R
2871

1124

IV

V 7.

44

2047.

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



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

BIBLIOTH:
ACADEM:
DORPAT:

4-V A
13294 M
i 5247754x

CAROLVS STEPHANVS
Baillyo inquisitori regio S.

Rectè ex omnium sententia scribere, atque ex omniũ palatis cœnam instruere, æquè vtrunque (Baillye) difficile esse video. Etenim qui sua quantumuis expolita, omnium sentẽtiis exponunt, quíque 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 nequeãt, tamen quod in aliorum scriptis ac cœnis rectum vident, silentio prætermittũt: quod parum arridet, maximis interdum conuitiis excipiunt. Horum ingenia qui parùm audacter reformidauerit: nunquam vel scribere, vel amicos mensis excipere in animum induxerit. Ego verò Baillye iampridem hunc metum deposui: neque maledicos his scriptis, sed tãtum 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 delicatioribus perfruantur. Nulla enim est, in agris vel abiectißima plantula, quæ suo cuidam animanti non conferat. Verùm de beneuolo ac liberali ingenio tuo tantũ mihi cõfido, vt quicquid hîc nutrimenti nostra opera instructi tibi apponetur, æqui boníque sis consulturus: hospitis animũ potius, quàm epu-

larum delicias consideres: nullúmque conuiuij genus absque sumptibus ac labore, etiã amicis apparari posse existimes: bene scribere, vel cœnã instruere, id tum demum esse iudicans, quod à cuiusque mediocritate fieri posßit. Hoc si de tuâ humanitate ac beneuolentia mihi certò, Baillye, persuadere possum: obtestor, vt quod in nostro apparatu nutritorio nimis vulgare deprehẽderis, in secundam cœnam ministratoriis pueris releges: quod nimis durum videbitur, bene dentatis, aut iunioribus offeras. Ita fiet, vt tibi maximè profuturum assumens, aliis quo deinde perfruãtur abundè relinquas. Atque hoc quidem pacto, te tuóque ingenio bonos omnes diutißimè ac suauiter viuere magnopere cupio. Bene vale. Ex Marcelliano nostro, pridie Idus Nouemb. M. D. L.

DE NVTRIMENTIS
ad Baillyum, Liber primus.

Iuturnioris vitæ studio tantopere detineri hominum genus mirum esse censerem, nisi diuinos ipsorũ animos perpulchra rerum à summo artifice conditarum inuestigatio ad sui cõtemplationem perpetuò alliceret. Cuius præcipuè causa, vel intermorientes senes, iampridem amissam iuuẽtutem sibi renouari toties exoptare videmus: adeò nihil est hominibus vitæ prolixitate iucũdius. Ad cuius conseruationem (quod medicis inter cætera incumbit) res eas diligentißimè obseruare oportet, quarum salubritate & spiritus instaurari, & corporis molẽ augeri, insalubritate aut defectu, celerrimum hominibus interitum imminere percipimus. Vt enim corporis moles planè terrea, similibus, hoc est à terra productis rebus nutritur: sic æthereus quo corpus hoc mouetur, ac subsistit spiritus, persimili sibi nutrimẽto, hoc est, aere puriore fouetur. Verùm nos quidem spirituum rationem alibi, hîc corporis tantum nutriendi modum edocere instituimus: quóque pacto sanum vel ægrotum, nonnullorum ciborum apparatu conseruetur, aliorum vsu magnopere

offendatur: parcioréque aut abundantiore victu interdũ opus habeat. Quibus neglectis aut prom ptissimè in morbum incidere, aut recidiuam facere possit: vt auxilium à medicamento præstitum, imprudentioris victus obseruationis noxa interdum exuperare soleat. Quemadmodum igi tur multiplicem esse valetudinem existimamus, alteram sanorum, quę neutram comprehẽdat, 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 ostẽdet. Ad quod munus dum prõptissimè accingimur, ab ipsius de qua sermo futurus est rei definitione ac diuisionibus incipiendum est.

Nutrimenti definitio ac diuisio.

Nutrimẽtum.

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

Futurum nutrimẽtũ.

ctum, atque ab hepatis calore in sanguinem quo nutriri partes debeant commutatum, proximum est vt nutriat: vnde mox nutrimentum appellatur. Tertium, quod à singulis mẽbris attractum, ac postremo naturæ artificio elaboratum, planè nutrit, hoc est, in nutriẽdæ partis substantiam statim cõuertitur: quapropter absolutè nutrimentum vocatum est. Quibus quartum aliud accedit, quod quia medicamẽti viribus pollens, refrigerat, humectat, excalfacit, ac nõnunquam exiccat, in victu medicamentum nominatur. Quanquam dubiũ non est, quin absolutè dictum nutrimentum, præter officium sibi attributũ, primam corporis tẽperiem nõnihil immutet: haud ita tamen manifestè, atque id quod medicamenti vim obtinere percipimus. Verùm futuri nutrimẽti, de quo hìc sermonẽ instituimus, aliud quidem simplex est, parum aut nihil permixtũ: aliud verò compositũ, hoc est coctionis modo vel condimẽtis 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, quęnam 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. Sũt enim

Mox nutrimentum.

Absolute nutrimẽtũ.

In victu medicamentum.

Nutrimẽtũ simplex. Cõpositũ.

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

Nutrimenta boni vel mali ſucci.

Nutrimẽtum boni ſucci.

NVtriendi autem corporis cauſa quod aſſumitur, id vel boni vel mali eſt ſucci. Boni verò ſucci nutrimentorũ, alia quidem ſtrictius, alia verò latius accipiũtur. Strictiori appellatione dicuntur, quæcunque ſuaues atque vtiles in omnibus ferè corporib⁹ humores, optimúmque ſanguinem generãt: temperatam, noſtræque commoderationi perſimilem naturã habent, vnde ſtomatica vel euſtomacha vocata ſunt, quòd & ventriculo placeant, & quocunque modo aſſumpta ferè nunquam noceant. Quę 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 quę corporibus ferè omnibus ex æquo nocere, nunquam prodeſſe poſſunt, ea quidem arctiorem mali ſucci ſignificationem retinent: quæ verò robuſtioribus quibuſdam naturis proſunt, imbecillioribus officiũt, inter hęc ambigunt, atque à cæteris ſecernuntur: quapropter ad coctu facilia ſeorſum reducere neceſſarium eſſe duximus: ex quorum enumeratione, quæ in totum omnibus nocere, quæ verò quibuſdam prodeſſe poterũt, accipietis. Igitur coctu 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.

Stomatichũ. Euſtomachum.

Nutrimẽtum mali ſucci.

Quæ cibaria facile vel difficile in ventriculo coquantur.

Nutrimẽta coctu facilia.

COncoctu facilia ſunt ea cibariorum genera, quæ ventriculo minus laboris ac moleſtię adferunt, citiſsimè abſcedunt, multum ac celeriter, certo tempore ac temperie exhibita nutriunt, plurimum iuuare, minimum officere poſſunt. Quibus ex diametro pugnant, quę concoctu difficilia eſſe dicuntur: quòd magnum ſtomacho negotium adferãt, dura ſint ac pertinaci ſubſtantia prædita, tardius abſcedant, ſuccóſque craſsiores atque ingratiores interdum generent: robuſtioribus ac labori aſſuetis accommda, delicatioribus inimica eſſe ſoleant, de quibus nunc quidem ſeorſim diſſerere oportet.

Coctu difficilia.

Panis.

OMnibus familiaris ac frequens cibus, panis, multorum est generum: quorum magis cõcoctu facilis est similagineus, aut huius loco (quòd nos similagine careamus) metellicius, hoc est, metello (sic enim vulgus mixtum siligini triticum appellat) non admodũ recenti, neque diutius asseruato, non viscoso, tineis, puluere, lolii semine, nigella, aut pruina minimè vitiato, non imbre madido, aut asseruatione, atque horrei impuritate fœtido, confectus. Qui verò non ita recens, neque ita pridem asseruatus, sed leuis, coact⁹, bene pertritus, coctus atque fermẽtatus est, is corpori quidem plurimùm vtilis esse solet. Cuius ordinis erit qui vulgaris, secũdarius, ciuicus, aut cibarius nostris, Italis medianus nominatur. Primæ autem notæ triticeus Græcis ἀυτόπυρος, tota eáque puriore tritici farina constans, plurimum negotii ventriculo adfert: cuiusmodi est cãdidus ac paruus, & qui ab elaboratione tertiarius, atque ex canonicorum vsu capituli panis appellatur: item qui primæ operæ dicitur, quòd prima pistoris officinam publico artificio expostulantis opera fiat. Quinetiam cãdidissimus Eunites, cognomento sacer, ventriculo multum est noxius: cuiusmodi dixeris benedictum panem, sacris ędibus populo diuidi solitum: qui quòd sit maximæ molis, vix vndecunq; percoqui potest:

Similagineus.
Tritici vitia.
Panis bonitas.
Vulgaris.
Secũdarius
Ciuicus.
Cibarius.
Medianus.
ἀυτόπυρος
Candidus.
Paruus.
Tertiarius.
Capituli.
Primæ operæ.
Eunites.
Sacer.
Benedictus

malè præterea pertritus est, quemadmodum qui Romæ publicè vænit: qui etiã si salis aliquid recipiat, tamen quòd minimum habeat fermenti, vẽtriculum satis grauat. Saluberrimus est Dapsiticus, exactissimè pertritus, multum ablutus, fermentóque plurimũ 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 genus, alter quidem sordidus, siligine ac cæteris inferioris notæ triticeis cõfectus, nautis alendis (quod diutissimè asseruari possit) accommodatius, vnde nauticus appellatur: alter verò generosus tritico puriore confectus, vt quantumuis imbecillum stomachũ instaurare possit, quapropter iis imperari solet, qui luis Neapolitanæ per diæteticen pœnas luunt. Cõditur apud Venetos saccaro, cinnamomo, & croco, atque ita primis mensis cum monemuatico assumitur. Cuius formę est speciarius, aut si mauis aromatites in agro Remensi confici solitus, mellis ac piperis, saccari aut cinnamomi loco portionem recipiens: sed is semel tantũ coctus est: quo nomine minus equidem salubris.

Dapsiticus
Molliculus
Boffetus.
Buccæ panis.
Aulicus.
Dypiros.
Biscoctus.
Nauticus.
Speciarius.
Aromatites.

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

Azimus.
Siligineus.

fabaceus, orizaceus : trago, milio, panico, caſtaneis, atque huiuſmodi cæteris ob inopiam confectus: quę tametſi tritico nonnunquam confundantur, nocere tamen magis, quàm prodeſſe poſſunt. Cæterum triticei panis inſalubritas, non ſolùm à corruptione, verùm etiam magis à præparandi modo plerunque pendet. Etenim quicunque aqua puteana, ſtagnante, lacuſtri, turbida, atque impura conficitur : quíque ſtipulis, paleis, ſtramine, vel arundinibus excalefacto furno percoquitur: aqua nimia perfunditur, à fermẽtatione nõ ſatis operitur, neque vndecunque quantum opus eſt aſſatur, inſalubris eſt. quemadmodum & qui clybanites, teſtaceus, ſubcineritius, & focaceus appellatur. Dici enim non poteſt, quantum faciant ad panis bonitatem aquæ ſalubritas, & materia ex qua ignis excitatur. Verùm ex piſcibus confectum panem (cuius notæ apud Scandianos editur) nihil equidem moror: Nullis enim inopia legibus aſtringi poteſt.

Panis inſalubritas.

Clybanites Teſtaceus. Subcineritius. Focaceus.

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 vt frequenti vſu commendari debeant. Omnes autem obſtruũt, & maiorem præter cęteros in coquendo laborem ventriculo adferunt. Multorum hi ſunt generum : quidam enim è re ipſa ſaccarati vocantur, vulgò ſaccarini, Venetis, à forma, buccellati: primis lautiorum conuiuiorum menſis, cum Hippocratico maluatur, corſico, aut muſcellino apponi ſoliti : cuiuſmodi ſunt vulgares noſtri caminelli, bridauelli aut eſtrieri : quorum parcior vſus ventriculum in officio continet, inter Athenæi artolachana fortaſſe connumerandi. Verùm marcipanes, ſaccaro roſacea imbuto, amygdalis, pineis, 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 antiqui Baccho conſecrari ſolebant) ſaccarata farina in folia tenuiſsima digeſta confecti, operæ paniculos vocant, alii nebulas, quarum ex numero, haud ita probantur, quæ mel ſaccari loco recipiunt. Vtrique autem, ab oblatis & ſacris panibus hoc diſtant, quòd ſacri ſint impermixti, fermentóque ex religionis noſtræ inſtituto careant.

Saccarati. *Buccellati.* *Artolachana.* *Marcipanes.* *Obeliæ.* *Paniculi operæ.* *Nebulæ.* *Oblati panes.*

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

Itria. Libi. Caſtelli. Turtæ.

oua, carnes conciſas, cæteráque quanuis palatis quorundam gratiſsima recipiant: tamen ſtomachum apprimè grauant: hoc tantùm vtilitatis habent, quòd pondus ſubiectis cibis adferant, vt cydoniati vice aluum comprimant. quapropter his parciſsimè vtendum eſt, neque committendum, vt huiuſmodi cibus nobis ſit frequens ac quotidianus. Huius notæ ſunt, gaſtelli ferè omnes, flaminicæ, gohieræ, turtelli, ratones, pulpellini, talmoſini, & conſimiles: qui re vera multò magis officiunt, quàm turtæ, præſertim Italicæ, gratiſsimi ſaporis herbulis conditæ: à quibus omnes ferè noſtrates, etiam Anglicæ, leccatæ, ac biformes appellatæ, ventriculo pondus adferũt, neque tam citò percoquuntur.

Gaſtelli. *Flaminicæ* *Gohieræ.* *Turtelli.* *Ratones.* *Pulpellini.* *Talmoſini.*

Pultes, polentæ, cæteráque ex triticeis aut leguminibus confecta.

MAceratum panẽ, ac quouis modo conditũ, & cũ iuſculo, vel aqua ſola in edulium nobis oblatũ, nihil vetat quominus inter pultes recẽſeamus: ſub quo etiam edulii genere Italorum panatam comprehẽdimus: cuius loco, eloto, elixo, aut friato, ac tenuiſsimè comminuto pane quidam vtuntur: quæ pultes multum ſanè nutriunt, ac pro diuerſa apparandi ratione ad ſanitatem plurimùm faciũt. Quapropter omni-

Panata.

bus ferè totius Europæ populis cõmune eſſe videmus, vt offas eloto pane condiant, melioribúſque iuſculis panis micam inſerant. Verũ 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 facere videtur. Huiuſmodi enim polentæ, magis obſtruunt, febres, capitis dolores, ac lumbricos excitãt. At verò qui paſtam in laminas tenuiſsimas, aut vermiculos conſciſſam, feruenti iuſculo macerãt, atque inde vermicellos, aut laſagnetas conficiunt: quique panis micam rurſum in paſtam fruſtulatim coactã, & iuſculo delibutam, ac friato caſeo cõſperſam, Macarones excogitant, certè vẽtriculo delicatiori minus conſulũt: ſunt enim hæc difficillimæ coctionis cibaria, quæque artificibus, operariis ac ruſticis magis accommodari debent.

Polẽta puerorum. *Vermicelli.* *Laſagnetæ.* *Macarones*

Earum autem quæ triticeis aut leguminibus conſtant polentarum, hordeaceæ quidem ac ſimilagineæ præſtare videntur: quas vt magis nutriant, mica panis atque amygdalis condire ſolemus. His multò magis nutriunt frumentaceę, atque orizaceæ, niſi ventriculo eſſent oneri: ac flatus eò magis excitarẽt, quòd vaccino lacti interdum permiſcentur. Quod verò auena, milio, ac panico conficiuntur: præter aſperitatem parum vtilis ſunt ſucci: ac multò quidẽ minus, quæ len-

Polentæ. Hordeaceæ

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

Aqua.

SEcundum panẽ ac triticea, maximus habendus est aquarum delectus: tum quòd communis sit omniũ potus, tum quòd hac perteratur panis, iuscula fiant, vinum diluatur, cærealia, ac mellitæ asiaticorum potiones cõficiantur. Quæ si quidem corrupta fuerit, id etiam cui permiscebitur, facilè corrũpi erit necesse. Aquarum igitur salubriores sunt, & coctu faciliores rapidorum fluminum, quorum motus est perpetuus: è medio ipsorum alueo, & antequam vrbes ingrediantur hauste: 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, sabulosóque decurrunt alueo: à quorum scaturigine quantum fieri poterit, longissimè hauriri debent. Lacustres autẽ, palustres, ac stagnantes, omnes quidem nocent: ac siquidem ob loci

Fluuialis aqua.

Fontana.

Lacustris. Palustris. Stagnus.

incommoditatẽ his vti oportebit, erũt ex aperto, soli obiecto atque excelso loco desumendæ: & (quò minus noceant) excoquendæ, aut vase fictili (qualia sunt nostra Bellouaca) trãsfundendæ. Turbida verò aqua, qualis est Tiberina, in doliis vel vrnis, (vt Romæ fit) subsidente sabulo emendari debet. Pluuialis autem, cisternis optimè insolatis, & arena consperſis asseruata, facillimè per hypochondria transit, modò sit recẽs, neque ita pridem retẽta. Quemadmodum autem aquæ dulces obstruũt, sic salsæ malos succos generant, ac malè olentes, sanguinem corrumpunt. Ex puteanis per aliarum inopiam salubres, quæcũque ex profundissimo puteo, ẽditiore loco sito, & vsque ad rupem excauato, non operto, sed aeri solíque liberrimo expositio, atque ex quo frequentissimè aqua hauriri solet, desumũtur. At quæ ex torrẽtibus aut fluminũ à magnis ac niuosis montibus orientium primis ramis haustæ in vsum veniunt: hæ quidem, nisi prius coctæ, etiam incolis atque assuetis plurimum nocent: vnde strumosos plerunque conspicimus eos qui radices montium inhabitãt, ac niualibus aquis vtuntur.

Turbida.

Pluuialis.

Dulcis.

Salsa.

Puteana.

Torrentiũ.

Compositæ omnes, & ad palati gratiam delicatiores effectæ, variè corpus afficiunt. Etenim mulsa, bocheti nomen nostro vulgo adepta, Bulgariis ac Turcis, ob vinum lege sibi interdictum, diuersis rationibus apparari solita, bilioſos offendit ac melancholicos: quẽadmodũ pituito-

Aqua composita.

Mulsa.

Bochetum.

Hippocratica. *Aromatica.* *Alba.* *Alexandrina.* *Placẽtina.* *Ptiſſana.*

ſis prodeſt, quæ Hippocratica aut aromatica dicitur, ſaccaro ac cinnamomo condita. Nutrit, ac polentę vicem ſupplet, alba appellata, quòd mica panis & amygdalis contuſis cãdidior fiat. Refrigerat Alexandrina, aut placẽtina, roſacea & ſaccaro delibuta. Inter has ambigit quæ Ptiſſana dicitur: eò quidem magis interdum nutriens, quòd præter hordeum ac glicyrhyzam, paſſulas, dactilos, pruna Damaſcena, cæteróſque huius generis fructus recipiat. Quibus potionibus, frequẽtior 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: parciúſque aſſumatur.

Vini bonitas à varia cõfectione.

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

Muſtum.

terea ad vini excellentiam facit, vuarum acinos putres ſolertiſsimè ſeligere, eáſque maturas tantum, relictis in aliud tempus immaturis, decerpere: miſcellaneas morilloneis, burdegalis, rupellinis, ac muſcatellis, albíſq; leporariis, aut frumentaceis ita permiſcere, vt quod inde muſtum, aut parum efferuefactum vinum extrahitur, palato gratiſsimum eſſe ſentiatur. Verùm hoc quidem quemadmodum & proticum (meram guttam appellant) celerius ferit cerebrum, parum aſſeruatur, minúſque nutrit: hoc habet, quòd facillimè in venas diſtribuitur, & vrinam promouet. At quod tortiui bonam portionem recipit, quódque cùm vuarum ſcapis exprimitur, ac quatriduũ, aut eò ſi opus eſt amplius efferbuit: poſteaquam reſedit, ac limpidum, aliquótque mẽſes aſſeruatum bibitur: ſtomachũ magis reficit, quóque maiorem recipit morilloneæ portionem, eò delicatius eſſe ſolet. Nam quòd ſanguimorellæ ac nigræ appellatæ copioſorem ſuccum cõtinet, vt craſsius atque aſperius, ſic etiam coctu difficilius & ad obſtructiones paratius eſt. Quod autẽ in ebullitione vel dum in labris efferueſcit, aqua, ad coloris (vt Patauini ſolent) abſterſionem perfunditur, quemadmodum & quod transfunditur ac percolatur, plurimum ſuarum virium deponit, ac prõptiſsimè abit in vappam: quamobrem in transfuſione, ſulfuratis linteis Germani ad vini aſſeruationem vti ſolent, quod equidem

Proticum. *Mera gutta*

Trãsfuſum

minus approbo.

Vini bonitas à regionibus.

Quinetiã pro variis regionibus generosa vina ab improbis seligere possumus, vt inter alba optima, concoctúque facilia complectamur, ex

Alba ex Gallia.

nostra quidem Gallia, Atysiana, Barsusalbina, Arbosiana, Curtinia, Palysia, Sãporciana, Fleschia, Faymõgiana, Andegauẽsia, Aruernica, & Aquitanica, aut Narbonẽsia, quæ ab odore muscatella vocantur: hòc Hispanicis præstãtiora, quòd non ita calida sint, sed limpidiora, minúsque flaua. Ex

Ex Italia.

Italia verò, alba vina probãtur vernacula, Bononiensia, Monfalconia, & omnium longè saluberrima Trebbiana. Ex Græcia, Monemuatica (maluasiam appellãt) multorum apud Venetos saporum degustari solita: itẽ Corsica Romanis familiaria, Bastarda nostris dicta, quòd fortasis melle interdum adulterata, mulso antiquorum plerunque respondeant. Quibus addemus ex agro Germanico, Rhenica atque Alsetia. Rubellorum autem ex Gallia, præstãt Aureliana, Aysia, Beluẽsia, Isantiana, Ryzia, quæ apud Aruernos pallida, & admodũ delicata, vt Romæ Sanseuerina probantur. Nigra, etsi generosa bene coquantur, ac plurimum nutriant, tamen ventriculo sunt ponderi, venásque obstruere consueuerũt. Talia sunt quę Romanis mulierculis ob dulcedinem apprimè probãtur, Magnaguerria dicta, quæ nescio an antiquis Phalernis respondeant: item Hispanicorum Almaydia & Cascaytia dicta: & ex agro Nar

Ex Græcia

Corsica. Bastarda.

Alba ex Germania. Rubella Gallica.

Nigra.

Nigra Hispanica.

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

Rosetica.

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

Vina insalubria.

Pergulana

Lorea, dispensa.

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

Vina composita. Hippocraticum.

citandum potius accommodum, quàm vt quotidiani nutrimẽti loco noſtram regionem incolentibus aſſumi debeat: quapropter hoc vini genus, Germanis ac Britannis relinquemus.

Vina fructuaria.

LEgitimo ac naturali vino, niſi aliunde aducto, qui populi ob cæli frigidiorem intemperiem, aeríſque inclementiam carent, aut paucum ſaltẽ colligunt, fructuariis vtuntur. Hoc faciũt apud nos Briones, Carnutes, Turones, Cenomani, atque omnium maximè Neuſtrii, apud quos celſirama aut potudulcia peculiari quodam nomine appellantur. Quorum quæ pomis cõficiuntur, generali apud Neuſtrios vocabulo, cydrea, aut à citrii mali excellentia, citria, particulari autem nomine pomea dicũtur, vt quæ ex piris extrahuntur pirea, & quæ ſorbis ac cornis exprimuntur cormea ac corneliana vocãtur, vt interea exotica palmea, Indicis, & nouis inſulis familiaria prætermittamus.

Celſirama. Potudulcia. Cydrea. Pomea. Pirea. Cormea. Corneliana palmea.

Fructuaria ſalubria. Ab exprimendi ratione.

Horum vini generum concoctu faciliora ſunt (quod ad exprimendi rationem pertinet) quæ fructibus bene maturis, probéque apparatis, ſuo tempore collectis, ac quandiu opus eſt aſſeruatis fiũt. Nam quorundam generoſorum pomorum & ad vinum accommodatiorum, talis eſt natura, vt iis poſt vetuſtatem atque aſſeruationẽ ius creſcat. Dura porrò ac ſolida carne prędita eſſe oportet ea, ex quibus vinũ exprimere cogitas: vnde ex curtipendulis, franceturis, ac paſsipomis, etiam ſi generoſa ſint, nullum vinũ exprimitur: Quemadmodũ nec ex generoſis piris, ſed tantum agreſtibus, nõ inſitis, valde acerbis & auſteris. Quo fit vt diutius pirea aſſeruẽtur, nec tã prõptè in vſum veniant. Nam quod ob pirorũ agreſtium inopiã, ex dulcibus ac generoſis exprimitur vinũ, id planè 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 longè gratiſsima. Huius equidem generis ſunt heroetia aut heroica, ab huius nominis pomis expreſſa, ita odorata, vt Cariophillo condita eſſe ſentiãtur: Verùm in duos tantum menſes aſſeruantur. Ab heroicis, probantur Cunoetica, à pomis eiuſdẽ nominis dicta: quæ vt dulcia odorata, atque aurei ſunt coloris, ſic tale etiam vinum emittunt, quod inter pomea diutiſsimè aſſeruatur. At verò cui rubellina poma 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: quod etſi tandiu non aſſeruetur, tamen eſt minus infenſum. Omnium autem mini-

Pomea ſalubria.

Heroetiũ.

Cunoeticũ.

Rubellinũ.

Curtinium.

Rengeletiũ. mè Rengeletiũ, rarũ quidem id, quemadmodũ & infrequẽtia sunt poma, à quibus elicitur, rẽgeletica dicta, quòd vno per ramos ordine dispositа (quemadmodũ dactili) succrescant. Neque verò improbandũ est, quod à pago Sãdouilliũ dicitur.

Sandouillium.

Pomea insalubria. Pomeorum insalubria sunt, minus quidẽ barberitia, Neustris inferioribus & Caletiis vulgaria: magis autem infensa becquetia, ex pomis agrestibus non insitis extracta: adeò quidem acerba atq; acida, vt omphacii aut aceti loco cibis cõdiendis potius conferant. His accedunt Relletia ex pomis varegatis & rubris, veluti parallellis super cortice delineatis expressa, adeò ingrati sapo ris vt sua acerbitate lachrymas excitent. Infima omnium sunt viuretia, ferè lactea, nõ minus ac lorea ob aquositatem & insipiditatẽ contemnẽda.

Barberitiũ

Becquetiũ.

Relletium.

Viuretiũ.

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

Cærelea.

Robertinia

Carisia.

Pyrea insalubria. Insalubria sunt, quę ex generosis pyris, dulcibus aut insitis extrahũtur. Item minimũ asseruata, ruffa, pĩguia, quęque apud quosdã pyris ac pomis simul expressis constant. Cęterum ventriculo plurimum obest citrium vinum, aut fructuarium quod recens, turbulẽtum, non defæcatum atque acidum est. Item quod aqua delibutum loream fructuariam refert. Minimè omnium vtile, quod ex cornis ac sorbis exprimitur. Vilissimum quod ex prunis sylvestribus quantumuis maturis apud Neustrios inferiores elicitur: prunellinum vocant: cui aqua per aliquot menses innatans atque infusa, colorem ac gustum acerbi cuiusdam vini adfert, quo ad sitim ægrotãtium extinguendam præcipuè vtuntur.

