioseppo, ilqual comandò che gli corrieri si coprissero di lana, e così passando ingannauano le guardie, e de' soldati che vigilauano a questo effetto, i quali come cosa da dispregiarfi, non se ne guardauano, che se pur alcuna volta erano scuerti dalle guardie, si imaginauano che fussero cani, e se ne seruiuano tante volte, finchè se ne accorsero le guardie, e che cinsero la valle, che più non vi potessero passare. Ne bastò questo alla humana curiosità, che trouar via di ingannar anchor, le strade, acciò che i corrieri non venissero in poter delle guardie, e di coloro che l'intercepeuano. La onde lasciato di andar per terra, tener di andar per li fiumi: ma acciò che l'acqua non iscancelasse le lettere, come ne auisa Frontino, scrissero le lettere in lamin di piombo, e poi attaccate alle braccia de' soldati valicauano il fiume Sabello. Ma Lucullo, come riferisce l'istesso Frontino, per auisar i Cirigoni della sna venuta, i quali all' hora erano assediati da Mitridate, essendo guardate le vie che non si poteua passare, laquale con vn picciol ponte si passaua, tentò di passar per mare. Tolse vn soldato de' gli ordinarij per questo effetto, e lo fe sedere sopra duo strigoni fiati, e che dentro haueuano le lettere rinchiuse, e attaccate di due legnetti nel mezo, che haueuano sembianza di lontano di vna bestia marina, passò il fiume per sette miglia, auisò coloro della venuta del lor generale. Così antebdram

Seruirsi delle faette per corrieri.

Sono stati anchora soliti, ne questa astutia le parue assai sicura, dubitando sempre l'huomo, che qualche inganno, o per caso il corriere fusse venuto in mano de' nemici, e che hauesse all'ultimo manifestata la verità, o che per forza di tormenti, l'hauessero fat-

to con-

to confessare, hanno cercato di mandar i corrieri per l'aria, e questo con le faette, delle quali alle volte se sono seruiti in vece di corrieri, che andando così per cielo, fussero stati sicuri, che non fussero state iniercepute dalle guardie, & in questo modo, come scrive Herodoto, e stato usato da Artabazo, e da Timosseno, sempre che fusse stato bisogno di l'uno volere auisar all'altro alcuna cosa; perche attaccando la lettera a piedi della faetta, & accomodateui di sopra le penne, la tirauano con la faetta al luogo destinato. Quà parmi sia conuenueuole apportar l'esempio di Cleonimo Rè di Macedonia: costui tenendo assediata la Città de Trezemi, mandò intorno a molte parti della Città eccellentissimi arcieri, che tirassero dentro molte faette, scriuendousi dentro. Vengo per por la città in libertà; laonde accadde, che l'esercito appoggiando le scale al muro della Città, presero, e saccheggiar la Città. Cicerone essendo assediato da Francesi, fu referito a Cesare, che non poteuano più sostenere l'assedio, mandò vn soldato di notte, che mandasse vna lettera attaccata ad vna faetta per sopra le mura, il quale hauendolo fatto, e ritrouata la mattina la faetta, fu portata a Cicerone dalle guardie, e vi erano scritto queste parole: Cesare desia che Cicerone sia fidele, aspetta l'auiso. 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, o archibuggi, cioè ristretta la lettera, & auolta in vna forma di balla quanto più strettamente si possa, e poi posta nelle forme doue si formano le balle di piombo, si butta sopra il piombo liquefatto; ma non infocato, e così posta la balla nella canna del scoppio la mandiamo per aria; ma perche sono picciole, e sarebbe difficili a ritrouarsi, se ne potranno mandar molte. Il modo di cauarne la lettera da dentro la balla, sarà, ouero ponendola a liquefare a poco foco, o la sata dentro l'argento viuo, in poco spatio di tempo si dissà, lasciando la carta intatta. Insegnaremo anchora

Viar la colomba per corriero.

E ci seruiremo de gli uccelli per messaggieri, & a far questo effetto ci seruiremo delle colombe, e delle rondini, quaglie, & altri uccelli anchora. Queste dunque sempre che ne haremo bisogno, leuatele da' luoghi loro, e portare con voi altroue attaccandole le lettere al collo, ouero a piedi, lasciandole andare se ne ritornano a luoghi loro, e di simili corrieri se n'è seruita l'antiquità quando ne ha-

ne haue hauuto bisogno auisar gli assenti. Horatio Console, come seriuo Frontino, volendo a Decio, Bruto, che era assaggiato da Antonio in Modena tene molte colombe in luogo oscuro, e digiune; poi dal luogo, che poter piu vicino alle mura le lasciava andare, le quali auide di luce, e di cibo, volando sopra le altissime parti de gli edificij, si riposauano, le quali Bruto pigliaua, e così era auisato delle cose che erano fatte; la onde posto sempre cibo a quei medesimi luoghi, le riceueua. Di qua Plinio. Non vi giouò fosse, ne le guaddie vigilanti, ne l'auer tese le reti al fiume ad Antonio, caminando il corriero per l'aria. Co' medesimo modo in un giorno fu auisato la vittoria da Olimpia di Egina di Taurostene al suo padre, se ben molti dicono che sia stato auisato per incanti. Altri la raccontano di altro modo, che Taurostene partendosi dalla sua casa portò seco una colomba, che hauea lasciata i suoi piccioni all'hora usciti dall'ououa, & anchora bagnati, e dopo bauer vinto, bauendola vestita di porpora la fe libera, laqual volando con grandissima prestezza per ritornar a suoi figli, in un giorno volò da Pisa insino ad Egina: di che ne fa fede Eliano. Non mancano, chi han fatto il medesimo effetto con le rondini, che leuatele da nidi, lasciati i loro figliuoli, come fur fatte libere, se ne ritornaro alle case loro. Seriuono molti oltre i mari nell'oriente essernoui certe colombe, lequali seruono in vece di corrieri, e che se ben l'è chiusa la strada per mezzo i nemici, portando le lettere attaccate sotto l'ali de' loro padroni, in breuissimo tempo le portano in molto lontano paese; ilche forse intese Giuuenale, quando disse

Come se dalle parti assai rimote

La lettera volò come faetta.

Si troua anchora scritto nell'antica memoria delle historie, esser stato vn Rè di Egitto chiamato Marte; ilqual i haueua alligata una cornacchia, e fattala domestica, e piaceuole, della quale si seruiua, sempre che haueste hauuto bisogno di vn corriero, o di una faetta volante per auisar alcun fatto; percioche quella, come fusse stata ragionevole creatura, portando la lettera volaua doue era di bisogno, sapendo benissimo il luogo doue bisognaua gire, doue bisognaua fermarsi, doue riposarsi. Queste cose ha ritrouata l'imaginatione humana per guardarse da pericoli, e seruirsene ne' bisogni; ma con le sue medesime inuentioni poi ha nociuto a se stessa. Quando l'essercito Christiano combatteua Tolomaide, hauendo Saladino seruitosi di una colomba per auisar

R r r gli

gli affeggiato nel vado già detto, confortandoli, che stessero di buon animo, che aspettafferate sua venuta ben presto, la quale offenda stata presa da nostri le attaccava una lettera di contrario timore, e poi la lasciò andare; e la onde accade, che hauendola quelli ricevuta, e disperati di poter esser più aiutati, si ribellorno; talche passano stimar nelle cose humane esser più tosto frode, che sicurezza alcuna. Dice Temistio, che frà tutti gli animali, la colomba ha molta memoria, che babbino l'intelletto assai netto, e purgato, e perciò se ben tutti gli animali sono da noi, dove erano i suoi figli, e poi lasciati andare, tutti se ne ritornino volando, non perchè non babbino memoria tanto grande, che trasportati di lontano; se ne possono ritornare. Io hò visto questa proua delle colombe, ritornando una sera a tardi dalla villa un mio seruidore, portò a casa un par di piccioni poco innanzi nati, auuolti dentro la cappa, e giunto a casa di notte li lasciò in una camera chiusi. La mattina fatto giorno fuggiti per le finestre, e mirare di lontano la villa, leuate a 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 coruo; perchè non ha memoria. Mi ricordo bauer letto in Plutarco cosa degna di memoria per una colomba mandata fuori dell'arca nel diluuio di Deucazione, bauer si conosciuto, che l'acque erano macate, e cessato l'inuenno. Il medesimo effitto potrebbero gli altri animali nati di fresco.

Come si ponno mandar corrieri, che nõ sappiano  
doue portino le lettere, ne si possano ritro-  
uar da alcuno. Cap. VIII.



Stata inuentata dall'antichità un'altra inuentione ritrouata con barbarica astutia, della quale fa mentione Herodoto sotto la persona di Histio. Costui, regnando Dario in Asia nato non di ignobil luogo, stando in Persia in corte del Rè, e volendo auisar Aristagora nascosamente per lettere, che si ribellasse da lui, e dubi-

bitando, che forse fosse stato intercetto il corriere, e fatto palese il tradimento, si fusse di gran periglio. Ritrouò questa inuentione. Ad un suo seruo, che gran tempo era stato in seruo da 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 hauea in animo di auisar l'amico, dopo lo tenne appresso se infino a tanto, che fussero cresciuti i capelli, e dopo cresciuti, lo mandò ad Anisiagora con commissione, che quando fusse giunto a lui, l'auisasse, che come hauea fatto egli, così hauesse il capo raso. Giunto il seruo in Mileto, doue stava Anisiagora, ricordouole di quanto l'hauea comandato il padrone, li fe l'imbassata, egli suspesando, com'era vero, che l'imbassata non fusse stata senza ragione, si quel che li disse, e così intese il corriere. Queste sono le inuentioni, che trouò l'antiquità per nascondere i caratteri, ma questo non può esser ben sicuro, che rasi i capelli, si scrisse nel capo; perciocche, sudando il capo, come che spesso suda, ageuolmente si ponno scancellar le lettere, e se per non scancellarle forasse la cotica con l'aco, ne in questo sarebbe di sicuro colui, che porta l'inscrizione, se fosse intercetto; perche in quei tempi si fa diligentiissima perquisitione, la paura, la necessitade fa l'huomo più del solito astuto, e vigilante, ne par che habbi mai fatto cosa a bastanza, se non hanno cercato, e tentato tutte le strade, onde possano conoscere la verità, non si lasciano promesse, non si perdona i tormenti, e i supplicij, non à paura se se questo non basta, per ritrouar le lettere, a que nascoste stieno, si cercano non solo le calece, ma la suola delle scarpe, si tagliano le vesti, si scuotono le cusitate, e alla volta non si astengono di cercar infino alle intimitate, onde come potrai questo star sicuro in capo, che non si scerco. Ma noi possiamo mandar le lettere, e scritte in un loco, che non potremmo esser detta da altri, se non da chi noi lo chiamò, e colui che le porta per qualsiuglia lunga di strada, e anche che fusse il corriere preso per la strada, e tormentato fusse dimandato, non saprà che confessare, ne che dire; perche egli veramente non sa nulla, e la lettera sarà sempre occolta, ne il tempo, ne la stagione del caminare potrà scancellare i caratteri, ne importa che il corriere passi per mare, o per fiumi, o per la potugà che il suo proprio sudore lo possi mandar via.

Questo secreto quanto importi a Principi, lo lascio considerano

loro, per appartenere solo a loro, di auisare a gli amici assediati alcuna cosa; poiche si vede apertamente, che da uno auiso per de la uittoria di una Città, ouero di uno effercito. Ma questa inuention de gli antichi parte è buona, e parte è falsa, impresero le lettere nel capo, accioche colui che le portaua non, le potesse leggere, ne per acqua, ne per sudore si poteuano scancellare; perche erano intagliate nella corriço, e poi co' l' crescer de capelli, erano fatte inuisibili; perche non si uedeuano. Et accioche il corriero non sapesse quello, che se le sciueua nel capo, trouaro occasione che fusse infermo de gli occhi, con iscusar di farsegli qualche rimedio, che l'hauesse a giouare, per non farlo sospetto del fatto. Ma l'ingãno non par troppo sicuro; perche il uederse raderse il capello lo poteano porre in suspetto dell'inganno, e così scoprira la frode; Oltre a ciò, se fusse bisogno di fretta di mandare il corriero, come potca farsi, che bisognaua aspettar più di un mese, frã tanto, che crescesse il capello, e poi se le lettere se imprimeuano nel capo con punture, come non uoleua accorgersi dell'inganno per lo dolore? Ma uogliamo come habbia potuto Histieo

Scruiere lettere nel capo, che non si possano scancellare.

Secondo la cotica con una punta di aco, ouero aprendo la cotica con un rasoio, buttandoui sopra poluere di pece greca bruscata; perche così solemo imprimere nella faccia de scibiaui bianche le lettere del nome del suo padrone, che giamai spariscono dalla faccia. Fannosi anchora

Lettere dentro la pelle, che mai spariscano.

Prestantemente in questo modo. Si pongono le cantarelle a molle nell'acqua forte per un giorno naturale, e si farà più presto in quella che parte l'oro dall'argento, e poi con un filo si scriue sopra il braccio, ouero di altro membro, la carne tocca da quello humore, farà per sopra alcune uescicette, e si ulcererà, 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 vi restino perpetuamente; ma per alcuni giorni, lo potremo far in molti modi. L'acqua forte se haurà mangiato rame, ouero argento, e scriuerai con quel liquore sopra la pelle, vi pareranno per molti giorni, & il medesimo auerrà con l'olio di aniele. Insegnaremo al fine

Come

Come vn corriero potrà 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 auerà si le lettere si scriueranno dietro le spalle del  
corriero, senza che lui se n'accorga, e questa faremo con alcuno  
sanuifero, ed e lo facciamo profondamente dormire, mentre si scri-  
uono, e si siccano. Come si faccino sanuiferi, tutto questo libro  
n'è pieno, le lettere, como seranno secche, non appariranno; il che  
anchora sebbeno gli antichi. *Quidia*

Ingannerà questo i custodi anchora,

Che in vece della carta teneranno

Le spalle, e porterà aceto il suo corpo

L'epistola.

Ma veggiamo si con alcuno liquore si può scrivere sopra le car-  
ni, che uscendo vn fiume, o pioggia, e per sudare non passa-  
no anchora via, e dopo spargendou sopra vna poluere, ouero un li-  
quore; appariscano le lettere. Se fa sopra le spalle vna scrittura,  
la qual lauandola con vn certo sapone, che non basterà huomo a  
poterlo imaginare se non colui, che saprà veramente il secreto.

Quando si scriua con vitriolo solato nell'acqua, con la decoctio-  
ne delle galli. Se le vitranno, si se farà acuta, passerà dentro alle  
cute, e le lettere, non si potranno scancellare, in suo loco, si potremo  
seruir del suo olio, il qual ammonisco con la calce, ouero col sapone  
fa vn color turchino. Si con olio di litargirio seranno seccate, ap-  
pariranno di latte, con acqua vitri, ouero in sua vece aceto distilla-  
to, & acqua di sale.

Come si possano far caratteri, che ne cadano à  
giorni determinati. Cap. IX.

**S**criueremo di mutificare come si possono far lettere  
sopra la carta, ouero in altri luoghi, che a determi-  
nati giorni spariscano, & alcuni altri caratteri, che  
non si veggano, che appariscano quando verremo a  
giorni determinati, de quali, ci possiamo seruire  
non solo per le cifre occulte, ma in altri usi necessary per la  
nostra vita. Ma le lettere che spariscano si fanno far di duo  
modi, o con acque forti, che cadano la carta, ouero con liquori.

Rrr 3 svt



che da loro istessi suaniscano, ò che per ogni leggiero toccoamento se ne calano, e che lasciano il luogo, doue sono stati scritti, senza alcun segno. Ma cominciamo ad insegnare.

Come si faccino i caratteri, che rodono la carta.

Si meschieremo olio di vitriolo nel nostro inchiostro, ouero con alcun altro colore nero, in pochi giorni rodendo la carta, ouero l'istesso inchiostro, spariranno subito le lettere, ouero in spatio di vn mese, se non più, ò meno vi porrai dell'olio, che prima, che ti porrai a sciuer la lettera, ne porrai far la pruoua. Se vedrai, che oprar ti lentamente, ci aggiongerai vn poco più di olio, se troppo presto, ne mancherai, ò la indebolirai con l'acqua. Il medesimo farai, se meschierai la lissiuia fortissima, che chiamano volgarmente il capite lo, con l'inchiostro; perche primo diuerranno gialle, e dopo spariranno. Il medesimo farà l'olio di tartaro, ouer di sale alchali, ò 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 desidererai saper

Come si faccino i caratteri, che spariscano via.

Habbisi acqua vita purgatissima, ouero di canfora, e carbone di paglia bruscata; perche spirando l'acqua vita col tempo, spariranno le lettere anchora, e sparendo via quella colla della tintura, caderà la scrittura. Faccisi poluere della pietra paragone sottilissima: perche essendo di natura di arena, caderà più ageuolmente dalla carta, che appena se ne vedrà l'orma, ò i segni delle lettere. Si fa anchora

D'altro modo.

Spargasi la poluere della limatura dell'acciaio nell'acqua da partire, che sia tre volte tanto, alle quali aggiongerai fuligine di pece nera, ò di terebentina, accirche diuenti nera, e cuopri l'inganno, dimenisi sopra il porfido con la pietra, poi scrui, che come inuecchiano se ne caderanno dalla carta. Questo non mi par di lasciar di auuertire, che è capo, e principal auuertimento di tutta l'opra, far spesso pruoua, che sista più del douere in carta aggiongasi vn poco più di acqua forte, e se serai ingegnoso non se vedranno i segnali del luogo, doue fu scritta la lettera, così harai vn secreto simile a questo, se bisognerà seruirti di tal secreto. Piglia equal peso di crisocollo, sale ammoniaco, & alumo, e pisto tutte queste cose benissimo, si ponghino in una pignatta, poi farai lissiuo forte con calce, e posto una tela di lino alla bocca del vase, che

*ebe da ricuocere la colatura, colalo, e così farai tagliare un poco, mischia con l'inchiofiro, e come staranno un poco di tempo in piedi, debilitandoli a poco a poco, se ne estraranno, serba per lo bisogno. Al contrario poi se vorrai*

*Che le lettere visibili appaiono dopo qualche tempo.*

*E che si manifestino da loro istesse, se ne daremo alcuni essempli, accioche da te, ne potrai inuestigare de gli altri. Se scriuerai sopra il rame di Cipro con succo di cedri, ouero di naranci, o sopra il rame comune, e lascerai così intorno a 20. giorni vedrai apparir le lettere verdi sopra quelli. Et il medesimo si potrà far in molti modi, cioè con sale ammoniaco, dissoluto nell'acqua scriuerai sopra il rame; perche più tosto appariranno le lettere sopra la rame.*

## Come possiamo radere le lettere scritte sopra la carta. Cap. X.

*I fra tanto accaderà, che vogliamo scancellare le lettere dalla carta, ouero quelle, che col tempo già erano sparite, che appaiano di nuouo, usiamo questo artificio. Cioè se vogliamo*

*Radere le lettere da sopra la carta.*

*Cioè pergamena. Piglia acqua forte, cioè quella che parte l'oro da l'argento, e frega con un pennello un poco scura le lettere, e subito farà sparir le lettere, cioè quelle che saran fatte con la galle & il vitriolo. Ma se ti seruirai dell'acqua forte, nella quale sia dissoluto il sale ammoniaco, farai l'opra più tosto. Ma le lettere fatte a stampa, le scancellarsi con più trauaglio; perche non è fatto ne con gallo, ne con vitriolo. Quera farai ballotte di solfo, e sal alcali, fregando, vederà così bene, che non lascerà il vestigio, doue sia stato. Ma se vorrai poi scriuere in quel luogo, che bauerai nettato, bagna il luogo prima con acqua, doue sia dissoluto l'alume, e così non si spargerà l'inchiofiro. Ma si*

*Rinouar le lettere già spartite.*

*Se desiderarai, e vorrai leggere le lettere già spartite, buglirai le galle col vino, e bagnerai il scritto con una spungia, e appariranno le lettere subito, che teniranno quello humore, si coloriranno, e stitberanno, come erano primo.*

R r r 4 Come

## Come si falsifichi la lettera, e'l sugello

## Cap. XI.



*Elle Città assediato, & non iussereciti, e ne negotij de gran signorè può esser di mostra importanta falsificare le lettere scritte di man del Generale, e aprir le lettere signate co'l suo sugello. per saper quello, che cõtenghino, e dopò chiuderle, onero scriuere altre di contrario tenore, e cose somiglianti. Insegneremo, come possiamo, Falsificare il sugello.*

*Si liquefa il solfo, e quando è liquefatto, buttai dentro cerussa poluerizzata, questa mistura poni sopra il sugello; ma poniu alcuna cosa intorno, o di carta, o di creta, e premi, e come è raffreddato togli lo via, & in quello barai la stampa del sugello. Il medesimo anchora faremo in altro modo. Riempi una pignatta di aceto, e buttai dentro dentro del vitriolo, & un poco di verdame, e lascia così mentre buglie, e dentro poniu lamina di ferro, e poco dopò, togli lo, e rodi di sopra la superficie con un coltello, come una certa palugine, come luto, e serbalo in una scudella, poi di nuovo lo butta, dentro la pignatta, e leua l'altro, e rodi nel medesimo modo, e così fin tanto che barai una buona parte di quella rasura. In questo butta argento viuo, e fa una malgama, laqual mentre è molle, e tenera, imprimerai sopra un sugello, e lascialo al scouento; perche indurirà di tal sorte, che ageuolmente potrai imprimere le lettere co'l sugello, che parrà metallo. Potremo anchora in altro modo fare il medesimo. Piglia limatura di acciaio, e ponila in un vase duro al fuoco, & aggiungiu quell'cosa che ageuolano la sua fusione, e come sarà liquefatto buttalo in un luogo caldo, poi pestalo in mortaio di bronzo, che si pefferà ageuolmente, e così farai tre, e quattro volte, poi fanne poluere, e mischia con argento viuo, e ponila in una pignatta vitreata, per una quarta parte di giorno insin tanto, che sia ben mischiato, all'ultimo imprimi in quella massa il sugello, e lascia raffreddare, e di uerrà durissimo. Sarà cosa anchora possibile*

Da va

1. Dato sigillo grande farne una impronta picciola.

Se accade a noi una volta che habbiamo bisogno di un sigello minore faremo di questa modo. Preghiamo colla colla di pesci di soia in acqua, per bagna il sughero nel detto; acciò che non si sciolga il sigello, poi circondala il sughero di cera, che non scappa la materia di qua, e di là, poi poni la colla di pesci al fuoco, e liquefalla, e buttala sopra il sigello, e come sarà raffreddata dopo una hora, tu vederai che sarà ritirata proporzionalmente in minor forma. Se vuoi

Falleggiar la mano del forittore. *Fare et così, poni la lettera, che vuoi falleggiare sopra un foglio di vetro, che non habbia la foglia da dietro, e sopra la lettera, poni carta bianca, e sotto il vetro 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*

Aprire, e scartar le lettere, che non si conoscono.

Alla nostra usanza si chiudano 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 passata, e poi to' il sigello, si imprime, e così si scriverà la lettera. Tu romperai quella parte di carta, che passa la lettera usata, che subito s'aprirà la lettera, leggila, e serrala di nuovo, poi accomoda quella carta, che prima rompesti in quel buco, doue staua prima, ma prima bagnerai la fissura con gomma draganti liquefatta, in acqua; perche s'incolla così con la carta, che sarà più consolidata in quel loco, che nel restante della carta, ponius sopra un peso, finche si secchi. E la frode non può scoprirsi; perche la colla è bianca, ne si conosce dal color della carta.

Come si potrà parlar di lontano. Cap. XII.



On molti modi, con li quali si può parlar con gli amici absenti, e molto di lontano, o chiusi dentro le carceri, o che stiano nelle Città, e senza alcuna suspitione, come diremo, ma hora di duo modi, o con la voce stessa in aperto; ouero per un condotto.

Potremo

Con

Con la rossicchiaza significare a i consueuoli alcune cose.

Cosa veramente mirabiliosa a dirsi, che come in face si ristette ad angoli pari, s'obliuiscia dalla voce; ma come ciò si facci col' spetebia, la insegnaremo; ma come per muradritte, o ciotolari si possa parlare. Già è cosa volgare, che la voce uscita dalla bocca, cammina per l'aria, e se harà all' incontro un muro uniforme, camminerà senza intoppo, & libera; ma incontrandosi in alcun muro si restette, & si sento come meglio farfi nell'otto. Noi hauemo parlato con un amico assai di lontano per un muro di un edificio circolare assai lungo, e fisco, e che stana ascoltando, e le parole giungendo all'orecchie dell' amico incorrotte, come io te proferiuo, tal che colera, eba stauano in mezo di noi, ne ascoltauano quello, che diceuamo, ne uedeuano il mouer delle labbia, & così io intendeua poi quello che l'amico diceua. Una mattina cominciando per lo lido del mare, intendeua il ragionare de gli amici, che faceuano in una barchetta, ebe mi stana lontana più di un miglio il mare era quieto, e quasi immobile, che le parole camminauano per sopra la superficie piana insieme. Ed inteso in Mantua, & altri luoghi esserui un edificio in una camera, ebe quello, che si parla in un cantone di quella, s'intende da un' altro, che sta nell'altro cantone, ebe consueuole del secreto, e che coloro, che stanno nel mezo, non intendano nulla. Ma più sicuramente, e più chiaramente si può Parlar con gli amici tutte le cose per vn condotto.

Sia il tubolo, o condotto di creta; ma assai meglio di piombo, ouero di alcuna altra materia ben chiuso, accioche la voce non s'uanisca prima che gianga all'altro capo per la lunghezza, ebe intiera, come uscì dalla bocca di quello, che parlaua, ebe giungua all'orecchie di colui, che l'ascoltara, ebe non d'altro, che si possa fare per molte miglia. Quando la voce non si rompe, e non si s'uanisce camina per gran interuallo di camino intieramente, io l'ho prouato per dugento passi, per non hauer hauuto altra comodità di farne la prudua, e s'intendeuano le parole, ebe aperta, e ebe chiaramente, come proprio usciano dalla bocca di chi parlaua. E da qua son venuto in pensiero, le parole che son portate per condotti di piombo, rinchiudendole ebe nel mezo, e tenerle abiuse ebe finche vi piace, ebe mai s'udiranno uscìr fuori, finche non s'apra l'altra bocca del condotto. Vedemo giù che il sono camina con tempo, & essendo portato per un condotto camina per quello con tempo; talche auuiene che sia nel principio, e che sia nel mezo. & all'bo-

albara può rinchiusersi. E se non hauesse comodità di un condotto, così lungo, si può far piegato in più parti, e rinchiusere in picciolo luogo più canali. Hauemo letto Alberto Magno hauer fatto una testa di creta, che parlaua al suo tempo, e se ben dicono esser fatto fatto ponti di stelle, io ma ne burlo; ma credo più tosto esser 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, d'ua innamorati, che haueuano le case molto distanti, haueuano fatto un condotto di piombo, che passaua per le mure, e per sotto le strade, e che ragionauano per quello.

Che di notte si può parlar co'l fuoco, e di giorno col fumo. Cap. XIII.

Or mi resta a dir il modo come possiamo di notte co'l fuoco, e con la paluere di giorno dimostrar il significato di quello che vogliamo. E questo può accadere di dua modi, ouero co'l fuoco dimostrar a gli amici d'improuiso alcuna cosa, che vogliamo, e che senza consapuerli del fatto, e sempre che vogliamo, o co'l numero delle faci, dimostrar le lettere, che compongono quella parola a significar la nostra intentione, che quelli che di lontano stanno sentano il moto, & il numero delle faci. Del primo modo si legge, Medea si haueffe occiso Pelea hauer promesso a gli Argonanti per una finestra di notte hauerlo dimostrarato, e se di giorno co'l fumo, & essendo succaduto l'affetto secondo il desiderio, fingendo di voler scior il voto alla Luna, fatta il fuoco, & accese le lampadi al scouerto, dalla cima della casa, come hauea promesso, hauerlo fatto intendere, & hauendo ricreuto l'auiso gli argomenti, che affaltano il palagio reale, & uccise le guardie, hauerla resa sodisfattissima. Leggesi Maga, hauendo occupato il Paretonio, esser restata d'appuntamento con li guardiani, che alzassero una torcia alla sera, & un'altra la mattina inanzi l'alba, e di questo modo hauergli fatta intendere, che arriuasè d'auiso infin doue è Clio. A gli amici, che stanno fuor della Città. Si può significare la tornata, e la qualità della carestia, co'l fuoco, Si ferire, che

Anni:

Annibale che dice Pettibio, essendo asediati gli Agrigentini da Romani che con molti, e spessi fuochi di notte bauergli significato l'intollerabile fame che pattuano, e che molti de' compagni per la fame, e per la carestia essersi ribellati a nemici. Gli Greci fero patto con Simone, di notte, quando i Troiani tutti dominauano, dar vn segno, che si fussero accostati, e che aperte le serrature del ventre del canallo, scissero fuori i soldati, che vi stauano rinchiusi. Onde Virgilio.

Quando la real poppa alzò nel cielo  
La fiamma, all'hor si non apre di pino  
La porta, e caua fuor del ventre tutti  
I Greci, che vi stauano rinchiusi.

Si possono anchora co' l dimostrar delle faci significar le lettere, il che è stato trattato da Pettibio. I luoghi da doue si mostrano saranno, o le cima de' torri, o altri luoghi simili eminenti, accioche di lontano si possano vedere. Le lettere si diuidino in due, o tre partite, accioche sieno veduti, o sette per partita. Si seranno sette, le prime si significhino con vna torcia, le seconde con due, e le terze con tre. Si può anchora diuidersi il numero in quattro partite, ma nel dimostrarle, bisogna auuertire la varietà del lor moto, perche vna sola eleuata, dimostrerà l'A, due volte il B, tre volte la C, e così sottraherà l'ultima del primo ordine. Dopò alzando due vna volta dimostra l'H, due volte l'I, e tre volte l'istesse lo L, e così delle restanti del medesimo ordine. Così poi quattro vna volta l'K, le medesime due volte, S, tre volte l'istesse, e così delle restanti. Con questo modo la moglie adultera significherà da vna fenestra con tre lumi mostrandoli cinque volte, poi duo due volte, poi tre due volte, appresso vna, vna volta, la medesima quattro volte, poi cinque volte le tre, dopo tre, e le medesime quattro volte dua. Virgilio. Si possono mostrar i lumi di varij colori, se gli amici saranno di appresso. Possiamo co' l fumo dimostrar la venuta de' nemici, ouer altro che vogliamo. La onde auenne, che per inganno di Amilcare, che gli Agrigentini seguendo gli inimici dilungatisi molto dalla Città, cadero nelli aguati de' nemici, che stauano nascosti, e brusciata la selua, ne patissero vna grande occasione; percioche veggendo sorgere dalla Città il fumo, pensandosi, che fussero richiamati da gli amici alle case loro, e riuoltandosi, se ne veniuano alla Città, essendo Annibale il Capitano, seguendoli i Cartaginesi, quei che primo fugguano, gli ammazzò tutti.

Il Fine del Decimosesto Libro .

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO  
DELLA MAGIA NATURALE  
LIBRO DECIMOSETTIMO.

*Nel quale si propongono i Specchi, che brusciano,  
e le mirabili loro visioni.*

P R O E M I O .




*La siamo giunti alle scienze di matema-  
tica, & il luogo comanda che si ragio-  
ni alquanto de' Specchi; perche non è  
cosa che più risplenda nella Geometria  
per ingegno, per merauiglia, e per  
utilità. Ma che cose si può imaginar  
più ingegnosa, che alle dimostrazioni  
di matematica concepute, & imagina-  
ti con l'animo, seguano certissimamen-  
te l'esperienze? E la certissima dimo-*

*stratione Geometrica si proua anchora con l'esperienza de' glioc-  
chi. Che cosa più mirabile si può vedere, che dalla vicendevole ri-  
flessione de' raggi si veggano nell'aria le imagini pendenti dell'  
cose, senza veder lo Specchio, e l'obietto; che veggendole, parche  
non accadino per reflessioni di specchi; ma per incantesmi, & per  
prestigij de' gli occhi. I specchi che brusciano, non doue si aduna-  
no li raggi: ma in una lungbissima distanza, non solo far incen-  
dij; ma par che folgori celesti, e spauentosi incendij ne rappresen-  
tino, tanto vilissime nelle guerre nauali, per non dir in mille altri  
usi*



*vs necessarj si scriue che in Siracusa per inuentione di Archimede con Specchi, che brusciano bauer bruciata l'armata di Romani, e Tolomeo bauer fatta la torre nel Faro, nella cui cima bauer puo un Specchio, che per secento miglia vedema le navi, che venissero a depredare i suoi paesi. Raggonaremo anchora de gli occhiai, con i quali coloro che sono di poca vista per molto spatio di lungi possano veder le cose perfettissimamente, e se par che la veneranda antichità habbia inuentato molte, e gran cose, noi habbiamo trouate cose maggiori, più reali, e più illustre, che non seranno di poco giouamento a coloro, che dalla prospettiva si diletteranno, accioche gli ingegni nobili, e sublimi habbino occasione di poterne inuentare infiniti de gli altri. All'ultimo insegneremo i Specchi di cristallo, e di metallo, come si faccino, e di essi poliscano.*

### Delle varie apparenze de' specchi piani. Cap. I.


 Ominciaremo da specchi piani; perche sono più semplici, e bisogna manco manfittura, e di minor speculatione, e se ben le sue apparenze sono cose vulgari, ci hauemo da seruir di loro nelle apparenze, che hauemo a narrare, e meschiati con gli altri, faranno anchora molte secrete operationi. La varietà dell'imagini apparenti vengono, o dalla materia de specchi, o dalla forma di che sono formati. bisogna che il cristallo sia chiaro, e resplendente, e spianato molto bene da l'vna, e l'altra parte; ilche si farà mancheuole di vna, o di tutte le due cose, mostrerà le imagini varie, trasformate, e brutte a gli occhi. Cominceremo dunque a ragionar della materia, & insegneremo

Come i specchi mostrino le imagini pallide, gialle, e di varij colori.

Quando il vetro è fuso nelle fornaci, per ogni picciola parte, che seranno imbrattati, si coloriscono di vary colori, si farà giallo, la faccia del riguardante parra d'isterico, si nero, vna faccia di vna difforme pallidezza bruttissima; se ne agghingerai di più vn poco, parra vn Etiope, si rosso a vn imbricaco, & colerico, e finalmente renderà l'imagini di qualsiuoglia colore, i colori che si denno meschiare, l'hauemo insegnato nel libro delle gemme.

Molte volte hauemo burlate le donne di vna singular bellezza,

che

*ebè quando si miravano, non corrispondeua la imagine alla bellezza loro. Ma dalla forma del specchio ne nascono grandissime varietà, cioè*

**Che la faccia del riguardante appaia diuisa per mezo.**

*Si quella superficie, che s'opponne a gli occhi piana, e che sia spianata eccellentissimamente alla norma, e l'altra faccia che si giunge con quella all'angolo molto ottuso, che nel mezo appaia quello angolo, e nelle estremità resti acuta, e bassa, dopò si ponga la foglia dietro, che l'immagine che rappresenterà a gli occhi, doue le faccie si giungono in angolo, la faccia parerà diuisa per mezo. Se vuoi*

**Che la faccia del riguardante appaia di asino, di cane, ò di porco somigliantissima.**

*Dalla variatione del luogo dell'angolo, si vedrà variare la forma del riguardante. Si quella parte del specchio che sarà posta incontro all'occhio da dietro sarà prominente in vn orlo, ouero vn angolo ottuso assai, si vedrà la faccia, che si spargerà in fuori, come la faccia di asino, o di porco. Se all'incontro de gli occhi sarà gonfia, parrà che gli occhi balzino fuori, come gli occhi delle locuste. Se l'angolo si distenderà per la lunghezza del specchio, si vedranno la fronte, il naso, e la bocca acuti, come vn musaccio di cane. Finalmente*

**Che tutta la faccia appaia varia, e difforme,**

*Se ti piace, m'inechi il specchio dalla sua drittezza, e pianezza, il che accioche si facci, quando il specchio sarà spianato, di nuouo tornato alla fornace, e si riuolti dentro dalla detta mano dell'artefice, accioche penda la sua drittura, indi si ponga la sua foglia dietro; La onde dalla caua parte del specchio ti vien data la faccia cauata, e dalla parte sponta in fuori, distorta; e gonfia da dentro, e da fuori, finalmente si sarà spianato da vna parte del specchio, la faccia parerà lungo, e si per lungo; larga la vedrai; la onde bisogna che da tutte le parti si spiani, accioche ti dimostri la vera forma della faccia. Insegnaremo anchora*

**Fare vn specchio di molte imagini.**


*Che mostri più imagini l'vna dopò l'altra, e variamente colorata. Faccisi il corpo del specchio di vn vetro solido, di crassi ezza di mezo dito, spianesi di modo che da vna parte la grossezza resti intatta, e dall'altra parte concorrano insieme le linee di l'vna, e l'altra superficie, acuta come il taglio di vn coltello. L'altra tabella del specchio di tal modo, ouero di più, & all'ultima si ponga la so-*

la 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 riguardare 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 vedano tre immagini, e quanto più di lontano si vedrà la faccia del spettatore dal specchio, tanto l'immagini delle faccie si spartiranno più l'una lontana da l'altra; ma accostandoti da presso quasi si congiungono in una. Se gli mostrerà una candela accesa, si vedranno molte insieme, il che avviene dalla vicende delle riflessioni de raggi. E si coloro che spianano gli specchi non l'haueressi così pronti, possiamo fare il medesimo con i specchi volgari, accomodando l'uno sopra l'altro; ma sia distante l'una da l'altra con spatij proportionati, e poi si rinchiudano nel suo armario, che non si scuopra l'artificio. Ne lascerò

Far che le lettere si mandino lontane a leggerli in un muro.

Il che faremo col medesimo specchio piano, e gli innamorati, che habitano assai di lontano, possano parlar di nascosto. Scriv sopra la superficie del specchio con nero inchiostro, ouero farai le lettere di cera un poco grosse, e le porrai sopra il suo piano, accioche s'occupi la sua tershezza, doppo apporrai lo specchio al sole talche i raggi riflessi dal specchio si trasmettino nel muro della camera opposta, cosa chiara sarà, che rappresenterà nel muro la chiarezza del 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'auiso.

