

Bibliothèque numérique

medic@

**Estienne, Charles. Caroli Stephanie
De Nutrimentis, ad Baillyum, libri tres**


*Parisiis : ex officina Rob. Steph. typographi regii,
1550.*



(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)
Adresse permanente : <http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?39300>





 **Caroli Stephani,**
DE NVTRIMENTIS,
ad Baillyum, libri tres.



PARISIIS,
Ex officina Rob. Steph. typographi Regii.
M. D. L.
CVM PRIVILEGIO.

39300



CÁROLVS STEPHANVS

Baillyo inquisitori regio s.

Recte ex omnium sententia scribere, atque ex omnium palatis cœnam instruere, aequè vtrunque (Baillye) difficile esse video. Etenim qui sua quantumvis expolita, omnium sententiis exponunt, quique multos conuiuas opiparis mensis excipiunt, in rem suam hodie plurimum facere videntur, si se ab eorum calumniis vindicare possunt, qui quum ipsi nihil agere cupiant, aut (si velint) fortasse nequeat, tamen quod in aliorum scriptis ac cœnis rectum vident, silentio præmittunt: quod parum arridet, maximis interdum conuiuiis excipiunt. Horum ingenia qui parùm audacter reformidauerit: nunquam vel scribere, vel amicos mensis excipere in animum induxerit. Ego verò Baillye iam pridem hunc metum deposui: neque maledicos his scriptis, sed tantum beneuolos excipere institui: benignorum conuiuarum munus esse existimans, nihil eorum quæ sibi proponuntur aspernari, sed (quod apes in hortis solent) cibos sibi profuturos seligere, reliquos durioribus palatis relinquere, quibus fortasse iucundius quàm deliciaribus perfruantur. Nulla enim est, in agris vel abiectissima plantula, quæ suo cuidam animanti non conferat. Verum de beneuolo ac liberali ingenio tuo tantum mihi cõfido, ut quicquid hinc nutrimenti nostra opera instructi tibi apponetur, æqui bonique sis consulturus: hospitis animus potius, quàm epu-

A. ii.

larum delicias consideres: nullumque conuiuij genus
 absque sumptibus ac labore, etiā amicis apparari posse
 existimes: bene scribere, vel cœnā instruere, id tum de-
 mum esse iudicans, quod à cuiusque mediocritate fieri
 possit. Hoc si de tua humanitate ac beneuolentia mihi
 certo, Baillye, persuadere possum: obtestor, ut quod in no-
 stro apparatu nutritorio nimis vulgare deprehēderis,
 in secundam cœnam ministratoris pueris releges: quod
 nimis durum videbitur, bene dentatis, aut iunioribus
 offeras. Ita fiet, ut tibi maxime profuturum assumens,
 alius quo deinde persiuatur abunde relinquant. Atque
 hoc quidem pacto, te tuoque ingenio bonos omnes diu-
 tissime ac suauius diuere magnopere cupio. Bene vale.
 Ex Marcelliano nostro, pridie Idus Nouemb. M. D. L.

DE NVTRIMENTIS
ad Baillyum, Liber primus:

Duturnioris vitæ studio tan-
topere detineri hominum ge-
nus mirum esse censerem, ni-
si diuinos ipsorū animos per-
pulchra rerum à summo arti-
fice conditarum inuestigatio
ad sui cōtemplationem per-
petuò alliceret. Cuius præcipuè causa, vel inter-
morientes senes, iam pridem amissam iuuetutem
sibi renouari toties exoptare videmus: aded ni-
hil est hominibus vitæ prolixitate iucūdius. Ad
cuius conseruationem (quod medicis inter cæ-
tera incumbit) res eas diligentissimè obseruare
oportet, quarum salubritate & spiritus instaura-
ri, & corporis molē augeri, insalubritate aut de-
fectu, celerrimum hominibus interitum immi-
nere percipimus. Vt enim corporis moles planè
terrea, similibus, hoc est à terra productis rebus
nutritur: sic æthereus quo corpus hoc mouetur,
ac subsistit spiritus, per simili sibi nutrimento, hoc
est, aere puriore fouetur. Verùm nos quidem spi-
rituum rationem alibi, hinc corporis tantum nu-
trimenti modum edocere instituimus: quòque pa-
cto sanum vel ægrotum, nonnullorum ciborum
apparatu conseruetur, aliorum vsu magnopere
A. iiii.

offendatur: parcioreque aut abundantiore victu interdū opus habeat. Quibus neglectis aut promptissimè in morbum incidere, aut recidivam facere possit: ut auxilium à medicamento præstitum, imprudentioris victus observationis noxa interdum exuperare soleat. Quemadmodum igitur multiplicem esse valetudinem existimamus, alteram sanorum, quæ neutram comprehendat, alteram ægrotantium, quæ magis ac minus extendatur: sic integram vtriusque disceptationem his libris absoluere decretum est, quorum priores sanitatis per cibaria conseruandæ rationem, posterior aduersæ valetudinis per victum emendationem ostēdet. Ad quod munus dum præptissimè accingimur, ab ipsius de qua sermo futurus est rei definitione ac diuisionibus incipiendum est.

Nutrimenti definitio ac diuisio.

Nutrimētum.

Quæquid igitur cibariorum sanum hominis corpus conseruare, ægrotum ad pristinam valetudinem interdū reuocare potest, nutrimentum appellamus: vnicum victum, non etiam vestem (in quo præcipuè ab alimento differt) comprehendens. Huius triplex est genus: alterum, quod arte præparatum ac coctum, nondum tamen in ventrem receptum, futurum est ut nutrire possit, quamobrem futurum nutrimentum dicitur: alterum, quod à ventriculo confe-

Futurum nutrimentū.

ctum, atque ab hepatis calore in sanguinem quo nutriri partes debeant commutatum, proximum est vt nutriat: vnde mox nutrimentum appellatur. Tertium, quod à singulis mēbris attractum, ac postremo naturæ artificio elaboratum, planè nutrit, hoc est, in nutriendæ partis substantiam statim cōuertitur: quapropter absolute nutrimentum vocatum est. Quibus quartum aliud accedit, quod quia medicamēti viribus pollens, refrigerat, humectat, excalfacit, ac nōnunquam exiccat, in victu medicamentum nominatur. Quanquam dubiū non est, quin absolute dictum nutrimentum, præter officium sibi attributū, primam corporis tēperiem nō nihil immutet: haud ita tamen manifestè, atque id quod medicamenti vim obtinere percipimus. Verūm futuri nutrimenti, de quo hīc sermonē instituimus, aliud quidem simplex est, parum aut nihil permixtū: aliud verò compositū, hoc est coctionis modo vel condimentis immutatum, aut aliis cibariis ad delicias ita confusum, vt variè corpus afficiat. Vtriusque sanè maximus habendus est delectus, vt ex multis cibariis optimus medicus discernat, quæ boni, quæ mali sint succi: ac rursus eorum quæ boni succi sunt, quænam paruo aut magno negotio in ventriculo conficiantur: quæ rursus per venas ad vniuersas partes celerius aut eò tardius discurrant: quæ denique obesum aut gracile corpus atque huiusmodi cætera efficere possint. Sūt enim

A. iiii.

Mox nutrimentum.

Absolute nutrimentum.

In victu medicamentum.

Nutritum simplex. Compositum.

hæ nutrimentorum omnium facultates à perito quoque medico diligentissimè inuestigandę, quas cum diuersa singulorum corporũ temperie conferens, vniuersam sanis atque ægrotis victus rationem probè instituat.

Nutrimenta boni vel mali succi.

Nutrimentum boni succi.

Stomatichum. Eustomachum.

Nutrimentum mali succi.

Nutriendi autem corporis causa quod assumitur, id vel boni vel mali est succi. Boni verò succi nutrimentorũ, alia quidem strictius, alia verò latius accipiuntur. Strictiori appellatione dicuntur, quæcunque suaues atque vtilis in omnibus ferè corporib⁹ humores, optimũque sanguinem generat: temperatam, nostræque commoderationi persimilem naturã habent, vnde stomatica vel eustomacha vocata sunt, quod & ventriculo placeant, & quocunque modo assumpta ferè nunquam noceant. Quæ verò latius extenduntur nutrimenta, ea omnia comprehendunt, quibus quædam tantum corpora, optimè habere percipiuntur, siue id celeriter, siue tardius, & cum quadam naturæ molestia fiat. At quæ mali succi nutrimenta vocantur, quemadmodum cum superioribus pugnant, sic etiam pares his habent differentias. Etenim quæ corporibus ferè omnibus ex æquo nocere, nunquam prodesse possunt, ea quidem arctiorem mali succi significationem retinent: quæ verò robustio-

ribus quibusdam naturis profunt, imbecillioribus officiūt, inter hæc ambigunt, atque à cæteris fecernuntur: quapropter ad coctū facilia seorsum reducere necessarium esse duximus: ex quorum enumeratione, quæ in totum omnibus nocere, quæ verò quibusdam prodesse poterūt, accipietis. Igitur coctū facilia ac difficilia cibariorum genera primo quidem loco describentur: inde verò ad ea quæ particulatim à nutrimentis in corporibus accidunt, descendemus. Postremo autem, ægrotantium corporum victum proponemus.

Quæ cibaria facile vel difficile in ventriculo coquantur.

Concoctū facilia sunt ea cibariorum genera, quæ ventriculo minus laboris ac molestiæ adferunt, citissimè abscedunt, multum ac celeriter, certo tempore ac temperie exhibita nutriunt, plurimum iuuare, minimum officere possunt. Quibus ex diametro pugnant, quæ concoctū difficilia esse dicuntur: quòd magnum stomacho negotium adferat, dura sint ac pertinaci substantia prædita, tardius abscedant, succosque crassiores atque ingratiore inter dum generent: robustioribus ac labori assuetis accommoda, delicatioribus inimica esse soleant, de quibus nunc quidem seorsim differere oportet.

*Nutrimenta
coctū facilia.*

Coctū difficilia.

Panis.

OMnibus familiaris ac frequens cibus, panis, multorum est generum: quorum magis cōcoctu facilis est similagineus, aut huius loco (quod nos similagine careamus) metellicius, hoc est, metello (sic enim vulgus mixtum filigini triticum appellat) non admodū recenti, neque diutius asseruato, non viscoso, tincis, puluere, lolii semine, nigella, aut pruina minimē vitiato, non imbre madido, aut asseruatione, atque horrei impuritate foetido, confectus. Qui verò non ita recens, neque ita pridem asseruatus, sed leuis, coact⁹, bene pertritrus, coctus atque fermentatus est, is corpori quidem plurimūm utilis esse solet. Cuius ordinis erit qui vulgaris, secundarius, ciuicus, aut cibarius nostris, Italis medianus nominatur. Primæ autem notæ triticeus Græcis ἀπιππος, tota eaque puriore tritici farina constans, plurimum negotii ventriculo adfert: cuiusmodi est cādīdus ac paruus, & qui ab elaboratione tertiaris, atque ex canonicorum vsu capituli panis appellatur: item qui primæ operæ dicitur, quod prima pistoris officinam publico artificio expositulantis opera fiat. Quinetiam cādīdissimus Eunites, cognomento sacer, ventriculo multum est noxius: cuiusmodi dixeris benedictum panem, sacris edibus populo diuidi solitum: qui quod sit maximæ molis, vix vndecunq; percoqui potest:

*Similagineus.**Tritici vitia.**Panis bonitas.**Vulgaris.**Secundarius**Ciuicus.**Cibarius.**Medianus.**ἀπιππος**Candidus.**Paruus.**Tertiaris.**Capituli.**Primæ operæ.**Eunites.**Sacer.**Benedictus*

malè præterea pertritus est, quemadmodum qui Romæ publicè vœnit : qui etiã si falsis aliquid recipiat, tamen quòd minimum habeat fermenti, vètriculum satis grauat. Saluberrimus est Dapsiticus, exactissimè pertritus, multum ablutus, fermentòque plurimū turgens, vt oculatus esse videatur, inter cæteros leuissimus, nostris molliculus, Venetis boffetus appellatus, cui ferè similis est, qui à principum vsu, buccæ panis & aulicus dicitur. Minimè omnium excrementi relinquit Dypiros aut biscoctus. hic duorum est generum, alter quidem sordidus, filigine ac cæteris inferioris notæ triticeis cõfectus, nautis alendis (quod diutissimè asseruari possit) accommodatius, vnde nauticus appellatur : alter verò generosus tritico puriore cõfectus, vt quantumuis imbecillum stomachū instaurare possit, quapropter iis imperari solet, qui luis Neapolitanæ per diæteticen pœnas luunt. Cõditur apud Venetos faccaro, cinnamomo, & croco, atque ita primis mensis cum monemuatico assumitur. Cuius formę est speciaris, aut si mauius aromatites in agro Remensi confici solitus, mellis ac piperis, faccari aut cinnamomi loco portionem recipiens: sed is semel tantū coctus est : quo nomine minus equidem salubris.

Coctu admodum difficilis, azimus, aut semazimus : post quem, filigineus atque hordeaceus. Insalubris est tiphynus, olyraceus, furfuraceus,

*Dapsiticus**Molliculus**Boffetus.**Buccæ panis.**Aulicus.**Dypiros.**Biscoctus.**Nauticus.**Speciaris.**Aromatites.**tes.**Azimus.**Siligineus.*

*Panis in-
salubritas.*

*Clybanites
Testaceus.
Subcineritius.
Focaceus.*

fabaceus, orizaceus : trago, milio, panico, castaneis, atque huiusmodi cæteris ob inopiam confectus: quæ tametsi tritico nonnunquam confundantur, nocere tamen magis, quàm prodesse possunt. Cæterum triticeus panis insalubritas, non solum à corruptione, verum etiam magis à præparandi modo plerunque pendet. Etenim quicumque aqua puteana, stagnante, lacustri, turbida, atque impura conficitur: quique stipulis, paleis, stramine, vel arundinibus excalecto furno percoquitur: aqua nimia perfunditur, à fermentatione non satis operitur, neque undecunque quantum opus est affatur, insalubris est. quemadmodum & qui clybanites, testaceus, subcineritius, & focaceus appellatur. Dicitur enim non potest, quantum faciant ad panis bonitatem aquæ salubritas, & materia ex qua ignis excitatur. Verum ex piscibus confectum panem (cuius notæ apud Scandianos editur) nihil equidem moror: Nullis enim inopia legibus astringi potest.

Dulciaria, placentæ.

Omnium delicatissimi dulciarii panes: qui, quod præter cæteros plurimum placere soleant, placentarum nomen assumpserunt: magis enim ad gulæ irritamenta ac delicias faciunt, quàm ut frequenti usu commendari debeant. Omnes autem obstruunt, & maiorem præter cæteros in coquendo laborem ventriculo ad-

ferunt. Multorum hi sunt generum: quidam enim è re ipsa saccharati vocantur, vulgò saccharini, *Saccharati.* Venetis, à forma, buccellati: primis lautiorum *Buccellati.* conuiuiorum mensis, cum Hippocratico maluatur, corfico, aut muscellino apponi soliti: cuiusmodi sunt vulgares nostri caminelli, bridauelli aut estrieri: quorum parciòr vsus ventriculum in officio continet, inter Athenæi artolachana *Artolachana.* fortasse connumerandi. Verùm marcipanes, sac- *Marcipanes.* caro rosacea imbuto, amygdalis, pincis, pistaciis, atque huiusmodi cæteris conditi, Italis & Aulicis frequentes, vt certè sunt gratioris saporis, sic etiam succos generant optimos: quemadmodum & qui postremis nostrorum mensis offerri solent obeliæ appellati (cuiusmodi fortasse anti- *Obelia.* qui Baccho consecrari solebant) saccharata farina *Paniculi opera.* in folia tenuissima digesta confecti, operæ paniculos vocant, alii nebulas, quarum ex numero, *Nebule.* haud ita probantur, quæ mel sacchari loco recipiunt. Vtrique autem, ab oblati & sacris pani- *oblati panes.* bus hoc distant, quòd sacri sint impermixti, fermentoque ex religionis nostræ instituto careant.

Itriis ac libis antiquorum respondent gastelli *Itria.* multiformes, Picardis & Campanis frequentes: *Libi.* item turtæ nostrates, multas appellationes sortitæ, & quæ bellaria diuersi generis ad puerorum *Castelli.* delicias effinguntur. Quæ singula, siue butyrum, *Turta.* aut caseum, siue lac, eiusque cremorem: fructus,

oua, carnes concifas, cæteráque quanuis palatis quorundam gratifsima recipiant: tamen ftomachum apprimè grauant: hoc tantùm vtilitatis habent, quòd pondus fubiectis cibis adferant, vt cydoniati vice aluum comprimant. quapropter his parcifsimè vtendum eft, neque committendum, vt huiusmodi cibus nobis fit frequens ac quotidianus. Huius notæ funt, gæftelli ferè omnes, flaminicæ, gohieræ, turtelli, ratones, pulpellini, talmofini, & confimiles: qui re vera multò magis officiunt, quàm turtæ, præfertim Italicæ, gratifsimi faporis herbulis conditæ: à quibus omnes ferè noftrates, etiam Anglicæ, leccatæ, ac bifformes appellatæ, ventriculo pondus adferūt, neque tam citò percoquantur.

Castelli.
Flaminica
Gohieræ.
Turtelli.
Ratones.
Pulpellini.
Talmofini.

Pultes, polentæ, cæteráque ex triticeis aut leguminibus confecta.

MAceratum panẽ, ac quouis modo conditũ, & cũ iufculo, vel aqua fola in edulium nobis oblatũ, nihil vetat quominus inter pultes recẽfeamus: fub quo etiam edulii genere Itælorum panatam comprehẽdimus: cuius loco, eloto, elixo, aut friato, ac tenuiffimè comminuto pane quidam vtuntur: quæ pultes multum fanẽ nutriunt, ac pro diuerfa apparandi ratione ad fanitatem plurimũ faciũt. Quapropter omni-

Panata.

bus ferè totius Europæ populis cõmune esse videmus, vt offas eloto pane condiant, melioribúque iusculis panis micam inserant. Verú hoc quidem pultis genere, quam panatã vocant, qui malunt lactentes ac iuniores pueros educare, quàm ea polenta quæ farina triticea lacte vaccino delibuta fieri solet, rectè mea quidem sententia face-
Polenta puerorum.

re videtur. Huiusmodi enim polentæ, magis obstruunt, febres, capitis dolores, ac lumbricos excitat. At verò qui pastam in laminas tenuissimas, aut vermiculos conscissam, feruenti iusculo macerant, atque inde vermicellos, aut lasagnetas conficiunt : quique panis micam rursus in pastam frustulatim coactã, & iusculo delibutam, ac friato caseo cõsperfam, Macarones excogitant, certè
Vermicelli. Lasagneta. Macarones

vètriculo delicatiori minus consulunt : sunt enim hæc difficillimæ coctionis cibaria, quæque artificibus, operariis ac rusticis magis accommodari debent.

Earum autem quæ triticeis aut leguminibus constant polentarum, hordeacæ quidem ac similagincæ præstare videntur : quas vt magis nutriant, mica panis atque amygdalis condire solemus. His multò magis nutriunt frumentacæ, atque orizacæ, nisi ventriculo essent oneri : ac flatus eò magis excitarèt, quòd vaccino lacti interdum permiscerentur. Quod verò auena, milio, ac panico conficiuntur : præter asperitatem parum vtilis sunt succi : ac multò quidè minus, quæ len-

Polenta. Hordeacea

ticula constant: hoc enim leguminis genus, tantū abest vt facilè coquatur, vt altero post assumptum die, ferè integrū reiici solear. Pisorum autem, cicerum, phaseolorum, fabarum, ac cæterorum leguminum polentæ, ventrem inflant, & crassum sanguinem generant: haud secus atque eruorum ac lupinorum: quorum postremum genus ob amaritudinē minus est nobis assuetum.

Aqua.

Secundum panē ac triticea, maximus habendus est aquarum delectus: tum quod communis sit omnium potus, tum quod hac perteratur panis, iuscula fiant, vinum diluatur, cærealia, ac mellitæ asiaticorum potiones cõficiantur. Quæ si quidem corrupta fuerit, id etiam cui permiscebitur, facilè corrūpi erit necesse. Aquarum igitur salubriores sunt, & coctu faciliores rapidorum fluminum, quorum motus est perpetuus: è medio ipsorum alueo, & antequam vrbes ingrediantur haustē: quarum delicatissimæ sunt, quæcunque magis leues sunt, atque insipidæ, citò calefiunt, ac citò refrigerantur. Post quas, probandæ sunt ex iis fontibus desumptæ, qui ad orientem spectant: aperto soli sunt expositi, sabulosoque decurrunt alueo: à quorum scaturigine quantum fieri poterit, longissimè hauriri debent. Lacustres autē, palustres, ac stagnantes, omnes quidem nocent: ac si quidem ob loci

*Fluuialis
aqua.*

Fontana.

*Lacustris.
Palustris.
Stagnus.*

incommoditatē his vti oportebit, erūt ex aper-
 ro, soli obiecto atque excelfo loco defumendæ:
 & (quod minus noceant) excoquendæ, aut vase
 fictili (qualia sunt noſtra Bellouaca) trāsfunden-
 dæ. Turbida verò aqua, qualis eſt Tiberina, in do-
 liis vel vrnis, (vt Romæ fit) ſubſidente ſabulo e-
 mendari debet. Pluuialis autem, cisternis optimè
 inſolatis, & arena conſperſis aſſeruata, facillimè
 per hypochondria tranſit, modò ſit recēs, neque
 ita pridem retēta. Quemadmodum autem aqua
 dulces obſtruūt, ſic falſæ malos ſuccos generant,
 ac malè olentes, ſanguinem cōrrumpunt. Ex pu-
 teanis per aliarum inopiam ſalubres, quæcūque
 ex profundifſimo puteo, editiore loco ſito, & vſ-
 que ad rupem excauato, non operto, ſed aeri ſo-
 lique liberrimo expoſito, atque ex quo frequen-
 tiſſimè aqua hauriri ſolet, deſumūtur. At quæ ex
 torrētibus aut fluminū à magnis ac niuoſis mon-
 tibus orientium primis ramis hauſtæ in vſum ve-
 niunt: hæ quidem, niſi prius coctæ, etiam inco-
 lis atque aſſuetis plurimum noceant: vnde ſtru-
 moſos plerunque conſpicimus eos qui radices
 montium inhabitāt, ac niualibus aquis vtuntur.

Compoſitæ omnes, & ad palati gratiam de-
 licationes effectæ, variè corpus afficiunt. Ete-
 nim muſſa, bocheti nomen noſtro vulgo adepta,
 Bulgariis ac Turcis, ob vinum lege ſibi interdi-
 ctum, diuerſis rationibus apparari ſolita, bilioſos
 offendit ac melancholicos: quæadmodū pituito-

B. i.

Turbida.

Pluuialis.

Dulcis.

Salſa.

Puteana.

Torrentiū.

Aqua con-

poſita.

Muſſa.

Bochetum.

Hippocratica. *Aromatica.* *Alba.* *Alexandrina.* *Placētina.* *Puissana.*
 fis prodest, quæ Hippocratica aut aromatica dicitur, saccharo ac cinnamomo condita. Nutrit, ac polentę vicem supplet, alba appellata, quod mica panis & amygdalis contusis cãdidiior fiat. Refrigerat Alexandrina, aut placētina, rosacea & saccharo delibuta. Inter has ambigit quæ Puissana dicitur: eò quidem magis interdum nutriens, quod præter hordeum ac glycyrrham, passulas, dactylos, pruna Damascena, cæteróque huius generis fructus recipiat. Quibus potionibus, frequētiior est neutris, aut etiam ægrotis, quàm sanis corporibus vtendi consuetudo: quapropter in tertium librum harum pertractationem relinquemus.

Vinum:

Vinum salubre.
VInorũ salubritas per sua genera distinguenda est: alia enim ex vuis, alia ex fructibus, alia ex cęrealibus exprimuntur. Horũ quod ex vitibus elicitur, vt generosius, ita concoctu facilius ac salubrius est: modò sit rubellum, limpidum, subdulce, aut subacerbum: boni odoris, ac dilutum: parciusque assumatur.

Vini bonitas à varia cõfèctione. *Mustum.*
 Quod verò ad eius cõfèctionem attinet: id inter cætera admodum est delicatum, quod vuarum acinis scapo distractis atq; selectis, solis manibus exprimi solet: vel cuius vindemia parum conserbuerit, mustum appellat: quod non ita recens, sed tamen optimè defæcatum, post D. Martini, promptissimè in vsum venit. Plurimũ præ-

terea ad vini excellentiam facit, vuarum acinos
 putres solertissimè seligere, easque maturas tan-
 tum, relictis in aliud tempus immaturis, decer-
 pere: miscellaneas morilloneis, burdegalis, ru-
 pellinis, ac muscatellis, albisq; leporariis, aut fru-
 mentaceis ita permiscere, vt quod inde mustum,
 aut parum efferuefactum vinum extrahitur, pa-
 lato gratissimum esse sentiat. Verùm hoc qui-
 dem quemadmodum & proticum (meram gut-
 tam appellant) celerius ferit cerebrum, parum
 asseruatur, minúsque nutrit: hoc habet, quòd fa-
 cillimè in venas distribuitur, & vrinam promo-
 uet. At quod tortiui bonam portionem recipit,
 quòdque cum vuarum scapis exprimitur, ac qua-
 triduù, aut eò si opus est amplius efferbuit: post-
 eaquam resedit, ac limpidum, aliquòtque menses
 asseruatum bibitur: stomachù magis reficit, quò-
 que maiorem recipit morilloneæ portionem, eò
 delicatius esse solet. Nam quòd sanguimorellæ
 ac nigrae appellatae copiosorem succum cõtinet,
 vt crassius atque asperius, sic etiam coctu diffici-
 lius & ad obstructions paratius est. Quod autè
 in ebullitione vel dum in labris efferuescit, aqua,
 ad coloris (vt Patavini solent) absterionem per-
 funditur, quemadmodum & quod transfundi-
 tur ac percolatur, plurimum suarum virium de-
 ponit, ac pròptissimè abit in vappam: quamob-
 rem in transfusione, sulfuratis linteis Germani
 ad vini asseruationem vti solent, quod equidem

*Proticum.
Mera gutta*

Transfusio

B. ii.

minus approbo.

Vini bonitas à regionibus.

Alba ex Gallia.

Ex Italia.

Ex Græcia.

Corfica. Bastarda.

Alba ex Germania. Rubella Gallica.

Nigra.

Nigra Hispanica.

Quinetiâ pro variis regionibus generosa vina ab improbis feligere possumus, vt inter alba optima, concoctûque facilia complectamur, ex nostra quidem Gallia, Atyfiana, Barfusalbina, Arbofiana, Curtinia, Palyfsia, Sâporciana, Fleschia, Faymōgiana, Andegauēfia, Aruernica, & Aquitanica, aut Narbonēfia, quæ ab odore muscatella vocantur: hoc Hispanicis præstâtiora, quod non ita calida sint, sed limpidiora, minûsque flaua. Ex Italia verò, alba vina probâtur vernacula, Bononiensia, Monfalconia, & omnium longè saluberri-
Ex Græcia. rima Trebbiana. Ex Græcia, Monemuatica (maluafiam appellât) multorum apud Venetos sapo-
Corfica. rum degustari solita: itē Corfica Romanis fami-
Bastarda. liaria, Bastarda nostris dicta, quod fortassis melle interdum adulterata, mulso antiquorum plerun-
 que respondeant. Quibus addemus ex agro Ger-
Alba ex manico, Rhenica atque Alsetia. Rubellorum au-
Germania. tem ex Gallia, præstât Aureliana, Aysia, Beluēfia,
Rubella Ifantiana, Ryzia, quæ apud Aruernos pallida,
Gallica. & admodû delicata, vt Romæ Sanseuerina pro-
Nigra. bantur. Nigra, etsi generosa bene coquantur, ac plurimum nutriant, tamē ventriculo sunt ponderi, venâsque obstruere consueuerūt. Talia sunt quę Romanis mulierculis ob dulcedinem apprimē probâtur, Magnaguerria dicta, quæ nescio an antiquis Phalernis respondeant: item Hispanicorum Almaydia & Cascaytia dicta: & ex agro Nar

bonenſi, Lingocitonica, Volſeica, Gallaca, Neraca, atque ob rubri, vt puto, coloris denſitatem roſetica dicta, cuius notæ quædã Corſica admodum dulcia ad nos nonnunquam adferuntur. *Rofetica.*

Vina autem coctionis difficilis ſunt in genere recentia ferè omnia, turbulenta, non defæcata, acerba, aut etiã auſtera: item craſſa & oleoſa, quæ graua ac pôderoſa vulgus noſtrũ appellat. Cuius notæ ſunt acerba, Viliuuiana, vitrinia, aut yûrinia alba: item Fontiniana, & Montrölliana nigra, à quibus Gaſtiniana, Meldenſia, Senonenſia, Auxitanica, Niuerniana, Allobrogica: atque ab externis græca appellata, Marchiana, Parauina, Germanica, atque adeò Hiſpanica permulta. Inſalubria ſunt & cacochyma, pergulana, & quæ ex locis ſyluis vicinis, aut quibus ſyluæ ſucceuerunt petuntur: item quæ ex labruſcæ fructibus exprimuntur, aut macmate ex torculari in doliũ aquæ coniecto eliciuntur, loream antiqui, nos diſpenſam dicimus. *Vina inſalubria.* *Pergulana.* *Lorea, diſpenſa.*

Compoſitum eſt aromatites, aut aromaticum, noſtris Hippocraticũ appellatum, poſtremis diſpenſationibus, per hyemem, cum operario panis: vel etiã primis, cum dulciariis exhiberi ſolitur, quod tam album quàm rubellum, etſi aliorum ciborum coctione adiuuet, frequentius tamen neque copioſum aſſumi debet, ob eos quos excitare morbos extranea caliditate natum eſt: ad gulæ delicias, vel ad imbecillis ventriculi calorem ex-

B. iii.

citandum potius accommodum, quam ut quotidiani nutrimenti loco nostram regionem inclementibus assumi debeat: quapropter hoc vini genus, Germanis ac Britannis relinquemus.

Vina fructuaria.

Egitimo ac naturali vino, nisi aliunde adueto, qui populi ob cæli frigidioris intemperiem, aerisque inclementiam carent, aut paucum saltē colligunt, fructuariis utuntur. Hoc faciunt apud nos Briones, Carnutes, Turones, Cenomani, atque omnium maximè Neustrii, apud quos celsirama aut potudulcia peculiari quodam nomine appellantur. Quorum quæ pomis conficiuntur, generali apud Neustrios vocabulo, cydrea, aut à citrii mali excellentia, citria, particulari autem nomine pomea dicuntur, ut quæ ex piris extrahuntur pirea, & quæ sorbis ac cornis exprimuntur cornea ac corneliana vocantur, ut interea exotica palmea, Indicis, & nouis insulis familiaria prætermittamus.

*Celsirama.
Potudulcia.
Cydrea.
Pomea.
Pirea.
Cornea.
Corneliana
palmea.*

*Fructuaria salubria.
Ab exprimentatione.*

Horum vini generum concoctu faciliora sunt (quod ad exprimendi rationem pertinet) quæ fructibus bene maturis, probèque apparatis, suo tempore collectis, ac quandiu opus est asseruatis fiunt. Nam quorundam generosorum pomorum & ad vinum accommodatiorum, talis est natura, ut iis post vetustatem atque asseruationem ius crescat. Dura porro ac solida carne prædita esse oportet.

tet ea, ex quibus vinū exprimere cogitas: vnde ex curtispendulis, franceturis, ac passipomis, etiam si generosa sint, nullum vinū exprimitur: Quemadmodū nec ex generosis piris, sed tantum agrestibus, nō infitis, valde acerbis & austeris. Quo fit vt diutius pirea asseruētur, nec tā prōptē in vsum veniant. Nam quod ob pirorū agrestium inopiā, ex dulcibus ac generosis exprimitur vinū, id planē est insipidum, atque in vappam protinus abit.

Quod autem attinet ad fructuum, ex quibus citria eliciuntur, species. Ex pomeis quidem sana sunt, quæcunque vnica mali specie constant: quæ etsi in annum tantum asseruentur, nec tandiu atque pirea perdurent, delicatiora sunt tamen, ac stomacho longē gratissima. Huius equidem generis sunt heroetia aut heroica, ab huius *Heroetia.* nominis pomis expressa, ita odorata, vt Cario-phillo condita esse sentiātur: Verūm in duos tantum menses asseruantur. Ab heroicis, probantur *Cunoetica.* Cunoetica, à pomis eiusdē nominis dicta: quæ vt dulcia odorata, atque aurei sunt coloris, sic tale etiam vinum emittunt, quod inter pomea diu-tissimē asseruatur. At verō cui rubellina poma *Rubellina.* rubellino citrio nomen indiderunt: vinum rubellum ab vuis expressum, calore ac sapore fallens, caput interdum ferit: quamobrem imbecilliori ventriculo non ita commodum est, atque *Curtinium.* curtinium: quod etsi tandiu non asseruetur, tamen est minus infensum. Omnium autem mini-

B. iiii.

Rengeletiū. *mè* Rengeletiū, rarū quidem id, quemadmodū & infrequētia sunt poma, à quibus elicitur, rēgele-rica dicta, quòd vno per ramos ordine disposita (quemadmodū dactili) succrescant. Neque verò improbandū est, quòd à pago Sādouilliū dicitur.

