

**www.e-rara.ch**

**Il nuovo tesoro degli'arcani farmacologici, galenici, & chimici, o spargirici, consagrato ... da frate Felice Passera di Bergamo capuccino infermiere della provincia di Brescia. Opera molto utile, ...**

**Passera, Felice**

**In Venetia, 1688-1689**

**Biblioteca Salita dei Frati, Lugano**

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-22638>

Osservazione II. In che tempo si debbano raccogliere le radici, in che luogo conservarle, & quanto tempo durino.

---

**www.e-rara.ch**

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

---

**Nutzungsbedingungen** Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

**Terms of Use** This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

**Conditions d'utilisation** Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

**Condizioni di utilizzo** Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

- Primo, Separatione, cioè Quando si separa il puro dall'im-puro, come quando si dissolvono le gomme con Aceto, o altro liquore, per facilitar la diuisione delle loro immondezze passandole per setaccio.
- Secondo, Lotione, che si fa per leuar qualche parte immonda, e nociua, come quando si laua la calcina, & il Lapis lazuli.
- Terzo, Infusione, la qual si fa quando ch' si vuole, che trasmuttino le loro qualità in qualche liquore a ciò destinato, alla quale, aggiunta anco la nutrizione, come della farcola nel latte, delle foglie del Mezereon nell'Aceto, & simili.
- Quarto, Coctione, la qual si fa quando si cuociono li medicamenti per augmentare, o sminuire le forze loro; o perche lasciano nell'humore le sue qualità, e dicesi lessatione, o Elissatione della quale si parla anco nel capo quarto principale.
- Quinto, Trituratione, la qual si fa pestando convenientemente, acciò che si possino insieme mescolare. Alcuni si trittano sottilmente, come la Colloquintida, & il Rabarbaro, Altri grossamente, come alcuni semplici solutiui.
- Sesto, Modo per Additionem, qual si fa quando s'aggiunge alli semplici solutiui del terzo, e quarto ordine, o grado mistione di cose aromatiche, o d'altro ch' habbi intentione di corroborare le parti principali, acciò che non restino offese dalla mala qualità loro, come quando s'aggiunge alla Colloquintida il Dragant, acciò non scortichi le parti interiori. Si fa parimente anco per vigorare qualche semplice solutiui di natura debole, come sono quelli del primo, e secondo ordine, aggiungendo come al Rabarbaro la Spica, lo squinanto, & il vino aromatico. All'Agarico il sal Gemma, altro ad'altro secondo l'occasione.
- Assatione, o Seccare, che si fa per introdurre qualche qualità, quando si vol pestare qualche cosa difficile da tritturare, ouero per efficare l'humidità superflua, come si costuma volendosi pestare li semi, o altri simili.
- Torrefatione, che è quando si vol efficar qualche parte dell'humidità radicale, come ne semi di Psilio, Gomma Arabica, Rabarbaro, e simili.
- Combustione, che è quando s'abbrucciano alcune parti d'Animali, Metalli, & altri.
- Et acciò più facilmente si possino pestare, e per introdurre qualità più efficcante, come il corno di Ceruo, l'ongia d'Asino, l'oua, le Conche, li peli di Lana, e simili.

QUARTO CAPO.

Vnione, o Mixtione perfetta di diuerse cose, nelle quali consiste tutta l'Arte, & alla quale concorrono tutti gl'altri capi, di cognitione, electione, preparatione, conseruatione, ma specialmente i due del terzo capo, cioè Coctione, & trituratione.

La Coctione si fa in sostanza liquida, cioè acqua, vino, sero, ouero altro liquore, nel quale le cose, che sono di più dura sostanza vogliono esser poste a bollir prima; quelle di mediocre doppo, in fine quelle di sostanza più lieue, & più rara: per effempio. Nei Vegetabili, Prima i Legni, le Radici, poi le Foglie, doppo li frutti, & vltimamente li Fiori, e quello che si dice della decoctione, conuiene parimente alla trituratione, non si può però dar in questa regola generale poiche si ritrouano molti fusti più duri di sostanza, che non sono molte radici, come douendosi pestare il xilo Balsamo, e la radice di spica celtica, bisogna prima pestar il fusto poi la radice, e similmente prima il Gionco, che il costo, se ben questo è radice, e perciò si ricerca buon giuditio per conolcere quali semplici siano di più densa, o di più rara sostanza, & regularsi con quello.