Prunellinũ

Vina cerealia.

VInis cerealibus, hordeo, auena, tritico, adiectis lupuli floribus, aqua percoctis ac bene despumatis, vtuntur nostrates Belgæ, hoc est Picardi, Germaníque inferiores, atque ex superioribus nonnulli: item Britanni ac Neustrii ferè omnes. Quæ siue zithum, siue curmi antiquorũ bireæ referant, vbique vocantur: plerisque Queutæ. 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 atque admodum limpida, Bambergensis ob huius loci aquæ leuitatem ac tenuitatem dicta, vinum album vulgare minúsque generosum, ple-

Zithum.

Curmi.

Birea.

Alla.

Gutalla.

Sereuisia.

Bambergensis birea

Bromica. *Bezũtica.* runque ementiri solet. Amaræ sunt, Bromica ac Bezũtica, quarũ vtraq; rubellum vulgare, etiam limpidum, probè fallit. His bireis aut cerealibus vinis lolium interdũ saporis gratia admiscẽri solet, quò linguam & palatum altius feriant. Sed ab hac consurgens ebrietas, præter nutrimentum, plurimum detrimẽti sæpius adferre potest. Omnes enim generosæ bireæ, plus æquo assumptæ, sensum atque animum conturbant. Has dum delicatiores maioríque nutrimẽti Britanni efficere cogitant, saccaro, cinnamomo, ac caryophillo condiunt, ac deinde post multã doliorum exagitationem limpidas reddunt. Flandri, furfure ac pane spissiores facere studẽt, Birembrotiam appellantes: quibus siquando mel atque aromata commiscẽt, genus aliud veluti hippocratici vini cerealis efficiunt, quod metam vocant.

Birembrotia.

Meta.

Salubres & insalubres bireæ.

Horum igitur vini generum assuetis, concoctu facilius birea duplex, aut serouisia esse videtur: post quam Bambergensis ac deinde gutalla. Reliqua cerealia nisi limpida atque emẽdata, flatus generant, renibus officiũt, venásque obstruunt. Quinetiam duræ coctionis esse censentur, quæcunque aqua fontana, puteana, stagnãte, turbida, ac malè olente fiunt, frumentíque ac lupuli minorem portionem continent.

Carnes.

Carniũ differentia.

CArnium esculentarũ varia est pro cæli aspectu, pabulísque animantium natura. Montanis enim ac decliuibus, ouilla viscosior, bubula durior, caprina delicatior, auium tenerior, coctúque facilior est: Planis, amœnis, ac patẽtibus, omnes prẽter caprinam salubres: Maritimis, ambigunt. Bononiensi enim ac Neustrico, itẽ etiam Flandrico ad oceanum tractui, succulẽtior ouilla: quæ alioqui Mediterraneis atque Adriaticis oris dura est, ac malè olens, nulliúsque ferè præter lanarum ministerium vsus: vt vitulinam ac bubulam iuniorem, eius loco sufficere, Græcis, Hispanis, atque Italis, plerunque sit necesse. Saltuosis autẽ locis enutrita animãtia, nescio quid alieni succi præ se ferunt. Ferina, ob exercitationem delicatior, quamobrem principum mẽsas exornare solet, maximáque ab iis obseruatione concludi. Quinetiam ad cæli aspectum, pabulorúmque bonitatem aduertendum esse, vel hoc argumento percipimus, quòd alias carnes aliis præstare pro quarũdam regionum præstantia cernimus: vt quantumuis pingues belgicos atque Aruernicos agros, Francici ac Biturigici excedere, gustuíque amœniores quadrupedũ carnes proferre soleant: ad quorum gratiam atque vbertatem accedit Turonense, Cenomanicum, atque Andegauẽse solum, delicatissimarum auium fœcunditate, cẽteras Galliarum partes facilè exuperare cognitum. His porrò secernendarum carnium notis, domesticam educationem adiicere oportet, quam vel ob concluſa, & in otio detẽta

A regionibus.

Ab educatione.

animantia, abundantioris excrementi carnes: etsi nonnunquam candidiores, pinguiores tamen, nutrimentíque abundantioris producere certissimum est. Omnino autem excitata, ac sylvestria animalia, cicuribus ac domesticis, carnium salubritate præferenda esse censeo. Quorum diuersa genera, nũc tandẽ particulatim enumerãda sunt.

Salubrium carniũ enumeratio.

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, coturnicum, turturum, atque vtriusque generis paonum: quibus passerculos, & alaudas nostrates addere possumus. Proceriores autẽ, per hyemem magis sunt salubres, concoctúque faciliores. Eius generis sunt gallinæ februariæ quæ nõdum oua posuerũt, aut iis incubauerunt, quarum delicatissimæ gallinotæ, atq; adeò phasianæ sylvestres: post quas capi Cenomanenses, & Francolini Italici, rostrulæ iuniores, turdi montani griuarum nomen retinentes. item perdices maculatæ ac iuniores (nam quæ goechię vocantur, capútque gerunt rubro ac nigro per aures distinctum, minus probantur) item coturnices, turtures, columbi domestici iuniores, fugitiui, campestres, vel etiam sylvestres, quos ramarios nominant, antiquorum palumbos fortasse referen-

Anes.

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

Quadrupedum carnes salubres.

Quadrupedum verò iuniorum carnes salubriores sunt, porculi lactentes, cunicelli, lepunculi sylvestres, aut ex collibus vel montibus abstracti, nam cicures brassicam olent. Maiorũ autem animaliũ coctu facilior est arietina castrata, præsertim Francica aut Biturigica. Nã Neustrica, Aruernica, Lingoecitonica, atque Allobrogica, minus quidem suaues, fibríque longioribus, ac durioribus præditæ sunt. Celeriter etiam coquitur vitulina lactea, aut decimalis capellina, iunior, atque obæsa: postquam agnina, atque adeò asellina etiam lactea, omnium longè delicatissima: cui inferior est, iuuenci autumnalis caro, carnerum Hispani, mangionem Itali, bouillonam nostri vocare consueuerunt. His longè suprema est ferina iunior, item porculorum sylvestrium, quibus marcassinorum nomẽ inditum est, atque adeò pullorum ceruinorum, aut damarum, quos phaones aulici nostri appellant. Quę cibaria ferè omnia, biliosis, melãcholicis, ac gracilibus elixa, præpinguibus ac pituitosis assata magis cõferũt.

Insalubriũ carniũ enumeratio.

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

Aues aquaticæ.

halbranni,item vannieri(ꝙ vento abundantiore pleriſq; locis reperiãtur)gallinæ lacuſtres, fluuiales ac marinę:mergi (plungeones vulgus vocat) anſeres,cygni,butorti,ardeæ (hærones vulgo dicti) roſtrulæ grandiores,& qui Curlitii neuſtriis oris appellantur. Quinetiam terreſtrium auium prouectiores,quædã durę ſunt coctionis: grues, pauones noſtrates & Indici, otides,quas otardas dicimus,item galli, gallinæ,capíque 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: poſt quam aprorum & porcorum caro nimium nutrit,vitioſúmque ſanguinem generat: item boum 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, corniculanum,garrulorum,picarum,&ex quadrupedibus vulpium: iis nulla lex aduerſam valetudinẽ prohibere poteſt.

Partes quædã animaliũ præter

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

derandæ.Harum enim aliæ ſalubres, aliæ inſalubres eſſe comperiũtur: quibus etſi plerique non vtuntur,quẽadmodum nec externis ipſorũ, carnoſa ſubſtantia minus præditis partibus,nõ 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 verò maiorum,vt agnorum,vitulorum,capellorũ, ac iuuencorum 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.

cæteras magis ſalubres.

Inſalubres animaliũ partes.

Quæ verò gulæ atque appetentiæ irritandæ cauſa aſſumũtur, veluti ſunt perniones moguntini,lumbi ac linguæ bubulæ infumatæ, item pedes, aures,roſtra porcorum,ita condita,vt ad vini nefas accedant, potius quàm ad nutritionem aſſumantur:hęc verò relicta potius quàm comeſta magis prodeſſe exiſtimamus. Quibus adiungemus caponum,roſtrularum,ac cuniculorũ capita prunis candentibus, aut craticulis exaſſata: anſerum prouectiorum cordaveruculis toſta,atque huius generis cætera.

Pasticia carnium.

Pasticia.

NIhil vetat quominus pasta concluſas, atque incoctas carnes pasticia vocemus, noſtris potius quàm Italis frequentia: quorũ vſum pro cõcluſorum eduliorũ natura, condiendíque ratione varium eſſe duximus. Nam quæcunque ex his maius habent perſpiraculum, ea quidem ſuauiora, coctúque faciliora ſunt, quẽadmodum & quæ pipere ac gingibere condiuntur, multò calidiora. Puſillorum igitur, columborum, turturum, ac coturnicum bene medullata pasticia, cinnamomo, ac nuce myrepſica conſperſa, vel vitulina minutiſsimè contuſa, vitelliſque ouorũ, paſſulis, groſſulis, omphacinæ granis cõdita: vel quæ vitulino pectore, aut capo teneriore cum albo iure fiunt, apprimè iis cõmoda 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 medii pectoris (intercardiales vocant) fiunt, vt ſunt delicatiſsimi guſtus, ſic omnibus ex æquo bene ſalubria eſſe putamus. Verumetiam, quæ ex ouium linguis medullæ innatãtibus, modico cinnamomo ac myrepſica cõſperſis, ac bene coctis hyemalibus ientaculis poſt D. Remigii proponuntur,

ea etiam coctu facilia eſſe cẽſemus, modò ne linguæ bubulæ aut carnis quidpiam recipiant: paníſque vſti mica, vino ac pipere delibuta inebrientur: alaudarum autem aut paſſerculorũ ex hippocratico pasticia, frigidis, languidioribúſq; vẽtriculis commoda eſſe non dubitarim, vt etiam venerẽ (quemadmodum veruecis aut cerui teſtes pasta concluſi) excitare exiſtimẽt. At quæ aquaticas aues pasticia recipiũt, anſeres, anates, & quos halbrannos & ſarcellios vocamus, melancholicum in corpore ſuccum excitant: quod idem leporinam ſpinam ac coxas paſta reconditas efficere cenſent, ſed multò id quidem minus.

Pasticia mali ſucci.

Haud ita ſalubria ſunt, quæ ferinam iampridem 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.

Infarcta carnium.

COmminutas autẽ carnes, herbulis, aromatis, vitellis, paſſulis, caſtaneis, atque interdum napo buniade cõditas, ollis infarctas, ac bene deſpumatas (modò ferinæ ſint, vitulinę, ouillæ, aut delicatiorum auium) non minus ſanis coctu faciles eſſe exiſtimamus, atque eas quæ pani contrito, vel eloto in ægrotantium commodum permiſcentur: etenim laborẽ dentibus adi-

munt, celeriúsq; ſubigũtur, ac ſuos ſuccos promptius in venis deponunt. Quo minus mirandum eſt, ſi delicatiorum ac cuticulæ inſeruientium menſas interdũ feſtiuiores reddant. At quæ pullorum aut prouectiorum auium ventri, additis paſſulis, herbíſque bene olentibus iniiciũtur, vt cum iiſdem aſſentur aut elixentur: ſatis ſana quidem ex apparandi modo mihi videntur, ſi prius frigantur, aut leuem ebullitionem ſentiant: tum ad meliorem deſpumationẽ, tum quòd alterius ſint naturę ab ea cui iniiciũtur carne. Sunt qui caſtaneis, paſſulis, ac prunis Damaſcenis contritas carnes herbulis admiſceant, atque ita anſerculos inferciant, quod eſt conſuetudini permittẽdum. Verùm quæ caprino, agnino, aut vitulino capiti, cum cõtrito ipſorum cerebro, ſaccaro, ac croco cõdita, deinde frigũtur, quẽadmodũ nihil nocẽt, ſic parum etiam prodeſſe poſſunt. Quæ verò vitulino pectori intercludũtur (modò prius efferbuerint) haud inſuauia mihi videntur: quemadmodum & quę ventriculis ouillis inſerta elixantur, modò ne caſeum recipiant, aut eo niſi generoſo inſpergãtur. Capum veterem, parum ebullitum, ac deinde oſsium exemptorũ loco ſua carne herbulis atque aromatis condita, coqui induſtria bene infarctũ, phiala vitrea, ita vt caput extet concluſum, calidis cineribus, lentóque igni percoctum, non modò approbarim, ſed inter cibos omnium longè delicatiſsimos adduxerim,

Capus phiala incluſus

quo poſt reſumptiuum, qui quotidie effluit, ſuccum ebibitum, confracta ad extremũ phiala, cibi delicatiſsimi loco nobiliores vſi ſunt.

Mali ſucci ſunt inteſtina ſanguine ſuillo aromatis ac cæpis condito infarcta (ſanguiculos aut buldones vocãt) item colon ſuillum reliquis inteſtinis tenuioribus veſtem præbẽs, qui cibus eò quidem deterior eſt, quo carnis lacinias recipit. Crudos enim ſuccos generat, difficile coquitur, venáſq; plurimũ inflat. Hoc aliquãto minus noxiæ eſſe videntur lucanicæ Venetæ, ceruellatorũ Mediolanenſibus, Godiuellorũ Lugdunenſibus, cæteris Gallis ſalſidiarum nomen retinẽtes: quæ ſiquidem vitellinis tenuiſsimè comminutis, & aromate probè cõtemperatis, ac croco conditis fiant, parum adferũt incommodi, modò parcior earum ſit vſus: nam quæ ſuillam aut bubulam continent, prorſus lædunt. vt interim Andollias Trecanas, ac Cenomanẽſes omittere non videar: quarum pinguitudo & ſalis copia, meo iudicio nihil optimi ſucci adferre poteſt.

Infarcta mali ſucci.

Condimenta carnium.

COndimentis (ſalſas ab vſitatiſsimo condimentorum omnium ſale noſtri vocant) etſi non indigeat fames: ad delicias tamẽ, ac dilectæ appetentiæ reſumptionẽ, vel tenuioris fortunæ quiuis vtitur. Horũ alia vulgaria ſunt, ſale, omphacio, aceto, ſaluia, hyſſopo, ſapa, defruto,

Salſæ.

cæterísque huius generis compoſita: alia exquiſita, atque aliunde vſurpatis aromatis, ac ſuccis conſtantia: nõnullis quidem frigidis, limonum, citriorum, aurengiorum, punicorum: aliis verò calidis, cinnamomo, cariophyllo, myrepſica, pipere, gingibere: quæ nõnunquã ſaccaro, aut interdũ croco, vel aceto macerata, lautiores nobiliorũ mẽſas exornare ſolent. Atq; hęc quidẽ cum ratione ac mẽſura ſuis temporibus, ſuáq; tẽperie, atq; ætate exhibita, partim os ventriculi recreãt, partim etiam coctionem adiuuãt. In quem vſum olim excogitatum eſt à Galeno diacodion, diacydonion, & diatrion pipereon: reliqui præterea pulueres à recentioribus medicis deſcripti, quibus ſaccaro delibutis, roſacea, aut aliquo opti mo iure liquidioribus factis, nihil æquè delicatum eſſe comperitur. Verùm quæ cõdimenta piper, gingiber, cardamomum, nucíſque myræpſicæ vaginam macis appellatam, aut etiam nuclei medullã recipiunt, ea frigidiſsimos ac pituitoſos per hyemem magis afficere ſolẽt, eóſque qui regiones occiduas atq; hiperboreas incolunt: quapropter ea cuiuis temerè proponere nõ eſt opus: aromaticíſque pulueribus magna cautione vtendum eſt: quorum qui ducis & albus appellatur parcè exhibitus, coctioni admodum prodeſt. Piperis autem aut ſpecierum, hoc eſt calidiorum aromatum dictus, hepatis caliditatem propemodum igneam reddit. Quamobrem Germanis in-

Diacodiõ. Diacydonion. Diatrion pipereon.

Pulueres aromatici. Albus. Ducis. Piperis. Specierum.

inferioribus Britanníſque relinquemus, quorum alii butyro, vino, zitho, ac micæ panis aromata commiſcent: alii ſaccaro, aut cinnamomo, generoſi vini dulcedinem, ad aeris frigidioris emendationem, potius quàm corporis ſalubritatẽ augere ſolent. Proinde qui aceto copioſiore atque optimo (ſiue ſit ſambucinum, ſiue roſaceum, aut cariophyllatum) ſuos cibos ad appetentiam copioſius ac quotidie cõdunt, curioſè mea quidem ſententia facere vidẽtur: nam quî refrigerat acetum, quũ tribus vnciis ieiuno ventriculo aſſumptum, æquè ferè aluum ducere, atque ſcammonium percipiatur? Omphacium vetus iuſculis gratiam adfert, reliquíſque cibis quos ad delicias cupimus eſſe ſuauiores: muſteum ac nouum inflat, vẽtriculum defatigat, atque inteſtinis murmur excitat.

Acetum in condimẽtis.

Omphacium.

Inſalubria ſunt ea condimẽta, quæ ſinapis atque herbæ triticeæ ſuccum recipiunt, hoc ſalſam viridem, illud ſinapidium vocãt: quod ſapa commoderatum (vt Diuionenſibus atque Andegauenſibus moris eſt) etſi delicatius, tamen eſt ventriculo noxium. Hoc autem noluit Galenus in ſuo diacitonitem inſerere, maluítque huic piper inſpergere. Proinde quẽadmodum antiquorum oxygarum à medicis ob acetum & muriam (quæ prorſus cacochyma ſunt) reprobatur: ſic etiam Italorum alliata, & Lotharingorũ murotta, oxygaro ferè reſpõdens, minus ventriculo cõ-

Condimẽta inſalubria.

Oxygarũ.

Alliata.

Murotta.

moda esse iudicantur: & quòd dolorem capitis excitent, & quòd vtiles spiritus tetro vapore inficiant. Quæcunque enim cæpam, porrum, allium, & anethum recipiunt condimenta, ea tonstrinis ac cerdonibus magis esse cõmoda censemus, q̃ vt delicatiorum m̃ensis offerri debeant.

Oua.

OVa, nõnullorum animalium sanguis semine consperſus, ad sui generis procreationem à natura nitidis membranulis, candidóque putamine concluſus, noſtrorũ corporum nutritioni ex quibuſdam auibus hauſta, maximè conferunt: nullo enim negotio in ventre conficiuntur, ſi recentia ſint, ſorbilia, parum cocta, ex gallinis iunioribus, phaſianis, aut perdicibus deſumpta: quorum lõgè delicatiſsima quæ ſubuentanea dicuntur. Neque enim audiendos eos eſſe cenſeo, qui oua in ventriculo citò cõputreſcere, bilioſis nocere, calculúmque excitare prædicẽt: hoc enim de nimium coctis, frixis, aut alio quouis pacto apparatis intelligi debet: quod æquè de reliquis cibariorum generibus dici poteſt.

Subuentanea.

Oua inſalubria.

Minus ſalubria ſunt, coctúque magis contumacia, anſerina, anatina, noſtrorum atque etiam Indicorum pauonum: quibus etiam ſtruthiocamelina, ac teſtudinum oua adiiciemus: quę vt febrictibus magno malo ſunt, ſic ſanis febrem excitare putantur.

Lac.

ID porrò adiumenti lac quadrupedum hominibus adferre poſſe exiſtimamus, quod auium & quorundam ab his animalium oua: vtrunque enim exiſtimamus eſſe ſanguinem animalis in hanc formam à natura commutatum, 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, corporíſq; ſuperficiem nõ excedente conceptaculo cõtineri fuit. 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. Quamobrẽ rectè quidem à Galeno dictum eſt, Omnium quæ nos nutriunt cibariorum lac bene ſelectum, optimum in corpore ſuccum generare, facillimè confici, atque eò vnde profectũ eſt ſanguinis, promptiſsimè redire. Quo minus mirandum eſt, ſi quẽadmodum de Plutarchi Soſiſtrato audimus, Scoti atque Hiberni ob ſui lactis vſum ferocem, robuſtúmque corporis habitum induere conſpiciantur.

Seligendum igitur eſt recẽs mulctum, vaccinum, pingue, nullum à dulcedine ſaporem habens: eo maximè tempore quo lætiſsima ac fœ-

Lactis electio.

cundiſsima pabula eſſe ſolent. à vaccino, caprinũ eſt vtile, inde verò aſininum, quod omnium con coctu 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 coctu difficiliora ſunt. Maximè autem nocet, quod recoctum aut plus æquo feruefactum triticũ, aut orizam admittit, quódque cæpis, ac croco conditur, atque ex farina triticea in polentam cogitur.

Cremor lactis.

LAc, 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 æſtatẽ in paniculos coactus, recens, minimùm 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 occluditur, vt ſubſtãtiæ durioris, ſic alimenti minimũ vtilis eſſe comperitur. At frixus, & ſaccaro conditus, aut paſta in turtæ formam concluſus, ſecundis ac poſtremis menſis cũ bellariis aſſumptus ventriculo laborem adfert, quamobrem robuſtioribus ac calidioribus magis confert.

Caput lactis.

Iuncata.

Butyrum.

Butyrum. BVtyrum autem, etſi (quemadmodũ oleum) ventriculo biliosiore promptiſsimè flammam concipiat: tamen recẽs, atque ex lacte iuniore, è quo nullus detractus fuerit cremor, bene confectũ (cuiuſmodi Vanuianum noſtrũ eſt) primis menſis aſſumptum prodeſt. Nam præter quàm quod aluum lubricã facit, plurimũ etiam (vel Flamigis ac Neuſtriis teſtibus) nutrire conſpicitur. Huius quidem generis optimũ eſt, quod à Calendis Maii ad Iulias noſtro cælo offertur. Sale autem conditum atque aſſeruatum, potius iuſculis ac condimẽtis idoneum eſt, quàm vt crudum aſſumi debeat. Tale quidem Frãcicum 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.

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

Caſeus.

Formago. CAſeus, formaginis antiquum Catonis vocabulum hodie retinens, tota lactis optimi

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 quodã confirmãt. Ex cuius natura quãtum virium ſit Alpinis plantis inde facilè iudicamus: quòd etſi nullis aromatis, imò neque vitulino coagulo, ſed acanthio tantùm cõcreſcat: tamen vſqueadeò ſuauis eſt atque aromaticus, vt frigidis & humidis temperamentis, plurimũ accommodus eſſe ſoleat.

Alpinus caſeus.

Cæterũ quod de cocto lacte ſuprà dictum eſt, id multò equidẽ magis decocto, aut quouis pacto aſſato caſeo dicere voluerim. Proinde caſeus omnis vetus difficillimè coquitur, facilius tamen Aruernicus: haud ita prouectus, ac dulcis, molliculus, nulliúſque præter flauum coloris: Ab hoc Brionius angelotus, aut Cramponẽſis in globos coactus, guſtu quidem ſuauis 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 ſphærulas (probaturas Romani vocant) coactus, ventriculo oneroſus: quemadmodum & chamælinus Aſiaticus, Turcicis frequens, & qui Græcis viridis ab herbarum ſuccis: & ad vini appetentiam reuocandã ſalitus, & aromatis conditus, nautis Venetis communis eſt. Infeliciſsimi eſt nutrimenti Germanicus, putris, ſqualidus, ac graueolens: vermibus vndecunq; ſcatẽs, ac tineis perfuſus, quas argenteo cochleari poſtremis menſis (neſcio quàm ſalubriter) ad delicias hauriunt, vt renum arenulis medeantur.

Infalubris caſeus.

Piſces.

Piſcium vſus.

Piſces, antiquis, etiã carne veſcentibus, in deliciis habiti, nobis multis anni diebus, ob carnis interdictionem neceſſarii, ſuis vt terreſtriũ animalium limitibus definiendi ſunt: iiſdémque legibus, quibus auiũ aut quadrupedum caro, coercendi: & quod permultis religionẽ noſtram arctiſsimè obſeruãtibus perpetuus eorum victus ex voto placeat: & quod littus incolentes, ipſorum vſu frugalius, ac minore ſumptu degant: maiorémque nutritionis partem piſcibus abſoluant.

Piſcium diuiſiones.

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 terreſtrẽ, partim aquaticam vitam degunt, quapropter à Græcis ἀμφίβια no-

minãtur, de quibus sigillatim nunc est dicẽdum.

Pisces marini salubres.

Marinorum igitur piscium quidam plani sunt, quidam rotundi. Horum omnium in genere coctu faciliores, quicunque mediocris consistentiæ carne præditi sunt, ex alto mari, vehemẽtissimis ac frequẽtissimis fluctibus agitato attracti, haud ita recenter capti, neque pridem asseruati. Nihil enim ex aqua, etiam salsa, 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 viuiæ. 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 pisces salubres. *Rubellio.* *Grunotus.* *Capito.* *Mugil.* *Rossetæ.* *Cytharus.* *Merlanus.* *Draco.* *Viuiæ.* *Haleca.* *Scomber.* *Macareo.* *Mulus.*

Saxatiles pisces.

Saxatiles autem pisces, iique pusilli, ex littoribus aut scopulis prosilientes, hoc magis inter rotũdos salubres sunt, quòd perpetuo aquæ motu exagitẽtur ac concutiãtur. Eius generis sunt, Adriatici Venetorum gobii: Mediterranei Massilienſium Sardinicæ: Oceani anchelli sardinicis ferè persimiles, nisi paulò his latiores essent, atq;

Gobius. *Sardinica.* *Anchellus.*

argẽtei coloris, violam etiamnum olentes, item Tyrrhenici littoris Triglæ, Romanis probatissimæ.

Trigla.

Rotundi pisces coctu difficiles.

Coctu difficillimi sunt merlusii, antiquis asini, vel aselli, ob id fortasse dicti, quòd infinitis baculorum ictibus ad teneritudinem concilian-dam verberentur: qui mos merlusiis conditis, hodie Germanis vtrisque frequentissimus est, vnde stocfischium, hoc est, verberatum piscem, vulgo vocare solẽt. Ab his piscibus durę sunt carnis, ac coctionis, congri, lupi, canes, sues, quos maris sues ac merſuillos vulgò vocant, delphinis cõgeneres, quorũ caro bubulam refert, atque infumata, & pasta condita, ferinam ementitur: vituli item marini, Græcis phocæ, boues vulgò dicti. Extremum porrò inter cæteros honorẽ promeriti Thynni, quos tũnos, eorúmque carnem tunninam vocamus: ac deinceps Cætæ, quorum seuo (lardũ quadragesimale dicitur) ac carnibus bonã vulgi partẽ quotannis exaturari videmus. His etiam addendi sunt Murena & Lacertus marinus (lampetram nautæ vocãt) quorum postremus, veneno potius, quàm alimẽto esse cẽsetur. Hoc verò inter se distant, quòd etsi cætem vterque serpenti propemodum similem præ se ferat: murena tamen, rostro non est vsqueadeò hebeti, ac porcinum referente: dentibúsque oblongioribus, atque acutioribus prædita sit: neque collum habeat, vti lacertus, in tubæ Germanicę for-

Merlusius. *Asellus.* *Stocfisch.* *Congrus.* *Lupus.* *Canis.* *Sus marinus.* *Thynni.* *Cætæ.* *Murena.* *Lacertus marinus.*

mam pertusum: seuum porrò ad spinam, aut ad dorsum cõspicuum gerit murena, vt ventre propemodum carnoso, minúsque extrorsum pingui esse consp iciatur.

