

Ancora medicinal, para conservar a vida com saude ... / [Francisco da Fonseca Henriques].

Contributors

Henriques, Francisco da Fonseca, 1665-1731

Publication/Creation

Lisboa Oriental : 'Off. Augustiniana' for P. de A. Spinola, 1731.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/juutyfwz>

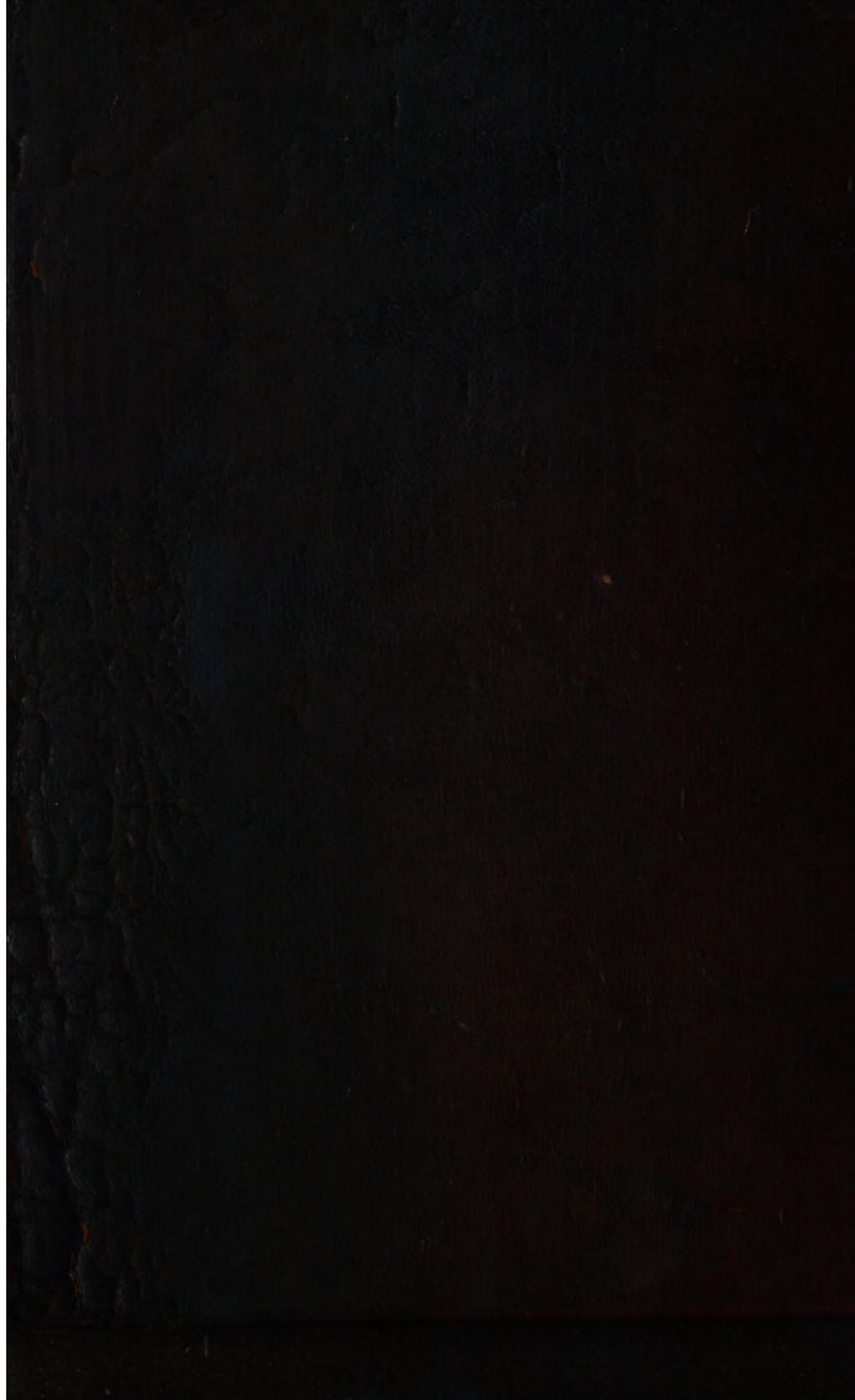
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



28,404 / B

C. II.

18

HENRIQUES

facta recta. vt. ff. de usufr. l. usufructu legato. §. hacten? C. e. tit. l. eñ ad quē

- 2 **¶** Ecclesie faciēde sunt per cōgrua loca. vt de cons. di. j. ecclesias. Si vō super sue inueniant vel destruere. p uidentia epi modus inueniat qualiter consistere possint. vt de conse. di. j. c. ij. vt reperient. vt dictu est vel vt destruantur. vt de conse. di. j. ecclesie vel altaria. vel si per se subsistere nō pnt alijs ecclesijs vniant. vt. x. q. iij. vñio circa fi. z vt notauit. s. de reli. do. §. tribus. z. §. vlti. z. fm hoc intelligo lxx. di. scdō in fi. Si aut faciēde sunt noue ecclesie vt per eas veterib? pre iudiciū non fiat. vt. xvj. q. j. ecclesie. z c. quicunq. Itē plures baptismales ecclesie in vna terminatione fieri nō pnt. vt. xvj. q. j. plures. posset tñ ep̄ser cā de vna terminatione facere duas nam z diuidere potest vnam in duas z duas vnire ad vnā. vt. j. ds excessi. prela. sicut vnire. sicut z pūcia vna diuiditur in duas. vt. ff. de officio ac cesso. l. si eadem. r. di. imperiali. sicut vna prebenda diuiditur in duas. vt s. de preben. vacante. nam z auferre potest vni ecclesie z dare alteri. vt. j. co. tit. c. ad audientiam. xij. q. ij. bone rei. s. de donat. apostolice. s. de his q sunt a prela. sine consensu ca. pastora lis. non tñ hoc l3 passim z sine cā. z sic intelligo. s. de rebus ecc. nō alienan. c. j. ¶ Tres autem sunt cause propter quas noue ecclesie pnt cōstrui. quīs in preiudiciū antiquariū. Temporis qualitas. vt. vij. q. j. temporis. In crementum populi. vt. xvj. q. j. felix. z c. multas. z. c. precipimus. Ecclesie di stantia vel difficultas accessus. vt. j. eo. titu. ad audientiam. Sine preiudicio alterius ecclesie. licet episcopo pro sua sepultura ecclesiam construe re. vt. xij. q. ij. bone rei. s. de donatio. apostolice. Et quilibet priuatus mas

culus vel semina. potest sibi cōstrue re ecclesiam siue oratorium. vt de cō se. di. j. vñcunq. clericos z. c. si quis ē rviij. q. ij. quidam. xij. q. ij. religiosam.

¶ In construenda debet interue nire auctoritas episcopi. qui prima rium lapides ponere debet. dote tñ ab edificatore prius assignata vt no tauit. s. de consec. eccle. §. item notans dum. **¶** Et nō. q. postq quis incepit edificare compellitur cōsummare. vt not. s. de conse. ecc. §. item quid si q̄s incepit edificare. **¶** In summa no tabis longe aliud est facere q̄ refice re. vt. ff. de itinere actus priuato. l. j. s. si quis edificiū. Reficere enim est ad pristinam formam reducere. vt in prealle. l. iij. de itinere actus priuato Nouum autem opus sit cum rei fas cies immutatur. vt. ff. de no. ope. nū. l. j. §. opus nouum. vñ si domū vel ec clesiam diruas etiam ea mente vt de eisdas sementis z lapidibus eam re difies non est eadem domus vel ec clesia si vsq ad fundamentum fuerit dirupta secus tamen est in naue.

Nam si naus reficiende causa oēs tabule refixe. sint nondū intercidisse naus videtur et compositis rursus eadem naus esse incepit. vt. ff. de ver borum obligationibus. l. inter stipu lantem. §. sacram. z. §. et naus vñde si tota ecclesia deiiciatur vsq ad fun damentum. vt dictum est in reedifi cando auctoritas episcopi necessaria est. vt decimasexta questione vltima si quis vult. **¶** Sed secus in reficien do. vt. j. de iudeis. consuluit z. c. iudei C. de operibus publicis. l. vltima. Alias tamen lex dicit qui prohibet reficere prohibet edificare. vt. ff. de mor. inferen. l. j. §. edificator

¶ De immunitate ecclesia rum. Rubrica.

De immu. eccle.

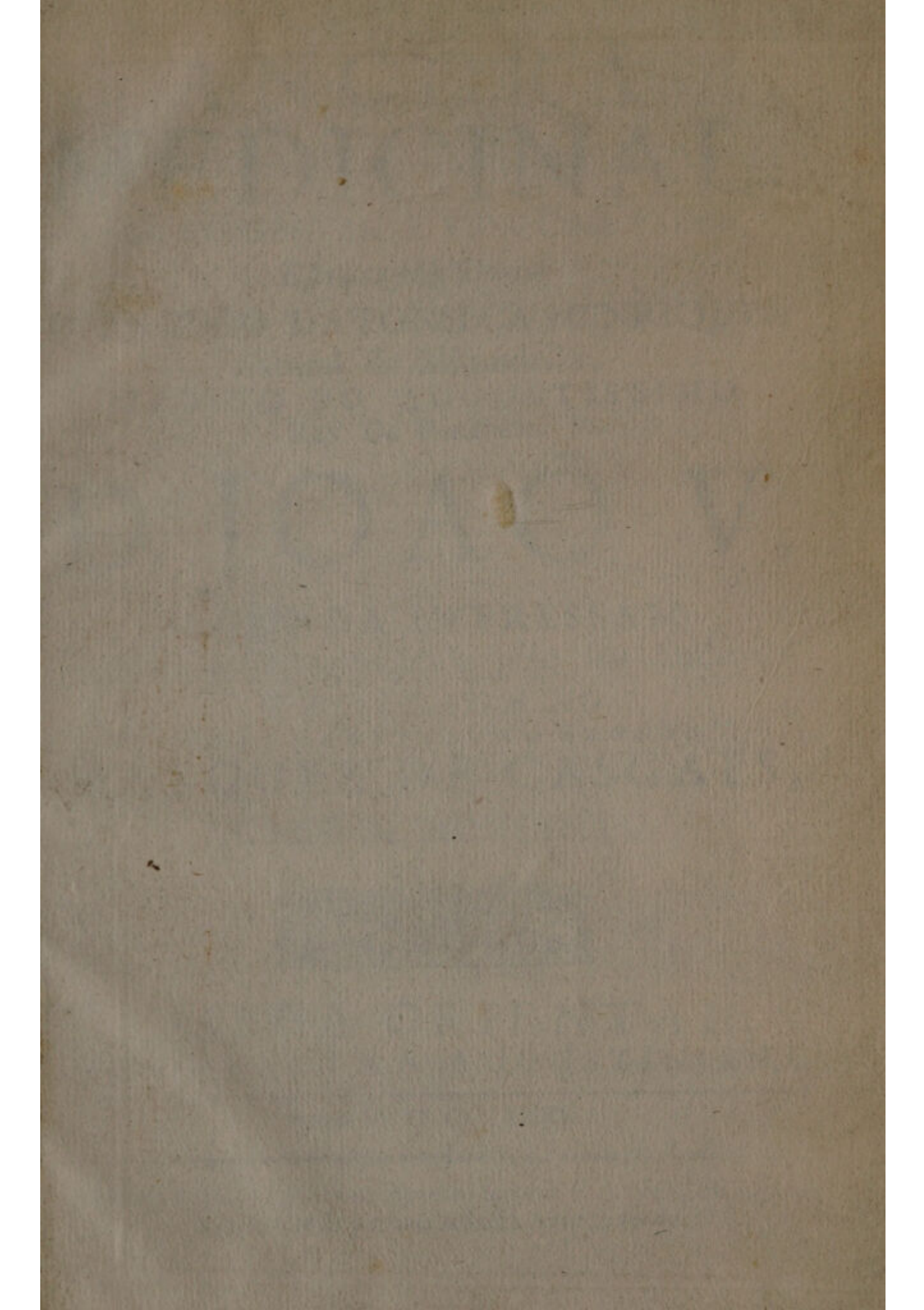


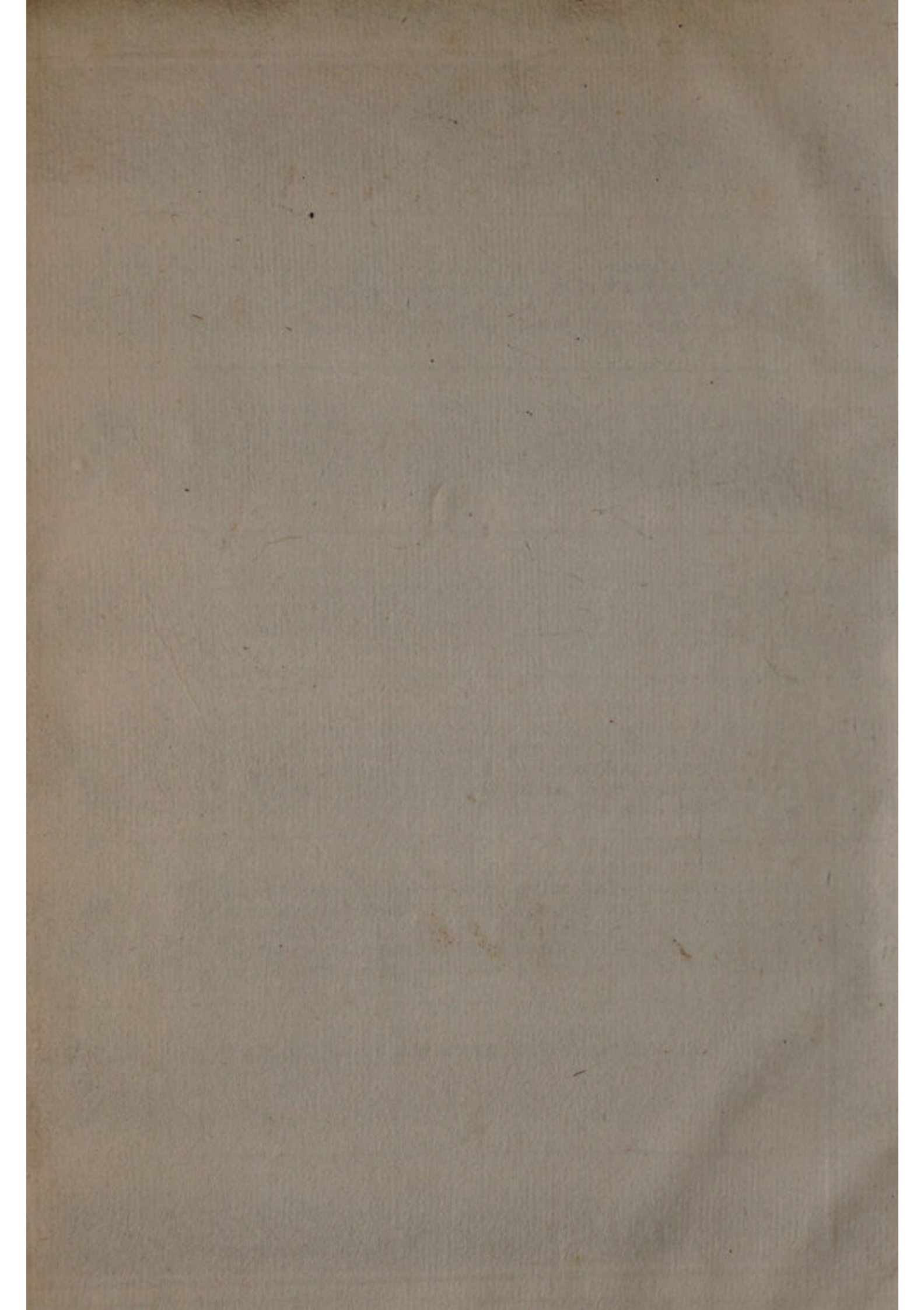
Dictum est su

pra de ecclesijs edificiis que qdes domus dei sunt. et oneribus pmi nō dnt qbus domus pinate premunt et ppter ea de immu. ec. vel cy. et rez ad eas pinentiuz distferendum est. Unde ponit hic rubr. de immu. ec. vel cy. et rez ad eas pntentium. ¶ Videamus igit qd sit immunitas quā immunitatem habeat ecclesia. res et hoies eius quā cymiterium et quā masus. ¶ Et que sit pena violatium cymiteriū et immunitatem. Immunitas ē libertas que competit ecclesiasticis psonis et reb⁹ ad eas spectantibus. ¶ Dicitur aut immunitas quasi extra munia. i. extra munera. non em ecclesia subit sordida munera vt calceis coquēde arene fodiente. sed ab his tam ecclesie q ipse pda et mancipia siue rustici ipse exēpta sunt. vt. xvj. q. j. §. nouar. Clerici vros et filij clericorū similiter ab hmoi liberi et exempti sunt. vt. C. de epis. et cle. l. ij. Forūq colonū. vt. lxxix. disti. iudicatum. ¶ Itē extraordinaria munera que subito imponunt similr ecclesia non agnoscat. nisi sint onera realia seu pdialia vt sunt supindicta. vt. xvj. q. placet. et. C. de epi. et cle. l. placz. et. C. de supindictis. l. vna. li. x. Ab his extraordinarijs muneribus excipit. nisi forte eps et clerus tantam necessitatē aut vtilitatē inspexerint vt absq vlla coactione ad relenādas cōcessuilitates vbi laycorū nō suppetūt facultates subsidia p ecclesias estimēt conferenda. vt. j. eo. titu. c. non min⁹. prius tamen romano pontifice consulto. vt. j. eo. tit. aduersus. et hoc possumus appellare canonicam illationem quam aduētie necessitatis sarcina repentina poposcerit vt dicit lex illa placet. ¶ Onera autem que im

posita erant rebus anteq res ad ecclesiam puenissent subit ecclesia. vt tributum canonem siue censum. et sic intelligo. xj. q. j. c. tributum. et. ca. magnum. et. xxi. q. d. viij. si tributum. hec onera ordinaria sunt et predialia. et vocantur indicta. vt. C. de indictis. l. j. lib. x. Verūtamē si cessetur in solutione canonis vel tributū. res nō trāsfertur in eum cui tributum vel canon debetur et hoc est qd lex preallegata placet. dicit nulla translationis sollicitudo signetur. Nec obstat lex. C. d. exac. tribu. l. si diuina. quia aut lex sola non tenet fm canones aut exponi debet diuina domus. idest imperialis. Secus est in ecclesiastica vt dictū est. ¶ Onera psonalia nō subit ecclesia. vt. C. de epis. et. de. omnes q vbi cūq. Sed hoc fallit in casu. nullus em a mutorū vigilijs excusatur. vt. j. eo. tit. peruenit. nisi sit senex. vt. C. de decu. l. vi. lib. x. expedit em rei publice plures habere defensores vt. ff. de no. ope. nun. l. nam rei publice. et qlibet debet defendere patriam. vt. xxi. q. viij. omni tempore. Pro cui⁹ defensione pater occidens filium excusatur. vt. ff. de relig. et sump. fu. l. minime. ¶ In ecclesia placita secularia audiri nō debēt. vt. j. eo. tit. c. j. et maxime iudicia sanguinis. vt. j. eo. tit. cum ecclesie. ¶ Itē nec seculares homines debēt in domibus ecclesiarū hospitiā p iure et debito vendicare. vt. j. eo. tit. c. j. et simile. xli. dist. quiescam⁹. Ceterum si charitative petatur nulli negari dē. vt in. c. quiescamus. xli. dist. §. j. §. de preben. de monachis. §. de sup. neg. pre. sicut. lxxv. disti. archidiaconum. ¶ Itē immunitatē hz ecclesie et cymiterium vsq ab. xl. passus si maior fuerit ecclesia. vel. xxx. si minor. vt. xvij. q. iij. sicut. vt fugiētes ad eas ob maleficia violēter nō extrahant. vt. j. eo. c. inter. et. c. immunitatem. Sed pre

ad fugiētes
ad salutem





II 18/5 33932
ANCORA
MEDICINAL,

PARA CONSERVAR A VIDA COM SAUDE,

Escritta pelo Doutor

FRANCISCO DA FONSECA HENRIQUES,

natural de Mirandella,

MEDICO DO AUGUSTISSIMO

REY DE PORTUGAL

D. JOÃO V.

SEGUNDA IMPRESSAM

correcta, e augmentada pelo seu Author.

DEDICADA AO

EXCELLENTISSIMO SENHOR

MARQUEZ DE CASCAES,

CONDE DE MONSANTO.



LISBOA ORIENTAL,
NA OFFICINA AUGUSTINIANA.

Anno M. D. CC. XXXI.

Com todas as licenças necessarias, e Privilegio Real.

Impresso à custa de Pedro de Arvellos Spinola Cirurgião, em cuja casa defronte da portaria de Santa Anna se vende.



AO EXCELLENTISSIMO

SENHOR

DOM MANOEL Joseph de Castro, Noronha, Ataide, e Soufa, nono Conde de Montanto, terceiro Marquez de Cascaes, Fronteiro Môr, Couteiro Môr, Coudel Môr, Alcaide Môr das Cidades de Lisboa, e das Villas, de que se compoem o seu estado; com Jurisdição ordinaria; e de juro herdade; Senhor das Vil-
* ij las

las de Cascaes, Monfanto, Lourinhã, Ançam, S. Lourenço do Bairro, Castello-Mendo, Villa de Bucicos; e dos Reguengos, de Oeiras, de Trancofo, Povia de El-Rey, Bouça-Cova, e Villa Franca; Senhor, e Administrador dos Morgados de Boquilobo, da Fóz, e de S. Mattheus; Senhor dos dois Terços das rendas Ecclesiasticas da Igreja de Penalva, e Padroeiro perpetuo da mesma Igreja de S. Pedro do Castello de Penalva, e das mais Parroquias de S. Lourenço do Bairro; de S. Salvador e de S. Miguel da Villa de Monfanto, de Santa Maria Magdalena de Medelim, de S. Juliaão de Portunhos, da Villa de Ançam; Padroeiro outro fim dos Conventos das Religiofas de N. Senhora da Conceição de Subferra, dos Capuchos de Santo Antonio, do Hospital da Castanheira,

nheira, dos Capuchos de Santo Antonio de Cascaes, e das Capellas móres de Penha Longa, da Ordem de S. Hieronymo, e de S. Francisco da Cidade; das Capellas do Couto de S. Mattheus da Fóz, de Aramenha, e de Boquilobo; Comendador das Comendas de Santa Maria de Pereiro, de Santa Maria de Villa de Rey, de Santa Maria de Segura, e de S. Martinho de Bornes, da Ordem de Christo; Senhor, e Capitão General das Capitancias de Itamaracã, Taparica, Tamarandiva, e terras do Rio vermelho no Estado do Brasil; Governador, e Capitão General que foi do Reyno dõ Algarve; Governador da Fortaleza de S. Vicente de Belem, e do Concelho de Guerra de ElRey nosso Senhor.

EXCELENTÍSSIMO
SENHOR.

ESTE Livro, ainda que parto do meu engenho, nasceo filho, e corre-a-filhado de V. E. porque a insinuaçoens suas foi escriptto, e a expensas de seu erario, de baixo do seu Preclarissimo nome se deo a luz publica, em astro tão feliz, que brevemente se gastaraõ quantos exemplares se imprimiraõ, sem que ficasse nauseada a insaciavel curiosidade, com que se procuraõ. Agora que torna a estamparse accrescentado na doutrina, em que só podia crescer, he justo, que não vá deminuto na protecção, em que certamente se não podia augmentar. Nem eu lhe buscaria outro Patrono, em quanto a tyrannia dos muitos achaques, que tão cruelmente me combatem, me não destruissem a fortaleza do cerebro, e menaõ arruinasssem o domicilio da razão, que só isto me faria esquecer, de que entre os Familiares de V. E. he o seu mais obrigado, mais favorecido, e poristo deve ser o seu.

Mais affectivo Criado

Francisco da Fonseca Henriques.

AO



AO LEITOR.



OI tal a acceitação que o commum fez deste Livro, que em quatro annos se gastou a sua primeira impressão, sem que cessassem nos curiosos o implacavel desejo com que he procurado; por cujas causas o tornamos a estampar agora; e vai correcto dos erros do prelo, e da doutrina, e augmentado com varios additamentos, que pelas divisas marginaes se distinguem, como verão os que lerem, tendo entendido, que todos os que acharem estampados de outro modo, são defectuosos, e tirados pelos da primeira impressão; o que dizemos, porque nos constou, que havia nesta Cidade impressor tão ambicioso, que o estava imprimindo occultamente, sem permissão nossa, nem licença dos Tribunaes. He esta a settima obra, que temos posto em publico. Na lingua latina huma *Pleuricologia*, e as nossas observaçoens, com o titulo de *Apiari-*

Unable to display this page

fua doutrina no tempo da saúde , para não vir a experimentar as tormentas , e affaltos das enfermidades.

Inclue este livro hum Tratado de alimentos, cousa muito necessaria para os que não são Medicos: porque he razão, que saiba cada qual de que alimentos usa, sem mendigar de noticias alheas (que as vezes não são mui certas) o conhecimento de suas qualidades , quando o pòde alcançar com certeza, sem mais diligencia, que a de abrir este livro, onde com distincção, clareza, e brevidade, o acharà facilmente.

Trouxemos muito tempo delineada na idea esta obra, sem que nos resolvessemos a escrevella; porque a vista cansada já de semelhantes empregos , e o exercicio Pratico , què leva todo o tempo, serviraõ de rêmora aos nossos disgnios, atè que houve hum poderoso impulso, que nos fez romper por todos os obstaculos, para pormos logo em effeito o que trazia-mos no pensamento; o que nos causou grande gosto quando vimos que fora este livro tambem acceito, como os maes, que haviamos escrito; de cujo applauso nos certifica o bom gosto delles; e isto, se houvera saúde, nos incitaria para proseguir na mesma empreza , ainda que fosse

roubando o tempo ao descanso proprio, ou
descançando com ler, e escrever, do traba-
lho de curar; o que fazia-mos com tão pou-
ca violencia, que podera-mos dizer o que

8. Epist. Plinio : *Est gaudium mihi, & solatium in*
19. *literis; nihilque tam lætum, quòd his lætius; ni-*
hil tam triste, quòd non per has sit minus triste.

5. trist⁶ Ou com o Sulmonense :

Detineo studiis animum, fallorque dolores,
Experior curis, & dare verba meis.

E ainda agora, se nos durar a vida sem le-
saõ do entendimento, por ventura, que sem
embargo de tantos achaques, demos ao
prelo mais alguma obra; queira Deos que
todas cedaõ em louvor seu.



INDICE

DAS SESSOENS, E CAPITULOS
deste Livro.

SESSAÕ I.

Do Ar Ambiente. Pag. 1.

CAP. I.



*UE seja ar , e que poderes
tenha no corpo humano , pa-
gin. 1.*

CAP. II.

*Da eleição do Ar , pagina
4.*

SESSAÕ II.

Dos Alimentos em commum , pag. 10.

CAP. I.

*Q ue seja Alimento, como se coza no esta-
mago , e quaes sejaõ os melhores Ali-
mentos para as pessoas que tem saude , pag. 10.*

CAP. II.

Da quantidade do Alimento , pag. 18.

CAP. III.

*Qual seja mais saudavel, a mesa, que con-
sta de hum só alimento, ou a que se compoem de mui-
tos , pag. 25.*

CAP. IV.

- CAP. IV. *Da ordem com que se haõ de usar os alimentos*, pag. 29.
- CAP. V. *Quantas vezes, e em que horas se hade comer cada dia*, pag. 33.
- CAP. VI. *Se o jantar ha de ser maior que a cea, se a cea maior que o jantar*, pag. 36.
- CAP. VII. *Se os alimentos dacea devem ser differentes dos de jantar*, pag. 40.
- CAP. VIII. *Se he melhor comer assado, secozido*, pag. 42.
- CAP. IX. *Do alimento proprio para cada idade, e temperamento*, pag. 44.
- CAP. X. *Do alimento proprio de cada tempo do anno*, pag. 47.

S E S S A Õ III.

Dos Alimentos em particular, pag. 50.

- CAP. I. **D**O paõ de trigo, pag. 50.
- CAP. II. **D**O paõ de centeio, de milho, de cevada, de avea, pag. 55.
- CAP. III. *Dos animaes quadrupedes em commum*, pag. 57.
- CAP. IV. *Das carnes dos quadrupedes em particular*, pag. 60.
- CAP. V. *Das entranhas, e extremidades dos quadrupedes*, pag. 131.
- CAP. VI. *Das partes liquidas dos quadrupedes, que servem de alimento*, pag. 109.
- CAP. VII. *Dos animaes volateis*, pag. 121.
- CAP. VIII. *Dos Ovos*, pag. 138.
- CAP. X. *Dos Peixes em commum*, pag. 141.
- CAP. X. *Dos Peixes em particular*, pag. 144.
- CAP. XI. *Dos Legumes*, pag. 191.

CAP.

CAP. XII. *Da Hortaliga sativa , e esculenta , pag.*

199.

CAP. XIII. *Das Raizes sativas , pag. 212.*

CAP. XIV. *Das Raizes que se não semeaõ , e dos co-
gumelos , pag. 220.*

CAP. XV. *Dos Frutos sativos , pag. 2223.*

CAP. XVI. *Dos Frutos das arvores , pag. 231.*

CAP. XVII. *Dos frutos lignosos , pag. 257.*

CAP. XVIII. *Dos Condimentos , pag. 253.*

CAP. XIX. *Dos Aromas , pag. 267.*

S E S S A Õ IV.

Da Agua , do Vinho , e de outras bebidas ali-
mentaes , e medicamentosas , que no pre-
sente seculo se frequentaõ , p. 273.

CAP. I. **D**A Agua , e suas differenças , p. 273.

CAP. II. **D**e que Agua se ha de usar , em que
quantiaade , em que tempo , e com que ordem se ha
de beber , pag. 281.

CAP. III. Se se ha de beber Agua fria , se quente ; crua ,
ou cozida ; e das utiliaades , e danos de cada uma
dellas , pag. 287.

CAP. IV. Da Agua nevada ; Sorvetes , Limonadas
de neves ; e de Agua fria em poços , e ao sereno ; e
de outras bebidas , pag. 289.

CAP. V. Do Vinho , e suas differenças , pag. 293.

CAP. VI. Qual seja o melhor Vinho ; se devem usar
delle as pessoas , que tem saude , em que quantida-
de se ha de beber ; e das utilidades , e danos , que
causa , pag. 301.

CAP. VII. Se o Vinho se ha de beber puro , se lymph-
do , pag. 305.

CAP.

- CAP. VIII. *Propoem-se algumas advertencias, que se devem observar no uso do vinho, pag. 307.*
- CAP. IX. *Da Agua ardente; do Espirito de Vinho; da Agua da Rainha de Hungria, e do Arroze do Vinho, pag. 309.*
- CAP. X. *Da Cerveja, pag. 311.*
- CAP. XI. *Do Chocolate, pag. 313.*
- CAP. XII. *Do Chà, pag. 316.*
- CAP. XIII. *Do Caffè, pag. 319.*
- CAP. XIV. *Do licor a que chamaõ Cidra, pag. 321.*
- CAP. XV. *Do Hydromel vinoso, e da Mulsã, ou Aguamel, pag. 323.*

S E S S A Õ V.

Do Sonno, e Vigilia; do Movimento, e Descanço; dos Excretos, e Retentos; e das Paixões da Alma, pag. 326.

- CAP. I. **Q**ue seja Sonno, e que utilidades, e danos cause no corpo humano, pag. 326.
- CAP. II. *Em que tempo, quantas horas, e com que accubito se ha de dormir, pag. 329.*
- CAP. III. *Que seja Vigilia, e quaes os seus effeitos no corpo humano, pag. 334.*
- CAP. IV. *Do Movimento. Mostra-se que seja Exercício: e as utilidades que delle se seguem, pag. 336.*
- CAP. V. *Do Descanço. Mostra-se o muito que offende a falta de Exercício, pag. 341.*
- CAP. VI. *Dos Excretos, e Retentos, pag. 343.*
- CAP. VII. *Das paixões da alma, pag. 346.*

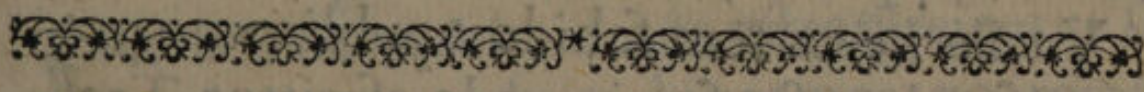


L I C E N C A S

DO SANTO OFFICIO.

Vista a informação, pódem-se imprimir os additamentos incorporados no livro de que se tratta (menos o que vai riscado); e depois de impressos tornarão para se conferir, e dar licença que corraõ sem a qual não correrão. Lisboa Occidental 12. de Janeiro de 1731.

*Fr. R. de Alancastre. Cunha. Teixeira. Sylva.
Cabedo. Soares.*

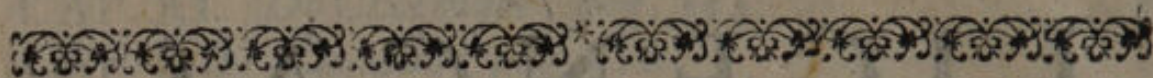


DO ORDINARIO.

Podem-se imprimir os additamentos de que se tratta, e depois de impressos tornarão para se conferir, e dar licença para que corra, o que se entenderà sómente

te a respeito do que não vai riscado. Lisboa Occidental 18. de Janeiro de 1731.

Cachim de Moura.



D O P A C O.

S E N H O R

E Stes additamentos que fez à sua Ancora Medicinal o Doutor Francisco da Fonseca Henriques sobre que Vossa Magestade ordena interponha o meu parecer, bem mostraõ huma gloriosa producção do seu felicissimo cuidado, e do seu incançavel estudo; são filhos do mesmo Author, o que só basta para conseguir respeito, e merecerem approvação.

Varias vezes tem sahido a publico no presente seculo este famigerado escriptor Trasmontano, e Mirandelense com uteis obras em multiplicados corpos, com que fez gemer a prensa, e admirar as gentes; podera ser maior o beneficio, se fizesse estampar tudo o que tem escripto, e não deixasse amortalhado no esquecimento tão injustamente, o
que

que tendo fabricado por nativa inclinação de genio , o publicasse para a proveitosa commodidade dos necessitados.

Ainda nos destragos de huma terrivel queixa mal convalescida , que o poz no ultimo perigo se occupou na factura deste acrescentamento com que acredita a litteratura , e augmenta a opiniaõ ; só elle poderia fazer mais dilatada a larga esfera da sua inexhaurivel sciencia : deixa mais segura a vida , quanto mais vigora a Ancora : ás regioens mais remotas chega o vivo , e prodigioso espirito da sua doutissima especulaçaõ, parece ser inseparavel o seu nome do seu triumpho.

Escreve as perfeitissimas , e diversas qualidades de algumas savorosas fruttas , deliciosos peixes , gostosas aves , e admiraveis brutos dos muitos, com que aquella grande, e delicada parte do Mundo hospeda , e regala aos naturaes , e aos estrangeiros ; felicidade que tambem logramos no tempo que alli assistimos : muito vem os sabios de Lisboa á America , e da terra ao Ceo ; não só dominaõ sobre as Estrellas , tambem imperaõ sobre as distancias.

A obra he toda cheia de admiraçoens , e de faudades por douta , e por ser a ultima

**

que

que anima o seu admiravel Author em obsequio da nossa Patria ; e será mui justo , que Vossa Magestade se digne mandar anticiparhe a mercê que pede, para que possa ainda lograr aquelles publicos applausos, de que se fazem acrédores os seus inimitaveis acertos. Este he o meu parecer. Vossa Magestade mandará o que for servido. Lisboa Occidental 21. de Janeiro de 1731.

Joseph Rodrigues de Azevedo.

Que se possa imprimir vistas ás licenças do Santo Officio , e Ordinario , e depois de impresso tornará à Mesa para se conferir , e taxar que sem isso não correrá. Lisboa Occidental 26. de Janeiro de 1731.

Pereira. Teixeira. Bonicho. Rego.

LICENCAS

E Stâ conforme com o Original Convento de São Domingos de Lisboa Occidental 30. de Agosto de 1731.

Fr. Bernardo do Desterro.

V Isto estar conforme com o original pôde correr. Lisboa Occidental 31. de Agosto de 1731.

Fr. Lancastre. Cunha. Teixeira. Cabedo. Soares.

V Isto estar conforme com o seu Original pôde correr. Lisboa Oriental 8. de Outubro de 1731.

Cachim de Moura.

T Axaõ este livro em papel em quatro centos e fincoenta reis. Lisboa Occidental 17. de Outubro de 1731.

Pereira. Teixeira. Rego.

LICENCAS

Está conforme com o Original. Convento de
E. São Domingos de Lisboa Occidental 30. de
Agosto de 1731.

Ar. Bernardino de Sousa.

Visto este conforme com o original pode cor-
rer. Lisboa Occidental 31. de Agosto de
1731.

Ar. Lourenço, Camêa. Teixeira. Cabido. Ourem.

Visto este conforme com o seu Original pode
correr. Lisboa Oriental 8. de Outubro de
1731. Cochim de Minas.

Assão este livro em papel em quatrocentos
e cinquenta e seis. Lisboa Occidental 17. de
Outubro de 1731.

Teixeira. Teixeira. Rego.

PRIVILEGIO.

DOm João por graça de Deos
Rey de Portugal, e dos Al-
garves, daquem, e dalem
mar em Africa, Senhor de Guiné,
&c. Faço saber que Pedro de Ar-
vellos Spinola, Cirurgiaõ approva-
do, morador em Lisboa Occiden-
tal, me representou por sua petição
que elle fazia imprimindo á sua
custa na impressão do Mosteiro da
Graça de Lisboa Oriental o livro
intitulado *Ancora Medicinal* com
seus accrescentamentos, que tudo
composera o Doutor Francisco
da Fonseca Henriques, o qual
por assistencias, que experimentara
delle supplicante na occasião que
se achára gravemente enfermo, e
com perigo de vida, em remune-
ração dellas, e pela boa amizade,
com que o tratava, lhe dera o dit-
to.

to livro , e accrescentamento para
com effeito o fazer imprimir , e
ceder no supplicante a graça que
de mim impetrava para poder elle
sómente imprimir o ditto livro
com seus accrescentamentos por
tempo de dez annos , com cujos
motivos o supplicante trattara , e
ajustara a ditta impressão para a
qual tinha feito as despezas até o
tempo presente , necessarias. E
porque era fallecido o ditto Fran-
cisco da Fonseca Henriques , para
a qual se me tinha consultado , pa-
ra lhe conceder a ditta graça , de
que nos termos presentes se fazia
digno elle supplicante, me pedia
lhe fizesse mercè conceder privi-
legio por tempo de dez annos, pa-
ra que só elle podesse imprimir o
ditto livro com seus accrescenta-
mentos , e não outra alguma pessoa.
E visto o que allegou , resposta do
Pro-

Procurador de minha coroa a que
se deo vista, e não teve duvida, e
desistencia, que fizeraõ as filhas
que ficaraõ do ditto Francisco da
Fonseca Henriques. Hey por bem
fazer mercè ao supplicante de lhe
conceder o privilegio de que faz
menção por tempo de dez annos,
para que durante elles nenhum im-
pressor, livreiro, nem outra qual-
quer pessoa possa imprimir, ven-
der, nem mandar vir de fõra do
Reino o livro referido com seus
accreſcentamentos sem licença do
supplicante sobpena de perder to-
dos os volumes, q̃ lhe forem acha-
dos para o mesmo supplicante, e de
pagar ſincoenta cruzados, metade
para o accusador, e outra para mi-
nha camera real. E esta proviſão ſe
cumprirá, como nella ſe contém,
que valerá, poſto que ſeu effeito ha-
ja de durar mais de hum anno, sem
em-

embargo da Ord. l. 2. t. 40. em contrario. E pagou de novos direitos quinhentos, e quarenta reis, que se carregaraõ ao Thesoureiro delles a folhas cento e sincoenta e seis do livro defasette de sua receita, e se registou o conhecimento em fórma no l. 15. do Regimento geral a fol. 160. El Rey nosso senhor o mãdou por seu especial mandado pelos DD. Gregorio Pereira Fidalgo da Sylveira, e Antonio Teixeira Alvares, ambos do seu conselho, e seus Desembargadores do Paço. Joseph da Maia, e Faria a fez em Lisboa Occidental a 7. de Settembro de 1731.

Antonio de Castro Guimarães a fez escrever.

Gregorio Pereira Fidalgo da Sylveira.

Antonio Teixeira Alvares.

AN-



A N C O R A
M E D I C I N A L
P A R A C O N S E R V A R
a vida com faude.

A N T E L O Q U I O .



Conservação da faude consiste na recta observancia das seis cousas não naturaes, que são, o Ar ambiente; o Comer, e o Beber; o Sono, e a Vigilia; o Movimento, e o Descanço; os Excretos, e os Retentos; e as Paixões da alma; porque quem respirar bons ares; quem com moderação, e prudencia usar de bons alimentos: quem dormir com socego as horas que bastem: quem fizer exercicio, como deve: quem trazer a natureza bem regulada nas suas evacuações: e quem não tiver paixões, que lhe alterem a armonia dos humores: não pôde deixar de ter boa faude, ou ao menos não terá tantas

oocaſiões de a perder, como os que ſe hão
no uſo deſtas couſas ſem reparo. A Escola de
Salerno querendo dar documentos para con-
ſervar a ſaude, todos fundou ſobre o bom uſo,
e adminiſtração deſtas ſeis couſas de que en-
tramos a eſcrever. Comecemos pela pri-
meira.



SESSAÕ I.

DO AR AMBIENTE.

CAPITULO I.

Que seja Ar, e que poderes tenha no corpo humano?



O AR, que os Philosophos antigos tiveraõ por hum dos quatro Elementos, que assignaraõ por principio de todas as cousas, do que agora não disputamos, he hum corpo ténue, leve, raro, e diáfano, que occupa todo o espaço, que ha entre a Terra, e o Fogo; e o que fica na parte inferior, he o que chamamos ambiente, porque nos cerca, e rodea; o qual perde a pureza elemental, pelas impuridades, que da Terra, e da Agua se lhe communicão. He quente, e humido, ainda que alguns Philosophos entenderaõ, que o Ar não tinha qualidades próprias, e que recebia aquellas, que se lhe communicavaõ. He tão ténue, que he invisivel. Taõ raro, que facilmente o penetraõ as aves com os seus voos, e com suas agitações todos os viventes. Taõ diáfano, que não serve

de obstaculo aos olhos para os empregos da vista, em quanto os vapores, e exhalacões o não condensão, ou o põe, e o fumo o não encrassaõ. He tão preciso para duracão da vida, que nem hum instante se pôde conservar sem elle: E nos danos, e utilidades da faude pôde tanto, que humas vezes com suas boas qualidades a conserva, e outras com suas impuridades a arruína. Elle tem o primeiro lugar na symmetria, e governo do corpo humano; donde veio a dizer Hipocrates, 1. que o Ar era a principal causa de quantas cousas nelle aconteciaõ: *Aer* (são as suas palavras) *Lib. de maximus est in omnibus, quæ corpori accidunt, & au-*
flatibus. Etor, & dominus.

2 Porque o Ar entrando no corpo, ou pela inspiracão com que se attrahe, ou pelos póros, e espiraculos da contextura cutanea, por onde se introduz, chega facilmente com os espiritos a todas as suas partes; e sendo puro, e de boas qualidades, ainda que sem a pureza elemental, conduz muito para boa alimonia do individuo; porque ajuda a circulaçãõ do sangue: assim porque o attenua, e arrara nos vasos do boste, e do coração, onde se desflagra, e accende: como porque illustra, e vigora os espiritos; conforta, e alenta os nervos; refrigera, e modifica o calor do coração; recrea, e tempera as entranhas excandecidas; e ultimamente conserva, e augmenta o calor natural, de que resulta huma grandê promptidaõ, e agili-
 dade no corpo, para todas as suas accões, em qual-
 quer temperamento, e regiaõ que seja. E pelo contrario, sendo o Ar impuro, caliginoso, humido com excesso, crasso, e nebuloso, he causa de gravissimos incommodos: porque encrassa o sangue; entorpece os espiritos; enfraquece os nervos; laxa as fibras, perturbando-lhe o seu movimento systaltico; retarda a circulaçãõ do sangue, e da lympha; de que se se-
 guem

CAPITULO I.

3

quem lassidões universaes, gravação da cabeça, catarrhos, defluxões, estupores, parlezias, apoplexias, e outros exicías, immidicaveis dannos.

3 Isto não devia deignorar Columella, 1. quando no livro que escreveo *de Rustica*, disse: que quem houvesse de comprar, ou fazer huma quinta, attede-se mais à salubridade dos Ares, ao temperamento do clima, do que à feracidade dos campos, e à produção das terras; julgando por infania construir palácios, e fabricar edificios em sitio, que pela pravedade dos Ares, ou acabe a vida antes de colher os frutos, e rendimentos da fazenda, ou destrua a saude, para a não lograr com gosto.

(1)
Lib. 1,
c. 3.

4 Não só na vida, e na saude tem grande dominio o Ar, mas nas inclinações, nos costumes, no engenho, nas cores, e nas diferentes figuras do corpo: *Formae, & mores hominum* (disse Hipocates 2:) *magna ex parte naturam regionis sequuntur.* O melino entendeo Platao, 3. quando disse, que a natureza dos Ares, tinha grande força para serem bem, ou mal morigerados os homens: *Verissimile est aeris clementiam, aut inclementiam ad mores immutandos vires habere maximas.* E expressamente affirmou Galeno, 4 que os homens que vivião em terras, cujo Ar era temperado, excedião aos de outras regiões na estatura do corpo, na probidade dos costumes, na agudeza do entendimento, e na virtude da prudencia: *Homines* (diz elle) *temperatam regionem habitantes, & corporibus, & animi moribus, & intelligentia, & prudentia longe excedere.* O que com elegancia proferio tambem Cicero, 5, dizendo, que tñhaõ entendimento mais agudo os que vivião em Ar puro, e tenue, que os que moravaõ em Ar crasso, e impuro: *Acutiora sunt ingenia* (diz Cicero) *& ad nat. intelligendum aptiora eorum, qui terras incolunt eas,*

(2)
Lib. de
Aer. lo.
cis. & aq

(3)
5. Dele-
gibus.

(4)
Lib.
quod ani-
mi mo-
res, &

(5)
2. De
ad nat.
D. or.

in quibus Aer sit purus, quam illorum, qui utantur crasso cælo, atque concreto; quin etiam cibo, quo utantur, interest aliquid ad mentis aciem. E assim se attribuo a agudeza, e engenho dos Athenientes, à pureza, e secura dos seus Ares. A estupidez, e pouco entendimento dos de Boecia, á grossura, e impuridade do seu clima. A proceridade na estatura dos moradores junto de Phasis, rio de Colchos, á muita humildade daquelle sitio. A boa inclinação dos de Asia, ao bom temperamento dos Ares que respiraõ. A soberba dos de Campania, à salubridade do seu paiz. E a cor negra dos Ethiopes, e a crispatura dos seus cabelos, ao excessivo calor, e secura daquelles Ares,

CAPITULO II.

Da eleição do Ar.

1. **V** Isto pois, que o Ar póde tanto nos homens, resta saber quaes faõ os bons Ares, para os eleger; quaes os máos, para os reprovar. O bom Ar he aquelle, que sendo temperado nas primeiras qualidades, he puro, aprico, claro, tenue, patente, tereno, e algumas vezes levemente batido de ventos brandos, que movendo-o com suavidade, o conferrem sem corrupção, livre de uligens, e vapores, que o contaminem, e de miasmas, e inquinamentos, que o depravem. Mas poucas vezes se achará hum Ar com esta pureza, e bondade: ou porque o alteraõ os ventos com as suas furias; ou o Sol, a Lua, e os Astros com os seus raios; ou a Terra, e a Agua com os seus vapores, e caligens, tirando-lhe a pureza, e fofego com que se devia respirar, e dando-lhe qualidades nocentes para nos offender.

2. Os ventos sendo moderados, e brandos, não ha

há duvida , que servem muito para que o Ar se não corrompa com as impuridades , que se lhe communicão , de que nascem graves , e pestilentes enfermidades , como experimentaõ muitas vezes as regioens estagnantes paludanas , e baixas , menos combatidas , ou lavadas dos ventos. Porém estes mesmos ventos , ou pela furia , e impeto com que sopraõ , ou pelas adversas qualidades de que são dotados , alteraõ , e viciaõ os Ares. E sendo grande o numero dos ventos , de que contaõ doze os Peripateticos ; outros de fazeis , e os Nauticos trinta e dous , os que principalmente causaõ estas alteraçoes no Ar , são quatro : O Septentrional , a que chamaõ Boreas , ou Aquilaõ , que he frio , e secco. O Meridional , a que chamaõ Austro , ou Noto , que he quente , e humido. O Oriental , a que chamaõ Euro , ou Subsolano , que he quente , e secco. O Occidental , a que chamaõ Zefyro , ou Favonio , que he frio , e humido. Quando algum destes ventos excede nas suas qualidades , altera o Ar insignemente com ellas ; e causa na saude graves danos ; que em tudo foy sempre prejudicial o excessivo ; por isso Maical queria antes o meio , e moderação das coulas , do que os extremos dellas. 1.

Illud, quod medium est, atque inter utrumque probatum.

(1)

Lib. I.

Nec volo quod cruciat, nec volo quod satiat.

epigram

3

48.

Se o Ar he muy quente , excandece as entranchas , colliqua os humores ; arrara , e dissolve a massa sanguinaria , de que se seguem innumeraveis males , enerva o calor natural do estamago , debilita o seu cosimento , ou a chylicação , e brevemente conclue a vida. Por isto entendeo Aristoteles , que os moradores de Libia , e de Ethiopia viviaõ poucos annos , porque o ardentissimo calor do Sol , dissipando-lhe o seu natural calor , lhe accelerava a morte. O Ar

muito frio refrigera muito os corpos; constipa a textura da pelle; impede a transpiração insensível, excita catarrhos, promove tosse, e fluxos de urina, refrigera o cerebro; offende os nervos, e causa grande multidão de males. O Ar muito humido amolece o corpo, enfraquece os nervos, e fibras, hebeta os ouvidos, lubrica o ventre com excesso, grava a cabeça entorpece os sentidos, e finalmente faz languida, molle, e pezada toda a maquina do corpo, donde veio o chamar Horacio vento de chumbo ao vento Noto, pela muita humidade que tem, e com que causa os referidos dannos. O Ar muito secco extenua, e desseca todo o habito do corpo, causa sedes, e convulsoens, tosse seccoas, vigiliã, e outros mais incommodos.

4 Ha logo de elegerse hum Ar, que seja temperado no calor, e no frio, na humidade, e na seccura, que seja sereno, e levemente movido de ventos brandos, que seja aprico, e livre, que este, como temos ditto, he o bom Ar. Assim como he máo Ar o que for excessivo em alguma das qualidades primeiras, e furiosamente agitado de grandes ventos, e o que for humido, e uliginoso, e pouco batido dos ventos, cheo de vapores crassos, e de tetras exhalacoes de lugares cenolos, palustres, e immundos; e de outras impuridades, que o corrompaõ, de que se originaõ febres podres, e pestilentes, e outros maes dannos. Este Ar se acha nos lugares baixos, e humidos, e he o Ar que deve reprovare.

5 Isto he no que toca à bondade do Ar, que em commum deve elegerse, que no particular tem diferentes consideracoes, segundo a diversidade dos temperamentos, e naturezas. Para as pessoas exquisitamente bem temperadas nas primeiras qualidades, he bom Ar aquelle que for em todas ellas bem temperado.

do. Para os que forem intemperados, he bom Ar aquelle, que se contrariar á sua intemperança. E assim para naturezas quentes, he conveniente o Ar frio. Para temperamentos frios, he util o Ar quente. Para os seccos, o humido, e para os humidos, o secco. E quando por causa do clima se não possa eleger idoneo, e conveniente Ar ao temperamento, suprirse ha com Arte o que negou a natureza, preparando o Ar com cousas que o temperem. Quando for necessario Ar quente, repare-se o apozento o melhor que poder ser, e acenda-se lume, que o aqueça. E quando se quizer Ar frio, abraõ-se as janellas, e reguem-se as casas com agua, e alcatifem-se de plantas frescas, como são violas, falgueiro, golfãos, folhas de rosas, e outras semelhantes, o que se fará tambem quando se quer Ar humido. E quando se desejar secco, com fogo, e fumos de cousas aromaticas seccas se poderá preparar, como salva, alecrim, manjarona, páo de aguila, canella, e outras desta classe, tendo entendido, que assim para os que lograõ boa saúde, como para os que são valetudinarios, e morbosos, se deve fazer toda a diligencia porque respirem bons Ares, principalmente se padecerem queixas da cabeça, e peito: porque a estas partes chega mais prontamente o Ar que se inspira, e nellas imprime com maior força as suas qualidades, como affirma Hipocrates, 1. dizendo: *Aer ubi primum inspiratur, omnem vim suam in cerebro relinquit.* E conselho foi de Altario, 2. que nos males do cerebro, e dos bofes, se pulesse maior cuidado na bondade do Ar, que os doentes respirassem, que nos alimentos convenientes de que se nutrissem, e em quaesquer outras cousas de que necessitassem. Estas as suas palavras: *In morbis pulmonum, & cerebri de optimo aere, sub quo degamus, curam habere debemus maiorem, quam*

(1)
Lib. d.
sacr.
morb.

(2)
Cent. 2.
fol. 29.

quam de cibo, & potu, vel de quacunque re alia.

6 Isto que este Autor aconselha nos males do peito, e cabeça, se deve observar na cura de todos os males, que sendo o Ar coufa taõ principal nelles, parece que se ha depôr todo o cuidado em que o respirem conveniente às queixas, que padecerem, e por isto os Praticos entrando a descrever a cura dos males, antes de insinuarem os alimentos com que devem tratar-se, dizem que se cuide primeiro do Ar, preparando-o como se julgar conveniente, que contra o Ar nada aproveita, por mais que a Arte se empenhe, e por mais remedios que se applicuem. Por isso Galeno mandava os tíficos para as Tabias; e Celso os mandava navegar para o Egypto, Plinio queria que respirassem Ar em que se fabricasse pez, e rezina; e nós os mandamos de Lisboa para o Alen-Tejo, on se achão muitas vezes remedio por beneficio dos Ares quentes, e seccos os estillicidiosos, que no clima de Lisboa, pela sua muita humidade, se não poderaõ remediar com as mais cuidadosas diligencias, E assim succede muitas vezes, que alguns males doutamente tratados, se fação cervicosos, e rebeldes, pelas qualidades do Ar, que pondo-se parcial dos achaques, deludem as applicaçoes da Medicina, e triunfão da efficacia dos remedios. Em cujos termos se faz preciso mudar de Ares para outros que se julgarem contrarios à natureza dos achaques que se padecerem. E neste

(1) sentido se deve entender Hipocrates, 1. quando disse, que nos males chronicos, e de difficil erradicaçã, se mudassem os doentes para outras terras: *Terram mutare convenit in morbis longis.* O que ha de ser para Terra de Ares convenientes, que de outra maneira, poderaõ achar maior danno nos Ares, que buscarem para remedio.

7 E ainda nos Ares que primeiro se respiraraõ, se deve

deve praticar esta doutrina: porque pôdem fer uteis, ou nocivos aos naturaes, segunde as qualidades dos Ares, e a natureza dos seus achaques, como luculentamente disse Vallesio, expondo o lugar de Hipocrates, por estas palayras: *Ego veró censeo patrium habitare solum, quibusdam esse utile, quibusdam noxium, atqui ita ut quibusdam utile est, cum aegrotant, in patriam reduci, ita alijs in alienum solum à patria deportari.* Não se haõ de bulcar tanto os Ares patrios, por ferem os que primeiro se conhecêraõ, e respiraraõ, quanto por terem qualidades contrarias aos achaques, que se padecem; que desta fórte servirão de remedio, que os vença; e se forem de natureza semelhante ás dos males, servirão de causa que os augmente, e perpetue. Bellamente Galeno, 2. *Sane ambiens, si contrariam morbo temperiem habet, è præsidiorum numero unus est; sin similem, 9. Math ægritudinalium causarum est unus.* Veja-se o que da eleição do Ar escreveo Galeno no livro primeiro de *Sanitate tuenda, cap. 16.*





SESSAM II.

DOS ALIMENTOS

EM COMMUM.

CAPITULO I.

*Que seja Alimento, como se coza no estomago, e
quaes sejam os melhores alimentos para
as pessoas que tem saude.*



SSIM como se não póde viver sem ar, também se não póde conservar a vida sem alimento. Está o corpo em continuo dispendio de sangue, que na sua alimonia se gasta, e de espiritos, que nas suas operaçoens se dissipão, e por isto tem precisa indigencia de cotidiano Alimento, com que a perda do sangue, e dos espiritos se recobre. a fim de que a sua nutrição se perenne, sem a qual a saude logo se arruina, e a vida brevemente caduca. He pois Alimento, tudo aquillo que nutre o corpo; e o que melhor o nutre, esse he para elle o melhor Alimento. E porque este negocio da nutrição depende da boa chylicação do estomago: he necessario que entre elle, e os alimentos, haja alguma analogia, ou familiaridade, para que mais facilmente os possa dissolver, transmutar, ou cozer,

COMO

como vulgarmente se diz. Porque não se dissolvendo bem o que se come, não se fermentando bem no estomago, e não se depurando exactamente das suas partes excrementosas, e inuteis, não só se não nutre bem o corpo, mas tambem rezultaõ varios dannonos, assim no estomago, como nos ductos do chylo, e em outras mais partes, que o sangue mal volatilizado pôde offender no seu circulo.

2 E para que isto se perceba inteiramente, devem saber os que não forem Medicos (que nestes não supponemos tanto defeito, que o ignorem) que os Alimentos no estomago, não se cozem só por virtude do seu calor, como cá fóra se cozem; que em nada tem semelhança estes cofimentos. O do estomago consiste em fermentar bem, dissolver, ou fazer liquido o Alimento, ainda que seja solido, e duro. E quando fica bem dissoluto, bem desfeito, bem liquido, então he, que está bem cozido. Porém esta dissolução, he effeito da fermentação do estomago, e nunca apóde fazer o calor. Poderá o calor colliquar, e derreter as cousas pingues, e oleosas, como a manteiga, e a cera; mas dissolver as cousas sólidas, e duras, isto nenhum calor do estomago o pôde fazer: e muito menos o commutallas em hum substancia branca, em que os Alimentos, de qualquer cor que sejaõ, se commutaõ no estomago; o que se faz por obra do seu acido fermentativo, que he hum licor azedo, que de si lançaõ as glandulas da tunica interior do estomago, o qual he o acido esurino, que excita a fome; o menstruo, que dissolve os Alimentos, e o fermento, que os commuta em hum substancia branca, e pultacea, a que chamaõ chylo, o que se faz da maneira seguinte.

3 Tanto que os Alimentos se recebem no estomago, entra este a dissolvellos, incindindo-os, e penetrando-os com o seu acido fermentativo, até os atenuar

renuar, e fazer liquidos. E porque nos Alimentos ha faes volateis, e alcalicos, excitados estes com as partes acidas do fermento, nasce entre elles hum movimento, ou fermentação intestina, com que o Alimento já feito chylo se volatiliza, e se vay a perfeição, o que se acaba de fazer, quando passa do estamago ao intestino duodeno, onde com occorrido do succo pancreatico, azedo, e do humor bilioso, alcalino, se excita huma nova fermentação, em que o chylo se depura, precipitando-se aos intestinos as partes crassas, e impuras, para se deturbarem pelo ventre; ficando o chylo tão liquido, e tão tenue, que possa permear pelas angustissimas veas lacteas a confundir-se com o sangue nas veas, até tomar a sua forma, e natureza; levando comfigo do intestino duodeno, alguma porção de cholera, que conduz muito para mais facilmente receber a tintura do sangue. Donde se vê, que a chylicação, ou cosimento do estamago se não faz por obra de seu calor, se não por virtude do seu fermento; ainda que sempre he necessario que esteja vigoroso o calor natural do estamago, para que se fação bem as operaçoens do seu acido. E nesta da transmutação do Alimento tem grande parte a saliva, que com elle se mistura, quando se come, por haver nella virtude fermentante, e por isto he conveniente, para melhor fermentação dos Alimentos, mastigallos exactamente, para que a saliva entre bem por elles, e os possa penetrar, e incindir com as suas partes acidas, e volateis, como já dissemos na *Dissertação dos humores naturaes do corpo humano*, que ajuntamos no fim de Madeira illustrado.

4 Para se fazer bem este cosimento de estamago, e para por consequencia haver boa nutrição do corpo, he necessario usar de bons Alimentos, comellos com moderação, e tomallos com ordem. Quaes sejam

os bons Alimentos, diremos adiante, fallando em particular de cada hum delles. Em commum dizemos, que os bons Alimentos, são aquelles, que sendo temperados nas primeiras qualidades, se commutão facilmente no estamago, e nutrem muito bem o corpo. E pelo contrario, os máos Alimentos, são os que excedendo nas primeiras qualidades, se cozem com difficuldade, ou ainda que se cozaõ bem, nutrem mal o corpo. Advertindo porém, que os Alimentos o que os faz ser bons, ou máos, he a diversidade das naturezas, e dos estamagos. Muitas vezes os Alimentos, que pela suas boas qualidades julgamos melhores, são os que alguns estamagos recebem mal, e os commutão peor, de que nascem indigestoens, flatulencias, e outros dannos, que são conseqüentia de stes. E outras vezes muitos Alimentos, que pelas suas pravas qualidades reprovamos por inconvenientes, são os que alguns estamagos melhor abraçaõ, cozendo-os com facilidade, e commutando-os perfeitamente, de que se segue huma boa alimonia do corpo. O que procede da analogia, e propoção, que os fermentos estomachaes tem com huns Alimentos, e da aversão, e antipathia, que tem com outros. Se os estamagos tem analogia com os bons Alimentos, recebem-nos bem, e commutão-nos, ou cozem-nos melhor. Se entre si tem dispropoção, ou contrariedade, offendem-se com elles, como se foraõ veneno. E se os estamagos tem analogia com os Alimentos, que julgamos máos, estes para elles são os melhores; e como taes os admittem sem nausea, e os commutão sem enfado; e se com elles ha huma boa nutrição: estes são para semelhantes naturezas os Alimentos melhores. Nós conhecemos algumas pessoas, que cozem com mais facilidade a vacca dura, que a galinha tenra; e outras achaõ maior refeição em erva,

e ma-

e mariscos, que em pombos, e perdizes. O que como temos ditto, nasce da propoção, e analogia, que hà entre os estamagos, e certos Alimentos, por razão da qual, preferem na doutrina de Hipocrates. 1. os Alimentos, que por suas qualidades reputamos por menos bons, quando a natureza os appetite com ancía, e os recebe com gosto: *Paulo deterior cibus* (diz elle) *suavior tamen, melioribus, sed minus suavis, est preferendus*. A razão desta preferencia achou Galeno 2. na voluptuosidade, e deleitação com que a natureza accita estes Alimentos, entendendo, que se hão de cozer melhor no estamago, visto que elle os appetite, do que aquelles com que tem averção, ainda que sejam dos mais louvaveis Alimentos, estas as suas palavras: *Nam quæ cum voluptate assumuntur, ista ventriculus amplexatur, & facilius concoquit: sicuti illa, quæ displicent, refugit*. A familiaridade, ou averção que os estamagos tem com os Alimentos, faz que sejam bons, ou máos, e não as qualidades, e modo de sustancia de que são dotados, e por isso não ha Alimento tão bom, que para algumas naturezas não possa ser máo, nem Alimento tão máo, que para outras não possa ser bom. Os que se appetecem com ancía, e se recebem com suavidade, e deleitação ordinariamente são os que melhor se cozem, e por isto são para estas naturezas os melhores Alimentos, ainda que pelas suas qualidades devão reprovar-se, assim como são peiores Alimentos aquelles que os estamagos repugnaõ, e os recebem com nausea, ainda que pelas suas qualidades se julguem os melhores. E por isto deve cada pessoa usar daquelles que melhor se accommodarem à sua natureza, sejam elles da classe que forem. *Qualitas cibi* (diz elegantemente Plempio 1.) *non est magnoperè curanda, si sano sit corpore, & tale genus cibi naturam tuam non offendat*.

1
Lib. 3.
Funda-
ment.
Medi-
cin. cap.
4. fol.
mih.
218.

5 Para os sãos, com quem agora fallamos, he grande conselho aquelle de Celso, 2. quando disse, 2. que os homens de boa saude, não deviaõ reprovar *Lib. 5. c.* nenhum genero de Alimento, e que podiaõ usar in- 1. discriminadamente dos que quizessem: *Sanus homo* (diz Celso) *qui & bene valet, & suae spontis est, nullum cibi genus fugere debet, quo populus utatur; interdum in convivio esse, interdum ab eo se se retrahere; modò plus jùsto, modò non amplius assumere, &c.* E na verdade, que alguma differença ha de haver entre a saude, e as queixas. Quem tiver boa saude, coma o que quizer, não fazendo na quantidade tal excessõ, que não possa com elle a natureza, e repare nos Alimentos com que melhor se dá o seu estamago, para usar delles com mais frequencia, e para fugir daquelles em que achar menos utilidade: ainda que pelas suas qualidades sejaõ os melhores; porque, como temos ditto, os melhores Alimentos para cada individuo, são aquelles, que o seu estamago melhor abraça, e melhor commuta, se o corpo se nutre bem delles.

6 E por esta regra saberà cada qual governar-se facilmente na eleição dos Alimentos, muito melhor, que por conselho de Medicos; porque estes poderãõ saber quaes pelas suas qualidades sejaõ os melhores Alimentos, para os louvar em commum, mas não poderãõ alcançar quaes sejaõ os mais familiares, e mais idóneos para cada pessoa, para particularmente lhos aconselhar. No tempo da saude, ninguem se deve governar por outro dictame; senão que ha de comer com moderação daquelles Alimentos de que gostar, se lhe não fizerem danno; ainda que elles sejaõ reprovados pelas suas qualidades, e fugir daquelles em que achar alguma offensa, ainda que pelas suas qualidades se julguem os melhores. Em havendo doença, ou

B

acha-

achaque, isto entaõ tem outras regras mui differentes, porque preferem os Alimentos, que se julgaõ mais proprios para o mal que se padece. Mas na faude, o Alimento, que deve preferir, he o com que o estamago melhor se dà, se o corpo se nutre bem del-
le, o que só cada pessoa pôde saber, para mais rectamente se governar. Quem naõ vê muitos homens da melhor eucracia, perguntando aos Medicos o que haõ de comer, e procurando saber se estes, ou aquelles Alimentos saõ quentes, ou frios; (como se naõ hou-
vera no mundo mais que frio, e quente) alistando-se espontanea, e indevidamente debaixo das bandeiras da Medicina, quando pela boa faude, que lograõ, estavaõ izentos desta infelicidade. A quem Deos fez mercè de lhe dar boa faude, coma dos Alimentos que melhor gostar, fugindo daquelles com que se offen-
der. E se por ventura achar Medico, que lhe dé ou-
tra regra: agradeçalhe o conselho, mas naõ lho tome, que esta he a verdadeira regra para se governarem na faude, em que se naõ necessita dos presidios da Arte:
Non est opus valentibus Medico, sed male habentibus.

7 Pareceria demencia reprovar os Alimentos de que se nutre bem o corpo, e que o estamago recebe com agrado, só porque pelas suas qualidades naõ tem para o commum a melhor approvaçaõ; sendo certo, que para semelhantes naturezas, saõ estes os Alimen-
tos mais bem calificados, e por isso os naõ devem dei-
xar por outros de melhor reputaçã, principalmente se forem Alimentos da sua criaçaõ, e do seu uso; por-
que ainda que naõ sejaõ dos melhores, já o costume os tem feito familiares, e se elles nutrem bem o cor-
po, que mais utilidade se podia esperar de outros, pa-
ra se reprovarem estes, quando naõ he outro o fim para que se tomaõ, mais que o da nutriçaõ, e augmen-
to do indiyiduo, que com elles inteiramente se con-
segue,

segue? *Quæ longo tempore consueta sunt* (diz Hipocrates 1.) *et si deteriora sint, insuetis minus molesta esse solent.* Tem grandes poderes o costume; tanto, que tem forças de natureza; e os Alimentos de longo tempo costumados, mudão a natureza, ou temperamento de quem os usa, ficando entre si tão familiares, que nunca se offendem com elles. Assim succedeo a Mithridates, que usou do veneno sem noxa; e à velha de que faz menção Galeno, 2. que sustentava a vida com cicuta, erva venenosa. Por isto os Alimentos do uso, e criação de cada qual, nunca se devem deixar por outros, ainda que melhores: porque a efficacia do costume os faz preferir, e utilizar: *Atqui quòd vitiosus tum cibus, tum potus* (diz Hipocrates 3.) *semper sibi similis ad sanitatem tutior sit, quàm si quis subito ad alterum, licet meliorem, magnam mutationem faciat, cognitu est facile.* Só se houver doença, então he preciso Alimento medicinal. E ainda nas doenças se ha de attender muito ao costume, de que sempre se lembra a natureza. Assim vemos muitos enfermos. que não puderaõ vencer as suas queixas, em quanto lhe não deraõ os Alimentos do seu uso, e criação; do que hainnumeraveis historias entre os Authores, De hum homem refere Solenandro, 1. que estando enfermo em hum Hospital, e já bem vizinho da morte, lhe perguntou o Medico que o curava, com que Alimentos vivia, e como se tratava no tempo da saude, e respondendo que nunca dormia em cama branda, nem se despia de noite, e que costumava comer Alimentos rusticos, e grosseiros: o Medico lhe mandou que dormisse huã noite sobre hum estrado, e fez que comesse cebola, com sal, e agua fria, e desta fórte livrou do perigo da enfermidade, e brevemente se restituiu à saude. Celebre he aquelle caso, que refere Zacuto, 2. de hum

1. Apher

50.

2. Sim-
plic.3
2. Acut.
25.I
Sect. 5.
Cofil.
Medi-
cin cons.
15.S
Prox.
mir. lib.
3. obs.
103.

homem do mar, que exanimado entre aromas, não tornou a si em tres dias, até que o grande Medico Thomàs Rodrigues da Veiga o mandou pôr na praia, com cujo ar conhecido, dentro de poucas horas sahio do accidente, recreado com o fedor da maresia.