Sandonilium. Pomeorum insalubria sunt, minus quidē barbaritia, Neustris inferioribus & Caletis vulgaria: magis autem infensa becquetia, ex pomis agrestibus non insitis extracta: adeò quidem acerbataq; acida, vt omphacii aut aceti loco cibus cōdiendis potius conferant. His accedunt Relleria ex pomis varegatis & rubris, veluti parallelis super corice delineatis expressa, adeò ingrati saporis vt sua acerbitate lachrymas excitent. Infima omnium sunt viuretia, ferè lactea, nō minus ac lorea ob aquosiratem & insipiditatē contemnēda.

Pyrea boni succi. *Carelea.* Pyreorum porrò sana sunt atq; euchima, quæ à pyris cæram colore referētibus cærelea dicuntur, omniumque prima exprimuntur: nec ita diu durant. Secundum locum tenent, quæ Robertinia vocantur: ipsa etiam generosa, limpida, & quæ defæcata muscatellinum gustu referant: hoc tantum afferunt detrimenti, quòd caput largius epota feriunt: quemadmodum & quæ carissa nominātur, omnium postrema extracta, magnique apud omnes nominis.

Pyrea insalubria. Insalubria sunt, quæ ex generosis pyris, dulcibus aut insitis extrahuntur. Item minimū asseruata, ruffa, pīguia, quæque apud quosdā pyris ac po-

mis simul expressis constant. Ceterum ventriculo plurimum obest citrium vinum, aut fructuarium quod recens, turbulētum, non defæcatum atque acidum est. Item quod aqua delibutum loream fructuariam refert. Minimè omnium vtile, quod ex cornis ac forbis exprimitur. Vilissimum quod ex prunis syluestribus quantumuis maturis apud Neustrios inferiores elicitur: prunelli-
Prunellinū
 num vocant: cui aqua per aliquot menses innatans atque infusa, colorem ac gustum acerbi cuiusdam vini adfert, quo ad sitim ægrotantium extinguendam præcipuè vtuntur.

Vina cerealia.

Vinis cerealibus, hordeo, auena, tritico, adiectis lupuli floribus, aqua percoctis ac bene despumatis, vtuntur nostrates Belgæ, hoc est Picardi, Germanique inferiores, atque ex superioribus nonnulli: item Britanni ac Neustrii ferè omnes. Quæ siue zithum, siue curmi anti-
Zithum.
Curmi.
Birea.
 quorū bireæ referant, vbique vocantur: plerisque Queuræ. Hoc autem vini genus, Britannis longè omnium excellentissimum, ex alica confectum, alla, perfectè coctum, gutalla dicitur: biream duplicem Flandri, Picardi Sereuisiam, aut queutam duplicem vocant. Cuius generis dulcis
Alla.
Gutalla.
Sereuisia.
Bamber-
gensis birea
 atque admodum limpida, Bambergensis ob huius loci aquæ leuitatem ac tenuitatem dicta, vinum album vulgare minúsque generosum, ple-

Bromica. runque ementiri solet. Amaræ sunt, Bromica ac
Bezütica. Bezütica, quarum utraq; rubellum vulgare, etiam
 limpidum, probè fallit. His bireis aut cerealibus
 vinis lolium interdum saporis gratia admisceri so-
 let, quò linguam & palatum altius feriant. Sed ab
 hac consurgens ebrietas, præter nutrimentum,
 plurimum detrimèti sæpius adferre potest. Om-
 nes enim generosæ bireæ, plus æquo assumptæ,
 sensum atque animum conturbant. Has dum de-
 licatiores maiorisque nutrimentum Britannii effice-
 re cogitant, saccharo, cinnamomo, ac caryophyllo
 condiunt, ac deinde post multam doliorum exagi-
 tationem limpidas reddunt. Flandri, surfure ac
Birembro- pane spissiores facere student, Birembrotiam ap-
tia. pellantes: quibus siquando mel atque aromata
 commiscet, genus aliud veluti hippocratici vini
Meta. cerealis efficiunt, quod metam vocant.

*Salubres
 & insalu-
 bres bireæ.*

Horum igitur vini generum assuetis, conco-
 ctu facilius birea duplex, aut sereuisia esse vide-
 tur: postquam Bambergensis ac deinde gutalla.
 Reliqua cerealibus nisi limpida atque emedata, fla-
 tus generant, renibus officiunt, venasque obstru-
 unt. Quinetiam duræ coctionis esse censentur,
 quæcunque aqua fontana, puteana, stagnante, tur-
 bida, ac malè olente fiunt, frumentique ac lupuli
 minorem portionem continent.

Carnes.

*Carnium dis-
 ferentia.*

Carnium esculentarum varia est pro cæli aspe-
 ctu, pabulisque animantium natura. Mon-

tanis enim ac decliuibus, ouilla viscosior, bubula ^{Ab educationibus.}
 durior, caprina delicatior, auium tenerior, co-
 ctúque facilius est: Planis, amœnis, ac patētibus,
 omnes præter caprinam salubres: Maritimis, am-
 bigunt. Bononiensi enim ac Neustrico, itē etiam
 Flandrico ad oceanum tractui, succulētior ouil-
 la: quæ alioqui Mediterraneis atque Adriaticis
 oris dura est, ac malè olens, nulliúsque ferè præ-
 ter lanarum ministerium vsus: vt vitulinam ac bu-
 bulam iuniorem, eius loco sufficere, Græcis, Hi-
 spanis, atque Italis, plerunque sit necesse. Saltuo-
 sis autē locis enutrita animãtia, nescio quid ali-
 eni succi præ se ferunt. Ferina, ob exercitationem
 delicatior, quamobrem principum mēsas exor-
 nare solet, maximáque ab iis obseruatione con-
 cludi. Quinetiam ad cæli aspectum, pabulorúm-
 que bonitatem aduertendum esse, vel hoc argu-
 mento percipimus, quòd alias carnes aliis præ-
 stare pro quarúdam regionum præstantia cerni-
 mus: vt quantumuis pingues belgicos atque Ar-
 uernicos agros, Francici ac Biturigici excedere,
 gustuísque amœniores quadrupedú carnes pro-
 ferre soleant: ad quorum gratiam atque vberta-
 tem accedit Turonense, Cenomanicum, atque
 Andegauēse solum, delicatissimarum auium fœ-
 cunditate, ceteras Galliarum partes faciliè exupe-
 rare cognitum. His porro secernendarum car-
 nium notis, domesticam educationem adiicere <sup>Ab educa-
tione.</sup> oportet, quam vel ob conclusa, & in otio detēta

animantia, abundantioris excrementi carnes: et si nonnunquam candidiores, pinguiore tamen, nutrimentique abundantioris producere certissimum est. Omnino autem excitata, ac sylvestria animalia, cicuribus ac domesticis, carniū salubritate præferenda esse censeo. Quorum diuersa genera, nūc tandē particulatim enumerāda sunt.

*Salubrium
carnis enu-
meratio.*

Aues,

Quæcunque igitur carne teneriore prædita sunt animalia, breuioribus ac mollioribus fibris intertexta, ea concoctu facilia esse existimamus: veluti sunt ex auibus pulli gallinacei, aut his paulò prouectiores hastodelli, item columbini, perdicini, anserini, phasianarum, rostrularum, co turnicum, turturum, atque vtriusque generis pavonum: quibus passerulos, & alaudas nostrates addere possumus. Proceriores autē, per hyemem magis sunt salubres, concoctūque faciliores. Eius generis sunt gallinæ februariæ quæ nōdum oua posuerūt, aut iis incubauerunt, quarum delicatissimæ gallinotæ, atq; adeò phasianæ syluestres: post quas capi Cenomanenses, & Francoolini Italici, rostrulæ iuniores, turdi montani griuarum nomen retinentes, item perdices maculatæ ac iuniores (nam quæ goechiæ vocantur, caputque gerunt rubro ac nigro per aures distinctum, minus probantur) item coturnices, turtures, columbi domestici iuniores, fugitiui, campestres, vel etiam syluestres, quos ramarios nominant, antiquorum palumbos fortasse referen-

tes: addam etiam vinagines, quarum appellatione pluuiarios nostros intelligimus.

Quadrupedum verò iuniorum carnes salubriores sunt, porculi lactentes, cunicelli, lepunculi syluestres, aut ex collibus vel montibus abstracti, nam cicures brasicam olent. Maiorū autem animalium coctu facilior est arietina castrata, præsertim Francica aut Biturigica. Nā Neustrica, Aruernica, Lingoccitonica, atque Allobrogica, minus quidem suaues, fibrisque longioribus, ac durioribus præditæ sunt. Celeriter etiam coquitur vitulina lactea, aut decimalis capellina, iunior, atque obæsa: postquam agnina, atque adeo afellina etiam lactea, omnium longè delicatissima: cui inferior est, iuueni autumnalis caro, carnerum Hispani, mangionem Itali, bouillonam nostri vocare consueuerunt. His longè suprema est ferina iunior, item porculorum syluestrium, quibus marcafsinorum nomē inditum est, atque adeo pullorum ceruinorum, aut damarum, quos phaones aulici nostri appellant. Quæ cibaria ferè omnia, biliosis, melancholicis, ac gracilibus elixa, præpinguibus ac pituitosis assata magis cõferūt.

Difficilius coquuntur in genere prouectiores omnes carnes, operariis, pugilibus, aut athleticis magis quàm delicatioribus vtiliores: mali autem succi sunt, omnia ferè aquaticarū auium genera: cuiusmodi sunt anates nostrates, & nuper ex India aduecti: quibus congeneres sunt sarcellæ atq;

Quadrupedum carnes salubres.

*quædam
est, mah
quædam*

*In salubri
carni
meratio.*

Aves aquatice.

halbranni, item vannieri (quod vento abundantiore plerisque locis reperiatur) gallinæ lacustres, fluuiales ac marinæ: mergi (plungeones vulgus vocat) anseres, cygni, butorti, ardeæ (hærones vulgo dicti) rostrulæ grandiores, & qui Curlitii neustriis oris appellantur. Quinetiam terrestrium auium prouectiores, quædã duræ sunt coctionis: grues, pauones nostrates & Indici, otides, quas otardas dicimus, item galli, gallinæ, capique veteres: atque ex nemoralium specie, columborum id genus cui bisetorum nomen est: denique quicquid passerum aut auicularum præter turdos & alaudas editur.

Quadrupedum, caro insalubris.

Quadrupedum coctu difficilior est, vtraque bubula prouectior: postquam aprorum & porcorum caro nimium nutrit, vitiosumque sanguinem generat: item bouum aratrum iam expertorum, atque his congenerum bubalorum ac syluestrium, quos buffalos appellant: quibus vaccinam ferè omnem, hircinam, caprinam veterem, atque ouillam, eius præsertim quæ gestatoria est, item veruecinam addere oportebit. Proinde qui carnibus aliis, vel ob consuetudinem, vel gulam vescuntur, vt psitacorum, coruorum, cornicularum, garrulorum, picarum, & ex quadrupedibus vulpium: iis nulla lex aduersam valetudinẽ prohibere potest.

Partes quædã animalium præter

Quædam etiam salubrium animalium partes ad delicias variè præparatæ, maximè sunt confi-

derandæ. Harum enim aliæ salubres, aliæ insalubres esse comperiuntur: quibus etsi plerique non vtuntur, quæadmodum nec externis ipsorum, carnosâ substantia minus præditis partibus, non sunt tamen harum permultæ reiiciendæ. Testes enim gallinacearum, anserum, cuniculorum, ac leporum: item pullorum atque anserculorum cerebella, pulmo, hepar, ventriculus, caput, collum, & alæ plurimum probantur. Quadrupedum vero maiorum, vt agnorum, vitulorum, capellorum, ac iuencorum glandulæ maiores, præsertim intercordiales phagoæ dictæ: item capita, linguæ, pulmo, cor, ventriculus, iecur, ac pedes, concoctu facilem nutritionem exhibent: quarum partium apparandi modus, ac condiendi ratio, plurimum pro diuersarum regionum consuetudine ad ventriculi robur facere solet.

ceteras magis salubres.

Quæ vero gulæ atque appetentiæ irritandæ causa assumuntur, veluti sunt perniones moguntini, lumbi ac linguæ bubulæ infumatae, item pedes, aures, rostra porcorum, ita condita, vt ad vini nefas accedant, potius quàm ad nutritionem assumantur: hæc vero relicta potius quàm comesta magis prodesse existimamus. Quibus adiungemus caponum, rostrularum, ac cuniculorum capita prunis candentibus, aut craticulis exassata: anserum proecliorum corda veruculis tosta, atque huius generis cætera.

Insalubres animalium partes.

Pasticia carniū.

Pasticia.

Nihil vetat quominus pasta conclusas, atque incoctas carnes pasticia vocemus, nostris potius quàm Italis frequentia: quorū vsum pro cōcluserum eduliorū natura, condiendūque ratione varium esse duximus. Nam quæcūque ex his maius habent perspiraculum, ea quidem suauiora, coctūque faciliora sunt, quæadmodum & quæ pipere ac gingibere condiuntur, multo calidiora. Pusillorum igitur, columborum, turturum, ac coturnicum bene medullata pasticia, cinnamomo, ac nuce myrepfica conspersa, vel vitulina minutissimè contusa, vitellis que ouorū, passulis, grossulis, omphacinæ granis cōdita: vel quæ vitulino pectore, aut capō teneriore cum albo iure fiunt, apprimè iis cōmoda esse censemus, quorum ventriculus per ætatem, temperiem, regionem, atque anni tempus, satis firmus ac robustus est. Quibus addemus ex vitulorum glandulis maioribus ac tenerioribus, phagois appellatis, confecta, bouis medullæ frustis inspersis, quorum quæ thymis, hoc est, glandulis medi pectoris (intercardiales vocant) fiunt, vt sunt delicatissimi gustus, sic omnibus ex æquo bene salubria esse putamus. Verumetiam, quæ ex ouium linguis medullæ innatātibus, modico cinnamomo ac myrepfica cōsperfis, ac bene coctis hyemalibus ientaculis post D. Remigii proponuntur,

ea etiam coctu facilia esse cēsemus, modò ne lingua bubulæ aut carnis quidpiam recipiant: panis que vsti mica, vino ac pipere delibuta inebrientur: alaudarum autem aut passerulorum ex hippococratico pasticia, frigidis, languidioribusq; vetriculis commoda esse non dubitarim, vt etiam venerē (quemadmodum veruecis aut cerui testes pasta conclusi) excitare existimēt. At quæ aquaticas aues pasticia recipiunt, anseres, anates, & quos halbrannos & farcellios vocamus, melancholicum in corpore succum excitant: quod idem leporinam spinam ac coxas pasta reconditas efficere censent, sed multò id quidem minus.

Haud ita salubria sunt, quæ ferinam iam pridem inclusam recipiunt, siue sit maiorum, siue etiam minorum quadrupedum cineritia postea opertorum. Omnium maximè cacochyma quæ ouillam & bubulam cepollis conditam admittunt, vel ipsis etiam operariis inutilia.

*Pasticia
mali succi.*

Infarcta carniū.

Omminutas autē carnes, herbulis, aromatis, vitellis, passulis, castaneis, atque interdum napo buniade cōditas, ollis infarctas, ac bene despumatas (modò ferinæ sint, vitulinæ, ouillæ, aut deliciariorum auium) non minus sanis coctu faciles esse existimamus, atque eas quæ pani contrito, vel eloto in ægrotantium commodum permiscuntur: etenim laborē dentibus adi-

C. i.

munt, celeriusq; subiguntur, ac suos succos promptius in venis deponunt. Quo minus mirandum est, si delicatiorum ac cuticulæ inferuentium mensas interdum festiuiores reddant. At quæ pullo- rum aut proecltorum auium ventri, additis passulis, herbisque bene olentibus iniiciuntur, ut cum iisdem assentur aut elixentur: satis sana quidem ex apparandi modo mihi videntur, si prius frigantur, aut leuem ebullitionem sentiant: tum ad meliorem despumationem, tum quod alterius sint nature ab ea cui iniiciuntur carne. Sunt qui castaneis, passulis, ac prunis Damascenis contritas carnes herbulis admisceant, atque ita anserculos inferant, quod est consuetudini permittendum. Verum quæ caprino, agnino, aut vitulino capiti, cum cōtrito ipsorum cerebro, saccharo, ac crocō condita, deinde friguntur, quæ admodum nihil nocent, sic parum etiam prodesse possunt. Quæ verò vitulino pectori intercluduntur (modò prius efferbuerint) haud insuauia mihi videntur: quemadmodum & quæ ventriculis ouillis inserta elixantur, modò ne caseum recipiant, aut eo nisi generoso inspergantur. Capum veterem, parum ebullitum, ac deinde ossium exemptorū loco sua carne herbulis atque aromatis condita, coqui industria bene infarctū, phiala vitrea, ita ut caput extet conclusum, calidis cineribus, lentoque igni percoctum, non modò approbarim, sed inter cibos omnium longè delicatissimos adduxerim,

Caput phiala inclusum

quo post resumptiuum, qui quotidie effluit, succum ebibitum, contracta ad extremū phiala, cibi delicatissimi loco nobiliores vti sunt.

Mali succi sunt intestina sanguine suillo aromatis ac capis condito infarcta (sanguiculos aut buldones vocāt) item colon suillum reliquis intestinis tenuioribus vestem præbēs, qui cibus eod quidem deterior est, quo carnis lacinias recipit. Crudos enim succos generat, difficile coquitur, venâsq; plurimū inflat. Hoc aliquāto minus noxiæ esse videntur lucanicæ Venetæ, ceruellatorū Mediolanensibus, Godiuellorū Lugdunensibus, cæteris Gallis falsidiarum nomen retinētes: quæ siquidem vitellinis tenuissimè comminutis, & aromate probè cōtemperatis, ac croco conditis fiant, parum adferūt incommodi, modò parcior earum sit vsus: nam quæ suillam aut bubulam continent, prorsus lædunt. vt interim Andollias Treccanas, ac Cenomanēses omittere non videar: quarum pinguitudo & salis copia, meo iudicio nihil optimi succi adferre potest.

*Infarcta
mali succi.*

Condimenta carniū.

Condimentis (salsas ab vtitatissimo condimentorum omnium sale nostri vocant) etsi non indigeat fames: ad delicias tamē, ac delectæ appetentiæ resumptionē, vel tenuioris fortunæ quiuis vtitur. Horū alia vulgaria sunt, sale, omphacio, aceto, saluia, hyssopo, sapa, defrutō,

Salsa.

C. ii.

cæterisque huius generis composita: alia exquisita, atque aliunde usurpatis aromatis, ac succis constantia: nonnullis quidem frigidis, limonum, citriorum, aurengiorum, punicorum: aliis vero calidis, cinnamomo, cariophyllo, myrsefica, pipere, gingibere: quæ nonnunquam saccharo, aut interdum croco, vel aceto macerata, lautiores nobiliorum mensas exornare solent. Atque hæc quidem cum ratione ac mensura suis temporibus, suamque temperie, atque ætate exhibita, partim os ventriculi recreant, partim etiam coctionem adiuuant. In quem usum olim excogitatum est à Galeno diacodion, diacydonion, & diatrion pipercon: reliqui præterea pulveres à recentioribus medicis descripti, quibus saccharo delibutis, rosacea, aut aliquo optimo iure liquidioribus factis, nihil æquè delicatum esse comperitur. Verum quæ condimenta piper, gingiber, cardamomum, nucisque myrseficæ vaginam macis appellatam, aut etiam nuclei medullam recipiunt, ea frigidissimos ac pituitosos per hyemem magis afficere solent, eosque qui regiones occidentales atque hyperboreas incolunt: quapropter ea cuius temere proponere non est opus: aromaticisque pulveribus magna cautione utendum est: quorum qui ducis & albus appellatur parca exhibitus, coctioni admodum prodest. Piperis autem aut specierum, hoc est calidiorum aromatum dictus, hepatis caliditatem propemodum igneam reddit. Quamobrem Germanis in-

Diacodiõ.
Diacydo-
nion.
Diatrion
pipercon.

Pulveres
aromatici.
Albus.
Ducis.
Piperis.
Specierum.

inferioribus Britannisque relinquemus, quorum alii butyro, vino, zitho, ac micæ panis aromata commiscunt: alii faccero, aut cinnamomo, generosi vini dulcedinem, ad aeris frigidioris emendationem, potius quam corporis salubritatē augere solent. Proinde qui aceto copiosiore atque optimo (siue sit sambucinum, siue rosaceum, aut cariophyllatum) suos cibos ad appetentiam copiosius ac quotidie cōdunt, curiosè meā quidem sententia facere videtur: nam quæ refrigerat acetum, quæ tribus vnciis ieiuno ventriculo assumptum, æquè ferè aluum ducere, atque scammonium percipiatur? Omphacium vetus iusculis gratiam adfert, reliquisque cibis quos ad delicias cupimus esse suauiores: musteum ac nouum inflat, vetriculum defatigat, atque intestinis murrur excitat.

Insalubria sunt ea condimēta, quæ sinapis atque herbæ triticeæ succum recipiunt, hoc balsamum viridem, illud sinapidium vocat: quod sapa comoderatum (vt Diuionensibus atque Andegauesibus moris est) etsi delicatius, tamen est ventriculo noxium. Hoc autem noluit Galenus in suo diacitonitem inferere, maluitque huic piper inspergere. Proinde quæadmodum antiquorum oxygarum à medicis ob acetum & muriam (quæ prorsus cacochyma sunt) reprobatur: sic etiam Italorum alliata, & Lotharingorū murruta, oxygaro ferè respōdens, minus ventriculo cō-

C. iii.

moda esse iudicantur: & quod dolorem capitis excitent, & quod viles spiritus tetro vapore inficiant. Quæcunque enim cæpam, porrum, alium, & anethum recipiant condimenta, ea tōstrinis ac cerdonibus magis esse cōmoda censemus, q̄ vt delicatiorum mēensis offerri debeant.

Oua.

OVa, nōnullorum animalium sanguis semine conspersus, ad sui generis procreationem à natura nitidis membranulis, candidoque putamine conclusus, nostrorū corporum nutritioni ex quibusdam auibus hausta, maximè conferunt: nullo enim negotio in ventre conficiuntur, si recentia sint, forbilia, parum cocta, ex gallinis iunioribus, phasianis, aut perdicibus desumpta: quorum lōgè delicatissima quæ subuentanea dicuntur. Neque enim audiendos eos esse censeo, qui ova in ventriculo citò cōputrescere, biliosis nocere, calculūque excitare prædicēt: hoc enim de nimium coctis, frixis, aut alio quouis pacto apparatus intelligi debet: quod æquè de reliquis cibariis generibus dici potest.

Subuentanea.

Oua insalubria.

Minus salubria sunt, coctūque magis contumacia, anserina, anatina, nostrorum atque etiam Indicorum pauonum; quibus etiam struthiocamelina, ac testudinum ova adijciemus: quæ vt febrietibus magno malo sunt, sic sanis febrem excitare putantur.

Lac.

ID porro adiuventi lac quadrupedum hominibus adferre posse existimamus, quod auium & quorundam ab his animalium oua: vtrunque enim existimamus esse sanguinem animalis in hanc formam à natura commutatam, ouorum tamen diligentius custoditum: quæ quia ob incubationem extra ferri necessarium fuit, duriore operculo à natura communita sunt: illud verò quòd ad educti fœtus, vel corporis nostri nutritionem in corpore asseruari oportuit, molliore glanduloso, corporisq; superficiem nõ excedente conceptaculo cõtineri fuit. ^{op. n.} Omnino igitur lac & ouum sanguis est animalis à priore forma, naturæ labore atque artificio, post animalis, à quo productus est speciem, nobis etiam alendis idoneus. Quamobrè rectè quidem à Galeno dictum est, Omnium quæ nos nutriunt cibariorum lac bene selectum, optimum in corpore succum generare, facillimè confici, atque eò vnde profectum est sanguinis, promptissimè redire. Quo minus mirandum est, si quæadmodum de Plutarchi Sosistrato audimus, Scoti atque Hiberni ob sui lactis vsum ferocem, robustumque corporis habitum induere conspiciantur.

Seligendum igitur est recès multum, vaccinum, pingue, nullum à dulcedine saporem habens: eò maximè tempore quo lætissima ac fœ-

Lactis electio.

C. iiii.

cundissima pabula esse solent. à vaccino, caprinū est vile, inde verò asininum, quod omnium coctū facillimum est. Horum autem ouillum ac bubalinum deterrimum, ac magis nocuum. Vnum hoc præterea in omni lactis genere obseruandum est, ne (quemadmodum docuit Hippocrates) caput dolentibus, aut ex labore æstuantibus porrigatur: ne præterea sit vetus, aut pridem emulctum: néve nigricet, aut flauescat: nam hæc inter vaccini lactis genera coctū difficiliora sunt. Maximè autem nocet, quod recoctum aut plus æquo feruesactum triticū, aut orizam admittit, quòdque capis, ac croco conditur, atque ex farina triticea in polentam cogitur.

Cremor lactis.

Ac, multifariam in nostrum vsum cogitur atq; asseruatur. Aut enim eius cremore panes fiunt, aut delicatissima post cremorem substantia, butyrum: aut tota ferè coacta, caseus.

Cremor lactis.

Cremor autem lactis per æstatē in paniculos coactus, recens, minimū acidus, facilè biliosis coquitur: aut etiam pultis modo liquidus, ex cochleari haustus, vel fictili vasculo ita exceptus, vt crustam fecerit: caput lactis Veneti nominant. Nam qui iuncis intertextis ocluditur, vt substantiæ durioris, sic alimenti minimū utilis esse comperitur. At frigus, & saccaro conditus, aut pasta in turtæ formam conclusus, secundis ac postre-

Caput lactis. Iuncta.

mis mensis cū bellariis assumptus ventriculo labore adfert, quamobrem robustioribus ac calidioribus magis confert.

Butyrum.

Butyrum autem, etsi (quemadmodū oleum) ventriculo biliofiore promptissimè flammam concipiat: tamen recēs, atque ex lacte iuniore, è quo nullus detractus fuerit cremor, bene confectū (cuiusmodi Vanuianum nostrū est) primis mensis assumptum prodest. Nam præter quàm quod aluum lubricā facit, plurimū etiam (vel Flamigis ac Neustriis testibus) nutrire conspicitur. Huius quidem generis optimū est, quod à Calendis Maii ad Iulias nostro cælo offertur. Sale autem conditum atque asseruatum, potius iusculis ac condimētis idoneum est, quàm vt crudum assumi debeat. Tale quidem Frācicum maximè probatur, à quo Neustricum, marinum nescio quid ex animalium pabulo redolens: deinde Flandricum, ac postremò Britannicum. Multum enim facit ad butyri bonitatem atque excellentiam pascuorum nobilitas atque vbertas.

Insalubre est olidum & album, ac quodcunque præter naturam se habet. Caprinum verò, ouillum, aut bubalinum hoc loco nihil moramur.

Caseus.

Caseus, formaginis antiquum Catonis vocabulum hodie retinens, tota lactis optimi

Butyrum.

Butyrum insalubre.

Formago.

*Alpinus
caseus.*

substantia coactus, recens, molliculus, minimum oculatus (qualis Montrollius aut Vincennius noster est) concoctu facilis erit: post quem ex asseruatis Aruernicus, dulcis, minimè putris, aut cellam vinariam redolens. Tertii ordinis est Alpinus (Mediolanensem Placentium, aut Parmensem appelles per me licet) ventriculum imbecillum iure quodam confirmat. Ex cuius natura quantum virium sit Alpinis plantis inde facile iudicamus: quod etsi nullis aromatis, imò neque vitulino coagulo, sed acanthio tantum cōcreseat: tamen vsque adeo suavis est atque aromaticus, ut frigidis & humidis temperamentis, plurimum accommodus esse soleat.

*insalubris
caseus.*

Cæterum quod de cocto lacte supra dictum est, id multo equidem magis decocto, aut quouis pacto assato caseo dicere voluerim. Proinde caseus omnis vetus difficillimè coquitur, facilius tamen Aruernicus: haud ita prouectus, ac dulcis, molliculus, nulliusque præter flauum coloris: Ab hoc Brionius angelotus, aut Cramponensis in globos coactus, gustu quidem suavis est, sed vetustate & putredine in cella vinaria conquisita perniciosus. Betunianus autem, & Anglicus, atque ouillus ferè omnis, etiam non ita vetus, coctu difficilis est. Pinguis ac fibrosus admodum buffalinus in breues sphaerulas (probaturas Romani vocant) coactus, ventriculo onerosus: quemadmodum & chamælinus Asiaticus, Tur-

cicis frequens, & qui Græcis viridis ab herbarum succis: & ad vini appetentiam reuocandâ salitus, & aromatis conditus, nautis Veneris communis est. Infelicissimi est nutrimenti Germanicus, putris, squalidus, ac graueolens: vermibus vndecunq; scatēs, ac tineis perfusus, quas argenteo cochleari postremis mensis (nescio quàm salubriter) ad delicias hauriunt, vt renum arenulis medeantur.

Pisces.

Pisces, antiquis, etiâ carne vescitibus, in deliciis habiti, nobis multis anni diebus, ob carnis interdictionem necessarii, suis vt terrestriū animalium limitibus definiendi sunt: iisdemque legibus, quibus auiū aut quadrupedum caro, coercendi: & quod permultis religionē nostram arctissimè obseruātibus perpetuus eorum victus ex voto placeat: & quod littus incolentes, ipsorum vsu frugalius, ac minore sumptu degant: maioremque nutritionis partem piscibus absoluant.

Ergo piscium quibus quotidie vescimur, alii sunt marini, quorum genere, æstuariis degentes, littorales, conchas, ac testudines complectimur: alii fluuiales, quorum appellatione, lacustres, stagnarum ac fontium comprehendere necesse est: alii denique, partim terrestre, partim aquaticam vitam degunt, quapropter à Græcis *amphibia* no-

*Piscium
vsus.*

*Piscium di-
uisiones.*

minatur, de quibus sigillatim nunc est dicendum.

*Pisces ma-
rini salu-
bres.*

Marinorum igitur piscium quidam plani sunt, quidam rotundi. Horum omnium in genere coctu faciliores, quicumque mediocris consistentiæ carne præditi sunt, ex alto mari, vehemētissimis ac frequētissimis fluctibus agitato attracti, haud ita recenter capti, neque pridem asseruati. Nihil enim ex aqua, etiam falsa, desumptum, nisi conditum, æquè diu asseruari potest. Rotundorum autem piscium salubres, ac coctu faciles, rubelliones, à quibus Grunoti (Aquitanis capitones, veteribus mugiles) item rossetæ, antiquorum cythari: & qui recentioribus merlani dicuntur: quos (nisi insipidi essent) magis probarem. Neque verò reiiciendi dracones, nostris viuia. Quibus addemus Oceani halecarum ac scombrorum (quos macareones nominant) recentium copiæ quoddam cornu, vere nouo violam Martiam gustu suauissimo referens. Cuius etiam saporis sunt muli, omnium longè delicatissimi, ac pingues: qui certè omnes, tales vt sentiantur, suo tempore conquiri debent.

*Rotundi pi-
sces salu-
bres.*

Rubellio.

Grunotus.

Capito.

Mugil.

Rosseta.

Cytharus.

Merlanus.

Draco.

Viuia.

Haleca.

Scomber.

Macareo.

Mulus.

*Saxatiles
pisces.*

Saxatiles autem pisces, uique pusilli, ex litroribus aut scopulis profilientes, hoc magis inter rotundos salubres sunt, quod perpetuo aquæ motu exagitetur ac concutiatur. Eius generis sunt, Adriatici Venetorum gobii: Mediterranei Maffiliensium Sardinicæ: Oceani anchelli sardinicis ferè perfimiles, nisi paulò his latiores essent, atq;

Gobius.

Sardinica.

Anchellus.

argentei coloris, violam etiamnum olentes, item Tyrohenici littoris Triglae, Romanis probatissima.

Coctu difficillimi sunt merlusii, antiquis asini, vel aselli, ob id fortasse dicti, quod infinitis baculorum ictibus ad teneritudinem conciliandam verberentur: qui mos merlusiis conditis, hodie Germanis utrisque frequentissimus est, unde stocfishium, hoc est, verberatum piscem, vulgo vocare solent. Ab his piscibus dure sunt carnis, ac coctionis, congrui, lupi, canes, fues, quos maris fues ac merfuiolos vulgo vocant, delphinis eogeneres, quorum caro bubulam refert, atque infumata, & pasta condita, ferinam ementitur: viruli item marini, Graecis phocae, boues vulgo dicti. Extremum porro inter caeteros honore promeriti Thynni, quos tunnos, eorumque carnem tunninam vocamus: ac deinceps Cetae, quorum seuo (lardu quadragesimale dicitur) ac carnibus bona vulgi parte quotannis exaturari videmus. His etiam addendi sunt Murena & Lacertus marinus (lampetram nautae vocant) quorum postremus, veneno potius, quam alimento esse ceterur. Hoc vero inter se distant, quod etsi caetam uterque serpenti propemodum similem praeseferat: murena tamen, rostro non est usque adeo hebeti, ac porcinum referente: dentibusque oblongioribus, atque acutioribus praedita sit: neque collum habeat, uti lacertus, in tubae Germanicae for-

Rotundi p
ses coctio
difficiles.
Merlusius.
Asellus.

Stocfish.

Congrus.

Lupus.

Canis.

Sus mari-

mus.

Thynni.

Cetae.

Murena.

Lacertus

marinus.

mam pertusum : seuum porro ad spinam , aut ad dorsum cōspicuum gerit murena, vt ventre prope modum carnosō, minúsque extrorsum pingui esse conspiciatur.

Sulmones.

