SAGGI

INTORNO ALLA PRESERVAZIONE, E CURA DELL' UMANA

SALUTE

DEL DOTTOR

FILIPPO BALDINI

MEDICO DELLA REAL FAMIGLIA DI S. M. SICILIANA, E MEMBRO DI VARIE REALI ACCADEMIE ITALIANE, ED OLTRAMONTANE

Per la prima volta in un sol corpo ridotti, emendati, ed accresciuti dall' Autore.

TOMO QUARTO

NAPOLI MDCCLXXXVII.

Presso GIUSEPPE MARIA PORCELLI Negoziante di Libri, e Stampatore della R. A. Militare.
Con Licenza dei Superiori.

INDICE

De' Saggi contenuti in questo Volume.

DE'
SORBETTI

Homo algido potu delectatur.

Bruyer. de Re Cibar. Cap. XIV.

A SUA ECCELLENZA

LA SIGNORA

D. DOMENICA

VERNAZZA

DUCHESSA DI CASTRI' ec.

NATA LEVANTO, DE' PATRIZJ GENOVESI.

FILIPPO BALDINI.

On attribuisca ad arroganza, se mi dò l'animo di mettere il glorioso nome di V. E. in fronte di questo piccolo mio Saggio. Le doti lu-

minose, che distinguono l'animo suo tra gli altri del suo sesso, le rare virtù che l'adornano, i gentili, e ammirabili costumi, mercè cui amabile si rende presso tutti, e 'l bel genio da cui è trasportata verso le lettere mi hanno animato a tanto. Dovrei io secondo il costume di ogni altro Compositore lungamente distendermi nel fare gli encomj della sua Persona, e chiarissima famiglia, ma che altro sarebbe questo se non voler aggiungere più di lume al Sole? Egli è tanto lo splendore della famiglia Levanto, e tanto quello della famiglia Vernazza, a cui è innestata, che s'io volessi e dell'una e dell'altra tessere gli elogj, altro non farei, che scemarne il me-

merito, e oſcurarne la gloria, eſſendo pur troppo diſadatta la mia penna a tanto eſeguire. Tralaſcio dunque tutto queſto a chi, non avendo in che lodare il ſuo Mecenate è nella neceſſità di mendicargli onore dalle glorie degli Antenati, da cui trae l'origine. Dovrei piuttoſto rammemorarle per poco quelle ſublimi virtù, le quali come tutte proprie di V. E. ne formano il vero ammirabile carattere; I ſoavi, e amabili coſtumi, che la comun venerazione le fanno riſcuotere, quella ſaviezza per cui chiunque ha la ſorte di conoſcerla, ne divien ammiratore, quella ſomma gentilezza, con cui ſuole accogliere, chiunque alla ſua protezione fa ricorſo, la grandioſa generoſità

per cui il povero, e l'afflitto ſuo ſoſtegno l'appella, le belle doti e ſublimi virtù di pietà, e religione; ma perchè è all'intutto impoſſibile reſtringere nel breve tratto di una lettera quelle virtù, a contener le quali non baſterebbero cento volumi, però mi taccio, e ſolamente la prego a gradir di buon animo l'offerta che ardiſco farle, aſſicurandola di ciò fare unicamente per procacciare a queſto mio lavoro quell'ornamento di cui per ſe ſteſſo và in tutto sfornito, e in ſegno ancora dell'alto riſpetto, e profonda ſtima che le profeſſo.

DE'

PREFAZIONE.

Questa mia, qualunque siasi, letteraria produzione, intorno ai vantaggiosi effetti, che in noi producono i Sorbetti, uscì nell' anno 1775 alla pubblica luce, e venne contro ogni mia speranza così ben accolta dal Pubblico, che in breve tempo esitato il numero non piccolo degl' impressi esemplari, non fu più possibile di rinvenirne neppur uno. Per tanto molti amici non rifinivano di stimolarmi a farne la ristampa con qualche giunta, per rendere vieppiù comune ed estesa la vera maniera di usare i sorbetti a general vantaggio della salute degli uomini; ma la scarsezza del mio talento, a me pienamente nota, rendevami tutt' ora dubbioso, vivendosi oggi piucchè mai in un tempo oltremodo pieno di Aristarchi. Finalmente essendone stato gentilmente stimolato da divers' illustri Personaggi, da i quali ho il vantaggio di essere ammesso all' onor della di loro rispettabilissima amicizia, non ho più potuto fa-

re a meno di novellamente ristamparla, e corredarla di nuove aggiunte. L'oscurità però che regna in quella parte della Fisiologia, che parla dell'azione delle pozioni fredde, è un ostacolo per lo schiarimento dell'argomento presente. Ardisco dunque sperare, che il Pubblico, mi perdonerà volentieri, se mi vede allontanato dalle astruse ricerche, imperocchè tutte le cognizioni, che abbiamo sin ad ora acquistate sopra questa materia, sono ancora sufficienti a servirci di scorta in quest' oscuro laberinto. Quindi è, che limitandomi ad alcune istoriche notizie, ed a certe osservazioni su degli effetti, o facoltà de' Sorbetti nel corpo umano, mi lusingo, che non sarà questa mia fatica per dispiacere al Pubblico.

DE'

DE'
SORBETTI.

Uso delle bevande ghiacciate al primo aspetto ci sembra un costume contro la natura; imperciocchè è difficile ad immaginare, che l'uomo selvaggio dal solo istinto sia stato tratto a render fredde le bevande per mezzo della neve. Ma non perchè quest' uso non possa dirsi una legge primaria della natura, sarà forse vero il contrario, cioè, che sia un trasporto di soverchia delicatezza, una passione mal regolata. Vi è benissimo la via di mezzo, onde discostarsi adeguatamente da ambo gli estremi; giacchè gli uomini giunti non sono tutti in un colpo allo 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 esperienza, e l' uso frequente, che ne facciamo, ne formano la dimostrazione, e la testimonianza più luminosa;

sa ; ed in conseguenza intorno a ciò non debbo io prendermi briga veruna. Dunque resta solo ad esaminar la cosa nell'altro aspetto dell'utile, che sembrami finora trascurato, e che imprendo io a mettere in veduta. Beviamo tutto dì le acque ghiacciate; imparato abbiamo ancora a condirle in mille guise con diversi odori, e sapori, dando loro il nome di Sorbetti, ed ignoriamo tuttavia i molti vantaggi, che quindi secondo le circostanze provengono alla nostra salute. Ecco il soggetto di questo mio Saggio, nel quale ho risoluto di esaminare i componenti, l'uso, e gli effetti delle bevande ghicciate per rispetto al corpo, e allo spirito umano. Seguendo dunque l'idea testè additata, ho impreso in primo luogo a descrivere quali, e quante fossero le bevande ghiacciate usate dagli 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, dette Sorbetti presso di noi: ed infine ad esaminare ciascuna specie di essi separatamente. Se l'opra non sarà menata innanzi con nettezza, e precisione corrispondente al soggetto; vi si conoscerà almeno lo sforzo di un cittadino, il quale ha cercato di rendersi utile al pubblico nel miglior modo, che ha potuto.

CA-

CAPITOLO I.

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

OGnun di noi è persuaso, che il bere, così come il cibo, è assolutamente necessario al sostentamento 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 degli 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 ripiene d' insetti; se calde, e ristucchevoli, 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 fia 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 scarsa d' acque fredde, con varj modi aguzzarono l' ingegno a renderle tali, a procurarsi una nuova delizia, e ad emendarne i difetti.

E poichè tra gli Antichi regnava una strabocchevole voglia di guerreggiare, onde da per tut-

tutto cercavano cibi, e bevande di tal natura; che attività avessero di conservar la forza, e il vigore, ed osservato avendo, che tra gli altri vantaggi le bevande fredde invigorivano maggiormente i corpi; perciò stavano assai guardinghi 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 (1). Quindi il Poeta Simonide à cena ricevuto da un suo amico, quando dal coppiere vidde mescolarsi col vino l' acqua tiepida, con cenni, e con parole di disprezzo lo rimproverò, dicendogli non esser confacevole tal morbidezza ad un Greco, il quale quanto più s'abbevera di bevande fredde, tanto più forza, e vigore riacquista, onde soggiunse, che infondesse nel bicchiere la neve venuta dal monte Olimpo (2). Stu-

(1) Non senza ragione Plinio il vecchio credeva, che le bevande calde non fossero naturali, nè giovevoli; poichè gli animali nè le bevono, nè le appetiscono giammai.

(2) Athen. *Deiphosophistrar Lib.*

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

. . . . . *vinum bibere*

Cali-

Studiosi dunque gli uomini di aver sempre pronte le fredde bevande, poichè le stimavano non solo più gustose, 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 (1); con tal diligenza però, che il vaso non toccasse l'acqua, persuasi, che quello semplicemente calato senza toccar l'acqua, si rinfrescasse maggiormente (2).

Ma dappoichè la morbidezza principiò a signoreggiare non solamente 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 per l'estremo caldo dell'estate conservar potessero la neve; ed alcuni ancora di questa non contenti procurarono avere in ogni tempo de' ghiacci, per-

Calidum numquam is volet, sed multo magis contra.
In puteo refrigeratum, aut dilutum nive.

(1) Quest'uso fu praticato anticamente da' Greci, come si ritrae per l'autorità di molti Poeti Greci riferiti da Ateneo nel libro terzo delle sue cene.

(2) Plutarco intraprende ad investigarne la ragione; e per mio avviso non la ritrova.

persuasi, che 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 (2).

Secondo che 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 stritolate mettevano nel bicchiere, ove struggendosi, raffreddava il fluido, di cui era ripieno. Quindi narrasi di Tine Re di Paflagonia, il quale ogni volta che cenava, volea cento animali per cadauna sorte, cominciando dai più grossi, come cento buoi, cento cignali, ed in simigliante numero gli altri più piccioli, e con questi altrettanti smisurati pezzi di ghiaccio, acciocchè ardendo le viscere per lo strabocchevole mangiare, le refrigerasse colle bevande ghiac-

(1) *Heu prodigia ventris! aquæ quoque separantur, et ipsa naturæ elementa vi pecuniæ discreta sunt. Hi nives, illi glaciem potant, pænasque montium in voluptatem guläe vertunt.* Plin. *Hist. Natur. Lib. XIV. Cap. XXII.*

(2) Averani, Lezion. Toscan. *Tom. III.*

ghiacciate (1); onde fu scritto che la sola ghiottoneria distruggeva tutte le altre di lui virtù (2).

E non solo aggiacciavano gli Antichi le pozioni di lor natura calde, ma le fredde altresì. Per lo che Seneca, gran seguace dell' austera, e rigida disciplina stoica, esclamava, che la delicatezza, e morbidezza de' conviti, giunte all' eccesso, facevano appetire la neve, ed i ghiacci (3). Soventi volte ancora con acqua, o col vino dilavando la neve, o il ghiaccio, rendevano freddissimi tai liquori; e per agghiacciare oltremodo, molte, e più volte le neve, o il ghiaccio dilavavano (4).

L'al-

(1) *Erod. Lib. II.*

(2) Quindi Giovenale satireggiando i corrotti costumi de' Romani a'tempi di Claudio disse. *Sat. VI.*

. . . . . sævior armis
Luxuria incubuit, victumque ulciscitur orbem.

(3) *Non æstate tantum, sed et media hyeme nivem hac causa bibunt. Natural. Quæst. Lib. IV.* E lo stesso Giovenale. *Sat. VI.*

Cum Domini stomachus fervet, potuque, ciboque
Frigidior Geticis petitur decocta pruinis.

(4) *Non sorbere solum nivem, sed etiam frusta ejus in scyphos suos dejicere, ne inter ipsam bi-*

L'altra maniera di rendere fredde le bevande era quella di circondare di neve, o di ghiaccio i vasi, ove racchiudevasi qualche fluido, come leggiamo in diversi antichi Scrittori (1). Narrasi, che Cleopatra, in un convito fatto a Marc' Antonio, mostrar volendo la sua magnificenza, profuse gran somma di denaro alla pura neve (2), Eliogabalo altresì, uomo sovra ogn' altro mostruoso per golosità, non era giammai pago, finchè non iscorgeva nella sua mensa de' gran pezzi di ghiaccio per raffreddare oltremodo i liquori ne' vasi (3).

Si estendeva eziandio più oltre l' avidità di compiacere al gusto, poichè sappiamo, che taluni con artificiose maniere procuravano nettar l'acqua da ogni lordura, e purificarla dalla immondizia, che potesse mai avere attratta dal ghiaccio. Perciò ponevano in un colatojo l'acqua, o il vino col ghiaccio stritolato, dove sottilmente stillando lasciasse l'impurità interamente.

I co-

bibendi moram tepescant. Senec. *Natur. Quæst. Lib. IV.*

(1) *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.*

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

(3) Lamprid. *in Heliogab.*

I colatoj de'ricchi erano d'argento, o d'oro (1). i poveri li aveano di panno lino, a somiglianza di quei cappucci da vino, per dove si suole a dì nostri chiarificare il vin bianco, o fare quel vino che dicesi *lambiccato* (2). Varrone, benchè a suo tempo non fosse il lusso al sommo pervenuto, pure rampognava i Romani, perchè molt' argento consumassero a tanti diversi colatorj, unicamente per soddisfare al gusto di purificar le acqne (3). Onde scrive Cassiodoro, che gli Ambasciadori 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 colatorj d'argento, e d'oro ancora, per nettar l'acqua dalle immondezze (4).

E comecchè gli Antichi ferma opinione aveano,

(1) Cotesti colatoj si chiamavano *coli nivarj*, de'quali fece menzione Marziale, quando scrisse: *Lib. XIV. Ep. CIII.*

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

(2) Questi si appellavano *sacci nivarj*: così il medesimo Poeta: *Lib. XIV. Ep. CIV.*

Attenuare nives norunt, et lintea nostra
Frigidior colo non salit unda tuo.

(3) Gel. *Lib. XVI.*

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

tutto cercavano cibi, e bevande di tal natura; che attività avessero di conservar la forza, e il vigore, ed osservato avendo, che tra gli altri vantaggi le bevande fredde invigorivano maggiormente i corpi; perciò stavano assai guardinghi 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 (1). Quindi il Poeta Simonide à cena ricevuto da un suo amico, quando dal coppiere vidde mescolarsi col vino l' acqua tiepida, con cenni, e con parole di disprezzo lo rimproverò, dicendogli non esser confacevole tal morbidezza ad un Greco, il quale quanto più s'abbevera di bevande fredde, tanto più forza, e vigore riacquista, onde soggiunse, che infondesse nel bicchiere la neve venuta dal monte Olimpo (2). Stu-

(1) Non senza ragione Plinio il vecchio credeva, che le bevande calde non fossero naturali, nè giovevoli; poichè gli animali nè le bevono, nè le appetiscono giammai.

(2) Athen. *Deiphosophistrar Lib.*

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

. . . . . *vinum bibere*

Calli-

Studiosi dunque gli uomini di aver sempre pronte le fredde bevande, poichè le stimavano non solo più gustose, 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 (1); con tal diligenza però, che il vaso non toccasse l'acqua, persuasi, che quello semplicemente calato senza toccar l'acqua, si rinfrescasse maggiormente (2).

Ma dappoichè la morbidezza principiò a signoreggiare non solamente 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 per l'estremo caldo dell'estate conservar potessero la neve; ed alcuni ancora di questa non contenti procurarono avere in ogni tempo de' ghiacci, per-

Calidum numquam is volet, sed multo magis contra.
In puteo refrigeratum, aut dilutum nive.

(1) Quest'uso fu praticato anticamente da' Greci, come si ritrae per l'autorità di molti Poeti Greci riferiti da Ateneo nel libro terzo delle sue cene.

(2) Plutarco intraprende ad investigarne la ragione; e per mio avviso non la ritrova.

persuasi, che 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 (2).

Secondo che 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 stritolate mettevano nel bicchiere, ove struggendosi, raffreddava il fluido, di cui era ripieno. Quindi narrasi di Tine Re di Paflagonia, il quale ogni volta che cenava, volea cento animali per cadauna sorte, cominciando dai più grossi, come cento buoi, cento cignali, ed in simigliante numero gli altri più piccioli, e con questi altrettanti smisurati pezzi di ghiaccio, acciocchè ardendo le viscere per lo strabocchevole mangiare, le refrigerasse colle bevande ghiac-

(1) *Heu prodigia ventris! aquæ quoque separantur, et ipsa naturæ elementa vi pecuniæ discreta sunt. Hi nives, illi glaciem potant, pænasque montium in voluptatem gulæ vertunt.* Plin. *Hist. Natur. Lib. XIV. Cap. XXII.*

(2) Averani, Lezion. Toscan. *Tom. III.*

ghiacciate (1); onde fu scritto che la sola ghiottoneria distruggeva tutte le altre di lui virtù (2).

E non solo aggiacciavano gli Antichi le pozioni di lor natura calde, ma le fredde altresì. Per lo che Seneca, gran seguace dell' austera, e rigida disciplina stoica, esclamava, che la delicatezza, e morbidezza de' conviti, giunte all' eccesso, facevano appetire la neve, ed i ghiacci (3). Soventi volte ancora con acqua, o col vino dilavando la neve, o il ghiaccio, rendevano freddissimi tai liquori; e per agghiacciare oltremodo, molte, e più volte le neve, o il ghiaccio dilavavano (4).

L'al-

(1) *Erod. Lib. II.*

(2) Quindi Giovenale satireggiando i corrotti costumi de' Romani a'tempi di Claudio disse. *Sat. VI.*

. . . . . sævior armis
Luxuria incubuit, victumque ulciscitur orbem.

(3) *Non æstate tantum, sed et media hyeme nivem hac causa bibunt. Natural. Quæst. Lib. IV.* E lo stesso Giovenale. *Sat. VI.*

Cum Domini stomachus fervet, potuque, ciboque
Frigidior Geticis petitur decocta pruinis.

(4) *Non sorbere solum nivem, sed etiam frusta ejus in scyphos suos dejicere, ne inter ipsam bi-*

L'altra maniera di rendere fredde le bevande era quella di circondare di neve, o di ghiaccio i vasi, ove racchiudevasi qualche fluido, come leggiamo in diversi antichi Scrittori (1). Narrasi, che Cleopatra, in un convito fatto a Marc' Antonio, mostrar volendo la sua magnificenza, profuse gran somma di denaro alla pura neve (2), Eliogabalo altresì, uomo sovra ogn' altro mostruoso per golosità, non era giammai pago, finchè non iscorgeva nella sua mensa de' gran pezzi di ghiaccio per raffreddare oltremodo i liquori ne' vasi (3).

Si estendeva eziandio più oltre l'avidità di compiacere al gusto, poichè sappiamo, che taluni con artificiose maniere procuravano nettar l'acqua da ogni lordura, e purificarla dalla immondizia, che potesse mai avere attratta dal ghiaccio. Perciò ponevano in un colatojo l'acqua, o il vino col ghiaccio stritolato, dove sottilmente stillando lasciasse l'impurità interamente.

I co-

bibendi moram tepescant. Senec. *Natur. Quæst. Lib. IV.*

(1) *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.*

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

(3) Lamprid. *in Heliogab.*

I colatoj de'ricchi erano d'argento, o d'oro (1), i poveri li aveano di panno lino, a somiglianza di quei cappucci da vino, per dove si suole a dì nostri chiarificare il vin bianco, o fare quel vino che dicesi *lambiccato* (2). Varrone, benchè a suo tempo non fosse il lusso al sommo pervenuto, pure rampognava i Romani, perchè molt' argento consumassero a tanti diversi colatorj, unicamente per soddisfare al gusto di purificar le acqne (3). Onde scrive Cassiodoro, che gli Ambasciadori 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 colatorj d'argento, e d'oro ancora, per nettar l'acqua dalle immondezze (4).

E comecchè gli Antichi ferma opinione aveano,

(1) Cotesti colatoj si chiamavano *coli nivarj*, de'quali fece menzione Marziale, quando scrisse: *Lib. XIV. Ep. CIII.*

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

(2) Questi si appellavano *sacci nivarj*: così il medesimo Poeta: *Lib. XIV. Ep. CIV.*

Attenuare nives norunt, et lintea nostra
Frigidior colo non salit unda tuo.

(3) Gel. *Lib. XVI.*

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

nò, che l'acqua cotta fosse più salubre, e che molto più volentieri si raffreddasse, che la naturale, giusta la dottrina di Aristotele, perciò ne' conviti si servivano dell'acqua calda per raffreddarla (1). L'Imperator Nerone fu il primo ad introdurre in Roma l'usanza di far cuocere l'acqua prima di raffreddarla (2): ed allorchè poi essendo fuggiasco, ed ardendo per grandissima sete, fu sforzato a bere l'acqua di una sozza lacuna attinta colla mano, di sua sventura lamentandosi acerbamente, disse, esser quello il decotto di Nerone. Or tal uso di agghiacciare l'acqua, ed ogni altro liquore di mano in mano si sparse da per tutto; laonde sembra non potersi mettere in dubbio alcuno, che gli Antichi usassero bevande ghiacciate, e che fossero queste sì agli uomini, che alle donne familiari; perocchè elleno al par degli uomini sedevano alle mense (3). Stimo dunque pregio dell'ope-

(1) Plin. *Histor. Lib. XIII. Cap. III.*

(2) *Neronis Principis* (dice Plinio) *inventum est decoquere aquam, vitroque dimissam in nives refrigerare; ita voluptas frigoris contigit sine vitiis nivis, Lib. XIV. Hist. Natur. Cap. XXII.*

(3) Quindi Ovidio: *Amor. Lib. I. Eleg. XXIII.*

Sæde meæ dixi tandem discede puellæ.
In gremio sedit protinus illa meo.

E Valerio, *Lib. II. Cap. I.* ove dice: *feminæ cum*

opera il dar quì un breve dettaglio di tutte le bevande, e liquori; che furono in usanza in quei tempi remoti.

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).

Un tempo sì fatta bevanda esibivasi soltanto ai malati, ma dopo che la conversazione de' convitati cominciò ad introdurre il lusso delle cene, vollero altresì l'idromele, reso però fred-

 do

cum viris cubantibus sedentes cœnitabant, quæ consuetudo ex hominum convictu ad Divina penetravit. E Giovenale altresì nella *Satir. II.*

Signatæ tabulæ, dictum feliciter, ingens
Cœna, sed in gremio incubit nova nupta mariti.

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

do in guisa, che sovente diveniva congelato (1).

Quantunque gli Antichi non avessero il segreto di riunire le api entro degli alveari, onde faceano uso del mele selvatico, con tutto ciò di questo grande 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 Plutarco, che a suo tempo molte barbare nazioni, che non ancora aveano cognizione del vino, usavano di cotesta bevanda (4), la cui scipitezza procuravano di correggere coll' ajuto di alcune acide radici, ciocchè viene anche a dì nostri abbracciato da' Moscoviti, Abissini, Lituani, e da' Polacchi; i quali siccome son privi di viti, e abbondanti di

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

(2) Perciò 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. Athen. *Lib. V.*

(3) Platon. *de Legib. Lib. VI. p.* 875.

(4) *Sympos. Lib. IV. p.* 672.

di mele, grande uso fanno dell' idromele (1). 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. Avevano altresì gli Antichi il Tassolomele, 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 (2).

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 (3). Si componeva dalla macerazione del grano, dell' orzo, o di altre biade nell' acqua, che veniva variamente chiamata, secondo la diversità de' paesi, ove si manipolava, come ci assicura Plinio (4). Componevano altresì un' altra sorta di birra fatta dal pane, o dal miglio,

 usi-

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

(2) Diodor. *Lib. V. p.* 300.

(3) 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.*

(4) *Ex iisdem frugibus fiunt, et potus Zythum in Ægypto, Cælia, et Cæria in Hispania*, *Cer-*

usitatissima presso de' popoli settentrionali (1); e la chiamavano Camo. La Mulsa era un liquore composto di vino, mele, ed aromi tutti incorporati a fuoco lento, sino che grillassero. Di questa bevanda se ne servivano ne' più lauti pranzi, poichè molto costava. Tutta la manipolazione consisteva nel mischiar bene insieme, e incorporare il vino con gli aromi, e col mele, e con maestria in guisa temperarli, che la bevanda fosse gustevole, dilicata, e spiritosa (2).

Dai frutti parimente solevano preparare delle bevande, come dalle Pere, Mele, Cotogne, Melagrani, Fichi, Nespola, e dalle Sorbe; da' quali ne ricavavano il sugo, che poi fermentato acquistava un grato sapore, e reso freddo, si apprestava ai convitati in diverse volte (3).

In

Cervisia, et plura genera in Gallia, aliisque Provinciis. Lib. XIV. Cap. XXII.

(1) Quindi Virgilio, parlando di coteste nazioni: scrisse: *Georg. Lib. III. V.* 379.

. . . . . Et pocula læti
Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis.

(2) Athen. *Deiphos. Lib. III. Jo. Broyer. de Re Cibaria Lib. III.*

(3) Plin. *Histor. Natur. Lib. XXII. Cap. III.* Fed. Giov. Battista Pers. *in Noct. Solit.*

In oltre infinita era la varietà de' vini per la diversa manifattura, con cui li preparavano, e li raffreddavano; imperocchè gli acconciavano con diversi condimenti, o di pomi, o di aromati, o di varie erbe, donde nasceva una meravigliosa quantità di vini tra di lor diversi per odore, e per sapore. Questi li manipolavano, ammaccando, o pestando una determinata quantità di piante, come sparagi, santoreggia, rigamo, abrotano, salvia, ramerino, aspalto, sermollino, menta, ruta, nepitella, enula campana, rose, maggiorana, assenzio, ed altre simili, infondevano nel mosto, onde potesse trarne il sapore, e l'odore; sovente vi frammescolavano ancora degli aromati per vieppiù dar diletto al palato: quali vini raffreddati col ghiaccio occupavano nelle mense il primo posto; poicchè 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'avere annoverate le più familiari, e le più usitate.

CAPITOLO II.

Degli effetti delle Bevande ghiacciate dette presso di noi Sorbetti, o Gelati.

QUalora 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 sorbetto. Ma affinchè i liquori di qualunque sorta, col zucchero agghiacciar si possano, oltre della neve serbata nelle grotti, vi si ricerca altresì non picciola quantità di sale, e specialmente quello, che si trae dal mare, o dalle miniere (1), mettendosi una parte di questo in due di ghiaccio.

Con-

(1) M. de Reaumur avendo esaminato col termometro alla mano il valore de' sali, ritrovò, che quasi tutti cagionavano un debolissimo congelamento, eccettuatene il sal marino. Veggansi le *Mem. dell' Accad. delle Scienze* 1732. Volendosi poi risparmiar 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.

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 salso, 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.

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 stritolato, col quale si circonda un grosso tubo di stagno, contenente il liquore, che devesi agghiacciare; e siccome l'umido del gelo discioglie 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, secondo che si uniscono alle interne pareti, affinchè quelle, che nel centro si rattrovano, col cangiamento del sito, vadano anch'esse, dove esista maggior freddo; in tal modo s'impedisce ancora, che il liquore si converta in piccioli ghiacci cristalli-

ni,

ti, e perdendo il sapore, acquisti la sola consistenza di neve.

Se i Chimici si servono 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 picciole punte le parti solide, renderà più vivaci le funzioni di questo viscere, per cui si produrrà una miglior chilificazione.

E poichè il sale a motivo dell' insito principio è corredato di mobilità, e di elasticità, aver dee ancora l'attività di resistere all'addensamento 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, ed a difendere i nostri visceri dalle infiammazioni, e portando in essi qualche grado di refrigeramento, ne scema l'estenuante calore nelle febbri (1). Quindi dunque provengono tutte quelle belle qualità, che si attribuiscono a questo sale, come la virtù di disseccare, di detergere, di digerire, d'incidere, e di aprire.

Or chiunque desideri, che il sorbetto riesca con-

(1) Veggasi Boerhaave, *Chim. Tom.* I., e Gulielmini *de Salibus Dissert. pag.* 88.

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 sarà 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; mot vo 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.

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 tutt' i sorbetti. Non v'ha dubbio, che gli Antichi avessero avuta cognizione del zucchero (1); meno che essi naturalmente lo ricavavano dopo cotto dal sole (2), noi all'incontro lo riceviam dal-

(1) Valga per tutti la testimonianza di Varrone:

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 succo.

