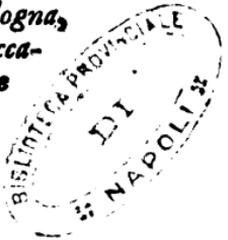


608523

D E  
S O R B E T T I  
SAGGIO MEDICO-FISICO  
D E L D O T T O R  
F I L I P P O B A L D I N I

*Professor di Medicina, e Lettor Straordinario de' Morbi  
Nervini nella Regia Università di Napoli, Acca-  
demico dell' Istituto delle Scienze di Bologna,  
Socio corrispondente delle due Reali Acca-  
demie di Firenze de' Georgofili, e  
de' Fifico-Bottanici, e della  
Reale Accademia delle Scien-  
ze di Siena.*



N A P O L I M D C C L X X V .

**NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA  
CON LICENZA DE' SUPERIORI**

22780)

UNIVERSITY OF MICHIGAN  
LIBRARY  
ANN ARBOR, MICHIGAN

ALL' ECCELLENTISSIMO SIGNORE ,  
IL SIGNOR SENATORE

ULISSE GOZZADINI  
POETI BONFIGLIOLI

AMBASCIATORE DI BOLOGNA ALLA SANTA SEDE.



E vivesse di questi di il  
celebre Jacopo Bartolo-  
meo Beccari, che tanto  
onorò Bologna della sua dottrina,  
e gio-

e giovò la Medica facoltà, e vedesse al pubblico esposti i favorevoli effetti, che l'uso de' Sorbetti produce nel corpo umano, io penso, che quell'uomo si amico dell'umanità; e si benemerito mi vorrebbe della mia fatica assai bene, e se a Voi la vedesse, Eccellentissimo Signore, consecrata, il primo esser vorrebbe a far plauso alla mia dedicazione e per la stima singolare in cui teneva l'Eccellenza Vostra, e tutto il nobilissimo vostro Casato, e per quell'aurea indole che il desiderio v'ispira di far bene a tutti, e di poterlo far facilmente: onde bene a Voi sta la offerta di un libro, che cerca il vantaggio dell'altrui sanità, e per una via lo cerca si agevole, e si comune. Quello che direbbe il dotto, e affettuoso Beccari, son per-

persuaso ; che ogni altro il dirà, che conosca la Persona Vostra, o abbia sentito parlare delle vostre virtù, e delle amabilissime vostre maniere : ed io son ben contento, che del giudizio mio entri mallevadore l'altrui. Se quì lo stile secondare io volessi delle Dedicatorie, dovrei da Voi stesso salire agli splendidissimi vostri Avi; ma io avrei per una parte troppo lunga strada a correre, camminando per lo spazio di almen sette secoli addietro, e per l'altra non farei cosa nè all'Italia, opportuna ne a Voi, giacchè ne essa di notizie ha mestieri che troppo le son palesi, nè Voi che tanto risplendete de' vostri, punto non avete bisogno degli altrui meriti. Finirò dunque piuttosto col raccomandare all'Eccellenza Vostra  
l'o-

l'opera mia, e me stesso, è col  
protestarmi pieno d'ossequio  
Di Vostra Eccellenza

Napoli 29 Dicembre 1775

*Umilifs. Devotifs. ed Obligatifs. Servit.*  
Filippo Baldini.



DE' SORBETTI  
SAGGIO MEDICO-FISICO

P A R T E P R I M A  
DELLA NATURA, ED EFFICACIA  
D E L L E

V A R I E B E V A N D E  
G H I A C C I A T E

*Considerate generalmente.*



L far uso di bevande ghiacciate al primo aspetto ci sembra un costume contra la natura; imperciocchè è difficile ad immaginare, che l'uomo selvaggio dal solo istinto tratto sia a render

## *De' Sorbetti*

der fredde le bevande per mezzo della neve. Ma non perchè quest' uso non possa dirsi una legge primaria della natura, farà forse vero il contrario, cioè, che sia un trasporto di libidine, una passione mal regolata. Vi è benissimo la via di mezzo, onde discostarsi adeguatamente da ambo gli estremi; gricchè gli uomini giunti non sono tutti in un colpo all' stato, in cui oggidì li veggiamo, ma di passo in passo han migliorato. Dunque le bevande ghiacciate sono un prodotto della umana ragione più raffinata; e formano una delle tante conseguenze della società bene ordinata, cioè, l' utile, e l' diletto. Del diletto, che proviam noi in far uso di bevande ghiacciate non può esservi dubbio alcuno; imperciocchè la propria coscienza, e l' uso frequente, che ne facciamo, ne formano la dimostrazione, e la testimonianza più luminosa; ed in conseguenza intorno a ciò non debbo io prendermi briga veruna. Dunque restarebbe solo ad esaminar la cosa nell' altro aspetto dell' utile, che sembrami fin' ora trascurato, e che impendo io  
a met-

### *Parte Prima.*

a mettere in veduta. Beviamo tutto di le acque giacciate; imparato abbiamo ancora a condirle in mille guise con diversi odori, e sapori dando loro il nome di forbetti, ed ignoriamo tuttavia i molti vantaggi, che quindi secondo le circostanze provengono alla nostra salute. Ecco il soggetto del mio Saggio, nel quale ho impreso ad esaminare i componenti, l'uso, e gli effetti delle bevande ghiacciate per rispetto al corpo, e allo spirito umano. Seguendo dunque la teoria testè additata ho impreso in primo luogo a descrivere quali, e quante fossero le bevande ghiacciate usate degli antichi, e per quali cagioni, a poco a poco si fosse tal'uso introdotto: indi a mostrare genericamente l'indole, e gli effetti delle bevande ghiacciate detti forbetti presso di noi, ed infine ad esaminare ciascuna specie di essi separatamente. Se l'opra non sarà menata innanzi con nettezza, e precisione corrispondente; vi si conoscerà almeno lo sforzo di un talento giovanile, che ha cercato di rendersi utile al pubblico nel miglior modo, che ha potuto. CA-



---

CAPITOLO PRIMO  
DELL'USO, E VARIETA'  
DELLE  
BEVANDE GHIACCiate

*PRESSO GLI ANTICHI.*

§.I.



Ognun di noi è persuaso, che il bere così, come il cibo è assolutamente necessario al sostegno del corpo umano. Or nella prima età del Mondo, poichè trassero gli uomini una vita quasi che ferina, non usarono altre bevande, che le acque de' fiumi, o de' stagni serbanti la natural condizione in rapporto al luogo, onde scaturivano, ed alla diversa ragion del clima: di tanto eran contenti, nulla curandosi se limpide, e chiare fossero, o turbate, e

A

ri.

ripiene d' insetti ; se calde , e rifiucchevoli , o fresche , e grate . Ma poichè divenuti poscia più sagaci , ed industriosi , compresero che quanto più fredda l'acqua fosse , altrettanto più al gusto soddisfacevano ; quindi non sia meraviglia , se per gl' infiniti ottimi risultati ne fosse l' uso divenuto comune , e gli uomini ingordi ; talchè quei popoli , a' quali la natura fu scarfa d' acque fredde , con varj modi aguzzarono l' ingegno a renderle tali , a procurarsi una nuova delizia , ed ad emendarne i difetti .

§ II. E poichè tra gli Antichi regnava una strabocchevole voglia di guereggiare , onde da per tutto cercavano cibi , e bevande di tal natura , che attività avessero di conservar la forza , e il vigore , ed osservato avendo che tra le altre cose le bevande fredde invigorivano maggiormente i corpi ; perciò stavano assai guardigni a non debilitarsi in mezzo alle morbidezze , quali reputavano le calde pozioni , come quelle , che attività avessero di snervare i corpi , e di renderli oltremodo effeminati , e molli

li (1). Quindi il Poeta Simonide, a co-  
na ricevuto da un suo amico, quando  
dal coppiere vidde mescolarsi col vino  
l'acqua tepida, con cenni, e con pa-  
role di dispregio lo rimproverò, dicen-  
dogli non esser confacevole tal morbidez-  
za ad un Greco, il quale quanto più s'  
abbevera di bevande fredde, tanto più  
forza, e vigore riacquista, onde foggian-  
se, che infondesse nel bicchiere la neve  
venuta dal monte Olimpo (2).

§. III. Studiosi dunque gli uomini di  
aver sempre pronte le fredde bevande,  
poichè le stimavano non solo più gusto-

A 2

---

(1) Non senza ragione Plinio il vecchio credeva  
che le bevande calde non fossero naturali, nè giove-  
voli; poichè gli animali nè le bevono, nè le appe-  
tiscono giammai.

(2) Aten. *Deiphasophistar. lib. II.*

Bisogna dire, che i Greci gran stima facessero  
delle bevande fredde, ciocchè confermasi per qualche  
del Poeta Strate riferisce Ateneo nel *lib. II.*

*vinum bibere*  
*Calidum numquam is volet, sed multo magis*  
*contra*

*In puteo refrigeratum, aut dilutum nive*  
*in Phycistr.*

te, ma più adattate altresì a fortificare i corpi resi languidi per le fatiche, e ad esilarare lo spirito, non trovarono altro mezzo, che di mettere i vasi pieni di qualche fluido ne' pozzi, con tal diligenza però, che il vase non toccasse l'acqua, persuasi, che quello semplicemente calato senza toccar l'acqua, si rinfrescasse maggiormente (1).

§. IV. Ma dapoichè la morbidezza, e la gola principò a signoreggiare non solo ne' palazzi, ma nelle umili case altresì, niuno volle esser contento della freschezza de' pozzi, perciò quasi tutte le Nazioni incominciarono a desiderare il freddo della neve; onde taluni fatti più industriosi, ritrovarono de' modi, come nell'estremo caldo dell'estate conservar potessero la neve; ed alcuni ancora di questa non contenti procurarono avere in ogni tempo de' ghiacci, persuasi, che que-

---

(1) Quindi *Alex. in Parasit.*

*Etenim volo*

*Aquam te gustare, cum puteo mihi res est,  
Qui frigidiorum introrsum penitus obstruxit.*

questi raffreddassero molto meglio i fluidi, che la neve (1). Tutti gli Storici convengono, che Alessandro il grande fosse stato il primo a far costruire le fosse nelle campagne della Macedonia, nelle quali conservar facea la neve, chiudendole con de' rami di quercia.

§. V. Secondochè poi le Nazioni si andavano dirozzando, e si trovavano in maggiore agio, ed abbondanza, così ne' conviti fu introdotta la delicatezza del ber freddo. Alcune volte si servivano della neve, o del ghiaccio, che sritolato gittavano nel bicchiere, ove struggendosi, raffreddava il fluido, di cui n'era ripieno. Quindi narrafi di Tine Re di Passagonia, il quale ogni volta, che cenava, volea cento animali per cadauna forte, cominciando dai più grossi, come cento buoi, cento cignali, ed in si-

A 3

mi-

(1) *Heu prodigia ventris! aqua quoque separantur, & ipsa natura elementa vi pecunia discretata sunt. Hi nives, illi glaciem potant, panasque montium in voluptatem gula vertunt. Plin. Hist. natur. lib. XIV. Cap. XXII.*

migliante maniera gli altri più piccoli, e con questi altrettanti smisurati pezzi di ghiaccio, acciocchè ardendo le viscere per lo straboechevole mangiare, le refrigerasse colle bevande ghiacciate (1); onde fu scritto che la sola ghiottoneria distruggeva tutte le altre di lui virtù (2).

§. VI. E non solo agghiacciavano gli antichi le pozioni di lor natura calde, ma le fredde altresì. Perlocchè Seneca gran seguace dell' austerità, e rigida disciplina stoica, esclamava, che la delicatezza, e morbidezza de' conviti giunte all' eccesso faceano appetire la neve, ed i ghiacci (3). Soventi volte ancora  
con

(1) *Erod. lib. II.*

(2) Quindi Giovenale satirizzando i corrotti costumi de' Romani a' tempi di Claudio disse:

*..... favior amnis  
Luxuria incubuit, victumque ulciscitur orbem*  
*Sat. VI.*

(3) *Non astate tantum, sed & media hyeme nivem  
hac causa bibunt. Natural. Quast. lib. IV.* E lo stesso Giovenale.