His addendi sunt sulmones , quorum natura, partim marina est, partim fluuiatilis: delicatiores enim ad magnorum fluminum ostia, maiores vero in alto mari reperiuntur. Horum coctu difficillimi , qui non nisi sale conditi ad nos perueniunt: nam fluuiatilibus præcipua laus est: quorum duplex quidem genus esse comperio: aliud rubram carnem præ se ferens, quod recens ex omnibus mediterraneo mari vicinis ad nos venit: sale autem conditū, ex meridionali pelago quod ad nouas insulas dueit procerius, pinguius, copiosius, aut crassius aduehitur, antiquorum Pelamidibus fortasse respondens: quas Rhodiorum vulgus hodie Palamidas vocat. Aliud verò, candida, atque interdum subrubra carne præditum, quod rursus marinum est ac fluuiatile. Marinum autē (moruham vel moream appellāt) procerum ac magnū, vix nisi sale cōditum, ac siccum etiā à meridionali pelago hīc adfertur. Haud ita procerum, candidum tamen, ex Mediterraneo mari ad nos allatum, aquilæ marinæ nomen à veteribus adeptum est, vnde nos quoque aquilfinum, quasi aquilinum, vel agrifinum vocamus, quod fortasse magnos & aquilinos oculos habeat, superiore paulo delicatius. His tamen longè præ-

Pelamides

Morua.

Aquila

marina.

Aquilfinus

stat subruer fulmo, squamas latiores magisque
conspicuas, & in umbonē efformatas gerens, vn
de Armatum piscem Aquitani vocauerunt, dum *Armatu*
præcipuè adhuc in pelago degit: dum autem ab *piscis.*
hoc ad fluuiorum ostia excessit, delicatior atque
omnium gratissimus effectus, Sturio appellatur, *Sturio.*
Rhodanum, Ararim, Ligerim, huicque vicinas
partes maximo honore afficiens.

Aliorum præterea rotundorū ac pusilliorum
piscium marinorum, coctu difficiliores sunt An- *Anguille*
guillæ primū, deinde verò Aciculæ, Augoellæ *marina.*
Venetis, nostris Acus appellatæ: Græcis Galaxii. *Acicula.*
Item Sardices, Sardellæ, vel Sardinia, vulgò di- *Sardices.*
ctæ: quæ non nisi salitæ, ac crudæ, veluti in aceta-
rio comedūtur: quib⁹ Anchelli nostri latiores re- *Anchello.*
spondere vidētur: vt hæc omnia salsamenta Sar-
dica cum Galeno nuncupare possimus. His ad-
dēdus Moscus piscis, ab insigni odore vulgo ap- *Moscus.*
pellatus, quodd recens pelago detractus, moscum
redoleat, nulla alioqui præterquam pedum mul-
titudine insignis, quæadmodum nec qui ex Cor-
cyra Neapolitanis frequens est Coruus, antiquis *Coruus.*
Coracinus dictus, ac præter hōs Cuculus, à voce *Cuculus.*
quam, dum captus est edit, sic dictus: itē Muste- *Mustela.*
larum vtrunque genus, & qui Capi marini appel- *Capi.*
lantur: quorum insalubritas, grauissimos insue-
tis morbos adferre creditur.

Planorum verò, aut latorum piscium, mari- *Plani, pi-*
norum quidem primas ex Oceano tenent Soleæ *scis salu-*
bres.

Lingulace. (siue has Lingulacas , siue Buglossas nomines)
Buglosse . quapropter marinarū perdicum cognomen vulgo retinuerunt: ad quarum bonitatem accedunt
Rubelliones. Tirrhenici Rubelliones, lati quidē hi, breues ac purpurei coloris: quibus nulla ex parte sunt inferiores Mediterranei auratæ, ab aureo cutis fulgore dicti, Mafsiliensi littore præstâtissimi, quorum tamen suauitatem excedunt eiusdem littoris Phægri, vulgo Pageoti, auratis quidem minores, verum æquè ferè fulgentes, nisi ex flauo nigrescerent. Fatendum est autem Rhōbum (Turbotium appellant) carnis soliditate ac candore, latos omnes marinos præstare, generosorumque piscium numerū augere; tertiumque eorum qui coctu faciles sunt ordinem promereri. Cui tamē vix cedit Passer, Aquitanis Passa nominatus, con similibus ferè maculis, atque aculeis conspersus, sed aliquanto minor. Cum quibus, carnis firmitudine ac candore certant Flauii ac Limandulæ, vel ægrotantibus salubres. Tenerioris sunt carnis Pluuiæ, ac barbata: hoc à superioribus distantes, quod nullis aculeis sunt armatæ, nihil tamen ob hoc minus contēnendi saporis: vt magis ventriculo profint, quàm qui Carletii nominantur, Venetis admodum pusilli ac numerosi, passeris nomen ipsorum vulgò retinentes: nostris autem longè maiores, sed qui carnis mollitie nimia humiditatē excrementorumque abundantiam præ se ferant.

Planorum autem piscium Raiæ coctu difficili- *Lati, pisces*
 liores, atque his cōgeneres imperiales nautis ap- *insalubres.*
 pellatæ, retiū oras ad summam aquam innatan- *Raiæ.*
 tes citissimè superare solitæ: tantum hepate (quo *Imperiales*
 latissimo præditæ sunt) valentes. Item scatinæ, *Scatina, pe-*
 pisces angeli, vel pedes angeli dictæ: quarum ex- *des angeli.*
 iccata cute, quòd admodum sit aspera, fabri ligna-
 rii suas tabulas perpoliunt. Ab his Pastinaca etiam *Pastinaca.*
 coctiōni contumax est, Mafsiliensibus Gloriosa *Gloriosa.*
 dicta. Item Loligo, quæ etiã iisdem taulta dicitur. *Loligo.*
 Ex mollibus autem piscibus appellatis, hoc est *Taulta.*
 molli cute loco testæ coopertis, insalubres sunt,
 & duræ concoctiōnis Sepiæ omnium generum, *Sepiæ.*
 & ex quibusuis littoribus petita. Item Loligines *Loligines*
 ac polypi, quos pulpas Mafsiliensibus dictos cō- *polypi.*
 perimus.

Fluuiialium autem piscium facilius subiguntur, *Fluuiiales*
 qui ex rapidorum amnium aluè, aut ad magno- *pisces sa-*
 rum fluminum ostia, priusquam vrbes ingrediã- *lubres.*
 tur, extrahi solent: saxatiliū quidem percæ ac lo- *Percæ.*
 chiæ Sequanicæ, vadosiæ, barbatuli Ligerini, go- *Lochiæ.*
 biones, & gardones fluminis vtriusque, quibus *Vandesiæ.*
 nihilo inferiores sunt, qui monerii dicuntur. Item *Cobiones.*
 lacertuli, quos lampredones vocant, omnium lon- *Cardones.*
 gè excellentissimi: Passeres ligerini (pluuias vo- *Monerii.*
 cant) carnis spissitudine, Rhombis marinis ferè *Lacertuli.*
 persimiles, quanquam his quidem multo mino- *Lampredo-*
 res: quibus ad gulæ delicias addemus umbros, *nes.*
 Aruernicos, auriramentis vesci exiflimatos, tin- *Passeres*
 D. i. *ligerini.*
Pluuiæ.
Umbri.

Truta.
Salar.
Hamia.

carum magnitudine ac fulgore. Item regium piscem Trutam: quæ siue sit salar Aufonii, siue Galeni hamia, ex limpidissimis, ac perpetuò fluentibus fontibus, aut rapidis fluuiorum riuus viua detracta, saluberrima est, optimū in corpore succum generat, nullòque ventriculi negotio conficitur. Præstantissima est, quæ Sulmonariæ, vel à rubente (qualis est Sulmonum) carne: vel à magnitudine appellatur. Prætermittebam, nisi Sul-

Sulmonuli
Argentinen
ses.
Lucius.
Lupus.
Brochetus.

monis sermo incidisset, Sulmonulos Argentinenses, quibus eò loci sæcudissimus est Rhenus: à quibus ad Lucios aut potius Lupos fluuiatiles transeundum (brochetos appellamus) quorum nomen, quemadmodum barbatuliorum, atque adeò carpionum, diminutionem admittere nostrum vulgus minimè patitur: magnòsque pusillius deliciaiores esse autumant: quibus sanè generosissimis gallicorum fluminum aluei scatent. Nam Germanici, Hispanici, aut etiam Italici, vel quicumque lacustres, palustres, aut stagnorū adferuntur, minimè quidem nostrorum fluuialiū gustui respondere videntur. Quod non de Luciiis tantum, verumetiam de reliquis coctu facilibus piscibus dici posse existimamus: quorū infimus est gradus carpis, aut, si mauis, carpionibus (cypri nos pisces quidam esse contēdūt) attributus: quanquā tamen Sequanici atque Ararini, quemadmodum & Benaci lacus fluctibus ferè perpetuis agitati carpiones, guardiani dicti, summo in

Carpio.

pretio haberi solent.

Quod autem ad fluuialium insalubritatē per- *Flumiales*
tinet: mirum est lacertos ligerinos, tantis vulgō *insalubres.*
laudibus efferi, tantique vere nouo comparari *Lacerti Li-*
solitos esse, cum coctū sint adeo difficiles, & suc- *gerini.*
cum improbum generent: lampetras à saxorum *Lampetra.*
linctu nominant, alii Murenas esse contendunt: *Murena.*
aiuntque cum serpentibus, illis esse cōmercium:
quæ maiores ac cordatæ ob carnis viscosum suc-
cum admodum displicent: pusillæ nihilo magis
suaues esse censentur. Hoc tantum vno extollen-
dæ, quod anguillis paulo magis solidæ sint, quas *Anguilla*
etiam inter cacochymos pisces iure connumera- *Tinca.*
re licet, quemadmodum & lutosas tincas, squa-
marū decore ac fulgore, potius quàm carnis gu-
stu laudabiles.

In summa, pisces omnes lacustres, palustres,
stagnorum, aut pacatorum aquarum (qualis est
Conicia Sequalonica) mihi magnopere impro-
bandi videtur: quibus addam eos, qui ex magnis
vrbibus extrahuntur, aut ex frigidis fontibus, ac
torrentibus adferuntur.

Piscium autem partes, inter cæteras concoctu *Partes pi-*
faciles ac plurimum delicatæ existimantur carpio- *scium.*
num ac grunotorum linguæ: fulmonum medio-
criter salitorum, vel etiam recentium aures, oculi,
veter: raiarum & draconū, hoc est rosetarum
hepar, item etiam imperialis Narbonēsis, qui to-
tus ferè iecur est: à quo quicquid reliquū est pi-

D. ii.

scates. scatores tanquam ingratum reicere solēt. Lactes quoque halecarum, scombrorum, luciorum, carpionum, ceterorumque ferè omniū ovis præstare dicuntur, vt lacteis ouales omnes anteferant: proinde minus bene coquuntur, neque succū optimum generant scombrorū capita, aut spinę prunis torrefactę, quemadmodum nec carpionum ova, atque intestina frixa, & cępis condita.

Crustati ac testacei pisces.

Cancri. **C**rustatorum ac testaceorū coctu faciles cancri, ex profluētibus ac rapidis amnibus, præfertim luna media collecti, quales sunt Stapani: atq; ab his marini longè maiores: & ex concharū marinarū (coquillas pro cōchylis nostri, capas Itali nominant) genere, quę sanctę appellantur: post quas in deliciis apud eos veniūt, quę ab exterioris operculi consistentia rotundę aut longę, eiusdemque colore rubrę, aut rubellę dicuntur: item etiā vaginatę. Atque (vt Ægyptiorum cochleas, ac buccinos prætermittamus) sunt qui pinnarum squillam interiorem, non sine aliqua ratione plurimum approbent. Horum equidem piscium magis sunt insalubres, qui Locustarum nomen retinent, Venetisque granci dicti sunt: item quicunque antiquis paguri, vulgo etiam granciporri nominantur, & Cammari, (quos gambaros corrupta voce dicūt) non omnino inutilis esse succi existimantur: quibus ni-

Conchea.
Conchyliia.
coquilla ca
pa sancta
rubra &
longa.
Capa sancta
Capa rubra
& rubella.
Pinna.
Squilla.
Locusta.
Granci.
Paguri.
Granciporri
Cammari.
Gambari.

hilo inferiores sunt myes vel muscoli, quos mu- ^{Myes.}
 tulos vel molas nostri, Itali molecas vocant. Ne- ^{Musculi.}
 que verò prætermittendi sunt patuli atque auri- ^{Mutuli.}
 ti pectines, Cōpostellensi littore, ac diui Michae- ^{Pectines.}
 lis promontorio frequētissimi, supernè quidem
 rotundi ac striati: quorum vsus (quemadmodum ^{Ostrea.}
 & ostreorum omnis ferè generis) planè est insa-
 lubris. Ostreis enim siquid suauitatis inesse dici
 potest: id quidem est ob aliquibus gratam, quam
 continent falsuginem, aluum, plerunque subdu-
 centem, atque appetentiam excitantem: alioqui,
 neque cocta, neque cruda vnquam profuerunt.

Amphybia.

Amphybiorum genere, continetur Erycius ^{Amphy-}
 marinus, vulgo eryssonius dictus, castaneâ ^{bia.}
 crasiorè colore ac magnitudine referens: ^{Erycius}
 cuius oua interiora paruula in ordinem disposi- ^{marinus.}
 ta, falsugine non ingrata conspersa, nonnullis sa-
 lubria esse putantur. Verùm ipsorum quidem bo-
 nitatem longo interuallo antecellunt testudines
 memoriales, ob carnis viscosam substantiam plu- ^{Testudines.}
 rimum probatæ, sic in præparatione apparatus,
 vt ablatis pedibus, caudis, ac capitibus, pullos
 gallinaceos dixeris. Aquaticis porro testudini-
 bus, non ita fauere solemus: quanquam ad vene-
 ris illecebras quidam etiam his vti soleant. Ca-
 cochymæ sunt testudines marinæ, omniū amplif-
 simæ, itè limaces omnis generis, atq; adeo ranarū

D. iii.

Angues.

quicquid editur: anguimum denique fluuiatum ac memoralium caro, et si quibusdam elephantium metuentibus in deliciis haberi solita sit.

Pastica piscium.

Pasta conclusos pisces, & delicatioribus aromatis bene conpersos, plerisque iucundos esse video: atque hos præsertim qui carne solidiore præditi, haud ita facile liquefcunt. Quorum magis coctu faciles, quicumque Auratum, Scombrum, Rubellionem, Trumbum, Grunotum, atque ex fluuiatilibus Trutam, & Sturionem recipiunt. Minus salubres sunt, carpionum & salmonum recentium: maris autem suum omnium quidem minimè, quemadmodum & ostreorum & anguillarum.

Infarcta piscium.

Quinetiam piscium quorundam fluuiatiliam carnes, ollis infarctas nonnulli habent in deliciis: uti sunt carpionis aut lucii Sequanici, vel Ararini, quorum alterius caro gallinaceam, alterius ouillam ementiri interdum solet. Maiorum autem piscium carnes in more salfidiarum, aut ceruellatorum, aliorum intestinis inclusæ atque infarctæ, mihi videntur insalubres: botargas Itali nominant, quibus quadragesimali, vice lucanicarum utuntur. Nec his quidem magis salubrem dixerim ipsorum cauiarium, quod

*Botarga.**Cauiarium.*

licet ex Græcia in maximos panes, multorū piscium ovis conditos adferatur, atque à salgama-riis Venetis maximo pretio vāneat, mihi tamen minimè probatur. Sunt qui trutas, carpiones, ac lucios exenteratos, herbis bene olentibus, sale, butyro, aceto, aromatis optimè conspersos infer- ciant: quibus addūt castaneas, passulas, pruna, & id genus optimi saporis fructuum, quod in far-ctum (modò rectè quidē fiat) haud improbarim.

Condimenta piscium.

Nillus est propemodum piscis recens, qui non ob humiditatem condimentis & aro- matis opus habeat, vuisque, omphacio, aceto, ac sale variè emendari exoptulet. Quam- obrem hæc in vsū quotidiano iampridem rece- pta, quòd ad ventriculi coctionem multum effi- ciant, minimè reiicienda esse vidētur. Nam anti- quorum garū, aut oxygarū (quo etiam nū hodie *Carum.* *Oxygarum* Lotharingi vti cōsueuerūt) hoc loco minimè mo- ror, quemadmodum neque cæparum aut synapi Germanorum in suis merlusis apparatus. Ita- que quum aromata, sal, vinum, acetum, ompha- cium, adde etiam butyrum, nō solūm ad piscium apparandorum gratiam, verumetiam ad gustus delicias plurimum facere iudicentur, inter con- coctu hac in re facilia cōprehendere non est alie- num. Condimentorum autem inter cætera lon- gè delicatissimum est, quod etiā antiquis appro-

D. iiii.

Ius album. bari solebat, ius album, obsonium, vel edulium album nostri vocant. Quinetiam petroselini, rorismarini, thymi, origani, atque interdum hyssopi condimēta, æquē per æstatē coctionem pisciū adiuuāt, at que aromata per hyemem: neque verò parum his accedit ex vitellis ouorum adiumenti.

Salsamēta piscium.

Saraca, Sorci.

Omnis autem generis salsamenta ad gulæ delicias excogitata, concoctu difficiles pisces efficiunt, quales sunt halecæ vtriusque speciei, hoc est albi & nocturni, quos saracas Itali, nostri soretos nomināt. Itē scōbri, morlenæ, vel morutæ, aut mortuæ, sulmones, fardiniæ, anchelli, aciculæ, anguillæ marinæ, & huiusmodi ceteri pisces, operatiorum cibis vulgaribus magis destinati, aut iis accommodi, quorum calor innatus ex prima cōstitutione, vel ob assuetū laborem atque exercitationē durissimā quæq; nullo negotio conficit.

Olera.

Oleris.

Oleris prisca dictio, à fragrātia & beneolentia nomen habens, eas herbulas comprehendere videtur, quas herbetas Itali, nos francas & finas, hoc est, generosiores appellare consueuimus. Reliquæ autem magis vulgares, & tamen edules, peculiari quodā obsonii vocabulo, à Græcis translato, vocabātur: quibus pauperiores, aut ad rem magis auidi uti solebant. Tandem autem vsu diuturniore factum est, ut etiam ipsa brassica, oleris nomen assumpserit, ac dein-

obsonium.

ceps omnia, quæ cōdiendis iusculis, quæque primis mensarum acetariis, accommodata sunt, de quibus nunc opus est vt dicamus.

Horum igitur coctū facilia sunt, quæcunque teneriore substātia prædita, decliui tractu, oriētī soli obiecto, mediocriter riguo, ac bene exulto succrescunt. Quorum in iusculis per ætatem ac cōmoda lactuca, oxalis, borago, buglossum, portulaca, blitū, & quæ à feminis natura spinatia dicuntur. hyeme verò, petroselinum, salvia, hyssopus, satureia, thymus, origanum, maiorana, anthos: quibus siccis, mediōque Septēbri collectis, iusculis condiendis vtuntur: quorum etiam per coctorū succus, potius quàm substantia ipsis cōmixta coctionē adiuuare potest: ac præterea interdū humectare, refrigerare, excalfacere, aut (si opus est) exiccare, quapropter delicatioribus, atque adeo ægrotantibus ab offa distrahi solent.

Quinetiam quasdā radices inter olera hīc connumerare oportet, quarū magis succosæ sunt pastinacæ & panacis agri campani, aut petroselini, itē napi buniadis sabuloso loco succrescētis, extrorsum nigri: qualē esse dixeris fangermanicū, valgerardium, albuillarium, & mationensem, vulgi Parrhifini delicias, haud secus ac Lemouicis atq; Allobrogibus rapæ, quæ apud nos minus vtilis ac delicatæ esse percipiuntur.

At quæ ventris emolliendi causa antiquis excolebatur malua, & albuicum: nunc quidē ab vsu

Olera salubria.

Æstate salubria.

Hyeme salubria.

Radices inter olera.

Naporum genera.

Olera medicamentosa.

Rhaphanus.

*Acetaria.
Lactuca.
Oxalis.*

recessisse comperiuntur: quorum loco interdum violariæ, calendulæ, buglossæ, boraginis, lactucæ, portulacæ, oxalidis, & hyppolapathi foliis, quemadmodum ad calculi & renum obstructorum vitia, petroselini, & raphani tenerioribus foliis nonnulli uti solent. Hepati autem per vehementissimos æstus refrigerando percommoda sunt Italis atque Hispanis acetaria, quibus inferuiunt lactucæ pusillæ, tenerrimæ, crispulæ, capitata, aut pomatæ folia: oxalis item communis, vel quæ minuta, Britannica, rotunda, & rubella dicta est: item semperuiuum minus, aut vermicularis hortensis, atque adeo portulaca: ad quorum frigiditatis emendationem, quidam addunt costii, nasturtii hortensis (cressionis Alenoici nomen habet) origani, aut Franci, vel generosi balsami aliquot folia: item bipinnellam, ac tragō, vel targon aromata redolens: & ad gratiam rosarum, hyssopi, saluiæ, calendulæ, ormini, buglossi, boraginis, ac rorismarini flores. Verum hæc olera quantumvis bene macerata, atque oleo, sale, & aceto temperata, succum tamen qui nutriat nullum propemodum adferunt: tantum enim refrigerare possunt. Quamobrem delicatioribus naturis, feruente prius aqua, antequam condiantur, emendari debent. Per hyemem autem salubria sunt acetaria ex cichorio, endiuia terra obrutis, & ita canescentibus: crethino, sceniculi umbellis, melle, aceto ac sale conditis. Item quæ ex cinnaræ te-

nerioribus costis radici proximis, terrâq; etiam
 obrutis apparantur: cardas appellare solent, & *Carda.*
 quæ ex lappæ cauliculis instruuntur. Olerum ve- *Olera coctio*
 rò natura, locis ea producentibus diuersa esse, ac *difficilia.*
 coctionem in ventriculo longiorem exoptulare
 solet. Etenim quæ palustribus, aquaticis, limosis,
 & malè insolaris locis crescunt, præter ingratum
 quem exhibent succum, haud ita facilè consu-
 muntur: tardiùsque per aluum secedunt. Ab his
 vel ipsa natura cõtumacia sunt, blitum, atriplex,
 brassica, vel capitata, aut alba, vel viridis, crispu-
 la, Romana, ac rubra, quantumuis tenera. Post
 quam inutilis sunt succi cæpæ, allia, porri, & qui
 bulbi ascalonitæ dicuntur: quorum coctio vel hoc
 argumento dura ac difficilis est, quòd ructus fre-
 quentissimos excitet, ac sæpissimè ad os redeat,
 vt post crassos vapores sursum elatos, maximos
 capitis dolores pariant. His quidem adiunge-
 mus rapam vel crudam, vel etiam coctam, item
 rapunculum, vernis & quadragesimalibus aceta-
 riis cum crepsione & berula offerri solitum: cæte-
 rasq; radices, vel in acetariis, vel in iusculis pro-
 pinari solitas: cuius generis sunt, pastinacarum,
 carui, panacis, & petroselini radices, quæ quan-
 uis multa caliditate polleant, ventriculo tamen
 negotiũ facessunt, longamque coctionẽ exoptu-
 lant. Omnino quicquid crudarum herbarum in
 acetariis assumitur, id corpori plurimum nocet,
 neque verò quotidiano nutrimento sanguinem

probum generant: vnde illud cuiusdã cur more-
retur admirãtis, cũ crudi nihil vnq̃ assumpfisset:
quo quantũ ventriculus afficiatur, dici nõ potest.

*Condimenta
olerum.*

Olerum præterea condiuntur vmbellæ sceni-
culi, eiúsque turiones recètes, flatibus discuti-
dis idonei. Item origani (balsamũ frãcum nomi-
nant) folia, ac cauliculi teneriores, quibus ad ven-
triculi robur brutũ balsamũ addemus, crethmon
ad calculum deturbandum, & pastinacę radicem
frustulatim conscissã, ad vrinas prouocandas,
quæ omnia saccharo condita, atque in vsum asser-
uata plurimum iuuare solent.

*Brutũ bala-
samum.*

Fructus.

*Fructuum
delectus.*

Non tantum olerum, sed & fructuum, is est
habendus delectus: vt solũ in quo crescãt,
quoad fieri poterit, consideres: quõque pa-
cto flores per vernal tempus se habuerint: hoc
est, nunquid erucis, aut vermibus tacti fuerint,
nam inde fructus postea vitium contrahunt. Ho-
rum autem permulti quidem cocti, ac multo mi-
nus crudi difficillimè cõficiũtur: alii cõtra, vtro-
que modo præparati, hoc adferunt adiumenti,
quod defatigatum ventriculum, ac solidioribus
cibis nauseantem interdum reparãt, calorẽque
hepatis acriorem bene apparatus, atque emendata
commoderantur, ac plerunque refrigerãt: aliõf-
que cibos (postremis mensis assumpta) suo pon-
dere deorsum impellunt.

*Fructus co-
ctiõis faci-
lis.*

Fructuum igitur minus incõmoda, coctũque

faciliora sunt armeniaca mala, quæ nos aprico- *Armeniaca*
 qua, quasi præcocia aut præcoqua dicimus: ar me- *Apricoqua*
 linos Itali nominât: quorum salubriora sunt in- *Armelini.*
 fita, bene matura, sole collecta, vino ac faccaro pa-
 rum incocta: Secundum locum tenent Persica *Persica allo*
 omnium minima, quæ Albergica, aut Allobrogi- *brogica.*
 ca, & Troiana nominâtur. Ex pomis autem om-
 nium prima (præter paradisiaca) facilè coquun-
 tur ea, quæ quoddam statim fugiant, neque diu as-
 feruari possint, vel quoddam cætera omnia bonitate
 excedât, passipoma dicitur: quibus tamen post- *Passipoma*
 ponere nolim curtispindula gallica, Italicis, Ca- *Curtispindula*
 lamaniis, ac Neustricis perstantiora, quæ annoti-
 na, maculata, ac rugosa, cæteros omnes fructus *Notina*
 longo interuallo antecedit: à quibus ratelliana, *Ratelliana*
 & quæ Romanis melapia dicitur, aliis melimela *Melapia.*
 optimi sunt succi. Ex crassioribus autem quæ- *Melimela.*
 cunque lento igni super tegula incoquuntur, sto-
 macho placere solent: huius generis sunt rambu- *Rambura.*
 ra, castinia, & quæ francetura dicuntur: quorum *Francetura.*
 pergrata quædam aciditas dulcedini commixta,
 mirum in modum probatur. His acidiora sunt, *Malacria.*
 & ficciora malacria: dulciora rubelliana, renetia,
 & huius notæ quæcunque insitione mansueta, gu-
 stuique amœniora reddita sunt. Exoticorum au-
 tem gratissima esse nouimus punica, quibus gra- *Punica.*
 natis nomen est: ea nempe ventriculû defessum,
 & vomitibus tentatû cõfirmant ac roborât, vt & *Limonia.*
 imbecillû fouent limonia, ac multo magis citria: *Citria.*

Aurengia. inter quæ ambigunt aurengia: quæ pro variis saporibus etiam variè nostra corpora afficiunt: ut condimētis atque acetariis plerunque inferuiãt.

Pyra.

Moscheta.

Certoliana.

Bergomatia.

tia.

Pyrorum minutulorũ præcipuas tenent præcocia moscheta, summo odore fragrãtia: quibus non omnino sunt inferiora certoliana ferotina, quæ, nisi allata, postremisq; mensis profunt. Bergomatia humidiora, frigidioraque mihi videtur, quàm ut huic numero adscribi debeãt. Maiorum autem longè optima, quæ ex agro Turonensi aduecta, Bonchristiana ab inſitore (ut aiũt) D. Martino vocatur: quæ vel cruda, vel rosacea, ac sacro condita, & paululũ in disco exalfacta, gratissimi sunt saporis. Ab his probantur Damiana, Rosacea calculosa, Tambonia, & quæ apud Italos D. Petri nomen retinet: in quorum numerum singulæ regiones, aut ab inſitione, aut locis, aut inſitoribus, aut cultura mille alia genera re-

Bonchristiana.

tia.

Damiana

Rosacea cal

culosa.

Tambonia.

Dini Petri

Pruna miscel

lanea, mu-

scatella.

Nigella.

Morillonea.

Ficus.

Pruna da-

ctilina.

Turonica.

Damascena.

na.

Perdigonia.

Cerasia.

ducunt.

Reliquorum porro fructuum salubres esse putamus, ex recentibus quidem, Vuam miscellaneam, muscatellam, aut nigellam, morilloneam dictam, bene maturam, ac parè assumptã. Ficus item pusillos, albos, Malsilienses, quorum cortex iam diffindi incipiat: Pruna dactilina, aut Turonica recentia, item quæ damascena matura nucleum relinquunt, siue hæc quidem alba, nigra, aut rubra fuerint: & ex agro Narbonensi omnium optima perdigonia. Cerasia autem matura, etfi

multum humida sint, sua tamen aciditate recreant: nec minus profunt fraga syluestria, aut etiam hortensia bene matura: item mora excelsa, atque Ideæ rubi fructus, frambofiarū nomen retinentes, qui omnes ad melancholiæ deturbationem parcè assumpti, non nihil commodi præstare creduntur. Paliuri autem fructus, grossularum nomen retinentes, cōdimentis quidem vtilis albi, quemadmodum & pergulanæ vitis vva omphaca, quam ob id omphacii granum vocant. Rubræ autem grossulæ maturæ, magis sunt esui commoda, quod crudæ, vel conditæ, sitim extinguant, quemadmodum & cynosphoidi fructus berberis appellatus.

His fructibus addemus oliuas & cappares recentes, quorum fructuum pusilli, & tamen maturi, ad vētriculi robur, & venarum modicam resolutionem, succique melācholici depulsionem, potius adiuuāt, quàm crassiores & insiti: quamobrem omphacas, oliuas potius, quàm colymbades, & druppas salubres esse putamus. Item etiam barbaricas, & gēmatas, ac subuirides cappares. Neq; verò tostas, aut elixas castaneas improbare possum: quarū quæ sunt crassiores (marrones vocant) agro Lugdunenfi frequentes, magis nutrire creduntur: obstruunt tamen omnes, flatūsque, nisi bene præparatæ, generant.

Herbarum verò, aut si mauis, olerum fructus, vt facilis quidem sunt coctionis, sic non omnes

*Fraga.**Mora.**Frambofia.**Grossula.**Cranū omphacij.**Berberis.**Oliua.**Cappares.**Castanea.**Fructus**herbarum.*

Cucurbitæ. equidem sunt vtilēs. Quāquā sanè Cucurbitarū,
Cucumeres. Cucumerum, Citrullorum, & Anguriarum pul-
Citrulli. tes bene præparatæ, optimisque carniū iuscu-
Anguria. lis, medulla ac croco conditæ, præter id nutri-
 menti quod adferunt, etiam tamē refrigerant
 & humectant, æstate calidis & ficcis naturis com-
Pepones. modē. Recentium item peponum aut melonum
 quicunque læui sunt cortice ac subuiridi, sacca-
 rati, fimo nō educati, neque haud ita magni, sed
 maturi, ac caudam relinquentes, primis, vel in-
 intermediis epulis modicè assumpti, modicè refri-
 gerant, atque aliquantulum nutriunt. Verūm his
 quidem magis cinnara (vulgus articocalū vocat)
 medulla incocta, atque optimè præparata, quæ sa-
 nè ventriculo non est mutilis.

Paradisiana. Infalubres sunt, ac naturę contrarii syluestres
 omnes, non infiti: quorum vsus vinis fructuariis
Poma conficiendis, multo magis est idoneus. Ac præ-
amoris. ter hos quidem ex pomis, quæ paradisiāna, & a-
Mala insa- moris, atque insana dicuntur. Item cotonea ma-
na. scula: atque adeo crassa, carnis cōditæ succo ma-
Cotonea. gis commendata. Ex pyris autem rosacea, stran-
Pyra rosa- gulanea, daguenetia, potissimum cruda, ventri-
cca. culum pergrauant: quemadmodū ex prunis quæ-
Stragula- cūque nucleū non relinquūt, Iosacea, ac poltro-
nea. nia dicta. Quibus addemus maiora quidem Per-
Daguen- sica, ob frigiditatem nimiatū admodum insalū-
tia. bria, vt cocta, vel vino macerata, parū prodesse
Pruna io- crediderim. Recentiu item atque immaturarum
sacca.
Poltronia.
Persica ma-
iora.

inglandiū nuclei, cernelliorū nomen retinentes, *Cernellia.*
 præterquam quodd aluum liberalius foluit, ægrè
 aut ferè nunquam coquuntur, ventriculòque ma-
 ximum laborem adferunt: vnde dentibus officere,
 atque infomnia excitare creduntur. Quibus
 addemus auellanarum omne ferè genus, etiam *Auellana.*
 infitum: quod, præfertim recens, ventriculū im-
 pedit, vnde vocis integritati obeffe, nuces ferè om-
 nes vulgò circūfertur. Neq; verò prætermitte-
 mus amygdala, quæ recētia obstruunt, vetera au- *Amygdala.*
 tem succo & oleo extrahendo magis profunt: *la.*
 Cornis præterea, sorbis, mespilis, & fagina glā- *Corna.*
 de, quam faynam vulgus vocat, qui quantumuis *Mespila.*
 maturis ac coctis vescuntur, hi mea quidem sen- *Sorba.*
 tentiā suæ sanitati pessimè cōsulunt. Cerasiorum *Clansfagina.*
 autē ea genera quæ Aquitanica, vulgò guynea di- *Cerasia.*
 cuntur, minus salubria sunt, vt & quæ merisia, & *Aquitania.*
 gryotia acerba vocantur. Quinetiam vnedo aut *ca.*
 comarus (qui est arbuti fructus) non adstrictione *Guinea.*
 immodica tantum, sed insalubri substātia nocet. *Merisia.*
 Hoc tamen minus aliseri nostri fructus, alisæ no- *Gryotia.*
 men retinēs: siue is quidem sit antiquorum faba *Vnedo.*
 Ægyptia, siue qui ex arbore Loto familiaris anti- *Comarus.*
 quis erat. Cæterum antiquorum filiquis respon- *Alisa.*
 dentes, quæ Venetis Carobiæ vocātur, Istriorum *Faba.*
 vulgò gratissimæ, etiam insalubres ac mali succi *Ægyptia.*
 esse cēsemus. Neque his quidem minus fabas ac *Silique.*
 pifa recentia. *Carobia.*

Tubera autem, truffarum ac calcitraparum no- *Tubera.*
 E. i. *Ruffe.*
Calcitrapæ

Saligotti.
Fungi.
Campinio-
nes.
Boleti.
Potirones.
Coamellij.
Prauaſti.

gnomen retinētia, nullum ſalubrem ſuccum generare poſſe exiſtimo, etſi guſtui pergrata ſint atque amica. Imò neque Saligottos ſub terra ſponte naſcentes, caſtaneis ſimiles. Verumetiam Fungos, quos Campiniones, & Boletos, quos Potirones vocant, plurimum noxios eſſe puto. Coamellios quidem omnium maximè, Præuaſtos autem Auxitanorum delicias multò minus.