Sulmones. His addendi sunt sulmones, quorum natura, partim marina est, partim fluuiatilis: delicatiores enim ad magnorum fluminum ostia, maiores verò 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 amnibus mediterraneo mari vicinis ad nos venit: sale autem conditũ, ex meridionali pelago quod ad nouas insulas ducit procerius, pinguius, copiosius, aut crassius aduehitur, antiquorum Pelamidibus fortasse respondens: quas Rhodiorum vulgus hodie Palamidas vocat. Aliud verò, candida, atque interdum subrubra carne prẽditum, quod rursus marinum est ac fluuiatile. Marinum autẽ (moruham vel moream appellãt) procerum ac magnũ, vix nisi sale cõditum, ac siccum etiam à meridionali pelago hîc 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, quòd fortasse magnos & aquilinos oculos habeat, superiore paulo delicatius. His tamen longè præ-

Pelamides

Moruhæ.

Aquilæ marinæ.

Aquifinus

stat subruber sulmo, squamas latiores magísque conspicuas, & in vmbonẽ efformatas gerens, vnde Armatum piscem Aquitani vocauerunt, dum præcipuè adhuc in pelago degit: dum autem ab hoc ad fluuiorum ostia excesit, delicatior atque omnium gratissimus effectus, Sturio appellatur, Rhodanum, Ararim, Ligerim, huícque vicinas partes maximo honore afficiens.

Armatus piscis.

Sturio.

Aliorum præterea rotundorũ ac pusilliorum piscium marinorum, coctu difficiliores sunt Anguillæ primùm, deinde verò Aciculæ, Augoellæ Venetis, nostris Acus appellatæ: Græcis Galaxii. Item Sardices, Sardellæ, vel Sardiniæ, vulgò dictæ: quæ non nisi salitæ, ac crudæ, veluti in acetario comedũtur: quib⁹ Anchelli nostri latiores respondere vidẽtur: vt hæc omnia salsamenta Sardica cum Galeno nuncupare possimus. His addẽdus Moscus piscis, ab insigni odore vulgo appellatus, quòd recens pelago detractus, moscum redoleat, nulla alioqui prẽterquam pedum multitudine insignis, quẽadmodum nec qui ex Corcyra Neapoletanis frequens est Coruus, antiquis Coracinus dictus, ac præter hos Cuculus, à voce quam, dum captus est edit, sic dictus: itẽ Mustelarum vtrunque genus, & qui Capi marini appellantur: quorum insalubritas, grauissimos insuetis morbos adferre creditur.

Anguillæ marinæ.

Acicula.

Sardices.

Anchelli.

Moscus.

Coruus.

Cuculus.

Mustelæ.

Capi.

Planorum verò, aut latorum piscium, marinorum quidem primas ex Oceano tenent Soleæ

Plani, pisces salubres.

Lingulacæ. Buglossæ. (siue has Lingulacas, siue Buglossas nomines) quapropter marinarũ perdicum cognomen vulgo retinuerunt: ad quarum bonitatem accedunt

Rubelliones. Tirrhenici Rubelliones, lati quidẽ hi, breues ac purpurei coloris: quibus nulla ex parte sunt inferiores Mediterranei auratæ, ab aureo cutis fulgore dicti, Masilienſi littore præstãtiſsimi, quorum tamen suauitatem excedunt eiusdem littoris Phãgri, vulgo Pageoti, auratis quidem minores, verùm æquè ferè fulgentes, nisi ex flauo nigresceret. Fatendum est autem Rhõbum (Turbotium appellant) carnis soliditate ac candore, latos omnes marinos præstare, generosorúmque piscium numerũ augere, tertiúmque eorum qui coctu faciles sunt ordinem promereri. Cui tamẽ 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 barbatæ: hoc à superioribus distãtes, quòd nullis aculeis sunt armatæ, nihil tamen ob hoc minus contẽnendi saporis: vt magis ventriculo prosint, quàm qui Carletii nominantur, Venetis admodum pusilli ac numerosi, passeris nomen ipsorum vulgò retinentes: nostris autem longè maiores, sed qui carnis mollitie nimiã humiditatẽ excrementorúmque abundantiam præ se ferant.

Aurata.

Phangri. Pageoti.

Rhombus. Turbotius.

Passer. Passa.

Flauii. Limãdulæ. Pluuiæ. Barbatæ.

Carletij.

Planorum autem piscium Raiæ coctu difficiliores, atque his cõgeneres imperiales nautis appellatæ, retiũ oras ad summam aquam innatantes citissimè superare solitæ: tantùm hepate (quo latissimo præditæ sunt) valentes. Item scatinæ, pisces angeli, vel pedes angeli dictæ: quarum exiccata cute, quòd admodũ sit aspera, fabri lignarii suas tabulas perpoliũt. Ab his Pastinaca etiam coctioni contumax est, Masilienſibus Glorioſa dicta. Item Loligo, quæ etiam iisdem taulta dicitur. Ex mollibus autẽ piscibus appellatis, hoc est molli cute loco testæ coopertis, insalubres sunt, & duræ concoctionis Sepiæ omnium generum, & ex quibusuis littoribus petitæ. Item Loligines ac polypi, quos pulpas Masilienſibus dictos cõperimus.

Lati, pisces insalubres. Raiæ. Imperiales

Scatinæ, pedes angeli.

Pastinaca. Glorioſa. Loligo. Tauita.

Sepiæ. Loligines polypi.

Fluuialium autem piscium facilius subigũtur, qui ex rapidorum amnium alueo, aut ad magnorum fluminum ostia, priusquam vrbes ingrediãtur, extrahi solẽt: saxatilium quidem percæ ac lochiæ Sequanicæ, vãdosiæ, barbatuli Ligerini, gobiones, & gardones fluminis vtriusque, quibus nihilo inferiores sunt, qui monerii dicũtur. Item lacertuli, quos lampredones vocant, omniũ longè excellentissimi: Passeres ligerini (pluuias vocant) carnis spissitudine, Rhombis marinis ferè persimiles, quanquam his quidem multò minores: quibus ad gulæ delicias addemus vmbros, Aruernicos, auriramentis vesci existimatos, tin-

Fluuiales pisces salubres.

Percæ. Lochiæ. Vandosiæ. Gobiones. Gardones. Monerii. Lacertuli. Lampredones. Passeres ligerini. Pluuiæ. Vmbri.

carum magnitudine ac fulgore. Item regium piscem Trutam: quæ siue sit salar Ausonii, siue Galeni hamia, ex limpidissimis, ac perpetuò fluentibus fontibus, aut rapidis fluuiorum riuis viua detracta, saluberrima est, optimũ in corpore succum generat, nullóque ventriculi negotio conficitur. Præstantissima est, quæ Sulmonariæ, vel à rubente (qualis est Sulmonum) carne: vel à magnitudine appellatur. Prætermittebam, nisi Sulmonis sermo incidisset, Sulmonulos Argentinenses, quibus eò loci fœcũdissimus 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: magnósque pusillis delicatiores esse autumant: quibus sanè generosissimis gallicorum fluminum aluei scatent. Nam Germanici, Hispanici, aut etiam Italici, vel quicunque lacustres, palustres, aut stagnorũ adferuntur, minimè quidem nostrorum fluuialiũ gustui respondere videntur. Quod non de Luciis tantùm, verumetiam de reliquis coctu facilibus piscibus dici posse existimamus: quorũ infimus est gradus carpis, aut, si mauis, carpionibus (cyprinos pisces quidam esse contẽdũt) attributus: quanquã tamen Sequanici atque Ararini, quemadmodum & Benaci lacus fluctibus ferè perpetuis agitati carpiones, guardiani dicti, summo in

Truta. *Salar.* *Hamia.*

Sulmonuli Argẽtinenses. *Lucius.* *Lupus.* *Brochetus.*

Carpio.

pretio haberi solent.

Quod autem ad fluuialium insalubritatẽ pertinet: mirum est lacertos ligerinos, tantis vulgò laudibus efferri, tantíque vere nouo comparari solitos esse, cum coctu sint adeò difficiles, & succum improbum generent: lampetras à saxorum linctu nominant, alii Murenas esse contendunt: aiuntque cum serpentibus, illis esse cõmercium: quæ maiores ac cordatę ob carnis viscosum succum admodum displicent: pusillæ nihilo magis suaues esse censentur. Hoc tantum vno extollendæ, quòd anguillis paulò magis solidæ sint, quas etiam inter cacochymos pisces iure connumerare licet, quemadmodum & lutosas tincas, squamarũ decore ac fulgore, potius quàm carnis gustu laudabiles.

Fluuiales insalubres. *Lacerti Ligerini.*

Lampetra. *Murena.*

Anguillæ *Tincæ.*

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

Piscium autem partes, inter cæteras concoctu faciles ac plurimum delicatæ existimãtur carpionum ac grunotorum linguæ: sulmonum mediocriter salitorum, vel etiam recentium aures, oculi, vẽter: raiarum & draconũ, hoc est rossetarum hepar, item etiam imperialis Narbonẽsis, qui totus ferè iecur est: à quo quicquid reliquũ est pi-

Partes piscium.

Lactes. scatores tanquam ingratum reiicere solẽt. Lactes quoque halecarum, scombrorum, luciorum, carpionum, cęterorúmque ferè omniũ ouis præstare dicuntur, vt lacteis ouales omnes anteferant: proinde minus bene coquũtur, neque succũ optimum generant scombrorũ capita, aut spinę prunis torrefactæ, quemadmodum nec carpionum oua, atque intestina frixa, & cæpis condita.

Oua.

Crustati ac testacei pisces.

Cancri. CRustatorum ac testaceorũ coctu faciles cancri, ex profluẽtibus ac rapidis amnibus, præsertim luna media collecti, quales sunt Stãpani: atq; ab his marini longè maiores: & ex concharũ marinarũ (coquillas pro cõchyliis nostri, capas Itali nominant) genere, quæ sanctæ appellantur: post quas in deliciis apud eos veniũt, quæ ab exterioris operculi consistentia rotundæ aut longæ, eiusdémque colore rubræ, aut rubellę dicuntur: item etiã vaginatæ. 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, Venetísque granci dicti sunt: item quicunque antiquis paguri, vulgo etiam granciporri nominantur, & Cammari, (quos gambaros corrupta voce dicũt) non omnino inutilis esse succi existimantur: quibus ni-

Conchæ.
Conchylia.
coquilla capa sancta rubra & longa.
Capa sãcta
Caparubra & rubella.
Pinna.
Squilla.
Locusta.
Cranci.
Paguri.
Craciporri
Cammari.
Cambari.

hilo inferiores sunt myes vel musculi, quos mutulos vel molas nostri, Itali molecas vocant. Neque verò prætermittendi sunt patuli atque auriti pectines, Cõpostellensi littore, ac diui Michaelis promontorio frequẽtissimi, supernè quidem rotundi ac striati: quorum vsus (quemadmodum & ostreorum omnis ferè generis) planè est insalubris. Ostreis enim siquid suauitatis inesse dici potest: id quidem est ob aliquibus gratam, quam continent salsuginem, aluum, plerunque subducentem, atque appetentiam excitantem: alioqui, neque cocta, neque cruda vnquam profuerunt.

Myes.
Musculi.
Mutuli.
Pectines.
Ostreæ.

Amphybia.

AMphybiorum genere, continetur Erycius marinus, vulgo erysſonius dictus, castaneæ crassiorẽ colore ac magnitudine referens: cuius oua interiora paruula in ordinem disposita, salsugine non ingrata consperſa, nonnullis salubria esse putantur. Verùm ipsorum quidem bonitatem longo interuallo antecellunt testudines memorales, ob carnis viscosam substantiam plurimum probatæ, sic in præparatione apparatæ, vt ablatis pedibus, caudis, ac capitibus, pullos gallinaceos dixeris. Aquaticis porrò testudinibus, non ita fauere solemus: quanquam ad veneris illecebras quidam etiam his vti soleant. Cacochymæ sunt testudines marinę, omniũ amplissimę, itẽ limaces omnis generis, atq; adeò ranarũ

Amphybia.
Erycius marinus.
Testudines.

Anguis. quicquid editur: anguium denique fluuialium ac memoralium caro, etsi quibusdam elephanticum metuentibus in deliciis haberi solita sit.

Pasticia piscium.

PAsta concluſos pisces, & delicatioribus aromatis bene conſperſos, pleriſque iucundos eſſe video: atque hos præſertim qui carne ſolidiore præditi, haud ita facilè liqueſcunt. Quorum magis coctu faciles, quicunque Auratam, Scombrum, Rubellionẽ, Trumbum, Grunotũ, atque ex fluuialibus Trutam, & Sturionem recipiunt. Minus ſalubres ſunt, carpionum & ſulmonum recentium: maris autem ſuum omnium quidem minimè, quemadmodum & oſtreorum & anguillarum.

Infarcta piscium.

QVinetiam piſcium quorũdam fluuiatilium carnes, ollis infarctas nonnulli habent in deliciis: vti ſunt carpionis aut lucii Sequanici, vel Ararini, quorum alterius caro gallinaceam, alterius ouillam ementiri interdum ſolet. Maiorum autem piſcium carnes in morẽ ſalſidiarum, aut ceruellatorum, aliorũ inteſtinis incluſæ atque infarctæ, mihi videntur inſalubres:

Botargæ. botargas Itali nominãt, quibus quadrageſimali, vice lucanicarum vtuntur. Nec his quidem ma-

Cauiariũ. gis ſalubrem dixerim ipſorum cauiarium, quod

licet ex Græcia in maximos panes, multorũ piſcium ouis conditos adferatur, atque à ſalgamariis Venetis maximo pretio væneat, mihi tamen minimè probatur. Sunt qui trutas, carpiones, ac lucios exenteratos, herbis bene olentibus, ſale, butyro, aceto, aromatis optimè conſperſos inferciant: quibus addũt caſtaneas, paſſulas, pruna, & id genus optimi ſaporis fructuum, quod infarctum (modò rectè quidẽ fiat) haud improbarim.

Condimenta piscium.

NVllus eſt propemodum piſcis recens, qui non ob humiditatem condimentis & aromatis opus habeat, vuiſque, omphacio, aceto, ac ſale variè emendari expoſtulet. Quamobrem hæc in vſu quotidiano iampridem recepta, quòd ad ventriculi coctionem multum efficiant, minimè reiicienda eſſe videtur. Nam anti- *Carum.*
quorum garũ, aut oxygarũ (quo etiamnũ hodie *Oxygarum.*
Lotharingi vti cõſueuerũt) hoc loco minimè moror, quemadmodum neque cæparum aut ſynapi Germanorum in ſuis merluſiis apparatum. Itaque quum aromata, ſal, vinum, acetum, omphacium, adde etiam butyrum, nõ ſolùm ad piſcium apparandorum gratiam, verumetiam ad guſtus delicias plurimum facere iudicentur, inter concoctu hac in re facilia cõprehendere non eſt alienum. Condimentorum autem inter cætera longè delicatiſsimum eſt, quod etiã antiquis appro-

Ius album. bari ſolebat, ius album, obſonium, vel edulium album noſtri vocant. Quinetiam petroſelini, roriſmarini, thymi, origani, atque interdum hyſſopi condimẽta, æquè per æſtatẽ coctionem piſciũ adiuuãt, at que aromata per hyemem: neque verò parum his accedit ex vitellis ouorum adiumenti.

Salſamẽta piſcium. 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 nominãt. Itẽ ſcõbri, morlenæ, vel morutæ, aut mortuę, ſulmones, ſardinię, anchelli, aciculę, anguillæ marinę, & huiuſmodi cęteri piſces, operariorum cibis vulgaribus magis deſtinati, aut iis accommodi, quorum calor innatus ex prima cõſtitutione, vel ob aſſuetũ laborem atque exercitationẽ duriſsima quæq; nullo negotio conficit.

Saracæ. Soreti.

Olera.

Olus. OLeris priſca dictio, à fragrãtia & 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 quodã obſonii vocabulo, à Græcis tranſlato, vocabãtur: quibus pauperiores, aut ad rem magis auidi vti ſolebant. Tandem autem vſu diuturniore factum eſt, vt etiam ipſa braſsica, oleris nomen aſſumpſerit, ac deinceps omnia, quæ cõdiendis iuſculis, quæque primis menſarum acetariis, accommodata ſunt, de quibus nunc opus eſt vt dicamus.

Obſonium.

Horum igitur coctu facilia ſunt, quæcunque teneriore ſubſtãtia prædita, decliui tractu, oriẽti ſoli obiecto, mediocriter riguo, ac bene exculto ſuccreſcunt. Quorum in iuſculis per ætatem accõmoda lactuca, oxalis, borago, bugloſſum, portulaca, blitũ, & quæ à ſeminis natura ſpinatia dicuntur. hyeme verò, petroſelinum, ſaluia, hyſſopus, ſatureia, thymus, origanum, maiorana, anthos: quibus ſiccis, medióque Septẽbri collectis, iuſculis condiendis vtuntur: quorum etiam per coctorũ ſuccus, potius quàm ſubſtantia ipſis cõmixta coctionẽ adiuuare poteſt: ac præterea interdũ humectare, refrigerare, excalfacere, aut (ſi opus eſt) exiccare, quapropter delicatioribus, atque adeò ægrotantibus ab offa diſtrahi ſolent.

Olera ſalubria.

AEſtate ſalubria.

Hyeme ſalubria.

Quinetiam quaſdã radices inter olera hîc connumerare oportet, quarũ magis ſuccoſę ſunt paſtinacæ & panacis agri campani, aut petroſelini, itẽ napi buniadis ſabuloſo loco ſuccreſcẽtis, extrorſum nigri: qualẽ eſſe dixeris ſangermanicũ, valgerardium, alberuillarium, & maſionenſem, vulgi Parrhiſini delicias, haud ſecus ac Lemouicis atq; Allobrogibus rapę, quæ apud nos minus vtiles ac delicatæ eſſe percipiuntur.

Radices inter olera.

Naporum genera.

At quæ ventris emolliendi cauſa antiquis excolebatur malua, & albucum: nunc quidẽ ab vſu

Olera medicamentoſa.

receſsiſſe comperiuntur:quorum loco interdum violariæ,calendulæ, bugloſſæ, boraginis, lactucæ, portulacæ, oxalidis , & hyppolapathi foliis, quemadmodum ad calculi & renum obſtructorum vitia , petroſelini,& rhaphani tenerioribus foliis nõnulli vti ſolent. Hepati autem per vehementiſsimos æſtus refrigẽrando percommoda ſunt Italis atque Hiſpanis acetaria, quibus inſeruiunt lactucæ puſillæ,tenerrimæ,criſpulæ,capitatæ , aut pomatæ folia : oxalis item communis, vel quæ minuta, Britannica, rotunda, & rubella dicta eſt : item ſemperuiuum minus , aut vermicularis hortenſis, atque adeò portulaca: ad quorum frigiditatis emendationẽ,quidam addũt coſti,naſturtii hortẽſis(creſsionis Alenoici nomen habet)origani , aut Franci , vel generoſi balſami aliquot folia:item bipinnellam,ac tragõ,vel targon aromata redolens : & ad gratiam roſarum, hyſſopi, ſaluiæ, calendulæ,ormini,bugloſsi,boraginis , ac roriſmarini flores . Verùm hæc olera quantũuis bene macerata,atque oleo,ſale, & aceto temperata,ſuccum tamen qui nutriat nullum propemodum adferũt :tantum enim refrigerare poſſunt. Quamobrem delicatioribus naturis, feruente prius aqua,antequã condiantur,emendari debent . Per hyemem autem ſalubria ſunt acetaria ex cichorio, endiuia terra obrutis, & ita caneſcentibus:crethino,fœniculi vmbellis,melle, aceto ac ſale cõditis. Item quæ ex cinnaræ te-

Rhaphanus.

Acetaria. Lactucæ. Oxalis.

nerioribus coſtis radici proximis , terráq; etiam obrutis apparantur : cardas appellare ſolent , & quæ ex lappę cauliculis inſtruuntur.Olerum verò natura,locis ea producentibus diuerſa eſſe,ac coctionem in ventriculo longiorem expoſtulare ſolet.Etenim quæ paluſtribus,aquaticis,limoſis, & malè inſolatis locis creſcunt,prẹter ingratum quem exhibent ſuccum , haud ita facilè conſumuntur: tardiúſque per aluum ſecedunt. Ab his vel ipſa natura cõtumacia ſunt,blitum, atriplex, braſsica,vel capitata,aut alba,vel viridis, criſpula, Romana,ac rubra, quantumuis tenera . Poſt quam inutilis ſunt ſucci cæpæ,allia,porri, & qui bulbi aſcalonitæ dicũtur:quorum coctio vel hoc argumento dura ac difficilis eſt,quòd ructus frequentiſsimos excitẽt, ac ſæpiſsimè ad os redeãt, vt poſt craſſos vapores ſurſum elatos , maximos capitis dolores pariant. His quidem adiungemus rapam vel crudam , vel etiam coctam , item rapunculum,vernis & quadrageſimalibus acetariis cum creſsione & berula offerri ſolitũ : cæteráſq; radices,vel in acetariis , vel in iuſculis propinari ſolitas:cuius generis ſunt, paſtinacarum, carui, panacis, & petroſelini radices,quæ quanuis multa caliditate polleant , ventriculo tamen negotiũ faceſſunt, longámque coctionẽ expoſtulant . Omnino quicquid crudarum herbarum in acetariis aſſumitur,id corpori plurimum nocet, neque verò quotidiano nutrimento ſanguinem

Cardæ.

Olera cocta difficilia.

probum generant: vnde illud cuiusdã cur moreretur admirãtis, cũ crudi nihil vnq̃ assumpsisset: quo quantũ ventriculus afficiatur, dici nõ potest.

Condimẽta olerum.

Olerum præterea condiuntur vmbellæ fœniculi, eiúsque turiones recẽtes, flatibus discutiendis idonei. Item origani (balsamũ frãcum nõminant) folia, ac cauliculi teneriores, quibus ad ventriculi robur brutũ balsamũ addemus, crethmon ad calculum deturbandum, & pastinacę radicem frustatim conscissam, ad vrinas prouocandas, quæ omnia saccaro condita, atque in vsum asseruata plurimum iuuare solent.

Brutũ balsamum.

Fructus.

Fructuum delectus.

NOn tantum olerum, sed & fructuum, is est habendus delectus: vt solũ in quo crescãt, quoad fieri poterit, consideres: quóque pacto flores per vernum tempus se habuerint: hoc est, nunquid erucis, aut vermibus tacti fuerint, nam inde fructus postea vitium contrahunt. Horum autem permulti quidem cocti, ac multò minus crudi difficillimè cõficiũtur: alii cõtra, vtroque modo præparati, hoc adferunt adiumenti, quòd defatigatum ventriculum, ac solidioribus cibis nauseantem interdum reparãt, calorémque hepatis acriorem bene apparata, atque emendata commoderantur, ac plerunque refrigerãt: alióſque cibos (postremis mensis assumpta) suo pondere deorsum impellunt.

Fructus coctionis facilis.

Fructuum igitur minus incõmoda, coctúque

faciliora sunt armeniaca mala, quæ nos apricoqua, quasi pręcocia aut pręcoqua dicimus: armelinos Itali nominãt: quorum salubriora sunt insita, bene matura, sole collecta, vino ac saccaro parum incocta: Secundum locum tenent Persica omnium minima, quę Albergica, aut Allobrogica, & Troiana nominãtur. Ex pomis autem omnium prima (præter paradisiana) facilè coquuntur ea, quæ quòd statim fugiant, neque diu asseruari possint, vel quòd cætera omnia bonitate excedãt, passipoma dicũtur: quibus tamen postponere nolim curtipendula gallica, Italicis, Calamaniis, ac Neustricis pęrstantiora, quę annotina, maculata, ac rugosa, cæteros omnes fructus longo interuallo antecedũt: à quibus ratelliana, & quæ Romanis melapia dicũtur, aliis melimela optimi sunt succi. Ex crasioribus autem quæcunque lentò igni super tegula incoquũtur, stomacho placere solent: huius generis sunt rambura, castinia, & quæ francetura dicuntur: quorum pergrata quædam aciditas dulcedini commixta, mirum in modum probatur. His acidiora sunt, & sicciora malacria: dulciora rubelliana, renetia, & huius notæ quæcũque insitione mansueta, gustuíque amœniora reddita sunt. Exoticorum autem gratissima esse nouimus punica, quibus granatis nomen est: ea nempe ventriculũ defessum, & vomitibus tentatũ cõfirmant ac roborãt, vt & imbecillũ fouent limonia, ac multò magis citria:

Armeniaca Apricoqua Armelini.

Persica alla brogica.

Passipoma Curtipendula.

Ratelliana Melapia. Melimela.

Rambura. Frãcetura.

Malacria.

Punica.

Limonia. Citria.

Aurengia. inter quæ ambigunt aurengia: quæ pro variis saporibus etiam variè noſtra corpora afficiunt: vt condimẽtis atque acetariis plerunque inſeruiãt.

Pyra. Moſcheta. Certoliana. Bergomatia. Pyrorum minutulorũ præcipuas tenent præcocia moſcheta, ſummo odore fragrãtia: quibus non omnino ſunt inferiora certoliana ſerotina, quæ, niſi aſſata, poſtremíſq; menſis proſunt. Bergomatia humidiora, frígidioráque mihi vidẽtur, quàm vt huic numero adſcribi debeãt. Maiorum autem longè optima, quæ ex agro Turonenſi aduecta, Bonchriſtiana ab inſitore (vt aiũt) D. Martino vocãtur: quæ vel cruda, vel roſacea, ac ſaccaro condita, & paululũ in diſco excalfacta, gratiſsimi ſunt ſaporis. Ab his probantur Damiania, Roſacea calculoſa, Tambonia, & quæ apud Italos D. Petri nomen retinẽt: in quorum numerum ſingulæ regiones, aut ab inſitione, aut locis, aut inſitoribus, aut cultura mille alia genera reducunt.

Bonchriſtiana.

Damiania Roſacea calculoſa. Tambonia. Diui Petri

Vua miſcellanea, muſcatella. Nigella. Morillonea. Reliquorum porrò fructuum ſalubres eſſe putamus, ex recentibus quidem, Vuam miſcellaneam, muſcatellam, aut nigellam, morilloneam dictam, bene maturam, ac parcè aſſumptã. Ficus item puſillos, albos, Maſiliẽſes, 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 Narbonẽſi omnium optima perdigonia. Ceraſia autem matura, etſi

Ficus. Pruna dactilina. Turonica. Damaſcena. Perdigonia. Ceraſia.

multum humida ſint, ſua tamen aciditate recreant: nec minus proſunt fraga ſylueſtria, aut etiam hortenſia bene matura: item mora excelſa, atque Ideæ rubi fructus, framboſiarũ nomen retinentes, qui omnes ad melancholiæ deturbationem parcè aſſumpti, nonnihil commodi præſtare creduntur. Paliuri autem fructus, groſſularum nomen retinentes, cõdimentis quidem vtiles albi, quemadmodum & pergulanæ vitis vua omphaca, quam ob id omphacii granum vocant. Rubrę autem groſſulæ maturæ, magis ſunt eſui commodæ, quòd crudæ, vel conditæ, ſitim extinguant, quemadmodum & cynoſphoidi fructus berberis appellatus.

Fragæ. Moræ. Frãboſiæ. Groſſulæ. Cranũ omphacij. Berberis.

His fructibus addemus oliuas & cappares recentes, quorum fructuum puſilli, & tamen maturi, advẽtriculi robur, & venarum modicam reſerationem, ſuccíque melãcholici depulſionem, potius adiuuãt, quàm craſsiores & inſiti: quamobrem omphacas, oliuas potius, quàm colymbades, & druppas ſalubres eſſe putamus. Item etiam barbaricas, & gẽmatas, ac ſubuirides cappares. Neq; verò toſtas, aut elixas caſtaneas improbare poſſum: quarũ quæ ſunt craſsiores (marrones vocant) agro Lugdunenſi frequentes, magis nutrire creduntur: obſtruunt tamen omnes, flatúſque, niſi bene præparatæ, generant.