*Cum Domini stomachus fervet, potaque, ciboque  
Frigidior Geticis petitur decocta prunipis. Sat. VI.*

con acqua, o col vino dilavando la neve, o il ghiaccio rendevano freddissimi tai liquori, e per agghiacciare oltremodo, molte, e più volte la neve, o il ghiaccio dilavavano (1).

§. VII. L'altra maniera di rendere fredde le bevande era quella di circondare di neve, o di ghiacchio i vasi, ove racchiudevansi qualche fluido, come leggiamo in diversi antichi scrittori (2). Narrasi, che Cleopatra in un convito fatto a Marc' Antonio mostrar volendo la sua magnificenza profuse gran somma di denaro alla pura neve (3). Eliogabolo altresì uomo sovra ogn' altro mostruoso per golosità, non era giammai pago, finchè non iscorgea nella sua mensa de' gran pezzi di ghiaccio per raffred-

A 4 da-

(1) *Non sorbere solum nivem, sed etiam frustra ejus in scyphos suos dejicere, ne inter ipsam bibendi moram tepescant. Senec. Natur. Quæst. lib. IV.*

(2) *Aquam vitro demissam in nives refrigerare. Plin. Hist. nat. lib. XIV. Cap. XXII.*

E Macrobio parimente ne' Saturnali. *Aqua obsita globis nivium perducitur ad nivalem rigorem.*

(3) *Aten. Deiphsoph. lib. IV.*

dare oltremodo i liquori ne' vasi (1).

§. VIII. Si estendeva eziandio più oltre l'avidità di compiacere al gusto, imperocchè sappiamo, che taluni con artificiose maniere procuravano nettar l'acqua da ogni feccia, e purificarla dalla immondizia, che potesse mai attrarre dal ghiaccio. Quindi ponevano in un colatojo l'acqua, o il vino col ghiaccio sritolato, dove sottilmente stillando lasciasse l'impurità interamente. I colatoj de' ricchi erano d'argento, o d'oro (2): i poveri l'avevano di panno lino, a somiglianza di quelle calze da vino, per dove si suole a dì nostri ancora chiarificare il vin bianco (3). Varrone benchè a suo tempo  
non

(1) Lamprid. in *Heliogab.*

(2) Cotesti colatoj si chiamavano *sali nivarj*, de' quali fece menzione Marziale, quando scrisse:

*Setinos moneo nostra nive frange trientes,  
Pauperiore mero tingere lina potes.*

(3) S' appellavano questi *coli nivarj*, così il medesimo Poeta:

*Attenuare nives norunt, & linea nostra  
Frigidior colo non tulit unda tuo.*

*Part. I. Cap. I.*

non fosse il lusso al sommo pervenuto, pure rampognava i Romani, perchè tant' argento consumassero a tanti diversi colatoj unicamente per sodisfare al gusto di purificar le acque (1). Onde scrive Cassiodoro, che gli Ambasciatori spediti a Roma da qualunque parte del Mondo d' alta meraviglia sorpresi restavano, vedendo le mense de' Romani copiosamente guarnite non solo di diverse vivande, ma d'immensi colatoj d'argento, e d'oro ancora per nettar l'acqua dalle immondezze (2).

§. IX. E comechè gli antichi ferma opinione aveano, che l'acqua cotta fosse più salubre, e che molto più volentieri si raffreddasse, che la naturale, giusta la dottrina d' Aristotele, perciò ne' conviti si servivano dell' acqua calda per raffreddarla (3). L' Imperator Nerone fu il primo ad introdurre in Roma

---

(1) *Gel. lib. XVI.*

(2) *Athen. Lib. IV. Deiph.*

(3) *Plin. Histor. lib. XII, Cap. III.*

ma l'ufanza di far cuocere l'acqua prima di raffreddarla (1) : ed allorchè poi effendo fuggiasco , ed ardendo per grandiffima sete , fu sforzato a bere l'acqua di una fozza lacuna attinta colla mano , di fua sventura lamentandofì acerbamente , diffe , effer quello il decotto di Nerone (2) ,

§. X. Or tal ufo di agghiacciare l'acqua , ed ogni altro liquore di mano in mano fi sparfe da per tutto ; laonde fembra non poterfi mettere dubbio alcuno , che gli antichi ufaffero bevande ghiacciate , e che foffero quefte sì agli uomini , che alle donne familiari ; perocchè elleno al par degli uomini fedevano alle mense (3) . Stimo dunque pregio dell'opera il

(1) *Neronis Principis ( dice Plinio ) inventum est decoquere aquam , utroque dimiffam in nives refrigerare ; ita voluptas frigoris contigit sine vitis nivis lib. XIV. Hiftor. natur. Cap. XXII.*

(2) *Sveton. in Neron. Capit. XIII. Plin. Hiftor. natur. lib. XIII. Cap. III.*

(3) *Quindi Ovidio :*

*Sape meæ dixi tandem difcede puella*

il dar quì un breve dettaglio di tutte le bevande, e liquori, che furono in usanza presso gli antichi.

§. XI. Una delle più familiari bevande era l' Idromele composta d' acqua, e mele. A formar questa bevanda si servivano della più vecchia acqua piovana, oppure non avendola, ricorrevano al rimedio di farla bollire al fuoco, fino a che se ne consumasse la terza parte, a cui aggiungevano una terza parte di mele vecchio. Or l'idromele così formato teneasi al sole di Luglio, o di Agosto per lo più quaranta giorni, e turando poscia bene il vaso, lunghissimo tempo lo conservavano, persuasi eziandio, che quanto più si serbava, tanto maggiormente acquistava sapore, forza, e spirito (1).

§. XII.

*In gremio sedit protinus illa meo.*

*Lib. I. Amor. Eleg. XVIII.*

E Giovenale nella *Satir. II.*

*Signata tabula, dictam feliciter, ingens*

*Cæna, sed in gremio incumbit nova nupta mariti.*

(1) *Vetustate* (dice Plinio parlando dell' Idromele) *saporem vini assequitur. Histor. natur. lib. XIV. Cap. XX.*

§. XII. Un tempo sì fatta bevanda esibivasi soltanto ai malati , ma dopo chè la conversazione de' convitati cominciò ad introdurre il lusso delle cene, vollero altresì l'idromele, reso però freddo in guisa, che sovente diveniva congelato (1).

§. XIII. Quantunque gli antichi non avessero il segreto di riunire le api entro degli alvei , onde faceano uso del mele selvatico , con tutto ciò di questo gran stima facevano , perchè lo giudicavano vantaggioso alla salute (2); e qualora voleano offerire alla divinità qualche cosa di particolare , presentavano de' frutti unti di mele (3) . Aggiunge  
Plu-

(1) *Hydrom. quoque ex imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum agris, veluti innocentiore potu, damnatum jam multis annis iisdem vitis, quibus vinum, nec iisdem utilitatibus. Plin. natur. Hist. lib. XV.*

(2) Quindi Democrito interrogato, come si potesse meglio conservar la salute, rispose, che al di dentro del corpo si spargesse del mele; ed al di fuori dell' olio. *Ath. lib. V.*

(3) *Platon. de legib. lib. VI. p. 875.*

Plutarco, che a suo tempo molte barbare nazioni, che non ancora aveano cognizione del vino, usavano di cotesta bevanda (1), la cui scipitezza procuravano di correggere coll'ajuto di alcune acide radici, ciocchè viene anche a dì nostri abbracciato dalli Moscoviti, Abissini, Lituani, e Polacchi, i quali siccome son privi di viti, e abbondanti di mele, grand' uso fanno dell' idromele (2). Stemperano essi il mele dentro l' acqua, la quale fanno un poco bollire, e poi fermentare al sole, ed in questo modo si procacciano un liquore assai spiritoso, e piacevole.

§. XIV. Avevano altresì gli antichi il Taffolomele, che lo componevano con acqua marina, e mele, ed aggiungendovi dell' aceto lo chiamavano Ossimele. Siffatta bevanda resa agghiacciata ne' più lauti conviti aveva il primo luogo (3).

§. XV.

---

(1) *Sympos. lib. IV. p. 672.*

(2) *Letter. edif. Tom. X.*

(3) *Diodor. lib. V. p. 300.*

§. XV. La più antica bevanda dopo del vino, è stata la Birra. Era questa la più comune, ed ordinaria dell' Egitto, della Grecia, e dell' Italia (1). Si componeva dalla macerazione del grano, dell' orzo, o d' altre biade nell' acqua, che veniva variamente chiamata, secondo la diversità de' Paesi, ove si manipolava, come ci assicura Plinio (2). Componevano altresì un' altra sorte di birra fatta dal pane, o dal miglio usitatissima presso de' popoli settentrionali (3), e la chiamavano *Camo*.

## §. XVI.

---

(1) L' origine della Birra è antichissima, ed Oride ne fu creduto l' inventore: portando la tradizione, che cotesto Principe in favore di quei popoli, il terreno de' quali non era proprio per le viti, inventò una bevanda composta d' orzo, e d' acqua. Diodor. lib. III.

(2) *Ex iisdem frugibus fiunt, & potus Zythum in Ægypto, Calia, & Cæria in Hispania, Cervisia, & plura genera in Gallia, aliisque Provinciis.* lib. XIV. Cap. XXII.

(3) Quindi Virgilio, parlando di coteste Nazioni, scrisse:

*Et pocula læti  
Fermento, atque acidis imitantur vites sorbis.*  
Georg. lib. III.

§. XVI. Il Mulla era un liquore composto di vino, mele, ed aromi tutti incorporati a fuoco lento, fino che grillassero: di questa bevanda se ne servivano nè più lauti pranzi, poichè molto costava. Tutta la differenza consisteva nel mischiar bene insieme, e incorporare il vino, in cui eranvi bolliti gli aromi col mele, e con maestria in guisa temperargli, che la bevanda fosse gustevole, delicata, e spiritosa (1).

§. XVII. Dai frutti parimento soleano preparare delle bevande, come dalle Pera, Mela, Cotogna, Melagrani, Fichi, Nespole, e dalle Sorbe, da questi ne ricavavano il sugo, quale poi fermentato riacquistava un grato sapore, e reso freddo si apprestava ai convitati in diverse volte (2).

§. XVIII. In oltre infinita era la varietà de' vini per la diversa manifattura,  
con

(1) *Athen. Diophos. lib. III.*

(2) *Plin. Histor. natur. lib. XXII. Cap. III. Valer. Max. lib. II. Cap. I.*

con cui li preparavano; e li raffreddavano; imperocchè l'acconciavano con diversi condimenti, o di pomi, o di aromati, o di varie erbe, donde nasceva una meravigliosa quantità de' vini tra di lor diversi per odore, e per sapore. Questi l'acconciavano ammaccando, o pestando una determinata quantità di piante, come di Sparagi, Santoreggia, Regamo, Abrotano, Aspalto, Sermollino, Menta, Ruta, Nipitella, Emulacampana, Rose, Maggiorana, Assenzio, e d'altre simili, le quali infondevano nel mosto, onde potesse trarne il sapore, e l'odore. Sovente vi framischiavano ancora degli aromati per vieppiù dar diletto al palato: quali vini resigliacci occupavano nelle mense il primo posto; poichè credevano, che molto contribuissero a corroborar lo stomaco, ed a mantener l'ilarità della mente. Infinite altre bevande aveano, ma lungo sarebbe a raccontarle, bastando d'aver annoverate le più familiari, e più usitate.