## Altre illusioni de specchi piani. Cap. II.

 Or soggiungeremo altre speculationi de' piani, scritte a noi da gli antichi, per non lasciar cosa a dietro, ma arricchite oltre modo, e poste a regola, che si possano sperimentare. Cominceremo dunque

che con i specchi piani si possa veder la testa giù, & i piedi in alto. S'alcun desidererà vederli in specchi i piedi in alto ( se ben far questa rep



*s' appropinqueranno frà loro, tanto quelli più si dilungheranno che par che in uno venghi, nell'altro si parta. Auuiene anchora*

**Che con i specchi piani si veggano quelle cose, che si fanno in altri luoghi, & affai 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 altrimenti; ma stà in ceruello nel collocargli nel sito. Sia vn luogo nella sua camera, ouero in altra parte, nel quale vorrai mirare alcuna cosa, & incontro ad una finestra, ò buco s'accomodi lo specchio, che sia all'incontro della tua faccia, e ben dritto, si. sarà bisogno, ò si attacchi al muro, mouendolo, & inchinandolo da tutte le parti, frà tanto che vedrai il luogo, che desideri, il che hor accostando, & hor rimuouendoti dal luogo lo vedrai, e se sarà malagenole, con la diottra, ouer astrolabio ageuolmente lo trouerai, e si inalzi sopra una linea a perpendicolo, che seghi egualmente l'angolo dell'incidentia, e riflessione, così vedrai quelle cose chiaramente che si fanno in quel luogo. Et il simile auuerrà in diuersi luoghi. E di qua auuiene, che se non si sarà molto comodo farlo con vno specchio, potrai far il medesimo con molti, e se stando molto lontano la cosa, che vuoi veddere, parrà molto picciola nel specchio, ouero in fossi, monti, torri, ouero altri impedimenti nel mezo. Drizzerai vn specchio sopra una linea retta, che miri vn altro specchio, e che sparta l'angolo retto nel mezo, che se fallarai in questo, mai vedrai quel che desij perche l'vno mandando l'immagine sua nell'altro, per dieci, ò 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 trauerfar de muri, e variar de' luoghi ti sarà impedita l'immagine, e se accomoderanno ageuolissimamente. Noi così stiamo soliti trasferir l'immagini. Ma se tu desideri veder altra cosa alta, e sublime, che con la vista non si possa guardare, aggiongerai duo specchi secondo la lunghezza loro, come habbiamo detto prima ad un legno, e l'un si fermi sopra un muro alto, che stia eminente, & habbia una cosa incontro, & il restante attaccato ad una fune, che si possa ageualmente mouerfi quando ti piacerà, e che facci hor*

*angolo*

angolo ottuso, hor acuto con quel primo, si come comanderà il bisogno, mentre la linea della cosa uista per mezzo del specchio si refletta all'occhio nostro, e gli angoli della incidenza, e riflessione siene eguali, e se desii ueder le cose alte, alza, se le cose basse, abbassa, insin a tanto che si refletterà alla tua uista, e che uedi quel che desii. Se ne harai uno nelle mani, mirando in quello uerrà più ageuolmente. Si narra anchora

**Come si faccia vn specchio, che non ti rappresenti imagine te non di quello che uoi.**

Si fa così anchora uno specchio, che mirando in quello alcuno, non uedrà l'immagine tua; ma quella di un'altra cosa, che non sarà doue egli stia. Fermerai nel muro un specchio sopra un piano eretto a perpendicolo, e sotto una conosciuta parte di angolo l'inchinerai da un capo, & in contro a lui romperai quel muro, di tanta fenestra, quanto uoi che appaia l'immagine di quella, che ti piace rappresentare, e ce lo porrai incontro secondo la quantità della proportione, e poi cuopri, che non la possa ueder quel che guarda (e la cosa apparirà più merauigliosa); e che non ui possa niuno accostarsi, che lo specchio refletterà al luogo statuito, e si uedrà solo dalla uista quella immagine; perche solo fra loro è la scambieuole riflessione delle linee, e quasi si ponga l'occhio, il qual luogo trouerai con la regola, che ti hò insegnato di sopra. Mirando dunque il spettatore, ne uedrà l'immagine sua, ne altra, che appaia d'intorno, e come giongerà al loco costituito uedrà l'immagine della pianta, o di alcuna altra immagine, che non si uedrà in altro luogo. Sappi anchora che si fa


**Vn specchio fatto di piani, nel qual si uedrà vna immagine, che par che voli.**

Ne sarà di minor costruzione, e piacere un specchio, che mirandoui dentro parerai che uoli per aria. Si alcuno desidera di farlo, così lo farà subito. Si aggiungano duo legni, che mirino la figura di un squadra, e ben fermati insieme facciano un angolo come quello del triangolo ortogonio, e che habbia la figura dello isoscele, e nel piede di l'uno, e di l'altro si farai un specchio

Sff 2 grande, che

che l'uno sia opposto all'altro, egualmente distanti da quello angolo, e l'uno di quelli si butti in terra a giacere, e nel mezzo di quelli si ponga il spettatore alquanto eleuato da terra, acciò che possa reflectere la forma del calcagno accostandosi, & distongandosi da quello, e subito la vedrai, se ti accosterai in quella linea, che serà per mezzo quell'angolo, e che sia equidistante all'horizonte, così lo specchio riceuendo la tua imagine, e trasmettendola nell'altro, che niun il riguardante, così muoua le mani, & i piedi, & imiti gli uerelli, che volano, così vedrà nell'altro specchio l'imagine che vola, che sempre si muoue, pur che non si parta dal luogo della riflessione; perche sconciaresti il tutto.

### Del specchio teatrale. Cap. III.

 Itrouò la dotta antiquità vn specchio fatto, e composto di specchi piani, a cui se dimostrerai vno oggetto, dimostrerà di quello molte imagini; Scritto da Tolomeo in vn certo libro, che uà d'intorno, all'ultimo ne scriueremo vn'altro trouato dalla più età fresca, di assai più merauiglia, e piacere. Far dunque l'antico Specchio composto de' piani, nel quale di vno obietto, ne vedrai molte imagini.

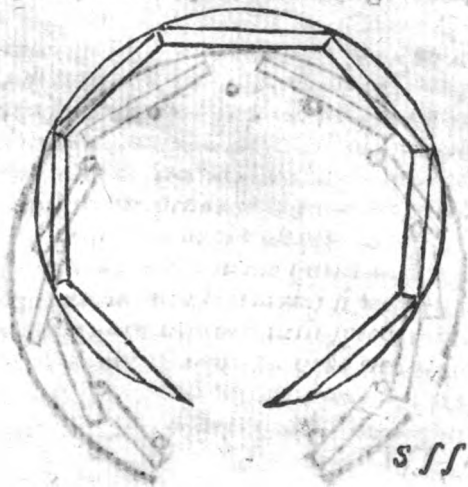
Questo è il modo. Facciassi vn semicircolo sopra vna tauola piana, ouero luogo, che tu vorrai, e questo diuiderai in tanti ponti, quanti vuoi che dimostri imagini di vno oggetto, a quali ponti sottoporrai le corde, e si sechino quelle particelle, indi accomodarai sopra quelle linee specchi piani di quella larghezza, e di altezza eguali, e che stieno ben fermati fra loro, che non possano smouerfi, giongendoli poi secondo le lunghezze, e stieno a piombo sopra l'elletto piano. All'ultimo pongasi l'occhio del riguardante nel centro del specchio, che l'occhio sia vniforme, & egualmente locato fra tutti, che ogni vno di loro rappresentara la sua faccia, poste in cerchio, come si suol veder 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 reflecteno in lor stesse, e così reflectono a gl'occhi l'imagini, che ogn'uno rappresenta la sua.

Questa

Questa è la compositione del specchio teatrale antico; ma è cosa da putti. Ma noi ne dimostreremo una assai più merauigliosa, e piacevole; perche in quello non si vedeno se non tante imagini, quante son specchi; ma nel nostro dalla reuerberatione di l' uno nell' altro, se ne vedrà assai più, e quasi infinite. Questo dunque è il modo

Come si fa il specchio anfiteatrale.

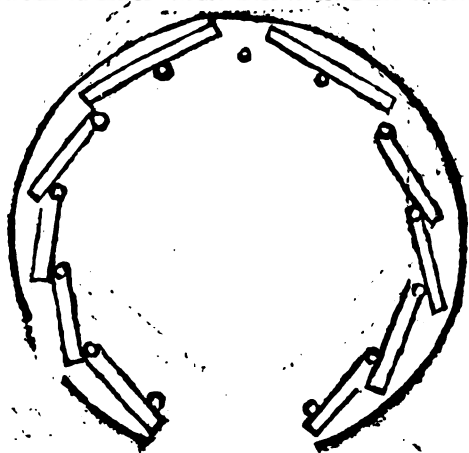
Facciassi vn cerchio sopra una tauola della grandezza, che desideri il specchio, e quello diuiderai in parte disuguali, e da quel luogo doue vorrai mirare, ouero vorrà porre l' oggetto lascia duo luoghi vani, accioche incontro a quella faccia uenghi vn specchio opposto. poi inalzerai gli specchi sopra quelle linee, che bauemo tirate da vn punto all' altro perpedicolarmente; perche la faccia che porrai in quel vano di mezo, occorrerà a quel specchio opposto nel mezo, e si vedrà quell' istessa dal riguardante, e di là reflettendosi in vn' altro, e da quello in vn' altro. da molte vicendeuoli reflessioni si vedranno quasi infinite faccie, e quanti più specchi saranno, più se ne vedranno. Se vi porrai una candela, ne vedrai infinite. Ma se gli specchi che vi porrai dritti seranno 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 merauiglioso; perche dalla moltiplicata reflessione, e dalle varie forme di specchi, e colori, ne risulterà una mirabile mescolanza.



SSS 3 Ma



Ma bora ne mostraremo vn' altro assai più mirabile, e diletteuole; perche in questo non si vedranno le faccie di chi mira; ma vn' merauiglioso, e ben composto ordine di colonne, di stilobati, freggi di architettura. Facci di dunque vn' cerchio della desiderata grandezza; ma noi giudicamo che sia di giusta misura il diametro di duo piedi, e mezo, il cerchio si diuida in parti eguali, come per dir costi quattordici, i ponti delle diuisioni sono i luoghi de stilobati, e delle colonne drizzate, e da doue l'huomo deue mirare, sia il vano di due colonne, e si leni questa colonna che stà nel mezo, costi resteranno tredici colonne, sia incontro alla vista vna colonna, poi si alzino i specchi sopra le linee, che stàno frà l'vna colona e l'altra; ma non giuste; ma inchinate sopra vna colona, & incontro all'occhio, che mirerà s'aggiogbino duo specchi in vna linea retta, & vn'altra secòdo il principio del suo accostamento, e questo non per altra cagione, se non che opponendosi la faccia del riguardante, nõ si veda la sua faccia, ne opposta dritto alcun specchio la possa reflectere, come habbiamo insegnato di sopra; la onde i specchi nõ mostreranno le faccie; ma le colonne, l'intercolunij, e l'ornato dell'architettura; La onde dalla vicendeuole trasmisione delle imagini, si vedràno tante colonne, piedi, stalli, & ornamenti, seruando il conuenueuol ordine di architettura, che l'occhio nostro non potrà veder cosa ne più bella, ne più merauigliosa. L'ordine dell'architettura sia dorica, ò corintia, ornata tutta di oro, di argento, di perle, di gioie, di statue, di pitture, e cose simili, acciòche para più ricca, e di magior magnificenza. La pianta di sotto sarà di questa maniera



Sia HGil luogo di chi mira, la colonna che subito si s'incontra sia A, nel specchio AB, ouero AC, la faccia del riguardante non si vedrà; ma AB, si reflecterà in IH, & IH in BD, così dalla v. cendeuole riflessione, così si moltiplicheranno, che parrà che vadino molto a dentro, così chiara & apertamente, che non serà niuno di quelli, che mirerà, che non giudicherà che dentro ve ne sieno molte, e se non sarà consapevole dell'inganno, che non spinga la mano a dentro, per veder se vi sia. Si ponrai vna candela nel mezzo, tante se ne vedranno dalle replicate riflessioni, che non par che sieno tante stelle nel cielo, che non basti tanto rallegrarti dell'ordine, della simmetria, e della prospettiva. Noi habbiamo drizzato di molti modi questo anfiteatro, e fatto, mostrando duo ordini di colonne, che l'vno s'accosti al specchio, e l'altro stia nel mezzo del teatro sola drizzata, attaccato 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 vna cassetta, circondata intorno di molti specchi, e lo chiamano tesoro, che ha nel fondo belle volte, e ne' muri, per le gioie, vcelli, e scudi, e dalle moltiplicate riflessioni di specchi così moltiplicate, che veramente rappresentaua vn ricchissimo tesoro. Facciasi dunque vna cassa di legno, il cui fondo sia di duo piedi di lunghezza, e di vno e mezzo di larghezza, sia nel mezzo aperta, tanto che vi si possa comodamente accomodaruisi il capo del riguardante, da destro, e dal sinistro si ponghino tauolette di vna lunghezza di vn piede, di sopra di mezzo cerchio, che stia in volte; ma non veramente circolari, ouero a volte, cioè diuisa in cinque parti, ogni vno di quattro diti di larghezza, poi si cuopra tutta di specchi, e doue s'accostano insieme gli specchi, su si accomodino le perle, e le gioie pretiose, e fiori belli, vcelli di varij colori, sopra il fondo monti di scudi, o di medaglie di argento, dalle volte pendano le perle, e i fiocchi d'oro; perche ogni volta che la cassa si muoua, si muouano quelli anchora; la onde le imagini si troueranno anchora nelli specchi, che danno vna vista veramente da non disprezzarsi.

Annibale che dice Petibio, essendo assediato per Agrigenti da  
 Romani che con molti, e spesso fucchi di notte hanir gli signifi-  
 cantolterabile fame che pativano, e ebbono de compagni per la  
 fame, e per la carestia essersi ribellare a nimici. Gli Greci fero  
 e patto con Simono, di voler, quando i Troiani tutti dimandavano,  
 andar via se guo, che se fussero accostati che aperire le serate de  
 vedere del canotto, e fessero fuori i soldati, che vi stavano rin-  
 chiusi. Onde il capitano, che era il nome de l'altro, che era il re  
 di ottava.

Quando la real poppa è ino nel creto  
 La fiamma, all'hor si non apre di pino  
 La porta, e caua 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 Petibio. In ogni de doue si mostra una  
 parte, o le cime de torzi, o altri luoghi simili eminenti, accioche di  
 lontano si possano vedere. Le lettere si dividino in due, o tre  
 partite, accioche sieno veduti, o sette per partita. Si seranno sette,  
 le prime si significano con una lettera, le seconde con due, le ter-  
 ze con tre. Si può anchora aiudarsi il numero in quattro partite,  
 ma nel dimostrarle, bisogna auuertire la varietà del formato, per  
 che una sola eleuata dimostrarà A, due volte il B, tre volte il C,  
 e così sottrahet l'ultima del primo ordine. Dopo alzando due vol-  
 te una dimostrarà il H, due volte l'I, e tre volte l'istesso lo L, e così  
 della restanti, e del medesimo cordina. Così poi quattro una volta il K,  
 la medesima due volte, S, tre volte l'istesso, 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 se sarà, dopo tre, e le medesime quattro volte dua. Vir  
 adde. Si possono mostrar etiam di varij colori se gli amici saran-  
 no di appresso. Possiamo co'l fumo dimostrar la ventura de' nemi-  
 ci, o de' altri che vogliamo. Laonde adorno, che per inganno di  
 Annibale che gli Agrigentini seguendo gli nimici di lungantima  
 dalla Città, caderonelli aguar di nemici, che stavano nascosti,  
 e bruscata la selua, ve patiffero una grande oratione; percioche  
 veggendo sorgere dalla Città il fumo, pensandosi, che fussero ri-  
 chiamati de' gli amici alle case loro, e rinchiusi, se ne veniuo-  
 no alla Città, essendo Annibale al Capidano, seguendoli i Car-  
 tagesi aguar che prima fugavano, gli animato de' dotti.

Il Fine del Decimosesto Libro .

DI GIOVAMBATTISTA  
DELLA PORTA  
NAPOLITANO

DELLA MAGIA NATURALE.  
LIBRO DECIMOSETTIMO.

*Nel quale si propongono i Specchi, che brusciano,  
e le mirabili loro visioni.*


P R O E M I O.



*Ia siamo giunti alle scienze di matema-  
tica, & il luogo comanda che si ragio-  
ni alquanto de' Specchi; perche non è  
cosa che più risplenda nella Geometria  
per ingegno, per meraviglia, e per  
utilità. Ma che cose si può imaginar  
più ingegnosa, che alle dimostrazioni  
di matematica concepute, & imagina-  
ti con l'animo, seguano certissimamen-  
te l'esperienze? E la certissima dimo-  
stratione Geometrica si proua anchora con l'esperienza de' gioc-  
chi? Che cosa più mirabile si può vedere, che dalla vicendevole ri-  
flessione de' raggi si veggano nell'aria le imagini pendenti dell'  
cose, senza veder lo Specchio, e l'obietto? che veggendole, parche  
non accadino per riflessioni di specchi; ma per incantesimi, & per  
prestigi de' gli occhi. I specchi che brusciano, non doue si aduna-  
no li raggi: ma in una lungbissima distanza, non solo far incendj;  
ma par che folgori celesti, e spauentosi incendj ne rappresen-  
tino, tanto vilissime nelle guerre nauali, per non dir in mille altri*

*Uſo neceſſarij ſi ſcriue che in Siracufa per inuentiane di Archi-  
mede con ſpectibz che bruciauano bauer bruciata l'armata di  
Romani, e Tolomeo bauer fatta la torre nel Faro, nella cui cima  
bauer poſto un ſpectchio, che per ſeicento miglia vedea le nani,  
che veniſſero a depredare i ſuoi paefi. Raggonaremo anchora  
de gli occhiai, con i quali colgro che ſono di poca viſta per mol-  
to ſpatio di lungi poſſano veder le coſe perfectiſſimamente, e ſe  
par che la veneranda antichità habbia inuentato molte, e gran-  
coſe, noi habbiamo trouate coſe maggiori, più reali, e più ſubtili,  
che non ſeranno di poco giouamento a coloro, che dalla proſpet-  
tiua ſi diletteranno, acciò che gli ingegni nobili, e ſublimi habbi-  
no occaſione di poterne inuentare infiniti de gli altri. Ad ultimo  
inſegneremo i ſpectchi di criſtallo, e di metallo, come ſi faccino, e  
come ſi poliſcono.*

### Delle varie apparenze de' ſpectchi piani. Cap. I.

 Ominciaremo da ſpectchi piani; perche ſono più ſem-  
plici, e biſogna manco manifattura, e di minor  
ſpeculatione, e ſe ben le ſue apparenze ſono coſe vul-  
gari, ci hauemo da ſeruir di loro nelle apparenze,  
che hauemo a narrare, e meſchiati con gli altri, fa-  
ranno anchora molte ſcrete operationi. La varietà dell'imagi-  
ni apparenti vengono, ò dalla materia de ſpectchi, ò dalla forma  
di che ſono formati. biſogna che il criſtallo ſia chiaro, e reſplen-  
dente, e ſpianato molto bene da l'vna, e l'altra parte; ilche ſi fa-  
rà mancheuola di vna, ò di tutte le due coſe, moſtrará le imagini  
varie, trasformate, e brutte a gli occhi. Cominciaremo dunque a  
ragionar della materia, & inſegneremo

Come i ſpectchi moſtrino le imagini pallide, gialle,  
e di varij colori.  
Quando il vetro è fuſo nelle fornaci, per ogni picciola parte,  
che ſeranno imbrattati, ſi colorifcono di varij colori, ſi farà gial-  
lo, la faccia del riguardante parra diſterico, ſi nero, vna faccia  
di vna diſforme pallidezza bruttiſſima, ſe ne aggiungerai di più  
un poco, parra vn Eſtope, ſi reſſo a vn imbracciato, & colerico, e ſi-  
nalmente renderà l'imagini di quaſſiuoglia colore, i colori che ſi  
denno meſchiare, l'hauemo inſegnato nel libro delle gemme.  
Ad olte volte hauemo burlate le donne di vna ſingular bellezza,

*edè quando si miravano, non corrispondeua la imagine alla bellezza loro. Ma dalla forma del specchio ne nascono grandissime varietà, cioè*

**Che la faccia del riguardante appaia diuisa per mezo.**

*Si quella superficie, che s'opponè a gli occhi piana, e che s'è spianata eccellentissimamente alla norma, e l'altra faccia che si giunge con quella all'angolo molto ottuso, che nel mezo appaia quello angolo, e nelle estremità resti acuta, e bassa, dopò si ponga la foglia dietro, che l'immagine che rappresenterà a gli occhi, doue le faccie si giungono in angolo, la faccia parerà diuisa per mezo. Se vuoi*

**Che la faccia del riguardante appaia di asino, di cane, ò di porco somigliantissima.**

*Dalla variatione del luoco dell'angolo, si vedrà variare la forma del riguardante. Si quella parte del specchio che sarà posta incontro all'occhio da dietro sarà prominente in vn orlo, ouero vn angolo otuso assai, si vedrà la faccia, che si spargerà in fuori, come la faccia di asino, o di porco. Se all'incontro de gli occhi sarà gonfia, parrà che gli occhi balzino fuori, come gli occhi delle locuste. Se l'angolo si distenderà per la lunghezza del specchio, si vedranno la fronte, il naso, e la bocca acuti, come vn musaccio di cane. Finalmente*

**Che tutta la faccia appaia varia, e difforme,**

*Se ti piace, m'anchi il specchio dalla sua drittezza, e pianezza, il che accioche si faccia, quando il specchio sarà spianato, di nuouo tornalo alla fornace, e si riuolti dentro dalla detta mano dell'artefice, accioche penda la sua drittura, indi si ponga la sua foglia dietro; La onde dalla caua parte del specchio ti vien data la faccia cauata, e dalla parte sponda in fuori, distorta; e gonfia da dentro, e da fuori, finalmente si sarà spianato da vna parte del specchio, la faccia parerà lungo, e si per lungo; larga la vedrai; la onde bisogna che da tutte le parti si spiani, accioche ti dimostri la vera forma della faccia. Insegneremo anchora*

**Fare vn specchio di molte imagini.**

*Che mostri più imagini l'una dopò l'altra, e variamente colorata. Facci si il corpo del specchio di vn vetro solido, di crassa e di mezo dito, spianesi di modo che da vna parte la grassezza resti intatta, e dall'altra parte concorrano insieme le linee di l'una, e l'altra superficie, acuta come il taglio di vn coltello. L'altra tabella del specchio di tal modo, ouero di più, & all'ultima si ponga la fo-*

la 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 riguardare doppia, l'una appresso l'altra, e la seconda, è di sotto sempre di colore più debole. Così se accomoderanno tre tavole di specchio l'una sopra l'altra del medesimo modo, si vedano tre immagini, e quanto più di lontano si vedrà la faccia del spettatore dal specchio, tanto l'immagini delle faccie si spartiranno più l'una lontana da l'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 si coloro che spianano gli specchi non l'haurèssi così pronti, possiamo fare il medesimo con i specchi volgari, accomodando l'uno sopra l'altro; ma sia distante l'una da l'altra con spatij proportionati, e poi si rinchiudano nel suo armario, che non si scuopra l'artificio. Ne lascierò

Far che le lettere si mandino lontane a leggerli in un muro.

Il che faremo col medesimo specchio piano, e gli innamorati, che habitano assai di lontano, possano parlar di nascosto. Scrivasi sopra la superficie del specchio con nero inchiostro, ouero farai le lettere di cera un poco grosse, e le porrai sopra il suo piano, accioche s'occupi la sua terza, dopo apporrai lo specchio al sole; talche i raggi riflessi dal specchio si trasmettino nel muro della camera opposta, cosa chiara sarà, che rappresenterà nel muro la chiarezza del 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'uiso.

## Altre illusioni de specchi piani. Cap. I I.



Or soggiungeremo altre speculationi de' piani, scritte a noi da gli antichi, per non lasciar cosa a dietro; ma arricchite oltre modo, e poste a regola, che si possano sperimentare. Cominceremo dunque

che con i specchi piani si possa veder la testa giù, & i piedi sù.

S'alcun desiderarà vederli in specchio col capo al basso, e con i piedi in alto, se hen far questa representatione è opra de specchi concave-

concaui ) noi finalmente insegneremo farlo con i specchi piani. Tu attaccherai duo Specchi insieme per la loro lunghezza, che stieno fermi insieme, che non ageuolmente si muouano di quà, e di là; e facciano frà loro angolo retto. Come harà ben fatto questo, all'hora l'opporai alla sua faccia secondo tu l'harai accostati insieme, che in uno si veda meza faccia, l'altra restante nell'altra parte; all'hora inchinerai lo Specchio al lato destro, ò sinistro, mirandouli drittamente, e vedrai che la testa si v'è torcendo, spartendono la faccia per mezo, e si vedrà l'immagine che harà la testa giù, & i piedi sù; ilche si sarà grande, si vedrà tutto l'huomo riuerso, ilche auiene dalla vicendevole trasmissione dall'imagini da l'uno Specchio nell'altro, che parrà riuerscio. Così potremo

Compor vn Specchio di molte imagini.

Si fa vn Specchio, chiamato da Greci politaton, cioè di molte cose visibili; perche aprendolo, e ferrandolo, di vn sol dito, che li mostrerai molte imagini. Lo farai così dunque. Si formino duo specchi di cristallo, ouero di rame, formati ad angoli retti sopra vna medesima base, & habbino frà loro la proportione di vna parte, e meza, ouer altra; e s'attacebino frà loro per lo lato della lunghezza, che a modo di libro, si possano aprire, e chiuder frà loro; accioche facciano diuersi angoli frà loro, come se ne sogliono fare a V E N E T I A; perche mostrandogli vna faccia, ne vedrai molte, e quanto più chiuderai stretto lo specchio, e faranno frà loro più stretto angolo più ne vedrai, & aprendolo verranno ad esser meno, e se lo mirerai con angolo più ottuso, meno vedrai, se gli opporai vn dito, non vedrai se non diti, e le parti destre, ti paranno destre, e le sinistre; ilche è contrario al specchio, & auerrà questo dalla vicendevole riflessione, e ferimento dalle imagini, che l'vna reflecterai nell'altra. Potremo anchora

Far vn Specchio di piani composto, nel qual si vedrà vna imagine che viene, & vn'altra che si parte.

Piglia duo specchi piani, de quali la lunghezza sia doppia alla larghezza, ouero di vna parte e meza, e ciò per esser più comodo; perche questa proportione non è quella che farà l'effetto, siendodunque della medesima lunghezza, ò pari, e si vniscano inchinati l'uno all'altro sopra vn stilo, e si drizzino sopra vn piano perpendicolarmente, che si muouano sopra vn lato fermo i specchi. Cosa chiara è veramente, che mirando si vedrà che in vn parte vengbi l'immagine, e nell'altro si parte, e quanto questi più

SSf s'ap-



*s'appropinqueranno frà loro, tanto quelli più si dilungheranno che par che in uno venghi, nell'altro si parta. Auuiene 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 suspetto vedrà quelle cose che si fanno di lontano, & in altri luoghi; il che non potrà farsi altrimenti; ma stà in ceruello nel collocargli nel sito. Sia vn luogo nella sua camera, ouero in altra parte, nel quale vorrai mirare alcuna cosa, & incontro ad una fenestra, ò buco s'accodi lo specchio, che sia all'incontro della tua faccia, e ben dritto, si sarà bisogno, ò si attacchi al muro, mouendolo, & inchinandolo da tutte le parti, frà tanto che vedrai il luogo, che desideri, il che hor accostando, & hor rimuouendoti dal luoco lo vedrai, e se sarà malagenole, con la diotra, ouer astrolabio ageuolmente lo trouerai, e si inalzi sopra una linea a perpendicolo, che seghi egualmente l'angolo dell'incidenza, e riflessione, così vedrai quelle cose chiaramente che si fanno in quel luogo. Et il simile auuerà in diuersi luoghi. E di qua auuiene, che se non si sarà molto comodo farlo con vno specchio, potrai far il medesimo con molti, e se stando molto lontano la cosa, che vuoi veddere, parrà molto picciola nel specchio, ouero in fossere monti, torri, ouero altri impedimenti nel mezo. Drizzerai vn specchio sopra una linea retta, che miri vn altro specchio, e che sparta l'angolo retto nel mezo, e se fallarai in questo, mai vedrai quel che desij perche l'vno mandando l'immagine sua nell'altro, per dieci, ò 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 trauerfar de muri, e variar de' luoghi ti sarà impedita l'immagine, e se accomoderanno ageuolissimamente. Noi così stiamo soliti trasferir l'immagini. Ma se tu desideri veder altra cosa alta, e sublime, che con la vista non si possa guardare, aggiongerai duo specchi secondo la lunghezza loro, come habbiamo detto prima ad un legno, e l'un si fermi sopra un muro alto, che sia eminente, & habbia una cosa incontro, & il restante attaccate ad una fune, che si possa ageuolmente mouersi quando ti piacerà, e che facci hor*

*angolo*

*angolo ottuso, hor acuto con quel primo, si come comanderà il bisogno, mentre la linea della cosa uista per mezzo del specchio si refletta all'occhio nostro, e gli angoli della incidenza, e riflessione sieme eguali, e se desii ueder le cose alto, innalza, se le cose basse, abbassa, insin a tanto che si refletterà alla tua uista, e che uedè quel che desii. Se ne harai uno nelle mani, mirando in quello auerrà più ageuolmente. Si narra anchora*

Come si faccia vn specchio, che non ti rappresenti imagine  
ne se non di quello che vuoi.

*Si fa così anchora uno specchio, che mirando in quello alcuno, non uedrà l'immagine tua; ma quella di un'altra cosa, che non sarà doue egli stia. Fermerai nel muro un specchio sopra un piano eretto a perpendicolo, e sotto una conosciuta parte di angolo l'inchinerai da un capo, & in contro a lui romperai quel muro, di tanta fenestra, quanto uoi che appaia l'immagine di quella, che ti piace rappresentare, e ce lo porrai incontro secondo la quantità della proportionione, e poi cuopri, che non la possa ueder quel che guarda (e la cosa apparirà più merauigliosa), e che non ui possa niuno accostarsi, che lo specchio refletterà al luogo statuito, e si uedrà solo dalla uista quella immagine; perche solo fra loro è la scambieuoale riflessione delle linee, e quasi si ponga l'occhio, ilqual luogo trouerai con la regola, che ti hò insegnato di sopra. Mirando dunque il spettatore, ne uedrà l'immagine sua, ne altra, che appaia d'intorno, e come giongerà al loco costituito uedrà l'immagine della pianta, ò di alcuna altra immagine, che non si uedrà in altro luogo. Sappi anchora che si fa*


Vn specchio fatto di piani, nel qual si vedrà vna immagine,  
che par che voli.

*Ne farà di minor costruzione, e piacere un specchio, che mirandou dentro parerai che uoli per aria. Si alcuno desidera di farlo, così lo farà subito. Si aggiungano duo legni, che mirino la figura di un squadra, e ben fermati insieme facciano un angolo come quello del triangolo ortogonio, e che habbia la figura dello isoscele, e nel piede di l'uno, e di l'altro si farai un specchio*

*Sff 2 grande, che*

che l'uno sia opposto all'altro, egualmente distanti da quello angolo, e l'uno di quelli si butti in terra a giacere, e nel mezzo di quelli si ponga il spettatore alquanto eleuato da terra, acciò che possa reflettere la forma del calcagno accostandosi, & distongandosi da quello, e subito la vedrai, se ti accosterai in quella linea, che serà per mezzo quell'angolo, e che sia equidistante all'horizonte, così lo specchio riceuendo la tua imagine, e trasmettendola nell'altro, che niun il riguardante, così muoua le mani, & i piedi, & imiti gli ucelli, che volano, così vedrà nell'altro specchio l' imagine che vola, che sempre si muoue, pur che non si parta dal luoco della riflessione; perche sconciaresti il tutto.

### Del specchio teatrale. Cap. III.

 **R**itrouò la dotta antiquità vn specchio fatto, e composto di specchi piani, a cui se dimostrerai vno oggetto, dimostrerà di quello molte imagini; Scritto da Tolomeo in vn certo libro, che v'è d'intorno, all'ultimo ne scriueremo vn'altro trouato dalla più età fresca, di assai più merauiglia, e piacere. Far dunque l'antico Specchio composto de' piani, nel quale di vno obietto, ne vedrai molte imagini.

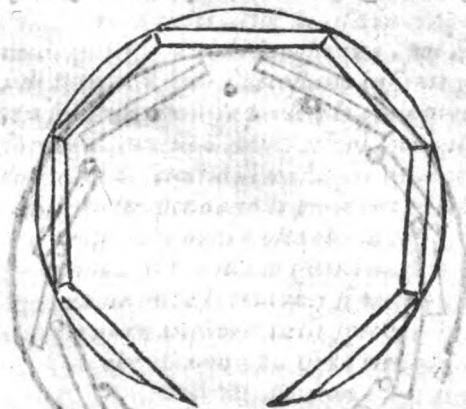
Questo è il modo. Facciasi vn semicircolo sopra vna tauola piana, ouero luogo, che tu vorrai, e questo diuiderai in tanti ponti, quanti vuoi che dimostri imagini di vno oggetto, a quali ponti sottoporrai le corde, e si sechino quelle particelle, indi accomodarai sopra quelle linee specchi piani di quella larghezza, e di altezza eguali, e che sieno ben fermati fra loro, che non possano smouerfi, giouendoli poi secondo le lunghezze, e sieno a piombo sopra l'elitto piano. All'ultimo pongasi l'occhio del riguardante nel centro del specchio, che l'occhio sia vniforme, & egualmente locato fra tutti, che ogn'uno di loro rappresenta la sua faccia, poste in cerchio, come si suol veder 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 reflettono in lor stesse, e così reflettono a gl'occhi l'imagini, che ogn'uno rappresenta la sua.

Questa

Questa è la composizione del specchio teatrale antico; ma è cosa da putti. Ma noi ne dimostreremo una assai più meravigliosa, e piacevole; perchè in quello non si vedono se non tante immagini, quante son specchi; ma nel nostro dalla reuerberatione di l'uno nell'altro, se ne vedrà assai più, e quasi infinite. Questo dunque è'l modo

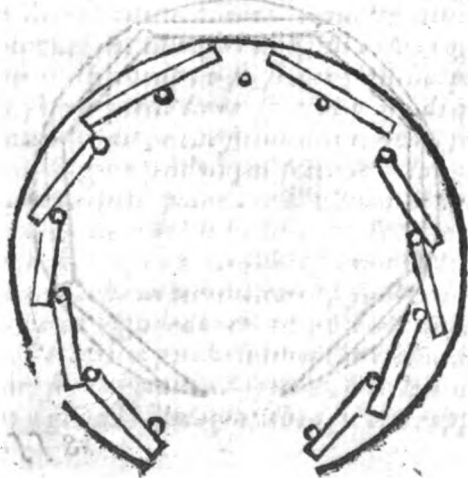
Come si facci il specchio anfitheatrale.

Facciassi vn cerchio sopra vna tauola della grandezza, che desidererai il specchio, e quello diuiderai in parte disuguali, e da quel luogo doue vorrai mirare, ouero vorrà porre l'oggetto lascia duo luoghi vani, accioche incontro a quella faccia venghi vn specchio opposto. poi inalzerai gli specchi sopra quelle linee, che hauemo tirate da vn punto all'altro perpedicolarmente; perchè la faccia che porrai in quel vano di mezzo, occorrerà a quel specchio opposto nel mezzo, e si vedrà quell'istessa dal riguardante, e di là reflettendosi in vn'altro, e da quello in vn'altro. da molte vicendevoli reflessioni si vedranno quasi infinite faccie, e quanti più specchi saranno, più se ne vedranno. Se vi porrai vna candela, ne vedrai infinite. Ma se gli specchi che vi porrai dritti seranno 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; perchè dalla moltiplicata reflessione, e dalle varie forme di specchi, e colori, ne risulterà vna mirabile mescolanza.



SSS 3 Ma

Ma hora ne mostreremo vn' altro assai più mirabile, e diletteuole; perche in questo non si vedranno le faccie di chi mira; ma vn' merauiglioso, e ben composto ordine di colonne di stilobati, freggi di architettura. Facci si dunque vn' cerchio della desiderata grandezza; ma noi giudicamo che sia di giusta misura il diametro di duo piedi, e mezzo, il cerchio si diuida in parti eguali, come per dir cost, quattordici, i ponti delle diuisioni sono i luoghi de stilobati, e de la colonne drizzate, e da doue l'huomo deue mirare, sia il vano di due colonne, e si leui questa colonna che sta nel mezzo, cost resteranno tredici colonne, sia incontro alla vista una colonna, poi si alghino i specchi sopra le linee, che stāno frà l'una colōna, e l'altra; ma non giuste; ma inchinate sopra una colōna, & incontro all'occhio, che mirerà s'aggiungbino duo specchi in una linea retta, & vn'altra secōdo il principio del suo accostamento, e questo non per altra cagione, se non che opponendosi la faccia del riguardante, nō si veda la sua faccia, ne opposta dritto alcun specchio la possa reflectere, come habbiamo insegnato di sopra; la onde i specchi nō mostreranno le faccie; ma le colonne, l'intercolunnij, e l'ornato dell'architettura; La onde dalla vicendeuole trasmessione delle imagini, si vedrāno tante colonne, piedistalli, & ornamenti, seruando al conueneuol ordine di architettura, che l'occhio nostro non potrà veder cosa ne più bella, ne più merauigliosa. L'ordine dell'architettura sia dorica, ò corintia, ornata tutta di oro, di argento, di perle, di gioie, di statue, di pitture, e cose simili, acciò che para più ricca, e di magior magnificenza. La pianta di sotto sarà di questa maniera



*Sia HG il luogo di chi mira, la colonna che subito si s'incontra sia A, nel specchio AB, ouero AC, la faccia del riguardante non si vedrà; ma AB, si reflecterà in IH, & IH in BD, così dalla vicendeuole riflessione, così si moltiplicheranno, che parrà che vadino molto a dentro, così chiara & apertamente, che non serà niuno di quelli, che mirerà, che non giuaicherà che dentro ve ne sieno molte, e se non sarà consapevole dell'inganno, che non spinga la mano a dentro, per veder se vi sia. Si ponrai vna candela nel mezzo, tante se ne vedranno dalle replicate riflessioni, che non par che sieno tante stelle nel cielo, che non basti tanto rallegrarti dell'ordine, della simmetria, e della prospettiva. Noi habbiamo drizzato di molti modi questo anfiteatro, e fatto, mostrando duo ordini di colonne, che l'vno s'accosti al specchio, e l'altro stia nel mezzo del teatro sola drizzata, attaccato con gli archi, e con le cornici con la prima, acciò che si veda più bello, e più ornata apparato di prospettiva. Del medesimo modo si fa vna cassetta, circondata intorno di molti specchi, e lo chiamano tesoro, che ha nel fondo belle volte, e ne' muri, per le gioie, vcelli, e scudi, e dalle moltiplicate riflessioni di specchi così moltiplicate, che veramente rappresentaua vn ricchissimo tesoro. Facciasi dunque vna cassa di legno, il cui fondo sia di duo piedi di lunghezza, e di vno e mezzo di larghezza, sia nel mezzo aperta, tanto che vi si possa comodamente accomodaruisi il capo del riguardante, da destro, e dal sinistro si ponghino tauolette di vna lunghezza di vn piede, di sopra di mezzo cerchio, che stia in volte; ma non veramente circolari, ouero a volte, cioè diuisa in cinque parti, ogn'vno di quattro diti di larghezza, poi si cuopra tutta di specchi, e doue s'accostano insieme gli specchi, su si accomodino le perle, e le gioie pretiose, e fiori belli, vcelli di varij colori sopra il fondo monti di scudi, o di medaglie di argento, dalle volte pendano le perle, e i fiocchi d'oro; perche ogni volta che la cassa si muoua, si muouano quelli anchora, la onde le imagini si troueranno anchora nelli specchi, che danno vna vista veramente da non disprezzarsi.*

## Delle varie operationi del Specchio concauo.

## Cap. IIII.



*A l'operationi del specchio concauo son quelle che auanzano tutte, e sono le più merauigliose di tutte, e ci seruono più di tutte; Ma non potrai far cosa niuna con esso perfettamente, se non conoscer prima il ponto dell'inuersione. Acciòche dunque possi più ageuolmente*

Conoscer il ponto dal riuolgimento delle intagini nel specchio concauo.

*Farmi così, opponi il specchio al sole, e doue vedrai vnirsi insieme i raggi, sappi, che tutti è il ponto dell'inuersione, e se tu non basti a ritrouarlo, effalerai il fiato in quella parte, doue istimi che sia verso il centro del specchio; perchè quella ingrossata dal fiato, ti farà conoscere doue sia quel ponto dell'inuersione, ouero ponimi sotto vn vaso di acqua bugliente. Trouato che harai il ponto della inuersione. Se vorrai*

Veder tutte le cose maggiori di quel che sono.

*Poni gli occhi tuoi sotto il ponto di detta inuersione, e così vederai vna grandissima faccia di vn sinisurato Bacco, & vn dito parra della grandezza di vn braccio. Con questo artificio le donne potranno canarsi i peli dalle ciglia; perchè ogn'vno parra della grandezza di vn dito. Hostio fece far queste sortì di specchi, come riferisce Seneca, acciòche rappresentassero l'imagini delle cose più di quello che fussero; il qual fu di dishonestissimo, accomodò questi specchi di sorte, acciòche mentre soffriuua il suo stallone, si prendesse piacere di veder tutti i suo moti dal rouerso, piacendogli di ingannar se stesso della falsa imagine de quei membri. Potremo*

Accender fuoco co'l specchio concauo.