Conditi fructus.

Indicus aer
ſaluberrimus.

Myrobala-
ni emblici.
Nux Indi-
ca myrepſi-
ca.

Hiſpanici
fructus.

Vòd autem ad fructus conditos attinet: id verò affirmare poſſumus, non noſtrates ſolum, verumetiam exoticos ad nos allatos ventriculo multis quidem modis eſſe vtilis, atq; imprimis Indicos: cuius regionis aer ne muſcas quidem aut formicas, tātūm abeſt vt erucas, ac cætera id genus fructibus infeſtiſſima animalia nouit. Huiusmodi ergo fructuum, qui ad nos ex Gallia portu aduehūtur, gratiſſimi ſunt, myrobalani emblici, vel deiectiſſimis viribus reuocandus vtilis: nucis item Indicæ medulla, atque adeò ei⁹ quæ myrepſica, aut moſcata dicitur: per multaque huius generis dulciaria, quæ condita magnis ad nos ſumptibus aduehuntur. Hiſpanici autem fructus conditi, pepones carbaſatii, mala citria, integra, vel diſſecta: pyra item muſcellina, atque huius generis cætera, poſtremis menſis oblata, vel lautiſſimas cœnas coronare ſolita,

non modò ventriculum confirmare, sed etiam plurimum reficere ac recreare possunt. Nostrates verò generosi ferè omnes fructus, bullienti saccharo incocti, haud incommodè quidem afferuntur, vt ægrotantium appetentiam nõnulli reuocent, alii præsumpti astringant, postremò comedisti aluum relaxent. Verùm quãdo hæc quidam ad ea quæ in victu medicamenta dicuntur, potius inclinare videntur, in tertium librum relegabimus.

Huc pertinent quæ tragemata quidam vocant, vulgus dragetas: quales sunt saccharo inclusi caryophyli: atque hoc quidem pacto præparati citriorum, limonum, & aurengiorum cortices: pinei, ac pistaceorum nuclei, coriandri, foeniculi, atque anisi semen: quæ omnia partim ad delicias, partim ad ventriculi robur assumuntur: atque interim dum flatus discutunt, & coctionem adiuuant, etiam ad medicamenta spectare censemus.

*Tragemata.
Drageta.*

Pastitia fructuum.

Vi verò fructus pasta inuoluti atque incocti, vino, saccharo, medulla, optimisque aromatis conditi, postremis mensis offerri solèt: horum equidem magis salubres sunt, quicūq; recètes ac crudi carne delictiore præditi esse percipiuntur. Ab his, ex cotoneis confecta pastitia, aluum astringunt, vt & quæ mespila recipiunt,

E. ii.

Certoliana haud ita tamen salubria. Quæ verò certolianis pyris hippocratico conditis constant, ventriculo robur adferunt. At quæ cynnarâ medulla conspersam, itē boletos (morillas vocant) & tubera (*Boleti.* (*Morilla.* truffas nominant) recipiunt, excitandæ veneri potius esse commoda dicuntur, quàm vt benignum succû in corporibus generent. Nam quicquid fungorum, tuberum, boletorum, & huiusmodi cæterorum, siue fructuum, siue inter hos ambigentium, quantumuis bene præparatum, à nobis editur: id verò tam inutilis est succi, quàm quod (nisi recens, ac suo tēpore collectum) præsentissimo veneno esse potest. Omnino quicumque ex generosis fructibus pasta vel olla incocti offeruntur, minus mihi probantur, quàm qui super tegula lento igni, aut sub ipsis etiam cineribus calidis, flatus, atque humiditatem nimiam deposuerunt.

Oleum.

SVcco ab oliuis expresso atque extracto, non solum in condimentis, atque apparatu carnis, piscium, iusculorum, & acetariorum vitimur, sed etiam in communi victu loco butyri recentis: vt quemadmodum hoc, sic etiam illud ventriculo gratissimum sit, atque interdû aluum soluere existimetur. Qui mos his magis est peculiaris qui oliuetis consita loca incolunt: quibus olei plerunque maior est, quàm vini copia: velu-

ti sunt inter Aquitanos aut Italos, quicūque maiorum lacuum ripas, & magnorum mōtium deliua inhabitant. Tale quidem, vt salubre sit, eligendum est proticum, quod vulgo virginale appellatur: id autem est dulce, flauum, ac bene olēs: quod statim ipsis oliuis maturis, trapeto superiectis effluit, atque ad nos raro singulari quodam munere adfertur: nam vānale paucū aut nullum est, nisi apud eos qui oliuetis proximi sunt: parū enim asseruatur. Ab hoc, plurimū valet cibarium appellatum, quod condiendis cibis in vsum veniat: id autem in torculari compressis oliuis primum emanat. At omphacinū, ex immaturis oliuis factum, gulæ atque appetentiæ irritadæ causa excogitatum est, & vt diutius asseruetur. Tortium autem, minus est quotidiano vsui salubre: id verò secundarium ac tertiarium dicitur: hoc est, quod secundo ac tertio compressis oliuis exprimitur.

*Oleum proticum.**Cibarium oleum.**Oleum omphacinum.**Tortium.**Secundarium.**Tertiarium.*

Cacochymum est oleum vetus, falsum, pessime asseruatum, cadum aut hircum redolens, ex fracibus detractum, lampadibus ac lucernis magis accommodatum: quemadmodum & qui succus ex cannabis semine, aut nucibus exprimitur, olei nomen à specie retinens: quo pauperiores ob inopiam in suis condimentis vtuntur.

Mel.

*Mel aerium
rosucidum.**Mamma.
Mel apiari-
um.**Flos mellis.**Petra mel-
lis.*

Ellis duplex est genus, alterum aerium, alterum apiarium. Horum autem longè delicatissimū est aerium, quod & rosucidum appellatur, nobiliorum mēsas festiuissimè exornans: colligiturque succussatis arboribus, atque his substratis pellibus in Calabria, & quibusdam Aquitaniae ac Delphinatus regionibus circa vergiliarum exortum, & Syrio splendēte, idque maximè sublucanis temporibus: impurum autem ac conditum ad nos venit, Calabrinum quidem candidū ac solidius, Brianzonium verò pinguius ac flauius, mamma vulgò dicitur, magisque medicamento quàm alimento esse solet. Mel autem apiarium, nō solūm cibum quibusdam, sed etiam potum exhibet: vt senes edentulos, in multos annos eius vsu vitam protraxisse, pueros quoque nonnullis locis minime dispendio, hoc quidem cum pane victitare audiamus.

Probatissimum est, quod post fauum primū extrahitur (florem mellis appellāt) foris quidem album, intus autem glutinosum, aurei coloris, gustu dulce, atque odoratum. Secundi est ordinis, quod æstate collectum, hortēse, ac thymæum dicitur: à quo probatur, quod ex quercus, tiliæ, aut arundinum foliis ab apibus elicitor, ac velt in lapidē concrefcit, petram mellis sacræ literæ vocauerunt. Eo Turcæ suum hydromeli confi-

ciunt, tabernisq; publicis vanae exponunt: hoc etiam apomeli, œnomeli, & oximeli antiquorum fieri consueuerat.

Cacochymum; est mel syluestre, atque erycinium (Bruyerium nominant) item quod post fauui, & proticum extrahitur, ceræ proximum: Cui adiungendum est aquaticum, locis oleribus tantum confitis, lacustribus, paludosis, atque à quibus sol longè remotissimus est confectum.

*Mel insana
lubre.*

Saccarum.

Accari communis vsus, eiusdemque conficiendi diuersa ratio, nonnihil cum melle affinitatis habere videtur, vt non exigua ratione mel arundineum quibusdam, vulgò mel de canna appellari soleat: quod etiam veluti concreti mellis genus agnouisse videtur Dioscorides. Id autem ex Arabicis ac Mediterraneo mari vicinis locis collectum ac præparatum, Europæis nostris cibum coctu facilem, ac delicatissimum exhibet: Galeni sæculo minus vulgarem ac cognitum, nostris epulis & conuiujs summum ornamentum adferens. Est autem optimum ex Maltha, Alexandria, Ægypto, Cypro, Rhodo, Creta, & Vienna Hispanica. Quibus ex locis ad nos in panes turbinatos ac grandiores adferuntur. Fiunt autem hi prelo aut pistino, primùm subacta, deinde excocta arundine, admodum

*Mel arundineum,
dincum, aut
de canna.*

*Saccarum
vti fiat.*

E. iiii.

solida: ex qua flauus emanat succus, qui tertio atque etiam quarto excoctus, admodum albescit, ac percolatus, & fistilibus modulis, aut formis exceptus, induratur, atque in nostrum usum asseruatur: veluti iam in condimentis ac placetis paulo antè explicuimus.

Saccarum salubre.

Proinde saccharum, aut sacchara, aut saccar, aut (vt quidam volunt) zucarum, coctu longè facillimum, est quod Valentinum & Hispanicum, in paruos panes coactum adfertur, à quo deinde Malthæum durius, sed non ita candidum, pellucens tamen, ac veluti gemmatum. Primum quoque post despumationem extractum, longè delicatissimum: cui cedit rursus aliud veluti secundarium, vt tertii deinceps ordinis ac coctionis, infimum esse iudicetur.

Saccarum cacochymum

Improbum & minus salubre, quod parum coctum ac despumatum est, quodque aqua pluuiæ, vel marina, inter aduehendum madidum, rursus exiccatum est, & flauum, ac friabile conspicitur, quale est, quod saccharum ex cassonibus aut potus conuassatum vocant. Cuius tamè potio, ob iteratam coctionem, iis qui tantum aquam bibunt, alimento ac medicamento esse solet. Codiendis præterea fructibus vtile esse censetur.

Acetum.

Vini ab vva, fructibus, aut cærealibus extracti vitium est, quod ab acuto & linguam ve-

hementius feriēte sapore, acetum dicimus: cōdi-
 mentis potius, aut gulæ atq; appetentiæ irritādæ
 causâ excogitatum, quàm vt peculiari nutrimentō
 esse possit. Id autem sine naturali vitio, hoc est ge-
 nerosi vini innata caliditate corrupta (alioqui vi-
 num fugiens in vappam degenerat) siue huma-
 no artificio fiat: hoc est pipere, aut ligno corneo
 doliis iniecto, vel ipso vino, soli atq; editioribus
 locis, aut etiā igni exposito: ceterū potius nocet q̄
 profit: odoratum, aut extrorsum admotum, po-
 tius quidem vtile. Nam intro assumptum, etsi id
 nōnulli refrigerare, alii excalefacere asserant: vt-
 cunque sit, ego vulgarem sententiā insequor,
 qua naturæ nostræ inimicum esse circumfertur.
 Verūm quēadmodum quibusdam inimicis, ad-
 uersus aliorum impetus, atque incōmoda non-
 nunquam vitimur, sic etiam aduersus nonnullo-
 rum cibariorum inspiditatem, & vētriculum fa-
 stidientem nauseam, non ab re acetum in vsu ve-
 nit, corporibusq; eam ob rem est vtile, quōd sua
 aciditate, cibariorum inspiditatem, aut nimiam
 dulcedinem emendet.

Quod vt præstare atque efficere possit, mini-
 mē id quidem recens, sed limpidum, viniq; ex
 quo conflatum est, saporem retinens eligi debet:
 atque ita parcè condimentis, acetariis, & falsa-
 mentis inspergi, vt nihil ipsis præter saporem
 adferat.

Mixtum autem, aut potius compositum ace-

*vsus & sa-
lubritas ac-
ceti.*

*Optimum
acetum.*

*Acetum
compositū.*

tum, hoc est, rosas, sambuci aut ephemeris, per-
multarumque gratissimarum herbarum flores,
vettonicam, calendulam, squillam, atque interdum
aromata redolens: ob maiorem quam habet
aciditatem, magis etiam nocere potest, nisi par-
cissimus sit eius vtendi modus.

*Insalubre
acetum.*

Cacochymum autem est, turbidum, recens, ma-
le asseruatum, aqua perfusum, quodque putredi-
nem fructuum redoler: & cum aciditate, nescio
quid graueolentiae pre se ferre videtur. Ex cerea-
libus quoque, quod nimium aquosum est, aut ma-
la asseruatione mucum contrahit. Quinetiam ex
mixtis, sambucinum cerebrum tentare, neruof-
que male afficere creditur. Squilliticum autem
quemadmodum & oxymeli, aegrotantibus potius
quam sanis est utile.

Omphacium.

Immaturorum quoque fructuum vitia, aliquam
irritandis palati viribus, aut deperditi gustus
reuocandi utilitatem nobis adferunt. Ompha-
cium veteres, agrestem succum Itali, nos viride
ius appellamus, quod vva pergulana aut furrecta,
vix unquam ad maturitatem perueniente, aut im-
matura collecta, pyris item ac pomis, caeterisque
ad vinum conficiendum idoneis fructibus im-
maturis, ac post collectionem protinus expressis
fieri solet.

Hoc autem minus quam acetum corporibus

officit. Optimū quidem est vetus, limpidum, modo ^{Optimum} dico sale conditum. Insalubre verò est recens, ^{omphactū.} musteum, aqueum, putre, acidum, dolium redolens, quòdque ex mala asservatione vitiosum est: verum quod manibus, aut pistillo cōpressa vua, suo tempore in præsentem vsum elicitur, cibariisq; ad delicias inspergitur, imbecillioribus vetriculis, & cruda metuentibus plurimum obest: magis autem eo prodesse potest, ab oxalide compressa factum: cui quicquid aceti additur, id verò condimentum facillè corrumpit.

Sal.

Sale nullum vulgare condimentū carere potest. Huius ea est vis, atq; innata facultas, vt sopitū ac propè extinctum quorūdam cibariorum saporem promptissimè reuocet: nostròque gustui gratos atque amœnos reddat, ipsòsq; in diuturnum vsum integros atque incorruptos seruet, & à putredine vindicet: alioqui solum assumptū, corporib; nostris inutile ac perniciosum est. Id verò duplex esse percipimus. Alterū quidē ^{Salis duplex genus} albū, muria aut prima aquæ marinæ spuma detrahitū: tenue id quidem, ac parū linguam feriens: alterum verò crassum, & veluti cineritiū: aqua marina perfectissimè cocta, ac multoties despumata concretum: cuius sapor, præterquam quòd albo generosior est, magis etiā ad crassorum cibariorū cōdimētum facere videtur: regum ac principum

menſas (ob venenum, quod album recipere po-
teſt) honoratiores reddens.

*Salenchy-
mum.*

Optimum igitur eſt ſiccum, locoque calidio-
re pridem aſſeruatum, gemmatum, durum, ac ve-
luti in lapidem concretum: inutile autem eſt,
flauum, liqueſcens, atque humidum: itē nigrum,
malè adſeruatum, aliudque à genuino ſapore re-
dolēs. Cæterum ammoniacum, & quod ſal gem-
mæ dicitur: præterea nitroſum, quod etiam ſal
nitri appellatur, medicamentis externis accom-
modatum eſt potius, quàm vt intrò aſſumi pro-
mereatur, aut debeat.

Aromata.

Oluit ætas noſtra ſibi propriis, ſuæque re-
Ngioni peculiaribus, ac cõmunioribus con-
dimentis eſſe contenta: niſi etiam exoticis,
& aliunde magnis ſumptibus, atq; itineribus al-
latiſ aromatis, gulæ illecebras exatiaret. Aded
nihil eſt hominum appetētia iniuſtius atque ini-
quius. Eorum autem aromatum vſque adeo fre-
quens eſt apud nos vſus, vt etiam ruſticis in con-
ſuetudinē pertracta ſint, quibus vinum, iuſcula,
& aquæ omniſ generis adulteratur, cibi que no-
uum calorem, externumque ſaporem facilè ſuf-
cipiunt.

*Cinnamo-
mum,
Caryophyl-
lum.*

Horum longè gratiſſima ſunt cinnamomum
præſertim ſubrubrum, tenui cortice, linguamq;
non ita vellicans. Item caryophyllū euaginatū,

nux etiam moscata, quam fortassis antiquorum *Nux moscata.*
 myrepficam dixeris: cuius primus cortex, condi-
 mentis inutilis: Secundus verò, macir appella- *Macir.*
 tus, odoramentis ac medicamentis potius accom-
 modatus est. Tribus autem his aromatis minimè
 cariosis, aut mucosis, confectus puluis: aut sapa,
 vel aliis condimentis adiectis, innoxie quidem vti
 (modò id mediocriter) possumus.

Verùm pipere albo, nigro, rotundo, vel oblò- *Piper.*
 go, item etiam gingibere, cardamomo vtroque, *Gingiber.*
 (granum paradisi appellant) cubebis, cæterisque *Cardamo-*
 id genus acutioribus ac calidioribus aromatis, *mum.*
 parcissimus vsus esse debet, vel tū maximè com- *Crana para-*
 modus, quum herbas, fructus, aut pisces condire *radisi.*
 excogitamus. Crocum autem, iam nostræ regio- *Crocum.*
 ni familiare & accitum, melioribus iusculis, ge-
 latinis, ac condimentis paucissimum iniectum,
 vt spiritus excitare, cordique præcipua facultate
 prodesse, sic etiam copiosum vehemētissimè no-
 cere creditur.

DE NVTRIMENTIS
ad Baillyum,
Liber secundus.



Oni vel mali succi cibariorū species, quique facilè vel difficilè in ventriculo coquantur, satis superi ore libro explicatæ sunt, ex quo non solum ipsorum vires, verum etiam varia instruendi atque apparadi genera facilè percipi possunt. Nam cur ex his quædam calida, humida, frigida, sicca, atque huiusmodi cætera esse dicantur: id verò in mixtis ac compositis (de quibus hic præcipuus est sermo) tam difficile est, vt certo cognoscatur, quàm quod omnium difficillimum. Quãobrem hoc quidem negotium in Galeni libros de facultatibus alimentorū remittimus. Superest, vt quæ in corporibus nostris ab explicatis priore libro cibariis fiunt, hoc loco breuissimè doceamus. Quod vt facilius à nobis fiat, sunt omnia cocta facilia, aut difficilia vniuersim proposita nutrimenta, rursus in suas particulas diuidèda. Sanorum enim ac neutrorum corporum educatio, hunc præcipuè scopū habet, vt ex cibariis, quos ventriculus in vnaquaque temperie caloris natu-

Primas cibariorum simplicium qualitates hoc loco nõ disquiri.

ralis artificio cōficit, proprios ac familiares succos generet : à quibus aut ipsa quidem corpora instaurentur, aut (quandiu opus est) augeantur. Cuius rei si quid aduersum accidat, plurimæ inde accersuntur ægritudinum causæ. Itaque cibi coctu faciles, diuiduntur in eos, qui præter primum munus, corpus interdum pinguius vel gracilius reddere, aut (nisi statim conficiantur) citissimè corrumpi nati sunt. Concoctu autem difficiles, in eos, qui crassos, atq; his deteriores succos & flatus excitent, minimum nutriant, corpûsq; (nisi robustum admodum) in mille pericula coniiciant: vnde accidit, vt vtrique vel simul commixti, vel seorsum quibusdam naturis oblati, diuersum quiddam à nutritione efficiât, ac præter suum munus, tertiam quandam medicamentorum in alimentis speciem obtineant, ex qua in cibo medicamenta dicantur: quod sanè tum quidem præstant, dum vel adstringunt, vel relaxant, vel emolliunt, vel quidpiam aliud ab eo quod efficere nata sunt, commodè vel incommodè perficiūt, de quibus singulatim in sequentibus docebitur.

*Coctu facili-
um cibo-
rū diuisio.*

*Coctu dif-
ficili-
um cibo-
rum di-
uisio.*

*In cibo me-
dicamēta.*

Cibaria omnibus nullo discrimine salubria.

Omnibus ex æquo profunt ea cibariorum genera, quæ suaues in corporibus humores,

optimúmque sanguinem efficiunt: temperatum, nostræque commoderationi persimilem facultatem habent: vt calor naturalis ea concoquens, facillè ab his alimētum suscipiat, nullóque negotio sibi similem succum à dissimili secernat: vnde eustomacha, vel stomatica, hoc est ventriculo gratissima dici solent.

*Eustomacha cibaria
Stomatice.*

Panis.

Huius autem generis sunt, panis semidalites, aut metellius, optimè subactus, coctus, & fermentatus, quique cibarius, molliculus, buccæ,

Aqua.

secundarius, & ciuicus appellatur. Aqua fluuialis, ante magnarum vrbium ingressum hausta, cocta, aut aliquandiu, antequam in vsum veniat, asseruata.

Vinum.

Vinum rubellum, aut album, flauum aut tenue, pauciferum, delicatum, generosum, dilutum, vetus. Ex fructuariis, heroetiū, cunoetium,

Fructuaria.

Cerealia.

Cremor ptisane.

Hordeatū.

Ex cærealibus, alla, gutulla, aut duplex birea, limpida, defæcata, lupulo carens. Ptisanæ cremor optimè præparatus (hordeatum nominant) qui amygdalato confusus, & mica panis saccharo macerata præparatus, amœnissimus redditur. Iuscula carniū meliorum, delicatissimè condita: quibus omnia panis eloti, & minutissimè contusarum carniū genera adiungemus: ac præterea pullorum in coctu facilibus enumeratorum, auicularum montes incolentium, ac iuniorū, quibus quotidie vescimur, quadrupedum carnes: itē oua sorbilia, lac recens multum, vaccinum, asininum, aut caprinum: butyrum, & ca-

Iuscula.

Panis elotus.

Carnes.

Oua.

Butyrum.

Caseus.

seum recētem cum integro optimi lactis cremore : addemus etiam mel aerium & apiarium album : oleum item proticum , aut mulsū , dulce saccharum , bene coctum , candidum , durum ac gemmatum : pisces saxatiles , ex alto mari , amnibusque profuētibus detractos : & quicumque cocti carnem candidam , & mediocriter duram habent . Huius etiam ordinis sunt olera teneriora , ac gustui suauiora , sabuloso , atque excelsō , & alioso loco collecta , quæque modico tempore in olla coquuntur : neque comesta nauseam aut ructus faciunt . Condimenta , quæ nihil acre , amarum , aut præter modum calidum respiciunt , sed iure granatorum , aurengiorum , aut veteris omphacii moderata , gustatibus gratissimi sunt . Bellaria generosiorū fructuum , coctorum , aut etiam conditorum , placentarum : item quęcunque gratioris gustus libro superiore descripta sunt .

His alimentis commodè vtuntur , qui delicateiore sunt corporis textura , molliusculè ex consuetudine viuunt , corpus minus exercent , curis , vigiliis , literarum aut publicorum negotiorū studiis torquentur : virēsque à morbo , vel grauissimo labore languidas resumunt . Quæ siquidem rectè apparentur , suo tempore ac temperie pro diuersarum regionum cōsuetudine , atque expectata prioris cibi coctione exhibeantur , tum quidem maximè prodesse poterunt .

Verùm ea rursus in alia diuiduntur , nouāsque

F. i.

Mel.
Oleum.

Saccarum.
Pisces.

Olera.

Condimenta.

Bellaria.

Quibus
prescriptus
victus vici-
lis.

Superioris
cibariorum
subdiuisio.

differentias fuscipiunt : quibus quædam, vel parum, vel multum alere, corpora tenuiora, ac crassiora reddere : quædam verò citissimè abscedere ac confici dicantur: atque his vt diligēter aduertat Medicus, ab insequentibus formulis facilè docebitur.

Quæ mediocriter nutriunt.

Mediocriter nutriētia alimenta, modicum excrementorum in corpore relinquunt: crassi nihil, aut parum admodum generant: neutris corporum constitutionibus, chronico morbo (qui plerunque longior esse solet) laborantibus, aut ab eo conualescentibus oblata, minus quidem negotiū ventriculo exhibēt: corpusque parum admodū grauant atque offendūt: quapropter in victu tenui (de quo tertio libro scribitur) accommodari solent.

Quibus profunt.

Panis.

Huiusmodi verò sunt panis ciuicus, hesternus,

Aqua.

hoc est, non ita recens, vel optimo iure elotus. Aqua fluuiialis, pluuia, vel cisternæ, cocta, saccharata, hordeacea, vel mulsæ. Cremor ptissanæ, pul-

Iuscula.

lorum & vitulinæ iuscula, buglossa, boragine, lactuca, oxalide condita, biliosis hominum naturis

Carnes.

accommodatissima. Ex carnibus autem, alaudæ, turdi, pulli perdicini, atque huiusmodi auiculæ in coctu facilibus descriptæ. Item caprina, ouilla, ac vitulina iunior: quæ affata, præpinguibus ac pituitosis, elixa, gracilibus ac biliosis utilis esse so-

let. Quibus addendæ sunt gallinaceorum, & an- *Auiu par-*
 serum iuniorum particulæ, colla, capita, alæ, he- *ticula.*
 par, ventriculus, cerebrum, testes. Vinorum au- *Vinum.*
 tem eligenda sunt alba, fulua, aut rubella, hoc est
 pallidi coloris, quæ ob id pallidula & oculiper- *Pallidulæ*
 dicina, ac fureta dicuntur. Cuiusmodi sunt Sam- *oculiper-*
 porciana Risa, item ex Aurelianis generosiora: *discinum.*
 & quæ à conficiendi ratione, festucacea, & palea- *Furetum.*
 tica nominatur: quod paleis aut festucis macma- *Festucacæ*
 ti intertextis, gratiora ac deliciariora reddantur.
 Quæ singula tenuia, mediq; saporis, hoc est sub-
 dulcia, aut subacerba, olygophora, & (vt mini- *Pisces.*
 mum) semestria ac limpida esse oportet. Pisces
 mediocriter nutriunt assati, & carne paulo soli- *Seru lactis*
 diore præditi: aut qui elixi, albo iure condiuntur:
 lactis item asinini aut vaccini serû ac cremor, mo- *Butyrum.*
 do nulla sit febris, nulliusque capitis dolor labo- *Mel.*
 rantem offendat. Butyrum recēs ac pingue, mel *Oleum.*
 candidum, ytriusque generis. Oleum recens, pri- *Olera.*
 marium ac dulce. Ex oleribus, lactuca, seris, oxa- *Fructus.*
 lis, borago, portulaca. Ex fructibus autem, mala
 curtispindula, francetura, & generosa omnia be- *Bellaris.*
 ne cocta: item punica cruda, citria, aurengia, &
 armeniaca: passulæ, cappares, oliuæ. Ex bellariis
 dulciaria bene apparatus, saccharata, & condita fe- *Confectura*
 re omnia, parcius tamen assumpta: item omne id *liquida.*
 conditi genus, quod dragetarum & confectura-
 rum, liquidarum aut siccarum nomen retinet. A *Gelatina.*
 quibus probantur gelatinæ flauæ, quas ambara-

tas, hoc est succineas à calore nominat. Nam rubri, viridis, aut alteriuscoloris, non sunt ita salubres. His addemus marcipanes & califfones Venetos, atque azimos faccero conditos: tenuissimas nebulas, candidas, & variis figuris obfigatas, quas obelias ob id paulò antè cõieimus appellatas fuisse, quòd veluti Baccho consecrata Hippocratica nostra coronare soleant.

Marcipanes.

Quæ parum ac citò nutriunt.

Facultas horum cibariorum.

MInimo quidem negotio coquuntur, ac citissimè per venas exeunt, quæ parum ac promptissimè nutrire dicuntur. Quorum alioqui præter suum munus talis est indita facultas, vt aluum lubricet, & multa humiditate ventriculum perfundant: ac siquidem caliditatè imbecilliolem in corpore reperiant, confestim accescant: ab acriore autem ac vehemètiore, citò putrescere sentiantur.

Quibus cõmoda.

Proinde iis hominũ naturis accommoda esse putamus, quæ ex corporis constitutione, regionis situ, atque anni temperie, plurimum algent, atque ob caloris mordacis (minus febrilis tamẽ) copiam æstuant, sitique fere inexpleta perpetuò torquentur, atque ob id quidem certis anni temporibus, primisque mensis assumi solent: nam postremis facillè corrumpuntur, aliisque cibis permixta plurimum nocent.

Olera.

Talia fere sunt olera delicatiora, frigida, at-

que emollientia, lactuca, feris, endiua, atriplex, violaria, malua, calandulæ & hyppolopathi factiui folia, blitum, spinatia, atque huiusmodi cætera in iusculis ac condimentis admisceri solita: item acetaria commodè præparata, quæ nonnunquam herbis aqua calidissima prius feruefactis ad cruditatem auferendam meliora ac suauiora redduntur. Iuscula magis aquosa & prima, hoc est, nõ ita coctis carnibus tenerioribus, ac iunioribus extracta, quæ prima bullita vocat. Vina autem vtriusque coloris eligenda, quæcunque vilula aut parua nominantur, submustea, limpida, quæ ob id, parata aut præparata dicuntur: ac siquidem generosa, ac vaporosa fuerint, fumosorum ac fatuorum nomen habentia (qualia sunt, quæ grisea, hoc est cineritia vocantur) ea quidem, multa aqua perfusa salubria esse possunt. Quibus addenda sunt, quæ antiquis transfusa, Italis transfusata, nostris frelatata dicuntur, quod eam ex transfusione vehementiam qua nocere possunt, amittant, gratiora sint, ac perpetuò limpida permaneant. Ab his, ad serum lactis transeundum est, aquam lactis vocant, qua nonnulli ad refrigerium per æstatem vtuntur. Atque inde ad aquam mellis, Græcis hydromeli dictam deliciis eorum habitam, qui vino per consuetudinem aut necessitatem abstinent: eam autem bene despumata, limpida, atque aromatis cõditam, bochetum nominant. Cui suffragatur aqua faccarata, carata.

*Iuscula.**Prima bullita.**Vina.**Villa.**Submustea.**Parata.**Præparata.**Fumosa.**Fatua.**Criseta.**Transfusa.**Aqua lactis.**Hydromeli.**Aqua mellis.**Bochetum.**Aqua fac-**carata.*

F. iii.

*Hippocratis aqua.
Pisces.
Fructus.*

permixto, ac percolato cinnamomo gratior ac suavior reddita, Hippocratis aquam nominant. Pisces saxatiles, præsertim aquarum dulcium, bene præparati. Fructuū autem qui præcoces, verni, aut etiam æstiuī, meliore ac delicatiore carne præditi sunt: cerasia omnis generis, pruna damascena, ficus, & vuæ recentes ac maturæ. Quibus addemus pepones & melopepones saccharatos, ex aliofis & sabulosis, neque fimo multum impinguatis locis detractos: cucurbitas, angurias, citrullas, cucumeres, qui postremi iusculis optimè præparati, ac parcius, primisque mēsis assumpti, citissimè abscedūt, aluūmque paulo liberiores efficere existimantur.

Quibus nocent.

Nocent autem hæc cibariorum genera, corporibus delicatioribus, ac præhumidis, modico cōque vaporoso, ac lāguido calore præditis: qualia sunt muliercularum, aut puerorū, vel tum maxime, quum à morbis conualescunt.

Quæ abundè ac citò nutriunt.

Quibus salubria.

Abundè verò nutrientia alimēta, corporibus iis salubria sunt, quæ vehementius ac frequentius exercentur, proceræ sunt magnitudinis, & quadrati ac bene carnosī habitus: quæque post laborem vehementem, aut breuem, ac peracutum morbum citò reficere oportet. Nam hæc quidem dum plurimum in ventriculo detinentur, diutiore coctionem, ob solidam, qua ma-

Abundè nutrientium.

ximè prædita sunt, substantiam expostulant, quæ tamen haud ita dura esse oportet, vt ventriculo pondus adferant: quemadmodum nec ita etiam mollia vt citissimè concedant, sed medio inter hæc modo se habere debent.