QUINTO CAPO.

Legno, come l'herbe nelle scattole ben chiuse.

Li Medicamenti Argento, Vetro, o Vasi vetriati, come li composti, o siano semplici, o Composti, si conseruano o in Rame, non conuiene per conseruare cosa alcuna, né vaso di Metallo serue per Medicamenti ne quali entrano minerali, o cose acide, o acetose.

Li Composti quanto tempo doppo che sono stati fatti si debbono lasciar fermentare, auanti che si pongono in uso? si risponde più, e meno secondo il tempo della lor fermentatione, & operatione.

La Duratione, cioè quanto tempo duri la lor Virtù? si risponde come le Polueri durano meno de Trocisci, li Trocisci meno delle Pillole,

le Pillole meno de' Siroppi, & li Siroppi di zuccaro meno di quelli di Mele, & li Elettuarij dolci meno degl'amari, come la Theriaca, il Mitridato, e cose simili amare si conseruano più longamente.

OSSERVAZIONE II.

In che tempo si debbano raccogliere le Radici, in che luogo conseruarle, & quanto tempo durino.

Diue lo diligente Farmacologico, o Semplicista considerate, & auertire tre cose intorno alle Radici.

La Prima, deue obseruare il tempo, nel quale si debbono raccogliere.

La Seconda, il modo di Seccarle, & di riporle.

La Terza, Quanto tempo possono durare nella loro efficitia, & Virtù.

Quanto alla Prima, Ragioneuolmente si debbono raccogliere non solo le radici, ma, & ancora tutte le Pianta quando particolarmente la Luna è piena, acciò siano in tutta perfettion, e Virtù sua, & sotto quel Pianetta del qual vien predominata la pianta, & anco (si come scriuono alcuni fra li quali Arnaldo da Villa noua) Secondo i Segni del Zodiaco, Si come, nel fine di queste obseruationi, & nel progresso del Secondo libro oue si trattara de Semplici, si andrà descriuendo.

Si deue in oltre auertire, che non solo le Radici, ma le herbe ancora, & generalmente tutte le piante sono di più forza, & gagliardo vigore quelle le quali nascono sopra le colline, & in luoghi esposti al Sole, & da ogni parte dominati da' Venti, mentre però non siano humidi; & all'incontro più languide sono quelle, che nascono ne Campi, che si adacquano, opachi, & non Signoreggiati da venti; come ancor quelle che sono feminate nelli Horti, di minor efficitia, e forse sono di quelle, che da se stesse nascono ne' campi (eccetto però quelle tutte le quali non vengono senza esser feminate, & che naturalmente sono prodotte in luoghi campestri, ouer acquosi, o ombrosi) & molto meno le non colte alli suoi tempi debiti, ouer per proprio difetto Vitiare, & deboli.

Ma perche la Virtù di queste, si come anche di tutte l'altre parti delle piante, non si ritroua in tutte in vn medesimo tempo dell'Anno: Imperciò che alcune in vn tempo, & a leune in vn'altro si ritrouano piene d'humore. Quantunque come vuol Auicenna, & Dioscoride disse espresamente, che le Radici si debbono cauare nel cader delle foglie, ch' elle producono. Et di questo parere, & opinione sono molti altri, mossi da cause ragioneuoli: Et seguitando li predetti Autori dicendo, che si deueno cauare di terra sempre nell'Autunno, nel cascar delle foglie, & de fusti. Altri vogliono che siano cauate nel principio di Primavera, prima che crescano le foglie; Imperciò che nell'vna, & nell'altro di questi tempi si ritroua più la Virtù nelle radici, che in ogni altra parte. Ma per dir quiui il mio parere, io crederei, che molto più humore si ritrouasse in quelle, che si cauaano la Primavera, per non hauer prodotto ne fusti, ne foglie, ne fiori, da cui si tira tutto l'humore delle Radici. Onde per ciò parmi ragioneuol cosa, che quelle dell'Autunno non debbano essere, per hauer di poco tempo fruttato, ne così piene, ne così vigorose. Quantunque però non voglio negare, che quelle della Primavera per essere molto più ripiene d'humore di quel, che vi si conuerbbe, & molto manco digelto, che non è poscia quel che vi si ritroua l'Autunno, non siano per ciò più atte a putrefarsi, & a corrompersi nel serbarle di longo. Alche hauendo riguardo Dioscoride disse espresamente, (si come di sopra s'è detto) che le Radici si debbano cauare nel cader delle foglie, ch' elle producono: Il che accadendo secondo la natura di diuerse piante in varij tempi dell'Anno, conuiene star auertiti, & attenti di raccogliere ciascuna radice nel suo tempo determinato, stirpandole di terra (essendo però possibile) tutte intiere, & in quei terreni, & sotto quei climi, & constellationi del Cielo, che li sono più proprij & famigliari si come più auanti s'andera descriuendo.