(2) Seneca così del zucchero scrisse: *Aiunt inveniri apud Indos Mel in arundinum foliis quod*

dall'arte, e dal fuoco. Eleggasi il bianco spugnoso, i di cui componenti sono un sale acido, olio, e terra (1). 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. Non producendo il zucchero alterazione veruna nel sangue, e nella sierosità, quando con queste sostanze si 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 (2).

Non fia meraviglia dunque, se da'nostri Pratici vien commendato il zucchero raffinato per valevole ai mali di testa, e di petto; poichè facilita l'aspettorazione, e deterge le ulcere, ed avendo attività d'impedire, che le materie corrosive possano agire sulle parti interne, serve perciò a temperare, ed a resistere alla corru-

quod aut res illius cœli, aut ipsius arundinis humor dulcis, et pinguis gignat.

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

(2) Pison. *Mantiss. Aromat.* 185.

ruzione (1): nel zucchero adunque esser vi dee una qualità balsamica (2), e non un'esca corrosiva, come taluni pretendono. Quindi riferisce un illustre Autore, che un certo Duca di Beufort di nazione Inglese visse sino alla più decrepita vecchiezza senz'altro soccorso, che dell'uso del zucchero, perchè per lo spazio di anni quaranta prendeva una libbra, e più di zucchero al giorno; ed apertosi dopo la morte il di lui corpo, si ritrovarono le viscere interamente sane (3), E l'avo del celebre Slare, nomato Malory, visse sino 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 (4). Queste virtù del zucchero doveano esser note presso degli Antichi, poichè leggiamo in Plinio, che essi ne facessero uso nella Medicina, per fu-

(1) 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.

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

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

(4) *Ibid. Tom.* 1. *Art. IX.*

fugare certi morbi (1). I sorbetti adunque per lo zucchero, sale, e freddo devono infiniti buoni effetti produrre nel corpo nostro, sì nel 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 sierosa.

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 forestiere, 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 sazietà, vi si aggiugne tosto il solletico di mille salse. Usiamo de' vini, ed altri liquori, che ci vengono dalle più remote regioni, e giugniamo fin' anche a disprezzar quelli, che la natura produce nel nostro clima. Or vi vuol poco a comprendere, che cibi, e bevande di tal sorta, ed

(1) *Saccharon, et Arabia fert, sed laudatius India: est autem mel in arundinibus collectum, dentibus fragile, nucis Avellanæ magnitudine ad medicinæ tantum usum. Histor. Natur. Lib. XXII. Cap. III.*

ed in tal guisa usati debbano sicuramente in vece di soave nutrimento grave danno arrecare.

Non v'ha dubbio, che da una regolata digestione ne proviene una buona chilificazione; imperciocchè gli alimenti, dapoichè han sofferto una certa stritolatura 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 parti escrementizie. Quando lo stomaco gode una forza peristaltica, mirabilmente agisce a triturare gli alimenti, quali poscia ridotti in una massa chimosa, vengono in altri luoghi trasportati: altrimenti si cambiarebbero in una qualità nociva, se nel ventricolo dimorassero di soverchio.

Ma se poi lo stomaco per eccessiva quantità di alimento vien disteso più del dovere, le tuniche di 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 triturati, 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 umo-

umori, la sanità, che da ciò dipende, resterà in qualche modo disturbata.

Volendosi allora liberare la nostra macchina da' presenti incommodi, 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 remora corrotte, ciò esser dee senza dubbio alcuna specie di sorbetto, che corroborando i solidi, può volentieri coadjuvare lo stomaco a contraersi, ed a riunire i rarefatti alimenti, e così dissipare quegli sconcerti, che perturbavano l'economia della digestione.

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

L' im-

L'immensa varietà de' cibi, che l'Autor della natura, o la destrezza degli uomini ha preparata per 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 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 sconcerti, che sogliono per vizio delle qualità del sangue addivenire, i sorbetti, come pregni di parti acquose, e di un principio stimolante, molto debbono convenire, come quelli, che molto vagliono a mantenere quella desiderabile neutralità fra le due accremonie.

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' forestieri. Suole spesso addivenire, che la quantità eccessiva degli alimenti produca in noi un gran calore, per cui immantinenti ricorrer sogliamo ai vini, persuasi, che questi, dando più forza alla digestione, allevino gl' incommodi, e ajutino a digerire, senz' accorgerci, che sotto l' ombra di un momentaneo giovamento si ascondono danni irremediabili

tra' quali il più ovvio si è l' ubbriacarci, cioè, un certo dissordine nelle funzioni degli spiriti animali, e nelle azioni (1). Nasce questo dal moto, e diradazione accresciuta nel sangue, nel quale stato per gli aliti vinosi essendo aumentata la diradazione del sangue, e con essa la distension delle arterie, si vengono a comprimere i nervi; e perciò ne siegue quell' eccitamento agli scherzi, alle ciarle, al canto, togliendo via le cure moleste del cuore (2).

Talvolta ancora la possanza del vino turba, indebolisce, e toglie i movimenti spontanei, talchè nè i piedi, nè le mani, nè la lingua possono più adempire le lor funzioni. Il sonno,

(1) Quindi Lucrezio: *Lib. III. de Natur. Rer.*

. . . Cum vini vis penetravit
Acris, et in venas discessit vividus ardos,
Consequitur gravitas membrorum, prapediuntur
Crura vacillanti, tardescit lingua, madet mens,
Nant oculi, clamor, singultus, jurgia gliscunt.

(2) Lo espresse Orazio colla solita vivacità, e leggiadria: *Lib. I. Od. . . . .*

Dissipat Evius
Curas edaces . . . . .
Siccis omnia nam dura Deus proposuit, neque
Mordaces aliter diffugiunt sollicitudines.

no, le paralisie, le apoplessie, e la morte stessa possono essere le conseguenze di questo stato lagrimevole, qualora non venga la febbre in soccorso a poter consumare gli aliti vinosi. E quantunque non sieno così frequenti i casi mortali, tuttavia però malmenando, ed indebolendo il genere nervoso, n' avvengono, se non altro delle debolezze per lo meno, delle paralisie, e delle stupidezze (1). 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' sorbetti, come quelli, che han forza di comprimere le viscere, e di togliere la sovrabbondonza degli umori nello stomaco.

In occasione di pienezza dello stomaco si suole altresì ricorrere al rosolio, senza riflettere, che l'abuso di questo liquore spiritoso sia una

 delle

(1) *Si quis ebrius derepente voce privetur, convulsus moritur, si non febris corripuerit, aut ubi ad horam, qua crapulæ solvuntur, pervenit, loquatur*. Ippocr. *Aphor. V. Sect. V.*

Ed in altro luogo: *Si quis ex ebrietate voce privetur, et statim sane ipsum etiam febris corripiat, sanus fit, si vero non corripuerit, die tertia moritur*. Idem *De Morbis Lib.* II. *Tex.* XXII.

delle cagioni, che faccia la maggiore strage degli uomini. Imperciocchè chi attentamente considera lo spirito di vino, onde vien composto il rosolio di qualunque sorta, s'accorge volentieri essere un puro zolfo, ed un puro fuoco, i di cui effetti sul nostro stomaco sono di aggrinzare i solidi, e di coagulare i globetti del sangue (1): e se cotesti liquori non fanno 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 raggrinzeranno per lo meno, e le accorceranno. Venendo perciò 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 mestrui scioglitori degli alimenti, si sconvolgerà parimente la chilificazione. Quindi avviene, che gustando noi del rosolio, sentiamo immantinenti un abbruciamento di gola, ed un senso di calore altresì nello stomaco.

In queste circostanze debbonsi praticare quei soccorsi, che possono accrescere la mobilità ai solidi, e la fluidità ai sughi digerenti, per espel-

(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 raggrinzano a segno, che la di lui aperta bocca si chiude, ed il sangue si ferma.

espellere fuori del corpo gli 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.

Ma restringersi forse la virtù de' sorbetti al solo riparare i dissordini nascenti dall'abuso del cibo, e del vino? No certamente. Egli è vero, che questi sono i fonti principali, onde deriva la maggior parte delle nostre malattie; ma la possanza 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 degli stami si conservi tale per esercitare quelle mozioni, che sono necessarie alla ben regolata economia animale.

Quando la forza de' nostri umori diviene maggiore del naturale, le parti, dalle quali si compongono, dovranno alquanto 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 umo-

ri, che ne sono più capaci, o cederà alla forza impellente.

Che se poi gli umori non acquisteranno fluidità, ma piuttosto faran sì, 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 corruzione, o allo stato di corruzione particolare, se lo sconcerto appare in una particolar parte. 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.

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 lo gelo hanno l'attività di sciogliere le tenacità degli umori, di 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, debbono perciò coadjuvare la nostra vital conservazione,

Co-

Coteste fredde bevande agiscono in noi in modo, che servono di ostacolo, o almen di ritardo alla produzion de' morbi, conservando esse quell' equilibrio naturale delle due forze di elasticità, ch' è relativo all' indole diversa de' fluidi, e facendo sì, 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.

Continuando ad esaminare le proprietà de' sorbetti, io considero, 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 malore; 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 sorta corroborando i visceri digerenti, e sciogliendo le tenacità,

molto dovranno esser valevoli, acciocchè l' intero alimento in buona parte passi in materia chimosa.

Quelle dejezioni ventrali si hanno per naturali, che sono molli, 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. 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 natura oppressa per la facoltà espulsiva delle budelle irritata dagli umori nocivi, si approfitta con gli scoli ventrali per discacciar le crudità, dalle quali da per se procura liberarsi. Ma se poi ciò per lungo tempo si mantenga con notabile altro sconcerto, l' unico spediente dovrà essere di adoperare le cose attonanti; e perciò i sorbetti valevoli saranno a restringere il ventre, ed a sollevare nel tempo istesso le parti superiori già infievolite, ed oppresse. E poichè nelle costipazioni i purganti sono per lo più nocivi allo stomaco, i sorbetti debbono essere i più sicuri mezzi per procurar l' evacuazione, essendo propria virtù di quelli di blandemente aprire, di sciogliere le tenacità, e di ajutare qualunque scolo trattenuto, senza cagionar dolore alcuno.

Agendo altresì in generale tutt' i sorbetti nel ren-

rendere ai nostri liquori la fluidità, qualora son tenaci, ed in levare le ostruzioni de' vasi, eccitar debbono mirabilmente il sudore, perche è certo, che i sali de' gelati si vengono a mescolare con i nostri umori, ad aprirsi un passaggio per i vasi escretorj, e rendendo 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 la 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.

Di quì viene ancora, che producono i sorbetti tutt' i 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 debbono le funzioni animali, e specialmente l'orina. L'Autor della natura ha formato le reni principalmente per strascinare i sali, che abbondano negli umori, acciocchè possano essere evacuati fuori del corpo, a cui senza di questo diverrebbero di nocumento. I sorbetti perciò a motivo de' loro sali nettando gli umori nostri dalle impurità nocive, di cui alcune volte son carichi, affrettano l'uscita di questi con accrescere l'evacuazione dell' orina;

onde

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, alcalescenti non fanno, che sparger dell' acqua sopra di un fuoco divoratore; nè possono essere nocivi alle persone, la cui costituzione è molto delicata, mentre con facilitare le secrezioni, si possono prevenire infiniti mali.

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

CAPITOLO III.

De' Sorbetti Subacidi.

DOpo 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 questi tre capitoli tutte le specie delle bevande ghiacciate, che oggidì sono in uso, e che si appellano sorbetti; additando la

la, natura, la qualità, e l' efficacia di ciascuna separatamente. Si possono tutte agevolmente ridurre a tre classi, cioè, a sorbetti subacidi, aromatici, e lattiginosi, de' quali farem parola ne' tre capitoli seguenti.

Tante sono le varie specie de' sorbetti, e la diversa manifattura, con cui si preparano, che sembra non esservi a di nostri vegetabile, dal quale non se ne possa formare un sorbetto, donde prenda il nome. Diconsi adunque sorbetti subacidi quei, che preparati vengono coll' aggiunta de' frutti subacidi, come cedro, limone, fragole, melarancia, ed altri, ed anche 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, debbono perciò essere più, o meno subacidi, secondo la varietà delle terre, ove germogliano, e secondo le qualità dell' aria, ch' essi respirano (1).

La

(1) Quindi Virgilio; *Georg. Lib. II. v. 109.*
Nec vero terræ ferre omnes omnia possunt.
Fluminibus salices, crassisque paludibus alni
Nascuntur: steriles saxosis montibus orni:
Littora myrtetis lætissima: denique apertos
Bacchus amat colles, aquilonem et frigora taxi.

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). 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 si 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' mirabili effetti, che producono sopra lo stesso fluido, nel mentre che circola ne' vasi.

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 di essere dissolubili nell' acqua, o in qualunque altro fluido, perciò entrando essi nello stomaco, e da questo negli altri visceri, oprar dovranno a proporzione che

(1) Gulielmin. *de Salibus Dissertat. pag.* 184. Macquer Elem. di Chim. *Tom. II.* Boyl. Mech. *Qual.* 118.

che si divideranno, e si scioglieranno in più picciole 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 rapportano in ragione delle masse.

Contenendo altresì le sostanze subacide un principio oleoso, introdotto che sia questo nelli nostri visceri, si anderà ad unire con altri sali del sangue, per la cui miscela si renderanno i subacidi meno volatili, nella maniera medesima, che lo spirito di cedro, e quello di fuliggine, assieme uniti, formano un sale meno volatile, ma penetrante di molto. E poichè gli acidi anche de' vegetabili sono la cagione del grand' eccesso della virtù fortificante del tartaro per deliquio; perciò dovranno ancora, introdotti ne' nostri vasi, conciliare maggior fortezza, ed eccitare la circolazione de' fluidi (1).

Essendo i subacidi meno viscosi degli altri frutti alkalini, uopo è, che sciolti nelle viscere, s' intromettano 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

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

il sangue. Nè qui vale l'opposizione 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' vasi in ragion delle masse; nella guisa appunto, che vediamo sciogliere perfettamente nell' acqua il sale.

E poichè agiscono i subacidi come assorbenti, imbevendo ciocchè ritrovano di corrosivo, perciò tutt' i sorbetti subacidi molto valer debbono per rintuzzare gli effetti di 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' vasi languenti, restringeranno i rilassamenti.

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 tale impurità per lo traspirabile, sono valevoli a purificare il nostro sangue, e sono medicine altresì di quelle malattie, la cui natura non è abbastanza conosciuta, e scoperta dall' apparizione de' segni, che le caratterizzano. E poichè per mezzo de' sorbetti subacidi si viene a di-

disimbarazzare il corpo dalle parti, ove le materie corrosive si arrestano; perciò l'uso delle limonee, e de' cedrati in tutte le febbri acute, ed infiammatorie di qualunque specie, sono i più mirabili incisivi, ed i migliori rimedj per purificare il sangue.

Quando gli umori sono pregni di materie dense, e tenaci, prodotte dai sali alkalini, i sorbetti subacidi avendo attività d'agire con una incomparabil forza maggior di quella, che attirano le acque, debbono riuscire mirabilmente in risolverli; perchè siccome la purità, e la temperatura de' sughi vitali dipende dal buono 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 scorbuto, e tutti quei malori, che dipendono da una colluvie impura; ed in vero in sì fatte malattie essendo gli umori del nostro corpo intemperantissimi, e ripieni di molte parti eterogenee, viscose, salate, sulfuree, ed acri, i gelati debbono essere i migliori incisivi.

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' suoi

nervi

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, debbono altresì eccitare le ventrali evacuazioni; onde è, che l' uso di essi produrrà senza dubbio felice evento.

E poichè il calore eccessivo dell' estate disseccando troppo la massa degli umori, consuma l' umidità, e impedisce la traspirazione; quindi ognun 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 generandosi ne' nostri corpi de' frequenti intasamenti, che non sono altro, che umori fissi strettamente rappigliati, le limonee, o i cedrati molto saranno opportuni a poterli sciogliere, come quelli, che molto valgono a dissipare tali intasamenti, ed a portar fuori il superfluo. Quindi ne risulta, che tutt' i sorbetti subacidi sieno altrettanti medicamenti attenuanti, discussivi, ripercussivi, ed antiflogistici.

Non ostante ciò, credono taluni. che tutt' i subacidi stimulino, e vellichino i solidi de' nostri

stri corpi, affermando, che addivenir debba allo stomaco, alle budella, ed agli altri visceri, ciocchè tutto di esternamente veggiamo accadere alle labbra. A render vano cotesto spavento egli è d'uopo riflettere, che quegli acidi, onde le labbra impallidiscono, appena poi alterano le gingive, 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 viddero quei cattivi effetti, che addivenivano dall'iniezione di alcuni liquori (1).

Suole alcune volte la mancanza di sufficiente fluidità negli umori del nostro corpo produrre considerabili incommodi, 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

(1) Transact. Anglic. Ital. ver. *Tom.* III.

delle membra, unito ad una nojosa stanchezza, la nausea de' cibi per l'impotenza di agire con prontezza, con libertà, e senza incommodo del corpo, e dello spirito. Cotesti 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.

Or i sorbetti 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 debbono essere molto valevoli nelle lunghe diarree, come anche nelle più ostinate disenterie, provenendo da languidezza de' vasi, i quali non abbiano la sufficiente elasticità, o dalla disunione del continuo nella interna membrana delle intestina, a causa delle esulcerazioni sparse in diverse parti dell' interna loro 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.

Ma se poi i lentori, a motivo dell' accresciuta attrazione delle loro parti divengono costipati, altrettanto più difficili a sciogliere si rendono. Nelle circostanze adunque, in cui la for-

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' sorbetti 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.

Dopo di aver ragionato dell' efficacia de' sorbetti subacidi sul corpo, siami lecito ancora notar qualche cosa per rispetto allo spirito. Quando la passione 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, sopragiungeranno in seguela de' dolori con convulsioni mortali (1).

 Si

(1) L' Imperator Valentiniano s' accese talmente

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

Una straordinaria allegrezza talmente accelera la circolazion del sangue, che premendo sulla midollar sostanza, onde scorrer deve il fluido nerveo al cuore, induce immediatamente degli sconcerti nelle funzioni animali, per cui quel viscere debilitandosi, non circola con quell' energia, ch' era solito nelle arterie, acquistando remora altresì nelle vene. Quindi n' avverranno de' tremori, deliquj, e spesso la morte (1). Se

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

(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

Se in questi eventi l'acqua spruzzata, e bevuta suole essere vantaggiosa, i sorbetti 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.

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 improviso, che sopraggiunga nel mezzo delle più liete immagini, qual tempesta non dovrà risvegliare sul cuore? Or i sorbetti subacidi per le qualità innanzi espressate attissimi sono a reprimere tutti cotesti sconcerti dello spirito, che io mi astengo di numerar partitamente, per non tessere una più lunga dissertazione.

Le proprietà individuali de' sorbetti subacidi, di cui generalmente abbiamo fatta menzione, determinano con sufficiente esattezza la lor natura, ed efficacia. Ora per compimento di questo

una nuova Tragedia di Sofocle, e ad una nuova Comedia di Filippide furono la cagione, che gli autori di queste ne morissero di gioja.

sto articolo non più ci resta, che di aggiungere partitamente tutte le specie principali de'sorbetti subacidi. In primo luogo è da annoverarsi il Gedrato. Presso gli Antichi poco o niente era il cedro stimato, perchè non ne conoscevano le virtù. Abbiamo da Plutarco, per quel che ne dice Salmasio, che quando egli nacque, non era gran tempo, da che se ne facea uso, ma che se ne metteva tra li vestiti a cagione del suo odore, e del valore che gli si attribuiva di difenderli dalle tignuole. Si scoprirono di mano in mano, e in varj tempi le virtù, e gli usi del cedro, a forza di molte sperienze. L'uso ordinario egli è di porre in un vaso di latta pieno d'acqua una determinata quantità di sugo di cedro, e di zucchero in giulebbe, con qualche altro ingrediente di minor quantità, per conciliare al sorbetto più grato gusto, che agghiacciato, somministra in noi de' vantaggiosi effetti, sì per le qualità del gelo, che per le proprietà de' subacidi. Dalle analisi chimiche si ha, che il cedro in se racchiude molt' acido con qualche porzione di olio, e di sale ammoniacale. Quindi è, che sì fatto sorbetto si ha per opportuno preservativo de' veleni (1); per ri-

(1) Dice Ateneo: *Si quis citreum integrum, et quale natura est cum semine in Attico melle coquat, donec liquatum tabescat, et ejus liquo-*

rimedio grande altresì contro delle febbri maligne, ardenti, e biliose, e per i depravati appetiti, specialmente quando son cagionati da acrimonia alkalina, e rancida: come anche valevole stimasi per lo scorbuto, e per qualunque sbocco o di sangue, o di umori sierosi, e per rianimare lo spirito.

Un Persiano di molto grido per il suo sapere, avendo perduta la grazia del Re Cosroe, di cui era prima il favorito, fu posto in prigione per commission di questo Principe, il quale non gli lasciò la scelta, che di una sola specie di alimento per la sua sussistenza, ed egli preferì ad ogni altro il cedro. Essendogli stata chiesta la cagione di una tale scelta, rispose: l'odor di questo frutto rallegra i miei spi-

quoris matutino tres, quatuorve digitos sumat, tutus erit a venenatis omnibus rebus.

E Virgilio benchè Poeta, pure così scrisse: *Lib. II. Georgic. v. 126.*

Media fert tristes succus, tardumque saporem
Felicis mali, quo non præsentius ullum,
Pocula si quando sævæ infecere noverca,
Miscueruntque herbas, et non innoxia verba,
Auxilium venit, ac membris agit atra venenu.
Ipsa ingens arbos, faciemque simillima lauro;
Et, si non alium late jactaret odorem,
Laurus erat. Folia haud ullis labentia ventis:
Flos apprima tenax . . . . .

riti; la sua scorza, ed il suo seme son cordiali, e fortificano il mio cuore; la sua scorza interna mi serve d' alimento, e la sua polpa di bevanda. Ed il Pancirolo parimente racconta, che una persona essendo già semiviva per un' atrofia, dimandò de' cedri, e gliene fu dato uno, che pesava quattro libbre, e sì tosto che l' ebbe mangiato, andò stando meglio di giorno in giorno, e continuando a prenderne, ricuperò interamente la sua salute (1).

Si vede dunque di che valore sia il cedro, e quindi il sorbetto di esso lo stesso in noi produr dee. Con ragione diceva il Ferrario, che l' uso frequente della sua polpa con del zucchero contribuisca non poco a conservar la sanità, ed a prolungar la vita; e nel mentre la polpa del cedro produce de' buoni effetti in certi casi, in virtù della sua acidità, la corteccia all' incontro genera, colla sua qualità irritante, e quasi caustica, degl' incomodi non leggieri: nè v' è cosa, che ciò provi meglio, quanto il riflettere attentamente a quelche si legge nell' Efemeridi di Germania, di una donna, la quale per aver mangiati molti cedri con le cortecce per più tempo, morì di un tumore scirroso nel piloro, e nel duodeno.

E poichè il sugo del Limone serba le qualità stesse del cedrato, dee perciò produrre i me-

(1) *Observat. Medic. Obs. XXX.*

medesimi effetti : quindi grandemente si commendano le limonee 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). L'efficacia, che ai limoni si attribuisce comunemente contro le infezioni dell'aria, dipende dalla qualità loro acida; perciocchè coll' aumentare il moto degli umori, eccitano essi la traspirazione, e scacciano per i pori della pelle la materia venefica. Con ragione diceva Etmullero di non darsi maggior rimedio per guarire i mali epidemici delle limonee; perocchè quando gli spiriti de' malati sono esauriti, e grandemente i loro corpi infievoliti, le limonee correggono la soverchia fluidità degli umori loro, li danno una consistenza conveniente, impediscono altresì con la loro acidità, che non si dividano in particelle più piccole, e resistono alla malignità, con fortificare il cuore. Saviamente fanno gl' Inglesi, e gli Olandesi, i quali quando vanno nell' Indie Orientali, paesi remoti, con loro portano de' barili pieni di sugo de' limoni, per difendersi dai malori prodotti dalla corruzion dell'atmosfera, e con tal mezzo ne prevengono a meraviglia i funesti effetti.

Il sorbetto di Portogallo viene composto dall' Aran-

(1) Boerhaave *Element. Chemiæ Pars alter.* p. 381.

Arancio detto di Portogallo. Li pomi d'oro del giardino dell' Esperidi, di cui parlano i Poéti, non sono, che le frutta dell' albero, del quale ragioniamo. In questo senso conviene intendere quel che in Virgilio scritto ritroviamo (1). Questo sorbetto contenendo molta porzione di sali acidi, conferisce molto alle affezioni dello stomaco, facilitando la digestione, ed eccitando l'appetito. Presta altresì del grande ajuto nelle febbri putride, e pestilenziali; poicchè eccita una traspirazione abbondante, fortifica le forze vitali, e riaccende gli spiriti. Il Riverio fa menzione di un Calzolajo, il quale si liberò da una gran febbre, che molto lo inquietava, con mangiare per molti giorni degli aranci di portogalli (2). E' parimente questo sorbetto molto efficace per correggere lo scorbuto, assicurando di aver io veduto parecchi guarire da questo male coll' uso solo di tal gelato: e l'ho finalmente trovato assai giovevole negli accessi isterici, ed ipocondriaci, nell' iscuria vesciale, e nelle doglie delle Partorienti.

Il sorbetto d'Aranci amari contenendo per il frutto dell' arancio molta flemma, molto sale acido, e poc' olio, è salutevole per domar gli eccessi della bile, per calmare l' ardor della febbre,

(1) *Aurea mala decem misi; cras altera mittam. Bucol. Eclog.* III. *v.* 71.

(2) *Cent.* IV. *obs.* LXXXIV.

bre, per correggerne il movimento violento, e per precipitar le materie acri, che tengono gli umori in una straordinaria fermentazione: egli è ottimo finalmente per guarire le gonfiezze di ventre, la colica, le soppressioni di orina, ed i dolori che seguitano al parto: conferisce molto alle affezioni di stomaco, e di tutt' i visceri digerenti, e del capo altresì; come parimente per fugare gli spasmi, e per eccitare lo scolo di qualche soppressa evacuazione.

Dal sugo, che ricavasi dalle Fragole, si compone ancora un sorbetto, detto di fragola, il quale contenendo olio essenziale, e sale acido, molto contribuir puole a refrigerare le nostre viscere, ed a provocare l' evacuazioni, come altresì a dissolvere le tenacità degli umori, ed a corroborare gl'infievoliti solidi. E' falso quelche ne dice il Cesalpino, che le fragole diano alla testa, ed ubbriachino; imperocchè attesta il Ray di non aver mai provato tali effetti, benchè gli sia accaduto di mangiarne molte volte in gran quantità. Se vi è qualche ragione di mangiarne con sobrietà, è quella di essere elleno soggette a corrompersi nello stomaco; è dunque ben fatto di ridurle in sorbetto per correggerne la di lor corruzione. Quindi s'intende ciocchè leggesi in Ildano, che una femmina venne assalita da i sintomi più terribili immediatamente dopo aver mangiate le fragole a digiuno, ed ebbe degli svenimenti, vertigini, gonfiamenti d'ipocondrj, e dolori acerbissimi di sto-

ma-

maco, sol perchè le avea mangiate senza zucchero, e calde (1).

Soglionsi ancora preparare de' sorbetti dall'uva immatura, detta Agresta, la quale contenendo molto sale essenziale, e molta flemma, con poc' olio, e terra, i sorbetti fatti con tal'uva immatura, possono molto volentieri esser di refrigerio nelle febbri maligne, e putride, sì ancora nel correggere qualunque acrimonia del nostro sangue.