8 Attendendo pois às forças, e poderes do costume, aconselhamos, que ninguém deixe os Alimentos a que com utilidade está costumado, para usar de outros. E quando por alguma causa seja preciso mudar de Alimento, para outros differentes, esta mudança se fará paulatinamente, introduzindo pouco a pouco outro costume: porque se se fizer de repente, poderá estranhallo muito a natureza, que ordinariamente se offende com as mudanças precipitadas, e repentinas, como notou Hipocrates, 3. de quem tiramos esta doutrina: *Plurimum, atque repente evacurare* (diz elle) *vel replere, vel calefacere, vel refrigerare, si-ve quovis alio modo corpus movere, periculosum: Omne enim nimium, naturæ inimicum; sed quod paulatim fit, tutum est, cum aliàs, tum cum ab altero ad alterum transitus fit.*

³
Ephi 5.

CAPITULO III.

Da quantidade do Alimento.

AInda que sejam bons os Alimentos, hão de usar-se em moderada quantidade, de sorte que a natureza se não opprima com elles, e que bastem para nutrir o corpo, Nisto peccaõ ordinariamente os homens, com gravissimo danno seu. Ha alguns glotões, e polyphagos, que levados da sua voracidade, e encadados com o jucundo condimento de embãmas, e manjares de bom gosto, sóltão as redeas ao appetite, e transcendem os lindes da moderação, até chegarem

a experimentar os estragos da gula. Quantos depois de hum mesa lauta, ficáraõ com queixas que lhe duráraõ toda a vida? Quantos foraõ do banquete para o tumulto? Quantos se enchéraõ de Alimento de maneira, que naõ podendo regulalo a natureza, acabáraõ a vida com hum aapressada estrangulaçaõ? Quantos por fartos morrèraõ apoplecticos? Destes successos estaõ os livros cheos; cujos casos naõ referimos por communs. Em tudo ha de haver meio, e moderação: *Tene medium* (diz S. Bernardo 1.) *si non vis perdere modum; locus medius tutus est, medium, sedes modi, & modus virtus.* E com elegancia o Sulmonense. 2.

1.
Lib. 3.
de consi-
der.

2.
Lib. 2.
metham

*Altius, egressus, caelestia tecta cremabis.
Inferius, terras; medio tutissimus ibis.*

2 O melhor meio para durar pouco, he o comer muito. Os mesmos Alimentos, que tomados com moderação conferyaõ a vida com saúde, comidos com excesso, a arruinaõ. A agua, que com modica affluencia fertiliza os campos, caula esterilidade quando os inunda. O fogo, que com moderado pabulo se sustenta, gravado com muita materia combustivel, se suffoca. E he lastima, que tendo os homens este conhecimento, possaõ com elles mais as vehementes illecebras do appetite, para se soltarem na mesa com excesso, que os poderolos dictames da razao, para se conterem nos limites da frugalidade com prudencia; sendo certo, que para faciar o appetite famelico, com que o Alimento se deseja, naõ he necessario chegar a hum demasiada saturaçaõ, que sempre offende, e muitas vezes desórte, que mata; donde veio a vulgar paremia, de que saõ mais os que morrem com os excessos da gula, que com os golpes da espada. Mais

póde a gula com a doce suavidade de seus manjares na mesa, do que Bellona com a cruel valentia de suas armas na campanha. Por isto dizia o Ecclesiastes, 1.

¹ *Noli avidus esse in omni epulatione; & non te effundas super escam, in multis enim cibus erit infirmitas, & aviditas appropinquabit usque ad choleram, propter crapulam multi obierunt, qui autem abstinens est, adjicit vitam.*
 Cap. 37.

² *Lib. de affect.* 3 Todo o negocio de alimentar bem, no tempo da laude, consiste na quantidade que se come, não na qualidade dos Alimentos, que sejaõ elles quacs forem, comidos com parsimonia, não offendem, e ainda que sejaõ os melhores, tomados com infaciavel voracidade, sempre fazem danno: *Ex optimis* (diz Hipocrates 2.) *tum cibus, tum potibus, corpori pro sanitate tuenda destinatis, & morbos, & ex morbis mortes suscitari, si vel intempestivè, vel pleniori, quàm par sit, manu ingerantur.* Porque os Alimentos, ainda que bons, comidos com excessõ, subvertem o estamago, que os não póde cõmutar bem por demasiados, de que resultaõ indigestoens, colicas, cardialgias, e huma syndrome de males, todos graves pela causa, e pelas consequencias gravissimos, porque de Alimentos mal transmutados, ou mal cozidos, não se póde esperar boa sanguificação; e haverá hum sangue vappido, crasso, féculento, que circulando morosamente, causa seja de lethallissimos incommodos, como apoplexias, parlesias, vertigens, almas, e suffocações, e outros mais dannos, que de sangue de taõ prava textura se pódeõ originar. Além de que, huma nimia ingurgitação de Alimentos, nas horas em que se deviaõ cozer, póde acabar a vida, ou comprimindo o bofe, e o diaphragma, e fazendo huma suffocação: ou apertando as veas, e arterias maiores, impedindo assim o movimento da circulação, de que póde

póde proceder huma apoplexia. Porque he certo que os Alimentos no estamago se fermentaõ, e levedaõ, crescendo muito, assim como no panificio cresce a massa depois de fermentada, e comendo-se ingluviolamente, quando os Alimentos vaõ crescendo na sua fermentaçãõ, não cabem no estamago, e alargaõ-no, e distendem-no de maneira, que comprime os vasos maiores, e os instrumentos da respiraçaõ, que lhe ficaõ vizinhos, de que necessariamente se haõ de seguir males turgentes, agudos, e syderados. E ainda que algumas pessoas por particular privilegio da sua natureza se não offendaõ logo com o muito que comem, e andem bem nutridos, e com boa saude: necessariamente haõ de vir a padecer achaques, como gotta, rhemautismos, defluxoens; ou febres agudas, e outros varios dannos, nascidos das superfluidades excrementicias, que em grande copia haõ de resultar dos seus cozimentos; principalmente se não fizerem grande exercicio, com que parte dellas se consumaõ.

4 Por todas estas razoes entendeo Hipocrates, 1. que os principaes fundamentos para ter boa saude, consistiaõ em comer com moderaçaõ, e trabalhar com cuidado; *Prima bonæ valetudinis fundamenta esse non satiari cibis, & impigrum esse ad labores.* O que advertio tambem Aristoteles, 2. quando disse, que era cousa muito conducente para viver sem queixas, o comer pouco, e trabalhar muito. E foy o mesmo que dizer, que comendo-se o que basta para nutrir o corpo, se faça exercicio de maneira, que com elle se gastem as superfluidades, que dos cozimentos, e nutriçaõ resultaõ. Não se ha de comer de modo, que se chegue a satisfazer todo o appetite, se não que ainda com alguma appetencia se ha de largar a mela, como a conselha Avicena: 3. *Omnis qui rationem habet valetudinis suæ, non edat usque ad saturitatem*

¹
6. Epid.

²
In problem.

³
Lib. 1.
sen. 3.
doct. 2.
bap. 7.
inte-

4
Lib. 3.
cap. 12.

5
In ejus
vit.

integram; sed reliquiis famis nondum cessantibus surgat à mensa. Nos seculos primeiros viviaõ os homẽs muito, porque comiaõ pouco. Naõ excediaõ os limites da sobriedade, por isso morriaõ de velhos, e naõ de enfermos. De Galeno escreve Rodiginio, 4. que pela moderaçaõ com que sempre se tratarà no comer, e beber, tivera boa saude, atè morrer de cento e quarenta annos: *Proditum est* (diz Rhodiginio) *Galenum, Philosophum, & Medicum singularem, centum quadraginta annos vixisse, tantaque incibo, & potu abstinentia usum, ut ad satietatem nunquam comederit, aut biberit; sicque citra ullam affectionem, sola defecit senectute.* O certo he que para viver, pouco Alimento he necessario. De S. Paulo refere S. Hieronymo, 5. que morreo de cento, e quinze annos, e passara cem no ermo, dos quaes se sustentàra quarenta comendo poucas rãmeras, e bebendo agua, e sessenta annos vivera com meio paõ, que hum corvo cada dia lhe levava. Santo Antonio, que viveo cento e cinco annos, foi Eremita noventa, em que se sustentou só com paõ, e agua, e já na velhice com algumas ervas. E seculos houve em que naõ passavaõ os homẽs de comer mais que os fruttos das arvores, e das plantas, com que viviaõ idades mui largas, livres dos achaques, e doenças que hoje experimentaõ os que desordenada, e ingluviosamente se enchem de Alimentos mais crassos, e mais nutrientes. A aquelles seculos chamou Ovidio bem afortunados seculos de ouro, em que os mortaes se contentavaõ com aquella frugalidade.

*At vetus illa ætas, cui fecimus aurea nomen.
Fætibus arboreis, & quas humus educat herbis.
Fortunata fuit, nec polluit ora cruore,
Tunc, & aves tutæ movere per aera pennas.*

Et

*Et lepus impavidus mediis erravit in arvis.
Nec sua credulitas piscem suspenderat hamo.*

5 Pythagoras foy hum dos que viveraõ só com os fruttos da terra, comendo-os com parsimonia, de fórte que chamaõ Alimento Pythagorico a este modo de alimentar, e detesta muito o uso common de comer animaes viventes; cujo preceito da sua *perenesi* verteo Citesio nas seguintes vozes.

*Parcite mortales dapibus temerare nefandis
Corpora; sunt fruges, sunt deducentiaramos.
Pondere poma suo, tumidaque in vitibus uvæ
Sunt herbæ dulces, sunt qui mitescere flamma
Mollirique queant; nec vobis lacteus humor
Eripitur; nec mella thymi redolentia flore.
Prodiga divitias, alimenta que mitia tellus
Suggestit, atque epulas sine cade; & sanguine præbet.*

Porèm se nos primeiros sculos podiaõ viver os homens só com estes Alimentos taõ ténues, era pelo vigor, e valentia da natureza, e hoje que pela sua effecção, e debilidade necessita de mais pronta reparação, he preciso comer carne, e Alimentos de boa substancia, usando-os com tal moderação, que não gravem a natureza, e não excitem algum danno. A qui nos lembra o que dizia Diógenes Cynico, quando estranhava, que os homens pedissem saúde aos seus falsos Deos: porque na moderação, com que se alimentassem, tinhaõ na sua mão quanto elles lhes podiaõ conceder. Não dizemos que este modo de alimentar proroga a vida: mas entendemos, que quem usar de bons Alimentos, e os comer com regra, e moderação, que ha de viver com saúde, e quando a

doença

doença, será com menos apparatus morbofo, e vencerá as doenças com mais facilidade.

6 Assim como reprovamos o comer com tal excesso, que chegue a humanimia saturaçaõ: condẽnamos tambem o comer taõ pouco, que naõ chegue para refarcir a perda do sangue, e dos espiritos, que perẽnemente se dispendem. Nisto peccaõ tambem muitas pessoas, que desejando viver muito, e naõ padecer achaques, usaõ de taõ pouco Alimento, que naõ passaõ de hum sustento tenue, entendendo que por este meio se immortalizaõ; sendo assim que em naturezas quentes, biliõlas, e seccas, será muito mais prejudicial o defeito de Alimento, que o excesso delle. Os homens de temperamento frio, e humido, que forem valetudinarios, e abundarem com muitas humidades, poderãõ tolerar esta tenue diẽta sem tanto danno, principalmente se passarem huma vida sedentaria, e naõ fizerem exercicio, com que gastem parte das superfluidades excrementicias, de que necessariamente ha de haver graude provento nelles. Porẽm nos homens saõs, que he para quem fazemos esta obra, será nocentissimo o comer taõ pouco, que lhe faltem espiritos, e sangue, com que o corpo se haja de alentar, e nutrir. E dos dois extremos, de comer com excesso, e alimentar com penuria, he este na doutrina de Hipocrates o mais perigoso, porque he mais facil depor, o que sobeja, que refazer do que falta. Tres saõ na doutrina de Hipocrates 1. e Galeno os modos de alimentar, porque ha Alimento tenue, mediocre, e pleno. O primeiro diminue as forças, o segundo conserva-as, o terceiro aumenra-as. O primeiro, que he o Alimento tenue, he proprio para os doentes, a quem se subtrahẽ o Alimento, porque os corpos impuros, o mesmo he nutrillos, que offendellos; e nunca se deve usar nos saõs, que necessitaõ de

de Alimento com que se nutraõ, o que não podem fazer comendo tão pouco, porque se offenderão com a parsimonia, muito mais, que com a saturaçaõ. Tudo isto proferio Hipocentes. 2. nas seguintes palavras:

Etiam in sanis periculosus est valde tenuis, & constitutus, & exactus victus; quoniam delicta gravius ferunt. Ob hoc igitur tenuis, & exactus victus, periculosus est, magis, quàm paulo plenior. Outro danno faz o comer, e beber sempre pouco, e vem a ser contrahirle, e apertarle o estamago de modo, que se em alguma occasiaõ se excedeo esta quantidade, sente grande offensa, porque se distende, e alarga contra o costume, de que resultaõ ancias, e afflicçoens, dores, náuseas, e vomitos. Por isto se não deve costumar o estamago a tanta miseria de Alimento certo, e constituto, como lhe chamou Hipocrates, se não que ainda que queiraõ comer, e beber pouco, nunca seja igual a quantidade do que comerem, e beberem, O Alimento mediocre he o que conserva a natureza, e as forças, e o pleno, he o que as augmenta. Aquelle he o que basta para pessoas adultas, e este he o de que necessitaõ os meninos, em cuja idade se augmentaõ as partes, e por isto tem indigencia de mais Alimento, que Hipocrates 3. lho concedeo quando disse: *Qui crescunt plurimum habent calidi innati, & ideo plurimo egent alimento, &c.*

²
Aph. 5.

CAPITULO III.

Qual seja mais saudavel, a mesa que consta de hum só Alimento, ou a que se compoem de muitos?

I Grande cuidadopôz a Omnipotencia Divina no regalo dos homens, quando para seu uso povoou

povoou a terra de varios animaes quadrupedes, e volateis, e encheo os mares de differentes peixes: *Omne quod movetur, & vivit, erit vobis in cibum.* 1.

¹ *Genes. 9.* Deixando-lhes juntamente nos aromas, e outras produçõens da terra, tudo quanto era necessario para bom condimento, e tempero das muitas epulas, e iguarias, de que se compoem a mesa opipara dos Magnates, com grande danno de sua faude, sendo certo, que a variedade de manjares de bom gosto, puxa por huma intemperança, e nimia saturaçãõ de todos elles; de que se seguem innumeraveis males, com que se perde a faude, e se acaba a vida; porque o estamago não pôde commutar bem tão grande multidaõ de diversos Alimentos, e necessariamente se ha de depravar a chylicação, de que sem duvida se ha de seguir huma viciosa sanguificação, de que nascão danos gravissimos; o que advertio já Seneca, 2. quan-

² *Lib. E-* do disse, que as muitas iguarias eraõ causa de muitas *pist. 16* enfermidades: *Multos morbos multa fercula faciunt.*

Assim se observa, que os que usaõ de mesas lautas, e esplendidas, ordinariamente tem mais achaque, e vivem menos annos, que os rusticos, que passaõ com hum Alimento simples; sendo tão robustos que a maior parte delles se sustenta do seu trabalho. E já

³ *Lib. 2* Josepho, 3. no livro que escreveo *de Bello Judaico*, disse, que os Esseos viviaõ idades larguissimas, pela *cap. 7.* parsimonia, e simplicidade do Alimento de que usavaõ: *Vivunt autem quàm longissimè, ita ut plurimi eorum, usque ad centenariam proferantur ætatem, propter simplicitatem victus, & institutionem benè in omnibus moderatam.*

² Hoje não ha mesa tão simples, que conste de hum só Alimento; nem ainda a dos rusticos, em que sempre ha de haver pão, vinho, queijo, leite, legumes, e nos que se regalaõ, couves com toucinho. Os
que

que vivem com melhor fortuna , e se trataõ modestamente , compoem a sua mesa de humas sopas , hum assado , e olha de vacca , prezunto , e arrós. E a esta proporção nos dias em que a Igreja prohibe a carne , fazem a sua mesa de peixe. Os ricos , e Senhores grandes , ou por credito da magnificencia , ou por lisonja do palato , compoem a sua mesa de toda a variedade de Alimentos , de que fazem massas , guizados , fricassés , e varias iguarias , com que estragaõ , e perdem a saude , podendo conservalla com o pouco Alimento , que pede a natureza , como dizia Lucano , ¹ de-
clamando contra as voluptuosidades da gula.

Lib. 4.

O' prodiga rerum

Luxuries , nunquam parvo contenta paratu ,

Et quæditorum terra , pelagoque ciborum ,

Ambitiosa fames , ò lautæ gloria mensæ.

Discite quàm parvo liceat producere vitam ,

Et quantum natura petat.

Bemreconheo Avicena 2. os dannos que se seguião ²
de comer a huma mesa varios Alimentos , quando ^{31. Doct.}
disse que não havia cousa mais prejudicial á saude : 2. 7.

*Et nihil quidem deterius est ; quàm diversa nutrien-
tia simul adungere.* A razão he , porque não póde o
estamago cozer todos ao mesmo tempo , huns se haõ
de cozer mais cedo , outros mais tarde. Os cozidos ,
se se dilataõ no estamago , corrompem-se , ou estur-
raõ-se. Se descem do estamago , logo que se cozem ,
levaõ comfigo os que ainda não tem boa dissolução ,
ou cozimento , de que resultaõ obstruções , e outros
muitos dannos , como experimentaõ os que assim se
trataõ. Esta he a communissima razão porque se re-
prova o uso de varios Alimentos , no que entende-
mos que ha de haver alguma limitação , sobre o que
falla.

Unable to display this page

fermentação do estomago, de que resultarão cruezas, corrupções, flatulencias, e colicas, e outros males, que só se poderaõ evitar pela boa natureza do estomago, e pela parsimonia com que se usarem. *Dissimilia* (diz Hipocrates) *i. seditionem movent.* E elegantemente Seneca: *Diversa cibaria inquinant, & non alunt.* O que se ha de entender de Alimentos totalmente dissimelhantes, de que se ha de gerar hum chylo de partes diversas, e contrarias, de que ordinariamente se originaõ os referidos incomodos.

ⁱ
Lib. de-
fectib.

CAPITULO IV.

Da ordem com que se haõ de usar os Alimentos.

I C Omo não ha mesa tão simples, que conste de hum só Alimento: e na variedade delles, huns haõ de ser liquidos, outros sólidos; huns ténues, outros crassos, huns de facil, outros de difficuloso cosimento: he necessario saber que ordem se ha de observar no uso delles; se se haõ de comer primeiro os liquidos, que os solidos; primeiro os ténues, que os crassos? Nesta mistura de Alimentos considerou Avicenna *i. raes inconvenientes*, que a prohibio expressamente, dizendo, que se se comerem primeiro os Alimentos crassos, de difficil digestão, ficando depois os ténues, que se cozem primeiro, dando sobre elles; e não podendo sair do estomago, por não estarem todos cosidos, corrompem-se na demora, e por consequencia corrompem os mais, com que estão misturados. E precedendo os Alimentos ténues aos crassos, como se cozem primeiro, estão no fundo do estomago, vão saindo d'elle, levando consigo os crassos, sem estarem perfeitamente, cosidos, de que resultaõ obstrucções, e outros danos gravissimos.

ⁱ
3. i.
Doct. 2.
cap. 7.

vissimos. As suas palavras são estas: *Sollicitus lesse debet sanitatis conservator, ne illud, quod subtile est, & citò diggeritur, post fortè nutriendum, quòd sit eo durius in cibo sumat, quia prius diggerit, quàm ipsum, & super illud natat, non habens viam, quam penetret; putrescit ergo, & corrumpetur, & corrumpet illud, quod ei admiscetur, nec primò comedere debet cibum labilem, ita ut post ipsum cibum fortem, & durum sumat, quoniam cum ipso labetur, cum ad intestina penetrabit, eo nondum in tempore diggesto, quantum debeat.* E certo que seria melhor, que a mela se compusésse de Alimentos tão semelhantes, que igualmente se cozessem; mas quando isto não possa ser, que nunca póde, porque o luxo da gula, busca mais o regalo, que a conveniencia: resta insinuar com que ordem se haõ de tomar estes Alimentos?

2 A esta duvida responde Galeno, 2. dizendo, que se haõ de comer primeiro os Alimentos ténues, 3. *Accet com. 22.* que tem mais facil commutação, e em segundo lugar os crassos, e sólidos, que se cozem com maior difficuldade; o que diz por doutrina de Hipocrates, 1. 3. *Accet cit.* que reprovou a mulsã, ou aguamel, depois da tisana, por ser aquella de mais tarda diggestão: *Verùm (diz Galeno) uno mulsæ, ptisanæque exemplo edoctus, universalem hunc accipe sermonem; nam perpetuò ingerenda sunt prius, &c.* E a razão he: porque os Alimentos ténues, são os que o estamago primeiro coze, e parece justo, que sejaõ os que primeiro se comaõ, porque estando no fundo do estamago, vaõ faindo delle logo em estando cozidos, e comendo-se depois dos crassos, como estes levaõ mais tempo de cozimento, ficaõ aquelles nadando sobre elles, e antes que se distribuaõ, se corrompe, porque não podem passar do estamago, sem que primeiro os Alimentos crassos se cozaõ, e desçaõ ao intestino duodeno.

3 Mas quem souber, como soube Hipocrates, e quem não ignorar, como ignorou Galeno, o como se cozem os Alimentos no estomago, achará, que nada importa esta ordem, e preferencia de huns Alimentos a outros; e que tanto monta comer primeiro os ténues, como os crassos, os liquidos, como os sólidos. Os Alimentos no estomago cõmutaõ-se com a virtude do seu acido, por meio de huma fermentação, na qual se confundem de maneira, que os que estaõ no fundo, vem para cima, e os que estaõ em cima, vaõ para baixo, e por isto importa pouco, que se tomem primeiro huns que outros, visto que na sua fermentação todos se confundem; e se misturaõ. Ouçamos Ettmullero, 2. que entre os Modernos tem no nosso conceito, e estimação o lugar primeiro: *Omnia interim per fermentationem inter se agitantur, & confunduntur: non ergo scrupulosè adeò certus ciborum assummendorum observandus est ordo; &c.* E se isto assim he, que mais monta comer primeiro huns Alimentos, que outros, no que vemos muitas pessoas taõ observantes desta ordem, que por nenhum caso haõ de alteralla. O que importa, he usár dos Alimentos com tal prudencia, que não excedaõ o modo, ou moderação com que se devem tomar, que quanto comer primeiro a fruta, que a carne, primeiro o assado, que o cozido, isto he circunstantia de nenhuma entidade: *Putarim ego (diz Plempio 3.) nihil interesse hinc, an illi ante devorentur; etenim omnes confunduntur, & commiscentur inter se in ventriculo, dum fit concoctio, & conficitur ex iis chylus.*

4 E ainda estando na doutrina dos Antigos, que cuidavaõ, que os Alimentos se coziaõ por clixagaõ: tambem era impertinente a ordem de tomar primeiro huns Alimentos, que outros, preferindo os que mais facilmente se coziaõ, por entenderem, que nenhum

2
Instit.
medic.c.
de chyli-
ficat. fol.
mili. 94.

3
Fundam.
Medicin
lib. 3. fol.
mibi.
217.

Alimento depois de cozido, sahio do estamago, sem se cozerem todos; e que assim vinhaõ a corromper-se os que primeiro se tinhaõ cozido, antes, que os de mais difficil commutacão chegassem a receber perfeito cozimento. Porque isto he falso; que os estamagos, em tendo Alimento, estaõ sempre na acção de chylicar; e tanto que alguma porção d'elle está cozido, desce do estamago, sem levar consigo o que está crù, o qual se retém até receber perfeito cozimento. Ve-se isto nos meninos, que todo o dia andaõ comendo; e em muitas pessoas, que almoçaõ, e jantaõ, merendaõ, e ceaõ, e sempre até mais não querer, e lógraõ boa saude, o que não succederia, se o Alimento, que estivesse cozido, não sahisse do estamago, até se cozer todo o mais; nem caberia no estamago tanta quantidade, e ainda que coubesse, sempre causaria alguns dannos: porque se corromperia o que estivesse cozido, se não se distribuisse antes que o mais se cozesse.

5 Nem faça dũvida, que se retenha o Alimento crù, quando se distribue o cozido: porque nas obras da natureza estamos vendo cada dia semelhantes cousas. Depois de comer, muitas vezes daõ os estamagos em copiosissimos vomitos de humores viciosos, retendo o Alimento, até o commutar, e se distribuir. Nas mulheres prenhadas móve muitas vezes a natureza profusissimos froxos de sangue, rompe em purgaçoens pelas vias do utero, e lança molas, sem excluir a prole, que se retém, até o tempo de sair a luz com vitalidade. E nas superfetacçoens, que são huãs prenhezessobre outras, sahe o feto de nove mezes, retendo-se o outro, até ter outros tantos em que naturalmente deve nascer. Com que por todas estas razoes dizemos, que he escuzada a preferencia de hũs Alimentos a outros na mesma mesa, e que se comaõ
com

com tal parcimonia, que não offendaõ; que he só no que se deve pôr cuidado. Muitas vezes vimos, que algumas pessoas amantes da saúde, fugindo de beber agua sobre ovos, bebiaõ primeiro agua, e logo sobre ella comiaõ os ovos, e assim outras cousas mais, tão ridiculas, como esta. Porque se aquelles Alimentos se ajuntaõ, e se misturaõ logo no estamago, que importa que mais huns, que outros se comiaõ primeiro? O que importa, he comellos em tal quantidade, que não subvertaõ o estamago, para que elle os possa facilmente transmutar, ou cozer.

CAPITULO V.

Quantas vezes, e em que horas, se ha de comer cada dia?

I A Inda que o corpo humano está em continuo dispendio de sangue, e de espiritos, de que se ha de refarcir por meio do Alimento: nem por isto o haõ de tomar sempre os homens, se não a certas horas, em differença dos brutos, que de dia, e de noite estaõ comendo, se bem, que ha gente multivora, que todo, quanto Alimento se lhe offerece, de noite, e de dia, o devoraõ, como irracionaes. A maior parte dos homens come ao jantar, e à cea, e he o que basta para conservação da natureza, e nutrição do corpo. Outros tambem almoçaõ, e merendaõ. A hora de jantar deve ser das onze, até meio dia, e a da cea, das nove, até as dez da noite. E no Estio sempre he conveniente jantar mais cedo, principalmente em regioens quentes; porque o grande calor destroe o appetite, e não ajuda os cozimentos. Por isto dizia Avicenna: *1. Et in aestate melior comedendi hora est, quæ est frigidior.* Os Cavalheros, a quem
Cij sempre

^I
3. 1.
Not. 2.
cap. 7.

sempre amanhece mais tarde, almoçaõ pelas onze horas; jantaõ pelas duas da tarde; merendaõ, quando a outra gente cea; e vem a cear pela meia noite. Mas assim com esta ordenada desordem, com que foraõ nutridos, e criados, se achaõ muito bem: que sãõ grandes os privilégios da criação, e os poderes do costume. Os rusticos, que trabalhaõ, e se exercitaõ muito, comem, e bebem largamente quatro vezes no dia, sem offensa; nem poderiaõ trabalhar muito, se não comessem tanto. Os meninos, sempre andaõ comendo; porque o seu grande calor innato, e a actividade do seu acido estomacal tudo quanto comem, lhe cozem, e digerem facilmente.

2 Isto he o que communmente vemos. E verdadeiramente, que se não póde estabelecer para todos sobre este negocio huma regra certa; porque huns necessitaõ de comer mais, outros menos vezes, huns a humas, e outros a outras horas; huns haõ de mistar almoço, e merenda, outros escuzaõ-nos. No que aconselhamos, que observe cada qual o uso, e costume em que está posto com utilidade sua. Quem for costumado a comer quatro vezes no dia: quem almoçar, e merendar, sem que por isto perca o jantar, ou a cea, almôce muito embora, e merende, segundo o seu uso, e com esta regra vá vivendo, em quanto della lhe não resultar algum danno; que aquillo em que está posta a natureza, he o que a recréa, e ella o appetee de fórte, que àquellas horas, em que costumamos comer, se o Alimento se retarda, ella se lembra delle, porque logo sentimos algumas succoens no estamago, com que parece que o está pedindo.

3 Duas cousas advertimos nesta materia; huma he, que aos almoços, e merendas se tome taõ pouco Alimento, que não sirva de embaraço para jantar, e cear às horas costumadas. A outra he, que ninguem
coma,

coma, em quanto o estamago não tem cozido o Alimento antecedente: porque sobre não ter necessidade de Alimento, em quanto está occupado com elle, será causa de se preverter o cozimento, e de haver indigestoens, colicas, flatulencias, e outros mais danos, que de semelhante desordem podem resultar. E por isto se não póde determinar hora certa, e invariavel para comer; se não que isto se ha de governar pelo cozimento do estamago, que ordinariamente se faz em sette, ou oito horas; ainda que em algumas pessoas se fará mais cedo, em outras mais tarde, segundo a actividade do seu accido, e a qualidade do Alimento, que tiverem comido. Quem jantou pelas onze horas, e segundo o seu costume ha de cear pelas dez, se a estas horas não estiver commutado, nem digerido o Alimento do jantar, não deve cear nesta hora, se não esperar que isto se faça, ainda que seja muito mais adiante; ou ficar sem cea, tomando qualquer cousa leve, ou não tomando nada, que não será peor, para que o cozimento do jantar melhor se faça. Advertindo mais, que assim como he nocivo comer, antes de haver o estamago cozido o Alimento, tambem he prejudicial deixar de comer estando inanido; porque os estmagos, quando não tem Alimento, fazem humas succoens com que attrahem das partes vizinhas os humores viciosos, de que se offendem muito; e por esta causa ha muitas vezes vertigens, vomitos, e dores de estamago, que se evitaõ comendo pelas manhãs. Por isto aquellas pessoas, cujos estmagos cozerem em poucas horas o Alimento, necessitaõ de almoçar, e merendar, para os occupar com alguma cousa, até que hajaõ de jantar, e cear. Finalmente, o comer, e beber na faude, ha de ser, quando houver fome, e quando houver sede. Não se ha de comer, em quanto o estamago estiver occupado de

I
3.1.
Doct. 2.
cap. 7.

E

Alimento; mas tanto que estiver vazio, logo se deve ocupar com outro; e por aqui saberá cada qual a que horas ha de comer, He doutrina de Avicenna, 1. proferida nestas palavras: *Oportet præterea, ne aliquis comedat, nisi post desiderium; neque in hoc tardetur, cum desiderium fuerit excitatum.* Alguãspessoas voluntariamente se poem no uso de não cear, e comem sómente ao jantar; o que não louvamos: porque sendo bom cear pouco, havendo jantado muito, entendemos, que será nocivo o pôr no habito de não cear: porque, como temos ditto, o estamago em não estando occupado de Alimento, attrahe os humores viciôsos das partes vizinhas, de que nascem muitos incommodos, que ceando levemente se podem prepêdir. E se houver quem diga, que passando sem cea, se acha muito bem, observe o seu costume; mas os que o não tiverem, não se ponhaõ nelle.

CAPITULO VI.

Se o jantar ha de ser maior que a cea, ou se a cea maior que o jantar.

I **E** Sta he a questãõ mais contenciosa, que ha entre os Diétarios; huns resolvem a favor do jantar, outros a favor da cea, e por ambas as partes militaõ razoens forçosas. Os que dizem que a cea deve ser mais liberal, que o jantar, parece que tem por si a sentença de Hipocrates, 1. que aconselha maior Alimento às noites, que de dia: *Manè sorbitionem dabis, serò autem ad cibaria te conferes.* O mesmo ensina Galeno, e 2. affirma, que elle o fizera, como nas suas obras poderãõ vèr os curiosos. 3. As razões em que se funda esta opiniaõ, vem a ser: porque este era o costume dos Antigos, que comiaõ parcamente

1
1. Accet
25.
2
7. Meth
6.
3
6. De sa
nit. 7.

ao jantar, e á noite ~~ceia~~ cearão com largueza, e assim vivão seculos com saúde. Além de que, de noite com o sono, e com a quietação do corpo, coze-se muito melhor o Alimento, do que de dia, com o trabalho, e com a vigília; porque no sono recorre o calor ao estomago, e recorrem os espiritos, que na vigília se expandem às partes extremas, e externas. Mais: Porque da cea até o jantar vai muito mais tempo, que do jantar até à cea, e por isto se cozerá melhor o Alimento, que se comer à noite, ainda que seja copioso, do que ao jantar, pelas poucas horas, que ficam entre elle, e a cea.

2 Os que dizem que o jantar deve ser maior que a cea, funda-se em que de dia se faz muito melhor o cozimento do estomago, do que de noite; o que mostra; porque havendo menos horas do jantar até á cea, do que da cea até o jantar, temos mais fome à noite antes de cear, do que pela manhã quando acordamos. E se o Alimento da cea se cozerá melhor, que o do jantar, não só haveria fome de manhã, se não pela meia noite, e em qualquer outra hora em que ninguém a sente. Confirma-se: porque os que de noite estão vigilantes, tem mais fome, que os que dormem, quando os acordam; o que succede porque na vigília se faz melhor o cozimento do estomago, e por isto Hipocrates 1. disse que a vigília era voraz: *Vigilia vorax*. E se no sono se cozerá melhor o Alimento no estomago, seria util dormir logo de pois de ^{6. Epid.} ^{sect. 4.} comer, tempo em que o sono he prohibido. Última-^{aphor.} mente favorece esta opinião a experiência de que os ^{20.} homens, que ceiam pouco, passam muito melhor as noites, que os que ceiam muito: e por nenhuma outra causa he, se não, porque como de noite se não faz tão bom o cozimento do estomago, os que comem muito, passam mal, pelo enfado com que o estomago coze,

ou não póde cozer tanto Alimento, e por isto na Escola de Salerno se diz, que o cear muito offende o estomago, e se recomenda parcimonia de alimento nas ceas, para passar as noites com soccego:

Ex magna cæna stomacho fit maxima pæna.

Ut sis nocte levis, sit tibi cæna brevis.

5. ³Desa-
nit. tu-
end.

Assim fazia aquelle Grāmatico Telepho, de quem conta Galeno, 3. que vivera perto de cem annos, não comendo às noites mais, que hum pequeno de pão com vinho. E affirma Cardano, 'que vira muitos homens de cem annos de idade, os quaes lhe disserão, que sempre ceàraõ pouco, e entende que por isto viveraõ muito.

3 Nós, sem embargo de razoes tão válidas, nem dizemos, que o jantar haja de ser maior, que a cea, nem que a cea haja de ser maior que o jantar. O que julgamos he, que não excedendo os limites da moderação, não importa que a cea seja maior que o jantar, nem que este seja mais largo que a cea. De fórte que havemos de comer com tal moderação, que não demos em huma faturação, que nos offenda; senão que havemos de comer, até rebater as forças do appetite, e não até o enjoar; e isto tanto ha de ser ao jantar, como à cea. Quem tiver jantado bem, se à cea tiver mais fome, e quizer comer mais quantidade, que ao jantar, faça muito embora maior a cea, como não passe as raias de moderado, de maneira que chegue a huma nimia fartura, que he o que sempre reprovamos, sobre o que se veja o que dissemos no Capitulo segundo desta Sessão. Quem a horas de ceartiver menos appetite de comer, do que ao jantar, coma menos, e faça a cea menor, que o jantar. E desta fórte se governe na saude, sem ficar obrigado ás
leys

leys do jantar, nem da cea maior, ou menor: observando sempre os preceitos de moderado, por não vir a dar na infelicidade de queixoso. E por este modo se evita a contenda de ser o jantar, ou a cea hum maior que outro.

4 Os Antigos fazião grandes as ceas, mas he porque jantavaõ muito menos do que hoje se almoça; que se o jantar fora grande, sem duvida, que fariaõ as ceas menores. Se houver quem queira observar este costume, nem por isso vivirá tanto como elles; que se chegãrão a viver seculos, era pelo vigor da natureza, que no tempo presente está mais debilitada, e por isso não póde durar tanto. Nem he certo que de noite, com o descanso do sono se coza melhor o Alimento, que com o trabalho do dia: porque vemos muitos rusticos, que comendo quatro vezes no dia, e sempre muito, logo que acabaõ de comer, trabalhaõ com grande violencia, e cozem muito bem o que comem. Assim como tambem vemos outros q̃ ceando moderadamente, e passando com soccego toda a noite, tem pela manhã perdido o estomago, porque não fez bom cozimento, sem embargo de cearem pouco, e de dormirem muito. E nem porque os Antigos tivessem o costume de fazer as ceas maiores que o jantar, devemos imitallos no seculo presente, em que estão reprovadas muitas cousas, que elles observavaõ. E já os não imitamos na hora de cear: porque os Romanos, comendo pouco ao jantar, ceavaõ com tres horas de Sol, de sorte que quando se recolhiaõ a dormir, já levavaõ o cozimento quasi feito.

5 Havendo de fazer as ceas differentes dos jantares, não temos duvida, que sendo o jantar largo, he melhor, q̃ seja a cea parca; porq̃ não tendo ainda fahido bem o estomago do trabalho de cozer o muito Alimento

¹
Ecclef.
³ 1.

mento do jantar, não parece conforme às leis da boa diêta, onerallo, e opprimillo com huma grande cea, com que passará a noite inquieto, e afflicto; o que não succederá ceando pouco: qué ordinariamente he bom cear menos, para descançar mais, tendo sido o jantar largo; ao que parece que alludio Salamaõ, 1. quando disse: *Somnus sanitatis in homine parco, dormiet usque manè, & anima illius cum ipso delectabitur.* Quem jantar com Celso, deve cear com Plataõ. Celso fazia os jantares mui largos. Plataõ fazia as ceas mui leves; e a esta parcimonia se attribuiu a larga idade que viveo. O certo he, que de cear muito, depois de jantar com excessão, se grangeaõ achaques, e muitas vezes mortes repentinas, do que já fallou Juvenal, 2. quando disse.

²
Satyr. 1

*Hinc subitæ mortes, atque intestata senectus.
It nova, nec tristis per cunctas fabula cœnas.*

CAPITULO VII.

Se os Alimentos da cea, devem ser differentes dos do jantar?

I D Eo occasião a esta duvida, o vemos que muitas pessoas fogem de comer às noites certos Alimentos, de que usão ao jantar sem reparo, entendendo, que de noite lhos não receberá tão bem o estamigo, como se elle foubra, quando he dia, ou quando he noite, ou que lhe faraõ danno nas ceas, os que julgaõ convenientes ao jantar. Assim vemos, que a maior parte da gente em Lisboa come peixe às noites, cuidando que os que não poderem comer huma gallinha, ou huma perdiz, se offenderaõ com a vacca, e com o carneiro, de que compoem a mesa

ao jantar; sendo esta, a meu vér, huma das causas de haver tantos estillicidios, e defluxoens, tantastofles, e tantas tíficas, como experimentamos: que isto dá de si o nimio uso de peixe, que se poderá evitar ceando carne. Assim vemos tambem outros, que não duvidando de comer ao jantar com largueza laranjas da China, às ceas por nenhum caso comerão huma. E deste modo fazem com outras muitas coufas, que reprovão às noites, e de que usão de dia. No que nos pareceo dizer, que o Alimento, que se não póde comer à cea, tambem ao jantar se não deve comer; porque do ser dia, ou do ser noite, não se ha de tomar fundamento para approvar, ou reprovar os Alimentos, quando não ha outra causa particular, que, se se acha em alguma pessoa, não se póde achar em todas.

2 No que toca ao comer peixe às noites, dirão, que as ceas se devem fazer leves, como aconselhamos no Capitulo antecedente, e que assim são as que constaõ de peixe, e celada, como ordinariamente se faz nesta terra; e se fossem de carne, dariaõ maior enfado ao estamago, e perturbariaõ o sono, e quietação, que se deve desejar muito de noite, para descansar do trabalho do dia. A isto respondemos: que he verdade, que as ceas leves sempre são melhores; mas que o serem leves não consiste ló em serem de peixe, que ainda que se coze com facilidade, e dà pouco trabalho ao estamago; tambem de peixe se podem fazer as ceas largas, e assim se fazem communmente. Quem às ceas se fartar de peixe, e de celada, he certo que pelo excesso com que comer, dará trabalho ao estamago, e poderá causar colicas do estamago, e ventre, e muito mais se usar de varias iguarias que fazem de peixe, de que ordinariamente nascem defluxoens de estillicidios, esquinencias, tofles, dores de ouyidos, reumatismos, e outros danos,

nos, que costuma causar o muito peixe, e celadas. De carne se podem fazer parcas as ceas; que na quantidade está todo o pezo deste negocio. Quem ao jantar comer com excessão, he justo que se haja com parcimonia na cea, e assim o póde fazer comendo carne, e daquelles Alimentos de que usa ao jantar, deixando o peixe, que a Igreja deo por penitencia, para os dias em que ella prohibe a carne. E ultimamente, os que tem boa saúde, comaõ com moderação quaesquer Alimentos, que quizerem, assim ao jantar, como à cea, tendo entendido, que os que se podem comer de dia, não ha razão para os reprovar de noite.

CAPITULO VIII.

Se he melhor comer assado, se cozido?

I **E** Screvendo nós esta obra para os fãos, escudado parece tratar o ponto presente, porque muitas vezes temos ditto nos Capitulos antecedentes, que as pessoas que tem saúde, podem comer os Alimentos de que gostarem, da maneira que quizerem, não excedendo a moderação, que sempre recomendamos. Porém não será de acerto dizer, se he melhor usar dos Alimentos assados, se dos cozidos? E já se vê que de serem os Alimentos cozidos, ou assados, não se lhe muda a natureza; mas ha entre elles esta differença, que os cozidos tem mais facil commutação, ou cozimento no estomago, e nutrem menos do que os assados. E estes, como ficam mais duros, cozem-se com mais difficuldade, mas nutrem melhor do que os cozidos. Por cujas causas, louvamos, e preferimos os assados, como mais nutrientes, que he o fim para que se tomaõ os Alimentos, dos quaes, o que mais nutre, he o que melhor utiliza; e ainda que se
cofaõ

cozaõ em mais algum tempo, do que os cozidos, que importa mais humna hora de dilaçaõ no cozimento do estamago, quando se lucra melhor nutrimento no corpo? Mostra-se que nutrem mais os Alimentos assados, que os cozidos: porque estes largaõ no cozimento a maior parte da humidade substantifica, e alimental, com que haviaõ de nutrir, e ficaõ mais seccos, que os assados, nos quaes, quando se assaõ, se faz humna codea por fóra, e dentro se conserva toda a humidade nutriente, com que impinguaõ, e nutrem muito melhor, que os cozidos. E por isto alguns Praticos de boa nota dizem, que os hecéticos, que necessitaõ de se humedecerem, e nutrirem, comaõ os Alimentos assados, por haver nelles mais humidade, que nos cozidos, sobre o que se veja, o que dissemos na nossa Medicina Lusitana, propondo a dieta devida aos que padecem a febre hecética. E dos Alimentos assados, querem que se entenda aquelle Aphorismo de Hipocrates, ^I Aphor. 16. *1. em que diz, que o Alimento humido he conveniente, para os que tem febre: Viētus humidus febricitantibus omnibus conve-nit.* Por haver nos Alimentos assados a humidade, que falta nos cozidos.

2. Se nos differem, que se os Alimentos cozidos ficaõ mais seccos, e menos nutrientes, por largarem no caldo a sua humidade sustantifica, com que haviaõ de nutrir, e que quem beber o caldo, e comer a carne cozida, ahi tem toda a humidade, com que se nutrirá muito melhor, que com o assado: Responderemos: Que he verdade, que os caldos das carnes nutrem muito bem os corpos: mas ainda com elles, e com a carne cozida, se não nutrirãõ tambem, como com os assados, porque ainda que pareça, que no caldo, e na carne, que nelle se cozeõ, vaõ todas as partes, que se conservaõ nos Alimentos assados, isto he engano: porque no tempo do cozimento se perdem

as partes t'nués, volateis, e espirituofas, que o fogo dissipa, e ainda que estas partes não sejaõ as que mais nutrem, são muito conducentes para boa nutrição; porque serve para se diggerir, e distribuir bem o chylo; e depois daõ de si hum sangue mais espirituoso, que o faz circular com facilidade, circumstancia muito principal para bem nutrir. E por isto nos parece, que devem preferir os assados aos cozidos. Quem estiver fulto de nutrição, póde beber os caldos dos Alimentos cozidos, e comer os assados, que desta fórte se nutrirá melhor.

CAPITULO IX.

Do Alimento proprio para cada idade, e temperamento.

CHamaõ-se idades aquelles espaços de tempo, que ha entre as mudanças, que no discurso dos annos se experimentaõ na constituição do corpo humano, de que são quatro as principaes differenças. A puericia, que se conta desde o principio da vida, até o anno vigésimo quinto; e inclue em si a infancia, que huns contaõ até o quinto, outros até o settimo anno, sendo a puericia até os quatorze; a puberdade, que se estende até os dezoito, e a adolescencia, que chega dos dezoito até os vinte, e cinco. A segunda idade he a juvenil, que se conta desde vinte e cinco annos, até os trinta e cinco, ou quarenta annos. A terceira he a consistencia, que chega desde estes annos, até os quarenta e cinco, ou cincoenta. A quarta he a senilidade, que se conta desde os cincoenta annos, até o fim da vida. Todas estas idades devem ter Alimento differente, e particular.

2 A puericia, que he humidade, em que ha grande

de calor, quer por esta razaõ Alimentos refrigerantes, e por ser idade em que crece, e se augmenta o corpo, necessita tambem de Alimentos humidos, com que ha de ser a dieta dos meninos fria, e humida, o que conheceo Plataõ, 1. quando advertio que nesta idade se não bebesse vinho, porque seria excandecer o calor do corpo como o calor do vinho: *Quia ignem igni addere non oportet.* De que se seguem varios danos, em consideração dos quaes fez Galeno 2. a mesma prohibição. O que quizeramos que advertissem aquelles pays, que criaõ seus filhos com vinho, e com chocolate, com chá, com caffè, e outras bebidas quentes, e dessecantes, com que não só se augmenta o calor, mas tambem se póde inhibir o augmento das partes do corpo, para o que necessita de humidade; por cuja causa entendeo Hipocrates, 3. que os Alimentos humidos eraõ mais necessarios aos meninos, do que ainda aos febricitantes: *Victus humidus febricitantibus omnibus convenit, maximè verò pueris.* E não só haõ de ser os Alimentos nesta idade frios, e humidos, se não que se haõ de tomar em maior copia, que em todas as mais idades, por razaõ do muito calor della, e do augmento do corpo; porque este com pouco Alimento não se póde augmentar; mas antes se extenuará se o Alimento não for tanto, que com elle se não possa promptamente reparar a sustancia, que o grande calor gasta em hum corpo tão raro, e molle, como he o dos meninos. Tudo isto he conforme à doutrina de Hipocrates, 1. quando disse: *Qui crescunt, plurimum habent calidi innati, plurimo igitur egent alimento, alioqui corpus absumitur.* Na puberdade, e na adolocencia, em que he mais temperado o calor, deve ser o Alimento mais moderado, assim nas qualidades, como na quantidade; menos em tudo, que na puericia; porém mais que em

¹
2. De legib.

²
1. De Sanit. tu-
end. 9.

³
1. Aph. 16.

¹
5. Aph. 14.

em todas as outras idades.

3 Na idade juvenil, em que ha grande calor, e seccura, tambem devem ser os Alimentos frios, e humidos, como na puericia; mas com esta differença, que na puericia, he preciso, que sejam os Alimentos liquidos, molles, e de mais facil cozimento, e na juvenilidade, mais solidos, ainda que de cozimento mais difficil: porque o estamago nesta idade mais robusto os poderá melhor cozer. Haõ logo de prohibir-le nestes annos os Alimentos quentes, e seccos; particularmente o vinho, com o qual entendeo Galeno, 2. que se fariaõ os mancebos, que o bebessem, irados, e libidinotos.

4 A consistencia, e a senilidade, que são idades frias, e seccas, querem Alimentos quentes, e humidos, entre os quaes tem o primeiro lugar o vinho, que communmente se chama o leite dos velhos; porque vigora o seu calor, ajuda a cozer o estamago, dissipa os flatos, que resultaõ das suas cruezas, refaz as forças, regenera os espiritos, em que ellas consistem, alegra o coração, e rebate as forças da melancolia, razoens todas, porque entendeo Plataõ, 3. que Deus Senhor N. dera aos homens o vinho para auxilio da senilidade: *Deus vinum hominibus, quasi auxiliare adversus senectutis austeritatem pharmacum, largitus est, ut rejuvenescere videantur, & maestitia nos oblivio capiat, atque ipse hominis habitus mollis, è duro factus, ut ferrum igni impositum, tractabilior fiat.* A quantidade do Alimento nesta idade, deve ser menos, que nas outras; porque o pouco calor natural do estamago nos velhos, e a debilidade do seu acido, não pedem muita copia de Alimento, como disse Hipocrates 4. por estas palavras: *Senibus parum innati calidi inest, paucis propterea somitibus eget, quia à multis extinguitur.* Do que fica ditto das

das idades, consta qual haja de ser o Alimento dos temperamentos. Os quentes, e seccos, querem Alimentos frios, e humidos; e assim os maes pedem dieta de qualidades contrarias.

CAPITULO X.

Do Alimento proprio de cada tempo do anno.

Assim como nas idades, tambem nas quadras do anno se haõ de usar differentes Alimentos. No Inverno, que he frio, e humido, haõ de ser quentes, e seccos; naõ só por se contrariarem às qualidades hyemaes, mas para gastar, ou temperar as muitas ferosidades, e fleumas, de que os corpos abundaõ. E como nesta estaçaõ tem os estamagos maior calor, por isto se ha de comer mais, do que em qualquer outro tempo, como expressamente advertio Hippocrates, 1. dizendo: *Ventres hyeme, & vere naturâ calidissimi sunt, & somni longissimi; quare per ea tempora alimenta copiosiora sunt exhibenda. Etenim tunc calor natus plurimus est, unde, & pluribus egent alimentis.* Ha de tomar-se maior porçaõ de Alimento no Inverno, mas ha de beber-se menos pelas muitas humidades com que nesta quadra estaõ repletos os corpos. Neste tempo he conveniente o vinho, o chocolate, o caffè, e o chã, agua-ardente, rosa solis, e outras bebidas, de que em todos os tempos do anno usa, ou abusa a maior parte da gente.

2 Na Primavera, que se segue ao Inverno, na qual he o ar temperado, sem excessõ de calor, nem de frio, tambem devem ser temperados nas qualidades os Alimentos. E como os estamagos nesta quadra tem maior calor, como disse Hippocrates no aphorismo acima exposto, ha de tomar-se Alimento mais copio-

olo, que em qualquer outro tempo, exceptuando o Inverno.

3. No Estio, que he quente, e secco, haõ de fer os Alimentos frios, e humidos, para temperar o excessivo calor, e seccura do ar, a que parece que attende o Autor da natureza, concedendo as muitas frutas, que nesta quadra temos, para que os corpos se podessem refrescar, e humedecer com ellas. Neste tempo saõ de grande utilidade os sorvetes, limonadas nevadas; agua de neve, abstinendo de chocolate chã, e caffè, de que se usará no Inverno, como temos ditto. O Alimento será moderado, porque como o calor do estamago neste tempo está menos vigoroso, não poderá cozer bem, se o Alimento for muito. Por esta razão cuidaõ alguns, que no Estio he mais necessario beber vinho, que no Inverno; por haver neste tempo mais calor nas entranhas, do que no Estio. Porém enganaõ-se, porque quando o ar está tão frio, e humido, como no Inverno, necessitaõ os corpos de Alimento com que resistaõ à nimia frialdade, e humidade, que os póde offender. E no Estio tem indigencia de Alimentos frios, e humectantes, com que resistaõ ao grande calor, e seccura do ar, que com uso do vinho se augmentaria, de forte, que causasse algus incommodos, como experimentaõ os bibulos, que no tempo quente buscaõ refresco no vinho, que os esquenta, e abraza; e havendo de ajudar a cozer o Alimento, antes o esturra, e queima; de que se segue haver maior porção de colera na massa do fangue, que he causa de dores ictericas, de colicas quentes, de diarthreas, e dyfenterias, e outros dannos maes, que remedeiaõ os leites, os loros, as limonadas, as emulsões, e os banhos de agua tepida, com que os humores se enfreaõ, e o corpo se contempera. E como o cozimento de estamago não depende tanto do

seu

seu calor, como da valentia do acido fermentativo, que he o que dissolve, e comuta os Alimentos, como dissemos no Capitulo primeiro desta Sessão: não se faz tão preciso o vinho, ainda que o calor seja pouco vigoroso, e mais utilidade se reconhece às vezes em hum pequeno de vinagre forte, ou em qualquer outro azedo, com que o acido estomacal se vigora, que nos remedios balsamicos, e quentes, com que o estomago se aquece, e se offende.

4 No Outono, que he frio, e secco, ha de ser o Alimento quente, e humido, principalmente na parte que for mais chegada ao Estio; que na parte, que for mais vizinha ao Inverno, será o Alimento quente, e secco.





SESSÃO III.

DOS ALIMENTOS

EM PARTICULAR

CAPITULO I.

Do Paõ de trigo.

I  E o Paõ o melhor, e mais commum Alimento de quantos usaõ os homens: porque sobre ter como triaga, e correctivo de todos aquelles com que se mistura, he o que mais sustancialmente impingua, e nutre o corpo, e por isto resenhando o Salernitano **I.** os Alimentos mais nutrientes, pôz em primeiro lugar o trigo, de que o Paõ de que fallamos se fabrica:

I
Cap. 9.

Nutrit triticum, & impinguat, lac, caseus infans.

Testiculi, porcina caro, cerèbella, medulla,

Dulcia uina, cibus gustu iueundior, ova

Sorbilia, & ficus matura, uuaque recentes.

E assim como sem Paõ toda a mesa ainda que esplendida, he defectuosa, tambem sem elle não haverá nutrição sólida, e perfeita. He o trigo, e o Paõ,
que

que se faz da sua farinha, moderado no calor, e nas maes qualidades temperado. Ha de escolherse o que for duro, denso, pezado louro, claro, e leve, maduro, limpo, e criado em terra forte, e pingue, e collido de tres mezes. O trigo tremez, que se chama assim, porque em tres mezes se semea, e se colhe, como tem estado menos tempo na terra, he mais meudo, mais brando, e menos nutriente.

2 Da farinha de trigo bem limpa do farello, se faz o melhor Paõ a que chamaõ siligineo; em differença do Paõ de rala, que he feito das sementes, e farellos. Aquelle nutre muito; este move o ventre, em razão dos farellos; os quaes, ainda que sejaõ quentes, e seccos, tem huma virtude absterfiva, e detergente, com que facilita a evacuação dos excrementos: e por isto algumas pessoas constipadas de ventre, comem Paõ menos limpo dos farellos, para se laxarem com elle.

3 O Paõ para ser bom, não basta só que seja feito da flor da farinha, se não que ha de ser bem fermentado, bem cozido, leve, espongioso, amassado com moderado sal, e cozido, de vinte, e quatro horas. Ha de ser bem fermentado: porque o fermento incinde, e attenua a pasta viscida da farinha, introduzindo-lhe muitas partes aereas, com que a massa se eleva a maior grandesa; ficando o Paõ espongioso, leve, e oculado, como vulgarmente se diz. E sendo mal fermentado, fica o Paõ almo, pezado, e mal cozido, gravando o estamago, que o não póde cozer bem, e causando obstrucções. Ha de ser bem cozido: porque não sendo assim, opprime o estamago, e coze-se nelle com difficuldade, dando de si flatulencias, e obstrucções, como o Paõ mal fermentado. Ha de amassar-se com modico sal: porque he preciso algum, para que o Paõ se não corrompa, e para que

a sua substancia crassa, e viscida se attenuue com elle; e se o salfor muito, farà o danno de seccar, não só o Paõ, mas o corpo, que delle se nutrir. Ha de ser molle o Paõ, e cozido de vinte e quatro horas: porque depois de duro, e antigo, coze-se mal, grava o estomago, e constipa o ventre. E não se ha de comer logo que sair do forno: porque tem huma lentura com que incha o estomago, e obstrue as entranhas, e se se come quente, com o empireuma, que traz do forno, offende muito o calor natural, e perturba os espiritos, o que se evita comendo-o frio. O para que serve o Paõ quente, he para com o seu cheiro roborar o coração, principalmente sendo borrifado com vinho; remedio com que se acode às sincopes, e com que o Philosopho Democrito conservou tres dias a vida, que acabou de cento e nove annos, segundo escreve Diogenes Laercio, de quem se transcreveo, e converteo em Latim o seguinte Epigramma.

*Quisquis tam sapiens visus, qui tale patrarit
Unquam, quale sciens omnia Democritus?
Qui per tres tenuit præsentia fata dies, &
Illa recens cocti panis odore aluit,*

4 A parte mais nutriente do Paõ, he o meolo; as codeas nutrem pouco, e seccaõ muito; geraõ humores melancolicos adustos, principalmente sendo queimadas, como ordinariamente he a codea inferior; donde nasceo o versiculo da Elcola de Salerno.

Nec comedas crustam, choleram quia gignit adustam.

No fim da mesa, dizem communmente os Escritores, que bem se póde comer huma codea de Paõ, que não seja queimada, principalmente os que forem humidos do estomago, para constringir, e apertar a
sua

sua bocca, e o ajudar a cozer. Porém isto he engano: porque a codea de Paõ, que dessecca, e adstringe, como ha de ajudar a cozer o Alimento, quando isto se faz dissolvendo, liquando, e transmutando? E o comer as codeas para este fim ao fechar da mesa, he outro erro: porque por virtude da fermentação do Alimento, tudo se confunde, e se mistura, como já dissemos no Capitulo 4. da Sessão antecedente; e tanto importa comellas no fim, como no principio.

5. Aqui advertem os Dietarios: que ainda que o Paõ he tão bom Alimento, que prefere a todos os maes na nutrição do corpo: que se não coma em tanta quantidade, que offenda; porque fero os seus danos gravissimos, em razão de que o Paõ tem hum substancia glutinosa, com que nutre muito, mas comendo-se em nimia quantidade, não se attenua, nem se rarefaz, e finalmente não se coze bem no estomago, de que se seguem obstrucções nos vasos chyléticos, e oppressões no estomago; donde nasceo aquella vulgar paremia, ou axioma sem author, de que sendo más todas as saturações de Alimento, as de Paõ são peiores: *Omnis saturatio mala, panis verò pessima*. Sobre o que nos pareceo dizer; que he verdade, que será mui nociva a saturaçã de Paõ, ainda que bem fermentado, e bem cozido; não só por ser glutinoso; mas porque o Paõ no estomago se leveda outra vez com o seu fermento, e crece muito mais, assim como no panificio crece a massa, quando se fermenta; e comendo-se em nimia quantidade até saturar, e encher o estomago, virá a crescer de maneira, que não caiba nelle, e por esta razão o dilate, comprimindo a vea aorta descendente, que fica debaixo da parte esquerda do estomago, e as mais veas, e arterias vizinhas, de sorte, que por apertadas, não possa circular o sangue livremente por ellas, e vá estag-

nando, e detendo-se nos vasos, de maneira, que cause huma apoplexia, huma syncope, e huma suffocação, como muitas vezes tem succedido aos glotoens, que comendo com grande voracidade, exhalàraõ a alma com a fartura, que o estamago lhe não póde regular.

4. Apid.
20

6 Porèm isto, q se teme da saturaçaõ de Paõ, igualmente se póde temer de qualquer outra saturaçaõ de Alimentos: porque quaelquer delles comidos com tal excessõ, que gravem o estamago de maneira, que os não possa regular, nem cozer, faraõ huma faciedade, que caule gravissimos dannos, segundo a doutrina de Hipocrates, 1. que prohibio igualmente toda a saturaçaõ de Alimentos, ainda dos melhores, sem condemnar com particularidade algum delles: *Ex optimis* (diz Hipocrates) *tum cibis, tum potibus, corpori pro sanitate tuenda destinatis, & morbos, & ex morbis mortes suscitari, si vel intempestive, vel pleniori, quàm par sit, manu ingerantur.* Com que sendo mãs todas as saturaçoens de Alimento, não ha particular razãõ para dizer, que a de Paõ he peor que todas: mas antes entendemos nós o contrario; porque ha Alimentos, que não só pela quantidade, mas pelas pravas qualidades de que sãõ dotados, pòdem offender insignemente a natureza; o que não se acharà no Paõ; que sobre ser benigno nas qualidades, offenderà menos que os outros pela quantidade, por ser Alimento muito familiar à natureza, e por isto se dà bem com ella; de maneira, que achando-se em varias pessoas aversaõ a alguns Alimentos, ainda nos não consta, que houvesse alguma, que fóra de doença, naturalmente aborrecesse o Paõ. Injustamente se condemna logo por peor a saturaçaõ do Paõ, em cuja defenõa escreveo largamente o celebre Gaspar dos Reis Franco na questãõ 75. do seu jucundissimo *Campo Elysiõ,*

Elysiu, onde se póde ver o principio, que teve esta proposição, *Omnis saturatio mala, panis verò pessima*; e as razoes, e fundamentos com que mostra o contrario.

CAPITULO II.

Do Paõ de centeio, de milho, de cevada, e aveia, e da farinha de pão, de que se usa no Brazil.

I **O** Paõ de centeio he o sustento da maior parte de Portugal, e de Galiza. Chamáraõ-lhe centeio os Castelhanos, dizendo, que produzia tanto, que cada grão de semente dava cento. He o centeio frio, e secco, e o Paõ, que d'elle se faz he, pesado, glutinoso, e de difficil cozimento. He proprio para homens rusticos, e trabalhadores, que usão d'elle sem offensa; o que não succederia a pessoas de vida sedentaria, e ociosa. Não entra este Paõ em mesas nobres, para as quaes sempre se procura o trigo.

2 Do milho grosso se faz tambem Paõ, que sustenta quasi toda a Provincia de Entre Douro, e Minho. He frio, e secco como o centeio, coze-se com difficuldade, e he menos nutriente, sendo, que as pessoas, que se criaraõ com milho, pela familiaridade que tem com a natureza, se nutrem muito bem com elle.

3 Na falta destes Paens, se faz tambem Paõ de cevada, de que só a pobreza usa, porque nem he Paõ de bom gosto, nem de boa nutrição. He a cevada fria, e secca, e têm virtude abstergente, assim no grão, como na calca, ainda que esta he mais absterfiva, e mais secca. Da cevada pilada se fazem caldos mui nutrientes, com gemas de ovos, e assucar, que são bons para naturezas quentes. para pessoas secas, e intemperadas

das por calor, para os quaes he tambem util o *hordeato*, que se faz cozendo em agua a cevada sem casca, ajuntando-lhe algumas amendoas doces pizadas, e afucar. Tambem serve nas tosseles quentes, e seccas, nas convulsivas, nos heticos, e nos tificos.

4 Assim como da cevada, se faz tambem Paõ de farinha de avea, mas de menos sustancia, e nutrição, que todos os outros Paens. He a avea moderadamente calida, e della pilada se fazem caldos como disse-mos da cevada, e se faz o *avenato*, que he como o *hordeato*, e serve para os mesmos usos. Houve tempo em que prevalecêraõ os caldos de avea, as tisanas, e os *avenatos*, sobre os caldos de cevada, e as luastisanas, e *hordeatos*; sendo assim, que para tosseles, rouquidoens, para os heticos, e tificos, he muito melhor a cevada, do que a avea, assim por ser fria, como por ser abstergente, qualidades, que se não achão na avea, porque he quente, e mais propria para os achaques de pedra, e arêas, por ter virtude diuretica, a qual não tem accvada.

5 No Brazil, onde, ou por ignavia dos naturaes, ou pelas qualidades das terras, não ha Paõ, supre-se este defeito com a farinha de paõ, que he opõ de humas raizes fativas, e cultivadas, a que chamaõ *Mandiocas*, de que fazem varias especies, e dellas seus bollos a que chamaõ *Bejús*; os que vem a Portugal, e a farinha de *Carimar*, que he da mesma *Mandioca*, e serve de utilidades nas tosseles humidas, e nas fluxoens de estilicidio, como conhece toda a gente do povo. A raiz he quente, e lecca, e a sua farinha tem as mesmas qualidades.

CAPITULO III.

Dos Animaes quadrupedes em commum.

DE tres generos de Animaes se alimentaõ os homens: dos quadrupedes, dos volateis, e dos peixes; de todos havemos de fallar, comecemos pelos primeiros. De quantos Alimentos se compoem as melas, a carne he o que mais nutre; e entre as carnes, a dos quadrupedes; porque saõ mais sólidos, mais duros, e de mais sustancia, que os outros Animaes, e por isto saõ as suas carnes de mais difficil cozimento; que tudo o que nutre muito, se coze mais de vagar no estamago; assim como se coze de pressa o que nutre pouco. As carnes de porco, e de vacca, que saõ mui nutrientes, levaõ mais horas de cozimento, que todas as outras; de pois dellas, a de carneiro, e assim das maes, de que fallaremos, tratando de cada huma em particular. Em todas as carnes ha esta differença, que ainda que sejaõ da mesma especie, umas nutrem mais, que outras; ou por razãõ da idade, ou das terras, ou dos pastos, ou do sexo, ou da contextura do corpo, e do modo com que se preparaõ.

2. As carnes dos Animaes novos, saõ molles, mucosas, humidas, e excrementosas, cozem-se com facilidade, e provocaõ o ventre, e pela sua mucosidade, e partes excrementicias, que tem, se naõ devem comer antes de hum mez. E pelo contrario as carnes dos Animaes velhos, e decrepitos, saõ duras, secas, nervozas, incoctiveis, ou ao menos cozem-se mal, e nutrem peor; porque daõ pouco Alimento, e esse crasso melancolico, secco; e por isto caulaõ indigestoens, colicas obstrucçoens, hipocondrias. E entendo

¹
Castro
de alim.
facult.

tendeo hum Escritor Portuguez, 1. que neste Reyno eraõ mui frequentes os males melancolicos, porque ordinariamente se comiaõ as carnes decrepitas, e velhas. As carnes dos Animaes, que naõ saõ velhos, nem novos, saõ as que melhor nutrem.

3 Pela differença dos pastos differem tambem as carnes dos Animaes da mesma especie; de que procede serem de melhor gosto, e nutrirem mais as de humas terras, que as de outras. As carnes dos Animaes domesticos, saõ humidas, molles, e excrementicias. As dos silvestres, saõ mais seccas, e tem melhor gosto; de que se exceptua a carne de porco, que tem melhor fabor a domestica, que a dos montes. O que se ha de entender dos Animaes do mesmo genero, comparando humas carnes com outras, as silvestres com as domesticas. Assim tambem as carnes dos Animaes, que se criaõ em lugares humidos, e paludosos, saõ muito humidas, e abundaõ com muitas superfluidades excrementicias. E as carnes dos que se criaõ em lugares seccos, e montosos, tem poucos excrementos, cozem-se com facilidade, e saõ mais accommodadas para nutrir.

4 As carnes dos Animaes masculinos saõ melhores, que as das femeas: porque os machos tem maior calor, e agilidade, trabalhaõ mais, e por isto as suas carnes saõ menos excrementicias, e cozem-se melhor, e daõ mais nutrimento ao corpo. As carnes magras, duras, e seccas, saõ indigestas, e pouco nutrientes, porque lhes falta a humidade sustancial, com que hajaõ de nutrir. E as carnes pingues, e gordas, saõ infensas ao estomago: porque a sua muita gordura o abrandaa, e relaxa, dissolvendo o tenor das suas fibras; cozem-se mal, e causaõ fastio, nauseas, e azias. As que naõ forem muito magras, nem muito gordas, saõ as que devem preferir a todas as outras, assim pela

la suavidade do fabor, como pela boa nutrição, que fazem,

5 As carnes dos Animeas castrados são mais tenras, que as dos inteiros; tem melhor gosto; cozem-se com mais facilidade, e por consequencia nutrem melhor. As dos Animaes negros, são melhores, que as dos brancos; porque como aquelles tem maior calor, são as suas carnes de melhor gosto, mais limpas de partes excrementicias; cozem-se melhor no estomago, e nutrem melhor o corpo.

6 As carnes assadas nutrem mais, que as cozidas, como mostramos no Capitulo 8. da Sessão antecedente; cozem-se mais devagar, e são humidas interiormente, assim como as cozidas são interiormente secas, por terem largado no cozimento a sua humidade sustantifica. São as carnes assadas melhores para os que são soltos de ventre, para os hydropicos, e para os fleumaticos, porque ainda que sejam interiormente humidas, são exteriormente seccas, e não relaxando com a humidade externa, nutrem com a sustantifica.

7 As carnes fritas, e torradas, ficam mui seccas, duras, indigestas, e de pouco nutrimento. Já aquellas carnes, que depois de cozidas, se assam, e enxugam ao fogo, como vulgarmente se faz com a galinha cozida dos doentes, ficam quasi inuteis: porque a pouca humidade, que lhe ficou do cozimento, perdem-na totalmente na assadura, e assim lhe não resta humidade sustancial, com que hajaõ de nutrir. As carnes salgadas, e duras, são seccas, indigestas, causam obstrucções, e hypocondrias. As que se conservam em vinho com alhos, fazem-se mui tenras, são de bom gosto, e nutrição. As carnes comidas no mesmo dia em que se mataõ, são duras, e indigestas, e por isto devem comer-se no outro dia depois de mortas.

CAPITULO IV.