Oliuæ. Cappares. Caſtaneæ.

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

Fructus herbarum.

Cucurbitæ. Cucumeres. Citrulli. Anguria.

equidem sunt vtiles. Quãquã sanè Cucurbitarũ, Cucumerum, Citrullorum, & Anguriarum pultes bene præparatæ, optimísque carnium iusculis, medulla ac croco conditæ, præter id nutrimenti quod adferunt, etiam tamen refrigerant & humectant, æstate calidis & siccis naturis com

Pepones.

modę. Recentium item peponum aut melonum quicunque læui sunt cortice ac subuiridi, saccarati, fimo nõ educati, neque haud ita magni, sed maturi, ac caudam relinquentes, primis, vel intermediis epulis modicè assumpti, modicè refrigerant, atque aliquantulum nutriunt. Verùm his quidem magis cinnara (vulgus articocalũ vocat) medulla incocta, atque optimè pręparata, quę sanè ventriculo non est mutilis.

Paradisiana. Poma amoris. Mala insana. Cotonea. Pyra tosacea. Strãgulanea. Daguenetia. Pruna iosacea. Poltronia. Perfica maiora.

Insalubres sunt, ac naturę contrarii sylvestres omnes, non insiti: quorum vsus vinis fructuariis conficiendis, multò magis est idoneus. Ac præter hos quidem ex pomis, quæ paradisiana, & amoris, atque insana dicuntur. Item cotonea mascula: atque adeò crassa, carnis cõditæ succo magis commendata. Ex pyris autem rosacea, strangulanea, daguenetia, potissimum cruda, ventriculum pergrauant: quemadmodũ ex prunis quęcũque nucleũ non relinquũt, Iosacea, ac poltronia dicta. Quibus addemus maiora quidem Persica, ob frigiditatem nimiam admodum insalubria, vt cocta, vel vino macerata, parũ prodesse crediderim. Recentiũ item atque immaturarum

iuglandiũ nuclei, cernelliorũ nomen retinentes, *Cernellia.* præterquam quòd aluum liberalius soluũt, ægrè aut ferè nunquam coquuntur, ventriculóque maximum laborem adferunt: vnde dentibus officere, atque insomnia excitare creduntur. Quibus addemus auellanarum omne ferè genus, etiam *Auellanæ.* insitum: quod, præsertim recens, ventriculũ impedit, vndevocis integritati obesse, nuces ferè omnes vulgò circũfertur. Neq; verò prætermittemus amygdala, quæ recẽtia obstruunt, vetera autem succo & oleo extrahendo magis prosunt: *Amygdala.* Cornis præterea, sorbis, mespilis, & fagina glãde, quam faynam vulgus vocat, qui quantumuis maturis ac coctis vescuntur, hi mea quidem sententia suæ sanitati pessimè cõsulunt. Cerasiorum autẽ ea genera quę Aquitanica, vulgo guynea dicuntur, minus salubria sunt, vt & quæ merisia, & gryotia acerba vocantur. Quinetiam vnedo aut comarus (qui est arbuti fructus) non adstrictione immodica tantùm, sed insalubri substãtia nocet. Hoc tamen minus aliseri nostri fructus, alisæ nomen retinẽs: siue is quidem sit antiquorum faba Ægyptia, siue qui ex arbore Loto familiaris antiquis erat. Cæterum antiquorum siliquis respondentes, quæ Venetis Carobiæ vocãtur, Istriorum vulgo gratissimæ, etiam insalubres ac mali succi esse cẽsemns. Neque his quidem minus fabas ac pisa recentia.

Corna. Mespila. Sorba. Glans fagina. Cerasia Aquitanica. Cuynea. Merisia. Gryotia. Vnedo. Comarus. Alisa. Faba AEgyptia. Siliquæ. Carobia.

Tubera autem, truffarum ac calcitraparum no-

Tubera. Ruffe. Calcitrapa.

gnomen retinẽtia, 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, Prœuaſtos autem Auxitanorum delicias multò minus.

Saligotti.
Fungi.
Campiniones.
Boleti.
Potirones.
Coamellij.
Prœuaſti.

Conditi fructus.

QVòd autem ad fructus conditos attinet: id verò affirmare poſſumus, non noſtrates ſolùm, verumetiam exoticos ad nos allatos ventriculo multis quidem modis eſſe vtiles, atq; imprimis Indicos: cuius regionis aer ne muſcas quidem aut formicas, tãtùm abeſt vt erucas, ac cætera id genus fructibus infeſtiſsima animalia nouit. Huiuſmodi ergo fructuum, qui ad nos ex Galliæ portu aduehũtur, gratiſsimi ſunt, myrobalani emblici, vel deiectiſsimis viribus reuocandus vtiles: nucis item Indicæ medulla, atque adeò eiꝰ quæ myrepſica, aut moſcata dicitur: per multáque 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,

Indicus aer ſaluberrimus.

Myrobalani emblici.
Nux Indica myrepſica.

Hiſpanici fructus.

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

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

Tragemata.
Dragetæ.

Paſtitia fructuum.

QVi verò fructus paſta inuoluti atque incocti, vino, ſaccaro, medulla, optimiſque aromatis conditi, poſtremis menſis offerri ſolẽt: horum equidem magis ſalubres ſunt, quicũq; recẽtes ac crudi carne delicatiore prẽditi eſſe percipiũtur. Ab his, ex cotoneis confecta paſtitia, aluũ aſtringunt, vt & quæ meſpila recipiũt,

Certoliana haud ita tamen salubria. Quæ verò certolianis pyris hippocratico conditis constant, ventriculo robur adferunt. At quæ cynnarã medulla consperſam, itẽ boletos (morillas vocant) & tubera (truffas nominant) recipiunt, excitandæ veneri potius esse commoda dicuntur, quàm vt benignum succũ 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 tẽpore collectum) præsentissimo veneno esse potest. Omnino quicunque 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.

Boleti. Morillæ. Truffæ. Tubera.

Oleum.

SVcco ab oliuis expresso atque extracto, non solùm in condimentis, atque apparatu carnium, piscium, iusculorum, & acetariorum vtimur, sed etiam in communi victu loco butyri recentis: vt quemadmodum hoc, sic etiam illud ventriculo gratissimum sit, atque interdũ aluum soluere existimetur. Qui mos his magis est peculiaris qui oliuetis consita loca incolunt: quibus olei plerunque maior est, quàm vini copia: veluti sunt inter Aquitanos aut Italos, quicũque maiorum lacuum ripas, & magnorum mõtium decliuia inhabitant. Tale quidem, vt salubre sit, eligendum est proticum, quod vulgo virginale appellant: id autem est dulce, flauum, ac bene olẽs: quod statim ipsis oliuis maturis, trapeto superiectis effluit, atque ad nos rarò singulari quodam munere adfertur: nam vænale paucũ aut nullum est, nisi apud eos qui oliuetis proximi sunt: parũ enim asseruatur. Ab hoc, plurimũ valet cibarium appellatum, quòd condiendis cibis in vsum veniat: id autem in torculari compressis oliuis primum emanat. At omphacinũ, ex immaturis oliuis factum, gulæ atque appetentiæ irritãdæ causa excogitatum est, & vt diutius asseruetur. Tortiuum 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.* *Tortiuum.* *Secũdariũ.* *Tertiariũ.*

Cacochymum est oleum vetus, salsum, pessime asseruatum, cadum aut hircum redolens, ex fracibus detractum, lampadibus ac lucernis magis accõmodatum: 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 roſcidum.

MEllis duplex eſt genus, alterum aerium, alterum apiarium. Horum autem longè delicatiſsimũ eſt aerium, quod & roſcidum appellatur, nobiliorum mẽſas feſtiuiſsimè exornans: colligitúrque ſuccuſſatis arboribus, atque his ſubſtratis pellibus in Calabria, & quibuſdam Aquitaniæ ac Delphinatus regionibus circa vergiliarum exortum, & Syrio ſplendẽte, ídque maximè ſublucanis temporibus: impurum autem ac conditum ad nos venit, Calabrinum quidem candidũ ac ſolidius, Brianzonium verò pinguius ac flauius, mamma vulgò dicitur, magíſque medicamento quàm alimento eſſe ſolet. Mel autem apiarium, nõ ſolùm cibum quibuſdam, ſed etiam potum exhibet: vt ſenes edentulos, in multos annos eius vſu vitam protraxiſſe, pueros quoque nonnullis locis minimo diſpendio, hoc quidem cum pane victitare audiamus.

Mamma.

Mel apiarium.

Flos mellis.

Probatiſsimum eſt, quod poſt fauum primùm extrahitur (florem mellis appellãt) foris quidem album, intus autem glutinoſum, aurei coloris, guſtu dulce, atque odoratum. Secundi eſt ordinis, quod æſtate collectum, hortẽſe, ac thymæum dicitur: à quo probatur, quod ex quercus, tiliæ, aut arundinum foliis ab apibus elicitur, ac velut in lapidem concreſcit, petram mellis ſacræ literæ vocauerunt. Eo Turcæ ſuum hydromeli confi-

Petra mellis.

ciunt, tabernísque publicis vænale exponũt: hoc etiam apomeli, œnomeli, & oximeli antiquorum fieri conſueuerat.

Mel inſanũ lubre.

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

Saccarum.

SAccari communis vſus, eiuſdémque confici endi 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 & conuiuiis 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 adfertur. Fiunt autem hi prelo aut piſtrino, primùm ſubacta, deinde excocta arundine, admodum

Mel arundineũ, aut de canna.

Saccarum vti fiat.

ſolida: ex qua flauus emanat ſuccus, qui tertio atque etiam quarto excoctus, admodum albeſcit, ac percolatus, & fictilibus modulis, aut formis exceptus, induratur, atque in noſtrũ vſum aſſeruatur: veluti iam in condimẽtis ac placẽtis paulò antè explicuimus.

Saccarum ſalubre.

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

Saccarum cacochymũ

Improbum & minus ſalubre, quod parum coctum ac deſpumatum eſt, quódque aqua pluuia, vel marina, inter aduehendum madidum, rurſus exiccatum eſt, & flauum, ac friabile conſpicitur, quale eſt, quod ſaccarum ex caſſonibus aut potus conquaſſatum vocant. Cuius tamẽ potio, ob iteratam coctionem, iis qui tantum aquam bibunt, alimento ac medicamento eſſe ſolet. Cõdiendis præterea fructibus vtile eſſe cenſetur.

Acetum.

VIni ab vua, fructibus, aut cærealibus extracti vitium eſt, quod ab acuto & linguam ve-

hementius feriẽte ſapore, acetum dicimus: cõdimentis potius, aut gulæ atq; appetentiæ irritãdæ cauſa excogitatum, quàm vt peculiari nutrimẽto eſſe poſsit. Id autem ſine naturali vitio, hoc eſt generoſi vini innata caliditate corrupta (alioqui vinum fugiens in vappam degenerat) ſiue humano artificio fiat: hoc eſt pipere, aut ligno corneo doliis iniecto, vel ipſo vino, ſoli atq; editioribus locis, aut etiã igni expoſito: certè potius nocet q̃ profit: odoratum, aut extrorſum admotum, potius quidem vtile. Nam intrò aſſumptum, etſi id nõnulli refrigerare, alii excalefacere aſſerant: vtcunque ſit, ego vulgarem ſententiam inſequor, qua naturæ noſtræ inimicum eſſe circunfertur. Verùm quẽadmodum quibuſdam inimicis, aduerſus aliorum impetus, atque incõmoda nonnunquam vtimur, ſic etiam aduerſus nonnullorum cibariorum inſipiditatem, & vẽtriculum faſtidientem nauſeam, non ab re acetum in vſu venit, corporibúſq; eam ob rem eſt vtile, quòd ſua aciditate, cibariorum inſipiditatem, aut nimiam dulcedinem emendet.

Vſus & ſalubritas aceti.

Quod vt præſtare atque efficere poſsit, minimè id quidem recens, ſed limpidum, viníque, ex quo conflatum eſt, ſaporem retinens eligi debet: atque ita parcè condimentis, acetariis, & ſalſamentis inſpergi, vt nihil ipſis præter ſaporem adferat.

Optimum acetum.

Acetum compoſitũ.

Mixtum autem, aut potius compoſitum ace-

tum, hoc est, rosas, sambuci aut ephemeri, permultarúmque gratissimarum herbarum flores, vettonicam, calendulam, squillam, atque interdum aromata redolens: ob maiorem quam habet aciditatem, magis etiam nocere potest, nisi parcissimus sit eius vtendi modus.

Insalubre acetum.

Cacochymum autem est, turbidũ, recens, malè asseruatum, aqua perfusum, quódque putredinem fructuum redolet: & cum aciditate, nescio quid graueolentiæ præ se ferre videtur. Ex cęrealibus quoque, quod nimiũ aquosum est, aut mala asseruatione mucum contraxit. Quinetiam ex mixtis, sambucinum cerebrum tentare, neruósque malè afficere creditur. Squilliticum autem quemadmodum & oxymeli, ægrotãtibus potius quàm sanis est vtile.

Omphacium.

IMmaturorum quoque fructuũ vitia, aliquam irritandis palati viribus, aut deperditi gustus reuocandi vtilitatem nobis adferũt. Omphacium veteres, agrestem succum Itali, nos viride ius appellam⁹, quod vua pergulana aut surrecta, vix vnquam ad maturitatem perueniẽte, aut immatura collecta, pyris item ac pomis, cæterísque ad vinum conficiendum idoneis fructibus immaturis, ac post collectionem protinus expressis fieri solet.

Hoc autem minus quàm acetum corporibus

officit. Optimũ quidem est vetus, limpidum, mo dico sale conditum. Insalubre verò est recens, musteum, aqueum, putre, acidum, dolium redolens, quódque ex mala asseruatione vitiosum est: verùm quod manibus, aut pistillo cõpressa vua, suo tempore in præsentem vsum elicitur, cibariísq; ad delicias inspergitur, imbecillioribus vẽtriculis, & cruda metuentibus plurimum obest: magis autem eo prodesse potest, ab oxalide compressa factum: cui quicquid aceti additur, id verò condimentum facilè corrumpit.

Optimum omphaciũ.

Sal.

SAle nullum vulgare condimentũ carere potest. Huius ea est vis, atq; innata facultas, vt sopitũ ac propè extinctum quorũdam cibariorum saporem promptissimè reuocet: nostróque gustui gratos atque amœnos reddat, ipsósq; in diuturnum vsum integros atque incorruptos seruet, & à putredine vindicet: alioqui solum assumptũ, corporib⁹ nostris inutile ac pernicioſum est. Id verò duplex esse percipimus. Alterũ quidẽ albũ, muria aut prima aquæ marinæ spuma detractũ: tenue id quidem, ac parũ linguam feriens: alterum verò crassum, & veluti cineritiũ: aqua marina perfectissimè cocta, ac multoties despumata concretum: cuius sapor, præterquam quòd albo generosior est, magis etiã ad crassorum cibariorũ cõdimẽtum facere videtur: regum ac principum

Salis duplex genus

mensas (ob venenum, quod album recipere potest) honoratiores reddens.

Sal euchymum. Optimum igitur est siccum, locóque calidiore pridem asseruatum, gemmatum, durum, ac veluti in lapidem concretum: inutile autem est, flauum, liquescens, atque humidum: itẽ nigrum, malè adseruatum, aliúdque à genuino sapore redolẽs. Cæterum ammoniacum, & quod sal gemmæ dicitur: præterea nitrosum, quod etiam sal nitri appellatur, medicamentis externis accommodatum est potius, quàm vt intrò assumi promereatur, aut debeat.

Aromata.

NOluit ætas nostra sibi propriis, suæque regioni peculiaribus, ac cõmunioribus condimentis esse contenta: nisi etiam exoticis, & aliunde magnis sumptibus, atq; itineribus allatis aromatis, gulæ illecebras exatiaret. Adeò nihil est hominum appetẽtia iniustius atque iniquius. Eorum autem aromatum vsqueadeò frequens est apud nos vsus, vt etiam rusticis in consuetudinẽ pertracta sint, quibus vinum, iuscula, & aquæ omnis generis adulterãtur, cibíque nouum calorem, externúmque saporem facilè suscipiunt.

Cinnamomum. *Caryophyllum.* Horum longè gratissima sunt cinnamomum præsertim subrubrum, tenui cortice, linguámq; non ita vellicans. Item caryophyllũ euaginatum,

nux etiam moscata, quam fortassis antiquorum myrepsicam dixeris: cuius primus cortex, condimentis inutilis: Secundus verò, macir appellatus, odoramentis ac medicamẽtis potius accommodatus est. Tribus autem his aromatis minimè carioſis, aut mucosis, confectus puluis: aut sapa, vel aliis condimẽtis adiectis, innoxiè quidem vti (modò id mediocriter) possumus. *Nux moscata.* *Macir.*

Verùm pipere albo, nigro, rotundo, vel oblõgo, item etiam gingibere, cardamomo vtroque, (granum paradisi appellant) cubebis, cæteríque id genus acutioribus ac calidioribus aromatis, parcissimus vsus esse debet, vel tũ maximè commodus, quum herbas, fructus, aut pisces condire excogitamus. Crocum autem, iam nostræ regioni familiare & accitum, melioribus iusculis, gelatinis, ac condimentis pauciſsimum iniectum, vt spiritus excitare, cordíque præcipua facultate prodesse, sic etiam copiosum vehemẽtissimè nocere creditur. *Piper.* *Gingiber.* *Cardamomum.* *Grana paradisi.* *Crocum.*

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber secundus.

BOni vel mali succi cibariorũ species, quique facilè vel difficilè in ventriculo coquantur, satis superi ore libro explicatæ sunt, ex quo non solùm ipsorum vires, verumetiam varia instruendi atque apparãdi 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 alimentorũ 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 diuidẽda. Sanorum enim ac neutrorum corporum educatio, hunc præcipuè scopũ habet, vt ex cibariis, quos ventriculus in vnaquaque temperie caloris natu-

Primas cibariorum simplicium qualitates hoc loco nõ disquiri.

ralis artificio cõficit, 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, corpúsque (nisi robustum admodum) in mille pericula coniiciant: vnde accidit, vt vtrique vel simul commixti, vel seorsum quibusdam naturis oblati, diuersum quiddam à nutritione efficiãt, 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 perficiũt, de quibus singulatim in sequentibus docebitur.

Coctu facilium ciborũ diuisio.

Coctu difficilium ciborum diuisio.

In cibo medicamẽta.

Cibaria omnibus nullo discrimine salubria.

OMnibus ex æquo prosunt ea cibariorum genera, quæ suaues in corporibus humores,

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

Euſtomacha cibaria Stomatica.

Panis.

Huius autem generis ſunt, panis ſemidalites, aut metellitius, optimè ſubactus, coctus, & fermentatus, quique cibarius, molliculus, buccæ, ſecundarius, & ciuicus appellatur. Aqua fluuialis, ante magnarum vrbium ingreſſum hauſta, cocta, aut aliquandiu, antequam in vſum veniat, aſſeruata. Vinum rubellum, aut album, flauum aut tenue, pauciferum, delicatum, generoſum, dilutum, vetus. Ex fructuariis, heroetiũ, cunoetium, cereleum. Ex cærealibus, alla, gutulla, aut duplex birea, limpida, defæcata, lupulo carens. Ptiſſanæ cremor optimè præparatus (hordeatum nominant) qui amygdalato confuſus, & mica panis ſaccaro macerata præparatus, amœniſsimus redditur. Iuſcula carnium meliorum, delicatiſsimè condita: quibus omnia panis eloti, & minutiſsimè contuſarum carnium genera adiungemus: ac præterea pullorum in coctu facilibus enumeratorum, auicularum montes incolentium, ac iuniorũ, quibus quotidie veſcimur, quadrupedum carnes: itẽ oua ſorbilia, lac recens mulctum, vaccinum, aſininum, aut caprinum: butyrum, & caſeum recẽtem cum integro optimi lactis cremore: addemus etiam mel aerium & apiarium album: oleum item proticum, aut mulſum, dulce ſaccarum, bene coctum, candidum, durum ac gemmatum: piſces ſaxatiles, ex alto mari, amnibúſque profluẽtibus detractos: & quicunque cocti carnem candidam, & mediocriter duram habent. Huius etiam ordinis ſunt olera teneriora, ac guſtui ſuauiora, ſabuloſo, atque excelſo, & alſioſo loco collecta, quæque modico tempore in olla coquuntur: neque comeſta nauſeam aut ructus faciunt. Condimenta, quæ nihil acre, amarum, aut præter modum calidum reſipiunt, ſed iure granatorum, aurengiorum, aut veteris omphacii moderata, guſtãtibus gratiſsimi ſunt. Bellaria generoſiorũ fructuum, coctorum, aut etiam conditorum, placentarum: item quęcunque gratioris guſtus libro ſuperiore deſcripta ſunt.

Aqua.

Vinum.

Fructuaria.

Cerealia.

Cremor ptiſſanæ.

Hordeatũ.

Iuſcula.

Panis eloti.

Carnes.

Oua.

Butyrum.

Caſeus.

Mel.

Oleum.

Saccarum.

Piſces.

Olera.

Cõdimẽta.

Bellaria.

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

Quibus præſcriptus victus vtilis.

Superiorũ cibariorum ſubdiuiſio.

Verùm ea rurſus in alia diuiduntur, nouáſque

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

Quæ mediocriter nutriunt.

Quibus proſunt.

MEdiocriter nutriẽtia 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 negotii ventriculo exhibẽt: corpúſque parum admodũ grauant atque offendũt: quapropter in victu tenui (de quo tertio libro ſcribitur) accommodari ſolent.

Panis.

Huiuſmodi verò ſunt panis ciuicus, heſternus, hoc eſt, non ita recens, vel optimo iure elotus.

Aqua.

Aqua fluuialis, pluuia, vel ciſternæ, cocta, ſaccarata, hordeacea, vel mulſa. Cremor ptiſſanæ, pullorum & vitulinæ iuſcula, bugloſſa, boragine, lactuca, oxalide condita, bilioſis hominum naturis accommodatiſsima.

Iuſculæ.

Carnes.

Ex carnibus autem, alaudæ, turdi, pulli perdicini, atque huiuſmodi auiculæ in coctu facilibus deſcriptæ. Item caprina, ouilla, ac vitulina iunior: quæ aſſata, præpinguibus ac pituitoſis, elixa, gracilibus ac bilioſis vtilis eſſe ſolet. Quibus addendæ ſunt gallinaceorum, & anſerum iuniorum particulæ, colla, capita, alæ, hepar, ventriculus, cerebrum, teſtes. Vinorum autem eligenda ſunt alba, fulua, aut rubella, hoc eſt pallidi coloris, quæ ob id pallidula & oculiperdicina, ac fureta dicuntur. Cuiuſmodi ſunt Samporciana Riſia, item ex Aurelianis generoſiora: & quę à conficiendi ratione, feſtucacea, & paleatica nominãtur: quod paleis aut feſtucis macmati intertextis, gratiora ac delicatiora reddantur. Quæ ſingula tenuia, mediíq; ſaporis, hoc eſt ſubdulcia, aut ſubacerba, olygophora, & (vt minimum) ſemeſtria ac limpida eſſe oportet. Piſces mediocriter nutriunt aſſati, & carne paulò ſolidiore prædíti: aut qui elixi, albo iure condiũtur: lactis item aſinini aut vaccini ſerũ ac cremor, modò nulla ſit febris, nulliúſque capitis dolor laborantem offendat. Butyrum recẽs ac pingue, mel candidum, vtriuſque generis. Oleum recens, primarium ac dulce. Ex oleribus, lactuca, ſeris, oxalis, borago, portulaca. Ex fructibus autem, mala curtipendula, francetura, & generoſa omnia bene cocta: item punica cruda, citria, aurengia, & armeniaca: paſſulæ, cappares, oliuæ. Ex bellariis dulciaria bene apparata, ſaccarata, & condita ferè omnia, parcius tamen aſſumpta: item omne id conditi genus, quod dragetarum & confecturarum, liquidarum aut ſiccarum nomen retinet. A quibus probantur gelatinæ flauæ, quas ambara-

Auiũ particulæ.

Vinum.

Pallidulũ oculiperdicinum.

Furetum.

Feſtucaceũ

Piſces.

Serũ lactis

Butyrum.

Mel.

Oleum.

Olera.

Fructus.

Bellaria.

Confecturæ liquidæ.

Gelatinæ.

tas, hoc est succineas à calore nominãt. Nam rubri, viridis, aut alteriuscoloris, non sunt ita salubres. His addemus marcipanes & calissones Venetos, atque azimos saccaro conditos: tenuissimas nebulas, candidas, & variis figuris obsignatas, quas obelias ob id paulò antè cõiecimus appellatas fuisse, quòd veluti Baccho consecratæ Hippocratica nostra coronare soleant.

Marcipanes.

Quæ parum ac citò nutriunt.

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 lubricẽt, & multa humiditate ventriculum perfundant: ac siquidem caliditatẽ imbecilliorem in corpore reperiant, confestim acescant: ab acriore autem ac vehemẽtiore, citò putrescere sentiantur.

Facultas horum cibariorum.

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, sitíque fere inexpleta perpetuò torquentur, atque ob id quidem certis anni temporibus, primísque mensis assumi solent: nam postremis facilè corrũpuntur, aliísque cibis permixta plurimum nocent.

Quibus cõmoda.

Talia fere sunt olera delicatiora, frigida, atque emollientia, lactuca, seris, endiuia, atriplex, violaria, malua, calandulæ & hyppolopathi satiui folia, blitum, spinatia, atque huiusmodi cætera in iusculis ac condimentis admisceri solita: item acetaria commodè præparata, quæ nõnunquam herbis aqua calidissima prius feruefactis ad cruditatem auferendam meliora ac suauiora reddũtur. Iuscula magis aquosa & prima, hoc est, nõ ita coctis carnibus tenerioribus, ac iunioribus extracta, quæ prima bullita vocãt. Vina autem vtriusque coloris eligenda, quæcunque villa aut parua nominãtur, submustea, limpida, quæ ob id, parata aut prẽparata 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 transuasata, nostris frelatata dicuntur, quòd 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 despumatã, limpidam, atque aromatis cõditam, bochetũ nominant. Cui suffragatur aqua saccarata,

Olera.

Iuscula. *Primæ bullita.* *Vina.* *Villa.* *Submustea.* *Parata.* *Præparata.* *Fumosa.* *Fatua.* *Crisea.* *Transfusa.* *Aqua lactis.* *Hydromeli.* *Aqua mellis.* *Bochetum.* *Aqua saccarata.*

permixto, ac percolato cinnamomo gratior ac suauior reddita, Hippocratis aquam nominant. Pisces saxatiles, præsertim aquarum dulcium, bene præparati. Fructuũ autem qui præcoces, verni, aut etiam æstiui, meliore ac delicatiore carne præditi sunt: cerasia omnis generis, pruna damascena, ficus, & vuæ recentes ac maturæ. Quibus addemus pepones & melopepones saccaratos, ex alsiosis & sabulosis, neque fimo multum impinguatis locis detractos: cucurbitas, angurias, citrullos, cucumeres, qui postremi iusculis optimè præparati, ac parcius, primísque mẽsis assumpti, citissimè abscedũt, aluúmque paulò liberiorem efficere existimantur.