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. Questo frutto, il cui gusto supera quello di quante frutta si conoscono, è prodotto da una pianta, le cui foglie rassomigliano a quelle dell'aloe, e sono la maggior parte dentate; ma meno grosse, e men sugose delle prime. Il frutto ha la figura di una pina, e si crede che a questo motivo gli sia stato dato un tal nome. Non voglio affannarmi a descrivere la forma, il colore, e 'l sapore di tal frutto, e della pianta, perchè noti oggi abbastanza, soggiugnendo solo nel margine la descrizione fattane dal Knowles (2). Si conosce la

(1) *Cent. V. Observ. XXXVIII*

(2) *Qualia aizoi, huic folia viruere, palustris.*
Armata in limbo pinis, caulisque rotundus.
Uno est contentus, supremo in vertice fœtu
Cui

la maturità del frutto, quando manda un odor forte, e che cede premendolo colle dita. Questo non conserva il suo odore, che tre o quattro giorni al più, lasciandolo sopra la pianta, nè conviene tenerlo più di ventiquattr' ore, dopo averlo tratto.

Per quanto alla sua efficacia appartiene, dico, che per aver questo frutto un soavissimo odore, ma intenso assai, è bene, che le donne gravide se ne astengano, o ne usino con prudenza; ma per avere nel tempo stesso un acido acre, può benissimo risolvere gl' intasamenti, ed accrescere le secrezioni, operando a guisa di un sapone. Il sorbetto di Ananas perciò è giovevole a quelli, che abbondano d'umidità, e il di cui temperamento è divenuto cachettico. Con ragione adunque si commenda alle persone soggette ai vomiti, alle indigestioni, ed a quelli che hanno languidezza di forze; essendo egli proprio per fortificare le forze vitali, e per eccitare le animali funzioni.

Dalle

Cui color est auri maturo, squamea vestit
Pellis, nec dispar meloni, et mole, et odoris
Eximii, summiquo tenent fastigia fructus,
Nunc imas gemmæ partes tellure repostæ
Ubere quæ si alias pariunt, sine semine plantas,
Gustandis docto est gratissima pulpa palato,
Brasiliæ passim venit ultro immanibus oris.
Mater Medic. Bottanica Londini 1723. *p.* 6719.

Dalle Amarene se ne forma parimenti il sorbetto, che per la di lor forza sponacea, e risolvente, è atto a risanare molti mali cronici, e de' più inveterati, cacciando fuori con giovevole ventrale evacuazione le materie estranee. Si ha ancora questo gelato come confacente allo stomaco, eccitandone l'appetito; giova nella ritenzion di orina, e per aver qualità refrigerante, vale molto altresì per ismorzar la sete, ed il calore de' febbricitanti. Meraviglia ci arreca, che oggi piucchè mai sia questo sorbetto caduto in discredito appresso a taluni, senza però che si sappia per esperienza, che tal opinione sia giusta.

Si fa finalmente dalle Persiche il sorbetto, che ha facoltà rinfrescativa, e umida, ed è di grato sapore. In fatti un frutto cotanto saporito, e delizioso, che ci pare dalla natura raccomandato per essere il nostro favorito fra tante altre frutta che ha la state, non sembra che non debba essere anche vantaggiosa alla nostra sanità; checche ne dicano in contrario Galeno, e Paolo Egineta. Amato crede, che se costoro screditarono tanto le persiche, come contenenti un sugo gravemente nocivo allo stomaco, ciò si debba intendere di quelle, che hanno la polpa molle eccessivamente, e di un sapore aspro, e di odor grave; e non già di quelle, che hanno la polpa dura, e che mandano gratissimo odore ristorativo, poichè queste sono atte a rianimare gli spiriti animali, perchè hanno un de-

delizioso sapore, mescolato con una certa austerità, che mirabilmente piace allo stomaco, e lo rinvigorisce.

CAPITOLO IV.

De' Sorbetti Aromatici.

TUtt'i sorbetti manipolati con qualche vegetabile, che contenga un sale, ed un olio talmente uniti, che costituiscono un sapone acre e stimolante, diconsi Aromatici, della cui natura sono i sorbetti di Ciccolata, di Cannella, di Caffè, di Pistacchi, di Pignoli, e simili.

La base però di questi sorbetti è l'acqua, a cui si aggiunge un sal riscaldante dell'aromato, 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.

Egli è certo, ch'entrati gli aromi nel nostro stomaco, debbono scuotere le fibre, ed eccitare maggior calore per effetto del lor principio acre oleoso: e in fatti prendendo noi qualche dose aromatica, immediatamente ci accorgiamo di un calore nello stomaco, e di una più facile distibuzione dell'aura spiritosa, a cui seguen-

guendo poscia una rarefazione di sangue, che vien contrassegnata dal polso, e dal colorito, dovrà altresì sortire una più pronta oscillazione degli stami, perciò accrescendosi il giro degli umori, ne avverranno diversi fenomeni.

Quindi è, che intromesso nello stomaco il sorbetto aromatico, e rarefatto per la forza di questo viscere, per le vie ordinarie s'introdurrà in altri vasi, ove trovando maggior calore, penetrerà con più forza, aumentando sempre la forza di rarefazione, che mirabilmente poi accresciuta, dilaterà alquanto i diametri de' minutissimi vasi; 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 uomini, 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 si 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 piccolo arrossimento di volto.

Col comunicarsi altresì ai nervi una tal forza di oscillazione maggiore, e le parti solide vieppiù urtandosi, produrrassi un moto reciproco più vivace, e regolare, il quale comunicato al-

alle visceri maggiori, si eviteranno sicuramente non pochi mali; ed esistendo ne' nostri corpi per viscosità qualche sensibile ritardamento degli stami, i sorbetti aromatici accrescendo l'alterna 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. 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 riuscire mirabilmente.

Nelle affezioni del ventricolo, e delle prime vie per incidere le crudità viscose, che vi si ritrovano, molto valgono i sorbetti aromatici, e maggiormente quando si vogliono far sortire per dissotto questi umori crudi, e mal digeriti; e volendosi fare uscire coll' espettorazione qualche umor viscoso, che incommoda il petto, i sorbetti aromatici molto gioveranno.

Per le istesse ragioni converranno i sorbetti aromatici nelle malattie prodotte dal freddo esteriore, e dalla soppressione 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. E quando nelle malattie, la cui sede è la sostanza tubulosa, e fibrosa della pelle, si deve promuovere la traspirazione, i sorbetti aromatici saranno molto opportuni; imperocchè provenendo sovente quelle da una materia acre, e viscosa, che distrugge, e sfigura le parti, come la scabie, gli erpeti, le pustole, e le ulcere, i nostri sorbetti debbono essere atti più di qualunque altro medicamento per accelerare la circolazione del sangue, e per contribuire in conseguenza ad una più perfetta depurazione degli umori.

Poichè queste pozioni rianimano, e ristabiliscono l'elasticità, e la forza sistaltica del cuore, e delle arterie, debbono essere di gran soccorso nelle malattie fredde, ove la forza degli stami rassembra indebolita, come nell' anasarca, nella leuco-flemmazia, nella gotta fissa, nella sciatica, nella paralisia, nel reumatismo, ed in simili; poichè eccitando i sorbetti aromatici maggiormente il giro degli umori, debbono far sortire la sierosità acre, e viscosa, che si ferma, e si attacca alle membrane nervose. Quindi chiaramente si comprende, perchè tutt' i sorbetti aromatici si hanno per efficaci ajuti alla propagazione; poichè facendo, che il liquore destinato alla nutrizion della macchina, si venga anch' esso ad accelerare, si renderà più

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

Ne' più rigidi inverni rattrovandosi il composto delle nostre fibre della pelle molto denso, costipato, e chiuse la boccucce de' vasi esalanti, la traspirazione riesce notabilmente scarsa; per lo che volendosi prevenire i malori delle fredde stagioni, opportunissimo sarà l'uso de' sorbetti aromatici, in vece delle braciere, poichè quelli avendo forza di conciliare più calore, adatti saranno 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 si allontana dal cuore: e quindi certamente risultar 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, e dove può liberamente diffondersi, chi non vede, che richiamansi così le malattie inflammatorie? Ad iscansar tali eccessi, se in vece delle stufe, ci servissimo de' sorbetti aromatici, si eviterebbero infiniti mali, e di efficacia grande altresì quelli sarebbero ad evitare gli attacchi apopletici, le paralisie, e simili, cagionati più nell' inverno, che in altri tempi, perchè in quello, come la superficie della nostra macchina soffre

 gran

gran compressione dall' aria fredda ; eccettuatone il cervello, ch' è chiuso in una camera ossea, così ne avviene, che nel capo il sangue portandosi con grand' abbondanza, e riempiendosi copiosamente quei teneri vasi, soffrono facilmente delle dilatazioni, dando origine ai mentovati fatalissimi mali.

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.

Nella soverchia malinconia come si minora il moto circulatorio de nostri umori, così si vengono a conturbare le secrezioni, ed il freddo, che d' ordinario sentono i mesti, è bastante pruova della poca riazione del sangue per i vasi della cute. Onde ritardandosi lo scolo del traspirabile, si verranno a debilitare la digestione degli alimenti, e la chilificazione; e ristagnandosi gli umori, daranno 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 re-

strin-

stringimento, onde l'uomo resti soffocato (1).

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 funzione della digestione soffrendo de'ritardamenti, avverranno in seguela de'dissordini ipocondriaci. Quindi volendosi facilitare il trattenuto, ed eccitare la circolazione nell' eccessiva mestizia, e nel timore, l'uso de' sorbetti aromatici molto dee convenire, come rimedj, che avendo valore di comprimere le vene de' visceri naturali, accelereranno il moto degli umori, e così si potranno fugare gli spasmi.

Tra' sorbetti aromatici avendo il primo luogo quello di Cioccolato, come il più eccellente, è bene che delle sue qualità primieramente si

(1) Adrasto ritornando dall' assedio di Tebe, se ne morì per aver inteso, ch' era morto Agialèo suo figliuolo. Così parimenti 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.

trati. 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 sorbetto 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 avvalorando altresì le secrezioni, come fa l'erba detta eruca, si possono volentieri conservare gli spiriti animali (2). Riferisce il Signor Milhan di aver conosciuto un Commendatore, il quale unicamente pascendosi di ciccolato, visse sino all' anno settantottesimo di sua vita sanissimo (3).

Per l'esperienza sappiamo, che il sorbetto di cic-

(1) *Quis potum chocolatæ nescit edulem?*
Dat vegetum membris habitum floremque venustæ
Purpureum Majestatis, dat dulcia cordi
Lumina letitiæ, nec forte potentior alter
Lene ciere viros veneremque accendere succus.
Abraham Coulei *Poemata Londini* 1608. *p.* 300.

(2) Ond' è quell' adagio:
Excitat in venerem tardos eruca maritos.

(3) Letter. *Tom. I.*

cioccolato sia un rimedio molto vantaggioso nelle atrofie, e nello scorbuto, ogni qual volta però questi mali dipendano da un sal' acre, o muriatico, o bilioso. Opera altresì effetti mirabili ne' dolori gottosi, erranti, e indeterminati. Ho veduto non di rado, che un sorbetto di cioccolato abbia mirabilmente sollevato gl' ipocondriaci, e melanconici, per quel suo olio giovevole ai nervi (1). Aggiungerò finalmente, che questo sorbetto è pur buono per togliere le ostruzioni, a motivo della natura aromatica, e stimolante degl' ingredienti, che entrano nella sua composizione, purchè si prenda con discrezione (2); e purchè ancora non si venga a contrarre abito nel suo uso; poichè di tutte le sostanze, che possiamo noi prendere, quelle soltanto alle quali non siamo avvezzi, possono in noi operare in qualità di rimedj.

L' altro sorbetto aromatico è quello di Can-

(1) Cheyne, Saggio sopra la Sanità.

(2) Prendendosene in troppa quantità, e più spesso, che non lo permette la conservazione del nostro stomaco, sconvolge notabilmente la digestione più forte, e più vigorosa. Veggasi a proposito il mio Saggio sulla Degradazione della Vita Umana cagionata dall' abuso delle Mode, Cap. IV. e V.

nella, 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 (1). Tra i rimedj istantanei contro i mali di testa, e dello stomaco, e di altri morbi, questo sorbetto è uno de' più stimati, essendo mediocremente anodino, e narcotico, e capacissimo in conseguenza di calmare, e di sollevare un infermo. Dunque usandolo i cachettici molto valerà in essi a togliere 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 sorbetto di cannella molto valer deve per corroborar lo stomaco, per chiudere le diarree, e le disenterie (2); e conciliando grato odore, valerà molto per accorciare la durata de' periodi ipocondriaci, ed isterici.

Ho osservato però, che il sorbetto di cannella,

(1) *Suavior est gustu cunctis odore canella,*
Et vim cardiacam vendicat ipsa sibi.
Harbersak, *Medic.* p. 40.

(2) Quindi Offmanno parlando della cannella, scrisse: *Ad fluxiones ventris, et ubi sine magno calore confortandum est, valde salubris datur. Ad Poter. Adnotation.* p. 438.

la, benchè sia un eccellente cordiale, e che sia un rimedio, che si ordina con gran successo in molte malattie, genera delle volte de' mali a chiunque ne fa uso eccessivo; e allora è stato d'uopo ricorrere agli acidi. E sebbene siasi conosciute un tal sorbetto giovevole in qualcheduna delle infermità, che vengono alle donne gravide, convien però di non ordinarlo, che con molta circospezione; perchè irritando la matrice, la provoca fortemente a dar passaggio alli mestrui, e ad espellere il feto: perciò si può trarne un gran vantaggio ne' parti difficultosi, e dove trattasi di espellere la secondina, ed i lochj.

Parimente il sorbetto di Caffè, composto dal seme così detto, contenente un olio crasso, 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. La maniera di vivere, che hanno i Turchi, è una prova sensibile, che il caffè contribuisce molto alla degestion degli alimenti; poichè quantunque vivano di legumi, di frutti, di latte, e di pan senza lievito, e mal cotto, pure di raro patiscono mali di stomaco. Quindi è, che vantaggioso stimasi questo sorbetto contro l'ebrietà, per vincere i dolori colici, e per ricreare gli spiriti animali. Trovasi l'istoria di una cefalalgia ostinata, che si venne a capo di debellarla coll'uso del caffè; e si legge ancora, che una persona si li-

be-

liberò dalle vertigini, alle quali era soggetta; per mezzo del caffè (1).

Ma quando l'uso di questo sorbetto è immoderato, cagionar suole degl' incomodi notabili; imperocchè precipitandosi in quantità il caffè nelle prime vie de' nostri vasi chilopeotici, si converte in una specie di colla farinacea, che ottura li vasi lattei, e impedisce la distribuzion del chilo. Quindi nascono tutte le malattie, che hanno per causa la troppo grande viscosità del sangue; si vede dunque la ragione, perchè ad alcuni cagiona un tremor di mani, ad altri delle palpitazioni, ad altri un' impotenza ostinata di dormire.

Così ben anche quello, che si fa da' Pistacchi, contenendo altresì un olio essenziale, ed un acido attivo, d' utile esser dee a promuovere l'insensibile evacuazione, ad eccitare gli scoli ventrali, ed a correggere le depravate qualità de' nostri umori (a). Vantaggio può ancora arrecare allo stomaco, in ajutare la digestione, e la separazione del fluido alimentizio; e per quella poc' amarezza, ed austerità leggiera, che ne' pistacchi si ritrova, è ragione pur anche, che debbano assottigliare i grossi umori; perciò si mettono ne' medicamenti restaurativi.

Fi-

(1) *Ephem. Nat. Curios. Dec.* 2. *a.* 3. 198.
(2) Catesb. *Histor. Natur. Vol.* II. *p.* 50. *Jamic. Hist. Vol.* II. *p.* 86.

Finalmente il sorbetto composto di latte detto di Pignoli, racchiudendo dell'olio essenziale, vale molto nella consumazione, e nella tisichezza per la sua nutritiva virtù; è perciò vantaggioso nelle tossi ostinate, ne' mali invecchiati di petto, nella stranguria, e nell'acrimonia d'orina, perchè grandemente raddolcisce gli umori, e calma i dolori; e per la proprietà, che ha altresì di mitigare gli spasmi, e di sciogliere qualche tenacità, vantaggio sommo può certamente arrecare nelle disenterie, ne' tenesmi, ed in altri simili malori (1).

CAPITOLO V.

De' Sorbetti Lattiginosi.

TUtti 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 mantiene la temperatura conveniente del sangue, e de' fluidi, conserva l'economia animale. Il sangue il meglio nutrito non solo si consuma continuamente per il suo movimento progressivo, e intestino, ma la

sua

(1) Geoffroy *Tract. de Mater. Medic. Tom.* I. *Par.* II. *de Vegetab. Exotic.*

sua temperatura altresì si altera, e degenera in isconcerti. 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, di olio temperato, di parti insipide, acquose, e mucilaginose, sono molto acconce alla nutrizione del corpo, ed alla formazione della linfa.

A tal riflesso adunque la natura ci provvede non solo di una moltitudine sorprendente di rimedj efficaci, sì per prevenire, che per guarire le tante malattie, alle quali siamo soggetti; ma rinveste 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, ond' è, che appresta il primo nutrimento ai bambini, ed un efficace rimedio agli adulti.

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, e viene perfezionata poi internamente da varie meccaniche preparazioni. Quest'elemento

to

to del latte è quello appunto, 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 dolciccia 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'inviluppar le acrimonie degli umori nostri.

La virtù dunque del latte, generalmente parlando, è doppia, imperocchè agisce sopra de' solidi, e sopra de' fluidi: consiste la prima in rilassare, ammollire, e render mobili, e flessibili le fibre rigide, e tese, o a dilatare, e ad allungare le cavità de' piccioli vasi costipati; l'altra nell'inviluppare, ed impaniare 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. 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 cagio-

gionar sogliono de' movimenti spasmodici, e con ciò ne facilitano volentieri l'evacuazione.

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 ammassa volentieri una quantità di materia corrotta sopra di essa pelle, dove venendosi a seccare, formerannosi delle croste, che degenerano poi in piccole ulcere. Ma la cosa non va così nelle persone biliose, in quelle, che sono di abitudine di corpo più compatta, e in persone attempate, nelle quali le pustolette, che lor vengono, son secche, e non contenendo che poco, o punto d'umidità. Quindi tra i remedj più capaci di dolcemente evacuare gli umori viziati possono meritevolmente annoverarsi i sorbetti lattiginosi, perchè tendono a muover la linfa, ad inviluppare i sali corrosivi, e conseguentemente a depurare con efficacia il sangue.

La cattiva digestione degli alimenti, che si fa, allorchè per voracità se ne prende una quantità troppo grande, o quando essi peccano in qualità, produce nelle prime vie delle crudità saline, e viscose, le quali di là portate nel sangue, imbarazzano la circolazion degli umori, ed in tal caso si può trovar del gran sollievo ne' sorbetti lattiginosi. Volendosi condurre a suppurazione qualche umore stravasato, si ri-

riguardano quasi come specifici i sorbetti di simil fatta; e maggiormente quando la materia stravasata si trova in parti scirrose, e indurite.

Quando si stà travagliato da un calor ettico, e che i sughi nutrizj prendono per la continuazione di una febbre lenta un' acrimonia salata alkalina, i sorbetti lattiginosi in vigor della lor qualità raddolcente presentano un salutevole effetto: e cercandosi distruggere l' asprezza, che cagiona la tosse ne' mali di petto, e preparar la materia all'espettorazione, si riguardano quasi come specifici i gelati lattiginosi.

Ne' morbi ancora nomati colera, e lienteria, nella disenteria, nell' atrofia scorbutica, nella cachessia, ed in tutti quelli, in dove gli umori peccano per tropp' acrimonia, dovranno essere buonissimi i sorbetti lattiginosi: ed essendovi dolore, come di colica, e di emorroidi interni, le fredde pozioni lattiginose debbono procurare un sensibile sollievo; e quando le intestina ancora si rattrovino sorprese da spasmodica contrazione, perciocchè vi abbia costipazione, e che questi accidenti sieno aumentati da' flati, l' uso de' sorbetti lattiginosi deve essere salutare. Ed ecco, che senz' accorgermene mi trovo nella necessità d' accennare, che quando la nostra macchina è oltremodo 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

lo deve senza dubbio somministare il sorbetto lattiginoso; imperocchè in tali circostanze essendo la parte acquosa del nostro sangue dissipata, la bisogna richiede, che per quanto sia possibile, ripariamo questa perdita con la bevanda delli sorbetti lattiginosi. Quindi non sia meraviglia, se in Olanda, e nella Frisia si servono del solo latte freddo per bevanda, e vivono sani, a somiglianza degli Antichi (1).

L'esperienza tutto dì ci dimostra, niente esser più vantaggioso per prevenire una superpurgazione prossima, o per guarirne un'attuale, prodotta, o da un purgante, o da un emetico, quanto il sorbetto 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. Nè si creda, che i sorbetti lattiginosi sieno meno 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 comune nel nostro clima, è quell'affezione ipocondrica, che nelle donne dicesi istericismo. Questa malattia attacca i canali nervosi, e membra-

(1) *Lacte mero veteres usi memorantur et herbis*
Sponte sua si quas terra ferebat . . . . . .
Ovid. *Fastor. Lib. IV.*

branosi 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' escrezioni naturali o non si facciano, o sieno sconcertatissime.

Volendosi dunque efficacemente badare alla distruzione di tal male, i rimedj sicuri, e più pronti da adoperarsi debbono essere i sorbetti lattiginosi; poichè il caso, a cui si ha in animo di rimediare, esigge un trattamento moderato, e benefico alla natura, che possa restituire la fluidità agli umori tenaci, aprire i piccoli vasi ostrutti, ed accelerare le varie secrezioni, dolcemente irritando. Ora i nostri sorbetti di latte hanno tutte queste proprietà, di modo che niente vi è, chi si possa loro ante-

porre: basta solo, che sieno ben preparati, ed appropriati alla diffetente costituzione de' malati.

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 moderare l'impeto del sangue, i sorbetti lattiginosi, benchè semplici, produr debbono effetti giovevolissimi; imperocchè attività avendo di raddolcire il sangue, preverranno le ricadute, stante che quasi tutte l'emorragie dipendono da materia acre del nostro sangue; nè differiscono, che secondo le parti, ove è addivenuta la rottura de' vasi capillari.

Da quanto si è detto ne risulta, che il latte nell'atto che appresta vantaggio grande nelle malattie, coadjuva ancora la conservazione della nostra vita. Con ragione Pittagora concesse ai suoi scolari il latte per principale alimento, essendo quello la parte più raffinata degli alimenti erbacei digeriti dalle viscere degli animali. Quindi i Ciclopi, gli Etiopi, gli Allemanni, ed altri, se quasi tutti a gigantesca statura pervenivano, non da altro derivava, che dal grande uso di latte, ch'essi facevano (1): siccome lo stesso addiviene oggi a quelli, che abitano nel monte Cairo, conforme ce ne danno

(1) Behrens. *Sel. Diæt. Sect. II.*

no sicuri riscontri molti Viaggiatori degni di fede. E perchè gli Elvezj si cibano di solo latte per lo più, avanzano perciò gli altri Europei nell'altezza, e robustezza.

Molti parlano della grande età di alcuni, i quali col solo latte lungamente sono vissuti. Così Plutarco parla di Sosicrato, che coll'essersi cibato di solo latte, pervenne a decrepita vecchiezza (1). Galeno scrive di un rustico, che colla sola dieta lattea visse cento e più anni (2). Dicesi anche di Tommaso Parrè, che giunse coll'istesso metodo all'età di cento e cinquantadue anni (3). Bachnero attesta esser vissuta lungamente una fanciulla col solo latte in varie foggie preparato (4). Lo Scurigio parimenti riferisce di un villano, che col latte di vacca, adoperato per tutto il tempo di sua vita, visse lungamente senza soffrir male alcuno (5). Ma lungo sarebbe, se si volesse andar più innanzi, dimostrando l'istoria di tutt'i tempi, che molti col latte hanno lungamente vissuto, e quello che è più da ammirarsi, che quasi

 qua-

(1) Plutarc. *Vit. p.* 345.
(2) *De Tuen. Sanit. Cap. VII.*
(3) Betto, della natura degl'Inglesi. *Cap. I.* §. *I.*
(4) *Oper. Omn. p.* 979.
(5) *Tract. de Chylif. p.* 128.

quali mai si sieno ammalati, ma sani, e vegeti sono giunti alla decrepitezza.

Davendosi dal latte formare de' sorbetti, 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 maggior quantità di siero, e più di sal dolce al zucchero molto simile, ond'è, che molto stimasi ad ottundere i sali acri, che tal volta allignano ne' nostri umori, e ad invagirarli. Adunque il sorbetto composto da questo latte col suo piacevole elemento penetrando per ogni dove, può con facilità attenuare gli umori grossi, e paniosi, ed in conseguenza molto valerà per purificare il sangue.

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'alberi, e di piante intatte sulle cime de' monti. Quindi si desume, 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, o detergente: tanto più, che le capre sempre velocemente si esercitano, e per le rupi, e per i campi aperti, e per i pascoli più puri, e perciò non è meraviglia, se danno un latte più medicamentoso: nella guisa appunto che osserviamo, che la carne di quei volatili, i quali mol-

molto esercitano il lor corpo, e respirano un' aria più salubre, gode una gelatina più tenue, e sottile. I sorbetti adunque, che con tal latte vengono manipolati, rintuzzando le asprezze degli umori, e rallentando le increpature degli stami, debbono valere contro le pertinaci diarree, e disenterie, come anche per chiudere gli sbocchi di sangue; e la pratica quotidiana c'insegna, non trovarsi rimedio più confacente in questi casi, che il sorbetto di latte: onde molti valenti Medici ci assicurano, che col continuo uso di esso non solo possono prevenire questi, e molti atroci altri malori, ma guarirli altresì interamente.

Non v'è cosa, che così presto restituisca le forze ed il vigore al nostro corpo, e la grassezza, quanto il latte di Vacca; imperocchè essendo questo dotato piucchè degli altri de'sali essenziali delle piante, non v'ha quasi abbattimento, da cui non possa questo latte sollevare il corpo. Quindi è, che il sorbetto fatto di latte di vacca dee essere molto vantaggioso per guarire varj mali, come le paralisie, le cachessie, la tisica, lo scorbuto. Le persone adunque, che son piene di sughi cattivi, o corrotti, ch' hanno sintomi violenti di malattie ad alto grado giunte, se vogliono sperare qualche sollievo, non hanno altro rifugio, che di ricorrere ad un uso costante del latte di vacca ridotto in sorbetto. La giornaliera sperienza mi ha dimostrato, che il continuato uso di sì fatto

to sorbetto non ha giammai lasciato di produrre de' buoni effetti, e di diminuir notabilmente la violenza de' sintomi.

Godendo il latte di Pecora principj crassi altresì, e pingui, i sorbetti da questo latte composti, serviranno per nutrire i corpi emaciati, per sopprimere gli scioglimenti, e consolidare gli effetti, che producono gli umori acri. Tutte le persone emaciate, ed atrofiche dovrebbero far molt' uso del sorbetto di latte di pecora, e continuarlo, sino a che non trovansi perfettamente riavute; poichè null' altro io conosco, che vaglia a ricovrare prontamente, a rinfrancare la carne muscolare, ed a correggere le acrimonie del sangue quanto il latte di pecora (1); e quindi è di bene usare anche tali gelati nelle diarree, disenterie, emorragie, e negli scorbuti.

Il latte adunque de' riferiti animali è il cibo degli altri tutti il più piacevole, ed il più salutare. Egli è formato dalla stessa mano della natura per gli animali di fresco nati, ch' è quanto dire per individui deboli, e teneri, corrisponder dee perciò a tutte le intenzioni che possa formarsi delle volte. Per conservare la sanità, ne' mali cronici, il mezzo più sicuro, ed il più efficace si è un costante studio, ed una stabile pra-

(1) Veggasi il mio Saggio intorno all' Allattazione a mano de' Bambini, *Cap. IV.*

pratica di prendere per alimento il meno, che possiam agevolmente soffrire, e preso il quale noi ci troviamo ugualmente agili, e forti. Questa è la regola la più sicura, che possa essere da uom savio praticata, ed osservata. Il latte sembra appropriato a coloro, che si trovano bersaliati da croniche malattie. Ed in everto, che questo sistema di dieta non potesse essere severamente seguitato, e che fosse necessario il secondare alcun poco le forti chiamate degli appetiti, in siffatto caso il latte potrà ridursi in sorbetto (1).

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

IL FINE.

IN-

(1) Cheyne, Metodo naturale di Cura. *Part. II. Cap. VI.*

INDICE,

Delle materie delle quali si tratta nel presente Saggio.