*Frà l'altre cose buone questo hà questo specchio di grande, che vnisce i raggi del sole così valorosamente, che mostrino vna splendente piramide opposta al sole de raggi suoi, nel cui ponto se vi potrai esca, o cosa che ageuolmente s'accenda, subito vi appiccica il foco, e stando vn poco di più potrà liquefare il piombo, e lo stago;*

gno; ma l'oro, e l'argento l'infoca, e se ben ho intesa, e letto, ebbi liquefaccia l'oro, e l'argento, d'inverno fa d'effetto più brulamente. l'estate con più forza; per il modo che si troua molto riscaldata, e meglio nel meriggio, che la mattina, o la sera per la medesima ragione. Possiamo anchor fare

Co' l'specchio concauo, che appaia una imagine pendente nell'aria.

E sarà cosa più merauigliosa con una parte del specchio sferico concauo; perche si vedrà più lontana da specchio. Se tu farai fuor del ponto dell'inuersione, ti vederai col capo a rouerso, mirando in quel ponto, con gli occhi fermi, e senza sbatterti, giacche gionga l'immagine a gli occhi tuoi; perche doue il cateto tagliarà la linea della riflessione, iui si vedrà l'immagine della cosa, in tutto separata del specchio; e quanto sarai più vicino alio specchio, tanto si farà maggiore che quasi par, che la potrai toccar con le mani, e se sarà grande la parte del specchio, non è possibile, che non ti merauigliarai; perche si uia con la spada sfoderata s'appresentarà al specchio, vedrà dal specchio usirne un'altra di fuori, e parrà che ti passi la mano, e se li mostrerai una candela, vederai pur nell'aria accesa una candela. Ma se vorrai

Che l'immagine esca fuori del specchio concauo fuori del centro.

Quando harai agguistato che l'immagine uscirà fuori del suo ponto, se vorrai che s'allontani dal suo centro l'immagine della uasa, all'hora declinerai da quel luogo alla destra parte, ouero alla sinistra a poco a poco d'intorno la superficie del specchio, all'hora l'immagine uscirà più fuori dello specchio, e ti verrà alla vista, da doue il cateto da longi quanto può toccherà la linea della riflessione; il che non è stato offeruato da niuno, e da questo principio ne ponno nascere molte cose merauigliose. Saputo questo, potrai ageuolmente

Rifletter co' l'specchio concauo il caldo, il freddo, e la voce.

Se alcuno porrà una candela in luogo, doue deue ponesi queste cose, che si vuol far reflectere, la candela se ne verrà per l'aria insino a gli occhi, e quelli opererà co' l suo calore, e luce; ma questo sarà cosa più merauigliosa, che reflecte così il freddo, come il caldo, che se nel ponto della candela porrai la neua; perche è sensibile gagliardo, sentirai anchora la riflessione del freddo. Ma dirò anchora cosa più mirabili di questa, che il medesimo specchio reflecterà non solo il caldo, & il freddo; ma reflecterà anchora

la vo-



la voce, e sarà l'ufficio dell'ecco; perche la voce si riflette dalla cosa polita, e tersa; la onde essendo la superficie del specchio piu lucida; 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 al specchio, & un suo amico starà dietro le sue spalle, assai lontano da lui, come avrà visto la faccia sua comincierà a declinare la faccia sua dal specchio, non partendosi dalla superficie del 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 il specchio, con bassa voce, e sommessa, l'immagine della faccia sua darà le medesime parole, e con la medesima voce, anzi con tutti i motui della bocca, e dalla bocca dell'immagine odirà la voce riflessa, e coloro che staranno nel mezzo, non oderanno cosa alcuna. Ma chi vorrà far che della faccia sua l'immagine vada all'amico, stia in cervello accostare al specchio la faccia sua a poco a poco. Sarà anchora non di futile sapere veder co' specchio cauo quel che si fa di notte, e molto lontano.

Con questo medesimo specchio potremo mandar il lume molto lontano di meza notte in mezo della piazza, anchora nelle case di altri. Piglia il specchio in mano, e poni la candela al ponto dell'inuersione; perche i raggi paralleli si refletteranno infino al luogo che si vorrà, e s'illuminerà il luogo piu di 60. passi lontano, e tutte le cose, che si troueranno fra quelle linee parallele, si vederanno chiarissime. La cagion è; che li raggi si refletteao dal centro alla circonferenza paralleli; perche concorrano al ponto paralleli, e nel luogo illuminato si potranno legger le lettere, e si potrà far og. cosa commodamente, che han bisogno di molta luce. Possiamo co' medesimo artificio

Con pocchi, e piccioli lumi illuminare vna gran sala.

Ne' tempi, nelle vigilie, e ne' conuitti di notte potrà ciascheduno con poche, e picciole candele illuminare vn gran luogo. Da duo, ouero da piu luoghi di vna sala di sopra si potranno accommodare altri specchi caui, e nell'inuersione de ponti loro accommodarui le candele; ma acconcie di modo, che le parallele luminose, che usciranno dal specchio, battino in quel luogo, doue si vuole il lume; perche iui si moltiplicherà tanto lume, che non so se nel mezo giorno potrà esser piu illuminato. A questo uso bisogna che sieno lucerne; perche co' consumarsi non haranno il lume dal suo luogo, non son buone le candele, che consumandosi il

lume-

lame cala giù, e si leua dal ponto dell'inuersione si farà anchora più commodamente, che col piano

Co'l specchio conuocidimostrare ad alcuno lettere occultamente.

Lo potremo, se come hauemo detto, le lettere se firmananno di cera, o di altra cosa tenebrosa, poste sopra la superficie del specchio; Et ponendean il lume incontro, butteranno nell'opposta casa il lume con la lettere, Et il lume sarà mancheuole in quel luogo, doue sono scritte le lettere, quel che sarà con sapeuole del secreto, le potrà leggere ageuolmente. Ma questo veramente è cosa mirabile a chi non ne sa la cagione

Et vno legge la lettera a meza notte.

A questo uso il specchio concauo ci potrà dar molto aiuto, che forse si potrà esser molto utile in qualche necessita. Ponese il specchio incontro alle stelle della prima grandezza, ouero a Venene, o Mercurio, ouero ad alcuno fuoco, o lume, che si vede a molto lontano; perche reflittendo quel lume, si mira nel ponto dell'inuersione, Et tai rappresenterà vn lucidissimo ponto, al quale accostando la carta potrà ciascheduno leggere i caratteri per minimi che fussero; perche in ogni ditione dirizzeranno la punta di quella lucidissima piramide, vedrà il tutto chiarissimamente. Ma questo è molto più necessario, Et tai le parole

In qual luogo ha fiora del giorno bruscian col specchio concauo vna casa, ouero fortezza.

Nasce 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 sorte, che l'vnioue de ragg feriscano in vn ponto, nel qual luogo accomodarai vna esca, e cose accendibili; come hauemo insegnato, che se vogliamo spiantar le fortezze dalle fondamenta; porremo sotto monti di poluere, e qua i di artiglieria, e vedi doue il giorno precedente col specchio concauo opposto al sole feriuua col cono, passato che sarà il sole, accomodala poluere, e lo specchio, suopri che non sia scouerto; perche nel giorno seguente quando il sole piongnerà in quel ponto, ferirà quel luogo, doue hai posto l'esca da fuoco.

## Dell'operationi del specchio concauo mischiate col piano. Cap. V.

**Q**ui narzeremo hora l'operationi mescolate di l'un  
specchio, e l'altre e la utilita che se ponno venire  
accioche quelle operationi che non ponno far sole de  
parloro, non videruole aiuto far lo passano. Se  
vorremo

Accender fuoco di lontano co'l specchio piano, e co'l cauo.  
Accade alle volte, che alcuno rinchiuso in carcere ha da bisogno  
di foco, ne in quel luogo vi giunge raggi di sole. Et accade dar  
fuoco alle artiglierie senza haver fuoco, nelle mine dopo cavate  
si condottiere pieni di poluere, per spianar fortezze, e rapti non pos-  
siamo darci fuoco senza periglio co'l specchio piano. Il specchio  
opposto al sole, come egli riceua i raggi del sole paralleli, così li  
trafmette, la onde lancerà molto di lontano i suoi raggi paralle-  
li, i quali si faranno ricouiti nel seno del specchio concauo, e si sc  
quelli talmente, che fa fuoco. La onde facendo prima l'esperien-  
za di qual luogo dobbiamo situare lo specchio concauo, che accen-  
da l'esca oppostagli, nell'hora del giorno seguente col medesimo  
specchio piano si mandino i raggi in quel specchio cauo per vnir-  
gli, così senza periglio, e suspetto de nemici vi potremo accender  
fuoco per nostra comodità. Ne sarà inutil l'uso far

che co'l piano specchio, e co'l cauo le picciole lettere  
parano grandissime.

Quando i caratteri del scritto seranno vagli piccioli, che appena  
si conoscano, che sieno caratteri. Perché ho visto l'Euangelio di  
S. GIOVANNI. In principio, etc. scritto in tanto picciolo  
luogo, che appena occupava luogo di una picciola lenticchia,  
ouero occhio di gallo, noi faremo con questo artificio, che appaiano  
grandi poni il specchio concauo nel tuo petto, che il dorso suo tocchi  
al tuo petto, e all'incontro nel pto dell'inuersione poni il tuo scrit-  
to, da dietro a quello poni lo specchio piano, che stia opposto a gli  
occhi tuoi, all'hora nel specchio piano si refletteranno l'imagini de  
caratteri, che sono nel concauo, che il cauo l'hauea rese grandissi-  
mo; onde le potrai leggere senza alcuna malagevolezza. Si può  
anchor fare

Col

Co'l specchio piano, e co'l cauo vederfi l'immagine  
pendente in aria.

*Il che farai in questo modo. Dixeremo prima che per forza del  
specchio cauo 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 cauo, e fuor del centro mostrali vn pugnale, e  
allontanandoti vn poco, opponiui il specchio piano, nel quale  
riguardando vedrai l'immagine riflessa dal specchio concauo, che  
stà pendente nell'aria, rimossa da tutte le parti; il che si farà in-  
teso ben da alcuno ingegnoso, e la immagine cacciata da lontano  
come hauemo insegnato riceuuta nel piano senza lo specchio ca-  
uo, e spettabil vista, si vedrà non senza gran meraviglia l'ima-  
gine, che pende dal specchio cauo. Potrai anchora*

Co'l specchio piano mostrar la faccia rouersa.

*Come farai lo specchio riuolto al suo petto, come habbiamo de-  
sto ponigli incontro il piano, e dimostragli la faccia, e egli la ri-  
butterà nel concauo, e egli di nuouo la ributtará riuersa al  
piano, e così farai, quel che desideri.*

## Altre operationi dello specchio concauo.

### Cap. XI.



*Rima che si partiamo dalle operationi del specchio  
concauo insegnaremo vn certo uso pieno di non po-  
ca giucondità, e meraviglia, e dal quale se ponno  
inuestigare molti grandissimi secreti di natura.*

*Come per esempio*

*Per veder que te cose in oscuro in vna 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, destruesse tutta l'apparenza buserai vna fe-  
nestra, farai il buco della grossezza di vn dito per lungo, e per  
per largo largo, sopra vi accomoderai vna tauoletta di piombo,  
ouero di rame, e ce la incollerai, dalla grossezza di vn cartone,  
nel cui mezzo farai vn buco rotondo della grossezza del dito pic-  
ciolo della mano, all'incontro vi porrà lenzuola bianche, o panni  
biancheg-*

biancheggiati, ouero una carta, costutte le cose che di fuori sono illuminate dal sole, le vedrai dentro, vedrai che coloro, che passeggiano per le strade; riuolte con la testa in giù come antipodi, e le cose d'altre appariranno fissate, e tutte le cose riuolte; e quanto più saranno distanti dal buso, tanto appariranno più grandi: Se tu vi auuicinerai una carta, o lenzuolo bianco, le imagini si vederanno minori; ma più chiare; ma bisogna star un pochetto a vederle; perche non le vedrai così subito; perche una cosa sensata gagliarda, fa grandissima impressione co' i sensi, e vi fa tanta affezione, che non solo quando i sensi fanno la sensazione, sono ne detti sensori, & l'offendono; ma sono rimossi da sensi; pur vi restano fermi, il che si conosce chiaramente in questo esperimento; perche coloro che caminano per la sole, quando entrano in una camera oscura, anchora quell'affezione gli accompagna, che non se vede nulla, ouero con gran fatica, per serbarsi anchora ne gli occhi quella affezione fatta da quel lume; ma poi se parte a poco a poco, e veggiamo nella tenebre assai bene. Ma hora aprirò quello che hò sempre taciato, e stimaui douer tacer sempre, se vorreste 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 merauigliarsi, che basti. Ma se, vorrà

Veder le cose maggiori, e più chiaramente.

All'incontro ponui vn Specchio, non quello che dissipandò disgrega il lume; ma che raccogliendo insieme vnisca, accostandolo sempre, & allontanandolo insin tanto, che lo vedrai giungere alla perfetta quantità vera, appropinquando alla dovuta distanza del centro, e mirando attentamente conoscerà il riguardandogli occhi che voleranno per lo cielo, il cielo tutto adombrato dalle nubi, di color turchino, i monti molto lontani, & in poco giro di una carta, ilqual se acconterà sopra quel buso, quasi vn mondo breue vederai, le quali cose come vedrai ne harai non poca merauiglia, tutte alla rouerscia; perche sono vicine al centro del Specchio, e se le allontanarai dal centro, le vedrai più grandi, dritte, e come sono veramente; ma adombrate, e non chiare. E di qua si può imparare

Come

Come alcuno che non sappia depingere, possa disegnare l'effigie d'un huomo, o d'altra cosa.

*Perche sappia solamente assomigliare i colari. E questo artificio non è da dispregzarsi. Dia il sol nella fenestra, & appresso, quel buco porrai il huomo, o l'imagini di quelle cose che vogliono depingere, che il sole illumini l'imagini; ma non il buco, al buco porrai incontro una carta bianca, & tanto andrai accomodando l'huomo al lume, auuicinando, & dilungando, mentre vedrai la perfetta imagine di colui, che voi retrabere sopra la tauola, all'hora quello che vorrà pingere, poni i salari sopra la tauola, doue appaiono, del volto, della bocca, de gli occhi, e così di tutta la figura che appare, così partendosi qui l'oggetto, resterà la stampa nella carta, e si vedrà in questa, come se la vedessi in un specchio. Ma se vorrai*

*Che le imagini appaiano dritte.*

*Questo sarà un grande artificio da molti tentato; ma di niuna fin hora trouato. Alcuni oppongono al buco alcuni specchi piani obliquamente; li quali reuerberano nella tauola opposta si vedeano un poco dritte; ma oscura, e confusa. Noi opponendo obliquamente al buco la tauola bianca, e guardando nella parte opposta del buco, le vederanno quasi dritte; ma la piramide scaturita per obliquo senza proportioni alcuna gli huomini, e poco chiari, e confusi. Ma in questo modo così harai quanto desi. Opponi al forame un occhiale fatto di due portioni come se di sfera, e di qua cada nel specchio concauo l'imagini, stia il specchio concauo lontano dal centro; per che le imagini, le quali egli riceue rouersie, le mostra dritte, per la distanza del centro, così sopra il buco, e la carta bianca si darà l'imagini delle cose, che le stanno incontro, così chiare, & aperte, che non bastera tanto allegrarti, a mirauigliarti. Ma questo mi par d'auuertire, acciò che non perdi la fatica, che bisogna che li occhiali sieno proportionati dicendousi con lo specchio concauo; ma come l'harai a conoscere, què se ne parlerà molte volte. Insegnaremo anchora come si possa fare*

*Che in vna camera si vegga all'oscuro vna caccia, vna battaglia, & altri preiigi.*

*Hor aggiungerò per dar fine a questa materia un secreto, che non so se potrai trouar cosa più ingegnosa, ne più bella per dar piacere a gran signori, che in vna camera all'oscuro sopra l'exuoli bianchi si veggano caccie, conuitti, battaglie d'inimici, giochi, e final-*

e finalmente ciò che ti piace così chiaramente, e luminosamente, e minutamente, come se proprio l'hauessi d'inanzi a gli occhi. Sia incontro alla camera, doue hai destinato far questa apparenza, un piano spatiofo, che possa liberamente illustrarsi dal sole, & in quello ci accomoderai arbori, case, selue, monti, fiumi, e così animali veri, o finti con arte, di legno, o di altra materia, che habbino dentro figliuoli, che le muouano, come sogliamo usare nell'intermedij delle comedie, e erai, cighiali, rinoceroti, elefanti, leoni, & altri animali, che ti piaceranno, poi estano ad uno ad uno dalle sue tane, vengano nello piano, venghino i cacciatori con scheltri, reti, & altri instrumnti necessary, e che mostrino di far una caccia, siano in suoni di cori, di trombe, e di conche marine, così coloro, che staranno dentro la camera vedranno gli arbori gli animali, e le faccie de cacciatori, e li restanti apparato, così naturali, che non sapranno indiciara, se siano veri, o cose prestigiose. Le spade suainate tocche dal sole daranno dentro un gran splendore, che daranno paura. Io molte volte hò dato questi spettacoli a gli amici miei, che l'hanno mirati con gran merauiglia, e stupore, che dandole le ragioni di Filosofia, e di perspettiua non voleuano credere, che fussero esse naturali, finche aprendo le porte, gli feci conoscere l'artificio. Da questo secreto si manifesta a Filosofi, e prospettiuu in che luogo si faccia la vista nostra, e si toglia via la questione così famosa, se la vista se faccia introiettando, ouero estramittendo, ne con altro più gagliardo argomento si poteua 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, & in uere detta carta; il che sò che habbia a piacere molto ad ingegnosi, e speculatiui, nell'opre nostre dell'opticatione ne hauemo parlato più diffusamente. Di qua potremo tor occasione di parlare con alcuno consapevole del negotio occultamente, tutto quello che vorrà, e di lontano anchora, e rinchiuso nelle carceri, ne si ponno imaginari cose di poca importanza, se la distanza sarà molta, rimediarai con la grandezza dello specchio. Assai participio ne hai inteso, molti che si sono sforzati parlar di questo secreto, non hanno insegnato altro che parole, ne se se alcuno l'habbi saputo infin hora.

Se desidero saper

Se de-

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 in contro ad un buco rotondo vna carta bianca, e vedrai il sole, che dal specchio cauo refletta in vna carta bianca, e serui prima il cerchio deua sua rotondità, e così farai nel principio, mezzo, e fin dell'eclisse; la onde senza lesion della vista potrai notare quanti ponti del diametro s'eclissino.*

**Come si possa vedere in vna camera oscura quello che sarà illuminato di fuori da molte torcie. Cap. VII.**




*Otremo anchora far le medesime apparenze senza raggi del sole, ne ciò senza merauiglia, ouero quando di notte s'accendono fuochi per le feste ai giochi, ouero per far questa apparenza, quelle cose che nelle piazze, o camere si fanno illuminati 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 immagini. Non lasceremo d'insegnare cosa piena di diletto insieme; e di merauiglia, poi che siamo caduti in questo ragionamento che di notte si veda dentro vna camera vna imagine pendente.*

*Di meza notte si vedrà in mezo vna camera vna imagine pendente in aria di qualunque cosa vorrai, non senza paura, e terrore di chi la vedrà. Dinanzi al buco della porta s'accomodà quella imagine che tu vorrai che si veda dentro quella camera, e d'intorno quella sien molte faci accese; nel mezo della camera oscura si accomodi vn lenzuolo bianco pendente, c'è o alcuna sauola che riceua l' imagine, che viene da quel buco; per che quelli che staranno nella camera oscura non vedranno quel lenzuolo; la onde parerà quella imagine come pendente in aria, o molto latitosa; e la vedranno non senza paura, e terrore, e principalmente se l'artefice lo saprà rappresentar artificiosamente.*



Come senza specchio, e senza veder l'oggetto se  
 possa veder vna imagine pendente nel-  
 l'aria. Cap. VIII.

 Rima che ci partiamo dal ragionamento del veder l' imagine pendente nell'aria, insegnaremo come si possa fare, che veggiamo le imagini pendenti nell'aria di qualsiuoglia cosa; il che sarà cosa mirabile più di tutte le merauigliose, principalmente senza specchio, e senza l'oggetto visibile. Ma veggiamo prima, che si habbino detto qui, che son stati primi di noi. Vitellione di suo capriccio l'insegna di questo modo, pone un pezzo di cilindro sopra una tauola, o tripodè dritto, e ben fermo, che stia sopra la terra perpendicolarmente, dopò da alcun buco, o fessura alquanto lontana dal specchio sia collocato l'occhio, e stia firmato ben bene, che non lo moua di quà, e di là, dopò si rompa il muro all'incontro del specchio, e s'accomodi in modo d'una fenestra, che stia in forma di piramide, che dentro habbi il cono, e di fuori la base, come si suol fare, doue si ponga una pittura, ouero una imagine, che non si veda dall'occhio; ma sia reflesso dalla superficie del 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 merauiglia. Fa il medesimo un specchio conuesso piramidale se l'accomoderai di modo, che dimostri la medesima imagine. Si fa anchora col sferico concauo. Ma la cosa di Vitellione è più in parole, che in fatti, dice che si veda la imagine fuor del specchio; ma non si può veder senza il mezzo del specchio, che la cosa se veda prima nel specchio, e poi parca che sia fuori del specchio, e così in questo problema, come in molti altri del suo libro erra dishonestamente, harebbe detto assai meglio per uno specchio cilindrico cristallino; perche come hauemo detto della balla di cristallo, così manderebbe fuori l' imagine. Ma dichiamolo, se ben hauea determinato saperlo per sempre.

Come

Come si veda vna imagine nell'aria in mezo vna camera,  
che non si veda lo specchio, ne l'oggetto del-  
la cola visibile.

E camminando intorno intorno vedrai l'immagine da tutte le parti; ma come posso manifestare a tutto il volgo e in secreto tanto eccellente? hò da far cosa tanto a se onueniente, o come che mi cade la penna di mano. Horsù vnca la volontà di giouare alla posterità; perche da questo secreto, come quando si toglie il filo da capo, si vengono a scoprire molte cose piu merauigliose. Sia; ma non la sfera colonnare, ouero conuessa piramidale portione del concauo, la cui portione del secamento non si sa, sia quella, che al suo dritto cada dal semicircolo, e quadrato, e si separa per obliquo, & delle due parti se ne pigli la pendente, e se porti sotto nel mezo del suo diametro. Si chiudano tutte le fenestre della casa, & incontro alle fissure si pinga vn riparo, accioche entrando alcun lume penetrasse dentro, in quel luogo doue si fa l'apparecchio del spettacolo. Se li raggi del sole, o della luna s'adunano insieme, se toglierà tutto il spettacolo. Si accomodi il raggio reflexso dell'immagine, accioche aritta per vna il capo in terra. Così l'oggetto della cosa visibile reflexso, si reflette sopra, e sotto, & imitarà la prima forma del specchio, e quando si accomodarà sopra quella vna tauola di rame, o di marmo, accioche il lume che cade dalla fenestra, e reflexso dentro dal cilindro piano, e conuexo specchio sia offiso, & ponendoli incontro vn oggetto di vna pianta di mano, sotto la sua larghezza tre volte tanto; perche uscirà fuori d'intorno, & annebbierà la vista, che se accomodai l'immagine molto profonda, che sia vn pozzo; talite occorrendo il raggio, s'accosti il riguardante, non possa errar molto; ma circondar d'intorno la pupilla, che non si offerca la vista dal vetro. All'hora si vedrà l'immagine sopra la tauola, doue il secreto dell'incidentia per il centro del specchio scerà la linea della vista. Io non hò potuto splicarlo piu chiaramente, l'habbiamo fatto, come hauemo potuto, sò che non s'alleggerà poco, che lo trouerà.

## Mescolanze de specchi, e varie apparitioni d'imagini . Cap. IX.



Or si sforzeremo di far vn specchio, nel quale appariranno molte diuersità d'imagini, se ben sarà di malageuole fattura; ma con la bellezza dell'apparitioni delle imagini e loro diuersità lo riscatterà. Si dunque

Far vn specchio, in cui si veggano molte diuersità d'imagini.

Vorrai far vn cerchio di grande, o picciola capacità, di che vorrai il specchio, e di qua, e di là rompi due portioni di cerchio, l'una di vn pentagono, l'altra di vn essagono, nel modo, che ci mostrano i matematici, dopo l'arco del pentagono si caui dentro vna tauola, o dentro vn ferro, che la riceua nel suo seno perfettamente, che paia che sia secato da quello, di contrario modo sarà secato lo lati dell'essagono; perche si piglia la conuessa quantità nella tauola, che stia uscita fuori, come quello arco, dopo si facci vna lamina di cera, o di piombo di vna conueneuole sodezza della larghezza dell'arco dell'essagono, che auanzi l'uno, e l'altro di lunghezza. Poi s'incorui di tal modo la lamina, che asconciamente resieda nel legno cauato, acciò che non vi resti dentro alcun spatio, o vano, e la conuessa superficie prominente conseruata, all'hora di fuori s'accoma di secondo la sua larghezza, acciò che la forma concaua non s'oppinga alla conuessa; ma la medesima lamina senza alcuno impaccio riceua dentro se l'una, e l'altra portione. Così fatta la stampa, facesti vn specchio di acciaio, ouero di mistura di altra cosa, come insegnaremo, e quando sarà ben polito poi, dimostrerà molte diuersità d'imagini. Primo le cose destre appariranno destre, e le sinistre sinistre, per esser proprietà de specchi piani, che a gli occhi, quel che è destro sia sinistro, & al sinistro vicendeuolmente appai destro. Ma se ti farai a dietro, se vedrà l'immagine misurata, e l'immagine si sporgerà in fuori, si te accosterai più alla conuessa superficie l'immagine apparirà deforme, e quãto più ti accosterai, tãto parrà più brutta, e parrà che s'assomiglia ad vn capo di caualo.

Ma se

*Ma se inchinerai lo Specchio, s'inchinerà l'immagine, e variando il sito, e lo Specchio, vedrai diuerse imaginazioni; hor il capo giù, & i piedi su; e molte cose vedrai, le quali non mi paiono necessarie hora narrarle; perchè firmato sopra una sede che moue intorno, accioche possa mostrare l'una; e l'altra faccia, e dinanzi, e di dietro vedrà il riguardante per se il tutto. Fossiamo*

*Far un Specchio di tutti.*

*Accio con quel solo se vedano tutte le sorti dell'imagini; che se vedono ne gli altri, piu faccie, hor piccole, hor grandi, hor destre, hor sinistre, hor da presso, hor da lontano; & eguali, se in un luogo se ne porrà uno conuesso, in un altro concauo; nel mezzo un piano, si vedrà una grandissima varietà d'imagini. Queste sono*

*Effetti dello Specchio colonnare conuesso.*

*Mostrandou la faccia, quanto parrà brutta per la lunghezza, tanto parrà bruttissima per la strettezza, se la lunghezza opporai alla larghezza della faccia, vedrai il volto stretto e dimesso, come si fusse di una rana, che non si uearano se non denti. Il medesimo auiene specchiandosi in una spada, ouero in alcun ferro polito, e lungo, se quello inchinerai dinanzi, si vedrà la fronte grandissima, e la barba picciola, e delicata, come un canallo. Contrarii poi sono gli*

*Effetti dello Specchio colonnare concauo.*

*Si mirerai dentro un cauo, si di una cosa, e 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, si riuolgerai tale Specchio, che uenghi a scemar la faccia, subito vedrai lo capo al rouerscio, e li restanti effetti, che hauemo raccontato nello Specchio concauo. Ma gli*

*Effetti del Specchio piramidale concauo, e conuesso.*

*Questi sono, si vedrà la fronte acuta, e la barba larga, così al contrario, la fronte larga, & il naso lungchissimo. Nel cauo poi si vedranno molte faccie. Ma si secondo quella concauità ci accomoderai molte portioni di Specchi, mirandosi alcuno in quello, numererà quelle, secondo il numero de gli Specchi, e mouendosi una si moueranno tutte, e finalmente di qualsiuoglia forma sarà lo Specchio, come non piano, sempre vedrai l'imagini differenti.*

## De gli effetti della lenticchia di cristallo .

### Cap. X.

**M**olti sono gli effetti della lenticchia di cristallo, non mi par cosa conuenevole, che le lasciamo a dietro; perche se ne ritrovano concavo, e conuessa, i medesimi effetti sono quelli de gli occhiali, i quali sono molto necessarij 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 cerebi aggiunte insieme, de conuessi, e de concavi, e mostreremo primo

A cender fuoco con la lenticchia di cristallo.

La lenticchia conuessa accende il fuoco gagliardissimamente più presto, e più gagliardo, che lo specchio cauo, le ragioni l'hauemo assignate nell'ottica nostra, laquale opposta al sole nella parte opposta, doue s'oniscono li raggi accende il fuoco in tutte le cose, che se li pongono incontro, liquefa il piombo, & infoca i metalli. Oltre a ciò se noi vogliamo

Illuminar di notte vn luogo con la lenticchia di cristallo.

Pongasi la candela poco più dietro al ponto dell'inuersione, che butterà di lontano i parabeli 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 del specchio cauo, così possiamo

Leggere vna lettera di notte con la lenticchia cristallina.

Pongasi la lettera dietro la lenticchia nella parte opposta della stella, o di lume molto lontano; perche le ditioni, che serranno tocche da quel ponto della congiuntione de' raggi di meza notte, e nella camera chiusa si vedranno chiarissimamente. Ma questo che segue vi darà più gran cagione di imaginare gran cose, cioè Con la lenticchia di cristallo le cose lontan farle parer vicine.

Poni l'occhio dietro 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 veste, i colori, le faccie de gli huomini, che

*ni, che conoscerai gli amici molto di lontano. Il medesimo farà*

Con la lenticchia di cristallo leggere vna lettera che stia molto rimota.

*Perchè 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 le lettere assai grandette, che le potrai leggere anchor per venti passi distanti, e se tu saprai moltiplicar le lenticchie, non hò dubbio, che per cento passi anchor potrai leggere vna lettera di caratteri assai piccioli, che da l'una nell'altra i caratteri si veggano assai grandi, tbi sarà di debbe vista, secondo la qualità della sua vista se potrà seruir de gli occhiali. Colui che saprà ben seruirsi di questi, acquisterà vn non picciolo secreto. Potremo*

Con la lenticchia di cristallo far il medesimo più acconciamente.

*Le lenticchie caue fanno veder chiarissimamente le cose che sono di lontano, le conuesse le vicine; la onde ti potrai seruir di loro secondo la qualità della tua vista, co'l conuesso le cose di lontano ti paranno picciole; ma chiare co'l conuesso le cose vicine assai grandi; ma turbulenti se tu saprai accomodar l'una, e l'altra, vedrai le cose, e vicine, e lontane, e chiaramente, & anchora grandi. Noi habbiamo fatto vosa molto rara a gli amici nostri, i quali vedeuano le cose di lontano assai turbate, e le cose da presso nebulose, hauemo fatto che tutti vedessero chiarissimamente. Se ti piacerà*

Con la lenticchia cristallina conuessa veder in aria pendente vna imagine.

*Se ti potrai dietro vna lenticchia vna cosa riguarduole, che venghi a passar per il suo centro; ma in opposto a gli occhi, vedrai l'immagine frà l'occhio, e la lenticchia; la onde se vi potrai vna carta bianca, la vedrai chiaramente, che vna candela parrà, che arda sopra vna carta. Ma*

Con la lente di cristallo concaua depingere in picciol luogo le cose che veda grandi, e spatiose.

*Potrà vn pittor con molta sua gran comodità, e grandissima proportionè depingerle; perchè opponendo la lenticchia concaua incontro ad vn piano grande, ridurrà nella rotondità del suo picciol orbe, quanto vede in quella gran pianura; la onde il pittore, che le vedrà, con poca fatica, e manco sapere pingerà tutte*

*quelle cose proportionatamente. Ma per non lasciar cosa alcuna de gli occhiali, insegnaremo.*

*Come si veda vna cosa moltiplicata.*

*Frà i giochi, che si portano a torno, di non poco piacere è quello occhiale, cioè quello strumento di vetro, che si pone sù gli occhi, per veder più aggiatamente le cose, ne di quelle cose, che ingannano gli occhi si può trouar via più, basteuole, che per lo mezo, perche mutato il mezo, si mutano tutte le cose, facciasi dunque quello più grosso di vetro, e più sodo, che più ageuolmente si possa fare in più faccie, facciasi dunque, e si spiani in più faccie, e più angoli, co'l quale numeriamo alcuna cosa; ma nel mezo dell'occhiale habbino tutta la punta, che vada a serir nella punta della pupilla de gli occhi, che dalle diuersè faccie venendo l'imagini reflesse a gli occhi, non saprai conoscere qual sia la vera. Facendone vn dunque di più faccie, si ponga sù gli occhi; perche si miraremo la faccia di alcuno a noi vicino, et parrà vn Argo, ouero tutto occhi, si miraremo il naso, non vedemo se non nasi, così le mano, i diti, e le braccia, che non parrà vn huomo; ma quel Briareo finto da Poeti, se a caso vedrai vn scudo; non vna ma molti ne vedrai, che non basterai a torlo, che inganni spesso chi senza toccarlo, onde sarà meglio con quello occhiale pagar altri, che aequare, se mirerai vna galea da lungi, ti parrà vna armata; se vedrai vn soldato armato che camini, ti parrà vn esercito ordinato che marci. Si fa che vedrai due faccie, e tre, duo corpi, e due faccie, e di quà si fanno molti modi di mirare, che vna cosa paia vn'altra, le quali cose imparano quelle, che si dilettano di inuestigare, e di fare esperienze.*

**De gli occhiali con li quali possa l'huomo veder di lōtano, che auanza ogni pensiero. Cap. XI.**



*Non lascieremo di insegnare vna cosa molto mirabile, & vtilissima, come possano coloro che veggono poco, veggano tutto di loutano che auanza ogni nauiglia, & humana credenza. Dicemmo dello specchio di Tolomeo, ouero più tosto occhiale, il quale vedena per seicento miglia le nauì che veniuano; ma come que-*

*sto si*

*Se non si possa fare, tentaremo insegnarlo, che per alquante miglia lontano non si conoscano gli amici, e quei che vedono poco possano leggere lettere picciolissime, & assai lontane. Cosa molto necessaria all'humana vita, e costa di ragione di prospettiva, e ciò si farà con un leggiero artificio; ma cosa non da manifestare a tutto il mondo, che legge; ma chiara a coloro, che fanno di prospettiva. Pongasi l'occhio nel centro del gagliardissimo specchio, doue si fa, e valentissimamente si dispergono tutti gli raggi del sole, e non vi congiungono insieme; ma nel centro del già detto specchio, nel mezzo, doue sono i diametri trasuersali, e di tutti iui è il concorso. Si fa in questo modo un specchio concauo, colonnare di equidistanti lati; ma ad un lato obliquo si accomodino quelle settioni; ma del triangolo ottusiangolo, ouero ortogonio sia serato, di qua, e di là di due linee trasuersali, che vengono dal centro, e così sarà fatto quel specchio utile a quello che habbiamo premesso.*

## Come veggiamo in vna camera quelle cose, che non vi sono. Cap. XII.


**NON** *On mi par che sia da disprezzarsi un tale artificio; perche mirando alcuno in vna camera, veder quelle cose che giamai vi furono, ne si trouerà huomo d'ingegno così sottile, ouero eccellente, che se accorga, che s'inganni. Per descriuer dunque la cosa. Sia vna camera, nel quale non vi entri altro lume, se non per la porta, ouero fenestra, dalla quale miri il riguardante, e tutta la fenestra, ouero parte di quella coperta di vetro come di vetrate, le quali usiamo per scacciare il freddo; ma che sia polita, e spianata da vna faccia, come lo specchio è polito da tutte due le parti, da doue il riguardante deue mirare; perche nel restante non seruerà nulla. All'incontro di questa fenestra vi sieno pitture, statue di marmo, e cose simili; perche le cose che sono di fuori, si uedranno dentro. La onde le cose che saranno dietro le spalle di colui, che mirà, gli parrà che sieno nel mezzo della camera, tanto in dentro la camera, quanto stanno lontane da dietro le spalle, tanto chiare, e vere, che non giudicherà se non che sieno verissimi. Ma per non far conoscere l'artificio, quella parte, doue sono*





to; perchè quanto men purgato sarà tanto migliore, questa si pone sopra l'occhio, e stia all'incontro una candela accesa; perchè il lume refratto nell'impurità di quel vetro, fra quelle vesichette, & altri mostrerà molte iridi, e si vedrà tutia risplendente di oro, che non potrà vederfi cosa più diletteuole.

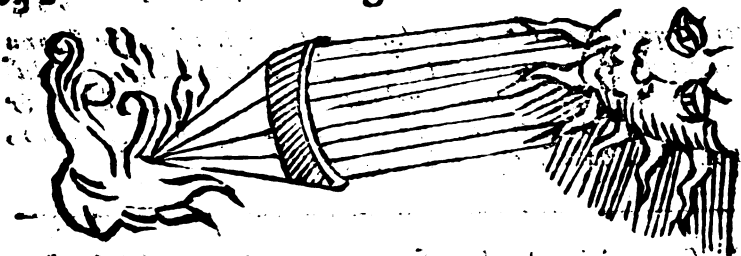
## De specchi, che brusciano. Cap. XIII.

 Ratterremo de' gli specchi che brusciano, li quali opposti incontro al sole, mandano fuoco nella opposta materia, & in questi anchora si conoscono molti secreti di natura. Noi descriueremo prima quelli scritti da Euclide, Tolomeo, Archimede, e poi porremo gli nostri, accioche facciano giuditio i lettori, quanto auanzino di gran lunga l'inuentioni di moderni quelle de' gli antichi. Il fuoco s'accende per reflessione, e per refractione, e con specchi semplici, e con composti. Prima cominceremo dalla semplice reflessione, e semplice specchio, poi del composto. Cominceremo dalla semplice reflessione come

Co'l specchio concauo accendere il fuoco.