Tales quidem sunt in genere dulces ac suaues ferè omnes cibi ac potus: particulatim autè, primarius ac secundarius panis, optimè subactus ac tritus: iuscula crassiora, ex caporù, gallorum, aut gallinarum veterum carnibus optimè coctis, ac consumptis emanantia, quibus adiunctum fuerit bubulum, aut vitulinum, aut ouillum pectus, ac pedes: item expressa, percolata, cõtusa, ac minutissimè cõcisa omnia, conualescētibus, & adhuc ægrotantibus maximè conuenientia. Sanis autem pròsunt capi Cenomanenses ac domestici: gallinæ Februariæ, anseres Nouembres, ansericuli, & pulli Apriles: anates syluestres & cortenses, quos palearios vocant: otides, pauones omnis generis, auium denique aquaticarum salubrium carnes. Quadrupedum autem, ferina ac leporina iunior, porculi bimestres, ac lactei domestici, aut etiã syluestres, quos marcasinos, aut sangletellos appellant: vituli item bimuli, aut quadrimuli, bouum quoque triennium non excedentes, atque ouium semestres: quorum animalium, extremæ quidem partes atque interaneæ (abscessus nostris appellatæ), quibusdam populis ob neglectã apparandi rationem, tanquam in-

*Panis.
Iuscula.*

*Expressa.
Percolata.
Contusa.*

*Carnes
auium.*

Quadrupedum.

*Marcasinos
Sangletelli.*

F. iiii.

utiles contemptæ, plurimum quidem alunt : uti
 sunt pedes, linguæ, capita, ventriculi, atque adeo
Pisces. intestina. Pisces verò, quicunque ex alto ac flu-
 etuoso mari, concoctu faciles esse iam supra dicti
 sunt: ex fluuiialibus autem Lacerti, Sturiones, at-
Vina. que id genus cæteri. At vinum ad id quidem præ-
 standum vile est, album: sed dulce, limpidum ac
 generosum, quale est corsicum, quod nothum vul-
 go dicimus: item maluaticum, muscatellinum,
 Andegauense, aut quale ex vva miscellanea, tam
 nigra, quam alba apud Aruernos, & Barfusalbi-
 nos, magna industria fieri consuevit. Ab his pro-
 bantur rubra, etiam corsica, & rupellina, rosetia
Hippocra- dicta, quibus mixta Hippocratica addenda sunt,
ticum. hoc est optimo saccaro, & præstantissimo cinna-
Defrutum. momo condita. Nam defrutum & vinum ad ter-
 tias percoctum, quod nonnulli in deliciis habent,
Placenta. minus equidem moror. His adiunguntur placente
 ferè omnes, bene apparatus, saccarata, ac condita:
 Turtæ Britannicæ, & quæ leccata, ianicæ, vel bi-
 frontes à duplici facie appellantur: aut quæ odo-
 ratis herbis, saccaro, butyro, cinnamomo, ac cæ-
 teris conditis, sub tegula, clybano, aut testa fiunt:
 quibus Italorum plerique, atque adeo nostrates
Lac. vtuntur. Lac vaccinum, aut caprinum recens, spissius
 ac crassius, non excrematum, vel ipse etiam
Fructus. cremor à lacte secretus. Butyrum pingue, mel de-
 spumatum. Fructus omnes conditi, & excocti, ac
 horni, poma fræcatura, rambura, castinia, & quæ

postremum locum tenent, cotonea mascula: pyra item certoliana, bonchristiana, gallirotacea, & si quæ sunt alia, pro variis regionibus boni succi existimata: quibus adiungendæ sunt castaneæ, ficus, amygdala, ruæ recentes, pepones saccharati: omnia denique in coctu facilibus, & pingue corpus reddentibus enumerata cibaria.

Quæ multum, tardius tamen nutriunt.

Aliud genus est abundè nutrientium, euechymorum tamen alimentorum, multum quidem negotii vètriculo adferre solitum: atque od id antiquorum pugilibus & athleticis, quemadmodum nostris quoque fossoribus, messoribus, operariis, atq; artificibus, potius quàm alterius vitæ conditionis hominibus dedicatum: cui, præsertim ob suam & parentum, à quibus procreati sunt, viuendi consuetudinem, indulgendum est. Nam etiam sumptibus ac fortunis inopum consulere medicum oportet: neque solum pharmacis, sed etiam alimentis præparatu facilibus ex officio diligentissimè incumbere decet.

Huius generis sunt panes minus fermentati, minúsque farinæ purioris, sed furfuris & siliginis plurimū recipientes: hispanes vulgus appellat, quorū farina diutissimè succussata est, ac cras-

*Quibus
vtilis cibus*

Pani.

Bispanis.

Polenta. siore cribro secreta, polentæ ac pultes omnis generis. *Spissimæta* Spissamenta ferè omnia ex oriza, tritico, chondro, alica, & apud nōnullos milio, hordeo, atq; auena: quæ lacte vaccino, ouis, ac croco condita, habentur in cuiusdam vulgi deliciis: quemadmodum & cremor fabarū, cicerum, pisorum, *Legumina.* alicæ, atque amyli. Legumina item tosta, fræsa, cōfracta, & assata: aut vnà cum porcinis lumbis, ac spondylis in iusculis proposita: quorum quædam primo decocto aluū referare, alia autē diutius immorari, ac difficillimè secedere dicuntur. *Iuscula.* Iuscula etiam napi buniadis (nam hunc inter boni succi cibos connumerat Galenus) panacis heraclii, flauis, ac medullofi, Pertosianis admodum commēdata. Item ex rapis quæ bene cultæ & apparatus sunt, quales à Lemouicis, Sæctonibus, Aruernis, & Allobrogibus, ad incredibile magnitudinem crescunt (rabiolas appellant) quibus tostis, subcineritiis, & olla incoctis, vice panis vtuntur. *Rabiola.* Ex olëribus autem, brassica capitata, Romana, crispa, minúsque prouecta: & quibusdam locis blitum, malua, atque atriplex. Carnium quoque porcina prouectior, salita, aut recens, bubula, vaccina, hircina: & ex eorum animalium partibus, cor, iecur, vētriculus, lien, ac renes: vt reliqua etiã interanea his addere possimus. *Pisces.* Pisces quoque maiores, qui præcipuè soliti ad nos veniūt: qualis est sulmo vtriusque generis, item asinus marinus quem merlusium esse existimamus,

ac Germanorum stocfischium : maris fues , quos
 marsuinos vocamus : præterea cetæ ac thynni :
 quorum caro multarū ciuitatum populos quot-
 annis exaturat: quibus addere possumus cancos
 fluuiatiles & limaces vinearios , Hispanis atque
 Italis familiares: frixos, aut in iusculis edi solitos.
 Item testudines memorales & aquaticas, Lemo-
 uicis ac Narbonensibus frequentissimas . *Vino-
 vna.*
 rum insuper, quæcunque paulo magis vehemen-
 tia sunt: quibus ad tenuissimæ fortunæ subsidiū,
 loream bene confectam, ac minimè putrem: ce-
 realium, & altiramorum omnia genera adiunge-
 re possumus. Mel præterea crudum, quo pani su-
 perextenso, vel aliò quouis pacto præparato, Hi-
 spani inferiores atque ex superioribus nonnulli
 plerunque victitant: quod cibariorū genus etiam
 Asiaticæ plebi frequentissimum esse audimus.
 Ex fructibus autem siliquæ, castaneæ elixæ mul-
 torum delicia, tubera, truffarum nomen habentia,
 quibus tanquã cibo delicatiore passim vtun-
 tur: pyra cocta, & sole aut furno exiccata, *Fructus.*
 daguetia vocant : poma, vel assata, vel pasta inclusa,
 & furno etiam cocta, aut in iusculis (quod apud
 Neustrios ferè fit) oblata: quicunque ad extremū
 fructus vilis ac parui pretii existimatur: vt etiam
 his addere audeamus fungos, ac boletos, quibus
 Campanorū nostrorum plerique, atque adeo Hi-
 spanorum & Italarum nonnulli educari solent.
 Adiungerem porrum, cæpas, & allia rusticorum
Daguetia.

riacem, nisi hæc præter modum cacochyma esse viderentur.

Quamquam igitur huiusmodi cibi cacochymi sint: tamẽ quia ex horum assuetudine vulgus familiarem sibi succum contrahit, non est iis interdendum, sed potius ad præparandi rationem, quæ melior institui poterit, aduertendũ: ne quod alioqui sua natura officere potest, mala etiã præparandi negligentia perniciosam vim adaugeat.

Quæ pingue corpus reddunt.

ID præcipuè futurum medicum operam dare oportet, si quando vel corporis constitutionẽ ex præscripto immutare, vel ad pristinã temperiem, post morbũ ac laborem reducere studet: vt mediocriter pingue, aut gracile corp^o reddat. Quamobrem huic præscribenda sunt alimẽta ad id præstandum maximè accõmoda, quorum ministerio, quod cupit, facillè tãdem adsequatur. Nã hoc plerique magnopere expostulãt, vt ex gracilibus pingues, aut ex pinguibus graciles euadãt.

*Pingue corpus
viti fiet.*

Pingue autem corpus efficiet medicus, siquidem caliditatem ac siccitatem temperata frigiditate atque humiditate emendare conetur: consideratis tamen iis quæ ad cæli ac corporis temperiei, vitæ, atque aeris conditionis, somni, vigiliæ, atque exercitationis rationem attinere videntur. Quæcunque igitur ad naturam nostram, hoc est sanguinis temperiẽ proximè accedunt alimenta,

ea bene quidem nutriunt, ac pingue corpus ob accersitam humiditatem reddunt.

Cibaria autem ad id efficiendum idonea sunt; panis recens, multum elaboratus, autopyros, & *Panis.* qui primæ operæ, tertarius, capituli, & albus dicitur, nihil præter purum triticū, idque multum exagitatū, & secretum recipiens. Aquarum vero quæ dulces sunt, atque adeo saccaratæ, vel toties exagitatæ ac commotæ, vt tandē dulcescant. *Aqua.* Carnium præterea impinguāt ouilla, atque adeo vitulina iunior: omnes item carnes in coctu facilibus superius enumeratæ, copiosam pinguedinem intertextam habentes: elixæ, bene coctæ, ac conditæ, pauco sale conspersæ: quæ siquidem lacteæ, teneriores, ac molliores fuerint, magis probantur. *Carnes.* Pastitia ferè omnia, parum aromatum recipientia. *Pastitia.* Pisces itē omnes elixi, meliores ac suauiores, *Pisces.* priore libro enumerati. Iuscula pinguiora carnes minutissimè concisas, & olla infarctas, ac deliciaribus aromatis (vt melius ac citius nutriant) cōspersas recipientia: oua sorbilia, lac vaccinum, pingue, recens, in polentā coactum, ouorum vitellis, ac saccharo conditū, primisque mensis assumptum: pultes ex oriza, frumento, auena, *Pultes.* hordeo bene præparatæ, parciūsq; assumptæ, butyrum Vamuianum, & Neustticum recēs, caseus molliculus, totū lactis cremorē recipiens. Quicquid denique consumptarum carniū percolatū, in gelatinam coactū, aut sublimatum, ditioribus

Olera.

ac deliciaioribus apparari solet. Ex oleribus præterea, quæcunque radicem suauem ac medullosam habent, qualis est apud Campanos nostros panax, & apud nos napus, item rapa fatiua apud Lemouicos & Allobroges, & carui ac pastinaca

Vina.

utriusque generis apud Trecentes. Vina itē multorum generum dulcia, crassa, rubra, defæcata, vetera, gustui suauia, mali nihil olentia, eaque bene diluta: nam generosa, meraca, primis mensis ac ieiuno ventriculo copiosius assumpta, potius attenuant, quàm pingue corpus reddant. Cerealia autem vina limpida, lupuli floribus copiosis carentia, optimo tritico cõfecta, præsertim martia, non ita recentia: item celsirama, generosa, pomea, & ex pyreis cærelæa, corpus in crassant.

Fructus.

Idem efficiūt ex fructibus dactili pingues appellati: ficus, item recentes aut asseruati, & amylo apud Mafsilienfes conditi, cuiusmodi calathifcis inclusi ad nos quamplurimi per ieiuniū quadragesimale veniunt: item nucis Indicæ medulla, castaneæ, nuclei pinei, pistacia, vua recēs, quæ quodd vel lepores, ac vulpes pinguiore efficeret solear, lageos, ac vulpina, vulgòque à colore frumetacea dicitur: post hæc muscatellina delicatissima, quæ asseruata, & sole, furno, vel quouis pacto exiccata, (siue hæc Corinthia, siue Damascena, siue etiam Narbonensis fuerit) optimum in corpore succum generat. Pingues etiam nos reddunt placenta molliore, bene saccharatæ, mellitæ, ac pro-

Placenta.

bè vt decet cõditè. Quicquid in summa boni succi plurimum atque affatim suo tempore, suâque temperie assumitur: Hoc vnũ cauendum est, ne dum vbertim nutrientia alimenta ingeruntur, ea quidem obstruant, ac præpediant iecoris meatus, per quos optimos ac dulcès succos (quorum illud quidem appetentissimum est) haurit, atque exugit: omnia enim hæc magna mediocritate ac modo assumi debent.

Cæterũ eadem ferè alimenta quæ pingue corpus reddere solent, lac etiam ac semen generare atque augere dicuntur: quæ duo sunt benigni alimenti excrementa, aut si mauis dicere superflua: vt quo maior alimenti benignioris, hoc est sanguinis melioris portio superat, eo etiam copiosior lactis, ac feminis substantia in bene habito corpore generetur. Quamobrem superius enumerata cibaria, nutricibus, & ad coitũ impotentibus quibusdam viris accommodissima esse censentur.

Lac, & semen augentia.

Quæ gracile corpus efficiunt.

Vemadmodum plurimum, nutrientia alimenta dum pingue corpus reddunt, calorem refrigerat atque humectant, vnde copiosus adeps præpinguibus facillè accersitur, sic parum nutrientia ferè omnia (modò ea quidem boni succi, ac bene præparata, suoque tempore exhibita fuerint) sopitũ calorem, ac veluti

copiofiore succo atque adipe suffocatum reuocant: nimiam humiditatem sua exiccatione emendant: gracile ac leue corpus, quod prius pigrum ac crallum fuerat, efficiunt: quapropter iis vtilia esse dixerunt medici, qui genio atque otio diutius indulferunt: humidis morbis, atque obftrictionibus obnoxii sunt: minus fudant, ac mingunt, pituitofa sunt ac prepingui corporis temperamento: quique aere ac locis frigidis, & admodum humidis degunt.

*Quibus
vtilia.*

Panis.

Carnes.

*Pisces.
Vina.*

Placenta.

Huius notæ sunt, panis bene coctus, leuis, oculatus, hesternus, commixtum aliquid falis, aut anifi vel fœniculi habens. Carnes afflatæ ferè omnes, modò hæ quidem falubres. Perniones moguntini, mediocriter faliti, lucanicæ, ac ceruelli Mediolanenfes: omnia item concifa, aut contufa aromatis optimis parè condita. Pisces carnis solidioris, aut tosti, aut pasta inclusi. Vina tenuia, acerba, generofa, parum diluta, alba, aut rubella. Birearum ea genera fuperius expreffa, quæ copiofum lupulum recipiunt. Butyrum falitum, cafeus Mediolanenfis, radices petrofelini, fœniculi, afparagi, cichorii, iufculis permixtæ: fummitates thymi, maioranæ, rorifmarini, authos, hyffopi, fatureiæ, pulegii, origani, calamenthi, etiam iufculis additæ: quæ pauca & croco condita affumi debent: funt qui erucam, anethum, petrofelinum, apium, & nafurtium addunt. Ex placentis, quæ ficciores funt, & magis toftæ, atque ex

fructibus etiam sicci, vt omni per asseruationem humiditate destituti, atque affati, potius quàm crudi sint amygdalinæ glandes, atellanæ, nuces siccaë, quæcunque denique amara in edulium veniunt, siue hæc quidem condita, siue etiam cruda fuerint: vt sunt sinapi, cortex aurengiorum, nux myrepfica, & huiusmodi cætera. Nâ præter hæc, omnia calida, aromatica, & quæcunque poros aperiunt, vrinas ac sudores promouët, emacien- do corpori, aptissima esse merito existimamus.

Cibaria omnibus nullo discrimine infalubria.

Concoctu difficilium alimentorum magna pars, malos in corpore succos generat: à quibus prospera atque aduersa valetudine magnopere cauèdum esse, dum omnes ferè medici affirmant, plurimum nostræ sanitati consilere videntur. Quapropter nobis hæc etiam particulatim excutienda sunt, vt à reliquis distingui atque secerni facillè possint.

Cacochymi igitur cibi sunt, quibus vel ob inopiam, vel gulæ illecebras interdum vtimur: cuiusmodi esse dixeris, ex panibus quidem atrum ac sordidum, furfuraceum, filigineû, atque hordeaceum: quibus addendus est omnium deterrimus orizaceus, panicinus, cumimin^o, miliaceus, typhinus, olyraceus: item fabaceus, pisaceus, at-

*Cibi caco-
chymi.*

Panis.

G. i.

que ex alterius cuiuspiam leguminis genere, vel solo, vel ipsi aded tritico commixto factus. Qui etiam panis ex tritico à succurrendo, aut subueniendo succurione dicto confectus est, etsi nonnunquam famis tempore proffit: nocet tamen, ac ventrem plurimum grauat: haud secus atque is, qui per inopiam aut negligentiam, aeris ac regionis inclementiam, malè perteritur, aqua puteana, stagnante, vel elixa maceratur: stipulis, paleis, stramine, leguminum vaginis, farragine, arborum corticibus, falice, tilia, spinis, terra sicciore, iuncorumque stramine, vel coriariorum macerate percoquitur. His nimirum addendi sunt foracei, subcineritii, & testacei ferè omnes: quibus lactis, olei, ac butyri veteris nonnihil ad quorundam delicias additur: sub quibus placetarnm, itriorum, ac liborum minus delicatiorum omnia genera in obstruentibus expressa comprehendemus.

Aqua.

Aquarum præterea insalubres sunt, lacustris, stagnans, palustris, atque operiti, nec soli expositi putei.

Vinum.

Vini autem generum quodcumque est fugies, yappa, malè olens, turbidum, mixtum, ac pergulanum: quodque lorea vel defrutum appellatur. Item ex fructuariis bocquetium, reletium, & quod vincetium dicitur. Ex cerealibus, birea simplex, aquosa, paucum, aut nullum triticum recipiens, turbida, recens, hyberna, acida, vetus, ac corrupta.

Carnium porro cacochymæ sunt, salitæ om-
 nes, & muria conditæ, aut fumo exiccata, pasta-
 que ad diutiorem conseruationem occlusæ, in-
 testinis infarctæ, candentibus prunis, aut craticu-
 la excoctæ, carbonatas & brasaulas nominant.
 Quibus denuò coctas adiugemus, non minus ac
 repetita crambe ventriculum offendentes: item
 etiam frixas, & quæ porro, allio, cæpis, sinapi, at-
 que aromatis condiuntur. Insalubres etiam sunt
 porcinae, hircinae, vaccinae, ac bubalinae: &
 (quod ad aues pertinet) aquaticæ, ac marinæ
 ferè omnes. His etiam accedunt anseres sagi-
 nati, gallinae prouectiores, anates cortenses (pa-
 learios vocant) siue sint Indici, siue etiam no-
 strates.

Piscium quoque marinorum cacochymi sunt
 saliti, atque asseruati, aut nimium recentes, quos
 lepram inducere autumant. Fluuialium autem,
 quicumque limosis ac lutosis aquis viuunt: an-
 guilla, tinca, lacertuli, carpiones, cancri, præ-
 ter quos improbatum ostreorum omne genus: se-
 piæ, loligines, polypi, & quæ malacostraca &
 ostracoderma generali vocabulo à Græcis ap-
 pellantur.

Quorum præterea cacochyma sunt, anserum,
 anatum, columborum, testudinum, atque Indi-
 corum pauonum: hæc enim postrema, elephan-
 ticum morbum inducere, calculosque generare
 existimantur.

- Lac.* Lac quoque insalubre est vetus, pridem extractum, ouillum, vaccinum coctum, farina delibutum. Nec minus etiam cacochymum, quod eo constat butyrum sale conditum, rancidum. *Butyrum.* *Casus.* Caseus item asseruatus, putris, tincis ac vermibus scatens.
- Olera.* Olera verò male sana sunt, crambe vinealis, ac multò magis paludosa: item atriplex, beta: denique quicquid herbarum hortis, vel æstuariis immundas ciuitatis aquas excipientibus succrescit.
- Fructus arborum.* Fructus inutiles sunt agrestes omnes ac crudis: particulatim autem iuglãdis immaturæ nucleus, auellana recens, sorba, mespila: atque herbarum quidem, pepones, melones, cucurbitæ, citrulli: quæque mala insana, & amoris appellantur: ex quibus boni succi, nihil præter refrigerationem elici potest.
- Oleum.* Cæterum quantum corpori noceat oleum vetus, nucum, aut cannabinũ, id verò ab iis disquirendum est, quorum facies huiusmodi cibariis plumbea, pectus tussiculosum, totum denique corpus siccum atque aridum apparet.
- Quibus vitia.* Quibus omnibus (etsi nonnunquã coquantur) tamen eo magis abstinendum erit, quò prorsus similem cum nostris corporibus intemperiem habere videntur: quia sensim, temporisque processu, persimiles humores, hoc est, deprauatos ac vitiosos congerunt: qui leuissima quauis occasione putrescentes, grauissimos interdum inducunt

morbos. Verùm hæc quidem cibariorum cacochymorū genera, rursus in alias species diuidenda sunt, à quibus varia in corporibus incommoda quotidie superuenire percipimus.

Quæ lentos ac viscosos humores generant.

Rassum igitur in corpore succum inducētes cibi, iis inutiles esse solēt, qui mille morbis obnoxii, ac paulò delicatiores sunt: quique longioribus aut acutioribus ægritudinibus diutius laborarunt: quæ siquidem à melancholia fuerint procreatæ, pari etiam existente corporis constitutione, eò sunt sanè deteriores.

Talia esse dixeris omnia placentarum Itriorum liborum ac pemmatum genera: atque adeò quæcunque triticea, eaque minus fermentata farina composita, butyrum, lac, caseum veterem, fructus recentes, aut etiam carnes recipiunt. His addendus est panis subcineritius, focaceus, sili-gineus, non ritè confectus. Præterea lac decoctū, acidum, friato pane, aut farina inspissatum, iuscula oryzacea, fabacea, aut cuiusvis leguminis: polenta ex amylo: oua frixa, aut igne indurata. Inter pisces autem ostrea, ac testacea ferè omnia. Ex carnibus ceruina, leporina, caprina vetus, bubula ac porcina. Iecur, lien, renes, atque intestina animalium. Ex fructibus palmulæ, castaneæ, bulbi,

Pemmata.

Panis.

Lac.

Iuscula.

Polenta.

Oua.

Pisces.

Carnes.

Fructus.

G. iii.

Vina. rapæ, fungi, tubera, ficus, nuclei pinei, omnia denique immatura. Ex vinis dulcia, recentia, crassa, & nigra.

*Quibus
mutilia.*

His cibariis abstinendum, corporibus pituitosis, otio degentibus, præpinguibus, delicatis, atque à morbo conualescētibus, præsertim æstate, ac calida regione.

Quæ obstruunt, & flatus excitant.

Oppilatio. **C**rafsioris ac solidioris substantiæ (etiã dulcibus atque euchymis cibariis) ventriculo imbecilliori, minúsque exercitato ingestis, vel largius quàm ætas, anni tēpus, regio, ac corporis constitutio exoptulent assumptis, hoc peculiare esse solet, vt primas venas ad hepar attingentes inferciãt, earumque tubos obstruãt, oppilationem vulgus vocat: quæ dum præpedit, quominus naturalis, atq; insitus visceribus calor vndeunque perspiret, cruditatem atque incoctionem inducit: à qua multi vapores excitati, corpus mirum in modum torquent. Verùm præter obstruentia, quædam etiam reperiuntur alimenta, multa frigiditate atque humiditate natiuū calorem ita obruentia, vt ipsūm ferè extinguant, vnde flatuum in corpore quemadmodum vëtorum in aere ab imbecilli aut præpedito solis calore generatio.

Obstruunt igitur omnia minus fermentata, cu-

riofiusque elaborata, purioreque tritico confecta panificia : atque his multo magis quæ legumini- *Panificia.*
 bus, vilibusq; , ac sordidis triticeis permixta fiut, quæque pastitia, aut liba, lac, butyrum, oua, ca- *Aqua uis- uariorum.*
 seum, ac cætera id genus recipiunt. Aquæ turbi- *Vinum.*
 dæ, stagnantes, viuariorum, aut marearum Belsi- *Carnes.*
 carum . Vinum dulce, passum, mustum, defru- *Iuscula.*
 tum, nigrum, acerbum, fructuarium, ac cæreale.
 Recētissimæ maiorum animalium bene sagina-
 torum carnes. Iuscula pinguia, chondrū, alicam,
 triticum, orizam, lenticulam admittētia. Renes,
 splen, ac hepar, ouillum, vitulinū, bubulum, ac
 suillum.

Flatus autem peculiari quodam munere exci- *Flatulētia.*
 tant, lac quouis modo concretum ac recens: pi-
 sces ferè omnes, rapa, raphanus, napus, pisa, ac
 multo magis fabæ : quibus non sine optima co-
 ctione cauendum esse suis præcepit quidam phi-
 losophus . Omniū autē maximè porrū, allia, cæ-
 pe: atque ex leguminibus phaseoli, lentes, cicer,
 milium, panicum : denique fructus omnes recē-
 tes ac crudi : item herbe cōficiendis acetariis de-
 dicatæ.

Quibus omnibus, vētriculo imbecilliore absti- *Quibus*
 nendum esse cēseo: atque adeo iis qui calculo aut *utilia.*
 intestini procidentia afficiuntur : pueris item ac
 senibus, & quibus naturalis calor ob cōstitutio-
 nem, otium, curas, anni tempus, ac regionem in-
 firmior est.

Quæ abstergent, incidunt, aper-
riunt: in cibo medicamenta
appellata: fanis ac neutris æ-
quæ commoda.

S Alubribus atque insalubribus cibariis diffu-
sus propositis, non nihil etiam de his disse-
rendum esse videtur, quæ medicamenti vim
quandam habere existimata sunt, possuntque præ-
pedire quominus in morbos facile incidamus,
aut ipsos iam incipientes, ac pronos auertere. Ab-
tergentibus igitur cibus, incidentibus atque ape-
rientibus vimur, medicamenti cuiusdam vice,
quod catharticum præcedere, aut primarum ve-
narum obstructions soluere, atque humoribus
ad exitum viam recludere possit, aut debeat.

*Abstergen-
tia.*

Absterforiam vim habent, quæcunque aspe-
ritatem quandam ipso gustu, etiam cocta præ se
ferunt. Taliæ autem sunt, hordei iuscula bene ap-
parata, ptissana tora, eiusque cremor rosato sac-
caro conditus: birea Britannica, limpida, primis
mensis hausta, omnis denique potio melle ritè
confecta.

Incidunt omnia ferè salsa, nitrosa, acria, & ace-
tosa: oxygarum, oxymeli, condimenta acetum oxa-
lidem ac sinapidium recipientia: & quæ squillam,
porrum, cæpas, atque anethum, ad appetentiam,
aut aliquam medicandi rationem complectuntur.

Quibus adiungere possumus betæ ac brassicæ
 prima iuscula, vinum immaturum, acerbum, siue
 fructuariū, siue cereale fuerit: item omphacium,
 & ex fructibus, quæ ex re ipsa malacria dicuntur, *Malacria.*
 quibus syluestria non insita, cæteraque vinis de-
 dicata succedūt: ac deinde poma citria, lemonia,
 & quæ poncilia dicuntur. Item grossulæ, fraga, *Poncilia.*
 mora ex rubo idæa & cynosbato collecta.

Aperiunt autem & abstergēt cibaria amarum *Aperientia*
 succum ipsa vetustate præ se ferētia, cichorii pri- *Et abster-*
 mum decoctum, vel ipsa etiam substantia: item *gentia.*
 capparidis & oliua in acerariis præparata, fructuū
 maturorum nuclei: præter quæ origanum, hyf-
 sopus, sarutia, maiorana, thymus, salvia, petro-
 selinum, vulgi nostri iuscula per hyemē (vt iam
 pridem dictum est) emendari solita: verum paulo
 vehementius id efficere videntur aromata, *Aromata.*
 Indicorum munerum delicia, quibus conditis, aut
 etiam infarctis, atque omnibus modis apparatus
 vrimur. Cæterum quod ad vinum antiquum, te-
 nue, album, aut rubellum, generosum ac defæca-
 tū attinet: id verò internos corporis meatus ape-
 rire dubium non est, quemadmodum nec aquam
 pluuiā, aut ex criptis ac cisternis haustam. Huius
 etiam est facultatis crethmō, fœniculus, anisum,
 coriandrum, aurēgiorum ac citriorum cortices
 conditi, cinnamomum, moscata, cōseruæ hele-
 nii, authos, florum genistæ, cichorii, hyssopi, sal-
 uia: quicquid denique (vt dicebatur) cibario-

rum amarum gustui saporem, minus tamen ingratum, referre perferimus.

Quibus comoda.

Proinde commoda sunt ea cibarium genera, pituitosis, præpinguibus, ac plurimum humidis, vel otio degentibus: atque adeo iis, quibus copiosa cerebri ad internas partes effluxio ventriculum pergruat. Hoc tamen unum diligentissime animaduertendum est, ut horum parcius, ac moderatus sit usus: offendit enim, & sanguinem interdum elicit, pulmonibusque noxia sunt.

Quæ ventrem emolliunt.

Vix bene prospera est corporis valetudo, nisi venter quotidie deiiciat. Verum eam nonnulli molestiam patiuntur, vel ob melancholicam intemperiem fortassis, vel negotiorum procellas, vel sedentariæ vitæ compulsionem, ut ferè semper astricta sint aluo. Ad quæ incommoda nonnunquam accedit cæli, regionis, atque adeo ipsius anni intemperies, aut à præsumpto medicamento relicta siccitas. Quamobrem perpetuis ferè capitibus, vel integri, vel dimidiati doloribus torquentur: quibus quum ob cathartorum ac deleteriorum insuetudinem, alimenterum institutione sit occurrendum, de cibariis ad id præstandum atque efficiendum accommodatis, etiam hoc loco differendum est.

Lenius aluum ducetia.

Aluum igitur in officio continent, lubricam-

que efficiunt omnia humida, oleosa, ac liquida
 præsumpta: ouum forbile, butyrum recens, ac
 dulce: pisorum cremor, aut depuratū iusculum.
 Primum item brassicæ, betæ, aut attriplicis de-
 coctum nullo adhuc sale conditum. *Pigram au-*
 tem aut segnem vehementius excitant hippola- *tantia.*
 pathi folia (lapatientiam vulgus vocat) iusculis
 carniū incocta, vel eiusdem etiam radix, quam
 nonnulli pro barbara, aut rheo barbarico assu-
 munt. Non carēt offensione ac noxa Cataputia, *offendētia.*
 aut Ricini (purgam & fugitalpam nomināt) fo- *Cataputia.*
 lia quaterna, aut senna, pulli gallinacci, aut vituli *Ricinus.*
 næ iusculis incocta: quod mea quidem sententia *Purga.*
 paulo inconsultius, non à matronis solū, verum *Fugital-*
 etiam à Thessaliis quibusdam, nostram artē, ma- *pia.*
 gno ægrotantium periculo miserè defœdanti- *Thessaly,*
 bus interdum fieri solet, quorum arrogantia at- *ac matronæ*
 que audacia eo demum prouecta est, vt etiam su- *medicæ.*
 perius enumeratarum plātaram perniciosissima
 femina, aut sennæ orientalis vtriculos, vel ipsa *Senna oriē-*
 etiam folia in puluerem redaeta, gratioribus ius- *talis vtri-*
 culis permiscere audeāt: quod equidem facinus, *culis.*
 non modò ab omni ratione alienum, verum
 etiam ægrotantibus perniciosissimum esse mi-
 hi videtur: & quod hæc aluum immoderatus
 cydoniati Lugdunensis (hoc est scammonio
 conditi) in morem conturbent medicamen-
 ta: & quod vētriculum mirum etiam in modum
 subuertant: adeò facile est recti specie decipi.

Ego verò copiosas lactucas adhuc tenellas, cùm tantillo cichorii, aut buglossæ, addito hyssopi, thymi, ac maioranæ modico, magis probarim. Maluas autem & albucum, aut asphodelum in hunc usum solebant antiquiores excolere, idque scelicissimo successu: verùm hæc quidem olera, nostris iam desierunt hortis conferi. Quanquam reperiuntur, qui etiam hodie suis iusculis incoquant maluarum, althææ, violariæ, calendulæ, atque oxalidis folia. Nonnullis etiam oleum dulce iusculis recens extractis ac tepidis, inspergere placet, aut eloto pani commiscere: aliis autem butyrum recens in eundem effectum magis probatur, idque etiam sine sale.

*Malua.
Albucum.*

*Quæ sine
molestia al-
uum soluit.*

Bullia.

Pureta.

Beta pista.

Cremor fri-

xus.

Vrtica fo-

lia.

Raphani

turiones.