Vogliono altri che le Radici siano cauate, & disottrate in altri tempi, cioè Prima, che l'herba habbia mandato fuori l'occhio, ouer doppo ch'ella sia caduta come marcia; Secondo, Prima che faccia il fusto; Terzo, innanzi al fiore; Quarto, quanti che faccia il Semè, o il Frutto. La onde è cosa molto necessaria il sapere (si come di sopra s'è accennato) in qual tempo ciascuna Herba germogli, o che finisca da pullulare, quando sponti il suo Fiore, quando maturi il seme, e quando il Frutto. Imperciò che le radici dell'herbe particolarmente degli Horti, che s'adoprono ne cibi, le quali sono quasi d'ogni tempo seminate, possono esser sempre vigorose, & consequentemente anche d'ogni tempo raccolte.

Deuono oltre di ciò le Radici essere ben nutrite, & ben salde, nette da ogni putredine; ma che però non siano, per troppa copia di superfluo humore, o nutrimento della grassezza del luogo, oue elle nascono, più piene, & più grosse del douere; ma che neanche per difetto di quello sian suanite, & rugole, o crespe: Il che considerando Galeno, mentre che scriueua delle Radici dell'Iride al primo libro degli Antidoti disse: Sono inutili vniuersalmente in tutte le spetie delle Medicinè quelle Radici, che sono siappe, & rugole, E quelle sono veramen-

te peggiori delle mezzanamente nutrite, & mediocrementemente cresciute, che passano la mediocrità della grassezza, & che tengono in se più hu-

more di quel che vi si richiede. Quanto alla Seconda, Subito cavate le Radici di terra lauinsi prima con acqua chiara, & monda, fin tanto, che restino ben nette dalla terra, & dal fango, & mondansi poscia da tutte quelle piccole, & capillose radice, che quasi tutte vniuersalmente hanno d'intorno, & cavatagli la midolla (il che vogliamo, che ad'ogni modo si faccia, & specialmente nelle calide) per esser ella inutile, & di niun valore, benche nelle Radici della Gentiana, del Ciclamino, dell'Aristolochia rotonda, dell'Iride, della Brionia, della Centaurea maggior, dell'Imperatoria, della Bistoria, della Tormentilla, & d'altre piante total midolla non si ritroui. Pongansi poscia (come dice Albugasis) subito a seccare; Et essendo di natura grandi V. G. come la Brionia tagliate in fette si seccano, se però non fosse di bisogno d'adoprarle fresche, in luogo comodo, & secco, all'ombra, & al vento; & particolarmente le fottili, & più asciute, & di natura, d'ostanza rara, come quelle dell'Assano, dell'Asparago, della Gramigna, del Polipodio, della Rubia, dell'Asfodelo, dell'Aro, del Dittamo volgare; & quelle che son chiamate le cinque, d' due Radici: non lasciandole in modo veruno toccar il Sole, accioche non ne risolta egli, per esser elle (come s'è detto) di sostanza rara, & fottile; tutto quel buono, che vi si ritroua.

Ma se faranno di quelle, che sono naturalmente grandi, & di ostanza grossa, come di Enula, di Gentiana, d'Accoro palustre, di Ciclamino, d'Aristolochia rotonda, di Brionia, di Ninfea, d'Iride, di Mandragora, di Centaurea maggiore, & altre simili, & che il tempo sia nuuoloso, & di verno, accioche tenendole all'ombra non si muffino, nè s'infraclischino si possono sicuramente seccare al Sole, & al vento. Il che più sicuramente far puossi, quando, che tagliandosi in fottili parti s'infilano in qualche fottile fune, che l'vna parte non tocchi l'altra: ouero che si distendano sopra à gratici, & ogni giorno più, e più volte si vadino rauolgendo con le mani, & la sera si pongono in luogo ventoso fuori d'ogni humidità: O veramente essendo il tempo piuouoso, o volendosi adoprar subito, si pongano in criuello di legno, ouer altro instrumento à proposito al fuoco, in guisa che il calore le secchi. Et volendosi seccare prestamente, si possono porre in vna padella di terra larga, ben calda, & sopra di essa distenderle, & andarle volgendo, e riuolgendo, & raffreddandosi si torni à riscaldare, e di nouo metterui le radici.