Il che da pochi è stato conosciuto. Sappi che il specchio concauo dal ponto di mezo di esso, insino al lato dell'esagono descritto da quel ponto, bruscia insino alla quarta parte del suo diametro; ma dalla fine dell'esagono insino al lato del quadrato bruscia fuor del specchio dalla sua parte inferiore. Sechisi dunque quella parte del mezo cerchio, che ha dalla fine del lato del esagono insino al quadrato, che sarà come una fascia di vn cerchio, e poi polita, e posta all'incoatro del sole, butterà il fuoco assai lontano da lei dietro il specchio, non vi ponemo più parole; perchè ne habbiamo parlato assai più largamente di quella nella nostra prospettiva. Così anchora possiamo

Accender



Accender fuoco, co' l' specchio colognare, e piramidale concauo.  
*Ma diabolissimamente, e con tardanza anchora, e nel sol dell' esse de bruscia in tutta la linea, non in vn ponto; ma distesa per il ponto del brusciamento del suo cerchio. Ilche auerra il medesimo nel concauo piramidale.*

### Della settione parabolica, e del specchio che bruscia più gagliardamente di tutti. Cap. XV.

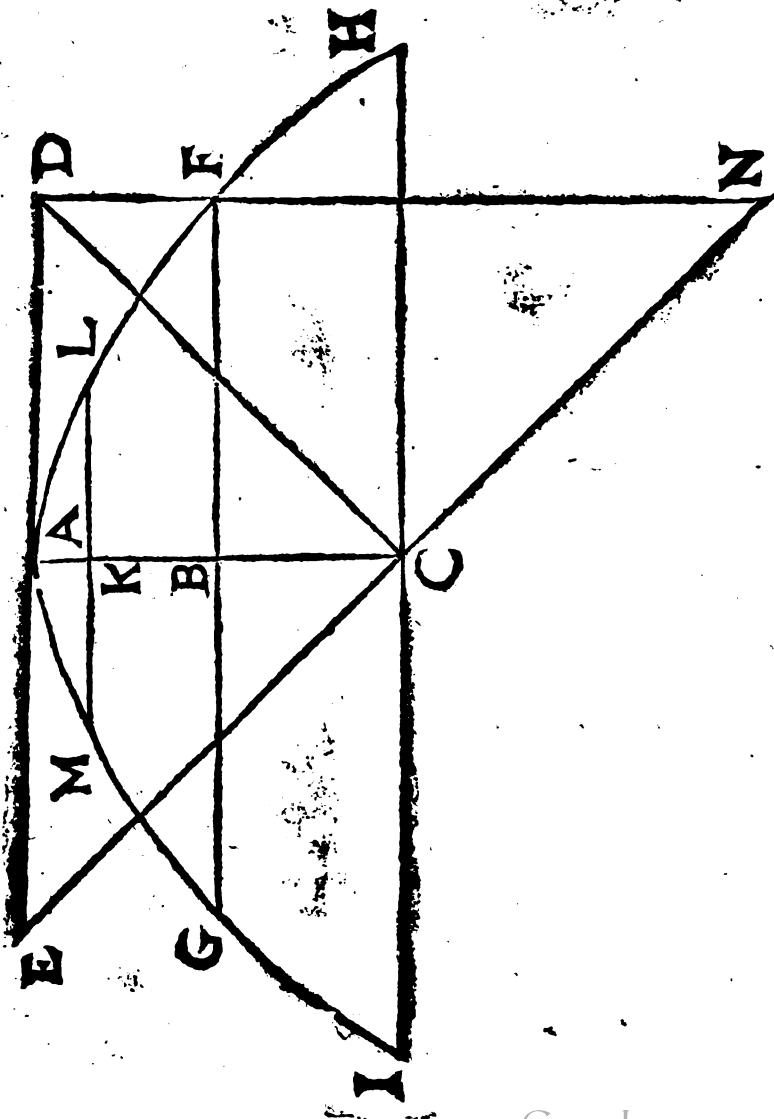
*V*ella diciamo settione parabolica, che nel maggiore, e minor spacio di tempo bruscia la materia opposta; gli liquefa il piombo, e lo stagno subito, così l'oro, & i restanti metalli, come mi dicono gli amici, a me non auenne; ma l'hò solamente infosati. Con la cui inuentione Archimede, per testimonio di Galeno, e di molti altri, haüemo letto che brusciasse l'armata di Romani, nel tempo che Marcello combatteua Siracusa, sua patria. Dice Plutarco nella vita di Pompeio. Il fuoco, che arde nel tempio di Lucina, s'accende con questo specchio, cioè con certo vase, che si fanno del lato del triangolo reitangolo isoscele cauato, e tutti i raggi della circonferenza guardano vn ponto. Quando dunque si pone incontro al sole, di modo che tutti i raggi s'adunano insieme, e s'uniscono in vn ponto, & iui attenui, & affottigli l'aria, e l'esse che iui si porranno secche, e leggieri l'accende valorosamente, riuuendo fuoco quel raggio. Nel specchio concauo sferale s'accendono i raggi, i quali s'uniscono nella quarta parte del suo diametro sotto il centro, li quali sono iui drizzati da dietro il lato dell'essagono della superficie del cerchio. Ma nella settione parabola, s'uniscono i raggi in vn ponto, che vengono da tutta la superficie. Ma Cardano inse-

insegna come si debba far un tal Specchio. Se vogliamo accender fuoco a mille passi, faccisi un cerchio, il cui diametro sia di duamila passi, e di questo si piglia tanta parte, che vi si possa conoscere la rotondità, come si dice si la sessantesima parte, il cui diametro per l'altezza in un termino aggiongeremo, e volgeremo intorno ad un diametro fermo quella parte di cerchio, la quale descriverà a 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 un specchio, che bruci mille passi lontano, che io giudico essere impossibile farsi, che bruci trenta passi; perche verrebbe di così smisurata grandezza; perche è così piana la superficie di quel cono, la qual per ricever qualche parte di curuità, appena si potrebbe far di tanta grandezza. Oltre a ciò descriuere un cerchio, il cui diametro sia di duomiglia, con qual compasso? sopra qual pianta? chi faranno questi che lo moueranno? che se pur è stato vero, che Archimede habbi bruciato le nauì nemiche dal muro co' l' specchio parabola, appena potea esser distante dieci passi, il che si conuiene dalle parole de gli istessi autori; perche dal medesimo loco alzò le nauì nemiche, e le sbattè poi ne' scogli, di cui istrumenti furo le lieue, delle quali bisognaua che la parte più lunga fusse da dentro la città, come costa della ragione delle lieue, che altrimenti non s'harebbe potuto fare. Ci sono anchora molte altre sciocchezze, le quali lasciamo a dietro per esser breui, che già troppo lunghi siamo stati, dell'error suo n'è stato cagione, non hauer visto, ne fatti mai simili specchi; perche si hauesse tentato di farne alcuno, harebbe ragionato altrimenti. Ma hora insegneremo

Far vn specchio secondo la sectione parabolica .

Il modo di farlo sarà questo. Sia primo costituita la distanza la quale vogliamo che bruci il specchio, cioè AB, che sia dieci piedi; perche si volessi bruciar più lungi, sarebbe molto malageuole a fare. La linea AB, sia duplicata, & sia ABC, sarà tutta la facta AC, e dal ponto A tirisi vna linea retta DAB, & sia DA, CAB fra loro eguali, & ad angoli retti, con AC, ma l'una, e l'altra si aggiunga alla quantità AC, & sia DC, CE, che fanno l'angolo in C retto DCE, il triangolo dunque è DCE è ortogonio, & isoscele, il quale si d'intorno l'asta CD sarà circondato finche torni al luogo doue partissi, si farà il cono retrangolo BDNC, di cui

di cui la sezione parabolica sarà  $ABC$ , la retta  $DC$  l'asse del cono &  $CE$  semidiametro della base del cono. Per lo punto  $C$  si tiri una parallela a  $DE$ , e sia  $HI$  di lunghezza  $CE$ , &  $CD$ , e per lo punto  $B$  tirisi un'altra parallela, detta  $DE$ , la qual sia  $FBG$ , e sia  $EG$ , &  $BF$  l'una, e l'altra eguale ad  $AC$ , sarà  $IG$  lato eretto, &  $HI$  base della sezione parabola. Si dunque si tirerà una linea per li punti  $HFGI$  sarà la sezione parabolica, di cui questa sarà la figura.



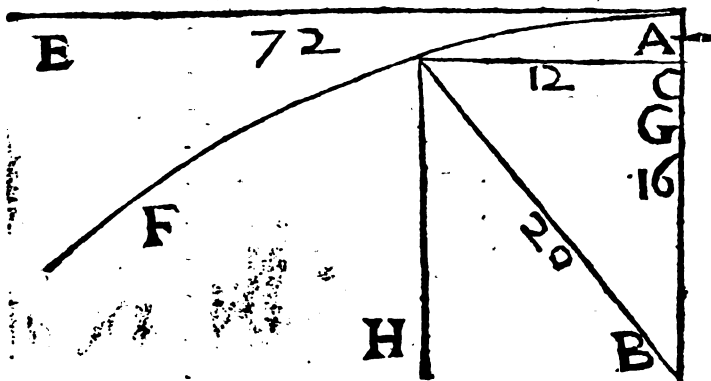
Ma bauendo ad abrusciare alcuno luogho, non bisogna fare lo specchio parabolico alla grandezza di tutta la linea HFAGI; ma pigliarne una parte di quella. Come per essempio se cercherai una parte della cima, laqual sia LAM, come la linea LM secchi AC in K, ò maggiore, ò miaore, se vorrai far la maggiore, secchisi di sotto AK; perche quanto sarà maggiore, tanto bruscierà più presto; e con maggior gagliardezza; se minor sopra lo AK. Ma si farà di questo modo che la predetta linea LAM torta si designerà più precisamente, che pochissimo errore potrai commetterfi. Tiro dunque una linea sopra una tauola piana ABC, e sia AB il doppio della distanza, laquale volemo bruscicare, cioè la lunghezza della saetta ABC, e del ponto B alzo una linea perpendicolare BD; la cui altezza sia del medesimo semidiametro della setzione da farsi, cioè la linea LM, la cui metà LK, dopò si facci un mezo cerchio, il cui principio A, passi per lo ponto D. Ma il centro lo ritrouerai in questo modo. S'attachino i ponti con la linea AD, e l'angolo BAD, sia eguale ad ADE, e dilungata la DE sueta AB in E, questo sarà il centro, così si tiri il mezo cerchio ADC. Si dunque la linea BC secaremo in parti più minute, tanto più precisa sarà la linea parabolica da descriuerfi. Diuidasi in quattro parti, e sieno i ponti della diuisione HGF. e dopo si descriuano tre cerchi, e 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 a finir la setzione LKM, e la linea BK, A secarò in quattro parti, e per li ponti tiro le linee parallele ad essi LM, sia BH, che sarà più vicina alla cima della parabola, la seconda BG, poi la sassequente, la terza BF, che segue prossimamente, e poi sarà la LM; la onde per li ponti LFGH si tira una linea curva, & il medesimo si facci da l'altra parte insino al M, e sarà la desiderata, e cercata linea parabolica, dellaquale ne formerai lo specchio come diremo.



Come si possa descriuere la linea parabolica, che  
brusci obliquamente, & in lunghissima di-  
stanza. Cap. XVI.

*Vello che con l'aiuto del compasso, e della riga, si po-  
tea fare nella settione parabolica, già l'hauemo in-  
segnato, che in breue distanza ce ne poteuamo ser-  
uire; ma nelle distanze maggiori, ci seruiremo di  
numeri, cioè di quaranta, ouero sessanta piedi, ne  
molto più, accioche non si facci lo specchio poi d'una inusitata grã-  
dezza. Il già detto specchio bruscia frà lui, e 'l sole, e se non harai  
il sol dritto, come vorresti, non ti seruirà lo specchio; ma con  
questo modo, e per obliquo, cioè essendo il specchio frà la cosa che  
si vuol brusciare, & il sole, ouero all'opposto; la onde per lo sito  
ti potrai seruir di tutti, cioè di quello che sodisfa al tuo desiderio.  
Principalmente nel mezo giorno il sole accende più gagliarda-  
mente. Questo mi par di ammonire, accioche non v'ingannati,  
accioche ingannati poi voi, inganniate gli altri, il specchio para-  
bolico, che si fa della cima, se la settione sarà nella cima, se vo-  
lemo hausciar di lontano, lo specchio viene tanto piano, che volòdo  
inchiudere nel mezo vn poco di curuità, lo specchio errà di grã-  
dezza inestimabile, se la settione sarà verso la base, anchora sa-  
rà pessimo; perche per la molta distanza, anebora errà piano  
dunque per interceper dentro alcuna curuità, torremo la linea  
vicina al collo, non nel capo, non ne' piedi. Hauendo dunque a  
far lo specchio della settione parabolica, vicino al collo della set-  
tione; la doue la parabola è assai più corua, e che brusci lontano  
da lei*

da lei venti piedi, sia la linea  $AB$ , la saetta di 18. piedi, dal punto  $A$  inalzo una linea ad angoli retti con l'  $AB$ , la qual sia la linea iuxta quam dicta, di cui la quarta parte  $AB$ , scibifi la  $AB$  in  $C$ , e sia di duo piedi, e  $CB$  di 16. piedi, multiplicherai 72. per duo, e verrà 144. di cui la radice quadrata sarà 12. la linea dunque dritta perpendicolarmente dal ponto  $C$  insino alla circonferenza della parabola sarà  $CI$  di dodeci piedi, sarà dunque la  $CI$  la linea ordinata aggiungafi  $IB$ , e sarà il raggio che abruscita ricercato nel ponto  $B$ , il raggio dunque del sole equidistante alla saetta  $HI$ , si reflette per l'  $IB$  in  $B$ , la cui lunghezza sarà d'intorno a 20. piedi; perche la linea  $IC$  12. piedi, moltiplicata in se sarà di 144.  $CB$ , e di 16. piedi, moltiplicata in se è 256. aggiunge, e sarà 400. la cui radice quadrata è 20. dunque sarà la distanza della combustione ricercata dal centro 20. piedi in questo modo



La parte dunque intercepata fra lo ponto  $I$ , &  $F$  voglio pigliare, e cerco duo terzi di un piede da  $C$  verso  $B$ , e parto il piede in trenta parti, accioche più precisamente si pigli la curuatura, e sia  $CG$  di 20. parti di un piede da  $A$  a  $C$  50. parti; perche sono duo piedi, dunque da  $A$  a  $G$ , doue vogliamo fare lo specchio saranno 80. parti. Cominciaremo dunque da  $AC$  60. parti, alle quali sempre aggiungo 4. cifre ecco con questo artificio, che quando diueranno num. ere, le radici delle quali non si potranno estrarre, di quelle che si pigliano, ne perdiamo marco: dunque faremo la seguente tacla, Nella prima linea sero i ponti della saetta,

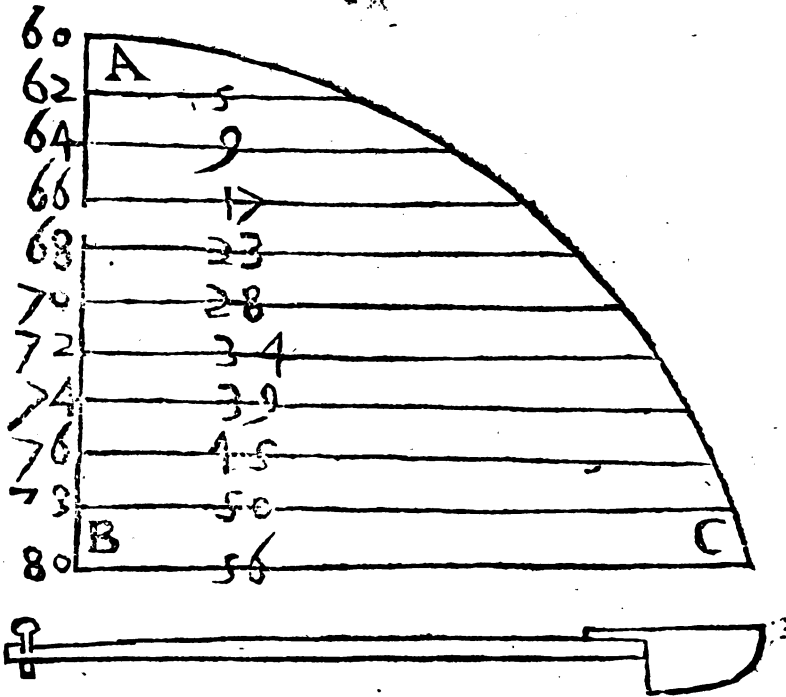
V u u      nella



nella seconda i quadrati della linea ad quam, dalla moltiplicazione della faetta, cioè la longhezza AE, e di 72. piedi, si le ridurremo a parti moltiplicando per 30. verranno 2160, moltiplicati per le parti della faetta AC sessanta, ne vengono 129600. nella terza linea sono le radici de predetti numeri, cioè le linee ordinate aggiungendo dunque 129600. quattro zeri seranno 12960000. de quali la radice quadrata sarà 36000. dalle due ultimi zeri l'una sarà la decima parte di un piede, e l'altra le decime di una decima, in questo modo 360.0.0.0. così verrà la tauola.

| parti della faetta | la moltiplicazione della faetta con la linea ad quam | la radice quadrata. | le decime parti | le decime delle decime parti. |
|--------------------|--|---------------------|-----------------|-------------------------------|
| 60                 | 129600   | 360                 | 0               | 0                             |
| 61                 | 131760   | 362                 | 0               | 8                             |
| 62                 | 133920   | 365                 | 9               | 3                             |
| 63                 | 36080  | 368                 | 8               | 9                             |
| 64                 | 138240   | 371                 | 8               | 0                             |
| 65                 | 140400   | 374                 | 7               | 6                             |
| 66                 | 14260  | 377                 | 5               |                               |
| 67                 | 144720   | 280                 | 4               | 2                             |
| 68                 | 146880   | 383                 | 2               | 4                             |
| 69                 | 149040   | 380                 | 0               | 5                             |
| 70                 | 161200   | 380                 | 8               | 4                             |
| 71                 | 153360   | 391                 | 6               | 1                             |
| 72                 | 155520   | 394                 | 3               | 6                             |
| 73                 | 157980   | 397                 | 0               | 8                             |
| 74                 | 159840   | 399                 | 7               | 9                             |
| 75                 | 162800   | 402                 | 4               | 8                             |
| 76                 | 164160   | 405                 | 1               | 6                             |
| 77                 | 166320   | 407                 | 8               | 2                             |
| 78                 | 168480   | 410                 | 4               | 5                             |
| 79                 | 170640   | 411                 | 0               | 8                             |
| 80                 | 172800   | 415                 | 6               | 9                             |

Fatte queste, piglio le differenze delle radici le maggiori alle minime; perche sono ai 6. . 0. 0. ad 415. 6. 9. faccisi la misura del piede alla qual distanza vogliamo fare il 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 di cui è in 10. & una di queste in altre dieci, e sono le decime parti de' se decime.




sia A. 0. cioè una cifra, & sarà lui 60. la seconda particella 61. la linea aggiunta a quella ad angolo retto sarà 2. la terza particella 62. la linea aggiunta 5. così la vigesima particella sarà 80. la linea congiunta ad angolo 56. alle estremità di queste agbi ci ficco una agbo, 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'aiuto di questa corda, verria tremate, e nõ perfetta, all' hora s'ba da pigliare una tavola di rame di cõuenevole grossezza,

V u u 2 e sopra

e sopra vi dipingemo la linea ritrouata, rodendo con la linea tutto quello, che sarà sopra la linea CA. Fatto questo, se da bz pigliare una verga di ferro, di lunghezza di dodici piedi, cioè la linea DE, è nell'estremità agghingeremo la lamina, la qual sarà per lo riuolgimento intorno dall'asse, nell'estremità vi agghingeremo un chiodo che si affiga in alcun luogo, che si possa portare intorno acconciamente, e così come sarà ben ferma la poneremo, agghiondoui luto con paglia, acciò che escaui dentro quella la desiderata parabolica settione, ilqual quando sarà secco, ne faremo un'altro più sodo, che possa sostenere il metallo liquefatto, come si suol fare.

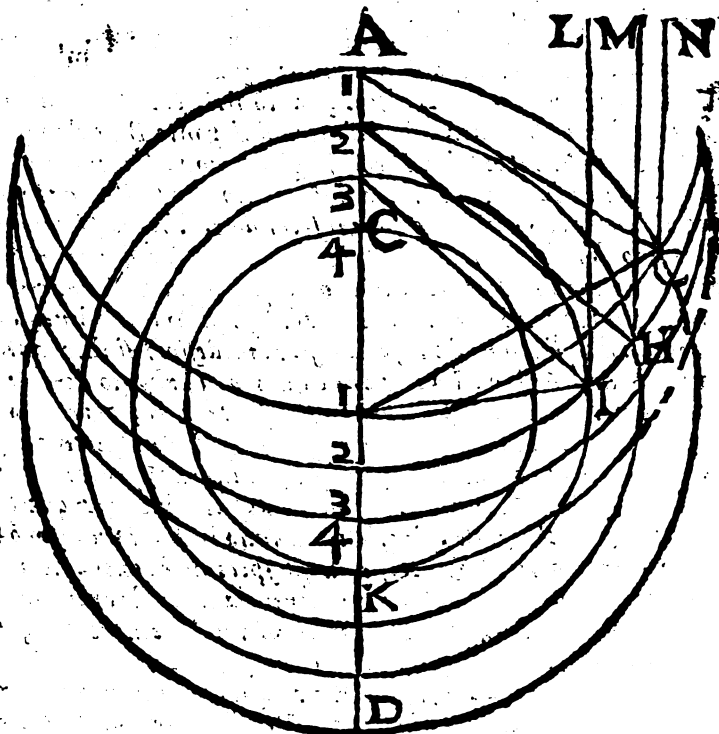
## Vna settione parabolica che bruscia in infinito. Cap. XVII.

 Criue Zonata Greco nel terzo tomo delle sue historie, che Anastasio a Vitaliano di Tracia ( ilquale li conciliò quei di Misia, e di Stima facea seditione, e facea preda nel campo Bizantino, & asseggiata con l'armata la Città ) restò per Mariano prefetto, & cominciata la pugna nauale, da una certa macchina fatta da Proclo huomo eccellentissimo, ilqual così in Filosofia, come nelle matematiche scienze fioriuua, ne solo hauea imparate l'opre tutte di Archimede eccellentissimo artefice; ma anchora hauea trouato da lui molte cose nuoue, l'armata de' nemici fu uinta. Perche si dice bauer fatto specchi che brusciauano questo Proclo di rame, e del muro all'incontro delle nauì nemiche bauergli attaccati, ne quali come in dicono i raggi solari, uscendo da quelli fuoco in vece di sorgoriba per brusciato le nauì. & i nemici; ilche anticamete si diceua bauer fatto Archimede, ch'asseggiua Siracusa, come scrisse Dione; Ma noi seriuereмо un modo assai più eccellente, non anchora da alcuno,

alcuno, come io stimo, che auāza di grā lunga tutte le inuentioni di moderni, e de gli antichi, ne stimo che l'ingegno dell' homo possa ritrouar cose maggiori. Questo specchio non bruscia a dieci, vinti, cento, ò mille passi, & ad vna determinata distanza; ma in infinito, ne accende nella punta della piramide, doue i raggi s'adunano insieme; ma dal cerchio del specchio ne vien fuori vna linea che bruscia, di qualsuoglia lunghezza, la quale bruscia, e si fa incontro. Oltre a ciò bruscia da dietro, dinanzi, e da tutte le parti. Ma veramente stimo grande infamia manifestar così gran secreto all'ignorante popolo. Horsù esca fuori, acciò sia lodata l'immensa bontà di D I O, e reuerita. Dalla settione maggiore, dal qual procede il raggio proportionale, dal minore sia maggiore, per eustar questo raggisi di settione di colonna; perchè è mezzana, e di picciola, e di maggiore secamento sia fatto l'asse, il qual passi per mezzo li paralleli, questa opposta al sole di lontano reflette gli raggi riceuuti, e perpendicolarmente nel centro della settione del cilindro, ne si può trouar ragion in questa arte, che i raggi vniti, di nuouo si disuniscano. Dunque riceue direttamente quelli, i quali trasmette per obliquo i raggi lontani dalla sua superficie; perchè i raggi, che passano per vn stretto buco della finestra, subito si dilatano, ne per la dilungatione loro si conserua la proportione reuerbera danque, e bruscia, doue il cono appare più splendente; il che sarà appresso il centro, ne molto si dilunga dal ponto doue si vniscono i raggi. Ma a quel raggio che esce dal ponto dalla superficie del specchio detto parabolico, che da quel loco, che dicemmo resti ferma. Faccisi esperienza della sua virtù con i fili, che escano dal centro, con le corde di ferro, ouero di sfere importa ne sia parabola, ò sferica, 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 si pochi dinari, ò molti si spendono nella fabrica di questo, la fabrica pende dall'artificio di vno 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 bufi obliquamente, che possa riceuere lo specchio parabolico, e di questo modo harai lo specchio, se farai bene quanto hò detto, chi ha orecchie da udire, oda, noi non hauemo ragionato barbaramente, ne hauemo potuta dirlo ne

più breue, ne più chiaramente.   
 si essendo picciola non corrisponde in proportione alla grande.   
 sappi che niemo oprarai, sia grande intorno la base, picciola vi-   
 sino alla cima, equidistante alla prima. Lo specchio non sia di   
 acciaio; perche non basta sostenere l'ardor dell'incendio, e con l'ar-   
 dore perde lo splendore, sia dunque di vetro, della grossezza di   
 un dito. La lamina di stagno si fa di antimonio purgata, e piccio-   
 la, come si suol far in Germania, la forma sia di creta, se gli so-   
 praponga il vetro, e si liquefacci nella fornace di vetrari, che sia   
 facci la forma. Questo è marauiglioso, che ella, che fa tanto in-   
 cendio, sia sempre fredda, e meno che tiepida. Se ti piace che ac-   
 cenda d'inanzi, di quella sectione che è presso la base, faccisi la   
 fascia nel cui ponte di mezzo s'accomodi l'artificio, che il raggio   
 retrogrado vada innanzi. Hauemo detto questo, e auuertito,   
 che di questo artificio se ne possi seruire nelle grandi, e mirabili   
 negotij, e principalmente per scriuer le lettere nel globo della lu-   
 na. Tutte quelle cose che hauemo detto di questo specchio, come ha-   
 uemo del piano, potremo di lontano molto trasmetterci caratte-   
 ri, e perche habbiamo detto in infinite, agualmente giungeran-   
 no infino alla luna per esseruo principalmente aiutati dal suo im-   
 pulso.

Compor vn specchio da bruciare di più sezioni  
sferali. Cap. XV III.

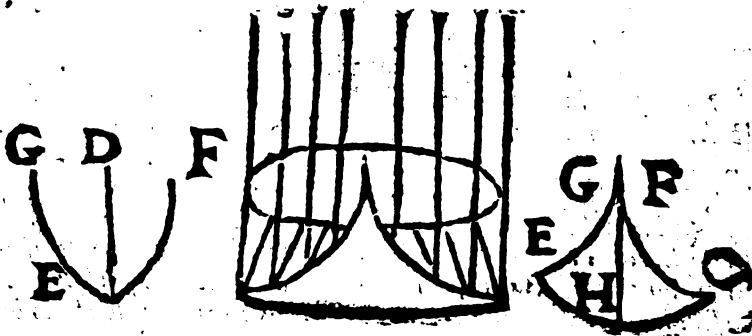


*Itellione insegna vna compositione di specchi da bruciare composta di più sezioni di specchi sferali concaui; ma quello che scrius non lo proua, ne intende quello che scrius, mentre noi andauamo investigando quel suo modo, hauemo ritrouato questo nostro. Propongasi la distanza sin doue volemo bruciare, e sia CB, sia doppiata CA, cesi tutta la CA sia il semidiametro della sfera, di cui il centro B, essendosi in D, e sia il diametro AD. di-*

V u u 4 uida s

uidasi 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, & il mobile in B, faccisi il semicerchio EF, e sia notato BL, e con la medesima apertura posta 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. dopo posto il piede del compasso stabile nel B, e la distanza BC, ouero B 4. faccisi intorno il cerchio, e posto il piede immobile nel centro B, sempre la distanza B 3. se ne descriva un'altro, così il terzo B, & il quarto BA, come BI. Dapoi dal punta A si tiri una linea, & un'altra dal punta B, e s'uniscano nel punto, doue è il cerchio I, col semicerchio 1. si fecano, cioè in G. dopo si tiri la seconda linea dal cerchio 2. e l'altra dal medesimo B centro, e s'uniscano doue il secondo cerchio col secondo semicerchio si fecano in H, onde dal terzo cerchio, e dal B centro, e doue s'uniscono in I contenuto il mezo cerchio. Così dal quarto, doue il quarto comincia in K, e da KIHG si tiri una linea, la quale sarà la sezione da descriuersi. Il medesimo si facci dall'altra parte del cerchio. La ragione è questa. Il raggio del sole LI, cadendo nel punto del specchio I, si reflette in B; perche B 3. e BI sono eguali dal medesimo cerchio, l'angolo dunque B 3. eguale B 1 3; ma B 3 e eguale 3 IL; perche è subalterno; perche il raggio del sole LI è equidistante al diametro del cerchio, dunque l'angolo L I 3, & 3 I B eguale, si reflette dunque in B, il medesimo è da dirsi del raggio MH, & AG, e questo specchio è contrario al sferale, da diuersi ponti della circonferenza in differenti parti del diametro si refletteuano, e tutti li diametri dal centro. In questo dunque s'uniscono reflessi non in un punto, & i diametri son varij della quarta del diametro. Ma de questo ne bauemo parlato più ampiamente nella prospettiva. Principalmente non lasceremo di dire il cono, che accende il fuoco in cerchio, che infino a questo cerchio accende in un punto. Sia diuisa la linea parabolica per la saetta, e s'uniscano nelle parti contrarie. Cioè sia la sezione parabolica CEF, la saetta DB, seche questa circonferenza in E, e C & F s'uniscano insieme nel modo, che stauano prima come sia EGFB, e d'intorno all'asse GH si volga intorno si farà un cono rotondo, faccisi di acciaio, ouer di metallo, e si pelisca, & accenderà il fuoco in cerchio.

Come



Come dalla refrazione il fuoco s'accenda più valorosamente. Cap. XIX.

**H** Auemo detto gli specchi che brusciano per la reflessione, 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.

1. 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 anchora bruscia d'intorno la linea; ma più gagliardamente l'uno, e l'altro, che lo specchio colonna re, o piramidale in vece di questo ci potremo servir d'un bicchiero pieno di acqua. Ma più valorosamente di tutti

Con la balla di cristallo, o sua porzione.

E se vi mancasse la balla, in suo luogo potremo servirsi di una carrasa piena di acqua rotonda, esposta incontro i raggi del sole, s'è da dietro vi porrà alcuna esca amica del fuoco, doue 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 hanemo già narrate.

La pa-



La parabola cristallina bruscia più gagliardamente di tutte.

Vedremo; perchè da tutti i raggi, che vi cadono sopra accende assai più valorosamente, che li specchi. Possiamo anchora, come hauemo detto del Specchio.

Con la refractione accender fuoco lontanissimo.

E quasi in infinito, come si può dimostrare per ragione di profettua, e tanto più, quanto le refractioni accendono più valorosamente, che le reflexioni, e questo lo potremo fare in più modi, che habbiamo detto per lo passato, non solo per ragione; ma per esperienza. Fa nel medesimo modo le linse trasuerse secate parallele, dicitur Alcysone. Et habbiamo detto anchora, si serà opposto al loco per unione opposto tanto perfettamente alla balla di cristallo, come le sferiche porzioni, e cilindroidi; perchè non tanto di lontano brusciano, che sia malageuole a credere, e più assai, che possa capire l'imaginazione. Ecco vn' altro modo di accender fuoco più valorosamente narreremo. Perchè li basta egualmente ne' brusciami paralleli cada la uniforme sectione, e referisce i raggi obliqui, vederai il foco per occulto, & aperto raggio, cadenti sopra la retta superficie, e vien molto vniformemente nel luogo, doue la magior unione de' raggi nella cosa molto accendibile, perchè se quella cosa secca che se lo oppone non sarà infiammabile, non gioua a nulla opponere lo Specchio, ouero conuesso cilindrico, ouero concauo sferico, anzi la cosa si trouarà molto busata dal gran fuoco, e se non sarà veramente opposta bruscierà, o grande, o picciola, che quella medesima sia. Ma veramente importa di cui sia la porzione. Farà anchora il medesimo se la cosa opposta sarà grande, o picciola, se importa

## In vno specchio cauato, come si possa far reflectere l'immagine di fuori. Cap. XX.



Rima che leuiamo mano dallo Specchio piano, è stato trouato per inuentione de' moderni, che nel medesimo Specchio se ci vedano molte faccie de vna immagine, che se gli oppone, senza impedimento della prima. Cauano da dietro lo Specchio, e vi fanno vn buco vn poco cauo, che ponendoui sopra la foglia, come insegneremo, e ben accomodata, ne mostra vn'altra fuori. E di què n'è ve-

nuta

puta una bella inuentione, che alcuno guardando nello specchio, vi veda sopra una imagine d'un'altra cosa drizzata sopra non senza merauiglia del riguardante, e toccando con le mani non toccherà se non l'aria, mi ricordo hauerlo visto più volte, e la cosa si fa così. Si fa uno specchio di cristallo, da dietro si caua un idolo, ouero imagine con quanta diligenza si potrà fare, poi vi accomodano sopra la foglia, e lo pongono nella sua cassa; perche sarà profondamente cauato in dentro, tanto balzerà fuori sopra la superficie, ne ti parrà che non sia sodisfatto a te stesso, se non lo tocchi con la mano, si veramente sarà così uscito fuori, le lettere si legeranno così bene, come si fussero scolpite sopra il cristallo di argento, ne sarà huomo di tanta perfetta vista, che mirandoui non s'inganni. Ne lascerò di dire un artificio (parte.

Per veder in vn specchio piano cose che non si veggono in altra

Ne poco diletto hauemo dato a gli amici nostri, e merauiglia con questo spettacolo, habbi 30. ouero 40. tauolette di vn piede, e mezza di lunghezza della larghezza di duo diti, e della solidezza di mezo, o terza parte di vn dito, e sieno con questo artificio acconcie, che da l'una parte sia il sodo, dall'altra il taglio, come un coltello: tutte queste tauolette aggiungi insieme, che sieno da una parte giunte tutte le parti grosse, di modo strette che dimostrino un piano affai acconcio. Dopo depingerui sopra la sua imagine, o di alcuna altra cosa, sua con questo artificio, & auuertimento, che quella parte che sarà più vicina allo specchio, si dipinga un poco lungietta, 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 come è. Il modo di depingerla, come si deuè, l'habbiamo narrato nella prospettiva. Come vi harai dipinta l'immagine, firmerai le tauolette sopra una tauola piana, che il capo vada sotto, e la barba sopra, e la tabella prima dopò la seconda, la seconda si accomodi dopò la terza; finche tutte sieno firmate. La tauola poi attaccala al muro all' altezza più di un huomo, accioche non si possano veder quei gradi, & accomoderai lo specchio sopra la tauola lontano dalla tauola per duo piedi, tanto alzando & abbassando; finche si vedrà nello specchio l' imagine nella sua proportion, laonde colui, che si appresserà allo specchio, per veder la sua imagine, vedrà una imagine di un' altro, che non si vede in niuna altra parte, nelle larghezze di quelle tauolette potrai dipingere alcuna cosa, accioche non si dia suspitione di alcuna cosa.

Come

## Come si faccino li specchi. Cap. XXI.

**V** Edemmo quanto sono state necessarie alle nostre operationi gli occhiali, ouero le lenticchie di cristallo, ne senza quelle si ponno veder l'opre meravigliose, hor mi resta dire, come si facciano li specchi, e gli occhiali, acciò che ciascuno co'l suo ingegno da se stesso, e le possa fare. Si fanno in Germania certe balle di vetro, di cui il diametro è di lunghezza di vn piede, o più, o meno. Quella balla poi segnandola con la pietra smeriglio, si segna, e seca in molti specchiotti piccioli, i quali poi si portano a Venetia. Queste si attaccano con la pece greca liquefatta ad vn manicotto di legno, e se vogliamo far gli occhiali conuessi, e bisogno che habbi vn scudo di acciaio concauo, il qual sia vn pezzo di vna grande sfera, e come si vogliono far gli occhiali poco più grandi, o piccioli, e sia quel scudo perfettamente polito. Ma si vogliamo gli occhiali concaui sia vna balla di ferro, come quella che tirano gl'artiglierie, che chiamano mortai, il cui diametro sia di vno, o duo piedi, o tre, se butta sopra quel scudo, o sopra la balla vna certa arena bianca, che si porta da Vicenza, e chiamata volgarmente saldame, e buttandouisi sopra acqua, si frega con le mani, questo fin tanto, che la sua superficie piglia la forma di quel scudo, o cerchio, cioè concaua, o conuessa sopra la superficie della balla, che tutte le parti s'accosti a quella superficie. Come harai fatto questo, scaldando quel manicotto a fuoco leggiero, l'occhiale si sparte dal manico, e dall'altra parte al medesimo manico s'insola poi con la pece greca, usando la medesima opera, acciò che da l'vna, e l'altra parte piglia la concaua, o conuessa superficie. Dopo fregando con la poluere di tripoli, acciò che pigli il perfettissimo polimento, e come l'harai perfettamente polito, così gli ritornerai lo splendore. Si inchioda sopra vn legno vn panno di lana, si sparge sopra di quella acqua da partire, e poluere di tripoli, e si frega con gran diligenza, e vedrai che conseguirà vna perfettissima splendidezza. Con questo modo, e le lenticchie grandi, e gli occhiali si togliano fare a Venetia.

Conte

Come si pongano le foglie alli specchi piani concaui, e conuessi, e come si terminino.

Cap. XXII.



*Esta, che insegni poche cose, e non da lasciarsi a dietro della terminatione delli specchi conuessi, e del modo d'indur la foglia alli specchi piani, e conuessi, per trattaruo la perfetta scienza de' specchi.*

*Primo diremo della terminatione de' specchi, che si fanno di cristallo, ò di vetro, e doppò la mistura de' gli altri, e le politure, accioche l'artifice sauo le sappia conosocere, e far da se; perche quantunque frà le molte cose, che referiscono le imagini, come l'acqua, & alcune gioie, & il metallo; perche niuna cosa rende l'imagini più chiarissimamente, che il piombo sotto il vetro. Li specchi piani di cristallo si fanno, e di vetro, quei di cristallo si poliscono alla ruota, & vi bisogna altro magisterio. Ma in Venetia.*

Come si faccino i specchi di vetro.

*Hò veduto, si piglia il vetro liquefatto co'l ferro, co'l fiato ne fanno, come vna colonna, qual aprono con tre forbici da vn lato, e così di fuoco come l'è, l'aprono sopra vna lamina di ferro piana, e perfettissimamente adeguata, e di nuouo la pongono nella fornace, accioche si faccia molle di nuouo, e che piglia la essatta pianezza della tauola di ferro, la lasciano poi nel tepidario sopra la fornace, che si raffreddi a poco a poco. Come sarà poi raffreddata*

Polir gli specchi piani.

*Cominciano, l'incollano co'l gesso sopra vna tauola piana, sotto stà vna lamina di ferro politissima, e piana, e pongono sopra dell'arena detta saldame di sopra, e con vn bastone che da i rauoli tien ferma, e calcata co'l ferro, mouendola di quà, e di là fregano, finche diuenghi perfettissimamente piana la spartono dalla tauola, e l'incollano poi dall'altra parte, accioche da l'vna, e dall'altra parte venghi perfettissimamente polita, poi li danno la luce, come dicemo di sopra. Hor insegnaremo*

Terminar i specchi piani di vetro.

*Gli specchi piani di vetro, ò di cristallo, quando seranno ben  
piani,*

piani, e spianati, l'artefice piglia una foglia di stagno della medesima quantità, e sottile, con la maggior diligenza che potrà; perchè altrimenti il cristallo, o vetro non ricuerebbe la foglia; per lo suo vigore, e natural sodezza, ne tirerebbe l'immagine impressa; ma la lascierebbe scorrere; perchè il vetro è chiaro, e trasparente, e per la sua chiarezza non la contenerrebbe, la onde suanirebbe l'immagine in esso, come il lume nel sole, poi sopra questa lamina cō un piede di lepore spargeno l'argento viuo che tutta vi paia di argento, e vedrai, che sarà tutta accostata l'argento viuo, 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 tocato con le mani, non s'accosterebbe mai la lamina al vetro, con la sinistra mano si preme sopra lo specchio, con la destra se leua la carta a poco a poco che in tutte le parti s'unisca con la carta, e se ci attacchi, e poi lasciandous sopra un peso, lascia così per alcune bore. Hor insegnaremo

Al specchio concauo come si accomodi sopra la foglia.

Ma con più fatica assai si pone la foglia dietro al specchio concauo. Faccisi una foglia della quantità da coprire, e la accomoderai sopra la superficie sua conuessa, e ponendous sopra il dito nel centro della mano sinistra, cō il dito destro vā maneggiando, e calcando la foglia sopra lo specchio, finche si distenda tutto, e ponendo la forma della sua superficie conuessa poi si bisogna far la forma del specchio di gesso, cioè liquefacendo il gesso cotto con l'acqua, e buttandolo sopra lo specchio, e come sarà disseccato ne harai la stampa, sopra la stampa vi accomoderai la foglia la foglia di stagno, che da tutte le parti vi si conuenga; perchè la stampa, e la foglia sono fatte sopra la medesima superficie conuessa, poi spargerai l'argento viuo sopra la foglia, e vallo accomodando cō il piede di lepore, come dicēmo, & 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 a poco a poco, e come vedrai che sarà accostato ben bene leua la mano, e poniui un peso, poi lo leua; ma con gran diligenza ai mano, che non venghi a pigliar vento da dentro, e non s'accosti con l'argento viuo. Resta di

Terminare i specchi conuessi.