Soluit autem aluum absque molestia primum iusculum carniū iuniorum (præsertim capreoli aut vituli) nondum salitum, antequam innouetur aqua (vnde à prima ebullitione bullionem appellarunt) vna aut altera ante prandium hora assumptum. Succus item femoris ouilli, vel capi exassati, prelo, vel quouis alio pacto expressus, myrsica, salis loco conditus, ac primis mensis assumptus. Prunorum Turonensium, hornorum iusculum, Primum item cicerū, aut pisorum decoctum (puretam, aut depuratam vocant) cum tantillo mellis, butyri, aut olei absorptum: beta etiā pista, aut lactis cremor frigus, qui cibus post paschatis frequentior esse solet. Quibusdam placet vrticæ & raphani summa folia carnis in-

cocta ad irritadum aluum, urinamque prouocandas assumere: quemadmodum aliis ostreorum *Ostreorum decoctum.* primum decoctum, vel ipsorum etiam recentium aquam, aut ericii marini saluginem haurire, vel ipsa etiam eiusdem piscis, aut lucii ova (quæ postrema perniciosissima esse censentur) *Oua lucij, aut ericij.* assumere: præterea cucurbitæ, cucumeris, aut citrulli carnem elixam, minutissimè cõtusam, atque in cremorem redactam, cum medulla crurum bouis, aut alio ad gratiam cõdimento, primis etiã mensis edere. Æstate verò aluum solvunt vua matura, melonũ caro, ficus, cerasia, armeniaca, mora, pruna generosa, & id genus fructuum præcocium, quos nonnulli paululũ efferuefactos vino ac saccharo conditos salubrius assumunt.

Verùm hæc bene habente vetriculo, æstuantem, ac bilioso corporis habitu, vel melancholico *Quibus salubria.* adusto permittenda sunt potius, quàm imbecillo ac crudo: primisque mensis cum solo pane assumi debent citius, quàm aliis cibis permisceri, aut postremo loco iniici.

Pueros aluo astricta laborantes, mel despumatum in iusculo, atque id ipsum etiam senibus *Mel despumatum.* prodest. Magna enim est mellis hac in re commendatio. Quinetiam mel aerium, quod manna *Mel aerium. Manna.* vocat, solutoriam vim habet, quamobrem in regum ac principum vsum selectissimum asseruatur. Qui verò polentas aut panatellas puerorum *Panatelle oleo cõditæ* saccharo condiunt Itali, aut his oleum proticum

inspergunt, commodius ad ventris exolutionem mea sententia facere videntur, quàm qui Sydrargirum admiscēt: quod quibusdam Hispaniæ locis audio fieri.

Quæ ventrem astringunt.

Talis est quorūdam corporum intemperies, ut etiam sanis alius præter modū quocunque tempore, veluti naturali quodam incommodo profluat. Quo affectu, naturali quodam instinctu præcipuè laborant Balbi, Blæsi, & qui vocabula inter loquendum magna celeritate præcipitant: quique biliosi atque iracundi sunt. Per accidens autem, in id vitii incidunt, quicunque veneri, fructibus, laboribus insuetis, indulgent, minúsque dum maximè opus est, operiuntur, aut assuetam regionem immutarunt, vel frigidiorē incolunt. Quos equidem astringente victu maximè roborare necesse est: quum nihil æquè vires prosterнат, calorēque ac spiritus obtundat, atque naturale alui profluuium. *Alui profluuium naturale.* Quin idem etiā victus iis admodū est idoneus, qui post longas alui deiectiones, intestināq; leuiores effecta, ab antiquo, ac diuturno morbo conualescunt.

Vires igitur astrictorias, resumptiuas, ac roborantes habent, omnia viscosa ac mediocriter humida, spissa, ac bene succosa, subdulcia, atque interdū austera: & quæ acerbitalis, non ita quidem

vehementis quidpiam gustui præ se ferre sentiuntur. Huius autē generis est panis autopyros, he- *Panis.*
sternus, aut duorū etiam dierū, copiosa ac bene
cocta crusta cōtectus, iusculis spissioribus infria-
tus, parū fermentatus, dipyros ac biscoctus. Car- *Carnes.*
nes euchymæ, solidioris consistētiae, assatæ, haud
ita recētes, nec statim ab igne calētes assumptæ,
præsertim autem perdicina, leporina, ferina, ac
multum quidem nutriens bubula, suilla medio-
criter salita. Ex leguminibus, oriza, lens excorti- *Legumina.*
cata, faba, fresa, pisa torrefacta, hordeaceæ polen-
tæ (ptiisanā totam appellauit Hippocrates) præ-
ter quas frumentaceæ nisi inflarent, probarētur.
Vinum dulce, austerum, acerbum, nigrum, bene *Vinum.*
coloratum, limpidum, optimè defæcatum. Bi-
rea vel queuta duplex, aut sereuisia. Vina pyrea
vetera, non ita dulcia. Aqua pridem extracta, ex- *Aqua.*
agitata, dulcis, qualis est criptarum, aut cister-
narum, vel cocta, aut candēte chalybe (qualis est
fabrorū) emēdata, vel saccaro, aut rosacea cōdita.
Lac coctum, vstulatum, in polētam cum amylo, *Lac.*
vel farina triticea coactū, aut (nisi adest febris)
ouorum vitellis adiectis, & panis durioris mica
conditum. Quinetiam ipsa oua igne indurata, *Oua.*
aut frixa condimenta ex granatorum succo, om- *Condimenta*
phacio veteri, cydoniorum carne, defruto, sa-
pa, atque id genus cæteris confecta. Iura om-
nia pinguiora, crassiora, ac spissiora, pluri-
mum cocta. Fructuum autem, astringentem vim *Fructum.*

habent, quicunque durioris sunt substantiæ, au-
 sterique atque acerbi succi, annotini, vino inco-
 cti, aut sub cineribus tosti: quorum pyra quidem
Pyraastrin-
gentia. maximè probantur serotina, certoliana, calliro-
 facea, mala cotonea, punica, aurègia, citria acer-
 ba, pruna sicca, Remèsia, aut Turonèsia: vua, at-
 que alii fructus in furno tosti: palmulæ, passulæ,
 sorba, mespila, cæteraque eius saporis. Item pa-
 stitia, liba, pemmata, atque itria: quæ singula par-
 tim alimenti, partim medicamenti loco, in vi-
 ctus ratione, conualescentibus, neutris, ac sanis
 imperari solent: habita tamen corporis virium,
 temperamenti, consuetudinis, partium anni,
 regionis, atque aded ægri fortunarû exacta con-
 sideratione.

DE NVTRIMENTIS

ad Baillyum, Liber tertius.



Anorum ac neutrorum corporum per nutrimenta conseruatio sic habere debet, vt antè demòstratum est. Nunc quo pacto aduersa valetudine laboràtes (quod est futuri Medici præcipuum munus) educare deceat pròptissimè instituamus. In quo efficièdo, diuersum scopù, variàmque indicationem insequi nos oportet: tum quòd sanum corpus similibus, ægrotum dissimilibus plerunque alere sit necesse: tum etiam magis quòd aliud sit ægroti corruptam intemperiem ad optimũ statum reducere, aliud verò sanum corpus quoad fieri poterit, integrum conseruare. Quemadmodum enim in bene sano corpore temperie constitutionem, sic etiam in ægroto morbi naturam, ac tempus prius diligentissimè obseruare decet, quàm aliquem cuiquam victum instituamus.

Est igitur ægrotantium victus, à sanorum corporum nutrimento longè diuersus: quamobrem ille quidem absolutè tantum: hoc verò cum adiecto, ac veluti denominatione quadam in nutrimento medicamentum appellatum est: restauratiuum, vel resumptiuum victũ practici dixerunt.

H. i.

Corporis sani & ægroti nutrimentis varia indicatio.

In nutrimento medicamentum.

Cuius differētiās pro morborum temporibus, ac
vehementia, item etiam decumbentium natura
varias designare necesse est.

Nutrimenti medicamentosi differentiæ.

Parcum.
Tenne.
Abundās.
Plenum.

Abundans
nutrimētū.

Quod igitur nutrimentum diuersi generis
cibaria cōplectens, ægrotantibus offertur:
id vel parcum aut tenue, vel abundans,
aut plenum esse dicitur: vtrunque autē magis ac
minus recipit. Parcū aut parcus, ac si (opus est)
parcissimum: morbum ipsūque committentes
humores plerunque imminuit: ac tum præcipuè
indicitur, quum naturam extraneorū humorum
coctiōni attentam esse percipimus: nempe circa
morborum incrementum ac statum. Abundans
verò, plenius, aut (dum id quidē necesse est) pau-
lò plenius nutrimentum, naturam aduersus irru-
entis morbi impetum cōmunit, ac post magnum
cum ipso conflictum roborat: quapropter mor-
borum initiis, ac declinationibus ad virium re-
sumptionem exhibetur. In quo quidem munere
gnauiter exequendo, is præcipuè debet esse me-
dici scopus, vt à modicè contrariis, dum morbus
adest, paulatim ad similia progrediatur: quibus
ipso persanato, in virium recollectione maximè
vti decebit.

Nutriendorum agrotantium indicationes.

ANtequam autē paulō superius descripta nutrimentorum, aut victuum agrotis accommodatorum genera instituas, maximā cautionem te habere oportet: primum quidem eius quod exhibere cupis alimenti naturæ: deinde verò ipsius cui adiuuēto esse desideras decumbentis temperiei. In cibario autem exhibendo, ipsius quidem qualitatem, substantiam, atque ordinem, in agrotō autem corpore morbi genus, ac tempus solertissimē disquires. In ciborum qualitate hoc maximē prouidēdum erit, vt simplices morbos, calidos, frigidos, humidos, siccos, cōtrariis, iisque simplicibus alimentis, compositos autem compositis emendes: quod idem de aere, cæterisque non naturalibus appellatis rebus faciendum erit. Simples autem cibos ac morbos, eos esse intelligo, qui tales à nobis (hoc est, parum à primis qualitibus abesse, aut recedere) percipiuntur. Quod præterea in agrotantium cibariis considerandum est, id circa obstructionem, resolutionem, apertionem, atque huius generis cætera versatur: vt morbis ab obstructione referātia alimenta, atque ita cætera cæteris collata exhibeas. Quinetiam alimenta multum vel parum corpus nutrientia qualitatis appellatione cōprehenduntur: in quo magnopere aduertēdum est, vt quod

H. ii.

*Cibario
natura con
sideratio.*

Qualitas.

*Cibi simpli
ces ac mora
bi.*

*Cibaria vi-
res agrotan-
tium robo-
rancia.*

ad virium ægrotantis robur augendum vel con-
feruandum attinet, etiã si morbus peracutus fue-
rit, nutrientes cibos, eos tamen concoctu faciles
ac tenues, parum ac sæpe offeras : vel tum maxi-
mè, quum ægrum morbus vehementissimè pre-
mit, aut dum ipsum citò reficere cupies.

*Cur a lendi
acuto mor-
bo laborã-
tes.*

Huius generis sunt oua sorbilia, gallorú non-
dum Venerem expertorum testes, colata, expref-
sa, gelatinæ, hordeata, panatæ, & (vino quidem
adempto) cætera robur laborantibus adferentia:
vna enim salus pleuriticis (ait Galenus) addam
etiam peripneumonicis, synanchicis, & acuto
morbo laborantibus virium robur. Nam si ad so-
lam, ac nudam inflammationis indicationem at-
tendas: minimè planè cibandum fuerit, ne phle-
gmone augeatur: si verò ad virium infirmitatem
animum aduertas, vtique sæpe nutrire, commo-
disq; cibis ægrum instaurare oportebit, ne vires
resoluantur, & vt morbi impetui natura facilius
obstistere possit.

*Cur minus
nutriendi,
qui plenitu-
dine labo-
rant.*

Contra verò in morbis à plenitudine exortis
faciendum erit corpore cacochymo, malignisque
humoribus infarcto: in quo etiam si magna fue-
rit appetentia, tamen est cibus parum nutrienti-
bus fouendù, ne reliquis præter modum augea-
tur obstructio. Verùm plurimum nutrientia ali-
menta, (pleniora vocat Hippocrates) tum qui-
dem maximè cõmoda esse cõsemus, dum ægrum
reficere est opus, quemadmodum in morborum

declinationibus accidit: vel vbi talis est ægri temperies ac cōstitutio, quæ duriores cibos nullo ferè negotio cōficiat, concoctū autē faciles, in vapores acidos & nidorosos cōuertat: ac si quando post morbi decursum, egrotum corpus exercitationi ad vires resumendas, atque adeò reuocandas permittimus, tum quoque pleniore & solidiore victu maximè vtendum fuerit.

Nutrimenti verò quantitas in auctione atque imminutione consistit: cuius indicia ab ægri viribus, symptomatis præter spem accidētibus, atque adeò eorū quæ futura pertimescimus, indicis desumenda sint. Est quum augenda quidem quantitas, adimenda verò qualitas: dum præfertim turgens humoribus corpus, maxima appetentia concomitatur. Vtraque autem per sæpe minuēda est, acutorū aut peracutorum augmento ac statu, vel tū maximè dum vires ita constant, vt medium aut tenuissimum victum nullo negotio perferre possint.

Substantia autem alimētorum in ipsorum tenuitate ac crassitie potissimum versatur. Tenuis enim cibos vocat Hippocrates, qui vires corporis firmas ac constantes retineant, cæterum parum incrementi aut roboris adferant. Tenuissimos, qui minimum nutriant, ac vires aliquo pacto conseruent. Pleniores, qui plurimū nutriant. Plenissimos, à quibus maximū virium robur acquiratur. Quādocūque igitur ob morbi vel cor-

*Quantitas
nutrimenti
ægotantiū*

*Substantia
nutrimenti
ægotantiū
cōsideratio*

*Cibi tenues
tenuissimi
pleniores,
ac plenissimi
Hippocratis.*

H. iiii.

poris naturā, obstructionis erit metus: tū quidem (etiā vrgente occasione) tenuibus cibus vti oportebit: ac multò magis si præfens ipsa (vt in vtroq; ictero) cognoscatur. Omnes enim ab obstructione procreati morbi, referātia ac tenuantia medicamenta expostulant: quæ sanè cum magna præcautione ægrotantibus exhiberi debent.

Ordo ciborum a superioribus a sumendis

Ordinem porrò alimentorum ægrotis, eundem ferè què sanis corporibus esse oportet: hoc tantum vno accuratiorem, quòd crassiores cibos ac cōcoctū paulò difficiliōres (resumptiuo præfertim victus genere) postremos: tenues verò liquidos & cōcoctū faciles, priores interdum imperare debeamus. Nam communis nonnūquam ordo in alui profluuiis inuertēdus est, in quibus quemadmodum cydoniatum prius assumēdum esse præcipiunt practici (quod alioqui pōstremis mentis inferuire solet) sic etiam cibos obstruentes, & crassioris substātiæ, liquidioribus præmittere oportet.

Rerum non naturalium ante victus institutionem cōsideratio.

Verum cum ad dieteticen pertinere videatur, aeris, motus, quietis, somni, venteris, vigilię, inanitionis, ac repletionis, denique affectuū animi cōsideratio (quæ res non naturales appellantur) de his omnibus hoc loco non ita vehementer erimus solliciti: id enim in libris de re me-

dica à nobis conscriptis iam diffusissimè pertractatum fuit, & vniuersus hic sermo de alimentorū ratione præcipuè est institutus: vt quod de his subiungi, aut tanquam necessarium obseruari, id verò breuissimū esse possit. Etenim abundè comperum est, morbis calidis, æstate affligentibus, frigidiorē, hyeme frigidisafficiētibus, calidiorē aerem deligendū, vel arte confingendū esse. Item pectoris ac thoracis morbis, aerē nitidiorē, ab oriēte ductum, ex supernis cediū paulò altiore loco sitarū partibus, stagnis, paludibus, cloacis, montibus mari longè remotis esse hauriendum.

Aeris consideratio.

Motus autē ac quietis obseruationes, haud ita sanè sunt difficiles. Satis enim notum est, diuturnorum aut acutorum morborū declinatione exercitationē ac deambulationem mediocrem esse commodam: violētā autem, corpore cacochymo, necdum optimè confirmato admodū infensam. Nam aliis morborū temporibus de exercitatione nihil agēdū est. Quies porrò vel ipso accessionū tēpore, vel à cibo perpetuo imperanda est.

Motus ac quietis obseruatio.

Ac quod ad affectus animi pertinet, hoc est irā, curas, ac vehemēs animi qualibet in re studium: hæc verò singula, omnibus morbi tēporibus magno opere vitare, imò etiā sanis corporibus, dum paulò rectius habere videntur, oportet. Maiora enim ac longè deterrima ab affectibus animi vehementioribus atque immoderatis pericula, quā à quauis alia re suboriūtur. Cōturbatisq; aut defef-

Affectus animi.

H. iiii.

lis spiritibus nihil æquè in corpore perniciosum.

*Somni con-
sideratio.*

Somnus quoque frigidis morbis arcendus, calidis arte procurandus est. Ad quam rationem prope modum accedit vigiliarum observatio. At vero inanita ad medicamenta pertinet, ad quæ non nisi morbi vehementius urgente impetu confugiendum est: ut ipsa quidem pharmaca perpetuo præcedere debeat commoda pro morborum natura victus ac nutrimenti institutio, quam priores Medici dieteticam vocauerunt: qua vel vnica permultas ægrotudines interdum per sanari, aut (antiquorum ac recentiorum, imò verò ipsius experientia testimonio) saltem leuiore fieri competentissimum habemus. Tales autem sunt chronica ac longiores: item podagra asthma, vertigines hemicrania, atq; adeo productiores quartana & quotidiana febres, quarum paroxysmos commoda victus institutione breuiore ac mitiores fieri plerumque cõperimus. Sed est de morborum indicationibus etiam aliquid adiungendum.

Inanita.

Quæ circa morborum differentias, eorumque accidètia perpendere oporteat.

AD morborum naturam, eorumque genera (antequam victum instituamus) imprimis aduertere oportet, sintne acuti aut peracuti, qui breues: vel ex decidètia, aut chronici, qui sæpe longiores esse solent. Itè, sintne simplex an com-

pléxus affectus: ut enim simplicibus morbis simplicia medicamenta, compositis composita sunt exhibenda, sic quoque de alimentis præcipiendum fuerit.

Verùm hæc quidem morborum genera, rursus in suas species ita diuidere oportebit. Sunt enim acutorum morborum particulares quidem, pleuritis, phrenitis, peripneumonia: vniuersales verò, febres assiduæ, tertianæ, atque ab his derivatæ, aut ipsarum quidem species, superiores morbos plerunque comitantes: ex malignitate, plenitudine, aut putredine humorum plerumque generatæ. Peracuti autem morbi sunt, synanche, parafynanche, cholera, apoplexia, epilepsia, lethargus. Acuti verò ex decidentia morbi appellantur, qui cum primis accessionibus acuti essent, tamen haud ita citò finiunt: sed septimo aut decimo quarto iudicati, usque ad quadragesimum diem interdum producuntur, eundemque motum retinent quem prius, quousque tandem in diuturnos degenerarint. Diuturni autem morbi sunt, hydrops, suppuratio (Græcis empyema) tabes, melancholia, atque huiusmodi cæteri.

Quibus omnibus morbis sua sunt signa, certaque indicia, vel exteriora, vel interiora, quæ alterum ab altero facillè discernant. Exteriora autem sunt, aer, regio, ægri temperies, ex eius facie, vel toto corporis habitu percepta, victus cõsuetus, atque huiusmodi cætera. Exemplo ita propo-

Acuti morbi.

Peracuti.

Acuti ex decidentia.

Diuturni morbi.

Signa morborum.

Exteriora.

to, ut ab aere, regione, temperie, victus ratione calidis atque humidis, tales etiam humores nasci iudicemus, atque inde morbos quoque calidos, qui breues esse ipso experimento comperiuntur. Contra autem, ab aere, regione, temperie, victus ratione, frigidis atque humidis, pares etiam humores ac morbos exoriri, quos longos ac chronicos esse cognoscimus.

*Interiora
coctorum
signa.*

Interiora verò signa à pulsibus, vrinis, atque aliis excretis, breuem aut longum morbum facile indicare possunt hoc pacto. Breuē quidem, siquādo cōcitatiorem pulsū, vrinam aut sputum rubrum primis diebus confusum, vel in bonum, vel etiam in malum commutari perspexeris. Longum autē, si tardus est, ac lentus pulsus, tenorem atque ordinem parum immutans, segnēsque vrinarum coctiones appareant. Accessionum item vehementiæ, frequentes, vel intermissæ repetitiones, idque eodem die, certo vel incerto ordine: rigores calorem excedentes, vel contrā, morbi breuitatem aut longitudinem in febribus porrendunt. A diebus criticis idipsum etiam colligimus, quibus si signa coctionis in vrinis aut excrementis alui appareāt, vel etiam vires supra morbum valentes, sudores multi, alui aut nariū profluuium mediocre, robur minimè prosterbens, sputū multum ac coctum, atque huiusmodi cætera signa, breuem morbum iudicabunt, & salubrem, cōtraria autem, vel lethalem, vel diuturnū

significat: quorum omnium diffusior enumeratio, ab Hippocratis aphorismo 12. lib. 1. Galeni que in hunc locum explicatione petenda est.

Quis cuique morborum tempore victus idoneus esse debeat.

Vod verò in aliis ægrotis maximè aduertendum est, ac præter anni aut diei tempus (quæ ad regionem, naturam, ac consuetudinè remittenda sunt) attendendū, id sanè est morbi tēpus: quod si neglexeris, auxeris, aut imminueris, decumbentem plurimū offendes. Hoc igitur est opus, vt certo ac statuto morbi tempore definitum etiam nutrimenti genus, hoc est, tenuè vel plenum, eo qui sequitur pacto exhibeas.

Acutorum enim morborū principio, tenuem victum imperabis, atq; eo magis, quò crism celerius futuram expectabis: vt ea tandem instante, tenuissimo victu ægrotantē foueas, existente nihil offeras. Morbis autē medio modo se habentibus, hoc est, quib⁹ crises imperfectæ sunt, quòsq; haud ita celeriter desituros (vti sunt qui ex decidentia dicuntur) iudicabis, eam victus obseruationē tenere oportebit, quæ inter tenuè & pleniorē media dici possit: atque ob hoc tantum, vt virium robur conseruetur.

Chronicarū autem ac longarum ægitudinum initia, victum pleniorē exoptulant: optimū tamen eum, & ciborum concoctu facilium: verum

Acutorum morborum victus circa initium.

Chronicorū victus initio & augmento.

ipsi morbo contrarium. At quum augentur acuti morbi, tum quidem cibo tenuissimo, (si ferunt vires) est vtendum . Chronicis autem auctis minuendus cibus ab eo qui principio institutus fuerat, vt natura coquendo morbo sufficiat.

*Acutorum
victus in
statu,*

Acutorum morborum status prorsus adimendus est, vel augendus cibus, ducta similitudine ab iis qui peregre proficiscuntur, quibus quo longior est peregrinatio suscipienda, eò maiore pecuniarum summa est opus . Verum in his omnibus virium robur perpetuo considerandum erit.

victus acutorum & chronicorum in declinatione.

At declinante paulatim morbo, ad pleniorum victum ægrum reducere fuerit necesse, tum in acutis, tum etiam in chronicis: nisi per crism acutorum, vehemens, subita, & multa succedat euacuatio: in qua repente ac multum, cibus tamen coctus facilibus, & celerrimæ atq; optimæ distributionis nutriendum erit.

Accessionis tempora vti considerare oporteat.

Cæterum vt sunt morbi tempora vniuersalia, initium, augmentum, status, ac declinatio: sic sanè sua sunt accessionis febrium tempora, quæ particularia dicuntur: in quibus (quemadmodum & cæteris) maxima habenda est virium ratio: atque imprimis considerandum, quo tempore accessionis minus affligatur æger: ac si morbus est peracutus, eo quidem tempore nihil cibi quantumuis tenuis exhibendum: vt minus à morbi impetu præpedita atq; distracta natura, facilius humores noxios recoquat. Nonnunquam tamen vel

media accessione, etiã maxima atque vehementi existẽte febre, aliquid cibi tenuissimi, & concocti facilis exhibere necessariũ est, ob imminentium quos præuidemus symptomatũ vehemẽtiam: à quibus metus est ne vires præ morbi magnitudine concidant. Verũ in hoc quidem exequendo solertissimè discutienda est laborantis intemperies: quæ si biliosa & gracilis fuerit, hoc est calida & sicca, ipsoque accessione vigore maximè torquetur, sitisque vehementissima aut insensibilissima fames molestia, imò verò periculum, ob vigiliã, inquietudinem, atq; animi defectum adferat: tum quidem æstuãti, ac commoto ventriculo aliquid est offerẽdum, quo feruor huiusmodi compescatur atque extinguatur. Calidis etiamnum morbis ac biliosis, iisque corporibus, quibus flaua bilis ab hepate in ventriculum copiosa refunditur, ipso accessione vigore, quum maxima in stomacho mordicatio ab egroto perferatur, vaporibusque biliosis cerebrum oppletur, tum quidem vel accessione media, reprimens victus exhibendus est, vt est aquæ coctæ, vel mica panis, vel betæ, aut prillanæ potio, aut granatorum, vel aurengiorum succivnum aut alterum cochleare, atq; hæc quidẽ omnia, vt & superiora, pro causis quas diximus vrgentibus, diligentissimè obseruanda sunt: cibique secundum temporis morborum rationem, quales postea describemus exhibendi. In quo præterea id etiam ob-

*Reprimens
victus.*

Consuetudinis egroti observatio.

seruandum erit, vt (quod Hippocrates præcepit) ab ægri, dum sanus esset, cōsuetudine nō omnino recedamus: nisi ipsa quidem huius temperamento omni ex parte sit aduersa. Id verò fiet si consideremus, nunquid etiam prospera valetudine multo vino, aut ex patriæ more cidrea, vel birea, aut multo alicæ, vel hordei cremore fuerit enutritus: talem enim victus rationem, non quidem omnino præcindere, sed quoad fieri poterit emendare oportebit: vt nonnihil de vi ac qualitate cibariorū potius auferamus. Est præterea regionis consuetudini, vitæ conditioni, atque aded ægrotantium fortunis diligentè inserviendum, vt ditioribus diuersa ab inopibus alimēta tribuamus. Est enim suo quisq; modulo dimentendus. Sed sunt nunc varii nutriendorum ægrotantium modi, alimētorūque differentiæ particulatim exprimendæ: atq; à tenui nutrimento incipiendū.

Quis victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus institui debeat.

Aqua hordei.

Tenuis victus, in potu quidem, aqua est hordei excorticati, vel succo aurengii, & tãtillo

Prissana.

saccari, aut succo limonum, vel granatorum vino, suauior reddita: item prissana, passulis, glycyrrhiza, dactylis, prunis ficcis, cæterisq; cardiacis appellatis fructibus ac floribus emendata.

*Hydromeli
Posca.
Oxymeli.*

Quinetiam hydromeli, aut posca, quibusdã affectibus prodest: & oxymeli, quemadmodū oxy-

saccara, hydrosaccara, & oxycraton: sed hæ quidem potiones, haud ita frequenter, atque id quod commune esse debet, exhibentur: potiusque medicamēto, quā alimēto esse debent, hoc est ad humorum præparationē, absterfionem, aut incisionem.

Cibi præterea ac potus loco esse potest elotus panis, aquam panatam quidam vocant, quæ hoc quidem pacto nonnullis apparari solet. Panis recentis, bene cocti latiora frusta, crustis excisis, in discum coniecta, calida imbui permittunt donec permaduerint: quæ deinde pertrita in polentam, atque adseruata, suo tempore, aquæ coctæ admiscent: ac dum paulò magis nutrientem, aut deliciaiorem potionem efficere cupiunt, excorticatarum atque expressarum amygdalarum macma, aut ipsa amygdala leuiter contrita, nondum tamen expressa adiungunt: quam potionem aquam dealbatam nominant. Potus præterea alius commixtus, atque aliquantulum nutriens esto, hydrosaccara, cui dactyli fuerint incocti, vel oxyfaccara simplex, cum duplo aquæ hordeacæ per interualla oblatum: aut (si febris est ardentissima) syrui acetosi, vel oxalidis pars vna tribus aquæ hordeacæ partibus admixta. Quinetiam dum vehementius refrigerare nonnulli cupiunt, addunt syrupum de acetositate citri, atque ad putredinis obstaculum de limonibus appellatum. Refrigerat autem, atque aliquantulum emolliunt violaceus, & ex portulaca confectus, quemadmodum rosaceus. Ar,

Oxyfaccara.
Hydrosaccara.
Oxycraton.

Aqua panata.

Macma.

Aqua dealbata.

Syrui acetosi in portulaca tenui.

qui poma curtipedula expressa continet, parum nutrit, ac refrigerat: estque gratissimi saporis, medicamenti vim habet, neque ita frequenter exhibetur, sed ad humorum preparationem, & aperiendas priores venas in magnis febrium obstructionibus propinatur syrupus capillorum Veneris, vel de cichorio simplex aquae hordeaceae dilutum recipiens. Proinde si vires ac consuetudo id exoptulare videbuntur, vinum tenue, oligophorum, aqua cocta, eaque tepida dilutum plurimum conferre videtur. Omnis enim potio in morbis ut plurimum tepida, ne ventriculum offendamus, offerenda est: nisi id quidem vomitionum frequentia, aut nausae praepediant.

Hordeatū.

Cibus vero tenuis erit cremor prissanae (hordeatum appellant) aut solus, aut cui lactis amygdalarum cum mica panis percolati tertia pars, saccharo condita superaddita fuerit. Huic vero ad somnum prouocandum capita papaueris, ac datilorum carnes incoquant, & ad maiorem nutritionem, albu capi vel pulli, hoc est, ipsam pulpam candidiorem ac deliciores minutissime tritam, contusam, ac percolatam: quemadmodum ad ventriculi robur, & adstrictionem perdicum pulpas addunt. Auenae cremorem in hunc modum exprimunt Germani superiores. Itali

Auena cremor.

Panarella.

quoque in tenui victu panatellam adscribunt: nostris ingratam atque insuetam. Ea vero, fit mica panis aquae feruenti, vel carniū optimarum

iusculis incocta, ac modico sale cōdita. Cui iam in- *Panacula*
 structæ, dum lubricam aluum facere student, olei *Italorum.*
 protici dulcis nonnihil addunt: si verò partes inter-
 nas refrigerare, rosaceam, omphacium, punicorum
 aut aurengiorum succum: & ad gratiam, saccharum:
 atque ad vberiolem nutritionem, contusas ac per-
 colatas carnes admiscere solent.

Quinetiam acuta febre laborâtes, meliorum car- *Iuscula me-*
 nium iuscula, in tenni victu, pro morbi vehemē- *liorum car-*
 tia & regionum cōsuetudine variè præparata, mul- *nium.*
 tum recreare solent. Neque enim vehemēter æstu-
 antes ægroti, aut cibos pro arbitrio mandere, aut
 eos dentibus facile cōstringere possunt. Quamobrē
 ut ex victu humectentur, & minore molestia, quod
 ferè semper fastidiunt, assumant: iis iusculis educa-
 ri solent, quæ per æstatem boragine, buglossò, la-
 ctuca, oxalide, portulaca ad refrigerationem, aut ca-
 loris commoderationem, consultissimè temperan-
 tur. Per hyemem autē, ad humorum coctionem, pi-
 tuitæ expectorationem, & venarū apertionem hys-
 sopo, thymo, satureia, origano, cichorio: & ad com-
 modiolem nutritionem, aliquot oui vitellis, atque
 ad virium vitalium robur, croci pauxillo emendā-
 tur. Ea interim cautione diligēter adhibita, ut per-
 coctas herbulas, dum haurienda, vel cochleari assu-
 menda sunt, abiciamus. Vnde plerisque consue-
 tum est ipsa quidem iuscula optimè condita, ac be-
 ne coacta percolare, antequam ægrotis offerantur.
 Sunt qui capum, gallinam, pullum gallinaceum, *Capus in*
 columbinum aut perdicinum, hordeo, capparibus, *sarcinis.*

passulis damascenis, aut corinthiis, atque interdum
 beta & atriplice condiant. alii nasturtium, hyssopū,
 fatureiam maioranam, ac petroselinum addūt pro
 diuersis affectibus. Nonnullis placet endiuam ad-
 iicere, aliis calēdulæ ac violariæ folia, vt etiam mal-
 uas, altheam, & albucum antiquorum in communē
 vsum reuocent: quibus permittendum esse censeo,
 modo id cum ratione ac modo fiat.

*Iuscula pau-
 periorum.*

At quæcunque iuscula tenuioris fortunæ ægro-
 tantibus ex carnis bubulæ, suillæ, aut, vt minimum
 ouillæ colliquatione detracta, napiisque beta, spina-
 ris, brassica, per inopiam condita offerūtur: ea qui-
 dem pro cōsuetudine, ac vitæ conditione ita, quoad
 fieri poterit, commoderanda sunt, vt salsamenta re-
 iicias, noxiæque à profuturis olera fecernas. Sunt
 enim agricolæ, messorum, athletæ, nautæ, aurigæ,
 atque adeo omnes operarii, solidiore in magnis fe-
 bribus cibo educandi, quam qui delictiores, ne-
 gottiis publicis, priuatisque studiis animum ad-
 dixerunt.

*Depurati-
 uis.*

Nonnullis præterea morbis, aut etiā diebus, qui-
 bus ob religionem carnibus abstinetur (nisi morbi
 vehementia, maximumque ægrotantis vitæ discrimen
 ad carniū iuscula compellere videantur) de-
 purato pisorum aut cicerū decocto ac iusculo (nam
 fabas, vt nec pythagorici, nihil moramur) eoque o-
 uis croco, ac butyro condito vt possumus, in quo
 cichorium, diureticas radices, aut refrigerantes her-
 bulas nullo discrimine pro variis affectibus inco-
 quere consuetum est. Abstinentum tamen fue-

rit petroselini, rufci, asparagi, carui, pastinacæ, ac
fœniculi radicibus, nisi id morbi natura, aut ma-
xima venarum obstructio exoptulare videantur.
Ac si iis quidem necessario vtendum erit, optimum
fuerit lactuca, oxalide, portulaca, atque id genus
cæteris paulo frigidioribus emendare.