Secche che siano poscia le Radici à sufficienza, & che ben si conosce, che si possono conferuare senza guastarsi, ripongansi in luogo oue non penetril Sole, non entri il fumo, l'humido non tocchi, & la polvere non arriti, ma sij vn luogo eminente, & secco, che rimiri il Serenitratione, ouero il mezzo giorno, quando si riponesero non del tutto ben secche; hauendo però auertenza, che in quel tempo l'Austro humidissimo vento non gli spiri sopra, & che siano riposte in Scatoie di legno, ouero inuolte in bona carta.

Quanto alla Terza, Cioè, quanto tempo possono durare le Radici nella loro forza, & Virtù, Auicenna dice, che generalmente non passano oltre à tre Anni, Il Mattiolo, & il Galestano, & altri dicono, Volendosi poscia così seruare (cioè secche) tanto tempo quanto elle durano senza iuanirsi, tarlarsi, & corrompersi. l'Antidotario Bergamatco dice, Vnansi le secche ben serbate, fode, che spezzate non gettano polvere, non muffide, non tarlate, & quelle che hanno la forza distesa, nè punto crespa, tprezzate le vote, & le crespe come inutili. Quantunque si deve auertire, che le fottili, & di rara ostanza, come sono quelle dell'Asarò, dell'Asparago, del Phù, del Ruscho, & altre si non durano più d'vna Anno: tutto che l'Elleboro tanto il bianco, quanto il nero per fottili di radice che siano, fino à trenta Anni si conferuano buone. Ma quelle che sono di grossa ostanza, come di sopra s'è detto, si possono conferuare dalli due fin allitre Anni.

Devesi, dico, obseruare il tempo del raccogliere, il luogo del riporre, & il termine del durare, non solamente nelle radici, & anche in ogni altra parte di ciascheduna pianta, & così parimente de gl'Animali, come è il sangue del Becco detto Hircino, il Fegato, lo sterco, & il Budello del Lupo, il Polmone della Volpe, la Vesica del Porco Cignale, la spoglia delle serpi, & altre parti simili. Ricolgoni adunque tutte queste cose quando si ritrouano del tutto ripiene della Virtù loro, & non in modo alcuno fuor de tempi, & delle stagioni appropriate.

Nè sono da biasimare, nè spreggiare coloro, che nel cogliere alcune herbe, & Radici, & parimente legni, offeruano (si come di sopra s'è accennato) alcuni tempi determinati, & particolari, & alcuni al petri de' Pianeti del Cielo, per ritrouarsi scritto da Autori degni di fede, che le Radici della Peonia per il Morbo comitale non si deuono cavar di terra, se non nel semar della Luna. Altri dicono douersi queste cavar quando il Sole è in Leone, nel leuar del Sole è Luna calante! Il Legno Visco Quercino contro le Vertigini, che non si debba tagliar se non tra le due Madonne, cioè dalli XV. d'Agosto fin alli otto di Settembre, & in Luna decrefcente. Nè parmi che sia tal opinione del tutto reprobabile, nè da comparare con le sciocchezze de gli incantefimi, & altre cose vane scritte da Pamphilo. Imperciòche essendo retere le cose