Si fa una balla di vetro; ma del puro, e senza vessibette con quella maggior diligentia che si potria, come i recipienti da distillare, da

*re, da quel cauo ferro, co'l quale prendono gli attecchi il vetro, e lo gonfiano vi si butta dètro vna mistura liquefatta, cioè di antimonio, e piombo; ma l'antimonio liquefatto due, e tre volte, e ben sfeciato; ma primo vi si butta dentro pece greca, così poi riuolgendo intorno la balla la mistura da dentro, quello che si auanza si butta di fuori. E così fanno nella Alemagna i specchi conuesi.*

**Come si faccino gli specchi di metallo .**  
**Cap. XXIII.**

**A** gli Specchi di metallo si fanno altrimente . Se habrai dunque da far lo Specchio parabolico . Sopra vna tauola di rame, ò di legno si disegni la linea parabolica, e quella materia che auanza fuor della linea, si toglie via con la lima, che resti eguale, liscia, e politissima, poi la ficcherai per mezo ad vn asse, e l'accomoderai, che stia ferma con vn armario di legno, che possa comodamente portarsi intorno, di sotto vi porai luto di paglia, e di sterco di caualli fatto, che volgendosi la tauoletta intorno facci vna forma concaua, poi lasciala ben seccare, poi spargeui sopra dalla cenere, e buttaui luto sopra, della conueneuole grossezza, poi falla seccare al fuoco, ò più tosto al sole, leuala, e spartite, che la cenere lo farà fare ageuolmente, vniscili poi insieme, e lascia tanto spacio fra l'vna forma, e l'altra, quanto basti per la sodezza del Specchio. Quando sarà ben secco, sepeliscelo nel terreno, lasciandoui sopra vn buco aperto, & alcuni spiragli da doue possi mandar dentro il metallo, e che possi essalare: dopò farai vna mistura così. Piglia vna pignatta nuoua dura al fuoco, e butala 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, & altre tante libbre di arsenico, e doue vederai fumare, buttaui dentro cinquanta libbre di rame antico, e consumato dall'uso, e sei, e sette volte lo fa liquefare, che si purghi, e mondi dalle seccie, poi aggiungeui 25. libbre di stagno d'Inghilterra, e fa che stieno così liquefatti insieme, e poi co'l ferro togli vn poco di quella mistura, e fa prova se sia frangibile, ò dura, se sia

*se sia frangibile , aggiungi più rame se dura stagno, ouero lascia cocere, che si consumi dal fuoco qualche particella del stagno. Come vedrai che sarà giunta ad una perfetta tempera , buttala sopra due oncie di borace, e lascia cocere ; finche finisca di sfumare, e poi buttala nella stampa, e lascia ben raffreddare, poi raffreddato fregalo ben con la pomice, poi con la polvere del Sperriglio, e come vedrai, che la sua superficie sarà ben spianata, e adeguata, vi fregherai co' tripolo, all'ultimo co' stagno bruciato vi darai la luce, e lo splendore . Altri vi oggiongono al rame la terza parte di stagno, accioche la massa diuenti più dura, e riceua magior splendore.*

### Il Fine del Decimosettimo Libro.

DI GIOVAMBATTISTA  
 DELLA PORTA  
 NAPOLITANO  
 DELLA MAGIA NATURALE.  
 LIBRO DECIMOOTTAVO.

*Nel qual si tratta del graue, e del leggiero.*

P R O E M I O .



*Esiderando io di scriuere del graue, e del leggiero, m'occorrono molte cose piene di merauiglia, e degne di scriuerfi, e di molta speculatione, delle quali ce ne potremo seruire a molti vsi con molta nostra comodità. E se alcuno poi andrà specolando più a dentro, potrà trouar molte cose nuoue e degne, delle quali poi ce ne potremo seruire a molti vsi & assai utili a noi, dopo questi ragionaremo de spirituali, che sono quasi della medesima qualità.*

**Che le cose graui nella medesima specie non cadono giù, ne le cose leggieri faleno sù. Cap. I.**

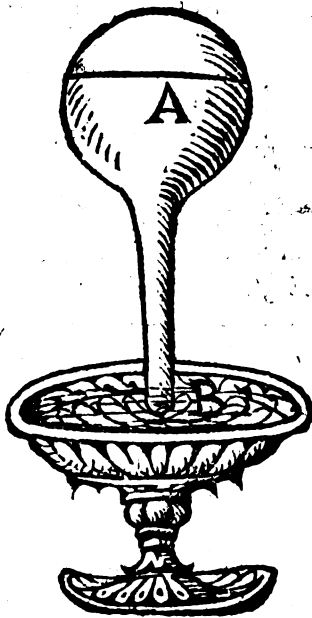


*Rima che venghiamo a quelle cose, che vogliamo insegnare giudicamo, che habbiamo a dir alcune cose, come principij, senza la notizia delle quali, non le potemo prouare, ne dimostrare. Quello noi chiamamo graue, che cala al centro, e tanto più graue di-*

*X x x ciamo*



*ciamo essere, quanto più velocemente descende. Così al contrario quello chiamano leggier, che sale dal centro, e tanto più leggiero, quanto con più velocità sale. Quei corpi dicemmo che cedono gl'uni a gli altri, i quali si meschiano insieme per minimi, come l'acqua e'l vino, e simili liquori. Oltre a ciò intendo dir prima questo assioma, niun corpo esser graue nella sua species, come l'acqua nell'elemento dell'acqua, e l'aria nell'aria, così anebora che il vacuo è così abborrito dalla natura, che più tosto accaderà, che la macchina del mondo si discomponga, che patirlo la natura, e dalla repugnanza di questo vacuo venirno tutte le mirabili cagioni dalle cose merauigliose; ilche forse dimostraremo in vn libro particolare a questo effetto; la onde la forza nel vacuo fa, che contra l'ordine della natura che le cose leggieri cadano giù, e le graui ascendano, così è necessaria cosa nel mondo non esser cosa senza corpo. Donque hauendo detto prima queste cose, calaremo a trattar di queste cose, e primieramente. Vn corpo graue liquido, rinchiuso in vn vase, la cui bocca riuerse sia stià chiusa sotto l'acqua, anchora più graue della medesima species non calar giù.*



*Sia il*

Sia il vase rouerscio *AB* pieno di acqua, di cui la bocca di sotto sia *B*, immerso in un vase di ampia, e larga bocca *CD*, piena di acqua del medesimo liquore, ò più graue, dico che l'acqua non calerà dal vase *AB*; perche se l'acqua contenuta nel vase *AB* descendesse, come hauema detto, che sono della medesima specie, ouero più graue; la onde si cadesse, sarebbe contro al primo assioma. Il medesimo sarebbe se l'vno, e l'altro vase fusse pieno di vino, ò di acqua; perche se l'acqua contenuta nel vase *AB* calasse nel luogo *CD*, remarrebbe summo nell'*A*, per non esserui luogho, per lo quale l'aria potesse intrare; ilche sarebbe contro il secondo assioma, dunque per ragion del vacuo, e perche vn corpo più graue non cade nella tazza. Si alcuno nel fondo del vase *A*, busasse, e per quel buco l'aria potesse entrare, non sarebbe cosa dubia, che l'acqua subito non calasse nella tazza. Si anchora il vase *AB* fusse pieno di vn liquore leggiero, e quel nella tazza più graue, meno si mouerebbe dal luogo suo. Sia dunque il vase *AB* pieno di vino, e la sua bocca sia rouersciata *B* nella tazza piena di acqua, dico che l'vno, e l'altro liquore si starà nel suo luogho, ne meschiar si frà loro, perche si l'vno calasse giù, ò bisognarebbe che restasse il vacuo nel corpo *A*, ouero il graue salisse sù dal vase *CD*, ilche sarebbe contro la natura della grauezza, & il secondo assioma, onde che il graue salisse sù, e l'leggiero calasse giù. Non si moue dunque dal suo luogho. E di quà vien quello che si fa da imbriccatori, e ghiottoni, che nel beccchiere pieno mezo di acqua, ci pongono il vino a stilla a stilla & a poco a poco; finche il vase sia pieno, e così s'acostano insieme che vna sola linea separa quei liquori. E coloro che vogliono raffreddare il vino pigliano vna carrafa piena di vino, e la sommergono in vn vase pieno di acqua, con la bocca riuersa, 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 insino alla superficie dell'acqua alzando prestissimamente la carrafa si riuolga, e dia da bere, si riempia, e si ponga nel medesimo loco, e modo. Da questo correlario s'argomenta contro coloro, i quali quando beuono prima pongono l'acqua nel beccchiere, poi il vino, che per essere il vino più leggiero, e l'acqua più graue, appena si bastano meschiare; la onde nel principio beuono il vino puro poi temprato, e nell'ultimo l'acqua pura. Ma nelle taulole di Signori si pone prima il vino nel beccchiere, e dopò si pongono l'acqua, che

acqua per forza del suo peso, cala giù, e si meschi bene, e dia al gusto equal sapore di vino, e di acqua. Comanda Teofrasto prima lousarsi porre il vino poi l'acqua.


## Come possiamo burlare i conuitati nel bere.

### Cap. II.

**N**el conuiti de gli amici, vogliamo burlare i conuitati amici, che conoschino la cagione di queste cose con una piaceuole burla. li potremo prouocare a bere con questo becebiero. Sia vn becebiero in forma di embuto, e habbia sopra la bocca larga, e di sotto si stringa piramidamente, e congiunga con una balla di vetro per una bocca stretta, primo si pone l'acqua, e se ne riempia tutta la balla, poi ponemo il vino a poco a poco, che per la strettezza della bocca non si meschiano insieme, e l'acqua è graue, & il vino leggiero, colui che berà primo, berà vino puro, dopò lo potrà porgere al compagno, che berà; perche beuendo, non beuerà se non acqua pura. Ma se il compagno si prouocerà alla medesima battaglia, e prima vuole che tu beua, riempi la balla prima di vino, e poi poniui sopra l'acqua, frà tanto bisogna trattenerlo, o frastornarlo con varie parole; perche l'acqua calerà giù per la bocca stretta, e tanto di vino ascenderà su, quanta acqua vi calerà a poco a poco, e vederai per mezo l'acqua salir il vino, e l'acqua calar giù per mezo del vino, e si scambiano i luoghi frà loro, come conoscerai, che l'acqua sarà calata giù, & il vino salito su, beuerai tu, perche beuerai solo vino, e poi dandolo all'amico beuerà sola l'acqua. E di quà viene, che non senza gran discomodità di coloro, che beuono, quando si pone il vino in fresco ne pozzini vasi di creta, o di rame che non sono ben chiusi, per esser l'acqua più graue, salendo su per vn minimo spiraglio, sforza ad uscir fuori il vino, e cacciarli fuori, & in poco spacio 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

Come si separi il vino mischiato con l'acqua .  
Cap. III.



A queste cose ne mostreremo due ageuolmente, che un corpo graue chiuso dentro un vase di vino, hauendo la sua bocca sommersa dentro un corpo liquido piu leggiero, si cedendo l'uno all'altro, & il piu leggiero ascendera, & il piu graue descendera, l'uno senza impedimento dell'altro, ilche dimostreremo da principij narrati di sopra. Sia il vase di vetro AB rouerscio pieno di acqua, laquale è piu graue 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, uoua itaua primo l'acqua; perche l'acqua è contenuta nel vase AB, la quale è graue, preme il vino, nel vase CD, il quale è piu leggiero, e perche non ci è corpo fra l'uno, e l'altro, l'acqua da l'una parte scende nel vase CD, & il vino salirà su da l'altra parte in AB, che se il vino sarà rosso, che si possano vedere le differenze de' colori, vedrai per mezo dell'acqua salir il vino in su al fondo del vase rouerso, che li stà sopra, e l'acqua calar giù con gran fretta al fondo del vase CD, e tanto ne cala giù, quanto ne sale su, e se li liquori saranno inuisibili, l'uno senza impedimento di l'altro, e mescolamen, se ne andrà al suo luogo, e daranno alli spettatori un piatenuolissimo spettacolo, quando il vino sarà salito, e l'acqua discesa, e si riposeranno, saranno tanto bona, e drittamente separati l'un da l'altro, che il vino non harà niuna parte dell'acqua, ne l'acqua del vino; la onde se in una botte piena di vino, vi si sommerga un vaso di collo lungo pieno di acqua, in poco spacio di tempo il vase rouersio si riempirà di vino, e l'acqua se ne calerà nel fondo della botte. E di qua ciascuno conoscerà ageuolmente

Separar l'acqua dal vino.

Perche spessissime volte per frode de villani, e vindemiatori si da al padre di famiglia il vino meschiato, con l'acqua con questa inuentione ci potremo ageuolmente guardarci dalle lor frodi. Sia il vase di sotto pieno di vino meschiato con l'acqua, e volemo

*Separar l'acqua del vino. Ma bisogna che primieramente il vase capisca intieramente il vino, che nel vase di sotto è mescolato. R. se non se ne sa la quantità, fessisi un gettura quanto potrà essere, d' almeno minore, e dopo si riempirà il vase predetto di acqua, e quello si riuolti sopra il vase, nel quale sia l'acqua mischiata col vino, e la pece di sopra del vase riuerso, tocchi la parte superiore dello vase di sotto, acciò che l'aria non possi trarne l'aria; perchè 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, ne un piccolissimo di vino resterà nell'acqua sappi che tanto di acqua è stato meschiato nel vino, che dal sapore & odore si potrà conoscere, se barai ben oprato. All' hora piglierai un vase di maggior capacità del medesimo liquore, e si ponga nel vase sottoposto, frà tanto che se lo succhi tutto, la ònde dalla proporzione del vino, che si è salito, e dell'acqua ciascuno potrà sapere quanta parte di acqua sia meschiata nel vino. Ma per maggior comodità, la carrafa che contiene l'acqua, sia di ventre rotondo, e la bocca non molto grande & il vaso 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 perchè alle volte suole accadere, che la balla di sopra, dopo che barà succhiato tutto il vino sopra, ne basta riempir la sua capacità, e non vogliamo separar l'acqua dal vino, pigliando la balla nelle mani la riuoltiamo, che la bocca miri sopra, all' hora il vino subito si riuolgerà, e verrà nella parte di sopra, il che con una fascia di pezza di lino, per feltro se ne cauerà fuori. Tu mira con diligenza, come uedrai che si ha afforbido il vino, togli la fascia, e rimarrà l'acqua pura.*

### Come possiamo altrimenti separar l'acqua del vino. Cap. III.




*Oi faremo il medesimo in altro modo, non con la leggerezza, e grauezza, come habbiamo detto; ma col sottile e denso; perchè l'acqua è la più sottile di tutti gli humori; perchè è semplice: ma il vino; perchè è colorato, e l'color uien dalla mescolanza de gli elementi,*


elementi, e però più corpulento, per separar dunque l'acqua dal uino, bisogna che habbiamo un legno poroso, del quale ne facciamo un uase, nel qual poniamo il uino con l'acqua che ne destilla fuori; perche l'acqua se ne stillarà fuori per i pori del legno, il che si ferra poi al più denso, e più corpulento, e se ben ponno essere molti legni che facessero il medesimo effetto, l'bedera è assai eccellentissima; perche è molto porosa; & è piena di molte rime; la onde hauendo un uasa di bedera, cioè se lo farai al torno, quando è uerde e potrai in quello il uino mischiato con l'acqua, l'acqua in breue tempo se ne stillarà fuori; Ma ueggio hauer detto il contrario di questo così gli antichi come i moderni, a quali è contrario la ragione e l'esperienza. Dice Catone se uorrai sapere se nell'acqua ui sia meschiato il uino, ciò farai un uase di legno di bedera, e ui porrai il uino, del quale dubiterai che habbia acqua meschiata, si barà acqua il uino, il uino uscirà fuori, e l'acqua resterà dentro; perche il legno dell'bedera non contiene il uino. E Plinio pigliando da lui. L'bedera ha una merauigliosa natura a far esperienza del uino, se si farà un uase del legno di bedera che cacciarà fuori il uino, e resterà l'acqua, se ve ne sarà mischiata alquanto. La onde l'uno, e l'altro fa un doppio errore, che dica che l'effetto uenghi dalla merauigliosa uirtù dell'bedera, potendo far l'effetto ogni altro legno poroso: oltre a ciò dice il uino che uien fuori, e remaner l'acqua dentro, del che ne uien il contrario. Ma Democrito intese più uera, e più probabilmente, il qual a questo effetto non s'è seruito del uase dell'bedera; ma di un'altra cosa più porosa. Dice si ponga il uino in una pignatta noua, che non vi sia stato posto anchora altro liquore, e la lasciano così sospesa per due giorni; perche la pignatta stillarà fuori acqua, se vi sarà acqua mischiata nel uino. A far questo effetto Democrito si è seruito di un'altro mezo. Alcuni pigliano una spongia noua, e bagnata di olio otturato la bocca del uase, e poi l'inchinano, e lasciano scorrere, che hauendo acqua il uino dentro, uscirà sola l'acqua. Della quale esperienza se ne seruono anchora nel uino; perche la spongia è porosa, & assai aperta, e bagnata di olio, impedisce, che il liquore non destilli di fuori così ageuolmente. Africano ci aggiunge altre cose. Poni alume liquido nel uino, e dopo ottura la

bocca del vase con la spongia bagnata di olio. inebino e fa scorrere; perche ne uscirà l'acqua sola; perche l'alume costringe i liquori, che escano a poco a poco.

### Come si possa in altro modo separar vn corpo graue mischiato co' leggiero. Cap. V.

 Otre mo con vn'altro artificio separare il graue dal leggiero, ouero il vino dall'acqua, ouer con altro modo. Facciasi vn 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 cadrà dalla parte pendente fuori del vase; perche il liquore più leggiero salirà per lo licinio, & stillerà di fuori; ma come salirà quel più leggiero, tirerà anchora a se quel graue, e per questo come si vedrà mutare il colore, leua il vase; perche ne uscirà fuori l'acqua: cosa chiara è, che essendo il vino più leggiero, sempre sale su 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 graue nel leggiero, ouero il leggiero nel graue. Cap. VI.

 Otre mo ageuolmente conoscere si nel graue vi sia mischiato il leggiero, ouero se nel leggiero vi sia mischiato il graue, e questo modo lo togliamo da Archimede nel libro delle cose che vanno sopra l'acqua, di cui n'è cagione, che se vn legno, vna pietra, o metallo sarà più ponderoso di vna libra cosa di egual quantità di acqua, l'estrema superficie del corpo sarà la medesima con la superficie dell'acqua; perche se sarà più graue dell'acqua, calerà giù, se più leggiera, quanto sarà maggior della grauezza dell'acqua, tanta parte auanzerà di sopra l'acqua. Per esser dunque questo

questo il vero, e l'acqua sia più grave del vino. la medesima cosa più si sommergerà 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 a dentro, che nel mare, per esser l'acqua marina più grossa, e più grave per la mescolanza del sale, come anchora hauemo letto in Aristotele & Alessandro. Se dunque desideri

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, ouero 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 al padrone spessissime volte dar in guardia il vino a curatori, & a suoi serui, e così il mosto. Finalmente anchora è cosa necessaria che volendolo comprare il compratore saper se il vino sia mischiato, o puro. Gli buttano un melo dentro, & assai meglio un pero seluaggio, altri una locusta, altri una cicala, e si queste noteranno, il vino è puro, si se sommergono, il vino sarà l'acqua mischiata. Ma se cercassi

Saper se nel mosto sia mischiata acqua.

Sarà il contrario, per la contraria ragione, il vino puro, e fresco, e leggero; ma il mosto quando è fresco, e grosso, seccioso, denso, viscoso; perche le feccie non hanno anchora fatto residenza, ma co'l tempo poi si seccia, e s'assottiglia; la onde si porrai le mela, o pera nel mosto seluaggio, & il mosto sarà purissimo le mela noteranno & andranno a galla; ma si sarà 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 haue auuertito Sotione, & assai curiosamente. Dice. Per saper se il mosto sarà acqua mischiata, butta nel mosto le pera seluaggio, cioè erudissime, il quale si sarà acqua, se ne calano al fondo; perche si riempirà un vase di mosto, mentre si butti dentro un sorbo, ouer pero, noterà di sopra, e quanto più vi aggiongerai di acqua il melo più uà a dentro. Ma aggionciamoci per sopra misura

Saper nel mosto mischiato con l'acqua, qual si di lui la parte migliore quella di sopra, o quella di sotto.

Sogliono i contadini dopo hauer premuto il vino, dopo ben spremuto



mati i raspi dell' uua porui una certa quantità di acque con una determinata misura, e ne fanno una beuanda, dalla quale si seruono, ne gli operarij della uilla. Questo mosto lo diuidono per metà, l' una tocca al villano, l' altra al padrone, si fa dubbio da loro, qual parte sia miglior di questo, quella, che stà sù, ouero quella che resta di sotto. Se noi ci ricordaremo di quello, che primo hauemo detto, per essere il uino più leggiero uà sempre alla parte di sopra, e la parte dell' acqua che è più graue stà sempre di sotto; la onde la prima, che uien fuori, è uino, quella che resta, e si preme da raspi, e la parte acquosa. Quando si butta l' acqua sù i raspi, entrando ne più riposti seni dell' acino dell' uua, ne caua, e tira a se quella parte di uino che in quella si troua, e perche è più leggiera uà sù le parti di sopra, dunque la parte di sopra è migliore; perche ci è più uino; ma se aprirai la bocca di sotto del torcular, uerrà prima l' acqua peggiore, poi scendendo al basso uerrà il uino che è migliore.

### Come con altri modi si può separar l' acqua dal uino. Cap. VII.



Offiamo con un' altro modo di leggierezza, spartir l' acqua da uino per ragion di distillare. Nella distillatione sempre ascende al principio il più leggiero, dopò il graue, mentre non ui sarà uiolenza di fuoco, e così è conueniente di ragione, per far dunque ascendere un liquore, bisogna primo assottigliarsi in uapori sottili, e farsi più leggiero, il uino dunque perche è più leggiero dell' acqua, si lo ponemo nella boccia nel bagno di acqua, ascenderà a poco a poco il leggierissimo uapor del uino, e caderà nel recipiente, uedrai dunque nel recipiente l' acqua uite, dalla cui quantità potrai argomentare la proportione dell' acqua che ui sia stata miscbiata, questo anchora hò giudicato donersi auuertire, che quando sarà eleuata la sottilissima parte del uino, remangono le feccie graui, come l' acqua, e parte il uino. Molte uolte mi è accaduto nel distillare, distillando l' acqua uite in bagno, per disgratia s' è rotto il uase che teneua l' acqua uite, e s' è miscbiata con l' acqua del bagno, noi subito ponemo quella mescolanza nella boccia, e

cia, e dandogli leggierissimo fuoco di bagno, primo uold l'acqua uitate purissima, semplice, e senza acqua, e nel fondo rimase l'acqua, laquale ne meno l'odor ne tenea di acqua uite. E lo conosceua dalle vene dell'acque che scorreuano nel cappello; quando ascendea l'acqua. Non lasciaremo (se ben per altra cagione) per picceuolezza, e per una sottilezza scriuere vn

Modo da seprar l'acqua dal vino.

E con questo artificio conosceremo quanta acqua sia mischiata in una botte di vino. Piglisi una quantita di vino, e si ponga in una carrasa di vetro, e porrai la carrasa in acqua freddissima; accioche tutto quello che stia nella carrasa si congeli, come habbiamo insegnato prima. Se il vino sarà puro, si congelarà con più malageuolezza, e tardità; ma se ci sarà acqua, subito si congelarà. Quando il vino sarà congelato, rompassi la carrasa sopra un piatto, che il ghiaccio comincerà a poco a poco a 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 la leggierezza, e la grauità sia varia nella-  
ria, e nell'acqua, e quanti arteficij per ciò si  
possano fare. Cap: VIII.**

**OR** tratteremo altrimente del graue, e del leggiero, che habbiamo parlato per innanzi, cioè qual sia nell'aria, e qual sia nell'acqua, e che speculatione, ouero utilità ne possa nascer da quella, e prima come possiamo conoscere se vn metallo sia puro, ouero mischiato con altri metalli, come oro con argento, ne vasi indorati, ouero nelli dinari, doue si mischia l'argento con l'oro, e co'l rame, e qual sia il peso di ciascheduno, la qual speculatione sarà gioueuole non solo a banchieri; ma anechora utile a gli alchimisti, quando desiano saper l'essame de metalli, nella fission dell'argento, e nelle altre loro operationi; ilche mi sforzerò trattarlo ageuolmente, che s'intenda. Ma veggiamo prima se gli scrittori antichi, n'habbino saputo alcuna cosa di questo. Scriue Vitruuio Archimede hauendo praticato; perche  
Herene

Herone bauendo fatto voto a Dei darli una corona di oro nel sempio, diede l'oro all'artefice a peso, ilquale diede la corona fatta eccellentissimamente al Rè, & al peso respondea benissimo, che consignato l'hauea. Ma gli fu reuelato, che l'artefice ne hauea rabato una quantità dell'oro consignato, & che in suo luogo vi hauea tanta quantità di argento. Sdegnato di questo Herone, chiamò Archimede, che facesse pensiero sù questo fatto. All'hor venendo egli a casa in vn bagno, e calandosi dentro un uaso pieno di acqua, s'auuedde che quãta parte del corpo entrava in quel bagno, che tanta parte di acqua ne uscisse fuori, & bauendo egli trouato questa ragione, uscì fuori del bagno molto allegro, e correndo uerso la casa gridaua, l'hò ritrouato, l'hò ritrouato. All'hor si dice, che facesse due masse di egual peso con la corona, l'una di argento, l'altra di oro, poi empi un uaso di acqua infino alla sommità delle labra, nel quale pose la massa di argento, del quale quanta mole di quella entrò nel uase, tanta acqua ne uscì fuori; la onde toltane la massa di argento, ci pose tanta acqua quanto n'era uscita, e infino che era la settã parte, e ritrouò a tanta parte di argento quanta acqua rispondesse, poi pose la massa di oro nel uase pieno, e toltala poi, uede che non ci era uscita tanta aqua dal uase; ma tanto manco, quanto era manco di corpo la massa di oro da quella di argento. All'hora poi ripieno il uase vi pose dentro la corona, e ritrouò 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 della corona che dalla massa, seconda quella proportione conobbe quanto argento era stato mischiato in quella corona, Questa fu l'inuentione di questo gran Greco, la qual merita lode per l'inuentione; ma è molto difficile a porre in opra; perche in cosa di poca quantità non si potrebbe conoscere il furto, ne così chiaramente può dimostrarsi all'occhio la ragione, bisognandoui una diligentissima fabrica del uase. Ma noi hauemo trouato un modo di che ne possiamo seruirsi ad ogni moneta per picciola che sia e subito, ne hà bisogno di tanti instrumenti, che possiamo dire hò sopra trouato, hò sopra trouato. Questo è il modo

Come possiamo conoscere vna parte di argento che sia mischiata con l'oro.

Habbi una statera giustissima, ouero bilancia, in vna parte qualsuoglia metallo, nell'altra, altro tanto di peso di oro purissi-

purissimo nella sua specie, e come le bilancie in aria seranno 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; per che le bilancie, le quali in aria penderanno egualmente, nell' acqua varieranno forte, e diueranno inequali; per che il metallo imduro andará sù, il sincero al basso, e la ragione è questa, per che l'oro puro essendo più graue d'ogni oro impuro della sua specie; per che l'oro puro occupa minor luogo, dunque ponderará più grauemente per le ragioni di sopra dette; la onde si 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 mischiamento. 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 giu, poni nell' altro braccio tanto oro, che s'aggiustino sotto l'acqua, cauati 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 di argento vi è mescolanza di rame, ouero se la moneta, sia stata falsissima, per esserui aggiunto più rame, poni lo scudo, o 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, aggiogeuvi all' altro tanto rame, finche stia equilibrato, cauato fuori, e la missione trouerai nel peso. Hor notaremo qui i pesi di metalli, quanto pesino in aere, e quanto dentro l'acqua, dalle quali senza altra esperienza potremo conoscere gli aggiugimenti. Una balla di ferro, che in aria pesaua dicenoue oncie, nell' acqua peso vndici; la onde una balla della medesima grandezza piena di acqua, pesara tre oncie; la onde la proportion del ferro dalla aere all' acqua, e quella di decinoue a 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 peso sette, nell' acqua cinque, il rame ciprio in aere sedeci, nell' acqua dodeci, l' argento in aria cento venticinque nell' acqua cento tredici, il rame nell' aria sessantacinque carati, & un grano; nell' acqua cinquanta carati, e duo grani, l' oro di scudo, nell' aria sessanta sei grani, in acqua sessanta duo,

l' oro

*L'oro di zecchini in aria decifette carati, in acqua sedici, l'oro di ducati Turcheschi in aria trentaquattro, nell'acqua trenta duo, l'oro di scudo Francefe, in aria feffantafette, nell'acqua feffantafci, l'oro di scudo Vngaro in aria decifette, nell'acqua sedici, l'oro de scudi di Tartari, in aria sedici in acqua quatordecì.*

**Il fine del Decimoottauo Libro.**



DI GIOVAMBATTISTA  
 DELLA PORTA  
 NAPOLITANO  
 DELLA MAGIA NATURALE.  
 LIBRO DECIMONONO.

*Delli secreti dell'aria, e dell'acqua.*

PROEMIO.




*Il trattato del grave, e del leggiero  
 seguono i secreti spirituali; perche  
 par che habbino le loro ragioni dal-  
 la Matematica, e dall'aria, e dal-  
 l'acqua. Et il Mago naturale che  
 ha da inuestigare sempre cose utili, e  
 merauigliose all'humana genera-  
 tione, fermisi qui, e stia specolando  
 solo queste cose, & inuestigando;  
 perche in niuna cosa si vede più me-  
 rauigliosamente risplendere la gran  
 maestà della natura. Sono alcuni esperimenti dottissimi di Hero-  
 ne Alessandrino delli spirituali. Noi vi aggiongeremo molte cose  
 nuoue, per dar aggio a gli specolatiui di ritrouar cose maggiori.*  
 Se le

## Se le statue materiali con alcuno artificio possano parlare. Cap. I.

**A**usmo letto che in alcune città, esserui vn colosso di rame inalzato sopra vn piedistalle di grandissima altezza, ilquale nelle grandissime tempeste di venti dalle parti di sotto, quando riceueuano gran vento, passato dalla bocca nella tromba, hauer sonato la tromba, e così altri instrumenti; ilche vedemo ageuolmente, per hauer noi veduto cose simili, hauemo letto appresso alcuni dotti, e di grande authorità, Alberto Magno hauer fatto vna testa, che parlaua, e se ben, per parlar liberamente, io non hò niuna fede a tal huomo, per hauer esperimentato quanto ha scritto, non hò ritrouato mai cosa vera, se non alcune cose, che hauea tolte da altri, borsù veggiamo se si può far vna statua che parli, sono alcuni che scriuouo, che Alberto l'habbi fatto con l'electioni di Astrologia cosa tanto merauigliosa. Ma, ò Dio buono, come vn'huomo dotto si può persuader questo? come le stelle panno hauer forza di far queste cose? son alcuni che credeno ciò hauer fatto per arte Magica. Ilche crediamo meno di tutte le cose, per non esserfi ritrouato niuno più adesso, che hauesse fatto professione di saper di tal arti, se non surfanti, salt'imbanca, & huomini che vanno a torno ingannando il mondo, ingannando gli ignoranti, e le pouere donnicciuole, ne stimo che vn frate da bene, e cristiano come egli sù, habbi possuto far professione d'arti così infami, e detestabili; ma stimo se l'ha fatto, hauerlo fatto per ragioni di aria. Veggiamo che la voce, & il suono camina per l'aria intieramente, ne v'è in vno istante; ma con tempo & a poco a poco. Vedemo l'artiglieria, che per forza della poluere incensua far così graue strepito, che stanno lontani vn miglio, veggiamo molto prima la fiamma, che vengbi la botta all'orecchie nostre, la botta dell'archibuggio anchora con spacio di tempo vengono di lontano alle nostre orecchie, che è tal natura dal suono. I suoni dunque camminano con tempo, & intieri senza interrompimento, se non percuoteno in qualche luogo. Ne fà fede di ciò l'ecco, che essendo intiera, e percotendo nelle mura ritorna in dietro, e si ceflette, come  
vn rag-

*un raggio di sole. Oltre a ciò come bauemo 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, si alcuno farà cane di piomba lunghi, si me, di lunghezza di dugento ò trecento passi, come ne hò fatto esperienza, e come harai dette dentro quelli alcune parole, ouero assai, caminano per quelli condotti come si dicono, e dall'altra parte s'ascoltano, come proprio uscissero all'hora dalla bocca di chi le disse. Danque se quella voce camina con tempo. Et intiera, si alcuno mentre parla un altro ferrerà la bocca del condotto di quà, e di là, si potrà la voce ferrarsi nel mezzo, e rinchiuersi, come in un carcere, e quando s'apre la bocca poi, la voce vien fuori, come proprio dalla bocca di quello, che le parla. Ma perche canne tanto lunghe non si ponno far senza gran fastidio, se ponno far piegate come le trombe, che possano capire in poco spazio, longhissime canne, e ben rinchiuete, che quando s'aprono le bocche se 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 scriueremo, se non così presto forse piacendo a Dio in altri libri.*

## Degli organi ad acqua. Cap. II.

 *Li organi hidraulici furo in gran prezzo appresso gli antichi, a nostri tempi più non s'usano. Hauemo letto Herose essersi tanto dilettrato di questi instrumenti hidraulici, che frà i pericoli della vita, dell'Imperio, frà le seditioni de' soldati, e de' capitani, nello pericolo del tutto non bauer lasciato la cura, e lo studio di questo. V' intruio insegna la fabrica di questi; ma così intricamente, che non s'intende parola di quel che dice. Noi in varij, e diuersi modi ne habbiamo fatto esperienza, meschiando l'aria con l'acqua, laquale ponendo nella fin del fiato, ouero nella bocca, dove il fiato batte nella bocca, e se ben faceua un suono piaceuole, e giocondo, perciò non serbauano il suono; perche l'acqua si gonfiaua in bolle, facea voci di fastigiuolo, e tremante suono; ma la voce sale, e cala, e fa varij tuoni, che se ben una è suaua, e dolce, non potua accordarsi con l'altra; ma faceuano dissonanze, e suoni iudibili. Ma con questo modo fa un modo tremolante, e piaceuole per certi suauis mormori, e conserva il suono, che l'uno può far.*

*Lyy conso-*



consonanza con l'altro. La cassa nella quale v'è il vento, sia di rame, e meza piena di acqua: il vento venghi da mantici, ilquale per vn canale venghi da sotto l'acqua; ma uscendo fuori il fiato da mezo l'acqua, si ricoue nella cassa, laquale come s'aprono i bufi de' tasti, quando si toccano, quel vento tremoleggiate entra nella bocche de' flauti, e così li fa far certe voci tremanti, e noi hauendomo- lo ricercato, & esperimentato, l'hauemo ritrouato vero.

### Di alcuni esperimenti spiritali. Cap. III.



Or passiamo a varj esperimenti della medesima conditione, anchora spiritali, che nascono dalla ragione dell'aria, quando si dilata, e si comprime, cò'l fuoco si fa rara, e cò'l freddo si condensa. Se vuoi

- Che vn vase riuerso tiri sù l'acqua.

Così farai. habbi vn vaso di vetro di lungo collo, e quanto sarà per lungo, più sarà di merauiglia, che essendo trasparente, possi veder l'acqua quando sale sù; Questo si riempia di acqua bugliente, e come vedi che è ben riscaldato, ouero accostando il fondo al fuoco subito, prima che si raffredda, poni la bocca giù dentro vn vase di acqua, che subito la tira, e se l'assorbe. Così dicono gli inuestigatori de' secreti della natura: il raggio del sole tirar a se l'acqua, e bersela, dalle concauità de' monti alle cime, d'onde nascono le scaturiggini de' fiumi, ne di quà nascono leggieri artificij, nelle machine spiritali, come dice Herone. Il simile si dice da Vitruuio nel nascimento de' venti; ma bora sono venuti in uso domestico. Così anchora

Vn vase che butti vento.

Si può fare, se si farà vna balla di rame, ò di altra materia che sia vacua dentro, e rotòda, e che nel ventre habbia pigro strettissimo, per lo quale se l'infonda l'acqua, e se forse sarà troppo difficile a porcela, seruiti del primo secreto. Accostela al fuoco, così si riscalda, e come che nõ ha altro spiraglio, butterà da quel buco grandissimo vento; ma assai humido per i vapori grossi dell'acqua. Si fa anchora vn

Vase che butti acqua.

V'è d'intorno vn vase frà noi di vetro in forma di piramide, con vn collo lungo e stretto, & vna bocca strettissima, ilqual butta l'acqua assai di lontano. Questo; accioche tiri a se l'acqua dentro,

tira

tira con la sua bocca a se l'aria di dentro, e succchia quanto basti, poi subito sommergi la bocca dentro l'acqua, che si tirerà a se l'acqua, e fa così tanto, mentre se ne empia a se la terza parte di quella, quando poi vuoi mandar l'acqua di lontano, riempi il vase di aria, soffiandoui dentro quanto più puoi gagliardamente, e poi togliendo dalla bocca, inchiusa la bocca del vase, che l'acqua corra nel collo del vase, e si facci incontro all'aria; perche l'aria cercando di uscir fuori, butta l'acqua di lontano. Ma se vuoi buttar l'acqua di lontano senza attration di aria, riscaldando vn poco il il fondo del vase; perche rarefacendosi l'aria, ricerca luogo più ampio, e di uscir fuori cercando, caccia di fuori l'acqua. In questo modo gli imbrocchi fatto vn busetto nella botte di vino; perche non uscirebbe altrimenti il vino fuori, hauendo il buso di sopra otturato per doue potesse entrar l'aria, soffiano con quanta forza hanno in quel forame, poi allontanandosi da quello, vien fuori il vino cō furia in tanta quantità: in quanta l'aria sù buttata dentro. Hor insegnaremo

Come l'acqua far salir comodamente.

Possiamo, e che sala insin alla cima di vna torre. Sia vn canal di piombo, e da basso insino alla sommità della torre arriui, e dalla cima di nuouo insino al fondo descenda, come vn fison, & vna parte di quello tocchi l'acqua, laqual vogliamo, che sala sù, l'altra parte, che sia più lunga, più cala giù in vna botte di legno, ouero vn vase di creta, e s'incolli, che non respiri da niuna parte, habbia vn buso sopra la botte, cō'l quale il vase si possa riempir d'acqua, e poi ferrarsi perfettissimamente, si accomodi nella sommità della torre la botte, della capacità di quella di basso, e quel canal di piombo che bauemo detto, si ficchi in vna parte della botte, & esca da l'altra, e sia nella cima della botte, & il canale diuiso nel mezo dietro la botte, e doue entra il canale, e doue vien fuori, si incolli, che non respiri. Quando dunque vogliamo, che l'acqua salisca sù, riempiasi la botte di acqua, e si ferri con ogni diligenza, che non respiri, poi apri il buco di basso della botte, che ne venga fuori l'acqua; perche quella parte di acqua, che vien fuori della botte, tanto ne sale sù dal canale di piombo sopra la torre, come è pieno se ne caui l'acqua, e ce ne seruiamo per uso, poi chiuso il medesimo buco riempiasi di nuouo la botte di basso, facendo così sempre cōstringeremo l'acqua salir sù. Potremo anchora

Co'l calor del sole far salir l'acqua.