Prætermittenda sunt hoc loco iuscula, pulpam
citrullorum, cucurbitarum, cucumerum, pepô-
num, auguriarum ebullitam recipientia: tum
quòd inspida sunt, nisi multum emendentur:
tum etiam quòd status excitent: hoc vnum ha-
bent, quòd bene præparata refrigerant atque hu-
meant. Permittenda sunt tamen hæc quibusdam
Italiæ rusticis, vt & Neustriis nostris sua fructua-
ria edulia ac iuscula, quemadmodum Lemouicis
& Allobrogibus sua raphanorum & naporum ex-
pressa, atque adeo Germanis superioribus sua deco-
cta, vinum Rhenicum, aromatis & saccharo cõditum
recipiëntia: vel ardentissima febre laborantibus in-
terdum offerri solita. Quæ omnia etiam si ab o-
mni medica ratione procul absint, tamen ob con-
suetudinem, ac regionis intemperiem, illis quidem
minus, quàm cæteris nationibus officere solent:
Quemadmodum nec quæ Foroiulienfibus brodet-
ta & salfritta appellantur, vino, ouis & aromatis
condita. Aiunt enim hi (sed mea sententia teme-
re) ardentium ægritudinum ignem, aucto in inter-
nis partibus calore, facilius depelli, & quemadmo-
dum ambusta & inflàmata calidis medicamentis, sic
etiam febres magno ac cõduplicato calore emendari

Iuscula, citrullorum ac pepõnum.

Fructuaria edulia Neustriorum. Expressa naporum & raphani Decocta Germanorum.

Brodeta Salfritta.

posse contendunt. Atque in hunc ferè modum sua sunt Britannis saccharata hypocratica, Germanisque inferioribus byreata iuscula, quibus butyrum pipere, gingibere, atque istiusmodi aromatis conditum, vitellis ouorum & micæ panis commiscent, incoquant, atque ita concutiunt, ut altè spumantia, etiam ardentissima febre laborantibus, magnis haustibus absorbenda offerant. Quod quantum rationi obstat, id verò quiuis vel mediocri iudicio præditus facile dixerit. Recocta quoque quorundam iuscula atque igni repetita hochipotia vulgo dicta, valde noxia esse putauerim. qui mos etsi nonnullis sanè sit frequens ac communis, ægrotis tamen perniciosus esse potest.

At si quando vel ob corpulentiam, vel ætatis firmitudinem ægrotantes solidioribus cibis educare commodum esse videbitur: iis quidem ut nonnquam obsequamur (quod tamen nullo ipsorum periculo fieri debet) summas auicularum, caponum, pullorum gallinaceorum alas, colla, iecur, testes, venterculos elixos, atque ex regionis consuetudine præparatos exhibemus: Imò etiam interdum salubriorum carniumpulpas minutissimè concisas saccharo ac rosacea delibatas ex cochleari propinamus: panemque iusculo madidum (quem aut durum, aut siccum edere nequeunt) intermiscemus. Omnium celerrimum est nutrimentum, & tamen tenue, ex ovo sorbili, vel eius vitello aqua elixo, ac cum iure oxalidis præparato. Etsi nonnulli paulo magis curiosi, ova subuëta-nea (quæ minus calida & febrilia esse contendunt)

Hippocratica Britan-
norum.
Byreata
iuscula.

Hochipotia
recocta.

Particula
auicularum
elixæ.

Ouum sor-
bile.

per integram noctem aqua permadescere sinant, antequam coquant. Alii dum subuentaneis carent, semen (germen appellant) oui vitello coniunctum adimunt, ac nullo alio cibo aut potu superiniecto absorberi iubent. Sic enim aiunt magis nutrire, minoreque hepatis labore in sanguinem conuertri.

Cæterum fructus annotini, serotini, generosi, bene selecti, cocti, conditi, atque, ut decet, apparatus, quales sunt vux, pruna damascena, ac perdigonina, mala apiana, curtipedula, pyra certoliana, bonchristiana, atque huius generis cætera, suo tempore ac temperie proposita, etiam si minus viles succos quibusdam generent, tenui tamen alimento sunt ægrotantibus, atque hoc quidem gratiores, quod os æstuantis parum torqueant, minusque in conterendo ac masticando laboris dentibus adferunt. Quamobrè in eum quidem usum minutissimè concisas carnes ac ferè consumptas cum aurengiorum succo, ex cochleari propinamus, ne tantum sit in masticando molestiæ.

Fructus in tenui victu.

Verùm quod ad medicandi in cibariis rationem attinet, quidam aiunt polentam frumentaceam bene præparatam atque emendatam abscessus internos, quos maximè cõcomitantur febres, ad celeriorè suppurationem perducere. Abluitur autem diligentissimè frumentum atque excorricatur, manibusque tantisper subigitur, donec totum aqua calida dissoluatur: Lento deinde igni excoquitur, & rudicula perpetuò exagitur, atque ita percoctum, saccari pul-

In cibo medicamenta.

Frumentacea polenta.

uere, aut penidiis, tantillo salis superinfuso ad gratiam ægrotantibus offertur. Maturat præterea atque absterget plurimum aliud iusculum, cui hyssopi *iusculum*
absterget. pars vna, & glycyrrhizæ abrasæ quatuor, aquæ hordeaceæ tepidæ octo partibus per integram noctem infunduntur, deinde percolatum expressum ac coctum, adiunctis passularum, prunorum, dactylorû, myrobalanorum, citrinorum, & Indorum singulis vncis, atque aqua rursus adaucta, bene coquitur atque optimè (vt dictum est in tritico) commaceratum, & saccaro dulcoratum, ægrotanti absorbendum datur.

At si magna febris est, abscessûsque à calida causa fuerit, cremore ptissanæ, vel farina hordei aut similaginis, lacte amygdalarum dulcium permixta, cocta ac percolata, & saccaro gratiores facta, vel panis mica communi ptissana tepida subacta ac percolata vtendum esse multi, rectè quidem, existimant. Nonnulli ad communes vias referendas, vtuntur cichorii vel summitatum lupuli vel asparagi primo decocto. Alii, aquæ hordeaceæ, in qua fœniculi radix paululum ebullierit, boraginè & buglossum ad tertias incoquunt, atque id pultis genus cum lacte amygdalarum vel cicerum iusculo ægrotantibus offerunt.

Viētus tenuiffimus, in acutis ac peracutis febribus.

Tenuiffimus aut exactè tenuis viētus, tunc quidem ægrotantibus est idoneus, quum natura aduersus morbum, atque ipsius quidem statu totis viribus contendit. Quæ si valida fuerit ac firma, nullo ferè nutrimento; nisi post absolutam pugnam, opus habebit: quod facile iudicabimus ex sudore aut alterius generis insigni vacuatione, quæ magnis accessionibus superuenire solet. At si tanta fuerit naturæ virium imbecillitas, vt ob deliquii vel syncopes metum quidpiam illi nutrimenti, vel medio certamine exhibere sit necesse: id verò pro consuetudine pauxillum esse debet: Cuiusmodi est in vehementissima siti, atque ardore vrgentissimo, aqua fluuiialis vase vitreo super cineribus calidis incoctæ, cui passulas & coriani integri ac præparati tantillum cum hordei ex-corticati pauxillo addideris. Cui potioni dum ægro proponitur, nonnunquam permiscemus syrupi violacei paululum, si constrictior est aluus: si verò lubrica, syrupi rosacei vere nouo præparati, vel syrupi rosarum siccarum (qui quocunque tempore confici potest) eam portiunculam quæ decumbenti minus ingrata fuerit. Sunt qui sacchari rosati ex tabellis in puluerem redacti per-mixtionem æquè approbent: Alii, conseruam rosarum admiscent: Nonnulli tantillum addunt

*Exactè tenuis
viētus quā-
do cōmodus.*

*Potus inte-
niffimo vi-
ctus.*

Aqua cocta.

l.iiii.

Aqua hippocratica. cinnamomi, vt aquã hippocraticam conficiãt : quæ equidem, si calidior est morbus, abstinendum fuerit : quemadmodum & hydromelite, cinnamomo condito, quod bochetum nominant. Verùm si vehemens tuffis cum excreatione ægrotantem affligat, syrupos de hyslopo, praffio, menta, roffis ficcis, aquæ coctæ, vt dictum est, admiscebis : atque adeo Iuiubinum & ftecadinum, si res vrgeret videbitur. At vbi magnum alui profluuium, acutæ febrî pro malignitate morbi successerit, vt in cholera, mala thoracis morborum crisi, vel rubellis puerorum accidere videmus : tum quidem aquam fabrorum, vel in qua chalybis aut auri frustum fit extinctum porrigimus : cui nonnunquam syrupum de acetofitate citri, aut de limonibus aduersus putredinem, & cydoneorum, si metus est à viribus, aut ad maiorem astrictiõnem syrupum de Rhibes, vel vtrumque simul duplici aquæ supradictæ portioni adiungimus. Quidam Iulapio Alexandrino, bene liquido, saccharata rosacea multis aquæ coctæ partibus permixta, vti malunt : potum placentinum ob gratiam appellant.

Aqua fabrorum & chalybeata.

Iulapium Alexandrinum.

Potus placentinus.

Cibus tenuissimus.

Cibus autẽ tenuissimus ad virium roboris tutelam in peracutis febribus esto, passularum corinthiarum elotarum, vino tenui, eoque odorato aspersarum cochleare vnum, aut ad summum duo : vel passularum damascenarum saccharata rosacea interdicos suffocatarum totidem, aut pruna sicca & annotina æquis vini & aquæ partibus incocta : medulla panis biscocci optimi aquæ coctæ infriata, vel

ob ægrotantis consuetudinem vino albo dilutissimo emollita: cui additur ad gratiã & refrigerationẽ conferuã boraginis aut violarum tantillum: vel ad paulo maiorem nutritionem gelatinæ fusæ ac colliquatæ pauxillum. Proinde hoc diligenter aduertendum esse cenſeo, vt cibus potuſve pro ægrotantium morofitate varietur, cardiacisq; pulueribus ad morborum malignitatem ac virium robur condatur.

Victus vberior, morbis mitioribus factis, ægroto tamen admodum imbecillo.

VT ardentibus ferè omnibus febribus, morbisve acutis ac peracutis tenuis, atque adeò tenuiffimus victus conferre dictus est: ſic ſanè mitioribus, & paulo minus noxiis, pleniorẽ cibarium meſuram exhibere oportet, tũ quòd metus eſt, ne ex paruo in maximũ discrimen imbecilla natura promptiffimè concidat: tum etiam magis, quòd longiori peregrinationi abſoluendæ copioſius viaticum peregrè profiſcendenti aſſumendũ eſſe videatur. Quamobrem nõ ab Hippocrate ſolũm, verũ etiã ab omnibus qui poſt eũ ſcripſerunt medicis, ea nutriendorum ægrotantium norma præſcripta eſt: vt diuturnioribus morbis vberior victus vel tũ maximè offeratur, quũ nullus apparet naturæ (qui ſuis interuallis aduerſus morbum fieri ſolet) conflictus.

præter quorum sententiam hoc etiã à posterioribus additũ fuit, vt pleniorẽ victũ (qui deinde resumptiuus appellatus est) morborũ declinationibus post vehementiorẽ ipsorum impetum cõferre dicerent.

Resumptiuus victus.

Vberiore[m] igitur aut resumptiuum victũ appellabimus cum practicis recentioribus eum, qui paulo plenior aut plenus antiquis dictus est. Quo certe nutritionis genere in his morbis vtendũ consueuerũ, in quibus ob longas & acutissimas febrium accessiones, post depulsam morbi vehementiam, magna virium ac roboris prostratio est: atque interdũ magis, dum quocũque morbi tempore pertimescimus ne futuræ crisi, hoc est ei quæ conflictationi vehementiori succedere solet, excretioni sufficere non possit. Quapropter duplicem esse huiusmodi victũ animaduertendum est: alium quidẽ magis delicatum & concoctu facilẽ, qui cõsumptis, gelatinis, cõtutis, atq; huiusmodi cæteris absoluitur: alium verò communẽ, & minoris in cõterendo ac cõficiendo laboris, qui melioribus, carnibus, piscibus, iusculis, fructibus euchymis commodẽ & suauiter apparatus perficitur: præmissa tamẽ (quemadmodũ in cæteris nutriendorum ægrotantium legibus dictum est) virium ægri, temperamẽti, regionum, ætatum atq; anni temporum diligentissima perscrutatione.

victus paulo plenior duplex.

Febribus igitur continentibus, aut peracutis, vires magnopere resoluẽtibus, vel in Hecticã degenerãtibus, post partiũ internarũ resolutas phlegmonas, pulmonũ aut aliarum nobiliũ partium abscessũ suppurationem: quum cibi solidiores nõ possint ab

ægotantibus assumi, neque iis etiam offerri debeât, sit tamē plenius, atque vberius nutriendum: id vero (etiāsi ægotus de vita perichitetur) extractis ac subtilissimè expressis carniū aut aliarum rerum succis fieri debet hoc pacto.

Primum quidem extremè deiectis ægoti viribus, contritoria dentium facultate, ipsâque deglutione adeò imbecilla, vt vix etiam sorbere atque haurire possit: aliquid excogitandum est quod portionis loco propinatum, succum carniū colliquatarum contineat: nullamque ipsius in deglutendo vel hauriendo exoptulet operam: partesque interiores siccas, atque humido naturali exhaustas aliquid tantulum recreet, ac quoad fieri poterit, citissimè instauret. In quem vsū potum restaurantem aut diuinum vulgò dictum sorbendum cum saccharo aut cinnamomo tepidum atq; ex gutto (bibronem vocant) hauriendum proponimus. Id autem nutrimenti genus quidam sublimatum carniū, alii aquam carnis appellarunt. Quam duplici ratione confici posse certissimum est, vel per sublimationem aut destillationem (quæ postrema ratio, ob τὸ ἐμπυρνώματος noxam, ventriculum offendere creditur) vel per decoctionem in vase duplici (balneum Mariæ vocant) quæ vt celerius absoluitur, sic interdum minus temporis asseruatur, citissimèque corrumpitur ac mucum contrahit.

Sublimatio autem vel destillatio carniū sic fieri solet. Vitulinæ, capellinæ, aut ouillæ in frustula concisæ, vel pullorum, caponum, aut gallinarum

Potus restaurantem aut diuinum.

Sublimatio vel destillatio carniū.

pinguium carne copiosiore præditæ pulpæ, additis vitulinis pedibus, nummis solaribus, aut purioris auri tenuissimis philuris infarctæ coniciuntur in vas chymisticum, vitreum, aut luteum, plumbeo capitulo coopertum, bene obturatum, luto ex farina, oui albumine, & tantillo mastiches delibuta (luto sapientiæ vocant) confecto, ita cõglutinatum, vt receptaculo capitulum cohæreat. quibus ad gratiam & mitigationem eius caliditatis quæ ab igne concipitur addemus, hordei deglubati atque excorticati vnum atque alterum pugillum, rosarum rubearum siccarum, aut recentium, vino granatorum acetosorum, vel rosacea aut omphacio prius infusarum pugillos duos, cinnamomi electi paucillum: atque hæc omnia veluti per thorulos in conceptaculo disposita, insperguntur electuario manuscripti perlato, de geminis, diacameron, diamargariton frigido, & ad flatuum discussionem, coriam subtilissimè cõtriti puluisculo. Proinde si medicamentosam portionem efficere studeamus: addimus decoctioni ad capitis affectus, cephalicas plantas, origanum, stecadem, pulegiũ, & id genus cætera. Ad renum vitia, radices aut plantas deturbando calculo dedicatas: ad epilepticos præoniam, atque ad venas obstructas, quartanas, icterum, oxyacanthæ radicem, viscum quercinum, scolopendrium, polipodium & huiusmodi. quibus omnibus coptosum saccarũ rosarum addere multis placet. Malunt autem quidam pulveres cardiacos post destillationẽ potui per linteum percolare ac permiscere, ne vis ipsorum odo-

*Destillatũ
restaurati-
uũ medica-
mentosum.*

rata, subtilis, atque admodum tenuis, ignis ardore evanescat: adduntque ad cerebri ac spirituum inflammationem diamosci ac diambrae nonnihil: & ad ventriculi atque hepatis adstrictionem diarhodon, & trafandallum, quibus etiam optimum esse videtur acorum, gentianam, helenium, imò interdum theriacem destillandis rebus adiungere: atque hac nituntur ratione, quò dicant amaritudinis & insuauitatis permultum ipsa sublimatione deponi. Quinetiam plerique malunt auri folia ad ditiorum illecebras, quàm nummos aureos, aut ipsam etiam aurum solidum atq; obrizum carnibus permiscere. Aiunt enim solidum parùm admodum consumi: fierique destillationem longè gratissimam: si quidem vas chymisticum ac destillatorium aqua feruenti super lebere innatet, vel sabulo super fornace insideat. hoc enim pacto, minorem ab igne noxam accipere, satiusque esse carnes antequam destillandas immittamus, prius in olla aliquatulum efferbuisse, ad insalubriù excrementorù ablationem.

Quod autem celerius apparatur destillatum restauratiuum, id vase duplici fieri solet, carnibus eo quo supra dictum est pacto conditis, minutim concisis, & in capacem phialam coniectis, quatum permittere videbitur colli angustia. Verum carnum frustula filo conduplicato erunt traicienda, ac sibi inuicem colliganda, obturandaque phiala, vel linteo vel bombace, oui albumine & farina hordeacea madido: ita tamen, vt filum quo carnes inuicem continentur, extra promineat: atque hoc pacto, super le-

*Aliud de
stillatum.*

bete aqua pleno, qui lento igni sit superpositus, per integras quatuor horas sinenda phiala, donec in humore bona pars carnis abierit. Verum oportet ipsam phialam feruenti lebetis aquæ, vsque ad collum sic inuersam esse, vt tamen eius fundum non contingat: atque vndecunque bene fulciatur, ne vacillet. Exactis deinde quatuor horis, sensim ignem, vt ea refrigescat, adimito, alioquin calidam si exemeris, protinus confringas. Ea postmodum aperta (quod superinfusa tepida sensim fieri oportet) filum atque adeo carnes leniter extrahito, vt sola tandem aqua remaneat: quam hippocraticæ modo percolatam, ac cinnamomo & saccharo conditam, ægotati propinare possis, Atque hic sanè victus extremè laborantibus ægris est accommodus: qui tamen nonnunquam delicatius pro ipsorum fortunis, vel etiam frugalius, & minore sumptu ac condimento, vbi per facultates non licet, apparari potest. Quæ variandi atque instituendi ratio, prudentioris medici iudicio relinquenda est.

Victus resumptiuus, nondum confirmatis viribus.

Non ita deiectis ægotantis viribus vt celerrimum pertimescamus interitum, plenior alius victus institui potest, qui cibi & iusculi vicem habeat. Fit autem is optimarum carni-um

diutissimè ac lento igni percoctarum pulpis, vt ad
tertijs decrefcant: quæ deinde cetaceo linteolo cum
cinnamomo percolatæ, atque ipsa expressione li-
quidiores factæ, cūsumptorum eduliorum nomen *cōsumpta*.
acceperunt, consummata nostri vocant: sunt ergo *cōsumma-*
in olla communi ratione hoc pacto. Pullum Gal- *ta vii fiat.*
linaceum integrum, vel etiam capum aut galli-
nam (cuius venter interaneis abiectis, hordeo, paf-
fulis, lactuca, portulaca, maiorana, tantillóque sac-
cero & cinnamomo sit infarctus) in ollam conti-
ciunt, cum ea fluuialis aquæ vel criptæ aut cister-
næ portione (nam ea celerius alit) quæ ad ebullit-
tionem sufficere videatur. Post primam autem
ebullitionem, aquam rursus augent, salis pauxil-
lum, ac (si morbus est in renibus) fœniculi, pe-
trofelini, asparagi, rusci radices addunt. Si verò ad
partes nutritorias morbus pertineat, buglossi, bo-
raginis, ac cichorii folia concisa adiungunt. Con-
sumpto qui denuo iniectus liquore, vt à carnibus
ossa sponte secerni conspiciantur: tum ipsas qui-
dem carnes extrahunt, earumque succum prælu-
lo, aut torculariolo, vel quouis alio pacto expri-
munt: quem rursus cum saccero, cinnamomo, ac
rosacæ modico ebullire sinunt, vt tandem spif-
sior fiat: atque hoc quo supra dictum est pacto,
in ysum adseruant, vno aut duobus cochleari-
bus per interualla ægrotanti oblati. Qui suc-
cum meraciorem expostulant, carnes ab ossibus
coctione seiunctas extrahunt, cuneoque ferreo of-
sa contundunt, ac subigunt. Deinde verò rursus

ebullire permittunt, addita iterum aqua: quam ubi ad spissitudinem redactam vident, tum carnes extrahunt: cetaceo liquidiora percolant: quod solidius est, prælo committunt, atque inde ius exprimunt, quod superiori adiungant. Id rursus igni ad maiorem spissitudinem cogunt, demum condunt atque afferuant. Modus propinandi esse debet ad duo cochlearia caldariolo liquefacta, ac certis intervallis oblara. quo ferè pacto confici solet quod Geladorciū ac gelatucinum Itali, nostri Gelatinam vocant: hoc vno dempto, quod superius enumeratis carnibus, capum, gallum vel gallinam veterem, pectus vitulinum, perdicem (si astringendum est) veterem aut alias (si opus est) solidioris nutrimenti carnes adiungunt: atque iis etiam pedes agninos, arietinos, aut vitulinos, ad viscositatē ipso iuri conciliandam adiciunt: ut in cauea refrigeratum facillimè congelascit. Limpidum autē efficiūt colato per philtrum vel manicam aut caligam Hippocratis (ita enim appellant) iure cum modico cinnamomi, & oui albumine: quibus nonnulli addunt cardamomi seminis nonnihil & croci portiunculam: etsi ad colorem alii succini pulverem adicere malint, & ad vigorem, vini albi in percolatione tantillum: quod in coctione adicere nolint, ne acefcat.

*Gelador-
cinm.
Gelatina.*

Quinetiam iis diebus quibus carniū esu vel ex voto vel ex præcepto interdictū est, potest quidem Gelatina, piscium carnibus confici atque apparari: veluti si lucii, percæ, vandusæ, carpionis, rhombi, auratæ, aut saxatiliū pisciū carnes, aristis ademptis

Gelatina.

ita decoquantur, vt in mucum bona pars abeat, reliquum percolatum, atque aromate & oui albumine limpidius factum, sic asseruetur vt dictum est.

In diarrhœa, lienteria, dysenteria, cœliaco, magnis attenuationibus, atrophia, marasmo, hectica, siquãdo medica ratione, quæ tamen victu absolua-
tur, vires erût celeriter instaurandæ, præter expres-^{Expressio.}
sum armum ouillû, capum ac perdicem (nam hæc
aliquo succo gratiore, vt est puniceorum aut auren-
giorum condita, rosarûque saccharo inspissata facile
absorbentur) item præter Marcipanes, seminibus^{Marcipanes.}
roborantibus pro maiore parte cõfectos: poterit im-
perari syrupus resumptiuus, quem plærique recen-^{Syrupus resumptiuus.}
tiorum ex decocto carnum testudinum nemoralium
bene depuratarum, abiectis capitibus, pedibus ac cau-
dis cõficiunt, additis passulis, hordeo, nucleis pineis,
pistaciis, seminibus frigidis maioribus: ac siquidem
alius erit cohibenda, semine cidoniorum & maluæ,
pulvere rosarum, sandalli, boli armenici, gummi a-
rabici, & tragacathæ: plæriq; ad robur naturæ adau-
gendum expressionem colatam inspissant electua-
rio resumptiuo, quẽ descripsit Nicolaus, in pulue-
rem redacto, cui addunt pulueris moscati & amba-
rati nõnihil ad gratiam, & spirituũ recreationẽ. Cu-
ius rei conficiendæ ac componendæ rationem secũ-
dum artem, futurum est vt aliquando doceamus.

Victus communis resumptiuus, viribus ferè cõfirmatis.

OMni iam periculo ablato, prorsusque remota interitus suspitione: tum quidem paulatim ad pristinam nutriendi corporis consuetudinẽ reuocandi sunt ægroti. Quamobrem imbecillibus adhuc existentibus coquendi viribus, veluti nunc primum à morbi conflictu liberatis, quales sunt declinantibus ad salutem acutis aut peracutis, si quando solidiore cibo ventriculum assuefacere cupimus: meliorum ac solidiorum carniũ diutissimè elixarum succum percolabimus: ac quod reliquum est macmatis per cetaceũ exprimi, deinde mortario valde contundi, alio iuscũ ablui, ac rursus tamisio vel crassiore linteolo percolari præcipiemus, addito in postrema percolatione omphacii tantillo vel acetoso alio sapore, aut parum acerbo, qualis est punicorum, & ad dulcedinem (quæ nonnullis plurimum grata esse solet) saccaro: ad robur ventriculi, triasandalo, aut electuario manuschristi perlato.

Succus meliorũ carniũ.

Quinetiam interdum carniũ contusarum ac bene pistatarum expressioni, ante colaturam, addimus micam panis iuscũ earundem carniũ aliquantisper infusam, cum amygdalis etiam contusis, superadiecto modico vini granatorum, & aquæ rosacæ. Id cibarii genus pistatũ & contusum vulgus nostrum appellare solet, qui etiamnum potest ichthyophagis ex piscium meliorũ carnibus, aristis

Pistatum. Contusum.

abiectis eodem pacto præparari.

Proinde quemadmodum calidis & siccis affectibus elixas carnes, easque ita apparatus ac conditas, *elixæ carnes.* ut iam sæpe dictū est, offerre solemus: sic etiam frigidis assatas exhibere decet, etiam si morbus prius acutus fuerit. Ita que viribus imbecillioribus, gallina iunior phasianata, gallinota, phasiana, vel perdix, aut ouilla exassabitur: Deinde verò pulvere cinnamomi tenuissimè trito paululum conspergetur: ac demum ab igne extracta, aqua rosacea aut vino odorifero muscatello irroretur, atque ita adhuc calida pistetur & subigatur, instillato ac perpetuo superinfecto vino aromatico. Id ita cōtustum ac nitidiorè linteolo inuolutum, torculari submittatur, è quo succus extractus ac paululum excalfactus, ægro propinetur, admixto granatorum vel aurengiorum succo, aut faccero rosato ad gratiam. Nonnulli carnes exassandas gratioribus herbulis inferciunt, siue hæ sint frigidiores, siue etiam paulo magis calidæ, sed hoc percolatum iusculum ingrati saporis esse solet.

At si usque adeo robustæ sint ægotantium vires, ut sine succi expressione carnes exassatas commanducare possint: eas verò minutissimè contusas, ac cultellis duobus conscissas, commodè apparabimus, admixtis mali punici granis aut aurengii medulla interiore ad gustum suaviorem. Sint autem carnes perdix iunior, pullus gallinaceus octo vel ad summum quindecim dierū aut paulo prouectior, turdus montanus, pullus columbinus etiam iunior, ac nondum venerem expertus: atque vbi ad grandio-

K. ii.

res aues erit progrediendum : nunquam excedere
hastodellum aut phasianatam gallinam licebit. Id-
ipsum de piscibus carne solidiore præditis efficere
par est, rhombo, lucio, perca, vandosia, solea: quorum

Ius album.

*Alba come-
stio.*

pulpis cum pane, amygdalis, saccaro & rosacea cõtu-
fis, ius album in eundem vsum conficiunt: quod i-
dem ex albo capi, aut vitulina iuniore à quibusdam
coquis fieri solet, albam comestionem vocant.

Tenuioris autem fortunæ ægrotantibus, vituli-
næ iunioris frustulum de pectore extractũ, minu-
tim conscinditur: ac iure oxalidis aut omphacio cõ-
ditum propinatur, cruris item ouilli expressum, aut
eius assati minutissimè contrita caro: pedes agnini
benè mundati, cū oui vitello & myrepfica fricti: itè
auicularum testes, iecora, ventriculi, alæ, cerebella,
ita vt iam in victu tenui dictum est apparatus: deni-
que cætera quæ pro cuiusque regionis cunfuetu-
dine condiri atque instrui consueuerunt.

*Turtæ Ita-
licæ.*

Placētis delicatioribus vtuntur Itali (turtas vocāt)
quibus gustarũ in ægritudinibus biliosis excitēt, at-
que interim corpus nutriant, virēsque ex morbo deie-
ctas instaurēt. has autè ditioribus apparare ac cõfice-
re solēt: quæadmodũ saccaro, melle, amygdalinis, pi-
neis ac pistacinis nucleis, & huius generis cæteris
præparare marcipanes: quibus vtrisque præter cõ-
munè conficiēdi rationē, etiam cõtusas meliorũ a-
uicularũ carnes infriare, odoratisque herbulis cõdire
solent. Placentas aut turtas cõficiunt hoc ferè pacto.
Sartaginis (in hũc vsũ ita præparatæ, vt operculo cõ-
tectæ vtrinque cadētes prunas aut cinerē calidũ per-
cipere possit) fundũ medulla, adipe, vel butyro recētĩ

illitū, membrana pastiliria obducūt: huic infsternūt lactucā, portulacā, endiviā leuissimè contufas, prius quidē ebullitas, & aqua faccarata maceratas: quibus amygdalarū & passularū, quas corinthias vocamus, cōsum superiniiciūt: Inde verò pulli elixi, aut perdicis carnes frustulatim cōcifas, abiectis ossibus, suo ordine cōsternunt, atq; extendūt: rursūsq; cōcufis passulis & amygdalis, operiūt: his odoratas herbulas denuo inspergūt, atq; eo quo dictum est modo apparāt: ac tum demum capi, gallinæ aut puli iusculo humectant. Hæc omnia, vel omphacio, vel vino granatorum exacuunt: gratiora autem reddunt insperfo coriani præparati, myrepsicæ, ac cinnamomi puluere, aliquot ouorū vitellis excepto. His alterum membranæ pastilitiæ foliū superiniiciunt, atq; operculo testaceo cōtegūt, nec ignē remouēt, donec mediocrē siccitatē pasta cōceperit: quā nonnulli cū saccharo rosato pinsere, fundūque sartaginis charta butyro inunctā illinere solent.

Quibus per fortunas delicatioribus cibis vesci nō licet: his panarellā variè præparatā Itali propināt, nos offam cui panis optimo iusculo benè madidus fuerit, obiicimus: aliis autē pruna, aut vix damascenæ, annotinæ, vino & saccharo incoctæ, aut super caldario suffocatæ offerūtur. Item linguæ ouillæ vel veruculo tostæ, vel suffocatæ, vel super craticula exassatæ. Itē vitulini atq; etiā arietini pedes, vel bulliti, vel cū ouis & nuce muscata frixi addito omphacio, aut alio etiā pacto pro cōmuni cuiusq; regionis cōsuetudine apparati. Iuscula quoq; in cōualescentium gratiam spissiora confici satis est consuetum: addito

Iuscula spissiora.

Caldiusculum.
Brodetum.

vno aut altero oui vitello, cum tantillo omphacii, caldiusculum & brodetum nominant: quod aromatis nonnunquam & tantillo croci condiunt. Proinde, vt huiusmodi ægrotantes aut à morbo conualescentes facilius edant ac cõficiant carnes sibi oblatas: eas minutim contundere oportet: ac iubere vt dentibus optimè subigant antequam deuorent. Primis quoque diebus non abs re fuerit diutissimè cõmasticatarum carniū reliquias aut macma (ne ventriculum grauet) expuere, earumque tantum substantiam exugere, atque ita paulatim conualescentibus ad consuetos cibos redeundum. Vix enim credas quantum ex ingurgitatione incommodi accidere soleat.

Potus conualecētii.

Lac asininum.

Potus autem in resumptiuo nutriendi genere sanequam varius est, ac pro morborum differentiis etiam diuersus. Quibusdam enim, vt phthificis, hecticis, marasmo, atrophia laborantibus, lactis asinini recēs emulcti potū veluti medicamētū imperam⁹. Cuius penuria ad caprinū & vaccinū itur. Emēdatur autem lac variis modis. Nam si febris suspicio est, cum alui (quod plerunq; accidere solet) profluuio, tū quidē auri, argenti, vel chalybis frustum candens in eo extinguitur. Ac si in pulmonib⁹ vlcus pertimescitur, faccari rosati puluis lacti infriabitur. qui potus, singulo mane, longè à cibo exhiberi debet. Est enim alimento ac medicamento quibusdam. Quod reliquum est, id magnopere obseruare oportet, vt nunquam nisi coctam aquam conualescentibus sinamus, nihilque præsertim hyeme ac post vehemē-

tiffimas febres nisi moderatè tepidum in potu assumere oportet, mensuræque sagacissimè providendum, ut paululum ac sæpius guttur à febris reliquiis adhuc asperum irrorent: neque vbertim atque affatim hauriant: vnde venarum ingurgitatio, hepatis obstructio, ventrisque prominentia succedit. Magis enim in potu delinquere solent ab acutis aut peracutis redeuntes, quàm in cibo, aut aliis rebus ad sanitatem commodis. Temperabitur autem aqua pro conualescentis desyderio vel hordeo, vel saccharo, vel pane, vel amygdalis, vel uti videbitur. Vinum autem non sinemus nisi febre omnino extincta. Cuius si quædam reliquiæ viribus admodum deiectis supersint, aluique profluuiio aut magna liquiditate labore: tentandum quidem vinum tenue, oligophorum, multum aqua cocta dilutum, interdum rubellum, nonnunquam etiam album, atque id in pastu tantum, & dum nutrientem cibum assumit. Nam alio dum sitit tempore, reliquisque horis à pastu, ptisanam porrigere tutum est, vel meraciorem ac dilutiorem poscam: atque ætate interdum oxycratum, si vehementissima & ardentissima sitis est: quod in declinatione peracutorum morborum aut etiam acutorum accidere solet. Verum id quidem ea lege sinimus, dum nullam esse vlcis interni suspensionem certò scimus: alioqui aceto esset abstinendum.