*Das carnes dos quadrupedes em particular.**VACCA.*

A Carne de Vacca he o mais commum ali-
mento dos que uiaõ os homens; He fria, e
secca, crassa, e dura, coze-se com difficuldade; mas
depois de cozida, nutre bem o corpo; porque della
se gera sangue de textura crassa, de que o corpo to-
ma hum firme alimento. Naõ se deve dar fenaõ a pes-
soas, que tenhaõ estamago capaz de a cõmutar bem,
que em estamagos fracos, ficará indigesta, gravando-
os, e causando dores, e obstrucçoens, febres chroni-
cas, e melancolicas. He alimento proprio para pes-
soas fõrtes, que trabalhaõ, e se exercitaõ muito;
porque sobre ser alimento sólido, geraõ-se della espi-
ritos crassos, que se naõ exolvem facilmente com
qualquer trabalho. O caldo de Vacca, de que se fa-
zem as sopas, he suavissimo: porque nelle se largaõ
com facilidade as partes mais pingues, e medullôas
do sangue, que se conservaõ nos póros da carne, fi-
cando nella as partes mais crassas, e melancolicas. A
carne de Vacca salgada, e posta ao fumo, he muito
mais indigesta, e gera-te della sangue melancolico adu-
sto, pelas partes igneas, que o fumo lhe introduz.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

2 Da Vacca se escreve, que o seu figado tem vir-
tude para os cursos dysentericos, e celiacos, ou comi-
do, outomado em pôs. O seu fel cura as chagas das par-
tes pudendas, e em quaesque chagas antigas o usa Hipo-
crates. Posto nas alporcas incipientes, naõ as deixa
crescer, instillado nos ouvidos, he remedio das suas
dores,

dores, e tinidos; misturado com os remedios cosmeticos, ajuda muito a sua virtude; tira toda a caspa, e surfuracao da cabeça, lavandoa com elle, e ajuntando-lhe hums pôs de malvaisco; misturado com urina de bode, he remedio para a surdez. O pô da pedra que se acha no fel da Vacca, ou de Boy, tomado pelo nariz como tabaco, conduz muito para aclarar a vista. O mesmo pô misturado com fumo de acelga, torvido pelo nariz em taõ pouca quantidade, que não exceda o tamanho de hum lentilha, tem virtude para os accidentes de gotta coral. Os pôs da maçam de Vacca são remedio da ictericia, tomando-os em xarope, ou cozimento de rabaõ, dez, ou doze dias. O couro de Boy, ou de Vacca queimado, fara as frieyras, esfregando-as com elle, e se for couro de çapato velho, será melhor. A cinza das pontas de Vacca misturada com vinagre, cura as impigens, o que faz tambem o fel de Touro, que não só cura as impigens, mas tambem a morphèa negra. O mesmo fel posto no embigo com humas estopas, move o ventre. A cinza da unha de Vacca bebida, faz tornar o leite às mulheres que criaõ, e he remedio nas queixas das almorreimas, lavando-as com ella. Os meolos de Touro derretidos em oleo de nozes, são bons para contu-
zoens. A pedra que se acha no coração do Touro velho, e silvestre, trazida ao peçoço, he boa para dor de figado. O sangue de Vacca suspende o froxo de sangue das feridas, lançando-o nellas. O esterco de Vacca, e de Boy, resolve os tumores duros, posto sobre elles com o calor proprio; e he bom para hydropezias, posto por emprasto, e para colicas de causa fria, e flatulentas; para dores de juntas, ainda que sejam de gotta arthetica, para o que se mistura com vinagre. O esterco de Touro faz cair as verrugas em que se applica.

VITELLA.

Vitula

3 **A** Vitella he fria, e humida; coze-se melhor que a vacca, e nutre muito bem. Posta de vinhadalhos, tem muito melhor gosto, comendo-se assada. He excellente alimento, assim para os saõs, como para os doentes, pela facilidade com que se coze, e pelo bom succo com que nutre; mas he mais propria para pessoas mimosas, que vivem sem trabalho, que para os que se exercitaõ muito, para os quaes he a vacca mais conveniente. A Vitella lactante he menos boa, ainda que o gosto a julgue melhor: porque pela sua muita humidade se faz muito molle, e se coze com mais difficuldade. As Vitellas recomendava Baptista Fiera para alimento continuado em mesas lautas..

*Affiduos habeant Vitulos tua prandia in usus.
Cui madida, & sapida juncta tepore caro est.*

Virtu-
des Me-
dicinaes

O excremento da Vitella, logo que nasce, alivia as dores da podagra, ou gotta arthetica dos pès. O seu fel misturado com vinagre, tira as lendecas dos cabellos da cabeça, penteando-os com elle.

CARNEIRO.

Aries

4 **O** Carneiro tambem he prestantissimo alimento, e ainda mais commum, que a vacca. He moderadamente calido, e humido, e muito accommodado para toda a idade, para todo o sexo, e para todo o temperamento. Coze-se bem; e nutre maravilhosamente. Assim para pessoas ociosas, como para os que trabalhaõ, he alimento muito conveniente,

ente; mas haõ de fer os Carneyros de dois annos, e castrados, que sendo inteiros, saõ quasi como bódes, duros, e indigestos, cuja carne causa colicas, febres, e outros dannos mais, que tem posto nesta terra o Carneiro em mà reputaçã, com melhor credito da vacca. A causa he, porque a maior parte dos Carneyros, que se cortaõ nos açougues de Lisboa, saõ inteiros, e por isto offendem muitas vezes os saõs, e nunca se usaõ nos doentes, a quem nas Provincias do Reino, e em outras terras, onde saõ castrados, se concedem por alimento ordinario aos achacados, e aos convalescentes de febres, que com Carneiro he que tomaõ forças, sem que recaiaõ, como aqui succede. Lembra-nos que Galeno, e outros Authores Gregos, reprovãraõ muito o Carneyro, o que se deve entender dos Carneyros de Grecia, de que dizem, que daõ alimento de mão succo; mas naõ dos nossos, que nutrem muito bem o corpo, e sendo castrados, naõ ha melhor alimento entre os quadrupedes.

5 Os bofes de Carneiro assados, e comidos, pre- *Virtu-*
fervaõ da crapula, ou bebedisse, tiraõ as nodoas, e *des Me-*
fugillaçoens, pondo-os sobre ellas cortados emboca- *dicinaes.*
dinhos. O seu redenho posto no ventre com o calor
com que se tira, he remedio das colicas, e dores re-
beldes. O seu cebo lançado nas ajudas, cura as diar-
rheas, e disenterias, e abrandas as dores do ventre. O
caldo de cabeça de Carneyro cozido em agua, toma-
do por ajuda, cura as colicas flatulentas, e de causa
fria. O banho de agua cozida com mãos, pès, e tri-
pas de Carneiro, he remedio para convulsoens de ner-
vos, e para as dores da bexiga, nas dysurias, e estran-
gurias. O pó das tubaras de Carneyro, he bom para
accidentes de gotta coral; A cinza dos seus ossos, he
boa para alimpar os dentes. O seu fel tem virtude pa-
ra a podagra, pondo-o sobre a parte dolorosa; e para

facilitar o ventre aos meninos, pondo-o sobre o em-
bigo com huma pouca de lã. O pente feito de pon-
tas de Carneiro, he bom para curar as dores de cabe-
ça, mas haõ de cortar-se as pontas estando o Carnei-
ro vivo, e quando doer a parte direita da cabeça, pen-
tear-se ha com o pente feito da ponta direita; e quan-
do doer a parte esquerda, pentear-se ha com o pente
feito da ponta esquerda. Da pelle de Carneiro se faz
hum emprasto bom para as hernias, que nas Boticas
se acha com o nome de emprasto *de pelle aretina*. A
cinza da sua bexiga tomada pela bocca, he util para
as incontinencias de ourina; o seu esterco secco, e
feito em pô, cura a ictericia, tomado em cozimento
de rais de falsa das ortas.

C O R D E I R O.

Agnus.

6

OS Cordeiros, que saõ carneiros novos, saõ
quentes, e humidos, e mucosos, cozem-se
mal, e daõ Alimento de máo succo, porẽm depois
de adultos, cozem-se com facilidade, e daõ bom nu-
trimento ao corpo. O seu coãlho bebido com vinho,
he antidoto para todos os venenos, e para discoa-
lhar o leite no estamago. Os seus meolos servem pa-
ra fazer sahir os dentes aos meninos sem tanta dor, un-
tando as gengivas com elles no tempo da dentiçaõ.
O seu sangue misturado com vinho, e bebido, tem
virtude para os accidentes de gotta coral; para os
quaes tem tambem virtude o seu fel. Os seus ossos
feitos em cinza, curaõ as feridas da mais difficil con-
solidaçã; e suspendem todos os froxos de ventre.

Virtu-
des Me-
dicinaes

O V E L H A.

7 **A** Carne da Ovelha he excrementicia , mui- *Ovis.*
to viscosa, e lenta, de difficuloso cozimen-
to, e de má nutrição; causa porque he justamente re-
provada para alimento. Tem algumas virtudes medi- *Virtu-*
cinaes: porque a agua em que se cozer o seu figado, *des Me-*
he boa para os que tem menos vista de dia, que de *dicinaes*
noite, lavando os olhos com ella. O seu baço tor-
rado, e pizado em vinho, bebendo-o, cura a dor ili-
aca segundo diz Plinio, ainda que em outro lugar
escreve, que causa dores de ventre. A bexiga de Ove-
lha torrada no forno, feita em pó, e bebida em vi-
nhos, ou em qualquer outro licor, he remedio para os
que largão a urina quando dormem, e para toda a
incontinencia de urina. O mesmo faz tomada em
pirolas feitas dos seus pós. O esterco de Ovelhas mi-
sturado com vinage, cura as verrugas, pondo-o nel-
las, o que faz tambem misturado com mel.

C A B R I T O.

8 **O** Cabrito he frio, e humido, coze-se com *Hædus.*
facilidade, e gera-se delle sangue tenue, e
humido, com que nutre moderadamente. He util pa-
ra os que tem saude, e para os convalescentes de fe-
bres; porque dà de si hum succo, que attempera as
entranhas, e lubrica o ventre. Galeno r. disse que
entre os quadrupedes, só do Cabrito se usava sem
offensa: *Inter quadrupedes solis Hædis innoxie utare;*
Gr. Haõ de comer-se de dois mezes, até quatro.

9 **O** sangue de Cabrito secco no forno, e feito
em pó, he bom para os que escarraõ sangue. O seu
coalho, que coalha o leite cá fora, tem virtude para

*Leb. de
attenu-
ant. diet
8.*

*Virtu-
des Me-
dicinae.*

o descoalhar dentro no estamago. O seu cebo derretido, e lançado em agua rozada tres ou quatro vezes, cura as impigens, as pustulas, e defedaçoens cutaneas, que chamaõ do figado, applicando-se nellas, e dado pela bocca, he remedio para o veneno das cantaridas.

B O' D E.

Hircus.

IO

O

S Bódes são os cabritos adultos, e são frios, seccos, duros, incoctiveis, digerem-se, e destribuem-se mal, causaõ obstrucçoens, e flatulencias. Os castrados, a que chamaõ *Capados*, e *Chibarras*, são frios, e seccos, mas menos duros; cozem-se facilmente, e nutrem muito bem; ainda que comidos com muita continuacão, gèraõ humores melancolicos. He bom alimento no tempo do Estio, de que pôdem usar, não só os saõs, mas tambem os achacados, e convalecentes de febres.

Virtu-
des Me-
dicinaes

II

O sangue de Bóde he grande remedio para os que gèraõ pedras, e areas, e para todas as coagulaçoens; he util nos pleurizes; e nas quedas, porque arrara, descoalha, e dissolve. A sua preparacão dissemos na nossa Pleuricologia. O mesmo sangue coallhado, e assado sobre humas brazas, tem virtude para suspender os froxos de ventre, e as colicas. O seu figado he antidoto para o veneno do cão danado, posto sobre a mordedura. A sua unha tem prestimo para a incontinença da ourina dos que a largaõ no to-
no, ha de queimar-se, e tomar da cinza o pezo de huma oitava, que se he certo o que diz Habdarramano, 1. Author Egipcio, cura este achaque, assim em meninos, como nos adultos. O baço do Bóde posto com o calor proprio sobre o baço doloroso, he remedio das suas dores. A sua ourina bebida com o calor

Lib. de
proprietat.
virtut.
Medic.
animal.
cap. 9.

pro-

proprio quebra a pedra dos rins, e provoca a ourina.

C A B R A.

II **A** Cabra he fria, e secca, de máo cozimento, indigesta, e justamente esquecida para alimento. Tem ella algumas virtudes medicinaes, porque a sua carne he boa para os que padecem gotta coral; virtude que tambem se acha nos seus meolos, segundo diz Plinio, o que Galeno diz tambem do figado de Cabra, o qual assado he remedio de curtos lientéricos. A cinza das suas pontas cura os froxos de sangue, e alimpa bem os dentes. A mesma ponta posta de baixo do travesseiro, do que não póde dormir, deitando-se sobre elle, lhe causa sono, se he certo o que diz Aldrovando. O fel de Cabra misturado com pedra hume queimada, cura a larna, e posto nas alporcas incipientes, não as deixa crescer; lançado nos ouvidos, cura a surdez. O mesmo fel misturado com sal armoniaco, posto tres vezes no lugar em que nascem cabellos; faz com que nunca mais nasçam. Haddarramano affirma, que para aclarar a voz, e para a fazer sonora, se tenha na bocca por espaço de huma hora hum bocado de fel de Cabra secco, no que se verá hum effeito maravilhoso. O baço de Cabra posto com o calor proprio sobre a região do baço he remedio das suas dores. O seu esterco misturado com agua, e sal, mitiga as dores de qualquer causa, que sejaõ. Acinza dos seus pelos he remedio para todos os froxos, assim de sangue, como dos humores, e para lançar a pedra dos rins.

Capra.

Virtu-
des Me-
dicinaes

A N T A S.

⁸³ 12 *Antas.* **A** Ntas he animal quadrupede , do tamanho de burro ; he frio , e secco ; cuja carne se come no brazil , onde se acha , mas não he de bom gosto , nem se coze bem no estamago ; causa indigestoens , e nutre mal.

P O R C O.

Porcus. 13 **A** Carne de Porco he temperada no calor , mas muito humida , he a que melhor se dà com a nossa natureza , pela analogia , e semelhança , que tem com ella , como em muitos lugares disse Galeno ; o que affirmou tambem Avicenna , 1. dizendo: *Sanguis Porci , & sanguis Hominis sunt similes in omni re , sicut carnes amborum sunt similes in omni re.* Coze-se com difficuldade , mas nutre melhor , que todas as outras carnes , assim como a excede no gosto , e no sabor , com que lhe dà graça , quando cõ ella se cozem , ou se lardeão. Ella he toda a alma dos manjares de carne , sem a qual nenhum se faz agradável , nem delicioso. He propria para todo temperamento , e para toda a idade , e para todas as pessoas , que vivem ociosamente , e para os que tem vida laboriosa , que como he analoga , e familiar à nossa natureza , sempre se accommoda bem com ella. He tão semelhante à carne humana , que nada se differençaõ no gosto , de forte que já succedeo comer-se esta por carne de Porco , atè que vendo-se parte do dedo de huma mão , se conheceo o engano , concebendo tal horror , quem a comia , que o seu estamago se soltou em vehementissimos vomitos , segundo refere Gale-
² *In his-*
tor. pæ-
epilèt. no , 2. cuja historia commentou luculentamente Zacuto ,

cuto Lusitano. 3.

14 Porèm ainda que esta carne he taõ familiar à nossa natureza, deve usar-se com moderação: porque além dos dannos communs, que faz o comer demasiado, causa outros incommodos mais, como são febres, defluxoens, esquinencias, principalmente em pessoas estillicidiosas: que como he muito humida, e gera muito sangue, comendo-a com excessõ, produz defluxos, reumatismos, gotta artetica, e outros males deste genero: o que mais certamente acontece quando a carne he fresca, e sendo secca, e salgada, como he a dos perzuntos, a que o sal, e o fumo tem consumido muita humidade, causa menos defluxos, mas como he mais difficil de cozer, causa indigestoens, cruezas, obstrucçoens, colicas, febres, e outros dannos mais.

Os paos, e chourissos, que se fazem desta carne, são muito indigestos, e comidos immoderadamente, causão com mais certeza os referidos males, que se evitaõ na moderação, com que se usaõ. A carne de Porco ha de ser de animal de dois annos: que tendo mais idade, he dura, mais indigesta, e menos util, e gostosa.

15 Do Porco se escrevem muitas virtudes medicinaes. A cinza dos seus ossos cura as nevoas dos olhos, alimpa os dentes, e conforta as gengivas. A cinza dos pès, queimada até ficar a cinza branca, he remedio para dor de colica. Os seus bofes comidos antes de beber vinho, preservaõ da temulencia, postos quentes na testa, fazem sono a quem não pode dormir, e postos no nariz, acordaõ aos que dormem, ainda que seja com hum lethargo, se he certo o que escreve o Zomista. 1. As suas tubaras são boas para os que padecem accidentes de gotta coral. A sua be-

3
1. *Hif-*
ter com.
28.

Virtu-
des Me-
dicinaes

1
Fol. 15.

continencia da ourina , para a qual serve tambem a cinza da parte pudenda do Porco verraõ. A sua ourina tem virtude para as dyfenterias; ha de misturar-se com fumo de tanchagem, e fazer huma bolla que se ponha no embigo. Guardada a sua ourina em vaso de vidro, e lançada nos ouvidos, he boa para a surdez. O seu fel cura as dores de ouvidos, applicado nelles, e posto sobre o estamago, cura os vomitos. Os seus meolos bem misturados com amilo, e oleo rosado, aplacaõ as dores de gotta artetica. O seu excremento posto fresco na parte donde corre o sangue, lhe suspende o froxo. O excremento de dois, ou tres Porcos, que antes do parto se tirassem do ventre da may, frito com vinagre, he remedio para dores de podagra, que he gotta artetica dos pés.

L E I T A M

*Porcel-
lus.*

14

OS Leitoens são quentes, e mais humidos, que os Porcos adultos, e tem mais partes excrementicias, e mucosas, com que se fazem mais indigestos, e pela tenuidade da sustancia são menos nutrientes. Os couros cozem-se mais difficultosamente, que todas as mais partes. Para o gosto, e regalo dos homens, já se vê, que he hum dos principaes alimentos, que Deos criou, e que só offenderá pelo excesso com que se comer; no que ordinariamente se pecca: porque he tal o seu labor, que não se podem conter nos limites da moderação os que o comem. Para os que usarem delle moderadamente, he utilissimo alimento: porque nutre muito bem, e gera-se delle hum sangue mulcebre, temperado, mui semelhante ao nosso, e muito apropriado para os que forem seccos, e adustos; porque com a sua humidade, se tempera a seccura; e com a boa qualidade do seu

Unable to display this page

duros, e seccos, louvaõ-nos menos. Porém nõs entendemos, que a carne dos Porcos domèsticos he melhor, que a dos montezes, porque estes sã seccos, duros, e faltos daquella humidade alimenticia, que tem os outros, e por isto sã mais indigèstos, e nutrem menos; e geraõ humores melancolicos. Tambem destes Porcos, como dos domèsticos, usaraõ os Antigos lautamente nos seus banquetes, como consta de muitos lugares dos Escriptores daquelles seculos entre os quaes Marcial; 1.

¹
7. Epigr
58.

Non cœnat sine apro, noster, Tite, Cæcilianus.

E em outro lugar: 2.

²
8. Epigr
22.

Invitas ad aprum, ponis mihi, Gallice, porcum

Virtu- O dente de Porco montez tem grande virtude pa-
des Me- ra pleurizes; ha de tomarle ralpado, e naõ em cinza,
dicinaes como vulgarmente se faz, porque queimando-se, perde a força, e vigor que o fogo lhe gasta. O seu unto serve para dores de juntas, e mais partes nervosas.

P A C A.

¹⁸
Paca.

HE o Pàca animal do tamanho de Lebre, coberto de cabello como os Porcos, por cuja razão lhe damos lugar entre elles. He quente, e secco, e de bom gosto, coze-se com facilidade no estamago, e gera-se delle bom sangue, de que se segue boa nutrição. He animal que sustenta o folgo debaixo da agua. Acha-se no Brasil.

C O T I A.

19 **E** Ste animal he semelhante à Páca de que fallamos no numero antecedente, assim na figura como na grandeza, e cabello, tambem he quente, e secco, e de bom gosto, e nutrição. *Cotia.*

C A P I G O A R A

20 **T** Ambem este animal, como os dois acima, se acha no Brasil, he como porco pequeno, com cabello como de porco, e com focinho, e dentes como coelho. He quente, e secco, de suave gosto, e de bom cozimento, e nutrição. *Capigora.*

V E A D O.

21 **A** Carne de Veado he quente, e secca, coze-se com difficuldade no estamago, por fer muito dura, causa obstrucçoens, e gera-se della sangue melancolico, principalmente sendo os Veados velhos, que os novos tem menos calor, e leccura, e não he a sua carne de tão difficil cozimento. Se forem castrados, e se comerem até não passarem de dois annos, cozem-se melhor, porque são menos duros, e seccos, tem melhor gosto, e nutrem bastantemente. São os Veados entre os quadrupedes os que mais vivem, e por isto alguns dos Antigos usavaõ muito da sua carne por alimento, entendendo que com ella se immortalizavaõ, como se aquelle pasto lhe podera dar este privilegio, e como se os homens não tivessem mais larga vida, que todos os animaes, excepto o Elefante, de que se escreve ' que vive duzentos, e trezentos annos, ainda que Pausanias 3. mostra que
houve

3
4. De
gener.
animal.
10.

houve Veado de mais longa vida, que os Elefantes, e a longevidade dos Veados acreditaõ muitos testemunhos dos Naturaes, e entre elles o que se conta da Cerva de Cezar, que trazia no peicoço hum cõlar com esta inscripção: *Noli me tangere, quia Caesaris sum*; da qual fallou Petrarcha, dizendo.

*Nessun mi tocchi; al bel collo de intorno
Scritto havea di diamanti, & di topazii,
Libera farmi al mio Cesare par ve.*

Virtu-
des Me-
dicinaes

19 Aponta do Veado crua resiste à podridaõ; corrige a malignidade, move o suor, e corrobora o balsamo humano, e por isto he util nas bexigas, e ferampos, nas febres podres, e malignas, e em todos os males em que for conveniente suar, e filosoficamente preparada, he mui cordeal, e absorvente, tem virtude contra todos os venenos, contra as lombriças. A pedra que se acha no seu coração, ou huma coufa dura, reputada por pedra, tem virtude bezoartica, e por isto he conveniente nas febres malignas, e nos males, e tremores do coração. O fumo do seu pelo tomado por baixo, preserva de aborso. A sua pelle, e o pé, e maõ direitos, pregados na porta de qualquer casa, prohibem que per ella entre algum animal venenoso, se he certo o que por lição de Galeno escreve Aldrovando. 1. A agua cozida com raspaduras de ponta de Veado, he bom remedio para inflammaçoens dos olhos, e para às lagrimas involuntarias, e para beberem os hydropicos, pelo muito que dessecca, e para firmar os dentes que vacillaõ, e confortar as gingivas. O vinagre fervido com estas raspaduras, he bom para as impigens, lavando-as cõ elle. A cinza de ponta de Veado, queimada no principio da Canicula, misturada com fel de vitella, e cebo

1.
Lib. 1.
de qua-
drup.
bisulc.
fol. mibi
847.

bo de touro, he remedio para tirar as fardas, e mais nodoas do rosto. A mesma cinza alimpa bem os dentes, e ajuda a curar as chagas dos olhos, lançada nos collirios, tomada pela bocca, he util aos empiematicos, e hemopthoicos, que são os que lanção sangue pela bocca; e he tambem util para as dyfenterias, para os vomitos, para as ictericias, para colicas, dysurias, estrangurias, e para as nimias purgaçoens das mulheres, de qualquer qualidade que sejaõ. O seu unto he bom para as queixas das partes nervosas, ou sejaõ dores, ou convulsoens, e para abrandar os tumores, e apostemas duros, e para curar as friciras. Acinza do seu bofe, he boa para a asma. A sua ourina, he boa para dores de baço, e para a inchação do estamago, e ventre, applicando-a sobre estas partes quente. O osso que se acha no coração do Veado, que he parte das suas arterias endurecidas até terem a consistencia de osso, aproveita nos males do coração, tem virtude bezoartica, com que he de utilidade nas febres podres, e malignas. O seu couro tem prestimo para os males do utero, trazendo hum cinto delle. A sua parte pudenda tem virtude diuretica, estimula para usos libidinosos; he util nos pleurizes, nas dyfenterias, nas colicas. Toma-se empô, ou bebe-se o seu cozimento. O seu sangue frito, cura as dyfenterias, e os cursos celiacos, e he bom para ciaticas. Delle se faz o *Balsamo Anti-podagrico*, de grande virtude para agotta arthetica. A sua lagrima, que he hum sordicie que se lhe acha nos cantos dos olhos, tem virtude exsiccante, adstringente, e corroborante, e diaphoretica, e por isto he util contra os venenos, e males contagiosos, em que compete com a pedra bazar, e facilita o parto, e faz excluir o feto morto. No coração, no estamago, e nos intestinos dos Veados se achão muitas vezes algumas pedras

pedras de virtude tão bezoartica, como as de pedra bazar, do que se pôde ver o que escreve Mangeto no *Tom: 1. da Bibliotheca pharmaceutica*, fol. 547.

G A M O S, C O R C, A S.

22 *Dame.* **A**s carnes dos Gamos, e Corças também são quentes, e seccas, duras, e indigestas, causão cruezas, e obstrucçoens, gera-se dellas sangue crasso, e melancolico. Não servem para pessoas delicadas, e n. i. noças, nem para as magras, e de temperamento quente. Daquellas se pôde entender o que dissemos dos veados, aos quaes em tudo são semelhantes, segundo o que escreve Oppiano, que por interpretação de Bodino diz assim;

Cervis omnino similes, nam cornua lata;

Succrescunt illis, cervorum cornibus æqua.

Nomine dissimiles, naturâ prorsus eadem.

Virtu- O fumo da lingua dos Gamos faz cahir as sangüexu-
des Me- gas da garganta, e de qualquer outra parte.
dicinaes

L E B R E.

23 *Lepus.* **O** Lebre he quente, e muito secca, porque o muito que corre, lhe faz consumir toda a humidade, he crassa, e dura, coze-se de vagar, mas depois de cozida, nntre bem o corpo, ainda que sendo velha, gera sangue melancolico. As Lebres novas, de dois mezes até quatro, são menos seccas, e podem se numerar entre os alimmentos de bom gosto; das quaes cuidamos que se deve entender aquelle verso de Marcial, que muitos querem applicar aos coelhos:

Inter

Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

22 Os pôs da Lebre queimada no forno, são bons para quebrar a pedra dos rins. Os seus meolos comidos com frequencia conforta o cerebro, e são bons para o tremor da cabeça dos velhos; feitos em pô, e bebidos em vinho, são remedio para os que larga a urina, quando dormem. Os seus pelos molhados em agua, e postos sobre o nariz, fazem parar o froxo de sangue, que por elle corre. Os melmos pelos feitos em pô, suspendem o sangue das almorreimas, pondo-os nellas, e curam os froxos de sangue do nariz, applicando-os nelle, e tomados pela bocca, provocam a urina. O coalho da Lebre, tomado trinta, ou quarenta dias continuos, cura os accidentes de gotta coral; lançada nos ouvidos dolorosos, abrandam a dor, bebido, descoalha o leite, e sangue coalhado no corpo, e he remedio da mordura da vibora. O coalho de Lebre tirada do ventre da mãy, preserva de aborto, tomando-o a prenhada. O seu sangue alivia as dores de gotta arthetica, pondo-o sobre o lugar da dor, e tira as fardas, o panno, a morfêa, e quaesquer outras nodoas, posto quente sobre ellas; feito em pô, cura a dysenteria, tomando duas oitavas de cada vez, o que faz tambem o mesmo sangue, abrindo a Lebre pela barriga, e metendo hum lenço dentro, ou qualquer panno branco, em que se tome o sangue, e depois de secco, queimado o lenço, e tomando a cinza delle. O pô das Lebrinhas torradas no forno pouco tempo depois de nascidas, he util nas almas. O fel da Lebre bebido, causa sono, o que faz tambem posto debaixo do travesseiro. Misturado com mel, desfaz as nevoas dos olhos. A sua pelle conforta o estomago, trazendoa sobre elle. O seu esterco desfeito em vinagre,

*Virtu-
des Me-
dicinas*

vinagre, cura as impigens, misturado com vinho he remedio para as ciaticas. O seu bofe posto sobre os olhos, que tem nevoas, e são caliginosos, faz grande utilidade para aclarar a vista. Os pós do coração da Lebre tomados em vinho, são bons para accidentes do utero. O seu ventre, e tripas feitos em pó, misturado com oleo rozado omphancino, he remedio que faz crescer o cabello, untando-o com elle, e o segura de que não caia. O pó das suas tubaras bebido em vinho: cura a incontinencia da urina, que ha no tempo do fono. Os pós dos seus rins, tem virtude para fazer urinar, e para quebrar a pedra dos rins. A sua carne cura os froxos do ventre. Os pés da Lebre, e a cabeça da melra trazida no braço esquerdo, fazem os homens audazes, atrevidos, e capazes de tratarem grandes negocios, se he certo o que diz Aldrovando. 1.

C O E L H O.

23 **O** S Coelhos são quentes, e séccos, como as lebres; cozem-se difficultosamente no estomago, sendo velhos tem mais humidade, cozem-se melhor, e não nutrem mal; porém não haõ de ser tão novos, que não passem de mez; que sendo de menos tempo, tem muita mucosidade, e cozem-se mal, nem pódem ainda ter sustancia para nutrir bem. Os Coelhos domesticos são bons, que os silvestres, e ainda que engordaõ mais que estes, tem a carne molle, e de menos gosto; principalmente se se nutrírem com couves, de que lhe resulta hum sabor ingrato. Sendo nutridos com trigo, engordaõ muito, e tem mais suave gosto.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

24 A carne de Coelho conforta o estomago, e provoca a urina, ou se coma cozida, ou assada, ou de qualquer outro modo que seja. Os seus meolos são

CAPITULO IV.

109

saõ bons para fazer sair os dentes às crianças sem muita dor, untando as gengivas com elles no tempo da dentação. Tambem saõ bons para as covas, que deixo as bexigas. Comidos, saõ contra veneno. O seu unto cura os panarícios, e he remedio das frieiras, e das fissuras das mãos, que no Inverno se padecem; posto na região da bexiga faz urinar; he bom para as juntas, e nervos indurecidos, e para os tumores cirrhosos, ou duros.

O coelho vivo applicado sobre a bexiga da urina, he remedio das supressões baixas.

CAPITULO V.

Das entranhas, e extremidades dos animaes quadrupedes.

N Aõ só da carne dos quadrupedes se alimentam os homens, mas tambem das suas entranhas, e extremidades, do cerebro, do estamago, e das mais partes sólidas, e das líquidas, como he o leite, e o sangue, de que fallaremos no Capitulo seguinte.

M E O L O S.

O S Cerebros, ou Meólos todos saõ frios, e humidos, crassos, e lentos, e glutinosos; cozem-se mal, subvertem o estamago, distribuem-se com difficuldade; causão náuseas, e geraõ-se delles humores crassos. Haõ de comer-se com sal, e pimenta, como correctivos da sua lentura. Saõ convenientes para temperamentos quentes, e seccos, e para os biliosos, e colericos: porque retundem a acrimonia da colera, e quebraõ os espículos dos humores acres, e

Cerebrã

mordázes. Dos meolos os melhores são os de carneiro, depois os de vitella.

L I N G U A S.

Lingua. 2 **A**S Linguas são frias, e humidas; todas se cozem facilmente, menos a de vacca, que he mais crassa; e indigesta. Dão as Linguas bom alimento, porque se gera dellas bom sangue, de que o corpo recebe boa nutrição. As que se salgaõ, e seccaõ ao fumo, ficaõ duras, e de mais difficuloso cozimento, mas depois de cozidas, nutrem muito bem.

O R E L H A S.

Aures. 3 **A**S Orelhas, como são nervosas, frias, e secas, cozem-se mal, e dão alimento crasso; nutrem pouco, principalmente depois de seccas, e salgadas, porque endurecem, e fazem-se quasi cartilaginosas.

B E I C O S.

Labia. 4 **O**Mesmo dizemos dos Beijos, que também são frios, seccos, e nervosos.

E S T A M A G O S.

*Ventri-
culus.* 5 **O**S Estamagos, cuja sustancia he membranosa, são frios, e seccos, duros, e glutinosos; cozem-se muito mal, geraõ humores fleumaticos, causaõ obstrucções, de que nascem affectos hipochondríacos, e outros muitos danos. Não se devem dar a pessoas delicadas, e ociosas, senão a homens trabalhadores, e robustos.

T R I P A S.

6 **O**S Intestinos são da mesma natureza, que os *Intesti-*
estamagos, e sendo de animaes novos, são *na*
mais molles, e cozem-se melhor.

F I G A D O S

7 **O**S Figados são quentes, e humidos, como *Hepar.*
o fangue; dão alimento crasso. Os dos qua-
drupedes cozem-se com difficuldade, e geraõ obf-
truccoens nas primeiras vias, ainda que depois deco-
zidos nutrem muito bem. Entre elles são os de vacca
os mais indigestos; os melhores são os de cabrito, e
vitella, e muito melhores os de porco. Os de galli-
nha, e das mais aves domesticas, são de bom alimen-
to, cozem-se bem, e não fazem mal; ainda que com-
parados com as carnes das mesmas aves, são peiores
que ellas.

B A C O S.

8 **O**S Baços são frios, e seccos, melancolicos, e *Lien.*
indigestos; gera-se delles sangue crasso, e
melancolico, que nutre muito mal, e he causa de me-
lancolias, e hipochondrias. Delles se exceptua o Ba-
ço dos porcos, que Galeno louva. I.

B O F E S.

I
Lib. de
Enchym

9 **O**S Bofes são quentes, e humidos; tem su- *Pulmo.*
ffancia mais rara, e molle, que o figado, e
baço, por isto se cozem com mais facilidade, que el-
les, porém nutrem menos, ainda que dão bom ali-
mento

Tom. I.
lib. de
alim. fa
cu't. p. I.
c. 3.
I **mento.** A cerca dos Boses, figados, e baços adverte Sennerto, i. que estas entranhas se achão muitas vezes infectas com algum vicio, e que por isto se deve reparar nellas, antes que se reduzaõ a alimento.

C O R A C, A M.

Cor.
IO **O**S Coraçõens, que faõ huns musculos, e tem a carne fibrosa, sólida, e dura, cozem-se, e dígerem-se muito mal, e daõ alimento crasso; mas depois de cozidos, não nutrem mal. São quentes, e húmidos, mas mais seccos que as maes entranhas.

R I N S.

Renes.
II **O**S Rins, faõ quentes, e seccos, sólidos, duros, e fibrosos; e por isto se cozem com difficuldade; daõ alimento crasso, que se distribue mal, causa obstrucçoens, e nutre pouco.

T U B A R A S.

Tosfica.
li.
12 **A**S Tubaras faõ quentes, e húmidas, cozem-se difficilmente, e distribuem-se mal, principalmente sendo de animaes velhos; que as dos novos, tem melhor gosto, faõ menos indigestas, e nutrem muito.

G O R D U R A.

Adeps.
13 **A**S Gorduras, banhas, ou manteigas dos quadrupedes, e de todos os animaes, faõ quentes, e húmidas, eservem mais para condimento dos manjares, q̃ para alimento nutrem pouco, e offendem muito relaxando os estomagos

magos, e dissolvendo o tenor das suas fibras, de que resultaõ náuseas, fastios, e outros dannos, que destes se seguem. Em pessoas coléricas, fazem grande offensa, porque se acendem, e inflamaõ, como a manteiga no fogo, e se convertem em colera.

GLANDULAS.

14. **A**S Glandulas são frias, e humidas, tenras, friaveis, e de bom gosto, principalmente as dos peitos; cozem-se com facilidade: dão alimento crasso, e mui nutriente. *Glandulae.*

PES, E MAOS.

15. **O**S Pes, e mais extremidades dos quadrupedes, são frios, e seccos, lentos, viscosos, de difficil cosimento, e de pouca nutrição, principalmente sendo de animaes velhos, que os dos novos, são menos seccos, e nutrem melhor. Exceptuamos os Pès de porco, que são melhores que todos os outros, por serem partes seccas de animal humido; e porque tem muitos ossos, com que se gastaõ as partes mais crassas, e feculentas do sangue, ficando as partes mais tenues, e mais suaves na carne, de que vem o bom gosto delles, por cuja causa os deo Gale-
no 2. aos febricitantes. São os Pès dos quadrupedes bons para pessoas laxas de ventre, e para os que padecem estilicidões, e froxos de sangue: porque como são viscidos, encrassaõ os humores, enfreaõ o seu movimento; e se são cozidos com arroz, ou coscũs, ainda aproveitaõ melhot. Dos Pès são mais louvados os anteriores, por mais vizinhos do coração, que os posteriores. *Pedes. Manus. 2. 1. Ad. Glauc. 10.*

CAPITULO VI.

*Das partes liquidas dos quadrupedes, que
servem de alimento.*

SANGUE.

Sanguis 1 **A**s partes liquidas dos quadrupedes, que servem de alimento, são, o Sangue, a Medulla, ou Tutanos, o Leite, e o que delle se faz. O Sangue he quente, e humido; coze-se com difficuldade. coalha-se, e degenera em hum succo de prava natureza; digere-se, e distribue-se mal: subverte o estomago, e facilmente se corrompe.

TUTANOS.

Medulla. 2 **A** Medulla, a que vulgarmente chamão Tutanos, e nós a pomos entre as partes liquidas dos animaes, pela facilidade com que se derrete: tambem he quente, e humida; coze-se mal, porque debilita, e relaxa o estomago, prevertendo o tenor das suas fibras, causa nauleas, fastio, e azias. Para o gosto he deliciosa, principalmente quando serve de condimento nos pasteis, e outras iguarias em que se usa; e depois de cozida, nutre muito.

LEITE.

Lac. 3 **O** Leite, dizem muitos, que he temperado nas primeiras qualidades, e que he humido; porèm não ha duvida em que todo o Leite he frio, e humido; he o alimento com que tem grande familiaridade à nossa natureza, ou por ser o que primeiro

Unable to display this page

LEITE DE VACCA

Lac.
vacci-
num.

5 **E** Ntre os Leites o que mais nutre, he o de vacca, porque he mais pingue, mais crasso, e mais butyrolo, que os outros, e por isto mais nutriente, e sustancial. He o mais proprio para pessoas, que tem saude; e mais conveniente para os que forem achacados com queixas procedidas de humores calidos, e tenues, como saõ os estillicidios ferosos, e diarrheas biliosas; as tosses seccas, e convulsivas, e outros dannos produzidos desta causa. Porẽm necessita de que esteja o estamago puro, e limpo de humores, que o coalhem, ou o corrompaõ; porque como he taõ crasso, coze-se mais de vagar, coalha-se com facilidade, destribue-se vagarosamente; e se houver azedumes no estamago, coalha-se, e depois de coalhado, alẽm de naõ aproveitar para alimonia do corpo, causa obstrucçoens, ancias, colicas: e finalmente põde caular effeitos de veneno. Estes perigos ha em todos os Leites; mas nos que mais fetemem, he nos mais crassos.

LEITE DE OVELHA.

Lacvil-
lum.

6 **D**E pois do Leite de vacca, o mais crasso he o de Ovelha, mas he menos nutriente: porque ainda que tem muito queijo, tem pouca manteiga, que he a que nutre, e faz nutrir as maes partes do

1 Leite com a sua oleosidade: *Dulcia enim, & pinguis,*
2. *De-ac oleosa replent, seu nutriunt*, dizia Hipocrates. 1.
diat. De sorte que as partes doces, pingues, e oleosas, naõ só nutrem pelo que alimentaõ, senaõ pelo que fazem nutrir os alimentos com que se misturaõ. Este Leite, como tem mais partes caseosas, he crasso, coze-se
fe

se mais de vagar, nutre muito, e serve com particularidade nas queixas de ourina, como são a disuria, e o miúdo sanguíneo. Tem os mesmos perigos, que o de vacca, como já dissemos.

LEITE DE CABRA.

7 **O** Leite de Cabra he de mediana consistencia, nem tão crasso como o de vacca, e ovelha, nem tão tenue como o de burra; coze-se bem no estamago, nutre moderadamente, e he o Leite de que communmente se tira o foro para os usos medicinaes.

Lac caprinum.

LEITE DE BURRA.

8 **O** Leite de Burra he o mais seroso, e delgado de todos os Leites; não serve para os saõs, porque não tem a consistencia, e o gosto dos maes Leites. He proprio para naturezas quentes, e endurecidas de ventre; para as dores de ourina, para tosses seccas, e convulsivas, para os tabidos, e tíficos do peito, para colicas biliosas, e ictericas; e finalmente para os achaques que procedem de humores quentes, acres, e mordazes, e para os nephriticos, em que o concede Galeno, 1. nos quaes a pratica vulgar prohibe o uso de Leites pela razão de haver nelles partes caseosas, que fazem coagulaçoens, de que resultaõ pedras, e arêas: sendo assim, que ainda que nos Leites haja partes de coalho, em quanto estas estão juntas, e unidas com as maes partes delles, não coalhaõ, e por isto o Leite se não coalha a si mesmo, como já notamos na nossa Medicina Lusitana, na dieta da cura preservativa da pedra, em que aconselhámos o uso dos Leites.

Lac asinum.

*6. De santu-
end. 11*

Ainda

Ainda que o Leite bom he o melhor alimento , e o mais nutriente de quantos usamos , e se não deve negar às pessoas sãs , a quem dizemos , que podem comer o que quizerem , não excedendo os limites da moderação ; com tudo ha alguns estamagos , que o não cozem bem ; e nestes taes não se deve dar , porque se corromperá , ou se coalhará , de que resultarão colicas , obstrucçoens , hypocondrias , e outros dannos , que se farão formidaveis pelo principio que tiverão , e pelas molestias com que affligirem.

M A N T E I G A.

Butyrū 9 **D**O leite se aparta a Manteiga , e se tira a nata , se separa o foro , e deste se tira o requejaõ. A Manteiga he quente , e humida , mas mais humida , que quente ; he como o azeite commum das azeitonas maduras. Nutre muito , e abrandaa o ventre ; porẽm o muito uso della , offende o estamago , dissolvendo o tono das suas fibras , como todas as coufas pingues , e oleosas ; e por isto causa nauseas , e fastios. Não se ha de dar aos que padecem fraqueza , e humidades de estamago , nem aos que forem de temperamento mui quente , porque nelle se acende como fogo , e se converte em colera. A Manteiga crua he menos quente , porque como se não coze , não lhe introduz o fogo algumas partes igneas , como na cozida. Nas tosses , e catarros frios , e seccõs , he bom remedio tomando-a com oleo de amendoas doces tirados sem fogo , e com huns pôs de assucar cande.

N A T A.

*Aphro-
gala.*

10 **A** Nata , ou a espuma do leite , he semelhante à manteiga , assim nas qualidades , como

mo nas virtudes. As Natas que se fazem azedas, são frias, e seccas, e adstringentes; porque perdem as partes butyrosas, e são semelhantes á Melca dos Antigos, que era o leite que faziaão azedo, separandolhe a manteiga, e introduzindo-lhe algumas partes acidas de vinagre. Não he bom alimento a Nata, nem se coze bem, e dà pouca nutrição; louvaõ-na para curar às diarrheas, e outros froxos. Nas diarrheas biliolas a vimos aprobeitar admiravelmente muitas vezes.

S O R O.

11 **O** Soro he frio, e humido; nutre pouco, ou *Serum*. nada, porque se lhe sepáraõ todas as partes caseosas, e pingues, que são as que nutrem, e fica usando-se sómente como remedio para refrigerar, e temperar as entranhas quentes, e a massa do sangue intemperada, e estuante.

R E Q U E J A M.

12 **D** O foro se tira o Requejaõ, que he frio, e *Reco-* humido, e semelhante na sufrancia ao que *Etum*. jo fresco, de que logo fallaremos: não offende o estamago, modera a sede, concilia o sono; e he útil nas defluxoens quentes. Não se deve usar nos que tem o estamago frio, nem nos que padecem achaques frios de nervos. Os Requejoens antigos, e duros, ainda que não sejaõ azedos, cozem-se mal, nutrem pouco, causão sede, difficultaõ a evacuação do ventre, e geraõ muitos flatos.

Q U E J O.

Caseus.

13 **O** Quejo fresco, molle, e de pouco tempo feito, he frio, e humido, coze-se mal, e pela muita humidade he flatulento; distribue-se com difficuldade, nutre bem, e impingua o corpo. Naõ se deve dar nos que padecem queixas de pedra, e areas, nem nos que tem obstrucçoens. O Quejo antigo perde o temperamento de fresco, e com o tempo, e o sal com que se conserva, acquie outra natureza, e fica quente, e secco, e tem sua acrimonia; e quanto mais antigo, mais acre, e mais quente. Coze-se com mais difficuldade; gera pedra, e areas, principalmente sendo mui salgado, nutre pouco, gera-se delle sangue de prava natureza, constipa o ventre, e converte-se em colera adusta. Dizem os Dietarios, que se ha de comer; o Quejo depois da carne: porque ajuda o seu cozimento ainda que elle se coza mais devagar. Mas quando se comêr seja sempre em pouca quantidade, que he só quando naõ fará danno, segundo o versiculo vulgar.

Caseus est sanus, quem dat avaram anus.

14 O Quejo ha de ser fechado, ou cego, como costumaõ dizer, pingue, butiroso: porque assim offende menos, e nutre mais. O de vacca he mui crasso, coze-se mal, e nutre muito. O de ovelha naõ se coze taõ mal, he menos crasso, nutre bem, mas menos, que o de vacca. O de cabra he o peor de todos; nutre pouco, que tem menos manteiga, he mais secco, e mais indigesto.

CAPITULO VII.

Dos Animaes volateis.

GALLINHA.

1 **E** Ntreas aves tem a Gallinha o primeiro lugar, *Gallina.* porque he bom alimento, assim para os saõs, como para os doentes. Sendo nova, he temperada, não he quente, nem fria, e he humida; coze-se facilmente, digere-se, e distribue-se bem; dá alimento de bom succo, pouco excrementicio, e por isto se gera della sangue temperado, de boas qualidades, que nutre bastante. Para pessoas que não trabalham muito, nem fazem grande exercicio, he o melhor alimento de todos; ao qual attribuirão tanto, que entenderão alguns, 1. que augmentava o entendimento, e o juizo, que gerava maior copia de espiritos animaes, que clarificava a vista, e que fazia crescer a materia feminal. O que se ha de entender das Gallinhas bem nutridas, e novas, que ainda não dem ovos. As velhas, são frias, e seccas, duras, e nervosas; e ainda que estejam gordas, não nutrem bem, são indigestas, e fazem maior danno, que utilidade.

2 A Gallinha tem muitas virtudes medicinaes, e *Virtu-* por isto os Antigos supersticiosamente a consagraram *des Me-* a Esculapio; que não ha parte nella; que não sirva de *dicinaes* remedio, e se houvessemos de fazer menção de todos, só para isto era necessario hum volume. Dos seus meolos escreve Rhasis, que são bons para os tremores do cerebro, e que confortam a memoria, e aguçam o engenho. Os pões da sua muella tem virtude para quebrar, e excluir a pedra, e arêas dos rins. O seu excremento, principalmente o branco, tem muito
fal

fal volátil, com que descoalha os humores crassos, e quaesquer outros detidos, e impactos em alguma parte, e por isto he grande remedio nos pleurizes, nas colicas, e nas esquinencias, ou assoprando-o nellas feito em pó, ou usando-o nos gargarejos. A Gallinha comida, clarifica a voz nas rouquidoens. O seu fel posto nas palpebras dos olhos, que estaõ corroídas, he remedio que as cura. O sangue de Gallinha toda negra tira as nodoas do rosto, pondo-o quente nellas. O pó da pelle interior do estamago da Gallinha, he remedio para dores de estamago, e para o confortar, e para quebrar, e fazer sair as pedras, e areãs dos rins.

FRANGA O.

Pullus.

3

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

OS Frangãos são frios, e humidos; cozem-se bem, mas nutrem pouco. Elles, e o seu caldo, temperaõ os humores acres, salinos, e mordazes; refrigeraõ as entranhas, e são alimento appropriado para naturezas quentes, e seccas. Cozidos em agua até que a carne se aparte dos ossos, dão hum caldo excellente para os heticos. Os Frangãos comidos, conservaõ o juizo, segundo diz Plínio. Os seus mollos fazem sair os dentes sem dor aos meninos, fre-gandolhe as gengivas com elles.

GALLO.

Gallus.

4

OS Gallos são frios, e seccos, duros, e quasi incoctiveis, se são mui velhos, tem virtude abstergente, aperitiva, e laxante, por razão das quaes se fazem delles huns caldos, que servem para os alimáticos, e para os que padecem colicas rebeldes.

A cinza

CAPITULO IV.

123

Acinza do figado, coração, e baço do **Galio**, que- *Virtu-*
bra, e exclue a pedra dos rins. O sangue da sua cri- *des Me-*
sta he remedio das dores, que fazem os dentes quan- *dicinaes*
do vão nascendo, pondo-o nas gengivas. O seu fel,
chegando-o ao nariz, cura as dores de cabeça a que
chamão hemicrania; e posto na raiz do dente doloro-
so, lhe tira a dor. Applcado nos olhos como colli-
rio, he remedio das lagrimas involuntarias. Mistu-
rado com mel, e vinagre, tira as nevoas, e caligens
dos olhos. Bebido em caldo pelas manhãs em jejum,
corrobora, a memoria, e cura os esquecimentos. A
cinza da sua crista amassada com agua, bebendo-se
em jejum, he remedio da incontinencia da ourina dos
que dormem; para o que he igualmente boa a cinza
dos seus testiculos, tomando-a do mesmo modo.

C A P A Õ

5 **O**S Capoens tem o temperamento das galli- *Capo.*
nhas, são temperados no calor, e no frio,
e são humidos. Os que estão gordos, são mui tenros,
cozem-se bem, e nutrem mais que as gallinhas, e tem
melhor gosto, que ellas.

O fel de Capão branco gasta as nevoas, e suffo- *Virtu-*
coens dos olhos. *des Me-*
dicinaes.

P O M B O S.

6 **O**S Pombos são quentes, e seccos, cozem- *Palum-*
se mal, e gera-se delles sangue crasso, e me- *bi.*
lancolico, o que se ha de entender dos Pombos ve-
lhos, cuja carne com os vo-os, e exercicio se faz du-
ra, secca, e indigesta; que os Pombos novos são
quentes, e humidos, cozem-se, e distribuem-se bem,
gera-se delles sangue, que nem he mui crasso, nem
muito

muito tenue, com que nutrem medianamente; e he alimento muito louvado, assim pelo seu bom gosto, como pelas suas boas qualidades; haõ porẽm de ser os Pombos novos, que jã forem voando: que os que ainda naõ voaõ, pela sua muita humidade daõ alimento crasso, e de facil corrupçaõ, sobre o que se pôde ver o que escreve Zacuto no livro 2. das historias, fol. 275. Entre os Pombos louvaõ mais os silvestres, que os domesticos, por terem a carne, ainda que mais secca, menos excrementosa. Naõ se devem usar com muita frequencia em naturezas quentes, e biliosas, porque se offenderaõ muito com o seu calor: que por ser intenso, saõ reputadas as Pombas por simbolo da luxuria; e por isto mesino saõ consagradas a Venus, do que fallou Virgilio 1. dizendo.

*Vix ea factus erat, geminae cum forte Columbae
Ipsa sub ora viri caelo venere volantes,
Et viridi sedere solo, tum maximus heros
Maternas agnovit aves.*

Naõ assim os Pombos torcazes, que saõ aquelles, que tem no pescoço a figura de hum collar, por razã da qual se chamãraõ Torquazes, dos quaes se escreve que tem virtude para impedir o uso de Venus; donde disse Marcial:

*Inguina torquati tardant, bebetantque palumbi.
Non edat hanc volucrem, qui cupit esse salax.*

Virtu- Das Pombas naõ se haõ de comer as cabeças, e pes-
des Me- coços, porque se escreve destas partes, que tem vir-
dicinaes tude para causar dores de cabeça.

7 As Pombas, segundo diz Arnaldo de Villa-nova, tem admiravel virtude para accidentes de gotta coral,

coral, para parlezias, tremores de nervos, e para a parlezia da lingua, de tal sorte, que entenderaõ, que o ar em que ellas assistissem, tinha virtude para preservar dos dittos achaques. Rhafis escreve, que tem occulta propriedade para as dores dos rins: e para emendar a corrupçaõ do sangue; mas adverte, que se lhe haõ de cortar os pescoços, e cabeças, porque os seus meolos tem propriedade para fazer saltar a vista. A carne de Pombas posta sobre a mordedura de qualquer animal venenoso, he remedio della. Tem os Pombos virtude de attrahir o veneno, e por isto se applicaõ nas solas dos pès nas febres malignas, e se poem vivos na via excrementicia, ajuntando a via do Pombo com a via do doente, repetindo muitos; e he remedio em que o povo tem grande crença. O seu sangue he conveniente aos que padecem inflamaçoens dos olhos, e he util para as dores de gotta artetica posto quente sobre ella. O seu excremento feito em pô, e amassado com vinagre, he remedio para tirar as nodoas, e sinaes de qualquer parte; e para a lepra, e outras pustulas. Para os calos dos pès o louva Plinio, cozido em vinagre. Para lançar as pedras dos rins, e bexiga o recõmendaõ muitos. He conveniente para os emprastos, que se poem nos pès nas febres malignas, que ordinariamente se compoem de excremento de Pombos, caracoes, arruda, rabãos, sal, e vinagre, tudo bem pizado. A cinza das Pombas queimadas vivas, he boa para collyrio dos olhos lacrimosos, e saltos da vista. O sangue das pennas dos Pombos, que ainda não voaõ, posto nos olhos inflammados, ou vermelhos por contusaõ, aproveitaõ muito. Os Pombos comidos no tempo da peste, preservaõ della. Tres Pombos postos no nariz, dissipertaõ do lethargo, se he certo o que diz Plinio. O fumo do seu esterco tomado pelo nariz, facilita o parto.

to. A pedra que se acha no estamago dos Pombos, tomada em pô, quebra, e exclue a pedra dos rins; o que Q. Sereno disse tambem do pô do esterco de Pombos para a pedra da bexiga, quando disse;

Sive Palumborum capitur finum acre ferorum.

Dulcacidis sparsum succis, trituque solutum.

A R A C O A M.

*Ara-
coam.*

8 **A** Racoão he passaro do matto no Brazil, tamanho como frangaão; he quente, e secco, de bom fabor, e nutrição.

T O C A M O.

Tocamus

9 **T** Ambem este he passaro do Brazil; he quente, e secco, e tamanho como frangaão, he de fabor gostoso; coze-se bem no estamago, e nutre bem. Tem o bico maior que o corpo.

P E R U.

9 **O** S perús são temperados no calor, e na frialdade, tem o temperamento das gallinhas. Sendo novos, e gordos, são mais humidos, cozem-se facilmente, nutrem mais que as gallinhas; porque se gera delles sangue mais crasso, e mais nutriente. Não se devem comer no mesmo dia em que se mataão, se não hum dia depois, que ficam assim mais tenros, e de mais facil cozimento, e digestão.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

O fel do Perù he util para a turdez, instillado nos ouvidos. Os seus meolos aproveitaão na dentição, fre-gando com elles as gingivas, porque as abrandão, e fazem fahir os dentes sem muita dor.

ADEM

A D E M.

9 **A**S Adens são das aves domesticas as mais quentes, e humidas; cozem-se com difficuldade, e destribuem-se mal, mas nutrem muito bem, ainda que tem muitas partes excrementicias. As que se criaõ, e andaõ nos rios correntes, são as mais gostosas, e as que daõ melhor alimento, que as domesticas, e as que andaõ no mar, que são menos humidas. Das fluviaes parece que fallou Marcial 1. quando disse.

Tota quidem ponatur Anas, sed pectore tantum.

Et cervice sapit: cætera redde coco.

I

Lib. 13.

epigr. 52

As Adens vivas tem virtude para dores de colica, applicandoas depennadas sobre a parte dolorosa. A sua enxundia he util nas dores das juntas, e das partes nervosas, e nas suas intemperanças frias, pelo muito que a quenta, humedece, abranda, digere, e resolve. O seu sangue tem virtude alexipharmaca; e o seu excremento he util nas mordeduras dos animaes venenosos, pondo-o sobre ellas, segundo escreve Mangerto no tomo 1. da Bibliotheca, pharmaceutica, fol. 60.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

P A T O.

10 **O**S Patos são quentes, e humidos; crassos, excrementosos, principalmente os domesticos; que os que andaõ nos rios, são menos humidos, por mais exercitados; e todos são de difficil cozimento; digerem-se mal, e caulaõ obstrucçoens, gera-se delles sangue crasso, que facilmente apodrece, mas se o estamago os commuta, ou coze bem, nu-

Anser.

trem muito. Os Patos velhos são duros, e seccos, ineptos para nutrir, obstruem as entranhas, e gera-se delles sangue crasso, e melancolico. Os novos, por mui humidos, e mucosos, cozem-se mal, e nutrem bem. Só os que não forem velhos, nem muito novos, são os melhores, mais tenros, e de boa nutrição. Os figados dos Patos cevados, dizem que crescem muito, e que são temperados, de suavissimo gosto, de facil cozimento, de bom succo, e de boa nutrição. Delles disse Marcial.

Lib. 13.
epig. 58.

*Adspice quàm tumeat maior jecur anseris majus
Miratus dices: hoc rogo crevit ubi?*

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

A enxundia de Pato he boa para untar o peito nas rouquidoens, e catarros de causa fria; para nacer o cabello nos lugares donde cahio, untando-os com ella; he util nas chagas dos beiços, e nas rimas que nelles abre o fieiro, aproveita no tinido dos ouvidos, e nos espasmos, e convulsoens dos nervos, laxa o ventre, untando-o com ella, principalmente nos meninos. O seu sangue tem virtude alexipharmaca, toma-se na quantidade de duas oitavas, e applicado por fóra nos proidos, e comichoens, he remedio dellas. O seu esterco he quente, e secco, e tem virtude aperiente; move a purgação dos mezes, provoca a urina, e faz lançar as parias, he util na hydropezia, e no escorbuto, e tem grande virtude para curar a ictericia, tomando-o alguns dias na quantidade de meia oitava em xarope de rabaõ, ou em agua cozida com fragaria. A pelle dos pés secca, e feita empô, he boa para o fluxo demasiado dos mezes, porque o suspende com a virtude adstringente que tem.

P E R D I Z.

11 **A**S Perdizes tem o principado entre as aves silvestres, sem as quaes não ha mesa lauta, e sem ellas perdem a graça, e esplendor os banquetes. São temperadas no calor, e não seccas. Tem hum sabor deliciosissimo; cozem-se com facilidade, não sendo muito velhas; gera-se dellas copioso sangue, e de boas qualidades; nutrem muito, accrecentão a memoria; multiplicaõ a materia feminal, e estimulaõ para o serviço de Venus. Os Perdigotos ainda são melhores, porque são humidos, e tenros; cozem-se mais facilmente, e nutrem, e impinguaõ mais, que as Perdizes. Dellas escreve Cardano, 1. que só com o seu continuado uso se podia curar o morbo gallico: porque he tal a bondade do sangue, que dellas se gera, que purifica toda a massa sanguinaria. Os Italianos tiveraõ as Perdizes em tão grande estimaçaõ, que as reputavaõ por coula rarissima, segundo o que cantou Marcial, 2.

Perdix.

3. De
santued.
18.13.
Epigr.
65.

*Ponitur Ausoniis avis hac rarissima mensis.
Hanc in lautorum mandere sæpe soles..*

12 O fel da Perdiz he bom para curar as nevoas dos olhos, e para as chagas das suas palpebras, e para confortar a memoria, untando as fontes da cabeça com elle. Os seus meolos fazem nacer os dentes aos meninos sem muitas dores, fregando as gengivas com elles; bebidos com vinho humas poucas de vezes, curaõ a ictericia. O seu figado feito em pó, e bebido, he bom para gotta coral, e para a ictericia. O seu sangue tem virtude para os olhos inflammados, e para as chagas delles, não sendo antigas. O caldo da

Virtu-
des Me-
dicinaes

Perdiz remedeia a fraqueza de estamago, e do figado, e he util na epilepsia. A Perdiz assada, ou cozida, bebendo o caldo, alenta muito a natureza, e ajuda aos que por debilitados não podem empregar-se no serviço de Venus, para os quaes diz Aecio, que tem grande virtude os ovos da Perdiz, pelo que estimula para aquelles usos. Os seus ovos bebidos facilitão o parto, e conduzem para fecundação das mulheres, segundo escreve Plinio, e augmentão o leite nos peitos, misturados com enxundia de adem, e untandoos com elles. O caldo da Perdiz cozida com marmello, lançando-lhe humas colheres de vinho vermelho, he bom remedio para cursos lentericos, e celiacos. Os pós do estamago da Perdiz bebidos em vinho vermelho, diz Plinio, que são bons para a dor iliaca. O fumo das suas pennas chegado ao nariz, he bom para as suffocações, e accidentes do utero.

N A M B U.

Nambu



HE passaro do Brazil, semelhante à perdiz, mas maior que ella, e de melhor gosto. He quente, e secco, coze-se bem, e nutre melhor.

F A I Z O E N S.

Phasianus.

13

OS Faizoens são temperados nas primeiras qualidades, e algum tanto secos. Cozem-se bem, dão alimento tão bom, como as gallinhas, às quaes excedem no sabor, e nutrição.

Virtudes Medicinas

Alexandre Tralliano louva o caldo desta ave para os que lançaõ pela bocca materias purulentas, como são os tíficos, e empiematicos, dizendo, que tem virtude detergente, comque alimpa as chagas de que emanaõ as dittas materias. Marcello Empirio dá aos que

que padecem dores de ventre o vinho em que o Faizaõ se suffoque. Leonello Faventino usa da carne do Faizaõ nos medicamentos restaurantes para os tíficos, e Lemery diz, que he conveniente aos que padecem epilepsias, e convulsoens. O seu sel posto nos olhos aguça a vista, e gasta as neyoas.

M U T U.

14 **N**O Brazil se acha huma especie de Faizoës a que os naturaes chamaõ *Mutu* maiores que os gallos gallinaceos, cuja carne he de bom gosto, e nutrição, segundo diz Margrave no liuro que escreveo da historia das aves da America. *Mutu.*

F R A N C O L I M.

15 **E**Sta ave nem he quente, nem he fria, mas he hum pouco secca. Coze-se facilmente, gera sangue de boas qualidades, nutre como as gallinhas, mas tem melhor gosto. *Attagen*

Do Francolim disse Galeno, que era bom para os que padeciaõ males de estamago, e queixas nephriticas; e Alexandre Benedicto o louva summamente para alimento dos calculosos, não sendo domestico. *Virtu- des Me- dicinaes*
Avicenna diz, que conforta o cerebro, e o entendimento, e que aumenta a genitura, e promove aos actos della. Tralliano alimenta com elle aos purulentos.

C O D O R N I Z E S.

16 **A**S Codornizes são temperadas, declinaõ para calor, e são humidas. Cozem-se com facilidade, e convertem-se em bom sangue, de que se nutre bem o corpo. Dellas escrevem os Antigos, que *Cotur- nix.*

causaõ espasmos, e convulsoens nos nervos, por se nutrirem de helleboro, que he huma erva, em que ha virtude para fazer estes males. Porẽm quando isto assim seja, as Codornizes das nossas Regioens naõ devem reprovarte, porque se naõ nutrem desta erva, senaõ de ervas cereaes, que se achaõ entre os trigos, e sem nenhum temor destes incommodos se podem comer.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

17 As codornizes tem virtude para a gotta coral, por cuja causa em todas as suas peregrinaçoens as trouxe Hercules comsigo, que era fogueiro a este mal, donde veio o chamar-se a epilepsia mal Herculeo. A mesma virtude diz Bartholomeo Angelico, que tem os seus oyos; os quacs bebidos provocaõ a actos libidinosos; para o que serve tambem a gordura da Codorniz misturada com helleboro, untando as partes pudendas. O seu excremento he util para os que padecem gotta coral, e vertigens.

J A C U.

Jacú.

18 **J** Acú he ave do Brazil, tamanha como gallinha; he quente, e secca, de excellente fabor, e de boa nutriçaõ sustenta-se de frutas.

M O T U M.

Motum

19 **E** Sta ave tambem he do Brazil, he do tamanho de perua, quente, e secca, tambem se sustenta de fruta, e iguala no fabor, e em tudo ao Jacú.

G A L L I N H O L A.

Gallinago.

20

A S Gallinholas saõ quentes, e seccas, comem-se bem; gera-se dellas bom sangue, de

de que se nutre bem o corpo, e se não tem a bondade das perdizes, são pouco menos que ellas.

A Gallinhola tem virtude para as purgaçoens brancas das mulheres, para o que se ha de meter viva em hum panella bem tapada com massa, queimalla no forno, fazella em pó, de que se tomem duas oitavas cada manhã em jejum, muitos dias continuados, em licor conveniente. *Virtudes Medicinæ*

¶ A B O R U.

21 **H**E ave silvestre do Brazil, tamanha como perua; he quente, e secca, muito gostosa, de fácil cozimento, e boa nutrição. *Jaboru.*

R O L A.

22 **A**S Rolas são seccas, e moderadas no calor, sendo gordas, fazem hum bom alimento, agradável ao gosto, e de utilidade para o corpo, porque se cozem bem, e são mui nutrientes. Marcial as teve por hum dos mais nobres alimentos, quando disse. *Turtur.*

*Dum pinguis mihi turtur erit, lactuca valebis,
Et cochleas tibi habe, perdere nolo famem.*

Das Rolas se escreve, que torradas no forno, e feitas em pó, tem virtude para curar o fluor albo das mulheres, e a purgação dos mezes demasiados, tomando-os muitos dias continuados em licor apropriado, como pôde ser a agua de tanchagem, o cozimento de mirabolanos citrinos, e outros, de que agora não tratamos. O mesmo pó serve para a dysenteria, e para qualquer froxo de ventre. A Rola comida, aproveita nos froxos de sangue, e facilita os partos, *Virtudes Medicinæ*

ros, comendoa alguns dias antes. Da cinza da Rola torrada no forno dentro de huma panella, misturandoa com clara de ovo, e leite de burra, se faz hum medicamento, que segundo diz Kirano, tem virtude para as escrofulas dos peitos. O seu fel instillado nos ouvidos he bom para a surdez. O seu esterco provoca a urina, tomando huma oitava delle pelas manhãs com mel. Para preservar de gotta arthetica entendem alguns, que he conveniente criar Rolas, e trazellas na casa em que assitir o gotoso.

M A I T Á C A.

☞
Maitá-
ca.

23 **A** Cha-se no Brazil este passaro, e he huma especie de papagaio, he quente, e secco, de bom gosto, e facil cozimento, e digestão.

M A R A C A N A.

☞
Mara-
cad.

24 **T** Ambem he especie de papagaio, das mesmas qualidades, e gosto que a Maitáca.

T O R D O S.

Turdus.

25 **N** Aõ louvou Marcial menos os Tordos, que as rolas, as quaes teve pelos melhores entre as aves. Elles são quentes, e seccos, cozem-se bem; gera-se delles bom sangue, e nutrem muito, e estão gordos. *Inter aves*, diz Marcial, 1.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Inter aves Turdus, si quis me iudice certet.

Tem os Tordos virtude para os froxos de ventre, para o que diz Ballonio, que se recheavaõ de bagas de murta, e se comiaõ assados; e Plinio os louva deste modo para as disenterias, e para os froxos de ou-

rina

rina, e Alexandre Benedicto os inculca para alimento no tempo da peste, lançando-os em vinagre. Mangeto diz, que tem virtude contra a gotta coral.

ESTORNINHOS.

26 **O**S Estorninhos são passaros baccivóros, se- *Sturni.*
melhantes aos tordos, e melras, ainda
que não tem tão bom gosto como elles. Os Antigos
estimavaõ-nos pouco, fazendo grande apreço dos
tordos, e Marcial se queixava de que no seu campo
não havia tordos, se não Estorninhos, aves pobres
de estimação, e de valor.

*Nunc sturnos inopes, Fringillarumque quærellas
Audit; S arguto passere vernat ager.*

27 São os Estorninhos quentes, e seccos, duros,
de difficil cozimento, e digestão. Platina os reputa
tão mal, que à sua carne chamou diabolica: *Sturni*
(diz este Author) *quos vulgò diabolicam carnem ha-*
bere dicimus, omninò ab obsoniis lautorum abjiciantur.
Hos comedat vacerra noster, qui marsupio ma-
gis quàm vitæ consultum vult. Os Estorninhos no-
vos são menos mãos: porque são menos seccos, prin-
cipalmente os que forem criados em lugares humidos,
e palustres. Não se devem dar os Estorninhos, aos
que padecem queixas de almorreimas, por conselho *Virtu-*
de Arnolde. O esterco dos Estorninhos nutridos com *des Me-*
arroz, tem virtude para as impigens, para a morphêa, *dicinaes*
e para os sinaes, e nodoas cutaneas.

M A G O A R I.

 Mago-
ari.

28 **M** Agoari he ave silvestre do Brazil, do tamanho de grou, tem as pernas mui altas. He quente, e secca, e ainda que a sua carne he de bom gosto não tem estimaçaõ que a faça chegar a me-
fias nobres.

M E L R A S

Merula

29 **A**s Melras são quentes, e seccas, e pouco menos que os tordos na bandade da sustancia, e na nutriçaõ que fazem.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Dellas se escreve, que são boas para os que padecem fluxos de ventre, porque tem virtude adstringente, com que corroboraõ o estamago, e ventre relaxado. Plinio as usa assadas nas dysenterias, como distemos dos tordos, e assim como elles, as louva tambem Alexandre Benedicto, havendo peste. Para as dores de ventre as inculcaõ outros, e para as melancolias incipientes as propoem Rhasis. O esterco da Melra nutrida com arroz, misturado com vinagre, tira as fardas, e nodoas do corpo, segundo diz Hali. O azeite velho em que se cozer a Melra, até que a carne se aparte dos ossos, he bom para a ciarica, e para convulsoens do pescoço. A cabeça da Melra, e os pès da lebre, atados no braço esquerdo, diz Aldrovando 1. que fazem os homens atrevidos, e

Lib. 16. aptos para tratarem negocios gravissimos.

*orthinol
cap. 6.*

C O T O V I A S.

Alauda.

30 **S**ão as Cotovias quentes, e seccas, dão bom alimento, cozem-se com facilidade, e geraõ
bom

bom sangue, de que resulta boa nutrição. Humas dellas tem crista, outras não, e ellas são as melhores, em quanto alimento, aquellas tem particular virtude para curar, e preservar de colicas, segundo o *des Medicinæ* que dellas se escreve. O seu caldo he mui louvado para estas dores, para as quaes as inculca Galeno, e outros Authores, entre elles Q. Sereno diz assim.