Hippocratis aqua.
Pisces.
Fructus.

Quibus nocent.

Nocent autem hæc cibariorum genera, corporibus delicatioribus, ac præhumidis, modico eóque vaporoso, ac lãguido calore prẽditis: qualia sunt muliercularum, aut puerorũ, vel tum maximè, quum à morbis conualescunt.

Quæ abundè ac citò nutriunt.

Quibus salubria.

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

Abũdè nutrientium vis.

ximè prædita sunt, substantiam exposcunt, 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 autẽ, primarius ac secundarius panis, optimè subactus ac tritus: iuscula crassiora, ex caporũ, 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, conualescẽtibus, & adhuc ægrotantibus maximè conuenientia. Sanis autem prosunt capi Cenomanenses ac domestici: gallinæ Februariæ, anseres Nouembres, ansericuli, & pulli Apriles: anates sylvestres & 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 sylvestres, quos marcassinos, aut sangletellos appellant: vituli item bimuli, aut quadrimuli, boum 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.
Marcassini Sãgletelli.

utiles contemptæ, plurimum quidem alunt: vti sunt pedes, linguæ, capita, ventriculi, atque adeò
Pisces. intestina. Pisces verò, quicunque ex alto ac fluctuoso mari, concoctu faciles esse iam suprà dicti sunt: ex fluuialibus autem Lacerti, Sturiones, atque id genus cæteri. At vinũ ad id quidem præstandum vtile est, album: sed dulce, limpidum ac
Vina. generosum, quale est corsicum, quod nothũ vulgo dicimus: item maluaticum, muscatellinum, Andegauense, aut quale ex vua miscellanea, tam nigra, quàm alba apud Aruernos, & Barsusalbinos, magna industria fieri cõsueuit. Ab his probantur rubra, etiam corsica, & rupellina, rosetia
Hippocraticum. dicta, quibus mixta Hippocratica addenda sunt, hoc est optimo saccaro, & præstantissimo cinna-
Defrutum. momo cõdita. Nam defrutum & vinum ad tertias percoctum, quod nonnulli in deliciis habẽt,
Placentæ. minus equidẽ moror. His adiunguntur placentę ferè omnes, bene apparatæ, saccaratæ, ac cõditæ: Turtæ Britannicæ, & quæ leccatæ, ianicę, vel bifrontes à duplici facie appellantur: aut quę odoratis herbis, saccaro, butyro, cinnamomo, ac cæteris cõditis, sub tegula, clybano, aut testa fiunt: quibus Italorum plerique, atque adeò nostrates
Lac. vtuntur. Lac vaccinũ, aut caprinum recens, spissius ac crassius, non excrematum, vel ipse etiam cremor à lacte secretus. Butyrũ pingue, mel de-
Fructus. spumatum. Fructus omnes conditi, & excocti, ac horni, poma frãcetura, rambura, castinia, & quæ

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

Quæ multum, tardius tamen nutriunt.

Quibus vtilis cibus

ALiud genus est abundè nutrientium, euchymorum tamen alimentorum, multum quidem negotii vẽtriculo adferre solitum: atque od id antiquorum pugilibus & athletis, 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.

Panis. Huius generis sunt panes minus fermentati, minúsque farinæ purioris, sed furfuris & siliginis plurimũ recipientes: bispanes vulgus appel-
Bispanis. lat, quorũ farina diutissimè succussata est, ac cras-

Polenta. fiore cribro ſecreta, polentæ ac pultes omnis ge-
Spiſſamẽta neris. Spiſſamenta ferè omnia ex oriza, tritico, chondro, alica, & apud nõnullos milio, hordeo, atq; auena: quę lacte vaccino, ouis, ac croco condita, habentur in cuiuſdam vulgi deliciis: quemadmodum & cremor fabarũ, cicerum, piſorum,
Legumina. alicæ, atque amyli. Legumina item toſta, fræſa, cõfracta, & aſſata: aut vnà cum porcinis lumbis, ac ſpondylis in iuſculis propoſita: quorum quædam primo decocto aluũ reſerare, alia autẽ diutius immorari, ac difficillimè ſecedere dicuntur.
Iuſcula. Iuſcula etiam napi buniadis (nam hunc inter boni ſucci cibos connumerat Galenus) panacis heraclii, flaui, ac medulloſi, Pertoſianis admodum commẽdata. Item ex rapis quæ bene cultę & apparatæ ſunt, quales à Lemouicis, Sãctonibus, Aruernis, & Allobrogibus, ad incredibilẽ magni-
Rabiolæ. tudinem creſcunt (rabiolas appellant) quibus toſtis, ſubcineritiis, & olla incoctis, vice panis vtũ-
Olera. tur. Ex oleribus 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, vẽtriculus, lien, ac renes: vt re-
Piſces. liqua etiã interanea his addere poſsimus. Piſces quoque maiores, qui præcipuè ſoliti ad nos veniũt: qualis eſt ſulmo vtriuſque generis, item aſinus marinus quem merluſium eſſe exiſtimamus,

ac Germanorum ſtocfiſchium: maris ſues, quos marſuinos vocamus: præterea cetæ ac thynni: quorum caro multarũ ciuitatum populos quotannis exaturat: quibus addere poſſumus cancros fluuiatiles & limaces vinearios, Hiſpanis atque Italis familiares: frixos, aut in iuſculis edi ſolitos. Item teſtudines memorales & aquaticas, Lemouicis ac Narbonenſibus frequentiſsimas. Vino- *Vina.*
rum inſuper, quæcunque paulò magis vehementia ſunt: quibus ad tenuiſsimæ fortunæ ſubſidiũ, loream bene confectam, ac minimè putrem: cerealium, & altiramorum omnia genera adiungere poſſumus. Mel prẽterea crudum, quo pani ſuperextenſo, vel alio quouis pacto prẽparato, Hiſpani inferiores atque ex ſuperioribus nonnulli plerunque victitant: quod cibariorũ genus etiam Aſiaticæ plebi frequentiſsimum eſſe audimus.
Ex fructibus autem ſiliquæ, caſtaneæ elixæ mul- *Fructus.*
torum deliciæ, tubera, truffarum nomen habentia, quibus tanquã cibo delicatiore paſsim vtuntur: pyra cocta, & ſole aut furno exiccata, dague- *Dagueneetia.*
netia vocant: poma, vel aſſata, vel paſta incluſa, & furno etiam cocta, aut in iuſculis (quod apud Neuſtrios ferè fit) oblata: quicunque ad extremũ fructus vilis ac parui pretii exiſtimãtur: vt etiam his addere audeamus fungos, ac boletos, quibus Campanorũ noſtrorum plerique, atque adeò Hiſpanorum & Italorum nonnulli educari ſolent.
Adiungerem porrum, cæpas, & allia ruſticorum

teriacen, nisi hæc pręter modum cacochyma esse viderentur.

Quanquam igitur huiusmodi cibi cacochymi sint: tamẽ quia ex horum assuetudine vulgus familiarem sibi succum contrahit, non est iis interdicendum, sed potius ad pręparãdi 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, siquando vel corporis constitutionẽ ex præscripto immutare, vel ad pristinã temperiem, post morbũ ac laborem reducere studet: vt mediocriter pingue, aut gracile corp⁹ reddat. Quamobrem huic præscribenda sunt aliměta ad id pręstandum maximè accõmoda, quorum ministerio, quod cupit, facilè tãdem adsequatur. Nã hoc plerique magnopere expostulãt, vt ex gracilibus pingues, aut ex pinguibus graciles euadãt.

Pingue corpus vti 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, vigiliç, 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, & qui primæ operæ, tertiarius, capituli, & albus dicitur, nihil præter purum triticũ, ídque multum exagitatum, & secretum recipiens. *Panis.* Aquarum verò quæ dulces sunt, atque adeò saccaratæ, vel toties exagitatæ ac commotæ, vt tandẽ dulcescant. *Aqua.* Carnium præterea impinguãt ouilla, atque adeò vitulina iunior: omnes item carnes in coctu facilibus superius enumeratæ, copioſam pinguedinem intertextam habentes: elixæ, bene coctæ, ac conditæ, pauco sale consperſæ: quæ siquidem lacteç, teneriores, ac molliores fuerint, magis probantur. *Carnes.* Pastitia ferè omnia, parum aromatum recipientia. *Pastitia.* Pisces itẽ omnes elixi, meliores ac suauiores, priore libro enumerati. *Pisces.* Iusculum pinguiora carnes minutissimè concisas, & olla infarctas, ac delicatioribus aromatis (vt melius ac citius nutriant) cõsperſas recipiẽtia: oua sorbilia, lac vaccinum, pingue, recens, in polentã coactum, ouorum vitellis, ac saccaro conditũ, primísque mensis assumptum: pultes ex oriza, frumento, auena, hordeo bene præparatæ, parciúsq; assumptę, butyrum Vamuianum, & Neustricum recẽs, caseus molliculus, totũ lactis cremorẽ recipiens. *Iuscula.* Quicquid denique consumptarum carniũ percolatũ, in gelatinam coactũ, aut sublimatum, ditioribus *Pultes.*

Olera. ac delicatioribus apparari ſolet. Ex oleribus prę-
terea, quæcunque radicem ſuauem ac medullo-
ſam habent, qualis eſt apud Campanos noſtros
panax, & apud nos napus, item rapa ſatiua apud
Lemouicos & Allobroges, & carui ac paſtinaca
Vina. vtriuſque generis apud Trecenſes. Vina itẽ mul-
torum generum dulcia, craſſa, rubra, defæcata,
vetera, guſtui ſuauia, mali nihil olentia, eáque be
ne diluta: nam generoſa, meraca, primis menſis
ac ieiuno ventriculo copioſius aſſumpta, potius
attenuant, quàm pingue corpus reddant. Cerea-
lia autem vina limpida, lupuli floribus copioſis
carentia, optimo tritico cõfecta, præſertim mar-
tia, non ita recentia: item celſirama, generoſa,
pomea, & ex pyreis cærelæa, corpus incraſſant.
Fructus. Idem efficiũt ex fructibus dactili pingues appel-
lati: ficus, item recentes aut aſſeruati, & amylo
apud Maſſilienſes conditi, cuiuſmodi calathiſcis
incluſi ad nos quamplurimi per ieiuniũ quadra-
geſimale veniunt: item nucis Indicæ medulla, ca
ſtaneę, nuclei pinei, piſtacia, vua recẽs, quę quòd
vel lepores, ac vulpes pinguiores efficere ſoleat,
lageos, ac vulpina, vulgóque à colore frumẽta-
cea dicitur: poſt hãc muſcatellina delicatiſsima,
quæ aſſeruata, & ſole, furno, vel quouis pacto ex-
iccata, (ſiue hæc Corinthia, ſiue Damaſcena, ſiue
etiam Narbonenſis fuerit) optimum in corpore
Placentæ. ſuccum generat. Pingues etiam nos reddunt pla-
centæ molliores, bene ſaccaratæ, mellitæ, ac pro-

bè vt decet cõditę. Quicquid in ſumma boni ſuc
ci plurimum atque affatim ſuo tempore, ſuáque
temperie aſſumitur: Hoc vnũ cauendum eſt, ne
dum vbertim nutrientia alimenta ingerũtur, ea
quidem obſtruant, ac præpediant iecoris mea-
tus, per quos optimos ac dulces ſuccos (quorum
illud quidem appetentiſsimum eſt) haurit, atque
exugit: omnia enim hæc magna mediocritate ac
modo aſſumi debent.

Lac, & ſemen augẽtia. Cæterũ eadem ferè alimenta quæ pingue cor-
pus reddere ſolent, lac etiam ac ſemen generare
atque augere dicũtur: quæ duo ſunt benigni ali-
menti excrementa, aut ſi mauis dicere ſuperflua:
vt quo maior alimenti benignioris, hoc eſt ſan-
guinis melioris portio ſuperat, eo etiam copio-
ſior lactis, ac ſeminis ſubſtantia in bene habito
corpore generetur. Quamobrem ſuperius enu-
merata cibaria, nutricibus, & ad coitũ impoten-
tibus quibuſdam viris accõmodiſsima eſſe cen-
ſentur.

Quæ gracile corpus efficiunt.

QVemadmodum plurimum nutrientia ali-
menta dum pingue corpus reddunt, calo-
rem refrigerãt atque humectant, vnde
copioſus adeps præpinguibus facilè accerſitur,
ſic parum nutrientia ferè omnia (modò ea qui-
dem boni ſucci, ac bene præparata, ſuóque tem-
pore exhibita fuerint) ſopitũ calorem, ac veluti

copiosiore succo atque adipe suffocatum reuocant: nimiam humiditatem sua exiccatione emẽdant: gracile ac leue corpus, quod prius pigrum ac crassum fuerat, efficiunt: quapropter iis vtilia esse dixerunt medici, qui genio atque otio diutius indulserunt: humidis morbis, atque obstructionibus obnoxii sunt: minus sudant, ac mingunt, pituitoso sunt ac prępingui corporis temperamẽto: quique aere ac locis frigidis, & admodum humidis degunt.

Quibus vtilia.

Panis.

Huius notæ sunt, panis bene coctus, leuis, oculatus, hesternus, commixtum aliquid salis, aut anisi vel fœniculi habens. Carnes assatæ ferè omnes, modò hæ quidem salubres. Perniones moguntini, mediocriter saliti, lucanicæ, ac ceruellati Mediolanenses: omnia item concisa, aut contusa aromatis optimis parcè condita. Pisces carnis solidioris, aut tosti, aut pasta inclusi. Vina tenuia, acerba, generosa, parum diluta, alba, aut rubella. Birearum ea genera superius expressa, quæ copiosum lupulum recipiunt. Butyrum salitum, caseus Mediolanensis, rădices petroselini, fœniculi, asparagi, cichorii, iusculis permixtę: summitates thymi, maioranæ, roriſmarini, authos, hyssopi, satureiæ, pulegii, origani, calamenthi, etiam iusculis additæ: quæ pauca & croco condita assumi debent: sunt qui erucam, anethum, petroselinum, apium, & nasturtium addunt. Ex placentis, quæ sicciores sunt, & magis tostæ, atque ex

Carnes.

Pisces.

Vina.

Placentæ.

fructibus etiam sicci, vt omni per asseruationem humiditate destituti, atque assati, potius quàm crudi sint amygdalinæ glandes, auellanæ, nuces siccæ, quæcunque denique amara in edulium veniunt, siue hæc quidem condita, siue etiam cruda fuerint: vt sunt sinapi, cortex aurengiorum, nux myrepsica, & huiusmodi cætera. Nă præter hæc, omnia calida, aromatica, & quæcunque poros aperiunt, vrinas ac sudores promouẽt, emaciendo corpori, aptissima esse merito existimamus.

Cibaria omnibus nullo discrimine insalubria.

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

Cacochymi igitur cibi sunt, quibus vel ob inopiam, vel gulæ illecebras interdum vtimur: cuiusmodi esse dixeris, ex panibus quidem atrum ac sordidum, furfuraceum, siligineũ, atque hordeaceum: quibus addendus est omnium deterrimus orizaceus, panicinus, cumimin⁹, miliaceus, typhinus, olyraceus: item fabaceus, pisaceus, at-

Cibi cacochymi.

Panis.

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

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

Vinum. Vini autem generum quodcunque eſt fugiẽs, vappa, malè olens, turbidum, mixtum, ac pergulanum: quódque lorea vel defrutum appellatur. Item ex fructuariis bocquetium, reletiũ, & quod vincetium dicitur. Ex cærealibus, birea ſimplex, aquoſa, paucum, aut nullum triticum recipiens, turbida, recens, hyberna, acida, vetus, ac corrupta.

Carnes. Carnium porrò cacochymæ ſunt, ſalitæ omnes, & muria conditæ, aut fumo exiccatæ, paſtáque ad diutiorem conſeruationem occluſæ, inteſtinis infarctę, candentibus prunis, aut craticula excoctæ, carbonatas & braſaulas nominant. *Carbonatæ Braſaulæ.* Quibus denuò coctas adiũgemus, non minus ac repetita crambe ventriculum offendentes: item etiam frixas, & quæ porro, allio, cæpis, ſinapi, atque aromatis condiuntur. Inſalubres etiam ſunt porcinæ, hircinæ, vaccinæ, ac bubalinæ: & (quod ad aues pertinet) aquaticæ, ac marinæ ferè omnes. His etiam accedunt anſeres ſaginati, gallinæ prouectiores, anates cortenſes (palearios vocant) ſiue ſint Indici, ſiue etiam noſtrates. *Anates palearij.*

Piſces. Piſcium quoque marinorum cacochymi ſunt ſaliti, atque aſſeruati, aut nimium recentes, quos lepram inducere autumant. Fluuialium autem, quicunque limoſis ac lutoſis aquis viuunt: anguillæ, tincæ, lacertuli, carpiones, cancri, præter quos improbatur oſtreorum omne genus: ſepiæ, loligines, polypi, & quæ malacoſtraca & oſtracoderma generali vocabulo à Græcis appellantur. *Recentes piſces.* *Malacoſtraca oſtracoderma.*

Oua. Ouorum præterea cacochyma ſunt, anſerum, anatum, columborum, teſtudinum, atque Indicorum pauonum: hæc enim poſtrema, elephanticum morbum inducere, calculóſque generare exiſtimantur. *Indici pauones.*

Lac. Lac quoque insalubre est vetus, pridem extractum, ouillum, vaccinum coctum, farina delibutum. Nec minus etiam cacochymum, quod eo

Butyrum. constat butyrum sale conditum, rancidum. Ca-

Caseus. seus item asseruatus, putris, tineis 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 crudi: particulatim autem iuglãdis immaturæ nucleus,

Fructus herbarum. 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 tusiculosum, totum denique corpus siccum atque aridum apparet.

Quibusvtilia. Quibus omnibus (etsi nonnunquã coquantur) tamen eo magis abstinẽdum erit, quò prorsus similem cum nostris corporibus intẽperiem habere videntur: quia sensim, temporisque processu, persimiles humores, hoc est, deprauatos ac vitiosos congerũt: qui leuissima quauis occasione putrescentes, grauissimos interdum inducũt

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

Quæ lentos ac viscosos humores generant.

CRassum igitur in corpore succum inducẽtes cibi, iis inutiles esse solẽt, 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 *Pemmata.* quæcunque triticea, eáque minus fermentata farina composita, butyrum, lac, caseum veterem, fructus recentes, aut etiam carnes recipiunt. His addendus est panis subcinoritius, focaceus, siligineus, non ritè confectus. Præterea lac decoctũ, *Panis.* acidum, friato pane, aut farina inspissatum, iuscula oryzacea, fabacea, aut cuiusuis leguminis: *Lac.* *Iuscula.* *Polenta.* polenta ex amylo: oua frixa, aut igne indurata. *Oua.* Inter pisces autem ostrea, ac testacea ferè omnia. *Pisces.* Ex carnibus ceruina, leporina, caprina vetus, bubula ac porcina. Iecur, lien, renes, atque intestina animaliũ. Ex fructibus palmulæ, castaneæ, bulbi, *Fructus.*

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

Vina.

Quibus inutilia.

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

Quæ obstruunt, & flatus excitant.

Rasioris ac solidioris substantiæ (etiã dulcibus atque euchymis cibariis) ventriculo imbecilliori, minúsque exercitato ingestis, vel largius quàm ætas, anni tẽpus, regio, ac corporis constitutio expostulent assumptis, hoc peculiare esse solet, vt primas venas ad hepar attinẽtes inferciat, earúmque tubos obstruat, oppilationem vulgus vocat: quæ dum prępedit, quominus naturalis, atq; insitus viscеribus calor vndecunque 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 natiuũ calorem ita obruentia, vt ipsum ferè extinguant, vnde flatuum in corpore quemadmodum vẽtorum in aere ab imbecilli aut præpedito solis calore generatio.

Oppilatio.

Obstruunt igitur omnia minus fermẽtata, cu-

riosiúsque elaborata, purioréque tritico confecta panificia: atque his multò magis quæ leguminibus, vilibúsq;, ac sordidis triticeis permixta fiũt, quæque pastitia, aut liba, lac, butyrum, oua, caseum, ac cætera id genus recipiunt. Aquæ turbidæ, stagnantes, viuariorum, aut marearum Belsicarum. Vinum dulce, passum, mustum, defrutum, nigrum, acerbum, fructuarium, ac cæreale. Recẽtissimæ maiorum animalium bene saginatorum carnes. Iuscula pinguia, chondrũ, alicam, triticum, orizam, lenticulam admittẽtia. Renes, splen, ac hepar, ouillum, vitulinũ, bubulum, ac suillum.

Panificia.

Aquæ viuariorum.

Vinum.

Carnes.

Iuscula.

Flatus autem peculiari quodam munere excitant, lac quouis modo concretum ac recens: pisces ferè omnes, rapa, raphanus, napus, pisa, ac multò magis fabæ: quibus non sine optima coctione cauendum esse suis prẽcepit quidam philosophus. Omniũ autẽ maximè porrũ, allia, cæpe: atque ex leguminibus phaseoli, lentes, cicer, milium, panicum: denique fructus omnes recẽtes ac crudi: item herbę cõficiendis acetariis dedicatæ.

Flatulẽta.

Quibus omnibus, vẽtriculo imbecilliore abstinendum esse cẽseo: atque adeò iis qui calculo aut intestini procidentia afficiuntur: pueris item ac senibus, & quibus naturalis calor ob cõstitutionem, otium, curas, anni tempus, ac regionem infirmior est.

Quibus utilia.

Quæ abstergent, incidunt, aperiunt: in cibo medicamenta appellata: sanis ac neutris æquè commoda.

SAlubribus atque insalubribus cibariis diffusius propositis, nonnihil etiam de his differendum esse videtur, quæ medicamenti vim quandã habere existimata sunt, possúntque præpedire quominus in morbos facilè incidamus, aut ipsos iã incipientes, ac pronos auertere. Abstergentibus igitur cibis, incidentibus atque aperientibus vtimur, medicamenti cuiusdam vice, quod catharticum præcedere, aut primarum venarum obstructiones soluere, atque humoribus ad exitum viam reclúdere possit, aut debeat.

Abstergentia. Absterſoriam vim habent, quæcunque asperitatem quandam ipso gustu, etiam cocta præ se ferunt. Talia autem sunt, hordei iuscula bene apparata, ptissana tota, eiúsque cremor rosato saccaro conditus: birea Britannica, limpida, primis mensis hausta, omnis denique potio melle ritè confecta.

Incidũt omnia ferè salsa, nitrosa, acria, & acetosa: oxygarum, oxymeli, condimenta acetũ oxalidem ac sinapidium recipiẽtia: & quæ squillam, porrum, cæpas, atque anethum, ad appetentiam, aut aliquam medicandi rationem complectũtur.

Quibus adiungere possumus betæ ac brassicæ prima iuscula, vinum immaturum, acerbum, siue fructuariũ, siue cereale fuerit: item omphacium, & ex fructibus, quæ ex reipsa malacria dicuntur, quibus sylueſtria non insita, cæteráque vinis dedicata succedũt: ac deinde poma citria, lemonia, & quæ poncilia dicuntur. Item grossulæ, fraga, mora ex rubo idæa & cynosbato collecta. *Malacria.* *Poncilia.*

Aperiunt autem & abstergẽt cibaria amarum succum ipsa vetustate præ se ferẽtia, cichorii primum decoctum, vel ipsa etiam substantia: item capparis & oliua in acetariis præparata, fructuũ maturorum nuclei: præter quæ origanum, hyssopus, satureia, maiorana, thymus, saluia, petroselinum, vulgi nostri iuscula per hyemẽ (vt iampridem dictum est) emendari solita: verùm paulò vehementius id efficere videntur aromata, Indicorum munerum deliciæ, quibus conditis, aut etiam infarctis, atque omnibus modis apparatis vtimur. Cæterum quòd ad vinum antiquum, tenue, album, aut rubellum, generosum ac defœcatũ attinet: id verò internos corporis meatus aperire dubium non est, quemadmodum nec aquam pluuiã, aut ex criptis ac cisternis haustam. Huius etiam est facultatis crethmõ, fœniculus, anisum, coriandrum, aurẽgiorum ac citriorum cortices conditi, cinnamomum, moscata, cõseruæ helenii, authos, florum genistæ, cichorii, hyssopi, salniæ: quicquid denique (vti dicebatur) cibario- *Aperientiæ & abstergentia.* *Aromata.*

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

Quibus cõmoda.

Proinde commoda ſunt ea cibariorum genera, pituitoſis, præpinguibus, ac plurimum humidis, vel otio degentibus: atq; adeò iis, quibus copioſa cerebri ad internas partes effluxio ventriculum pergrauat. Hoc tamen vnum diligentiſsime animaduertẽdum eſt, vt horum parcior, ac moderatus ſit vſus: offendũt enim, & ſanguinem interdũ eliciũt, pulmonibúſque noxia ſunt.

Quæ ventrem emolliunt.

VIx bene proſpera eſt corporis valetudo, niſi venter quotidie deiiciat. Verùm eam nonnulli moleſtiã patiuntur, vel ob melancholicam intemperiem fortaſsis, vel negotiorũ procellas, vel ſedẽtarię vitæ cõpulſionẽ, vt ferè ſemper aſtricta ſint aluo. Ad quæ incommoda nonnunq̃ accedit cæli, regionis, atq; adeò ipſius anni intemperies, aut à præſumpto medicamento relicta ſiccitas. Quamobrem perpetuis ferè capitis, vel integri, vel dimidiati doloribus torquentur: quibus quum ob catharticorũ ac deleteriorum inſuetudinem, alimentorum inſtitutione ſit occurrendum, de cibariis ad id præſtandum atque efficiendum accommodatis, etiam hoc loco diſſerendum eſt.

Leuius aluũ ductẽtia.

Aluum igitur in officio continent, lubricám-

que efficiunt omnia humida, oleoſa, ac liquida præſumpta: ouum ſorbile, butyrum recens, ac dulce: piſorum cremor, aut depuratũ iuſculum. Primum item braſsicæ, betæ, aut atriplicis decoctum nullo adhuc ſale conditum. Pigram autem aut ſegnem vehementius excitant hippolapathi folia (lapatientiam vulgus vocat) iuſculis carnium incocta, vel eiuſdem etiam radix, quam nonnulli pro barbara, aut rheo barbarico aſſumunt. Non carẽt offenſione ac noxa Cataputia, aut Ricini (purgam & fugitalpiam nominãt) folia quaterna, aut ſena, pulli gallinacei, aut vitulinæ iuſculis incocta: quod mea quidem ſententia paulò inconſultius, non à matronis ſolũ, verumetiam à Theſſaliis quibuſdam, noſtram artẽ, magno ægrotantium periculo miſerè defœdantibus interdum fieri ſolet, quorum arrogantia atque audacia eo demum prouecta eſt, vt etiam ſuperius enumeratarum plãtarum perniciоſiſsima ſemina, aut ſennæ orientalis vtriculos, vel ipſa etiam folia in puluerem redacta, gratioribus iuſculis permiſcere audeãt: quod equidem facinus, non modò ab omni ratione alienum, verumetiam ægrotantibus perniciоſiſsimum eſſe mihi videtur: & quod hæc aluum immoderatius cydoniati Lugdunenſis (hoc eſt ſcammonio conditi) in morem conturbent medicamenta: & quòd vẽtriculum mirum etiam in modum ſubuertant: adeò facile eſt recti ſpecie decipi.

Pigrã excitantia.

Offendẽtia.

Cataputiæ.

Ricinus.

Purga.

Fugitalpia.

Theſſalij, ac matronæ medicæ.