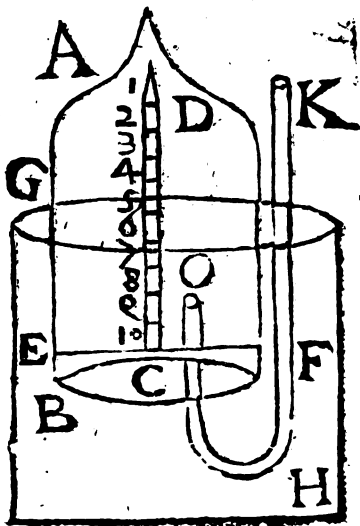
Yyy 2 Sia

*Sia la botte sopra la torre, ò di legno, ò di creta, ò di rame che sarà meglio, & habbia un canal nel mezzo, che salì giù insin all'acqua, & in quello si attuffi; ma incollato, che non respiri, scaldèrà il vase di sopra, ò dal sole, ò dal fuoco; perch: l'aria, che stà rinchiusa dentro al suo ventre, si fa raro, e vien fuori, la onde vedremo l'aria bogliir, con certe ampalle, 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 descri-  
vono horologi ad acqua, ouer à vento.**

**Cap. IIII.**

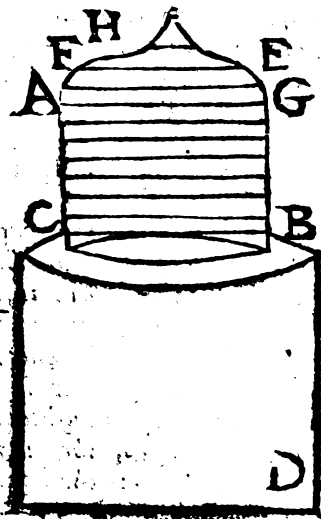
*Anticamente gli horologi si faceuano ad acqua, e la clepsidra era loro peculiare, e'l più famoso horologio loro, Ma poi Herone Alessandrino ne scrisse un libro di horologi ad acqua, i quali non si trouano, noi ne comporemo un libro di questi; accioche non resti defetto il libro di questa parte, ne faremo duo di contraria conditione l'una co'l suffiare, e l'altra co'l succhiare l'aria, e questo primo sarà*



**Hor-**


Horologio ad acqua.

Faccisi un vase di vetro a modo di urinale, e sia designato per la linea AB, nel sommo sia l'A, doue habbia vn buso strettissimo, che appena vi passi vna punta di aco, di sotto si accomodi vn bastoncello che sia AF, il qual nel mezzo habbia vn filo fermato che gionga insin al fondo del vase, e quel filo habbia le sue diuisioni, lequali sono i segni dell'hore, e cosi vn catino di legno, ò di creta tutto pieno di acqua, sopra la superficie dell'acqua sia vn vase di vetro accomodato AB, che co'l 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 a poco a poco, il vase di vetro scenderà anchora a poco a poco, all'hora con vn altro horologio noterai nel bastone CD, ilqual 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 vn canal torto vasuo, ilqual sia OK, la bocca di sopra K, cosi premendo co'l doto K, che non v'entri l'aria, sommergilo sotto l'acqua, che gionga insino al fondo del vase AB, all'hora accostando la bocca K suffia; perche il vase ascenderà di sopra, e tornerà al luogo di prima a far il suo officio. Dimostraremo anchora per diletto



*Ma di contraria ragione, onde succhiando l'aria, sia vn vase di vetro in forma di urinale, come hauemo detto AB, e vacuo sia firmato sopra il vase CD, che non possa salar giu, e dipoi si riempirà il vase di acqua insin a B, habbia vn buso al fondo, e sia E, dunque succhiando l'aria per lo busetto B, entrerà l'acqua nel vase AB, & il vase CD salirà insino ad FG. Riempi dunque il vase di acqua AB, otturisci il buco E, che non vi entri l'aria, e calerà l'acqua. Nella cima del vase AB sia vn'altro busetto sottilissimo, che l'aria v'entri a poco a poco. Nella superficie del vase sieno 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 indtee ficcato in vn souero, che nata nella superficie dell'acqua dimostri l'hore nel dorso del vase.*

### Si descriuono alcuni vasi che buttano l'acqua per ragioni spiritali. Cap. V.

 Or descriueremo alcune fontane, & vasi, i quali per ragion spiritalè buttaranno acqua, lequali se ben da Herone ne siano alcune ingegnossimamente descritte, e ne giongeremo alcune delle nostre, e de inuentate ingegnossamente. Si descriue

Vna fontana che butta acqua su sù per compressione.

*Sia il vase, ò timpano chiuso da tutte le parti AB, e se busi nel mezo, & ascenda vn canaletto CD, da basso del vase del timpano D, tanto lontano dal fondo, quanto basti l'acqua a scorrere sopra la superficie del timpano e sia vn busetto strettissimo, chiuso con vna chiauetta, e che habbia come lo chiamano i Greci il smerismario, vne, co'l quale si possa ferrare, & aprire, come si vuole, e nel la superficie di sopra del timpano sia busuto la vase dal canaletto E, ch'entri nel ventre del timpano, e che habbi nella bocca di sotto la sua animetta di choio, ò di rame, che l'aria quando è già entrato dentro non lo faccia più vscir fuori. Riempiasi dunque di acqua*

acqua per E che v'è l'acqua tre diti alta sopra il fondo, e poi si ficchi dentro con quanta possanza si puote, e come l'aria sarà molto ben compressa, si chiudi la bocca, e dopo aperta la bocca A, l'acqua salirà in alto, fin dunque che l'aria compressa sarà essalata. Noi lo facemmo far in Venetia questo vase di vetro con i suoi canaletti, e quando saliu l'acqua in alto, se ne merauiglia il Cardinale dignissimo di Este, veggendo che niuna cosa spingeva l'acqua a salir su. Noi vicino a questo fonte vi aggiungemo vn'altra fonticella, nella quale poneua vn lume, che riscaldando, & attenuando l'aria, il fonte alzaua su l'acqua, ò che era cosa di poca fatica, e di molta merauiglia. Per la confirmation di questo ci è vn certo

Artificio che vn archibuggio senza polue butta, vna balla in alto.

Perche la forza non si fa se non con l'aria compressa. Sia l'archibuggio cauato giustissimamente, e di vna esquisita lisciezza, il che si farà con vna colonnetta di piombo fatta a sua misura, fregando con la poluere di smeriglio, poi habbi vn'altra colonnetta ben spianata intorno, la quale perfettissimamente, e senza lasciare vscir fuori l'aria rinchiusa capisca il buso della canna dell'archibuggio, poi tutto si bagna 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 grandestrezza leuar la mano; (ma bisogna primo otturar quel busetto di sotto, per doue si da il fuoco) con quel cilindro di piombo con la bacchetta calano fin giù per forza dell'aria compressa, tirerà fuori il piombo, e la bacchetta assai di lontano in alto, non senza merauiglia di riguardanti. Faremo anchora vn

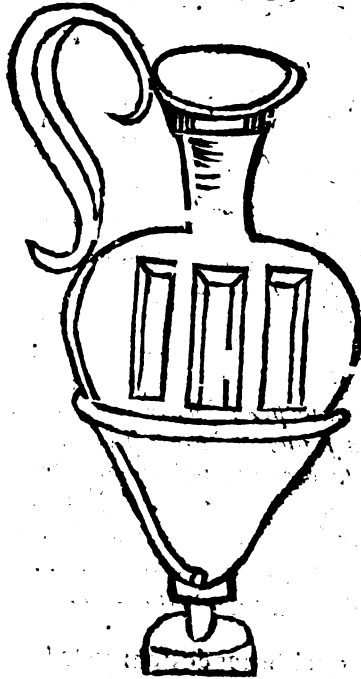
Vase, co'l qual beuendo, sparge la faccia d'acqua.

Faccisi vn vase di stagno, ò d'argento in forma di urinale, e poi faccisi vn'altro vase in forma di embuto, ouero di vna piramide rotonda, e che li labij di quelle da tutte le parti s'attaccino insieme, e s'incollino; perche bisogna che sieno della medesima larghezza, il cono sia distante dal fondo dell'urinale per la larghezza di vn dito, e sia aperto, buttasi dunque l'acqua nel vase, e riempiasi l'urinale insino al buco del cono, e si riempirà l'embuto insino

xyy 4 al som-

*al sommo, & il restante dell'originale resterà vacuo; perche non hà spiraglio per doue esca fuori l'aria, quando dunque alcuno beuerà, beuuta 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 chi beue. Ci è anchora una sorte di*

Vase, nel qual niuno vi potrà bere, se non colui che sà l'inganno.



*Faccisi vn vase di creta, ò di metallo in forma di langena, e dal collo insino alla metà del ventre sia aperto di spessi buccbi, e dal fondo dunque del vase saglia vn canale, per la manica del vase, & hauendc circondato la manica corra per le labia del vase vacuum, sotto la manica in luogo, doue non sia visto, s'apra vn picciol buco, che vno tenendo il vase per la manica a suo piacere possa aprire, e ferrare quel buco nascosamente, sotto il labro del vase nel luoco che s'accosta alla bocca, vi stia nascosto vn'altro*

*vn'altro busetto, buttisi dunque l'acqua nel vase. Si altano dunque s'accosterà il vase alla bocca s'alza, accioche il vase venghi alla bocca, dall'aperto ventre, e collo tutta l'acqua v'uscirà fuori; ma chi s'è l'inganno alzando il vase dal manico, con lo dito grosso della mano chiuda il busetto, e senza alza sù il vase, tenendolo dritto, sin che l'aria per lo buso sotto lo labro; perche l'acqua seguirà l'aria, e se la beuerà tutta insin al fondo; perche se alcun sappia, che bisogna chiudersi il forame sotto il manico, succedendo questo li piace, se non chiude quel buso non verrà l'acqua.*

## Che ci possiamo seruir dell'aria in molti artificij. Cap. VI.



*I possiamo seruir dell'aria in molti artificij, noi ne scriueremo alcuni, per dar occasione a gli altri di trouarne de gli altri e principalmente*

*Come se possa far gran vento in vna camera, che i conuitati l'estate stieno al fresco.*

*Sia vna acqua di fiume, ò di altra cosa non poca, laqual se precipiti in pozzo assai alto; ma bisogna che il pozzo sia chiuso da tutte le parti, ilquale non habbia se non vn canale per le mura, che referisca dentro la camera, lasci si cader l'acqua nel pozzo in modo come per vn embuto, accioche dal luoco doue 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 conuerferanno, s'aggiacino del freddo. Insegnaremo*

**Come l'acqua possa far vfficio del mantice.**

*Ilcha habbiamo visto a Roma. Faccisi vna cameretta, chiusa da tutte le parti, e sopra per vn embuto riceua gran quantità di acqua, nel sommo delle mura sia vn buso, dal qual per gran forza l'aria scampi via; perche con tanto impeto verrà cacciata fuori, che*



*che accenda il fuoco eccellentissimamente, e farà l'ufficio del mantice eccellentissimamente per le fucine di ferro, e del rame, sia l'embuto fatto di modo, che quando non habbiamo bisogno possiamo mandar l'acqua in altra parte, & hauendone bisogno, rinouarla.*

### Il fine del Decimonono Libro.



# DI GIOVAMBATTISTA DELLA PORTA

NAPOLITANO

DELLA MAGIA NATURALE.

LIBRO VIGESIMO,  
& vltimo.

*Chaos, nel qual si scriuono tutti i secreti fuor  
dell'ordine delle classi.*

P R O E M I O.




*Auea determinato da che tominciai il li-  
bro scriuer tutti i secreti, iquali fussero  
contenuti da tutte le scienze naturali; ma  
i molti negotij, e fastidij miei han fatto,  
che non possa essequire quello che hauea in  
pensere, e che non possiamo conseguir quel  
che vogliamo; onde non potendo quello,  
che voglio è necessario che vogli quello pos-  
so. Dunque in questo libro hauemo rin-*

*chiuso quelli esperimenti, che non si poteuano rinchiudere den-  
tro le classi, li quali erano tanto varij, e diuersi, che non solo vna  
scienza, e libro poteano fare, li quali anchora quasi restanti l'ha-  
uemo qui ordinati, come in chaos. Se piacerà a Dio forse vn'al-  
tra volta ne scriueremo vn libro più perfettamente. Per hora  
siate contenti di questi.*

Come

## Come l'acqua del mare si possa far che sia buona à bere. Cap. I.


 On daria poca commodità alla humana generatione se l'acqua del mare si potesse far, che fusse buona a bere, nelle nauigationi lontane, come in quelle dell'India, darebbe grande aiuto; perche mentre i nauiganti costretti dalla tempesta del mare, si trattengono in mare piu che pensauano, per mancarli l'acqua da bere, vengono in grandissimi pericoli della vita. Le galere bisogna che ogni dieci giorni venghino in terra a far acqua, e però non ponno dimorar molto ne' paesi de' nemici, ne allontanarsi molto, che non sieno presi da loro. Oltra a ciò nelle città marittime, e nell'isole coloro che habitano, mancandoui l'acqua, come ne' nostri tempi è accaduto all'isola di Malta, & in Barberia i nostri soldati, e gli habitanti hanno patito gran fastidi, e molte anchora ne narrano l'istorie. La onde hò giudicato esser cosa molto necessaria, inuestigar con ogni diligenza se l'acque del mare si potesse far dolce. Ma è impossibile poterli trouar modo di farla dolce, se non sappiamo prima la cagione; perche sia salsa, e che ne habbino detto i nostri antichi, per hauerci scritto Aristotele, che la salrezza dal mare facilmente può spogliarsi, per non esser salso il mare di sua natura; ma che il sole ne sia cagione riscaldando l'acqua sua, ne caua fuori le fredde, e secche essalationi terrestri, infino alla sua superficie, e che brusceandole quiui, esser cagione della sua salrezza; perche l'humide parti sottili si risoluono in sottilissimi vapori. Noi dunque mirando la Natura, togliendo le parti sottili con le boccie da destillare, la possiamo ageuolmente farla dolce, cessi dunque la natura sà l'acqua del mare dolce a gli buomini. Sono nel seno della terra molte vene del mare riscaldate dal sole, inalzano i vapori infino alla sommità de' monti, & iui occorrendo nella loro fredde superficie, si coadunano in gocce, e scorrendo per le volte de' monti, e delle cauerne, se ne vengono fuori per li canali. Noi empireremo prima una gran vase di rame concauo a guisa di una balla, che habbia il collo lungo, nel quale accomodaremo il cappello, e dandogli il fuoco sotto, faremo

faremo risoluer l'acqua in vapori, che riempirà tutti i vuoti, e tengerli in alto, questa effalatione vaporosa subito che tocca la freddezza del cappello, e tocca il vetro, si congela in ruggiada nelle sue margini; la onde 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 a gran riuu. Il recipiente che le stà accomodato di sotto, riceue tutte le gocce che stillano, così di salsa di uien dolce, & il sal riman nel fondo della boccia, e tre libre di acqua di mare, te ne dan dua di dolce; ma se il cappello sarà di piombo, te ne darà maggior copia, se ben noccuolo; perche dice Galeno, che l'acqua che vien per tubi di piombo, e beuuta suol caggonar escoriationi delle budelle. Ma noi hauemo ritrouato modo

Come possiamo hauer maggior quantita di acqua dolce destillando la falsa.

Faccisi un cappello di creta in forma di piramide, tutto busato, e per quei buchi vi si accomodino urinali di creta, o di vetro, di cui le bocche escano di fuori, ben incollati, che non possa effalar fuori il uapore, il cappello a forma dell'alambriccio habbia il suo canal dentro che va intorno e co'l suo becco, che mandi l'acqua fora. Questo accomodaremo sopra una caldaia di rame, che capisca molta acqua, laquale riempiremo di molta acqua falsa, poi accomodaremo gli orinali a li suoi cappelli, e dandogli fuoco sotto, gli urinali destilleranno, & il capello che contiene gli altri, per il suo canale, manderà la sua acqua fuori; perche i caldi vapori che s'eleuaranno dalla caldaia, fanno che stillino gli urinali, e che esso destilli: ma se nelle nauis non si trouassero simili vasi da destillare, potremo

Destillar l'acqua falsa in altro modo.

Ma poca. Dioscoride insegna l'antico modo di destillare, e con quel modo potremo per mare destillar l'acqua falsa, ilche da Plinio è anchora notato, spandendo sopra le nauis le tele, e le lane, s' inhumidiscono, riceuendo l'batito del mare da quali si può spremere l'humor dolce. Ma veggiamo se

In altro modo far dolce l'acqua del mare.

Sarà possibile. Dice Aristotele, e prima di lui Solomone, che tutti i fiumi nascono dal mare, e che ritornano nel mare; perche per gli occolti meati della terra caminando l'acque, lasciano quelle secche, e terreste parti meschiats con la terra, e purgate poi, e fatte dolci, se ne scorrono fuori. Dice. Come l'acqua falsa non  
 possa

possa scorrere, ò perche è stabile quello che è graue, l'acqua salsa è graue; ta onde le calde solamente dalle false ponno scorrere; perche sono leggieri, perche auanzano il peso della falsrezza, ne il caldo; perche è più leggiero. Aggiongi, che l'acque che scorrono per la terra molto si colano, si che quanto sono più graui, e grasse, tanto più assiduamente, e più sono portate, e giacciono di sotto, e quante è più leggiero, e più sincero, se ne parte, e scorre. Come il falso è graue, non il dolce e leggiero e così auuiene, che tutte l'acque che scorrono sieno dolci. Questa medesima cagione; perche l'acqua salsa, quando si muoue, si muta, e si fa dolce; perche 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'accomodaremo sopra certi gradi, acciocche l'uno stia sopra l'altro, e colli l'uno dentro l'altro, così l'acqua scorrendo per molti vasi salsa; forse lascierà la falsrezza in quei vasi. Ma io ne hò fatto esperienza per dieci vasi, e scorrendo dall'ultimo pur era salsa. Un certo mio amico mi disse, che hauendola fatta colar per venti cofini di terra era venuta dolce. Ma questo mi par di ricordare, non tutte le terre esserò buone a questo. Dice Solino. L'acqua di mare si se colarà per la creta, che diuerà dolce, e che lascia il sale, e doue è la sottil barena de fiumi si sarà colata più volte. Deuonsi fuggire quelle, che per luoghi coperti, e fatti a volta sono stati nascosti; perche per lo più tutte son false, ouero doue stanzino animali, e vuol Columella, che se deono fuggir per gli alberi; perche colandoui per dentro l'acqua dolce, la fanno salsa, si deono anchora fuggir le nere; perche hanno l'acque più aspre, le lutose fanno l'acque più dolci, come dice Paxamo. Anassagora dice la falsrezza del mare prouenire da fiumi, liquali scorreuano per luoghi falsi, e che comunicauano al mare quella falsrezza. Sono molti che lo dano l'arena de' fiumi, e la ragione che moueua quelli era, che sempre si ritrouano acque dolci appresso la marina, e dicono iui ritrouarsi; perche l'acque del mare colate per l'barena diueniuano dolci; il che è falsissimo; perche l'acqua dolce, che si troua appresso il mare, non vien dal mare; ma è quella che scorre dalle cime de gli alti monti per gli occolti meati della terra, & in quei luoghi se ne scorreno. Perche tutte l'acque dolci, che calano giù, se trouano dolci al liuello del mare, e ne luoghi piani, come nella Apulia, che non ha monti, da quali possa l'acqua calar giù, tutte son false, & il simile auiene ne lidi africani; Ma Aristotele approua vna esperienza del

za del vase di cera, che se alcuno farà una balla di cera vacua dentro di conuenevole solidezza, e quella sommergerà nel mare, che la trouerà dentro piena di acqua dolce, come che la corpolezza del sale non possi passare la cera, e suo pori. E Plinio dice. Le balle calate con le reticelle delle nauì nel mare fatte di cera, ouero vasi vacui ben otturati, riceuono dentro se acqua dolce; perche l'acqua marina colata per la creta diuen dolce. Ma noi haueuo ritrouato questo falso, che hauendola fabricata con grandissima diligenza e postala sotto l'acque salse, dopo alquanti giorni la ritrouauano 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 a questo effetto seruirsi di alcune pietre, e di alcuni legni porosi. Il vase di hedera, ilqual separa il vino dall'acqua, come habbiamo detto, non separa l'acqua dal sale, si se potrà a stillare nel medesimo vase. Ma si portano da Portogallo alcune pietre, che se ne fanno vasi, ne quali posta l'aque del mare, ne cola fuori dolce, e se non bene alla prima, almeno alla seconda volta, della quale acqua si seruono a rompere le pietre nella vessica; la onde a far questa proua si douerebbono prouar molte pietre pomicee, e porose. Leon Battista Alberto vn vase di creta ben chiusa, posto sotto l'acque, dice che si troua di acqua dolce; ma io ho prouato tutti i vasi di creta, e sempre vi ho ritrouato acqua salsa. Aristotele

D'altro modo.

Dice che si possa fare ne' problemi, se l'acqua salsa fredda non si può bere, calda, e poi raffreddata poiche è scaldata si può bere meglio assai, o forse perche la cosa quando mutà, di contrario in contrario si muta, l'acqua salsa è contraria & opposta alla dolce, e quando si riscalda, la parte salsa si cocc, e quando si raffredda cala giù, e vò sotto. Laqual cosa hauendo io esperimentato, l'ho ritrouata falsa, anzi era più salsa di prima. La ragion è, che co'l caldo, i sottilissimi vapori dell'acqua dolci, co'l fuoco essalano, e'l sal resta sotto, & in minor acqua la medesima quantità di sale, fa l'acqua più salsa, come habbiamo detto nelle distillationi, ne mi posso merauigliare, come vn'huomo tantodotto habbi detto questo. Fiorétino togliendo da lui, dite se l'acqua non sarà buona, ne da bere; ma piena di morbo coquasi, fin che la sua decima parte se ne sfumi, poi si purghi, e così sarà poco nocuole. Così l'acqua de mare cotta diuerrà dolce. Hor veggiamo come possa farsi  
D'al-

D'altro modo.

Et in grandissima quantita. E vna cosa, laqual huittata dentro vasi grandi pieni di acqua di mare, constringendo il sale, lo fa cader giù: ouero coagolandolo, e libera l'acqua da quello. La onde bisogna imaginarci cose stitiche, e questa cosa è stata pur tentata da gli antichi, e da moderni fatta perfetta. Plinio l'acque nitrose, ouero amare, ponendoui dentro della poltiglia si mitigano, che fra due bore si potrà bere, per laqual cosa s'aggiogna ne sacchi del vino la poltiglia. Et altroue. Ne luoghi nitrosi e salsi ne deserti per andar al mar rosso, aggioggendoui la pestiglia si fanno fra due bore buone da bere, e si mangiano poi quella poltiglia. Et bauer forza simile la creta di Rodi, e la creta nostra. I cocchi con la stira poluere leuano il molto sale da cibi, laqual cosa hauendono fatto spesso la sperionza l'hauemo ritrouata falsa: ma hauea perduto alquanto della sua falsrezza. Plinio. Hauendosi a bere l'acque cattive; sparguasi sopra il puleggio pisto. Leon Battista Alberto, quando han riposta l'acqua del Nilo lutoso, ponendouisi sopra il lembo, o margine del vase mandorla, o vela freggerai subito diuien chiara, laqual cosa hauendola prouata, l'ho ritrouata falsa. Bursando il sal comune nell'acqua forte, che sparte l'oro dallo argento, fu subito calar giù l'argento. Hauemo visto quando si fa l'alacca rossa butranuosi l'alume dentro il lissiuo, subito calar giù il colore & il sal, e restar sola l'acqua chiara. Veggiamo con molte herbe coagolar si il latte, tequali hauemo detto in altri luoghi, dunque a questo effetto ci seruiremo di cose che coagulano, & astringano. Dicono i cuochi, che posta la spongia nella pignatta che habbia souerchio sale, tirar a se il sale, e poi premuta, e di nuovo buttata cauarne fuori tutto il sale, cosi anchora vn legno fasciato di tela di lino, e posto dentro la pignatta, tirare a se il sale. Altri legano in vn fazzoletto la farina di frumento, e la pongono dentro la pignatta, e ne tirano il sale. Palladio doue parla de condire i vini, dice. I Greci somandano l'acqua marina semplice presa dal puro, e ebeto mare, che l'anno prima l'habbiamo piene, conseruarsi chiara e tal la natura, che in tal tempo stia senza salso, e senza amarezza, e di odor dolce si facci col tempo. Resti insegnare.

L'acque dolci come si racconciuo.

Leon Battista dice cosi. Vn vase di vetro pieno di sale, e ben chiuso con calce, & olio, che non vi entri acqua nel vase, e lo porrai in vna

*in una cisterna, che sia pendente frà le acque nel mezo far che l'acqua in nuon tempo si putrefaccino. Alcuni ci aggiungono argento vivo. Se l'acqua si comincia a putrefare buttavi il sale, si putrefa, e mancanouvi sale, pongasi l'acqua del mare. Pero in Veneggia nel pozzo di S. Nicola i marinari tirano l'acqua, quando hanno a far lungo viaggio, e ciò perche è presso del mare, & in quella ci è sale occulto, ilqual lo comunica a quelle acque. E legiamo nelle lettere sacre esser stato fatto da Elifso, ilquale in Gieroconte di Palestina buttando il sale nel fonte, rese l'acqua buona a bere, lequali erano putride & amare. Se l'acqua fa vermi, buttandouvi calce dertio, muouono. Quanao vogliamo far il vino chiaro, sbattemo un biancho di uouo, e lo buttamo dentro la botta. Altri le fascie asciate dello legno della nocciola buttano dentro. Gli Spagnuoli vi buttano il gesso, che auenti più chiaro, delle quali cose ci possiamo seruire in tutte l'acque.*

Come dell'aria si possa far acqua. Cap. II.

**DE** *Se tutte le commodità ci abbandonassero, potremo il solo aere conuertire in acqua, hauendo acqua dall'aria, così come fa la natura; perche dell'aria, ouero de suoi vapori ne fa l'acqua: la onat quando habbiamo bisogno di acqua, quella pressimo far dell'acqua. Dunque come fa l'istessa natura, così douemo far noi. Noi sappiamo che il sol scalda la terra cauandone da lei sottilissimi vapori, e quelli far salire in alto, et sin a quella region assell'aria, doue stà il freddo, & quei vapori costringeris in goccie, e cascando in terra far la pioggia. Noi anchora hauemo visto a' estade, et vasi di vetro ben purgati e netti e piena di acqua freddissima, quella estrema superficie che tocca l'aria, subito annebbiasi il vetro, e perder la lucidezza, poco dopo auenir ruggiada, poi crescere in certe ampulle, e aopo crescendo a poco a poco conuertirsi in goccie, e poi cadere, ilche non viene da altra cagione, se non che l'aria che tocca il vetro, auenendo più crasso, si conuertie in acqua. Hauemo visto in Venetia nelle camere, le fenestre di vetro di vetro, e dal basso di dentro le camere toccano le vetriate dall'aere freddo di fuori, dentro tutte distinguono ruggiade, e poi di-*

uengono



uengono gocciis, oltre a ciò l'inuernata l'artiglierie di bronzo che sempre è freddo, e si conseruano in luoghi a volte, doue conuersano gli huomini, l'aria diuenēdo crassa, e toccando la loro fredda superficie, s'irrucciadano, & distillano l'acqua. Ma per non andar più a lungo. Facciasi vn vase grande di vetro rotondo, e si riempia di salazzo cioè salnitro impuro, mischiato con neue, meschiato insieme, come hauemo detto in questo libro, cagionano una gran freddezza e mouendola, per forza del gran freddo, aggiacciano l'aria d'intorno al vase, e poi distilla sotto una scudella. Il diligente artefice ci agziongerà altre cose, per accrescer maggior copia di acque. Sia assai hauer dimostrato la strada.

## Come si possa trasformar la sua faccia, che non sia conosciuto da gli amici. Cap. l. l. l.

**V**ei, 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 gran importanza trasformarsi la faccia, l'insegnaremo di farlo così bene, che ne da padri, ne delle moglie possano essere riconosciuti, e simili secreti da Signori non poco sono desiderati, che trasformando la persona loro, han fatto gran facende, & molti innamorati hò visto, che hanno seruito loro senza sospetto de' parenti. Vissi volendo spiar i fatti de' Troiani, trauestitosi, 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 Troia in coral modo.

*E quando volle riconoscere i fatti di Penelope, se di suoi Proci, di nuouo si trauestì. Noi insegnaremo a 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 primo*

Come si tinga la carne.

*Ma per cominciare dalla tintura della carne. La carne si può tingere*

*tinger di modo, che duri molti giorni, e che subito si possa leuar via, se vuoi che subito si leui. Si ponghino a mólle in aceto scorze de noci, e di meli granati per quattro, ò cinque giorni, dopò spremendole co'l torchio ne tingiamo la faccia, perebe fa una faccia di scbiauo, 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 suffornigio del solfo, discolora la faccia, che parra vn'ammalato, che gran tempo sia giaciuto nel letto: ma presto va via: ma se vuoi che duri per molti giorni, e che malageuolmente si parsa, ci seruiremo dell'acqua forte, laqual parte l'oro dall'argento, fatta di salnitro, e vitriolo, e principalmente si harà roso alquanto argento, e durará per spatio di venti giorni, fin che si muti la pelle. Ma se vuoi*

**Trasmutar i capelli.**

*Come við si possa fare. l'hauemo insegnato innangi; 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 vn mese. Ma se saranno bianchi ò biondi, ti potremo mutare in nero co'l capitello nel quale sia cotto il litargirio. Molto anchora sconciarà la faccia*

**Aggiongere, ò tor i peli.**

*L'unguento che usano nelle stufe, sarà molto commodo a questo bisogno, fatto di calce, e di orpimento; perche subito fa cadere i peli, e così radendo le ciglia, e le sopraciglia, ò Dio buono, come trasforma l'huomo. Possiamo far che i peli subito nascano con l'acqua di miele, co'l grasso dell'anguilla, e di cauallo, come dicemmo. Possiamo con questo modo*


**Far la faccia gonfia, e depressa, & indurui piaghe.**

*Niuna cosa sconcia più la faccia, che il morso dell'api. Noi con l'erbe caustici indurimo le piaghe, mouendo, e facer. ouelle star sopra per qualibe tēpo. I gonfiamenti, e depressioni l'inaucono il latte di vitimalo pesto sopra alla bocca, al naso, a gli occhi, e principalmente ne' luogui, doue nõ vi è pelle. che con questo solo remedio si trasforma la faccia, così i testicoli, e l'embrò virili. L'acqua di cātarelle limita subito inauce bulli, e gonfiamenti subito pesto, e buglito, e baynato sopra le mēbra, gorsia, e principalmente i testicoli. La polue di sasso ulcerà la pelle, e fa gli huomini miserabilis, e pieni di cōpassione, come fanno alcuni che chiedono elemosina. Il remedio sarà succo di pioppo, ouero l'unguento populneo. Il suffornigio di solfo, e di paglia bruggiata scolora la faccia, come fanno gli hispocritti, iquali fanno macra e scolorita in questo modo. Vna oncia*

Z z z 2 di sec.

cie di acqua forte, di muria, e di corcoma una dramma, si miscbi-  
no con olio in forma di unguento, & ongi la faccia, perche ti tin-  
gerà di color nero. Quando la voi lavare, con l'acqua freda, la  
ritornerai come prima. E comedianti, e tragici qa in lo recitano le  
tragedie, si ongono le faccie con la morchia: per trasformar le faccie  
loro, per non esser conosciuti da gli amici. Perche gli morfi di api,  
vespe, ouero vesponi, gonfiando la faccia merauigliosamente la  
trasmutano, & la fanno d'un altro huomo la bocca, le narici, e tor-  
cendo le membra, & altre comprimendo, & altre eleuando si alcu-  
no con l'acqua delle decottioni de' vesponi, e delle vespe bagnerà  
la pelle, cosi si gonfia la pelle, che dia sospetto di alcuna infirmità:  
ma senza dolore, il remedio è bere della teriaca, ouero ongendola  
in quel luogo, e con questa frole le femine, che fingono esser pro-  
gne, la cuoprono, la morchia dell'olio, e carboni delle viti, e le scor-  
ze di melo granato meschia, e pista, e di questa mistura tinge la  
faccia, che la farai negrissima: ma si lauu con succo di rua acerba,  
ouero con latte.

### Che le pietre si muovano da lor stesse. Cap. IIII.

 **S** I seruiu da gli anti bi, che la pietra trochrite, e l'a-  
stroite posta sopra vn'altra pietra piana, ponendous  
aceto, che si muoue. Il modo di oprarlo sarà. Poni  
sotto vna pietra di porfido piana, polita, l'estrema  
sua superficie, e sopra vi si pone il trochite, ouero l'a-  
stroite, anchor ben liscia nella estrema loro superfi-  
cie, e dopò sprezzandous sopra vn poco di aceto, o di succo di limoni, subito da lo-  
ro istessi, tanto il trochite, quanto l'astroite, non toccandolo alcuna  
declinano tutti alla parte più declime con vn grandissimo diletto.  
Cardano disse che queste pietre costauano di vn sottil humido, che  
dall'aceto era conuertuto in vapore, e per non trouar l'esito, spin-  
geno di qua e di là mouèdo la pietra, perche il principio del vapor  
sottile è, che non manda quelli, la onde è da credere quelli non ha-  
uere anchora meati grandi. Ma io giudicarei che in quelle vno  
s'inebiudesse aria, perche doue si vedono diuerse sostanzze, e colori,  
nō si uniscono troppo bene insieme. l'aceto dunque, perche è sottile, en-  
tra, e caccia fuori l'aria, ilche lo fa per l'aceto che entra dietro, e fa  
che la pietra si

*Ma noi hauemo che non sola quelle, ma tutte le pietre si muouono, aquali sono composti di varie pietre, e sono aperti con varie distanze fra loro, l'aceto adunque entrando per le commissure, spinge la pietra, che se muoua. L'alabastro chiamano codognino, si muoue eccellentissimamente, è distinto di varie vene, e varietà di pietre, & io ne hò visto monere vn pezzo non solo di vna libra; ma di quattro libre, ilquale era formato in modo di testugine, quando la pietra se muoua, pareua che la testugine proprio caminasse. Mouesi da se stessa con l'aceto quella specie di marmo, che si chiama broccatello, ilquale è composto di varie misture. Camina anchora con l'aceto qual marmo macchiato, ilquale è distinto di macchie rosse, gialle, e nere, e di pitture, il chiamano pidocchiofo, non senza gran merauiglia di riguardanti. Questo si bene è di auuertirsi, ne lasciarò di dire, se il marmo di sotto farà macchiato, e quel di sopra di vn colore, e auro, ouer sotto quello di vn colore, e duro, e di sopra quello di varie parti; perche hauendo l'aceto, bench' acre, subito si mouerà nella parte più bassa, hor circolarmente, hor a salti, hor presto, hor tardi mouerassi.*

si obr auu

di s. aristoteli

## Come si possa far vn instrumento co'l quale possiamo udir di lontano. Cap. V.

**A**uemo dimostrate nella prospettiuà ragionando de gli occhiali con i quali poterano veder molto di lontano, hor tenteremo di far vn instrumento, co'l quale possiamo intendere per molte miglia, & inuestigaremo vn legno, co'l quale possiamo eseguir questo, che sia miglior de gli altri. Per ritrouar dunque la forma di questo instrumento, è bisogno che facciamo consideratione de l'orecchie di tutti gli animali, iquali sono al perfettissimo udito. E già determinato ne' precetti della Magia naturale, che quando vogliamo ritrouare alcuna cosa di nuouo, che imitiamo 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 laquale hauuto riguardo alla loro paura acci che quelli che manco possono di forze, almeno hauessero udito eccellentissimo, che potessero con la fuga salvarsi, come il coniglio, la lepore,

Zxx 3 il cer.

il ceruo, l'asino, il bue, e simili. Tutti questi animali hanno orecchie molto grandi, e ben aperte verso la fronte, e drizzano quelle aperture, per doue vengono i suoni: Il tempo dunque ha l'orecchie sublimi, come dice Polluce, e Pseudo lo chiama orecchiuto della grandezza dell'orecchie, e dalla forza di udire, e chiamato Lagos dall'orecchie da Greci grandi, che, lo, augmenta la significazione nella compositione de' nomi; & os vuol dir l'orecchia, e veramente era corueneuole, che vn animal timido, e senza armi da difenderfi bavesse orecchie grandi, accioche di lontano potesse prevedere presto alla sua salute, temendo i pericoli, e fuggendo poi. Gli Egizij lo credettero di acutissimo udito, che nelle lettere egiptiche volendo depinger l'udito, depingono il lepore, i conigli sono della medesima natura, & delle medesime orecchie, le orecchie delle vacce sono anchora grandi & hirsute, il toro troma stady lontano od' la vacca che mugga, quando sta infiammatissimo al coito, e quasi vna lettera amatoria sente la voce, che la uada a ritrouare, come ne lascio scritto Eliano. Più larghe, e più grandi l'haue il ceruo, come animal timido, e quando tiene l'orecchia drizzate ode molto di lontano, ne può essere ingannato, che quando le cala, & abassa è ucciso ageuolmente, come scriue 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 animi ista, che hanno l'orecchie grandi, drizzate, & aperte, diciamo, tutti quelli animali, che hanno simil orecchie, e che quando vogliono intender bene: l'innalzano, e lo drizzano verso quella parte, tutti hanno eccellentissimo udito. Hor veggiamo bora della contraria cagione, tutti quelli che hanno l'orecchie picciole, e che appena si veggono, offre di poco udito. Vna grandissima parte de' gli pesci non hanno udito, e quelli che hanno solo certi bussetti, e sono senza orecchie, hanno questo senso di intendere assai ottuso, sono l'orecchie fatte dalla natura, che per esse si prendesse, è d'inutili: il sono dentro l'orecchie. Della qual cosa Adriano Consule Romano, n'è abondeuol testimonio, il qual ha uenuto lo questo senso, per udire bene, faceua le mani caue, e ponien tole dietro l'orecchie, che l'aperto mirasse d'inanzi. Et Aristotele disse che i cavalli, i cani, gli asini & i restanti animali, che hanno l'orecchie grandi, che quelle sempre le volgono intorno, & l'indirizzano a quel luogo, da doue viene il suono, per intergli bene, che la natura gli ha insegnato, che gli le debban volgere, e veggia.

vediamo per esperienza, che coloro, che non hanno orecchie, intendono poco. La forma dunque dell'istrumento che da far intendere bisogna, che sia grande, concauo & aperto, e dentro fatto a lumaca, per due cagioni; perche si gli toni venessero dentro, offrenderebbono il senso, la seconda, che per quella lumaca entrando, van ro intorno intorno, e rompendosi la voce per quei riuolgimenti si viene a moltiplicare, come veggiamo nell'ecco. Dimostrazione di questo può essere la lumaca marina, laquale accostata all'orecchia, fa vn certo leggiro strepito. Hor non resta altro a dir se non di che materia debba essere, io direi che douesse farsi di legni porosi; perche sono tutte buse per i meati, e per i pori, che uanno per tutte le parti, e piene di aria, e risuonano per ogni leggera botta, e fra i legni che sono porosissimi l'vno è l'bedera, principalmente la smilace, per segno, che il vaso di bedera 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 vn legiero sono. Et altroue; Il legno della smilace hauemo detto sonar all'orecchia accomodisi dunque di modo l'istrumento, che commodamente si possa porre all'orecchie, come gli occhiali a gli occhi.

Come con certe misture si possa crescere il peso alle cose. Cap. VI.



*V*i habuemo adunate certe surfontarie, accioche coloro, che per forza bisogna trattare con huomini senza legge, sapendole prima, se ne possame guardare.  
Cioè

Accrescer il peso all'olio.

Meschi l'acqua con olio, di modo che non si può conoscere la frode. Si fa con acque torbide, come quella doue sono cotti i maccheroni, rape, & asfodeli, che difficilmente si possono conoscere da quelli. Come la gomma dragante, eletto la pongoro nell'acqua per duo giorni, poi lo pistano nel mortaio, aggienger doue sen pre acqua, che si liquefaci come gomma, quella aggicita all'olio da Billarsi, se conuerta in olio. Con non dis. mile froae f. forzam  
Aggionger peso alla seta.

Z x x 4 La pon-

La pongono sopra il fumo dell'acqua che buglie, e così gonfia di quella humidità, diuien più graue. Altri pestano gomma arabitica, e vn setacciato, la mesciano con la decoctione del miele, la mischura la dissoluoano nell'acqua, con laquale bagnano la seta, e lasciano poi seccare. Altri la pongono a conseruare frà le frondi di noce. Se vuoi

Augmentare la quantità del miele.

Aggiungeui farina di castagno, o di miglio, e s'accresce la quantità, laqual non basta accorgersi. Così potrai

Accrescere il peso alla cera.

Aggiungeui farina di faue ben pesta, e setacciata, e facendone candele, arderà senza escrementi. Perché se s'accresce il peso, e la grandezza, & appena ci possiamo defendere dalla frode. Così anchora

Far crescere il seuo.