*Cum colus invisum morbi genus intima carpit,
Mande Galeritam volucrem, quâ in nomine dicunt.*

31 O coração da Cotovia tirado estando viva, engastado em alguma coula, e atado na perna esquerda, he remedio de que usavaõ os de Thracia para dores de colica, segundo refere Alexandre Tralliano. E todos os Escriitores antigos, que fallaõ desta ave, encarecem a virtude que tem para dores de colica, e de ventre, comendo-a assada, ou cozida, bebendolhe o caldo, ou torrada no forno em panella bem tapada com massa, tomando duas, ou tres colheres dos seus pós em agua quente tres, ou quatro dias, com que se remedeiaõ as dores de colica maravilhosamente, se he certo o que diz Marcello Virgilio, que a encarece assim: *Incredibile hoc colicis remedium, quod adeo prodest, ut omnia medicamenta meritó superare videatur.* João Baptista Porta querendo dar razão de terem as Cotovias esta admiravel especifica propriedade de remediarem as dores de colica, disse, que isto nascia da sua, muita garrulidade, que a ellas as preservava destas dores, assim como succedia aos homens muito loquazes: porque com o muito fallar se gastaõ os flatos, que causaõ as colicas, e imprimindo em quem as come as suas qualidades, o livra deste achaque, que ellas não padecem; estas as suas palavras: *Loquacia animalia colicæ passioni non obnoxia, ut etiam*

etiam loquaces homines; nimia enim garrulitate, flatu, ex quo sepe morbus exoritur, eximitur: nobis igitur eorum imprimentes qualitatem, ejusmodi morbum tollunt.

32 Todas as mais aves de que não fallamos, porque não servem de alimento, são quentes, e seccas, e os passarinhos, e avezinhas, que por sua pequenez se não caçam com espingarda, também são quentes, e quanto mais pequenas forem, maior calor tem, e mais seccas são, cozem-se bem; e gera-se dellas sangue, que faz boa nutrição. De todos os volateis os melhores são os que se criam, e vivem no campo, nos montes, e em lugares seccos, porque tem a carne mais livre de humidade excrementicia, do que os que vivem nos lugares humidos, e palustres, e por isto se cozem, e nutrem melhor que estes.

TEGESSE.

Tegessú. 33 **H**E ave branca, silvestre, maior que perua com pernas mui altas. Acha-se no Brazil, he quente, e secca, muito gostosa, de facil cozimento, e boa nutrição.

CAPITULO VII.

Dos Ovos.

Ova galline. 1 **T**Odas as aves dão seus Ovos, por onde se propagação, mas só os de gallinha são os que continuamente servem para alimento, e para condimento de varios manjares, e doces, por isto só delles fallaremos. Constaõ os Ovos de duas partes bem diferentes na figura, e na forma sustancial; de gema, e de clara. A gema he moderamente quente, e humida,

he

he alimento de boa sustancia , coze-se facilmente , e toda se converte em bom sangue , dende veio o dizer-se que das gemas dos Ovos se gera tanto sangue, quanto he o que pezaõ. A clara he fria , e moderadamente secca , e não se coze taõ facilmente como a gema , porẽm nutre muito.

2 Os Ovos para se cozerem, e nutrirem bem, haõ de ser frescos , postos do mesmo dia, que a cõtes chamaõ Ovos de ouro , aos de dois dias , Ovos de prata, e aos do treceiro dia , Ovos de ferro. Haõ de eleger-se os que forem brancos, e longos, como dizia Horacio. I.

I
S. Serm.

sat. 4.

*Longa quibus facies Ovis erit , illa memento.
Ut succi melioris, Et ut magis alba rotundis.*

Haõ de comer-se os Ovos com sal; não só porque excita o appetite, mas tambem porque o sal emenda o lentor, que tem os Ovos, com o qual muitas vezes causaõ náuseas, e enjoos de estamago.

3 O melhor modo de comer os Ovos , he escalfando-os em agua, de fórte que fiquem tremulos, ou cozendo-os inteiros de maneira, que fiquem taõ brancos, que se possaõ forver , que sendo assim , cozem-se brevemente , aclarã a voz nasrouquidoens, abrandã as toffes, e saõ convenientes nos males pestilenciaes. Saõ alimento para toda a idade , e em todo o tempo, para os convalescentes, e debilitados , e para os tíficos. Os que se assaõ , ainda que fiquem brancos, e forviveis, não saõ taõ bons como os cozidos em agua; porque sentem mais a força do fogo, e perdem muito do humido nativo. Os Ovos duros, ou sejaõ cozidos , ou assados, saõ reprovados: porque tem perdida toda a sua humidade, e cozem-se mal, daõ succo crasso, que causa obstrucçoens, e endurece

ce o ventre. Os fritos, e duros, são os peiores de todos, e muito mais indigestos, principalmente sendo fritos em azeite: porque com elle se abrandão, e laxaão as fibras do estamago, e não se digerindo bem, corrompem-se, e corrompem os alimentos com que se misturaão, e muitas vezes causaão dores de colica, mas frigindo-se em manteiga, e ficando brandos, são menos nocivos: porque o sal da manteiga, quasi que emenda a sua oleosidade. Quando não poderem deixar de se frigar em azeite, lancem-lhe sal bastante.

4 Os Ovos antigos são muito mãos, porque se corrompem, e causaão effeitos de veneno. E os frescos, ainda que sejaão tão bons como temos ditto, nem por isso se haão de usar indiscriminadamente em toda a natureza, porque nos que forem biliosos, e adustos, corromper-se-haão com facilidade, e offenderaão insignemente, convertendo-se em colera, causaando ardores, e sede, e diarrheas. Tambem dizem que se não devem usar nos calculosos, que geraão pedras, e areas, e nos gottosos, no que lhe não achamos razaão.

Virtu- 5 Os Ovos tem muitas virtudes medicinaes, por-
des Me- que a gema he anodina, serve para toda a dor, tem
dicinaes virtude de laxar, e digerir, della se faz o oleo de Ovos, q
 he excellente para dores hemorrhoidaes, e para dores de dentes, e para tirar as nodoas, e sinaes das be-xigas. Ella tem virtude maturativa com que ajuda a cozer, e supurar os apostemas. A clara serve para muitos males, ou posta por fóra, como repercussivo, nas inflamaçoens, ou tomada pela bocca, para os que elcarraão langue, e para outros mais usos. Os pós das cascas dos Ovos tem virtude para quebrar, e excluir as pedras, e areas dos rins. As membranas, ou pelliculas, que se achaão entre a casca, e clara, tem virtude diuretica, e posta sobre as feridas das canelladas, logo depois dellas, curaão-nas muito bem.

CAPITULO IX.

Dos Peixes em commum.

GRande he a variedade, e multidaõ de Peixes, que criaõ as aguas, mas nenhum de tanta utilidade ao corpo humano, como os quadrupedes, e volateis, de que temos fallado. Sãõ todos os Peixes, e mariscos frios, e humidos, huns mais que outros. Corrompemse com facilidade, e he a sua corrupçaõ muito peor, que as das carnes, porque estas, como se naõ corrompem taõ facilmente, sempre nellas se conservaõ mais tempo algumas partes incorruptas, o que naõ succede nos Peixes, que em entrando nelles a corrupçaõ, brevissimamente se contaminaõ todos. Comparados com as carnes, todo o Peixe se coze no estamago mais facilmente que ellas, e comparados entre si, huns se cozem com mais facilidade, e daõ menos mào alimento, e nutrem melhor, que outros, mas todos nutrem pouco, poristo a Igreja os concedeo nos dias em que para castigo da natureza humana prohibio a carne. E entendeo Galeno, 1. que o Peixe era sómente alimento accom-

3. *De aliment facult. cap. 29.*

modado para os homens ociosos, e para os velhos fracos, pela facilidade com que se coze, e pelo pouco que nutre, e naõ para os robustos, e exercitados com trabalho, que pedem alimento mais firme: *Piscibus alimentum* (diz Galeno) *hominibus otiosis, senibus imbecillis, & aegrotis est commodissimum; qui vero corpus exercent cibos postulant firmiores.*

2. Dos Peixes ha muitas differenças, naõ só pela variedade, mas pelos lugares em que vivem, porque huns sãõ marinos, outros fluviaes, huns vivem nos lagos, e em aguas paludosas, outros em aguas cor-

rentes. Huns em aguas, que correm por lodo, e tẽra, outros em aguas, que correm por areas, e por lugares pedregotos, aos quaes chamaõ Peixes saxateis. Dos marinhos, sãõ os melhores os que se achãõ no mar alto, onde os ventos, e a agitaçaõ maior das aguas lhe consome parte da humidade. Os litoraes, sãõ peiores, porque os mares nas praias sãõ menos agitados. e mais impuros. Daquelles julgou Galenõ

2. que nutriaõ pouco menos, que as perdizes, e as mais aves deste genero, porque delles se gerava hum fangue entre crasso, e tenue, como o dos melhores volateis: *Laudatissimus sanguis* (sãõ as suas palavras) *est qui inter crassum, & serosum exacte medius est, qui fit ex pane optime preparato, & animalib. volucris, perdice scilicet, aliisque id genus, quibus ex marinis piscibus pelagii sunt propinqui.* E destes se ha de entender o que o mesmo Galenõ 3. repetio em outro lugar, dizendo. *Alimentum quod ex piscibus sumitur, non modo ad coquendum est facile, sed hominum etiam corporibus est saluberrimum, ut quod sanguinem medie consistentie generet; medium autem voco, qui neque admodum tenuis, aquosus, neque vehementer crassus est.*

3 Os Peixes fluviaes de rios grandes, sãõ taõ bons, quando nãõ sejaõ melhores, como os do mar alto, principalmente se forem saxateis, criados em agua limpa, porque sãõ mais duros, e nãõ tem tanta humidade, que os corrompa, cozem-se com facilidade, e gera-se delles fangue de moderada textura, ou consistencia, com que nutrem sufficientemente, e Galenõ 1. os tem por melhores que todos os Peixes. Os Peixes fluviaes de rios pequenos, sãõ menos bons, e peiores que todos sãõ os que vivem em lagos. ou lagoas, e em rios lutosos, e immundos, cujas aguas sãõ impuras, e mal cheirofas. Se os rios pequenos

2
Cit. de
alim. cap.
75.

3
Cit. de
alim.
cap. 27.

1
3. Ali-
mentor.
cap. 30.

quenos

quenos são de aguas claras, e limpas, que correm por lugares saxosos, são os Peixes de bom gosto, mais duros, e menos humidos, que os outros; cozem-se bem, e dão mediano nutrimento ao corpo. Em rios pequenos ha em Galiza, e na Provincia de Tras-os montes muitas trutas deliciosas para o gosto, que exceedem a bondade de todos os maes Peixes marinhos, e fluviaes, exceptuando o salmao. Os Peixes testaccos, ou crustados, como he a lagosta, e as ostras, são os peiores, porque se cozem mal, e dão alimento crasso, e de mão succo.

4 Os Peixes de escama, são melhores, que os de pelle, porque aquelles, são mais tenros, e friaveis, mais seccos, e menos lentos, e estes são viscidos, glutinosos, muito mais humidos, e cheios de partes excrementicias, que como tem a pelle dura, não dá lugar a que se exalem por ella as suas superfluidades, que nos escamosos transpiraõ melhor, ou se convertem em escama, e poristo se cozem peor; que os escamosos, e se corrompem mais facilmente que elles.

5 O Peixe secco, e salgado, he menos nocivo, que o fresco: porque como lhe falta a humidade, não se corrompe tão facilmente, nem caula tantas defluxoens, e estillicidios, como o Peixe fresco, e ainda que algum Peixe secco se coza no estamago mais difficulosamente, que o fresco, nunca levará tanto tempo de cozimento, que enfade o estamago, porque em poucas horas se coze o mais indigesto Peixe como he o polvo duro, e secco. Porém se o Peixe for salgado de muito tempo, será muito secco, e terá poucas partes uteis, e nutrientes, será muito duro, e de difficil cozimento. Entre os seccos, os que se seccaõ ao vento, como o bacalhao, são melhores, que os que se seccaõ só à força de muito sal, e ao fumo, que lhe deixa humas partes fuliginosas, que

nunca se apartaõ bem delles.

6 Na preparaçã differem muito os Peixes, porque em quanto ao gosto, huns sãõ melhores assados, outros cozidos, e fritos, e enfopados outros, mas os que ficaõ menos nocivos, sãõ os cozidos, entãõ os assados, e ultimo lugar os fritos. Porque o Peixe cozido, larga no cozimento as suas partes excrementicias, de que os assados conservaõ muitas, porque o fogo lhas nãõ consome todas; e nos fritos, com a lentura do azeite, ou da manteiga, se conservaõ melhor as partes lentas, viscidas, e glutinosas do Peixe; razãõ porque he o frito peor que o assado, e o cozido, ou de outro qualquer modo guizado.

7 Todo o Peixe he inferno aos nervos, e comido com muita continuacãõ, laxa, e enfraquece as fibras, cujo tenor dissolve, principalmente sendo fresco, porque tem mais humidade, que com o sal se desseca, e por isto se nãõ deve dar a pessoas de estamago, e temperamento humido.

8 As ovas dos Peixes todas sãõ mãs, porque nãõ se cozem bem, perturbaõ o ventre, e causaõ muitas vezes dores de colica. Entre todas as ovas, as peiores sãõ as de barbos, e bogas, principalmente no mez de Maio.

CAPITULO X.

Dos Peixes em particular.

SALMAO.

Salmo.

1 **E** Ntre os peixes tem Galeno 1. por melhores os saxateis, que como dissemos no Capitulo antecedente, sãõ os que se criaõ em rios grandes de agua doce, que correm por lugares saxosos, e entre

3. Ali-
n. en. 30

entre estes tem o primeiro lugar o Salmaõ, que he hum dos peixes, que do mar passaõ para os rios, onde se pescaõ. Em Portugal achaõ-se os Salmoens no rio Minho, que corre pela Provincia, a que deo nome. Em Aquitania, e Hollanda ha muitos, e faz-se delles tanta estimaçaõ, que he o unico peixe, que se vende por libras, decretando-o assim o governo publico, para que possa chegar aos que o quizerem. He delicioso no gosto, coze-se com facilidade, porque he tenro, e friavel, sem viscosidade, e lentura, que o condene; por cuja causa se digere bem, e nutre medianamente. Salgado, e secco ao fumo, se conserva muito tempo, e se leva a regioens distantes. E ainda que sempre he bom o Salmaõ, o fresco he o melhor, e o de mais suave gosto he o do ventre, de que se deve comer menos; porque relaxará o estomago, causará nausea, e fastio, com a muita gordura que tem, da qual se lembrou Ausonio fallando deste peixe, quando disse:

----- *Cui prodiga nutat
Alvus, optimatoque fluens æbdomine venter.*

S A L M O N E T E.

2 **O**S Salmonetes (que não são salmoens pequenos, e chamaõ-se assim pela semelhança, que tem com os salmoens) tambem são mui estimados, e os Antigos os compravaõ a pezo de prata, pelo seu bom gosto, e pela facilidade com que se cozem, por serem duros, e friaveis, com hum dureza tenra, que os não faz incoctiveis, mas antes os ajuda a cozer, e distribuir melhor. Nutrem, como os salmoens. Dos Salmonetes huns são barbados, outros imberbes; aquelles estimaõ-se mais, porque tem alguma diffe-

Mullus.

rença no gosto, mas todos são bons. Também lou-
vaõ mais os de mediana grandeza, ainda que elles
são de pequena todos. Marcial dà a entender, que
os maiores pezavaõ duas libras, quando disse.

*Nunc ut emam grandemque Lupum,
Mullumque bilibrem,
Indixit canam dives amica tibi.*

¹
Lib. 9.
cap. 17.

Plinio 1. faz menção de hum Salmonete, que pe-
zou oitenta libras, coufa que merece pouco credito.

S O L H O.

Lupus.

² ³ **O** Solho tiveraõ os Antigos pelo melhor dos
peixes, antes de terem noticia do salmaõ,
e foi mui precioso entre os Romanos. Alguns Poetas
antigos o reputaraõ por coufa tão divina, que lhes
parecêo da geração dos seus fallos Deoses. 2.

²
Apud
Aldro-
vand.

Cestrium, Cephalim, & prolem Deorum Lupum.

4. de pis.
2.

Chamarãõ-lhe *Lupus* os Latinos, pela sua grande
voracidade. He peixe que do mar passa para os rios,
e são melhores os que se achão nelles, que os que se
pescão no mar, por participarem de hum, e outro pa-
sto, de agua doce, e salgada, de que fallou Marcial
3. dizendo.

³
Lib. 3.
cap. 89.

*Laneus Euganei Lupus excipit ora Timavi,
Æquoreo dulces cum sale pastus aquas.*

*Virtu-
des Me-
dicinæ*

He o Solho de facil cozimento, porque he tenro,
e friavel, tem hum sabor delicioso, gera-se d'elle san-
gue entre tenue, e crasso, que nutre bastantemente.
Do Solho se escreve que tem grande virtude para as
alporcas,

alporcãs, que chegado a qualquer parte do corpo, as cura. O seu fel misturado com mel, gasta as nevoas dos olhos. A pedra, que se acha na sua cabeça, tem virtude para as dores de cabeça, trazida ao peffo, e para os achaques de pedra, e arêas, tomando-a em pó. O seu ventre comido, ajuda a digestão do alimento. As suas ovas comidas, ou sejaõ freixas, ou leccas, curaõ o fastio.

T R U T A.

4 **A** Truta tambem he hum dos peixes fluviaes, Truta e marinos, taõ semelhante ao salmaõ na fôrma, e no gosto, que muitos entendêraõ, que os salmoens heraõ Trutas grandes. Cozem-se as Trutas facilmente no estamago; taõ de agradavel gosto, e naõ só para os saõs servem de alimento, mas tambem para os febricitantes, e convalescentes, porque naõ se corrompem, e daõ hum alimento frio, e humido, e nutrem medianamente. Haõ de comerse frescas: porque de hum dia para outro tem menos gosto. Depois de cozidas em vinagre, se conservaõ alguns dias, e se levaõ a terras distantes sem corrupção, mas sem aquelle gosto, que tem comidas no mesmo dia em que se pescaõ. O melhor modo de as preparar, he cozendoas em vinagre, e comendoas frias, com sal, e pimenta. Tambem se comem assadas, segundo o gosto de cadaqual; mas diz o adagio Portuguez: que.

*Quem a Truta assa,
E a perdiz coze,
naõ sabe o que come.*

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

A gordura da Truta derretida, e lançada nos ou-

ouvidos, cura a furdez, e he remedio das almorrelhas inchadas, e dolorosas, applicada nellas.

VUBARANA.

*Vub-
rana.*

5 **E** Ste peixe he na figura semelhante ás nossas Trutas, não tem dentes, e no lugar da lingua tem hum a pedra. Assado he de bom gosto, cozido não, por causa das muitas espinhas. Acha-se no Brazil.

CARPE.

Carpio.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

6 **E** Ste peixe dizem que só se acha no lago Benaco de Veneza, e que se sustenta de areias de ouro; ainda que outros escrevem que tambem se acha em rios, e em mais lagoas; e delle se referem muitas virtudes medicinaes. O seu fel he bom para gastar as nevoas dos olhos. A sua gordura, ou enxundia, he boa para convulsoens de nervos, e para os seus achaques que procedem de calor. O seu osso, ou espinha triangular, he util nas colicas, assim intestinaes, como nephriticas, e nos accidentes de gotta coral. Hum a pedra, que se lhe acha no palato, tem virtude de refrigerar as entranhas, e de temperar a sede nas febres ardentes, e de cohibir as hemorragias de sangue pelo nariz, tomandoa na bocca. Duas pedras, que tem perto da superficie dos olhos, que são de forma semilunar, e de consistencia dura, servem para a gotta coral, e para todo o froxo de sangue. Outra pedrinha triangular, que tambem nelle se acha, tem prestimo para os pleurizes, e para desfazer a pedra dos rins, e para suspender o froxo de sangue que corre pelo nariz, fazendoa em pó, misturando-a com o pelo dos marmellos verdes, e forvendo tudo pelo nariz por onde o sangue corre.

CURI.

CURIMATA

7 **H** E este peixe semelhante ao carpe, na figura, ^{do} Curima ^{th.} na cor, e na carne, mas não se acha se não nas aguas doces. Pesca-se nos rios do Brazil.

BARBOS.

8 **O** S Barbos de rios grandes, que correm por ^{Barbus.} lugares petrosos, e por arêas grossas, também são suadaveis, cozem-se bem, e nutrem bastante. Sendo de rios pequenos, ou que não corrao por entre pedras, são molles, e viscosos; cozem-se mal, e corrompem-se, e destes se deve entender o que escreveo Cardano, e Platina, que os condemnão totalmente por vis, e nocivos. Os Barbos quanto mais velhos, melhor gosto tem, e menos offendem, porque são mais duros, e livres daquella humidade, que os amollece; o que Aulonio affirmou, quando disse:

..... *Laxos exerces Barbe natatus ;
Tu melior peiore ævo, tibi contigit uni
Spirantum ex numero non illaudata senectus.*

BOGAS.

9 **A** S Bogas não só se achão nos rios, mas tam- ^{Bocca.} bem no mar; são mais pequenas que os barbos, que destes já vimos muitos de oito arrates, e Bogas nunca vimos que passassem de hum. São como os barbos no gosto, e na facilidade com que se cozem, e no que nutrem. As suas ovas são tão nocivas, que muitos as julgáram venenosas; porque sub-
vertem

vertem o estomago, e causão colicas.

ESCALLO.

Capito.

10

O S Escallos são como os barbos, com que parece, que tem alguma amizade, porque se achão juntos; cozem-se facilmente, e ainda tem melhor gosto, que os barbos; lerà tal vez por serem mais defendidos das escamas, que por terem muitas, lhe chamaraõ escamosos:

Squameus herbosus capito inter lucet arenas.

CAPAUNA.

Capau-
na.

11

H E peixe da America, achia-se entre os cachopos, e pedras do mar, e por isto tem a carne dura, friavel, e he de bom gosto, principalmente comendo-se cozido.

SAVEL.

Alosea.

12

O Savel tambem se conta entre os peixes fluviaes, mas não se cria nos rios, senão que do mar se lhe communica. Achão-se os Saveis em muitos rios, porque são os peixes, que mais vagão pelos mares, e como são muitos os rios, que no mar entraõ, por isto se achão em tantas partes. Os que se pescaõ nos rios, são melhores, que os do mar: porque estes são seccos, e tem huma certa acrimonia, e fálugem, que causa sede, nem são de tão suave gosto, como os de rio doce, os quaes quanto mais longe do mar se pescaõ, tanto melhores são; porque ficaõ mais livres daquella fálugem, que os condenna. Entraõ os Saveis nos rios, quando estão prenhes,

ñhes, e tornaõ para o mar, quando haõ de parir. De pois que deixaõ o mar, e entraõ nos rios brevemente se impinguaõ, e engordaõ, e se fazem de suavissimo goſto; mas nem por iſto tem grande eſtimaçaõ, que a perdem pela muita quantidade, e ficaõ ſendo alimento do povo, os que ſe foraõ raros, ſó ſe achariaõ na meſa dos Principes, o que já expremio Aulonio dizendo:

Stridentesque focis obſonia plebis Aloſas.

Saõ os Saveis lentos, viſcidos, e glutinosos, e por iſto ſe cozem mal, e ſe deſtribuem peor, cauſaõ deſfluxoens de eſtillicidio, e ſonolencias, daõ hum alimento de máo ſucco, mas nutriente. As ſuas ovas offendem o eſtamago, e cauſaõ colicas crueliſſimas. Os Saveis ſalgados, e ſeccos offendem menos, porque tem perdido o lentor, e a humidade com que fazem danno; mas ſaõ mui indigeſtos, e pouco nutrientes. A gordura do Savel he util para as almoreimas inchadas, e duras, naõ eſtando inflammadas, nem mui doloroſas.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

LAMPREA.

30 **A** Lamprea foi tida em grande eſtimaçaõ entre os Antigos, e ainda hoje ſe naõ eſtima pouco. He peixe, que do mar entra nos rios de agua doce. Tem hum ſabor delicioſo, mas coze ſe mal no eſtamago, he indigeſta, e geraõ ſe della humores melancolicos, e glutinosos, que cauſaõ obſtrucçoens; razaõ porque a reprova Galeno; 1. E conſiderando alguns o agradavel ſabor deſte peixe, e os muitos danos, que cauſa, lhe chamaraõ veneno doce. No Eſtio ſaõ as Lampreas mais duras, e de menos goſto;

*Muræ-
na.*

*1. Ali-
ment. 30*

na Pri-

na Primavera , que he quando estaõ prenhasdas , saõ mais suaves , e gostosas ; o que já advertio Horacio 2.

2.
Lib. 2.
serm. sa-
rry. 8.

*Affertur squillas inter Muræna uatantes
In patina porrecta ; sub hoc Herus: Hæc gravida,
inquit,
Capta est, deterior post partum carne futura.*

Virtu-
des Me-
dicinaes

Da Lamprea se escreve, que comida com pimenta, he util para os que padecem queixas nephriticas , e que he remedio para a lepra , e mais achaques esca- biofos , e cutaneos , para o que louva Plinio 3. a cinza da Lamprea misturada com mel. Os seus dentes dependurados ao pescoço dos meninos lactantes, preservaõ-nos do trabalho da dentição , porque lhes sahem os dentes sem tantas dores. A cinza das pelles 3
Lib. 37.
cap. 7. das Lampreas misturada com vinagre , e applicada nas fontes da cabeça , he remedio para as suas dores. A sua gordura he boa para untar as mãos , e cara dos que tiveraõ bexigas , porque não fiquem sinaes dellas. Tambem he util em quaesquer dores , applicando-a quente , porque he anodina. Em algumas terras da Provincia de Entre Douro , e Minho seccaõ as Lampreas , abrindoas , e salgandoas ; e tirando-lhes bem o sal , tem mui bom gosto , e não offendem tanto como as frescas.

P E S C A D A.

Affellus

14 **D** Os peixes marinos he a Pescada a que mais se chega na bondade aos peixes flu-
4
Lib. de vires laxateis ; razão porque Galeno 4. os substi-
attenu- tue com ella. He a Pescada lenta , e crassa , e por-
ant-vict isto lhe fica bem o sal , porque lhe desseca parte do
c. 8. lentor , e humidade que tem , e deste modo se coze
melhor

melhor no estamago, do que comendo-a sem sal. He dos peixes, que menos offendem, principalmente comendo-a com mostarda. Das Pescadas, as melhores são as do mar alto; que por mais batidas com as aguas, tem menos parte excrementosas, e sobre ficarem mais puras, tem melhor gosto. Os seus fígados são melhores, que os dos maes peixes. As Pescadas seccas, ainda que são mais duras, não são peiores, que as frescas: porque não tem aquella humidade glutinosa, que o sal, e o tempo lhe tem gastado; e por isto são menos nocivas, e não fazem tanto estillicidio, como as frescas; o que se ha de entender de todo o peixe secco.

B A C A L H A O.

15 **O** Bacalhao, que he huma especie de pescada, mais duro, e de peor alimento que ella, coze-se difficultosamente, gera humores melancolicos, e mal depurados das suas partes excrementicias. He o alimento dos pobres, e dos rusticos; e proprio para pessoas que trabalham, e se exercitam muito. Não se deve usar em pessoas delicadas, nem nas que passam vida sedentaria. *Assellus minor.*

B A D E J O.

16 **O** Badejo, a que em outras terras chamam bacalhao de passa, achase no mar Oceano; he crasso, pingue, viscoso, de difficil cozimento, destribuesse mal; gera humores crassos, e glutinosos, e nutre bastantemente, ainda que com fucos de prava natureza. Não se deve usar senão em pessoas robustas, e exercitadas. Salgado, e secco, he menos nocivo; porque fica menos pingue, e menos viscoso. *Scomber.*

¹
Lib. 31.
c. 7. &
8.

²
13. Epi-
gr. 102.

viscoso. He peixe de bom gosto, como ordinaria-
mente são os lentos, e pingues. Do seu sangue, e da
sua gordura, e entranhas, segundo escreve Plinio,
1. fazião os Antigos hum condimento de mui suave
gosto, a que chamavaõ garo, do que faz menção
Marcial: 2.

*Expirantis adhuc scombri de sanguine primo.
Accipe faecum munera cara garum.*

³
Lib. 12.
cap. 46.
Virtu-
des Me-
dicinaes

⁴
Lib. 32.
cap. 30.

Tralliano reprova este peixe nos que são fugeitos
a accidentes epilepticos, pelo succo crasso, e terre-
stre, que delle se gera. Eleano 3. por experiencia
dos pescadores, escreve, que he bom para curar a
ictericia. Outros dizem, que a sua gordura instilla-
da nos ouvidos, he util para os achaques del-
les. Plinio 4. affirma que os Badejos suffocados, e
podres em vinagre, curaõ as suffocaçoens do utero.

P E I X E P A O.

*Affellus
maior.*

¹⁷ **E** Ste peixe he na figura semelhante ao baca-
lhao, ainda que cá nos não chega aberto
como elle. He muito mais comprido, e muito mais
duro porq̃ depois de secco, para se cozer, he necessario
batelo primeiro muito bem com hum massa. He crasso,
tecco, indigesto; coze-se mal no estamago; e por
fer demasiadamente secco, nutre mui pouco.

P E I X E L I N G U E

Lingus

¹⁷ **O** Peixe Lingue he na feição mais parecido
ao bacalhao, mas de melhor gosto, e me-
nos secco. Coze-se mal; gera-se delle humores cras-
tos, e melancolicos; nutre bastanteemente.

PARU.

19 **E** Ste peixe acha-se no Brazil, não he dos  mais gostosos mas come-se, e coze-se com *Paru.* facilidade.

TAMBORIL.

20 **E** Ste peixe he crasso, duro, e secco; coze-se de vagar, e não se distribue bem; causa *Tamborillus* flatulencias; mas depois de cozido, nutre muito.

PEIXE PREGO.

21 **O** Peixe Prego he duro, secco de máo gosto; coze-se vagarosamente, a respeito de *Clavus marinus* outros peixes, que se cozem com facilidade, e não se distribue bem; mas comtudo isto, dá pouco trabalho ao estomago, porque não tem lentor, nem oleosidade com que o subverta; e he a razão porque não tem bom gosto, nem nutre muito.

CONGRO.

22 **O** Congro, que foi muito estimado dos Antigos, tem hoje pouca estimação. He crasso, duro, viscido, e cartilaginoso, como diz Rondelecio; e por isto de difficil cozimento, e digestão; gera humores crassos, e viscosos, de que resultão obstrucçoens nas primeiras vias. He elle de bom gosto, assim assado, como cozido, ou de qualquer outro modo cozinhado. Perguntaráõ a Diocles, que foi hum homem douto entre es Antigos, qual era melhor, se o congro, se o folho; respondendo, que *Conger.*
Lib. 4. c. 1.
ambos,

Virtu- ambos, mas que havia de fer o olho assado, eo Con-
des Me- gro cozido. Delle escreve Clearco, que aclara a
dicinaes voz, e a faz espedita.

*Candido Congro, & omnibus viscidis
 Tu piscibus vescere: his alitur spiritus;
 His celerior fit vox, & expedita magis.*

S A F I O.

23 **O** Safio he huma especie de Congro; he cras-
 so, mas menos lento, e viscoso, que o Con-
 gro, e por isto naõ tem taõ bom gosto como elle, e
Con- se coze mais facilmente no estamago; gera-se delle
grus ni- sangue tenue, e crasso, que nutre bastantemente.
ger.

P E I X E V O A D O R.

24 **E** Ste peixe tem azas com que voa como huã
 andorinha sobre os mares, atè que as azas
 se seccaõ, e entaõ se metem na agua para ashumedecér,
 e tornaõ a voar; o que fazem quando outros
 peixes as perseguem; e escreve Margrave no livro da
 historia dos peixes do Brazil, que vira mais de mil
 voando no Oceano, fogindo às douradas, que os
 perseguiaõ. Cozido he peixe de bom gosto, segund
 diz o mesmo Autor.

M O R E A.

25 **E** Ste peixe tem alguma semelhança com a
 lamprea, e por isto os Latinos lhe chamaõ
 Murena; ainda que he mais grosso, e espalmado que
 ella; naõ tem buracos, e he listado de cor de ouro.
 No sabor differe muito da lamprea, porque o naõ tem
 taõ bom. Coze-se mal no estamago, e naõ se destri-
 bue bem. Gera-se delle humores crassos, e melanco-
 licos,

licos, que causaõ obstrucções. Nutre bastantemen-
te.

A T U M.

26 **O** Atum ainda he mais crasso, mais duro, *(Thun-*
e indigesto, que o congro; coze-se com *nus.)*
muita difficuldade; geraõ-se delle humores crassos,
terrestes, e melancolicos. O seu ventre he muy pin-
gue, e por isto subverte o estamago, causa náuseas,
e fastios. As partes pingues, e oleosas do Atum con-
vertem-se em colera, e causaõ muitas vezes dores de
colica. Não se devem dar a pessoas delicadas, e que
vivem sedentariamente, senão a homens robustos,
trabalhadores, e exercitados. O Atum secco, e sal-
gado, he mais duro, que o fresco coze-se com mais
difficuldade no estamago; mas de qualquer modo
que seja, se se cozer bem, nutrirá muito.

Do seu sangue se elcreve, que untando com elle *Virtu-*
o rosto, não deixará nascer cabello na barba. A sua *des Me-*
gordura he boa para curar as chagas da bocca. A cin- *dicinaes*
za da cabeça, cura as pustulas das partes obsecenas. O
Atum posto sobre a mordedura de cão dannado, he
remedio della. E se o cão não for dannado, tambem
a cura. Tambem he bom para o veneno das viboras,
assim comido, como posto sobre o sua mordedu-
ra.

E S C O L A R.

27 **O** Escolar he peixe marino; acha-se no mar *(Scho-*
do Algarve; he maior que a pescada, com *laris.)*
que tem alguma semelhança, ainda que he mais re-
dondo que ella, e a cabeça parece-se com a de Sal-
mão. He peixe crasso, duro; coze-se, e digere-se

com difficulddade ; e por isto causa obstrucções , e flatulencias ; e geraõ-se delle humores melancolicos ; mas he de grande nutrição.

C O R V I N A.

28 **A** Corvina he peixe de bom gosto , mas de difficil cozimento, para o qual lerequer estamago robusto ; dà alimento de máo succo , crasso , e lento, de que se gera sangue de semelhante natureza. A sua cabeça, e o ventre são as partes de sabor mais agradavel. Da cabeça faziaõ tanto caso os Romanos Antigos, que as davaõ como tributo ao Triumvirato, que os governava, segundo refere Paulo Jovio. A cinza das entranhas, e escamas da Corvina tem virtude para tirar o panno , e nodoas do corpo. As pedras que se achão na sua cabeça , são excellentes para as dores de colica ; e em França, diz Ballonio, que se vendiaõ engastadas em ouro , e que lhe chamavão *Pierre de colique* ; porque trazidas ao pescoço , não só curavaõ as dores de colica , mas preservavaõ de que já mais repetissem.

(Sciēna)

Virtu-
des Me-
dicinaes

ENGUIA, EIROL.

29 **A** Enguia , e o Eirol, foraõ peixes muito preciosos entre os Antigos. Os Egyptios os tiveraõ por cousa sagrada , segundo escreve Atheneo: *Maximum esse numen anguillas putas: obsonium verò nos multò lautissimum*. Sendo assim, que elles mesmos tinhaõ a Enguia por venenosa: porque para haverem de a comer, lhe cortavão a cabeça, e a cauda , em que enten.iaõ , que estava o veneno ; e depois comiaõ-na com acelgas , porque como esta erva tem virtude nitrola, emendasse, e detergesse a humidade

(Anguila.)

humidade excrementicia das Enguias: *Candida* diz Eubulo.

Candida adest betis vestito corpore Nympha.

Expers conjugis anguilla.

He a Enguia hum peixe limoso, crasso, lento, que se coze mal no estomago, o qual subverte, e causa obstrucções; por ser muy glutinosa, offende muito aos que padecem queixa de pedra, e areas; e gotta arthetica; retarda a purgação do menstruo, de que nascem muitos dannos; e por isto o Commentador da Escola Salernitana, r. fallando da Enguia, disse que fora iniquidade da natureza dar taõ suave gosto a hum peixe, que por nocivo se devia reprovar: *Sic ut iniquè natura fecisse videatur, quæ tam suavem refutandis, expuendisque piscibus indiderit saporem.* Hum dos dannos, que causaõ as Enguias, he offender a voz com a sua lentura, e viscosidade, segundo se lê na mesma Escola de Salerno.

^I
Cap. 31

Vocibus Anguillæ pravae sunt, si comedantur.

Qui Physicem non ignorant, hæc testificantur.

30 Com tudo isto, não deixaõ de ter as Enguias suas virtudes medicinaes. A gordura, que dellas pinga, assando-as em elpeto, tem virtude para a surdez, e para dores antigas de ouvidos, instillando-a quente nelles. Tambem serve para as alporcas, untando-as com ella, e para dores de juntas, e nervos, e para fazer, que nasça o cabello. A Enguia cozida em panella, lança de si hum oleo, o qual misturado com manteiga crua, he bom remedio para dores de almorreimas. O vinho em que se afoguem as Enguias dado a beber, causa odio ao vinho. O seu fel serve

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

para nevoas, suffoções dos olhos. O fumo da pelle de Enguia salgada, cura as dores de ventre na dyſenteria, recebendo-o no intestino recto; e he remedio para a procidencia do utero. O seu sangue bebido quente com dobrada quantidade de vinho vermelho he bom para as dores de colica, e preserva de que'repitão, segundo o que escreve Marcello. Para dores de almorreimas se louva o seguinte remedio: Toma-se hum Enguia limpa das entranhas, cortada a cabeça, e a cauda, coze-se em panella vidrada; e a gordura que se acha no fundo da panella se applica nas almorreimas. Os pós do figado de Enguia facilitaõ o parto diſcultaoso.

C H I C H A R R O.

(Tra-
churus.)

31

O Chicharro he hum peixe duro, e secco de máo cozimento, e digestão; gera humores crassos, que causaõ obstrucções. Não he para pessoas delicadas, fenaõ para trabalhadores, e rusticos.

C I B A.

Sepia.

32

Virtu-
des Me-
dicinaes

O Peixe Ciba he fungoso, e de pelle mole; coze-se mal, geraõ-se delle humores crassos, mas depois de cozido, nutre bastante-mente. Os pós subtilissimos do seu osso, ou espinhas, tem virtude para tirar as nevoas dos olhos, e para suspender os froxos de ventre, tomados com assucar. E para os sinaes do rosto, como as fardas, e outras defedações, ainda que humidas, pela virtude abstergente, que tem este osso. Tambem o louvão para a asma, para gonorrhœas, para a pedra, para fazer urinar; e para as gengivas inchadas, do que se póde ver Eschrodero.

J A Q U E T A.

28 **H** e peixe he do Brasil, em cujos mares  se acha; não he dos melhores, mas come- *Jaqueta* se sem danno.

P A R G O.

29 **O** Pargo he hum dos peixes marinos lito- *Pagrus.* raes, duro, e secco, de difficil cosimen- to, e digestaõ, principalmente sendo dos maiores; he de bom gosto, e nutrição. Não falta quem o tenha por hum dos peixes mais mimosos, e o antepo- nho à pescada; do que se póde ver Aldrovando. 2.

2.
*Lib.2.de
pisc.c.8.
in fine.*

C H E R N E.

30 **O** Cherne he huma especie de pargo; tem  a mesma natureza; he de bom gosto, *Orphus* e nutre be.n.

R O D O V A L H O.

31 **O** Rodovalho tambem he litoral, e hum dos grandes peixes, que ha no mar; (*Rhom- bus*) Rondelecio affirma, que vira hum de comprimento de cinco covados, e quatro de largo. Ha duas especies delle; hum aculeado, e outro leve; ambos de bom gosto, mas de difficultoso cozimento, e de boa nutrição, depois de cozido. Os Antigos o estimavão tanto, que por adagio o encareciaõ, dizendo: *Nil ad Rhombum* delle disse Marcial. 3.

*Quamvis lata gerat patella, Rhombum.
Rhombus latior est tamen patella.*

Virtu- Deste peixe escreve Plínio, que cura os males do
des Me- baco, applicando-o vivo sobre elle, e lançando-o de-
dicinaes pois no mar.

D O U R A D A.

(*Aura-
ta.*)

32

A Dourada he peixe de bom gosto, e de facil cozimento, ainda que he dura; nutre medianamente; he melhor cozida em agua, e vinagre, do que assada. As de huns mares, são melhores, que outras. Archestrato louvou as de Epheso, dizendo:

Auratam ex Epheso ne prætermittite pinguem.

I

Marcial as do lago Lucrinio: I.

Lib. 13.

Epigr.

90.

*Nos omnis laudem, pretiumque aurata mere-
tur.*

Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.

P I R A N E M A.

(*Pira-
nema.*)

33

H E peixe do Brasil, acha-se no mar; he de bom gosto, e nutrição.

M E L G A.

Melica.

S4

A Melga tem bom fabor, não se coze mal no estomago; dà pouco nutrimento, e
he

he flatulenta ; por cuja caula he preciso , que se tempera com os aromas , como são o cravo , a pimenta , e os mais do que se usa nas cozinhas.

B O N I T O .

35 **O** Peixe Bonito he dos mais saudaveis que tem o mar ; coze-se com facilidade , e *(Amia)* dà alimento de bom succo , mas nutre pouco. Galeno o teve por peixe duro , e indigesto , cuja doutrina não he bem recebida ; e entende Rondelecio , e Salviano , que Galeno fallava de outros peixes , no que se accusa a corrupção dos vocabulos.

T A R R E I R A .

36 **E** Ste peixe he marino , e fluvial ; àquelle *(Tarreir-)* chamaõ-lhe no Brasil , onde se pescaõ , *(ra.)* *Tarreira do alto* ; ao fluvial Tarreira do rio ; ambos são de bom gosto , mas o do rio excede no labor ao outro.

B U D I A M .

37 **B** Udiaõ he peixe marino , e fluvial ; aquelle *(Gobius)* le he melhor , que este ; mas ambos se cozem bem no estamago , e se distribuem com facilidade ; são de suave gosto , e de pouca nutrição. Juvenal o prefere aos salmonetes :

*Nec nullum cupias , cum sit tibi Gobio tantum
In oculis.*

2 Marcial 2. dá a entender, que os Antigos o estima-
Juxenii vão muito, porque começavaõ por e. le os seus ban-
 quetes:

*In Venetis sint lauta licet convivium terris,
 Principium cœnæ Gobius esse solet.*

Virtu- O caldo de budiaõ cozido em agua até se desfazer,
des Me- tem virtude de laxar o ventre. Assado, sem sal, e
dicinaes comido, cura as dysenterias, os cursos lentericos,
 e os tenelmos, se he certo o que escreve Simeão Seth.
 Dioscorides affirma, que tem virtude contra o vene-
 no das serpentes, e do caõ dannado, applicando-o
 na parte mordida.

G A R O U P A.

(*Tur-*) 38 **O** Peixe Garoupa, a que Plinio chamou
rus.) nobre entre os saxateis, he tenro, fria-
Virtu- vel de facil cozimento, e digestaõ, e de bom succo,
des Me- e por isto se póde conceder aos convalescentes, e va-
dicinaes letudinarios. Tralliano o poem no alimento dos pleu-
 riticos, e dos epilepticos.

C H O U P A.

Achar- 39 **A** Choupa he peixe de carne muy branca.
ne. Coze-se, e distribue-se bem, e nutre
 muito.

R E Q U E I M E.

Scorpio- 40 **O** Requeime, chamado Scorpio entre os
 Latinos, he peixe duro, de difficulto-
 so cozimento, e digere-se mal. Não se ha de comer
 logo

logo depois de pescado, fenaõ que se ha de conservar algumas horas sem o chegar ao lume, porque se faz mais tenro, e ha de cozer-se em agua, e azeite, com ervas aromaticas, que sobre se fazer mais brando, fica com melhor gosto. O seu fel tem virtude para as nevoas dos olhos. A pedra que se acha na sua cabeça, tomada em pós he remedio nas queixas de pedra, e areas, nas dysurias, e estrangurias. O seu cozimento feito em agua, facilita o ventre. Tem este peixe na cabeça, e costas humas espinhas taõ agudas, que o julgãrãõ por venenoso; do que fallou Opiano dizendo: 1.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Horrendum curvo qui gaudet scorpius antro.

*Et canis, atque draco, volucresque per æquora Lib. 3^a
hirundo.*

Gobius in fulva nimium contentus arena,

*Hi duris pugnant stimulis, funduntque vene-
num.*

M E L R O A.

Merula²

41 **A** Melroa he peixe muy louvado de Plinio ^{2.}
2. he molle, tenro, friavel, de facil ^{Lib. 32.}
cozimento, e digestaõ; gera-se delle bom sangue, ^{cap. 11.}
mas pouco nutriente. Cozida, póde-se dar aos febri-
citanes, convalescentes, e valetudinarios. Tralliano
as uia nos que padecem accidentes de gotta coral, no
fluxo hepatico, e nas intemperanças quentes do fi-
gado.

T R E M E L G A.

Torpedo 42

A Tremelga, a que os Latinos chamaõ Torpedo, porque entorpece o braço do pescador, he no sentir de Galeno hum peixe cartilaginco, molle, e aggradavel, de facil cozimento, e de mediana nutrição. Outros Escritores dizem o contrario: porque affirmãõ, que este peixe se coze com difficuldade, e que não tem fabor que agrade. Esta antinomia conciliaõ, dizendo, que do meio corpo para cima, he a Tremelga de bom gosto, e de facil cozimento, principalmente nas partes mais chegadas à cabeça; e que as partes inferiores se cozem mal, e não tem taõ bom gosto. Veja-se Aldrovando falando deste peixe.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Tem a Tremelga muitas virtudes Medicinaes. Comida, abranda o ventre: chegada à cabeça, cura as suas dores, principalmente estando viva; o que faz tambem nas dores de gorta arthetica, preservando de que repitaõ. Do azeite em que este peixe se cozer vivo, misturado com cera, se faz hum unguento, que Aecio louva muito para as dores de gorta. Plinio diz, que facilita os partos, sendo pescada estando a Lua no signo de Libra, e tendo-a tres dias ao tereno; o que Hollerio attribue ao vigor que a natureza toma na moderação das dores, que a Tremelga suspende. A sua pelle tirada de fresco, applicada no utero prolapso, o faz recolher a seu lugar. Hippocrates 3. usa deste peixe por alimento nas dores do figado, nos tabidos, e nos hidropicos. A espinha do espinhaço cura as dores de dentes, fregando-os com ella; o seu figado cozido em azeite cura a farna, as comichoens, e as impigens, untando-as com este azeite,

*Lib.³ de
intern.
affect.*

P U D I A M.

43 **A** Cha-se este peixe no mar do Brasil, e ha ^{do} *Pudian* suas especies delle, mais differentes na ^{nus.} cor, que na natureza: porque hum he vermelho, outro verde, mas ambos se comem, e faõ de bom sabor, e nutrição.

U J A.

44 **D**O peixe Uja diz Rondelecio, que foy *Pastina* reputado por venenoso, de forte que os *ca. mari* pescadores logo que o pescavaõ, lhe cortavão a cauda, *na.* e duvidou-se se podia comer-se, ou se havia de regeitar-se da meza como veneno; e affirma, que em Venezia se prohibio a venda deste peixe pelo governo publico, mas conclue dizendo, que todo o seu veneno està no raio que tem na cauda, e que cortada esta, se come o mais sem offensa de veneno; sendo que he peixe de máo gosto, molle, que se coze mal, e de que se geraõ humores noxios. Come-se cozido em vinagre, ou frito com farinha.

Hipocrates 1. usa deste peixe na cura dos tabidos, e da dor, e inflamação do figado. O azeite ¹ *Lib. de* em que se cozer, he bom para os proidos, comichões *intern.* e farnas. O seu raio applicado aos dentes, lhe cura *affection* as dores. O mesmo raio untado com oleo de meimendo, tocando no utero prolapso, o faz recolher. E *Virtu-* sendo tirado o raio do peixe vivo, e atando-o ao em- *des Me-* bigo, facilita o parto, lançando a Uja no mar. Cu- *dicinaes* ra tambem as alporcas, picando-as muitos dias, e muitas vezes com o mesmo raio, sem fazer sangue, segundo o que escreve Plínio, e Marcello Empirico por estas palavras: *Acu ossea, idest spiculo Trygonis,* *que*

quæ Pastinaca dicitur , strumam sæpius punge , statim arefcit.

T O L H O.

Piscile.

45

O Peixe Tolho he duro; coze-se mal no estamago, gera humores pravos, e nutre pouco.

R A Y A.

Raia.

Virtu-
des Me-
dicinaes

46

A Raya tambem se coze mal no estamago, dá mão alimento, e nutre pouco. Não sóbe a mezas nobres. O seu fel lançado morno nos ouvidos, tem virtude para a surdez. O azeite em que se cozer o figado da Raia, cura as impigens, e comichões, applicando-o quente. As alporcas picadas com as suas espinhas, ou raios, sem fazer sangue, seccão, e curaõ-se, como dislemos do peixe Uja.

L I X A.

Squati-
na.

47

A Lixa he hum peixe duro, de pelle aspera, que não he escamolo; coze-se com difficuldade, e dá de si hum succo pravo, e de pouca nutrição. He peixe vil, assim pelo máo cheiro, que de si lança, como pelo desagrado do labor que tem. A cinza da sua pelle cura as pustulas das partes obscenas. O azeite em que se cozer o figado da Lixa, he bom para as durezas do figado. As suas ovas seccas, e feitas em pós, curaõ todos os fluxos de ventre, tomando-os pela bocca.

CHANCARONA.

48 **C** Hancarona he peixe crasso, glutinoso, *Molva*. de máo gosto, e de difficil cozimento, distribue-se mal, gera humores viscosos, e causa obstrucções.

TAFASICA.

49 **E** Ste peixe acha-se no Brasil, e os pescadores os tiraõ com os pes da area em que *Tajassica* se esconde. He de bom gosto, e nutrição, segundo escreve Guilherme Piss.

CAC, AM.

50 **O** Cação he peixe duro, crasso, mal saboroso, de que se gera sangue de pravas qualidades; e por isto he justamente mal reputado. Os Cações seccos são menos mãos, mas nunca bons; e sempre de pouca nutrição. *Gallens*

LITAM.

51 **O** S Litoens são os cações pequenos; tem a mesma natureza que os grandes; mas *Ichthyo collami-* offendem menos, porque se cozem com mais facilidade, principalmente se forem seccos; e natre muy pouco. *nor.*

S A P O.

*Uronof-
copo.*

52

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

O Peixe Sapo tem os olhos no alto da cabeça, e he do predicamento, e qualidades do cação; nutre pouco, não tem bom gosto, e por isto se não estima. O seu fel he louvado para as nevoas, e suffocoens dos olhos; e entendem alguns, que com elle foraõ curados os olhos de Tobias.

S A R G O.

Sargus.

53

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

1.

*Apud
Aldrov.
2 de pisc
16.*

O Sargo he hum dos bons peixes, que criaõ as aguas, principalmente os que se pescaõ em lugares faxosos. Tem bom gosto, e ainda que se não coze com facilidade, recebe o estamago bem; dà hum succo de boa digestaõ, e nutre bastante. Os dentes deste peixe trazidos ao pescoço, preservaõ os dentes de dores, e corrupçaõ; se he certo o que diz Kiranide. 1.

D O C, A I N A.

*Cuculus
Virtu-
des Me-
dicinaes*

2.

*Lib. de
intern*

54

A Doçaina he hum peixe duro, e secco, de labor pouco agradavel; coze-se mal; he indigento; geraõ-se delle humores crassos, de prava natureza, e de pouca nutriçaõ. Hippocrates 2.º o concede nos males chronicos, que dependem de humores fleumaticos.

B O C A M O L L E.

*Bocca-
molle.*

55

C Hamaõ assim a este peixe, porque apenas o tiraõ da agua, quando logo amolece,

lece, e morre. No Brasil, onde se acha, chamaõ-lhe *Pira furumembeca*. He de bom gosto, e de facil cozimento.

P E I X E G A L L O.

56 **O** Peixe Gallo tambem he duro, e secco *Gallus* como a Doçaina, mas de melhor go- *marinus* sto; he indigesto, e pouco nutriente.

B O R D A L L O.

57 **O** Bordallo he peixe litoral, chamado as- *Ballerus* sim, por andar sempre bordejando a praya, he vil, tem pouca estimaçaõ, por não ser de bom gosto, nem de bom cozimento, e nutriçaõ.

P A R D E L H A S.

58 **P** Ardelhas são huns peixes pequênos, pou- *Mæne* co estimados, e proprios para o povo; não tem bom gosto, não dão bom alimento, e lançaõ de si hum cheiro, ou fedor, que enjoa. Marcial 3. lhe chamou inuteis.

I
Lib. 12.
Epigr.
32.

Fuisse geres, & inutiles Mænas
Odor impudicus urcei fatebatur.

Mas as pardelhas são inuteis para o gosto, tem *Virtu-* muitas virtudes medicinaes para a faude. A cinza del- *des Me-* las falgadas, misturada com mel, serve para as esqui- *dicinaes.* nencias. E só a cinza applicando-a nas chagas da boca e de qualquer outra parte, he remedio dellas. A cinza

cinza da cabeça cura as chagas das partes pudendas; o que faz tambem o mesmo peixe applicado nellas. A mesma cinza ferve para as rimas, e mais queixas das almoreimas; e misturada com alho pizado cura as verrugas. O cozimento das Pardelhas laxa o ventre; e ellas salgadas, misturando-as com fel de touro, e postas no embigo, fazem o mesmo.

P E I X E E S P A D A.

*Sphyræ-
na.*

59

O Peixe Espada he duro, secco, e algum tanto friavel; coze-se com difficuldade, tem bom gosto, e não nutre mal. O seu lombo he a parte de melhor fabor.

T A M O A T A.

*Tamoa-
ta.*

60

E Ste peixe he fluvial; acha-se nos rios da America, onde tem este nome. Os Portuguezes chamaõ-lhe *Soldado*. Quando secca o rio em que vive, vay movendo-se pela terra até achar agoa. He de bom gosto, e não offende.

P E I X E A G U L H A.

Acus.

61

O Peixe Agulha he da mesma natureza, que o peixe espada; delle ha duas especies, e ambos são duros, secco, sem lentor, nem mucosidade; cozem-se de vagar, e nutrem bastante.

E N X A V O.

*Enxa-
vus.*

62

O Enxavo he peixe do rio de Sofala; tem feição de choupa, he muy pingue, e laboroso

laboroso; mas coze-se mal, e subverte, e relaxa o estomago com a sua muita oleosidade.

M U G E M.

62 **A** Mugem he peixe de suave gosto; porque *Mugil.*
 he duro, e pingue; não se coze mal,
 nem se distribue bem; porque desce com difficulda- *Virtu-*
 de do estomago, ao qual pôde subverter com a muita *des Me-*
 gordura, que tem. As melhores são as que do mar *dicinaes*
 entraõ nos rios, ou nas lagoas; porque são mais pin-
 gues, e mais laborosas. O pó do estomago da Mugem
 torrado, tem virtude para confortar o estomago. O
 vinho em que o ditto estomago se cozer, cura os vo-
 mitos; o que fazem tambem as tripas limpas da gor-
 dura. A pedra que se acha na sua cabeça, tem virtu-
 de para os achaques de pedra, e areas, assim como
 todas as pedras, que se achaõ nas cabeças dos maes
 peixes.

T A I N H A.

63 **A** Tainha he quasi como a mugem, diffe- *Cestrius*
 re lómente em que he menos pingue, e
 por isto não offende o estomago, nem o laxa com a
 gordura. Coze-se bem, e dá alimento de boa dige-
 staõ; e nutre mediantemente.

G O R A Z.

64 **O** Goraz he peixe de suave gosto, duro, *Corax.*
 tenro, friavel coze-se bem, e dá hum
 alimento entre tenue, e crasso, de moderada nutri- *Virtu-*
 çaõ. As pedras que se achaõ na sua cabeça, tomadas *des Me-*
 em pó, soccorrem nas queixas de pedra, e areas, co- *dicinaes*
 K mo

mo dissemos da muge[m],

C A C H U C H O.

*Cachu-
xus.*

65

O Cachucho he como o Goraz , e pouco differem , assim na figura, como na natureza , e virtudes medicinaes.

R O B A L L O.

*Lupus
lanatus.*

66

O Roballo he peixe moderadamente duro, e secco ; coze-se bem, não enfada o estomago ; distribue-se com facilidade ; e nutre pouco.

R U I V O.

*Mullus
imberbis*

67

O Ruivo tambem he duro, e secco, mas tenro, e friavel ; coze-se facilmente , dá alimento tenue, de pouca nutrição.

S A L E M A.


salema.

68

H E peixe marino, e fluvial ; acha-se no Brasil ; he de bom gosto , coze-se , e distribue-se bem.

C A B R A.

*Mullus
asper.*

69

A Cabra he peixe como o ruivo : mais secco, e aspero que elle, he de facil cofimento, e digestão , e de pouco nutrimento.

F A N E C A.

70 **A** Faneca tambem he secca, dura, e fria- *Psueca.*
vel, de facil cozimento, e destribuição,
e nutre pouco.

R E L H O.

71 **O** Relho he da mesma natureza, mas de *Reus.*
menos bom sabor, tambem nutre pou-
co.

B E Z U G O.

71 **O** Bezugo he peixe de sabor suave, he du- *Belsua-*
ro, secco, e friavel; coze-se, e destri- *cus.*
bue-se bem, e dá pouca nutrição.

P A M P A N O.

72 **O** Pampano conta Galeno entre os peixes *Scarus.*
faxateis. Plinio escreve que no seu tem-
po foy tido em grande preço, e com razão, assim
pela graça do seu sabor, como pela sua bondade;
porque he molle, friavel, coze-se bem, destribue-
se com facilidade, e laxa o ventre. As suas entranhas
com os excrementos, são as partes de melhor gosto;
por isto disse Marcial, fallando deste peixe: 1.

*Hic Scarus æquoreis, qui venit obesus ab undis,
Visceribus bonusest, cætera vilè sapit.*

CEIXUPIRAM.

Ceixu-
rao.

73

H E hum dos melhores peixes que se achão nos mares do Brasil; pezado, pingue, de bom sabor, principalmente não sendo muito grande. Pela sua muita gordura offende o estomago.

PATARROXAS.

Patar-
roxas.

74

A S Patarroxas são huns peixes da figura do cação, mas pequenos, porque os maiores são de palmo, e meio. Cozem-se com facilidade; são de bom gosto, e nutrição. Pesca-se no mar de Cezimbra. dão-se a convalescentes de febres, pela bondade da sua substancia, e pelo que nutrem.

Virtu-
des Me-
dicinaesI
4, De
comp.
med. sec.
loc. 7.

Do fel do Pompano escreve Galeno, 1. que tem virtude para as suffoções, e nevoas dos olhos. O seu figado comido, diz Eliano, 2. que cura a icterica, e que tem virtude paaa as parotidas affirma Plinio.

2
Lib. 14.
cap. 2.

LINGOADOS.

Lingu-
laca.

75

O S Lingoados são peixes dos mais mimosos, e dos melhores que tem os mares. Delles ha varias especies: porque ha o Lingoado commun, a que cha não *Buglossæ*, e *Lingulaca*, pela semelhança que a sua figura tem com a lingua de boy. Ha Lingoado, a que chamão *Arnoglossus*; ha Lingoado Capateiro, a que chamão *Hippoglossus*; ha Azevia, a que chamaõ *Solea parva*, ou *Lingulaca*; ha Lingoado Savacho, a que chamaõ *Solea oculata*. Todos estes peixes são Lingoados, e differem em pouco; e todos são duros; tenros, friaveis, pouco

Azevia
Solha.

pouco glutinosos, de facil cozimento; e de tarda corrupção; distribuem-se bem, e nutrem modicamente. Foraõ muito prezados dos Antigos, e sempre andáraõ em mezas nobres, assim pela eximia graça do seu fabor, como pela bondade da sua substancia; por razaõ das quaes não faltou quem chamasse á Solha, e ao Lingoado *perdis marina*.

Todos estes peixes, e os que se contêm desde o numero 55. até este, se pôdem dar aos convalescentes, e valetudinarios, e ainda aos febricitantes, se houve fastio grande.

SARDA CAVALLA.

76. **A** Sarda, e Cavalla, he peixe crasso, pingue, glutinoso, de agradavel fabor; coze-se mal, e não se distribue facilmente; geraõ-se della humores viscosos, salgados, e mordazes, que causaõ varios dannos. Salgaõ-se, e eccãõ-se as Sardas, e não ficaõ de máo gosto; e são menos nocivas: porque o sal, e o tempo lhe tem consumido o lençor, e humidade excrementicia, de que abundaõ.

Golias.

SARDINHA.

77. **A** Sardinha he como a sarda, e alguns que rem que seja sarda pequena; he peixe de excellente fabor, mas de máo cozimento, por ser taõ pingue, e oleosa, que subverte o estamago; geraõ-se dellas humores saluginosos, de muita acrimonia, e mordacidade. As sardinhas frescas, ainda são peiores que as salgadas; porque tem mais gordura, e humidade, que o sal lhe desseca; e he o peixe que melhor soffre o sal; e depois de salgada, e secca, dura dous annos sem corrupção. As cabeças de sardinhas,

Sardina.

Virtudes Medicinales

e fardas salgadas feitas em pó, tem virtude para as alporcas. A cinza das mesmas cabeças queimadas, serve para o tumor, e ulceração das gengivas. A cabeça da Sardinha, e da sarda, usando-a como mexa, ou suppositorio no intestino recto, promove a evacuação dos excrementos. As Sardinhas bem salgadas, e antigas, postas nas solas dos pés, ha experiencia no Povo, que tem virtude para curar cefoens.

A R A N Q U E S.

*Aran-
chus.*

78 **O**S Aranques são huma especie de sardinhas maiores que ellas, mas da mesma natureza; tem semelhança com o salmaõ na cor, porque são vermelhos, mas differem totalmente na bondade: porque o salmaõ he o melhor peixe de todos, e os Aranques são dos piores, que ha. Elles pela muita gordura que tem soffrem a salgadura, como as sardinhas; e ha em Holanda hum grande contrato de Aranques salgados, de que só os direitos importaõ muitos milhoens.

C A R A P Á O S.

Cirapus

79

OS Carapáos quasi que são como as sardinhas; tem menos lentor, e humidade, e por isto não offendem o estomago; cozem-se bem, e ainda que nutrem pouco, não se geraõ delles humores tão falguginosos, e mordazes, como das fardas, e sardinhas, nem causaõ tantos estalucidios.

M E' R O S.

Merus.

80

HE peixe Brasilenle, e marino, de boa substancia, e do sabor gostoso, coze-se bem,

tem, e nutre muito. No Brasil chamaõ-lhe *Cugupuguach*.

L I N G U E I R A M.

81 **E** Ste peixe he da feiçaõ de sardinha, mas com maiores lombos, e sem bojo. Pesca-se no mar de Cezimbra. Naõ tem bom gosto como as sardinhas; coze-se facilmente, e nutre pouco. *Lingu-
rio.*

C H O' C O S.

82 **O** S Chócos são de bom gosto, mas cozem-se mal, e geraõ humores crassos, e viscosos, que se destribuem com difficuldade, e causaõ obstrucçoens nas primeiras vias. Galeno os louva para os que padecem queixas de estamago; e Maýcello Empirico diz que assados são bons para as colicas, e dores de ventre. Os Antigos reprovaraõ-nos por nocivos, mas pela graça de seu sabor são muito estimados, o que já notou Durantes; quando disse. *Loligo.*
*Virtu-
des Me-
dicinaes.*
*I. Lib. de
alim.*

*Antiquis objecta fuit loligo, probatur.
Sed nunc, bancque petunt saepe probantque lo-
qui.*

E N C H A R R O C O S.

83 **O** S Encharrocos são de suave gosto, mas muito lentos, e viscidos, e por isto se cozem mal no estamago, são indigestos; flatulentos; causaõ náuseas, colicas, e obstrucções nas primeiras vias. *Rana
marina.*

P O L V O.

Polypus 84

O Polvo he peixe duro, indigesto, de difficultoso cozimento; delle se geraõ humores crassos, e melancolicos, que causaõ outros dannos. He muy flautlento, por cuja causa entenderaõ, que incitava para usos libidinosos. Atheneo diz, que de comer muito polvo morreraõ algumas pessoas. O Polvo salgado, e secco offende menos; mas fica taõ duro, que antes de entrar na cozinha, he necessario batello fortemente com huma massa, para que se possa reduzir a fôrma de alimento; o qual depois de cozido, nutre muito bem Diogenes, que naõ comia cousa que chegasse ao lume, co nendo Polvo cru, acabou a vida, segundo se acha escrito em Atheneo:

*Polypum cum vorasset Diogenes.
Cruum, obiit mortem.*

Do Polvo se escreve que tem suas virtudes medicinaes. Comido assado he bom nas colicas, assim nephriticas, como intestinaes. A sua cinza tem virtude para desfazer as pedras; e fazer lancar as areas dos rins, e bexiga, e para as cardialgias, e para tercans. Para os Polypos do nariz se entende que tem tambem virtude. Hippocrates i. louva o Polvo cozido em vinho para a hydropesia, assim universal, como do utero; & para provocar a purgaçaõ do parto; e dos mezes. Aecio diz, que o Polvo estimula para actos libidinosos, e que he bom para os que se achao fracos na palestra de Venus; e naõ por ser flautuloso, como vulgarmente se cuida, mas porque delle se gera muita materia seminal. Veja-se Aldrovando, fallando dette peixe.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

*I. Lib. de
tern as-
fect.*

LAGOSTA.

Locusta.

85 **A** Lagosta he peixe duro, de que se geraõ humores salinos, e acres; coze-se com difficuldade, mas nutre muito, e he de bom gosto. Tem o primeiro lugar entre os crustados, e testaceos. Galeno 2. disse, que as Lagostas eraõ convenientes para os estamagos. Tralliano 3. concede-as por alimento, e por remedio nos males do peito que procedem de humores salinos, e biliosos. Hippocrates 4. propoem-nas para alimento das paridas, para facilitar a purgaçaõ do parto; e na paixãõ iliaca louva as partes da cabeça cozidas. Tambem as aconselha para laxar o ventre. Os pós da casca da Lagosta chegada à cabeça, ou a sua cinza feita em pó tenuissimo, tem virtude para os froxos de ventre, ainda que sejaõ celiacos, e hientericos, tomando-os em vinho velho, se não houver febre, ou em agua, havendo-a, com tal condiçaõ, que se tomem tres dias continuados, e em cada hum delles toda a cinza de huma casca. O mesmo remedio serve para purgar os rins das pedras, e areas, que tem os calculosos.

Virtu-
des Me-
dicinaes2.
Lib. de
compos.
medic.
secund.
loc. 4.3.
Lib. 7.4.
Lib. 3.
de diet.

LOGABANTE.

86 **L**ogabante he semelhante à Lagosta, assim na figura, como na natureza. He de cozimento difficil, e distribue-se mal; adstringe o ventre, e nutre bem: mas he necessario que se coza muitas vezes, para lhe tirar a salsugem, o que se deve fazer com as lagostas tambem, e com os maes crustados, e testaceos. Tralliano concede este peixe na cura da cardialgia: Aecio na cura da colica procedida de humores fleumaticos.

Astacus

CENTO'LA.

*Squilla
lata.*

87 **A** Centóla também he como a lagosta .
ainda que em alguma cousa differem :
porque a Centóla he mais larga, e mais baixa, e tem
na cabeça dous ossos, ou espinhas, que não tem a
lagosta, além de outras partes mais, em que diffe-
rem; porém nas qualidades, e substancia semelhan-
tes; por isto se entenderá deste peixe o que dissemos
da lagosta, que he como ella indigesta, difficil de
cozer no estamago, mas de boa nutrição.

CAMAROENS

*Astacus
fluvia-
lis.*

88 **O**S Camarões são da classe dos astacos,
ou logabantes, e semelhantes às lago-
stas. São duros, cozem-se com dilação, e distribu-
em-se mal; mas nutrem bem, e são de gracioso sa-
bor, e por isto usados dos Antigos nas mezas lautas,
como se colhe do que disse Marcial: 1.

*Lib. 2.
epigram
43.*

*Immodici tibi flava tegunt chrysendeta mulli.
Concolor in nostro Cammare larvorubens,*

Virtu- Dos Camarões se escreve que tem virtude contra
des Me- o veneno do cão dannado, como as tem os caran-
dicinaes gueijos. Leonello Faventino os usa nos tíficos; para
os quaes são melhores os que se pescaõ no Plenilunio.
Tambem se louvaõ para os heticos; para os que pa-
decem pedra, e areas.

CRAN-

CRANGUEJO.

89 **O**S Cranguejos são duros, e por isto de *Carr.* difficil cozimento; distribuem-se mal, e nutrem muito. Não se corrompem no estomago; mas podem offendello, por ser nervolo, e por terem os Cranguejos muitas partes salinas, e mordazes, por razão das quaes movem o ventre, como notou Galeno, e o perturbaõ, como diz Aécio; por cuja causa os nega por alimento na cura da colica; e ainda que não fora por isto, nós o negáramos, salvo se o doente da colica adocecesse entre peixe. Galeno diz que se cozaõ na agua em que se pescàraõ. Aldrovando entende que basta em qualquer agua, com sal, e vinagre. O tempo em que são melhores, he desde o Outono, atè a Primavera, inclusivamente.

Dos Cranguejos se escreve, que tem virtude contra o veneno das serpentes, e do caõ dannado. Feitos em pó, e bebendo-os em agua, curaõ os froxos do ventre, e retém os partos; os quaes farão excluir estando os fetos mortos, segundo diz Hippocrates. Para a estranguria se tomaõ tres Cranguejos, cozem-se em vinagre, depois pizaõ-se, e espremem-se, e da-se a beber. Na dor iliaca de causa quente os concede Hippocrates por alimento conveniente. Os pós da casca do Cranguejo lançados em vinho, são remédio para os que padecem pedra dos rins, bebendo este vinho coado. A cinza dos Cranguejos tira a dor dos dentes, applicando-a nos que doem; he remédio da lepra; tem virtude contra o veneno do caõ dannado, e de qualquer outro animal. Os olhos do Cranguejo trazidos ao pescoço, curaõ os olhos lipitudinosos. Na cabeça do Cranguejo se achão humas pedras planas, que lançadas em vinagre, tem hum

1.
Memo-
rabil.
cent.

hum movimento manifesto; e feitas empò, e tomadas pela bocca, são remedio para desfazer, e excluir as pedras dos rins, segundo o que escreve Mízaldo. 1. Estas pedras são o que chamão olhos de Cranguejos, e tem muitas virtudes, tirando-le estando os Cranguejos vivos; preparaõ-le fazendo-as empò subtil, e servem para provocar a urina, e para quebrar, e excluir as pedras dos rins; para extinguir a sede; e para dulcificar os acidos internos, assim do estomago, como da massa do sangue; e por isso se repataõ por ablorventes dos mais generolos, o que se ha de entender dos Cranguejos fluviaes.