---



---

## CAPITOLO SECONDO

### DEGLI EFFETTI DELLE BEVANDE

#### GHIACCiate

*Dette sorbette presso di noi.*

§. I. **Q**Ualora un liquido non contenga una sufficiente quantità di fuoco, le sue parti toccandosi troppo da presso, perdono immediatamente la lor rispettiva mobilità; onde attaccandosi le une alle altre, costituiscono un corpo solido detto gelato. Ma affinchè i liquori di qualunque sorte, col zucchero agghiacciar si possano, oltre della neve serbata nelle grotti, vi si ricerca altresì non piccola quantità di sale, e specialmente quello, che si trae dal mare, o dalle minie-

B re

re (1), mettendosi una parte di questo in due di ghiaccio.

§. II. Consistendo lo stato de' fluidi in un moto attuale, per fermarlo non vi è mezzo più sicuro, che mescolarvi delle parti saline di natura inclinante all'acido, il quale esalando, restringa la materia, che si vuol congelare. L'incontrastabile sperienza ci dimostra esser composto il sal comune di due principj affatto diversi: il primo di questi è un sale acido, l'altro un falso, motivo per cui la sua natura, e qualità è diversa ancora dagli altri, e cristallizzandosi prende sempre la figura cubica, e serbala nelle sue particelle più minute.

§. III.

(1) M. de Reamur avendo esaminato col termometro alla mano il valore de' sali, ritrovò, che quasi tutti cagionavano un debolissimo congelamento, eccettuataene il sal marino. Veggansi le *Mem. de l' Acad. des Sciens.* 1732.

Volendosi poi risparmiare la spesa, si può adoperare la soda, ch'è una cenere dell' alica, la quale raffredda qualsivoglia liquido in modo assai più efficace del sal marino.

§. III. Or in quanto all' uso, ed agli effetti del sale in agghiacciare i liquori, l' esperienza ce lo mostra tutto giorno. Veggiamo, che il sale si mischia nel ghiaccio strotolato, col quale si circonda un grosso tubo di stagno contenente il liquore, che devesi agghiacciare; e siccome l' umido del gelo discoglie la materia salina, così la diffonde da per tutto, formandosene uno stesso corpo nella scambievole liquefazione. Quindi le parti dell' uno rapidamente scorrendo per i pori dell' altra, ne allontanano la materia del fuoco; e volendosi accelerare la congelazione, fa di mestieri che si agiti il tubo, e si distacchino i pezzetti di ghiaccio, secondocchè si uniscono alle interne pareti, affinchè quelle, che nel centro si rattrovavano, col cangiamento del sito vadano anch' esse, dove esista maggior freddo; in tal modo s' impedisce ancora che il liquore si converta in piccoli ghiacci cristallini, e perdendo il sapore, acquisti la sola consistenza di neve.

§. IV. Se i Chimici si fervono del sal

marino per impedire la soverchia fermentazione, e putrefazione nella macerazione delle piante, temendo che esse marciscano, deve altresì produrre gli stessi effetti nello stomaco, qualora una insieme con i sorbetti lo prendiamo; imperocchè stimolando con le sue piccole punte le parti solide, renderà più vivaci le funzioni di questo viscere, per cui si produrrà una miglior chilificazione.

§. V. E poichè il sale a motivo dell'infuso principio è corredato di mobilità, e di elasticità, aver dee ancora l'attività di resistere all'adensamento di quei corpi, e fluidi, con i quali rattrovasi unito, perciò stimasi da più illuminati Scrittori efficace il sal marino a mantenere, ed a promuovere la fluidità del nostro sangue, e a difendere i nostri visceri dalle infiammazioni, e portando in essi qualche grado di refrigeramento, ne scema l'estuante calore nelle febbri (1). Quindi dunque

---

(1) Veggasi Boerhave *Chim. Tom. 1, e Guilielmi de Salibus Dissert. pag. 88. edit. Genev. 1701.*

que provengono tutte quelle belle qualità, che si attribuiscono a questo sale, come la virtù di disseccare, di detergere, di digerire, d' incidere, e d' aprire.

§. VI. Or chiunque desidera, che il sorbetto riesca congelato a dovere, dee aver cura, che la dose del sale sia proporzionata alla quantità della neve, e del fluido interno; imperocchè se il sale farà scarso, la penetrazione scambievole, da cui deriva la congelazione non sarà perfetta; se poi ecceda nella quantità, quella porzione, che non si scioglie, esser dovrà un corpo straniero, che sempre è più caldo del ghiaccio; motivo per cui si scioglierà, senza raffreddarsi, ragion dunque vuole di mischiarsi con il ghiaccio tanto sale, quanto l' acqua più fredda sia capace di sciorre.

§. VII. Dalla dose della neve, e del sale passando alla qualità interna de' sorbetti cade in acconcio il considerare la natura, e qualità del zucchero, che forma l' ingrediente principale di tutti i sorbetti. Non v' ha dubbio, che gli antichi avessero avuta cognizione del zucche-

ro (1); meno che essi naturalmente lo ricavavano dopo cotto dal sole (2), noi all' incontro lo riceviam dall' arte, e dal fuoco; Eleggasi il bianco spugnoso, i di cui componenti sono un sale acido, olio, e terra (3). Essendo il zucchero un sale blando amico della natura, ed atto ad unirsi intrinsecamente coll' acqua, e colle parti oleose, unendosi con i nostri fluidi, si viene a trasformare in gran quantità di chilo, che si distribuisce col sangue in tutte le membra.

§. VIII. Non producendo il zucchero alterazione veruna nel sangue, e nella fierosità, quando con queste sostanze si me-

---

(1) Valga per tutti la testimonianza di Varone:

*Indica non magna nimis arbore crescit Arundo  
Illius e lentis premitur radicibus humor,  
Dulcia cui nequeunt succo contendere Mella.*

E di Lucano:

*Quique bibunt tenera dulces ab Arundine succos.*

(2) Seneca così del zucchero scrisse: *ajunt inventi-  
ri apud Indos Mel in arundinum foliis, quod aut  
res illius calis, aut ipsius arundinis humor dulcis, &  
pinguis gignat.*

(3) Geoffroy *Mater. Medic. Tom. I. Artic. IX.*

mescola, non dee essere altresì contrario alla mistura de' fluidi vitali; poichè riducendosi tutto il suo effetto ad intrinsecarsi con gli alimenti, molto contribuir dovrà ad una buona digestione, e stimolando placidamente le intestina, agevola volentieri le secrezioni (1).

§. IX. Non meraviglia dunque sia, se da' nostri Pratici vien commendato il zucchero raffinato per valevole ai mali di testa, e di petto; poichè facilita l'espertorazione, e deterge le ulcere, ed avendo attività d'impedire, che le materie corrosive possiao agire sulle parti interne, serve perciò a temperare, ed a resistere alla corruzione (2): nel zucchero adunque esser vi dee una qualità balsamica (3),

B 4

e non

(1) Pison. *maniff. aromat.* 185.

(2) Quindi si può addurre la ragione, perchè i capponi, ed altri animali s'ingrassano bene, quando con la farina, o con altra sostanza vi si unisce del zucchero.

(3) I Turchi a' di nostri per guarire le ferite non d'altro si servono, che del zucchero, lavandole però prima con vino. Veggasi Joh. Haric *in auro Thesauro* P. II.

è non un efca corrosiva , come taluni pretendono . Quindi riferisce un' illustre Autore , che un certo Duca di Beufort di nazione Inglese visse fino alla più decrepita vecchiezza senz' altro soccorso , che dell' uso del zucchero , perchè per lo spazio di anni quaranta prendeva una libra , e più di zucchero al giorno , ed apertosi dopo la morte il di lui corpo si ritrovarono le viscere interamente sane (1) . E l' avo del celebre Slare nominato Malory visse fino all' età di anni cento sano , e vegeto prendendo in ogni giorno gran quantità di zucchero , talchè con questo condiva le carni , l' erbe , e le frutta (2) . Queste virtù del zucchero note doveano essere presso degli antichi , poichè leggiamo in Plinio , che essi ne faceffero uso per la medicina per fugare certi morbi (3) .

§. X.

(1) Geoffroy *Mater. Medic. Tom. I. Art. IX.*(2) *Ibid. Tom. I. Art. IX.*(3) *Saccharon , & Arabia fert , sed laudatius India : est autem mel in arundinibus collectum , dentibus fra-*

§. X. I gelati adunque per lo zucchero, sale, e freddo devono infiniti buoni effetti produrre nel corpo nostro, si nel coadjuvare la digestione degli alimenti, e la chilificazione, come anche nell' impedire i coagoli del sangue, conservando un certo grado di attrazione tra la parte rossa, e la parte serosa.

§. XI. Si è già compreso che il gusto per i cibi più remoti, ed il nostro amore per le novità sieno in gran parte le cagioni di molti sconcerti; imperciocchè trasportati dalla vanità, e dal lusso de' cibi, e delle bevande forastiere, offendiamo la natura, che avea a tal uopo destinate le produzioni de' nostri terreni. Fumano oggidì le mense di molte, e molte vivande in varie, ed istrane guise condite, e per resistere alla svogliatezza, o alla sazieta vi si aggiugne tosto il solletico di mille salze. Usiamo

mo

---

*fragile, nucis Avellanae magnitudine ad medicinae tantum usum. Histor. natur. lib. XXII. Cap. III.*

mo de' vini, ed altri liquori, che ci vengono dalle più remote regioni, e giungiamo fin' anche a disprezzar quelli, che la natura produce nel nostro clima. Or vi vuol poco a comprendere, che cibi, e bevande di tal sorte, ed in tal guisa usati debbano sicuramente in vece di soave nutrimento grave danno arrecare.

§. XII. Non v' ha dubbio, che da una regolata digestione ne proviene una buona chilificazione; imperciocchè gli alimenti dapoichè han sofferto una certa tritolazione tra' denti, ed una tal quale soluzione dalla saliva, calando nello stomaco, vengono per la bile, e per lo sugo pancreatico a convertirsi in chilo, e si depurano quindi in parti lodevoli, ed in escrementizie.

§. XIII. Quando lo stomaco gode una forza peristaltica, mirabilmente agisce a tritolare gli alimenti, quali poscia ridotti in una massa chimosa, vengono in altri luoghi trasportati: altrimenti si cambierebbero in una qualità nociva, se nel ventricolo dimorassero di soverchio.

§. XIV. Ma se poi lo stomaco per ec-

ces-

cessiva quantità d' alimento vien disteso più del dovere, le tuniche d' esso viscere sforzandosi di superare una resistenza al suo potere sproporzionata, non potranno agire per la soluzion de' cibi, onde questi in vece di esser tritolati, volentieri soggiaceranno alla putrefazione; laonde ci apporteranno non solo degli affanni, oppressioni, e svogliatezze, ma altresì della inabilità al moto. E come i vasi de' visceri digerenti si rattrovano abbondevoli, e pieni per il traspirabile ritenuto, non potranno a sufficienza contraersi, motivo per cui arrestandosi gli umori, la fanità, che da ciò dipende, resterà in qualche modo disturbata.

§. XV. Volendosi allora liberare la nostra macchina da' presenti incomodi, e preservarla dagli altri, che potrebbero quindi provenire, fa d' uopo togliere la cagione, che li produce con restituire allo stomaco quella forza, che bastevole sia alla digestione. Or se v' abbia specifico, che possa immediatamente soccorrere senza più debilitare la funzion digerente, e discacciare le materie già per  
la

la remora corrotte , ciò effer dee senza dubbio alcuna specie di sorbetto , che corroborando i solidi , può volontieri coadjuvare lo stomaco a contraerfi , ed a riunire i rarefatti alimenti , e così dissipare quei sconcerti , che perturbavano l'economia della digestione .

§. XVI. Vi sono parimente de' casi , ne' quali i mestruj digerenti si rattrovano o poco attivi , o irritanti , perchè o la virtù solvente de' loro sali sia forse indebolita , per cui non possono sciogliere gli alimenti , o perchè sono pregni di parti eterogenee , e corrosive . In tali circostanze prescrivendosi de' gelati si potrà accrescere il calor naturale dello stomaco , ed il suo moto peristaltico , onde passando i principj componenti i gelati al duodeno , si mescoleranno con gli umori digerenti , ove con la saponacea virtù di quelli , raffrenando le qualità de' mentovati sughi mestruj , si trasmuteranno in fluidi blandi , e lodevoli .