Potrai, si torrai cenere dell'ossa di buoi ben brusciate delle gambe, ogni vno in frasca, ouero solfore bianco; perché tutti accrescono il peso, e la quantità senza dissimiglianza della sostanza loro. Se vorrà alcuno

Falsificare il pepe.

Potrà togliere i semi crudi del giunipera, e lasciali incespare, e poi meschiali con i grani del pepe. Alcuni vi meschiano vecchi grandi, bugliatola prima con quello pepe in si liquerasse; perché che così gonfia di acqua, come si seccano, si corrugano, e quando lo masticherai, ti brusciano la bocca più del pepe. Ma noi l'hauemo così adulterato, che ne habbiamo ingannati gli eccellentissimi speciali, per burlarmi di loro, hauendogli dimostrato l'errore dopo la burla, piglia i grani, o frutto del sanguino, quando sono mature, e noue, liquali quando poi sono seccate, così riferiscono la somiglianza delle vaghe, e de grani del pepe, che ne ingannino gli eccellenti, se non le prouano al gusto. Così

Augmentate il peso al grano.

Possiamo nasconderui dentro vn vase di legno pieno di acqua, ouero di aceto; perché se l'assorbe, come anchora ce lo insegna Plinio.

Della lira, e di alcune lu e merauigliose  
proprietà. Cap. V I I.

A lira ritiene in se alcune sue merauigliose proprie-  
tà & auuertimenti, le quali io uò raccontare. Primo  
diremo alcuni suoi merauigliosi effetti, iquali sono  
stati trattati da gli antichi, e dopo come si possano  
fare, e come fatti da gli antichi. Per esser hor la  
musica più nobile, e più posta in uso, che appresso gli antichi;  
(perche all'hora più rozza, e più imperfetta) a nostri tempo  
non mostra quelle merauigliose & eramente che la musica e gli istru-  
mente ponno molto nell'humano; perche non si può trouar così rab-  
bioso, & ferigno, che non si piaccia e ramorbidisca sentendo alcune  
e consonanze, e modi di musica. Così ad contrario poi con le dissonan-  
tie, e con le male accoppiati suoni, non si affiga, e si rintorbidi.  
Dice Musco che la musica è cosa doteissima a mortali, e se dice da  
Platoniti; che la musica dia diletto; e piacere a ciaschea una, che  
vive, e se ne veggono molti, e merauigliosi effetti. Fan strepito, e  
rimbombo i timpani nella guerra, che sieno incitamenti, e suscitame-  
ti a coloro, che stanno pigri, & auiliti, e così simili son state fatte  
da gli antichi. Timoteo Musico quante volte uolea sonaua il can-  
to Frigio, & accendea così l'animo di Alessandro, che infariato  
correa all'armi, e quando poi gli piaceua, mutando il sunno, lo  
spogliaua di quell'animosità, li faceua vn animo pigro, e molle, e  
dall'armi lo rattiuaua alle uirtude & a conusti. E dice Plu-  
tarco che hauendo esso inteso Antigènida, che con i flauti cantaua  
certi canci chiamati barmaty, essersi così infiammato, che inalza-  
ndosi con l'armi, si attaccua a combattere con i più vicini che si tro-  
uaua. Dice Cicerone che vedendo Pitagora vn gioanetto da  
Tartominio imbracciato di uino, e di amore, che uoleua abbrasciare  
la casa del suo riuale, nella qual staua la sua puttana, essendo pri-  
ma stato concitato co'l modo Frigio, sonando il spondeo, lo riduf-  
se piaceuole e quieto. Et il medesimo diceua. Se li Agouani inci-  
tati co'l canto de' flauti sonando il spondeo, se ne rittrano, che con  
la grauità de' modi la sua furiosa sfacciatezza se fusse raffrena-  
ta. Empedocle essendo ingiuriato vn suo alloggiator, e vn certo l'as-  
salsasse, risolto il modo del sono, e così li raffrenò la furia.

Teofrasto



Teofrasto a raffrenar le turbationi dell'animo, si dice che vi ha  
 uejssi adoprato i suoni musici. Et Agamemone partendosi dalla  
 patria per andar a Troia, dubitando della pudicitia di Crisente-  
 stra, le lascio in guardia con un dardo, il qual co'l suono così la in-  
 citaua a serbar la pudicitia, e la castità, che mai Egisto potè goder  
 di lei, se non l'uccideua prima. Orfeo di creacia con la cetera, e  
 de molle, 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 con timpani, e con crotali l'acquie-  
 tano, e li fanno tacere; laonde Crisippo vi compuse una canzo-  
 ne appropriata per loro. Con i suoni della musica si fan man-  
 suesti anchora gli animali. Arione Citarista co'l suono della lira si  
 consigliò l'amicitia de' Delfini, pur senza ragione, et essendola an-  
 negata, lo portaro al lido saluo. Gli elefanti dice Strabone, s'at-  
 tano con i timpani, i cerui si trattengono con i suoni, e con certi  
 versi cantando si lasciano prendere. I Cigni Hyperborei co'l can-  
 to si vincono, l'uccelletti con li flauti si lasciano cader nella rete,  
 e la fistula pastorale facendo pace in quieto i greggi già pasciuti.  
 Appresso i popoli di Misia, quando la specie de' cavalli usa il co-  
 sto, alcuni suonano un certo verso, come l'himeneo delle nozze, e le  
 caualle rammorbidite dalla suauità del canto, s'ingrandiscono e par-  
 toriscono poi figli polledri d'inusitata bellezza. Rantachasi Tibi-  
 cino cantando con la sua tibia, con gran contentione molti suoni  
 incitati, dice si bauer represso l'impeto de' lupi. Anzi l'ansichità  
 v'è certi suoni a guarir le ferite, le infermità, e i veneni; il che è  
 molto più mirabile, come si legge nelle historie. Terpanda et  
 Arione Metinnao, I Lesbi, et gli Ionici curarono di grandissima  
 infermità. Aselepiade Medico con la tromba mediana e ser-  
 di, e con il canto racchetò le seditione de' popoli. Ci è una specie  
 di aranei in Puglia molto frequente, chiamati tarantole, in quali  
 grandissimi ardori del sole, infigeno con gli aculei uno pestifero  
 veneno, a così atroce veleno ci è stata solamente ritrouata una  
 strada, che la ferita si guariva solo con alcuni suoni, e modi di  
 musici, e di altri instrumenti, il ferito, priuato, per il veleno di  
 ogni sentimento, subito che intende il modo della viuola, come  
 detto da un grandissimo sogno, se alza da terra, et al suono della  
 musica comincia a saltare: ma se il musico manca, subito li vien  
 ueno l'animo, e diuen stupido, e di nouo rifacendo il suono, co-  
 mincia a cantare con più uebementia. Così alle particolari in-  
 firmità

fermità gli antichi attribuiscono particolari suoni, come la dorica alla prudentia, castità, e dottrina, la frigia commouue le battaglie, & infiamma i sudori; sicche anchora fà il flauto, Aristotelo dice nelle fabule, che quello, che non bastò a far la dorica, riuoltò alla harmonia frigia, che a quei si confacena, la lidia accresce l'intelletto a gli bestiali, & che grauiti dal desiderio di cose terrene, indusse appetito delle cose uolose, scritto a noi da Aristotelo ne' libri Politici. Ma anchora scritto, che da Lacedemonij esser stato riprobato il genere omutico; perchè effeminava gli adolescenti; onde giudico non esser fuor di ragione, se questo auiene nella semplice lira, & ritira questo che possa accaderne con una lira fatta con artificio, e con in pegno, lo lascio considerare a molti, che non accadino cose molto merauigliose. Ma se noi vogliamo inuestigare le ragioni di questo, stimo che non alla musica sola; ma alle corde, al legno, alle pelli douersi alquanto attribuire, per essere, che ne gli arbori tagliati, e nelle pelli de morti, e membri, & a proprietà di legni se si conseruano le virtudi, como altreue pur in questo libro habbiamo narrato. E per apportar alcuna effempio anchora de scitiani, si mi scriverò. Se vogliamo

Spauentare le pecore.

E una certa natura propria si ha da padre & i lupi, come habbiamo detto più uolta, & quella si sta in ossa in tutte le sue membra; sicche le corde fatte de budelle de capretti, con le corde delle budelle de' lupi in uno instrumeto, non si possono mai accordare, ma fanno strepito, e fanno ogni consonanza di discordie, come dice Pitagora. Se vi piace

Spauentare i cavalli.

I cavalli sono spauentati da gli elefanti, nelle battaglie, & il timore è contrario di natura al cavallo, come dice Aristotelo, e Plinio, e dicono che crepano quei cavalli, iquali calcano le vestigia de' lupi; la onde se si faceffero stimpanti de pelli di elefanti, e di cavalli, & di lupi, e si suenino, fuggono i cavalli, ne hanno ardire star fermi. Per la medesima ragione si vorrai

Scacciar gli orsi.

Frà il cavallo e l'orso, ci è una natura inimicitia, il cavallo non all'uso dall'huomo, e l'orso nemico dell'huomo, e nocuole. Conosce il cavallo il nemico se ben non l'ha mai visto, e visto subito se prepara alla battaglia, nella quale si serue più dell'astuzia che della forza, & ha uoluto esser fuggiti gli orsi, frà le salutudini

Udini dal suono del timpano per effond soliti farli di pelle di cavallo. Al contrario se vogliamo

Checaro i capali.

Sevius Billano che co' il suono della tibia, così son prese le cavalle della Libia, che con queste carezze diuenghino a gli huomini mansuete, e lascino di assaltargli, e doue co' il suono allettandole le inisterai, inseguiranno il pastore, quando quel si ferma, queste si fermano dal caminare, e se il suono della tibia vi accompagna al canto più acuto di quello, ne pigliano tanto piacere, che non possono tener le lacrime. I pastori di questa, quella tibia fanno del legno di rododafne arbore, che gonfia dal fiato co' il suono, andando dinanzi le greggi, le danno piacere. Si insegna Teofrasto con l'herba enotera domesticar le fieri, & imbraccarla. & come habbiamo detto alroue l'enotera di Teofrasto, è la nostra rododafne, contro Dioscoride. Si dice hauer possanza di

Far disgravidare.

Le corde fatto de serpi, e principalmente delle vipere, perche accomodate nella cetera, e tocate se vi faranno presenti le donne pregne, che le facci biastare il parto inanzi tempo, che effonda virus le vipere, occorrendo to fogliono fare, come da molti è stato scritto. Hermentia Tebano a molti de Rhotij.

Scaccia il odor della sciatia.

Co' il suono di sordani, se si fa il flauto di pioppo, perche il suono della corteccia del pioppo, come dice Dioscoride la guarisca, e così del salice. Vale anchora.

A matti.

L'elieboro. E Senocrate con suoni di organi guari molti pazzi, liquali istrumenti ugradolmente potrebbe essere, che si successero di ossa delle gambe de cavalli, e de gambi dell'elieboro. Talite Milefo.

Contro la pestilenza.

V'è la citara, laqual non potea essere se non di legno di vita, per valer merauigliosamente il vino, e l'aceto contro la peste. Ouero del lauro le cui foglie peste, & odorate toglie via l'infection della peste. Dice Teofrasto che alcuni

Al morto delle vipere.

Differo valore il suono delle tibie, e delle corde, e di altri istrumenti, liquali sono soliti farli di giunipero, frassino, lauro, e di ossa di ceruo, di ferola, sambuco vite, e simili. Pitagora.

Contro

Contro l'embriachezza .

S'è seruito del suono; perche co'l suono raffrenò vn giouanetto che imbriaeo volea brusfatare la casa del suo rivale, e forse quell'istrumento era di edera, ò di mandorla, e principalmente seluaggia; perche è vn gran rimedio contro l'imbriachezza. Il musico co'l suono così accendeua l'animo di Alessandro, che infuriato correua a tor l'armi, e quando poi li piaceua, mutando il suono li toglieua l'audacia, e

L'animo piaceuole e molle ritrarlo dalle armi a' conuiti.

Sforzossi, e vi lo tiraua sempre che volsa, ilqual non harebbe fatto senza l'istrumento di legno di vite, ouero di rododafne. Il cithareda, partendosi Agamenone dalla patria per andare a Troia co'l suono incitaua Clitennestra così alla pudicitia, non potea effere l'istrumento se non di vitice; perche le donne ne sacrificij Testmophorij di Atene, si faceuano i letti di vitice, accioche spingesse in loro il desiderio di Venere. Vsuano i Pitagorici di alcuni suoni

Al sonno & alla vigilia.

Perche quando voleuano quietar l'animo al sonno da pensieri sonauano certi suoni, accioche riposassero vn leggiero, e cheto sonno, e svegliati, subito, che surgeuano aal letto, con certi altri suoni toglieuano il rapore, e la confusione del suono, per far altri officij, dice che fusse il modo Boiso, che tranquilla le tempeste dell'animo, e daua il sonno a gli animi paciffici. Il sonno chiamauano co'l legno della manuerla, ò di vite, a lo scacciauano con l'ellboro; ma questa esperienza piglia dalla volgare

Lira, che sonata fa sonar da se vn'altra lira del med. simo tono.

Accordinosi le corde a vn tuono le due lire ben accordate; perche sonando vna corda delle graui con le dita, la graue dell'altra si moue in quell'altra, e se l'acuta, l'acuta; purchè sieno debbitamente approssimate, e se non la vedi muouere zagliardamente ponini sopra vna paglia, e la vederai mouere. Suetonio tranquillo ne' libri della giocosa historia, dice, che le corde ne' giorni dell'inuerno, altre ne suoni, altri suonano da lor stesse, e di qua' alcuno, |chi non sa ben sonare, potrà accordare vna lira, si essendq vna ben accordata, la poni a giacere sopra vna tauola, e pigliando l'altra in le mani, e tirando, e rallentando le corde, finche si vedrà vna corda che si muoua, all'hora saprai, che quel corda è del

è del medesimo tuono con l'altra. E così ne' restanti. Ma se vuoi  
Che vn sordo oda il suono della lira.

Ouero che bauendo le orecchie ben otturate ascolti il suono, pigliarai il manico della viola, o lira con i denti, e l'orecchie sieno ben otturate, e che vn'altro suoni; perche sentirà dentro il cervello la musica, e forse più suauemente, non solo pigliando il manico con i denti: ma con una lunga basta, che tocchi la lira, & il suono s'udirà meravigliosamente per quella, e si potrà dir bauer vista la musica non per l'orecchie: ma per lo gusto. Resta solo a dirui, che non giudico, che vi sarà dispiaciuole, come

Vna lira, o citara, o altri istrumenti si suonino dal vento.

Questo così farai. Quando sarà una gran tempesta di venti, gli porrai incontro molti istrumenti, come citare, flauti, sambucche, e fistole, che venendo il vento con impeto, le toccherà leggermente, e soffiati nelle canne aperte; la onde del sono di ciaschaduna farà un suauissimo concenno alle orecchie, che vicino l'ascolteranno, o se ne rallegrerà molto.

## Inganni, con i quali gli ingannatori si fingono esser maghi. Cap. VIII.



Hor apriremo gli inganni, e le surfantarie, con i quali i ladri, e coloro che vanno a torno ingannando le genti fingendosi Negromanti, ingannano gli ignoranti, i bestiali, e le semplice donnaiuole. Noi per estirpar da cuori de gli huomini così infame scienza, e per liberar gli ignoranti, che non sieno ingannati da costoro, mostreremo le cagioni, da doue procedano questi effetti.

E primo

Come si finge di poter ritrouare i tesori.

La maggior parte di questi ingannatori, per esser miserissimi, e puerissimi, fanno professione di trouar tesori, e promettono a gli altri, quello che non hanno per loro. E si seruono di quattro verghe bifurcate, lequali nella cima introcicchiano insieme, e con le mani tenendo i piedi di quelle furcinette, vicino le coscie, fingono di dir certe congiurationi, e così cadendo le verghe, doue cadono, comandano, che si caui, che sus si troueranno i tesori. La ragion di questo sarà, che se ben le verghe si tengono su le piante delle mani, non s'appoggiano a niuna parte, e minacciano cadere  
sempre

sempre di ponto in ponto, e per vn sol poco, si muouono, subito cadono in terra. Nelle braccia, e nelle manso sono i polsi, doue sbattono le arterie, lequali se ben si imaginano, che sieno immobili, senza accorgersene l'huomo pur muouono le mani, e le fanno tremare. Sono anchora frà questi mineralisti, che dicono, che per sotto terre le vene de' metalli queste vergbette forcellute giouino assaissimo; perche le fanno di nocciuole, e dicono che sono eccellentissime per trouar le vene de' metalli frà tutte l'altre piante, principalmente quando questa nocciuole verrà sopra qualche terra di metallo. Sono altri che per la varietà de' metalli usano varie vergbe di piante varie, perche dicono che la nocciuola vaglia per le vene di argento, di frassino per lo rame, di pinaastro il piombo, e principalmente al stagno, del ferro, e rame de quelle fatte per l'oro, dopò pigliando le corna delle vergbe 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 vergbe da quelle parte doue le corna loro stãno incrocicchiate, all'hora di quà e di là pian piano caminando, per li luoghi mōtuosi, che quando passano sopra la vena di metallo, che subito le vergbe si muouono, riuolgeno, e li dimostrano la vena, e come si muoueuono di là, e si partono di nuouo la verga si ferma, e resta immobile, anzi dicono esser tanto la forza della vena, che tirino a se i rami de gli alberi, che le nascono vicini, come ne vedrai più copiosamente trattar appresso l'Agricola. Ci resta vn'altra piaccuolozza di gioco, che tre

Polifete di carta non tocche tramutino il sito.

Che ad vn, che non sapia la cagione è impossibile, che non gli paia miracoloso. Faccinosi tre polifete di carta lungbette, ouero di tela, e che si auanzino frà loro di lunghezza, perche aggiustate da vna parte tutti i tre capi, e auolgendole egualmente, si trasmutano frà loro, e si ritrouano bauer mutato il sito, la più lunga se nel mezza si ponga, ò nel primo luogho, si trasmuta: ma se la più lunga sarà posta all'ultimo dietro restano tutte immobili. Ma la cagione non auien per altro, se non che nel fine del riuolgimento, resta sempre la più lunga, e la estrema, da doue si comincia, resta nel riuolgersi. A me par che Aristotele habbia voluto intendere questo ne' problemi. Perche il segnamento delle carti, se alcuno dalla basi piana, e dritta misurando tagliarà, si riuolge dritta: ma se incbinata vien storta? O forse, auuiene, che come i rotondi della taglia mentre dell'altre come son poste in vn piano

discò.



sempre di ponto in ponto, e per un sol poco, si muouono, e si  
 ano in terra. Nelle braccia, e nelle mani sono i polsi, doue  
 sono le arterie, le quali se ben si imaginano, che sono muouute  
 a accorgersene l'huomo pur muouono le mani, e le fanno trua-  
 re. Sono anchora frà questi mineralisti, che dicono, che per  
 erre le vene de' metalli queste vergbette forecellute giouino assai-  
 mo; perche le fanno di nocciuole, e dicono che sono eccellentissime  
 per trouar le vene de' metalli frà tutte l'altre piante, principal-  
 mente quando questa nocciuola uerrà sopra qualche terra di me-  
 tallo. Sono altri che per la varietà de' metalli usano varie ver-  
 ghe di piante varie, perche dicono che la nocciuola uaglia per lo  
 uene di argento, di stagno per lo rame, di piombastro il piombo, e  
 principalmente al stagno, del ferro, e rame se quelle fatte per l'o-  
 ro, dopo pigliando le corna delle verghe di qua, e di là con le ma-  
 ni, fanno i pugni, è necessario con i due bracci che mirino al Cielo,  
 e che s'indirizzino le verghe da questa parte doue le corna loro si à  
 no incrociabiate, all' hora di qua e di là poco poco commuouendo,  
 per li luoghi motuosi, che quando passano sopra la uena di metallo,  
 che subito le verghe si muouono, rinalzano, e li commuouono in uo-  
 na, e come si muoueuono di là, e si partono di uano la verga si  
 ferma, e resta immobile, anzi dicono esser tanto la forza della uo-  
 na, che tirino a se i rami de gli alberi, che la nascano uicina, come  
 ne vedrai più copiosamente uolgarmente presso l'Agricola. Cui restaua  
 un'altra piacciuolezza di giuoc, che tre

Polifere di carta non tocche tramutino il sito.

Che ad vn, che non sapia la cagione è impossibile, che non sia  
 paia miracoloso. Faccinosi tre polifere di carta lungbette ouero di  
 tela, e che si auanzino frà loro di lunghezza, perche aggiustate da  
 vna parte tutti i tre capi, e auolgendole egualmente, si trasmutano  
 frà loro, e si ritrouano bauer mutato il sito, la piu lunga se nel me-  
 zo si ponga, ò nel primo luogo, si trasmuta: ma se la piu lunga sa-  
 ra posta all' ultimo dietro restano tutte immobili. Ma la cagion  
 non auien per altro

il fine del risuolgimento, resta  
 doue si comincia, resta nel  
 e habbia voluto intendere  
 amento delle carti, si alzo  
 liara, si risolgo  
 e, che non  
 gli



La pongono sopra il fumo dell'acqua che buglie, e così gonfia di quella humidità, diuien più graue. Altri pestano gomma arabica, e vn setacciato, la meschiano con la decoctione del miele, la mischura la dissoluoño nell'acqua, con laquale bagnano la seta, e lasciano poi seccare. Altri la pongono a conseruare fra le frondi di noce. Se vuoi

Augmentare la quantità del miele.

Aggiongeui farina di castagno, ò di miglio, e s'accresce la quantità, laqual non basta accorgerfi. Così potrai

Accrescere il peso alla cera.

Aggiongeui farina di faue ben pesta, e setacciata, e facendone candele, arderà senza escrementi. Perché se s'accresce il peso, e la grandezza, e appena ci possiamo defendere dalla frode. Così anchora

Far crescere il seuo.

Potrai, si torrai cenere dell'ossa di buoi ben brusciate delle gambe, ogni vno in fienace, ouero solfore bianco; perché tutti accrescono il peso, e la quantità senza dissimiglianza della sostanza loro. Se vorrà alcuno

Falsificare il pepe.

Potrà tagliare i semi crudi del giunipero, e lasciali in crespare, e poi meschiali con i grani del pepe. Alcuni vi meschiano vecchi grandi, bugliemola prima con quello pepe in si tiqueroasse, perché che così gonfie di acqua, come si seccano, si corrugano, e quando la masticherai, ti brusciano la bocca più del pepe: Ma noi l'hauemo così adulterato, che ne habbiamo ingannati gli eccellentissimi speciali, per burlarmi di loro, hauendogli dimostrato l'errore dopo la burla, piglia i grani, ò frutto del sanguino, quando sono mature, e noie, lequali quando poi sono secche, così riferiscono la somiglianza delle vaghe, e de grani del pepe, che ne ingannino gli eccellenti, se non le prouano al gusto. Così

Augmentate il peso al grano.

Possiamo, nasconderui dentro vn vase di legno pieno di acqua, ouero di aceto; perché se l'assorbe, come anchora ce lo insegna Plinio.

Della lira, e di alcune sue merauigliose  
proprietà. Cap. V II.

**L**A lira ritiene in se alcune sue merauigliose proprie-  
tà & auuertimenti, le quali io vo raccontare. Primo  
diremo alcuni suoi merauigliosi effetti, iquali sono  
stati trattati da gli antichi, e dopo come si possano  
fare, e come fatti da gli antichi. Per esser hor la  
musica più nobilita, e più posta in uso, che appresso gli antichi  
(perche all'hora più rozza, e più imperfetta) a nostri tempi  
non mostra quelle merauigliose & eramente che la musica e gli instru-  
menti ponno habere nell'uditorio; perche non si può trouar cosa tra-  
biofo, & serigno, che non si placcha ramorbidisca sentendo alcune  
e consonanze, e modi di musica. Così al contrario poi con le dissonan-  
ze, e con le male accoppiati suoni, non si affliga, e si rintorbida.  
Dico Musico che la musica è cosa doteissima a mortali, e se dice da  
Platonisi; che la musica dia diletto, e piacere a ciaschea una, che  
viva, e se ne veggono molti, e merauigliosi effetti. Fan strepito, e  
rimbombo i timpani nella guerra, che sieno incitamenti, e suscitamen-  
ti a coloro, che stanno pigri, & auiliti, e così simili son stati fatte  
da gli antichi. Timoteo Musico quante volte voleva sonaua il can-  
to Frigio, & accendeva così l'animo di Alessandro, che infuriato  
correa all'armi, e quando poi gli piaceua, mutando il sunno, lo  
spogliaua di quell'animosità, li faceua vn animo pigro, e molle, e  
dall'armi lo ritrauaua alle viuande & a conuitti. E dice Plu-  
taro che habbendo esso inteso Antigènida, che con i flauti cantaua  
certi canti, chiamati barmaty. essersi così infiammato, che inalzan-  
dosi con l'armi, s'attardaua a combattere con i più vicini che si tro-  
uaua. Dice Cicerone che vedendo Pitagora vn gioanetto da  
Tartominio imbrociato di vino, e di amore, che voleva abbrasciare  
la casa del suo riuale, nella qual staua la sua puttana, essendo pri-  
ma stato concitato co'l modo Frigio, sonando il spondeo, lo riduf-  
se piacevole e quieto. Et il medesimo diceua. Se li giouani inci-  
tati co'l canto de' flauti sonando il spondeo, se ne ritirano, che con  
la gravità de' modi la sua furiosa sfacciatezza se fusse raffrena-  
ta. Empedocle essendo ingiuriato vn suo alloggiator, e vn certo l'af-  
faldasse, riuolto il modo del sono, e così li raffrenò la furia.

Teofrasto

Teofraſto a raffrenar le turbationi dell'animo, ſi dice che vi ha ueſſi adoprato i ſuoni muſici. Et Agave non eſcortata dalla patria per andar a Troia, dubitando della pudicitia di Clitennetra, le laſcio in guardia un ſarcedoſo, il qual co' ſuono coſi la incitaua a ſerbar la pudicitia, e la caſtita, che mai Egisto pote' goder di lei, ſe non l'uccideua prima. Orfeo di Cracia con le ceteri rende molle, e gentili le gemi, ruffieſe, e ſenza ragione, non piu' ch' ſo fuſſero ſaſſi; Il ſuono anchora raddolciſce gli animi de' teneri fanciulli, e quando piangono con timpani, e con crocchi 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 co' ſuono della lira ſi concilia l'amicitia de' Deſſini, pur ſenza ragione. Et eſſendo anegato, lo portaro al lido ſaluo. Gli elefanti dice Strabone, ſ'allettano con i timpani, i cerui ſi trattengono con i ſuoni, e con certi verſi cantando ſi laſciano prendere. I Cigni Hyperborei co' l' canto ſi vincono, l'uccelletti con li flauti ſi laſciano cader nella rete, e la ſiſtula paſtorale ſomando pone in quieto i greggi gia' paſciuti. Appreſſo i popoli di Miſia, quando la ſpecie de' cavalli uſa il coſto, alcuni ſonano un certo verſo, come l' bimbica della noce, e la caualle rammorbide dalla ſuauita del canto, i' ingravidano e partoriscono poi figli polledri d' inuſitata bellezza. Rantacabati Tibicino cantando con la ſua tibia, con gran contentione molti ſuoni inoſitati, diceſi hauer repreſa l' impeto de' lupi. Anzi l' antiſchite uo' certi ſuoni a guarir le ferite, le infermita', e i veneni; il che e' molto piu' mirabile, come ſi legge nelle hiſtorie. Terpanda Et Arione Melinno. I Leſti, Et gli Ionici curano di grandiffima infermita'. Aſclepiade Medico con la grombeta medicina ſerdi, e con il canto racchetta le ſeditione de' popoli. Ci e' una ſpecie di aranei in Puglia molto frequente, chiamati tarantole, in quali grandiffimi ardori del ſole inſigeno con gli aculei uno peſtifera ueneno, a coſi atroce ueneno ci e' ſtata ſolamente ritrouata una ſtrada, che la ferita ſi guaria ſolo con alcuni ſuoni, e modi di muſici, e di altri instrumenti, il ferito, priuato, per il ueneno di ogni ſentimento, ſubito che intende il modo della uiuola, come deſſo da un grandiffimo ſogno, ſe alza da terra, Et al ſuono della muſica comincia a ſaltare: ma ſe il muſico manca, ſubito li vien meno l'animo, e diuen ſtupido, e di nouo riſacendo il ſuono, comincia a cantare con piu' uehementia. Coſi alle particolari infermita'

Prima gli antichi attribuirno particolari suoni, come la dorica alla prudentia, castità, e dottrina, la frigia commoue le battaglie, & infiamma i furori; ilche anchora fa il flauto, Aristotelo dice nelle fabule, che quello, che non basta a far la dorica, si uolte alla harmonia frigia, che a quei si consacra, la lidia accresce l'intelletto a gli bestiali, & che grauati dal desiderio di cose terrene, indare appetito delle cose uolenti, scritto a noi da Aristotelo ne' libri Politici. Ma è anchor scritto, che da Lacedemonij esser stato riprobato il gonoromutico, perchè effeminava gli affettanti; onde giudico non esser fuor di ragione, se questo insieme nella semplice lira, & citara quello che possa accendere con una lira fatta con artificio, e con ingegno, lo lascio considerare a molti, che non addalino cose molto miranigliose. Ma se noi vogliamo dimostrarle le ragioni di questo, stimo che non alla musica sola; ma alle corde, al legno, alle pelli douensi alquanto attribuire, per essere, che ne gli arbori tagliati, e nelle pelli de morti, e membri, & a proprietà di legni se si conseruano le virtuds, come altreue pur in questo libro d'huomo narrato. E per apportar alcuna offesio a' arbori de scitari, sima scrittore. Se vogliamo

scacciare le pecore.

E una certa natura propria a' canali. Et i lupi, come habbiamo detto più uolte, & quella che si uisita in tutte le sue membra, sicche le corde fatte de budelle de caprestu, con le corde delle budelle de' lupi in uno instrumeto, non si possono mai accordare, ma fanno strepito, e fanno ogni consonanza discorda, come dice Pitagora. Se vi piace

Spauentarsi i cavalli.

I cavalli sono spauentati da gli elefanti, nelle battaglie, & il uimelo è costretto di uolere gli elefanti, come dice Aristotelo, e Plinio, e dicono che crepano quei cavalli, iquali calcano le uestigia de' lupi; la onde se si facessero simpani de' pelli di elefanti, e di camole, & di lupi, e si suonino, fuggono i cavalli, non hanno ardire star fermi. Per la medesima ragione si vorrai

Scacciar gli orsi.

Frà il cauallo e l'orso, ci è una natura inimicitia, il caualle non all'uso dall'huomo, e l'orso nemico dell'huomo, e nocuole. Conosce il caualle il nemico se ben non l'ha mai uisio, uisito subito se prepara alla battaglia, nella quale si serua più dell'astuzia, che della forza, & hauemo inteso esser fuggiti gli orsi, frà le salutudini

Andarsi dal suono del timpano per essendo soliti farli di pelle di cavallo. Al contrario se vogliamo

Checarci capati.

Scrive Bliano che col suono della tibia, così son prese le cavalle della Libia, che con queste carezze diuenghino a gli huomini mansuete, e lascino di assaltargli, e doue col suono allettandole le inuiterai, inseguiranno il pastore, quando quel si ferma, queste si fermano dal camminare, e se il suono della tibia vi accompagnerai il canto più acuto di quello, ne pigliano tanto piacere, che non possono tener le lacrime. I pastori di questa, quella tibia fanno del legno di rododafne arbore, che gonfia dal fiato an' suono, andando dinanzi le greggi, le danno piacere. Ci insegnò Teofrasto con l'herba enotera domestica le fieri, e imbraccarla. E come habbiamo detto altroue l'enotera di Teofrasto, è la nostra rododafne, contro Dioscoride. Si dice hauer possanza di.

Far di grauidare.

Le corde fatte de serpi, e principalmente delle vipere, perche sono accomodate nella cetera, e tocche se vi faranno presentis, le donne pregne, che le facci biustare il parto inanzi tempo, si che essendo viue le vipere, occorrendo lo sogliono fare, come da molti è stato scritto. Hermetia Tobano a molti de Rhoty.

Scacciare il dolor della Sciatica.

Col suono si sforza, e si forse fu il flauto di pioppo, perche il suono della cortecia del pioppo come dice Dioscoride la guarifia, e così del salice. Vale anchora.

A matti.

L'elieboro. E Senocrate con suoni di organi guari molti pazzi, liquali istrumenti ageuolmente potrebbe essere che si successero di ossa delle gambe de' cavalli, e de' gambi dell'elieboro. Taleto Milesio.

Contro la pestilenza.

V'è la citara, laqual non potea essere se non di legno di vite, per valer meravigliosamente il vino, e l'aceto contro la peste. Ouero del lauro le cui foglie peste, e odorate toglie via l'infection della peste. Dice Teofrasto che alcuni

Al morto delle vipere.

Differo valore il suono delle tibie, o delle corde, e di altri istrumenti, liquali sono soliti farli di giunipero, frassino, lauro, e di ossa di ceruo, di ferola, sambuco vite, e simili. Pitagora.

Contro

Contro l'embriachezza.

S'è seruito del suono; perche co'l suono raffrenò un giuanetto che imbraccio volea brusciare la casa del suo rivale, e forse quell'istrumento era di edera, ò di mandorla, e principalmente seluaggia; perche è un gran rimedio contro l'imbriachezza. Il smotto co'l suono così accendeua l'animo di Alessandro, che infuriato correua a tor l'armi, e quando poi li piaceua, mutando il suono li toglieua l'audacia, e

L'animo piaceuole e molle ritrarlo dalle armi a' conuiti.

Sforzossi, e vi lo tiraua sempre che volea, ilqual non harebbe fatto senza l'istrumento di legno di vite, ouero di rododafne. Il cissareda, partendosi Agamenone dalla patria per andare a Troia co'l suono incitaua Clitennestra così alla pudicitia, non potea essere l'istrumento se non di vitice; perche le donne ne sacrificoj Tesmophorij di Atene, si faceuano i letti di vitice, accioche spingesse in loro il desiderio di Venere. Vsuano i Pitagorici di alcuni suoni

Al sonno & alla vigilia.

Perche quando voleuano quietar l'animo al sonno da pensieri sonauano certi suoni, accioche riposassero un leggiero, e cheto sonno, e svegliati, subito, che surgeuano dal letto, con certi altri suoni toglieuanò il rumore. e la confusione del suono per far altri officij, dice che fusse il modo Bolio, che tranquilla le tempeste dell'animo, e daua il sonno a gli animi pacifica. Il sonno chiamauano co'l legno della manuerla, ò di vite, e lo scasciauano con l'ellaboro; ma questa esperienza piglia dalla volgare

Lira, che sonata fa sonar da se vn'altra lira del medesimo tono.

Accordinosi le corde ad un tuono le due lire ben accordate; perche sonando vna corda delle graui con le dita, la graue dell'altra si moue in quell'altra, e se l'acuta, l'acuta; purchè sieno debitamente approssimate, e se non la vedi muouere zagliardamente ponui sopra vna paglia, e la vederai mouere. Suetonio tranquillo ne' libri della giocosa historia dice, che le corde ne' giorni dell'inuerno, altre ne suoni, altri suonano da lor stesse, e di qua' alcuno, che non sa ben sonare, potrà accordare vna lira, si essendo vna ben accordata, la poni a giacere sopra vna tauola, e pigliando l'altra in le mani, e tirando, e rallentando le corde, finche si vedrà vna corda che si muoua, all'hora saprai, che quel corda è del


è del medesimo tuono con l'altra. E così ne restanti. Ma se vuoi  
Che vn sordo oda il suono della lira.

Ouero che bauendo le orecchie ben otturate ascolti il suono, pigliarai il manico della viola, ò lira con i denti, e l'orecchie sieno ben otturate, e che vn'altro suoni; perche sentirà dentro il ceruello la musica, e forse più suauemente, non solo pigliando il manico con i denti: ma con una lunga bafsa, che tocchi la lira, & il suono s'udirà merauigliosamente per quella, e si potrà dir bauer vista la musica non per l'orecchie: ma per lo gusto. Resta solo a dirui, che non giudico, che vi farà dispiaciuole, come

Vna lira, ò citara, ò altri istrumenti si suonino dal vento.

Questo così farai. Quando sarà una gran tempesta di venti, gli porrai incontro molti istrumenti, come citare, flauti, sambucche, e fistole, che venendo il vento con impeto, le tocca leggermente, e soffiati nelle canne aperte; la onde del sono di ciaschuna farà vn suauissimo concerto alle orecchie, che vicino l'ascolteranno, e se ne rallegrerà molto.

## Inganni, con i quali gli ingannatori si fingono esser maghi. Cap. VIII.

 Hor apriremo gli inganni, e le surfantarie, con i quali i ladri, e coloro che vanno a torna ingannando le genti fingendosi Negromanti, ingannano gli ignoranti, i bestiali, e le semplice donnicciuole. Noi per estirpar da cuori de gli huomini così infame scienza, e per liberar gli ignoranti, che non sieno ingannati da costoro, mostreremo le cagioni, da doue procedano questi effetti. E primo

Come si finge di poter ritrouare i tesori.

La maggior parte di questi ingannatori, per esser miserissimi, e poverissimi, fanno professione di trouar tesori, e promettono a gli altri, quello che non hanno per loro. E si seruono di quattro verghe bifurcate, lequali nella cima introcicchiano insieme, e con le mani tenendo i piedi di quelle furcinette, vicino le coscie, fingono di dir certe congiurationi, e così cadendo le verghe, doue cadono, comandano, che si caui, che susi troueranno i tesori. La ragion di questo sarà, che se ben le verghe si tengono su le piante delle mani, non s'appoggiano a niuna parte, e minacciano cadere  
sempre

*sempre di ponto in ponto, e per vn sol poco, si muouono, subito cadono in terra. Nelle braccia, e nelle mani sono i polsi, doue sbattono le arterie, le quali se ben si imaginano, che sieno immobili, senza accorgersene l'huomo pur muouono le mani, e le fanno tremare. Sono anchora frà questi mineralisti, che dicono, che per sotto terre le vene de' metalli queste verghe forestute giouino assai-fimo; perche le fanno di nocciuole, e dicono che sono eccellentissime per trouar le vene de' metalli frà tutte l'altre piante, principalmente quando questa nocciuole 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 di argento, di frassino per lo rame, di pinastro il piombo, e principalmente al stagno, del ferro, e rame de quelle fatte per l'oro, dopò pigliando le corna delle verghe di quà, e di là con le mani, fanno i pugni, è necessaria con i diti stretti che mirino il Cielo, e che s'indirizzino le verghe da quelle parte doue le corna loro s'ã no incrocicchiate, all'hora di quà e di là pian piano caminando, per li luogbi mōtuosi, che quando passano sopra la vena di metallo, che subito le verghe si muouono, riuolgeno, e li dimostrino la vena, e come si muoueuono di là, e si partono di nuouo la verga si ferma, e resta immobile, anzi dicono esser tanto la forza della vena, che tirino a se i rami de gli alberi, che le nascono vicini, come ne vedrai più copiosamente trattar appresso l'Agricola. Ci resta vn'altra piaceuolezza di gioco, che tre*

**Polifete di carta non tocche tramutino il sito.**

*Che ad vn, che non sapia la cagione è impossibile, che non gli paia miracoloso. Faccinosi tre polifete di carta lungbette, ouero di tela, e che si auanzino frà loro di lunghezza, perche aggiustate da vna parte tutti i tre capi, e auolgendole egualmente, si trasmutano frà loro, e si ritrouano hauer mutato il sito, la più lunga se nel mezo si ponga, ò nel primo luogho, si trasmuta: ma se la più lunga sarà posta all'ultimo dietro restano tutte immobili. Ma la cagion non auien per altro, se non che nel fine del riuolgimento, resta sempre la più lunga, e la estrema, da doue si comincia, resta nel riuolgersi. A me par che Aristotele habbia voluto intendere questo ne' problems. Perche il segnamento delle carti, se alcuno dalla basi piana, e dritta misurando tagliarà, si riuolge dritta: ma se inclinata vien storta: O forse, auuiene, che come i rotondi della taglia mentre dell'altro come son poste in vn piano*  
decidi-



declina. Ho quel taglio, non egualmente opposta: ma parte minore, la onse quando volgera, quei tonas, i quali son contenuti dal medesimo piano, & hanno il suo principio dal medesimo piano, aprovo la linea, laqual fanno col suo ordine, &c. Fu error di alcuni, i quali s'imaginavano che fusse per opra di parole, e di tutte le cose d' mandate, rispondevano, come fusse l'oraculo; perche si muouano sito, diceuano la cosa hauer a sortir buon fine, si no, mal fine, ne ho bastato io farli conoscere l'error loro, per non esser stati capaci di quella ragione, e per hauerli creduto questo per gran tempo. Se vuoi

Far che vn scudo si volga sù vn stilo.