DE'
POMI DI TERRA

Non fingendum, aut excogitandum, sed videndum quid natura faciat, aut ferat.

Baco.

A

A SUA ECCELLENZA

LA SIGNORA

D. NICOLA FIORI.

FILIPPO BALDINI.

Uscì l'anno passato alla luce un mio saggio con in fronte il nome del suo degnissimo consorte D. Domenico Tupputi, e tanto bastò, perchè fosse ricevuto da

tutti, e letto, se non con applauso, perchè nol meritava, almeno con piacere. Mi lusingo, che la medesima sorte incontrerà quest' altro mio parto decorato del suo nome, nome troppo illustre anche in questa nobilissima Capitale. Luminosissima è la famiglia Fiori, e se io volessi dirne i pregi, sarebbe l' istesso, che oscurarla, come se vi fusse chi o nol sapesse, o ne dubitasse. Le famiglie più distinte della Provincia hanno sempre ambito qualche rapporto di parentela, o almeno di amicizia con la medesima; e il nobile Sedile di Sorrento si gloria di avere fra le famiglie più antiche l' antichissima famiglia Fiori. Io con-

confesso ingenuamente, che non avrei ardito mai di porre in fronte a questa mia operetta il vostro nome, temendo di oscurarlo, o diminuirne almeno lo splendore, se la vostra generosa magnanimità non mi avesse animato a farlo; e credo, che succederà alla medesima, ciocchè suol succedere a quella nube, che si oppone al Sole, la quale mentre pare, che voglia oscurarlo, niente a lui toglie del suo splendore; ma essa investita dai suoi raggi, si fa più bella, e più vistosa. Questa mia fatica oscura, e negletta in se stessa, pure tirerà a se gli occhi di tutti, solo perchè investita, dirò così, dallo splendore del suo nome, il quale

lo deve senza dubbio somministare il sorbetto lattiginoso; imperocchè in tali circostanze essendo la parte acquosa del nostro sangue dissipata, la bisogna richiede, che per quanto sia possibile, ripariamo questa perdita con la bevanda delli sorbetti lattiginosi. Quindi non sia meraviglia, se in Olanda, e nella Frisia si servono del solo latte freddo per bevanda, e vivono sani, a somiglianza degli Antichi (1).

L'esperienza tutto dì ci dimostra, niente esser più vantaggioso per prevenire una superpurgazione prossima, o per guarirne un'attuale, prodotta, o da un purgante, o da un emetico, quanto il sorbetto 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. Nè si creda, che i sorbetti lattiginosi sieno meno 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 comune nel nostro clima, è quell'affezione ipocondrica, che nelle donne dicesi istericismo. Questa malattia attacca i canali nervosi, e membra-

(1) *Lacte mero veteres usi memorantur et herbis*
Sponte sua si quas terra ferebat . . . . . .
Ovid. *Fastor. Lib. IV.*

branosi 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' escrezioni naturali o non si facciano, o sieno sconcertatissime.

Volendosi dunque efficacemente badare alla distruzione di tal male, i rimedj sicuri, e più pronti da adoperarsi debbono essere i sorbetti lattiginosi; poichè il caso, a cui si ha in animo di rimediare, esigge un trattamento moderato, e benefico alla natura, che possa restituire la fluidità agli umori tenaci, aprire i piccoli vasi ostrutti, ed accelerare le varie secrezioni, dolcemente irritando. Ora i nostri sorbetti di latte hanno tutte queste proprietà, di modo che niente vi è, chi si possa loro ante-

porre: basta solo, che sieno ben preparati, ed appropriati alla diffetente costituzione de' malati.

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 moderare l'impeto del sangue, i sorbetti lattiginosi, benchè semplici, produr debbono effetti giovevolissimi; imperocchè attività avendo di raddolcire il sangue, preverranno le ricadute, stante che quasi tutte l'emorragie dipendono da materia acre del nostro sangue; nè differiscono, che secondo le parti, ove è addivenuta la rottura de' vasi capillari.

Da quanto si è detto ne risulta, che il latte nell'atto che appresta vantaggio grande nelle malattie, coadjuva ancora la conservazione della nostra vita. Con ragione Pittagora concesse ai suoi scolari il latte per principale alimento, essendo quello la parte più raffinata degli alimenti erbacei digeriti dalle viscere degli animali. Quindi i Ciclopi, gli Etiopi, gli Allemanni, ed altri, se quasi tutti a gigantesca statura pervenivano, non da altro derivava, che dal grande uso di latte, ch'essi facevano (1): siccome lo stesso addiviene oggi a quelli, che abitano nel monte Cairo, conforme ce ne danno

(1) Behrens. *Sel. Diæt. Sect. II.*

no sicuri riscontri molti Viaggiatori degni di fede. E perchè gli Elvezj si cibano di solo latte per lo più, avanzano perciò gli altri Europei nell'altezza, e robustezza.

Molti parlano della grande età di alcuni, i quali col solo latte lungamente sono vissuti. Così Plutarco parla di Sosicrato, che coll'essersi cibato di solo latte, pervenne a decrepita vecchiezza (1). Galeno scrive di un rustico, che colla sola dieta lattea visse cento e più anni (2). Dicesi anche di Tommaso Parrè, che giunse coll'istesso metodo all'età di cento e cinquantadue anni (3). Bachnero attesta esser vissuta lungamente una fanciulla col solo latte in varie foggie preparato (4). Lo Scurigio parimenti riferisce di un villano, che col latte di vacca, adoperato per tutto il tempo di sua vita, visse lungamente senza soffrir male alcuno (5). Ma lungo sarebbe, se si volesse andar più innanzi, dimostrando l'istoria di tutt'i tempi, che molti col latte hanno lungamente vissuto, e quello che è più da ammirarsi, che quasi

 qua-

(1) Plutarc. *Vit. p.* 345.
(2) *De Tuen. Sanit. Cap. VII.*
(3) Betto, della natura degl'Inglesi. *Cap. I.* §. *I.*
(4) *Oper. Omn. p.* 979.
(5) *Tract. de Chylif. p.* 128.

quasi mai si sieno ammalati, ma sani, e vegeti sono giunti alla decrepitezza.

Davendosi dal latte formare de' sorbetti, 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 maggior quantità di siero, e più di sal dolce al zucchero molto simile, ond'è, che molto stimasi ad ottundere i sali acri, che tal volta allignano ne' nostri umori, e ad invaginarli. Adunque il sorbetto composto da questo latte col suo piacevole elemento penetrando per ogni dove, può con facilità attenuare gli umori grossi, e paniosi, ed in conseguenza molto valerà per purificare il sangue.

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'alberi, e di piante intatte sulle cime de' monti. Quindi si desume, 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, o detergente: tanto più, che le capre sempre velocemente si esercitano, e per le rupi, e per i campi aperti, e per i pascoli più puri, e perciò non è meraviglia, se danno un latte più medicamentoso: nella guisa appunto che osserviamo, che la carne di quei volatili, i quali mol-

molto esercitano il lor corpo, e respirano un' aria più salubre, gode una gelatina più tenue, e sottile. I sorbetti adunque, che con tal latte vengono manipolati, rintuzzando le asprezze degli umori, e rallentando le increpature degli stami, debbono valere contro le pertinaci diarree, e disenterie, come anche per chiudere gli sbocchi di sangue; e la pratica quotidiana c'insegna, non trovarsi rimedio più confacente in questi casi, che il sorbetto di latte: onde molti valenti Medici ci assicurano, che col continuo uso di esso non solo possono prevenire questi, e molti atroci altri malori, ma guarirli altresì interamente.

Non v'è cosa, che così presto restituisca le forze ed il vigore al nostro corpo, e la grassezza, quanto il latte di Vacca; imperocchè essendo questo dotato piucchè degli altri de'sali essenziali delle piante, non v'ha quasi abbattimento, da cui non possa questo latte sollevare il corpo. Quindi è, che il sorbetto fatto di latte di vacca dee essere molto vantaggioso per guarire varj mali, come le paralisie, le cachessie, la tisica, lo scorbuto. Le persone adunque, che son piene di sughi cattivi, o corrotti, ch' hanno sintomi violenti di malattie ad alto grado giunte, se vogliono sperare qualche sollievo, non hanno altro rifugio, che di ricorrere ad un uso costante del latte di vacca ridotto in sorbetto. La giornaliera sperienza mi ha dimostrato, che il continuato uso di sì fat-

to

to sorbetto, non ha giammai lasciato di produrre de' buoni effetti, e di diminuir notabilmente la violenza de' sintomi.

Godendo il latte di Pecora principj crassi altresì, e pingui, i sorbetti da questo latte composti, serviranno per nutrire i corpi emaciati, per sopprimere gli scioglimenti, e consolidare gli effetti, che producono gli umori acri. Tutte le persone emaciate, ed atrofiche dovrebbero far molt' uso del sorbetto di latte di pecora, e continuarlo, sino a che non trovansi perfettamente riavute; poichè null' altro io conosco, che vaglia a ricovrare prontamente, a rinfrancare la carne muscolare, ed a correggere le acrimonie del sangue quanto il latte di pecora (1); e quindi è di bene usare anche tali gelati nelle diarree, disenterie, emorragie, e negli scorbuti.

Il latte adunque de' riferiti animali è il cibo degli altri tutti il più piacevole, ed il più salutare. Egli è formato dalla stessa mano della natura per gli animali di fresco nati, ch' è quanto dire per individui deboli, e teneri, corrisponder dee perciò a tutte le intenzioni che possa formarsi delle volte. Per conservare la sanità, ne' mali cronici, il mezzo più sicuro, ed il più efficace si è un costante studio, ed una stabile pra-

(1) Veggasi il mio Saggio intorno all' Allattazione a mano de' Bambini, *Cap. IV.*

pratica di prendere per alimento il meno, che possiam agevolmente soffrire, e preso il quale noi ci troviamo ugualmente agili, e forti. Questa è la regola la più sicura, che possa essere da uom savio praticata, ed osservata. Il latte sembra appropriato a coloro, che si trovano bersaliati da croniche malattie. Ed in everto, che questo sistema di dieta non potesse essere severamente seguitato, e che fosse necessario il secondare alcun poco le forti chiamate degli appetiti, in siffatto caso il latte potrà ridursi in sorbetto (1).

Tanto basti aver fin quà additato de' favorevoli effetti provenienti dalle bevande ghiacciate, e da' sorbetti specificamente enumerati. E poichè l'uso ne 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.

IL FINE.

IN-

(1) Cheyne, Metodo naturale di Cura. *Part. II. Cap. VI.*

INDICE,

Delle materie delle quali si tratta nel presente Saggio.

DE'
POMI DI TERRA

Non fingendum, aut excogitandum, sed videndum quid natura faciat, aut ferat.

Baco.

A SUA ECCELLENZA

LA SIGNORA

D. NICOLA FIORI.

FILIPPO BALDINI.

Uscì l'anno passato alla luce un mio saggio con in fronte il nome del suo degnissimo consorte D. Domenico Tupputi, e tanto bastò, perchè fosse ricevuto da

tutti, e letto, se non con applauso, perchè nol meritava, almeno con piacere. Mi lusingo, che la medesima sorte incontrerà quest' altro mio parto decorato del suo nome, nome troppo illustre anche in questa nobilissima Capitale. Luminosissima è la famiglia Fiori, e se io volessi dirne i pregi, sarebbe l' istesso, che oscurarla, come se vi fusse chi o nol sapesse, o ne dubitasse. Le famiglie più distinte della Provincia hanno sempre ambito qualche rapporto di parentela, o almeno di amicizia con la medesima; e il nobile Sedile di Sorrento si gloria di avere fra le famiglie più antiche l' antichissima famiglia Fiori. Io con-

confesso ingenuamente, che non avrei ardito mai di porre in fronte a questa mia operetta il vostro nome, temendo di oscurarlo, o diminuirne almeno lo splendore, se la vostra generosa magnanimità non mi avesse animato a farlo; e credo, che succederà alla medesima, ciocchè suol succedere a quella nube, che si oppone al Sole, la quale mentre pare, che voglia oscurarlo, niente a lui toglie del suo splendore; ma essa investita dai suoi raggi, si fa più bella, e più vistosa. Questa mia fatica oscura, e negletta in se stessa, pure tirerà a se gli occhi di tutti, solo perchè investita, dirò così, dallo splendore del suo nome, il quale

formerà sempre una favorevole prevenzione in chi la legge. La prego intanto ad accoglierla colla solita sua benignità, solo perchè è decorata del suo nome, ed a prendere sotto la sua valevolissima protezione l' Autore, che consagrandovi questa sua fatica, ha preteso contestarle quella gratitudine, che le professa.

Napoli 26. Maggio 1787.

PRE-

PREFAZIONE.

L'Ardente brama, che io nutrisco del pubblico bene, mi ha indotto sempre ad andare in cerca di cose, che potessero esser vantaggiose all'umanità. Or avendo io recato ad esame i Pomi di terra, ho trovato, che questi possono arrecarci manifesto giovamento. Ho voluto perciò con questo disadorno ragionamento mettere tutto in veduta, raccogliendo il risultato delle analisi fatte di essi pomi, e degli sperimenti fisici su de' medesimi tentati; e per andare innanzi con qualche ordine, darò primieramente una breve, e succinta descrizione della pianta; indi dimostrerò quali sieno le condizioni del terreno più proprio a riceverla, e a darle vigore; esporrò poi le utilità, che da essa si possono procacciare, facendo servire le sue radici di alimento, e di medicamento; e finalmente dimostrerò il vantaggio, che dalla copiosa raccolta de' pomi di terra ritraere se ne potrà, ogni qual volta s'introdu-

[illegible] tra noi la di loro coltivazione. Vòglia il Cielo, che approvata questa mia fatica, i miei Concittadini vorranno co' mezzi proprj procurarne la coltivazione in queste campagne; ed allora avrei qualche dritto di lusingarmene in seguela di esporre altre cose, che riguardano ancora l'utilità pubblica.

DE

DE
POMI DI TERRA.

AVvegnachè molti valentuomini abbiano ampiamente dilucidata la Storia delle piante commestibili, onde ognuno possa sicuramente servirsene, tuttavia però se pongasi mente all' ampiezza della materia, sembra, che ancor resti molto da aggiungere: imperocchè vi sono molte altre piante, delle quali non n' è nota abbastanza la virtù; perchè se n' è trascurato l' uso, non che la ricerca. Vi è stato a giorni nostri, chi ha posto in vista i veleni, come utili a fugar i mali ancor più contumaci: or perchè non dobbiamo tentare, se possa riuscire di trarre vantaggio simile, e forse anche maggiore da tante altre piante non velenose? Li molti sperimenti, ed osservazioni, che ho fatte su de' pomi di terra, che alla classe de' commestibili appartengono, da noi creduti di niun' vantaggio per la salute, unite a quelle riflessioni, e ragionamenti, che sopra di essi ho creduto dover fare, son bastanti a dimostrare, che se da piante non tenute fin ora in molto pregio l' umano meccanismo ricever possa notabili vantaggi, dovremo sempre sperare effetti più utili dalle altre, di cui

cui ne facciamo più conto in genere di commestibili, e ne trascuriamo la ricerca degli effetti salutari.

I Pomi di terra non son altro, che radiche tuberose (1) di quella pianta, che da Bottanici addimandasi *Solanum tuberosum esculentum* (2). Chiamasi di terra, perchè nascono in quella attaccati ai rami della radice, che li moltiplica. Son da noi essi chiamati anche Patate: *Potatas* o *Patatocs* dagl' Inglesi, e dagl' Irlandesi, che ne fanno un grandissimo uso: da' Francesi *Pomme de terre*, o *Truffe ronge*: dagli Spagnoli *Batatas*, o *Camotes*: dagli Alemanni *Erdapfel*: e dai Polacchi *Jabtka Ziemma*. Nell' America si conoscono sotto il nome di *Openanch*, ed a Quito, d'onde sono stati portati in Europa, sotto quello di *Papas*, *Patatos*.

Questa pianta ha de' tronchi angolosi di due, o di tre piedi d' altezza, dai rami de' quali escono le foglie di un color verde biancastro, della grandezza di una nostra mano, congiunte, lanuginose, e frastagliate. Ha dessa in Giugno de' fiori di color vinato chiaro, monopetali, quasi

(1) Diconsi tuberose quelle radiche di certe piante, che son rotonde, ed hanno una carnosa sostanza.

(2) *C. B. P.* 167. *Tournefort*, *Inst. R. H.* 149. *Boer. Ind. St.* 2. 67. *Rupp. Hor. Ien.* 37.

quasi simili alle rose damaschine (1). Le frutta, che in Agosto ne susseguono, sono tante bacche della grossezza delle nostre ciliegie, verdi sul principio: indi partecipano del giallo, allorchè son mature, e contengono una quantità di minute sementi rotonde. Cotal pianta germoglia sotterra, verso il suo piede, trenta, o quaranta grosse radici tuberose, che rassomigliano press' a poco ad un argnone di vitello, donde partono i tronchi, e le sue radici capillari. Queste radiche tuberose, che diconsi pomi di terra, talvolta son grosse, e rosse, altre volte piccole, e gialle; qual diversità deriva, o per la differenza delle stagioni, o per forza di coltura. I migliori son però quelli, che son ben nodriti, grossi, e teneri, e che al di fuori vanno al rossastro, al di dentro al bianco, e di gusto quasi simile a quello delle castagne, se non che sono un poco acidetti.

Questi pomi differiscono dai *Topinamboux*, che da noi chiamansi Pere di terra (2); imperocchè il gambo di questo è grosso, legnoso, diritto, e da sei sino a dieci piedi in circa alto, quello de'

(1) Che i Francesi dicono *Gris de lin*.

(2) Il Bauhino denomina la pianta de' *Topinamboux*: *Helianthemum Indicum tuberosum*. Il Tournefort: *Corona solis parvo flore, tuberosa radice*.

de' pomi all' incontro è molle, flessibile, e si eleva non più di tre piedi. Le pere di terra hanno foglie lunghe, larghe, appuntate, e tagliate, e quelle de' pomi sono carnose, floscie. I fiori delle pere son gialli radiati, come il girasole, e quelli de' pomi, bianchi, ed a guisa di campanella. Finalmente i tubercoli delle pere sono ineguali, nodosi, e rosseggianti al di fuori, i tubercoli de' pomi hanno una pelle sottile, e son farinosi.

La terra atta alla coltura de' pomi dee essere umida, e ventilata; ed il terreno a solchi profondi lavorato, ne' cui mezzi si sogliono essi piantare, tagliati in fette, in modo che abbiano uno, o due occhi sopra ciascheduna fetta, affinchè possano germogliare; in distanza però gli uni dagli altri di due piedi, ed indi si ricuoprono colla medesima terra, tanto che il terreno tornato piano, restino a fondo circa un piede. Questa piantagione si fa ordinariamente verso la fine di Febbrajo, o al cominciamento di Marzo; in Agosto si falcia il fogliame; ed in Novembre finalmente, ed in tutto il corso dell' inverno si raccolgono i pomi.

Dagl i altri poi si coltivano i pomi in questa guisa. Dapoichè si è lavorata, ed erpicata la terra, e fatti in essa de' buchi di un piede di profondità, ed in tre piedi di lontananza l' uno dall' altro, si riempiono bene di letame, e su di questo si mette una fetta di pomo per buco, ricoprendosi colla stessa terra già cavata; e come le

pian-

piante si alzano, così vi si unisce il resto della terra, ch'è all'intorno. Venuti a maturità i pomi, ciocchè si conosce, quando i tronchi principiano a perire, si rovescia con un ferro uncinato la terra, che li ricopre, e si raccolgono con somma attenzione (1).

Altri finalmente dopo aver letamata, e lavorata la terra tre volte, coll' aratro istesso formano i canaletti, mettono ivi i pomi ad un piede di distanza in ciascun solco, e li ricuoprono colla terra da' lati. Qualora vedono i tronchi elevati sei o sette pollici, riempiono il solco coll'aratro, facendolo diligentemente passare a destra, e a sinistra. Dopo cinque, o sei settimane fendono, e sminuzzano piucchè possono la terra restata nella sommità de' solchi, per riempiere quelli fatti la prima volta (2). E poichè i pomi assai sfruttano la terra, convien perciò ben governarla, e massime quando l'anno dopo si ripiantano nel luogo stesso, spargendo il concime ancor ne' solchi nell' atto di piantarli, altrimenti tutta la forza della pianta si diramerebbe nelle frondi, e resterebbero quindi le radiche secche, e piccole.

I po-

(1) M. Du-hamel, *Elemens d' Agriculture, Tom. II. pag.* 160.

(2) Zanon, *Della Coltivazione, e dell' Uso delle Patate*.

I pomi primatici si raccolgono nel principio d' inverno, i tardivi in Febbrajo. Si conservano o in un granajo bene asciutto, o in vasi di creta. Quelli destinati per la tavola, si mantengono benissimo in un tino, o in una botte, alternando una mano di pomi, ed un' altra di foglie secche, ed in tal guisa si possono volentieri aver freschi sino all' està. Altri poi per meglio conservarli, li racchiudono sotto terra, ma il più delle volte si vanno a marcire, specialmente ne' tempi umidi, e freddi.

Si scelga per conservare i pomi il luogo più elevato della casa, ma che le aperture siano ordinate al settentrione; affinchè i pomi non restino esposti ai venti umidi, che li farebbero guastare. Nella parte più elevata de' luoghi, ove si ripongono, debbono esservi degli sfoghi per dare all' aria libero ingresso.

Diversi son poi i modi per preservare i pomi dalle alterazioni, in tempo che si conservano nel granajo. I Francesi, e gl' Inglesi vi spargono sopra, e all' intorno delle foglie di assenzio per liberarli dai vermi, ma il più pronto espediente si è quando vi si vedono de' vermi, dispanderli subito al sole. Convien perciò visitare spesso il granajo per prevenire la produzion de' vermi. In alcuni paesi dell' America vi si trovano alcune cave di rena, nelle quali si sotterrano i pomi, e vi si mette sopra della paglia.

Questi pomi spontaneamente nascono nell' America, e tanta è colà la loro abbondanza, che

che gli abitanti se ne servono di nutrimento per tutto l' anno; ond' è, che negli anni, in cui la raccolta è maggiore, stanno essi molto allegri, perchè hanno modo da far de' vantaggiosi contratti co' popoli circonvicini, che ne scarseggiano. Se ne servono per una spezie di pane, facendoli prima seccare bene al sole, e macinandoli poi, ne fanno quello, che addimandasi *Chugno*. Li mangiano altresì arrostiti, e allessi; e ne fanno minestra, ed intingoli ancora, che chiamano *Locro* (1).

Gl' Inglesi furono i primi, che dopo la scoverta dell' America li traspiantarono nell' Irlanda, ed in tutta l' Inghilterra, da dove passarono nella Spagna, nella Francia, e negli Svizzeri. Il primo, che ne abbia dato notizia all' Italia, fu il Cardano (2). Ne fu poi mandata in dono una gran quantità al Gran Duca di Toscana, che ne fece piantare alcuni ne' suoi giardini coll' assistenza del Redi (3); e quindi si sparsero per molte

(1) Acosta, *Istoria Naturale, e Morale dell' Indie c. 76.*

(2) Che accadde verso il 1580. in cui egli scrisse la sua opera *De Rerum Varietate*, dove ne parla sotto il nome di *Papas*: *In Colla autem regione Perù*, son sue parole, *Papas est tuberis genus quo pro pane utuntur. Lib.*1. *Cap.III.*

(3) Che fu nell' anno 1667. Leggansi a tal proposito le lettere del Redi. *Tom. II.*

molte parti dell'Italia, sotto il nome di Patate (1). Deve recar meraviglia, che questi pomi abbiano dovuto penar tanto a mettersi in qualche credito appresso gl'Italiani.

Ma per conoscere con la possibile sicurezza alcuni degli effetti, che produr possono nel corpo nostro i pomi di terra, il mezzo, che mi è sembrato ragionevole, è stato quello di analizzare la sostanza, ond'essi son composti, e sopra i prodotti di quest' analisi ragionando, riconoscere, quali sieno gli effetti, ch'essi son capaci di cagionare dentro di noi.

Da ott'once di essi pomi al fuoco già cotti, ne ottenni otto dramme di un estratto non ingrato all'odore, ma di sapore acido: di cui avendone distillata una porzione, un liquor molto acido n'ebbi, che postone un poco nello sciroppo di viole, lo tinse subito in verde; ed il restante nelle soluzioni alkaline vi generò notabile effervescenza.

Una porzione d'altro simile liquore, per destillazione ottenuto, mescolata col siero del sangue umano, l'unì in un coagulo molle, e spumoso

(1) Presso di noi però sono stati sempre i pomi negletti, e lo sarebbero tuttavia, se anni addietro l'eruditissimo Signor M. Balio Sagramoso, ch'è molto portato a promuovere i vantaggi della Nazione, e quelli dell'umanità, non ne avesse introdotta la piantagione.

moso in apparenza: e ripetuta l'esperienza a bagno marino, seguì sempre lo stesso. Altra piccola quantità del riferito liquore, mescolata col sangue di un uomo sano, che ad esso si cavava per cagion di pletora, la di lui parte sierosa non videsi separata, con quella esettezza che suole, dalla rossa, ma sempre l'una con l'altra rimase confusa. Ed avendo finalmente mescolato un tantino d'esso liquore con poca quantità di sangue di una persona, a cui si era allora cavato per cagion di un male infiammatorio, non vi si osservò quello stratto di cotennoso coagulo, che era nel restante sangue cavato.

Tutte queste sperienze mi sembrarono le più atte a scoprire la natura de' pomi di terra, ed a far concepire, quali sieno gli effetti, ch'essi possono in noi produrre. Appoggiato dunque alle surriferite osservazioni, posso liberamente dedurre, che la virtù de' pomi esser dee quella di sciogliere il sangue viscoso, e lento, quando tale sia divenuto, e di fortificare i solidi, quando si sieno rilassati (1).

Quindi è, che i pomi di terra molto valer debbano per raddolcire i nostri umori, e per cor-

(1) Galeno diceva, che uno degli sperimenti per esplorare la natura delle materie cibarie, fosse l'analisi chimica mercè della macerazione nell'acqua. *De Succ. Bon. et Vit. Cap. V.*

correggere le lor malsania. Di quà segue, che efficacemente valeranno in quelli, che soffrono mal di petto, come di suppurazioni, per il lor principio balsamico ancora, e corroborante. Il Sydenam, ed il Morton dicevano, che chiunque trovasse un rimedio, che fosse capace nel tempo istesso di raddolcire dall' acredine gli umori, e di fortificare le parti salde, potrebbe molto contribuire alla cura de' Tisici. Chi non direbbe, che ciò appunto possa sperarsi dall' uso de' pomi, attese le lor qualità già denunziate? E quantunque l' uso del latte credesi bastante per soddisfare a tanto: egli è però certo, a creder mio, che si potrebbe assecondare, e rinforzare la validità del latte in que' casi, coll' aggiunta di un' acqua di essi pomi, poichè allora la sua efficacia considerabilmente crescerebbe, acquistando il latte maggior virtù a poter giovare.

Per l' istesso motivo sono i pomi dotati di una virtù specifica per la cura degli ulceri, che tante volte si formano ne' passaggi dell' orina: ciocchè è stato da me sperimentato sopra di una persona, che pativa ardori grandi d' orina, per cagion di un' ulcere, che si era formata negl' interni condotti. A costui ordinai, che sempre, ed in gran quantità bevesse dell' acqua de' pomi di terra, che a bella posta gli diedi, e dopo il corso di sei settimane restò guarito perfettamente.

Nel clima nostro se v' è oggi malattia, che possa dirsi quasi universale, è certo la salsedi-

ne;

ne; poichè la maggior parte de' nostri concittadini vi è soggetta, e dal più al meno quasi in tutt' i mali ve n' entra. La gornaliera sperienza ci addita, non doversi intraprendere la cura di questo male con rimedj violenti, ma per via di blandi ajuti, che restituir possano ai vasi la forza elastica, e liberarli da quella materia densa, che vi si appicca, e li tura. Tutto questo potrebbe ottenersi per l' uso de' pomi di terra in alimento, che come deostruenti, e corroboranti, possono piucchè ogni altro rimedio ristabilire la forza elastica de' nostri solidi, aprire i vasi già chiusi, e distruggere le concrezioni, ch' erano cagioni principali della salsedine.