§. XVII. L' immensa varietà de' cibi , che l' Autor della natura , o la destrezza degli uomini ha preparata per  
no-

nostro uso convertesi finalmente in un fluido vitale a bella posta preparato per nutrire, e sostener la nostra macchina. La lodevole sanguificazione adunque consiste in un moderato sviluppo della parte sua acida, e della porzione infiammabile del chilo; rimanendo perciò in abbondanza gli acidi, si produrrà un sangue infetto d'acrimonia: ed esistendo altresì la parte oleosa separata dagli acidi, il sangue acquisterà un forte grado di putrescenza. Quindi volendosi prevenire infiniti sconceri, che sogliono per vizio delle qualità del sangue addivenire, i sorbetti, come pregni di parti acquose, e d'un principio stimolante, molto debbano convenire, come quelli, che molto vagliano a mantenere quella desiderabile neutralità fra le due acrimonie.

§. XVIII. Dopo di aver dato un saggio della virtù de' sorbetti per rispetto ai cibi, passiamo ad esaminare, se con lo stesso mezzo prevenir si possano i danni, che ci provengono dallo smoderato uso de' vini, ed altri liquori, e specialmente de' forastieri.

§. XIX.

ralisie, e delle stupidzze (1).

§. XXI. Volendosi adunque soccorrere gli ubbriachi nella miglior maniera possibile, il rimedio dee esser quello, che abbia valore d' incitare maggior moto peristaltico alle fibre dello stomaco, e di riunire le rarefazioni. A tal' uopo giunge opportuno assai l' uso de' gelati, come quelli, che han forza di comprimete le viscere, e di togliere la sovrabbondanza degli umori nello stomaco.

§. XXII. In occasione di pienezza di stomaco si suole altresì ricorrere al rosolio, senza riflettere, che l' abuso di questo liquore spiritoso sia una delle cagioni, che faccia la maggior strage degli uomini. Imperciocchè chi attentamente considera lo spirito di vino, onde

---

(1) *Ebrius repente obtumescens convulsus moritur, aut hora, qua crapula solvuntur, vocem recuperet. Ippocr. Aphor. V.*

E poco appresso: *Si quis ebrietate voce privetur, & statim sane ipsum etiam febris corripiat, sanus fit; si vero non corripuerit, die tertia moritur.*

de vien composto il rosolio di qualunque forte, s' accorge volontieri essere un puro zolfo, ed un puro fuoco, i di cui effetti sul nostro stomaco sono di aggrizzare i solidi, e di coagulare i globetti del sangue (1): e se cotesti liquori non facciano le medesime impressioni nella bocca, e nell' esofago è, perchè nel prenderli, vengono dilavati dagli umori salivali, laonde se non arriveranno a bruciare le fibre dello stomaco, le raggrizzeranno per lo meno, e le accorcieranno. Laonde venendo ad essere inette al moto le dette fibre, si verranno a conturbare le funzioni della digestione, e coagulandosi per forza dello spirito di vino i mestruj scioglitori degli alimenti, si sconvolgerà parimente la chilificazione. Quindi avviene, che gustando noi del rosolio, sentiamo immantinenti un'abbruggiamento di gola, ed un

C

fen-

---

[1] Quindi tagliandosi un vaso sanguigno ad un animale, e bagnandolo con lo spirito di vino, tosto le fibre del reciso canale, come se tocche fossero dal fuoco, si ritirano, e si raggrizzano a segno, che la di lui aperta bocca si chiude, ed il sangue si ferma.

senso di calore altresì nello stomaco.

§. XXIII. In queste circostanze devonfi praticare quei soccorsi , che possono accrescere la mobilità ai solidi, e la fluidità ai sughi digerenti, per espellere fuori del corpo i spiriti ardenti; laonde ne risulta che nulla potrà con maggior efficacia giovare, che i sorbetti, i quali eccitando ne' solidi una corrispondente energia, potranno facilmente ajutare l'insensibile traspirazione.

§. XXIV. Ma restringesi forse la virtù de' sorbetti al solo riparare i disordini nascenti dall' abuso del cibo, e del vino? Nò certamente. Egli è vero, che questi sono i fonti principali, onde deriva la maggior parte delle nostre malattie; ma la potenza del lodato rimedio molto più oltre si distende. Egli è d' avvertire, che due cose sono necessarie molto per la nostra conservazione, l'una è, che gli umori nostri si mantengano costanti nell' equilibrio, che la natura fissò tra la forza di attrazione, e quella di elasticità; l'altra è, che la resistenza de' stami si conservi tale per  
 eser-

esercitare quelle mozioni , che sono necessarie alla ben regolata economia animale .

§. XXV. Quando la forza de' nostri umori diviene maggiore del naturale, le parti, dalle quali si compongono, dovranno alquantò discostarsi dai loro contatti; laonde l'intera lor massa costretta ad occupare maggior volume, eserciterà maggiore impeto sulle pareti de' vasi, per i quali ella circola, e continuando i fluidi ad espandersi, la resistenza de' solidi verrà finalmente superata in modo, che o permetterà il passaggio allo stato di speciale fluidità a quegli umori, che ne sono più capaci, o cederà alla forza impellente.

§. XXVI. Che se poi gli umori non acquisteranno fluidità, ma piuttosto faransi, che ai vasi venga a mancare quell'energia, che riagiva, succederanno allora de' ritardamenti nel moto progressivo per mancanza di tale ajuto, e debilitandosi i vasi, si distruggerà la lor tessitura, e continuità, ed in tal caso potrà dirsi, che tal macchina sia giunta alla totale cor-

ruzione , o allo stato di corruzione particolare, se lo sconcerto accade in una particolar parte .

§. XXVII. Le cagioni poi di tale sconcerto sono principalmente l' accresciuta elasticità de' fluidi medesimi , per cui i solidi venendo forzati ad un maggior moto, diverranno a poco a poco più languidi, e perciò meno resistenti. E' questo il motivo principale delle emaciazioni; e se le cagioni, che producono tali sconcerti, non cessino d' agire, o non si diminuisca la lor forza, le parti fluide si anderanno a distruggere.

§. XXVIII. Or dunque se le malattie quasi tutte nascono dalla ridetta alterazione degli umori , e de' solidi , e se tanto il sal marino, che il zucchero, e gelo hanno l'attività di sciogliere le tenacità degli umori, d' accrescere la circolazione, e le secrezioni, e di conservare in somma un' esatto equilibrio tra i solidi, ed i fluidi; poichè i sorbetti generalmente parlando contengono tutt' i mentovati principj, devono perciò coadjuvare la nostra vital conservazione. Co-  
te.

teste fredde bevande aggriscono in noi in modo, che servono di ostacolo, o almeno di ritardo alla produzion de' morbi, conservando essi quell' equilibrio naturale delle due forze d' elasticità, ch' è relativo all' indole diversa de' fluidi, e facendosi, che questi non abbandonino affatto il loro composto, e non incorrano in quel difetto, in cui caderebbero, se ajutati non fossero dalle fredde pozioni. Quindi forse potrà spiegarsi la naturale inclinazione, che abbiamo di adoprar ne' cibi il sale marino, e l' intenso desiderio verso le bevande gelate; imperciocchè i sorbetti, che tanto ci arrecano di giovamento contengono il sale, ed il gelo unitamente.

§. XXIX. Continuando ad esaminare le proprietà de' sorbetti, io confidero, che atti sieno a tor via le ripienezze, ed a promuovere le evacuazioni. Le secrezioni del basso ventre sogliono peccare in quantità, quando sorpassano gli alimenti, che si son presi, il che proviene, o da qualità nociva de' cibi, o da qualche interno ma-

lore; e perciò non ricevendo la macchina quel nutrimento, che le spetta, cade nello smagrimento a motivo della sua siccità, o dell' ostruzion de' canali, per i quali l'alimento si distribuisce per tutt' il corpo. In questo caso quei rimedj convengono, che hanno la proprietà di umettare, attenuare, aprire, sciogliere le prime vie. I gelati d' ogni sorte corroborando i visceri digerenti, e sciogliendo le tenacità, molto dovranno esser valedoli, acciocchè l' intero alimento in buona parte passi in materia chimosa.

§. XXX. Quelle dejezioni ventrali si hanno per naturali, che sono molle, lisce, e brune, o giallastre, proporzionate però alla quantità del nutrimento preso; e non essendo di tal natura, indicano un' alterazione o dello stomaco, o delle budelle.

§. XXXI. Quando dunque questi visceri ricevono tanto alimento, che non lo possono digerire totalmente, le dejezioni sono liquide bianchiccie, e biliose. Quindi ne risulta, che trovandosi la facoltà espulsiva delle budelle irritata da-

dagli umori nocivi, si approfitta con i scoli ventrali per discacciar le crudità, dalle quali la natura da per se procura liberarsi. Ma se poi ciò per lungo si mantenga con notabile altro sconcerto, l'unico spediente dovranno essere le cose attonanti, e perciò i forbetti valevoli faranno a restringere il ventre, ed a sollevare nel tempo istesso le parti superiori già infievolite, ed oppresse.

§. XXXII. E poichè nelle costipazioni i purganti sono per lo più nocivi allo stomaco, i gelati devono essere i più sicuri mezzi per procurar l'evacuazione, essendo propria virtù di quelli di blandemente aprire, sciogliere le tenacità, ed aiutare qualunque scolo trattenuto senza cagionar dolore alcuno,

§. XXXIII. Agendo altresì in generale tutt' i forbetti nel rendere ai nostri liquori la fluidità, qualora son tenaci, ed in levare le ostruzioni de' vasi, eccitar debbono mirabilmente il sudore, perch' è certo, che i sali de' gelati si vengono a mescolare con i nostri umori, ad aprirsi un passaggio per i vasi escretorj, e ren-

dendo più attivi i fluidi di ciò, che lo erano nello stato lor naturale, irritando, e rendendo le vibrazioni de' solidi più forti dell' ordinario, potranno togliere le tenacità. Quindi tutt' i sorbetti devono essere di gran giovamento ne' casi, in cui il nostro corpo languisce, come nelle malattie lente, ipocondriache, ed isteriche, ed in quelle altresì, che provengono semplicemente da inanizione.

§. XXXIV. Di qui viene ancora che producono i gelati tutti vantaggiosi effetti nelle oppilazioni, perchè agitano tutto il sistema nervoso, e sciolgono nel tempo stesso i fluidi, che son rappresi, e col loro peso, ch'è molto più grande de' principj componenti i nostri umori, accelerar debbano le funzioni animali, e specialmente l'urina. L' Autor della natura ha formato le reni principalmente per strasinare i sali, che abbondano negli umori, acciocchè possano esser evacuati fuor del corpo, a cui senza di questo diverrebbero di nocumento. I gelati perciò a motivo de' loro sali nettando gli umori nostri dalle impurità noci-

ve, di cui alcune volte son carichi, affrettano l' uscita di questi con accrescere l' evacuazion dell' urina, onde le nostre pozioni dovranno arrecar utile in tutte le malattie croniche, che provengono dalla viscosità eccessiva degli umori: nè giammai possono far del male, poichè nei casi, ove gli umori son putridi, biliosi, alcaliscenti non fanno, che aggiunger dell' acqua al fuoco; nè possono esser nocivi alle persone, la cui costituzione è molto delicata, mentre con facilitare le secrezioni, si possono prevenire infiniti mali.

§. XXXV. Da tutto ciò, che fin qui si è esaminato, possiamo conchiudere, che i forbetti coadjuvando mirabilmente le forze animali, vitali, e naturali, atti sieno a mantener sano e salvo il corpo umano.