CONCHAS

Pectines

90 **A**s Conchas foraõ celebradas nas mesas dos Antigos, pela doçura, e suavidade de seu sabor. Ellas são duras, e daõ alimento crasso, que nutre bastantemente, mas coze-n-se, e digerem-se mal. As Tarentinas eraõ as mais celebres, das quaes fallou Horácio, dizendo:

Pectinibus patris jactat se molle Tarentum.

Virtu-
des Me-
dicinaes

As que se assaõ nas mesmas Conchas, são as de melhor gosto, e as que mais nutrem, e nutrem, e menos offendem. Ellas facilitaõ o ventre, principalmente sendo cozidas, e movem a urina, por cuja causa tem lugar nos hydropicos, e nas exulcerações da bexiga, em que as aconselha Xenocrates. Tralliano as usa nas colicas, nas cardialgias, e nos empyemas. As cascas das Conchas tem virtude exsiccante, sudorifera, e abstergente, e por isso são uteis nas febres, que se haõ de julgar por suor.

B R E G U I G U O E N S.

91 **O**S Berguiguões são como as conchas, as- *Peñun-*
 fim na semelhança, porque alguns en- *culi.*
 tenderão, que eraõ conchas pequenas, como na sub-
 stancia, e natureza. Todas se cozem mal, e dão de
 si humores falguginosos, acres, e mordazes, com
 que muitas vezes promovem cursos, e causaõ colic- *Virtu-*
 cas. Os pös das suas conchas são diaphoreticos abster- *des Me-*
 sivos, e dessecantes, alimpaõ os dentes, e fervem *dicinaes*
 para as chagas, e tumores das almorreimas.

M E X I L H O E N S.

92 **O**S mexilhoens são de melhor fabor, que *Mytalli*
 utilidade, cozem-se mal, causaõ colic-
 cas, e puxos, pela muita acrimonia, e falgugem de
 que são dotados. São duros, e indigestos, delles se
 gera sangue crasso, e falguginoso, mas de bastante *Virtu-*
 nutrição. Os de melhor gosto são os do Outono, e *des Me-*
 quando no mar entraõ muitas aguas doces, andando *dicinaes*
 o Inverno, amargaõ, e fazem-se vermelhos, e tem
 maior acrimonia, com que inflammaõ a garganta,
 causaõ tosse seccas, e rouquidoens. Plinio. 2. re-
 fere muitas virtudes dos Mexilhoens. Diz, que o *2.*
 seu caldo move o ventre, e a ourina, alimpa os rins, *Lib. 32.*
 e a bexiga; e he utilissimo para as hydropesias, e pa- *cap. 9.*
 ra provocar a purgação dos mezes, para a icterica,
 para a gotta arthetica, para os males do bofe, do fi-
 gado, e do baço, e para os reumatismos. A sua cinza
 lavada serve para as caligens, e nevas dos olhos, e
 para os males dos dentes, e gengivas, e para chagas
 de pascentes, e para ciaticas. Os pös das suas cascas
 são sudorificos, e abstergentes; fervem para alimpar
 os

os dentes, e para as físluras, e excrenencias hemor-
rhydaes.

L O N G U E I R O E N S.

*Longu-
riones.*

93

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

E Ste marisco he quasi como os mexilhões, ainda que de menos bom gosto; coze-se mal no estamago, mas não causão puxos, nem dores no ventre tão certamente como os mexilhoens, por não terem tanta falsugem, e acrimonia, como elles. Os pòs subtilíssimos das suas cascas são abster-
sivos, e alimpão bem os denres.

C A R A M U J O S.

*Turbi-
nes.*

94

O Caramujos são mariscos, de que ha va-
rias especies, todos são de difficil co-
zimento, e geraõ fangue falsuginoso, acre, de que
nascem prurigens, e outros dannos que costuma ex-
citar o fangue desta qualidade.

P O R C E V E S.

Ungues.

95

O S Porceves são como os caramujos, ain-
da que metidos em differente concha;
tem a mesma natureza, e qualidades.

O S T R A S.

Ostra;

95

A S Ostras tem o primeiro lugar entre os
marisces pequenos, ainda que não co-
meçamos por ellas. São mais humidas, que elles,
cozem-se com menos difficuldade; mas também nu-
trem menos; que todo o peixe que he duro, e diffi-
cil cozimento, he o que mais nutre. Daõ hum succo
falsugino

falluginoso, e acre, com que estimulaõ o ventre, e *Virtu-*
 a bexiga para expulsar a ourina. As conchas das *des Me-*
 Ostras queimadas, são boas para limpar os dentes, e *dicinaes*
 para as chagas da bocca, e dos beiços, e para as cha-
 gas, e queixas das almorreimas, e para as chagas ma-
 lignas, e fórdidas. As Ostras pizadas, e postas sobre
 as queixas maduras, são remedio dellas. As suas con-
 chas tem virtude diaphoretica, e absterfiva; e por
 isto tem uso nas febres que se haõ de terminar por
 fuor.

O U R I C, O.

96 **O** Ouriço marino, que a natureza defen- *Echieus*
 deo mais, que aos outros peixes, pois
 o guarneceo de raios, e espinhos por toda a parte, ti-
 rado da casca, he molle, como exprimio Marcial.
 I.

*Iste licet digitos testudine pungat acuta.
 Cortice deposito, mollis Echinus erit.*

I.
*Lib. 13.
 Epig. 86*

He de facil cozimento, mas nutre pouco, e ge-
 ra humores salinos, e acres, que movem o ventre, e
 a ourina; e esta deve ser a razão porque Galeno, Dio-
 scorides, e Celso disseraõ, que o Ouriço era util ao
 estamago, e ventre. Plinio os usa nos freneticos, e *Virtu-*
 nos epileticos; e nos melancolicos adustos Dioscori- *des Me-*
 des. As cinzas da sua casca são boas para as chagas *dicinaes*
 fórdidas; para as alporcas, para as chagas da cabeça,
 para as dyfurias, para a pedra, e areas, e para fazer
 nascer o cabello; fregando a parte depilada com hum
 paninho que dentro de si tenha a ditta cinza. A cin-
 za delle queimado vivo dada a beber, impede o abor-
 so nas mulheres, que por fraqueza do utero não re-
 tem

2. tem os ventres. E Hypocrates 2. para expulsar as
Lib. I. secundinas, louva os pós dos tres Ouriços marinhos,
de morb. tomados em vinho odorifero. A cinza do Ouriço mi-
mulier. sturada com uncto de urso, ou de homem, ou de porco,
 he bom remedio para que nasça o cabello nas partes
 de que cahio. Para o veneno do caõ dannado diz
 Rufo, que tem virtude o Ouriço tomado por alimen-
 to, bebendo sobre elle vinho com mel. Aecio, e
 Tralliano o daõ na cura das colicas.

A M E J O A S.

Tellinæ 97 **A**S Amejoas tem hum fabor doce, e suave
 cozem-se difficultosamente; daõ hum
Virtu- succo falfuginoso, como as maes conchas; offendem
des Me- o estamago, e geraõ pedra, e areas, ou sejaõ as Ame-
dicinaes joas marinas, ou fluviaes. Cozidas movem o ven-
 tre, mais pelo que irritaõ, que pelo que laxaõ.

C A R A C O E S.

Cochleæ 98 **O**S Caracoës tambem se contaõ entre os
 testaceos; delles ha varias especies; por-
 que huns saõ aquateis, outros terrestres; e daquel-
 les, huns saõ marinos, outros fluviaes. Os peores
 saõ estes, porque se reputaõ por virulentos. Mas
 todos elles saõ duros, de difficil cozimento; porẽm
 se se cozem, nutrem muito, segundo o que disse Ga-
 leno. 1. Os terrestres, e os marinos, saõ uteis ao
 3. *De ali* estamago, e naõ se corrompem com facilidade. Tem
mentor. os Caracoës muitas virtudes medicinaes. Saõ bons
facult. 2. para os heticos, assim comidos, como destillados
 em agua. Aproveitaõ algumas vezes na hydropefia
Virtu- ascites, porque plizados, e postos por emprasto no
des Me- ventre, sugaõ, e extrahem a agua, que faz a hy-
dicinaes dropesia.

hydropefia ; e remedio inculcado por Galeno. 2. e por Dioscorides. 3. Para o fastio os usa sem controversia agente do Povo. Os pös das suas cascas fervem para os calculos, ou achacados de pedra, e para as gretas que o fieiro abre nas mãos, e nos beiços. Picados, e misturados com claras de ovos, são bons para as fluxoens, que molestaõ os olhos, pondo-os por emprasto nas fontes. Os Caracoes pizados sem casca, curaõ as dores de dentes, fregando-os com elles. A cabeça de hum Caracol cortada depois de haver pastado o rocio da manhã, trazida ao pescoço, dentro de qualquer couza, cura as dores de cabeça, se he certo o que escreve Marcello Empyrico. Tem virtude os Caracoes para os olhos calignosos, e lacrymosos; para dores de ouvidos, para a aspereza da garganta, para a tosse, para dores de estamago, para inflammação, e intemperança do figado; para dores de colica; e finalmente para outras mais queixas fazendo-se para ellas diferentes remedios, que aqui não podemos rezenhar, e se acharaõ nos Praticos, e em Ulysses Aldrovando. 4.

4.
3. De te
stac. 29.

C A G A D O S.

99 **O** SCagados, ainda que se não usem nas mezas dos fãos, aqui tem lugar por con- cluirmos com os testados. Elles cozem-se com difficuldade, e distribuem-se mal, por serem viscidos, e glutinosos; mas nutrem muito; e por isto se concedem nos heticos, e tificos.

*Cancris
fluvia-
tiles.
Virtu-
des Me-
dicinaes*

TARTARUGA

Testudo. 100. **A** Tartaruga he da natureza dos cagados, e serve para os mesmos usos. O seu fel he bom para as nevoas dos olhos; as suas pernas metidas em huns saccoes de pelle de cabrito, preservaõ de gotta arthetica, trazendo-os nas partes em que costuma repetir.

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

RANS.

Rane. 101. **C** Oncluamos este Capitulo com as rans, as quaes se cozem bem no estamago, ; daõ hum succo frio, e humido, que nutre bastantemente. São boas para os hecicos; e haõ de comer-se tiradas as entranhas, e a cabeça. O seu caldo he bom para a ictericia, para a lepra, e para dores de dentes, e de juntas. A sua cinza he boa para os froxos de sangue, e o fumo dellas lançadas sobre humas brazas, cura os froxos de sangue uterinos, recebendo-o por baixo. O vinho em que se soffocar huma Rã, bebendo-se, causa odio ao vinho. O seu coração posto no espínhaço, ou na região do coração, he remedio das febres ardentes. O seu figado secco, e feito em pó, tomando-se nas cefoens quartans, he remedio dellas. O seu fel, he bom para gaster as nevoas dos olhos. A sua gordura lançada nos ouvidos, lhe cura as dores. A Rã viva posta sobre o antraz, ou carbunculo pestilente, tira todo o veneno delle. A sua esperma mitiga as dores de qualquer parte, pondo-a nella; e cura a farna das mãos, se no mez de Março se lavarem com ella.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

CAPITULO XI.

Dos Legumes.

Legumes chamou Galeno 1. às sementes 1.
 cereaes, de que se não faz pão, ainda 1. *Alim.*
 que se faça farinha, e costumão ter o mais commum 16.
 alimento da gente rustica, posto que pela graça de
 seu sabor, também sobem muitas vezes a mezas no-
 bres. Estes são as favas, as ervilhas, os grãos, as len-
 tiilhas, os feijões, os chicharos, os tramoços, o arroz
 e o gergelím. Todos elles são crassos, terreos, mé-
 lancolicos, flatulentos, principalmente sendo ver-
 des; por cuja causa se haõ de temperar com adubos,
 e cebola, como correctivos do seu pravo succo, e
 da sua muita flatulencia. De todos havemos de tratãr
 com particularidade; comecemos pelas favas, a que Pli-
 nio dá o primeiro lugar: *Inter legumina maximus bonos*
fabæ.

F A V A S.

As Favas em quanto verdes, são frias, e *Fabæ.*
 humidas; depois que se seccaõ, são frias,
 e seccas. Estas não passaõ de alimentar a gente de
 baixa sorte; aquellas frequentaõ muito as mezas lau-
 tas. Humas, e outras se cozem, e se distribuem
 com difficuldade; mas nutrem muito; geraõ-se del-
 las humores crassos, e flatulentos, que obstruem as
 entranhas; inchaõ, e constipaõ o ventre, offendem
 com vapores crassos a cabeça, causaõ vertigens,
 perturbaõ o sonno, hebetaõ a vista; e por mais que
 se cozaõ, nunca perdem a flatulencia, principalmen-

te as verdes, que são mais excrementosas, e flatulentas, que as seccas, como são todos os frutos, que não chegam a madurar.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Tem as Favas muitas virtudes medicinaes; nem ha parte nellas, que seja inutil. Primeiramente das cascas das Favas verdes destilladas, se tira hum agua excellente para os que padecem queixas nephriticas; porque desfaz as pedras, e as exclue pela via da urina, limpando os rins, e as ureteras de toda a materia que occupa. Das cascas das Favas seccas, e das plantas dellas queimadas, se faz hum cinza; que cozida em agua de parietaria em forma de lixivio, e tomando cinco, ou seis onças d'elle alguns dias, adoçando-o com hum onça de lambedor de avenca, ou de malvaisco, ou de violas, soccorre muito bem nos accidentes de pedra; porque as quebra; e deturba pela via da urina, cujos vasos absterge, e mundifica; e por isto he tambem grande remedio remedio para as gonorrhœas antigas, e rebeldes. O sal que se tira da mesma cinza, tambem serve para os mesmos usos, na quantidade de hum oitava, tomando-o em agua de parietaria, ou das cascas das Favas. Da sua flor se destilla hum agua de semelhante virtude para a pedra; e para as nodoas, e sinaes do rosto. A sua farinha he maravilhoza para astosses, fazendo caldos della. Para as inflammções do escroto, e para as suas hernias têm muito prestimo, cozendo-a em agua, e vinagre, do que tem muita experiencia os Cirurgiões peritos. Veja-se o que das Favas escreve Mangeto no *Tomo 1. da sua Bibliotheca Pharmaceutica fol. 908.*

ERVILHAS.

3 **A**S Ervilhas são, como as favas, frias, e *Pisa.*
 seccas, e em quanto verdes, são frias, e
 humidas; e todas de difficuloso cozimento, e di-
 gestaõ; causaõ obstrucções, e os maes incommodos;
 que diffemos das favas, de que differem sómente em
 nutrir menos, e em não serem tão flatulentas, nem
 terem aquella virtude detergente, e mundificante,
 que nas favas se acha. As seccas são menos nocivas.
 Não se devem dar as Ervilhas aos melancolicos, e *4. Instit.*
 hypocondriacos, nem aos que padecerem colicas, e *part. 1.*
 queixas de nervos, aos quaes offendem, segundo o *cap. 3.*
 que diz Sennerto. 1. O cozimento das Ervilhas sec- *Virtu-*
 cas, tem virtude para suspender os cursos, que pro- *des Me-*
 cedem por relaxação dos intestinos. *dicinaes*

GRÃOS.

4 **O**S Grãos huns são brancos, outros ne- *Cicera.*
 gros, todos quentes, e seccos; e fla-
 tulentos; os negros tem maior calor, e menos fla-
 tulencia. Huns, e outros se cozem mal no estama-
 go, são indigestos, dão alimento obstruente, mais
 crasso, que as ervilhas, e favas, e nutrem muito
 mais, que ellas. Até fóra do corpo se cozem os Grãos
 em mais tempo, que os outros legumes; em agua
 de poço nunca se cozem bem, ainda que fervaõ todo
 hum dia; e só em agua da chuva, ou de rio, e de
 fonte, que tenha agua tenue, e delgada, se cozem
 com facilidade.

Incluem os Grãos muitas virtudes medicinaes: *Virtu-*
 porque elles, ainda que por si opilaõ, tem virtude *des Me-*
 aperitiva, e de obstruente, que largaõ no seu caldo, *dicinaes*

1.
2. *Cano-*
vi. c. 131

2.
2. *De*
diat.

ou cozimento ; o qual quebra a pedra , move a ourina , e a purgação dos mezes ; facilita o parto , e ajuda a excluir o feto morto. He conveniente nas hydropesias , ictericias , nas febres albas das mulheres , e em todos os mais casos , em que seja necessario de obstruir , e provocar a diurese , ou purgação pelas vias da ourina ; para os quaes usos tem os Grãos negros maior virtude. Avicena 1. diz, que o caldo dos Grãos offende nas chagas da bexiga ; & assim se deve evitar nos que tiverem ardores de ourina , que com a salugem dos Grãos se podem augmentar. Duas substancias differentes disse Hipocrates, 2. que havia nos Grãos ; huma salfuginosa , e outra doce ; aquella move o ventre ; esta provoca a ourina , e estimula a natureza para actos libidinosos : *Cicer album* (são as suas palavras) *per alvum secedit , & per urinam ejicitur , & alii quidem carnosum in ipso ; per urinam verò ejicitur , dulce , per alvum secedit salfuginosum ; &c.* Alguns elcrevem que os Grãos geraõ muita materia feminal , do que se veja Mangetto na *Bibliotheca Pharmaceutica* pag. 565.

L E N T I L H A S.

Lentes

3.
Lib. de
bello
Par bi-
co.

5. **A**S Lentilhas são frias , e seccas , crassas , e adstringentes ; e o peor de todos os legumes ; cozem-se mais difficoltosamente , que todos elles ; daõ hum succo crasso , terreo , melancolico , que causa obstrucçoens ; offendem a vista , a cabeça , os nervos , e o bofe ; constipaõ o ventre , e cohibem a evacuação dos mezes , e da ourina ; e justamente as numeraraõ os Romanos entre os alimentos funebres , segundo o que escreve Apiano. 3.

Tem as Lentilhas partes diversas ; na casca ha vir-
tude

ade adstringente, e incrassante; e por isto he louva-
do de alguns praticos o primeiro cozimento, em que
vai a virtude da casca exterior, para as bexigas, e fe-
rampos, e para os plenrizes colericos; o que já re-
provamos na nossa Pleuricologia. Os pões das cascas
das Lentilhas brancas, tem virtude para quebrar, e
excluir a pedra, e areas dos rins, e servem para sup-
pressoens de ourina.

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

M A N D O B I N S.

6 **H**E fruto do Brasil, quente, e humido, fe-
melhante aos nossos feijoens no gosto.
Comem-se torrados; e alguns os misturão com a fari-
nha de pão, ou de milho.

*Do
Mando-
binus.*

F E J O E N S.

7 **O**S Fejões são quentes, e seccos, crassos,
melancolicos, e terrestes; e ainda que ha
entre elles alguma differença: porque huns são gran-
des, outros pequenos: huns brancos, outros verme-
lhos: isto he em quanto à cor, e á figura, que em
quanto a forma, e temperamento substancial, em
nada differem: se bem que alguns querem, que os
vermelhos excedaõ no calor aos brancos. Todos el-
les se cozem, e digerem com difficuldade; são flatu-
lentos, e nutrem bastantemente. Geraõ-se delles humo-
res crassos, e melancolicos; de que nascem obstruc-
çoens. Perturbaõ o sonno com fantasmas tristes; gra-
vaõ a cabeça, e offendem o ouvir. Os verdes são mais
flatulentos; cozidos, movem o ventre, e suspendem
os vomitos. Os seccos tem virtude de provocar a
purgação dos mezes, bebendo o seu cozimento, prin-
cipalmente tendo os Fejoens vermelhos.

Phaseli.

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

CHICHARROS.

Cicercu
la.

8

1.
2. In Di
oscor.
100.

QS Chicharos são quentes, e seccos; cozem-se com difficuldade, não se distribuem bem; e nutrem muito. Gerao-se delles humores crassos, que causaõ obstrucçoens nas primeiras vias. São flatulentos; e diz Laguna, 1. que mais proprios para sustento dos bois, que para alimento dos homens. Elles gravaõ, e offendem a cabeça, fazem o sonno pesado; perturbaõ o ventre, causaõ colicas, e fazem ourinar sangue.

Virtu-
des Me-
dicinaes

Tem os Chicharos virtude aperitiva, com que desopilaõ, e virtude abstergente, e mundificante; com que alimpaõ o peito dos humores crassos, e viscidos, para o que se louva a sua farinha misturada com mel, tomando-a como lambedor; a qual serve tambem deste modo para mundificar as chagas, e para tirar as fardas, e queimaduras do Sol, e quaesquer outras nodoas, que haja no corpo; e para abrandar a dureza dos apostemas, especialmente dos peitos. A mesma farinha destemperada com vinho, e posta em forma de emprasto, he remedio da mordedura dos cães e das viboras. Applicada com vinagre, vence a difficuldade de ourinar; he remedio do tenesmo, e de dores de ventre. Esta farinha torrada, misturando-a com mel, que fique do tamanho de huma noz, diz Dioscorides, que he boa para os que não medraõ com o que comem. O cozimento dos Chicharos cura as friciras, e qualquer proido, e comichaõ do corpo.

T R A M O Ç , O S .

9 **O**S Tramoços são quentes, e seccos, crassos, terreatos, e incoctiveis, pelo menos, cozem-se com maior difficuldade, que todos os maes legumes; gera-se delles hum succo crasso, que sempre fica mal commutado, ainda que às veas se communique. Distribuem-se mal; não são flatulentos, e nem movem, nem adstringem o ventre; nutrem pouco.

Lupini.

Tem muitas virtudes medicinaes. Elles excitão o appetite famelico; servem para tirar as fardas, e nodos do rosto, fazendo-os em farinha, e mistorando-a com mel; são remedio para lombrigas, assim tomando-os em pó, como fazendo emprastos para o ventre, com artemigem, losna, fel da terra, ortelã, e folhas de pessegueiro, e vinagre forte. O seu cozimento serve para as corrupções, e gangrenas, porque o amargor dos Tramoços lhe dá hum virtude balsamica, que preserva de corrupção, e com a virtude detergente, que tem, alimpa, e mundifica as chagas. Tem mais a virtude de mover a purgação dos mezes, de ajudar a exclusão do feto morto, tomando o seu pó com mirrha, e com mel. A sua farinha absterge, e resolve sem acrimonia, nem mordicação.

Virtudes Medicinaes

A R R O Z .

10 **A** Quelle lugar que Plinio deo às favas, compete com mais justiça ao Arroz, que he o melhor, e o mais nobre de todos os legumes, e o que mais que todos nutre, e alimenta em todo o tempo a maior parte da gente de toda a esfera, e condiação,

Oriza.

Unable to display this page

ca a purgação dos loquios; e ferve para abrandar os apostemas, como as maes sementes maturativas. O Gergelim comido, diz Ettmullero, 1. que se entende, que augmenta a materia feminal. Do oleo de Gergelim usão os Arabes, como nós usamos do azeite commun; e os Egipcios o usavaõ para as pustulas, alperenza, e qualquer defecção da pelle, causadas de humores melancolicos; não só applicando-o nellas, mas tomando-o com os alimentos, que comiaõ. Para os proidos, e comichoens da pelle, para as faltas de respiração, para os pleurizes em que não ha esperanza, para as peripneumonias, ou inflammções do bofe, para as suppresões dos mezes, para as grandes dores de estamago, e ventre, e do utero, diz Raio, que o tem muitos por segredo, de que daõ quatro onças de cada vez. Veja-se Mangeto no tomo 2. da *Bibliotheca Pharmaceutica. fol. 826.*

1.
Colleg.
pharma
cent. in
Schro-
der.

CAPITULO XII.

Da Hortaliça sativa. e esculenta.

1 **T**ODA a Hortaliça dá pouca nutrição ao corpo; mas ferve de graça, e desfatio das mezas, além de outras utilidades, de que fallaremos tratando de cada huma dellas. Comecemos pela Alface, a que Galeno dá o primeiro lugar, talvez que com queixa, e escandalo da borragem, e da chicoria.

ALFACE.

2 **A**lface he fria, e humida; coze-se com difficuldade, e nutre pouco, ainda que dizem, que della se gera mais sangue, que das outras hor- Lactuca

hor-

hortaliças. Hade comerse sem se lavar mais que o que baste para a comer limpa: porque lavando-a muito, larga na lavagem parte da sua virtude, e sustancia ficando mais humida, e flatuosa. Galeno diz que em quanto teve dentes, comeo as Alfaces cruas, depois comias cozidas. As cruas retêm todo o seu vigor em si; as cozidas perdem parte delle com o fogo, e largão muito no cozimento. Os Antigos comião-nas no fim da meza, depois, usavaõ dellas no principio, como se colhe do que escreveo Marcial: 1.

1.
Lib. 13.
epigr. 41

*Claudere quæ cænas lactuca solebat avorum.
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?*

Hoje dura nas mezas desde o principio até o fim, feitas em felada, como desfastio para os maes alimentos.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

3 Da Alface se escreve, que concilia sonno, abrandando o ventre, e que gera muito leite, ainda que he certo, que nutre pouco. Tempera a acrimonia dos humores biliosos, refrigera as entranhas particularmente o estamago, cujo ardor extingue, e modifica a acrimonia de todos os maes humores; he propria para temperamentos quentes, e no Estio para elles mui necessaria. O melhor modo de a comer, he crua; e Vallesio se queixa de que os Medicos as não concedaõ assim aos doentes, quando Galeno nunca as comeo cozidas, em quanto as pode comer cruas. Entre tantas utilidades, tambem faz o danno de offender a vista, e a cabeça, comendo-a com muita continuacão, e por isto se devem moderar, ou abster totalmente do uso della os que padecerem achaques de olhos e de cabeça. Do summo da Alface escrevem alguns, que bebido na quantidade de tres, ou quatro onças, he venenoso, e que mata, como os maes venenos frios;

mas

mas que se comerem toda a quantidade de Alfices de que se possa tirar outro tanto summo, que nenhum danno faraõ. A Alfice comida nõ fim da mesa, dizem que retunde a força da temulencia, e a faz passar mais depressa; e que por isto os Antigos a comiaõ depois dos maes alimentos.

CHICORIA.

4 **A** Chicoria he fria, e secca, e algum tanto estitica; se he bem alporcada, tem bom *Cichorium.* gosto; coze-se facilmente, e nutre pouco, como a mais hortaliça. Refrigera muito, he amiga do estomago, pelo amargor que tem; he aperetiva, e abstergente, e mui propria para os males do figado, e obstrucções das entranhas, e hypochondrios, principalmente quentes; purifica o sangue, tempera o fervor da colera; soccorre ao estomago estuante, e franco, cura os ictericos, e excita o appetite de comer. He huma hortaliça verdadeiramente toda medicamento. *Virtudes Medicinaes*

ALMEIRA M.

5 **O** Almeiraõ he o mesmo que a Chicoria, *Endivia.* assim nas qualidades, e temperamento, como nas virtudes medicinaes. Naõ tem bom gosto como ella; he mais amargo, mas por isto mesmo he mais util para o estomago, e naõ só por isto, mas *Virtudes Medicinaes* por ser mais adstringente; por cuja causa deobstrue corroborando, no que excede a chicoria.

B O R R A G E M.

Borra-
go.

6

Virtu-
des Me-
dicinaes

A Borragem he temperada nas primeiras qualidades, porque não he quente, nem fria; e nas segundas, he humida; he toda cordeal; purifica o sangue; tempera o humor melancolico, alegra o coração, e laxa o ventre mais que todas as outras ervas. Coze-se, e distribue-se com facilidade, nutre pouco. A sua flor he huma das quatro flores cordeaes. A conferva, que da flor se faz, tomada com vinho branco, provoca a purgação dos mezes suppresos. A agua destillada da Borragem, alegria, e conforta o coração, dissipa os flatos melancolicos, e depura o sangue, se he certo o que diz Mangeret no *tom. 1. da Bibliotheca Pharmaceutica, fol. 428.*

A C E L G A S.

Beta.

7

Virtu-
des Me-
dicinaes.

As Acelgas são quentes, e seccas, cozem-se mais difficilmente que as borragens; nutrem pouco. Tem virtude nitrosa, e absterfiva, com alguma acrimonia, com que o seu caldo, ou cozimento estimula o ventre, ficando ellas constipando o com as suas partes terrestres, frias, e seccas. Donde se vê, que tendo as Acelgas bem cozidas, ficam frias, e seccas; e o seu cozimento, em que se largam as suas partes nitrosas, e absterfivas, he quente, e secco. As Acelgas humas são brancas, outras negras, ambas das mesmas qualidades, ainda que as negras mais adstringentes. São boas as Acelgas para do seu cozimento se fazerem ajudas irritantes. O seu fumo fervido pelo nariz, purga as humidades da cabeça. Cozidas em azeite, e postas como emprasto nos peitos, que tem leite endurecido, o descoallão bem; e por isto são boas para

para os tumores, que se pertendem resolver. Marcial não disse bem dellas; porque lhe accusou a fatuidade, quando disse.

*Ut sapiant fatuae fabrorum prandia Betæ.
O quam sepe petet vina, piperque coquus.*

E S P I N A F R E S.

8. **A**S Espinafres são frias, e humidas; cozem-se, digerem-se, e distribuem-se de pressa; nutrem pouco; são flatulentas, subvertem o estomago, e causão náuseas; o que se pôde emendar; temperando-as com adubos; gerao muito foro, por cuja causa fazem estilicidios. Tem virtude absterfiva, com que lubrica o ventre; servem para temperar os ardores da colera, e do estomago; e para tosses, e rouquidoens; porque mollifica o peito, e abrandão a aspera arteria; e para fazer acodir leite às mulheres que criaõ. Nos heticos as concedem muitos, e nos velhos adstrictos de ventre; nestes porque o laxaõ; e naquelles, porque os refrigeraõ, e humedecem; que he tanta a humidade das Espinafres, que se cozem sem agua, só com a humidade propria. O sumo, e agua que dellas se destilla, temperaõ os ardores, e morfos do estomago.

*Spina-
chia.*

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

C O U V E S.

9. **A**S Couves são quentes, e seccas; dellas ha varias espécies: porque humas são abertas, outras fechadas, como se ve nos repolhos, e Couves Morciãnas, a que chamaõ capitadas; outras crescem como as plantas das favas, quaes são as Couves galegas, que duraõ dous; e tres annos

na

na terra, crescendo como arvores, e dando folhas, e grelos por todo o seu tronco em muita quantidade. De todas são as melhores as capitadas; sendo que humas, e outras se cozem mal, são flátulentas; egeraõ-se dellas humores crassos; offendem a viſta com a ſua ſeccura, e a cabeça com vapores crassos; perturbão o ſonno, e nutrem pouco. No Eſtio dizem muitos Praticos, que ſe fuja dellas, como de veneno, pelo muito, que aquentaõ, e pela facilidade com que ſe corrompem, não ſó no Eſtio, mas em todo o tempo. A pravidade do ſeu ſucco mostra o cozimento dellas, no ingrato, e grave-olente cheiro que de ſi lança. Nas Couves ha duas ſubſtancias, huma ſucculenta, quente, e nitroſa, acre, e abſterſiva. Outra terreſtre fria, e ſecca, e adſtringente. Eſta nunca ſe aparta das Couves, aquella ſepara-ſe no ſeu caldo, ou cozimento, e por iſto eſte laxã o ventre. e as Couves bem cozidas o conſtipaõ; aſſim com ſendo mal cozidas, o laxaõ, por ficar nellas a virtude nitroſa, e abſterſiva que ſe havia de ſeparar no caldo, ſendo bem cozidas.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

IO Tem as Couves muitas virtudes medicinaes: porque ſobre laxarem o ventre; principalmente ſendo cozidas com unto de porco, ou com azeite: tem de mais o ſerem amigas do peito, de forte que parece tem ſua analogia com o boſe, em cujos males aproveitaõ as vezes muito, particularmente as Couves vermelhas, cujo cozimento tem ſido de grande utilidade na aſma, nas rouquidoens, e nos males do boſe, que dependem de humores crassos, e viſcidos, para os quaes dannos he bem conhecido o *loch de caulibus*, que nas Boticas ſe acha preparado. Alem diſto tem as Couves ſua virtude reſolutiva, com que aproveitaõ nas dores de flatos, e de cauſa fria; para o que he bom remedio tomar huns pòs dos ſeus talos, miftura-

misturados com manteiga de porco, pondo empra-
sto sobre a parte da dor. A sua semente tomada em
pô, mata as lombrigas. O seu fumo posto nas ver-
rugas, he remedio dellas. Dioscorides diz, que as
Couves são boas para os tremores de membros, e para
os que tem a lingua tarda, ou balbuciente: donde ve-
io que antigamente alimentassem as mulheres os me-
ninos com ellas, para que andassem, e fallassem de
pressa. Ultimamente escreve-se das Couves, que tem
virtude para evitar a temulencia, comendo-as antes
de beber vinho; e que comidas depois de beber, e em-
borrachar, fazem que a temulencia passe mais depres-
sa. O que se entende, que nasce da anthipatia, que
ha entre as Couves, e o vinho, e as vides, ou plan-
tas das uvas: as quaes dizem que não crescem; nem
medraão, se junto a ellas se plantarem, e cultivarem
Couves, o que he facil de experimentar.

B E L D R O E G A S.

10 **A**S Beldroegas são frias, e humidas, mas
com huma humidade viscosa. Cozem-se *Portu-
laca.*
tão mal, que muitas vezes as não pôde commutar o
estomago, e passadas vinte, e quatro horas, se vo-
mitaão cruas, ou se lançaão com os excrementos. Nu-
trem pouco; offendem a vista, e infringem os estimu-
los libidinosos. Tem partes adstringentes, e corrobo- *Virtu-
des. Me-
dicinaes*
rantes, com as quaes são remedio nas diarrheas, e
dysenterias, e quaelquer fluxoens, ainda no fluor
branco das mulheres. Refrigeraaõ, e encrassaão o san-
gue, não só com a virtude adstringente, mas com a
sua viscosidade; e por isto a agua que dellas se destil-
la, utiliza muito nos que lançaão sangue pela bocca. Os
pós da sua semente são bons para matar as lombrigas
para o que serve tambem a ditta agua. Para temperar

o calor do estamago, e das entranhas, e para mitigar a effervescencia da colera estuante, são mui louvadas as Beldroegas, assim como tambem nas febres podres, e ardentes, nos ardores de ourina, no escorbuto, e para firmar os dentes vacillantes, ou abalados; para tirar o azedo dos dentes embotados com elle; e para evitar os sonhos Venereos. Mas adverte Raio, que se não comaõ com excessõ, e com frequencia, porque pela sua muita humidade, podem apodrecer no estamago, e dissolver o tono das suas fibras, e das maes entranhas, como elle em si experimentou. Veja-se Mangeto no *Tomo 2. da Bibliotheca Pharmaceutica*, fol. 606.

B R E D O S.

Britum

Virtu-
des Me-
dicinales.

II

O SBredos são frios, e humidos, de facil cozimento, e digestão; nutrem pouquissimo, corrompem-se facilmente; laxaõ o ventre, e ás vezes delcem com tal brevidade, que não vem cozidos, sem embargo de se cozerem de pressa. Temperaõ a acrimonia da colera, e deminuem a fede. Avicenna os usa por emprasto nas inflammacoes quentes.

A G R I O E N S.

Nastar
tium
agratum.

12

S Aõ os Agriões quentes, e seccos; cozem-se facilmente, nutrem pouco. São aperitivos, attenuantes, e incindentes; por isto desopilaõ, movem a ourina, desfazem a pedra, alimpaõ os rins, e a bexiga das areas, e materias tartareas, e sabulosas. São uteis par obstrucçoens do baço, e de qualquer outra parte, assim comidos em selada, como o azeite em que se frigirem, applicando-e quente sobre a

te

te tumida, ou obstruida. São excellentes para o escorbuto, de sorte que alguns cuidão, que não cedem à cochlearia, e becabunga, que são os antíscorbuticos de maior graduação. Para os tíficos são prodigiosos, segundo algumas experiencias, entre as quaes he digno de toda a memoração hum caso que refere Boneto 1. no seu *Sepulchreto Anatomico*, o qual aqui transcreveremos, por ser caso por muitas circunstancias rarissimo. Houve hum homem de tão baixa fortuna, que não tinha com que alimentar-se; estava tífico em summo grão, escarrando o bofe desfeito em matérias purulentas; buscou hum Cíurgiaõ para seu remedio, o qual vendo a gravidade do achaque, e a miseria do doente, por não o mandar desconsolado, lhe disse, que usasse de Agriões, e com este conselho o despedio. Foi-se o homem embora, e comendo Agriões crus, e cozidos, lhe parou a tosse, e os escarros purulentos; com que livre totalmente da tífica, se nutrio, e tomou forças, ficando inteiramente saõ. Passado hum anno com esta felicidade, foi render as graças ao Cíurgiaõ, em cuja tyranna curiosidade achou a ruína, que havia de ter experimentado no achaque, se a poderosa virtude dos Agriões lhe não tivera valido: porque vendo ao pobre homem com tão boa saúde, e lembrando-se de que o vira tífico deplorado: quiz com os seus olhos examinar o estado do bofe, que considerava desfeito, e consumido; e para isto o levou ao interior das casas, onde lhe disse, que desabotoasse a cazaca, e lhe mostrasse o corpo, porque queria ver se estava com tão boa nutrição como o rosto. Apenas o homem lhe mostrou o peito, quando lhe meteo por elle hum punhal, com que o matou; e entrando logo a ver o bofe, achou, que a tífica lho gastara quasi todo, deixando-lhe humas pequenas reliquias do bofe antigo, sobre as quaes

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

*Lib 2.
sect. 7.
obs. 23.*

com a virtude dos Agriões se havia formado hum novo parenchyma, com que restaurou, e reparou o que já estava perdido, ficando perfeitamente saõ. Em quanto isto passava, a mulher do pobre, que tinha ficado à porta, clamava por seu marido; e dizendo-lhe, que não estava allí, chegon a termos de buscar a Justiça, que entrando por casa do Cíurgiaõ, acharaõ ao defunto anatomizado, e o Cíurgiaõ contando a verdade do caso, foi absoluto da pena que merecia aquelle delicto, por ceder em augmento da Arte, e em utilidade publica.

A Z E D A S.

Oxalis.

13

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

AS Azedas saõ frias, e seccas, cozem-se, e destribuem-se bem dellas se gera hum succo de boa natureza, mas de pouquíssima nutrição. Tem virtude aperitiva, e incindente, com moderada adstricção. Temperaõ a acrimonia da colera; refrigeraõ as entra-nhas excandecidas, mitigaõ a sede, excitaõ o appetite de comer, alegraõ o coração, e resistem aos venenos quentes. Saõ boas para as obstrucções attenuatorias, e quentes. O seu sumo tomado na bocca, he bom para as dores de dentes, que procedem de calor. A sua semente tem virtude adstrictoria, e por isto tomada em pô, serve para as diarrheas, e dysenterias.

P I M P I N E L L A.

*Pimpi-
nella.*

14

POmos esta herva entre a hortaliça esculenta, porque ainda que entre nós se não use della, poderá vir tempo em que a imitação de outros Reynos, venha a ular-se. He a Pampinella fria e-tecca, e adstringente; usaõ-na em muitas Regiões

nos

nos acetarios, que servem para desfatio, e recreação *Virtu-*
do palato. He mui cordeal, e por isto tem muito uso *des Me-*
nas febres ardentes, e malignas; e pela sua adstrie- *dicinaes*
ção serve para todos os froxos de sangue, e de ven-
tre. A agua cozida com ella, he de grande utilidade
na dyfenteria, ide sorte que não falta quem diga, que
brevemente a cura. Para as chagas do bofe he mui
louvada a agua que della se destilla, já se lhe mistura-
rem assucar rozado, e a coarem, será muito melhor.
Tambem póde servir para as mesmas chagas, feita
em pó, e tomada em licor conveniente, e se for na
sua agua, ou cozimento, não será peor.

SALSA DAS ORTAS.

15 **A** Salsa he quente, e secca; serve de con- *Petrose-*
dimento commum para muitos alimentos. *linum.*
Tem virtude aperiente, com que move a ourina, e *Virtu-*
provoca a purgação dos mezes desopila muito bem, *des Me-*
discute os flatos, e soccorre aos que padecem colicas *dicinaes*
flatulentas, e de causa fria.

O R T E L ã.

16 **E** Sta herba he quente, e secca; não he *Mentha*
alimento, mas usa-se muito nas cozinhas
para tempero delles. Tem muitas virtudes madicinaes:
porque conforta o estamago, cura os vomitos, e so- *Virtu-*
luços, para o que se toma o seu cozimento, ou a *des Me-*
agua que della se destilla; dissipa os flatos, ajuda o *dicinaes*
cozimento do estamago; he boa para dores de colica
de estamago, e do utero, e da cabeça; provoca a
actos libidinosos; o seu fumo mata as lombrigas,
e suspende a excreação do sangue pela bocca, mistu-
rado com vinagre. Tem mais a Ortelã virtude de co-

hibir os froxos de ventre procedidos de humores colericos, e de relaxação; resolve os apóstemas: descoalha o leite endurecido nos peitos; e metida no leite, não o deixa coalhar; sendo que o seu fumo o coalha muito bem. Posta por emprasto nos estomagos fracos, e que não tem appetência de alimento, aproveita às vezes muito. Se usássemos da Ortelã, como se usa do chá, certo que não acharíamos nella menos utilidades, pelas muitas virtudes, que tem para ajudar os cozimentos, confortando o estomago e a cabeça; e para curar as vertigens, e gastar os flatos. Só o seu cheiro conforta o cerebro, e conserva, e augmenta a memoria. Da Ortelã se faz hum Elixir de grande virtude para confortar o estomago.

COENTROS.

Corianderum.

17

T Ambem os Coentros se usão por condimento, como a salsa. São quentes, e seccos. Tem virtude narcotica, com que causão sono. São uteis nas vertigens, e epilepsias; dissipão os flatos, ajudaão o cozimento do estomago; resolvem as alporcas, e os apóstemas, pizando-os, e pondo-os sobre elles, como emprasto. Dioscorides numera os Coentros entre os venenos, assim como o meimendo; mas não he bem recebida esta opiniaõ: porque ainda que se diga, que duas, ou tres onças do fumo dos coentros bebidas matem como veneno, o mesmo se diz da alface, que nada tem de venenosa.

C E R E F O L I O.

18 **O** Cerefolio he semelhante ao coentro na *Cerefo-
figura; os Italianos, e Francezes usaõ delle* *lium.*
nas seladas, como nõs do coentro. He o Cerefolio
quente, e secco. Tem virtude aperiente, e diureti-
ca; provoca a ourina; quebra, e expulsa a pedra, e *Virtu-
des Me-
dicinaes*
areas dos rins. He agradavel ao estamamago, concilia
suavemente o sonno; descoalha o sangue, ararrando-
o, e volatizando-o de modo, que lhe ajuda a circu-
laçaõ; e por isto he grande remedio nas quedas, ou
tomando-o em pô, ou bebendo a sua tintura. Nas pes-
soas que tem o sangue da textura crassa he mui con-
veniente: porque o sangue crasso muitas vezes se em-
baraça no circulo, naõ podendo permear a angustia
das veas, e arterias menores, de que logo resultaõ
alguns dannos, que o Cerefolio pòde evitar, facilitan-
do a circulaçaõ. Applicado por fora tem insigne vir-
tude para dores de colica, e retençoens de ourina;
ha de frigir-se em manteiga de porco sem sal; com pa-
rietaria, e salsa das ortas, e polas por emprasto no
lugar da dor. He experiencia de Simaõ Pauli, e de
Raio.

P E R R E X I L.

*Foenicu-
lus ma-
rinus.*

19 **O** Perrexil he quente, e secco; tem virtu-
de abstergente, e diuterica. Usa-se por *Virtu-
des Me-
dicinaes*
condimento como a salsa, de que fallamos no nume-
ro 15. deste Capitulo.

CAPITULO XIII.

Das Raizes sativas.

N A B O.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

OS Nabos são quentes, e humidos; cozem-se com facilidade, e nutrem pouco; são mui flatulentos; offendem estomago, e causão colicás, e pelo seu calor, e flatulencia, incitaõ a actos libidinosos. Tem virtude diuretica, com quemovem as ourinaes, e virtude peitoral para as tossees, e rouquidoens, para cujos dannos se preparaõ lambedores delles, porque ha nos Nabos partes dulcificantes, com que temperaõ a acrimonia dos humores falsuginosos, e mórdazes, de que as tossees procedem; e por isto mesmo contemperaõ o humor melancolico, por cuja causa João Crataõ os louva, e recomenda na cura das febres quartans. Da sua semente se faz hum oleo de admiravel efficacia para as aphtas, ou chagas da lingua, e da bocca. Os Nabos clarificaõ a vista, augmentaõ o leite, e a matéria seminal; são bons nos escorbutos, comendo-os crus, ou cozidos; porque dulcificaõ os succos acidos, e salinos, de que o escorbuto depende. O seu cozimento he louvado de Ettmullero para a dor iliaca. As suas folhas laxaõ o ventre, e são flatuosas.

C A R A Z.

Caraz.

NO Brasil se acha huma planta, doste nome, cuja raiz he semelhante aos nossos nabos,

nabos; he quente, e humida; está coberta com humma casca; tem doçura, e suavidade; he mui succosa; e della se usa com gosto.

R A B A S.

3 **A**S Rabas são huma especie de nabos, da mesma natureza que elles; differem sómente em que as Rabas são mais pequenas; e ainda que se semeem com os nabos, elles crescem a maior grandeza, e ellas sempre ficam pequenas. Tambem differem no gosto: porque o das Rabas he deliciosissimo, e com particularidade em algumas terras. Perto da Cidade de Bragança, ha huma Aldea, a que chamão Soeira, cujas Rabas tem huma doçura, e suavidade de gosto sobre as de todas as mais terras; bem podiaõ sobir às mezas de Principes estas, que naquelle lugar são alimento mal prezado dos seus moradores. Tem as mesmas virtudes medicinaes, que os nabos, aos quaes excedem em dulcificar a acrimonia dos succos saluginosos, e mordazes.

Rape.

des Me-
Virtu-
dicinaes

R A B A M.

4 **O**Rabaõ he quente, e secco, indigesto, flatulento; coze-se mal, dà máo succo, e nutre pouco; he mais proprio para desfastio, que para alimento; misturado com o comer, faz que se distribua mais facilmente, porém o Rabaõ fica indigesto; donde veio aquella vulgar paremia, que se attribue a Averroes, *Raphanus digerit, & non digeritur*; que quer dizer, que o Rabaõ ajuda a digestaõ, no que havemos de advertir, que os Gregos chamavaõ distribuiçaõ à digestaõ, e não cozimento, como alguns erradamente interpretaraõ, cuidando

Raphanus.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

do que o Rabaõ ajudava o cozimento, ficando indigesto; e assim se ha de entender, que o que quíz dizer Averroes, foi, que o Rabaõ ajudava a deitribuição dos alimentos com as suas partes tenues, e aperitivas; porèm que estas ficavaõ cruas, e indigestas. Sendo os Rabãos todos quentes, huns tem maior calor que outros: porque os que mais picaõ na lingua, elles saõ os mais quentes. Mas todos, comendo-os em grande quantidade, fazem mal aos dentes, ao estamago, à cabeça; causaõ náuseas, e muita flatulencia; offendem a vista com vapores acres, e mordazes; e excitaõ estimulos libidínolos. Comtudo isto, tem o Rabaõ muitas virtudes medicinaes; porque elle provoca a ourina, e soccorre nas suppresões della; quebra, e exclue a pedra; e areas, alimpando os rins, e a bexiga. He muí deobstruente, e por isto serve nas obstrucções do figado, e do baco; cura as ictericias maravilhosamente, tomando os seus xaropes alguns dias continuados. Na Escola de Salerno, accrescenta-se, que tem virtude contra os venenos. Todas estas virtudes se consideraõ mais nas folhas, e na casca, que nelle proprio. Para a pedra he bom remedio tomar cinco, ou seis manhãs quatro onças de fumo de Rabaõ, com meia onça de mel. Ou cortar hum Rabaõ em talhadinhas delgadas, cozelas em mel, e da agua que sair deste cozimento, se tomarão quatro onças alguns dias, que he excellente remedio para excluir as pedras, e areas, e para alimpar os rins.

MANGAR AIS.

*Manga-
rais.*

5

HE raiz cultivada no Brasil; he quente, e humida; e semelhante á raiz da junça, e de muito melhor gosto, que as maes raizes esculentas

tas

tas dequelle paiz. Come-se cozida , ou guizada.

C A R D O.

6 **O** Cardo he quente, e secco, mas lança de *Cinara.*
 si tanta humidade, que parece que refrige-
 gera o estomago, e intestinos. Coze-se mal, assim a
 raiz, como os talos, e o fruto, a que chamaõ alca-
 xofra, e daõ pravo succo, e pouco nutrimento, esti-
 mulaõ a natureza para actos libidinosos. O seu fumo
 todo se converte em colera: e da sua substancia se
 geraõ humores melancolicos. Tem o Cardo virtude
 diuretica, com que provoca a urina, e areas. A sua *Virtu-*
 flor coalha o leite, como se fora coalho de cabri- *des Me-*
 to. *dicinaes*

C I N O U R A.

7 **A** Cînoura he quente, e secca: não se co- *Pastina-*
 ze bem no estomago; dá alimento media- *ca.*
 namente crasso, melancolico, e de bastante nutri-
 çaõ; incita a natureza para o serviço de Venus. He
 diuretica, provoca a urina, e serve para mover a
 purgaçaõ dos mezes. Muitos a louvaõ nos achaques
 frios, na hidropesia, nas dores de colica, na tosse
 antiga, na debilidade de estomago, a que aproveita
 com as partes aromaticas, que tem. He incindente,
 attenuante, absterfivas, e deobstruente. A sua se-
 mente he diuretica, e gasta os flatos.

U M E R I.

8 **V** Meri he raiz, que se cultiva no Brasil; *Umeri.*
 he fria, e humida, de bom gosto; mas
 muito flatulenta, e de poca nutriçaõ.

T A J A

✠
Tajá.

9 **T** Ambem he raiz cultivada no Brasil, e de varias cores; he fria, e humida; em tudo semelhante ao Umerí, de que acima fallamos.

A L H O.

Allium.

10 **O** Alho he a pedra bazar, ou a triaga dos rusticos, como lhe chamou Galeno. He quente, e secco; coze-se bem, nutre pouco; tem virtude caustica; mas comido, não offende com ella porque se tempera com as humidades do estomago, e com os mais alimentos; serve maes de tempero, e condimento, do que alimento. Comido com frequencia, aquece o sangue, inquieta a colera, principalmente em naturezas quentes, e biliosas; offende a vista, e a cabeça com a sua acrimonia, dannos que mais certamente causa comendo-se cru; que sendo cozido, ou assado, fica mais brando, e menos acre. Tem virtude de quebrar, e excluir a pedra, e areas dos rins; e sabemos nós de algumas pessoas, que padecem estas queixas, que na occasião em que as molesta a dor de pedra, mandão cozer em agua humas cabeças de Alhos e bebendo o cozimento quente, logo em pouco tempo livraõ da dor, e do impedimento que tem para urinar, lançando com a urina a pedra, ou areas, que lhe fazem as dores, e lhe causaõ a supressão. Tem mais o Alho virtude aperiente, com que move a purgação do menstuo; he bom para as obstrucções das entranhas, e para os estomagos debilitados por falta de calor, porque os ajuda a fazer cozimento, misturando-os com alimentos, ou tomando pelas manhãs alguns dentes delle inteiros, como se forão

foraõ pirolas. He remedio para os bronquios do bo-
fe nas rouquidoens, porque incinde, e absterge os
humores de que procedem; aclara a voz; mata as
lombrigas, e resiste a todos os venenos, sobre o que
se veja o que escreve Mangeto no tomo primeiro da
Bibliotheca Pharmaceutica, fol. 40. § 42. Na pe-
ste o louva Platero, e dos Hungaros diz Bockelio,
que no tempo da peste, naõ tem remedio taõ certo,
como os Alhos, que seccando as humidades, impe-
dem a podridaõ. Nas dores de estamago de causa fria,
he excellente; nas colicas de frio, ou de flato, apro-
veita muitas vezes huma cabeça de Alho, applican-
do-a quente sobre o embigo. Finalmente saõ tantas as
suas virtudes, que as naõ podemos epilogar todas.
Vejaõ os curiosos a Zacuto, Eschrodero, Hoffma-
nes, Trago, Pauli, e outros que observaraõ gran-
des do Alho.

T A M O A T A R A N A.

II **E** Sta raiz cultiva-se no Brasil; he fria, e
humida, he mui gostosa; come-se cozi-
da; nutre pouco, e he flatulenta.

Tamo-
arana.

S E B O L A.

12 **A** Cebola he quente, e secca, acre, e mor-
daz; coze-se depressa, nutre pouquissi-
mo. Ha entre as Cebolas alguma differença: porque
humas saõ longas, outras redondas; humas brancas,
outras rubras. Estas, e as longas tem maior acrimo-
nia, e mordacidade. Todas ellas offendem a cabeça,
os olhos, e as gengivas, comendo-se em muita quan-
tidade, e perturbaõ o sonno; danno que as Cebolas
seccas

Cepã.

Virtu-
des Me-
dicinaes

leccas causão, mais do que as verdes. Tem a Cebola muitas virtudes medicinaes: porque ella he aperiente, attenuante, e incindente; e por isto move os mezes, provoca a ourina, desfaz a pedra, alimpa os rins das areas, e soccorre muito em queixas nephriticas. He peitoral, aproveita nos catarros, rouquidoens, e tosses, e nas asmaes, comendo-a cozida, ou assada; ou bebendo a sua agua destillada em Banho de Maria, com assucar. Nas supressões de ourina aproveita muito fiita em manteiga de porco sem sal, e posta por emprasto na parte interior do ventre; e quando ha dor, posta sobre a parte dolorosa. O seu fumo misturado com mel, he bom para tirar as nevoas dos olhos, e para as fardas, e quaesquer outros finaes. Para as dores das almorreimas he excellente, assando-a, e pizando-a com igual quantidade de manteiga crua; porque tira a dor, desincha, e abrandas as almorreimas dolorosas, e tumidas. Tem mais a virtude de madurar os apostemas. Cortada em rodas, e lançada humas noites em agua, deixa nella grande virtude para matar as lombrigas. Para as queimaduras em que não haja chaga, nem excoriação, a louvaõ muito Fernelio, e Parcu, applicando-a pizada com sal. Huma Cebola excavada, cheia do oleo de amendoas amargosas, assada em borralho, depois expremida dà hum licor, que he remedio de muita virtude para promover o fluxo das almorreimas, untando-as com elle quente. Para fazer que o cabello nasça nos lugares de que cahio, fregando-os com ella pizada, ou com o seu summo, a inculcão muitos, e a louva a Escolla de Salerno.

*Contritis capis loca denudata capillis
Saepe fricans , poteris capitis reparare deco-
rem.*

P O R R O.

13 **O** Porro val o mesmo que a cebola, assim no temperamento, e qualidades, como nos usos medicinaes, para que tem as mesmas virtudes, ainda que em menos grão. Hippocrates 1. o recomenda para ajudar a concepção ou applicado em fomentos, femicupios, e cataplasmas; ou comido, porque com a virtude absterfiva, que tem, alimpa o utero dos humores mucosos, que viciao a materia seminal masculina, e impedem a boa fecundação dos ovos, de que a concepção depende. Para aclarar a voz o inculcao muitos; mas advertem que se não coma com frequencia, porque elcurece a vista, offende o estamago, causa sonnos turbulentos, e outros incommodos maes.

*Porro.**Lib. 1. de
morb.
mulier.**Virtu-
des Me-
dicinaes*

B A T A T A S.

14 **A**s Batatas são raizes de humas plantas, que se cultivao nas nossas Ilhas. São quentes, e humidas, como se vê da doçura, e succulencia que tem. Cozem-se facilmente no estamago; distribuem-se bem; nutrem muito, e são flatulentas. Dellas se faz a Batatada, que he doce de bom gosto. As Batatas do Brasil, para onde se levarao das Ilhas, são mais seccas, e por isto mais gostosas.

*Batata
Hispa-
norum.*

Tem as Batatas virtude purgativa; e são o medicamento de que ulaõ vulgarmente os do Brasil. Toma-se de huma até duas oitavas, em pó, e obraõ suavemente;

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

vemente; porèm ellas batatas são silvestres, e não se cultivaõ, como as outras que se comem, segundo diz Pião fol. 93.

I N H A' M E.

Coloca-
fia.

15

INháme he raiz de huma planta deste nome, que tambem se cultiva nas Ilhas de Portugal, como as batatas. He quente, e humida, como ellas, mas mais flatulenta. Coze-se com facilidade, e distribue-se bem. He alimento de bom gosto, mas de pouca nutrição. Não lhe sabemos virtudes medicinaes.

G O A R I A.

Goaria.

16

HE raiz quente, e humida, de bom gosto, mas coze-se, e digere-se mal, e nutre pouco; causa colicas, e flatulencias; cultiva-se no Brasil; come-se cozida, ou guizada,

CAPITULO XIV.

Das Raizes que se não semeaõ, e dos Cogumelos.

TUVERAS DA TERRA

Tubera

1

AS Tuveras são huns fetos calosos, e duros da terra tumida, e prenhada. São frias, e seccas, crassas, e terrestres; cozem-se muito mal, e distribuem-se muito peor; gera-se dellas hum succo crasso, e melancolico, que obstrue as entranhas, grava o estomago, offende os nervos, e a cabeça;

cabeça ; produz parlesias , e apoplexias , excita cólicas , e dores de ventre ; causa areas , e pedra ; e finalmente são tantos os danos que causão , que Laguna. 2. Ihe chamou casamenteiras entre o homem , e a terra , porque daõ com elle na sepultura. São as 2 *In Di-* Tuveras insípidas , e tomaõ bem o sabor , e tempero *osc. c.* das couças com que se guizaõ , e se o cozinheiro he *134.* perito , ficaõ sendo hum prato de bom gosto.

Os pòs das Tuveras seccas no forno , são bons para os froxos do ventre ; tomaõ-se em vinho , senaõ ha febre ; e se a houver , ou o temperamento do enfermo for quente , tomem-se em agua de tanchagem , ou de beldroegas , ou de rosas vermelhas. *Virtu-
des Me-
dicinaes*

C O G U M E L O S.

2 **O**S Cogumelos são frios , e seccos , e espongiosos ; cozem-se com difficuldade , e não se destribuem , porque como são porosos , tomaõ em si as humidades do estamago , com que inchaõ de maneira , que oprimem o bofe , e o diaphragma , difficultaõ a respiraçaõ , e ultimamente suffocaõ. Gale- *Fungi.* no os numera entre os venenos ; e os Latinos lhe chamaõ *Fungos* , *a funere* : porque os reputaõ por mortaes. Dioscorides faz duas differenças delles ; huns que são venenosos ; outros que não tem veneno. Aquelles são os que nascem em lugares immundos , em que se geraõ bichos , ou junto de arvores , que daõ fruto venenoso. Os que não tem veneno , são os que nascem nos prados , e terras boas no mez de Abril. Estes são pequenos , e nós os comemos muitos annos sem experimentar nelles alguma offensa. Bem guizados , são deliciosos. Tambem sabemos , que muitas pessoas morreraõ de comer Cogumelos ; e outras chegaraõ às portas da morte ; de que se póde ver o caso

N

que

1. que referimos nas nossas Observações. 1. E por isto
Gent. 2. nos parece, que se não use deste alimento, quando
Obs. 10. não faltaõ outros, que se podem comer sem o temor
 de que por suas qualidades nos offendaõ. Em Italia, e
 Napoles são os Cogumelos de notavel grandeza, e
 estimação, e não fazem danno; como com largapen-
 na elcreve Kirkerø no *Tomo 2. do seu Mundo subterra-
 neo, fol. 359.*

ESPARREGOS.

3. **O**S Esparregos não são quentes, nem frios;
Ajpar- são temperados nas primeiras qualidades,
ragus. e nas segundas são leccos. Cozem-se facilmente distribu-
 em-se bem, e nutrẽ pouquissimo. Tem virtude aperien-
 te, com que desopilaõ muito bem, provocaõ a ourina, e a
 purgação do menstuo; quebraõ a pedra, expurgaõ
Virtu- as vias da ourina, alimpaõ os rins, e bexiga das
des Me- materias sabulosas, e tartareas, aproveitaõ muito na
dicinaes ictericia, e nas obstrucções das entranhas, e hipo-
 condrios. O cozimento da sua raiz, e semente he bom
 para as dores de dentes.

MARQUESOTAS.

4. **A**S Marquesotas são humas extuberancias
 nodosas, que se formaõ nas raizes de hu-
 mas plantas. que como o giratol se levantaõ a huma
 grande altura, acabando com huma flor amarella, que
Mar- faz fer mofura entre outras plantas. As raizes são frias
quesotas e seccas, bem guizadas fazem hum prato de bom go-
 sto, cozem-se com difficuldade, e geraõ-se dellas humo-
Virtu- res melancolicos, crassos, que daõ de si obstrucções, e
des Me- indigestões. O pò das Marquesotas torradas no forno, he
dicinaes util para os froxos de ventre, tomando-os em agua
 cozida

cozida com fãndolos brancos.

CAPITULO XV.

Dos frutos sativos.

SAõ os frutos humas admiraveis produc-
ções da Terra, que cedem em regalo, e
recreação dos homens. A huns chamaõ frutos fuga-
ces, e horarios; e saõ os do Estio; que maduraõ em
Junho, e Agosto. A outros chamaõ oporos, e Autu-
mnaes; e saõ os que maduraõ em Settembro. Os
frutos do Estio, tem mais humidade, porque saõ
menos cozidos, e calcinados do Sol, pela brevida-
de com que se faõaõ; e por isto se corrompem mais
facilmente, e causaõ as febres, e doenças, que no
tempo delles se experimentaõ; cuja corrupção repu-
tou Galeno 1. por venenosa. Os do Outono, como
estaõ mais tempo desde que nascem, atè que maduraõ
gastalhe o Sol a humidade serofa, e ficaõ mais cozi-
dos, e enxutos, e por isto duraõ mais tempo sem
corrupção, nem causaõ os dannos, que fazem os
do Estio. Estes sempre se devem comer com paõ, co-
mo correctivo dos alimentos de prava natureza. Ga-
leno aconselha, que os comaõ com actual frialdade,
ou da água, ou da neve, as pessoas costumadas a ella.
E todos os Dietarios advertem, que os fãos os co-
maõ em moderada quantidade; e que nunca se con-
cedaõ aos doentes; lembrando-nos, que Galeno ab-
stendo-se delles: nunca mais adoeccera, como lhe suc-
cedia quando os usava. E o certo he, que assim de
huns, como de outros, se deve usar com moderação,
que não offenda: porque o excessso, e a sobriedade

1.
Lib. de
Euchym
3.

com que se usaõ, pôde mais que as suas qualidades para o danno, e para o proveito. A fruta comida moderadamente, he util, e parece necessaria, naõ só para delicia, mas para utilidade da gente: porque ella ferve de desfaltio para os alimentos ordinarios: humedece o estamago secco com o ar do Estio, que secca, e aquece; laxa o ventre, e move a ourina. Mas comendo-se com excessõ, faz muitos danos: porque ou se corrompe no estamago, e dá em colicæ, diarrheas, dysenterias, inchaçõs de ventre, e outros incommodos maes; ou passa às veas, e enche a massa do sangue de foro, em tal quantidade, que naõ cabendo nos seus vasos, nem nos da lymphæ, desfata-se em defluxoens a varias partes, cauçando em algumas danos graves, ou reumatismos uniuersaes, com grandes dores, ainda que as frutas sejaõ das melhores: porque em tendo muito fumo, e em se comendo com demasia, logo ha estillicidios, ou a fruta seja quente, ou seja fria; o que dizemos, porque cuida a gente do Povo, e naõ sei se o vulgo dos Medicos, que só o quente, e o frio nos offende; sendo que no que toca a causar estillicidios, o que he mais ferozo, o que tem mais humidade, isto he o que mais estillicidios caula, ou seja frio, ou seja quente; no que fallaremos com individuaçaõ, tratando de cada hum dos frutos; comecemos pelo melaõ.

M E L A M.

Melo.

² **O** Melaõ he hum dos mais fermosos frutos, que produz a Terra; he frio, e humido. Se se detem no estamago, com facilidade se corrompe, e he a sua corrupçaõ venenosa. Mas se elle he fino, e bem maduro, desce brevemente do estamago, sem se cozer, nem se corromper, e passa às vias da

da ourina, e do ventre; causa muito estillicidio com a sua muita humidade, principalmente, quando não delce logo do estamago, e passa às veas, onde causa febres. Os de Inverno são mais duros, e tem menos humidade, que os do Estio, e por isto fazem menos defluxos, e não se corrompem tão facilmente. Os do Estio, sendo bons, e bem maduros, e comendo-se nevados, ou frios, mitigação a sede, refrigeração as entranhas, e temperação a acrimonia, e mordacidade da colera com a doçura, e suavidade do seu succo. Em Traz os-Montes, onde ha aquelles celebres Melões da Villariça, usavamos delles por remedio nas febres ardentes, porque são mui cordeaes, e não só não fazem danno, mas antes são de muita utilidade, assim porque temperam o ardor da colera, e a sua acrimonia como porque servem de desfastio para os alimentos. Tem os Melões virtude diuretica, e absterfiva, com que são uteis nos que padecem pedra, e areas; porque alimpam os rins, e bexiga das materias, que os occupam. As suas pevides tem grande virtude refrigera-
 rante, e são humas das quatro sementes frias maiores, de que se fazem as emulsoens, com que se refrigera as entranhas, e a massa do sangue, no incendio; e em pyreuma das febres ultivas, e ardentes. Tem virtude diuretica, e por isto, e pelo que refrigera, e humedecem, servem tambem as suas emulsoens de remedio, nos ardores, e queixas de ourina procedidas de materias quentes, acres, saluginosos, e mordazes.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

B E L A N C I A.

*Angu-
ria.*

1.
1. *Histo-
tiar.*

N Aõ he a Belancia menos feroso fruto, que o melaõ; a natureza a cobrio de verde, e a torrou de encarnado; com que assim inteira, como partida, se faz sempre agradavel objecto da vista, em quanto naõ passa a ser deliciosa lizonja do gosto, e gracioso emprego do appetite. He fria, e humida; e tão tenue, e aquosa, que toda se desfaz em agua, de forte que mais parece fruto liquido, que se bebe, do que alimento solido, que se come. Se se detem no estamago, em pouco tempo se corrompe, e depois de corrupta, causa colicas, cardalgias, febres podres, e ardentes; razões porque a reprova Zacuto, e nós a reprovamos com experiencia de que offende insignemente nas febres, e ainda na convalescença dellas; porque em Traz os-Montes, onde concediamos os melões bons aos febricitantes, lhe negavamos as Belancias, por haver constantes experiencias, de que com ellas se augmentavaõ as febres, e que repitiaõ depois de curadas. O que dizemos, para que se saiba como erra quem concede Belancia nas febres, como aqui vemos fazer cada dia. Naõ faz a Belancia muitos dannos, pela facilidade com que desce do estamago às vias da urina, pelas quaes se he brevemente quando se come sem mistura de outros alimentos, que a fação deter no estamago, e passar às veas com elles, onde causaria maiores incommodos. Com que concluimos dizendo, que para os sãos, he a Belancia tão bom fruto, como todos os maes, de que devem usar com moderação; e para os doentes, he peor, que todos, pela facilidade com que se corrompe. As suas pevides são muito medicinaes; e são humas das quatro sementes frias maiores, que

servem

servem para as emulsoens, ou amendoadas que refri- *des Me-*
geraõ o sangue, e as entranhas nas febres ardentes, e *Virtu-*
nas intemperanças quentes das partes internas. *dicinaes*

P E P I N O.

4 **O**S Pepinos são frios como os meloens, e *Cucu-*
Belancias, mas menos humidos, que el- *mer.*
les, por isto se não corrompem tão facilmente. Co-
zem-se com difficuldade, distribuem-se mal, nu-
trem pouco; mas dão hum succo frio, que tempera
o calor do estamago, e da colera, mitiga a sede, re-
frigera as entranhas excandecidas, e estuantes, e faz
muita utilidade nas febres ardentes, e colericas. E
ainda que Galeno, e os Escriitores depois d'elle, re-
provarão os Pepinos para dieta dos enfermos: nós
lhe não achamos a razão, que baste para os seguir ne-
ste dictame; e assim os damos aos doentes, que pelo
seu temperamento, ou pelas suas queixas, necessi-
taõ de alimento com que se refrigerem; e não os
temos em menos conta, que a abobora, de que lo-
go fallaremos: porque ainda, que se cozem mais de
vagar, tambem não turbaõ, nem se corrompem tão
facilmente; e dão alimento mais crasso. Muita gen-
te os comê cozidos, e guizados, e não achão nelles *Virtu-*
os danos de que os infamou Galeno. Sem duvida *des Me-*
que os Pepinos de Pergamo, e de Roma no seu tem- *dicinaes*
po, deviaõ ser como os pessegos da Persia, onde
eraõ venenosos, e são em outras terras tão salutife-
ros, como sabemos. São os Pepinos diureticos, e
absterfivos; não tanto como os meloens, e belan-
cias. As suas pevides são humas das quatro sementes
frias maiores, que servem para as emulsoens refri-
gerantes.

A B O B O R A.

*Cucur-
bita.*

5

A Abobora he fria, e humida; coze-se facilmente; logo se destribue; nutre pouco he flatulenta; perturba o ventre; causa colicas; he infensa aos intestinos, e particularmente ao colon; e se dilata no estamago, corrompe-se com facilidade Para os fãos he de pouca utilidade: porque os não nutre, nem lhe repara a perda dos espiritos, Para os febricitantes, e para naturezas calidas, là lhe serve de refresco; mais do que nutrimento. Galeno disse, que entre os frutos fugaces, fô a Abobora era inculpavel: porque se não corrompia como os outros. Devia ser mais amigo della, que de pepinos: pois se a louvou por se não corromper tão facilmente, mais tinha que louvar nos pepinos, que menos que ella se corrompem. As pevides da Abobora são humas das quatro sementes frias maiores, que servem para as emulsoens, ou amendoadas, e para outros usos medicinaes. Da sua caica se faz oleo chamado vulgarmente oleo das pontadas. As folhas frescas da Abobora postas sobre os peitos, lhes seccão o leite. O que temos ditto se entende da Abobora carneira, que he a que tem forma comprida, e a que ordinariamente se uia nas mezas. Além desta, ha outras Aboboras redondas, a que chamaõ Aboboras meninas, e Aboboras Meloas; todas são frias, e humidas, mas mais crassas, e de peor succo que as carneiras.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

B E R I N G E L L A S.