A nostre terrene dalle Celesti Superiori, può molto ben stare, che la Luna come Pianeta più di tutti gl'altri propinquo a noi, & di velocissimo corso, d'ouimento, habbia così nelle Pianta, come in molte altre cose hor nel crescere, & hor nel scemare, che ogni mese si vede in lei, non poco rispetto. Si come quottidianamente si vede per comun esperienza, anche non solo nella legna, che si taglia per abbruciar, poiche tagliata in vn tempo, fa assai più fattione, che in vn'altro: Ma & anche ne' legnami, che si tagliano per fabricare qualsiuoglia cosa; Imperciòche tagliati in Luna buona, cioè decrefcente durano vn'età, & per dir così non hanno mai fine, ma per il contrario tagliati in Luna non buona, cioè crescente, in breuità di tempo incariscono, & diuengono fracidi, & inutili. Onde non senza ragione disse Galeno, che l'Aliso herba si deve raccogliere per li morfi de cani rabiosi ne giorni canicolari, & così parimente li Granchi de fiumi per l'effetto medesimo; nel qual tempo si raccolgono li Scorpioni, & si ritroua l'Ancusa con la radice tutta piena di sangue. Come ancora se debbono sempre le piante di natura calide raccorte in luoghi calidi, & asciutti. Et per ciò scriuendo Hippocrate a Crateua, diceua. Storzati quanto sia possibile di raccogliere l'Herbe dalle Radici nelle Montagne, ouero sopra gl'alti colli: Imperciòche queste veramente sono più salde, & più acute di quelle, che nascono in luoghi humidi, & acquosi: & questo per ritrouarsi ne' Monti la terra più densa, & l'aria più fottile, & purificata. Ma procurerai niente di meno ancora di cogliere li fiori di quelle, che nascono intorno alli Stagni, a paludi, a fiumi, & alle fonti, & massimamente quelle che sò io esser deboli, iuanite, & di dolce ostanza.

Si adoprano le Radici per li Decotti, o Lauande, tanto le secche, quanto le Verdi, non solo mondate, & purgate, ma ancora tagliate, & rotte, ouer ancora leggermente ammacate. Le Radici secche, grosse, tenaci, dure, fode, dense, neruose, & difficili da spezzarsi si pestano gagliardamente; l'altre si stropicciano leggermente. Et se le radici secche con difficoltà vanno in poluere, seccansi benissimo chiuse in carta sopra vna padella al fuoco, d' nel forno, doppo cauatone il pane, d' poste sopra del forno. Le non molto secche tagliate in particelle, & mescolate con molte altre cose secche, essendo però poche, si possono pestare benissimo; per le cottioni poi meno.

Le cinque Radici comuni aperitiue diuratiche maggiori sono le infra-

- Rad. d'Apio commune. Di Persepolo, &
- Di D'Alpatago domestico. Di D'Alpatago, & di Scammaro, che è
- Di Fenocchio, Di Rubia.

Le due Radici comuni d'aperitiue sono le infra scritte, cioè.

- Radice di Fenocchio, & l di Apio comune.

Altri in vece dell' Apio pigliano quelle del Persepolo, il che non è così commune. Le quali tutte si preparano macerandole in Aceto per hore 24. Et spuluerizandole mediocrementemente; soffrendo elle quasi mediocre trituratione. l'istesso s'oseri nella cottione, & nella trituratione di simili Radici, ancorche si debbono pestare gagliardamente, & in particolare quando la poluere loro ha da seruire per pronocar l'orina.

Le cinque Radici Aperitiue minori sono le infra scritte, cioè.

- Radice di Gramigna, Di Ononide, &
- Di Eringio, Di Rubia.
- Di Cappari,

OSSERVAZIONE III.

In che tempo si debbano raccogliere le Herbe, in che sito, & come si debbano seccare, & conferuare.

L'Herbe, & generalmente tutte le Pianta (come s'è detto di sopra) sono di più gagliardo vigore quelle, che nascono sopra de' Monti, e colline, & in luoghi esposti al Sole, & da ogni parte dominati da venti, mentre non siano humidi; & all'incontro più languide son quelle, che nascono ne' campi, che si adacquano, opachi, & non Signoreggiati da venti; si come anco quelle, che son seminate nelli Horti; di minor forza sono di quelle, che di sua posta nascono nelli campi (eccetto tutte quelle, che non vengono senza elser ominate, & che naturalmente sono prodotte in luoghi campestri, d' acquosi, d' ombrosi) & molto meno parimente le non colte al tempo debito, d' proprio difetto vitate, & deboli.

Debbonsi adunque raccogliere generalmente tutte le Pianta, accio siano in tutta sua perfettione, & virtù, particolarmente quando la Luna è piena, & sotto quella constellatione, d' Pianeta dal qual vien predominata la Pianta (si come più auanti si descriuerà) a Ciel sereno, & qua-