PAR-



---

---

## P A R T E S E C O N D A

### DELLA NATURA, ED EFFICACIA

*Di ciascun sorbetto.*

**D**Opo di aver dato un picciol saggio dell' uso delle bevande ghiacciate presso degli antichi , e degli effetti provenienti da tali bevande generalmente considerate presso di noi , uopo è ora , che alquanto particolarmente se ne ragioni. Quindi è , che io imprendo ad annoverare in questa seconda parte tutte le specie delle bevande ghiacciate , che oggidì sono in uso , e che si appellano sorbetti ; additando la natura , la qualità , e l' efficacia di ciascuna separatamente . Si possono tutte agevolmente ridurre a tre classi , cioè , sorbetti subacidi , aromatici , e lattiginosi , de' quali farem parola nè tre capitoli seguenti .

CA.

---



---

## CAPITOLO PRIMO

### *De sorbetti subacidi .*

§. I. **T**Ante sono le varie specie de' sorbetti, e la diversa manifattura, con cui si preparano, che non v'abbia a dì nostri vegetabile, dal quale non se ne possa formare un sorbetto, onde prenda il nome. Diconsi adunque sorbetti subacidi quei, che preparati vengono coll'aggiunta de' frutti subacidi, come Cedro, Limone, Fragole, Melarancio, e dell'Ananas frutto Americano allignato non ha guari nelle nostre terre. E poichè i vegetabili traggono l'origine dagli umori, e dal nutrimento, ch'essi ricevono dalla terra, e dall'acqua, deono perciò essere più, o meno subacidi, secondo la varietà delle terre, ove germogliano, e secondo le qualità dell'aria, ch'essi respirano (1).

§. II.

---

[1] Quindi Virgilio :

*Nec vero terra ferre omnes omnia possunt;*

*Flu-*

§. II. Le chimiche sperienze c' insegnano essere i sali de' frutti de' vegetabili subacidi in forma di globetti solidi totalmente sferici, ed in ciò differiscono dagli acidi fossili, e minerali; poichè i vegetabili spremuti, filtrati, ed esposti in luogo freddo formano de' globetti molto simili a quei del tartaro, ed i minerali contengono delle parti acuminate, e perciò corrosivi (1).

§. III. Una delle proprietà degli acidi de' frutti ella si è appunto di penetrare, e di sciogliere la materia glutinosa, e dura, che lor si presenti, perchè s' aprono ben volentieri un passaggio attraverso de' corpi anche più duri; e quantunque sembri, che non agiscano sopra del sangue, che non è più in istato di circolare, questo però non decide in riguardo a' mirabi-

---

*Fluminibus salices, crassisque paludibus Alni,  
Nascuntur steriles saxosis montibus Orni,  
Littora Myrtetis latissima, denique apertos,  
Baccus amat colles, aquilonem, & frigora  
Taxi. Geogit. lib. II. v. 109.*

[1] Gultelmin. de salibus Dissert. pag. 184. edit. Gen. 1071.

bili effetti, che producono sopra lo stesso fluido, nel mentre che circola ne' vasi.

§. IV. Or dunque l' uso di alcuna specie di sorbetti subacidi dee in noi lo stesso effetto partorire, cioè di penetrare, e di sciogliere ciò, che di glutinoso mai trovasse: e poichè l' altra proprietà de' subacidi è l' esser dissolubili nell' acqua, o in qualunque altro fluido, perciò entrando nello stomaco, e da questo agli altri visceri, operar dovranno a proporzione, che si divideranno, e scioglieranno in più piccole porzioni; quindi venendosi ad aumentare la di loro azione, come la dissoluzione delle parti divenga maggiore, così più velocemente si dovranno separare; imperciocchè la separazione per mezzo delle superficie, e la quantità delle particelle attive si rapportono in ragione delle masse.

§. V. Contenendo altresì le sostanze subacide un principio oleoso, introdotto, che sia questo nelli nostri visceri s' anderà ad unire con altri sali del sangue, per la cui miscela si renderanno i subacidi meno volatili, nella maniera medesi-

ma

ma, che lo spirito di cedro, e quello di fuligine assieme uniti, formano un sale meno volatile, ma penetrante di molto. E poichè gli acidi anche de' vegetabili sono la cagione del grand' eccello della virtù fortificante del tartaro per deliquio; perciò dovranno ancora, introdotti ne' nostri vasi, conciliare maggior forza; ed eccitare la circolazione de' fluidi (1).

§. VI. essendo i subacidi meno viscosi degli altri frutti alkalini, uopo è, che sciolti nelle viscere, s' intromettino più volentieri, anche per i più minimi orificj del nostro corpo; cosicchè diminuendo essi la resistenza degli umori, somministreranno grand' ajuto in rendere più fluido il sangue. Nè qui vale l' opposizion di taluni, i quali pretendono, che facendosi in pochi luoghi l' azione de' subacidi, abbiano poi a derivare le rimanenti compressioni; imperocchè quelli come si diffondono in giro un' assieme col sangue, così si verranno a distribuire ne' va-

---

(1) Boerhav. *Ch. P. I.*

vafi in ragion delle masse ; nella guisa appunto , che vediamo sciogliere perfettamente nell' acqua il sale .

§. VII. E poichè aggiscono i subacidi come assorbenti , imbevendo ciocchè ritrovano di corrosivo , perciò tutt' i gelati subacidi molto valer debbono per rintuzzare gli effetti d' una mala digestione , e passando quelli nel sangue , devono reprimerne l' effervescenza , e l' intestino movimento ; oppure col lor principio oleoso , ed acre , eccitando dolcemente la contrazion delle fibre , e de' vafi languenti , restringeranno i rilassamenti ,

§. VIII. Siccome poi l' evacuazion sensibile delle impurità le più sottili della massa del sangue , che si fa per i pori della pelle è la più salutare di tutte le secrezioni , perchè la sua soppressione è cagione di molte malattie ; così i cedrati , e le limonee facendo sortir tal' impurità per lo traspirabile , sono vevoli a purificare il nostro sangue ; e medicine altresì di quelle malattie , la cui natura non è abbastanza conosciuta , e scoperta dall'

dall' apparizion de' segni , che le caratterizzano.

§. IX. E poichè per mezzo de' sorbetti subacidi si viene a diffimbarazzare il corpo dalle parti , ove le materie corrosive s' arrestano ; perciò l' uso delle limoncee , e de' cedratj in tutte le febbri acute , ed infiammatorie di qualunque specie , sono i più mirabili incisivi , ed i migliori rimedj per purificare il sangue.

§. X. Quando gli umori sono pregni di materie dense , e tenaci , prodotte dai sali alcalini , i sorbetti subacidi avendo attività d' agire con una forza incomparabile maggior di quella , che attirano le acque , deono riuscire mirabilmente in risoverli ; perchè siccome la purità , e la temperatura de' fughj vitali dipende dal buon stato delle secrezioni , e delle escrezioni delle parti inutili , e superflue ; così egli è chiaro , che i gelati subacidi avendo virtù d' incidere le densità , sono i migliori , che si possano adoperare per combattere lo scorbutto , e tutti quei mali , che dipendono da una colluvie impura : ed in vero in si fatte malattie es-

D

sen-

fendo gli umori del nostro corpo intemperatissimi , e ripieni di molte parti eterogenee , viscole , salate , sulfuree , ed acri , i gelati devono essere i migliori incisivi .

§. XI. Di più facendo tutt' i gelati subacidi molta impressione sopra la membrana dello stomaco , quest' azione venendosi a trasmettere nel fluido nervoso di esso viscere , passa in quell' istante ai rami de' nervi , che partono dallo stesso tronco , e che lor corrispondono . Ma ricevendo lo stomaco un gran numero de' nervi dai tronchi discendenti dal par vago , e da alcuni rami , che partono immediatamente dal plesso cardiaco ; perciò tutto ciò , che affetta lo stomaco , deve scuotere i nervi del cuore , e conseguentemente aumentar la forza , e la frequenza delle sue contrazioni . Quindi togliendo la forza de' dolori , e restringendo i vasi , si ricaverà utile , e vantaggio grande da' gelati subacidi ; ed avendo questi la virtù lassativa , devono altresì eccitare le ventrali evacuazioni , onde è che l' uso di essi  
pro-

produrrà senza dubbio felice evento.

§. XII. E poichè il calore eccessivo dell' estate disseccando troppo la massa degli umori , consuma l' umidità , e impedisce la traspirazione ; quindi ognuno vede , che i sorbetti subacidi diminuendo la grand' effervescenza de' nostri umori , ed eccitando il traspirabile , preverranno le putrefazioni. Così ancora per i soverchi caldi inducendosi ne' nostri corpi de' frequentissimi calcoli , che non sono altro , che umori fissi strettamente rappigliati , le limonee , o i cedrati molto saranno opportuni a potergli sciogliere , come quelli , che molto valgono a dissipare gl' intesamenti , ed a portar fuori il superfluo . Quindi ne risulta , che tutt' i sorbetti subacidi siano altrettanti medicamenti attenuanti , discussivi , repercussivi , ed antiflogistici ,

§. XIII. Non ostante ciò , credono taluni che tutt' i subacidi mordino , e vellichino i solidi de' nostri corpi , affermando che addvenir debba allo stomaco , alle budella , e ad altri visceri , ciocchè tutto di esternamente veggiamo addive-

nire alle labbra. A render vano cotesto spavento egli è d' uopo riflettere, che quegli acidi, onde le labbra impallidiscono, appena poi alterano le gengive, e molto meno la lingua. Gli acidi sulle labbra sono puri, ma appena entrati nella bocca, s' incominciano a mescolare colla saliva, e giunti, che sono allo stomaco, perdono ciò, che aveano di ostilità; perlocchè restano altrettanti blandi sollecitanti, che ben lungi dal fare gli effetti, che fanno sul palato, producono piuttosto vantaggi alla nostra salute: ed in vero se agissero sullo stomaco colla forza stessa, che sul palato, arrecherebbero certamente funeste conseguenze. Gli Accademici di Londra avendo intromessi degli umori acidi tiepidi de' vegetabili nelle vene di alcuni cani, non videro quei cattivi effetti, che addivenivano dall' iniezione di alcuni liquori (1).

§. XIV. Suole alcune volte in noi la  
tut-

---

[1] Transact. Anglic. Ital. ver. T. III.

manca di sufficiente fluidità negli umori del nostro corpo produrre considerabili incomodi, poichè si vengono a rendere sempre più impotenti a scorrere per i vasi col determinato grado di velocità; onde ne deriva poi il peso straordinario delle membra unito ad una noiosa stanchezza, la nausea de' cibi per l'innattività de' fluidi mestrui, e l'impotenza d'agire con prontezza, con libertà, e senza incomodo del corpo, e dello spirito. Costesti fenomeni sono conseguenze della soverchia forza, con cui tra di loro scambievolmente si attraggono le particelle componenti gli umori, a causa che essendosi diminuita la loro fluidità, e quel movimento così vivace, che loro era necessario, si è mutato in torpido, e sregolato.

§. XV. Or i gelati subacidi accrescendo la fluidità degli umori, la robustezza, ed elasticità de' solidi potranno togliere il lentore, e sgravare il corpo dal superfluo per mezzo delle ordinarie evacuazioni. Quindi devono essere molto vevoli nelle lunghe diarree, come

anche nelle più ostinate disenterie, provenendo da languidezza de' vasi, i quali non abbiano la sufficiente elasticità, o dalla disfunione del continuo nella interna membrana delle intestina, a causa delle esulcerazioni sparse in diverse parti nell'interna lor superficie; poichè per effetto del sorbetto subacido sarà loro restituita la robustezza naturale, e riacquisteranno i solidi la tensione necessaria, togliendosi l'ostacolo, che impediva la necessaria coesione tra le parti componenti.

§. XVI. Ma se poi i lentori, a motivo dell'accresciuta attrazione delle loro parti divengono costipati, altrettanto più difficili a scoglier si rendono. Nelle circostanze adunque, in cui la forza de' solidi poco agisca, talchè tutta l'attrazione si venga ad esercitare dai loro componenti, allora il più attivo diluente, che praticare si possa atto ad espellere fuori del corpo la materia inutile, è senza dubbio la pozione de' gelati subacidi per il valore, che ha di rendere più elastici i solidi, ed i fluidi più puri, e di impedire altresì, che si avanzi il coagulo degli umori.