Corre general parere, che ne' mali Isterici, ed Ipocondriaci, fra noi altresì cotanto frequenti, ogni qualità di rimedio sia contraria. Io ardisco di eccettuarne l' uso de' pomi di terra, avendoli sperimentati in detti mali assai efficaci: come per contrario ho ritrovato inutili tutt' i decantati specifici; perchè spesso hanno lasciato gl' infermi in peggiore stato di quello, in cui l' avevano trovati. Il maggior vantaggio è poi, che questi pomi producono tutti questi buoni effetti, senza cagionare alcun funesto accidente: per lo che si possono adoperare con tutta la sicurezza, non solo dalle persone forti, e robuste, ma da quelle altresì di una debole complessione, dalle donne gravide ben' anche, da' vecchi, e fin dai fanciulli, siccome fanno gli Svizzeri, che alimentano la più parte de' ragazzi con

pappa di pomi di terra; e com' è noto, riescono forse que' popoli assai più robusti degli altri (1). Hanno finalmente i nostri pomi questo altresì di proprio, che convengono ad ogni sorta di temperamento, d'età, e di stagione.

Secondo le ultime notizie delle regioni del Nord, sappiamo, di avere il Collegio Medico di Stocholm scoperto con replicate sperienze, nelle foglie seccate di essi pomi un ottimo succedaneo del tabacco in fumo; anzi essere più innocenti, e più aggradevoli, per il gusto, e per l'odore, del medesimo tabacco: per il che il Re di Svezia ha ordinato a tutti gl' Intendenti delle sue Provincie di animare i paesani a moltiplicarne la piantagione (2). Vi son degli altri, che dicono di avere sperimentate le medesime foglie molto vantaggiose, per debellare quei dolori, che vengono alle giunture, applicando un pannolino tuffato nel sugo di esse caldo sulla parte dolente. Ed altri finalmente ci assicurano di averle trovate utili per calmare i dolori altresì della gotta, come altrettanti narcotici (3).

L'er-

(1) Linquet. *Annal. Pol. Civil.* e *Lett. T. III.*

(2) Veggasi il *Magazzino Toscano*, *Tom. V. Part.* 1.

(3) *Memoires et Observations de la Societè de Berne*, *annèe* 1764.

L'error popolare, che questi pomi generino delle flemme, è nato, perchè ci comunichiamo gli uni con gli altri la malnata usanza di screditare quel che non è in costumanza; ed intanto le cose buone rimangono nel lor primiero discredito. Si lamentò degli uomini de' suoi tempi anche Simon Paoli, ch' erano contenti di aver presso di loro vegetabili d'ogni sorta, e di saperne i nomi, senza curarsi poi di sperimentare il valore. Ma ai giorni nostri si sanno le virtù de' semplici, eppure se ne trascura l'uso. Così è avvenuto ai pomi di terra, poichè dalla maggior parte di noi si son creduti, se non dannosi, almeno inutili, perciò se n'è trascurato l'uso, non che la ricerca. Dovrebbero adunque meritare l'attenzion nostra, non solo per quel che appartiene alle utilità medicinali, ma anche per quel che di soave essi somministrano al palato, potendo esser mangiati in moltissime maniere diverse.

E per togliere ogni minimo dubbio, che potesse restare contro la qualità salubre de' nostri pomi, mi si permetta di additare i più valenti Medici, che sono in riputazione presso tutta l'Europa, i quali l'hanno molto commendati. Sappiasi adunque, che il Redi fu il primo nell' Italia ad encomiarli; siccome scritto troviamo in una delle sue lettere (1). Il Geof-

 fri

(1) „ Hanno, scriv' egli, le patate nome „ di

fri scrisse, che i pomi di terra si possono benissimo prendere internamente, insegnando nel tempo istesso la maniera di condirli (1). Il Veinmanno parimente, e Beilero infinitamente li stimarono, attribuendo loro più speciose facoltà (2). Ne fu dalli mentovati dissimile il Du-hamel nel commendarli, siccome si ha da' suoi scritti (3). Al qual sentimento si unirono finalmente a meraviglia il Manetti (4), il Mniszech (5), l'Hirzel (6), il Zanon (7), e tanti altri (8).

Gl'

„ di essere un poco ventose; a me però non „ è paruto, che abbiano questo difetto; ma „ può essere, che lo abbiano, se sieno mangiate soverchiamente „ *Tom. II.*

(1) *Mat. Med. Tom. II. Part. II. pag.* 260.

(2) *Phytanthosa Iconographia Ratisbonæ* 1537.

(3) *Elemens d'Agricolture, Lib. IX. Ch. IV. Attic.* 1.

(4) *Delle specie diverse di Frumento, e di Pane.*

(5) *Memoires et Observations de la Societè de Berne, Anne* 1764. *Part. II. pag.* 5.

(6) *Le Socrate Rustique d'un Paysan Philosophe, pag.* 50.

(7) *Della Coltivazione, e dell' Uso delle Patate.*

(8) *L'Ecole du Jardin Potager, Tom. II. Chap.*

Gl' Inglesi, che ne fanno grand' uso, sogliono cuocere i pomi con carne di bue, o di montone: talvolta li mangiano sciolti nel latte; o pure in luogo di pane se ne servono col butirro. L'adoprano altresì conditi come l' insalata; li preparano col vino come il pesce; e ne fanno delle assai buone torte. Non fia dunque meraviglia, se danno loro il titolo di *eccellenti*; poichè li stimano come base, e principale ingrediente di molte vivande delicate, e degne di aver luogo nelle tavole più ricche, e distinte (1).

Gli Olandesi li mangiano col butirro fresco, siccome i Polacchi in certe contrade del lor paese. Delle volte l' arrostiscono sopre le brage, o li fanno bollire con un poco di sale, e li condiscono con la mostarda, ch' è fatta colla senape posta in infusione nell' aceto. Gli Svizzeri, specialmente quelli che abitano nell' *Hemmethal* (2), fanno di essi pomi una vivanda, che

 pres-

Chap. LXXVII. pag. 573. *Valmont de Bomare Dictionaire d' Hist. Natur. Tom. II.*, e l' *Enciclopedie, ou Dictionaire Raisonèe, art. Pom. de terr. Tom. III.*

(1) Zanon *della Coltivazione, e dell' Uso delle Patate.*

(2) È un Baliaggio nel Cantone di *Schaffouse.*

press'a poco rassomiglia ai nostri maccheroni. Premono essi i pomi in un vaso cilindrico, il cui fondo è di ferro coperto di stagno, tutto perforato, e ne passano la pasta per quei fori, che prende subito la figura vermicolare. Vivono essi tanto appassionati per questo cibo, che non comprendono punto, come i loro antenati abbiano potuto vivere senza di tali terrestre produzioni (1).

Gli Spagnuoli, ed i Francesi parimente ne fanno un grande uso, stimandoli per uno de' più ricchi presenti, che l'America abbia fatto all'Europa: li mangiano cotti a lesso, tagliati in pezzetti, e conditi col cacio, o pure con olio, pepe, ed aceto: sogliono altresì infornarli, ed allora imitano il sapore delle castagne. Fanno dai pomi finalmente una pasta, da cui ne formano delle torte, e degli altri lavori, ben apparecchiati ne' brodi di carne, che riescono, come vengo da molti assicurato, così buoni, e gustosi, che li preferiscono a qualunque altro delicato manicaretto (2). Or passiamo a ragionar degli

(1) *Memoires et Observations de la Societè de Berne, Annèe 1762. Part. II. pag.* 192.

(2) Quindi il Durante, volendo in breve dare una distinta notizia degli usi de' pomi di terra, così scrisse:

Est in delitiis et cruda, et cocta Batatas, Estur,

degli altri usi economici, che i pomi di terra possono prestarci per il vitto umano, secondo che da molti valentuomini, di grande stima presso tutta la Repubblica Letteraria, è stato industriosamente immaginato.

Il Du-hamel, ed ultimamente il Parmentier da utili cittadini hannoci additata la maniera di ricavar da pomi di terra una farina bianchissima, per fabbricare un pane, senza il soccorso d'altro estraneo mescuglio, paragonabile sì per l'apparenza, che per la nutrizione a quello di frumento.

Si ripuliscano prima i pomi dalla terra, che vi si trova attaccata, indi si grattino come il cacio, e la polvere sottile, che se ne ricava si stempri in una quantità conveniente d'acqua calda, e si passi per staccio. Quelche va a fondo del vaso, è l'amido, che lavato si metta in luogo caldo, acciocchè perda l'umido sovrabondante; e siccome si asciutta, così và perdendo il color bigio col divenir bianco. Essendo l'amido così preparato, si può volentieri a lungo conservare, anche per mesi, senza soffrire alterazion di sorte alcuna. E volendosi accoppiare alla

Estur, habet gratum, nam jucundumque saporem,
Conservæque etiam fiunt radicibus ejus.
Erbario pag. 71.

alla farina di frumento, sarebbe ben fatto; imperocchè la migliorerebbe di molto, e si potrebbe allora molto tempo tenere, senza che soffrisse mutazione. Per ricavare la polpa, fa mestieri bollirli nell' acqua, affinchè perdano quel senso di piccante, che loro è naturale, e si fan bollire sintanto che si ammolliscano. Cotti che sono, si tirano fuori dalla caldaja, si pelano subito, e si stiacciano su di una tavola a forma di pasta, da dimenarsi sino a che non si sentano più sotto delle mani le parti loro grumose.

Volendosi far poi il pane, conviene avere il lievito già antecedentemente preparato. Si fa questo coll' unire una libbra di polpa di pomi assieme con altrettanta quantità di amido, in ott' once d' acqua calda: una tal mistura a capo di tre giorni esalerà un odor d' acescenza; vi si aggiungerà allora altrettanta dose di amido, di polpa, ed acqua calda, con ripetersi l' operazione anche per la terza volta, ed in tal guisa si viene dopo pochi altri giorni a formare il lievito.

Questo lievito, allorchè vuolsi formare il pane, coll' acqua calda si stempera, e con esso s' impastano la polpa de' pomi, e l' amido altresì. Per far dunque ottanta libbre di pane, convien prendere venticinque libbre di lievito, altrettanta quantità di polpa, e di amido, con il quinto d' acqua calda, che dopo lo spazio di ore quindeci si troverà il miscuglio gonfiato, e scre-

po-

polato: si raddoppieranno allora le dosi de' riferiti agenti, coll' aggiunta di due dramme di sal comune per libbra, ed indi formatane una pasta molle, a lungo si dimenerà. Dividesi poscia in pani della grossezza, e forma, che più aggrada, si cuoprono con una tela bagnata, affinchè i pani non vi si attacchino, con spolverarli prima di crusca; e riscaldato lentamente il forno, s' infornano, lasciandoli ivi racchiusi almen due ore: ma acciocchè prendano una conveniente cottura, e non s' ingrossino soverchiamente, convien bagnare prima la superficie del forno.

Questo pane così preparato suol riuscir piacevole al palato; tiene il ventre libero, e si ha per un valente purificante de' nostri umori. Perciò gl' Inglesi, e gli Olandesi ne fanno molt' uso nelle loro lunghe navigazioni; poichè lo stimano per uno de' preservativi contro dello scorbuto, ch' è il flagello de' Naviganti (1).

Il Mniszech ci addita un altra maniera di fare il pane di pomi di terra, ch' è più semplice: consiste questa nel tagliarli in pezzetti, e nel seccarli; e ridott' in farina, ed impastati con altrettanta quantità di farina di grano, se ne formano pani di quella forma, che si desidera. L' Autor medesimo insegna altresì il modo di farne

(1) Le Secrate Rustique d' un Pays. Philos. pag. 107.

farne la polenta, che in altro non riducesi, che in versare la farina de' pomi a poco a poco nel latte bollente, mischiandola continuamente, sin tanto che acquisti la consistenza, che si richiede. Questa vivanda suol riuscire d'estrema delicatezza, specialmente quando ben si condisce (1).

E per togliere interamente ogni mala qualità, che potesse restare nel pane di pomi, per essere troppo umido, l'espediente sarà di biscottarlo; imperocchè col cuocersi, e ricuocersi, l'umido soverchio si estingue, e così si avrà un pane, che presto, e facilmente si digerisce, convertendosi in latteo finissimo chilo. Si possono fare diverse altre sorte di pane di pomi; ma in ossequio della brevità, che mi ho proposto, mi astengo di acennarle, contento di aver riferite le più generali (2).

Io credo, che per molti corpi snelli, ed emaciati sia più conveniente il pane de' pomi di terra, di quello di grano, di cui si cibano ordinariamente, amando essi assai più di vivere delicato, o voluttuoso, che più salubre; imperoc-

(1) *Memoires et Observations de la Societè de Berne*, *annèe* 1764. *Par. II.*

(2) Veggasi la Memoria di Giananiello Tizio, Professore di Mattematiche a *Wittemberg*, nella Raccolta d'*Hannover* del 1747. *a* 913.

rocchè se i pomi ristorano le nostre membra; e confortano gli spiriti, il pane da quelli preparato gli stessi effetti produr dee senza dubbio. Io so, che in molti paesi della Basilicata, e del contado di Molise, provincie del nostro Regno, da che se n'è introdotta la piantagione, e l'uso del pane de' pomi di terra, quei contadini, che se ne servono per alimento, si vedono di miglior colore, e complessione, e si rassomigliano in gran parte agli Svizzeri, siccome vengo assicurato. Se in parte del nostro Regno si è sperimentato utile il pane de' pomi di terra, si dovrebbe procurarne l'uso per le altre provincie, che non sono le più fruttifere, ne le più ricche di grano.

Nella Francia, ed in Inghilterra, dove tutte le parti dell' agricoltura si promuovono, e si perfezionano a qualunque costo, de' pomi di terra se ne fà gran raccolta per ridurli a pane, con tutto che i grani in quei due Regni producano rendite considerabili; perchè gli abitanti son persuasi, e convinti, che il pane de' pomi si approssimi a quello del grano. Presso di noi la raccolta del grano la più parte delle volte resta o diminuita, o distrutta dalle nebbie, o dalla siccità, sarebbe ottimo espediente assicurare ai contadini il giornaliero sostentamento con la piantagione de' pomi: giacchè si è pur troppo conosciuta la bontà del pane di essi, e secondare in tal guisa le intenzioni della natura, la quale è intenta sempre alla conservazione,

ne, e perfezione degl' individui dell' uman genere, di quello ci pensiamo noi medesimi, mentre veggiamo, che i pomi vegetano maggiormente in tempo delle penurie de' grani, che nell' abbondanza di essi.

Diran forse altri, che il clima nostro dia molto fastidio a digerire i pomi di terra; In quanto a questo io replicherò de' pomi, ciocchè de' medicamenti affermano il Pitcarnio (1), ed il Tissot; (2) Che le medicine ancor più straniere, ed esotiche, ove siano da' mali de' nostri paesi indicate con ugual vantaggio da noi vengono adoperate, che dalla gente più lontana. Se i pomi di terra riescono salubri non già a regioni remote da noi, ma a quelle vicinissime, come dicemmo, non sò comprendere, perchè abbiano da riuscire nocevoli, ed impropri? I nostri contadini son pur troppo assuefatti a cibarsi di pane grossolano fatto dal grano d' india, e ad alimentarsi di legumi, non sembra

(1) *Medicamenta omnia, quæ morbo in India depellendo sufficiunt ea idem in Scotia depellendo fore paria modo quantitas exhibeatur. In Calc. Dissert. de Legib. Hist. Natur.*

(2) *Nihil mutant regiones, quidquid clamitent ignari. Ubi idem morbus occurrit, ubique gentium eadem adhibenda est medicina.* Dissert. de Feb. Bilios. Lausan.

bra, che abbiano essi una tempra tanto contraria per il pane de' pomi di terra, che è di più facile digestione. E benchè il pane di grano d'india, ed i legumi ben si digeriscano da' nostri contadini, non sono però cibi tanto alimentosi, come il pane de' pomi di terra. Intorno a ciò si vuole anzi osservare, d'esser convenevole, che nelle loro maggiori fatiche si alimentino di cose più nutritive, affinchè non rimanghino debilitati, ed offesi (1).

Ed ecco di che valore è un vegetabile tanto comunemente disprezzato, che se fosse presso di noi introdotta la sua coltivazione, chi non vede, che potrebbesi con questo nelle congiunture di penurie di frumento somministrare l'alimento alle povere famiglie? Diran forse taluni: se riescono i pomi ne' paesi, ove il clima è di-

(1) Con ragione scrisse il Wansvieten. *Com. in Boer. ad Aphor.* 82. *n.* 3. *Hinc robusti homines, duro labore corpus exercentes, panem durum acidum, lac butyratum acidum, fumo, et sale induratas carnes, vasorum, et viscerum robore digerunt, et convertunt in bonum sanguinem: cujus semper hæc proprietas est, ut in alcalinam putredinem vergat, acescat nunquam. Si talibus hominibus darentur juscula, teneræ carnes, languerent illico, nisi acidi sumtis donarent nimium ingestorum proclivitatem in putredinem.*

diverso dal nostro, non siam sicuri, che siano per allignare tra noi: ma questo è falso; imperocchè in molte parti d'Italia sono stati piantati, ed hanno a meraviglia germogliato (1); e ne' contorni di questa Dominante ancora parecchi Signori l'hanno ne' lor giardini piantati, e si sono in pochissimo tempo moltiplicati come nell'Irlanda, e son riusciti a perfezione.

Dirà per avventura qualche Aristarco de' nostri tempi, che noi Europei viviamo di pan di grano, dipendendo da questo la nostra conservazione. Io però a questa assertiva non posso in veruna maniera acchetarmi; mercecchè ritrovo, che il pan di grano sia alquanto dannoso per i corpi nostri (2); conciosiacchè col guastarsi facilmente, rende dura la sua digestione, per cui derivano que' tanti mali, che osserviamo ne' mangiatori di pane, checchè ne dicono in contrario taluni: che se poi a tanti millioni di uomini esso pane non produce notabile sconcerto nelle funzioni naturali, ciò proviene per forza di assuefazione; giacchè la natura de' corpi nostri è talmente costrutta, che riceve senza

(1) Si rapportano dal Zanon nel suo libro *della Coltivazione, e dell'Uso delle Patate*.

(2) Leggasi in tal proposito il dotto, ed erudito libro del Signor Manetti *delle Specie diverse di Frumento, e di Pane*.

la offesa, e tal volta con del piacere, e diletto quel tanto, ch' è ad essa consueto. In quella guisa appunto che accade agli ubriachi, che assuefatti a bere gran quantità di vino, ci fanno un tal' abito, che non ne soffrono verun male, anzi sentirebbero dell' aggravio, se volessero astenersene: siccome per l' appunto addivenne a Dionigi, il quale nell' assedio di Siracusa avendo tralasciato di ber vino smoderatamente, si ammalò sul fatto (1). Perciò Mitridate avvezzatosi a poco a poco a prendere il veleno, allorchè lo tracannò da disperato per morire, anzi che vergognosamente vivere prigioniere, s' avvide essere stato in tutto vano il suo disegno (2).

Non piccolo risalto arrecherà al mio dire il considerare, che il più gran numero degli uomini non conosce l' uso del grano; e ciò non ostante, com' è noto, non riescono essi meno robusti di noi, che ci nutriamo col più bel pane di frumento. Tutti gli Americani non vivono d' altro, che di pomi di terra, di cassava, di

(1) *Aristot. Sect. XXVIII. Probl.*

(2) *Profecit pota Mithridates sæpe veneno*
Toxica ne possint sæpe nocere sibi.
Mart. Lib. V.

(3) Lambert, *Storia di tutt' i Popoli del Mondo, Tom. X.*

di banane, e di riso: in alcuni luoghi non si fa uso, che di miglio; e se su di certe montagne vi cresce del frumento assai bello, non se ne fa uso dai naturali del paese, ma dagli Europei soltanto ivi stabiliti, con tutto ciò si vive assai bene, e la maggior parte di quegli abitanti giunge a decrepita vecchiezza.

Nell'Asia la pianta del grano non è, che un puro oggetto di curiosità, non già di consumo, non vivendosi ordinariamente, che di riso, qualche volta di miglio, e di piantagini, e sempre dell' istesse proprie produzioni, senza quel laborioso miscuglio, disgustevole in ogni senso, che sconvolge la regolata economia della macchina umana (1).

E parlando dell' Affrica, è certo, che quantunque molte terre somministrano copiose raccolte di frumento, ch' è uno de' capi commerciabili, dal canale di Monzambico però sino alle Canarie non si trova grano, perchè si stima ivi una ghiottoneria; e non già un alimento; all' incontro i pomi di terra, i vegetabili, e le carni forniscono la sussistenza di tutte quelle vaste popolazioni, e sono certamente più felici di noi (2). Non vi è dunque, che un pochis-

(1) Linquet, *Annali Politici, Civili, e Letterarj del Secolo XVIII.*

(2) Lubat, *Nuovi viaggi all' Isole dell' America, Tom. I.*

chissimo numero di nazioni, che mangino del pane di frumento; imperciocchè anche nell Europa, e nell' Italia ancora quanta gente non si nodrisce d' altro, che di granturco, e d' erbe, quanta di castagne, e di radici; e non è meno robusta della rimanente, che mangia del pane di grano per rendere omaggio alla moda (1).

Che se poi dal frumento molte cose se ne cacciano per uso de' bestiami, dai pomi di terra maggior utilità ritraere se ne potrebbe ancora; imperocchè del fogliame si può benissimo far' uso verde per pascolo degli animali, come altresì de' pomi medesimi pesti, o tagliati. Gli Inglesi li fanno bollire per nutrire i bestiami, ed in questa maniera l' ingrassano a meraviglia, anzi le vacche nutrite con i pomi, fanno assai più latte, ed una buona crema; ed il burro, che ne riceve un sapore assai grato, è nell' inverno tanto giallo, quanto l' estate. Ma hanno la precauzione d' alimenterle con moderazione; affinchè poi non restassero oppresse per l' eccessiva pinquedine. Li danno ancora alle pecore con alquanto sale, e li fanno finalmente mangiar dai porci per maggiormente ingrassarli, e per far sì, che la di loro carne riesca più succosa, e più gustosa. La materia fibrosa de' po-

(1) *Le Socrate Rustique d' un Pays. Philos. pag.* 109.

mi, spogliata d'amido, e d'estratto, può altresì agli altri animali somministrare un eccellente nutrimento, che assuefatti, ne mangierebbero collo stesso piacere, come se avessero l'avena, o l'orzo; e non riuscerebbero meno grassi, e teneri degli altri, che alimentati vengono colle biade.

E un'articolo questo dunque per le nostre campagne non indifferente, e forse ugualmente considerabile de' grani; imperocchè la maggior quantità di latticinj non sarà di piccol momento, come pure la maggior quantità de' polli, che si potranno mantenere dalla materia fibrosa de' pomi, e coll' aumento di tutti gli altri prodotti; e perciò sempre sarà vero quelche di sopra ho esposto, che il maggior dilatamento della coltivazione de' pomi di terra, altra misura non potrà avere che il maggior gusto, ed il vantaggio che di tal prodotto prenderà il basso popolo non meno della città, che del contado.

Mi si opporrà finalmente, che occorre maggiore spesa per i pomi, di qualche ci voglia per il grano; ma questo è falso; imperocchè un piccolo spazio di terreno produce il doppio di pomi, di quello, che abbisogni per il grano; conciosiacchè fattosi il calcolo sopra la quantità raccolta, e quella del terreno, che hanno occupati, ritrovasi, che a proporzione sia molto considerevole; mentre ciascuna pianta, secondo le osservazioni del Veinmanno, del Mniszech,

sech, e dell' Ardoino ne può de' pomi produrre sino a cinquanta. Si calcolino poi le diligenze, che precedono la coltura del grano, i pericoli, a' quali va soggetto, che benissimo si comprenderà, di non esservi cosa tanto scabrosa, laboriosa, e dispendiosa, quanto la coltura del frumento. Ed ecco l'importante nostro oggetto, su di cui tutte le nostre speculazioni politiche devono essere dirette.

Un territorio di pomi di terra, siccome saviamente nota un dotto Inglese (1), non produce meno nutrimento, che un campo di riso, e ne produce molto più, che un campo di frumento. Un poco di terra dà più pomi di terra, che di frumento, e ci vogliono meno spese di coltivazione per i pomi, che per il frumento. Il lavoro, che si fà colla zappa, e gli altri lavori straordinarj, ch' esiggono i pomi, sono più, che compensati in confronto del riposo, che si dà generalmente alle terre a frumento avanti di seminarle. E comecchè il terreno per i pomi è ottimo per tutti gli altri vegetabili, ne risulta, che, se quelli occupassero la stessa quantità di terra, che s' impiega a frumento, darebbero anche norma al prodotto della maggior parte degli altri campi coltivati.

Do-

(1) Veggansi le Ricerche del Smith sopra la natura, e le cause della ricchezza delle Nazioni.

Dovrebbero adunque i nostri agricoltori armarsi di zelo, e spargere nelle lor possessioni i semi di questa pianta, cercando in tutte le maniere di moltiplicarla, e di renderla comune appresso di noi, per potersene quindi far' uso, qualora la mancanza del grano ci obbligasse a far ricerca di altri semi farinacei. Egli è ben vero, che la cura, e diligenza del nostro Governo ci tiene lontana questa fatale occasione, ma le continue, e ripetute esperienze ci faranno senza dubbio conoscere ne' pomi di terra tutte quelle prerogative, già notate, per le quali si rendano maggiormente degni di essere coltivati.

Monsignor Bacher, Vescovo della Marca d' Ancona, ha fatto una scoperta importantissima a quest' ora, e che potrebbe divenire infinitamente più, se a replicate sperienze venisse trovata costante; imperocchè ha egli trovato, che i pomi di terra, in vece di esser posti a primavera per dar frutto in autunno, messi in terra anche dopo la mietitura del grano, essi fioriscono in Ottobre, e fanno grossi, e copiosi bulbi da raccogliersi altresì in Decembre, dovrebbero perciò i pomi essere in maggior stima, rinnovandosi la certezza di questo fatto, come atti a porgere una sostituzione alle messi, ora rese scarse, ora del tutto distrutte dalle grandini, che ci flagellano così di frequente.

„ E' una gran vergogna per l' Italia, dice un „ anonimo Autore, che lasciatasi ammaliare, „ non

„ non si sa come, dal piacere delle mode d'ogni
„ genere, non si prenda altra cura, che di ap-
„ plaudire, e adottare qualunque stravagante;
„ e ridicola moda, benchè rovinosa, che sap-
„ piano inventare certe scaltre Nazioni, e non
„ abbia poi tanta prudenza di adottare alcuni
„ usi suavissimi, e lucrosi di popoli, che san-
„ no ben pensare al lor utile. La coltivazione
„ de' pomi di terra, che da molti lustri in quà
„ ha fatto la felicità, e l' opulenza di molte
„ Provincie, meriterebbe di essere praticata con
„ maggior ragione in Italia, dove l' irregolari-
„ tà grande delle stagioni, la stranezza de' tem-
„ porali, massime sulla fioritura, e granagio-
„ ne, ci rovinano le campagne, e defraudano
„ tanto spesso le nostre speranze. I pomi di
„ terra, ed altre simili radiche, propagano la
„ loro specie co' germi tuberosi sotto terra,
„ hanno poco da temere, se le meteore dan-
„ neggiano i loro steli, e la loro fruttificazio-
„ ne sopra la terra, e perciò sarebbero in Ita-
„ lia un facile, prezioso, e sicuro sussidio, per
„ supplire alla mancanza delle granella, e de'
„ frutti, che tanto spesso per una causa, o per
„ un' altra ci mancano (1).

In

(1) Leggasi l' Istruzione circa i modi d' accrescere il pane col mischiamento di alcune sostanze vegetabili, stampato in Firenze nel 1767.

Intanto non sarà poco, se con questo mio ragionamento, io sarò giunto a dimostrare l'utilità de' pomi di terra, non del tutto questi conosciuti, e poco considerati da noi; e se tutte le mie osservazioni, e riflessioni basteranno ad introdurre presso di noi la coltivazione.