Sennæ oriẽtalis vtriculi.

Cydoniatũ Lugdunẽſe

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

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

Pureta. Beta piſta. Cremor frixus. Vrticæ folia. Raphani turiones.

cocta ad irritãdam aluum, vrináſque prouocandas aſſumere: quemadmodum aliis oſtreorũ primum decoctum, vel ipſorum etiam recentium aquam, aut ericii marini ſalſuginem haurire, vel ipſa etiam eiuſdem piſcis, aut lucii oua (quæ poſtrema pernicioſiſsima eſſe cenſentur) 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 ſoluunt vua matura, melonũ caro, ficus, ceraſia, armeniaca, mora, pruna generoſa, & id genus fructuum præcocium, quos nonnulli paululũ efferuefactos vino ac ſaccaro conditos ſalubrius aſſumunt.

Oſtreorum decoctum. *Oua lucij, aut ericij.*

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

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

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

Quæ ventrem aſtringunt.

TAlis eſt quorũdam corporum intemperies, vt etiam ſanis aluus præter modũ quocunque tempore, veluti naturali quodam incommodo profluat. Quo affectu, naturali quodam inſtinctu præcipuè laborant Balbi, Blæſi, & qui vocabula inter loquendum magna celeritate præcipitant: quíque 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 frigidiorem incolunt. Quos equidem aſtringente victu maximè roborare neceſſe eſt: quum nihil æquè vires proſternat, calorémque ac ſpiritus obtundat, atque naturale alui profluuium. Quin idem etiã victus iis admodũ eſt idoneus, qui poſt longas alui deiectiones, inteſtináq; leuiora effecta, ab antiquo, ac diuturno morbo conualeſcunt.

Alui profluuium naturale.

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

vehemẽtis quidpiam guſtui præ ſe ferre ſentiuntur. Huius autẽ generis eſt panis autopyros, heſternus, aut duorũ etiam dierũ, copioſa ac bene cocta cruſta cõtectus, iuſculis ſpiſsioribus infriatus, parũ fermentatus, dipyros ac biſcoctus. *Panis.* Carnes euchymæ, ſolidioris conſiſtẽtiæ, aſſatæ, haud ita recẽtes, nec ſtatim ab igne calẽtes aſſumptæ, præſertim autem perdicina, leporina, ferina, ac multum quidem nutriens bubula, ſuilla mediocriter ſalita. *Carnes.* Ex leguminibus, oriza, lens excorticata, faba, freſa, piſa torrefacta, hordeaceæ polentæ (ptiſſanã totam appellauit Hippocrates) præter quas frumentaceæ niſi inflarent, probarẽtur. *Legumina.* Vinum dulce, auſterum, acerbum, nigrum, bene coloratum, limpidum, optimè defæcatum. Birea vel queuta duplex, aut ſereuiſia. Vina pyrea vetera, non ita dulcia. *Vinum.* Aqua pridem extracta, exagitata, dulcis, qualis eſt criptarum, aut ciſternarum, vel cocta, aut candẽte chalybe (qualis eſt fabrorũ) emẽdata, vel ſaccaro, aut roſacea cõdita. *Aquæ.* Lac coctum, vſtulatum, in polẽtam cum amylo, vel farina triticea coactũ, aut (niſi adeſt febris) ouorum vitellis adiectis, & panis durioris mica conditum. *Lac.* Quinetiam ipſa oua igne indurata, aut frixa condimenta ex granatorum ſucco, omphacio veteri, cydoniorum carne, defruto, ſapa, atque id genus cæteris confecta. *Ouæ.* *Condimẽta* Iura omnia pinguiora, craſsiora, ac ſpiſsiora, plurimum cocta. Fructuum autem, aſtringentem vim *Fructus.*

habent, quicunque durioris sunt substantiæ, austeríque atque acerbi succi, annotini, vino incocti, aut sub cineribus tosti: quorum pyra quidem maximè probantur serotina, certoliana, callirosacea, mala cotonea, punica, aurẽgia, citria acerba, pruna sicca, Remẽsia, aut Turonẽsia: vua, atque alii fructus in furno tosti: palmulæ, passulæ, sorba, mespila, cæteráque eius saporis. Item pastitia, liba, pemmata, atque itria: quę singula partim alimenti, partim medicamenti loco, in victus ratione, conualescentibus, neutris, ac sanis imperari solent: habita tamen corporis virium, temperamenti, consuetudinis, partium anni, regionis, atque adeò ægri fortunarũ exacta consideratione.

Pyra astringentia.

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber tertius.

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

Corporis sani & ægroti nutriẽdi varia indicatio.

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.

In nutrimẽto medicamentum.

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

Nutrimenti medicamentosi differentiæ.

Parcum. Tenue. Abundãs. Plenum.

QVod igitur nutrimentum diuersi generis cibaria cõplectens, ægrotantibus offertur: id vel parcum aut tenue, vel abundans, aut plenum esse dicitur: vtrunque autẽ magis ac minus recipit. Parcũ aut parcius, ac si (opus est) parcissimum: morbum ipsúmque committentes humores plerunque imminuit: ac tum præcipuè indicitur, quum naturam extraneorũ humorum coctioni attentam esse percipimus: nempe circa morborum incrementum ac statum. Abundans verò, plenius, aut (dum id quidẽ necesse est) paulò plenius nutrimentum, naturam aduersus irruentis morbi impetum cõmunit, ac post magnum cum ipso conflictum roborat: quapropter morborum initiis, ac declinationibus ad virium resumptionem exhibetur. In quo quidem munere gnauiter exequendo, is præcipuè debet esse medici scopus, vt à modicè contrariis, dum morbus adest, paulatim ad similia progrediatur: quibus ipso persanato, in virium recollectione maximè vti decebit.

Abundans nutrimẽtũ.

Nutriendorum ægrotantium indicationes.

ANtequam autẽ paulò superius descripta nutrimentorum, aut victuum ægrotis accommodatorum genera instituas, maximã cautionem te habere oportet: primum quidem eius quod exhibere cupis alimenti naturæ: deinde verò ipsius cui adiumẽto esse desideras decumbentis temperiei. In cibario autem exhibendo, ipsius quidem qualitatem, substãtiam, atque ordinem, in ægroto autem corpore morbi genus, ac tempus solertissimè disquires. In ciborum qualitate hoc maximè prouidẽdum erit, vt simplices morbos, calidos, frigidos, humidos, siccos, cõtrariis, iísque simplicibus alimentis, compositos autem compositis emendes: quod idem de aere, cæterísque non naturalibus appellatis rebus faciendum erit. Simplices autem cibos ac morbos, eos esse intelligo, qui tales à nobis (hoc est, parum à primis qualitatibus abesse, aut recedere) percipiuntur. Quod præterea in ægrotantium cibariis considerandum est, id circa obstructionem, resolutionem, apertionem, atque huius generis cætera versatur: vt morbis ab obstructione referãtia alimenta, atque ita cætera cæteris collata exhibeas. Quinetiam alimenta multum vel parum corpus nutrientia qualitatis appellatione cõprehenduntur: in quo magnopere aduertẽdum est, vt quod

Cibariorũ naturæ consideratio.

Qualitas.

Cibi simplices ac morbi.

Cibaria vires ægrotãtium roborantia.

ad virium ægrotantis robur augendum vel conseruandum attinet, etiã si morbus peracutus fuerit, nutrientes cibos, eos tamen concoctu faciles ac tenues, parum ac sæpe offeras: vel tum maximè, quum ægrum morbus vehementissimè premit, aut dum ipsum citò reficere cupies.

Huius generis sunt oua sorbilia, gallorũ nondum Venerem expertorum testes, colata, expressa, 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 solam, ac nudam inflammationis indicationem attendas: minimè planè cibandum fuerit, ne phlegmone augeatur: si verò ad virium infirmitatem animum aduertas, vtique sæpe nutrire, commodisq; cibis ægrum instaurare oportebit, ne vires resoluantur, & vt morbi impetui natura facilius obsistere possit.

Cur alendi acuto morbo laborãtes.

Contra verò in morbis à plenitudine exortis faciẽdum erit corpore cacochymo, maligníque humoribus infarcto: in quo etiam si magna fuerit appetentia, tamen est cibis parum nutrientibus fouendũ, ne reliquis præter modum augeatur obstructio. Verùm plurimum nutrientia alimenta, (pleniora vocat Hippocrates) tum quidem maximè cõmoda esse cẽsemus, dum ægrum reficere est opus, quemadmodum in morborum

Cur minus nutriendi, qui plenitudine laborant.

declinationibus accidit: vel vbi talis est ægri temperies ac cõstitutio, quæ duriores cibos nullo ferè negotio cõficiat, concoctu autẽ faciles, in vapores acidos & nidorosos cõuertat: ac siquando post morbi decursum, ægrotum corpus exercitationi ad vires resumendas, atque adeò reuocandas permittimus, tum quoque pleniore & solidiore victu maximè vtendum fuerit.

Quantitas nutrimenti ægrotantiũ

Nutrimenti verò quantitas in auctione atque imminutione consistit: cuius indicia ab ægri viribus, symptomatis præter spem accidẽtibus, atque adeò eorũ quæ futura pertimescimus, indiciis desumenda sint. Est quum augenda quidem quantitas, adimenda verò qualitas: dum præsertim turgens humoribus corpus, maxima appetentia concomitatur. Vtraque autem persæpe minuẽda est, acutorũ aut peracutorum augmento ac statu, vel tũ maximè dum vires ita constant, vt medium aut tenuissimum victum nullo negotio perferre possint.

Substantiæ nutrimenti ægrotantiũ cõsideratio

Substantia autem alimẽtorum in ipsorum tenuitate ac crassitie potissimum versatur. Tenues 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 plurimũ nutriant. Plenissimos, à quibus maximũ virium robur acquiratur. Quãdocũque igitur ob morbi vel cor-

Cibi tenues tenuissimi pleniores, ac plenissimi Hippocratis.

poris naturã, obstructionis erit metus: tũ quidem (etiã vrgente occasione) tenuibus cibis vti oportebit: ac multò magis si præsens ipsa (vt invtroq; ictero) cognoscatur. Omnes enim ab obstructione procreati morbi, reserãtia ac tenuantia medicamenta expostulant: quæ sanè cum magna præcautione ægrotantibus exhiberi debent.

Ordo ciba-riorum assumendorũ

Ordinem porrò alimentorum ægrotis, eundem ferè quẽ sanis corporibus esse oportet: hoc tantum vno accuratiorem, quòd crassiores cibos ac cõcoctu paulò difficiliores (resumptiuo præsertim victus genere) postremos: tenues verò liquidos & cõcoctu faciles, priores interdum imperare debeamus. Nam communis nonnũquam ordo in alui profluuiis inuertẽdus est, in quibus quemadmodum cydoniatum prius assumẽdum esse præcipiunt practici (quod alioqui postremis mensis inseruire solet) sic etiam cibos obstruentes, & crassioris substãtiæ, liquidioribus prẽmittere oportet.

Rerum non naturalium ante victus institutionem cõsideratio.

VErum cum ad dieteticen pertinere videatur, aeris, motus, quietis, somni, veneris, vigiliç, inanitionis, ac repletionis, denique affectuũ animi cõsideratio (quæ res non naturales appellantur) de his omnibus hoc loco non ita vehemẽter erimus soliciti: id enim in libris de re medica à nobis conscriptis iam diffusissimè pertractatum fuit, & vniuersus hic sermo de alimentorũ ratione præcipuè est institutus: vt quod de his subiungi, aut tanquam necessarium obseruari, id verò breuissimũ esse possit. Etenim abundè compertum est, morbis calidis, æstate affligentibus, frigidiorem, hyeme frigidis afficiẽtibus, calidiorem aerem deligendũ, vel arte confingendũ esse. Item pectoris ac thoracis morbis, aerẽ nitidiorẽ, ab oriẽte ductum, ex supernis ẹdiũ paulò altiore loco sitarũ partibus, stagnis, paludibus, cloacis, montibus mari longè remotis esse hauriendum.

Aeris consideratio.

Motus autẽ ac quietis obseruationes, haud ita sanè sunt difficiles. Satis enim notum est, diuturnorum aut acutorum morborũ declinatione exercitationẽ ac deambulationem mediocrem esse commodam: violẽtam autem, corpore cacochymo, necdum optimè confirmato admodũ infensam. Nam aliis morborũ temporibus de exercitatione nihil agẽdũ est. Quies porrò vel ipso accessionũ tẽpore, vel à cibo perpetuo imperanda est.

Motus ac quietis obseruatio.

Ac quod ad affectus animi pertinet, hoc est irã, curas, ac vehemẽs animi qualibet in re studium: hæc verò singula, omnibus morbi tẽporibus magnopere vitare, imò etiã sanis corporibus, dum paulò rectius habere videntur, oportet. Maiora enim ac longè deterrima ab affectibus animi vehementioribus atque immoderatis pericula, q̃ à quauis alia re suboriũtur. Cõturbatísq; aut defes-

Affectus animi.

sis spiritibus nihil æquè in corpore pernicioſum.

Somni conſideratio. Somnus quoque frigidis morbis arcendus, calidis arte procurandus eſt. Ad quam rationẽ propemodum accedit vigiliarum obſeruatio. At verò *Inanitio.* inanitio ad medicamẽta pertinet, ad quæ non niſi morbi vehementius vrgente impetu confugiendum eſt: vt ipſa quidem pharmaca perpetuò præcedere debeat commoda pro morborum natura victus ac nutrimenti inſtitutio, quam priores Medici dieteticem vocauerunt: qua vel vnica permultas ægritudines interdum perſanari, aut (antiquorũ ac recentiorum, imò verò ipſius experientiæ teſtimonio) ſaltem leuiores fieri compertiſsimum habemus. Tales autem ſunt chronicæ ac longiores: item podagræ aſthmata, vertigines hemicraniæ, atq; adeò productiores quartanæ & quotidianæ febres, quarum paroxiſmos cõmoda victus inſtitutione breuiores ac mitiores fieri plerunque cõperimus. Sed eſt de morborum indicationibus etiam aliquid adiũgendum.

Quæ circa morborum differentias, eorúmque accidẽtia perpendere oporteat.

AD morborum naturam, eorúmque genera (antequam victũ inſtituamus) imprimis aduertere oportet, ſintne acuti aut peracuti, qui breues: vel ex decidẽtia, aut chronici, qui ſæpe lõgiores eſſe ſolent. Itẽ, ſitne ſimplex an com-

plexus affectus: vt 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 morborũ particulares quidem, *Acuti morbi.* pleuritis, phrenitis, peripneumonia: vniuerſales verò, febres aſsiduæ, tertianæ, atque ab his deriuatę, aut ipſarũ quidem ſpecies, ſuperiores morbos plerunque comitantes: ex malignitate, plenitudine, aut putredine humorum plerũque genitæ. Peracuti autem morbi ſunt, ſynanche, para- *Peracuti.* ſynanche, cholera, apoplexia, epilepſia, lethargus. Acuti verò ex decidentia morbi appellan- *Acuti ex decidentia.* tur, qui cùm primis acceſsionibus acuti eſſent, tamen haud ita citò finiunt: ſed ſeptimo aut decimoquarto iudicati, vſque ad quadrageſimũ diem interdum producuntur, eundémque motum retinent quem prius, quouſque tãdem in diuturnos degenerarint. Diuturni autem morbi ſunt, *Diuturni morbi.* hydrops, ſuppuratio (Græcis empyema) tabes, melancholia, atque huiuſmodi cæteri.

Quibus omnibus morbis ſua ſunt ſigna, certáque indicia, vel exteriora, vel interiora, quæ alterum ab altero facilè diſcernant. Exteriora au- *Exteriora.* tem ſunt, aer, regio, ægri temperies, ex eius facie, vel toto corporis habitu percepta, victus cõſuetus, atque huiuſmodi cætera. Exẽplo ita propoſi-

to, vt ab aere, regione, temperie, victus ratione calidis atque humidis, tales etiam humores nasci iudicemus, atque inde morbos quoque calidos, qui breues esse ipso experimento comperiũtur. 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 facilè indicare possunt hoc pacto. Breuẽ quidem, si quãdo cõcitatiorem pulsum, vrinam aut sputum rubrum primis diebus confusum, vel in bonum, vel etiam in malum commutari perspexeris. Longum autẽ, si tardus est, ac lentus pulsus, tenorem atque ordinem parum immutans, segnésque vrinarum coctiones appareant. Accessionum item vehementiæ, frequentes, vel intermissæ repetitiones, ídque eodem die, certo vel incerto ordine: rigores calorem excedentes, vel contrà, morbi breuitatem aut longitudinem in febribus portendunt. A diebus criticis idipsum etiam colligimus, quibus si signa coctionis in vrinis aut excrementis alui appareãt, vel etiam vires supra morbum valentes, sudores multi, alui aut nariũ profluuium mediocre, robur minimè prosternens, sputũ multum ac coctum, atque huiusmodi cætera signa, breuem morbum iudicabunt, & salubrem, cõtraria autem, vel lethalem, vel diuturnũ

significãt: quorum omniũ diffusior enumeratio, ab Hippocratis aphorismo 12. lib. 1. Galenique in hunc locum explicatione petenda est.

Quis cuique morborum tempori victus idoneus esse debeat.

Quod verò in alẽdis ægrotis maximè aduertendum est, ac præter anni aut diei tempus (quæ ad regionem, naturam, ac consuetudinẽ remittenda sunt) attendendũ, id sanè est morbi tẽpus: quod si neglexeris, auxeris, aut imminueris, decumbentem plurimũ offendes. Hoc igitur est opus, vt certo ac statuto morbi tempore definitum etiam nutrimenti genus, hoc est, tenue vel plenum, eo qui sequitur pacto exhibeas.

Acutorum morborum victus circa initium.

Acutorum enim morborũ principio, tenuem victum imperabis, atq; eo magis, quò crisim celerius futuram expectabis: vt ea tandem instante, tenuissimo victu ægrotantẽ foueas, existente nihil offeras. Morbis autẽ medio modo se habentibus, hoc est, quib⁹ crises imperfectę sunt, quósq; haud ita celeriter desituros (vti sunt qui ex decidentia dicũtur) iudicabis, eam victus obseruationẽ tenere oportebit, quæ inter tenuẽ & pleniorem media dici possit: atque ob hoc tantum, vt virium robur conseruetur.

Chronicorũ victus initio & augmento.

Chronicarũ autem ac longarum ægritudinum initia, victum pleniorem expostulant: optimũ tamen eum, & ciborum concoctu facilium: verùm

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 augẽdus cibus, ducta similitudine ab iis qui peregrè proficiscuntur, quibus quo longior est peregrinatio suscipienda, eò maiore pecuniarum summa est opus. Verùm in his omnibus virium robur perpetuò considerandum erit.

Victus acutorum & chronicorũ in declinatione.

At declinante paulatim morbo, ad pleniorem victum ægrum reducere fuerit necesse, tum in acutis, tum etiam in chronicis: nisi per crisim acutorum, vehemens, subita, & multa succedat euacuatio: in qua repentè ac multũ, cibis tamen concoctu facilibus, & celerrimæ atq; optimæ distributionis nutriendum erit.

Accessionũ tẽpora vti considerare oporteat.

Cæterum vt sunt morbi tempora vniuersalia, initium, augmentum, status, ac declinatio: sic sanè sua sunt accessionis febrium tempora, quæ particularia dicũtur: 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 exhibendũ: vt minus à morbi impetu præpedita atq; distracta natura, facilius humores noxios recoquat. Nonnũquam tamen vel

media accessione, etiã maxima atque vehementi existẽte febre, aliquid cibi tenuissimi, & concoctu facilis exhibere necessariũ est, ob imminentium quos præuidemus symptomatũ vehementiam: à quibus metus est ne vires præ morbi magnitudine concidant. Verùm in hoc quidem exequendo solertissimè discutienda est laborantis intemperies: quæ si biliosa & gracilis fuerit, hoc est calida & sicca, ipsóque accessionis vigore maximè torquetur, sitísque vehementissima aut infensissima fames molestiã, imò verò periculum, ob vigilias, 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 accessionis vigore, quum maxima in stomacho mordicatio ab ægroto persentitur, vaporibúsque biliosis cerebrum oppletur, tum quidem vel accessione media, reprimẽs victus exhibendus est, vt est aquæ coctæ, vel mica panis, vel betæ, aut ptissanæ potio, aut granatorum, vel aurengiorum succi vnum aut alterum cochleare, atq; hæc quidẽ omnia, vt & superiora, pro causis quas diximus vrgentibus, diligentissimè obseruanda sunt: cibíque secundum temporis morborum rationem, quales postea describemus exhibendi. In quo præterea id etiam ob-

Reprimens victus.

seruandum erit, vt (quod Hippocrates præcepit) ab ægri, dum sanus esset, cõsuetudine nõ 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 cibariorũ potius auferamus. Est præterea regionis consuetudini, vitę conditioni, atque adeò ægrotantium fortunis diligenter inseruiendum, vt ditioribus diuersa ab inopibus alimẽta tribuamus. Est enim suo quisq; modulo dimentiendus. Sed sunt nunc varii nutriendorum ægrotantium modi, alimentorúmque differentiæ particulatim exprimendæ: atq; à tenui nutrimẽto incipiendũ.

Cõsuetudinis ægroti obseruatio.

Quis victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus instituí debeat.

Aqua hordei.

TEnuis victus, in potu quidem, aqua est hordei excorticati, vel succo aurengii, & tãtillo saccari, aut succo limonum, vel granatorum vino, suauior reddita: item ptissana, passulis, glycyrrhiza, dactylis, prunis siccis, cæteríq; cardiacis appellatis fructibus ac floribus emendata.

Ptissana.

Hydromeli Posca. Oxymeli.

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

saccara, hydrosaccara, & oxycraton: sed hæ quidem potiones, haud ita frequẽter, atque id quod cõmune esse debet, exhibentur: potiúsque medicamẽto, q̃ alimẽto esse debent, hoc est ad humorum præparationẽ, absterſionem, aut incisionem.

Oxysaccara. Hydrosaccara. Oxycraton.

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 delicatiorem potionem efficere cupiunt, excorticatarum atque expressarum amygdalarum macma, aut ipsa amygdala leuiter contrita, nondũ tamen expressa adiungunt: quam potionem aquam dealbatam nominant. Potus præterea alius commixtus, atq; aliquantulũ nutriens esto, hydrosaccara, cui dactyli fuerint incocti, vel oxysaccara simplex, cum duplo aquæ hordeaceæ per interualla oblatũ: aut (si febris est ardentissima) syrupi acetosi, vel oxalidis pars vna tribus aquæ hordeaceę partibus admixta. Quinetiam dum vehementius refrigerare nonnulli cupiunt, addũt syrupum de acetositate citri, atque ad putredinis obstaculum de limonibus appellatum. Refrigerãt autem, atque aliquantulũ emolliunt violaceus, & ex portulaca confectus, quemadmodum rosaceus. At,

Aqua panata.

Aqua dealbata.

Syrupi aquis cõmixti in potu tenui.

qui poma curtipẽdula expreſſa continet, parum nutrit, ac refrigerat: éſtque gratiſsimi ſaporis, medicamẽti vim habet, neque ita frequenter exhibetur, ſed ad humorũ præparationem, & aperiendas priores venas in magnis febrium obſtructionibus propinatur ſyrupus capillorum Veneris, vel de cichorio ſimplex aquæ hordeaceæ dilutum recipiens. Proinde ſi vires ac conſuetudo id expoſtulare videbuntur, vinum tenue, oligophorum, aqua cocta, eáque tepida dilutum plurimum conferre videtur. Omnis enim potio in morbis vt plurimum tepida, ne ventriculum offendamus, offerenda eſt: niſi id quidem vomitionum frequentia, aut nauſeæ præpediant.

Hordeatũ. Cibus verò tenuis erit cremor ptiſſanæ (hordeatum appellant) aut ſolus, aut cui lactis amygdalarum cum mica panis percolati tertia pars, ſaccaro condita ſuperaddita fuerit. Huic verò ad ſomnum prouocandum capita papaueris, ac dactilorum carnes incoquunt, & ad maiorem nutritionem, albũ capi vel pulli, hoc eſt, ipſam pulpam candidiorem ac delicatiorem minutiſsimè tritam, contuſam, ac percolatam: quemadmodum ad ventriculi robur, & adſtrictionem perdicum pulpas addũt. Auenæ cremorem in hunc modum exprimunt Germani ſuperiores. Itali quoque in tenui victu panatellam adſcribũt: noſtris ingratam atque inſuetam. Ea verò, fit mica panis aquæ feruenti, vel carnium optimarum

Auenæ cremor.

Panatella.

iuſculis incocta, ac modico ſale cõdita. Cui iam inſtructæ, dum lubricam aluum facere ſtudent, olei protici dulcis nonnihil addunt: ſi verò partes internas refrigerare, roſaceam, omphacium, punicorum aut aurengiorum ſuccum: & ad gratiam, ſaccarum: atque ad vberiorem nutritionem, contuſas ac percolatas carnes admiſcere ſolent. *Panatella Italorum.*

Quinetiam acuta febre laborãtes, meliorum carnium iuſcula, in tenni victu, pro morbi vehemẽtia & regionum cõſuetudine variè præparata, multum recreare ſolent. Neque enim vehemẽter æſtuantes ægroti, aut cibos pro arbitrio mandere, aut eos dentibus facilè cõfringere poſſunt. Quamobrẽ vt ex victu humectentur, & minore moleſtia, quod ferè ſemper faſtidiunt, aſſumant: iis iuſculis educari ſolent, quæ per æſtatem boragine, bugloſſo, lactuca, oxalide, portulaca ad refrigerationem, aut caloris commoderationem, conſultiſſimè temperantur. Per hyemem autẽ, ad humorum coctionem, pituitæ expectorationem, & venarũ apertionem hyſſopo, thymo, ſatureia, origano, cichorio: & ad commodiorem nutritionem, aliquot oui vitellis, atque ad virium vitalium robur, croci pauxillo emendãtur. Ea interim cautione diligẽter adhibita, vt percoctas herbulas, dum haurienda, vel cochleari aſſumenda ſunt, abiiciamus. Vnde plæriſque conſuetum eſt ipſa quidem iuſcula optimè condita, ac bene coacta percolare, antequam ægrotis offerantur. Sunt qui capum, gallinam, pullum gallinaceum, columbinum aut perdicinum, hordeo, capparibus, *Iuſcula meliorum carnium.*

Capus infarctus.

passulis damascenis, aut corinthiis, atque interdum beta & atriplice condiant. alii nasturtium, hyssopũ, satureiam maioranam, ac petroselinum addũt pro diuersis affectibus. Nonnullis placet endiuiam adiicere, aliis calẽdulæ ac violariæ folia, vt etiam maluas, altheam, & albucum antiquorum in communẽ vsum reuocent: quibus permittendum esse censeo, modo id cum ratione ac modo fiat.

Iuscula pauperiorum.

At quæcunque iuscula tenuioris fortunæ ægrotantibus ex carnis bubulæ, suillæ, aut, vt minimum ouillæ colliquatione detracta, napisque beta, spinatis, brassica, per inopiam condita offerũtur: ea quidem pro cõsuetudine, ac vitæ conditione ita, quoad fieri poterit, commoderanda sunt, vt salsamenta reiicias, noxiáque à profuturis olera secernas. Sunt enim agricolæ, messores, athletæ, nautæ, aurigæ, atque adeo omnes operarii, solidiore in magnis febribus cibo educandi, quàm qui delicatiores, negotiis publicis, priuatisque studiis animum addixerunt.