§. XVII.

§. XVII. Dopo di aver ragionato della efficacia de' sorbetti subacidi sul corpo , liami lecito ancora notar qualche cosa per rispetto allo spirito. Quando la passion dell' ira si trattiene tra giusti confini , non solo solleva la mente , ma le forze tutte altresì raccoglie , ed insieme unisce , ond' è , che dagli antichi veniva ella chiamata la cote degl' ingegni ; oltrepassando poi i confini , accresce smisuratamente il moto degli umori nostri , per cui questi con forza cacciandosi ne' vasi del cervello , maggiormente s' affollano , ed opprimendo le meningi , si vengono ad arrestare in parte le funzioni animali. Ecco perchè osserviamo gli uomini iracondi essere tremanti nelle labbra , e nella lingua , onde con fatica giungono a formar parole ; e la lor ragione par che sia stravolta ; talchè mitigandosi l' eccessiva mozione , sopraggiungeranno in seguela de' dolori con convulsioni mortali (1).

D 4

§. XVIII.

---

[1] L' Imperator Valentiniano s' accese talmente

§. XVIII. Si possono riparare fisicamente parlando gli eccessi dell'ira, inducendo un ritardamento nella circolazione; e poichè i gelati subacidi hanno la proprietà di umettare la fibre, potranno rimettere il sangue nella naturale sua corrente, e rendere più ilare il nostro animo, dissipandosi nel tempo istesso quei noiosi pensieri, che sconvolgevano la quiete.

§. XIX. Una straordinaria allegrezza talmente accelera la circolazione del sangue, che premendo sulla midolla sostanza, onde scorrer deve il fluido nerveo al cuore, induce immediatamente de' sconcerti nelle funzioni animali, per cui il quel viscere debilitandosi, non circola con quell'energia, ch'era solito nelle arterie, acquistando remora altresì nelle vene. Quindi n' avverranno de' tremori,  
de-

---

te d'ira contro de' Sarmati, che avevano fatta una incursione nell' Illiria, che nel momento in cui minacciava tutta la loro Nazione della total distruzione, fu sorpreso da un Sbocco di sangue, che immediatamente lo soffogò.

deliquj, e spesso la morte (1).

§. XX. Se in questi eventi l'acqua spruzzata, e bevuta suole esser vantaggiosa, i gelati subacidi diluendo gli umori, e reprimendo il rapido lor moto, arrecar debbono un profitto maggiore, perchè il cuore ripiglia il natural suo vigore, ed il sangue il libero suo corso.

§. XXI. E poichè gli sconcerti, che in noi provengono dall'ira, o dall'allegrezza, provenir possono ugualmente dalla forza delle altre passioni: perciò egli è chiaro, che lo stesso rimedio riuscir debba opportuno a soccorrere le alterate funzioni. Una solida speranza, che ci nasca nel mezzo del più profondo timore, quale agitazione non dovrà produrre nelle funzioni animali? Un timore im-

pro-

[1] Quando i tre figliuoli di Diagora vincitori nei giuochi Olimpici andarono a posare sul capo del lor Padre le corone, che avevano riportate, ei per la eccessiva allegrezza immediatamente spirò.

Così ancora gli eccessivi applausi fatti ad una nuova Tragedia di Sofocle, ed ad una nuova Comedia di Filippide furono la cagione, che gli autori di queste ne morissero di gioja.

provifo, che fopraggiunga nel mezzo delle più liete imagini, qual tempefta non dovrà rifvegliare ful cuore?

§. XXII. Or i gelati fubacidi per le qualità innanzi efpreffate attiffimi fono a reprimere tutt' cotefti fconcerti dello fpirito, che io mi aftengo di numerar partitamente, per non teflere una più lunga differtazione.

§. XXIII. Le proprietà individuali de' forbetti fubacidi, di cui generalmente abbiám fatto menzione determinano con fufficiente efattezza la lor natura, ed eficacia, ora per compimento di quefto primo capitolo più non ci refta, che di aggiungere partitamente tutte le fpecie principali de' forbetti fubacidi.

§. XXIV. primo luogo è da annoverarfi il Cedrato. L' ufo ordinario egli è di porre in un vafò di latta pieno d'acqua una determinata quantità di fugo di cedro, e di zucchero in giuleppe, con qualche altro ingrediente di minor quantità per conciliare al forbetto più grato gufto, che agghiacciato, fomministra in noi de' vantaggiofi effetti, fi per le qua-  
li.

lità del gelo, che per le proprietà de' subacidi. E primieramente sì fatto sorbeto si ha per opportuno preservativo de' veleni (1); per rimedio grande contro delle Febbri maligne, ardenti, e biliose, e per i depravati appetiti, specialmente quando son cagionati d'acrimonia alkalina, e rancida: come anche valevole stimasi per lo scorbutico, e per qualunque sbocco o di sangue, o d'umori fierosi.

§. XXV. E poichè il sugo del limone serba le qualità stesse del cedrato, dee per-

[1] Quindi Ateneo: *si quis citreum integrum, & quale natura est cum semine in Attico melle coquat, donec liquatum tabescat, & ejus liquoris matutino tres, quatuorve digitos sumat tutus erit a venenatis omnibus rebus.*

E Virgilio benchè Poeta, pure così scrisse:

*Media fert tristes succos, tardumque saporem,  
 Felicis mali, quo non presentius ullum,  
 Pocula si quando sève infecere nocera,  
 Miscueruntque herbas, & non innoxia verba,  
 Auxilium venit, ac membris agit atra venena  
 Ipsa ingens arbor, faciemque simillima lauro  
 Etsi non alium late jactaret odorem.  
 Laurus erat, folia haud ullis labentia ventis  
 Flox apprime tenax . . . . .*

Lib. II. Georgic. v. 126.

perciò produrre i medesimi effetti: quindi grandemente si commendano le limonnee in tutte le Febbri calde, e putride, nelle debolezze di stomaco, e degli umori digestivi, nelle diarree, nelli calcoli, ed in altri simili malori (1).

§. XXVI. Il sorbetto di Portogallo venendo composto dall' Arangio detto Portogallo, che contiene altresì molta porzione di sali acidi, conferisce molto alle affezioni di stomaco, e del capo, come parimente per fugare i spasmi, e per eccitare lo scolo di qualche soppressa evacuazione.

§. XXVII. Dal sugo, che ricavasi dalle Fragole, si compone ancora un sorbetto detto di fragola, il quale contenendo olio essenziale, e sal' acido, molto contribuir puole a refrigerare le nostre viscere, ed a provocare l' evacuazioni, come altresì a dissolvere le tenacità degli umori, e corroborare gl' infievoliti solidi.

§. XXVIII.

[1] Boerhaave *Element. Chémia Pars alter. p. 381.*

§. XXVIII. Sogliono ancora preparare de' sorbetti dalle uve immature detta Agresta, la cui natura essendo totalmente acida, possono molto volentieri esser di refrigerio contro delle Febbri maligne, e putride, si ancora per correggere qualunque acrimonia del nostro sangue.

§. XXIX. Finalmente il sorbetto di Ananas vien composto dal frutto di tal nome, che nasce nell' America meridionale, e l'industria degli agricoltori ha fatto anche allignar tra noi. Non voglio affannarmi a descrivere la forma, il colore, e'l sapore di tal frutto, e della pianta, perchè nota abbastanza, soggiugnendo solo nel margine la descrizione fattane dal Knowles (1). Per quanto a  
me

---

[1] *Qualia aizoi folia huic viruere, palustris.  
Armata in limbo pinis, caulisque rotundis.  
Uno est contentus, supremo in vertice satum  
Cui color est auri maturo squamea vestit  
Pellis, nec dispar meloni, & mole, & odoris  
Eximii, summique tenent fastigia fructus,  
Nunc imas gemma partes tellure repostæ  
Ubere, que si alias periunt, sine semine plantas  
Gu-*

me si appartiene , dico che per aver questo frutto un soavissimo odore , ma intenso assai, è bene , che le donne gravige se ne astengano , o ne usino con prudenza ; ma per aver nel tempo istesso un' acido acre, può benissimo risolvere gl' intasamenti , ed accrescere le secrezioni, operando a guisa d' un sapone ,

## CAPITOLO SECONDO

### *De' sorbetti aromatici .*

§. I. **T**utt' i sorbetti manipolati con qualche vegetabile, che contenga un sale , ed olio talmente uniti, che costituiscono un sapone acre, diconsi Aromatici , della cui natura sono i sorbetti di Gioccolata, di Cannella , di Caffè, di Pistacchi, di Pignoli, e simili.

§. II. La base però di questi sorbetti è l' acqua , a cui s' aggiunge un sal riscaldato.

*Gustatis docto est gratissima pulpa palato ,  
 Brasilia passim venit ultro inmanibus oris  
 Mater. Medic. Botanica Londini 1723. p. 6719.*

scaldante dell' aroma, la cui parte grossa, che all' olio rassembra, nell' acqua si diffonde, e la più sottile poi, e diluibile in dett' acqua nuotando, ed esalando, concilia in noi quel grato odore, che sentiamo nel prendere particolarmente il sorbetto di cannella.

§. III. Egli è certo, ch' entrati gli aromi nel nostro stomaco, devono scuotere le fibre, ed eccitare maggior calore per effetto del lor principio acre oleoso: e infatti prendendo noi qualche dose aromatica, immediatamente ci accorgiamo d' un calore nello stomaco, e d' una più facile distribuzione dell' aura spiritosa, a cui seguendo poscia una rarefazione di sangue, che vien contrassegnata dal polso, e dal colorito, dovrà altresì sortire una più pronta oscillazione de' stami, perciò accrescendosi il giro degli umori, n' avverranno diversi fenomeni.

§. IV. Intromesso, che s' è nello stomaco il gelato aromatico, e rarefatto per la forza di esso viscere, per le vie ordinarie s' introdurrà in altri vasi, ove trovando maggior calore, penetrerà con più

più forza , aumentando sempre la forza di rarefazione , che mirabilmente poi accresciuta , inciderà alle fibre di allungarsi scambievolmente ; talchè il cuore forzato a sostenere la resistenza nelle parti più lontane , soffrirà maggiori distrazioni , e attrazioni ; e poichè dall' impulso di questo viscere dipende la circolazione per tutta la macchina , così affollato dal sangue , maggiormente promuoverà il giro degli umori , onde ne avverrà poi un maggior calore , e accrescendosi l' elasticità delle arterie , tanto a riguardo del numero , che della forza de' colpi del cuore , è motivo , che s' accelerino le secrezioni . Per quest' annoverata azione il sangue , che gira ne' polmoni soffrendo anch' egli dell' impulso , ecciterà maggior rarefazione di esso umore anche ne' vasi del capo , con piccole arrossimenti di volto .

§. V. Col comunicarsi altresì ai nervi una tal forza d' oscillazione maggiore , e le parti solide vieppiù urtandosi , produrrarsi un moto reciproco più vivace , e regolare , il quale comuni-

nicato alle viscere maggiori, si eviteranno sicuramente non pochi mali; ed esistendo ne' nostri corpi per viscosità qualche sensibile ritardamento de' stami, i sorbetti aromatici accrescendo l'alternativa lor contrazione, accelerar dovranno il corso del sangue venoso al cuore, e diminuire la resistenza all'arterioso; e perciò valevoli saranno a sciogliere gl'intasamenti, e ad eccitare lo scolo di quegli escrementi, che non separati, sconvolgerebbero la ben regolata economia animale.

§. VI. Opportuni saranno altresì i sorbetti aromatici nelle malattie, in cui la linfa si è condensata, e specialmente per lo miscuglio della tabe venerea, per diminuire, e disfar gli umori densi, che si sono fermati nelle glandole; e volendosi sciogliere il sangue coagulato dopo qualche contusione, colpo, o caduta, i sorbetti aromatici possono riuscir mirabilmente.