Forsam et hæc olim meminisse, juvabit.
Virgil.

IL FINE.

DELL' ANANAS

Sic nitidas plantas nostris spectamus in oris,
Quæ procul in calidis partibus orbis erant.
Joh. Limker ad Heisterum Eleg. p. 17.

A SUA ECCELLENZA

LA SIGNORA

D. EMANUELE

PIGNATELLI

DE' MARCHESI DI CASALNUOVO

MARCHESE DI PISCOPAGANO.

FILIPPO BALDINI.

ARdisco di fregiare questo mio Saggio coll'illustre suo Nome, perchè son certo, di trovare in V.E. una validissima Protettrice. I suoi

ſoavi coſtumi, e l'animo grande, che non ſon niente minori della nobiltà riſplendente del lignaggio Pignatelli, onde V. E. diſcende, e di quello di Andrea ove è inneſtata, mi aſſicurano, che l'E.V. ſi degnerà di ricevere queſta mia offerta con quella gentilezza, che tutti ammirano nel ſuo cuore. E ſicuro, che ſarà per accogliere grazioſamente queſta mia tenue offerta, che io poſſa col più profondo ſentimento di oſſequio, e di venerazione di raccomandarmi all'E. V.

Napoli 14. Giugno 1787.

PRE-

PREFAZIONE.

PUro, e gustoso è senza dubbio il frutto di Ananas, e forse il migliore di quanti vi abbiano tra i vegetabili. Io che conosco il genio di questa Nazione, che và sempre in ricerca di cose forastiere, mi fò pregio esporre la sua coltivazione, e le utilità, che da quello si possono procacciare. I nostri Maggiori ebbero cognizione di questa pianta, come si prova dal vederla chiaramente specificata nelle lor opere di Bottanica; essi però mostrarouo soltanto di pregiarlo per titolo di rarità, nè mai presero cura di esaminarla diligentemente; Non sono che pochi anni, da che si è incominciato ad esaminare questo frutto. Relativamente adunque a queste ricerche si raggirerà il presente ragionamento. E se la materia l'ho ristretta molto, è stato per non tediare il lettore; avvegnachè trattandosi di cose, nelle quali si esaminano le rarità, ed alcune utilità, fà

di mestieri accennarle soltanto, senza lungamente diffondersi. Voglio sperare, che sarà questa mia fatica accolta, e ben ricevuta sul riflesso, che nessuna delle più necessarie, e adattate cose ho io indietro lasciato, e trascurato. Che se poi non sarà gradita per la parte medica, si dovrebbe almeno considerarla per una di quelle produzioni, che riguardano le cose, che sono commestibili; giacchè oggi piucchè mai l' Ananas è molto ricercata, occupando nelle mense il primo posto tra i frutti, e tra i gelati.

DEL-

DELL' ANANAS.

L'Ananas è una pianta, che nasce nelle più calde regioni del mondo, come nel Brasile, nel Messico, nella Giamaica, nella nuova Spagna, e nella Guajana Clandese. I Cananesi lo chiamano Ananas, o Ananase: i Messicani, e gli Spagnoli Pomo di Pino, perchè la sua forma si rassomiglia al frutto del pino. Se ne conoscono attualmente varie specie differenti, che variano nella figura, nel colore, e nel sapore del loro frutto (1). Di tutte queste ne

(1) I. *Ananas aculeatus, fructu ovato, carne albida*. Plum.

II. *Ananas aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea*. Plum.

III. *Ananas folio vix serrato*. Boerh. Ind. A. 2. 83.

IV. *Ananas lucidevirens, folio vix serrato*. Horat. Elth.

V.

descriveremo una, il di cui frutto è di gran lunga superiore in bontà a quello delle altre, e che si coltiva ne' nostri giardini.

Ha questa pianta le radici nericce, sottili, fibrose, e unite intorno al gambo, da cui escono alcune foglie disposte in rotondo, della figura e consistenza di quelle della canna, lunghe un piede, o due, larghe due once, un poco convesse, puntute nell' estremità, dentate negli orli, in maniera che rassembrano come spinose, di un verde piacevole. Dal mezzo di esse si eleva un gambo circa due piedi alto, grosso quanto un dito; e guarnito di alquante foglie simili, ma più corte, che vanno poi a finire nel frutto. Questo tronco nella sua sommità sostiene una rosa formata di molte foglie assai corte, di color rubicondo, che nascondono il frutto, il quale come si avanza, e' s' ingrossa, così acquista la forma di una pina. Egli è dotato di una corteccia di fondo verde, contornato di rosso, con qualche poco di giallo, in compartimenti relevati, fatti a scaglie, e da ognuna di esse spunta un fiore porporino, che va cadendo a misura che il frutto viene a matu-

V. *Ananas aculeatus, fructu pyramidato virescente, carne aurea.*

VI. *Ananas fructu ovato ex luteo virescente, carne lutea.*

curazione. La sua sommità và corredata di un plesso di foglie colorite di un vivissimo color rubicondo a foggia di corona, che sembra appunto fatta dalla natura per dichiarare l'ananas Re delle frutta.

Dell'ananas non v'era prima altra cognizione, che dalle relazioni, che alcuni Viaggiatori ce ne davano dopo la scoverta dell'America, e se talvolta qualche d'uno di essi ne portavano in Europa, condito nel zucchero, non se ne potea formare una giusta idea. Gli Olandesi furono i primi che lo trapiantarono dalla Gujana in Olanda; ed il primo che fosse riuscito nella piantagione, e coltura di esso, dicesi che fosse stato Mr. il Cour di Leide, il quale dopo molti tentativi, trovò finalmente il modo di farlo nel suo paese germogliare a meraviglia, e condurlo a maturazione (1). Siamo perciò a lui tenuti per averci fatto conoscere un frutto tanto squisito, che non abbiamo con che paragonarlo. Coll'andar del tempo si è talmente questa coltivazione diffusa nell'Europa, e sino anche nell'Italia tutta, che oggi non v'ha giardino, in cui non ve ne sieno in quantità, ed a perfezione, e non meno in Napoli, ove tanti nobili, e Signori si dilettano di aver ne' loro giardini degli ana-

(1) Veggansi *Bauh. III. P. I. p. 95. Moris. III. 169. e Piso Lib. IV. cap. XXXVII.*

mariàs, e senza guardare a spesa veruna, fanne continuamente delle piantagioni, per mostrare in queste il lor genio soprafino.

Molta cura però si deve avere di questa pianta. Non si moliplica nè colla radice, nè col seminare certi piccoli granellini, quasi impercettibili, che ritrovansi nella sua polpa sugosa del frutto, ma solamente col mezzo della sua corona, in terra posta, germoglia, e a suo tempo produce foglie, e frutta. Non bisogna già tagliare questa corona, allorchè vuolsi mangiare il frutto, perchè allora difficilmente getterebbe le radici, ma deesi svellerla coll' impugnar la corona colla mano destra, ed il frutto colla sinistra, e strapparla indi, volgendo le mani nella parte opposta l' una dall' altra; e dopo d' essere stata alquanto a seccare in una camera, che non abbia d' umido, si mette in un vaso d' una *parpajola*, che si riempie d'una terra composta già prima di terra grassa, e di letame di cavallo bollente, coll' avvertenza però di non troppo calcarla, affinchè poi possa volentieri l' acqua penetrarvi.

Dopo che in tal guisa si è fatta la piantagione, si porrà nel serbatojo, ch' è fatto con un muro di mattoni, che gira all' intorno, largo once nove, ed alto once diciotto e mezza, coverto di sopra alla facciata d'invetriate, e fornito di pavimento anche a mattoni nel fondo della cava. Fatta che abbia la pianta le radici, convien lasciar prender dell' aria durante la bel-

le

la stagione, cioè un poco la mattina, ed un altro poco la sera, acciocchè in tutt' i giorni possa ricevere un poco di Sole. In tutt' il tempo s' innaffierà, secondo che faccia d' uopo; ma l' acqua, che dee adoprarsi nell' inverno, convien che sia alquanto calda, altrimenti pregiudicarebbe alla pianta; e nelle rigide invernate si deve avere gran cura di ripararla dal gelo, coprendosi il serbatojo di buone coperte insieme cucite a guisa di coltrone trapuntato, dando però un poco d' aria nelle ore più opportune, e dal Sole riscaldate.

Questa piantagione si fà nella primavera, o nell' autunno, e se la pianta è vigorosa, dee nell' anno seguente comparire il frutto a Febbrajo, o al più tardi a Marzo, ed essere maturo verso Luglio sino al mese di Settembre: quello che viene dopo questo tempo, non è sì buono. Si conosce, che sia maturo, quando manda una soave fraganza, che sia giallo di colore, e che ceda premendolo colle dita. Questo frutto non conserva il suo odore che tre o quattro giorni al più lasciandolo sopra la pianta; qualora si cerca mangiarlo nella sua perfezione, conviene, che non si tenga più di ventiquattr' ore, dopo che sia stato tratto dalla pianta.

Oltre della descritta specie di ananas, ve ne sono delle altre ancora, che per la forma, per lo colore, e per il sapore differiscono tra di loro. *L' Ananas a pane di zucchero* è quello, che nel-

nella forma rassomiglia ad un pane di zucchero: non è tanto giallo, quanto il testè mentovato, ma è di miglior sapore. *Il grande Ananas bianco* è di un odore che rapisce, più di quello, che tramandano le nostre cotogne mature, non ha però un sapore tanto famoso. *L' Ananas* chiamato da Francesi, *Pome de renetet* sembra, che sia il più eccellente di tutti gli altri. *L'Ananas pitte* anche è buono da mangiare. Ma quelli finalmente, che allignano nelle coste dell' Affrica, dove son coltivati con somma diligenza, non sono troppo sani, perchè riescono di soverchio caldi, e spesso anche corrosivi.

Tutta la pianta dell' ananas, di cui parliamo, contiene molta porzione d'acido. Le sue foglie poste in macerazione prima di distillarle, e nelle quali si è già cominciato a farsi una leggiera fermentazione, dando nella distillazione un liquor' acido, e verso la fine si ha ancora un poco di sal volatile. Le sue radici sono di un sapor' acre, ch' è molto penetrante. Quindi questa pianta è buona in tutte le malattie di languidezza, quando vi ha nel corpo un' acrimonia, che tende alla putrefazione. Non vi ha dunque pianta più propria a purgare il corpo dagli umori eterogenei, che vi sono radunati. Quando il sugo delle sue foglie è chiaro, si può fare un siroppo graditissimo, che molto valer dee a correggere i vizj, e la putrescenza degli umori. Il sale essenziale delle

le sue radici ha molta virtù per isciogliere la tenacità de' nostri umori, e per correggere la di lor malsania.

Ora anderò qui esaminando le varie parti del frutto dell'ananas. Primieramente la sua esterior parte, ch' è la scorza gialla, è di un gratissimo odore aromatico. L'olio odoroso, e penetrante, di cui abbonda, lo dee far riguardare come un gratissimo aromato, e perciò di qualità corroborante. La sua polpa, che non abbiamo con che paragonarla, avendo un misto di tutte le nostre frutta migliori, contiene del sal di tartaro volatile con qualche porzion di acido, e solfo, e perciò ella è refrigerante, diorètica, e nefritica maravigliosamente. Quindi è, che l'ananas molto valer dee per fortificare le forze vitali, per risvegliare gli spiriti smarriti, per ajutare le funzioni digerenti, e per promuovere le secrezioni, specialmente l'orina (1). Gli Americani di questo frutto se ne servono per fortificare il cuore, e per animare le forze; e se ne avvalgono altresì per frenare le nausee dello stomaco. Lo hanno parimente per un

(1) Quindi il Durante parlando dell'Ananas, così scrisse nel suo Erbario, *pag.* 27.
Calfacit, et facilis coctu est, humectat Ananas. Estur, et hic medicos nondum transivit ad usus.

un meraviglioso contraveleno contro l'acqua del Maninc; e da esso finalmente n' estraggono un' acqua, che tiene le medesime qualità, ma opera con troppa veemenza, ed è anche corrosiva (1).

E' dunque il frutto dell' ananas uno de' rimedj più efficaci che abbiamo, e non dee esser mai pernicioso, quando la quantità, che se ne prende, è proporzionata alla forza degli organi digerenti. Non v' ha cosa più propria a superar la pendenza de' nostri umori alla putrescenza dell' ananas, poichè essendo neutralizzato dal calor del Sole, cioè perfettamente maturo, è molto saponaceo ancora, onde devesi prescrivere in tutte le malattie provenienti da flascezza de' nostri stami, e da fissamento, e putrescenza degli umori.

Niente è migliore per i complessi, che hanno fibra flascida, quanto l'uso dell'ananas; avvegnachè le persone che lo prendono spesso, o in gelato, e semplicemente condito col zucchero, tutt' i loro sensi si risvegliano, i membri diventano più agili, e più allegro lo spirito. Che un' uomo facoltoso, che vive nel sen dell' ozio, rifinito da continue voglie, ed agitazioni dello spirito prenda per più mattine l'ananas, sentesi dopo pochi giorni rinvigorito, ed

(1) Lubat, Nuovi Viaggi all' Isole dell' America. *Tom.* I.

ed il suo spirito riprende il suo brio, e la sua serenità. Ma proceder bisogna per gradi, quando si cerca di corroborare le forze, e cominciar con dose grandi di ananas, mentre volendo rimettere i corpi deboli, e languidi con una eccessiva quantità di questo frutto si aggravano. Qualora dunque non si osservi questa moderazione, l'ananas non arrecherà verun vantaggio. Ne' mali acuti, o cronici in cui un soverchio calore, ed una forza eccessiva de' solidi dissipano il più volatile de' fluidi, l'ananas è assai conveniente; perocchè dalla sua sostanza estraendosi un principio umettante, refrigerante, e calmante in copia non piccola, si verrà a resistere alla malignità di malori, e li malati goderanno di quasi tutt'i vantaggi degli altri appropriati rimedj, senza una perdita immaginabile delle lor forze. Non mancano esempj di malattie su tal proposito, per vedere quanto sia necessario far' attenzione su di un frutto semplicissimo, poichè ci mostra i mezzi onde guarire altri morbi più complicati dalla causa medesima provenienti.

L'ananas non è meno utile per la cura delle malattie, che hanno la lor sede nelle glandule del corpo, e che provengono dall' ostruzione, o dal rilasciamento delle parti glandulose, perchè quel frutto ha una qualità aperitiva, risolutiva, e fortificante. Una Signora di questa dominante tempo fa incorse in una ostruzione glandulare, che la rendette smunta

di

di molto. Le consigliai di prendere a stomaco digiuno l' ananas in discreta quantità raddolcita col zucchero, per due mesi continui, il che produsse un sì buon' effetto, che restò guarita, e ricuperò la sua tanto desiata, e vagheggiata bellezza.

Nelle Febbri maligne adunque cercandosi d' invigorire le forze già esaurite, l' ananas in sorbetto, o in giulebbe ridotto, o espressone il sugo, o a fette dato può volentieri resistere alla malignità del male, e molto giovare altresì alla cura, correggendo la soverchia fluidità degli umori; e poichè in queste febbri è vantaggiosissimo per gli ammalati avere il ventre lubrico, senza ulteriormente sconcertare l' economìa animale, esercitando perciò l' ananas sulle intestina un' azion dolce, e moderata, dovrassi necessariamente accordare, che sia desso *il rimedio* più proprio per correggere le impurità, e fuori cacciarle, e calmare così nello stesso tempo la febbre, che n' era il di loro effetto (1).

Nelle debolezze di stomaco, prodotte da inefficacia, che abbiano i torpidi umori gastrici a servir di mestruo per triturare gli alimenti, l' ananas dotato di una virtù specifica per promuove-

re

(1) *Febricitantibus moderate sumtus* [illegible] *prospere adhibetur.* Rieger, *Introd. ad not. Rer. Natur. Tom.* I. §. II. *p.* 531.

re la digestione, molto dee esser vantaggioso; ciocchè è stato da me osservato in un Cavaliere, che nell' ora della digestione molto ne pativa, il quale avendo sperimentato inutilmente tutti gli ajuti dell' Arte Medica, volle regolarsi a suo modo, e per aver letto, che l' ananas vale molto per invigorire lo stomaco, giusta le relazioni de' Viaggiatori, ne volle far l' assaggio; e n' avvenne, che dopo il corso di due settimane, da che ne fece uso di poche fetta per volta, restò perfettamente guarito.

Nell' Itterizia, in cui le evacuazioni son biancastre, o di un colore di pietra lavagna, l' ananas può evacuar gl' intestini con buon successo, se l' ammalato è in istato di prenderne porzione al giorno. E quando una persona è sconcertata per la troppo grande fluidità della bile, per il calore, e per l' irritazione, ch' ella eccita sul canale degl' intestini, si può servir dell' ananas, come di un rimedio proprio a rintuzzare, e correggere l' acrimonia de' sali di quel fluido, trovandosi pochi rimedj di tal forza; imperocchè la maggior parte di essi operano con isconvolgere tutta la macchina, senza venire all' intento.

Da qualunque cagione, che provengano i Dolori nefritici, dopo i salassi, gli opportuni rimedj sono gli emollienti, e lubricanti; imperocchè questo è il metodo, che possa preservar le parti dalle infiammazioni. L' ananas attese le virtù già manifestate, può volentieri giova-

re, ed esser perciò di un grande ajuto nella cura della colica nefritica renosa (1). E se vengono i saponi, e i sali lissiviali cotanto in questa malattia commendati, come proprj ad impedire le concrezioni, e per aprir la strada, affinchè le arene sdrucciolar possano coll'urina, chi non vede, che l'ananas avendo molta virtù litontriptica, non mancherà mai del suo buon effetto contro sì fatto male (2)?

Qualora gli umori resi copiosi, e separati dal sangue si stravasano altrove, formano allora le Idropisie. In queste malattie si osserva ordinariamente uno sconcerto di qualche viscere principale, cagion per cui i sieri dal sangue separandosi, s'intromettono in gran quantità ne' vasi linfatici, onde rompendosi i minimi vasi, gli umori, che da questi scappano, corrono ad inondare le viscere. In tali circostanze le indicazioni curative da seguirsi sono, di evacuar gli umori stagnanti nelle cavità del corpo, e di distrugger la causa, che dà motivo alla formazione quotidiana di quegli umori. L'ananas agen-

(1) *Liquor ejus urinam provocat, et laudatur nephriticis*. Rieger, *Introd. ad not. Rer. Natur. Tom.* I. *P.* II. *p.* 531.

(2) *Succus fructus nondum penitus maturi specificus dicitur adversus calculum*. Lo stesso al luogo citato.

agendo, come dicemmo, sulle prime vie a guisa di purgante aperitivo, e di deostruente, dee esser di grandissimo vantaggio in queste croniche malattie, massime se si prenda spesso, ed ajutato dal gelo ridotto in sorbetto. Dandosi adunque questo frutto agl' idropici, quando il loro stato, e condizione gli permette di poterlo avere, e continuandosene l' uso per qualche tempo, in dose convenevole, si vedrebbero da giorno in giorno evacuar per urina gli umori stagnanti, con fortificarsi anche di mano in mano i lor visceri chilopeotici.

Nelle Cachessie, in cui si cerca di raddolcire i fluidi acrimoniosi, o di rallentare quelli che sono troppo fissi, null' ha di meglio dell' ananas; poichè apprestandosi con tal mezzo molta forza ai solidi, si potranno ottenere molt' intenti. Ho io vedute delle Signore affette di cachessia, le quali avendo preso per un mese continuo il gelato d' ananas, rendettero per urina, e per sudore molti umori crassi, a segno che si viddero migliorate di molto.

E quando i fluidi nostri non hanno il movimento, e l' agitazione, che loro conviene, e quando si vuol correggere, e preparare all' evacuazione de' sali muriatici che sono nel sangue, che danno occasione alle ostruzione in tali circostanze è di dar tuono, e di sciegliere; quindi è che non v' ha più pronto ajuto per correggere l'affezione scorbutica quanto l' ananas. Deesi però comendare mai appres-

so che la corruzion putrida si sia manifestata alle parti esterne; perchè non lascierebbe allora di accrescere degli ulteriori sconcerti.

Quindi è, che qualora il calore eccessivo, che si fa sentire nella state, e nelle persone colleriche, e biliose è grande, eccita di soverchio la traspirazione, e ritarda le altre depurazioni, e separazioni degli umori, l' ananas è molto giovevole, perchè diminuisce la grande effervescenza de' fluidi. Si ricava pure del grandissimo dall' ananas per refrigerare gli umori ne' gran sudori, e per attemperare la bile negli estuanti caldi della stagione; e per verità è un mirabile ristoro per la gente ricca, e facoltosa, che cerca ne' forti calori d'està di ricrearsi; potendosi prendere allora in sorbetto, o inasprita col zucchero.

E per render ragione del valore, onde agisca nel nostro corpo l' ananas, devesi considerare, che contenendo esso, come dicemmo, dell' acido, e del sal volatile, questi penetrando dentro di noi rapidamente, vi agiscono con forza. Ora questi sali facendo prima impressione su degli stami, ne aumentano la di lor' oscillazione, e conseguentemente coadjuvano la circolazione degli umori. Il sangue dunque sarà in questo accrescimento, respinto più fortemente per ogni dove, ne devono dunque seguire delle secrezioni più pronte; ed introdotti quei sali nel sangue, lo devono depurare con condurre la impurità fuori del corpo, o per i mea-

meati cutanei, o per altri emuntorj, il che l' ananas opera molto più possentemente, quando è unito col zucchero in sorbetto, o semplicemente giuleppato.

Da tutto quello che ho esposto, ne risulta, che l' ananas nelle circostanze di alcuni morbi potrebbe gran vantaggio arrecare, qualora nelle giuste forme si desse, cioè, o in sorbetto, o crudo, tagliato in fette, o ridotto in giulebbe, o confettato, o in altra finalmente simile preparazione. Ma acciocchè qualche Aristarco non creda, volerne io fare un rimedio universale (1), bisogna quì avvertire, che non conviene certamente a tutte le malattie; imperocchè se egli operar può effetti utili, e adoperarsi con successo nelli già divisati mali, al contrario viene assolutamente escluso negl' infiammatorj, ne' convellimenti, ed in tutte le sorte d' emoraggie, e scoli uterini; ond'è, che se ne guardano le donne gravide, perchè sarebbe atto a procurare l' aborto.

Che se l' ananas appresta varie utilità medicinali, molto diletto somministra altresì al palato, potendo esser mangiato in diverse maniere. E primieramente si mangia questo frutto crudo, tagliato a fette, o con zucchero, o senza,

(1) *Nullum ego*, diceva Boerhaave, *cognosco remedium, nisi quod tempestivo usu fiat tale.*

za, ed è deliziosissimo al gusto. I Confettieri Francesi sogliono a fette tagliar l' ananas, e confettarlo, che riesce, come vengo da molti assicurato, così buono, e piacevole, che merita di essere preferito a qualunque altra delicata confezione. Questo frutto preso in sorbetto è talmente piacevole, e dilettevole, ch'è degno di aver luogo nelle tavole più ricche, e distinte.

Non conviene però mangiar l'ananas per delizie in quantità, non essendo tanto contraria ai corpi umani quanto la soverchia quantità de' cibi (1). Vero è, che quel frutto facilmente si smaldisce dal nostro stomaco, ma nella soverchia quantità si opprimono le forze digerenti senza introdursi un frutto, che molto vale. Non fia dunque meraviglia, se alli mangioni di ananas, succedono spesso de' guai di non poca considerazione (2). Di che ne abbiamo un'

(1) Con ragione scrisse Ippocrate *Epid. Sect. IV. Professio tuendæ sanitatis non saturitas cibi.*

(2) Quindi da' veri Filosofi fu sempre stimata la moderatezza de' cibi per principale appoggio, a cui si attiene l'umana felicità.

Quod si quis vera vitam ratione gubernet,
Divitiæ grandes homini sunt vivere parce,
Æquo animo, neque enim est homini penuria parvi.

Lucret. de Rer. Natur. Lib. V.

un' esempio non guari succeduto in persona di un facoltoso di questa Città, che per aversi mangiati tre ananas in un medesimo tempo, poco mancò, che non passasse all' altra vita.

Dell' ananas se ne fà ancora il Rosolio, che per lo più dalla gente colta in occasione dello stomaco pieno si suol bere; ma adoperar si dee, come una medicina, sol per bisogno, cioè quando male siasi digerito, e non già quando si voglia ben digerire. Malamente dunque fanno tutti coloro, che lo prendono, quando son ben pasciuti, poichè raggrinzando allora colla sua forza le fibre dello stomaco, ne minora la facoltà natia di ben concuocere gli alimenti. E giacchè siamo in un secolo, in cui si denno fare delle sciocchezze ancor per usanza, all' occasione di doverne bevere, si stia in guardia almeno, e si adoperi con cautela. onde il suo allettante sapore non c' induca a berne oltre quella mediocrità, che usar si dovrebbe in riguardo a tal rosolio (1). Che se si bevesse diluto, e mescolato con molt' acqua, diverrebbe allora una delizia per tutti; imperocchè la sua urente qualità si snerverebbe, e da esso altro non si farebbe, che comunicare all' acqua un po-

(1) Veggasi il mio Saggio intorno alla Degradazione della vita Umana cagionata dall' Abuso delle Mode.

poco di gentil sapore, e d' odor ricreante.

Se ne trae finalmente dall' ananas per espressione un sugo, di cui fassi un liquore delizioso, ch' equivale alla Malvagìa, ed ubbriaca; ciocchè si chiama *Nanaja*. Questo in capo a tre settimane si guasta, e dopo altrettanto tempo ritorna migliore di prima: ma tramanda fumi al capo in maggior copia.

IL FINE.

DELL' USO
DEL VINO
NELLE MALATTIE.

Vinum generosum, et lene requiro.
Horat. Lib. I. Epistol. XV.

A SUA ECCELLENZA

IL SIGNOR

D. AGNELLO

VERNAZZA,

PATRIZIO GENOVESE,

DUCHINO DI CASTRI' &c. &c.

FILIPPO BALDINI.

AD accrescere lustro alla raccolta de' miei Saggi, vi concorre ancora l'alta protezione, che V. E. si è com-

piaciuta accordare al presente Saggio, che esce alla luce fregiato col suo illustre nome. Se io quì notar volessi gli avi suoi, che si segnalarono nel servizio della Repubblica Genovese, altro non farei, che ripetere al pubblico, ciocch' ei non ignora. Se poi parlar volessi di quelle virtù, che adornano il suo cuore, nol potrei, poichè temo di far offesa alla sua modestia. Il perchè mi riduco a supplicarla, che facendo uso della solita sua connaturale generosità, aggradi-

sca

ſca con tale atto un pubblico atteſtato della mia dovuta riconoſcenza, e permetta inſieme, che io poſſa aſcrivere al maggior bene, che mi poſſa venire dalla ſorte, quello di poter' ora, e per ſempre raccomandarmi all' E. V.

Napoli 15. Luglio 1787.

PREFAZIONE.

Io crederei di aver ben impiegata la fatica, ed il tempo, se mi riuscisse in questo lavoro, che intraprendo, di porre in luce tutte le circostanze de' morbi, ne' quali l'uso del vino convenga, e quando sia nocivo. Ella è giusta doglianza di taluni, che tra tanti libri medici, ch'escono alla giornata dalle stampe, non v'abbia neppur' uno, che versa sull'uso del vino nelle malattie. Di questo si lagnava ancora Plinio il naturalista, scrivendo egli, che i Romani mettevano in pratica rimedj, parte frivoli, perchè a nulla servivano, e parte sospetti, perchè troppo attivi; del vino però come cordiale niun' uso ne facevano. Realmente parlando, non si conosce oggi specifico, che in varie circostanze de' mali operi più maraviglie del vino, ma non perciò debba dirsi, che convenga in tutte le malattie; imperocchè non vi può es-

esser rimedio, benchè ottimo per alcune indisposizioni, che non sia micidiale per certe altre. Di questa stessa divisione come più naturale, e più conforme al fine, che mi son proposto, mi servirò in questo saggio. Esso sarà ripartito in più capitoli; ne' primi si ragionerà della natura, della qualità de' vini, e de' suoi effetti nel corpo umano, e negli altri si dimostrerà il suo valore nelle malattie. Ai primi si premetteranno alcune brevi osservazioni, e riflessioni generali, per poi passare alle particolari, che da quelle, come conseguenze, derivano. Ecco gli oggetti di questa mia fatica, la quale se non giungerà a meritare il pubblico aggradimento, dovrebbe pure meritarlo per l'ottima mia intenzione.