*Melon-
gene.*

6

AS Beringellas são quentes, e seccas, crassas, de difficultoso cozimento, e pouca nutrição. Geraõ-se dellas humores crassos, e melan-
coli-

colicos, que causão opilaçoens, e achaques hemor-
rroidaes; porèm se se cozem com vinagre, diz Avi-
cena, 1. que não opilaõ, e que deobstruem. Hão
de comerse cozidas com carne gorda: porque assim
se emenda de algum modo a sua seccura; mas primei-
ro se ha de ter cozido em outra agua, em que de-
ponhão as partes quentes, e agudas. As Beringellas
seccas á lombra, e feitas em pó, tem virtude para
curar as almorreimas tumidas, e dolorotas, mistu-
rando-se com oleo de gemas de ovos, ou com oleo de
goliãos.

1.
2. Can.
c. 455.

Virtu-
des Me-
dicinaes

TOMATES.

7 **O**S Tomátes são frios, e humidos; cozem-
se, e distribuem-se mal; dão hum suc-
co de prava natureza; e nutrem pouco. Não lhe sa-
bemos virtude medicinal.

Poma
Amoris.

PIMENTAM.

8 **O**S Pimentoens são quentes, e seccos em
summo grão; tem muita acrimonia, e
mordacidade, que excede á da pimenta, e cravo da
India. Usa-se delles mais para tempero, e condimen-
to de alguns comeres, do que para alimento; sendo
que em quanto são verdes, se poem de escabeche em
vinagre, com huma tal preparação, que lhe abrande
a sua dureza, e lhe modifica a acrimonia, de modo,
que se comem à maneira de alcaparras; e nas terras
em que isto se faz, servem de alimento aos rusticos,
e trabalhadores no Inverno, que he quando se co-
lhem. Depois de maduros, e vermelhos, servem pa-
ra os paos, e chouriços; a que dão graça, alem de
temperarem com o seu calor, e seccura, a muita hu-
midade

Si iqua-
strum.

humidade da carne de porco , preservando-a de que se corrompa. Tambem se usaõ muito com os nabos , quando se cozem , e sendo em moderada quantidade, daõ-lhe melhor gosto , e emendaõ-lhe a flatulencia.

M O R A N G O S.

Fraga. 9 **O**S Morangos são frios, e humidos; cozem-se de pressa , e nutrem pouco. São muito cordeaes; refrigeraõ o sangue; temperão a acrimonia da colera; refrescãõ as entranhas; laxaõ o ventre; mitigãõ a sede: e nas pessoas de temperamento quente , nos biliosos, e nas febres ultivas, e ardentes, servem de regalo , e de remedio; principalmente comendo-se nevados. Assim elles, como a sua planta, e a raiz , tem virtude aperitiva, e diuretica, com que referãõ as obstrucçoens das entranhas, curãõ as ictericias , alimpaõ os rins , e a bexiga, temperaõ a acrimonia da urina , e servem para os males do fígado , e do sangue excandescido; e por isto a agua cozida com a erva , ou raiz dos Morangos , he remedio nas cornichoens, e proidos , nas intemperanças quentes, e nas ictericias.

A L C A P A R R A S.

Capparis. 10 **S**Aõ as Alcaparras quentes , e seccas , cozem-se com difficuldade no estamago; nutrem pouco; e geraõ-se dellas humores biliosos; e se se comerem com muita frequencia , e em grande copia, faraõ morfos, e dores no estamago, colicas quentes, e tenesmos. Comidas com moderaçaõ, confortão o estamago , excitaõ o appetite famelico , e não fazem danno. Tem virtude aperitiva , incindente , e de-

CAPITULO XV.

231

deobstruente, assim ellas, como as cascas das suas raizes, e por isto são boas para as obstrucções das entranhas, e para quaesquer opilações, particularmente do baço, e para alimpar os rins, e bexigas dos humores que os occupão, Plinio diz que preservão de parlezia, comendo-se todos os dias. Dellas se faz hum oleo, que serve para opilações, e dureza do baço, e maes entranhas. Os pôs da tua semente, tomados em vinho branco, ou em qualquer licor aperiente, desopilaão muito bem.

CASTANHAS DA INDIA.

II **E**M algumas terras frias da Provincia de Traz os-Montes ha humas plantas, que se cultivão nas hortas, em cujas raizes se achão hums frutos redondos, á maneira de tuveras da terra, do tamanho de nozes grandes, e alguns maiores, aos quaes chamão Castanhas da India, comem-se assadas São frias, o seccas; cozem-se muito mal, e digerem-se peor; causão obstrucções, flatulencias, e colicas. Seccas no forno dentro de hum panella, e feitas em pô, são boas para froxos de ventre; que procedem de relaxação.

Castaneæ Indiae.

Virtutes Medicinæ.

CAPITULO XVI.

Des Frutos das Arvores.

FIGOS.

I **A** Todos os frutos preferio Galeno os Figos, e as uvas, com a experiencia de que adoecendo todos os annos com a fruta do Estio,

Ficus.

e resolvendo-se a não comer mais que uvas, e Figos com moderação, nunca mais teve doença por aquele tempo. São os Figos quentes, e humidos, mas mais humidos, que quentes. Constaõ de tres substancias differentes: a calca, que se coze com difficuldade, a carne, que facilmente se coze, e a semente, ou grainha, que he incoctivel, e separada da substancia carnosa, tahe inteira com os excrementos do corpo. E por isto haõde comer-se os Figos maduros, e sem calca, principalmente se forem borjaçotes, cuja calca por dura se faz incoctivel. Nutrem os Figos mais que os outros frutos; descem facilmente do estomago laxão o ventre; e por isto comidos com moderação, nunca offendem; mas poderaõ offender insignemente se se comerem com excesso: porque delles se gera hum sangue quente, e bilioso, que causa febres podres, e ardentes proidos, e comichoens, e outros achaques cutaneos, e muitos piolhos pelo corpo, principalmente se forem os Figos seccos, que tem maior calor e nunca perdem toda a humidade. Se os Figos se comerem verdes, ou mal maduros, gera-se delles hum succo pravo, e corrosivo, de que nascem febres podres, dysenterias; e outros muitos danos.

2. Duas vezes no anno fructificaõ as figueiras; no principio do Estio, e no fim d'elle. Os primeiros, a que chamaõ *Lampãos*, taõ reprovados por pessimos, pela sua muita humidade, com que facilmente se corrompem. Os segundos, que saõ os do outono, saõ os melhores, e Hippocrates lhe chama superlativamente bons, 1. dizendo: *Primæ sicut pessimæ sunt, quia succulentissimæ; optimæ autem postremæ*,

1. De-
diat. 2. 3. Ha varias differenças de Figos: porque huns saõ brancos, outros pretos, e outros pretissimos. Os melhores taõ brancos, e os menos bons taõ os mais negros: *Ficus albæ* (diz Avicena) *præstantiores sunt deinde rubræ, tertio nigræ*. Nenhuns delles se reputaõ

tão por mãos ; todos são bons , ainda que huns melhores , que outros. Porque além da suavidade do seu labor , nutrem muito , como dissemos , lubrificação o ventre ; dulcificação a acrimonia dos humores falsuginosos , e mo dazes , razão porque se louvã nos ardores de urina ; tem virtude absterfiva , com que alimpa os rins , e a bexiga das areas , que nelles se achão. Os seccos louvã-se para as obstrucções das entranhas ; e reprovaõ se nas inflamações internas. Elles são peitoraes , e maturativos , por isto servem nos catatros frios , nas almas humidas , e nas bexigas. Tralliano concede aos hecéticos os Figos , dizendo que quando estão maduros , nunca offendem : *Quod permaturus ficus nunquam obesse poterit.* Alguns Authores disserão , que elles resistião aos venenos , e refere Plínio , que Mithridates Rey de Ponto , usava de hum bezoartico , que se compunha de arruda , sal , nozes , e Figos.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Bananas , ou Figos dos Padres da Companhia.

4 **A**S Bananas chamão no Brasil Figos dos Padres da Companhia ; e ainda que não sejaõ verdadeiramente Figos , visto que lhe daõ este nome , aqui lhe damos lugar entre os nossos. São frios , e humidos , de excellente fabor. Refrigerão muito , laxão o ventre ; nutrem pouco , são flatulentos , e mais familiares ao peito , que ao estamago.

*Banane
Virtu-
des Me-
dicinaes*

U V A.

5 **A**S Uvas são como os figos , quentes , e humidas , ainda que ha entre ellas alguma differença. Compõem-se de casca , e bagulho que são

Uva.

inco.

incoctiveis; e de polpa, que se coze facilmente, destribue-se bem, e nutre muito, o que se experimenta nos que guardaõ as vinhas, que comendo Uvas, e figos, dentro de dous mezes se poem bem nutridos; ainda que esta nutrição he menos solida, que a que se faz das carnes, e outros alimentos. Ha varias differenças de Uvas: porque humas são brancas, outras rubras, e negras; e de cada huma dellas ha varias especies, das quaes humas são doces, outras azedas. De todas, as brancas, e doces, que tem muita carne, e pouco succo, são as melhores. As doces como os moscateis, são mais quentes, que as menos doces. As acerbadas, ou azedas são frias. Das mais doces gera-se sangue quente, e bilioso; e comidas com excesso, causaõ febres podres, e ardores de urina, cursos, e outros dannos. As que tem mais carne, e menos fumo, são as que mais nutrem, e menos offendem; as que são mais succosas, nutrem menos, e offendem mais, e hum dos dannos, que logo fazem, são estillicidios, que certamente resultaõ dos frutos muito humidos, ou elles sejaõ quentes, ou sejaõ frios. Não de comer-se bem maduras, e se forem colhidas de dous, ou tres dias, sejaõ melhores; porque teraõ perdido alguma humidade excrementosa, e o empyreuma, que lhe introduzio o Sol; por cuja causa se julgaõ melhores as Uvas dependuradas, e se contaõ entre os alimentos frios: porque o tempo lhe tem consumido as partes quentes, e biliosas. As Uvas de terras frias são azedas, e adstringentes, porque nunca chegaõ à perfeita maturação, e por isto nutrem pouco, e não laxaõ o ventre, antes o constipaõ, e servem de remedio nas laxações delle.

Virtu- Os dannos, que costumaõ fazer as Uvas comi-
des Me- das com excesso, são diarreas, colicas; estillicidios,
dicinaes e por flatulentas causaõ dores em varias partes, e
 vertigens.

Comi-

Comidas com moderação , fazem muita utilidade: porque laxão o ventre , facilitão a ouрина, alimpão os intestinos, e rins dos humores , e areas, principalmente se se comerem com o rocio com que se colhem; e nutrem de maneira , que Pierio 1. restaurou com ellas alguns hecéticos ; tanto póde a sua humidade nutriente, que serve de remedio aos marasmados.

5 As Uvas seccas , a que chamamos passas , sendo de Uvas doces , são mais quentes, que as mesmas Uvas; e Hippocrates lhe chamou estuólas; porque gerão muita colera; principalmente em temperamentos quentes, e biliosos, que com todas as couças doces se offendem. As melhores são as que tem mais polpa , e casca mui delgada. Estas nutrem muito em naturezas frias, ou temperadas; tem sua familiaridade com o figado; são amigas do estomago; lubrificão o ventre; abstergem, e alimpão as vias da ouрина, pouco menos, que os figos seccos, são peitoraes , e tem uzo grande nos catarros; rouquidões, e asma de materias frias, e viscosas, porque as ajudão a cozer, e facilitão o escarrar. Para laxar o ventre , se fazem passas purgativas, e laxantes, que são unico remedio dos hypochondriacos, e dureiros , cujas receitas propoemos na nossa Medicina Lusitana, no Capitulo da adstricção do ventre. As passas de Uvas azedas, e austeras, são frias, e seccas; roborão o estomago, constipão o ventre, e nutrem menos que as doces; e não servem para os mesmos usos, mas antes para os contrarios. As Uvas podres tem virtude para fazer baixar a purgação do menstruo, cozem-se em agua , toma-se por baixo o vapor do cozimento quente. As folhas verdes de parra seccas, feitas em pó, servem para suspender os froxos de sangue por qualquer parte que se feza, o que muitos guardão por segredo. Toma-se na quantidade de huma oitava muitos dias, duas ou tres vezes

vezes em cada hum, em agua cozida com tanchagem, ou destillada della.

C A J Ū.



Cajú.

- 6 **C** Ajú he fruto do Brasil, quente, e humido, mui succulento, e de bom gosto, não fará danno ainda que se coma com largueza. Serve de remedio aos que são adstrictos de ventre por falta de humidade, porque os laxa; e humedece.

P E R A S.

Pyra.

- 7 **D** As Peras ha varias differenças, e tem diversa natureza. Humas são insipidas, outras aulteras, e acerbos, e outras doces. As insipidas são frias, e humidas, as aulteras, e azedas, são frias, e seccas, as doces declinão para calor, e se com adocura forem aromaticas, como as Peras de cheiro são quentes mas porque são poucas as Peras doces; por isto se reputão por frias, e adstringentes todas as Peras. Ellas são flatulentas, causão colicas, e inflaçoes de ventre. As que são mui succofas, causão estillicidios, e de fluxos, razoens porque as amaldiçoarão os de Salerno, tendo-as por venenosas quando cruas, e por antidoto dos venenos quando cozidas.

I.
Cap. 39.

Si Pyra sunt virus, sit maledicta pyrus.

Dum coquis antidotum Pyra sunt, sed cruda venenum.

Nòs cuidamos que os Salernitanos não virão Peras vergamotas, nem virgulofas, nem Peras do Conde, e outras muitas de gracioso fabor, que não fazem danno, senão comendo se com excessão, e para os que tem

laude,

saude , são melhores cruas , do que cozidas. He verdade que cozidas , ou assadas , ficam menos flatulentas , e menos humidas , mas tambem ficam sem aquella humidade que recrea o palato , e que as faz descer do estamago com facilidade. Cozem-se as Peras facilmente , e nutrem pouco. São amigas do estamago , porque como adstringentes o confortão ; extinguem a sede : e temperão a acrimonia da colera. São boas para os que padecem curtos por laxação do ventre ; *Virtu-* principalmente as acerbos , e insipidas , que as doces *des Me-* tem menos adstringencia , com que corroborem. As *dicinaes* Peras seccas confortão mais , e infundindo-as em vinho algumas horas antes de as comer , ficam mais medicinaes para os estamagos fracos.

MANGABA.

8 **H**E hum dos mais deliciosos fructos da America ; frio , e humido , mui succoso , e *Mangá- bá.* deliciosissimo no gosto ; não madura nas arvores , mas caindo dellas , logo amadurece. Em quanto verde he austero , e amargoso , de tal sorte que nem os brutos o comem. He de facil cozimento , e digestão depois de maduro , tempera os ardores das entranhas ; e he *Virtu-* grande remedio dos febricitantes , como em si mesmo *des Me-* experimentou Guilherme Piso , segundo escreve no *dicinaes.* livro que imprimio das cousas medicinaes do Brasil.

GUAÍABAS.

9 **S**ÃO as Guaiabas fructo do Brasil , frias , e *Guaia- ba.* midas , de bom gosto , ainda que he fruta de arvores sylvestres : e dellas se faz doce mui agradável.

M A R M E L L O S.

Cito-
nea.Virtu-
des Me-
dicinaes.

8 **O**S Marmellos são frios, e seccos; cozem-se com mais difficuldade; que os outros fruttos, e descem de vagar do estamago, por serem além de seccos, e crassos, mui adstringentes. Nutrem pouco; mas gera-se delles hum succo, que alegra o coração, e resiste aos venenos. Delles huns são doces, outros acerbos, e azedos; estes mais adstringentes, que aquelles; porem todos em virtude corroborante, com que conforta o estamago, e ajuda o seu cozimento: são remedio em todos os froxos de ventre, ou seja diarrheas, ou dysenterias, e nos vomitos, em que se usa dos Marmellos crus, cozidos, e assados: que de qualquer modo aproveita. O xarope que delles se faz, he excellente para os dittos males. Tem virtude de provocar a urina, comidos com frequencia; e por isto não devem usar delles os que padecerem diabeticas, ou incontinecias de urina. A agua cozida com Marmello, principalmente galego, he admiravel para os cursos que procedem de relaxação de estamago, e ventre, usando-a por agua ordinaria.

O seu oleo applicado no estamago, e ventre, serve para os mesmos ulos. Os pôs de Marmello galego secco no forno, são remedio com que se tem curado muitos cursos, e vomitos rebeldes. Hum grande remedio para os que costumão padecer fluxoens, e inflamações nos olhos, se faz das folhas dos Marmelleiros; hão de colher-se inteiras na primavera; e guardarem-se em parte que lhe não chegue pô, nem outra cousa com que se iniquem; então cozer humamancheia dellas em meia canada de agua, e lavar os olhos com ella fria; porque os preserve de que se inflammem, e os livre de

algun rubor, se nelles o ha. He remedio que temos experimentado muitas vezes; aprendemolo de Plempio, que o traz mui encarecido na sua *Optthalmographia*. 1. 1.
Lib. 5.

BACORI.

HE fruta do Brasil, do tamanho de marmello; he fria, e humida; tem casca grossa, e por dentro gomos, e caroço; he de bom gosto; mas causa colicas, pela facilidade com que se corrompe.  Bacori.

PAQUIHI.

TAmbem he fruta do Brasil, do tamanho de laranja; fria, e humida; muito semelhante ao Bacori, de que acima fallamos. Paquihi.

PESSEGOS.

OS Pessegos são frios, e humidos; cozem-se com facilidade, e nutrem pouco, em quanto verdes; e se detem no estomago, corrompem-se brevemente, e causão febres podres, e prolixas; por isto se haõ de comer com moderação, que não encha as veas do seu succo, que por mui fermentescivel, preverte a fermentação intestinal da massa sanguinaria, e excita febres ardentes. Comidos moderadamente não offendem; mas antes excitaõ o appetite de comer, laxão o ventre, ainda que tem alguma adstringencia, por razão da qual são bons para o estomago. Dos Pessegos ha varias differenças; entre todos são melhores os melacotoens, e os calvos: porque são mais duros; tem menos humidade, e por isto se não

Persica.

corrompem tão facilmente. Assados ficam menos humidos, e mais livres de corrupção. Os Pesseços seccos nutrem muito, mas digerem-se tarde. Muita gente lança os Pesseços em vinho algumas horas antes de as comer, com que entendem que ficam correctos da pravidade que nelles consideraõ. He certo, que do vinho se lhe communica a parte mais subtil, que em si recebem, por serem porosos, com que se emenda a sua flatulencia, e se evita o danno que se teme da sua muita humidade.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

Das amendoas que se achão dentro dos caroços dos Pesseços, se faz hum oleo, que he quente, e secco, e util para os tenidos dos ouvidos, e para a surdez, e para nacer o cabello nos lugares depilados; para conciliar sono, para a pedra dos rins; tomando-o em ejudas, ou pela bocca, na quantidade de quatro onças. E da flor do Pesseçueiro se faz hum xarope, que purga suavissimamente. As suas folhas são boas para as lombriças, pizando-as, e pondo-as por emprasto no ventre; com losna, ortelã, artemize; tudo pizado, lançando-lhe humas pingas de vinagre forte, e huns pós de ferrugem, para fazer emprasto. Os pós das mesmas folhas, tomados huns dias em agua de beldroegas, ou em qualquer outra coula, tambem mataõ as lombriças. As amendoas dos seus caroços preservaõ da temulencia, comendo seis, ou sette antes de beber vinho.

D A M A S C O S.

*Persica.
Ameri-
ca.*

14

OS Damascos são huma especie de pesseços; que merecem lembrança particular. São frios, e humidos, ainda que o povo os tem por quentes, pelas febres, e outros dannos que causaõ, entendendo, que só os póde fazer o calor; sendo assim, que

os males; que delles nascem, he por se corromperem facilmente, por causa da sua muita humidade; com que são entre os pêssegos, como os figos lampões entre os figos. Comendo muitos, corrompêem-se, e causão febres podres, colicas, flatulencias, e outros danos. Se se comem com moderação, raras vezes offendem, e fazem a utilidade de laxar o ventre. Em doce são muito bons, e não se corrompem com facilidade. Das amendoas dos caroços dos Damalcos, se tira por expressão hum oleo de muita entidade para almorreimas inflammadas, para dores de ouvidos, e para os tumores das chagas: e bebido na quantidade de cinco onças, he bom para dores de colica, e para lançar as pedras, e areas dos rins.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

FRUTAS NOVAS.

15 **A**S frutas novas são frias, e humidas, como os damalcos; maduraõ no mesmo tempo que elles; mas não se corrompem tão facilmente, porque são mais duras, e tem menos humidade. São huma especie de pêssegos precoces, ou temporãos. Comidas com excesso, fazem os mesmos danos, que os damalcos, usadas com moderação, laxaõ o ventre, sem fazer offensa. Em doce são excellentes; e ficaõ mais livres de se corromperem.

*Frutae
novae.*

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

J O A Z E S.

16 **E**Ste fructo he do Brasil, muito semelhante às frutas novas, he frio, e humido, mui delicioso, se se come com excesso, causa colicas, e indigestões, porque a sua muita humidade o faz corromper facilmente.

*Joa-
zeis.*

M A C, A N S.

Poma. 17 **D** As maçãs ha grande variedade ; porque humas são doces , outras , são azedas ; e outras aucteras , e , acérbas. As doces são temperadas no calor, e são humidas. As azedas, e acérbas são frias, e seccas. Todas são flatulentas, porém as azedas muito mais, que as doces. Humas, e outras se cozem mal, e nutrem pouco. As doces no sentir de Celso , i. são
Lib. de alimento de bom succo ; e pelo contrario as azedas.
med. Entre estas as melhor são os verdeaes , e entre as doces , as camoezas , e são as peiores as Maçans de craveiro ; que em outrasterras se chamaõ malapias : porque se corrompem com grande facilidade, e causaõ febres podres ; de tal sorte em Traz os-montes, onde ha muitas , o mesmo he dizer malapias , que maleitas. Todas as Maçans comidas em grande quantidade , offendem os nervos , e causaõ dores de juntas. Das camoezas se faz hum xarope util para os melancolicos ,
Virtu- para os quaes se preparaõ tambem camoezadas ou,
des Me- confervas de camoezas purgativas.
dicinaes

J A B O T I C A B A S.

Jabo-
ticabæ.

18 **H** E fruto do Sertão no Brasil ; he quente , e secco: da-se no tronco das arvores, que o produzem , delde baixo , até todo acima. He de bom gosto.

R O M A N S.

Grans-
ta.

19 **A** S Romans , assim como as maçans humas são doces, outras azedas, e bicaes outras. As doces, são quentes, e humidas , mas mais hu-

humidas, que quentes. As outras, são frias, e secas; e todas tem virtude adstringente, com que se fazem uteis aos estomagos relaxados, e nauseantes; aproveitaõ nos curtos, de qualquer cousa que sejaõ, pelo que corroborã; e nos biliotos, porque temperã a acrimonia, e mordacidade da colera, principalmente as bicaes. Todas as Romans são de bom succo, mas nutrem pouco. As bicaes, e azedas são convenientes nas febres, em que tambem cada dia vemos usar as doces, preferindo-as às outras, humas vezes será por ignorancia, outras por complacencia; sendo assim, que as doces tem partes quentes, e estuantes; e sem embargo de laxarem o ventre, ainda que tenhaõ sua adstringencia, não se devem conceder nas febres biliosas, nem nas naturezas quentes, e intemperadas, por calor; que se ostenderão comellas. Que sejaõ estuantes, disse expressamente Hippocrates 1. por estas palavras: *Mali punici dulcis succus, alvum movet; habet tamen quid aestuosum.* Que se não devaõ usar nas febres, aconselha Dioscorides, 2. dizendo: *Dulcia stomacho utiliora habentur, sed aliquantulum in eo calorem gignunt, inflationes pariunt, unde in febre abdicantur.* Mais claramente Avicenna: 3. *Granatum Muzum confert febribus acutis, & inflammationibus stomachi, sed dulce multoties nocet acutas habentibus febres.* As Romans tambem são laxativas, mas he maior a sua virtude adstringente, que a laxante.

Dellas se faz hum xarope util para os froxos de ventre, e para vomitos. A flor da Romam brava, tem grande virtude adstringente; assim como a casca de todas ellas; e cozidas em vinho vermelho faz-se hum bom remedio para confortar as gengivas, e firmar os dentes, que por laxação dellas estão vacillantes. Os pões dos caroços das Romans azedas, são bons para os froxos de ventre, e para as purgações brancas das

mulheres; haõ de seccarse no forno, e tomarse muitos dias, na quantidade de duas oitavas.

M A R A C U J A

Maracujá

20

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

HE delicioso fruto do Brasil, de que ha duas especies; *Maracujá-guassú*, e *Maracujamerim*. Que he o mesmo que dizer grande, qual he o *guassú*, e pequeno, que he o *merim*; saõ frios, e humidos, e muito aromaticos. A' sua polpa refrigera insignemente; e he de grande consolação aos febricitantes; tendo a circunstantia de que ainda que se tome em grande quantidade, nunca offende, conforme escreve Guilherme Piso.

A M E I X A S.

Prana.

21

AS Ameixas saõ frias, e humidas, e flatulentas; cozem-se com facilidade, e nutrem pouco. Laxaõ o ventre; corrompem-se facilmente, por cuja causa, de comer muitas, nascem febres podres, diarrheas, e dysenterias; o que mais certamente acontece, quando se comem mal maduras. Naõ devem usar dellas as pessoas, que tiverem o estomago debil, frio, e humido; nem os velhos, que forem mui cheios de fleumas. E saõ mais proprias para os moços, e para temperamentos colericos, e sanguineos. As seccas naõ offendem o estomago, nem se corrompem com facilidade, e sempre laxaõ o ventre, para o que se devem lançar em agua algumas horas: porque com a humidade da agua, se abranda a dureza, e seccura dellas.

Das Ameixas ha varias differenças; as melhores saõ as reinoes, as seragoçanas negras, as damacenas, ou abrunhos de Rey, e os outros abrunhos, e as rei-

noes

1234
 23 45 67 89
 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19
 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29
 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39
 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49
 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59
 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69
 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79
 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89
 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99
 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109
 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119
 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129
 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139
 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149
 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159
 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169
 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179
 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189
 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199
 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209
 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219
 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229
 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239
 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249
 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259
 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269
 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279
 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289
 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299
 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309
 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319
 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329
 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339
 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349
 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359
 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369
 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379
 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389
 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399
 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409
 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419
 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429
 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439
 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449
 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459
 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469
 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479
 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489
 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499
 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509
 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519
 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529
 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539
 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549
 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559
 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569
 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579
 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589
 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599
 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609
 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619
 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629
 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639
 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649
 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659
 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669
 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679
 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689
 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699
 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709
 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719
 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729
 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739
 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749
 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759
 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769
 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779
 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789
 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799
 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809
 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819
 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829
 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839
 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849
 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859
 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869
 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879
 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889
 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899
 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909
 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919
 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929
 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939
 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949
 950 951 952 953 954

f. 310 §. 3 ormeiz d'arnoz
de vinho - matel -
nho de Maria - Rainha -
tudy - he remedio - fria, particul?
Zão da flor - Nervos, serve -
de humores -, e massa do sangue -
dem do ytomago - em Caldo de -

noes de cal, que em Traz os montes chamaõ *endri-
nas*. As faragoçanas brancas, e as maes, que não fo-
rem negras, são menos boas; porque se corrompem
com mais facilidade, de que se originaõ febres, e ou-
tros danos. As Ameixas doces são menos flatulentas,
e sempre laxantes. Das Ameixas se faz o electuario
diapruno, que tem virtude purgante. E as mesmas
Ameixas fervidas em cozimento de sene bem vigora-
do, até ficar como calda de Ameixas doces, são pur-
gativas, e excellentes para os hipochondriacos, e pa-
ra pessoas constipadas do ventre, que as podem to-
mar cada quatro dias, comque andarão lubricos, e
brandos, para o que bastará, que comaõ oito, ou dez
Ameixas, com alguma calda.

*Virtu-
des Me-
dicinaes.*

C A J A S.

Cajás.

22 **A** Cha-se esta fruta no Brasil; he fruta de
caroço como ameixas pequenas; he fria,
e secca, adstringente, e de bom gosto; conforta o esta-
mago, e ventre; he boa para cursos de relaxação.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

C E R E J A S.

23 **A**S Cerejas são frias, e humidas, e de fa-
cil cozimento, e pouca nutrição; se se
dilataõ muito no estamago, corrompem-se, e cau-
saõ febres, e colicas. São flatulentas; e fazem mui-
to estillicido, com a muita humidade que tem.

Cereja.

Das Cerejas ha muitas differenças: porque humas
são doces, outras azedas; humas vermelhas, outras
negras; humas pequenas, outras grandes; humas
molles, outras duras. As melhores são as grandes,
vermelhas, e duras, a que chamaõ de faco: porque
sobre serem de melhor gosto, laxaõ o ventre, como

fa-

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

fazem todas, e não se corrompem tanto, como as molles. As azedas são mais frias, e menos humidas, corrompem-se mais difficilmente que todas. As outras, são menos laxativas, e mais adstringentes. As seccas, são menos flatulentas; e são boas para os ardores de ourina, sendo doçaes. A agua cozida com ellas he boa para beberem de ordinario os que padecem dysurias. Das negras se destilla huma agua de virtude anti-epileptica, e por isto tem grande uso nos espasmos, e convulsoens, nos accidentes de gota-coral, e nas vertigens. A mesma virtude tem o espirito, que dellas se tira; nas parlezias da lingua he excellente, assim tomando sette, até dez, ou doze pingas delle, em tintura de chá, como usando o nos gargarejos, que se applicarem. Dos carocos das Cerejas se tira por expressão hum oleo de grande virtude para tirar as nodos, e fardas dorosto.

G O D O M I X A M E S.

Godomixames.

24

HA na America hum fructo a que chamão *Godomixames*, que são humas cerejas meudas, semelhantes às nossas; são frias, e seccas, e adstringentes; tem bom sabor, e ainda, que se comão muitas, não laxaõ o ventre, nem causaõ colicas, pela sua adstricção.

G I N J A S.

*Cerasa
accida.*

25

AS Ginjas humas são garrafaes, outras galegas; aquellas são frias, e humidas; estas são frias, e seccas. As garrafaes são doces, tem muita polpa, e são de melhor gosto; cozem-se bem no estomago, e laxaõ o ventre; nutrem pouco; e corrompem-se facilmente. As galegas são azedas, e adstringentes.

gentes, não se corrompem com tanta facilidade; são amigas do estomago, constipão o ventre; temperão o calor das entranhas, modificão a acrimonia de colera; e são para a saúde tão boas, como as garrafas para o gosto. Humas, e outras, nutrem pouco, as galegas menos, e são flatulentas. As seccas são mais adstringentes, e menos flatulentas. As Ginjas não se devem dar a pessoas debilitadas de estomago, nem achacadas de flatos, principalmente se forem de idade proveccta; e são proprias para os moços robustos de estomago, e de temperamento quente. São de muita utilidade nas febres colicas: porque temperão o ardor da colera, e o fervor do sangue. Agua destilada de Ginjas galegas, he excellente para os olhos inflamados, porque tempera o calor da inflammação, repri-me o impeto das fluxoens, e conforta os olhos com a adstringencia que tem.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

A M O R A S.

26 **A**S Amóras são hum pouco frias, muito *Mora.* humidadas, e algum tanto adstringentes, ainda que Hippocrates 1. as teve por quentes, como 1. teve tambem as peras, que são frias como em seu lu- *Lib. 2.* gar dissemos. Cozem se, e distribuem-se facilmente; *de diet.* nutrem pouco; laxão o ventre; sem embargo de terem sua adstricção; o que fazem assim pela lubricidade da sua instancia, como por terem algumas partes acres, com que irritão as fibras dos intestinos para as dejecções; provocão a urina; e são boas para naturezas quentes, e biliosas, em que Galeno as prefere às ameixas. As Amóras de silva são mais adstringentes, fazem dores de cabeça. Galeno diz, que humas, e outras se lavem para se haverem de comer. Das Amóras se faz hum arrobo, que he bom para as elquí-

Fraga.

Virtu- efquincencias. As folhas da Amoreira feitas em pó;
des Me- tem virtude para as fezoens. A casca da sua raiz, he
dicinaes boa para os froxos de lãge; ou bebendo a agua cozi-
 da com ella, ou tomando-a em pös. Os pös das Amó-
 ras verdes, principalmente de silva, são bons para os
 curfos, e vomitos, pela muita adstringencia que tem.
 O cozimento das folhas, e casca da Amoreira, he bom
 para as dores de dentes. Horacio louvou as Amóras
 colhidas sem Sol, quando disse:

— — — — — *Ille salubres*
Æstates peraget, nigris quiprandia moris
Finiat, ante gravem quæ legerat arbore solem

P I T A N G A ' S.

Pitan-
gas.

27

Virtu- **E** Ste fruto he Americano, e póde numerar-se
des Me- entre as ameixas, ou cerejas. He quente, e
dicinaes mui succulento, mas de gosto sub-amaro, e adstringente.
 Celebre, e delicioso lhe chama Pifo; he de grande utili-
 dade na fraqueza do estamago, a que corrobora; di-
 scute os flatos, e reprime as náuseas, e vomitos.

C I D R A.

Malum
Citrium.

28

A Cidra he hum fructo todo medicamento-
 fo, cordeal, e estomático; não tem par-
 te innutil. A sua casca exterior he quente, e secca, a
 casca de dentro he fria, e secca; a polpa he fria, e hu-
 mida; as pevides são como a casca de fóra, seccas, e
 quentes. Da casca de fóra se faz aquelle doce a que
 chamaõ casquinha, e do interior da casca, o Cidraõ,
 que he o Principe dos doces; mas he indigesto, e quer
 estamago forte, que o possa cozer, e digerir; nutre
 muito; a casquinha ainda he mais indigesta, que o Ci-
 draõ.

draõ, e nutre menos. O azedo da Cidra he coufa mui cordeal, util para os flatos melancolicos, e do utero, para febres podres, e malignas. Aspevidas tem virtudes alexipharmaca, por isso se dá a beber nas febres malignas a agua cozida com ellas; e finalmente toda a Cidra he hum contra veneno. Refere Athenes *Virtu- des Mo- dicinaes* que no Egypto foraõ lançados às feras huns homens condenados á morte; e sendo mordidos dos aspides, e de outros animaes venenosos, elles se não offenderaõ do veneno, porque haviaõ comido huma Cidra, que huma mulher, compadecida delles, lhe dera; o que se confirma com outra historia de hum homem, que agonizando já com o veneno de huma vibora, que o havia mordido, comendo huma Cidra, livrou da morte; cujo cazo se póde ver em *Mangento, no Tomo 2. da sua Bibliotheca Pharmaceutic, fol. 203.*

Da casca secca da Cidra se faz hum xarópe de virtude cardiaca, e corroborante de estamago; he bom para os que padecem debilidade das entranhas por falta de calor. Do azedo da Cidra se faz outro xarópe excellente para febres ardentes, e malignas; e para o depravado appetite das prenhadas, para o que serve tambem a Cidra, comendo-a verde. Tambem da Cidra se tira o espirito, e se prepara a essencia, assim liquida, como secca; e saõ remedios de virtude cardiaca, e alexipharmaca.

LARANJAS DA CHINA.

29 **D** As Laranjas ha varias differenças; ha *Auranti- Laranjas da China, Laranjas bicaes, e tias.* Laranjas azedas. As da China depois de maduras, saõ frias, e seccas. Geraõ muito estillicidio, pela muita humidade, que tem; excitaõ fervor na massa do sangue; cau-

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

caulaõ proidos, e comichoens, ardores de ourina, tof-
fes, e esquinencias; principalmente se se comerem an-
tes de estarem perfeitamente maduras; poristo se não
devem comer se não de Mayo por diante; e sempre
em moderada quantidade. A sua casca he quente, e
secca; e tem virtude de confortar o estamago, e vir-
tude cardiaca, quasi como a da cidra. Da sua flor se
faz a florada, quo he doce de suauissimo gosto, e util
para estamagos fracos por falta de calor.

Da casca secca se fazem pós, que se usãõ para os
cozimentos do estamago, e para flatos; para o que
serve tambem o cozimento da casca secca, a que nõs
algumas vezes ajuntamos humas folhas de chá. As
ralpaduras, ou pó da cuticula exterior das Laranjas
da China tem virtude para os ardores de ourina. As
mesmas Laranjas comidas são boas para os que pade-
cem escorbuto: *Mala aurantia* (diz Mangeto) *Scor-
buto sanando efficacissima esse perhibentur, ut quidam
etiam solo esu crudorum diuturno percurentur.*

LARANJAS AZEDAS.

*Aurãtia
acida.*

30

AS Laranjas azedas são frias, e seccas;
são boas para naturezas quentes, e bi-
liosias: porque temperaõ o ardor do estamago, miti-
gaõ a sede, e modificaõ o amargor da colera; poristo
tem tanto uso nos fastios, e nas intemperanças de en-
tranhas, que ficaõ depois de febres colericas, e ar-
dentes. A sua casca he quente, e secca. De toda a La-
ranja azeda cortada em rodas, com a casca; ou só da
casca, se faz hum cozimento em agua, a qual, toman-
do meio quartilho de manhã, e outro meio de tarde,
cura em poucos dias os froxos de sangue uterinos ad-
miravelmente. He remedio de Septalio, que se pôde
ver nas suas obras, e quem as não tiver, em Rive-
rio

rio 1. As Laranjas azedas comidas com as pevides, 1.
 preservaõ de pedra, se he certo o que escreve Cur- Cap. de
 vo. 2. flux.

LARANJAS DOCES.

31 **A**s Laranjas doces são quentes, e humi- 2.
 das; laxaõ o ventre, tomando-as pelas Polyāt.
 manhãs com assucar; causaõ defluxos de estillicidios, tr. 2.
 comendo-se muitas: porque tem muita humidade, Cap. 83.
 que enche os vasos de foro, e de limpha de que na- Auran-
 scem as fluxoens. tia dul-
cia.

LARANJAS BICAES.

32 **A**s Laranjas bicaes participaõ do doce, e Auran-
 do azedo; são temperadas, em quanto tia dul-
 às primeiras qualidades, e são humidas. Comidas com cacida.
 excesso, causaõ estillicidios. Tem virtude de tempe- Virtu-
 rar o sangue melancolico adusto, e de moderar o fer- des Me-
 vor da colera; laxaõ o ventre; e excitaõ o appetite de dicinaes
 comer.

TORANJAS, OU AZAMBOAS.

33 **A**s Toranjas são humas especie de cidra,
 de que se não usa, senão em condimen- Virtu-
 to, que da sua casca se faz. A casca he quente, e se- des Me-
 ca; tempera-se em conserva com mel, que sobre ser dicinaes
 de bom gosto, he util aos que padecem fraquezas de
 estamago, flatos, e indigestoens. O interior da To-
 ranja he frio, e seco.

LIMAS, E LIMOENS DOCES.

*Mala
Limonia
dulcia.*

34

OS Limoens, e Limas doces são frios, e humidos; laxaõ o venrre, refrigeraõ as entranhas, temperaõ a acrimonia da colera, e mitigaõ a sede; são flatulentos, como he toda a frutta humida, e comendo-se com excessõ, causaõ estillicidios, mas naõ tanto como as laranjas; assim porque tem menos succo, que ellas, como porque o succo das laranjas, tem huma agudeza, e crimonia, que inquieta as fibras, e excita fermentaçoens nos humores a que se communica; o que se naõ acha no dos Limoens.

LIMAS, E LIMOENS AZEDOS.

*Limo-
nia aci-
da.*

35

OS Limoens, e Limas azedas, são frios, e seccos; o seu fumo refresca muito, e he contra a prodridaõ; e he grande remedio nas febres podres, e ardentes, nas malignas, em que prevalecerem humores lixiviacs, e biliosos; nos vomitos, e cursos de calor; nas febres de lombrigas, as quaes mata, e afugenta. Alimonada de neve, he excellente nas febres continentes, nas biliolãs, e ardentes; nas colicas, e froxos de ventre procedidas de humores colericos. As cascas dos Limoens são quentes, e seccas, e aromaticas; o vinho fervido com ellas seccas, he bom para as fraquezas de estamago falto de calor. O summo de Limaõ azedo, he efficacissimo em desfazer a pedra, e a réas dos rins, e em as excluir, pela virtude que tem de dissolver, e alimpar. Do mesmo fumo se faz xarope de grande virtude para refrigerar as entranhas nas febres ardentes, para temperar a estuaçaõ da colera, e para os vomitos, e soluços que se

se achão nas dittas febres; e tambem para a pedra, e obstrucçoens dos rins.

J A N I P A P O S.

- 36 **J** Anipápos são fruttos do Brasil, do tamanho de limoens; são frios, e humidos; doces, çumarentos, e de bom gosto. *Jani-papo*

M A C, A N S D A N A F E G A.

- 37 **A**s Maçans da nafega são quentes, e humidas; cozem-se, e digerem-se com difficuldade, e nutrem pouco. Comidas com excessão, fazem febres, proidos, comichoens, colicas, cursos, e tenesmos. Galeno disse, que lhe não achava causa porque fossem uteis à saúde; mas não ha duvida em que ellas são peitoraes, e que aproveitaõ nas tosse, e rouquidoens, e nos desluxos ao peito; e que mitigação as dores dos rins, e bexiga, e os ardores de ourina, como affirmão os Escriitores depois de Galeno, e o uso dellas nos tem ensinado. Veja se Mangeto no *Tomo 2. da Bibiiotheca Pharmaceutica, fol. 63.* *Syzium.* *Virtudes Medicinæ*

M E D R O N H O S.

- 38 **O**s Medronhos são frios, e seccos; cozem-se, e distribuem-se mal; Offendem o estamago, e causão dores de cabeça. Feitos em conserva, ou calda com mel, tem virtude alexipharmaca contra a peste; a qual virtude se acha tambem na agua destillada das folhas do Medronheiro. *Unedo.* *Virtudes Medicinæ*

S O R V A S.

Sorbae.

39

Virtu-
des Me-
dicinaes

AS Sorvas são frias, e seccas, e grande-
mente adstringitivas, principalmente as
verdes; cozem-se com difficuldade, não estando
maduras, e nutrem pouco. Confortaõ o estamago,
suspendem os froxos de ventre, mas haõ de ser ver-
des, ou mal maduras, que de pois de molles, perdem
a austeridade, e adstringencia, que tem quando ver-
des. Dellas se faz xarope util para os dittos froxos.

A R A C, A.

40

Araça-

miri,

Virtu-
des Me-
dicinaes

HA no Brasil huma arvore, a que chamaõ
Araça-Iba, que dà huns fruttos como
ameixas, ou nespera, a que os naturaes daõ o nome
de *Araçá miri*, e *Araçá-guaçu*; são de bom gosto,
doces, e odoriferos; e sem embargo de que Guilher-
me Piso os louve para refrigerar, nós os temos por-
quentes, qualidade propria da docura, e fragrancia.
Comidos crús são de melhor gosto, doque cozidos.
Tem virtude adstringente, e corroborante, com que
confortaõ o estamago, e ventre.

N E S P E R A S.

Mespila.

41

Virtu-
des Me-
dicinaes

SAõ as Nesperas frias, e seccas como as for-
vas, e mais adstringentes, que ellas, co-
mo mostra o seu sabor acerbo, que he maior que a
austeridade das sorvas. Cozem-se mal, daõ pouca nu-
triciaõ. Verdes, e mal maduras, tem virtude de con-
fortar o estamago, e ventre, e cobir os seus fluxos.
Os pós dos caroços das Nesperas, são excellentes pa-
ra quebrar, e expellir as pedras, e arêas dos rins; ha
de

de tomar-se huma oitava delles repetidas vezes. A agua em que fervem quatro, ou cinco Nespervas maduras, he boa para corroborar o estamago relaxado.

T A M A R A S.

42 **A**S Tamaras são quentes, e seccas, ad- *Daëtyli*
stringentes cozem-se difficultosamente, e
destruem-se mal; nutrem mais que outros fructos,
geraõ-se dellas humores crassos, e lentos, que causaõ
obstrucçoens. Tem propriedade para causar dores de
cabeça, e de almorreimas, e para excitar estimulos li- *Virtu-*
bidinosos. Os pões dos seus caroços tem virtude para *des Me-*
quebrar, e excluir as pedras, e arêas dos rins. *dicinaes*

P A L M I T O S.

43 **P**Almitos chamaõ no Brasil aos olhos, e *Pal-*
pontas mais altas das palmeiras, de que *marum*
fazem varios pratos de bom gosto. Comidos com ex- *sumita-*
cesso, causaõ colicas, indigestões, e froxos de ventre. *tes.*
São de temperamento frio, e humido.

A Z E I T O N A S.

44 **A**S Azeitonas humas são verdes, outras ne-
gras, e maduras; aquellas são frias, e sec-
cas, e destringentes; cozem-se mal no estamago, e
naõ nutrem muito; comidas com moderação offen-
dem pouco; confortaõ o estamago com a sua grande
aditricção, e excitaõ o appetite de comer. As madu- *Virtu-*
ras são quentes, e humidas; tambem de difficil cozi- *des Me-*
mento, e de pouca nutricção. Geraõ-se dellas humo- *dicinaes*
res melancolicos; causaõ fluxoens de estilicidio; la-
xaõ o ventre, relaxaõ o estamago com a sua oleosidade.

A N A N A Z E S.

45

OS Ananazes são fruttos do Brasil; são quentes, e humi los; cozem-se com facilidade, mas são mui flatulentos; e pela sua muita humidade caufariaõ de fluxões de estilicidios, e enche-riaõ os vasos da lympha: se não fossem tão diureticos, que não buscaßem logo as vias da ourina, por onde o seu çumo tem saída.

*Virtu-
des Me-
dicinaes* Tem os Ananazes virtude de desfazer as pedras, e arêas dos rins, e de as lançar fora por ourina; são uteis nas supressões della; e tem huma tal virtude de gastar as couças a que se chegaõ, que em pouco tempo gastaõ o ferro das facas, com que frequente-mente se cortaõ, ou que metidas nelles se deixaõ; porque dentro de dez ou doze horas as desfazem, se he certo o que escreve Acofta, e Linfchotano. E ain-da que isto feja encarecimento, não ha duvida em que elles tem grande virtude corrosiva, por cuja causa dif-fe Boncio, que antes de se comerem os Ananazes, se deviaõ lançar algumas horas em vinho, ou em agua, para lhe tirar algumas partes corrodescentes com que fa-zem chagas na bocca, e caulaõ dysenterias, principal-mente se os Ananazes não forem maduros, como ef-creueo Guilherme Pifo no livro das couças da Ameri-ca, que fallando deste fructo diz as seguintes palavras: *Adeò corrodendi qualitate pollet, ut non tantum lin-guam, & palatum sauciet, sed & in cultro quo seca-tur, mordacitatis vestigia relinquat, idque intensius, si non probe maturus fuerit.*

CAPITULO XVII.

Des Fruttos lignosos.

A M E N D O A S.

I **A**S Amendoas doces são moderadamente *Amygdale.*
calidas, e hum pouco humidas, com hum
ma humidade pingue, e oleosa. Depois que se fazem
rançolas são quentes. Cozem-se com difficuldade, dão
bom succo, e nutrem bastantemente, ainda que Ga-*Virtu-*
leno diga o contrario. Comendo-se com excessõ en-*des Me-*
joão, e relaxaõ o estamago com a sua oleosidade. O *dicinaes*
que não fazem torradas, porque ficaõ menos unctuo-
las. Comidas com moderação, fazem muita utilida-
de: porque são attenuantes, e detergentes, movem a
ourina, lubricaõ o ventre; facilitaõ o escarrar nas as-
mas, nas tosse, e nas rouquidoens, livrando o bofe
da suffocaçaõ, que lhe causaõ os humores, que lhe
occupaõ os seus bronchios; augmentaõ a genitura, e
conciliaõ sono. Dellas se fazem amendoadas, que
aproveitam muito nas tosse seccas, e convulsivas.
O seu oleo he bom para os espamos, e convulsoens,
e para abrandar as materias, e apostemas endurecidos;
para as dores de ouvidos, por causa de resiccaçaõ; e
para todos os maes casos, em que seja necessario de-
mulcir, resolver, e abrandar. As Amendoas amargo-
sas, como não entraõ nos alimentos, parece que não
tem lugar nesta obra. Ellas são quentes, e seccas, ape-
ritivas, e detergentes, e tem muitos usos medicinaes,
O seu oleo serve para os achaques do utero; toman-
do pela bocca, faz lançar as pareas; provoca a ourina-
he bom nos zunidos dos ouvidos, e na surdez, nas
colicas de flato, e de causa fria; nas dores de jun-

tas , e de ouvidos de semelhante causa.

N O Z E S.

*Nuces
juglan-
des.*

2

*Vertu-
des Me-
dicinaes*

AS Nozes são quentes , e seccas ; cozem-se mal , e nutrem pouco. Dellas se geraõ humores biliosos. Offendem o estomago , e o bofe causão dores de cabeça ; e comendo-se com excessõ causão febres colicas , e tenesmos ; principalmente , se forem rancidas , porque tem mais calor , e menos humidade. Usadas com moderação fazem bem aos estomagos humidos , expellem as lombrigas , resistem aos venenos. Das Nozes verdes , quando ainda não está bem formada , e endurecida a casca , se faz huma conserva com mel , que he de agradavel sabor , e boa para os estomagos saltos de calor. O seu oleo he bom remedio nas colicas flatulentas , nas gretas dos peitos das mulheres , e nas contusoens , e puncturas de nervos. He commum conselho dos Dietarios , que se use de Nozes quando se comer peixe ; porque o peixe he frio , e humido , e geraõ-se delle humores fleumaticos , que facilmente se conrompem , o que se pôde evitar com o calor , e seccura das Nozes ; por isto se diz na Escola de Salerno , que se use de Nozes de pois de comer peixe :

Post pisces nux sit , post carnes caseus esto.

Tem as Nozes virtudes com que resistem aos venenos , e por isto as recommendão nas pestes , comendo-as torradas , ou misturadas com figos seccos , e arruda , e sal. Tambem são boas para fazer baixar os mezes , lançando-as de molho em agua , até que abrande , de forte que lhe possa tirar , a casca interior , e estando sem ella , se infundaõ dois dias , e duas noites em agua ardente ; e déz dias antes que baixe o menstruo , se comão duas , ou tres Nozes destas em jejum. A casca

inte.

interior das Nozes, e a membrana que entre ellas se acha; feitas em pó, e bebidas em vinho, na quantidade de meia oitava, he grande remedio para dores de colica de causa fria. A agua que dellas verdes se destilla, tem virtude alexipharmaca, e corroborante. Das suas raizes verdes, arrancadas em Fevereiro, e Março, e furada, destilla hum licor util para as dores de gota artherica, e cabeça, segundo diz Bartholino 1. Este mesmo summo tirado, e esprimido da raiz em qualquer tempo, posto huma só noite no escroto, que he a bolça dos testiculos, faz negros os cabelos da cabeça, que a idade tem feito brancos, e duraõ negros hum anno, se he certo o que escreve Henrique de Hecr. 2. O arrobe das Nozes, que se compoem das suas calcas verdes, com assucar, he muito bom nos catarros, ou rouquidoens de estillicidios tenues, e delgados, nas esquinencias.

A V E L A N S.

3 **A**S Avelans são quentes, e seccas, e menos oleosas, que as nozes, mais duras, e de mais difficil cozimento, que ellas; nutrem pouco; são flatulentas. Comidas com largueza, offendem o estomago, porque são oleosas; causaõ vomitos, dores de cabeça, dysenterias, e colicas. Comendo-se moderadamente, não offendem; e são uteis nos catarros, e tosse de causa fria, porque ajudaõ a expectoração das materias, que occupaõ o peito. Tem grande virtude para queixas nephriticas, e usadas no principio da mesma, preservaõ de que se gerem pedras, segundo o que escrevem os Praticos. Dellas se faz hum oleo, que he bom para tosse antigas, para colicas flatulentas, e para o tinido dos ouvidos, para contusões; e picaduras de nervos.

P I N H O E N S.

Strobili.

4

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

O S Pinhoens são quentes, e humidos; cozem-se com dificuldade, dão hum succo crasso, que nutre muito; mas mordicaõ o estamago, se não lançaõ algum tempo em agua quente. Se se comem com excessõ, aqueçaõ, e fazem ferver viciosamente a massa do sangue; caulaõ febres, comichõens, elquinencias, curlos, e tenesmos. Comendo-se com moderação nenhum danno causaõ, mas antes detergem, humedecem, impinguaõ, e refazem as pessoas emmaciadas, e por isto os louvaõ communmente os Praticos para os tabidos, e tussiculosos. Augmentaõ o leite às mulheres, que criaõ; fazem crescer amateria feminal, e estimulaõ a natureza para os actos libidinosos; tem propriedade para aproveitarem na parlezia, o que não quer Mercado, que por pingues, e oleosos os reprova neste achaque; são uteis nos achaques dos rins, e da bexiga, como são a disuria, estranguria; e na acrimonia da urina, cuja mordacidade temperaõ, e dulcificaõ; retêm a urina, que involuntariamente se larga.

C O C O.

*Nux
Indica.*

5

O Coco também se devem numerar entre os fruttos lignosos. He quente, e humido, quando novo; depois de velho, he quente, e secco. Coze-se mal, e enfada o estamago; mas gera-se delle hum succo de boa natureza, que nutrem muito bem. Se se comer com excessõ, offenderá como os mais fruttos da sua natureza; mas usando-se com modo, conduz para impinguar o corpo; ajuda os estamagos faltos de calor, e aicreccenta a materia feminal.

Ha

Ha de comer-se sem acaesca interior da sustancia do Cocco, porque he indigestivel. Delle se tira por expressão hum oleo de grande efficacia para dores de almoreimas.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

CASTANHAS.

6 **A**s Castanhas não são frias, nem quentes; são seccas, e nas primeiras qualidades declinão para calor. Cozem-se muito mal no estomago, são indigestas, e flatulentas, mas nutrem copiosissimamente. Causão inflações do estomago, e ventre, colicas flatulentas, e constipão o ventre. Dizem que a sua flatulencia se emenda cozendo-as com erva doce: mas o certo he que à ellas nada se lhe comunica da erva doce. Assadas, ou cozidas sem casca, são menos flatuosas, porém ficam com menos gosto. As seccas são mais indigestas, nutrem menos. A casca interior das Castanhas tem grande virtude adstringente, efeitada em pó, são remedio para os froxos do ventre.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

BELOTAS.

7 **S**ão as Belotas, frias, e seccas; cozem-se difficulosamente, e digerem-se mal, porém nutrem muito, ainda que não tanto como as castanhas. São flatulentas, e comidas com excessão, causão colicas, dores de estomago, e vertigens. Antigamente não eraõ alimento dos homens, e diz Galeno, que no seu tempo, em huma grande falta de pão, as começaraõ a comer, e que até entãõ serviaõ de nutrir os porcos, de que hoje servem. Dellas se escreve, que tem virtude para suspender os fluxos do ventre, e os escarroos de sangue, a qual se acha particularmente na casca, mais que na medulla.

Glandes

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

ALFARROBAS.

Siliquæ

8

AS Alfarrobas são frias, e seccas, ainda que nellas se percebe alguma doçura, que attesta calor; cozem-se com grande difficuldade, e de stribuem-se muito mal; dão succo de prava natureza, de que não pôde haver boa nutrição. Em quanto são verdes, offendem o estamago, e relaxaõ o ventre; depois de seccas, fazem o contrario: porque corroboraõ o estamago, e constipaõ o ventre; tem virtude para suspender os cursos, e os stoxos de sangue, e para moderar as dores pungitivas do ventre; e para provocar a ourina, ainda que parecem cousa contrarias.

CASTNHAS DO MARANHAM

Castanea.

Maranonis.

9

DO maranhãõ vem humas Castanhas, que mais que Castanhas, nos parece huma especie de amendoas, que como as de Portugal se criaõ dentro de huma casca lignosa, e dura; são mais quentes, e seccas que as do Reyno; mas não deixaõ de ter seu oleo, que tambem serve para os mesmos usos, que os da amendoas doces, de que fallamos no numero 1. deste Capitulo; porẽm para usos internos, principalmente em naturezas calidas, não serve, pelo seu grande calor.

Castanea de cajú.

Virtudes Medicinæ

10

CASTANHAS DE CAJÚ.

NO Brasil se acha tambem estas Castanhas do cajú são quentes, e seccas, com partes acres, e taõ corrosivas, que fazem chaga, como caustus. Comem-se assadas. Seraõ boas nas colicas de causa fria, e flatulenta, tomando alguns pós dellas em caldo de galinha.

CA.

CAPITULO XVIII.

*Dos Condimentos.**A Z E I T E.*

1 **O** Azeite he moderadamente calido, e humido; amollece, e abrandas as fibras do estomago; e por isto causa vomitos, e laxa o ventre. Tempera a acrimmonia dos humores, mata as lombrigas, resiste aos venenos, e he antidoto geral para elles; conserva as coufas, que nelle se metem, sem danno, nem corrupção. Nelle não se cria nenhum insecto, mas antes em lhe chegando, logo morrem. Da azeitona verde se tira Azeite, a que chamaõ omphancino, que he frio, e adstringente (como he o que se tira da azeitona madura das oliveiras bravas, ou silvestres, a que chamaõ zambujo) e he util para composição de muitos unguentos.

*Oleum
cômune**V I N A G R E.*

2 **O** Vinagre he frio, e secco, penetrativo, e adstringente, ainda que parecem coufas contrarias; penetra, porque he agudo; e adstringe, porque he secco. He muito conveniente nos alimentos: porque excita o appetite, vigora o acido do estomago, e ajudaõ a incidillos, a penetrallos, e a cozellos; e conduz muito para sua distribuição. Tem virtude de repercutir; e por isto se usa no principio das inflamaçoens. Matra as lombrigas, e desperta do sono, chegando-o ao nariz. Usando com excessso, exalta o acido estomachal, causa azias, offende os nervos, e por isto he inferno às mulheres, cujo utero he nervoso;

*Acetum**Virtu-
des Me-
dicinaes*

lo; he nocivo aos melancolicos, e aos que padecem ardores de ourina, e não deixa nutrir bem o corpo, mas antes he causa para não engordar.

S A L.

Sal.

3

O Sal he quente, e secco; e he muito necessario nos alimentos: porque os preserva de que se corrompão; excita o appetite famelico, e dá graça a todos os comeres; ajuda o cozimento do estamago, e estimula o ventre para expulsão dos excrementos. Tem virtude abstergente, digerente, e adstringente. Usando-se em nimia quantidade, gera pedra, causa impigens, farna, comichoens, e proidos; e faz na massa do sangue hum vicio escorbuto; achaque mui ordinario nas Regioens em que com frequencia se usa de peixes, e carnes salgadas. Além disto, offende a vista, diminue a genitura, e he mui nocivo em naturezas colericas, e melancolicas.

Virtu-
des Me-
dicinaes

M E L.

Mel

4

O Mel he quente, e secco, e quasi incorruptivel; o branco he menos quente, que o flavo; o que depende da differença das ervas, e flores de que as abelhas o tiraõ. He alimento, e he medicamento; como alimento, nutre de maneira, que muitos com pouco mais que Mel, vivêraõ idades proVectas; como medicamento, faz muitas utilidades; porque elle absterge, e alimpa as fleumas, e materias crassas, e vilcosas do estamago, e ventre, ao qual laxa por este modo; mundifica as chagas, assim internas, como externas; cura as toffes, as rouquidoens, os catarros, e asma de causa fria, fazendo escarrar os humores, que causão estes danos. Provoca a ourina,

Virtu-
des Me-
dicinaes

alim.

alimpa os rins, e bexiga das materias, e arêas, que nelles se achão; perserva de corrupçãõ as coulas que com elle sepreparaõ, como se vê nos fruttos fugazes, do Estio, que corronpemdo-se facilmente, com o Mel se conservaõ sem corrupçãõ muitos annos; sem serem tão nocivos, como os doces de assucar, de que logo fallarêmos. He util para os velhos, e para pêssoas de temperamento frio; para os calculosos, para os almaticos, que padeçaõ asma humida, e commua; e para os maes achaques do bofe, que naõ sejaõ seccos, nem convulsivos. Comtemplando Plinio na prestancia do Mel, chamonlhe *nectar divino*; outros lhe deraõ varios epitectos; insinuando, que o muito que delle usavaõ os Antigos, naõ conduzia pouco para viverem largos annos. Pithagoras, que vivia com frugalidade, muitas vezes passava sem mais alimento, que Mel, e morreo de noventa annos. O Medico Antiocho comia todas as tardes paõ, e Mel Attico, e viveo mais de oitenta annos. O Gramatico Telipho com o ufo de Mel por alimento, chegou a viver cem annos, segundo refere Galeno. 1. Ultimamente alêm das referidas virtudes, affirmaõ, que o Mel, sendo puro nutrimento do corpo, vigora as forças da alma, e que recrea, e a guça todos os sentidos. O que comprovaõ con aquelle lugar da Escrittura Sagrada, em que fallando de S. Joaõ Bautista, se diz, que comeria Mel, e manteiga, para que soubesse eleger o bom, e reprovar o mào: *Butyrum, e Mel comedet, ut sciat eligere bonum, & reprobare malum*. A razãõ natural vem a ser: porque do Mel se geraõ bons humores: dos bons humores bons espiritos: com os quaes se fazem bem as funçoens do corpo, e as principaes do cerebro: de que se segue, que com o seu ufo tenha maior agudeza o engenho, e o entendimento, cuja operaçãõ consiste no verdadeiro conhecimento do bom. e do mào.

1.
5. De-
sanit.
tuend.
Cap. 4.

A S S U C A R.

*Sac-
charum.*

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

5 **O** Aſſucar he quente; e ſecco não tanto como o mel; alguns dizem que he humido, em quanto freſco, e ſecco, depois de antigo; nutre muito; e tem quaſi as melmas virtudes, que o mel; porque ſobre dar graciolo ſabor aos alimentos, que com elle ſe preparão, tambem os preſerva de corrupção, como vemos nos meſmos fructos, de que fallamos tratando do mel. He abſtergente, e como tal, gaſta as nevoas dos olhos, mundifica as chagas, alimpa os rins, e bexiga das arêas, e materias mucoſas, que muitas vezes cauſão dannon graves; laxa oven- tre; abranda, e mundifica o peito, facilita a excreção das fleumas craſſas, e viſcoſas, que o offendem, nos catarros, nas toſſes, nas aſmas, e rouquidoens deſta cauſa; deſopila, e he util para cozer, e alimpar as fleumas do eſtamago; e por iſto he conveniente nos velhos, e nos que forem frios, e humidos do eſtamago. He nocivo em eſtamagos quentes, e em que houver colera, e em naturezas bilioſas. Uſado com exceſſo, cauſa grandes dannon: porque ſe converte em colera; cauſa obſtrucções, ictericias, azias, dores agudas de eſtamago, e ventre; he inimigo dos nervos; offende os dentes fazendo-os negros, carioſos, podres; e finalmente introduz na maſſa do ſangue hum vicio ſalino, acre, e mordaz, de que procodem febres fermentativas, conichoens, proidos, curſos, etenefmos, chagas corroſivas, exulcerações eſcorbuticas nas givivas; e outros mais dannon, que fazem formidavel o Aſſucar, e os doces, que com elle ſe preprão: por haver no Aſſucar hum acido corroſivo, que cauſa os referidos inco n nodos; o que ſe confirma com a certeza de que do Aſſucar ſe tira hum licor tão

ero-

erodente, que corroe o ferro, e os metaes durissimos. E por isto muitos Escriitores reprovaõ totalmente o uso do Assucar, e doces; sendo assim, que comidos com moderaçaõ, nunca offendem muito; particularmente em pessoas que com elles se criaraõ: porque já o costume os tem feito familiares à sua natureza, a qual se accomoda bem, e se recrea com elles. Nos *Agoa* lugares onde se cultiva o Assucar, se tira por destilla- *ardente* ção das suas canas hum licor claro, espirituoso, e ar- *do Assu-* dente, a que os Barbaros chãmaõ *Rum*, e os do paiz *car* *Agua ardente do Assucar*, e usaõ della, como da Agua ardente ordinaria. Tomada com moderaçaõ, a pro- veita nos estamagos frios, e humidos, porque os aquece, e lhe coze as suas fleumas, gasta os flatos, dessecca as humidades do cerebro, dá vigor aos espiritos. Porém usando-se com excesso, esquenta as en- tranhas, causa sede, faz ferver o sangue, excita proi- dos, comichoens, vertigens, colicas, e convulsoens das fibras do estamago, e ventre.

CAPITULO XIX.

CANELLA.

DE todos os Aromas, que servem para *Cina-* tempero dos alimentos, e bom condi- *momum* mento desses, tem a Canella o lugar primeiro. He quente, e secca; corrobora o estamago, ajuda o seu cozimento, dissipa os flatos, aguça a vista; atenúa, *Virtu-* incinde, e digere os humores, confortando as partes *des Me-* com alguma adstricçaõ, que tem, a qual lhe não ser- *dicinaes* ve de embaraço para provocar a urina, e promover a purgaçaõ dos mezes, e dos lochios. A agua que della se destilla, he excellente para os estamagos frios, e humidos, colicas de causa frias, para os flatos em natu-

naturezas, que não sejam quentes, e biliosas. Entre muitos licores, que com a Canella se fazem para os dittos usos, louvamos hum agua a que chamaõ *Clareta*, cuja preparação he esta: Tomem duas onças de Canella fina grossamente pizada, e hum libra de agua ardente, metaõ-se em hum vaso de vidro; e em outro vaso se metaõ seis onças do melhor assucar que houver, e outras seis de agua rozada; tapem-se os vasos bem, e deixem-se estar tres dias, resolvendo-se muitas vezes em cada hum delles; depois misture-se tudo, e passe-se por manga; e guarde-se em vaso bem tapado. Toma-se hum, ou duas colheres desta agua, quando he necessaria; tem muito bom gosto, e grande virtude para os flatos, e para estamagos frios, e fracos.

PIMENTA.

Piper.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

A Pimenta he quente, e secca em summo grão; ajuda o cozimento de estamago, gasta os flatos, a clara a vista, provoca a ourina; he util nas cólicas de causa fria, e flatulentas; ajuda os partos; aproveita nas tosses, e afinas procedidas de humores fleumaticos, crassos, e viscidos; e he boa para as esquenencias applicada com mel. Ulada com excessão, causa ardores de ourina, de estamago, e ventre, proídos, e impigens, calor nas entranhas, fervor na massa do sangue, principalmente se forem em fugeitos quentes, e seccos. Da Pimenta se fazem tres especies: Pimenta longa, Pimenta branca, e Pimenta negra; sendo que não ha mais, que hum; de que se fazem estas differenças, pelo tempo em que se colhe. Alonganaõ he outra cousa mais, que muitos grãos de Pimenta, amassados em hum quando he muito tenra, e ficaõ em fórma longa. A branca, he a Pimen-

ta que se colhe verde. Anegra, he a que se colhe madura. Todas são quentes, e seccas; a branca mais quente, e mais acre; e mordáz. A longa menos secca, porque querem muitos, que tenha alguma humidade, que he causa de se fazer, cariosa. A que se usa nos alimentos, he a negra; em que se achão as qualidades, e virtudes, que temos ditto. O melhor modo de usar della, he lançando-a inteira nos alimentos, que com ella se temperarem; e ainda para o estomago, he mais conveniente engulir alguns grãos inteiros, do que tomar o seu pó: porque daquelle modo communica a sua virtude sem fazer danno; o que não succederá com o pó que tem muita acrimonia, com que causá soluço, e póde produzir outros males.

C R A V O.

3 **O** Cravo he quente, e secco, e muito apropriado para o cerebro, coração, e *Cario- phyllum* estomago, e utero; porque ajuda o cozimento do estomago, discute os flatos, recrea o utero, soccorre ao coração nas syncopes; refaz os espiritos, aguça a vista, estimula para o uso de Venus; roborá o cerebro, conforta a memoria, emenda a intemperança fria, e humida do cerebro, e das entranhas, e ajuda a curar os males, que della procedem. Usando com excesso em temperamentos quentes, e seccos, produz effeitos de calor, e seccura; causa febres, sede, dores agudas de estomago, e ventre, comichoens, e tenesmos.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

G I N G I B R E.

4 **O** Gingibre he quente, e secco, mas menos secco, que quente; e alguns o fazem hu- *Zinzi- ber* mido, com huma humidade indigesta, como a da pi-

Q

menta

menta longa, por razão da qual se faz carioso, e carcomido, como a quella pimenta. Conforta o estomago, e ajuda o seu cozimento, dissipa os flatos, cura o fastio, que procede de materias frias, que occupão o estomago, aclara a vista; e tem pouco menos virtudes, que a pimenta.

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

AC, AFRÃO.

Croesus.

5

*Virtu-
des Me-
dicinaes*

O Açafrão he quente, e secco, e algum tanto adstringente; he cardiaco, inimigo dos venenos, e da prodridaõ; ajuda o cozimento do estomago, refra as obstrucçoens das entranhas; da elegante cor ao rosto; move a urina facilitando o parto; lança as páreas, e provoca a purgação dos mezes; excita estimulos libibidinosos; e he excellente nas tosses, nos pleurizes, nas asma, e nas tíficas; por cuja virtude lhe chamáraõ *alma do bofe*: porque he tal a sua virtude nos males desta parte, que escreve Dodoneo, que aos tíficos, que estiverem agonizando, se lhe proroga algum tempo a vida, tomando de doze, até vinte, e quatro grãos de pezo de Açafrão em vinho doce; e diz que observará muitas vezes nos accidentes de asma, passarem logo no mesmo instante, em que usou deste remedio. Tem virtude de resolver, e madurar os apostemas; e diz Laguna, que he tão penetrativo, que posto na palma da mão, passa subitamente ao coração; o que se deve entender da sua virtude, que pelas arterias se lhe comunica. Usando com excessõ, e cheirando-o continuamente, causa dores de cabeça, sonolencia, tristeza, fastio, faz a cor de todo o corpo pallida: perturba o entendimento, attenúa, e dissolve os espiritos, e ultimamente, tomando em grandissima quantidade; mata como veneno. Riverio i. conta que huma mu-
lher

*4. Insti-
tut.*

lher tomara muito Açafrão, para lhe baixar a purgação dos mezes, que dentro de tres dias a cabara a vida com hum copiosissimo froxo de sangue pelo utero. Alguns escrevem que os que tomaõ em vinho tanto Açafrão, que os mate, que passaõ as agonias da morte envoltas na alegria do riso com que acabaõ, porque o nimio uso de açafrão, causa hum riso morbozo, como obseuou Amato Lusitano, e Julio Alexandrino, cujos casos se podem ver na *Bibliotheca Pharmaceutica* de Mangeto fol. 647.