§. VII. Nelle affezioni del ventricolo, e delle prime vie per incidere le crudità viscosi, che vi si ritrovano, molto

E val-

valgono i sorbetti aromatici, e maggiormente quando si vogliono far sortire per di sotto questi umori crudi, e mal digeriti; e volendosi fare uscire coll' espettorazione qualche umor viscoso, che incomoda il petto, i sorbetti aromatici molto gioveranno.

§. VIII. Per le istesse ragioni converranno i sorbetti aromatici nelle malattie prodotte dal freddo esteriore, e dalla soppression del traspirabile, come sono i catarri, i reumatismi, i flussi di ventre, i raffreddori, le tossi, i gonfiamenti di glandole, e quando si teme qualche pericolo per essersi presa una eccedente quantità di bevanda fredda nel tempo, che il nostro corpo era in sudore, e molto riscaldato.

§. IX. E quando nelle malattie, la cui sede è la sostanza tubulosa, e fibrosa della pelle si deve promuovere la traspirazione, i gelati aromatici faranno molto opportuni; imperocchè provenendo soventi quelle da una materia acre, e viscosa, che distrugge, e sfigara le parti, come la scabie, gli erpeti, le pustole,

le, e le ulcere, i nostri gelati deono esser atti più di qualunque altro medicamento per accelerare la circolazione del sangue, e per contribuire in conseguenza ad una più perfetta depurazione degli umori.

§. X. Poichè queste pozioni rianimano, e ristabiliscono l'elasticità, e la forza sistaltica del cuore, e delle arterie, devono essere di gran soccorso nelle malattie fredde, ove la forza de' stami rassembra indebolita, come nell'Anasarca, nella Leuco-flemmazia, nella Gotta fistosa, nella Sciatica, nella Paralizia, nel Reumatismo, ed in simili; poichè eccitando i sorbetti aromatici maggiormente il giro degli umori, devono far fortire la sierosità acre, e viscosa, che si ferma, e si attacca alle membrane nervose.

§. XI. Quindi chiaramente si comprende perchè tutt' i sorbetti aromatici si hanno per efficaci ajuti alla propagazione; poichè facendo che il liquore destinato alla nutrizione della macchina si venga anch' esso ad accelerare, si rende-

rà più atto a penetrare ne' più minuti meati, più valevole ad esser applicato sopra d'ogni fibra, e più capace al vigore animale.

§. XII. Nè più rigidi Inverni rattrovandosi il composto delle nostre fibre della pelle molto denso, costipato, e chiuse le boccucce de' vasi esalanti, la traspirazione riesce notabilmente scarfa; per lo chè volendosi prevenire i malori delle fredde stagioni, opportunissimo sarà l'uso de' gelati aromatici in vece delle braciere, poichè quelli avendo forza di conciliare più calore, adatti faranno ad accrescere il traspirabile. In questi tempi ancora il giro del nostro sangue riceve degl'imbarazzi, e de' disturbi nella superficie del corpo, come più esposta all'impressione del freddo. Imperocchè la forza impulsiva è più debole, come più s'allontana dal cuore; e quindi certamente risulterà debbono molti sconcerti. Ed invero essendo naturale, che il sangue nell'inverno si porti con maggior forza, ed in più gran quantità in quei canali, dove ritrova meno resistenza,

za,

za, e dove può liberamente diffondersi, chi non vede, che richiamansi così le malattie infiammatorie? Ad iscanzar tali eccessi, se in vece delle stufe, ci servissimo de' gelati aromatici, si scanzerebbero infiniti mali, e di efficacia grande altresì quelli farebbero ad evitare gli attacchi Apopletici, le Paralisse, e simili, cagionati più nell' inverno, che in altri tempi, perchè in quelli, come la superficie della nostra macchina soffre gran compressione dall' aria fredda, eccettuate ne il cervello, ch' è chiuso in una camera ossea, n' avviene, che nel capo il sangue portandosi con grand'abbondanza, e riempendosi copiosamente quei teneri vasi, soffrono facilmente delle dilatazioni, dando origine ai mentovati fatalissimi mali.

§. XIII. Portando la bisogna nelle Donne di separare mensualmente una maggior quantità di sangue dall' utero, e di soffrire sì salutevoli emorragie, devono elleno avere una determinata elasticità de' solidi, perchè movendosi lentamente il sangue, non così facilmente

sbuccerà dai vasi uterini; laonde in tali circostanze stimo, che i sorbetti aromatici sieno al proposito per eccitare tale scolo, per mezzo del quale in esse si mantiene il giusto equilibrio tra le parti solide, e fluide.

§. XIV. Nella soverchia malinconia come si minora il moto circolatorio de' nostri umori, così si vengono a conturbare le secrezioni, ed il freddo, che d'ordinario sentono i mesti è bastante prova della poca riazione del sangue per i vasi della cute. Onde ritardandosi lo scolo del traspirabile, si verranno a debilitare la digestion degli alimenti, e la chificazione; e ristagnandosi gli umori, daran motivo a richiamare infiniti mali, come scirri, calcoli della bile, e morbi soporosi: e se la mestizia giunge a segno di rallentare eccessivamente il moto del sangue, ne può addivenire un totale restringimento, onde l'uomo resti soffocato (1).

§. XV.

---

[1] Adraсто ritornando dall'assedio di Tebe se ne

§. XV. Il timore altresì suol produrre de' movimenti quasi simili a quelli prodotti dalla mestizia, passioni non molto tra loro distanti; imperciocchè nel timore si viene a rallentare la circolazione, e ad indebilitarsi i nervi, per cui la funzion della digestione soffrendo de' ritardamenti, avverranno in seguito de' disordini ipocondriaci.

§. XVI. Quindi volendosi facilitare il trattenuto, ed eccitare la circolazione nell' eccessiva mestizia, e nel timore, l' uso de' gelati aromatici molto dee convenire, come rimedi, che avendo valore di comprimere le vene de' visceri naturali, accelereranno il moto degli umori, e così si potranno fugare gli spasmi.

E 4

§. XVII.

ne morì per aver inteso ch' era morto Agialò suo figlio. Così parimente leggiamo nell' Istoria, che la figlia di Cesare, e l' Imperatrice Irene morirono alla nuova della trista sorte di Pompeo, e dell' Imperator Filippo loro mariti. Ed Antigono Epifanio altresì per l' afflizione di una disfatta, confessò ai suoi amici, che questo disgusto lo uccideva, onde a momenti perdendo le forze, poco dopo perdè la vita.

§. XVII. Tra sorbetti aromatici avendo il primo luogo quello di cioccolato, come il più eccellente, è bene che delle sue qualità primieramente si tratti. Il cioccolato vien composto con cacao, cannella, zucchero, e talvolta con vainiglia specialmente quando si voglia agghiacciare. Tutti questi ingredienti contengono buona copia d'olio essenziale con non piccola quantità di liquore acido, motivo per cui tal sorta di gelato dee nutrire, e rimettere volentieri le perdute forze, ed accrescendosi maggior moto di sangue si corroboreranno i solidi specialmente le intestina, e lo stomaco (1): e valendo ad accrescere le secrezioni, come fa l'erba detta eruca, si conserveranno gli spiriti ani-

---

[1] *Quis potum chocolata, nescit edulem?*  
*Dat vegetum membris habitum floremque venusta*  
*Purpureum Majestatis, dat dulcia cordi*  
*Lumina letitia nec forte potentior alter.*  
*Lene ciere vitos veneremque accendere succus*  
 Abraham Coulei *Poemata Londini 1608. p.*  
 300.

animali (1). Riferisce il Signor Milhan d' aver conosciuto un Commendatore , il quale unicamente pascendosi di Cioccolato visse fino all'anno settantottesimo di sua vita sanissimo (2).

§. XVIII. L' altro gelato aromatico è quello di cannella , la quale perchè contiene dell' olio con poca porzione di sale acre inclinante all' ammoniacale , perciò molto valer deve a corroborare gl' infievoliti solidi , e ad eccitare la circolazione (3). Dunque usandolo i cachettici , molto valerà a togliere in essi il lentore , e ad accrescere il traspirabile ; perlochè facendosi ne' loro corpi più libera la circolazione , ed uniforme , si potran levare gl' intasamenti. Quindi ancora si deduce , che il gelato di cannella molto valer deve per corroborar lo stomaco , per chiudere le diarree , e le

[1] Ond' è quell' adagio .

*Excitat in venerem tardos cruce maritima.*

[2] Letter. Tom. I.

[3] *Suavior est gustu cunctis odore canella*

*Et vim cardiacam vendicat ipsa sibi.*

*Harbojak Medic. p. 40.*

le disenterie (1); e conciliando grato odore, valerà molto, per accorciare la durata de' periodi ipocondriaci, e isterici.

§. XIX. Parimente il sorbetto di Caffè composto dal seme così detto contenente un' olio grasso con poca porzione di sal volatile, valerà molto a dar tuono a' solidi per ajutare la digestione degli alimenti, e per promuovere qualche ritenuta evacuazione. Quindi è, che vantaggioso stimasi questo gelato contro l'ebrietà, per vincere i dolori colici, e per ricreare gli spiriti animali.

§. XIX. Così ben' anche quello, che si fa da' Pistacchi contenendo altresì un' olio essenziale, ed un' acido acre, d'utile esser dee a promuovere l'insensibile evacuazione, ad eccitare gli scoli ventrali, ed a correggere le depravate qualità de' nostri umori (2).

§. XXI.

[1] Quindi Offmanno parlando della cannella scrisse: *ad fluxiones ventris; & ubi sine magno calore confortandum est; valde salubris datur. ad Poter. adropzation. p. 438.*

[2] *Catoss. Histor. Natur. vol. II. p. 50. Juncic. Hist. vol. II. p. 26.*

§. XXI. Finalmente il gelato composto di latte detto de' pignoli, racchiudendo dell' olio essenziale, vale molto a mitigare gli spasmi, a sciogliere qualche tenacità, ond' è, che vantaggio può arrecare nelle disenterie, ne' tenesmi, ed in altri simili malori (1).

## CAPITOLO TERZO

### *De' Sorbetti Lattiginosi*

§. I. **T**utti appieno son persuasi, che la base della integrità del corpo umano sia la quantità, e la qualità del sangue, e de' fluidi; talchè tutto quello, che conserva la temperatura conveniente del sangue, e de' fluidi, conserva l' economia animale. Il sangue il meglio mescolato non solo si consuma continuamente per il suo movimento

pro-

[1] Geoffroy *Tractat. de Mater. Medic. Tom. I. Par. II. de Vegetab. Exotic.*

progressivo, e intestino, ma la sua temperatura altresì si altera, e degenera in sconcerti. Or nulla più contribuisce alla nutrizione delle parti, e alla conservazione delle forze, che una quantità di sangue ben depurato; e quindi ne risulta, che i nostri corpi hanno in alcune circostanze bisogno di materie lattiginose, le quali essendo dotate degli stessi principj, che il chilo, cioè, olio temperato, parti insipide, acquose e mucilaginoso, sono molto acconcie a nutrire il corpo, ed a formar della linfa.

§. II. A tal riflesso adunque la natura ci prevede non solo d'una moltitudine sorprendente di rimedj efficaci, sì per prevenire, che per guarire le tante malattie, alle quali siamo soggetti; ma rinverte ancora le sostanze destinate al quotidiano nostro nutrimento di proprietà capaci di allontanar la più parte de' mali. Ne abbiamo nel latte una prova evidente, esso è non solo atto a nutrire, ed a conservare il corpo in ogni età, ma negargli altresì non si può il primo luogo tra le cose, che conservano la salute,

te, ond' è, che appresta il primo nutrimento ai bambini, ed un' efficace rimedio agli adulti.