DEL-

DELL' USO DEL VINO NELLE MALATTIE.

FRa tanti rimedj, de' quali la materia medica n'è fornita, il vino merita non picciol luogo; imperocchè è un cordiale, ed un risolvente il più sicuro, che abbia la natura. I primi popoli, che intrapresero la fattura del vino, si crede, che sieno stati quei di Chio, da' quali ne appresero la norma gli altri, siccome scritto ritroviamo (1). Nell' Italia però, innanzi che i Galli la invadessero per la prima volta, poco, o niente idea si avea del vino, conforme ce l' assicura Livio (2). Ma appena che gl' Italiani assaggiarono sì seducente liquore, e ne conobbero gli effetti nel corroborare gl' infievoliti corpi, subito ne intrapresero la piantagione, ed in poco tempo acquistò il vino tanto credito, che da taluni l' Ita-

(1) *Pausan. lib. VII.*
(2) *Histor. Decad. I. Lib. V.*

l'Italia era chiamata *Œnotria*, cioè *Vinifera* (1), e non già da Oinotró antico Re d'Etruria, siccome vuole Aristotele (2).

L'Italia d'allora in poi sempre ha somministrato degli eccellenti vini; e se le altre Nazioni si gloriano oggi d'aver de' vini squisiti, l'hanno ottenuto dalle vigne trapiantate dall' Italia, e da essi loro coltivate. Ma su di ciò non conviene, che io più mi trattenga; poichè se al valor del vino, aggiungere ne volessi la storia, e la descrizion delle varie sue specie secondo le regioni, troppo mi allontanerei dall' intrapreso argomento; passo perciò ad individuare la natura, e qualità de' vini.

CA-

(1) Ecco quel che a proposito scrisse il Bacio: *Œnotriam dictam fuisse Italiam a primo vinorum cultu omnes Antiquorum attestantur Historiæ, atque hinc non dubiam reor fieri posse conjecturam, semper hanc nostram Regionem super omnes terras, non ex ipsa tantum soli natura ac felici temperie, sed cultu quoque vinearum, ac vinorum ipsorum industria antiquissimam hanc obtinuisse famam ac nomen. De Natur. Vinor. Histor.*

(2) *Lib. VIII. Polit.*

CAPITOLO I.

Della natura, e qualità de' Vini.

ABbiamo dalle analisi chimiche, che i principj, che concorrono alla formazion del vino, si riducono, generalmente parlando, ad una flemma, ad un sale tartareo acido, e ad un solfo; e secondo che questi sono gli uni più eccedenti degli altri, così ne risultano i diversi sapori de' vini. Il colore poi nasce dal suo principio solfureo, di cui è dotato, donde segue, che tanto il vino è più colorito, quanto contiene maggior quantità di solfo. Ogni materia tanto vegetabile, quanto animale, ch' è dotata d' un sapor dolce, e gustoso, è capace di produrre il vino. Io però tratterò quì del vino, che si estrae dall' uva, e non già d' altri liquori (1).

Dalle uve spremute si ricava il mosto, il quale posto nelle botti, ove ha da fermentare, co-

(1) Leggansi a proposito *Waller ad Hierne Tentam. VIII. Num.* 5. *Jacquin. Stirp. Americ. p.* 280. *Monti Dettab. Medic. Tom. I.*

costituisce indi il vino. La parte muccosa dolce del mosto, che dicesi il zucchero, è quel ch' è suscettibile della fermentazione, di maniera che i vini estratti dal mosto, che contiene pochissima porzione di zucchero, non hanno gagliardia, nè delicatezza, nè odore, nè colore, ma subito si corrompono (1). Convien però, che il corpo muccoso nuoti in una quantità d' acqua vegetabile, che nel sugo dell' uva è il suo ordinario veicolo, affinchè possa concepire la fermentazione. Questa non effettuasi in una sol volta, e nel tempo medesimo, ma a poco a poco, altrimenti gli effetti sarebbero più pronti, e più sensibili.

Dall' esame di diversi fenomeni, che succedono nel mosto, quando incomincia a fermentare, si viene a conoscere, che in esso si sviluppa il flogistico, che stava racchiuso, essendone la base della materia spiritosa, egualmente che lo è degli spiriti ardenti, e degli olj. Questo flogistico intanto si separa, perchè trova nel liquore un' aria, anch' essa sprigionata, alla quale si unisce, e forma quelche oggidì si chia-

(1) Sogliono taluni sciogliere nel mosto, che ha poca parte muccosa, del zucchero, altri del mele, ed è questo quasi sempre preferito al zucchero dal suo basso prezzo.

chiama gas, restando l'altra piccola porzione di esso flogistico ancora mescolata. Il gas annidato al flogistico, ha la proprietà di formare la parte spiritosa del vino, senza perder punto del suo valore, ed impedire la putrefazione, senza trattener la fermentazione.

Si conosce poi quando, la fermentazione sia terminata, dal vedersi già abbassata nella botte la crosta, e diminuito altresì il calore, e rumore; allora convien prontamente cavare il vino, e versarlo in un'altra botte un'assiem col suo sedimento; e quando il vino divien trasparente, netto, depurato, e meno torbido, si potrà allora separarlo dalla feccia, ed accomodarlo in fiaschi, o in bottiglie ben chiuse.

Per impedire, che i vini non si guastino, devesi usar ogni diligenza di non esporli alle alternative di caldo, e di freddo eccessivo, e di non travasarli spesso; poichè l'aria, benchè elastica quando è ben compressa, e non ha esito alcuno, si dilata contuttociò, e fa sforzo contro ciascuna parte del fluido, col quale si trova mescolata. Si dovrebbero raccomandare le alterazioni de' vini colla miscela del mele, o del mosto nuovo, per aggiungere maggior quantità di muccoso dolce, giusto il metodo del Maupin. Ma i mercanti, e cantinieri vi sogliono mescolare differenti droghe, e minerali per mascherarli, ed assorbirne l'acidità, per il che acquistano un color cupo, verdastro, ed un

sa-

sapore forte (1). Chi ha cura della polizia della Città dovrebbe siffatti uomini sbandire dalle società, come pubblici avvelenatori (2).

La bontà de' vini dipende, secondo taluni, dall'alimento, che l'uve ricevono, allorchè stanno sulle viti, cosicchè quell' uve sembrano migliori, che nascano da' viti piantate ne' terreni abbondanti di pietra, d'arena, o di creta; poichè ivi le acque, che circolano, si filtrano, e si sbrigano delle di lor parti più grasse: onde il sugo nutritivo della pianta divien più puro, e sottile. Altri credono, che ciò provenga dai minerali insiti ne' terreni, i quali mescolandosi col sugo delle viti, rendono le uve, ed i vini molto più gustosi, che non sarebbero stati senza quelli principj.

Non v'è dubbio, che la natura del clima molto contribuisca a dare al vino una qualità buona, perciò v' hanno tante sorte di vini, quanti si trovano i climi. I vini de' paesi fred- di

(1) Della maniera di conoscere l' alterazioni de' vini ne parla molto il Macquer nel Dizionario di Chimica, Vol. X.

(2) Su di questo argomento molto vi sarebbe che dire: ma come il mio istituto è di dimostrare il valore del vino nelle malattie, perciò non ho voluto allontanarmi dal proposito, tanto più, che sul Regolamento della felice Vecchiezza ne ho parlato abbastanza.

di mai giungono al grado di maturità; all' incontro quei de' paesi caldi volentieri pervengono a quella dolcezza, che tanto ci piace, e ci alletta. Si possono dunque dividere i vini in due specie, gli uni dolci, e soavi, gli altri asciutti, e forti. I primi per la lor dolcezza si rendono gustosi, come il mele, ciocchè nasce dall' unione della parte zuccherina coll' amarezza, gli altri per la lor gagliardia pungono la lingua, che proviene dal sal tartareo, che non è rintuzzato, o indebolito.

I vini dolci, che nascono nell' Italia, sono i più grati, di quanti vi abbiano; tra quali meritano il primo luogo i nostri, che si raccolgono alle falde del Vesuvio; imperocchè son odoriferi, di buon sapore, e dioretici. Il vin greco di Resina è molto potente, perciò è più dioretico, e risolvente; quello di Ottajano è leggiero, grato, e promuove la traspirazione; l' istessa qualità ha press'a poco il vino della Torre del Greco, e di Posilipo; ma quei che nel gusto, e nella qualità sorpassano tutti, sono i vini di Capri, d' Ischia, e di Gragnano, poichè son soavi, cordiali, ed incisivi.

Nel regno vi sono ancora de' vini dolci, e salutevoli. In alcuni luoghi intorno al fiume Vulturno, poco lontano da Capua, si fa una specie di vino, che dai paesani chiamasi Falerno, ch'è di color rosso, dolce, e stomatico; ed ha la prerogativa di poter esser serbato più anni, senza che perda niuna delle sue pregievoli qualità.

Nella

Nella Calabria si fanno altresì de' vini dolci; i quali si possono anche mantenere per qualche tempo. La Provincia di Bari parimente produce vini dolci, gustosi, ed insieme dioretici. Sono parimente stimati i vini della Provincia di Lecce, e di Basilicata; perchè per la maggior parte sono generosi insieme, e cordiali; e dell'istessa natura sono pur anche quei della Sicilia. Ma troppo lungo, e tedioso sarei, se volessi numerare tutt' i vini del Regno.

Per quel che poi spetta agli altri vini dolci, che nascono nell' Italia, la Toscana ne produce degli stomatici, come sono quei di Monte Fiascone, di Monte Pulciano, e d'altri luoghi. La Vernaccia ci da un vino molto salubre, notissimo in tutta l' Europa. I vini di Rezia, che nascono in val Tellina, sono anch' essi stomatici, come sono parimente il Piccolito del Friuli, ed il Punisco di capo d' Istria.

Tra i vini dolci, che vengono dalla Francia, quello di Frontignano ha il primo grado; avvegnachè è piacevole, ed è molto dioretico; quelli di Condrieux nel Lionese, e di Arbois nella Borgegna sono più gagliardi, più incisivi, ed aperitivi, e perciò grati al gusto; ma i più leggieri son quei vini, che nascono ne' contorni di Parigi, perchè facilmente si digeriscono; quei di Ciutat in Provenza son più dolci, e più dioretici.

Il Tokai, che fassi in piccola quantità sopra d' una

d' una collina dell'Ungheria, è un vino assai stomatico, e forse il migliore d' Europa: egli è di color d'oro. V' hanno poi i vini di Malaga in vicinanza di Gibilterra, d' Alicante, di Rota, e di Madera, che son dolci, soavi, e molto stomatici. I vini di Canarie partecipano ancora dell'istessa natura, fra quali il più apprezzato è quello, che viene dall'isola di Palma.

Fra le già annoverate nazioni si trovano de' vini, che sono tutto al contrario, cioè asciutti, e gagliardi; di questi il regno nostro ne produce in abbondanza specialmente la Puglia, e la Calabria. Tal' è il vino altresì di Vicenza detto Marzemino, e di Aquilea chiamato Rosacis. Nella Francia ancora si trovano molti vini gagliardi, ed asciutti, come quei di Borgogna, di Sciampagna, che riuniscono tutt' il vigore de' migliori vini, per cui riescono più difficili ad essere digeriti. La Spagna produce altresì de' vini gagliardi. Il territorio di Henis in Andaluzia genera una gran quantità de' vini austeri, che son stomatici, incisivi, e diòretici. Quelli che nascono a Madrid hanno press' a poco l' istessa qualità. Varj altri luoghi producono de' vini, che son dotati dell' istesse proprietà; ma mi rimetto agli Autori, che ne ragionano (1).

CA-

(1) Veggasi l' Oenologia Toscana. vol. I.

CAPITOLO II.

Degli effetti del Vino nel Corpo Umano.

LE buone qualità del vino consistono non solamente nella dolcezza, e nella gagliardia, ma nel color brillante altresì, e trasparente, nell' odor lusinghevole, e nel delicato sapore; deve perciò, qualora si beve moderatissimamente, produrre infiniti buoni effetti.

Una delle proprietà del vino ella si è appunto di accrescere il tuono dello stomaco, e degli altri visceri; e come poi più vi s' introduce, così aumenta maggiormente la forza de' solidi; con ciò si promuovono la circolazione, e le separazioni degli umori, particolarmente la materia perspirabile; e quindi si abilita la costituzione ad alienare dal sangue quelle particelle eterogenee, che ritenute, molte volte son cagioni delle atroci malattie. In ragion poi che si aumenta il giro degli umori, susseguequindi più vigorosa circolazione di sangue per il cervello; perciò il tuono degli spiriti animali si scuote non meno, che quello del corpo, e si viene ad acquistare quel disobbligato stato di mente quieta, e robustezza di macchina, che in varie circostanze si trova tanto vantaggioso per il riacquisto della sanità.

Gli

Gli altri liquori, che abbiamo dalle chimiche preparazioni, sono relative alle persone, cosicchè se talvolta recano giovamento a taluni, son nocevoli ad altri: è privilegio del solo vino l'essere adattato per ogni età, e costituzion degli uomini. Esso non và al pari de' rimedj stimolanti, avvegnachè possedono questi una certa debole virtù in paragon del vino, potendosi giustamente applicare a questo natural cordiale tutt' i buoni effetti, che sono stati ascritti agli attonanti. Nelle circostanze adunque, che la macchina nostra trovasi infievolita per la debolezza del cuore, o per qualsivoglia altra cagione, non v' ha rimedio, che preso moderatamente, possa rimettere le forze vitali, del vino. Li Medici del passato secolo erano sì persuasi di questa verità, che credevano necessario di tempo in tempo un piccolo disordine del vino, purchè non fosse eccessivo, per dare uno scuotimento alle funzioni vitali, ed animali: credendo essi, che il troppo abuso del vino non fosse così pernicioso, come quello degli altri rimedj.

Che se il vino è uno de' mezzi più forti per conservar le forze macchinali, ed animali, è altresì uno de' più potenti per conciliare l' ilarità della mente, e l' acutezza dell' ingegno. In effetto ci addita l' esperienza, che gl' Italiani, e Francesi intanto sembrano più ingegnosi delle altre nazioni, perchè bevono egregj vini, avendone essi in abbondanza. E se gli antichi Gre-

ci tanto nelle scienze, e nell'arti risplendettero, ciò provenne dalla bontà de' lor vini, ciocchè perdettero, quando i Turchi sradicarono dalla Grecia le vigne (1). Al vino, e non ad altro son debitori tanti Poeti di quei bei concetti, che si ammirano nelle di lor opere. Perciò gli Antichi collocavano nelle Biblioteche Bacco insiem con Minerva per dare a vedere, che senza del vino ogni dottrina languisce.

Ma tutte siffatte buone qualità del vino rimangono pervertite dall'abuso, che se ne fa tante volte. Venendo bevuto in gran copia, indubitatamente operar deve come un sedativo sopra il sistema nervoso, debilitandolo, e rendendolo esausto; talchè nè i piedi, nè le mani, nè la lingua possono, che con stento adempire le lor funzioni. Tra gli ovvj fenomeni, che ne succedono, è appunto l'ubbriachezza, cioè un certo disordine nelle funzioni degli spiriti animali. Il danno dunque, che arreca allora il vino, ai nervi, nol fa come nimico particolare di questi, ma per la quantità soverchia, altrimenti lo sarebbe in tutte le volte, che si prende (2). Talvolta ancora la possan-

(1) *Gril. de Sap. Dulc. Lib. I.*

(2) Con ragione scrisse Plinio. *Histor. Natur. Lib. XXIII. Cap. I. Vino modico nervi juvantur, copiosiore læduntur.*

sanza del vino arriva a tanto, che i movimenti spontanei della macchina umana non possono più adempire le lor funzioni. Il sonno, le paralisie, le apoplessie, e la morte medesima ne sogliono essere le conseguenze, se pure a tempo non si diano degli opportuni aiuti per consumare gli aliti vinosi.

Vi son degli uomini, che bevono il vino in quantità per abito; e benchè non provino dell' ubbriachezza, periscono però sempre languendo d'una morte immatura; imperocchè tutta l'interna economia de' visceri non può non turbarsi; quindi è, che vediamo gli uomini dediti al vino attaccati non di rado d'acute, e croniche malattie d'ogni sorte, e talor ben difficili. Ora se il vino bevuto con eccesso, riscalda moltissimo, e produce parecchi fastidiosi mali, il suo uso dev'essere assai contrario a tutt'i complessi sanguigni, a motivo che può eccitare in essi degli sbocchi di sangue. Anco negli uomini irritabili, e biliosi la forza del vino non può essere digerita, che con stento. E quantunque i maniaci, e melanconici rassembrano abbattuti di forze, dal vino però danno piuttosto ne ritraerebbero, che utile, poichè con tal mezzo aumenterebbe l'irritazion nervina.

Il vino di qualunque paese può produrre del vantaggio, quando venga preso moderatamente. La quantità, che deve prendersene al desinare, ed alla cena dovrà proporzionarsi al sesso, all' età, al temperamento, ed alla costituzione dell'

uomo. Se la dose è moderata, gli effetti saranno salutevoli. La quantità maggiore per noi di vino, che stiamo in un clima temperato, potrebb' essere le sedeci once al giorno in circa; ed in vece di beversi puro, certo che sarà meglio diluto con acqua fredda; avvegnacchè il vino unito coll' acqua si rende più efficace, e più saporoso al palato. Egli è vero però, che nelle differenti specie de' vini si trova una varietà singolare di valore, e di vizio, ma nel voler discendere a tanto, si concorrerebbe nel rischio di dir quello, che non si sa, mentre io intendo parlar de' buoni già di sopra notati, e non già de' cattivi.

Tutt' i vini bianchi passano per diuretici, ma son meno nutritivi de' rossi. Convengono agli uomini, che son dotati di tempra biliosa. I vini di color pagliaresco son più spiritosi de' bianchi, e vengono commendati ai temperamenti flemmatici. I vini rossi poi son quelli, che si possono bere da ogni sorta di persone; imperocchè essendo quelli dotati di più parti terree degli altri, son perciò meno esalanti, e più stomatici de' bianchi.

Toccante al sapore l' esperienza ci addita, che i vini dolci sieno proprj a facilitare l' espettorazione, ed a rilasciare il ventre; all' incontro i vini aspri, ed austeri per la virtù astringente, che possedono, valevoli sono per corroborare i visceri digerenti resi già infievoliti. Tutt' i vini acidi temperano efficacemente l' ef-

l'effervescenza del sangue. Finalmente i vini di liquori per esser troppo spiritosi, producono vantaggi per riparare all' eccessive debolezze provenienti da evacuazioni ventrali smoderate; ma poichè la pratica de' vini ne' morbi è molto intrigata, e merita accortezza grande per distrigarla, convien perciò riferire, per quali infermità sieno i vini vantaggiosi.

CAPITOLO III.

De' Mali a' quali giova il Vino.

TRa le malattie, nelle quali il vino s'è sperimentato giovevole, sono le Febbri Viscerali del genere delle putride. In queste tutto il sistema de' solidi rassembra infievolito, che delle volte dà segno di fluidi disposti al corrompimento. Per risvegliare adunque le languenti forze, credo, che non v' abbia specifico più proprio del vino rosso preso con moderatezza. Tutt' i buoni effetti, che sono stati ascritti ai cordiali, si trovano nel vino. Con ragione gl'Inglesi in siffatte Febbri prescrivono la Chinachina sciolta nel vino, ciocchè più volte l' ho trovato vero con vantaggio degl'Infermi.

Qualora nelle Febbri Esantematiche, e Vajolose, convenisse un cordiale per procurare l' espulsione dell' eruzioni rientrate per debolezza

di forze, il vino generoso è sicurissimo, ed efficacissimo rimedio, tutte le volte però venga amministrato moderatamente. In queste circostanze l'azion del vino porta qualche somiglianza con quella degli attonanti, e risolventi, ciascun de' quali sempre tende a dar sollievo in quelle malattie, che seco portano delle debolezze.

Vien poi il vin dolce bianco in discreta dose raccomandato nelle Febbri continue come vantaggioso; imperocchè la sua forza antiflogistica si trova sicura, e facile per esser comunicata all' intiero sistema. Ippocrate (1) Foresto (2), e Van-Helmont (3) molto commendano il vino in siffatte febbri, avendone essi dal di cui uso sperimentati ottimi effetti; e se mai dal vino non si potrà ottenere tutti quei vantaggi, che si cercano, si otterrà almeno, che le forze meglio corroborandosi, i medicamenti vieppiù agiranno, e gl' infermi in breve tempo riacquistar potranno la salute.

Nelle Febbri Intermittenti, che sogliono prevenire dalle ritenute secrezioni, il vino rosso serve molto per rimoverne le cagioni, quando non siano sintomi d' infiammazione. Se ne beve moderatamente nel tempo delle intermissioni, con aste-

(1) *Lib. III. de Morb. Acut. Sect. LXI.*
(2) *Lib. Obser. I.*
(3) *De Feb. Cap. XII.*

astenersene nel parosismo. E volendosi prescrivere la scorza di chinachina in sostanza, ben fatto sarebbe, se si sciogliesse nel vino, poichè allora si accrescerebbe più attività a quella droga. I pregiudizj, che prevalgano presso d'alcuni Medici contro questo metodo nelle febbri intermittenti, sono di una natura tale, che non meritano confutazione.

Le Sincopi, quando provengono da mancanza di forze, presentano delle indicazioni del vino alquanto generoso, perchè rinvigorisce, rianima, e val meglio di tutt'i cordiali. Un' Avvocato mio amico oppresso dagli svenimenti provenienti da debolezza di stomaco, s'era in tale stato ridotto, che non potea esercitar più la sua professione, e ad onta di tanti rimedj niun vantaggio ne avea ottenuto. Del vino egli ne avea così cattiva idea, che l'abborriva, come se fosse veleno; lo indussi finalmente dopo tante persuasive a prenderne un poco al desinare, e dopo di alcuni giorni si trovò guarito. Con ragione Galeno raccomandava il vino in tali circostanze, poichè l' avea trovato atto a debellare le sincopi (1).

La pigrizia, la lussuria, e lo studio son divenuti molto più considerabili ne' suoi effetti per la degenerazion del vigore nell'umana specie.

Quel-

(1) *Lib. III. de Medic. Facult.*

Quelle hanno ridotti gli uomini ad essere frequentemente travagliati dalle Indigestioni, e dalle Diarree ostinate. Il vino dolce alquanto generoso doverosamente diluto dev'essere il più preferibile; imperocchè il suo stimolo passaggiero, quando le forze digerenti si trovano abbattute, può ammettersi sicuramente. Di quì viene, che gli Antichi consigliavano alle persone, che pativano indigestioni, il vino, siccome leggiamo in Ippocrate (1), ed in Galeno (2). Molto più conviene il vino generoso nella fame canina. Questo stomatico non sarà meno giovevole ne' vomiti ostinati, che accompagnano spesso le febbri, per rimovere dallo stomaco le materie, che cagionano gli stimoli.

Nelle Coliche parimente cagionate da crudezze viscide, o da' venti di gran vantaggio vengono stimati i vini di liquori, avegnachè non abbiamo in natura rimedj più atti per disporre le materie crude ad essere assottigliate, e fuori cacciate, e per sgombrare i venti, quanto

(1) *Lib. I. de Morb.*

(2) *Lib. IV. de Sanit. tuend. Cap. VI.* Con ragione S. Paolo scrivendo a Timoteo le consiglia il vino per guarire de' mali di stomaco, da' quali era oppresso: *Noli adhuc aquam bibere, sed modico vino utere, propter stomachum tuum, et frequentes infirmitates.* Epist. 1. v. 23.

to i vini; ciocchè vien comprobato dalle osservazioni d' Ippocrate (1), di Cratone (2), e di tant' altri registrati nella storia medica.

Volendosi domare la bile stravasata nella comun massa, non v' ha cosa più adattata del vin bianco dolce per eccitarne lo scolo, e liberarne gli umori da quell' infarto. Ma cercandosi poi di sciogliere le ostruzioni, che sono anche cagioni delle volte dell' Iterizia, i vini rossi generosi rassembrano più adattati; poichè questi rinvigoriscono nel tempo istesso, sciogliono, e cacciano fuori tutto quello, ch' è morboso.

Nelle Idropisie cercandosi di promuovere le secrezioni, e di risolvere i nodi, ognun vede, quanto possa esser vantaggioso l' uso de' vini bianchi alquanto acidetti. Non è meraviglia dunque, se Ippocrate (3). Epifanio Ferdinando (4), ed altri grandemente lodassero i vini acidi in si difficili, ed ostinati malori. Così ancora per sciogliere i calcoli renali molto valer devono i vini acidi, siccome la giornaliera sperienza l' addita (5), e perciò si vede bene, che la

(1) Lib. II. *Epidem.*

(2) *Cons.* CLXIX.

(3) Lib. *de Inter. Affect.* e Lib. III. Epid. Sect. XXXVII.

(4) *Hist. Medic.* 59.

(5) *Schul. Cons. III. Unzer. de Nephrit. Cap.*

la cura di tal'incomodi si ottiene meglio, qualora gli altri rimedj, che si adoprano per sciogliere i calcoli, sieno dati nel vino.

Convenendo finalmente nello Scorbuto quei medicamenti, che attività, e valore hanno di accrescere le forze vitali, e di depurare gli umori, i vini bianchi, che sono alquanto dolci con piccolo senso di acido, devono essere estremamente salubri, perchè correggono il sangue dalle materie tartarose, e ne promuovono mirabilmente lo scolo per via d' orina, siccome molti in simili circostanze l' hanno sperimentato giovevoli (1).

E siccome il vino gran vantaggio arreca al corpo umano, considerato in tutte quelle circostanze fin quì recato ad esame, così riesce di nocumento, qualora sieno diverse. E primieramente il vino di qualunque specie è dannoso in quelle malattie, nelle quali prevagliano segni d' arresto sanguigno. Perciò ne' mali dolorosi, nelle affezioni saporose, negli spasmi, e nelle infiammazioni non può in verun conto convenire il nostro cordiale. Che sia parimente il vino contrario a quei, che soffrono mal di

Cap. XXIII. Montan. Cons. CCXXIX.

(1) *Schas. Tract. de Vite Vinifera. Crat. Cons. LIII. Reisnar. de Scorb. Schosulan de Vinis* §. LVI.

di petto di suppurazione, lo dimostrano le stesse dottrine. E quantunque uno degli espettoranti sia il vino, tuttavia però può tormentare assai la trachea, inducendone del soverchio riscaldamento, donde ne seguirebbe, che la respirazione divenendo più breve, e più difficile, si richiamerebbero ulteriori sconcerti. Nè dee giammai prescriversi il vino a quei, che soffrono dell'emoraggie, potendo esso mettere a pericolo la di lor vita. Bisogna dunque, che l'uso del vino sia regolato da metodo conveniente per modo, che non solo si conosca il tempo, che convenga esser bevuto, ma si sappia appuntino, quanto tempo s'abbia da continuare, per poter pervenire al fine desiderato.

CAPITOLO IV.

De' Vini Medicinali.

DOpo di aver esaminati i mali, a' quali può giovare l'uso del vino, egli è d'uopo soggiungere le maniere, onde si compongono i vini medicinali, che stanno oggi piucchè mai in uso. Tutte le preparazioni de' vini son dotate d'attività secondo la dose degl' ingredienti infusi, siccome vedremo di mano in mano.

WERMUTH.

FRa i vini stomatici il Wermuth occupa il primo luogo. Si fa questo dai vini bianchi generosi, ma insieme dolci. L'erbe, che vi entrano, si seccano prima all'ombra ciascuna separata, e pestate indi separatamente, si uniscono colle droghe già pestate, in un sacchetto, il quale, al tempo che si vuole accomodare il vino, s'immerge nella botticella, o nel barile, ove sta il vino, che cercasi accomodare, tenendosi sospeso, affinchè non tocca il fondo; e dopo che si vedrà il vino perfezzionato, si caccierà fuori il sacchetto, ed il vino si porrà dentro delle bottiglie ben chiuso. Da varj Signori Fiorentini si fa questo vino egregiamente; e per non tralasciare cosa utile a questo argomento, ne trascrivo le ricette, secondo che si rattrovano registrate nell'Oenologia Toscana.