M O S T A R D A.

6 **A** Mostarda he quente, e secca em taõ alto *Sinapi.* grau, que alguns Latinos lhe chamaõ *Mustum ardens.* Ajuda o cozimento de estamago; emenda a sua intemperança fria, e humida; absterge *Virtu-* as fleumas, e materias crassas, e viscidas, que nelle *des Me-* se achão; excita o appetite de comer; e he corrocti- *dicinaes.* vo dos alimentos frios, e humidos; tem virtude para as enfermidades frias do peito, para a tosse, e asma humidas; ajuda a destribuição do alimento, e a circulação do sangue; conserva os sentidos, e a memoria. Feita em pó, e tomada como tabaco, faz purgar pelo nariz as humidades da cabeça. Para os escorbuticos tem huma insigne virtude, segundo as experiencias de Mervault, que no assedio de huma Praça, obseuou, que hum grande numero de soldados, que padeciaõ escorbuto, tendo a respiração difficullosa, as gengivas podres, os dentes negros, todos morriaõ, atè que achando muita mostarda no fosso da muralha, e bebendo a sua semente pizada com vinho branco, nunca mais morreraõ, e livraraõ com este só remedio muitos centos delles. *Semen Sinapeos* (diz Mangeto referindo este calo no tomo segundo da *Bibliotheca*

Pharmaceutica) in mortario tritum, & cum vino albo mixtum, multas centurias scorbuticorum in obsidione Repellensi sanitati restituit. Plerique enim obsessorum, & inedia pressi, multa sordida, & quæ natura abhorret, esitare coacti, respirandi difficultatem, gingivarum putredinem, dentium nigritiem, & valcillationem, aliaque scorbuti sympthomata contraxerant, unde multi moriebantur, donec tandem sinapi in fossis circa urbem copiose inventum, & quo dictum est modo adhibitum, omnes liberavit. Uíada com excessõ, queima os humores, e gera muita colera, porque faz o sangue adusto; causa sede, febre, moriõs de estomago, dores de ventre, ardores de ourina, comichodores das almõreimas, e tenesmos.





SESSÃO IV.

DA AGUA, DO VINHO, E DE OUTRAS
bebidas alimentaes, e medicamentosas, que no
presente século se frequentão.

CAPITULO I.

Da Agua, e suas differenças.

A G U A.

I



AGUA he fria, e humida; e
ainda que sendo pura não nutre,
he muito necessaria para a boa nu-
trição do corpo, e para bem or-
denada ecomonica da sua ma-
quina: porque ajuda adistribuir

o alimento depois de cozido no estomago; facilita o
circulo do sangue, e a depuração das impuridades ex-
crementicas, que a natureza continuamente deturba
pelos ductos para este fim destinandos; excita o appe-
tite de comer; conforta o estomago; laxa o ventre;
modifica a acção com que o calor natural se emprega
no humido sustantifico; tempera o excandente empy-
reuma das entranhas; rebate o furor da colera; repri-
me o Archeu do estomago; deprime a exaltação do
succo Pancreatico; mitiga a sede; e parece que recrea

Q iij

a al-

a alma, quando entre as ancias de huma fede incom-
pescível, acha na sua frialdade o refrigerio, e o alivio.
Tudo isto faz a Agua quando he boa; mas quando he
má, offende o estamago, preverte o cozimento, e se-
gundo as suas qualidades, assim excita os danos.

2. Para fazer a Agua as referidas utilidades, he
necessario que seja boa; e a que se houver de julgar
por boa, ha de ter as propriedades seguintes: ha de ser
pura, limpa, clara pellucida, insipida, sem sabor al-
gum; sem cheiro; tenue, delgada, e leve; de sorte que
com facilidade se aquece, e se esfrie; e possa preme-
ar os hypocondrios, e distribuirse facilmente pelo
corpo. A Agua em que se acharem estes dotes, e pre-
rogativas, essa he a melhor Agua. Para examinar a
sua bondade, no que toca às circumstancias de clara,
pura, insipida, e sem cheiro, corre isto por conta dos
sentidos externos; mas para saber se he tenue, leve,
e delgada, he necessario ver se se cozem os legumes
nella com facilidade: porque elles senão cozem bem
na Agua que he crassa, senão na que he leve, e del-
gada. E para saber qual he mais leve, e delgada, to-
mem dois pedaços de panno de linho, ambos do mes-
mo panno, e iguaes em tudo; molhem a cada hum del-
les em sua Agua, ponhão-se a enxugar, e aquella Agua
que primeiro se secar, essa he mais leve, e mais del-
gada. E de pois de enxutos os pannos ambos, o que
menos pezar, he o que se meteo na Agua mais leve,
e mais tenue. Alguns dizem que he final de ser boa
Agua, o desfazer-se bem o fabaõ nella.

E porque são varias as differenças da Agua, a sa-
ber: Agua da fonte; da chuva, que he a das cister-
nas; do poço, de rio, de lagoa, e a que se tira da ne-
ve, e do gelo derretidos; de cada huma dellas falla-
remos particularmente.

A G U A D A F O N T E.

3 **D**E todas as Aguas, esta he a melhor, quando nella se achão os dotes, e condiçoens de Agua boa, na forma que dissemos no numero antecedente; porque não as tendo só por ser Agua da fonte, não deve preferir ás outras Aguas, que pôdem ser melhores, que ella. Hypocrates 1. alê[m] das dit-
 tas propriedades, que deve ter a Agua da fonte para ser boa, acrescenta outras, e diz que a fonte ha de estar ao nascer do Sol, principalmente no Estio; e que a Agua ha de passar por terra limpa, que não seja luto-
 tosa, nem argilloso, e que corra por arêas, ou por pedras. Mais diz: que a Agua ha de correr da fonte no Inverno quente, e no Estio fria; porque he final de que a Agua traz a sua escaturigem das mais profundas entranhas da terra, as quaes pela antiperistase, no Inverno estaõ quentes, e no Estio estaõ frias. As fontes que nascem para o Settentrião, e para o Poente, como o Sol as não calcina, e depura, tem as Aguas cruas, crassas, e pezadas, as quaes não descem facilmente do estamago, e causaõ obstrucçoens nas primeiras vias, e outros mais dannos.

1.
*Lib. de
 aer. loc.
 & aq.*

A G U A D A C H U V A,

Ou da Cisterna.

4 **E**Sta he a melhor de todas as mais, que não sejaõ de fonte, e não faltaõ Authores gravissimos que dem oprimeiro lugar a esta, preferindo-a á das fontes. Hippocrates 1. a louva muito, dizendo, que he leve, doce, limpa, e tènue, como gè-
 rada dos tenuissimos vapores, exhalacçoens, atraídos pelos Sol, e convertidos em chuva. Aecio 2. Varaõ de
 gran-

1.
Loc. cit.

2.
Tetrab.

1. *Serm.*

3. *Cap.*

165.

de grande authoridade entre os antigos, atempela mais leve de todas : *Aqua pluvialis* (diz elle) *omnium levissima censetur , & facile transmutatur*. E Celso , 3. ^{3.}
 Lib. de que ainda que Jurisconculito , tem bom lugar entre os
 Med. Medicos , expressamente está a seu favor dizendo : *Levissima pluvialis est , deinde fontana*. Nem faltaõ razões que com experiencia se cheguem a estas authoridades : porque a Agua da chuva trazida à balança , he a mais leve de todas ; he a que mais prontamente recebe as alteraçõens do calor , e defrio ; não tem cor , nem cheiro , nem fabor , que atteste alguma qualidade insigne ; a sua tenuidade , e delgadeza mostra-se com a certeza de que nella se cozem os legumes melhor , que na Agua da fonte.

5 Para ser boa a Agua da cisterna ; de sorte que mereça estes louvores : he necessario , que se achem nella as seguintes prerogativas : A primeira : que seja recolhida na Primavera ; e não de chuva branda , e fereña. A segunda ; que corra por telhas de barro bem limpas , das quaes passe para a cisterna por ductos cubertos , de sorte que se recolha nella sem vicio. A terceira : que a cisterna esteja tão limpa , que a Agua se conserve nella pura , e incorrupta , livre de qualquer impuridade , que a possa inquinar , e corromper. Mas ainda que se ache Agua de cisterna com todas estas prerogativas , o que he difficil : sempre damos o primeiro lugar à Agua da fonte , tendo as qualidades de boa , na forma que dissemos no numero segundo deste Capitulo : porque esta Agua sendo boa sempre assim se conserva , livre das mudanças de causas extrernas , a que está exposta a da chuva , ainda que recolhida , e guardada em cisterna limpa.

Esta Agua he muito usada nas inflamações dos olhos , e nella se preparaõ os collirios ; e tambem para as esquinencias se fazem os gragareijos com Agua
 de

de cisterna, entendendo, que tem alguma adstringencia, sendo assim, que se parece adstringente, he por que se encaminha ás vias da ourina, e por falta da sua humidade se constipa o ventre, o que se attribue falsamente à virtude adstringente da ditta Agua.

AGUA DE POÇO.

6 **D**E pois da Agua da chuva, este he melhor entre as que restaõ. As Aguas de poço ordinariamente são grossas pezadas, e cruas; não se cozem bem nellas os alimentos, nem se distribuem bem; donde nascem obstruçoens na primeira região, e nos hypocondrios, em que depois de feitas se fundaõ muitos mais dannos. Mas com tudo isto poços haverá que tenhaõ Agua tão boa, que compita com as das fontes: porque se o poço for profundo, e descoberto, se tiver ar livre, se lhe der o Sol, que lhe depure, e serene a Agua: se tiver vizinhas algumas fontes de boa Agua, que se lhe communique: ou se estiver perto de algum rio grande, de rapida corrente: se a Agua for mui batida, e tiver grande gasto: se o poço andar bem limpo: se estiver distante de cloacas, e de lugares immundos, donde não possa receber algum vicio: e se finalmente com todas estas circumstancias, a Agua for leve, tènue, clara, pura, sem sabor sem cheiro, e se cozer bem os legumes: se no Inverno estiver quente, e no Estio fria: esta Agua pòde igualar à das fontes boas, porque para ser como ellas, nada lhe falta, mais, que correr por hum anel com maior limpeza, e facilidade.

7 Porèm faltando estas condiçoens, ainda que a Agua pareça boa, não se deve louvar muito, e poderá ser nociva. Porque se o poço estiver vizinho de cloacas, e esterquilinios, haõ de viciarlhe as Aguas, e ha de

de ter máo cheiro, e máo labor. Se o poço, não for profundo, fica a sua Agua exposta ás injurias do tempo, pouco menos, que as Aguas palustres, e estagnantes; e assim estão frias no Inverno, e quentes no Estio; salvo se tiverem perto algumas fontes de que se lhe communiquem as Aguas. Se o poço estiver em parte onde lhe não dé o Sol, como são os que estão em casas cubertas, inquinao-se as Aguas com a humidade do sitio, não se calcinao, nem se serenao com a luz do Ceo. Se a Agua não he bem batida, e não tem muito gasto, fica crua, corrompe-se com facilidade, offende o estomago, coze mal os alimentos, causa obstuções, destroe a harmonia das entranhas, e excita gravissimos incommodos.

AGUA DE RIO.

8 **A** Agua fluvial, ou de rio, he peor que a dos poços: porque os rios correndo por varias partes, vão recebendo algumas infecções, que viciao a Agua; principalmente no Estio, em que se metem nos rios os linhos, e outras caulas, que corrompem as Aguas, e as fazem grandemente nocivas. Alem disto, nos rios entrao varios animaes, e alguns delles podem ser venenosos, e ficando a Agua infecta com o veneno, já se ve como será dannosa. Por estas razoes caulaõ muitas vezes grandes males as Aguas dos rios; e os homens que dellas uão, ordinariamente laõ descolorados, se fazem cacheticos, padecem obstruções, e queixas de garganta.

9 Entre as Aguas de rio ha tambem suas differenças, e são humas menos más que outras. As Aguas de rios pequenos, turvos, e cenosos, que corraõ por terra lutuosa, e argillosa, e que não tenhaõ a corrente precipitada: estas são Aguas, que devem reprovarem-se.

se, como impuras, e infensas ao estomago, e mais en-
 tranhas. As Aguas de rios grandes, que correm arre-
 batadamente por arêas, ou pedras, sendo claras, lim-
 pas, sem gosto, nem sabor, que as condene, são as
 melhores; e devem tomar-se no meio da corrente,
 porque aos lados dos rios sempre ha mais impuridades
 que viciem a Agua; e devem advertir os que houve-
 rem de bebellas, que depois de as terem nas quartas,
 ou cantaros em que as guardaõ, deixem passar alguns
 dias primeiro que as bebaõ: para que deponhaõ no
 fundo das quartas as suas impuridades; e sempre a be-
 baõ coada, e cozida, porque o fogo de algum modo
 a purifica; o que se deve fazer com todas as Aguas de
 rios, cuidando sempre que não são boas; privilegio
 que só ficou para as Aguas do Nilo, das quaes diz
 Avicenna 1. que são melhores que as dos maes rios, por
 causas, que nelle se podem ver. Ainda que acabamos
 de dizer que toda a agua que não for boa se deve co-
 zer, porque o fogo a purifica: aqui agora dizemos
 o contrario: porque advertimos de pois da primeira
 emprezaõ deste libro, que isto era falso: porque a
 Agua quando se coze, perde as partes tenues, e del-
 gadas, que o fogo lhe gasta, e fica mais grossa, e mais
 pezada; menos capas de entrar bem pelas partes do
 alimento quando se dissolve, e se coze no estomago,
 de que se haõ de seguir obstrucçoens, indigestoens,
 outros muitos danos nascido de se não fazerem bem
 as colaçoens, e filtraçoens, que os humores, e fluidos
 do corpo haõ de ter pelos seus ductos, para o que aju-
 da muito a tenuidade, e delgadeza das aguas que se
 bebem; e se são cruas, e grossas antes de cozidas, de
 pois do cozimento ficaõ mais cruas, como temos di-
 to; e por isto alguns Escrittores dizem que quando
 as Aguas cruas se cozerem, se tape exactamente abo-
 ca do pote, para enpedir a vaporacão, em que vai o
 su-
 1.
 2. 1.
Doct. 2.
 10.

futil da Agua, e que esta ferva pouco, para que não fique mais grossa.

AGUA DE LAGOA.

IO **A**S Aguas de Lagoas são as peiores de todas: porque como se não movem, são crassas, impuras, e cruas, de facil corrupção, com que muitas vezes se fazem malignas, e pestilentes. E ainda que se não corrompão, sempre causão danno: porque nellas se não cozem os alimentos bem, e distribuem-se mal; causão obstrucções nas primeiras vias, e nas entranhas, de que resultaão innumeraveis incommodos; e não se trascolaão bem pelos rins, e pelas vias da ourina.

AGUA NIVOSA E GLACIAL.

II **A** Neve, e o gelo desfazem-se em Agua, e assim huma, como outra, são pessimas: porque quando se chegaão a congelar, perdem as partes tenues, claras, e leves, e ficaão só com as partes crassas, turvas, e pezadas, asperas, e duras, e nunca tornaão a sua antiga natureza, como affirmou Hippocrates; 1. donde se vê, que disse mal Avicena, 2. quando disse, que estas Aguas eraão boas, sendo limpas; reprovando as glaciaes, quando o gelo fosse de más Aguas; e as nivaes, quando a neve tivesse caído em lugares immundos, que as viciaassem. Estas Aguas são cruas, e crassas, não se cozem nellas bem os alimentos, nem os deixaão distribuir bem; causaão obstrucções de entranhas, e supressões de ourina; irritaão as fibras das partes solidas, offendem o estomago, prevertem o seu cozimento, causaão cruezas, e flatulencias, provocaão tosse, fazem mal ao peito,

Lib. de der. aq. & loc.
2. 1. Doct. 2. 16.

op-

opprimem os espiritos, congelaõ os fluidos do corpo, de que se seguem males gravissimos, que se naõ experimentaõ bebendo a Agua que se esfria com neve, ou gelo circumpostos, o que naõ ignorou Marcial naquelle Epigramma bem recebido, e decantado dos hydropobos, ou grandes bebedores de Agua.

*Non potare nivem, sed aquam potare rigentem.
De nive, commenta est ingeniosa sitis.*

CAPITULO II.

De que Agua se ha de usar, em que quantidade, em que tempo, e com que ordem se ha de beber?

I **D**Epois de fallarmos da natureza, e utilidades da Agua, e das suas differenças, resta dizer de qual dellas haõ de beber os que tiverem saude. A esta duvida responde profundamente Hippocrates 1. com mais clareza do que costuma; porque diz expressamente, que os que forem saõs, e robustos, bebaõ a Agua, que se lhe offerecer, sem terem algum cuidado na eleicão della: *Quisquis sanus, ac robustus est, is nullum discrimen afferat, sed semper eam, quæ præsens est, bibat.* Foi o mesmo que dizer, que os que tem saude, se naõ tratem como doentes. Os que padecem queixas, haõ de cuidar muito no que haõ de comer, e beber: mas quem logra saude, hade de usar dos alimentos, e da Agua, que presente tiver, sem mais cuidado, que o de naõ exceder o modo, e moderação, que nisto deve observar. Mas sem embargo deste preceito de Hippocrates, naõ ha duvida que se deve pôr grande cuidado na Agua que houvermos de beber: porque, se sendo boa faz as utilidades

lidades que dissemos no numero primeiro do Capitulo antecedente : sendo má, he causa de muitos, e mui graves dannos : porque se perverte o cozimento de estamago de que resultaõ innumeravis males, assim na primeira regiaõ, como em todo o corpo ; se se não distribue bem, causa oppilaçoens, hydropefias, e suppreffoens de ourina ; retarda o circulo do sangue de que nascem muito peiores consequencias ; e finalmente causa póde ser de gravissimas queixas, que brevemente a cabem avida.

2 Do que dissemos no Capitulo antecedente, se vê que a Agua que por eleição se deve buscar, ha de ser de fonte, que esteja ao nascer do Sol, cuja Agua seja pura, clara, limpa, pellucida, sem fabor, e sem cheiro, tenue, delgada, e leve, que facilmente se esfrie, e aqueça ; e que no Estio esteja fria, e no Inverno quente. Onde não houver esta Agua, póde servir a da cisterna limpa, sendo recolhida, e guardada na forma que dissemos no numero quarto do dito Capitulo. E faltando esta, tem lugar a de poço, cuja Agua tenha as prerogativas de boa ; e na falta desta, servirá a de rio, tomando-a do meio da corrente. As Aguas de lagoas, e do gelo, e neve derretidos, nunca se devem usar, pelas razoens que dissemos fallando dellas ; e sendo preciso valer de alguma destas, seja antes da nivola, e glacial : porque ainda que crassas, e cruas, não serão corruptas.

3 A quantidade de Agua que se ha de beber, não se póde determinar para todos com igualdade. Quem comer muito, he preciso que beba mais largo, para que o alimento se coza sem se esturrar, e se distribua sem demora, deixando juntamente humidade para que os excrementos que das cocçoens resultaõ, se possam expurgar pelos seus ductos. Quem comer pouco não hade beber muito : porque fluctuará o alimen-

to no estomago, cozerse-há muito mal, e causará muitos danos, que dos cozimentos prevertidos costumão resultar. Hedoutrina expressa de Galeno, 1. por estas palavras: *Potionis quantitas ea debetesse, ut nec in ventriculo innatet, nec fluctuationes ullius sensum invehbat; &c.* Para hum jantar, ou cea moderada, bastará beber dois, ou tres quartilhos de Agua a qual se poderá deminuir, ou acrescentar pela diversidade dos temperamentos, da idade, da região, da quadra do anno, e do costume de cada qual. Os que forem de temperamento quente, secco, e adusto, devem beber mais largamente. Os meninos, que são muito humidos, he justo que bebaõ menos. Os mancebos, que são quentes, e seccos, he razão, que bebaõ mais. Os velhos, que por seccos se vão corrugando, necessitaõ beber mais vezes. Nas regioens quentes, e no estio, sempre he preciso beber com mais largueza, do que em terras frias, e nas outras quadras do anno. E finalmente os que forem costumados a beber mais, ou menos sem offensa, bebaõ segundo o seu costume, que sempre devem observar, por perceito de Hipocrates, que assim lho aconselha. 2.

4 No que toca ao tempo, e ordem com que se ha de beber, dizemos: que o tempo certo de beber, he quando se come; e era preceito dos Dietarios antigos, que a Agua que se bebesse, fosse repartida entre o comer, bebendo muitas vezes, e pouco de cada huma dellas, cuidando que assim se misturava melhor a Agua com os alimentos, e que por este modo se faria melhor a sua dissolução, ou cozimento; sendo assim que nada conduz para isso este modo de beber: nem he necessario para se misturar o que se comer com o que se bebe; porque por meio da fermentação do alimento, tudo se mistura, e se confunde, até que acabado o cozimento, e depurado, se sepáraõ humas par.

partes das outras, como dissemos no *Capitulo 1. da Sessão 1.* desta obra. O que nos parece he, que quem estiver comendo com faude, beba quando tiver sede; e como sempre aconselhamos a moderação, será bom que de cada vez não seja a Agua tanta, que nella fique fluctuando o alimento; e se a mesa não for de muitas cobertas, nem a sede muita, bastará beber no fim hum pucaro de Agua que satisfaga a sede, e encha a medida necessaria para se cozer, e distribuir o alimento; sendo que não he cousa de importancia para estes fins o beber toda a Agua no fim da mesa, nem o repartilla no discurso della, como temos ditto. O que nos não parece bem, he beber no principio da mesa, antes de haver comido alguma cousa; porque o estamago, que he mui nervoso, pôde succeder que se offenda com o occurso da Agua, e que fique em disposição de não cozer bem o alimento.

5 Fora da mesa ha muitas occasioens de beber; porque entre o jantar, e a cea, e depois de cear, nas horas do cozimento, e ainda depois d'elle, pôde haver sede, que obrigue a beber em jejum. Neste particular ha gente tão supersticiosa, que antes se deixaráo estalar de sede, do que beberem hum pucaro de Agua no tempo do cozimento, cuidando, que este se retarda bebendo; no que ha hum grandissimo engano; porque se a sede he grande, necessita o estamago de Agua para melhor cozer. E no caso que os alimentos se cozessem mais de vagar por causa da Agua, menor inconveniente era este, do que esturrarem-se de pressa por falta della. Quem tendo boa faude tiver grande sede, seja no tempo, e na hora que for, beba, porque não he sede morbosa, visto que ha faude, he sede do estamago, que assim como com a fome pede o alimento, de que necessita, assim com a sede clama pela Agua, de que tem indigencia. Na verdade, que he conselho bem

bem fundado em razão, que quem lograr huma saúde perfeita, não coma quando tiver fome, nem beba quando tiver sede! Que mais fica então para os doentes?

6 Não ha duvida em que o tempo mais opportuno para beber fora da mesa, he depois de se haver acabado o cozimento de estamago, que dentro de sette horas se conclue; e esta he a bebida que Galeno chama *potus delativus*, porque leva, e faz distribuir o alimento depois de cozido: mas tambem he certo que pòde haver casos em que o beber se faça precilo antes de se acabar o cozimento; porque se o calor das entranhas, ou a sede for grande, ou por causa de alimentos quentes, ou salgados, que se hajaõ comido, ou por muito vinho, ou por uso nimio de bebidas quentes, he necessario beber, para que o alimento melhor se coza; nem esta sede se tira sem Agua. Tambem he necessario beber nas horas do cozimento, quando ao comer se bebeo taõ pouca Agua, que falte humidade para se cozerem os alimentos; porque alèm de que se estrurraraõ por falta della, tambem se não poderaõ distribuir pela mesma causa depois de cozidas. Assim tambem se beberá nas horas do cozimento, quando a sede for intensa, ou por grande calor do estamago, e entranhas; ou por algum exercicio violento, e forte; ou por haver precedido hum suor copiosissimo; porque, nestes casos he preciso beber, ainda que ao comer se tenha bebido bem. E Autor há que aconselha, que beber 'duas horas de pois da mesa, he muito melhor do que beber logo sobre o comer: porque passadas duas horas, pouco mais, ou menos, estaõ os alimentos já com alguma dissolução, e penetra-os melhor a Agua, ajudando-os assim a dissolver, e distribuir, e digerir mais breve, e facilmente. Havemos de transcrever aqui as suas palavras. O

Author he Francez, as palavras são da mesma lingua: *Après le repas, elle (falla da Agua) est d'un secours infini por achever la digestion, e donner au chyle toute la fluidité necessaire, sur-tout lors qu' boit deux heures après avoir mangé; parcequ' alors les aliments étant à moitié dissouts, elle les pénètre sans peine, acheve de les dissoudre, e les entraîne en peu de temps; au lieu, qu' immédiatement après le repas, les aliments n'étant pas encore alterez, ni dissouts, l'eau ne les pénètre pas si aisement.* São do Doutor Noguez, Medico Parisiense, na douta prefacão que fez ao livro de Monsieur Smith, das virtudes medicinaes da agua commua, traduzindo-o do idioma Ingrez, no de França.

7 Algumas pessoas tem por costume beber em jejum, e de noute ao recolher na cama; e se isto he feito sem necessidade, he máo costume, de que se devem tirar palatinamente: porque ainda os costumes viciosos deixados de repente, dão muito que sentir á natureza, segundo a doutrina de Hippocrates, 1. e Galeno. Quando houver necessidade de beber em jejum, ^{1. A} ^{phor. 5.} ¹ será melhor, que a Agua assente sobre algum alimento, ainda que pouco: porque assim a receberá o estomago sem offença; que o beber em jejum, sempre se fez formidavel a quem sabe, que estando o estomago inanido, e patentes os ductos, e meatos internos, entra a Agua por elles sem defença, e pôde causar tão graves danos, como se fora veneno; e poristo numerava Avicena 1. entre os venenos a Agua que em jejum se bebe.

1.
64. 1.
1. 12.

CAPITULO III.

Se se ha de beber Agua fria, se quente, crua, ou cozida e das utilidades, e dannonos de cada huma dellas.

I **A** Agua ordinariamente se bebe fria, e assim he que faz grandes utilidades. Não fallamos em pessoas achacadas, fallamos nos saões, para quem escrevemos esta obra. Estes pois, sempre devem beber Agua fria: porque se a Agua se bebe para se cozer, e distribuir o alimento: se se bebe para extinguir a sede, para temperar o calor do estamago, e das entranhas: tudo isto se consegue melhor com Agua fria, que com a quente. Porque primeiramente a Agua fria excita o appetite de comer, e fortifica o estamago, circunstancias muí principaes para se fazer bem todo o negocio da digestão, e das suas consequencias. E pelo contrario, Agua quente debilita o estamago, e corrompe a digestão, fazendo comque o alimento fluctue nella; como expressamente disse Avicenna: *Aqua frigida appetitum excitat, & stomachum fortem facit; aqua vero calida digestionem corrumpit, & facit natare cibum.* Só a Agua fria extingue brevemente a sede, tempera o estuante empyreuma das entranhas, recrea a alma, e he huma das grandes consolaçoens desta vida, quando he remedio de huma grande sede; circunstancias, que se não acha na Agua quente; e poristo dizia Christovão da Vega 2.^o grande Author entre os Antigos, que a Agua quente, outepida, anenhum homem saõ podia ser util. De art. med.

2 Para fazer a Agua fria estas utilidades, ha de beber-se com moderação; porque em se excedendo o modo, tudo vay perdido; e nos temperamentos quentes, e em tempo estival, e região calida, sempre se ha

de beber mais copiosamente; porque ha maior indigencia de refrigerar as entranhas, que o ar não tempera, e de extinguir a sede, que nos biliosos, e adultos ordinariamente he grande, quando o ar o frio, e humido a não modifica, e para recobrar a humidade que o corpo perde no suor, que sempre no Estio he copioso. E bebendo-se Agua fria com excessso, não só não faz as utilidades de moderada, mas antes causa muitos danos de excessiva: porque debilita o estomago, preverte o cozimento, de que se seguem graves, innumeraveis males; enfraquece o calor natural das entranhas; offende o peito; he dannosa ao cerebro, e nervos; causa opilaçoens, cachexias, hydropezias, e muitos maes danos.

3 Mas sem embargo de fazer grandes utilidades a Agua fria, e de a aconselharmos aos saõs: ha todavia estomagos, e naturezas, que tendo laude, se offendem com ella, e se accommodaõ melhor com a quente, offendendo-se com o vinho; nestes taes he taõ necessaria a Agua quente, como nos outros a fria; e usada com moderaçaõ, além de fazer melhor cozimento, e digestaõ, fará tambem a utilidade de laxar o ventre, e de temperar o calor dos rins, alimpado-os das arêas, e impedindo a geraçaõ das pedras, para cujos fins he louvada a Agua quente do commun dos Praticos, tomando-a de manhã em jejum, com assucar, ou sem elle.

4 No que toca a beber Agua crua, ou cozida, dizemos, que se a Agua he boa, nem para os saõs, nem para os doentes se deve cozer, senão que a bebaõ crua; e só quando for viciosa se coza, porque o fogo a purifica ainda que afaça mais crassa; sobre o que se veja o que dissemos fallando da agua de rio, no fim do numero 9. do presente Capitulo. Assim o resolve Galeno, em quanto aos doentes, *no livro sexto das Epidemias;*

demias; o que se deve fazer tambem quando se quizer, que a Agua seja medicada, que entrão se cozera com o que parecer conveniente.

CAPITULO IV.

Da Agua nevada, sorvetes, limonadas de neve; e da Agua fria nos poços, e ao sereno, e de outras bebidas.

I **S** Aõ tantas as utilidades, que faz a Agua nevada, que quizeramos, que todas as pessoas usassem della, assim para que as experimentassem na faude, como para que a pdessem beber sem danno nas doenças: porque he huma circumstancia mui necessaria, para se dar confiadamente nos males, em que se julgar conveniente, o costume de bebella, sem o qual tememos, que a estranhe a natureza, e que o estamago se offenda com ella. E não ha duvida que a Agua de neve, que no tempo estival se bebe com moderação, não só serve de dilicia, e recreação para o gosto, mas de muito proveito para o corpo; porque o grande calor do Estio, exolve o calor natural; e o ar quente, e secco, como que arrara a massa do sangue, e a faz dissolver, e desfatar, de que nascem os reumatismos, os catarros, as tosse, e outros dannos, que depois de feitos, custão muito a curar, e com o uso da Agua de neve, facilmente se podem prepedir; porque esta Agua com a sua frialdade actual, vigora o calor natural, que com a queentura do tempo se esta exhalando; une a massa do sangue, que com o ar quente, e secco se está dissolvendo.

2 Além disto, a Agua nevada usando-a com moderação, conforta o estamago, refrigera as entranhas, extingue a sede, enfrea, e tempera o furor, e orgulho

da colera; que no Estio se enfurece, sendo causa de haver dores ictericas, colicas convulsivas, diarrheas, tenesmos, dynterrias, fezoens, febres ardentes, e colliquativas, e outros maes dannos, que acolera costuma causar em tempo, e regiaõ quente, dos quaes se preservará quem beber Agua de neve, e se tratar na mesa com moderação nos fructos fugaces, e alimentos quentes.

3 Do mesmo modo aproveita a Agua de neve no Estio excitando o appetite de comer, que a calma, e o calor do tempo costumaõ destruir, aqueitando o fermento do estamago, e o seu acido elurino, que excita a fome, porque a ditta Agua tempera este empyrenma, ou calor do estamago, e poem o acido, ou fermento azedo, livre do calor que o distempera de sorte, que não faz as suas funçoens como devia fazer.

4 As pessoas de temperamento quente, biliosas, adultas, com a Agua de neve temperaõ a acrimonia da colera, moderaõ o fervor do sangue, que no tempo quente ferve, e se fermenta com disproporção, até causar febres continentes, cursos colliquativos, suores diaphoreticos, e outros males, que com a Agua de neve se evitaõ.

5 Porèm se a Agua de neve faz todas estas utilidades, sendo moderada, não causa menos dannos, sendo excessiva; porque extingue o calor natural, debilita o estamago, destroe o seu cozimento, offende o peito, enfraquece as fibras, e nervos, excita colicas, faz tremores, entorpece os espiritos, remora a circulação do sangue, e causa estupores, parlezias, e apoplexias. Poristo he justo, que cada qual cuide muito em beber a Agua que baste para lhe fazer proveito, e que não sobeje para estes dannos.

6 Nas febres ardentes, e ustivas, nas continentes, nas colicas quentes, nos vomitos, e cursos colericos,

ricos, nos tenesmos, he a Agua de neve taõ util, que às vezes parece cousa de milagre, pela facilidade com que brevemente remedeia os dittos males.

7 As mesma utilidades faz a limonada nevada, em que o seu acido refrigera, e une a massa do sangue, quando se dissolve; e pelo que rebate o amargor da colera, e a sua effervescencia, de maneira, que cursos colericos mui precipitados, se suspendem com hum pucaro de limonada de neve, como observamos muitas vezes; e huma em nós mesmo. O mesmo succede com o sorvete, que na força da calma nos serve de refrigerio, e de dilicia; sendo que assim para extinguir a sede, como para temperar o calor das entranhas, e para os maes fins, para que se daõ as bebidas nevadas, amehor dellas he a Agua, e limonada, e em ultimo lugar o sorvete: porque este toma-se aos bocados, como cousa solida, que he, pois està gelado; a Agua, e limonada, taõ humas bebidas grandes, e continuadas, que entraõ melhor pelas entranhas, e pelas veas, refrigerando mais intimamente o incendio, e fervor interno.

8 Onde não houver neve, nem gelo para se esfri- 7. Met.
ar a Agua, ponha-se ao sereno, e se esfrie em poços, 4.
procurando sempre bebellar fria. Galeno 1. diz que se coza primeiro a Agua que se houver de esfriar, porque de pois de cozida, se esfria mais brevemente o que he engano; porque a Agua cozida, fica mais pe-
zada, do que era antes de se cozer, como dissemos fallando da Agua de rio no Capitulo 1. desta sessaõ, numero 9. e poristo menos capaz de receber las alteraçoes do calor, e do frio, como antes de cozida. A que se poter ao sereno, ou se ponha descuberta, ou se cubra com panno delinho, de maneira, que livrando-a do pò, e detudo que a pòde inquinare não impida que della se exhale o vapor quente, e se introduza

o ar refrigerante. E assim a que se esfriar ao sereno, como a que se esfriar em poço, será em vaso ou catim-plóra, que não esteja chea; porque o ar que nella fica, logo se esfria com a frialdade do ar, e do poço, e ajuda a esfriar a Agua.

9 Aduertimos porém, que não usem da Agua de neve as pessoas que se reconhecerem fracas de estomago, nem as que forem de temperamento frio, nem as que tivessem alguma queixa de nervos, ou padecessem estupores, e parlezias legitimos; ou fossem achacados de asma humida, ou tenham o peito debilitado, ou sejam fogueitos a catarros de causa fria, ou tivessem padecido obstruções do baço, ou de qualquer das entranhas; porque ainda que estejam livres destas queixas, sempre na aquellas partes, que as padecerão fica hum debilidadade, ou disposição para se offenderem com afrialdade tão intensa, como he a de neve; o que succederá tambem nas mulheres, que não forem bem regradas, e nas que parisssem muitas vezes, cujo utero enfraquecido dos partos, se offenderá insignemente com a Agua de neve, ou de gelo, que val o mesmo, em quanto aos grãos, e intensão da frialdade. Tambem não devem usar de Agua nevada os velhos, principalmente se não fossem criados com ella, e a não bebessem continuamente namelhor idade; porque nos velhos a estranharão muito os nervos, e os estamagos, e maes entranhas, depauperadas de calor natural, que na senilidade he pouco vigoroso, e brevemente acabarão a vida, como succedeo ao Cardinal Pompeo Colona, tendo Vice-Rey de Napoles, do qual conta Paulo Jovio nas vidas dos Varoens illustres, que entrando a comer figos nevados, logo com o primeiro lhe derao subitamente taes convulsões por todo o corpo, que em pouco tempo rendeo a alma ao Criador della. E em consideração dos dan-

nos que muitas vezes faz a Agua de neve, disse Aulo Gelo, que sendo fecunda para os campos, e fructos, era prejudicial para os homens; e Plinio, 1. que a reprovou, disse, que usavaõ os homens da neve, fazendo gosto do que os montes sentiaõ por castigo: *Hi nives, illi glaciem potant, pœnasque montium involuptatem gulæ vertunt.*

IO Os Castelhanos que são famosos pocionarios, usaõ muito de huma bebida, que no seu idioma chamaõ *Aloja*, a qual preparaõ em agua com mel, ou com assucar, mas o mais commum he com mel, em porção bastante para ficar com moderada doçura; a que ajuntaõ alguma cousa de canella, ou cravo, e algumas vezes çumo de limaõ azedo; e de que resulta huma bebida agradavel, que em tavernas publicas se vende nevada, e se bebe geralmente com grande frequencia, sem offença do estamago, mas antes com utilidade sua, e das maes entranhas, que no tempo do Estio se abrazaõ, e achaõ complacencia nesta bebida, pelo refrigerio da neve, que as não offende, pela mistura dos aromas, e do mel com que se prepara.

II Tambem das ginjas doces, e azedas, e das romans, preparaõ outras bebidas, tirandolhe o çumo, misturando-lhe assucar, e algum vinho vermelho: e ficaõ bebidas muito agradaveis ao gosto, e cor-deaes, que corroborão o coração, temperaõ o calor das entranhas, confortaõ o estamago, e modificaõ o fervor do sangue, e a sua estuação.

CAPITULO V.

Do Vinho, & suas differenças.

I O Vinho he quente, e secco, ainda que Aristoteles 1. o teve por humido; o que

I.
Señ. 3.
probl.m.
17.
pa-

parece que não negou Galeno, quando disse, que o Vinho nutria brevissimamente, pela muita humidade, que tinha; sendo assim, que o Vinho tirado de uvas maduras, depois de bem fermentado, e cozido nas pipas, não tem mais humidade, que a actual, que he a que tem toda a cousa fluida; porém esta não faz qualidade, que constitua temperamento.

2 Do Vinho ha varias differenças, porque differem por muitos principios. Differem pela propria substancia, e natureza; porque huns são brandos, outros fortes. Pelo sabor; porque huns são doces, outros azedos, e acerbos. Pela cor: porque huns são brancos, outros negros; huns louros, e palhete; outros vermelhos, e rosados. Pelo cheiro; porque huns são mui fragrantes, outros pouco odoríferos. Pela idade; porque huns são novos, e frescos; outros de meia idade, e bem cozidos; e outros antigos, e mais defecados.

VINHOS BRANDOS.

3 **O**s vinhos brandos, são aquelles a que chamão aquosos, pela sua froxidão, e pela semelhança, que tem com a agua na tenuidade, na cor, no sabor, e na falta de cheiro, e porque soffrem pouca mistura de agua, quando com ella se diluem; estes são pouco quentes, e nutrem pouco; mas são mais diureticos, que todos os outros; e não só move a urina, mas tambem todas as maes evacuações, pela celeridade, e prontidão com que se distribuem por todo corpo. Estes Vinhos não aquecem muito, nem offendem a cabeça, e os nervos, ainda que fracos; e são proprios para naturezas quentes, e delicadas, e para os velhos que tem pouco calor natural, e não podem soffrer sem offensa outros mais fortes.

VINHOS FORTES.

4 **O**S vinhos fortes, a que chamaõ vinhos, e generosos, são os que vencem a agua na mistura, ainda que se faça igual; e quanto mais generosos são, mais calor, e maior seccura tem. Estes offendem a cabeça, e os nervos, fazem gotta arthetica, e reumatismos, excitaõ febres, e outros dannos de calor; e por isto não servem para naturezas quentes, e debilitadas; e são mais proprios para pessoas de temperamento frio.

VINHOS DOCE S.

5 **O**S Vinhos doces são moderadamente quentes; nutrem muito; e as entranhas os recebem com desejo, e os detem com gosto; porque não ha nelles qualidade irritante, que lhe desperte as suas oscilaçoens; e como se dilataõ muito no estamago, e elles são crassos, fazem sede, caulaõ obstrucçoens, intumecem os hypocondrios, daõ de si muitos flatos; convertem-se em colera; e geraõ pedra nos rins. Mas não offendem a cabeça, nem os nervos, nem o peito; e nos males do bofe os aconselhaõ alguns Praticos, como não seja nas inflammaçoens, ainda que na declinação dos pleurizes, os concedem outros por expectorantes. Embebedaõ menos, que os Vinhos acres, e quando fazem alguma temulencia, he com sopor, e com sonno, assim como os Vinhos acres com delirios.

VINHOS AZEDOS.

6 **O**S Vinhos azedos, austeros, e acerbos, são frios, tem pouco calor, nutrem pouco;

co; distribuem-se mal, dilataõ-se muito no estamago, e ventre; não passaõ às veas com facilidade, de que se segue o encaminharemse as vias da ourina, como diureticos, qual he o Vinho do Rhim; e o Vinho verde da Beira, e do Minho. São adstringentes, e por isto os usa Galeno nas feridas, e nos froxos do ventre.

VINHOS BRANCOS.

7. **O**S Vinhos brancos, huns são aquosos, e brandos, outros vinosos, e fortes; estes mais quentes, que aquelles; mas todos menos, que os negros, e que os louros, e palhetes: *Ex Vinis albis* (diz Galeno 1.) *nullum valenter calefacere potest; quod enim summè calidum est, continuò & flavum existit, veluti & quod ab ipso est fulvum, mox ab his rubrum, & deinde dulce; album autem minus quidem his omnibus calefacit.* Vulgarmente se diz, que os Vinhos brancos seccaõ mais que os outros; isto he engano. Todos os Vinhos seccaõ, porque são quentes, e seccos; porém os brancos aquosos, seccaõ menos que todos; e Galeno 2. os prefere quando concede Vinho aos febricitantes; e Avicena 3. aconselha aos fãos, que no Effio bebaõ este Vinho branco, não só porque entendeo que aquecia, e seccava menos que os outros, mas por lhe parecer que humedecia; havemos de transcrever as suas palavras, para ver se podemos tirar esta mal merecida opiniaõ dos Vinhos brancos: *Vinum album, & subtile aquosum, calefactis est melius: non enim capitis efficit dolorem, sed quandoque humefabit.* Esta opiniaõ deveo de nacer de serem os Vinhos brancos diureticos, e evacuando as humidades pelas vias da ourina, entenderiaõ, que vinhaõ a seccar accidentalmente o corpo. Se não foi, que por nutri-

rem

rem menos, entenderaõ, que seccavaõ mais, que os outros, que saõ crassos, e maes nutrientes. Em serem diureticos excedem aos mais os Vinhos brancos: e naõ tem adstringencia alguma, como muitos cuidaõ, com Galeno, 4. que entendeo que eraõ levemente adstringentes: porque ha experiencia de que o ventre se laxa bebendo-os, principalmente sendo lypmha- dos; donde vieraõ a dizer outros, que o Vinho branco humedecia o ventre. Se os Vinhos brancos forem austeros, ou azedos, estes, que se naõ devem numerar entre os Vinhos quentes, naõ ha divida que alguma adstricção tem.

4.

3. *Acut.*

com. 2.

VINHOS NEGROS.

8 **O**S Vinhos negros nutrem mais que os outros, e geraõ muito sangue, mas he excrementicio, crasso, e melancolico; e quanto mais negros, e crassos, menos generosos saõ; causaõ obstrucçoens, hydropezias, geraõ pedra, e offendem os velhos. Se forem austeros, rem virtude adstringente, comque aproveitaõ nos froxos do ventre, e de sangue em que Galeno 5. concede Vinho crasso, negro, e acerbo.

5. *Galenus*

Os Vinhos negros tenues, e delgados, abrem os meatos, desopilaõ, movem fuores, e a ourina; nutrem menos, que os crassos.

14.

VINHOS LOUROS, E PALHETES.

9 **O**S Vinhos louros, e palhetes, tomaõ esta cor por serem antigos: que os novos, ou saõ brancos, ou negros, ou vermelhos; e com o tempo se fazem louros, e palhetes; e saõ mais quentes, que todos os outros, o que affirmou Galeno 1. quan-

1.

12. *Me-*

th. 4.

do

- do disse: *Calidissimum ergo ex jam dictis, si colorem spectes, flavum est.* E em outro lugar 2. *Quotquot autem in ipsis calidissima sunt, omnia certè flava sunt.*
2. *De* São estes Vinhos mui penetrativos, e poristo soccorrem prontamente aos syncopizantes, e aos hydropicos; porque restauraõ brevemente as forças; mas offendem muito em naturezas quentes; ferem a cabeça, e os nervos; cau-*sa*õ febres, comichoens, impigens; fazem froxos de sangue, e embebedaõ facilmente.
5. *sanit.*

VINHOS VERMELHOS

IO **O**S Vinhos vermelhos, e rolados, huns são mais fortes, que outros. Os que são crassos, e tem a cor quasi negra, nutrem muito, e são mais brandos; distribuem-se de vagar, causaõ obstruções, e hydropesias. Os que são generosos, e penetrativos, nutrem menos, e não opilaõ, mas antes incindem, e adelgaçaõ os humores crassos, que fazem as opilações, e mundificaõ a massa do sangue pelos rins.

VINHOS CHEIROSOS.

II **O**S Vinhos mui cheirosos são mais quentes, que os que cheiraõ pouco; mas são melhores; porque o bom cheiro no Vinho, attesta bondade de sustancia, e incorruptibilidade della. Elles restauraõ muito as forças, confortaõ os espiritos, alegraõ o coração, e recreaõ todo o corpo. São bons para os velhos, e debilitados tem lugar nos achaques do peito procedidos de causa fria, não havendo febre. Porèm offendem a cabeça, e os nervos; e poristo se não devem conceder nos que padecerem catarros, defluxoens, reumatismos, gotta artetica, e dores de cabeça.

Unable to display this page

quasi medicina, & pauci existit nutrimenti.

VINHOS DE MEIA IDADE.

14 **O**S Vinhos de meia idade, são os melhores para os enfermos, e para toda a idade; porque já o tempo os tem bastantemente defecados; e são moderados no calor; o qual cresce nos Vinhos com o tempo; de sorte que quando novos tem pouco, na meia idade tem muito, e muito mais quando são de muitos annos. A meia idade nos Vinhos generosos, entre os Antigos era de sette annos; segundo escreve Dioscorides 2. Em Roma antiga havia oitenta differenças de Vinhos nobres, conforme diz Galeno, 3. que se conservavaõ vinte annos, como affirma Plinio; 4. E fallando Galeno 5. no Vinho Sabino, diz que ainda no sexto anno não estava capaz de se beber: *Quo circa citius sexto anno nobile Sabinum idoneum non est.* E o aguapè destes Vinhos tão generosos, dura em Italia hum anno. Nos Vinhos ordinarios, era a meia idade de dous annos até quatro. Em Portugal, onde sennaõ colhem Vinhos inteiramente maduros, lerà a sua meia idade hum anno perfeito.

Lib. 5. c. 7. 3. Lib. de medicina secund. gener. Lib. 14. cap. 12. 5. Lib. De Eu-chym. 11.

A G U A P E.

15 **A**Guapè he agua que se lança no bagaço, de pois de se lhe haver tirado o Vinho, com a qual se fermenta dois ou tres dias. He branda, flatulenta, mas util para pessoas de temperamento quente, ás quaes seja preciso usar de Vinho. He muito diuretica, como se verá adiante no *Capitulo 7. numero. 3.*

CAPITULO VI.

Qual seja o melhor Vinho; se devem usar delle as pessoas, que tem saude; em que quantidade se hà de beber; e das utilidades, e dannos, que causa.

I G Enericamente fallando, o melhor Vinho he aquelle, que em Regioens quentes, ou temperadas, se tira de uvas maduras, e que de pois de cozido, e defecado nas pipas, he claro, e algum tanto vermelho, nem muito tènue, crasso, nem muito forte, nem muito debil; de sabor entre doce, e austero, e que he odorifero, e de hum, ou dous annos. Algumas naturezas por particular analogia de seus temperamentos, daõ-se melhor com huns Vinhos, que com outros. Huns gostã de Vinho branco, e brando, outros do vermelho, e generoso, e achaõ nelles maior utilidade. Outros accomodaõ se melhor com o louro, e palhete. E para cada qual o melhor Vinho, he aquelle com que melhor se dá o seu estamago, e de que recebe maior beneficio a sua natureza.

2 Pergunta-se se os que tem boa saude haõ de beber Vinho? Respondemos, que os que tem saude, pòdem comer, e beber o que quizerem, naõ excedendo os limites da moderaçaõ. A bebida mais propria para elles, he a agua: porque ella he a que mitiga a sede, que he a que obriga a beber aos que tem saude; nella se coze o alimento no estamago, com ella se distribue de pois de cozido; e com ella se expurgã os excrementos pelos seus ductos, que saõ os fins para que se bebe, quando naõ ha queixa que particularmente persuada a beber Vinho: que havendo-a, já estamos fora do estado da saude, e dos termos da questã. He

verdade, que algumas pessoas, ainda que tenham saude, são de tão debil, e fria natureza, que necessitam de beber Vinho, sem embargo de que não tenham achague, a que se deva. Outros, que trabalham, e se exercitam muito, com grande dispendio de espiritos, necessitam de beber Vinho, para restaurar os espiritos perdidos, e alentar as forças, que com elle brevemente se recobram. Os pobres, que ordinariamente vivem de seu trabalho, comendo alimentos de pouca sustancia, he muito necessario, que bebam Vinho. Porém os Cavalheiros, os Principes, os homens ricos, que poem huma mesa de alimentos solidos, e mui nutritivos, escusam de beber Vinho principalmente quando frequentam as bebidas de chocolate, chá, e caffè, comque se ajuda o calor do estomago, para boa dissolução dos alimentos, dissipação dos flatos, que das coções resultam. Mas se todavia tiverem temperamento frio, e humido: se andarem debilitados, e se o estomago cozer com dilação, e com enfado; bem podem beber Vinho aos comeres, que acharão nelle grande utilidade. Galeno 1. notou que Hippocrates nunca aconselhara o Vinho como alimento, se não como medicamento; porque como alimento, entendeo que se escusava, quando havia outros de que se compoessem as mesas, e para beber, achou melhor a agua do que o Vinho.

3 A quantidade que se ha de beber, não se pode determinar para todos. Os trabalhadores, e os que se exercitam com tal violencia, que gastam muitos espiritos, necessitam de beber mais. Os que o tomam só por ajudar os cozimentos, comendo cousas sustanciaes, com que se reparem da perda dos espiritos, e sangue, que nas nutrições se gastam, estes devem beber menos. Ordinariamente bastará de meio até hum quartilho, quando muito; o mais já se roça em temulencia.

cia. E o tempo de bebello ha de ser aos comeres, e fora delles por nenhum caso.

4 Os meninos que tem saude, não devem criarse com Vinho; porque são muito quentes, e ordinariamente se offendem com elle. *Pueris quidem* (diz Avicenna 2.) *Vinum ad bibendum dare, est sicut ignem igni addere in lignis debilibus.* E se Hippocrates algumas vezes o concede nos meninos, he lymphado, ou diluto com agua, para que fique menos secco, mais humido, e mais analogo à sua natureza.

5 Nos velhos tem lugar o Vinho; e Avicenna diz que he o leite da senilidade; 3. porque lhes aquece as entranhas frias, e debilitadas, dá vigor aos espiritos, e à massa do sangue, e faz sair pelas vias de ourina as muitas ferosidades de que abundão os velhos; e porque estes ordinariamente tem a cabeça debil, adverte o mesmo Avicenna, que não bebaõ tanto Vinho que lha offenda. Mas sem embargo de que o Vinho se conceda aos velhos, como, leite da sua idade: alguns póde haver que o não sofraõ sem danno; porque os velhos que forem de natureza quente, biliosos, e adustos, se o beberem, ha de ser com prejuizo seu. Neste taes he melhor a agua, que os humedeca, do que o Vinho, que os desseque quando elles por razão da idade naturalmente se vão seccando.

4 Na juvenilidade parece se escusa o Vinho: porque nestes annos está vigoroso o calor natural, e fortes as partes do corpo, e não necessitaõ della. Porém isto não póde ser em todos; e naturezas haverà, que necessitem, ainda tendo saude. Galeno, 1. que o nega até os vinte, e dous annos, o concede moderado desde estes até os trinta; e Avicenna no lugar allegado: *Et juvenibus* (diz) *da ipsum temperatè.* E he certo que sempre se deve usar do Vinho dentro dos limites da sobriedade, e moderação; que assim he de

muita utilidade ao corpo; porque ajuda os cozimentos, vigora o calor natural, alegra, e conforta o coração; augmenta os espiritos, refaz as forças, attenua, e a delgaça as fleumas; expurga a colera pelas vias da urina; e promove a expulsaõ de todos os excrementos pelos seus ductos.

7 Mas se o Vinho moderado faz todas estas utilidades, não causa [menos] danos sendo excessivo; porque esturra os alimentos no estomago, debilita o calor natural, faz muita sede, e intemperanças nas entranhas; aquece muito, e faz ferver a massa do sangue; causa hydropozias, não só tympaniticas, mas anasarcas, e ascites; faz accidentes epilepticos, estupores, parlezias, apoplexias, gotta arthetica, reumatismo, tremores de mãos, fastio, vomitos, pleurizes, e outras inflamaçoens internas, e externas, e outros muitos danos não só de calor, mas de frialdade; porque sendo muito, não o pôde cozer, nem regular a natureza, e causa achaques frios, como lenaõ fora quente, e secco. He expressa doutrina de Galeno, 2.

3 De por estas palavras: *Vinum ubi plus bibitur, quam ut*
temper. vinci possit, tantum abest ut animal calefaciat, ut eti-
 Cap 2. *am vitia frigida gignat; quippé apoplexia, & pa-*
raplexia, & quæ græcè caros, & comata vocamus, &
nervorum resolutio; &c. E não só causa estes incom-
 modos ao corpo, mas tambem offende a alma bebendo-se com excesso: porque perturba a luz da razão, excita a ira, e precepita os homens a actos torpes, e libidinosos. Poristo os Lacedemonios, e Carthaginienses p ohibiraõ totalmente nas suas leys o Vinho aos que se occupavaõ nas Campanhas, aos elcravos na Cidade, aos Principes, e Magistrados, aos Governadores, e aos Juizes no tempo de seu governo, considerando, que o Vinho os faria errar, perturbando-lhes o entendimento, e offendendo-lhes a razão.

CAPITULO VII.

Se o Vinho se ha de beber puro, se lymphado?

1 **P**Ara temperar o calor do Vinho, e perder os danos que delle puro se pôdem seguir, se aconselha, que se lhe misture agua; no que nos pareceo dizer, que quem beber o Vinho por remedio, como ha de ser em pouca quantidade, beba-o puro; que com os alimentos, e com a agua, que se bebe, lá se vem a lymphar no estamago. E se os Medicos lhe differem que o beba com a gua, fatisfaça ao que lhe ordenarem. Porém os que o beberem por gosto, e por regalo, he bem, que o bebaõ aguado, principalmente se os Vinhos forem vinosos, fortes, e generosos; porque se tempera o seu grãde calor, e cura com a frialdade, e humidade da agua; e esta com a mistura do Vinho, fica mais penetrativa, distribue-se melhor, e entra mais facilmente pelas entranhas, e assim tempera o calor dellas, e mitiga a sede muito melhor do que se fosse a agua pura. He verdade que ha de haver sua differença em lymphar o Vinho, e em temperar a agua com elle, fazendo-a avinhada. O temperar, ou avinhar a agua, faz-se com muita agua, e pouco Vinho; esta nunca serve para os saõs, senaõ para os doentes, que padecem obstrucções, a fim de que possa a agua permear por elles, e distribuir-se melhor; e para isto basta que a agua fique com huma pequena representação de Vinho.

2 No lymphar o Vinho, nunca a agua ha de ser tanta, que oiguale, nem exceda; que isto he o que reprovou Hippocrates, 1. e Galeno, quando attribui-
raõ ao Vinho diluto alguns danos. Sempre ha de ex-
ceder o Vinho à agua. A quantidade desta não se pó-

de de terminar; que não ha de ser sempre a mesma: porque ha de variar pelo temperamento de quem o ha beber de beber, pela sua idade, pela quadra do anno, e pela natureza do mesmo Vinho. Se quem houver de beber o Vinho, tiver temperamento quente, idade juvenil, e for no Estio, deve ser o Vinho mais lymphado. Se o temperamento for frio, a idade decrepita, o tempo de Inverno, deve ser menos diluto. Assim tambem se o Vinho for brando, ha de misturar-se-lhe menos agua, que ao que for forte. Comque sempre vem a ficar arbitaria, e condicional a quantidade da agua comque se ha do fazer a lymphadura do Vinho. Se elle for generoso, e forte, poderá sofrer a terça parte de agua; se for aquoso, froxo, sofrerá a quarta parte; mas nunca, por mais generoso, que seja, se lhe misturará igual quantidade de agua; e a que se lhe houver de misturar, será huma, ou duas horas antes que se haja de beber. He o Vinho lymphado util aos biliosos, e de temperamento quente, aos siticulos, aos vigilantes, porque concilia sonno; e aos syncopizantes por exhaustos de evacuaçoens grandes.

3 O Aguapè, a que os Latinos chamaõ *Lora*, póde-se reputar por Vinho lymphado, pela muita agua que tem, por razã da qual he frio, ou temperado; mas he flatulento, e excrementicio; offende a cabeça; e he muito diuretico, principalmente se se tira das uvas doces, que o que sahe das acerbos, e azedas, he menos diuretico.

4 Do Vinho mosto fervido até engrossar, se faz o Arrobe, de que muita gente usa, como do melão, que vem do Brasil; elle nutre muito porém coze-se, e distribue-se mal, causa obstrucçoens, e flatos; he para trabalhadores, e pessoas do povo, que se criaõ com alimentos grosseiros, e se excitaõ muito.

CAPITULO VIII.

Propoem-se algumas advertencias, que se devem observar no uso do Vinho

1 **D**O que temos ditto nos Capitulos antecedentes, se tiraõ as advertencias seguintes para o uso do Vinho. Aprimeira he : que as pessoas de temperamento quente, e secco, de qualquer idade, e condiçaõ, que sejaõ, escullem o Vinho, porque se offenderaõ muito com elle. E quando por alguma queixa lhes pareça, que o necessitaõ, para o beber se aconselhem com Medico douto, e se for dbuto, e abstemio, naõ será peor.

2 A segunda advertencia, he que os meninos se naõ criem com Vinho, porque se abrazarãõ com elle; razaõ por que Galeno o nega atè os vinte, e dous annos. Aterceira: que as amas de leite naõ bebaõ Vinho; porque será o leite muito quente, acre, e mordaz, e fará grandes dannos ás criancas. Daqui nascem muitas vezes os usagres, as comichoens, e pustulas, que os meninos padecem.

3 Aquarta, que os que beberem Vinho, lhe lancem agua, huma, cu duas horas antes naquella porçaõ, que o Vinho soffrer; e o temperamento de quem o bebe, e a estaçaõ do anno permittir; como dissemos no numero 2. do Capitulo antecedente. Aquinta: que o Vinho que se beber seja claro; tenue, algum tanto vermelho, odorifero, de bom labor, e com as maes condiçoens, que expozemos no numero 1. do Capitulo 6. desta Sessão; e que sempre que se beber, seja moderado.

4 A sexta; que naõ bebaõ Vinhos novos, nem muito velhos, senaõ de meia idade, pelas razoes,

que dissemos nos numeros 12. 13. e 14. e do Capitulo 5. A settima : que os que forem fracos do cerebro, e dos nervos, não bebaõ Vinho, salvo se por'algum achaque o houverem mistar; e bebendo-o, será lymphado o mais que poder; porque misturando-lhe pouca agua, embebeda com facilidade, penetrando logo ao cerebro, e nervos, muito, mais brevemente, do que sendo puro, ou muito lymphado.

5 A oitava; que ningem beba Vinho estando em jejum, ou com grande fome: porque assim, penetra logo ao intimo do corpo, offendendo as entranhas, a cabeça, e os nervos. A nona : que pelas mesmas razões se não beba Vinho depois de algum exercicio forte, ou de hum suor copioso. A decima : que os que forem costumados a beber muito Vinho, sejaõ moderados no comer : porque se bebendo muito, comerem com excesso, não poderá a natureza com hum, e outro enchimento, e necessariamente se haõ de seguir alguns dannos.

6 A undecima; que os que beberem Vinho tendo muita sede, o não bebaõ puro, senaõ aguado; porque este extingue-a, aquelle acrescenta-a. A duodecima : que quando se comerem alimentos crassos, frios, e de difficil cozimento, e digestaõ, se beba Vinho forte, e em maior porçaõ, do que comendo alimentos tenues, a de facil commutação, sobre os quaes se bebera Vinho brando, e em menos copia. A decimaterceira; que quando se beber Vinho, só para conservar as forças, seja de meia idade, claro, rubro, odorifero, de bom sabor, nem muito forte, nem muito debil; na quantidade, segundo o costume de cadaqual, que sempre deve ser nos limites da moderação.

7 A decimaquarta; que quando se usar do Vinho para nutrir, e impinguar as pessoas magras, se escolha o Vinho doce, crasso, e negro, ou bastantemente corado

rado: porque effes são os mais nutrientes. A decima-quinta: que quando se beber para não engordar, se use de Vinho branco, ou pouco corado, e tenue: porque he o que menos nutre.

8 A decimasexta; que quando se usar de Vinho para ajudar o cozimento de estomago, se busque forte, e generoso, sutil, fragrante, e moderado na cor. E quando se beber para confortar as forças, será crasso, pontico, negro, ou vermelho, que estes como são mais adstringentes, confortam melhor.

9 A decimasettima; que nunca em huma mesma mesa se bebam dois Vinhos diversos, nem juntos, nem separados: porque tendo contrarias qualidades, nunca se unirão de forte, que não causem algum enfado à natureza, de que resultarão cruezas, como quando se usa de alimentos diversos, e differentes na sustancia, e nas qualidades, de que nascem indigestoens, cruezas, e outros dannos, que destes se seguem.

CAPITULO IX.

Da Agua ardente, espirito de Vinho, da Agua da Raynha de Hungria, e do Arroze de Vinho.

I **D**O Vinho se tira a Agua ardente, e o espirito, que são licores sutis, e inflammaveis. A Agua ardente he calida, e secca em alto grado. He muito util nas naturezas frias, e humidas, e em pessoas grossas, e nos velhos, e nos que tem o estomago debil por falta de calor, porque tomada com moderação, conforta o estomago, ajuda o seu cozimento, aquece as entranhas, dissipa os flatos, consume as fleumas, alenta os esperitos, vigora o coração, anima o sangue, facilita a sua circulação, restaura as forças, e he remedio nas syncopes, nas apoplexias,

xias, nas vertigens, nos lethargos, dando huma, ou duas colheres della, com que muitas vezes tornaõ a fi os que padecem estes achaques. He remedio nas contusões, e parlezias, applicando a quente nas partes contusas, e paralyticadas; nas queimaduras, e erisipellas; e nas dores de causa fria, em qualquer parte que aspadecer. Naõ se deve usar nos meninos, nem nas pessoas quentes, e seccas, nem nos melancolicos adustos, nem nos que padecem proidos, farnas, impigens, ou outras quaelquer queixas de calor.

2 A Agua ardente usada com excesso, e em naturezas biliolias, e adustas, faz gravissimos danos: porque excandece as entranhas, esturra o alimento no estamago, causa sede, abraza o coraçãõ, excita febres, fazendo ferver a massa do sangue; embebeda; agita desordenadamente os espiritos animaes; faz catarrhos, reumatismos, gotta arthetica, colicas quentes, e convulsivas, hydropezias, apoplexias; e finalmente destroindo a economia das partes fluidas, e solidas do corpo, he causa de outros muitos danos, às vezes mortaes.

3 Os mesmo danos, e utilidades faz o espirito de vinho em menos quantidade por ser mais inflamavel, que a Agua ardente. Desta, destillada em Banho de Maria com flor de alecrim, se faz a Agua da Rainha de Hungria, que alèm de ter as mesmas virtudes, que a Agua ardente, e o espirito de vinho, he remedio de muitos males, que procedem de causa fria, particularmente nos da cabeça, e nervos, por razão da flor do alecrim. Ella conforta o estamago, e os nervos, e serve para todos os seus males, que nascem de humores fleumaticos, e frios; anima os espiritos, e amassa do sangue; cura as vertigens, que procedem do estamago fraco, tomando huma colher della em caldo de gallinha de manhã em jejum alguns dias, como

como nós observamos em casos que referimos nas nossas observaçoens. Nas syncopes he remedio pronto, porquê restaura muito os espiritos, e dá vigor aos que estão desalentados. Usada com frequencia em naturezas quentes, ou com excessão em naturezas frias, faz os dannos, que dissemos da Agua ardente.

4 Do vinho mosto se faz o seu Arrobe, fervendo o mosto a fogo forte, até ficar doce, e tão grosso, como o melaço do assucar que vem do Brasil. He mais para alimento, que para bebida; e nas terras em que se faz, comem-no com pão torrado, como se fora chocolate. He o Arrobe quente, e secco; comido com moderação conforta o estamago, a juda o seu cozimento, dissipa os flatos, e nutre muito. Se se usa com excessão, aquece as entranhas, perverte achylificação, causa flarulencias, e indigestoens.

CAPITULO X.

Da Cerveja.

A Cerveja he bebida, que inventaraõ as Regioens do Norte, da qual usaõ com frequencia, e com excessão; A sua composiçaõ he varia: porque huns a compoem de farinha de trigo, de cevada, e de avea, e de agua, e vinagre, ajuntando-lhe algumas ervas amargosas, como, a losna, lupulos, e outras, segundo a descriçaõ de quem a prepara; e poristo ha entre as Cervejas suas differenças, assim no sabor, como na textura, e no temperamento. A mais ordinaria he feita de agua, cevada, e lupulos. A que he feita de maior porçaõ de cevada, e vinagre, he fria; a que se faz com maior porçaõ de avea, e trigo, he quente. Humas fazem-se mais tènues, outras mais crassas; estas cozem-se, e distribuem-se mal, causaõ

causaõ obstrucçoens, mas são mais nutrientes. Aquella cozem-se brevemente, distribuem-se com facilidade, nutrem pouco, e provocaõ a ourina. Porém a Cerveja boa, ha de ser clara, bem cozida, nem muito nova, nem muito antiga, e não ha de ser azeda. Sendo desta maneira, dizem, que tem virtude apèriente, e diuretica, que refresca muito, conforta as entranhas, nutre bem o corpo, accrescenta as forças, e gera bom sangue; assim se le na Escola de Salerno, i. nestes versículos:

1.
Cap 46.

*Crassos humores nutrit cerevisia, vires
Præstat, Sangmentat carnem, generatque cruorem.*

2 E confirma-se isto com o que se observa nas terras do Norte, onde se usa muito da Cerveja, cujos moradores são mais grossos, e bem nutridos, do que os de outras terras, onde se usa do vinho, e não da Cerveja. Porém ainda que a Cerveja tenha estas virtudes, que della conta a Escola Salernitana, ella mesma adverte, que se beba com tal moderação, que não grave o estamago, e não excite alguns danos: 2.

2.
Cap 18.

De qua potetur, stomachus non inde gravetur.

2 E não ha duvida em que usada com excesso, faz muitos males: porque embebeda muito tempo; e se a Cerveja he turva, ainda que nutra muito, faz o danno de obstruir, principalmente os ductos da ourina, e por isto he dannosa aos calculosos; he mui flatulenta, e difficulta a respiração: Se he fresca, ou mal cozida, não se coze no estamago, incha o ventre, causa colicas, e fermenta-se dentro no corpo, excitando febres, causando ardores de ourina; e purgaçoens, como gonorrhæas. E ainda que seja muito boa, bebi-

bebida com largueza, sempre he nociva: porque ofende os nervos, e a cabeça, excita febres, he infensa aos que padecem pedra, causa cruezas, indigestoens, e colicas; donde veio a exclamar o Poeta Abrincense:

*Nescio quòd Stygiæ monstrum conforme paludi,
Cervisiam plerique vocant, nil spissius illa
Dum bibitur, nil clarius est, dum mingitur, unde
Constat, quòd multas faeces in ventre relinquat.*

3 E como quer que seja, para os faões he bebida escusada; porque se se quizer para refrescar as entranhas, e extinguir a sede, para isto he melhor a agua de neve, a limonada, e o sorvete. Se para aquentar o estomago, e para ajudar o seu cozimento, para discutir os flatos, para alentar os espiritos, e nutrir o corpo, para tudo isto he melhor o vinho, de que já fallamos, o chocolate, o chà, e o caffè, de que agora fallaremos.

CAPITULO XI.

Do Chocolate.

O Chocolate he a melhor bebida de quantas inventarão os Castelhanos. He quente, e secco ainda que não falta quem diga, que he temperado, sem excesso de calor, nem de frio. O certo he que elle se compoem de baynilhas, de canella, e assucar, que são frios. Pela differença com que se prepara, resulta, que seja mais, ou menos quente, porque se lhe lançaõ muita canella, e baynilhas, fica mais quente; se lhe lançarem menos quantidade destes ingredientes, e muito cacáo, ficará menos

menos quente, e secco; mas he hum composto de prestantissimas virtudes: porque conforta o estamago, ajuda os seus cozimentos, coze-se bem, e destribue-se facilmente, coze as cruezas, e fleumas do estamago, nutre muito, dissipa-os flatos, anima os espiritos, dá vigor à massa do sangue, e às partes da geração, favorece o genero nervoso, cura as colicas de caula fria, he remedio de indigestoens, e das febres, que dellas procedem, quaes são muitas vezes as dos recém-casados, e de pessoas que fazem excessos nos serviço de Venus; cura as vertigens, que nascem de fraqueza de estamago; e he util naquellas em que a cabeça está insignemente offendida, tem bom uzo nos curfos lientericos, celiacos, e chylofos, nas colicas uterinas; nos accidentes do utero, nas syncopes, na debilidade effencial; porque corrobora o calor natural, gera sangue espirituoso, e poristo restaura as forças, vigoriza as entranhas, alenta o corpo todo; tendo mais humma virtude diuretica, e aperiente, com que desopila, de maneira, que faz baixar as purgaçoens dos mezes, e provoca a evacuação das ourinas, como já disse-mos na nossa Medicina Lusitana. Não he menos util nos catarros de causa fria, que os ajuda a cozer, e facilita o escarrar.

2 Mas ainda que o Chocolate tenha todas estas virtudes, não se ha de usar com excessão, porque fará os danos de esquentar as entranhas, inquietar os espiritos, esturrar os alimentos, causar febres, indigestoens, colicas quentes, tefnesmos, vigílias, e outros males de calor, principalmente se se usar em temperamentos quentes, seccos, e adustos; nos quaes não tem tanto lugar, como nos frios, humidos, fleumaticos, e pingues; poristo quando for preciso que pessoas de temperamento quente se valhaõ d'elle, será em moderada quantidade, que assim o temos usado sem

Unable to display this page

CAPITULO XII.