§. III. Tra gli elementi del latte il principale, e che supera gli altri in quantità è una parte fluida, ed umida; poscia viene una materia dolce, leggiera, e salina simile molto al sal essenziale, che cavasi dalle piante, di cui si nutrono gli animali, perfezionato poi internamente da varie chimiche preparazioni. Questa è dunque quella porzion di latte, che ha la virtù particolare di stimolare i canali escretorj, e di espellere fuori del corpo le impurità; quindi è, che quanto più grande è la quantità di questa materia dolcicia contenuta nel latte, tanto più purga con efficacia. Il terzo principio del latte finalmente è una parte caseosa, le cui proprietà sono di umettare, ammollire, rilasciar le aride fibre, e d'invilluppar le acrimonie degli umori nostri.

§. IV. La virtù dunque del latte generalmente parlando è doppia, imperocchè

chè agisce sopra de' solidi, e sopra de' fluidi: consiste la prima in rilassare, ammolire, e render mobili, e flessibili le fibre rigide, e tese, o a dilatarle, e ad allungare le cavità de' piccoli vasi costipati; l'altra nell'inviluppare, e rinforzare colla sua mucillagine viscosa le punte de' sali corrosivi, e nel raddolcire perfettamente gli umori. Quindi si deduce, che tutte le agghiacciate bevande lattiginose debbano fare un'effetto mirabile, quando si è preso qualche veleno.

§. V. Infatti i veleni hanno la loro attività da un certo sale acre, sottile, e caustico, il quale insinuandosi profondamente nelle fibre membranose, e nervose dello stomaco, e degl' intestini, le lacera, le corrode, le infiamma, e le mette in una costrizione spasmodica. Perciò i sorbetti lattiginosi non solo possono rintuzzare, ed avviluppare le punte acutissime de' veleni; ma rilasciano le membrane, alle quali i veleni cagionar sogliono de' movimenti spasmodici, e

con

con ciò ne facilitano l' evacuazione .

§. VI. Le acrimonie de' nostri umori sogliono ordinariamente esser cagioni di molte atroci malattie , e differiscono secondo la varietà de' temperamenti . Se in un corpo il tessuto della pelle è spongioso , sottile , e molle , come per lo più accade nelle persone sanguigne , si ammasserà una quantità di materia corrotta , dove venendosi a seccare , formeranno delle croste , che venendosi poi ad aprire , degenerano in piccole ulcere : ma la cosa non va così nelle persone biliose , in quelle , che son di abitudine di corpo più compatta , e in persone attempate , nelle quali le brogie , che lor vengono son fecche , non contenendo che poco , o punto d' umidità ; Quindi tra i remedj più capaci di dolcemente evacuare l' umori viziati possono meritevolmente annoverarsi i gelati lattiginosi , perchè tendono a muover la linfo , ad inviluppare i sali corrosivi , e conseguentemente a depurare efficacemente il sangue .

§. VII. La cattiva digestione degli ali-

alimenti, che si fa allorchè per voracità se ne prende una quantità troppo grande, o quando peccano in qualità, si produce nelle prime vie delle crudità saline, e viscosi, le quali di là portate nel sangue, imbarazzano la circolazione degli umori, si può trovar del gran solievo ne' sorbetti lattiginosi; e volendosi condurre a suppurazione qualche umor stravasato, si riguardano quasi come specifici i gelati di simil fatta; e maggiormente quando la materia stravasata si trova in parti scirrosc, e indurite:

§. VIII. Quando si sta travagliato da un calor ettico, e che i sughi nutritizj prendono per la continuazione di una febbre lenta un' acrimonia salata alcalina, i sorbetti lattiginosi in vigor della lor qualità raddolcente presentano un salutare effetto: e volendosi distruggere l'acrità, che cagiona la tosse ne' mali di petto, e preparar la materia all'espettorazione, si riguardano quasi come specifici i gelati lattiginosi.

§. IX. Ne' morbi ancora nomati colera, e lienteria; nella disenteria, nell'a-

tro-

trofia scorbutica, nella fistica, ed in tutti quelli, in dove gli umori peccano per tropp' acrimonia, dovranno essere buonissimi li sorbetti lattiginosi: ed essendovi dolore, come di colica, e di emorroidi interni, le fredde pozioni lattiginose debbano procurare un sensibile sollievo.

§. X. Quando le intestina si rattrovinno sorprese da spasmodica contrazione, perciocchè vi abbia costipazione, e che questi accidenti sieno aumentati de' flati, l' uso de' gelati lattiginosi deve essere salutare.

§. XI. Ed ecco, che senz' accorgermene mi trovo nella necessità d' accennare che quando la nostra macchina si rattrova piena di calore, ed in abbattimento continuo, com' anche in un languore eccedente, onde si renda incapace delle minime fatiche, se v' ha cosa, che possa dar forza, e vigore all' indebolita natura, lo deve senza dubbio somministrare il gelato lattiginoso; imperocchè in tali circostanze essendo la parte acquosa del nostro sangue dissipata, la bisogna richiede, che per quan-

F

to

to sia possibile, ripariamo questa perdita con la bevanda delli sorbetti lattiginosi. Quindi non fra meraviglia se in Olanda, e nella Frisia si servono del solo latte freddo per bevanda, e vivono sani, a somiglianza degli antichi (1).

§. XI. L'esperienza tutto d'ci dimostra niente esser più vantaggioso per prevenir una suppurazione prossima, o per guarirne un' attuale prodotta o da un purgante, o da un' emetico, quanto il gelato lattiginoso, poichè oltre la proprietà di mettere in moto gli umori viscosi, e disporgli all' evacuazione, possiede nel tempo stesso quella di temperare, e correggere le contrazioni.

§. XII. Ne si creda, che i gelati lattiginosi siano men utili nei casi, che vi sia moto, e costrizione spasmodica delle parti nervose, ed alterazione nelle funzioni delle parti secretorie, ed escretorie. Tra questi mali, il più

---

[1] *Locte mero veteres, usi memorantur & herbis.  
Sponte sua si quas terra ferebat.* . . .  
Ovid. *Fastor. lib. IV.*

più comune nel nostro clima e quell' affezion ipocondrica, che nelle donne dicesi istericismo. Questa malattia attacca i canali nervosi e membranosi dello stomaco, e degl' intestini; vi produce degli spasmi, e de' continui flati, i quali agendo sopra il sistema tutto nervoso in virtù della cospirazion di quelle parti tra esse, portano il disordine, e l'agitazione in tutta la macchina; donde succede, che il corso de' fluidi inegualmente si faccia, e con impeto dalla circonferenza al centro, ma specialmente alla testa, ed al petto, dove nascono i più formidabili sintomi. Ma la principal causa di questo male d' uopo è cercarla nella eccessiva debolezza de' nervi, senza contare, che una troppo grande quantità di sangue denso, generata da mancanza di moto, o da qualche ostruzione, che disturbando la circolazione degli umori, notabilmente accresce gli spasmi. Il male poi tosto, che s' insinua nelle viscere, immediatamente scompone il sistema nervoso, donde ne siegue che l' eterezioni naturali o non si

facciano, o sono sconcertatissime.

Volendosi dunque efficacemente badare alla distruzione di tal male, i rimedj più sicuri, e più pronti da adoperarsi debbano essere i gelati lattiginosi, poichè il caso, a cui si ha in animo di rimediare, esige un trattamento moderato, e benefico alla natura, che possa restituire la fluidità agli umori tenaci, aprire i piccoli vasi ostrutti, ed accelerar le varie secrezioni, dolcemente irritando: Ora i nostri sorbetti di latte han tutte queste proprietà, di modo chè niente vi è, che anteporgli si possa, basta solo, che siano ben preparati, ed appropriati alla differente costituzion de' malati.

§. XII. In qualsivoglia emorragia per li polmoni, pel naso, per l' ano, o per altra parte, e per violenta ch' ella sia, quando principiata siasi la cura con alcuni replicati salassi per moderar l' esborso del sangue, i gelati lattiginosi, benchè semplici, produr devono effetti giovevolissimi; imperocchè attività avendo d' addolcire il sangue, preverranno le ricadute, stando chè quasi tut-

tutte l' emorragie dipendono da materia acra del nostro sangue, ne differiscono, che secondo le parti, ove è addivenuta la rottura de' vasi capillari.

§. XIII. Dovendosi dal latte formarne de' gelati, si deve riflettere alle diverse specie degli animali, dai quali si ricava; poichè tra l' una, e l' altra specie si conosce gran differenza. Il primo è quello di asina, che supera ogn' altro latte, contenendo minor quantità di fiore, e più di sal dolce al zucchero molto simile, ond' è, che molto stimasi ad ottundere i sali acri, che tal volta allungano ne' nostri umori, e ad invaginarli. Adunque il gelato composto da questo latte col suo piacevole elemento penetrando per ogni dove, può molto volentieri attenuare gli umori grossi, e piossi, ed in conseguenza molto valerà per purificare il sangue.

§. XIV. Il latte di Capra gode un principio detergente, poichè quasi tutte le capre essendo vivaci, ed agili, volentieri si cibano di fiori, e di punte d'arberi, e di piante intatte sulle cime de'

~~monti~~

monti. Quindi si delume che essendo tali cibi composti di parti più delicate, nelle quali vi scorrono più raffinati, e sottili gli umori, aggiuntovi altresì il veloce moto del bruto, che se ne ciba, devono dare un latte puro, e detergente: tanto più, che le capre sempre velocemente s'esercitano e per le rupi, e per i campi aperti, e per pascoli più puri, non è meraviglia, se diano un latte più medicamentoso, nella guisa appunto, che osserviamo, che la carne di quei volatili, in quali troppo esercitano il lor corpo, e respirano aria più salubre, gode una gelatina più tenue, e sottile (1).

I sorbetti adunque, che da tal latte vengono manipolati, ottunnando gli spiculi, e rallentando le increpature de' stami, devono valere contro delle pertinaci diarree, e disenterie, come

---

[1] Archelao presso Plinio diceva, che le capre venissero quasi sempre tormentate da febbre ond'è, che quelle erbe, che allora bezzicano, restano in certa guisa inaridite. *lib. VIII. Cap. X. Histor. Rom.*

anche per chiudere i sbocchi di sangue; giacchè la pratica quotidiana c'insegna, non trovarsi rimedio, nè virtù più confacente, che il sorbetto di latte, onde molti valenti Medici ci assicurano, che col continuo uso de' gelati di latte non solo possono prevenire molti atroci malori, ma guarirli altresì interamente.

§. XV. Godendo il latte di pecora, e di vacca principj crassi, e pinqui, i sorbetti da questo composti serviranno per nutrire i corpi emaciati, per sopprimere gli scioglimenti, e consolidare gli effetti, che producono gli umori acri; e quindi è di bene usare tali gelati nelle diarree, disenterie, emorragie, e ne' scorbuti.

§. XVI. Tanto basti aver fin quà additato de' favorevoli effetti provenienti dalle bevande ghiacciate, e da' sorbetti specificamente enumerati. E poichè l'uso è divenuto ormai frequente, e comune per delizia, e per lusso; io non diffido che da ora innanzi sarà continuato ancora per utile, e per medicina.

F I N E.

IN-

608523



## I N D I C E

## Delle Materie

*Delle quali si tratta nel presente Saggio*

## P A R T E P R I M A .

**D**ella natura, ed efficacia delle varie bevande ghiacciate considerate generalmente. I

## CAPITOLO PRIMO.

Dell' uso, e varietà delle bevande ghiacciate presso gli Antichi. I

## CAPITOLO SECONDO.

Degli effetti delle bevande ghiacciate detti sorbetti presso di noi. 17

## P A R T E S E C O N D A .

Della natura ed efficacia di ciascun Sorbeto. 43

## CAPITOLO PRIMO.

De' Sorbetti Subacidi. 44

## CAPITOLO SECONDO.

De' Sorbetti Aromatici. 62

## CAPITOLO TERZO.

De' Sorbetti Lattiginosi. 75