Hò visto molte volte certi furfanti dar ad intendere a certe donnicciuole & ingannarle con questo artificio, che due polisine di carta o di altra materia, purchè leggiera, che si alzino da terra, e che si muouano da lor stesse. Se tu cercherai nell'orzo, vi ritrouerai dentro vna certa arista nera di setuaggia auena, e ristorta, simile ad vn piede di grillo, laquale se da vn capo attaccherà con la cera alla cima di vn coltello, o di ponteruolo, e dall'altra la carta, o altro, quando la bagnerai l'arista con alcuna goccia di acqua, quella come sentirà l'humido, si distorcerà come vna corda di viuola, e si mouerà la carta, o'l scudo si volgerà sù la cima di vn stilo. Se vogliamo

Indouinar il ladro.

Così potremo, e ricuperar la cosa rubbata. Varie sono le superstitioni; che s'usano per trouar i furti, lequali costano di ragioni naturali, e gli ignoranti dicono, che venghino per forza de scongiuri. E' vna certa pietra che si chiama etite, & come fusse pregna; perche quando si mucua, le sona nel ventre vna pietruccia, si alcuno presta quello, e la cuocerà nel pane fatto sotto la cenere, e lo darà a mangiare al ladro, il ladro non la potrà inghiottire, anzi sarà costretto, o suffocarsi, ouer esser riconosciuto per ladro; percioche non potrà inghiottir quel boccone, ilche ne è insegnato anchora da Dioscoride. Di cui la ragion naturale è, che la polue fatta di quella pietra, e così secca, che faccia quel pane sicrissimo, e pomicoso, e che non si può inghiottire, se non con grandissimo trauaglio, quando sarà nella gola. Ma bisogna che colui, che vol ritrouar el furto, dica a gli astanti, che stima che l'hanno rubbato, esse vn merauiglioso secreto, e magnificarlo con le parole, perche coloro, che l'hanno rubbato, per tema di esser scouertiti, se

ri, se gli dissecca la gola, cosa anchora per lo terrore, e gli viene sete; laonde non ponno inghiottire quel pan con la poluere secca, perche ingozza nella gola, e se ben fossero senza paura, pur con fatica lo manderebbono in giu. Ci è un'altra astutia sottilmente inuentata, perche si scriuono tutti i nomi di suspecti in certe polifine, e queste se riuolgono in certe ballotte di creta, lequali butzano nell'acqua, quelle ballotte come sentono l'acqua, si rismoliscono, s'aprono, e le polifine di carta che sono leggere subito saleno su l'acqua, laqual cosa è di tanta merauiglia, che coloro che vi si trouano presenti, non ponno stimar altro, se nō che uenghi per opera de' demonij. Se fanno le ballottine secondo il numero de gli astanti, e li nomi s'auolgono in quelle ballotte di creta; perche quelle polifine, che stano auolte con poca manifattura, subito ad ogni humidità s'aprono, e le carte s'inalzano sopra l'acqua, che non restino attaccate da qualche ritegno; ma se tu vuoi, che mai s'apriano, remiscchia ben la creta con le polifine, e che stieno ben chiuse dentro, che non s'apriranno. Se vuoi far

    Che cadano i fiorida gli alberi.

    Che hauendolo visto la prima volta, veramente mi se stupire: ma pregando l'amico, mi dicesse la ragione, mi scoperse il secreto. Il tasso barbasso haue vna natural proprietā, che quando la mattina apre i fiori, se la pianta si scuota leggermente, i fiori seccandosi a poco a poco se ne cadono a terra tutti, e non farà alcun presente che non giudicarā, che auenghi ciò per scongiuri di neronancia, si colui che fā la pruoua fingerā dir alcune parole. Si fā anchora

    Che vna donna butti le vesti, e se desnudi.

    Per non lasciar cosa, che si facci da questi surfanti, e che si fingono stregoni, accendono vna lucerna con certi caratteri intorno, piena di grasso di lepre, e quando l'accendono dicono certe parole, e la fanno ardere in mezo le donne, che le costringerā tutte, che buttate le vesti, dimostrino i loro secreti a riguardanti, ridono, e saltano, ne finiranno fin che arderā la lucerna, il che mi è stato narrato da persone degne di fede. Hō giudicato che l'effetto nō può venir da altro, che da quel grasso di lepore, di cui e la forza mortifera che penetra nel ceruello, e che le inuiti, e moua a quelle pazzie. Il simile si narra da Homero, che si fa da Messageri, esserui alcuni alberi, di cui se i frutti si butteranno nel fuoco, tutti quelli che seranno vicino al fuoco, diuengono folli, e in tria-

    Aaaa      sibi,

La pongono sopra il fumo dell'acqua che buglie, e così gonfia di quella humidità, diuisien più graue. Altri pestano gomma arabica, e un setacciato, la mesciano con la decoctione del miele, la mischura la dissoluoano nell'acqua, con laquale bagnano la seta, e lasciano poi seccare. Altri la pongono a conseruare fra le frondi di noce. Se vuoi

Augmentare la quantità del miele.

Aggiungeui farina di castagno, o di miglio, e s'accresce la quantità, laqual non basta accorgersi. Così potrai

Accrescere il peso alla cera.

Aggiungeui farina di faue ben pesta, e setacciata, e facendone candele, arderà senza escrementi. Perché se s'accresce il peso, e la grandezza, e appena ci possiamo defendere dalla frode. Così anchora

Far crescere il feuo.

Potrai, si torrai cenere dell'ossa di buoi ben brusciate delle gambe, ogni vno in fornace, ouero solfore bianco; perché tutti accrescono il peso, e la quantità senza dissimiglianza della sostanza loro. Se vorrà alcuno

Falsificare il pepe.

Potrà tagliare i semi crudi del giunipera, e lasciali in crespare, e poi meschiati con i grani del pepe. Alcuni vi meschiano uocce grandi, bugliantole prima con quello pepe in si hiqueroffe; perché che così gonfie di acqua, come si seccano, si corrugano, e quando la masticherai, ti brusciano la bocca più del pepe: Ma noi l'hauemo così adulterato, che ne habbiamo ingannati gli eccellentissimi speciali, per burlarmi di loro, hauendogli dimostrato l'errare dopo la burla, piglia i grani, o frutto del sanguino, quando sono maturi, e noue, lequali quando poi sono secche, così riferiscono la somiglianza delle vaghe, e de grani del pepe, che ne ingannino gli eccellenti, si non le prouano al gusto. Così

Augmentare il peso al grano.

Possiamo nasconderui dentro vn vase di legno pieno di acqua, ouero di aceto; perché se l'assorbe, come anchora ce lo insegna Plinio.

Della lira, e di alcune sue merauigliose  
proprietà. Cap. V II.

**L**A lira ritiene in se alcune sue merauigliose proprie-  
tà & auuertimenti, le quali io vò raccontare. Primo  
diremo alcuni suoi merauigliosi effetti, i quali sono  
stati trattati da gli antichi, e dopo come si possano  
fare, e come fatti da gli antichi. Per esser hor la  
musica più nobile, e più posta in uso, che appresso gli antichi è  
(percha all' hora più rozza, e più imperfetta) a nostri tempi  
non mostra quelle merauigliose & veramente che la musica e gli istru-  
menti ponno molto nell' uisibile; perche non si può trouar cosa tra-  
biofo & serigno, che non si pläcibile & amorbidisca sentendo alcune  
e consonanze, e modi di musica. Così al contrario poi con le dissonan-  
ze, e con le male accoppiati suoni, non si affliga, e si rintorbida.  
Dico Musico che la musica è cosa doteissima a mortali, e se dice da  
Platonici; che la musica dia diletto; e piacere a ciaschea uno, che  
viva, e se ne veggono molti, e merauigliosi effetti. Fan strepito, e  
rimbombo i timpani nella guerra, che sieno incitamenti, e suscitanti  
a coloro, che stanno pigri, & auiliti, e così simili son state fatte  
da gli antichi. Timoteo Musico quante volte uolea sonaua il can-  
to Frigio, & accendeva così l'animo di Alessandro, che infuriato  
correa all' armi, e quando poi gli piaceua, mutando il sunno, lo  
spogliaua di quell' animosità; li faceua vn animo pigro, e molle, e  
doteuani lo uisibilissima alle uisande & a conuitti. E dice Plu-  
taro che hauendo esso inteso Antigenida, che con i flauti cantaua  
certi canci, chiamati harmaty, essersi così infiammato, che inalzan-  
dosi con l' armi, s'attacaua a combattere con i più vicini che si tro-  
uaua. Dice Cicerone che vedendo Pitagora vn gioanetto da  
Tartominio imbrocato di uino, e di amore, che uoleua abbrasciare  
la casa del suo riuale, nella qual staua la sua puttana, essendo pri-  
ma stato concitato col modo Frigio, sonando il spondeo, lo ridusse  
piaceuole e quieto. Et il medesimo diceua. Se i giouani inci-  
tati col canto de' flauti sonando il spondeo, se ne ritirano, che con  
la grauità de' modi la sua furiosa sfacciatezza se fusse raffrena-  
ta. Empedocle essendo ingiuriato vn suo alloggiator, e vn certo l'as-  
saldasse, risuolto il modo del sono, e così li raffrenò la furia.

Teofrasto

Teofrasto a raffrenar le turbationi dell'animo, si dice che vi ha  
 ueffi adoprato i suoni musici. Et Agatagone peruenuto dalla  
 patria per andar a Troia, dubitando della pudicitia di Clitenne-  
 fra, la lasciò in guardia con istredon, il qual col suono così la in-  
 citaua a serbar la pudicitia, e la castità, che mai Egisto potè goder  
 di lei, se non l'uccidua prima. Orfeo di Argoia con la cetera, e con  
 de molle, e gentili le genti rustiche, e senza ragioni, non più che se  
 fussero sassi; Il suono anchora raddolcisce gli animi ad teneri  
 fanciulli, e quando piangono con timpani, e con crotali l'acquie-  
 sano, e li fanno tacere; laonde Crisippo vi comprese una canzo-  
 ne appropriata per loro. Con i suoni della musica si fan mar-  
 succi anchora gli animali. Arione Citarista col suono della lira si  
 conciliò l'amicitia de' Delfini, pur senza ragione. Et essendo an-  
 negato, lo portaro al lido saluo. Gli elefanti, dice Strabone, s'at-  
 tegna con i timpani, e cerui si trattengono con i suoni, e con certi  
 versi cantando si lasciano prendere. I Cigni Hyperborei col can-  
 to si vincono, l'uccelletti con li flauti si lasciano cader nella rete,  
 e la fistula pastorale sonando pone in quiete i greggi già pascosi.  
 Appresso i popoli di Misia, quando la specie de' cavalli usa il cot-  
 to, alcuni somano un certo verso, come l'himeneo della nozze, e la  
 caualle rammorbidite dalla suauità del canto, si ingrandiscono pa-  
 toriscono poi figli polledri d'inusitata bellezza. Rantabari Tibi-  
 cino cantando con la sua tibia, con gran contentione molti suoni  
 incitati, dice si hauer represso l'impeto de' lupi. Anzi l'antichità  
 usò certi suoni a guarir le ferite, le infirmità, e i veneni, il che è  
 molto più mirabile, come si legge nelle historie. Terpanda con  
 Arione Metimneo, I Lesbii, & gli Ionici curarono di grandissima  
 infirmità. Aselepiade Medico con la trombetta medicaua i fer-  
 di, e con il canto racchetò le seditione de' popoli. Ci è una specie  
 di aranei in Puglia molto frequente, chiamati tarantole, in quei  
 grandissimi ardori del sole infigeno con gli aculei vno pestifera  
 veneno, a così atroce ueleno ci è stata solamente ritrouata una  
 strada, che la ferita si guarisua solo con alcuni suoni, e modi di  
 musici, e di altri instrumenti, il ferito, priuato, per il ueleno di  
 ogni sentimento, subito che intende il modo della usuola, come  
 detto da vn grandissimo sogno, se alza da terra, & al suono della  
 musica comincia a saltare: ma se il musico manca, subito li vien  
 unno l'animo, e di uien stupido, e di nuouo rifacendo il suono, co-  
 mincia a cantare con più pebermentia. Così alle particolari infir-  
 mità

firmidà gli antichi attribuiamo particolari suoni, come la dorica alla prudentia, castità, e dottrina, la frigia rammuoua le battaglie, & infiamma i furbi; nè che anchora fa il flauto, Aristotelo dice nelle fabule, che quello, che non bastò a far la dorica, riuoltò alla harmonia frigia, che a quei si confaccena, la lidia acceresce l'intelletto a gli bestiali, & che grauati dal desiderio di casto verremo, indare appetito delle cose celesti, scritto a noi da Aristotelo ne libri Politici. Ma è anchor scritto, che da Lacedemonij esser stato riprobato il goroeromatice; perchè effeminava gli affettosi; onde giudico non esser fuori di ragione, se questo auiente nella semplice lina, è detto quello che possa accudere con una lira fatto con urtificio, e con ingegno, lo lascio considerare a molti, che non addanno cose molto mirauigliose. Ma se noi vogliamo investigare le ragioni di questo, stimo che non alla musica sola; ma alle corde, al legno, alle pelli doueasi alquanto attribuire, per essere, che ne gli arbori tagliati, e nelle pelli de morti, e membri, & a proprietà di legni se vi confermano le virtudi, come altreue pur in questo libro d'habiamo narrato. E per apportar alcuna effempia habbora de scitari, simi scrittore. Se vogliamo

Spauentare le pecore.

E una certa natura propria si da padre. & i lupi, come habbiamo detto più volte, & quella vna si uisita in tutte le sue membra, sicche le corde fatte de budelle de capretti, con le corde delle budelle de lupi in uno strumento, non si ponno mai accordare, ma fanno strepito, e fanno ogni consonanza discorda, come dice Pitagora. Se vi piace

Spauentare i cavalli.

I cavalli sono spauentati da gli elefanti nelle battaglie, & il camelo è contrario di natura al cavallo, come dice Aristotelo, e Plinio, e dicono che crepano quei cavalli, iquali calcano le vestigia de lupi; la onde se si facciano stampati de pelli di elefanti, e di cameli, & di lupi, e si suonino, fuggono i cavalli, non habbano ardire far fermi. Per la medesima ragione si vorrai

Scacciar gli orsi.

Frà il cavallo e l'orso, ci è una natura inimicitia, il cavallo non all'uso dall'huomo, e l'orso nemico dell'huomo, e noceuoole. Comosce si douelle il nemico se ben non l'ha mai visto, o visto subito se prepara alla battaglia, nella quale si serue più dell'astutia, che della forza, & habbiamo inteso esser fuggiti gli orsi, fra le solitudini

studini dal suono del timpano per essendo soliti farsi di pelle di cavallo. Al contrario se cogliamo

Checarei capali.

Scrive Bliano che col suono della tibia, così son prese le cavalle della Libia, che con queste carezze diuenghino a gli huomini mansuete, e lascino di assaltargli, e doue col suono allettandole le inuiterai, inseguiranno il pastore, quando quel si ferma, queste si fermano dal camminare, e se il suono della tibia vi accompagnarai di canto più acuto di quello, ne pigliano tanto piacere, che non possono tener le lacrime. I pastori di questa, quella tibia fanno del legno di rododafna arbore, che gonfia dal fiato ad il suono, andando dinanzi le greggi, le danno piacere. Si infoga il Teofrasto con l'herba enotera domestica le fieri, & imbracciarla. Et come habbiamo detto altroue l'enotera di Teofrasto è la nostra rododafna, contro Dioscoride. Si dice hauer possanza di

Far di grauidare.

Le corde fatte de serpi, e principalmente delle vipere, per iochi accomodate nella cetera, e tocche, se vi faranno presenti le donne pregne, che le facci bittare il parto inanzi tempo, che essende viue le vipere, occorrendo to, fogliano fare, come da molti è stato fatto. Hermetia Tebano a molti de Bioty

Scaccia il dolor della sciatica. Col suono sforza il fese fu il flauto di pioppo, perche il succo della cortecia del pioppo, come dice Dioscoride la guarisca, e così del salice. Vale anchora.

A matti.

L'elboro. E Senocrate con suoni di organi guari molti pazzi, liquali istrumenti agevolmente potrebbe essere che si succaffero di ossa delle gambe de' canalli, o de' gambi dell'elboro. Taleto Mileso.

Contro la pestilenza.

V'è la citara, laqual non potea essere se non di legno di vite, per valer merauigliosamente il vino, e l'aceto contro la peste. Ouero del lauro le cui foglie peste, & odorate toglie via l'infection della peste. Dice Teofrasto che alcuni

Al morio delle vipere.

Differo valore il suono della tibia, o delle corde, e di altri istrumenti, liquali sono soliti farsi di giunipero, frassino, lauro, e di ossa di ceruo, di ferola, sambuco uste, e simili. Pitagora.

Contro

Contro l'embriachezza.

S'è seruito del suono; perche co'l suono raffrenò vn giuanetto che imbriaeo volea brusciare la casa del suo risuale, e forse quell'istrumento era di edera, ò di mandorla, e principalmente seluaggia; perche è vn gran rimedio contro l'imbriachezza. T'mosso co'l suono così accendea l'animo di Alessandro, che infuriato correua a tor l'armi, e quando poi li piaceua, mutando il suono li toglieua l'audacia, e

L'animo piaceuole e molle ritrarlo dalle armi a' conuiti.

Sforzossi, e vi lo tiraua sempre che volea, ilqual non harebbe fatto senza l'istrumento di legno di vite, ouero di rododafne. Il citarista, partendosi Agamenone dalla patria per andare a Troia co'l suono incitaua Clitennestra così alla pudicitia, non potea essere l'istrumento se non di vitice; perche le donne ne sacrificij Tesmophorij di Atene, si faceuano i detti di vitice, accioche spingesse in loro il desiderio di Venere. V'suauano i Pitagorici di alcuni suoni

Al sonno & alla vigilia.

Perche quando voleuano quietar l'animo al sonno da pensieri sonauano certi suoni, accioche riposassero vn leggiero, e cheto sonno, e svegliati subito, che surgeuano aal letto, con certi altri suoni toglieuano il rumore. e la confusione del suono per far altri officij, dice che fuisse il modo Boio, che tranquilla le tempeste dell'animo, e daua il sonno a gli animi pacifica. Il sonno chiamauano co'l legno della manuerla, ò di vite, e lo scasciauano con l'ellaboro; ma questa esperienza piglia dalla volgare

Lira, che fonata fa sonar da se vn'altra lira del medesimo tono.

Accordinosi le corde ad vn tuono le due lire ben accordate; perche sonando vna corda delle graui con le dita, la graue dell'altra si moue in quell'altra, e se l'acuta, l'acuta; purchè sieno debitamente approssimate, e se non la vedi muouere zagliardamente poniui sopra vna paglia, e la vedrai muouere. Sustonio tranquillo ne' libri della giocosa historia dice, che le corde ne' giorni dell'inuerno, altre ne suoni, altri suonano da lor stesse, e di qua' alcuno, | chi non sa ben sonare, potrà accordare vna lira, si essend' vna ben accordata, la poni a giacere sopra vna tauola, e pigliando l'altra in le mani, e tirando, e rallentando le corde, finche si vedrà vna corda che si muoua, all'hora saprai, che quel' corda è del



ò del medesimo tuono con l'altra . E così ne restanti. Ma seruou  
Che vn sordo oda il suono della lira .

Ouero che bauendo le orecchie ben otturate ascolti il suono, pigliarai il manico della viola, ò lira con i denti, e l'orecchie sieno ben otturate, e che vn'altro suoni; perche sentirà dentro il cervello la musica, e forse più suaua, non solo pigliando il manico con i denti: ma con una lunga bassa, che tocchi la lira, & il suono s'udirà meravigliosamente per quella, e si potrà dir bauer vista la musica non per l'orecchie: ma per lo gusto . Resta solo a dirui, che non giudico, che vi farà dispiaciuole, come

Vna lira, ò citara, ò altri istrumenti si suonino dal vento.

Questo così farai . Quando sarà una gran tempesta di venti, gli porrai incontro molti istrumenti, come citare, flauti, sambucbe, e fistole, che venendo il vento con impeto, le tocca leggermente, e soffiati nelle canne aperte; la onde del sono di ciascuna farà vn suauissimo concerto alle orecchie, che vicino l'ascolteranno, e se ne ralleggerà molto.

## Inganni, con i quali gli ingannatori si fingono essere maghi. Cap. VIII.

**H**or apriremo gli inganni, e le surfantarie, con i quali i ladri, e coloro che vanno a torno ingannando le genti fingendosi Negromanti, ingannano gli ignoranti, i bestiali, e le semplice donnicciule. Noi per estirpar da cuori de gli huomini così infame scienza, e per liberar gli ignoranti, che non sieno ingannati da costoro, mostreremo le cagioni, da doue procedano questi effetti. E primo

Come si finge di poter ritrouare i tesori.

La maggior parte di questi ingannatori, per esser miserissimi, e pouerissimi, fanno professione di trouar tesori, e promettono a gli altri, quello che non hanno per loro . E si seruono di quattro verghe bifurcate, lequali nella cima introcicchiano insieme, e con le mani tenendo i piedi di quelle furcinette, vicino le coscie, fingono di dir certe congiurationi, e così cadendo le verghe, doue cadono, comandano, che si caui, che sui si troueranno i tesori . La ragion di questo sarà, che se ben le verghe si tengono su le piante delle mani, non s'appoggiano a niuna parte, e minacciano cadere sempre

sempre di ponto in ponto, e per vn sol poco, si muouono, subito cadono in terra. Nelle braccia, e nelle mani sono i polsi, doue sbattono le arterie, le quali se ben si imaginano, che sieno immobili, senza accorgersene l'huomo pur muouono le mani, e le fanno tremare. Sono anebora frà questi mineralisti, che dicono, che per sotto terre le vene de' metalli queste verghe forcellate giouino assai; perche le fanno di nocciuole, e dicono che sono eccellentissime per trouar le vene de' metalli frà tutte l'altre piante, principalmente quando questa nocciuole 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 di argento, di frassino per lo rame, di pinaastro il piombo, e principalmente al stagno, del ferro, e rame de 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 parte doue le corna loro stãno incrocicchiate, all'hora di quà e di là pian piano caminando, per li luogbi motuosi, che quando passano sopra la vena di metallo, che subito le verghe si muouono, riuolgono, e li dimostrano la vena, e come si muoueuono di là, e si partono di nuouo la verga si ferma, e resta immobile, anzi dicono esser tanto la forza della vena, che tirino a se i rami de gli alberi, che le nascono vicini, come ne vedrai più copiosamente trattar appresso l'Agricola. Ci resta vn'altra piaciuolozza di gioco, che tre

Polifete di carta non tocche tramutino il sito.

Che ad vn, che non sapia la cagione è impossibile, che non gli paia miracoloso. Faccinosi tre polifete di carta lungchette, ouero di tela, e che si auanzino frà loro di lunghezza, perche aggiustate da vna parte tutti i tre capi, e auolgendole egualmente, si trasmutano frà loro, e si ritrouano bauer mutato il sito, la più lunga se nel mezza si ponga, ò nel primo luogho, si trasmuta: ma se la più lunga sarà posta all'ultimo distro restano tutte immobili. Ma la cagione non auten per altro, se non che nel fine del riuolgimento, resta sempre la più lunga, e la estrema, da doue si comincia, resta nel riuolgersi. A me par che Aristotele habbia voluto intendere questo n° problemi. Perche il segnamento delle carti, se alcuno dalla basi piana, e dritta misurando taglierà, si riuolge dritta: ma se incbinata vien storta: O forse auuiene, che come i rotondi della taglia mentre dell'altro come son posti in vn piano

decide.

declina. Ho quel taglio, non è egualmente opposta: ma parte minore, la on se quando volgerai, quei tonas, iquali sono contenuti dal medesimo piano, & hanno il suo principio dal medesimo piano, aprono la linea, laqual fanno col suo ordine, &c. Fu error di alcuni, iquali s'immaginavano che fusse per opra di parole, e di tutte le cose d'umanità, rispondevano, come fusse l'oraculo; perche si muovevano sito, dicevano la cosa hauer a sortir buon fine, si no, mal fine, ne hò bastato io farli conoscere l'error loro, per non esser stati capaci di quella ragione, e per bauerli creduto questo per gran tempo. Se vuoi

Far che vn scudo si volga sù vn stilo.

Hò visto molte volte certi furfanti dar ad intendere a certe donnicciuole. & ingannarle con questo artificio, che due polissime di carta o di altra materia, purchè leggiera, che si alzino da terra, e che si muouano da lor stesse. Se tu cercherai nell'orzo, vi ritrouerai dentro vna certa arista nera di seluaggia auena, e ristorta, simile ad vn piede di grillo, laquale se da vn capo attacherai con la cera alla cima di vn coltello, o di ponteruolo, e dall'altra la carta, o altro, quando la bagnerai l'arista con alcuna goccia di acqua, quella come sentirà l'humido, si distorcierà come vna corda di viola, e si mouerà la carta, o l scudo si volgerà sù la cima di vn stilo. Se vogliamo

Indouinar il ladro.

Così potremo, e ricuperar la cosa rubbata. Varie sono le superstitioni, che s'usano per trouar i furti, lequali costano di ragioni naturali, e gli ignoranti dicono, che venghino per forza de scongiuri. E' vna certa pietra che si chiama etite, & come fusse pregna; perche quando si mucua, le sona nel ventre vna pietruccia, si alcuno presta quello, la cuocerà nel pane fatto sotto la cenere, e lo darà a mangiare al ladro, il ladro non la potrà inghiottire, anzi sarà costretto, o suffocarsi, ouer esser riconosciuto per ladro; percioche non potrà inghiottir quel boccone, ilche ne è insegnato anchora da Dioscoride. Di cui la ragion naturale è, che la polue fatta di quella pietra, e così secca, che faccia quel pane sferissimo, e pomicoso, e che non si può inghiottire, se non con grandissimo traualgio, quando sarà nella gola. Ma bisogna che colui, che vol ritrouare il furto, dica a gli astanti, che stima che l'hanno rubbato, esse vn merauglioso secreto, e magnificarlo con le parole, perche coloro, che l'hanno rubbato, per tema di esser scoperti, se

ri, se gli dissecca la gola, cosa anchora per lo terrore, e gli viene sete; laonde non ponno inghiottire quel pan con la poluere sicca, perche ingozza nella gola, e se ben fossero senza paura, pur con fatica lo mandarebbono in giu. Ci è un'altra astuttia sottilmente inuentata, perche si scriuono tutti i nomi di sospetti in certe polifine, e queste se riuolgono in certe ballotte di creta, lequali buttauo nell'acqua, quelle ballotte come sentono l'acqua, si rismoliscono, s'aprono, e le polifine di carta che sono leggere subito saleno su l'acqua, laqual cosa è di tanta merauiglia, che coloro che vi si trouano presenti, non ponno fimar altro, se nò che uenghi per opera de' demonij. Se fanno le ballottine secondo il numero de gli astanti, e li nomi s'auolgono in quelle ballotte di creta; perche quelle polifine, che stano auuolte con poca manifattura, subito ad ogni humidità s'aprono, e le carte s'inalzano sopra l'acqua, che non restino attaccate da qualche ritegno; ma se tu uoi, che mai s'apriano, remiscchia ben la creta con le polifine, e che stieno ben chiuse dentro, che non s'apriranno. Se uoi far

Che cadano i fiori da gli alberi.

Che hauendolo visto la prima volta, veramente mi se stupire: ma pregando l'amico, mi dicesse la ragione, mi scoperse il secreto. Il tasso barbasso haue una natural proprietá, che quando la mattina apre i fiori, se la pianta si scuota leggiermente, i fiori seccandosi a poco a poco se ne cadono a terra tutti, e non sarà alcun presente che non giudicará, che auenghi ciò per scongiuri di necromancia, si colui che fa la pruoua fingerá dir alcune parole. Si fa anchora

Che vna donna butti le vesti, e se disnudi.

Per non lasciar cosa, che si facci da questi surfanti, 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 mezo le donne, che le costringerà tutte, che buttate le vesti, dimostrino i loro secreti a riguardanti, ridono, e saltano, ne finiranno fin che arderá la lucerna, il che mi è stato narrato da persone degne di fede. Ho giudicato che l'effetto non può uenir da altro, che da quel grasso di lepore, di cui e la forza mortifera che penetra nel ceruello, e che le inuiti, e moua a quelle pazzie. Il simile si narra da Homero, che si fa da Messogeti, esserui alcuni alberi, di cui se i frutti si butteranno nel fuoco, tutti quelli che seranno vicino al fuoco, diuengono stolti, & in tria-

Aaaa chi,

ebi, perche subito s'alzano dalle sedi, e attendono a saltare, a ballare. Sono alcuni furbi iquali

Busano il capo del pollo con vn chiodo, e dopo toltolo di là, pur viue.

Ed dicono che si faccia con incantamenti, e malitie, e da questo promettono fare vn huomo inuolnerabile, perche con alcuni caratteri fatti con inganno, gli le legano sotto l'ali, poi busano il capo con vn ponteruolo, & essendo stato così per vn pezzo, ne cauano l'istilo, e'l pollo, come non fusse stato altrimenti ferito fugge via, e non manda fuori sangue; delche essendomi merauigliato, & aperto il capo del pollo. hò ritrovato il ceruello esser diuiso in due parti, e quando il stilo passa nel mezo trà l'vno, e l'altro non offende il ceruello delche hauendone poi fatto l'esperienza più volte mi è succeduto felicemente. Resta - dir

Rimedio alla faticca.

Quel grädissimo Catone, il maggior di tutti gli huomini, e maestro di ogni vso, e di ogni buona arte, come ne dice Plinio, ne' suoi libri di agricoltura narra alcuni incantamenti per guarir la faticca dicendo così. Si alcun è distombato, per incantarlo, con questo scongiuro sarà sano, piglia vna canna verde, lunga 4. piedi, & 3. lunga, aprila per mezo, e duo huomini se la tēgano accosso le coscie comincia a scōgiurare così S. F. motas, verdaries, dardaries, astaries, disrumpiter; finche si giungano insieme, poi vi poni sopra il coltello, doue sono congiunte, che l'vna ha tocca l'altra, questo prendi con la man destra, e taglia con la sinistra, legalo sopra la frattura, & distacato, e sarà guarito. Hor mira huomo di tanta dignità, e di tanta dottrina, in che pazzie sia venuto ne bastò conoscere con la sua così gran dottrina, che senza quella parole sue, che le canne verdi aperte per mezo da lor stesse si torcono, e s'vniscono nel mezo, e se staranno pendenti più ageuolmente. Il medesimo fanno le verghe di salice, e di vomo. La ragione di quello torcimento ne rende Teofrasto ne' suoi libri De causis plantarum. Oltre a ciò se leggri appresso Dioscoride, che la canna con l'aceto applicata su la faticca, sanar il sconciato de' lombi, oprando per sua virtù, e non per superstitione.

## De alcune esperienze di lampadi. Cap. I X.

**N**on poco mi sono rallegrato per bauer letto frà gli antichi Anasilao Filosofo bauer soluto burlare co' i licinj, e prestiggi, & bauer fatto apparer dimostruosi capi l'huomo, se habbiamo a credere quello, che ne scriue Plinio, pigliando il sperma del cauallo, quando si congionge con le caualle, & acceso dentro le lampe nuoue, con nuoui licinj bauer dimostrato l'huomo con capo di cauallo con grandissima monstruosità, & altre cose, le quali perche non le crediamo, per questo non l'ho voluto sperimentare; ma se fa ne trouano alcune vere, son queste

Che gli huomini appaiono Etiopi.

Quell'inchiestro mandato fuori dalle seppie, poni nella lucerna, che lucerà di vera fiamma. Questo si dice bauer fur fatto Anasilao, spesse volte con l'inchiestro delle seppie bauer fatto vedere gli astanti neri come scibiaui. Da Simone Seti. Si alcuna bagnerà la triallida, cioè la stoppa di lucerna nel nero dell'inchiestro della seppia, e lo tingerà con verde rame farà veder gli huomini parte neri, e parte verdi, per la mistura di quello che vi puose, e questo si potrà inuitar a far con ogni colore, perche togliendo tutte l'altre luci, che non siano impedito da altri lumi, si vedrà quel colore, che vrrà fuori della lampada, e sconciarà l'illusione. E se sarà di giorno, si chiudano le fenestre, accicche non entrandou altro lume, rimoua il prestigio. Sia la lampada verde di vetro chiara che i raggi, che passano per quella, s'infettino, e si colorino del colore del mezo (che qui s'ha l'importanza) con oglio, ouero con ogni humido, che fa arder la candela, si meschi verde rame ben meschiato, e triturate insieme, che l'olio d'ungui verde, & lo licinio di tela del medesimo colore, ò di bombace onto s'accenda in quella lampa, tutto quello che si vedrà illuminato da quel lume si vedrà verde, e così i volti di riguardanti. Come

Far che la faccia si veda n. acra, e pallida.

Così lo farai ageuolmente. In una tazza di ampia bocca ponui dentro vin gagliardo, vecchio, come greco, tutt'au dentro un poco di sale, quanto un huomo può pigliar con un pugno

Aaaa 2 poni

poni sopra i carboni senza fiamma, accioche il vase non si rompa, che subito comincia a buglire, accostai il lume, e subito s'accende, all' hora smorzera i lumi, e così vedrai tutte le faccende de' riguardanti, che i' uno quasi farà paura all' altro. Il medesimo auiene nelle fucine, doue si fanno le campane, & si fondono i metalli, perche ogni cosa si vede di vn bruttissimo colore, che sarà di gran merauiglia. le labra squallide, pauonagge, che vanno al liuido & al nero. Si s'accenderà il solfo, e se porrà in mezzo de' circosfanti, farà il medesimo effetto con più merauiglia. Così anchora hauemo letto Anasilao Filoso hauersi dato piacere, haueo posto il solfo in vn vase nuouo, e postoui carboni accesi di sotto, portarlo intorno, il qual reuerberando nelle faccie di conuitati, gli dimostraua d'ona difforme pallidezza. A me è accaduto spesse volte in Pozuoli nella solfatara, mentre di notte caminaua per quei luoghi, perche il solfo, che perpetuamente vi arde, fa così le faccie illuminate da lui.

## Di alcuni esperimenti mechanic. Cap. X.



*I restano certi pochi esperimenti, di sottilità da non sprezzarsi lontani ogni mistura, lequale giudicamo, che non seranno dispiaceuoli a gli ingegnosi, & artefici. E vn artificio, chiamato da alcuni.*

*Il dragone volante.*

*O il cometa, di cui questa è la cōpositione, di pezzi di cāna stretti si facci vna figura quadrangola, che la lighezza, alla larghezza sia vna volta e meza, siano trauersati da duo diametri da gli angoli opposti, ò parti, nella cui intersecatione, che sarà nel mezzo, se attacchi vna cordicella, & con duo altri capi che vengono da duo capi della machina s'attachino insieme, poi si cuopra di carta, ò di tela di lino sottile; accioche la machina sia leggerissima, dopo salendo sù la cima di vna torre, ò di vn monte, quando sono tempeste di venti; ma uniformi, e da vna parte, non molto gagliardo, perche rompono la machina, ne troppo leggeri, perche si venessero a mancare, non salirà in alto, e perderanno la fatica. E ha nõ camini per dritto caminno: ma obliquamente; ilche fa quella cordicella che s'è attaccata solo da vn capo, e dal mezzo, vi farai alli*

*alli duo altri capi due altre cordelline lüghe da 8. palmi, intermesse di cartoline, così inalzandola un poco quando il vento spirava gagliardo, con mano industriosa bisogna hor tirare a se, hor rallentare la cordicella, ne troppo presto, ne troppo tardi, così a poco a poco il volante lino comincerà ad inalzarsi, e come sarà un poco eleuato (che frà le Città non riesce così bene, che il vento non vien uniforme: ma rotto per le mura delle case, e delle stradi) appena la potrai reggere, ò ritenerla, alcuni vi pongono alla cima della macchina una picciolissima lanterna, accioche paia cometa, altri vi pongono alcuni schioppi di carta, pieni di poluere di artiglieria, e quando già nel sommo dell'aria è quieta, si manda per la cordicella una corda accesa, attaccata ad uno anello, ò cosa sdruciolante, e subito gionto alla vela, dando fuoco alla bocca del schioppo con grandissimo schioppo, si rompe la macchina in molte parti, e cade a terra, alcuni ci attaccano all'istrumento un gattino, ouer cagnolino, e salendo all'aria se ascoltano le voci dell'animal, che grida. Di quà un ingegnoso potrà pigliare il principio, come possa volar un huomo, attaccandosi grandi ali alli cubiti & al petto, che da piccino s'insegni a buttar le braccia a tempo, da basso, salendo a poco a poco in alto. Il che se alcuno stimarà questo assai merauiglioso, miri a quello che inuentò, e fece Archita Pitagorico. Perche molti de' Greci, e Fauonio Filosofo sottilissimo inuestigatore delle antiche memorie, scrissero verissimamente della colōba di legno fatta da Archita, con un certo modo, e ragione meccanica fatta, che volaua, tanto stauano i pesi equilibrati, e sussesti, e l'aria rinchiusa dentro occultata, che spirando, la moueua.*

**Il fine del Vigesimo, & Vltimo Libro.**



## Tralasciato al 12. Capitolo del I I. Libro.

**S** Griue Saffone Grammatico. Vlfone Rè di Dani esser nato da un orso, che hauendo il padre mandata sua figlia a diletto con le sue fantesche, s'incontrò con un gransissimo orso, e fuggiti i compagni per timore, l'orso tolse la vergine, e se la portò in sua tana, e mutò la ferina voglia di diuorarsela in amor lasciuo, fatto di ladro inanamorato, e satid l'ardor della gola con quella della lussuria, e per pascerla bene, uscendo a caccia portaua i più lauti cibi che potea da vicin armenti, e se ben non fuisse a tai cibi assuefatta, la necessità ue la fece usare, pascendo colei, che doueua esser suo pasto, talche la natura di duo semi, ne fe uno, che cred vn huomo di sangue seluaggio, & al figlio se li pose il nome del padre, e fatto gra ide volse saper, chi ammazzasse il padre, e ne fe vendetta: di cui il figlio Trigillo fece Vlfone, da cui nacquerò i Rè Dani, e si crede hauerlo fatto nascere I D D I O per domar la superbia di Dani, iquali si gloriauano della loro antica origine piu de gli altri popoli.

---

Ego Frater Thomas de Capua Sacræ Theologiæ Magister, & almi studij Sancti Dominici de Neapoli Regens, Superiorum insu legi, atq; perlegi illa diligentia, quæ potui, ac debui viginti libros Magiæ naturalis admodum Illustris Domini Ioannis Baptistæ de Porta Neapolitani, excellētissimi Philosophi, & in omni Scientiarum genere peritissimi, & nihil in illis inueni, quod Sanctæ Romanæ, vniuersaliq; 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, vtilesque. Et in fidem me propria manu subscripsi. Datum in Regio Conuentu nostro Sancti Dominici de Neap. die 9. Augusti 1588.

Ita est. Fr. Thomas de Capua, qui supra manu propria.

Imprimatur.

Alexander Gratianus Vic. Gen. Cap. Neapoli.

M. Cberub. Veron. August. Theol. Cur. Archip. Neap.









PANDINOLIO  
21 DIC. 1970  
LEGATORIA - ROMA