Depuratũ pisorum.

Nonnullis præterea morbis, aut etiã diebus, quibus ob religionem carnibus abstinetur (nisi morbi vehementia, maximúmque ægrotantis vitæ discrimen ad carnium iuscula compellere videantur) depurato pisorum aut cicerũ decocto ac iusculo (nam fabas, vt nec pythagorici, nihil moramur) eóque ouis croco, ac butyro condito vti possumus, in quo cichorium, diureticas radices, aut refrigerantes herbulas nullo discrimine pro variis affectibus incoquere consuetum est. Abstinendum tamen fuerit petroselini, ruscí, asparagi, carui, pastinacæ, ac fœniculi radicibus, nisi id morbi natura, aut maxima venarum obstructio expostulare videantur. Ac si iis quidem necessario vtendum erit, optimum fuerit lactuca, oxalide, portulaca, atque id genus cæteris paulo frigidioribus emendare.

Iuscula, citrullorũ ac pepônum.

Prætermittenda sunt hoc loco iuscula, pulpám citrullorum, cucurbitarum, cucumerum, pepônum, auguriarum ebullitam recipientia: tum quòd insipida sunt, nisi multum emendentur: tum etiam quòd flatus excitent: hoc vnum habent, quòd bene præparata refrigerant atque humectant. Permittenda sunt tamen hæc quibusdam Italiæ rusticis, vt & Neustriis nostris sua fructuaria edulia ac iuscula, quemadmodum Lemouicis & Allobrogibus sua raphanorum & naporum expressa, atque adeo Germanis superioribus sua decocta, vinum Rhenicum, aromatis & saccaro cõditum recipiẽtia: vel ardentissima febre laborantibus interdum offerri solita. Quæ omnia etiamsi ab omni medica ratione procul absint, tamen ob consuetudinem, ac regionis intemperiem, illis quidem minus, quàm cæteris nationibus officere solent: Quemadmodum nec quæ Foroiulienſibus brodetta & salfritta appellantur, vino, ouis & aromatis condita. Aiunt enim hi (sed mea sententia temere) ardentium ægritudinum ignem, aucto in internis partibus calore, facilius depelli, & quemadmodum ambusta & inflãmata calidis medicamẽtis, sic etiam febres magno ac cõduplicato calore emendari

Fructuaria edulia Neustriorum.

Expressa naporum & raphani

Decocta Germanorum.

Brodetta Salfritta.

posse contendunt. Atque in hunc ferè modum sua sunt Britannis saccarata hyppocratica, Germanisque inferioribus byreata iuscula, quibus butyrum piperе, gingibere, atque istiusmodi aromatis conditū, vitellis ouorum & micæ panis commiscent, incoquunt, atque ita concutiunt, vt altè spumātia, etiam ardentissima febre laborantibus, magnis haustibus absorbenda offerant. Quod quantum rationi obsistat, id verò quiuis vel mediocri iudicio præditus facilè dixerit. Recocta quoque quorundam iuscula atq; igni repetita hochipotia vulgo dicta, valde noxia esse putauerim. qui mos etsi nonnullis sanè sit frequens ac communis, ægrotis tamen pernicioſus esse potest.

Hippocratica Britannorum.

Byreata iuscula.

Hochipotia recocta.

At si quando vel ob corpulentiam, vel ætatis firmitudinem ægrotantes solidioribus cibis educare commodum esse videbitur: iis quidem vt nonnūquam obsequamur (quod tamen nullo ipsorum periculo fieri debet) summas auicularum, caponū, pullorū gallinaceorū alas, colla, iecur, testes, vētriculos elixos, atq; ex regionis cōsuetudine præparatos exhibemus: Imò etiam interdum salubriorum carnium pulpas minutissimè concisas saccaro ac rosacea delibutas ex cochleari propinamus: panemq; iusculo madidum (quem aut durum, aut siccum edere nequeunt) intermiscemus. Omnium celerrimū est nutrimentum, & tamen tenue, ex ouo sorbili, vel eius vitello aqua elixo, ac cum iure oxalidis præparato. Etsi nōnulli paulo magis curiosi, oua subuētanea (quæ minus calida & febrilia esse contendunt)

Particulæ auicularum elixæ.

Ouum sorbile.

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 superiecto absorberi iubent. Sic enim aiunt magis nutrire, minoreque hepatis labore in sanguinem conuerti.

Cæterum fructus annotini, serotini, generosi, benè selecti, cocti, conditi, atq;, vt decet, apparati, quales sunt vuæ, pruna damascena, ac perdigonia, mala apiana, curtipēdula, pyra certoliana, bonchristiana, atque huius generis cætera, suo tempore ac temperie proposita, etiamsi minus vtiles succos quibusdam generent, tenui tamen alimento sunt ægrotātibus. atque hoc quidem gratiores, quòd os æstuans parum torqueant, minusque in conterendo ac masticando laboris dentibus adferunt. Quamobrē in eum quidem vsum 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 absessus internos, quos maximè cōcomitantur febres, ad celeriorē suppurationem perducere. Abluitur autem diligētissimè frumentum atque excorticatur, manibusq; tātisper subigitur, donec totum aqua calida dissoluatur: Lento deinde igni excoquitur, & rudicula perpetuò exagitatur, atque ita percoctū, saccari pul-

In cibo medicamenta.

Frumentacea polēta.

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

Iuſculum abſtergẽs.

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

Victus tenuiſſimus, in acutis ac peracutis febribus.

TEnuiſſimus aut exactè tenuis victus, 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 facilè 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 debebit: Cuiuſmodi eſt in vehementiſſima ſiti, atque ardore vrgentiſſimo, aqua fluuialis vaſe vitreo ſuper cineribus calidis incocta, cui paſſulas & coriani integri ac præparati tantillum cum hordei excorticati 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 ſaccari roſati ex tabellis in puluerem redacti permixtionem æquè approbent: Alii, conſeruam roſarum admiſcent: Nonnulli tantillum addunt

Exactè tenuis victus quãdo cõmodus.

Potus in tenuiſſimo victu.

Aqua cocta.

Aqua hippocratica. cinnamomi, vt aquã hippocraticam conficiãt : quae equidem, si calidior est morbus, abstinendum fuerit : quemadmodum & hydromelite, cinnamomo condito, quod bochetum nominant. Verùm si vehemens tussis cum excreatione ægrotantem affligat, syrupos de hyssopo, prassio, menta, rosis siccis, aquæ coctæ, vt dictum est, admiscebis : atque adeò Iuiubinum & stecadinum, si res vrgere videbitur. At vbi magnum alui profluuium, acutæ febri 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 sit extinctum porrigimus: cui nonnunquam syrupum de acetositate citri, aut de limonibus aduersus putredinem, & cydoneorum, si metus est à viribus, aut ad maiorem astrictionem syrupum de Rhibes, vel vtrumque simul duplici aquæ supradictæ portioni adiungimus. Quidam Iulapio Alexandrino, bene liquido, saccarata rosacea multis aquæ coctæ partibus permixta, vti malunt: potum placentinum ob gratiam appellant.

Bocheti.

Syrupi ad tussim cum febre.

Aqua fabrorum & chalybeata.

Iulapium Alexãdrinum.

Potus placentinus.

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 saccarata rosacea inter discos suffocatarum totidem, aut pruna sicca & annotina æquis vini & aquæ partibus incocta : medulla panis biscocti optimi aquæ coctæ infriata, vel

Cibus tenuissimus.

ob ægrotantis consuetudinem vino albo dilutissimo emollita: cui additur ad gratiã & refrigerationẽ conseruæ 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 morositate varietur, cardiacisque pulueribus ad morborum malignitatem ac virium robur condiatur.

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

VT ardentibus ferè omnibus febribus, morbisve acutis ac peracutis tenuis, atque adeò tenuissimus victus conferre dictus est : sic sanè mitioribus, & paulo minus noxiis, pleniorẽ cibariorum mẽsuram exhibere oportet, tũ quòd metus est, ne ex paruo in maximũ discrimen imbecilla natura promptissimè concidat: tum etiam magis, quòd longiori peregrinationi absoluendæ copiosius viaticum peregrè proficiscenti assumendũ esse videatur. Quamobrem nõ ab Hippocrate solùm, verũetiã 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.

Vberiorem 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 conſueuerũt, 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, cõtuſis, atq; huiuſmodi cæteris abſoluitur: alium verò communẽ, & minoris in cõterendo ac cõficiendo laboris, qui melioribus, carnibus, piſcibus, iuſculis, fructibus euchymis commodè & ſuauiter apparatis perficitur: præmiſſa tamẽ (quemadmodũ in cæteris nutriendorum ægrotantium legibus dictum eſt) virium ægri, temperaméti, 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 abſceſſuũ ſuppurationem: quum cibi ſolidiores nõ poſſint ab

ægrotantibus aſſumi, neque iis etiam offerri debeãt, ſit tamẽ plenius, atque vberius nutriendum: id verò (etiamſi ægrotus de vita periclitetur) extractis ac ſubtiliſſimè expreſſis carnium aut aliarum rerum ſuccis fieri debebit hoc pacto.

Primum quidem extremè deiectis ægroti viribus, contritoria dentium facultate, ipſáque deglutitione adeò imbecilla, vt vix etiam ſorbere atque haurire poſſit: aliquid excogitandum eſt quod potionis loco propinatum, ſuccum carnium colliquatarum contineat: nullámque ipſius in deglutiẽdo vel hauriendo expoſtulet operam: parteſque interiores ſiccas, atque humido naturali exhauſtas aliquantulum recreet, ac quoad fieri poterit, citiſſimè inſtauret. In quem vſum potum reſtaurantem aut diuinum vulgò dictum ſorbendum cum ſaccaro aut cinnamomo tepidum atq; ex gutto (biberonem vocant) hauriendum proponimus. Id autem nutrimenti genus quidam ſublimatum carnium, alii aquam carnis appellarunt. Quam duplici ratione confici poſſe certiſſimum eſt, vel per ſublimationem aut deſtillationem (quæ poſtrema ratio, ob τὸ ἐμπυρεύματος noxam, ventriculum offendere creditur) vel per decoctionem in vaſe duplici (balneum Mariæ vocant) quæ vt celerius abſoluitur, ſic interdum minus temporis aſſeruatur, citiſſiméque corrumpitur ac mucum contrahit.

Potus reſtaurans aut diuinus.

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

Sublimatio vel deſtillatio carniũ.

pinguium carne copiosiore præditæ pulpæ, additis vitulinis pedibus, nummis solaribus, aut purioris auri tenuissimis philuris infarctæ coniiciuntur in vas chymisticum, vitreum, autluteum, plumbeo capitulo coopertum, bene obturatum, luto ex farina, oui albumine, & tantillo mastiches delibuta (lutum 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 pauxillum: atque hæc omnia veluti per thorulos in conceptaculo disposita, insperguntur electuario manuschristi perlato, de geminis, diacameron, diamargariton frigido, & ad flatuum discussionem, coriam subtilissimè cõtriti puluisculo. Proinde si medicamentosam potionem 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 pæoniam, atque ad venas obstructas, quartanas, icterum, oxyacãthæ radicem, viscum quercinum, scolopendrium, polipodium & huiusmodi quibus omnibus copiosum saccarũ rosatum addere multis placet. Malunt autem quidam pulueres 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 euanescat: addúntque ad cerebri ac spirituum inflammationem diamosci ac diambræ nonnihil: & ad ventriculi atque hepatis adstrictionem diarhodon, & trasandallum, quibus etiam optimum esse videtur acorum, gentianam, helenium, imò interdum theriacem destillandis rebus adiungere: atque hac nituntur ratione, quòd dicant amaritudinis & insuauitatis permultum ipsa sublimatione deponi. Quinetiam plerique malunt auri folia ad ditiorum illecebras, quàm nummos aureos, aut ipsum etiam aurum solidum atq; obrizum carnibus permiscere. Aiunt enim solidum parũ admodum consumi: fierique destillationem longè gratissimam: siquidem vas chymisticum ac destillatorium aqua feruenti super lebete innatet, vel sabulo super fornace insideat. hoc enim pacto, minorem ab igne noxam accipere, satiusque esse carnes antequam destillandas immittamus, prius in olla aliquãtulum efferbuisse, ad insalubriũ excrementorũ ablationem.

Quod autem celerius apparatur destillatum restauratiuum, id vase duplici fieri solet, carnibus eo quo supra dictum est pacto condítis, minutim concisis, & in capacem phialam coniectis, quãtum permittere videbitur colli angustia. Verùm carnium frustula filo conduplicato erunt traiicienda, ac sibiinuicem colligãda, obturandáque phiala, vel linteo vel bombace, oui albumine & farina hordeacea madido: ita tamen, vt filum quo carnes inuicem continentur, extrà promineat: atque hoc pacto, super le-

Aliud destillatum.

bete aqua pleno, qui lento igni sit superpositus, per integras quatuor horas sinenda phiala, donec in humorẽ bona pars carnis abierit. Verùm 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 adeò carnes leniter extrahito, vt sola tumdemum aqua remaneat: quam hippocraticæ modo percolatam, ac cinnamomo & saccaro conditam, ægrotãti propinare possis, Atque hic sanè victus extremè laborantibus ægris est accommodus: qui tamen nonnunquam delicatius pro ipsorũ 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 ægrotantis viribus vt celerrimum pertimescamus interitum, plenior alius victus institui potest, qui cibi & iusculi vicem habeat. Fit autem is optimarum carnium

diutissimè ac lento igni percoctarum pulpis, vt ad tertias decrescant: quæ deinde cetaceo linteolo cum cinnamomo percolatæ, atque ipsa expressione liquidiores factæ, cõsumptorum eduliorum nomen acceperunt, consummata nostri vocant: fiunt ergo in olla communi ratione hoc pacto. Pullum Gallinaceum integrum, vel etiam capum aut gallinam (cuius venter interaneis abiectis, hordeo, passulis, lactuca, portulaca, maiorana, tantillóque saccaro & cinnamomo sit infarctus) in ollam coniiciunt, cum ea fluuialis aquæ vel criptæ aut cisternæ portione (nam ea celerius alit) quæ ad ebullitionem sufficere videatur. Post primam autem ebullitionem, aquam rursus augent, salis pauxillum, ac (si morbus est in renibus) fœniculi, petroselini, asparagi, rusci radices addunt. Si verò ad partes nutritorias morbus pertineat, buglossi, boraginis, ac cichorii folia concisa adiungunt. Consumpto qui denuo iniectus liquore, vt à carnibus ossa sponte secerni conspiciantur: tum ipsas quidem carnes extrahunt, earúmque succum prælulo, aut torculariolo, vel quouis alio pacto exprimunt: quem rursus cum saccaro, cinnamomo, ac rosaceæ modico ebullire sinunt, vt tandem spissior fiat: atque hoc quo supra dictum est pacto, in vsum adseruant, vno aut duobus cochlearibus per interualla ægrotanti oblatis. Qui succum meraciorem expostulant, carnes ab ossibus coctione seiunctas extrahunt, cuneóque ferreo ossa contundunt, ac subigunt. Deinde verò rursus

cõsumpta.

cõsummata vti fiãt.

ebullire permittunt,addita iterum aqua:quam vbi 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 aſſeruant.Modus propinandi eſſe debet ad duo cochlearia caldariolo liquefacta, ac certis interuallis oblata. quo ferè pacto confici ſolet quod Geladorciũ 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 nutrimẽti carnes adiungunt: atque iis etiam pedes agninos, arietinos, aut vitulinos, ad viſcoſitatẽ ipſo iuri conciliandam adiiciunt: vt in cauea refrigeratum facillimè congelaſcat.Limpidum autẽ efficiũt colato per philtrum vel manicam aut caligam Hippocratis(ita enim appellant)iure cum modico cinnamomi,& oui albumine:quibus nõnulli addunt cardamomi ſeminis nõnihil & croci portiunculam: etſi ad colorem alii ſuccini puluerem adiicere malint, & ad vigorem, vini albi in percolatione tantillum:quod in coctione adiicere nolint,ne aceſcat.

Celadorcium.
Gelatina.

Quinetiam iis diebus quibus carnium eſu vel ex voto vel ex præcepto interdictũ eſt, poteſt quidem Gelatina, piſcium carnibus confici atque apparari: veluti ſi lucii, percæ, vanduſiæ, carpionis, rhombi, auratæ,aut ſaxatilium piſciũ 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 abſoluatur, vires erũt celeriter inſtaurandæ, præter expreſſum armum ouillũ, capum ac perdicem(nam hæc aliquo ſucco gratiore, vt eſt punicorum aut aurengiorum condita, roſatóque ſaccaro inſpiſſata facilè abſorbentur) item præter Marcipanes, ſeminibus roborantibus pro maiore parte cõfectos: poterit imperari ſyrupus reſumptiuus,quem plærique recentiorum ex decocto carnium teſtudinum nemoraliũ bene depuratarũ,abiectis capitibus, pedibus ac caudis cõficiunt,additis paſſulis,hordeo,nucleis pineis, piſtaciis,ſeminibus frigidis maioribus: ac ſiquidem aluus erit cohibenda,ſemine cidoniorum & maluæ, puluere roſarum,ſandalli,boli armenici, gummi arabici, & tragacãthæ:plæriq; ad robur naturæ adaugendum expreſſionem colatam inſpiſſant electuario reſumptiuo, quẽ deſcripſit Nicolaus,in puluerem redacto, cui addunt puluerismoſcati & ambarati nõnihil ad gratiam,& ſpiritũ recreationẽ.Cuius rei conficiendæ ac componendæ rationem ſecũdum artem,futurum eſt vt aliquando doceamus.

Expreſſa.
Marcipanes.
Syrupus reſumptiuus.

Victus communis resumptiuus, viribus ferè cõfirmatis.

OMni iam periculo ablato, prorsúsque remota interitus suspicione: tum quidem paulatim ad pristinam nutriẽdi corporis consuetudinẽ reuocandi sunt ægroti. Quamobrem imbecillibus adhuc existentibus coquendi viribus, veluti nunc primùm à morbi conflictu liberatis, quales sunt declinantibus ad salutem acutis aut peracutis, siquando solidiore cibo ventriculum assuefacere cupimus: meliorum ac solidiorum carnium diutissimè elixarum succum percolabimus: ac quod reliquum est macmatis per cetaceũ exprimi, deinde mortario valde contundi, alio iusculo 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 carnium.

Quinetiam interdum carnium contusarum ac bene pistatarum expressioni, ante colaturam, addimus micam panis iusculo earundem carnium aliquantisper infusam, cum amygdalis etiam contusis, superadiecto modico vini granatorum, & aquæ rosaceæ. 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, eásque ita apparatas ac conditas, vt iam sæpe dictũ est, offerre solemus: sic etiam frigidis assatas exhibere decet, etiamsi morbus prius acutus fuerit. Itaque viribus imbecillioribus, gallina iunior phasianata, gallinota, phasiana, vel perdix, aut ouilla exassabitur: Deinde verò puluere 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 superiecto vino aromatico. Id ita cõtusum ac nitidiore linteolo inuolutum, torculari submittatur, è quo succus extractus ac paululum excalfactus, ægro propinetur, admixto granatorum vel aurengiorum succo, aut saccaro rosato ad gratiam. Nonnulli carnes exassandas gratioribus herbulis inferciũt, siue hæ sint frigidiores, siue etiam paulo magis calidæ, sed hoc percolatum iusculum ingrati saporis esse solet.

Elixæ carnes.

Expressum carnium elixarum.

At si vsqueadeo robustæ sint ægrotantium vires, vt 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 suauiorem. Sint autem carnes perdix iunior, pullus gallinaceus octo vel ad summum quindecim dierũ aut paulo prouectior, turdus montanus, pullus columbinus etiam iunior, ac nondum venerem expertus: atque vbi ad grandio-

res aues erit progrediendum: nunquam excedere haſtodellum aut phaſianatam gallinam licebit. Idipſum de piſcibus carne ſolidiore præditis efficere par eſt, rhombo, lucio, perca, vandoſia, ſolea: quorum pulpis cum pane, amygdalis, ſaccaro & roſacea cõtuſis, ius album in eundem vſum conficiunt: quod idem ex albo capi, aut vitulina iuniore à quibuſdam coquis fieri ſolet, albam comeſtionem vocant.

Ius album.

Alba comeſtio.

Tenuioris autem fortunæ ægrotantibus, vitulinæ iunioris fruſtulum de pectore extractũ, minutim conſcinditur: ac iure oxalidis aut omphacio cõditum propinatur, cruris item ouilli expreſſum, aut eius aſſati minutiſſimè contrita caro: pedes agnini benè mundati, cũ oui vitello & myrepſica fricti: itẽ auicularum teſtes, iecora, ventriculi, alæ, cerebella, ita vt iam in victu tenui dictum eſt apparata: denique cætera quæ pro cuiuſque regionis cunſuetudine condiri atque inſtrui conſueuerunt.

Placẽtis delicatioribus vtuntur Itali (turtas vocãt) quibus guſtatũ in ægritudinibus biliоſis excitẽt, atque interim corpus nutriant, viréſq; ex morbo deiectas inſtaurẽt: has autẽ ditioribus apparare ac cõficere ſolẽt: quẽadmodũ ſaccaro, melle, amygdalinis, pineis ac piſtacinis nucleis, & huius generis cæteris præparare marcipanes: quibus vtriſque præter cõmunẽ conficiẽdi rationẽ, etiam cõtuſas meliorũ auicularũ carnes infriare, odoratíſq; herbulis cõdire ſolent. Placentas aut turtas cõficiunt hoc ferè pacto. Sartaginis (in hũc vſũ ita præparatæ, vt operculo cõtecta vtrinq; cãdẽtes prunas aut cinerẽ calidũ percipere poſſit) fundũ medulla, adipe, vel butyro recẽti

Turtæ Italicæ.

illitũ, membrana paſtilitia obducũt: huic inſternũt lactucã, portulacã, endiuiã leuiſſimè contuſas, prius quidẽ ebullitas, & aqua ſaccarata maceratas: quibus amygdalarũ & paſſularũ, quas corinthias vocamus, cõtuſum ſuperiniiciũt: Inde verò pulli elixi, aut perdicis carnes fruſtulatim cõciſas, abiectis oſſibus, ſuo ordine cõſternunt, atq; extendũt: rurſúſque cõtuſis paſſulis & amygdalis, operiũt: his odoratas herbulas denuo inſpergũt, atq; eo quo dictum eſt modo apparãt: actum demum capi, gallinæ aut pulli iuſculo humectant. Hæc omnia, vel omphacio, vel vino granatorum exacuunt: gratiora autem reddunt inſperſo coriani præparati, myrepſicæ, ac cinnamomi puluere, aliquot ouorũ vitellis excepto. His alterum mẽbranæ paſtilitiæ ſoliũ ſuperiniiciunt, atq; operculo teſtaceo cõtegũt, nec ignẽ remouẽt, donec mediocrẽ ſiccitatẽ paſta cõceperit: quã nonnulli cũ ſaccaro roſato pinſere, fundúmque ſartaginis charta butyro inuncta illinere ſolent.

Quibus per fortunas delicatioribus cibis veſci nõ licet: his panatellã variè præparatã Itali propinãt, nos offam cui' panis optimo iuſculo benè madidus fuerit, obiicimus: aliis autẽ pruna, aut vuæ damaſcenæ, annotinæ, vino & ſaccaro incoctæ, aut ſuper caldariolo ſuffocatæ offerũtur. Item linguæ ouillæ vel veruculo toſtæ, vel ſuffocatæ, vel ſuper craticula exaſſatæ. Itẽ vitulini atq; etiã arietini pedes, vel bulliti, vel cũ ouis & nuce muſcata frixi addito omphacio, aut alio etiã pacto pro cõmuni cuiuſq, regionis cõſuetudine apparati. Iuſcula quoq; in cõualeſcentium gratiam ſpiſſiora conficí ſatis eſt conſuetum: addito

Iuſcula ſpiſſiora.

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 carnium 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.

Caldiusculum.

Brodetum.

Potus conualescẽtiũ.

Potus autem in resumptiuo nutriendi genere sanequam varius est, ac pro morborum differentiis etiam diuersus. Quibusdam enim, vt phthisicis, hecticis, marasmo, atrophia laborantibus, lactis asinini recẽs emulcti potũ veluti medicamẽtũ imperam⁹. Cuius penuria ad caprinũ & vaccinũ itur. Emẽdatur autem lac variis modis. Nam si febris suspicio est, cum alui (quod plerunq; accidere solet) profluuio, tũ quidẽ auri, argenti, vel chalybis frustum candens in eo extinguimus. Ac si in pulmonib⁹ vlcus pertimescitur, saccari 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 vehemẽ-

Lac asininum.

tissimas febres nisi moderatè tepidum in potu assumere oportet, mensuraque sagacissimè prouidendum, vt 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 saccaro, vel pane, vel amygdalis, vel vti videbitur. Vinum autem non sinemus nisi febre omnino extincta. Cuius si quædam reliquiæ viribus admodum deiectis supersint, aluique profluuio aut magna liquiditate laboret: tentandum quidem vinum tenue, oligophorum, multum aqua cocta dilutum, interdum rubellum, nonnunquam etiam album, atque id in pastu tantùm, & dum nutrientem cibum assumit. Nam alio dum sitit tempore, reliquisque horis à pastu, ptissanam porrigere tutum est, vel meraciorem ac dilutiorem poscam: atque æstate interdum oxycratum, si vehementissima & ardentissima sitis est: quod in declinatione peracutorum morborum aut etiam acutorum accidere solet. Verùm id quidem ea lege sinimus, dum nullam esse vlceris interni suspitionem certò scimus: alioqui aceto esset abstinendum.

Vini vsus.

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

deo fiunt, ptiſſanæ nomen retinẽt. quæ ſi non excolata fuerint, vt bene decoctum hordeũ adhuc integrũ remaneat, ptiſſana tota dicitur: qua bene præparata Hippocrates in reſumptiuo victꝰ genere vtebatur. Si verò percolata fuerint hordeata iuſcula, tũ quidem cremoris ptiſſanæ nomen aſſumũt, noſtris hordeatum & hordeum mundatum dicitur, tenui victu accommodum. At ſolum hordei decoctum ablato atque abiecto grano, aut prima hordei aqua, ptiſſana ſola aut ſimplex nominatur: tenuiſſimo victu exhiberi conſueta: fítque vel meracior, vel dilutior pro coctionis mora.

Ptiſſana tota.

Cremor ptiſſanæ. Hordeatũ. Hordeum mũdatum.

Ptiſſana ſimplex.

Ptiſſana vti cõficitur.

Exactè autem cõficiendæ ptiſſanæ ratio ſic habet. Hordei excorticati vel mundati circiter libram vnam aſpero linteo confriabis, vt vſq; ad interiorem corticem diducatur. Deinde tertio aut etiã quarto calida ablutum in ollam infundes, additis octo aquæ fluuiatilis libris: primã quæ ebullierit aquam, tanquam inutilem abiicies, addéſque rurſus aquæ calidæ libras aliquot: quas poſt primam coctionem ac moderatã ebullitionem (quæ lento carbonum igni fieri debet) percolatas, vaſe vitreo recondes in vſum. Ea ptiſſana ſitim ac linguæ aſperitatẽ mitigat, inflammatas partes lenit, præcordia humectat, febríq; ardentiſſimæ eſt accommoda. At ſi diuturniorem coctionem experiatur hordeũ, vt iam ſpiſſior ptiſſana fiat, tum quidem cibi & potus loco fuerit. Adulteratur autem variis modis, Iure carnium, pane incocto, aut mica panis (dum percolatur) addita: vel etiam amygdalarum cremore immixto: aliis

item permultis quæ vel aluum ſoluere, vel aſtringere, vel inflammatas partes refrigerare poſſunt. quod medici iudicio permittendum fuerit. Sunt qui farinam hordei à furfure mundatã incoquant, coctæq; pulli gallinacei iuſculum aut aqua coctum adiiciant, ſaccaróque condiant. atq; hoc pacto celeriter cremorem exprimunt. ſed hoc non ita ſalubre eſſe iudicatur. Alii ſimilaginis farinã in hunc vſum excogitarunt.