Prend. Assenzio Romano,
Cardo santo,
Centaura minore, tre manipoli per sorta.
Camedrio,
Enula Campana,
Calamo aromatico, sei dramme per sorta.
Ireos,

Ca-

Camepizio,
Semí di Coriandro, due dramme per sorta.
Coccole di Ginepro, oncia una.

Questà dosa vale per un barile di vino (1).

Prend. Genziana,
Scorze di Arance di Portogallo, prosciugate in forno, ott' once per sorta.
Enula Campana, once tre.
Assenzio Romano,
Centaura minore, once due e mezza per sorta.

Questa dosa serve altresì per un barile di vino (2).

Prend. Assenzio Romano;
Zedoaria, once tre per sorta.
Enula Campana, once sei.
Centaura minore, once quattro.
Grana Paradisi,
Cardamomo, dramme due per sorta.
Macis,
Galanga,

Ca-

(1) Si fa da' Signori Guadagni.
(2) Da' Signori Tempi.

Calamo aromatico, una dramma e mezzá per sorta.

Questa dosa è per un barile di vino.

Prend. Assenzio Romano,
Cardo santo,
Centaura minore, quattr' once per sorta.
Scolopendria,
Epatica, once due per sorta.
Maggiorana,
Timo,
Serpillo,
Calamo aromatico,
Angelica odorata,
Enula campana,
Ireos,
Sassofras,
Scorze d' Aranci forti, un' oncia e mezza per sorta.
Garofani,
Cannella,
Santoreggia,
Basilico cedrato,
Camomilla, mezz' oncia per sorta.

Per tre barili di vino.

Prend. Assenzio Romano,
Centaura minore, ott' once per sorta.
Enula campana,
Genziana, ott' once per sorta.

Per

Per tre barili di vino.

Prend. Genziana, quattr'once,
Enula campana, tre once, e mezza.
Centaura minore,
Assenzio Romano,
Scorze d'Arance di Portogallo, once tre per sorta.
Macis due dramme.
Calamo aromatico tre dramme.
Noci Moscate pestate numero due.
Per due barili di vino.

Prend. Assenzio Romano,
Cardo santo,
Centaura minore,
Scolopendria,
Maggiorana,
Timo,
Ramerino,
Serpillo, once tre per sorta.
Fiori di Sambuco, due once.
Calamo aromatico,
Angelica odorata, dramme tre per sorta.
Scorze di Arance di Portogallo, once tre.
Garofani,
Cannella, mezz'oncia per sorta.
Per tre barili di vino.

Prend. Calamo aromatico, mezz' oncia.
Genziana, once due;
Enula campana,
Centaura minore,
Assenzio Romano, tre manipoli per sorta.
Noci Moscade, numero una;
Sandalo citrino, due dramme;
Scorze di Aranci forti, un' oncia, e mezza;
Per tre barili di vino (1).

Prend. Calamo aromatico, mezz' oncia;
Genziana, once due;
Galanga, once tre;
Scorze d' Arance di Portogallo, once due;
Macis,
Noce Moscade, due dramme per sorta.
Per un barile di vino.

Prend. Assenzio Romano,
Centaura minore, un' oncia e mezza per sorta;
Enula campana, due once;
Genziana, sei dramme;

Scor-

(1) Da' Signori Gondi.

Scorze di Arance di Portogallo, once cinque.

Per un barile di vino (1).

Prend. Assenzio Romano,
Centaura minore, tre manipoli per sorta.
Genziana,
Ireos, mezz'oncia per sorta;
Enula campana,
Calamo aromatico, onc'una per sorta;
Scorze d' Aranci forti, sei dramme.

Per un barile di vino (2).

Prend. Genziana, una libbra;
Assenzio Pontico, cinqu' once;
Enula Campana, sei once.
Centaura minore, once tre;
Mandorle amare,
Scorze di Aranci forti, un' oncia e mezza per sorta.

Per tre barili di vino (3).

Tutte queste specie di vini hanno molt' efficacia nel corroborare lo stomaco, e gli altri vi-

 sce-

(1) Da' Signori Riccardi.
(2) Da' Signori Durazzini.
(3) Da' Signori Sassi.

sceri digerenti, nello sciogliere le ostruzioni, che spesso si fanno in detti visceri, nel dissipare le flatulezze, e nell'ajutare le secrezioni, e le separazioni degli umori. Il tempo da prendersi, è al desinare, nella dosa di quattr' once sino e sei, e più ancora, secondo l'età, e tempra diversa degli uomini.

Egli è d'uopo ora soggiungere altre ricette di vini medicinali, secondo che si trovano registrate nel Dizionario universale di Medicina del James (1).

Vino Amaro.

Prend. Sommità di centaura, dodici pugni.
Radice di genziana, tagliata a pezzetti, una libbra.
Bacche di gengiovo, una libbra, e mezza.
Scorza di fuori, e sugo di dodici melaranci di Siviglia.
Scorza, e sugo di sei limoni.

Metti queste cose ad infondere in un sacchetto per quattordici o venti giorni in quaranta pinte di vino bianco di Porto, e otto di vino di Canarie (2). Si stima buono questo vino per ajutare

(1) Veggasi il Tom. XI. Artic. *Vinum.*
(2) Al vino di Ponto, ed a quello di Cana-

tare la digestione, ne' casi in cui lo stomaco si trovi debilitato. La dosa è di due once sino a tre.

Vino contro le Gotte.

Prend. Salsapariglia, e Guajaco, un'oncia per sorta.
Visco quercino, sei dramme.
Germandrea, incenso terrestre, salvia secca, tre once per sorta.
Fiori di primulaveris, ramerino, gigli convalli, mezz' oncia per sorta.
Perforata, sei dramme.
Vin bianco, cinque pinte.

Fa tutto macerare due o tre giorni, cola il vino, e prendine due once per quattro giorni continovati.

Il titolo manifesta abbastanza essere questo vino principalmente stabilito per le gotte; ma giova ancora alle debolezze de' nervi, cagionate da umori freddi, e pittuitosi; a' reumi de'vecchi, e per riscaldare tutto il sistema de' nervi.

narie si potrebbe sostituire quello di Capri, o di Gragnano.

Altro Vino per le Gotte.

Prend. Guajaco, due once.
Sandalo citrino, un' oncia.
Cannella, radice d'Angelica di Spagna, e calamo aromatico, due once per sorta.
Scorza di fuori di melarancio secca; un' oncia.
Fiori di ramerino, di lavanda, sommità di majorana, mezz' oncia.
Germandrea, salvia, incenso terrestre mondo e secco, due once.
Cardamomo minore, due dramme.

Polverizza queste droghe grossamente, e le farai infondere per due settimane, o più, in tre tazze di vino rosso, e generoso, poi cola, e serba all' uso.

E' questo vino un maraviglioso ristorativo in tutte le debolezze de' nervi, e produce sempre l' effetto usato per qualche tempo; perchè preso in dosa di due once in circa, o d' un bicchiere ordinario, due o tre volte il dì, rianima il temperamento più languido, e lo salva da' mali del cervello, e delle giunture, che derivano da debilitamento di nervi. Questo rimedio è anche salubre alla maggior parte degli idropici, perchè non solamente ajuta ad assorbire, e ad evacuare tutti gli umori soverchi, fortifica ancora i solidi, agevola

la

la circolazione, e la digestione, e in tal modo fa ricuperare la primiera sanità.

Vino purgante contro alle Gotte.

Prend. Schinanto, e salsapariglia, due once per sorta.
Polipodio, tre once.
Rabarbaro, e sena, un'oncia per sorta.
Mille-piedi, sei dramme.
Brocchi di garofano, una dramma.
Vino bianco, tre pinte.
Infondi, e cola S. A.

Questa composizione non è molto prodigiosa, poichè lo schinanto, e la salsapariglia a nulla giovano, per quanto sieno le virtù loro in altro, adoperate sole; poichè gl'ingredienti catartici le traggono per di sotto, prima che prodotto abbiano l'effetto, non essendo gl'intestini soggetti all'influenza delle cose alteranti, nè dell'altre droghe di questa spezie.

Altro Vino purgante contro alle Gotte.

Prend. Turbit, ed ermodattili, due once per sorta.
Gengiovo, mezz'oncia.
Cannella, due dramme.
Gialappa, ed elleboro nero una dramma per sorta.

Fiori di lavanda, un' oncia.

Farai infondere in due pinte di vino bianco buono, ed in un vaso benissimo turato, per quaranta giorni, e cola per valertene.

E' ottimo questo purgante a tutti que' mali, che hanno la sede loro nelle parti lontane, e nelle cellette nervee. Si dee prenderlo all'entrar della notte in sì picciole dosi, che non possa operare avanti dì, perchè abbia tempo di passare nella massa del sangue, e penetrare di là dalle prime vie, altrimenti produrrà pochissimo effetto. Dormendo dopo d'averlo preso, gli si dà tempo di circolare per li vasi lattei, e d'insinuarsi ne' più riposti cantucci del corpo. Può cominciare l'infermo dal prenderne tre cucchiai, o quattro, e crescer la dosa a piacer suo; ma sopra tutto ripetere spesso, perchè quella materia sulla quale dee operare, è troppo lontana, e sì concentrata, che non può cedere ad una picciola forza, laddove essendo ripetuta la dosa, non può altro fare, che sgombrar quegli umori, che sono nelle giunture, e cagionano tanti sconcerti.

Si può sperare con un poco d'attenzione, e con l'ajuto di tal rimedio di prevenire una malattia tormentosa, quanto è la gotta. Nel caso, di cui si tratta, tali rimedj operano con più sicurezza, ed efficacia sugli umori, che se si dessero asciutti, per la sottigliezza del mestruo, che di loro virtù l'impregna, e li conduce al sito, in cui debbono operare, e do-

ve

ve in altra forma non perverrebbero mai così bene.

Vino benedetto.

Prend. Zafferano de' metalli, un' oncia.
Macis, una dramma.
Vino bianco buono, una tazza, e mezza.

Fa infondere per molti giorni, e cola per l'uso.

Ebbe quest' emetico in altri tempi gran riputazione, ma fu quasi abbandonato pel suo nauseoso sapore.

La dosa è dall' una dramma fino ad un' oncia.

Se si può giustificarne l' uso, ciò avviene nell' apoplessie, nelle quali è bisogno di qualche violenza per crollare i nervi, e qualche volta ancora in tali occasioni viene usato.

Vino Calibeato.

Prend. Limatura d' acciajo, un' oncia.
Zafferano in polvere, due dramme.
Vin rosso generoso, una tazza.

Fa infondere per tre giorni, e spesso mesci; poi feltra, e serba.

E' mirabile questo rimedio per que' pallidi colori, che richiedono cose calibeate; giova ancora con gli amari a guarire tutte le infermità, che derivano dall' ostruzione delle viscere, e non v' ha cosa migliore per l' iterizia. Se ne può

può pigliare dalle due fino alle quattr' once, una volta, o due al giorno, quando lo stomaco trovasi voto; ma non fa bene, se non quando si fa esercizio.

Altro Vino Calibeato.

Prend. Limatura di ferro, ott' once.
Enula campana, un' oncia e mezza.
Sandali citrini, un' oncia.
Raschiatura d' avorio, e corallo rosso in polvere, sei dramme per sorta.
Garofano, macis, cannella, gengiovo, tre dramme per sorta.
Ceterach, fiori di ramerino, di ginestra, d' epitimo, due spizzichi per sorta.
Vin bianco, tre pinte.

Metti ogni cosa in digestione per sei giorni, o otto, e feltra per l' uso.

Giova questo rimedio a tutte l' ostruzioni dell' utero, alle cachessie, alle impurità del fegato, e della milza. Ma potendo questa composizione esser migliore, gliene sostituirò un' altra molto più facile a farsi.

Prend. Limatura d' acciajo, quattr' once.
Ruta, e pulegio due pugna per sorta.
Radici di peonia, e d' enula, un' oncia per sorta.
Zafferano, due dramme.

Fa

Fa infondere in due pinte di vino di Spagna (1) per quattordici dì, e feltra per l'uso.

Questo rimedio non ha altro mal sapore fuor quello, che gli dà l'acciajo; è ottimo a destare i mestrui, e ad evacuare quelle impurità, che stoppano l'utero, e lo rendono alle infermità soggetto. Calma anche molte sorti di spasmi, e di convulsioni; sbriga per l'uso, che se ne fa, gli organi della generazione, e rinforza il tuono del sangue a segno, che più facilmente si concepisce: ma lascialo allora temendo, che non distrugga l'opera sua. Basta prenderne due once, o tre, due volte al giorno, quando si prosegue l'uso per alquante settimane.

Vino calibeato ristorativo.

Prend. Limatura d'aghi nettissima, due once.
Sugo d'otto melaranci garbi.

Metti ad infondere queste cose per venti quattr'ore, e aggiungivi dopo,

Vino bianco, due pinte.
Cannella, mezz'oncia.
Brocchi di garofano, due dramme.
Macis, quattro scrupoli.

Do-

(1) Al vino di Spagna si potrebbe sostituire quello di Somma, o d'Ottajano.

Dopo alquanti giorni di digestione a freddo, cola, e feltra per farne uso.

Serve questa composizione a molte cose, ma sopra tutto è infallibile per guarire i pallidi colori, e quanto ad essi s'accosta; cosa che si conosce alla pallidezza della faccia, alla debolezza, stordimento, e difficoltà di respirare. Giova alla tristezza ipocondriaca, e alle affezioni della milza, e per restituire a' fluidi il calore, e quel vigore, di cui furono dalle febbri spogliati, o da altra infermità somigliante. E' senza confronto migliore dell' acque minerali calibeate, e per quanto in casi tali apprezzate sieno; perchè le spezierie, che contiene, riscaldano, e rinforzano le fibre dello stomaco, e le mettono in istato di comportare i pungimenti, e stiracchiamenti, che cagiona l' acciajo, senza che ne risulti vomito veruno. Si può darlo mattina, e sera dalle due fino alle tre once, dopo compiuta la digestione.

Altro Vino calibeato ristorativo.

Prend. Limatura d'acciajo, due once.

Premivi sopra il sugo di tre, o quattro melaranci di Siviglia, e d' un limone.

Dopo d'aver lasciato in infusione per ventiquattr' ore, mescolando di tempo in tempo, versavi sopra questa mistura, posta prima in una boccia.

Vin

Vin di Porto, due pinte.
Vin di Canarie, una tazza (1).

Fa infondere negl' ingredienti del vino di vipera, in dosa convenevole, o la stessa quantità di quest' ultimo, e a capo di quattordici giorni cola per l' uso.

E' questo rimedio egregio per istabilire le forze tolte dalla violenza della febbre, o di qualche acuta infermità, massime per le donne, ch' abbiano sofferto molto nel parto, e quasi cadute in consumazione; perchè oltre al ristabilire le necessarie evacuazioni, procura al sangue quel calore, e quell' alimento, di cui abbisogna. Questo specifico costa caro a farlo; ma l' efficacia sua rimedia a tale difetto, poichè preso due volte al giorno in dosa di due once, produce in breve quegli effetti, che più si bramano, anche ne' casi più disperati.

Vino d' Enula.

Prend. Radici verdi d' enula campana, zucchero fino, e uve passe minuzzate, quattr' once per sorta.

Fa infondere a freddo quattordici giorni in due pinte di vino bianco generoso.

E'

(1) In mancanza di questi vini si possono adoperare quelli di Capri, e di Gragnano.

E' questo liquore facilissimo a comporlo, e a prenderlo, e conviene a coloro, che per debolezza di polmoni vanno soggetti ad essere affogati dalla flemma, poichè ha virtù di trinciarla, oltre al prevenire l'ulcere, e gli altri accidenti, che cagionano la consumazione.

Usinlo gli asmatici, massime il verno, perchè allora il freddo minorando la traspirazione, obbliga i fluidi ad avventarsi in maggior quantità sulle viscere, non eccettuandone i polmoni, che allora hanno di bisogno d'un corroborativo, e detersivo, qual è questo.

L'enula possiede una qualità detersiva, che la fa atta a prevenire le ostruzioni delle viscere, le quali per essa fanno meglio le proprie funzioni, e fanno star bene il polmone. Se ne può dunque usare in tutte le spezie diverse delle cachessie, e ne' casi, ne' quali il corpo sembra essere all' apoplessia disposto. Alcuni attribuiscono a questo liquore la virtù di far morire i bachi. Se ne beve un bicchiere due volte il giorno.

Vino per l'Idropisia.

Prend. Radice di ghiacciuola, un'oncia.
Enula campana, e scille preparate; mezz' oncia per sorta.
Marrobio, un pugno.
Scorza di radice di sambuco, e hiebla, un' oncia per sorta.

Sena,

Sena, un'oncia e mezza.
Agarico, due dramme.
Gengiovo, una dramma.
Vin bianco, due pinte.

Fa infondere per quattordici giorni, e cola a tuo uso.

Ovvero

Prend. Ceneri di ginestra, e di ginepro, un' oncia per sorta.
Vin bianco, tre tazze.

Mesci, e fa un ranno, al quale aggiungerai
Radice di ghiacciuola, un' oncia e mezza.
Scorza interna di radici di sambuco, e hiebla, un'oncia per sorta.
Scorza di dolceamara, mezz'oncia.
Rabarbaro, due dramme.
Mecoacan, mezz' oncia.
Sena, un' oncia.
Semi di carvi, sei dramme.
Guscio di sassaffras, e cannella di Winter, quattro scrupoli per sorta.

Fa infondere caldo per dodici ore, cola, e aggiungi alla colatura
Zucchero fino, quattr' once.
Foglie di rosa incarnata, due spizzichi.

Fa di nuovo infondere, e cola a tuo uso.

Questa composizione è molto più diuretica, quando ne togli via la sena, perchè quanto minor opera farà di sotto, e più s' insinuerà nel san-

sangue, tanto più evacuerà la sierosità per orine. E' dunque atta agl' idropici, e a coloro, che sono a tale infermità disposti, usandone a tempo, e quanto basti. La dosa è di tre once ogni mattina a digiuno.

Vino per l' Iterizia.

Prend. Terra merita grossamente polverizzata, due once.
Zafferano, due scrupoli.
Cocciniglia, quattro scrupoli.
Mille-piedi, num. trenta.
Vino bianco generoso, una pinta.

Fa infondere sei, o sette dì, e cola a tuo uso.

E' questo vino molto efficace a guarire que' mali, che portano il nome suo, e se ne può bere due once, tre, o quattro volte il giorno. Quello che segue, è tuttavia più efficace.

Vino di Mille-Piedi.

Prend. Mille-piedi, mezza libbra.

Gittali vivi in una pinta di vino bianco generoso, e passati alquanti giorni d'infusione cola, premendo gagliardamente.

Giungi alla colatura
Zafferano, due dramme.
Sal di marte, una dramma.
Sal d'ambra, due scrupoli.

Cola

Cola a capo di tre, o quattro giorni, e feltra a tuo uso.

E' questo vino un rimedio mirabile per l'iterizia, idropisia, e cachessia. E' buono a levar via l'ostruzione dalle viscere, e per evacuare gli umori superflui con le orine. Se ne può usare due volte il giorno, in dosa di due once.

Altro Vino di Mille-Piedi.

Prend. Mille-piedi vivi, quatt' once.

Mettili ad infondere in una pinta di vino bianco, con una dramma di zafferano d'Inghilterra; mescola spesso, e lasciato posare due settimane, o tre, feltra il vino per tuo uso.

Questo è un rimedio mirabile per detergere le viscere, e non vi sarebbe cosa migliore nell' iterizia, nelle ostruzioni delle reni, o de' condotti orinarj; è male, che non se ne faccia uso più spesso, non essendovi quasi malattia cronica veruna, nella quale non possa essere di qualche utilità, non eccettuatone le scrofole, da esso parte sgombrate, se anche del tutto non le risanasse. Fa maraviglie nelle flussioni degli occhi, evacuando i sali acri, gittatisi sulle glandole d' essi organi, per li loro usati colatoi, che sono i reni. Se ne può dare dall' una fino alle due once.

Vino Maraviglioso.

Prend. Brocchi di garofano, macis, noce moscada, cubebe, cardamomo, galanga, cocciniglia, zafferano, una dramma per sorta.

Fa infondere queste droghe in una pinta di vino di Canarie (1), con quattr'once di spirito di cannella, per quattordici giorni, e cola a tuo uso.

Questo vino è cordiale superiore all' acqua mirabile (*aqua mirabilis*) del Collegio di Londra, senza ricorrere alla distillazione; ma vale infinitamente meglio, quando vi s'aggiunge l'ambra grigia, o il musco. Preso di quando in quando in dosa d'una dramma, è salubre all'estremo a quelle persone, che hanno temperamento freddo, perchè riscalda, ed impedisce al sangue, che si converta in tal qualità d'umori pittuitosi, che resistono a'rimedj migliori, interrompono le operezioni loro, e cagionano letargie, apoplessie, paralisie, reumatismi, e ogni altra sorta di malattie inseparabili da quell'età, in cui le forze della giovinezza cominciano a venir manco. Tali qualità di cordiali nulla vagliono alle persone di temperamento bilioso, e san-

(1) Il nostro vino detto *lacrima* è molto più a proposito di quello di Canarie.

sanguigno, perchè infiammano il sangue, e cagionano molto male. Meglio è sostituirvi le cose acide, e le stemperanti.

Vino pettorale.

Prend. Radice di regolizia, un' oncia.
Zafferano, uno scrupolo.
Semi di coriandoli, di carvi, e d' anesi, due dramme per sorta.
Sal di tartaro, mezz' oncia.
Acqua di puleggio, e d' isopo, quattr' once per sorta.
Vino generoso, una pinta.

Metti a digerire a freddo qualche giorno, e cola a tuo uso.

Questo rimedio agevola l' espettorazione, e netta le glandole de' bronchi, e delle parti vicine. Ne puoi fare uso due, o tre volte al giorno, o anche a descrizione: è meglio, che sia caldo.

Vino contro allo Scorbuto.

Prend. Acetosa, acetosa minore, nasturzio acquatico, coclearia degli orti, tre pugna per sorta.
Radici d' enula campana, ghiacciuola, rafano, un'oncia e mezza per sorta.
Sementi di coclearia, un' oncia.
Vino bianco, due pinte.

Metti queste droghe in digestione per due giorni, e premile, per farne uso.

Si può bere un bicchiere due volte il giorno per alquante settimane in caso, che vi sia disposizione allo scorbuto. Tali rimedj usandogli la primavera, sono un preservativo contro alle febbri, che sogliono durare la state, perchè rinnettano i primi emuntorj, e levano via le ostruzioni, che cagionano queste qualità di febbri.

Vino per lo Scorbuto.

Prend. Coclearia ortense, colta secca, e non pestata, un pugno.
Radice di ravanello raschiata, mezz' oncia.
Scorza di Winter polverizzata grossa, due dramme.
Acqua d'arum, e vin bianco, una tazza per sorta.

Metti queste droghe ad infondere a freddo per tre giorni.

Tutte queste droghe insieme prese, compongono un rimedio caldo, pungente, egregio allo scorbuto: serve questo vino a sciogliere gli umori viscidi, che ravviluppano i sali, e con essi s'appiccano agli organi secretorj, massime a quelli della pelle, che sempre gli ulcerano. Affretta il moto de' fluidi, e facilita la traspirazione, onde è attissimo all' idropisia, e in quel-

le

le cachessie, che vengono cagionate dagli umori acquei. Se ne può usare a discrezione.

Vino Stomatico.

Prend. Radici di serpentaria di Virginia, genziana, e galanga, tre dramme per sorta.
Brocchi di garofano, cubebe, macis, noce moscada, e zafferano, una dramma per sorta.
Cocciniglia, mezza dramma.
Vino rosso generoso, tre tazze.

Fa infondere queste droghe per qualche giorno, e colale all' uso.

Questo rimedio è calido, e atto per conseguenza a coloro, che hanno freddo lo stomaco, e vanno soggetti a' flati. E' tuttavia soverchio a quelle persone, che van soggette a generare bile, e umori adusti. Adunque è meglio servirsi di quello, che quì vedi.

Prend. Radici di genziana, mezz' oncia.
Galanga, calamo aromatico, radice d' angelica di Spagna, una dramma per sorta.
Sommità di centaurea, un' oncia.
Scorza di fuori di tre melaranci col sugo.
Zafferano, una dramma.

Fa infondere queste droghe pel corso di quattordici giorni in due pinte di vino d' Andalu-

zia (1), agitando il vaso di quando in quando; cola, e feltra all'uso.

Questo vino è stomatico, e buono a destare l'appetito. Conviene all'estremo alle persone di temperamento freddo, e a quelle, che per lo star troppo bene, sono disposte all'idropisia, o cachessia. Il sugo acido delle melarance sgombra il calore, e il sapore delle cose amare, e tal mistura merita d'essere fra le mani di tutti, per usarne in que' mali di stomaco, i quali derivano da dissolutezza, o da qualsivoglia altra causa tale. Si può berne due o tre volte il dì, ma fa miglior effetto sullo stomaco voto.

Vino di Vipera.

Prend. Vipere secche tagliate a pezzi, numero sei.

Mettile in digestione per tre giorni sulla cenere calda in una pinta di vino generoso, e passa il vino, per usarne al bisogno.

Altro Vino di Vipera.

Prend. Vipere maschie da primavera, numero sei.

Gitt-

(1) Il nostro vino di Piedimonte, o quello d'Ischia sarebbero anche adattati.

Gittale vive in tre pinte di vino generoso, e le farai a freddo infondere per sei mesi.

Questo vino è ammirabile per rinvigorire il temperamento, destare le forze, e disporre a quelle azioni, che richieggono vigore: ma a quest' ultima indicazione soddisferà molto meglio giungendovi aromi, e principalmente muschio, e ambra grigia. E' rimedio quasi infallibile per l'eruzioni cutanee, non eccettuandone la lebbra confermata.

Altro Vino di Vipera.

Prend. Vipere, numero dodeci.
Fiori di lavanda mondati bene, e rosmerino verde, quattr'once per sorta;
Noci moscade, numero sei.
Radice di satirion minuzzata, mezza libbra;
Bengiuì, e storace, due once per sorta.
Muschio, e ambra grigia, mezza dramma per sorta.

Metti tutte queste droghe, e le vipere vive, e l'altre droghe quanto più fresche potrai averle in sei pinte di vino generoso, e maceratele tre mesi, o quattro, talvolta al calor del sole; ma coperte, cola il vino, lascialo posare, e cavane per servirtene al bisogno.

Forse non si conosce altro migliore ristorativo, che questo vino, e fino i vecchi ne risentono buoni effetti. Ottimo è per coloro, che si

si sono di molto esauriti, massime se hanno fatto qualche salivazione mercuriale; e certamente dee essere affatto in rovina quel temperamento, che non venga ristabilito da questo vino. Sopra tutto giova a coloro, che per malattie acute, come febbri, vajuolo ec. sono posti in istato di non poter più la salute ricoverare, perchè ristabilisce i fluidi, come prima erano, e riempie i vasi di un sangue caldo, e generoso, e nutritivo. Giova a coloro, che furono dalle scrofole dimagrati, sì che caggiono in consumazione, e a' giovani, che si sentono fuori del caso, o per freddo temperamento, o per altra qualsivoglia causa, di soddisfare al debito conjugale con quella prontezza, ch' essi vorrebbero. Debbono tuttavia valersene con cautela, perchè non accenda in loro un calore, che non potrebbe poi spegnerlo. Coloro, che soverchiamente ai piaceri si danno, con più ardore, che non bisognerebbe, guardinsi da tali ajuti, se non vogliono affrettarsi la fine de' giorni loro, poichè i più robusti temperamenti soccombono a tali reiterate profusioni; come la tensione troppo frequente di un corpo elastico indebolisce alla fine le sue molle, con tutto, che si faccia ogni opera per conservarle.

IL FINE.

IN-

INDICE

Delle materie delle quali si tratta nel presente Saggio.