Ptisanæ autem appellatione permulta ex hordeo præparata comprehenduntur, quòd vel cibo vel potu exhiberi solet. Etenim quæcûq; iuscula ex hor-

deo fiunt, ptiffanæ nomen retinet. quæ si non excolata fuerint, vt bene decoctum hordeū adhuc integrū remaneat, ptiffana tota dicitur : qua bene præparata Hippocrates in refumptiuo vict^o genere utebatur. Si verò percolata fuerint hordeata iufcula, tū quidem cremoris ptiffanæ nomen affumūt, nostris hordeatum & hordeum mundatum dicitur, tenui victu accommodum. At solum hordei decoctum ablato atque abiecto grano, aut prima hordei aqua, ptiffana sola aut simplex nominatur : tenuissimo victu exhiberi consueta: fitque vel meracior, vel dilutior pro coctionis mora.

ptiffana v. si cōficiatur. Exactè autem cōficiendæ ptiffanæ ratio sic habet. Hordei excorticati vel mundati circiter librā vnā aspero linteo confriabis, vt vsq; ad interiorem corticem diducatur. Deinde tertio aut etiā quarto calida ablutum in ollam infundes, additis octo aquæ fluuiatilis libris: primā quæ ebullierit aquam, tanquam inutilem abiicies, addēsque rursus aquæ calidæ libras aliquot: quas post primam coctionem ac moderatā ebullitionem (quæ lento carbonum igni fieri debet) percolatas, vase vitreo recondes in vsum. Ea ptiffana sitim ac linguæ asperitatē mitigat, inflammatas partes lenit, præcordia humectat, febrīq; ardentissimæ est accommoda. At si diuturniorem coctionem experiatur hordeū, vt iam spiffior ptiffana fiat, tum quidem cibi & potus loco fuerit. Adulteratur autem variis modis, Iure carniū, pane incocto, aut mica panis (dum percolatur) addita: vel etiam amygdalarum cremore immixto: aliis

item permultis quæ vel aluum solvere, vel astringere, vel inflammatas partes refrigerare possunt, quod medici iudicio permittendum fuerit. Sunt qui farinam hordei à furfure mundatâ incoquant, coctâq; pulli gallinacæ iusculum aut aqua coctum adiiciant, saccharoque condiant. atq; hoc pacto celeriter cremorem exprimunt. sed hoc non ita salubre esse iudicatur. Alii similaginis farinâ in hunc usum excogitarunt.

Quando præcipienda sint superius explicatæ victuum differentia in morbis, secundum praxim.

FRustra teneas superius explicatas victuum differentias, ac compositiones, morborumque genera ac tempora dignoscas, nisi secundum praxim vtrunque scitè coniunxeris, exactèque sciueris, quando tenui ac tenuissimo victu sit utendum; quoque morbi tempore hoc vel illud agendum sit. quod proximum est vt tibi nunc breuiter exponamus atque indicemus.

Proposito igitur morbo, qui sit acutus ac breuis, *Acutorum victus.* constante decumbentis viriû robore: principio quidem exactè tenuis victus imperandus erit, hoc est, quo nihil omnino nutrientis cibarii ægrum iubeas assumere. At si metus est à viribus naturæ,

aduersus morbum pugnacissimè contendentis, sitisq; sit maxima cum magno partium interiorum ardore, solam aquam vel coctam vel hordei tantillo permixtam exhibebis: aquam ptisanæ vel hordei vocamus. Ac si paulò magis nutrire desyderabis, huic infundes gelatinæ paululum, aut destillati restauratiui nonnihil. verùm eam paucam, & magno temporis interuallo propinabis: atque interdum aquæ albæ, hoc est micæ panis, ac medullæ amygdalarum superinfusæ potionem offeres.

Acutissimorum vitus.

Si autem acutissimus morbus siccitatem extremam, sitimque intolerabilem inducat: tum actum frigidam aquam (veri frigoris nominant) eamque multam, semel tantum, idque ardentissimi causonis tempore propinabis, etiam ex Galeni sententia: vbi præsertim corpus tale esse videbitur, quod bene carnosum, quadratum, & robustum dici possit: neque continens ex earum sit genere quæ putris appellari debeat. Huius autem loco, vbi vires imbecilliores persentimus, estque putredinis aliquod argumentum, syruos refrigerantes aut lulapia exhibere solemus, quæ punicum malum aut citrium, rosas, violas, acetum, oxalidem recipiunt. Quo tempore poscam interdum consulit Galenus: vbi nulla est partium exulceratarum suspicio.

Vitus extremè colapsorum.

Proinde si vires ita concidere quocunq; in morbo videbuntur, vt proximè futuram syncopen prælagire possis: tum quidem eo victu qui in extremè collapsis viribus dictus est, vtendum: atque hoc aduertendum est, ne in ipsa crisi aut ante crism exhibendum est.

beas quicquam, nisi ob morbi vehementissimum impetum, aut nimium sudorem, vel profluuii exolutionem, vel etiam deliquium animi pertimescas: quod insignibus vacuationibus superueniens, vires in totum prostrernere, omnemque absolutæ curationis expectationem vel peritissimo cuiq; adimere possit. Quinetiam, vbi vel media accessione, atque in ipso conflictu natura propè cõcidente symptomata læthalia irruere conspiciuntur: eo tempore nutriendum esse facilè censuerim. Verùm id quidem (vt dictum est) parcè admodum, ac cibariis facillimæ concoctionis, & distributionis celerrimæ: quæque naturam coquendo & expellendo morbo plurimum intentam ab officio suo reuocare non possint. Id ipsum faciendum est bulimo succedente, vel ea fame quam practici syncopalem dicunt, non habita tunc temporis accessionis impetus ratione. Sed non est appetentiæ credendum, tantumque offerendum, quod ignis ardorem extinguat, aut saltem impediat. Declinante verò morbo, paulatim ad cibos nutrientes procedendum, victusque primum quidem tenuis, ac deinde plenior imperandus est.

In longis ac chronicis morbis eam rationē sequi oportet, quam tu quidem peregre proficiscentibus obseruandam esse facilè coniecristi: quibus ob longum & diuturnum iter, largiore pecunia est opus. Itaque principio tenui victu erit vtendum, tenuiore autem, dum imminabit morbi accessio: ipsa verò crisi, tenuissimo: atque hoc pacto procedentium

Victus longorum ac chronicorum.

symptomatum multitudine & grauitate, immutandus erit victus, vt modò plenior, modò tenuior, secundum ægri vires exhibeatur. Declinante morbo, resumptiuus ac paulo plenior conuenit: atque hoc pacto sensim ad consuetudinem redeundum. Hoc interea obseruandum, vt quæ lentè attenuata sunt corpora, lentè reficiamus, ne nouæ cruditates inducantur. Quæ autem citò sunt exhausta (vt in acutissimis atque admodum breuibus morbis) celeriter etiam refoueamus: hoc est alimentis celerem & facilem coctionem præstantibus.

Quod autem calidis & siccis morbis frigidus atque humidus: frigidis & humidis calidus & siccus victus proficit, ac conferat: id verò notius ac perspectius est, quàm vt alia indicatione aut probatione indigeat: satisque iudicis omnibus comprobatum est, contraria contrariorum esse adiumenta. Sed magnus in ea re cibatorum habendus est delectus: vt ex arte scias, qui cuique temperamento concocti faciles, aut eò minus conueniant, quæque diligentia secerni debeant. Quod libris superioribus satis in genere explicatum esse videtur. Reliqua in simplicium pertractatione quando licebit absoluentur.

F I N I S.

INDEX COPIOSISSIMVS EO-
rum quæ in hoc libello reperiuntur.

A	Aer Indicus saluberrim⁹ 66
	Aeris consideratio 119
Abstergentia cibaria	Aerium mel 109
104.105	Aerium mel rosadum 70
Abundans nutrimentū 114	Affectus animi 119
Accessionū tēpora uti cō-	Alba aqua 18
siderare oporteat 124	Alba uina ex Gallia &
Actum 72	Germania 20
Actum compositum 73	Album ius 148
Actum insalubre 74	Albus puluis 36
Actum optimum 73	Albucum 108
Actum in condimentis 37	cur Alendi acuto morbo
Acti usus & salubritas 73	laborantes 116
Acetaria 58	Alimenta quibus pro-
Acicula 47	sine 82
Acuti morbi 121	Alisa 65
Acuti morbi ex deciden-	Alla 25
tia 121	Alliata 37
Acutorum morborū uictus	Alpinus caseus 42
circa initium 123	Alui profluium natura-
Acutorum morborū uictus	le 110
in statu 124	quæ sine molestia Alnum
Acutorum uictus 153.154	soluunt 108
AEgrotantiū uires cibaria	Amphybia 53
roborantia 116	Amygdala 65
AEgrotantium nutriendorū	Anates palearij 99
indicationes 115	Anchellus 44

INDEX.

Anchelli	47	Aqua pluvialis	17
Angues	54	Aqua puteana	17
Anguillæ	51	Aqua saccharata	85
Anguille marinæ	47	Aqua salsa	17
Anguria	64	Aqua stagnans	16
Animi affectus	119	Aqua torrentium	17
Aperiëntia cibaria	104.105	Aqua turbida	17
Apiarium mel	70	Aqua umariorum	103
Apricoqua	16	Aquaticæ aues	29
Aqua	80.81.93.98.111	Aquisinus	46
Aqua alba	18	Aquila marina	46
Aqua Alexandrina	18	Argētineses sulmonuli	50
Aqua aromatica	18	Armatus piscis	47
Aqua cocta	135	Armelini	61
Aqua composita	17	Armeniaca	61
Aqua dealbata	127	Aromata	76.105
Aqua dulcis	17	Aromatica aqua	18
Aqua fabrorum	136	Aromatici pulueres	36
Aqua flumialis	16	Aromatites panis	11
Aqua fontana	16	Artolachana	13
Aqua Hippocratica	18.86.	Arundineū mel, aut de can-	
136		na	71
Aqua hordei	126	Asellus	45
Aqua lactis	85	Asinum lac	150
Aqua lacustris	16	Astringentia pyra	111
Aqua mellis	85	Auellane	65
Aqua mulsa	17	Auenæ cremor	128
Aqua palustris	16	Aues	18
Aqua panata	127	Aues aquaticæ	29
Aqua placentina	18	Amium carnes	87

INDEX.

Camvari	52	Carnium condimenta	39
Cancri	52	Carnium differentia	26
Candidus panis	10	Carnium infarcta	33
Canis	45	Carnium pastitia	32
Campiniones	66	Carnium salubriū enume-	
Capa sancta, rubra, &		ratio	28
longa	52	Carnium insalubriū enu-	
Capi	47	meratio	29
Capito	44	Carobiae	65
Capituli panis	10	Carpio	50
Cappares	63	Casus	41.80.100
Caryophyllum	76	Casus Alpinus	41
Capus phiala inclusus	34	Casus insalubris	42
Capus infarctus	119	Castaneae	63
Caput lactis	40	Castroca mala	99
Carbonatae	99	Cataputia	107
Cardae	59	Cauarium	54
Cardamomum	77	Celsirama uina	22
Carisia uina	24	Cerasia	61
Carletij	48	Cerasia Aquitana	65
Carnes 16.80.82.93.96.99.		Cernellia	65
101.103.111		Certoliana pyra	62.68
Caro insalubris quadrupe-		Chronicorū uictus ini-	
dum	30	tio & augmento	123
Carnes à regionibus	27	Cibus quibus utilis	89
Carnes ab educatione	27	In cibo medicamenta	79
Carnes auium	87	Cibi cacochymi	97
Carnes quadrupedum	87	Cibi pleniore ac pleniissi-	
Carnes salubres quadrupe-		mi	117
dum	29	Cibi simplices ac morbi	115

I N D E X.

Cibi tenuissimi	117.136	Cibaria omnino nullo di-	
Ciborū coctu faciliū di-		scrimine salubria	79
uisio	79	Cibaria omnibus nullo di-	
Ciborum coctu difficilium		scrimine insalubria	97
diuisio	79	Cibaria stomatica	80
Ciborum qualitas	115	Cibaria quibus utilia	103
Cibarius panis	10	Cibaria quibus inutilia	102
Cibarium oleum	69	Cibariorum naturæ consi-	
Cibaria abstergentia	104	deratio	115
Cibaria aperientia	104	Cibariorum facultas	84
Cibaria quibus commoda		Cibariorum assumendorū	
84.106		ordo	118
Cibaria leuius aluum du-		Cibariorum primas simpli-	
centia	106	cium qualitates hoc loco	
Cibaria quæ uentrem emol-		non disquiri	78
liunt	106	Citria	61
Cibaria eustomacha	80	Coamellij	66
Cibaria pigrā aluum ex-		Cinnamomum	76
citantia	107	Citrulli	64
Cibaria quæ faciliē uel dif-		Ciuicus panis	10
ficiliē in uentriculo co-		Clybanites panis	12
quantur	9	Comarus	65
Cibaria quæ incidunt	104	Comestio alba	148
Cibaria quibus nocent	86	Composita aqua	17
Cibaria quæ obstruunt, et		Composita uina	21
flatus excitant	102	Conchæ	52
Cibaria uires egrotantium		Conchylia	52
roborantia	116	Condimenta	81.111
Cibaria quibus salubria		Condimenta carniū	55
109		Condimenta piscium	55

L.i.

INDEX.

Condimenta quibus salubria	86	Crocum	77
Condimenta insalubria	37	Cuculus	47
Conditi fructus	66	Cucumeres	64
Confecturæ liquidæ	83	Cucurbitæ	64
Congrus	45	Cucurbitarum iuscula	131
Consideratio naturæ cibariorum	115	Cunoeticum uinum	23
Cōsuetudinis ægroti obseruatio	126	Curmi	25
Consummata uti fiant	143	Curtinium uinum	23
Consumpta	143	Curtipendula	61
Contusa	87	Cydraea uina	22
Conualescentium potus	150	Cydoneatum Lugdunen-	
Coquilla	52	se	107
Corna	65	Cycharus	44
Corneliana uina	22		
Corpus gracile efficien-		P	
tia	95	Dactilina pruna	62
Corpus pingue quæ red-		Damascena pruna	62
dunt	92	Damania pyra	62
Corporis sani & ægroti nu-		Dapsiticus panis	11
triedi uaria indicatio	113	Dealbata aqua	127
Corsica uina	20	Decocta Germanorum	131
Cotonca mala	64	Defrutum	88
Coruus	47	Depuratum pisorum	130
Cremer auenæ	128	Despumatum mel	109
Cremer frigus	108	Destillatum restauratiuum	
Cremer lactis	40	medicamentosum	140.
Cremer phissanæ	80.152	141	
		Destillatio carniuum	139
		Diacodion	36

I N D E X.

Diacydion	36	F	
Diatrion pipercon	36		
Dispensa	21	Faba aegyptia	65
Diusiones piscium	43	Facultas cibariorum	84
Diurni morbi	111	Fagina glans	65
Draco	44	Fatua uina	85
Daguenetia pyra	64.91	Festiuacuum	83
Dragetæ	67	Ficus	62
Ducis puluis	36	Flaminicæ	14
Dulcis aqua	17	Flatulenta	103
Dulciaria	12	Flauij	48
Dypiros panis	11	Flos mellis	70
		Flumialis aqua	16
E		Fluiales pisces salubres	49
		Fluiales pisces insalubres	51
Electio lactis	39	Focaceus panis	12
Elixæ carnes	147	Fontana aqua	16
Elotus panis	80	Formago	41
Enumeratio carniū sa-		Fraga	63
lubrium	28	Frambosicæ	63
Enumeratio carniū insa-		Fractura	61
lubrium	29	Fruct ⁹ 83.88.91.94.101.111	
Erycius marinus	53	Fructus arborum	100
Euntes panis	10	Fructus coctionis facilis	60
Eustomachum	8	Fructus conditi	66
Eustomacha cibaria	80	Fructus herbarum	100
Expressum carniū elixa-		Fructus Hispanici	66
rum	147	Fructus in tenui uictu	133
Expressa	87.145	Fructuum delectus	60
		Fructuaria	80

L.ij.

I N D E X.

<i>Fructuaria edulia</i>	Neu-	<i>Grossule</i>	63
<i>striorum</i>	131	<i>Grunotus</i>	44
<i>Fructuaria uina</i>	12	<i>Gryotia</i>	65
<i>Frumentacea polenta</i>	133	<i>Gutta mera</i>	19
<i>Fugitapia</i>	107	<i>Gutulla</i>	25
<i>Fumosa uina</i>	85		
<i>Fungi</i>	66	H	
<i>Furetum</i>	83		
		<i>Haleca</i>	44
G		<i>Hamia</i>	50
<i>Gallica uina</i>	20	<i>Herbarum fructus</i>	63
<i>Gambari</i>	52	<i>Heroëtia siue heroica ui-</i>	
<i>Gardones</i>	49	<i>na</i>	23
<i>Garum</i>	55	<i>Hippocratica aqua</i>	18.36
<i>Castelli</i>	13.14	<i>Hippocratica Britanorū</i>	132
<i>Geladorcium</i>	144	<i>Hippocraticum</i>	88
<i>Gelatina</i>	83.144	<i>Hippocraticum unum</i>	21
<i>Gingiber</i>	77	<i>Hochipotia recocta</i>	132
<i>Glans fagina</i>	65	<i>Hordei aqua</i>	116
<i>Gloriosa</i>	49	<i>Hordeacea</i>	15
<i>Gobiones</i>	49	<i>Hordeatum</i>	80.118.152
<i>Gobius</i>	44	<i>Hordeatum mundatum</i>	152
<i>Gobiera</i>	14	<i>Humores lentos ac viscosos</i>	
<i>Gracile corpus quæ effi-</i>		<i>quæ generant</i>	101
<i>ciant</i>	95	<i>Hydromeli</i>	85.126
<i>Grana paradisi</i>	77	<i>Hydrofacara</i>	117
<i>Granci</i>	52	I	
<i>Granciporri</i>	52	<i>Imperiales</i>	49
<i>Grisca uina</i>	85	<i>Inanitio</i>	120

INDEX.

Indici pavones	99	Lac & semen argentia	95
Infarcta carniū	33	Lac asinum	150
Infarcta mali succi	35	Lactis aqua	85
Infarcta piscium	54	Lactis caput	40
Insalubris caseus	42	Lactis cremor	40
Insalubre butyrum	41	Lactis electio	39
Insalubria condimenta	37	Lactis serum	83
Insalubria ova	38	Lactes	52
Insalubria uina	21	Lacertus marinus	45
Insalubritas panis	12	Lacerti ligerini	51
Interiora coctorum signa		Lacertuli	49
122		Lactuca	58
Iosacæ pruna	64	Lacustris aqua	16
Ieria	13	Lampetra	51
Iulapium Alexandri-		Lampredones	49
num	136	Lasagnetæ	15
Iuncata	40	Legumina	90.111
Ius album	56.148	Libi	13
Iusculum abstergens	134	Ligerini passeris	49
Iuscula 80.82.85.87.90.		Limandulæ	48
93.101.103		Limonia	61
Iuscula citrullorum	131	Lingulacæ	48
Iuscula meliorū carniū		Lochia	49
129		Locusta	52
Iuscula pauperiorum	130	Loligo	49
Iuscula spissiora	149	Lolignes polypi	49
		Lorea	21
		Lucius	50
		Lucij, aut ericij ova	109
		Lupus	45.50

L.ij.

INDEX.

Mofchus	47	nutriunt	89
Motus ac quietis observa- tio	119	Quæ parum ac citò nu- triant	84
Mugil	44	Nutriendi cur minus, qui plenitudine laborat	116
Mulsa aqua	17	Nutriendi corporis sani & ægoti uaria indica- tio	113
Mulus	44	Nutriendorum ægotantiũ indicationes	115
Murena	45. 51	Nutritum	6
Murotta	37	Nutritum boni succi	8
Musculi	53	Nutritum abũdans	114
Mustela	47	Nutritum futurum	6
Mustum	18	Nutritum parcum	114
Mutuli	53	Nutritum plenum	114
Myes	53	Nutritum tenue	114
Myrobalani emblici	66	Nutritum absolute	7
		Nutritum mox	7
		Nutriti ægotantium consideratio	117
		Nutriti definitio ac di- uisio	6
		Nutriti medicamentosi differentiæ	114
		Nutriti quãtitas ægro- tantium	117
		in Nutritum medicamẽ- tum	115
		Nutritum quibus utilia	96
			L. iij.

N

Naporum genera	57		
Naporum & raphani ex- pressa	131		
Nauticus panis	11		
Nebule	13		
Nigella uua	62		
Nigra uina	20		
Nigra uina, Hispanica	20		
Quæ nutriunt abunde ac citò	86		
Quæ nutriunt mediocri- ter	82		
Quæ multũ, tardius tamen			

INDEX.

<i>Panatella oleo conditæ</i>		<i>Panis speciaris</i>	11
109		<i>Panis similagineus</i>	10
<i>Paniculi operæ</i>	13	<i>Panis subincritius</i>	12
<i>Panificia</i>	103	<i>Panis tertiaris</i>	10
<i>Panis</i>	10.80.82.87.89.	<i>Panis testaceus</i>	12
96.97.101.111		<i>Panis vulgaris</i>	10
<i>Panis aromatites</i>	11	<i>Panis bonitas</i>	10
<i>Panis aulicus</i>	11	<i>Panis insalubritas</i>	12
<i>Panis azymus</i>	11	<i>Paradisi grana</i>	77
<i>Panis benedictus</i>	10	<i>Paradisiana poma</i>	64
<i>Panis biscoctus</i>	11	<i>Parata uina</i>	85
<i>Panis boffetus</i>	11	<i>Parcum nutrimentum</i>	114
<i>Panis candidus</i>	10	<i>Partes piscium</i>	51
<i>Panis capituli</i>	10	<i>Partes animalium insalu-</i>	
<i>Panis cibarius</i>	10	<i>bres</i>	31
<i>Panis ciuicus</i>	10	<i>Partes quedam animalium</i>	
<i>Panis clybanites</i>	12	<i>præter cæteras magis sa-</i>	
<i>Panis dapsilicus</i>	11	<i>lubres</i>	30.31
<i>Panis dypiros</i>	11	<i>Passa</i>	48
<i>Panis elotus</i>	80	<i>Passer</i>	48
<i>Panis Eunites</i>	10	<i>Passeres ligerini</i>	49
<i>Panis focæus</i>	12	<i>Passipoma</i>	61
<i>Panis medianus</i>	10	<i>Pasticia</i>	93
<i>Panis molliculus</i>	11	<i>Pasticia carnisum</i>	32
<i>Panis nauticus</i>	11	<i>Pasticia fructuum</i>	67
<i>Panis paruus</i>	10	<i>Pasticia mali succi</i>	33
<i>Panis primæ operæ</i>	10	<i>Pasticia piscium</i>	54
<i>Panis sacer</i>	10	<i>Pastinaca</i>	49
<i>Panis secundarius</i>	10	<i>Pauones Indici</i>	99
<i>Panis siligineus</i>	11	<i>Reclmes</i>	53

I N D E X.

<i>Pelamides</i>	46	<i>Pisces saxatiles</i>	44
<i>Pemmata</i>	101	<i>Piscium divisiones</i>	43
<i>Pepones</i>	64	<i>Piscium usus</i>	43
<i>Peracuti morbi</i>	111	<i>Pistatum contusum</i>	146
<i>Percae</i>	49	<i>Placentæ</i>	12. 88. 94.
<i>Percolata</i>	87		96
<i>Perdigonia pruna</i>	62	<i>Placentina aqua</i>	18
<i>Pergulana uina</i>	21	<i>Plani pisces salubres</i>	47
<i>Perfica allobrogica</i>	61	<i>Plenum nutrimentum</i>	114
<i>Perfica mala</i>	69	<i>Pleniores ac plenissimi ci-</i>	
<i>Petra mellis</i>	70	<i>bi</i>	117
<i>D. Petri pyra</i>	62	<i>Plenitudine qui laborant,</i>	
<i>Phangri</i>	48	<i>cur minus nutriendi</i>	
<i>Pingue corpus uti fiat</i>			116
	92	<i>Pluuiæ</i>	48. 49
<i>Pimna</i>	52	<i>Pluuiialis aqua</i>	17
<i>Piper</i>	77	<i>Polenta</i>	101
<i>Piperis puluis</i>	36	<i>Polenta frumentacea</i>	133
<i>Piscis armatus</i>	47	<i>Polenta puerorum</i>	15
<i>Pisces</i>	43. 81. 83. 88. 90. 93.	<i>Polentæ</i>	14. 90
	96. 99. 101	<i>Poltronia pruna</i>	64
<i>Pisces crustati ac testacii</i>		<i>Poma amoris</i>	64
	52	<i>Pomea uina</i>	22
<i>Pisces fluuiales salubres</i>		<i>Pomea uina salubria</i>	23
	49	<i>Pomea uina insalubria</i>	24
<i>Pisces marini salubres</i>	44	<i>Poncilia</i>	105
<i>Pisces recentæ</i>	99	<i>Posca</i>	126
<i>Pisces rotundi cœtu diffi-</i>		<i>Potirones</i>	66
<i>les</i>	45	<i>Potudulcia uina</i>	22
<i>Pisces rotundi salubres</i>	44	<i>Potus conualescentium</i>	150

I N D E X.

Potus in tenuissimo uictu	135	Purcta	108
Potus placentinus	136	Purga	107
Potus restaurans aut diuinus	139	Puteana aqua	17
Præparata uina	85	Pyra	62
Prænastr	66	Pyra astringentia	112
Profuuum alui natura-		Pyra tofacea	64
le	110	Pyrea uina boni succi	24
Proticum	19	Pyrea uina insalubria	24
Proticum oleum	69		
Pruna bullita	85	Q	
Pruna dactilina	62	Quadrupedum caro im-	
Pruna damascena	62	salubris	30
Pruna iosacea	64	Quadrupedum carnes	87
Pruna perdigonia	62	Quadrupedum carnes sa-	
Pruna turonica	62	lubres	29
Prunellinum uinum	25	Qualitas ciborum	115
Ptissana	126	Quantitas nutrimenti ægro-	
Ptissana simplex	152	tantium	117
Ptissana tota	152	Quietis observatio	119
Ptissana uti conficiatur	152		
Ptissanæ cremor	80	R	
Pulpellini	14	Rabiola	90
Pultes	14. 93	Radices inter olera	57
Puluis albus	36	Raie	49
Puluis ducis	36	Rambura	61
Puluis piperis	36	Raphanus	58
Puluis specierum	36	Raphani turiones	108
Pulueres aromatici	36	Ratelliana	61
Punica	61		

INDEX.

Ratones	14	Sacer panis	10
Relletium uinum	24	Sal	75
Rengelium uinum	24	Sal enchymum	76
Reprimens uictus	115	Salis duplex genus	75
Restauratiuum destillatum		Salsa aqua	17
140. 141		Salsæ carnes	35
Resumptiuus uictus	138.	Salsamenta piscium	56
142		Salar	50
Rhombus	48	Saligoti	66
Ricinus	107	Sandouillium uinum	24
Robertinia uina	24	Sanglecelli	87
Rosæa pyra calculosa	62	Saracæ	56
Rosetica uina	21	Sardiacæ	47
Roseta	44	Sardinica	44
Rotundi pisces coctu diffi-		Saxatiles pisces	44
ciles	45	Scatinæ pedes angeli	
Rotundi pisces salubres	44	49	
Rubella uina	20	Scomber	44
Rubellinum uinum	23	Secundarius panis	10
Rubellio	44	Secundarium oleum	69
Rubelliones	48	Sennæ orientales utriculi	
		107	
S		Sepiæ	49
		Sereusia	25
Saccharum	71. 81	Serum lactis	83
Saccharum uti fiat	71	Signa coctorum interio-	
Saccharum cacochymum	72	ra	122
Saccharum salubre	72	Signa exteriora uel inte-	
Saccharata aqua	85	rora	121
Saccharati	13	Signa morborum	121

INDEX.

Siligneus panis	11	Syrupi ad tussim cum fe-	
Siliquæ	65	bre	136
Simplices cibi ac morbi	115	Syrupi aquis commixti in	
Simulagneus panis	10	potu tenui	127
Somni consideratio	120	Syrupus resumptiuus	145
Sorba	65		
Sorbile ouum	132	T	
Soreti	56		
Speciarius panis	11	Talmosini	14
Specierum puluis	36	Tambonia pyra	62
Spissamenta	90	Taulta	49
Squilla	52	Tempora accessionum uti	
Stagnans aqua	16	considerare oporteat	124
Stocfish	45	Tenue nutrimentum	114
Stomaticum	8	Tenuis cibi	117
Stomatica cibaria	80	exactè Tenuis uictus quã-	
Strangulanea pyra	64	do commodus	135
Sturio	47	Tenuissimi cibi	117
Subcineritius panis	12	Tertiarius panis	10
Sublimatio carniuum	139	Tertiarium oleum	69
Submustra uina	85	Testaceus panis	12
Substantiæ nutrimenti æ-		Testudines	53
grotantium considera-		Thessaly	107
tio	117	Thynni	45
Subuentanea oua	38	Tincæ	51
Succus meliorum carniuum		Tofacea pyra	64
146		Torrentium aqua	17
Sulmonuli Argentinenses	50	Tortiuum oleum	69
Sulmones	46	Tragemata	67
Sus marinus	45	Transfusa	85

INDEX.

Transfusum	19	borum tempore	113
Tritici vitia	10	Victus longorum ac chro-	
Truffæ	65.68	nicorum	155
Trutæ	50	Victus morborum acutorum	
Tubera	65.68	circa initium	123
Turbida aqua	17	Victus paulo plenior du-	
Turbotius	48	plex	138
Turonica pruna	62	Victus præscriptus quibus	
Turtæ	13	utilis	81
Turtæ Italicæ	148	Victus reprimens	125
Turtelli	14	Victus resumptivus	138.
		141	
	V	quis victus tenuis, quoque	
		pactio ægrotantibus in-	
		stitui debeat	126
Vandosiæ	49	Victus uberior	137
quæ Vêtreæ astringunt		ante victus institutionem	
110		rerum non naturalium	
Vermicelli	15	consideratio	118
Victus acutorum	153	in victu medicamentum	
Victus acutorum morborum		7	
in statu	124	Villa	85
Victus acutorum & chro-		Vinum	18.80.83.98.103.
nicorum in declinatione	124		
Victus acutissimorum	154	Vinum barberitium	24
Victus chronicorum initio		Vinum bocquetium	24
& augmento	123	Vinum cunœticum	23
Victus extreme collapsorum		Vinum curtinum	23
154		Vinum heroicum	23
Victus idoneus cuique mor-		Vinum Hippocraticum	21

INDEX.

<i>Vinum prunellinum</i>	25	<i>Vina fumosa</i>	85
<i>Vinum relletium</i>	24	<i>Vina Gallica</i>	20
<i>Vinum rengeletium</i>	24	<i>Vina grisea</i>	85
<i>Vinum rubellinum</i>	23	<i>Vina insalubria</i>	21
<i>Vinum salubre</i>	18	<i>Vina multorum generum</i>	
<i>Vinum sandonillium</i>	24		94
<i>Vinum uiuretium</i>	24	<i>Vina nigra</i>	20
<i>Vini bonitas</i>	18	<i>Vina parata</i>	85
<i>Vini bonitas à confectione</i>		<i>Vina palmea</i>	22
18		<i>Vina pergulana</i>	21
<i>Vini bonitas à regione</i>	20	<i>Vina pomea</i>	22
<i>Vini usus</i>	151	<i>Vina pomea salubria</i>	23
<i>Vina</i>	88.91.96.101	<i>Vina pomea insalubria</i>	
<i>Vina ex Gallia</i>	20		24
<i>Vina ex Græcia</i>	20	<i>Vina potudulcia</i>	22
<i>Vina ex Italia</i>	20	<i>Vina præparata</i>	85
<i>Vina alba ex Gallia</i>	20	<i>Vina pyrea</i>	22
<i>Vina cærealia</i>	25	<i>Vina pyrea boni succi</i>	24
<i>Vina cærelea</i>	24	<i>Vina robertinia</i>	24
<i>Vina carista</i>	24	<i>Vina rosetica</i>	21
<i>Vina celsirama</i>	22	<i>Vina rubella</i>	20
<i>Vina composita</i>	21	<i>Vina submustea</i>	85
<i>Vina cornea</i>	22	<i>Vina transfusa</i>	85
<i>Vina corneliana</i>	22	<i>Vitia tritici</i>	10
<i>Vina corsica</i>	20	<i>Vinariorum aqua</i>	103
<i>Vina cydrea</i>	22	<i>Viua</i>	44
<i>Vina fatua</i>	85	<i>Viuretium uinum</i>	24
<i>Vina fructuaria</i>	22	<i>Vmbri</i>	49
<i>Vina fructuaria salubria</i>		<i>Vnedo</i>	65
22		<i>Vrticæ folia</i>	108

I N D E X.

<i>Vericuli fennæ orienta-</i>	<i>Vulgaris panis</i>	10
<i>lis</i>		107
<i>Vua miscellanea musca-</i>	Z	
<i>tella</i>		62
<i>Vua morillonea</i>	<i>Zichum</i>	25
<i>Vua nigella</i>		62

F I N I S.