Quando præcipiendæ ſint ſuperius explicatæ victuum differentiæ in morbis, ſecundum praxim.

FRuſtra teneas ſuperius explicatas victuum differentias, ac compoſitiones, morborúmque genera ac tempora dignoſcas, niſi ſecundum praxim vtrunque ſcitè coniunxeris, exactéque ſcieris, quando tenui ac tenuiſſimo victu ſit vtendum: quóque 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, conſtante decumbentis viriũ 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,

Acutorum victus.

aduersus morbum pugnacissimè contendentis, sitísq; sit maxima cum magno partium interiorum ardore, solam aquam vel coctam vel hordei tantillo permixtam exhibebis: aquam ptissanæ 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.

Acutissimarum victus.

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

Victus extremè collapsorum.

Proinde si vires ita concidere quocunq; in morbo videbuntur, vt proximè futuram syncopen præsagire possis: tum quidem eo victu qui in extremè collapsis viribus dictus est, vtendum: atque hoc aduertendum est, ne in ipsa crisi aut ante crisim exhibeas quicquam, nisi ob morbi vehementissimum impetum, aut nimium sudorem, vel profluuii exolutionem, vel etiam deliquium animi pertimescas: quod insignibus vacuationibus superueniens, vires in totum prosternere, omnémque absolutæ curationis expectationem vel peritissimo cuiq; adimere possit. Quinetiam, vbi vel media accessione, atque in ipso conflictu natura propè cócidente symptomata læthalia irruere conspiciuntur: eo tempore nutriẽdum 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. Idipsum faciendum est bulimo succedente, vel ea fame quam practici syncopalem dicũt, non habita tunc temporis accessionis impetus ratione. Sed non est appetentiæ credendum, tantúmque offerẽdum, quod ignis ardorem extinguat, aut saltem impediat. Declinante verò morbo, paulatim ad cibos nutrientes procedendum, victúsque primùm quidem tenuis, ac deinde plenior imperandus est.

Victus longorum ac chronicorũ.

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

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 proſit, ac conferat: id verò notius ac perſpectius eſt, quàm vt alia indicatione aut probatione indigeat: ſatíſque iudicijs omnibus comprobatum eſt, contraria contrariorum eſſe adiumenta. Sed magnus in ea re cibariorum habendus eſt delectus: vt ex arte ſcias, qui cuique temperamento concoctu faciles, aut eò minus conueniant, quáque diligentia ſecerni debeant. Quod libris ſuperioribus ſatis in genere explicatum eſſe videtur. Reliqua in ſimplicium pertractatione quando licebit abſoluentur.

FINIS.

rum quæ in hoc libello reperiuntur.

A

Abſtergentia cibaria 104.105
Abundans nutrimentũ 114
Acceſſionũ tẽpora uti cõſiderare oporteat 124
Acetum 72
Acetum compoſitum 73
Acetum inſalubre 74
Acetum optimum 73
Acetum in condimentis 37
Aceti uſus & ſalubritas 73
Acetaria 58
Acicula 47
Acuti morbi 121
Acuti morbi ex decidentia 121
Acutorum morborũ uictus circa initium 123
Acutorum morborũ uictus in ſtatu 124
Acutorum uictus 153.154
AEgrotantiũ uires cibaria roborantia 116
AEgrotantium nutriendorũ indicationes 115
Aer Indicus ſaluberrim⁹ 66
Aeris conſideratio 119
Aerium mel 109
Aerium mel roſcidum 70
Affectus animi 119
Alba aqua 18
Alba uina ex Gallia & Germania 20
Album ius 148
Albus puluis 36
Albucum 108
aur Alendi acuto morbo laborantes 116
Alimenta quibus proſint 82
Aliſa 65
Alla 25
Alliata 37
Alpinus cæſeus 42
Alui profluuium naturale 110
quæ ſine moleſtia Aluum ſoluunt 108
Amphybia 53
Amygdala 65
Anates palearij 99
Anchellus 44

Anchelli 47
Angues 54
Anguillæ 51
Anguillæ marinæ 47
Anguriæ 64
Animi affectus 119
Aperiētia cibaria 104.105
Apiarium mel 70
Apricoqua 16
Aqua 80.82.93.98.111
Aqua alba 18
Aqua Alexandrina 18
Aqua aromatica 18
Aqua cocta 135
Aqua composita 17
Aqua dealbata 127
Aqua dulcis 17
Aqua fabrorum 136
Aqua fluuialis 16
Aqua fontana 16
Aqua Hippocratica 18.86. 136
Aqua hordei 126
Aqua lactis 85
Aqua lacustris 16
Aqua mellis 85
Aqua mulsa 17
Aqua palustris 16
Aqua panata 127
Aqua placentina 18
Aqua pluuialis 17
Aqua puteana 17
Aqua saccarata 85
Aqua salsa 17
Aqua stagnans 16
Aqua torrentium 17
Aqua turbida 17
Aqua uinariorum 103
Aquaticæ aues 29
Aquifinus 46
Aquila marina 46
Argētinenses sulmonuli 50
Armatus piscis 47
Armelini 61
Armeniaca 61
Aromata 76.105
Aromatica aqua 18
Aromatici pulueres 36
Aromatites panis 11
Artolachana 13
Arundineū mel, aut de canna 71
Asellus 45
Asininum lac 150
Astringentia pyra 112
Auellanæ 65
Auenæ cremor 128
Aues 28
Aues aquaticæ 29
Auium carnes 87
Auium particulæ 83
Auicularum particulæ elixæ 132
Aulicus panis 11
Auratæ 48
Aurengia 62
Azymus panis 11

B

Balsamum brutum 60
Barbatæ 48
Barberitium uinum 24
Bastarda uina 20
Bellaria 81.83
Benedictus panis 10
Berberis 63
Bergomatia pyra 62
Beta pista 109
Bezuntica byrea 26
Biscoctus panis 11
Bispanis 89
Bochetum 17.50. 85.136
Bocquetium uinum 24
Boffetus panis 11
Boleti 66.68
Bonchristiana pyra 62
Bonitas panis 10
Bonitas uini 18
Botargæ 54
Brasaulæ 99
Brodeta 131
Brodetum 150
Bromica byrea 26
Bucæ panis 11
Bucellati 13
Buglossæ 48
Bullio 108
Bullita prima 85
Butyrum 41.80.83.100
Butyrum insalubre 41
Byrea 25
Byrea Bambergensis 25
Byrea Bezuntica 26
Byrea bromyca 26
Byreæ salubres & insalubres 26
Byreata iuscula 132
Byrembrotia 26

C

Cacochymi cibi 97
Cacochymum saccarum 72
Cærealia 80
Cærealia uina 24.25
Cætæ 45
Calcitrapæ 65
Caldiusculum 150

Cammari 52
Cancri 52
Candidus panis 10
Canis 45
Campiniones 66
Capa ſancta, rubra, & longa 52
Capi 47
Capito 44
Capituli panis 10
Cappares 63
Caryophyllum 76
Capus phiala incluſus 34
Capus infarctus 129
Caput lactis 40
Carbonatæ 99
Cardæ 59
Cardamomum 77
Cariſia uina 24
Carletij 48
Carnes 26.80.82.93.96.99. 101.103.111
Caro inſalubris quadrupedum 30
Carnes à regionibus 27
Carnes ab educatione 27
Carnes auium 87
Carnes quadrupedum 87
Carnes ſalubres quadrupedum 29
Carnium condimenta 35
Carnium differentia 26
Carnium infarcta 33
Carnium paſtitia 32
Carnium ſalubriũ enumeratio 28
Carnium inſalubriũ enumeratio 29
Carobiæ 65
Carpio 50
Caſeus 41.80.100
Caſeus Alpinus 42
Caſeus inſalubris 42
Caſtaneæ 63
Caſtrocti mala 99
Cataputia 107
Cauiarium 54
Celſirama uina 22
Ceraſia 62
Ceraſia Aquitanica 65
Cernellia 65
Certoliana pyra 62.68
Chronicorũ uictus imitio & augmento 123
Cibus quibus utilis 89
In cibo medicamenta 79
Cibi cacochymi 97
Cibi pleniores ac pleniſſimi 117
Cibi ſimplices ac morbi 115

Cibi tenuiſſimi 117.136
Ciborũ cocctu facilium diuiſio 79
Ciborum coctu difficilium diuiſio 79
Ciborum qualitas 115
Cibarius panis 10
Cibarium oleum 69
Cibaria abſtergentia 104
Cibaria aperientia 104
Cibaria quibus commoda 84.106
Cibaria leuius aluum ducentia 106
Cibaria quæ uentrem emol liunt 106
Cibaria euſtomacha 80
Cibaria pigrã aluum excitantia 107
Cibaria quæ facilè uel difficilè in uentriculo coquantur 9
Cibaria quæ incidunt 104
Cibaria quibus nocent 86
Cibaria quæ obſtruunt, & flatus excitant 102
Cibaria uires ægrotãtium roborantia 116
Cibaria quibus ſalubria 109
Cibaria omnino nullo diſcrimine ſalubria 79
Cibaria omnibus nullo diſcrimine inſalubria 97
Cibaria ſtomatica 80
Cibaria quibus utilia 103
Cibaria quibus inutilia 102
Cibariorum naturæ conſideratio 115
Cibariorum facultas 84
Cibariorum aſſumendorũ ordo 118
Cibariorum primas ſimplicium qualitates hoc loco non diſquiri 78
Citria 61
Coamellij 66
Cinnamomum 76
Citrulli 64
Ciuicus panis 10
Clybanites panis 12
Comarus 65
Comeſtio alba 148
Compoſita aqua 17
Compoſita uina 21
Conchæ 52
Conchylia 52
Condimenta 81.111
Condimenta carnium 35
Condimenta piſcium 55

Condimenta quibus salubria 86
Condimenta insalubria 37
Conditi fructus 66
Confecturæ liquidæ 83
Congrus 45
Consideratio naturæ cibariorum 115
Cõsuetudinis ægroti obseruatio 126
Consummata uti fiant 143
Consumpta 143
Contusa 87
Conualescentium potus 150
Coquilla 52
Corna 65
Corneliana uina 22
Corpus gracile efficientia 95
Corpus pingue quæ reddunt 92
Corporis sani & ægroti nutriẽdi uaria indicatio 113
Corsica uina 20
Cotonea mala 64
Coruus 47
Cremor auenæ 128
Cremor frixus 108
Cremor lactis 40
Cremor ptissanæ 80.152
Crocum 77
Cucullus 47
Cucumeres 64
Cucurbitæ 64
Cucurbitarum iusculæ 131
Cunoeticum uinum 23
Curmi 25
Curtinium uinum 23
Curtipendula 61
Cydrea uina 22
Cydoneatum Lugdunense 107
Cytharus 44

P

Dactilina pruna 62
Damascena pruna 62
Damania pyra 62
Dapsitius panis 11
Dealbata aqua 127
Decocta Germanorum 131
Defrutum 88
Depuratum pisorum 130
Despumatum mel 109
Destillatum restauratiuum medicamentosum 140. 141
Destillatio carnium 139
Diacodion 36
Diacydonion 36
Diatrion pipereon 36
Dispensa 21
Diuisiones piscium 43
Diuturni morbi 111
Draco 44
Daguenetia pyra 64.91
Dragetæ 67
Ducis puluis 36
Dulcis aqua 17
Dulciaria 12
Dypiros panis 11

E

Electio lactis 39
Elixæ carnes 147
Elotus panis 80
Enumeratio carniũ salubrium 28
Enumeratio carnium insalubrium 29
Erycius marinus 53
Eunuces panis 10
Eustomachum 8
Eustomacha cibaria 80
Expressum carniũ elixarum 147
Expressa 87.145

F

Faba ægyptia 65
Facultas cibariorum 84
Fagina glans 65
Fatua uina 85
Festuacæum 83
Ficus 62
Flaminicæ 14
Flatulenta 103
Flauij 48
Flos mellis 70
Fluuialis aqua 16
Fluuiales pisces salubres 49
Fluuiales pisces insalubres 51
Focacæus panis 12
Fontana aqua 16
Formago 41
Fragæ 63
Framboſiæ 63
Francætura 61
Fructꝰ 83.88.91.94.101.111
Fructus arborum 100
Fructus coctionis facilis 60
Fructus conditi 66
Fructus herbarum 100
Fructus Hispanici 66
Fructus in tenui uictu 133
Fructuum delectus 60
Fructuaria 80

Fructuaria edulia Neustriorum 131
Fructuaria uina 22
Frumentacea polenta 133
Fugitalpia 107
Fumosa uina 85
Fungi 66
Furetum 83

G

Gallica uina 20
Gambari 52
Gardones 49
Garum 55
Gastelli 13.14
Geladorcium 144
Gelatina 83.144
Gingiber 77
Glans fagina 65
Glorioſa 49
Gobiones 49
Gobius 44
Gobieræ 14
Gracile corpus quæ efficiant 95
Grana paradiſi 77
Granci 52
Granciporri 52
Griſea uina 85
Groſſulæ 63
Grunotus 44
Gryotia 65
Gutta mera 19
Gutalla 25

H

Halecæ 44
Hamia 50
Herbarum fructus 63
Heroëtia ſiue heroica uina 23
Hippocratica aqua 18.86
Hippocratica Britãnorũ 132
Hippocraticum 88
Hippocraticum uinum 21
Hochipotia recocta 132
Hordei aqua 126
Hordeacea 15
Hordeatum 80.128.152
Hordeatum mundatum 152
Humores lentos ac uiſcoſos quæ generant 101
Hydromeli 85.126
Hydroſaccara 127

I

Imperiales 49
Inanitio 120

Indici pauones 99
Infarcta carnium 33
Infarcta mali ſucci 35
Infarcta piſcium 54
Inſalubris caſeus 42
Inſalubre butyrum 41
Inſalubria condimenta 37
Inſalubria oua 38
Inſalubria uina 21
Inſalubritas panis 12
Interiora coctorum ſigna 122
Ioſacea pruna 64
Itria 13
Iulapium Alexandrinum 136
Iuncata 40
Ius album 56.148
Iuſculum abſtergens 134
Iuſcula 80.82.85.87.90. 93.101.103
Iuſcula citrullorum 131
Iuſcula meliorũ carnium 129
Iuſcula pauperiorum 130
Iuſcula ſpiſſiora 149

L

Lac 39.88.100.101.111
Lac & ſemen augentia 95
Lac aſininum 150
Lactis aqua 85
Lactis caput 40
Lactis cremor 40
Lactis electio 39
Lactis ſerum 83
Lactes 52
Lacertus marinus 45
Lacerti ligerini 51
Lacertuli 49
Lactucæ 58
Lacuſtris aqua 16
Lampetra 51
Lampredones 49
Laſagnetæ 15
Legumina 90.111
Libi 13
Ligerini paſſeres 49
Limandulæ 48
Limonia 61
Lingulacæ 48
Lochiæ 49
Locuſta 52
Loligo 49
Lolignes polypi 49
Lorea 21
Lucius 50
Lucij, aut ericij oua 109
Lupus 45.50

M

Mala cõstracta 99
Mala insana 64
Mala persica 64
Malacria 61.105
Malua 108
Manna 70.109
Macarones 15
Macir 77
Marcareo 44
Marcassini 87
Marcipanes 13.84.145
Marinus erycius 53
Marinus lacertus 45
Marinus sus 45
Marina aquila 46
Marinæ anguillæ 47
Marini pisces salubres 44
Matronæ medicæ 107
Medianus panis 10
Medicæ matronæ 107
Medicamentum in nutrimento 113
Medicamenta in cibo 133
Medicamentosa olera 57
Mel 70.80.83
Mel aërium 109
Mel arundineum 71
Mel despumatum 109
Mel insalubre 71
Mellis aqua 85
Melapia 61
Melimela 61
Mera gutta 19
Merisia 65
Merlanus 44
Merlusius 45
Mespila 65
Meta 26
Molliculus panis 11
Monerij 49
Mora 63
Morbi acuti 121
Morbi diuturni 121
Morbi peracuti 121
Morborum signa 121
Morborum acutorũ uictus circa initium 123
Morborum quis cuique tẽpori uictus idoneus esse debeat 123
Quæ circa morborum differentias, eorúmque accidentia perpendere oporteat 120
Morillæ 68
Morillonea uua 62
Moruha 46
Moscheta pyra 62
Moschus 47
Motus ac quietis obseruatio 119
Mugil 44
Mulsa aqua 17
Mulus 44
Murena 45.51
Murotta 37
Musculi 53
Mustelæ 47
Mustum 18
Mutuli 53
Myes 53
Myrobalani emblici 66

N

Naporum genera 57
Naporum & raphani expressa 131
Nauticus panis 11
Nebulæ 13
Nigella uua 62
Nigra uina 20
Nigra uina, Hispanica 20
Quæ nutriunt abunde ac citò 86
Quæ nutriunt mediocriter 82
Quæ multũ, tardius tamen nutriunt 89
Quæ parum ac citò nutriunt 84
Nutriendi cur minus, qui plenitudine laborãt 116
Nutriendi corporis sani & ægroti uaria indicatio 113
Nutriendorum ægrotantiũ indicationes 115
Nutrimentum 6
Nutrimentũ boni succi 8
Nutrimentũ abũdans 114
Nutrimentum futurum 6
Nutrimentum parcum 114
Nutrimentum plenum 114
Nutrimentum tenue 114
Nutrimentum absolutè 7
Nutrimentum mox 7
Nutrimenti ægrotantium consideratio 117
Nutrimenti definitio ac diuisio 6
Nutrimenti medicamentosi differentiæ 114
Nutrimenti quãtitas ægrotantium 117
in Nutrimento medicamẽtum 113
Nutrimẽta quibus utilia 96

Nutrimenta boni uel mali succi 8
Nutrimẽta cõctu facilia & difficilia 9
Nux Indica myrepsica 66
Nux moscata 77

O

Obeliæ 13
Oblati panes 13
Obsonium 56
Oculi perdicinum uinum 83
Offendentia 107
Olera 56.81.83.84.90. 94.100
Olera æstatæ salubria 57
Olera cõctu difficilia 59
Olera medicamentosa 57
Olerum condimenta 60
Oleum 68.81.83.100
Oleum quibus utile 100
Oliuæ 63
Omphacium 37.74
Omphacium optimum 75
Omphacij granum 63
Omphacinum oleum 69
Operæ primæ panis 10
Oppilatio 102
Ordo cibariorũ assumẽdorum 118
Ostracoderma mala 99
Ostreæ 53
Ostreorum decoctum 109
Ouum sorbile 132
Oua 38. 52. 80.99.101. 111
Oua insalubria 58
Oua lucij aut ericij 109
Oxalis 58
Oxycraton 127
Oxygarum 37.55
Oxymeli 126
Oxysaccara 127

P

Pagroti 48
Paguri 52
Palearij anates 99
Pallidulum uinum 83
Palinea uina 22
Palustris aqua 16
Panata 14
Panata aqua 127
Panatella 128
Panatella Italorum 129
Panatellæ oleo conditæ 109
Paniculi operæ 13
Panificia 103
Panis 10.80.82.87.89. 96.97.101.111
Panis aromatites 11
Panis aulicus 11
Panis azymus 11
Panis benedictus 10
Panis biscoctus 11
Panis boffetus 11
Panus candidus 10
Panis capituli 10
Panis cibarius 10
Panis ciuicus 10
Panis clybanites 12
Panis dapsilicus 11
Panis dypiros 11
Panis elotus 80
Panis Eunites 10
Panis focaceus 12
Panis medianus 10
Panis molliculus 11
Panis nauticus 11
Panis paruus 10
Panis primæ operæ 10
Panis sacer 10
Panis secundarius 10
Panis siliguneus 11
Panis speciarius 11
Panis similagineus 10
Panis subcineritius 12
Panis tertiarius 10
Panis testaceus 12
Panis uulgaris 10
Panis bonitas 10
Panis insalubritas 12
Paradisi grana 77
Paradisiana poma 64
Parata uina 85
Parcum nutrimentum 114
Partes piscium 51
Partes animalium insalubres 31
Partes quædam animaliũ præter cæteras magis salubres 30.31
Passa 48
Passer 48
Passeres ligerini 49
Passipoma 61
Pastica 93
Pastica carnium 32
Pastica fructuum 67
Pastica mali succi 33
Pastica piscium 54
Pastinaca 49
Pauones Indici 99
Pectines 53

Pelamides 46
Pemmata 101
Pepones 64
Peracuti morbi 121
Percæ 49
Percolata 87
Perdigonia pruna 62
Pergulana uina 21
Persica allobrogica 61
Persica mala 69
Petra mellis 70
D. Petri pyra 62
Phangri 48
Pingue corpus uti fiat 92
Pinna 52
Piper 77
Piperis puluis 36
Piscis armatus 47
Pisces 43.81.83.88.90.93.96.99.101
Pisces crustati ac testacei 52
Pisces fluuiales salubres 49
Pisces marini salubres 44
Pisces recentes 99
Pisces rotundi octu difficiles 45
Pisces rotundi salubres 44
Pisces saxatiles 44
Piscium diuisiones 43
Piscium usus 43
Pistatum contusum 146
Placentæ 12. 88. 94. 95
Placentina aqua 18
Plani pisces salubres 47
Plenum nutrimentum 114
Pleniores ac plenissimi cibi 117
Plenitudine qui laborant, cur minus nutriendi 116
Pluuiæ 48.49
Pluuialis aqua 17
Polenta 101
Polenta frumentacea 133
Polenta puerorum 15
Polentæ 14.90
Poltronia pruna 64
Poma amoris 64
Pomea uina 22
Pomea uina salubria 23
Pomea uina insalubria 24
Poncilia 105
Posca 126
Potirones 66
Potudulcia uina 22
Potus connalescentium 150
Potus intenuissimo uictu 135
Potus placentinus 136
Potus restaurans aut diuinus 139
Præparata uina 85
Prænasti 66
Profluuium alui naturale 110
Proticum 19
Proticum oleum 69
Pruna bullita 85
Pruna dactilina 62
Pruna damascena 62
Pruna iosacea 64
Pruna perdigonia 62
Pruna turonica 62
Prunellinum uinum 25
Ptissana 126
Ptissana simplex 152
Ptissana tota 152
Ptissana uti conficiatur 152
Ptissanæ cremor 80
Pulpellini 14
Pultes 14.93
Puluis albus 36
Puluis ducis 36
Puluis piperis 36
Puluis specierum 36
Pulueres aromatici 36
Punica 61
Pureta 108
Purgi 107
Puteana aqua 17
Pyra 62
Pyra astringentia 112
Pyra tosacea 64
Pyrea uina boni succi 24
Pyrea uina insalubria 24

Q

Quadrupedum caro insalubris 30
Quadrupedum carnes 87
Quadrupedum carnes salubres 29
Qualitas ciborum 115
Quãtitas nutrimenti ægrotantium 117
Quietis obseruatio 119

R

Rabiolæ 90
Radices inter olera 57
Raiæ 49
Rambura 61
Raphanus 58
Raphani turiones 108
Ratelliana 61

Ratones 14
Relletium uinum 24
Rengeletium uinum 24
Reprimens uictus 125
Restauratiuum destillatum 140.141
Resumptiuus uictus 138. 142
Rhombus 48
Ricinus 107
Robertinia uina 24
Rosacea pyra calculosa 62
Rosetica uina 21
Rossetæ 44
Rotundi pisces coctu difficiles 45
Rotundi pisces salubres 44
Rubella uina 20
Rubellinum uinum 23
Rubellio 44
Rubelliones 48

S

Saccarum 71.81
Saccarum uti fiat 71
Saccarum cacochymum 72
Saccarum salubre 72
Saccarata aqua 85
Saccarati 13
Sacer panis 10
Sal 75
Sal euchymum 76
Salis duplex genus 75
Salsa aqua 17
Salsæ carnes 35
Salsamenta piscium 56
Salar 50
Saligoti 66
Sandoullium uinum 24
Sangletelli 87
Saracæ 56
Sardicæ 47
Sardinica 44
Saxatiles pisces 44
Scatinæ pedes angeli 49
Scomber 44
Secundarius panis 10
Secundarium oleum 69
Sennæ orientales utriculi 107
Sepiæ 49
Sereusia 25
Serum lactis 83
Signa coctorum interiora 122
Signa exteriora uel interiora 121
Signa morborum 121
Siligineus panis 11
Siliquæ 65
Simplices cibi ac morbi 115
Similagineus panis 10
Somni consideratio 120
Sorba 65
Sorbile ouum 132
Soreti 56
Speciarius panis 11
Specierum pulus 36
Spissamenta 90
Squilla 52
Stagnans aqua 16
Stocfisch 45
Stomaticum 8
Stomatica cibaria 80
Strangulanea pyra 64
Sturio 47
Subcineritius panis 12
Sublimatio carnium 139
Submustea uina 85
Substantiæ nutrimenti ægrotantium consideratio 117
Subuentanea oua 38
Succus meliorum carnium 146
Sulmonuli Argentinenses 50
Sulmones 46
Sus marinus 45
Syrupi ad tussim cum febre 136
Syrupi aquis commixti in potu tenui 127
Syrupus resumptiuus 145

T

Talmosini 14
Tambonia pyra 62
Taulta 49
Tempora accessionum uti cõsiderare oporteat 124
Tenue nutrimentum 114
Tenues cibi 117
exactè Tenuis uictus quãdo commodus 135
Tenuissimi cibi 117
Tertiarius panis 10
Tertiarium oleum 69
Testaceus panis 12
Testudines 53
Thessalij 107
Thynni 45
Tincæ 51
Tofacea pyra 64
Torrentium aqua 17
Tortiuum oleum 69
Tragemata 67
Transfusa 85

Transfusum 19
Tritici uitia 10
Truffæ 65.68
Truta 50
Tubera 65.68
Turbida aqua 17
Turbotius 48
Turonica pruna 62
Turtæ 13
Turtæ Italicæ 148
Turtelli 14

V

Vandosiæ 49
quæ Vētrem astringant 110
Vermicelli 15
Victus acutorum 153
Victus acutorum morborū in statu 124
Victus acutorum & chronicorum in declinatione 124
Victus acutissimorum 154
Victus chronicorum initio & augmento 123
Victus extremè collapsorū 154
Victus idoneus cuique morborum tempori 123
Victus longorum ac chronicorum 155.
Victus morborū acutorum circa initium 123
Victus paulo plenior duplex 138
Victus præscriptus quibus utilis 81
Victus reprimens 125
Victus resumptiuus 138. 142
quis Victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus instituí debeat 126
Victus uberior 137
ante Victus institutionem rerum non naturalium consideratio 118
in Victu medicamentum 7
Villa 85
Vinum 18.80.83.98.103. 111
Vinum barberitium 24
Vinum bocquetium 24
Vinum cunoeticum 23
Vinum curtinium 23
Vinum heroicum 23
Vinum Hippocraticum 21

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

Vtriculi ſennæ orientalis 107
Vua miſcellanea muſcatella 62
Vua morillonea 62
Vua nigella 62
Vulgaris panis 10

Z

Zithum 25

FINIS.

V
J 44