Do Chá.

O Chá he huma erva que vem do Japão, e da China, cujas fôlhas são semelhantes às do fumagre. He quente, e secco; e tem muitas virtudes medicinaes; porque conforta o estamago com as suas particulas absorventes, que tem, como se conhece da sua adstrinção, e amargor; a juda os seus cozimentos; cura as vertingens, que procedem do estamago; he remedio da asma neumonica, e flatulenta, e de colicas nephriticas, e das que nascem de causa fria, e de flatos; cura os cursos chylofos, e os que procedem de indigestoens, de azias, e depravados cozimentos, procedidos de estar muito exaltado o acido fermentativo do estamago; cura as gravaçoens, e dores de cabeça, he util nas queixas dos nervos; a pro-
 veita nas quedas, porque facilita a circulação do sangue, e da lymphá, que com aviolencia dellas se perturba; he conveniente nos vagados, nos accidentes de gotta coral, nos estupores, parlezias, nos sonnos profundos, na difficuldade de ouvir, no tinido dos ouvidos, nos catarros, e fluxoens de estilicídio, e nos tialismos; conforta a memoria; dessecca as humidades do cerebro, e do estamago; tira o sonno, sem que a falta delle se sinta; preserva da de gotta arthetica, e de que se embebede quem o tomar, ainda que se demazie no vinho; provoca a ourina, recrea os espiritos; alimpa os rins das arêas, e não deixa formar pedras nelles, nem na bexiga; tanto assim, que na China, e no Japão, onde se usa muito do Chá, não he mui commum o achaque de pedra, nem de gotta. Tem virtude discoagulante, comque adelgaça, e at-
 renua

tenua as matérias crassas que podem servir de impedimento à circulação do sangue; purifica a massa sanguinaria, com as suas partes oleosas, e balsâmicas, tomando em si os saes acres, e pungentes que nella abundaõ, por cuja causa he util nos tíficos, e nos escorbuticos.

2 Para o Chá fazer estas utilidades ha de ser novo, de folhas meudas, e inteira, cheiroso, e colhido na Primavera. O tempo de tomallo he differente, segundo o fim para que se toma. Os saõs, que o tomaõ sem mais necessidade, que a de seu gosto, podem bebello á hora que quizerem, porque he cousa taõ innocente, que não fará danno, senaõ por excessivo; e tanto importa bebello antes, como depois de comer. Os que o tomaõ por medicinal, haõ de ter hora de eleição para o beber. Quando he para ajudar os cozimentos de estomago, deve tomar-se sobre o comer; e quando para não dormir, toma-se na hora em que se quer estar vigilante. Quando se tomar para dores de cabeça, deve ser sobre o jantar, e cea; e quando para preservação de alguns achaques, toma-se em jejum, e de tarde seis horas depois de jantar. A quantidade não deve ser menos de meio quartilho de cada vez.

3 E ainda que saõ tantas as utilidades do Chá, todavia, se for excessivo, tambem fará alguns danos; porque como he quente, e tem virtude dissolvente, e discoagulante, pôde aqueclar, e dissolver a massa do sangue de maneira, que faça febre, e cause reumatismos, e defluxos, que por dissolucoens do sangue costuma haver; principalmente sendo em pessoas de temperamento quente, biliosas, e adustas, e em meninos, em quem se não devem usar sem necessidade bebidas quentes. Além disto, como o Chá he diuretico, usando-o com excessõ, póde offender os rins,

e a bexiga, levando para estas partes os humores das primeiras vias, e algumas impuridades do corpo, de que pòdem resultar dyfurias, e suppreffoens de ourina.

4 O modo de tomallo, he fazendo-o em pô, ou tirandolhe a tintura. Este he o modo mais|ordinario. Tira-se a sua tintura em agua quente, ou em leite, e com assucar, ou sem elle, se bebe. Entre as muitas virtudes que delle resenhamos, temos achado que he excellente nos escorbuticos, tomando-o todos os dias com largueza; e poristo o temos por hum dos melhores antilcorbuticos, que ha. Não falta quem diga, que o Chá tempoucas virtudes medicinaes, e que as utilidades, que delle se pregoaõ, se devem adscrever à agua quente, em que se lhe tira a tintura, mais do que ao Chá, que julgaõ invirtuoso. Mas tambem ha quem affirma muitas virtudes do Chá, que as não pòde fazer só a agua quente; do que se veja o que escreve Mangeto no *Tomo 2. da sua Bibliotheca Pharmaceutica fol. 978.* Onde se achará, que sem embargo de que o Chá seja quente, e secco, tempera os humores adustos, acres, e mordazes, emenda o calor do figado, abranda a dureza do baço, e perserva de dores nephriticas, e de que se gerem pedras nos rins. Ultimamente dizem do Chá, que conforta, e restaura a vista de tal sorte, que entre os Japonenses se tem por antidoto contra a fraqueza da vista, e contra os achaques dos olhos, que por razão do muito arroz, que comem, e de certas bebidas quentes de que usão, geralmente padecem, o que se não deve imputar a agua quente, que ainda que tenha virtude para algumas causas, não he para estas.

CAPITULO XIII.

Do Caffé.

O Caffé, que hoje tanto se frequenta, he hum fructo de certas arvores da Arabia, a que os naturaes chamaõ *Bon*, e *Bunchu*; na figura he semelhante às favas, na cor ás cidras. He quente, e secco; tem muitas partes tenues, e balsamicas, e muito sal volatil, como se colhe do cheiro, que exhala, e do succo oleoso, que de si lança, com o qual corrobora grandemente o estomago, e cerebro; referra as obstrucçoens das entranhas, e utero; e poristo he efficassimo em provocar a purgação dos mezes, para o que o usavaõ as mulheres do Egypto, quando lhe baixavaõ deminutos, e tomando-o varias vezes nos dias do mestruo se repurgavaõ copiosamente com elle, segundo elcreve Prospero Alpino. 1. Além disto, ajuda a digestão de alimento, he util nos males de cabeça; impede a temulencia, ou a modifica, porque reprime, e abate os vapores do vinho, e dos mais licores espirituolos; conforta a memoria, alegra o animo; he remedio nas vertingens, nos estupores, parlezias, apoplexias, nos sonnos profundos, nas hydropezias, nos catarros, nas fluxoens de estilicidio ao bofe, na gotta arthetica, nos males dos olhos, dos ouvidos; nas palpitaçoens do coração, nas hypocondrias, e flatulencias, nas colicas de causa fria, nas quedas, nas suppreffoens de urina, que he mui diuretico, e nos maes casos em que se usa do chá, cujas virtudes inclue o Caffé, excedendo-o em deobstruir, em dissipar os flatos, e desterrar o sonno, illustrando os espiritos animaes, e conservando-os sem offença em todo o tempo da vigilia.

2 Mas ainda que o Caffé tenha taõ exellentes

2.
In
Phar-
macus.
racion-
al.

virtudes, não se ha de usar d'elle com excessão, nem se ha de dar indiscriminadamente a todos: porque em naturezas quentes, biliosas, e adustas, nas pessoas magras e seccas, fará gravíssimos dannos, seccando-os e extenuando-os, e causará parlezias, e estupores es-purios, e impotencia no uso de Venus, como affirma Uvillis; 2. que como só o concede em pessoas obesas, e carnosas, e de temperamento frio, e humido, nos que tiverem o sangue vapido, aquoso, crasso, e pouco balsâmico; porque o Caffé com as suas partes ole-osas, e volateis; futiliza, arrara, e attenua os humo-res crassos, e viscidos, volatiliza o sangue, e facilita a sua circulação.

3 Não se deve logo usar nos meninos, em que ha calor vigoroso, nem nos adultos, que forem de tem-peramento quente, e de habito gracil, vigilantes, es-pertos, e orgulhosos; nem nas pessoas que padecerem achaque de calor; porque todos os commodos do Caffé, assentaõ em temperamentos frios, e humidos, e na presença de queixas nascidas destas causas. As pessoas sãs que o quizerem tomar, fação-no com moderação, que os não offenda. E os que forem de natureza quentes, tomem-no feito em leite de vacca, ou de cabra, e ovelha, que assim fica a bebida mais temperada, e não fará danno; senão for excessiva. E ainda quando se usar o Caffé em temperamentos frios, e humidos, sempre será com moderação: porque en-tre outros incommodos, fará perder totalmente o sonno, debilitará o corpo, e offenderá as fibras, e ner-vos; porque rarefazendo, alterando, e fazendo fer-mentar viciosamente os humores, ou partes liquidas, com muito dispendio de espiritos, não pôde deixar de sentir esta offença o genero nervoso, e de perderem a sua força as fibras das partes sólidas, e darem em las-sidoens, e parlezias.

4 O Caffè bom ha de ser novo, bem limpo da casca, de mediana grossura, citrino, e que não se tenha molhado no mar. Toma-se de manhã em jejum, e de tarde, tres, ou quarto horas de pois de jantar. A quantidade que de cadavez se toma, he huma chicara ordinaria. O modo de o preparar, he torrando-o, e fazendo-o em pô, de que se lançará huma colher em dêz onças de agua, que esteja a ferver, resolvendo os pôz com huma colher, até se tirar bem a tintura do Caffè, e estando assim, bebe-se a agua, deixando ficar os pôs.

CAPITULO XIV.

Do Licor a que chamaõ Cidra.

NAs naçoens estrangeiras, particularmente na Bayxa Normandia, se inventou este licor, ou vinhos de maçans, a que chamaraõ Cidra; e não he outra coula, mais que o çumo tirado por expressão de certos pomos, colhidos no Outono, quando estão bem maduros, recolhidos, e guardado em barriz, ou toneis, em que se fermenta como o mosto; ficando, acabada a fermentação, os ditos çumos em hum licor espírituoso, bem defecado, claro, de cor doirada, odorífero, e de hum sabor doce, e picante. Fermentaõ-se estes çumos como o çumo das uvas; e assim como no mosto, se não fica por meio da sua fermentação bem purificado o vinho, brevemente se perde: tambem no çumo destas camoezas, se pela sua fermentação não ficar bem depurado daquellas partes crassas, e impuras, com que haviaõ de apodrecer os pomos, em pouco tempo se corrompe a Cidra, o que se conhece, porque tem hum sabor desagradavel.

2 Da Cidra ha diferentes especies, pela diversidade de pomos de que se prepara. Os çumos das camoezas doces, que são de bom gosto, de que ordinariamente usamos, dão huma Cidra, que brevemente se corrompe: e poristo escolhem os pomos algum tanto acerbos, e estiticos, de cujo çumo se prepara a melhor Cidra, que mais tempo dura. Assim como das camoezas, tiraõ o çumo das peras, e de outros mais fructos, e fazem diferentes licores vinosos, como a Cidra igualmente espirituosos, e de tão bom gosto como ella. Dos pomos de que se tira o çumo, depois de espremidos, fazem outro licor, lançando-os em agua, onde se fermentaõ, e fica huma bebida deliciosa, que refrigera, e humedece muito; a que chamaõ Cidra menor, menos forte, e menos aguda, e espirituosa, que a outra, e poristo não embebeda, ainda que della se beba maior porção, por cuja causa he bebida ordinaria das mulheres daquellas terras.

3 A Cidra de camoezas he mui peitoral; serve nos catarros, e defluxos ao bofe, e aspera arteria; conforta o estamago, alegra o coração; humedece muito, e adoça os humores acres, e mordazes; e he util nas affecções hypocondriacas, melancolicas, e escorbuticas. Não falta quem diga, 1.

*Lemery
no tra-
tado de
alimen-
tos, cap.
da Ci-
dra.*

que he mais conveniente para a faude, do que o vinho; porque os seus espiritos são menos impetuosos, e agitados, que os do vinho, porque os se embaraçarem com a quantidade de flegmas viscidas, que são as qua fazem este licor frio, e humido. E hà muitas experiencias de que os que bebem delle são mais fortes mais robustos, e de melhor cor, que os que, usão do vinho. Refere Lemery, por lição de Baconio, que oito homens, que bebiaõ da Cidra sempre, chegaram a viver mais de cem annos, com tal robustez, e ligeireza, que saltavaõ, e dançavaõ como os moços.

Have-

Havemos de transcrever as suas palavras, porque pôde haver alguém, que se persuada a usar da Cidra, em cuja preparação nenhuma difficuldade terá, *Bacon* (diz Lemery) *Fait mention de huit vicillards, dont les uns avoient près de cent ans, les autres cent ans, & plus. Ces vicillards, di-il, non avoient bu toute leur vie, que du Cidre, & ils avoient conservé à leur age une si grande vigueur, que ils dansoient, & que ils sautoient, aussi bien que de jeunes gens.*

4 Este licor bebido com excesso, embebeda, e dura a temulencia muito mais tempo, que a do vinho, porque os espiritos da Cidra, são mais crassos, lentos, e viscosos, que os espiritos do vinho, e necessitam de mais tempo para se gastarem. He conveniente esta bebeda em todo o tempo, em qualquer idade, e temperamento; que usando-se com moderação, nunca offenderá.

CAPITULO XV.

Do Hydromel vinoso, e da Mulsã.

1 **N**As Regioens frias, onde as uvas não chegam a amadurar de sorte que dellas se possa fazer vinho doce, preparaõ huma bebida de agua, e de mel branco, a que chamaõ *Hydromel vinoso*, e não differe do Hydromel ordinario, mais que na fermentação com que se faz espirituoso, como o vinho; porque tomaõ igual quantidade de agua da fonte, ou de rio, e de mel branco, feryem-nos até que hum ovo fique nadando no Hydromel; entaõ metem no em barriz, de sorte que a terça parte delles fique vazia, porque na fermentação ha de crescer o licor, e occupa todo o vacuo; tapa-se a bocca do barril, ou tonel, com pano de linho, porque não arrebente com a for-

ça da fermentação; e põem-se ao Sol, ou em parte onde se faça fogo, por tempo de hum mez, em que se fermenta o Hydromel, até se fazer espirituoso, e vinoso; então se guarda bem tapado. Alguns lanção-lhe cousas aromaticas, como canella, e cravo; e çumo de cerejas, de amoras, e outros taes, com que fazem o Hydromel de melhor gosto, e de cor mais aprazivel.

2. Este Hydromel he quente, e secco, e para ser bom, ha de ficar claro, e de hum gosto doce, e picante. Se ficar turvo, e menos agudo no sabor, he final de que se não fermentou o tempo que devia, e poristo se não de purou das partes oleosas do mel, de que resulta o ficar menos| espirituoso, e agudo, ou picante; por cuja causa não se ha de beber sendo novo, senão que se ha de deixar volatilizar, e espiritualizar bem por meio da sua fermentação.

3 O Hydromel conforta o estamago, e o coração, vigora os espiritos, e anima o sangue com as suas partes volateis, e exaltadas; dulcifica os humores acres, que offendem o peito, com as partes oleosas, e balsamicas, de que he dotado; laxa o ventre, assim porque abranda os humores crassos, e tartareos das primeiras vias, como porque irrita com as particulas salinas as glandulas, e fibras dos intestinos. He util nos fastios, porque excita o appetite de comer; aproveita nas colicas frias, e flatulentas; nas tosse, rouquidoens, cattarros, e nos tificos, pela virtude abstergente, com que mundifica as chagas do bofe; tem uo nas almas humidas, porque facilita a excreação; e nas queixas em que seja necessario urinar, porque he diuretico.

4 Se se bebe com excesso, embebeda, grava a cabeça, e o estamago; causa nauseas, principalmente sendo novo. Não se deve usar nos biliosos, porque se converte em colera, e he mais proprio para os velhos,

lhos e para os fleumaticos, e melancolicos, que para os moços, e para os que forem de temperamento quente, e de contextura gracil, ou lecca.

5 Além deste Hydromel vinoso, ha Hydromel ordinario, ou Mulla, que se compoem de agua, e de mel; no que ha suas differenças; porque ou se mistura muita agua com pouco mel, e a este chamaõ Hydro-mel diluto; ou muito mel com pouca agua, e a este chamaõ Hydromel meraco; e assim hum, como outro, ou são crús, ou cozidos. O Hydromel cozido, ferve ao fogo, e vai-se despumando em quanto se coze. O crú, não chega ao fogo, e poem-se ao Sol. Este he flatulento, e causa dores de estamago, e colicas. Aquelle he diuretico, e peitoral util para as tosse, rouquidoens, e catarros de causa fria, e proprio para os velhos, e fleumaticos. Não se deve dar aos moços biliosos, nem aos que padecem obstrucçoens.





SESSÃO V.

DO SONNO, E VIGILIA; DO MOVIMENTO,
e Descanço; dos Excretos, e Retentos; e das
Paixões da Alma.

CAPITULO I

*Que seja Sonno, e que utilidades, e dannos cause no
corpo humano.*

I



DORMIR, e o Vigilar são af-
fecções dos sentidos, que na
Vigilia trabalhaõ, e no Sonno
aquietaõ. He pois o Sonno hu-
ma prizaõ dos sentidos exter-
nos, ordenada a fim de que os
viventes descansem do trabalho, que tem na Vigilia.
E he causa do Sonno tudo aquillo, que faz cessar, e
feriar os dittos sentidos das suas operações. E porque
os espiritos animaes são os que os movem, e inquie-
taõ: nestes havemos de considerar a causa de cessa-
rem, e de se não moverem; o que succede, ou porque
os espiritos faltaõ, ou porque se entorpecem, ou por-
que se suspendem, ou porque se detem no cerebro.
Faltaõ os espiritos para inquietar os sentidos exter-
nos, quando ha penuria delles, ou porque se gastaraõ
com as Vigílias longas, em que se consomem muitos;
ou

ou com o trabalho, e exercicio laborioso, ou com as curas, e achaques em que se tem feito muitos remédios; ou com os banhos, ou com as calmas, e estuações do tempo, ou com os cuidados: que com todas estas cousas se dissipão muitos espiritos. Entorpece-se estes, e fazem-se menos moveis, com os vapores crassos de cousas odoríferas, e narcoticas, ou do que se come, e se bebe. Suspendem-se docemente os espiritos no seu movimento, com a suavidade da musica, com a corrente das aguas; com a lição dos livros pouco attenta; com fregações brandas nos pés, ou na cabeça, com o silencio, com o descanso do animo, e com a escuridade; com que tambem os espiritos animaes se detem quietos no cerebro, e não podem influir para os orgãos do sentido, e movimento, em quanto não ha causa, que os irrite, e inquiete, quebrando o Sonno, e entrando na Vigilia.

2 He precisamente necessario o Sonno para conservar a vida; e sendo moderado, faz grandes utilidades no corpo humano; porque ajuda os seus cozimentos; repara as forças gastadas com os trabalhos da Vigilia; descansa os espiritos nos seus movimentos; facilita, e franquea a transpiração insensivel; humedece as partes internas, donde veio adizer Hyppocrates, que o Sonno era alimento das entranhas, assim como o trabalho das juntas: *Labor articulis cibus est; Somnus vero visceribus; &c.* O que com igual fundamento se póde dizer dos velhos, cujos corpos frios, e seccos, com o Sonno se a quentaão, e humedecem, recuperando a já perdida sustancial humidade; o que parece que não ignorou Homero, citado por Galeno 1. quando disse:

*Ut lavit, sumpsitque cibum, dat membra sopori;
Namque hæc iusta seni.*

3 Mas se o Sonno moderado faz todos estes commodos,

modos, o dormir com excessão tambem he causa de mui graves dannos: porque o muito Sonno debilita o corpo, laxa as fibras, e enfraquece as partes nervosas; da huma cor cachetica ao rosto, e ao corpo todo; grava a cabeça, enchendo-a de vapores, e de humores; enerva o calor natural, e poem todas as partes do corpo ignavas, e torpidas. Os quaes dannos todos dependem da nimia retenção dos excrementos, que ha no tempo do Sonno immoderado; porque he certo, que o Sonno cohibe todas as evacuaçoens sensiveis do corpo, não sendo o fuor, que he no Sonno mais copioso; e todos aquelles humores excrementicios, e inuteis, de que o corpo se havia de livrar na Vigilia, ficam detidos em diversas partes no Sonno, gravando-as, e opprimindo-as, até fazerem males agudos, em que a vida periga, ou achaques choronicos, com que se perde a saude. De maneira, que de pois que a natureza acaba os seus cozimentos, o que se segue, he lançar fora do corpo os excrementos, e impuridades, que resultarão delles; huns pela urina outros pelo ventre; huns pela saliva, outros pelos olhos; outros pelos ouvidos; e finalmente a cada qual pelos seus ductos, que para isto estão destinados; o que se não pôde fazer dormindo; e poristo os que dormem muito, se enchem, e engrossão, porque o corpo, com danno seu, guarda todos estes humores, que havia de por com utilidade sua; e poristo ordinariamente do muito dormir resultaõ gravaçoens da cabeça, estillidos à garganta, aos vasos salivares, e ao peito, porque no tempo do Sonno suspende se a salivação, e não correm as humidades do cerebro pelo nariz, nem pela bocca; o que succede com as mais partes, em que ha superfluidades, que ficando nellas, he para as offender; franqueando sómente o Sonno a transpiração do corpo pela contextura cutanea; e se assim não
fora,

fora, ferialão mui frequentes as apoplexias nos que dormissem com excesso, pois não ha nas horas do Sonno outra evacuação mais, que a que pelos pòros da pelle se celebra.

CAPITULO II.

Em que tempo, quantas horas, e com que decubito seba de dormir.

I **P**Ara que o Sonno faça as utilidades no Capitulo antecedente referidas, e se evitem os incommodos, que pòde causar a sua nimiedade, he necessario dormir em tempo oportuno as horas que bastem, com decubito conveniente. E já se vê, que o tempo mais proprio para o Sonno, he a noite, em que o corpo descança do trabalho do dia; e dura o Sonno sem interrupção muitas horas, com maior commodo do individuo; porque pòde continuar todo o tempo do cozimento da cea, cousa mui conducen-te para se fazer melhor a chylicação. Não se recolherão porèm a dormir logo sobre a cea, senão que deve passar ao menos huma hora, em que se daraõ huns passeos, ou se farà hum leve exercicio, para que o alimento desça melhor ao fundo do estamago, que como tem suas arrugas, poderá o alimento deter-se, e embaraçar-se nellas, e não descer logo ao fundo sem estes movimentos.

2 As horas do Sonno, se isto estivesse no arbitrio dos que dormem, deviaõ ser todas as que levasse o cozimento do estamago, e a destribuição do alimento, no que ordinariamente se gastaõ sette horas, ainda que pela diversidade das naturezas, em humas pessoas se fará isto mais tarde, em outras mais cedo; porque he certo que os que tiverem o fermento esto-
macal

macal mais activo, e o calor mais forte, acabaraõ em menos horas todo o negocio da chylicação; principalmente se usarem de alimentos que com facilidade se cozaõ. E seria tambem muito bom, que o Sonno naõ excedesse muito as horas do cozimento, para que depois d'elle se expurgassem as suas impuridades pelos seus ductos, o que se naõ pòde fazer nas horas do Sonno; porque como já dissemos no Capitulo antecedente, o Sonno suspende todas as evacuações, exceptuando o suor, e a que se faz pela transpiração insensivel do corpo; e ficando detidos por esta causa os excrementos que das cocções resultaõ, daqui nascem os graves dannos, que causa o dormir muito, de que no ditto Capitulo fizemos menção. Os glotoens, que se enchem muito de alimento, e todos os que tiverem o estamago debil, necessitaõ de mais horas de Sonno, para melhor cozerem: porque he certo que no Sonno se recolhe o calor ao estamago, e que poristo se fazem nelle melhor os seus cozimentos. Os que comerem moderadamente, e cozerem com facilidade, de menos Sonno necessitaõ; sette horas de Sonno he o que nos saõs, e bem temperados basta. Os biliosos, e seccos, haõ mister mais horas de Sonno de pois de comer, paraque com elle se humedeçaõ. Os fleumaticos, e obesos, devem dormir menos, para que na Vigilia se sequem, e emagrecão. Os meninos, e velhos, tambem necessitaõ do dormir muito; estes porque tem pouco calor natural, para haverem de cozer bem os alimentos; aquelles, porque comem com excessõ, e naõ poderá o seu estamago chylicar bem, senaõ se ajudar de Sonno longo, que para isso conduz.

3 Alèm do Sonno da noite, tambem ao meio dia, ou sobre o jantar, se costuma dormir, sendo que he mui nocivo este Sonno, e poristo reprovado pelos
de Saler.

de Salerno, no Capitulo primeiro da sua Escola; porque nelle se enche a cabeça de vapores crassos, e de humidades, que causão catarros, estilicidios, e outros males. Além de que, como o Sonno do meio dia não dura em todo o tempo de cozimento: quando acordaõ, e se expande às partes externas, e remotas o calor, que estava recolhido nas entranhas, interrompe-se o cozimento, e fica o estamago gravado com os alimentos, e conclue mal a chylificação, e experimenta-se muita flatulencia, eructações acidas, fáltio, e às vezes náuseas, e vomitos. Poristo parece que he muito melhor escusar este Sonno, e contentar com o da noite, e mais quando este com a quelle se diminue; porque ordinariamente, os que dormem muito de dia, dormem menos de noite.

4 Porém os que por qualquer causa que seja, não dormirem bem de noite, e os que por muito trabalho se acharem cansados ao meio dia, bem podem dormir de pois de jantar; o que devem fazer também os que estiverem fracos, por mal convalescidos de doenças que hajaõ tido: que em todos estes he necessario Sonno para descanso do corpo, e para melhor commutação do alimento; o que principalmente se deve observar no Estio, em que as noites por pequenas não consentem os Sonnos longos; e he preciso recobrar de dia o que se não logrou na noite. Além de que os espiritos exolutos, e gastados com o calor, e estuação do tempo, necessitaõ de Sonno meridiano com que se reparem. No que se deve attender á natureza, habito, e costume de cada qual. Nós nunca dormimos ao meio dia, nem de noite excedemos seis horas de Sonno; e neste habito estamos ha muitos annos, estudando, e escrevendo, como agora actualmente fazemos, logo sobre o jantar, e à noite depois de cea, sem que poristo experimentasse-mos algum danno, de que
nos

nos privilegiou a valentia da natureza, e a força do costume em que nos posêmos; e porisso concluímos este particular dizendo; que os que não tiverem por habito o Sonno do meio dia, que se ponha no costume de passar sem elle; e os que forem costumados a dormir a festa sem danno, que guardem o seu costume, porque lhe poderá ser nocivo largallo para traduzir outro contrario.

5 Deve-se porêem advertir, que o Sonno do meio dia não ha de ser logo sobre o jantar, senão que ha de passar huma hora, ao menos meia, para que o alimento desça melhor ao fundo do estamago, como dissemos do Sonno da noite, fazendo alguma leve deambulação entre elle, e o jantar. Advertindo mais, que o Sonno do meio dia he muito melhor passallo com o corpo direito, do que deitado: porque na erecção do corpo se dá melhor exito a os vapores, que com decubito da cama. Ultimamente se ha de advertir, que o Sonno meridiano, ou ha de ser mui breve, ou muito longo. Muito breve, para que nelle haja alguma retracção do calor às entranhas, com que o alimento melhor se coza. Muito longo, para que dure em todo o tempo do cozimento, de que se não seguiam os danos de o interromper com a quebra do Sonno.

6 O decubito com que de noite nos devemos recolher a dormir, dizem commummente os Escriitores, que ha de ser no primeiro Sonno sobre o lado direito, para que os alimentos desçam melhor ao fundo do estamago; de pois sobre o esquerdo, para que melhor se coza com a vizinhança do figado; no que seguimos a sentença de Plemnio, i. que fundado na posição das partes, he de contrario parecer: porque o fundo do estamago, em que o cozimento se celebra, está no lado esquerdo; e porisso parece, que he melhor deitar sobre este lado no principio do Sonno, e

em quanto durar o cozimento; e de pois de passarem as suas horas, deitar sobre o lado direito, em que está a bocca inferior do estamago, a que chamaõ *pyloro*, para que por ella possa sair mais facilmente o a limento depois de cozido. O dormir debrussos, bom he para o cozimento, mas dizem que faz mal á vista. O dormir de costas offende a cabeça, enchendo-a de vapores, de que nascem vertigens, catarros, dores, e outros dannos capitaes; e impedem a e vacuação dos excrementos pelos seus ductos; faz mal aos calculosos, e aos que padecem intemperanças quentes dos rins, e poristo em queixas nephiticas se condenna sempre o dormir com decubito supino, o qual se numera tambem entre as causas do Incubo, a que vulgarmente chamaõ Pezadelo, que só de dormir de costas se pôde originar. Com que o melhor decubito para dormir, he sobre o lado esquerdo no principio do Sonno, e no fim sobre o direito, sempre com cabeceira algum tanto alta para que a cabeça possa largar melhor os seus excrementos, ou as suas humidades excrementicias. Nós dizemos o que se julga por melhor, mas neste particular siga cadaqual o seu costume, se se acha com elle. Aristoteles 2. foi de parecer que se devia dormir encolhendo os joelhos para o ventre, a fim de lhe dar maior calor no tempo do cozimento. 2.
In problem

7 Concluamos este Capitulo perguntando se será mais util deitar de Inverno a dormir em cama quente, se em cama fria. No que dizemos: que o deitar em cama fria no ditto tempo pôde ser nocivo, constipando-se a pelle, impedindo-se a transpiração do corpo, de que resulta muitas vezes hum tremor universal, que retarda o Sonno, a que se segue febre, que molesta toda a noite, e pôde ficar durando dias. E assim nos parece melhor deitar de Inverno em ca-

ma quente; porque além de se evitarem os referidos incommodos, consegue-se o franquear-se a transpiração insensível, e pegar-se mais brevemente no Sonno. Advertimos porém, que depois de estar na cama, se não conserve mais tempo a quentura com artificio, como muita gente faz, deixando ficar dentro na cama hum barril de estanho, a que chamaõ comadre, cheio de agua quente, que he com que melhor, e mais suavemente se a quentaõ as camas; porque para prepedir a constipação da pelle, e os dannos della, basta a quentura com que se acha a cama, a qual se vai conservando com o calor do corpo. E ficar o barril com agua quente nas horas do Sonno, pòde ser causa de aquestar muito o sangue, de se inquietarem os espiritos, de haver febres, erisipellas, e outros mais dannos, que algumas vezes vimos succeder por esta caula.

C A P I T U L O III.

Que cousa seja Vigilia, e quaes os seus effeitos no corpo humano.

¹ **A** Vigilia he huma disposição do cerebro, em que os espiritos animaes livremente se effundem, para fazer os seus usos. He huma soltura dos sentidos externos, prezos, e ligados no tempo do sonno. E assim como neste se aquietão os espiritos para o sossego: assim na Vigilia se movem para o trabalho, vigorando-se com elle todas as partes do corpo, que o sonno tinha sem uso. E poristo a Vigilia moderada faz grandes utilidades no corpo humano; porque ella excita, e fortifica todos os sentidos, com que fazem melhor as suas operaçoens. Nella se movem os espiritos por todo o corpo, e a elle se diffunde, e se

se communica o calor, para recto exercicio de todas as suas partes. Ella facilita a circulaçaõ do fangue, purificando os vasos sanguiferos das superfluidades excrementoſas, que podiaõ remorar o ſeu movimento. Ella excita, e move todas as evacuaçoens do corpo, em cuja execuçaõ eſtriba a ſaude delle. Na Vigilia depoem o ventre os ſeus excrementos; que detidos fariaõ colica, cauſariaõ ſabres, e outros males dan- nos, que podiaõ a cabar a vida. Na Vigilia ſe livra a cabeça das humidades, que lança pelos ſeus ductos, as quaes detidas nella, cauſa podiaõ ſer de males gra- viſſimos. Na Vigilia ſe deſcarregaõ os vasos lymphaticos pela ſalivaçaõ, que no ſonno eſtã ſuſpenſa. E finalmente, na Vigilia ſe evitaõ, e remedeiaõ os males, que cauſa, ou pòde cauſar o ſonno demaziado.

2 Mas para fazer a Vigilia todas eſtas utilidades, ha de ſer moderada: que ſendo excessiva, cauſa muito grandes dannos; porque gasta, diſſipa os eſperitos, ſecca todo o corpo, particularmente o cerebro, cauſa delirios, frenezis, convulſoens; inflamma o corpo, queima o fangue, acreſcenta, e a guça a colera de maneira, que cauſa dores agudas, vomitos, ſoluços, e varios outros males, todos grandes, e perigoſos, quaes coſtumaõ ſer os da colera aduſta, e ſuperabun- dante; faz febres ardentes; e não ſó cauſa males de calor, e ſeccura, mas tambem males frios; exolvendo- ſe os eſperitos, e debilitando- ſe as entranhas, e a maſ- ſa do fangue, de que ſe ſeguem hydropezias, parle- zias, apoplexias, e outros males, que ſemelhantes cauſas coſtumaõ produzir. Periſto he neceſſario, que a Vigilia ſeja moderada, e que ſe ſolicite o ſonno, que he remedio della.

CAPITULO IV.

Do Movimento, ou Exercicio. Mostra-se que seja Exercicio; e as utilidades, que delle se seguem.

1 **P** Or Movimento, entendemos o Exercicio, e trabalho, e pelo delcanço o ocio. He o Exercicio hum movimento do corpo, feito com tal vehemencia, que a respiração se mude, e se accele-re. Porque não basta só o movimento, para se dizer Exercicio, senão que ha de ser movimento com vehemencia. Os que andaõ, movem-se, mas se he com hum leve dcambulação, não fazem Exercicio, que para o fazerem, haõ de andar com vehemencia, que os cance, e lhe apresse a respiração; a qual com Exercicio se muda; porque com elle cresce o calor do corpo, e augmenta-se o do coração, o do bofe, e das partes espiritaes, de maneira, que para refrigerio seu, fazem a respiração mais frequente, pois he certo, que com o ar que se respira, se atemperaõ.

2 Do Exercicio ha varias differenças; porque huns se fazem andando a pè, outros correndo, e saltando, huns andando a cavallo, outros em carruagens. Huns são universaes, em que se agitaõ, e se movem todas as partes do corpo, como succede no jogo da pella palmaria, e na escola da esgrima: outros são peculiares, destinados para certas partes, como he o remar para os braços, o cantar, o gritar, e ler alto, para o peito; e o andar a cavallo para o estamago. Nós aqui fallaremos do Exercicio universal, que he o de maior utilidade para saude do corpo todo.

3 Galeno recomenda em primeiro lugar o Exercicio do jogo da pella, a que se pòde chegar o do jogo da espada: porque nelles se movem com vehemencia

mencia todas as partes do corpo. Porém como nem todas as pessoas podem fazer este Exercício, nem são necessárias estas violencias, dizemos, que he bom Exercício aquelle, quem em dia placido, e sereno, se faz andando a pé, com moderada vehemencia, não dos lugares alcantilados, e sublimes, mas por sitios planos, e amenos, em que a vista se recree, ao mesmo passo, que o corpo se exercite. Porque ainda que neste genero de Exercício só os pés, e as pernas propriamente se movão: todas as mais partes gozão do beneficio dos seus movimentos. De sorte que não se ha de andar com tal violencia, que aos primeiros passos se fatigue o corpo: senão que com movimento moderado, se ha de fazer Exercício, até que o corpo levemente se quebrante, e se mova algum suor.

4 Este Exercício faz grandes utilidades no corpo humano: porque elle augmenta o calor natural, de que resulta o fazerem-se bem os cozimentos do estomago, e o haver boa nutrição do corpo. Elle adelgaça os humores, e alarga os ductos, e vasos por onde se movem, de sorte que facilita a circulação do sangue, e da lymphá, e a expulsão dos excrementos, que à natureza deturbaõ pelas vias para isto destinadas. Move, e agitta os espiritos, que com o ocio estão quasi entorpecidos. Dissipa os flatos, attenúa os humores crassos, que fazem obstrucções nas primeiras vias; e por isto he grande remedio dos hypocondriacos, e melancolicos. Desseca as humidades do cerebro; excita o appetite de comer; conforta o estomago, fortalece as juntas, e todo o genero nervoso. Defaz as obstrucções, e desopila as entranhas; e aos saõs preserva-os de que adoeçaõ; porque além das referidas utilidades franquea a transpiração insensivel pela contextura cutanea, pela qual se purifica a massa do sangue, e se depura o corpo das superfluidades,

des, que nelle superabundaõ; sendo certo, que he muito maior quantidade a que insensivelmente transpira pelos pòros da pelle, que a que por todas as evacuaçoens sensiveis se evacua; e abrindo-se os pòros, e attenuando-se os humores com o Exercicio, já se vê a grande utilidade, que delle resulta, e quanto elle he necessario para conservaçaõ da saude.

5. Duas cousas, ambas iguaes, disse Hippocrates, 1. que haviaõ de observar os que fossem estudiosos, e amantes da saude: não comer com excessõ, e trabalhar, ou fazer Exercicio com cuidado: *Sanitatis studium est, non satiari cibis, & impigrum esse ad labores*. Entendeo que era taõ necessario o Exercicio no campo, como a sobriedade na mesa; o que não ignorou Aristoteles, 2. quando disse, que para conservaçaõ da saude era preciso comer pouco, e trabalhar muito; persuadindo-se a que os homens adoeciaõ ou por lhe fobejar o alimento, ou por lhe faltar o trabalho: *Causam ægrotandi* (saõ as suas palavras) *excrementorum habet nimietas, quæ tam certè exultat, cum aut cibus superest, aut labor deest*. E havendo de faltar a huma desta duas causas, ou â parsimonia, e moderaçaõ da mesa, ou trabalho, e Exercicio do corpo; menos nocivo he comer com excessõ, do que não fazer Exercicio. Mas a lastima he, que ordinariamente a ambas as duas cousas se falta: porque nem se come com moderaçaõ, nem se faz Exercicio com cuidado; sendo assim, que estas duas cousas saõ as columnas em que estriba o edificio da saude, que por falta de qualquer dellas se arruina; mas com esta grande differença, que, os erros no alimento, os excessos da gula, pòde-os remediar o Exercicio; e a falta deste, e os dannos que do o não fazer resultaõ, não os pòde evitar a parsimonia da mesa. Tudo he doutrina expressa de Galeno. 1. que recomendando

repe-

repetidas vezes o Exercício, como o melhor preservativo dos males, em humas dellas nos diz: que não cuide quem não fizer bastante Exercício, que com o comer pouco se ha de preservar dos males, de que aquelle o livraria, e que precisamente ha de fazer repetidas evacuaçoens, por sangria, e purga, para suprir a falta do Exercício; porém se o Exercício for grande, ainda que se exceda a moderação da mesa, assegura, que com elle emendará aquelles excessos, e se preservará das enfermidades, que o muito comer lhe podia causar. Tanto como isto pôde o Exercício; mas a falta delle nenhuma cousa a supre. Havemos de transcrever as palavras de Galeno, que são elegantísimas, e exprimem neste particular tudo quanto se pôde dizer: *Nisi quis satis exerceatur, nulla ciborum parsimonia se à morbis immunem tueri poterit, nisi per intervalli inopiam, exercitii purgatione, vel sanguinis missione compenset. Sin integre exerceatur, etiam aliquando in alimenti ratione peccans, durabit sine morbis.*

6 Não ha neste particular mais que discorrer, senão emedullar a doutrina que incluem estas palavras de Galeno, tão claras, que não necessitam de exposição. As pessoas que tem huma vida agitada, e laboriosa; os que jogam a pella, os que frequentam a esgrima, os que jogam a bolla: estes não necessitam de outro Exercício, nem devem tratar-se com grande parsimonia na mesa. Porém os que tem vida sedentaria, e contemplativa, com estudos, e letras, e os que passam em ocio por vida, devem fazer Exercício com cuidado, sobpena de terem huma vida valetudinaria, e morbosa, que acabe com huma morte repentina. E não basta qualquer Exercício, senão que ha de ser Exercício bastante: *Satis exerceatur.* Ha de ser Exercício inteiro: *Integrè exerceatur.*

ceatur. Hade fer Exercicio, que tenha a medida larga.

7 Todo o Exercicio ha de ter tempo em que se faça, e medida até onde chegue. A medida ha de ser até que o corpo se quebrante, ou levemente se fatigue; ou até que haja algum suor; ou até que o corpo se faça vermelho, que em havendo qualquer destas cousas, deve cessar o Exercicio. O tempo de o fazer he de manhã, quando já se tem acabado o cozimento da cea, e o estamago esta vazio; e são horas de que os excrementos, que resultarão do cozimento, se evacuem, e se dissipem com o Exercicio, com que o corpo se dispõe melhor para receber novo alimento. O que não succederà tão bem fazendo Exercicio de tarde: porque não estando acabado o cozimento, fará descer o alimento mal cozido, e será causa de haver obstrucçoens, e outros dannos, que da perverção do cozimento se podem originar. E poristo he muito melhor o Exercicio antes de jantar, que antes da cea: porque de manhã não está occupado o estamago, e pela distancia da cea, estão já cozidos, e distribuidos os alimentos, o que não pode succeder fazendo Exercicio antes da cea. De pois de comer, não fica mal huma leve deambulação, com a qual se não revoque muito o calor às partes internas, nem se arrebate o alimento crú, mas quanto baste para que desça melhor ao fundo do estamago, onde mais prontamente se coze. Com que concluimos dizendo, que o Exercicio se ha de fazer de manhã, andando com moderada vehemencia, até que se mova algum suor, ou o corpo se fatigue. Os que não poderem fazer Exercicio a pé, andem a cavallo; e os que nem a cavallo, nem a pé se poderem exercitar, andem em carruagem, dando movimento ao corpo da maneira, que lhe for possível, se não quizerem experimentar os dannos do ocio. E os que o não poderem fazer de manhã, fação-no de

de tarde; porque nada he tão nocivo, como o não o fazer.

8 Para que o Exercício faça as utilidades, que temos dito, he necessario, que seja moderado: porque sendo excessivo, debilita o calor natural, gasta os espiritos, enfraquece as entranhas, aquece, dissolve, e faz ferver a massa do sangue, causa febres, reumatismos, defluxoens, achaques frios, como hydropefias, indigestoens, parlezias, e huma insigne debilidade em todo corpo.

CAPITULO V.

Do Descanço. Mostra-se o muito que offende a falta de Exercício.

I **O** Descanço he contrario do movimento; he a suspensão do exercício; val. o mesmo que ocio; mas tem esta differença, que o Descanço diz breve tempo de quietação; e ocio, longo tempo de ignavia, e de perguiza. E assim como o exercício he necessario aos que vivem ociosos: assim o Descanço he preciso aos que trabalham, e se exercitam muito. O grande exercício, o trabalho continuado, exolvem muito os espiritos, gastam as forças, enfraquecem as juntas, e todo o genero nervoso, debilitam o calor natural; e poristo he conveniente que entre as fadigas do exercício, haja algumas horas de sossego, e quietação moderada, com que os espiritos descansem dos seus movimentos, e as fibras, e nervos se reparem dos que perderam nos seus usos, para depois continuarem com mais valentia nos empregos em que se exercitam. Em todo o trabalho se ha de alternar o Descanço. *Danda est remissio animis*, dizia ^{I.} *Seneca, 1 meliores, acrioresque requieti surgent*, ^{De} *Cap. 15.* ^{tranquil} ^{anim} ani-

animorumque impetum assiduus labor frangit; vires recipient paulum resoluti, ac remissi. Os que tem vida sedentaria, em que o corpo esta sem movimento progressivo, he necessario, que tomem algum tempo de exercicio, que lhe sirva de Descanço naquelle trabalho de estarem sentados sempre. Os que cansaõ o engenho com discursos, e obras de agudeza, haõ de ferir algum tempo, para proseguir na mesma empresa com maior impulso. Mas nestas alternaçoens, de Descanço, e de trabalhõ, sempre o trabalho ha de exceder o Descanço.

2. O moderado Descanço faz as utilidades, que temos ditto; mas se for taõ immodico, que passe a ocio, e a perguiça, causa pòde ser de muitos dannos; que faltando o movimento, e exercicio ao corpo, naõ faltarãõ achaques, que acabem a vida, ou a façãõ morbosa, porque se irá enchendo o corpo dos excrementos, e superfluidades, que havia de gastar o exercicio; perde-se haõ os cozimentos, extinguir-se ha o calor natural; perderá o sangue a volatilidade, e espiritualizaçaõ, que deve ter para bem circular, e para os maes usos, que deve satisfazer; impedir-se ha a transpiraçaõ do corpo, fechando-se os pòros cutaneos, que o exercicio faz abrir, e patentear; debilitar-se haõ os nervos, que o trabalho, e movimento roboram, e fortifica; e finalmente todas as partes do corpo se enfraqueceeraõ, e haverà nelle huma universal lassidaõ, e impotencia que apresse a velhice, que o trabalho havia de retardar, fazendo entrar a adolescencia pelos annos da senilidade, como dizia Celso: *Ignavia corpus bebetat, labor firmat; illa maturam senectutem reddit; hic verò longam adolescentiam facit.*

3. De todos estes males preserva o exercicio, cujos poderes sãõ tamanhos, que conservaõ a vida com saude; e por isto naõ faltou quem dissesse, 2. que o exer-

2.
Valefc.
de Ta-
ranta 4.
de crudit
ventri-
culi.

exercício era a conservação da vida humana, estímulo da natureza adormecida no ocio: consumpção das superfluidades; consolidação dos membros; morte dos achaques; fuga dos vícios; medicina dos males, lucro do tempo; diveda dos moços; gosto dos velhos; adjutorio da faude; e destruição de todas as queixas; utilidades de que se privaõ todos aquelles, que não querem viver com gosto, sendo tão facil de conseguir esta felicidade, como he facil o fazer exercicio a quem tiver livres os movimentos.

CAPITULO VI.

Dos Excretos, e Retentos.

POR Excretos, e Retentos se devem entender os *excrementos do ventre, a urina, a transpiração insensivel, e o sangue menstuo*. As quaes cousas, se procedem tempestiva, e moderadamente, conduzem muito para conservar a faude, que ou por falta, ou por deminuição, ou por immodica affluencia destes Excretos, se arruina. Os excrementos do ventre, que a natureza deve expulsar cada dia, retidos nelle, causão muitos danos; porque prevertem os cozimentos, de que se seguem saltios, náuseas, vomitos, colicas, vertingens, dores de cabeça, obstrucções, febres, e outros innumeraveis males, de que resulta huma grande confusão no governo do corpo; poristo dizia Hippocrates: *Ventris torpor, omnium confusio*. Mas se a evacuação do ventre for immoderada, tambem fará grandes danos; porque causará diarrheas, dysenterias, cursos lentericos, e celiacos; enfraquecerà o estamago, gastará os espiritos, debilitará os nervos, e a massa do sangue, de que
nas-

nalcerão cachexias, hydropezias, e outros* muitos males, com que se destrua a saúde, e a vida se acabe. Poristo he necessario trazer a natureza tão regulada, que não falte, nem exceda o modo na evacuação dos excrementos, que das cocções do estamago resulta. Se for tarda, ou defectuosa neste ministerio, provoca com cristeis; usar de coufas laxantes, e de alimentos, que lubriquem o ventre. Se for pronta, e excessiva, valer dos corroborantes, e adstringentes, para não vir a dar em laxoens mui profusas.

2 A urina se não se evacua na porção, que he necessaria, ficaõ muitos foros nas veas, e muita lymphas nas glandulas, de que se seguem defluxoens, reumatismos, gotta arthetica, febres catarraes, e outros varios dannos; e se finalmente de todo se suprime, e dentro de seis, ou oito dias se não provoca, corrompe-se o sangue, e em breves dias se exhala a alma.

3 A transpiração insensivel, que se faz pela respiração, e pelos poros da contextura cutanea, que toda he transpiravel, se se chega a impedir, logo sobrevem alguns dannos, como são febres, às vezes agudas, e malignas, curtos, estilicidios, inflamações, espasmos, e convulsoens, parlezias, e podem sobrevir apoplexias, ou ficarem achaques de longa, e prolixa duração. Porque o que insensivelmente transpira pelos poros da pelle, he mais, que tudo quanto pelas evacuações sensiveis se evacua; coufa que averiguou, e poz na noticia dos homens Sanctorio no livro que escreveu de *Medicina Statica*, assegurando, que tanto se evacua pela transpiração insensivel em hum dia natural, como pelo ventre em quinze dias. Consideremos agora, que dannos podem sobrevir de falta qualquer das evacuações sensiveis, que cada dia move a natureza, para temermos os muitos incommodos, que podem nascer de se
con-

constipar a pelle, e de se impedir a sua transpiração, sendo certo que o que só por ella transpira, em hum dia, peza muito mais, do que quanto no mesmo dia se extrahe por todas as sensiveis evacuaçoens. E por isto devemos fazer sempre grande cautela, e pôr muito cuidado em que a pelle se não constipe, e em que se franquee a sua transpiração; para o que sobre a prevenção de a trazer bem cuberta, he utilissimo o exercicio moderado, e repetido; porque attenua, e adelgaça os humores, e abre os póros da pelle, para que em forma de halitos, e vapores possaõ transpirar liberalmente por ella. E quem se sentir constipado, como succede em hum frio grande, havendo pouco reparo, accuda logo a abrir os póros, e facilitar a transpiração impedida, antes de dar em algum danno, que justamente se deve temer; para o que basta muitas vezes qualquer tintura de flores de papoulas vermelhas, ou de carqueja, ou cozimento de cardo santo; usando no mesmo tempo de pediluvios quentes, que muitas vezes só elles bastaõ para abrir os póros, e provocar suor.

4 A purgação do menstruo, que sendo ten pectiva, e bem regulada, conduz muito para boa saude das mulheres, depurando-se por ella o corpo, e purificando-se a massa do sangue das suas partes excrementolas, e inuteis, se se supprime, ou he diminuta, causa grandes dannos, assim agudos, como chronicos, com que este sexo padece muito; mas não padece menos se a purgação dos mezes he immoderada, porque se debilitaõ as forças, enfraquecemse as entranhas, e a massa sanguinaria, de que resultaõ hydropezias incuraveis.

5 Entre os Excretos, e Retentos numerão os Escritores a *materia seminal*, mas menos propriamente: porque nem ella he excremento, nem a sua excreção he das evacuaçoens, que a natureza cada dia deva promover; de cuja retenção ordinariamente se
naõ

naõ seque danno; porque ainda que algumas vezes se possa seguir, principalmente nos viuvos, e nos que de pois de dissolutos se fizeraõ continentes; com tudo o mais frequente he naõ fazer danno a retençaõ de materia seminal; porque ella he huma porçaõ do chylo, que nas pessoas continentes passa a nutrir outras partes; e naõ se retem nos valos feminaes, que faltando-lhe a ditta materia, seccaõ, e se fazem ineptos para as feminaçoens. Naõ negamos, que ha queixas hystericas, nascidas de retençaõ, e corruptela da materia seminal; mas dizemos, que succedem poucas vezes; e que communmente faz maior mal a nimia excreçaõ, como se observa nos continentes, e nos libidinosos; sendo certo, que estes padecem mais, que aquelles: porque com as frequentes excreçoens da materia seminal, se debilitaõ as entranhas, dissipaõ-se os espiritos, enfraquece-se o genero nervoso, e morrem os homens esgotados, exhaustos, e tíficos dorlaes; o que naõ acontece na retençaõ.

C A P I T U L O VII.

Das Paixoens da alma.

I **A**S Paixoens da alma saõ huns movimentos, e impulsos do animo, nascidos da apprehensãõ do bem, ou do mal, presente, ou futuro. Da apprehensãõ do bem proprio, e presente, nasce a alegria, o gosto, e deleitaçaõ. Da apprehensãõ do bem alheio, nasce a inveja, a malevolencia. Da apprehensãõ do bem futuro, a esperança, o amor. Da apprehensãõ do mal presente, a ira, a tristeza. Da apprehensãõ do mal futuro, o medo, e a desesperaçãõ. Todas estas Paixoens tem taõ grande poder no corpo humano, que naõ só causaõ gravissimos males, mas tambem mortes, e as vezes repentinas, de cujos casos

fos estaõ cheas as historias. Assim lemos, que Chilo, hum dos sette Sabiõs Gregos, morrêo de gosto; abraçando hum filho seu vencedor nos jogos Olympicos; morte que tiveraõ tambem Crotoniates, e Eneto, recebendo a coroa de victoriosos nos meismos jogos. Diagoras vendo coroados tres filhos em hum mesmo dia, o gosto, e contentamento o matou de repente. Philippide Comico vencendo em certame sette Poetas, subitamente morreo de gosto. O Papa Leaõ X. sabendo que os Francezes haviaõ restaurado a Cidade de Milaõ, foi taõ grande o gosto, que teve, que morrêo subitamente com elle. O famoso pintor Zeuxis, depois de pintar huma velha, vendo a deformidade della, morrêo com gosto de haver feito aquella pintura; o que com esta, e outras Paixoens da alma succedeo a muitos. Nós vimos huma mulher taõ irada, que lhe rebentou o sangue pela bocca, e dentro de meia hora exhalou a alma.

2 E naõ ha duvida, que as Paixoens do animo commovem muito os humores, alteraõ o sangue, e os espiritos, e chegaõ a mudar a constituição, e temperamento do corpo, quando saõ excessivas, e continuadas. E huma das razoes porque os animaes, e os brutos, saõ ordinariamente taõ livres de achaques, que só padecem aquelle de que morrem, he porque comem, e dormem sem Paixoens nem cuidados, que os afflijaõ, e lhes pervertaõ os cozimentos, e lhe interrompaõ o soccego. Entre todas, as principaes saõ a tristeza, o medo, a ira, e o gosto. A tristeza faz recolher ao interior do corpo o calor delle, o sangue, e os espiritos; de que resulta o impedir-se a transpiração insensivel pela peripheria do corpo, de que nascem febres humoraes podres; e outros muitos dannos; e continuando a tristeza, debilita o calor natural, refrigera, e dessecca o corpo, faz pallida a cor do rosto, e fi-

e finalmente vem a conseguir, e gastar os espiritos, e toda a valentia do corpo se vem a render à tyrania da morte.

3 O medo revoca subitamente ao coração o calor do corpo, ficando as partes externas, e extremas algidas, e pallidas, com tremores, e estridor dos dentes; a vós tremula, e interrupta, as pernas, e braços sem alentos para os movimentos, porque os espiritos se recolhêrao com o calor, ao interior do corpo; e por isto mesmo, se o medo he grande, se solta o ventre, e a urina, como se abexiga, e os intestinos estivessem paralyticos, porque no recurso do calor, as delamparao os espiritos animaes, ficando laxas as fibras, e prevertendo o tenor dellas, que com os espiritos se conserva. E ultimamente no grande medo se acaba a vida, quando o recurso do sangue, e dos espiritos ao coração he tanto, e tão impetuoso, que o suffoca, e mata de repente, como aconteceu a algumas pessoas ouvindo o estrondo de bombardas, e armas de fogo, que de medo acabarao a vida; e a outros, que havendo passado sem o saber por lagos, e rios gelados, constando-lhe de pois, morrêrao de repente; cujas historias se podem ver em Petronio.

4 A ira se he grande, agita vehementissimamente o sangue, e os espiritos fazendo-o ferver, e inflamar; move, e agusta a colera; excita febres diarias, podres, e ardentes, e chega muitas vezes a offender a razao; o que principalmente faz em naturezas colericas, cujo sangue he mais apto para estes danos; e causa mortes repentinas, como succedeo ao Imperador Nerva, que irando-se contra hum Regulo, a propria Paixao omatou de repente; e ao Imperador Valentino, que embravecendo-se contra os Sarmatas, a vehemencia da ira exhalou a alma; infortunio, que padecceo tambem Wenceslao Rey de Bohemia.

5 O gozo he entre as Paixoes da alma a unica que

Unable to display this page

S Iquid fortassis Orthodoxæ Fi-
dei, rectisque dissonum mo-
ribus in hoc opere reperiat, in-
dictum volumus; nimirum Eccle-
siæ Catholicæ omnia correcturæ
subjicimus.

L A U S D E O



INDICE

DAS COUSAS QUE SE CONTEM
nesto Livro.

A



BOBORA, Pag. 228.

Açafrão, pag. 270.

Acelgas, pag. 202.

Adem, pag. 127.

Agua cozida com ponta deveado para
que sirva, pag. 104.

Agua, e suas differenças, pag. 273.

Agua da fonte, pag. 275.

Agua da chuva, ou de cisterna, pag. 275.

Agua de poço, pag. 277.

Agua de rio pag 278.

Agua de lagoa, pag. 280.

Agua de neve, pag. 280.

Agua de gelo, pag. 280.

Agua de que se hã de beber, pag. 281.

Agua em que quantidade, em que tempo, e com que
ordem se hã de beber, pag. 281.

Agua em jejum he nociva, pag. 286.

- Agua se se hã de beber fria, se quente, pag. 287.
Agua se se hã de beber crua se cozida, pag. 287.
Agua nevada suas utilidades, e dannos, pag. 289.
Que pessoas a naõ devem bēber, pag. 292.
Agua como se hã de pōr ao sereno, pag. 291.
Agua ardente, pag. 309.
Agua ardente do assucar, pag. 267.
Agua mel, pag. 325.
Aguapê, pag. 300.
Aguapê deve reputarse por vinho lymphado pag. 306.
Agua da Raynha de Hungria, pag. 310.
Agrioens, pag. 206.
Alcaparras, pag. 230.
Alface, pag. 199.
Alfarrobas, pag. 262.
Alho, pag. 216.
Alimento, que seja. pag. 10.
Alimento como se coze no estamago, pag. 10.
Alimentos para os saõs quaes sejaõ os melhores,
pag. 13.
Alimento appetecido he o melhor para a natureza,
pag. 14.
Alimentos do uso, e costume naõ se devem deixar por
outros, pag. 17.
Alimentos haõ de comerse em moderada quantidade,
pag. 18.
Alimentos comidos com excessõ que dannos causem,
pag. 19.
Alimentos mões comidos com parsimonia naõ offen-
dem, pag. 20.
Alimento pithagorico qual seja, pag. 23.
Alimento tenue que dannos cause, pag. 24 : 25.
Alimento tenue nunca se deve usar nos saõs, pag. 25.
Alimento mediocre, pag. 25.
Alimento pleno, pag. 25.

- Alimentos varios que dannos caufem, pag. 26. 27.
Alimentos com que ordem se haõ de comer, pag. 29.
Alimentos naõ devem preferir huns a outros na ordem de comer, pag. 31.
Alimento cozido logo sahe do estamago ficando os que estaõ crus, pag. 32.
Alimentos no estamago no seu cozimento todos se confundem, pag. 31.
Alimento quantas vezes, e em que horas se hã de tomar cada dia, pag. 33.
Alimentos da cea se haõ de ser differentes dos do jantar, pag. 40.
Alimentos assados se saõ melhores, que os cozidos, pag. 42.
Alimentos cozidos commutaõ-se melhor no estamago, que os assados. pag. 42.
Alimentos assados nutrem melhor, que os cozidos, pag. 42.
Alimento proprio para cada temperamento, pag. 44.
Alimentos da puericia haõ de ser frios, e humidos, pag. 45.
Alimento para cada tempo do anno, pag. 47.
Alimento deve ser mais copioso no Inverno, pag. 47.
Saturaçaõ de alimentos, que dannos, causa, pag. 53.
54.
Almeiraõ. pag. 201.
Aloja bebida dos Castelhanos, pag. 293.
Amejoas, pag. 188.
Ameixas, pag. 244.
Amendoas. pag. 257.
Amoras, pag. 247.
Ananás, pag. 256.
Animaes quadrupedes, pag. 57.
Animaes volateis, pag. 121.
Antas, pag. 98.

- Ar, que coufa seja, pag. 1.
 Ar, que poderes tenha no corpo humano pag. 2.
 Ar, ambiente qual seja, pag. 1.
 Ar, humas vezes conserva, outras arruina, pag. 2.
 Ar tem o primeiro lugar no governo à saúde, pag. 2.
 Ar, que se inspira chega com os espiritos a todas as partes do corpo, pag. 2.
 Ar conduz muito para a boa nutrição, pag. 2.
 Ar ajuda a circulação do sangue pag. 2.
 Ar attenua, e arrara o sangue no bofe, e no coração, pag. 2.
 Ar vigora os espiritos, e nervos, pag. 2.
 Ar tem dominio no engenho, nas inclinações, nos costumes, nas cores, e figuras do corpo, pag. 3.
 Ar conserva o calor natural, e refrigera as entranhas, pag. 2.
 Ar impuro, crasso, e nebuloso, que dannos cause, pag. 2.
 Ar de Athenas faz aos homens agudos, e engenhosos, pag. 4.
 Ar de Boecia faz estupidos os seus moradores pag. 4.
 Ar de Phasis rio de Colcos faz de alta estatura à gente daquelle sitio, pag. 4.
 Ar de Asia faz os homens bem inclinados, pag. 4.
 Ar de Campania faz a gente soberba, pag. 4.
 Ar de Ethiopia faz os homens negros, pag. 4.
 Ar bom qual seja, pag. 4.
 Ar excessivo nas suas qualidades, que dannos cause no corpo humano, pag. 5.
 Ar que deve elegerse, pag. 6.
 Ar como deve preparar-se para cada natureza, pag. 7.
 Ar chega prontamente à cabeça, e ao peito, pag. 7.
 Ar de Lisboa he nocivo para os que tem estillicidios, pag. 8.
 Ar do Alem-Tejo he util para os que padecem diflu-

- xos, e estillicidios, pag. 8.
Devem mudar-se os ares nas doenças chronicas, pag. 8.
Se são bons nas queixas rebeldos os ares patrios,
pag. 9.
Araçá, pag. 254.
Aracoãm, pag. 126.
Arenques, pag. 178.
Aromas, pag. 267.
Arrobe de vinho, pag. 306. 3 H.
Arroz, pag. 197.
Assucar, pag. 266.
Atúm, pag. 157.
Avea, pag. 56.
Avenato como se faz, pag. 56.
Avelans, pag. 253.
Azamboas, pag. 251.
Azedas, pag. 208.
Azeite, pag. 263.
Azeitonas, pag. 255.
Azevia, pag. 176.

B

- B** Acalhão, pag. 153.
Bacorí, pag. 239.
Baços são frios, e seccos, pag. 111.
Badejo, pag. 153.
Banana, pag. 233.
Barbos, pag. 149.
Batatas, pag. 219.
Beiços são frios, e seccos, pag. 110.
Bejús, pag. 56.
Belancias, pag. 226.
Beldroegas, pag. 205.

- Belota, pag. 261.
 Berguigoens, pag. 185.
 Beringellas, pag. 228.
 Bezugo, pag. 175. Bocamolle, pag. 170.
 Bode, pag. 96.
 Bofes pag. são quentes, e humidos, pag. 111.
 Bogas, pag. 149.
 Bonito, pag. 163.
 Bordalo, pag. 171.
 Borragem, pag. 202.
 Bredos, pag. 206.
 Budiaõ, pag. 163.

C

- C** Abra peixe, pag. 174.
 Cabra, pag. 97.
 Cabrito, pag. 95.
 Caçaõ, pag. 169.
 Cachucho, pag. 174.
 Caffé, pag. 319.
 Caffé não se deve dar a meninos, pag. 45.
 Cagado, pag. 189.
 Cajás, pag. 245.
 Cájù, pag. 236.
 Calor não pode dissolver as cousas solidas, pag. 11.
 Calor do estamago não he o que coze os alimentos,
 pag. 11.
 Camoroens, pag. 182.
 Canella, pag. 267.
 Capado, pag. 96.
 Capaõ, pag. 123.
 Capauna pag. 150.
 Capigoarda, pag. 103.

- Caracóes, pag. 188.
Caramujos, pag. 186.
Carapáo, pag. 178.
Carás, pag. 212.
Cardo, pag. 215.
Carimá, pag. 56.
Carne entre os alimentos he o que melhor nutre,
pag. 57.
Carne dos quadrupedes he a mais nutriente, pag. 57.
Carne de animaes novos he de difficil cozimento,
pag. 57.
Carne de animaes velhos he indigesta, pag. 57.
Carnes da mesma especie são muitas vezes defferen-
tes pag. 58.
Carnes de animaes machos são melhores que as das
femeas pag. 58.
Carnes magras, e duras são indigestas pag. 58.
Carnes mui gordas offendem o estomago, pag. 58.
Carnes de animaes castrados são mais tenras, pag. 59.
Carnes de animaes negros são melhores que as dos
brancos, pag. 59.
Carnes assadas nutrem mais que as cozidas, pag. 42-
59.
Carnes frias, e duras são indigestas, pag. 59.
Carnes salgadas, e duras são indigestas, pag. 59.
Carne de porco, e humana são semelhantes, pag. 98.
Carne de porco he a que melhor nutre, pag. 98.
Carneiro, pag. 62.
Caneiro castrado he bom alimento pag. 93.
Carneiros inteiros são indigestos, e nociyos, pag. 93.
Carpe, pag. 148.
Castanhas, pag. 261.
Castanhas da India, pag. 231.
Castanhas do Maranhão, pag. 262.
Cavala, pag. 177.

- Cea se hã de ser maior que o jantar. pag. 36.
 Cea deve ser parca, sendo o jantar largo, pag. 39.
 Ceas grandes, causaõ muitos dannos, pag. 40.
 Ceas de peixe que dannos causaõ, pag. 41.
 Cear sempre he conveniente, pag. 36.
 Cebola, pag. 217.
 Ceixupirá, pag. 176.
 Centeio, pag. 55.
 Centola, pag. 182.
 Cerefolio, pag. 211.
 Cerejas, pag. 245.
 Cerveja, pag. 311.
 Cevada, pag. 55.
 Chã, pag. 316.
 Chã não se deve dar aos meninos, pag. 45.
 Chancarona, pag. 169.
 Cherne, pag. 161.
 Chibarro pag. 96.
 Chicharro pag. 160.
 Chicharos pag. 196.
 Chicoria, pag. 201.
 Chocolate pag. 313.
 Chocolate não se deve dar aos meninos pag. 45.
 Chocos pag. 179.
 Choupa, pag. 164.
 Choriços de carne de porco são indigestos, pag. 99.
 Ciba, pag. 160.
 Cidra, pag. 248.
 Cidra licor, pag. 321.
 Cinoura, pag. 215.
 Clareta, pag. 268.
 Coco, pag. 260.
 Codornis, pag. 131.
 Coelho, pag. 108.
 Coentros, pag. 210.

- Cogumelos, pag. 221.
Conchas, pag. 184.
Condimentos, pag. 263.
Congro pag. 155.
Coração he quente, e humido pag. 112.
Corça, pag. 106.
Cordeiro, pag. 94.
Corvina, pag. 158.
Cozimento do estamago como se faz, pag. 11. 12.
Cozimento de estamago em quanto tempo se faz
pag. 35.
Costume tem força de natureza, pag. 16.
Cotia, pag. 103.
Cotovia. pag. 136.
Couves, pag. 203.
Cranguejo, pag. 183.
Cravo, pag. 269.
Curimacá, pag. 149.

D

- D** Amascos, pag. 240.
Delcanço pag. 341.
Delcanço que utilidades, e dannos faça, pag. 341.
Docaina, pag. 170.
Dourada, pag. 162.

E

- E** Irol pag 158.
Elefante vivem trezentos annos, pag. 103.
Encharrocos, pag. 179.
Enguia, pag. 158.

Enchavo, pag. 172.

Ervilhas, pag. 193.

Escallo, pag. 150.

Escolar, pag. 157.

Espargos, pag. 222.

Espinafres, pag. 203.

Elpirito de vinho, pag. 309.

Estamago como coze os alimentos, pag. 11. 12.

Estamagos são frios, e seccos, pag. 110.

Estronihos, pag. 135.

Excretos, pag. 343.

Exercicio, pag. 336.

Exercicio que utilidades faz, pag. 337.

Exercicio como se deve fazer, pag. 339.

Exercicio como se supre a sua falta pag. 339.

Extremidades dos quadrupedes são frias, e seccas,
pag. 113.

F

F Aisaõ, pag. 130.

Faneca, pag. 175.

Farelos são quentes, seccos, e absterfivos, pag. 51.

Favas, pag. 191.

Fejoens, pag. 195.

Figados são quentes, e humidos, pag. 111.

Figos, pag. 231.

Francolim, pag. 131.

Frangaõ, pag. 122.

Fruttas novas, pag. 241.

Fruttos das arvores, pag. 231.

Fruttos lignosos pag. 257.

Fruttos fativos, pag. 223.

G

G Aleno morreo de cento, e quarenta annos, pag. 22.

Gallinha, pag. 121.

Gallinhola, pag. 132.

Gallo, pag. 122.

Gamo, pag. 160.

Garoupa, pag. 164.

Gargelim, pag. 189.

Gingibre, pag. 269.

Ginjas, pag. 246.

Glaudulas são frias, e humidas, pag. 113.

Goaria, pag. 220.

Godamixames, pag. 246.

Gorás, pag. 173.

Gorduras dos animaës são quentes, e humidas, pag. 112.

Gosto que effeitos faz no corpo humano, pag. 348.

Graons, pag. 193.

Guaiabas, pag. 237.

H

H Ydromel, vinofo, pag. 323.

Hordeato que feja, e para que sirva, pag. 56.

Hortalica, pag. 199.

I

J Aborù, pag. 133.

Jaboticâbas, pag. 242.

Jacú, pag. 132.

Janipapos, pag. 253.

Jantar se hã de fer maior que a cea, pag. 36.

Jaquetã, pag. 161.

Inhame, pag. 220.

Intestinos são frios, e seccos, pag. 111.

Joâzes, pag. 241.

Ira que effeitos faça no corpo humano, pag. 348.

L

L Agosta, pag. 181.

Lamprea, pag. 151.

Laranjas da china, pag. 249.

Laranjas azedas, pag. 250.

Laranjas bicaes, pag. 251.

Laranjas doces, pag. 251.

Lebre, pag. 106.

Legumes, pag. 191.

Leitaõ, pag. 100.

Leite, pag. 114.

Leite de vaca, pag. 116.

Leite de ovelha, pag. 116.

Leite de cabra, pag. 117.

Leite de burra, pag. 117.

Lentilhas, pag. 194.

Limas azedas, pag. 252.

Limas doces, pag. 252.

Limoens azedos, pag. 252.

Limoens doces, pag. 252.

Limonada de neve que utilidades faça pag. 289.

Limonada de neve ho melhor que sorvete, pag. 291.

Lingoados, pag. 176.

Linguas são frias, e humidas, pag. 110.

Lingueiraõ, pag. 179.

Litaõ, pag. 169.

Lixa, pag. 168.

Logabante, pag. 181.

Longueiroens, pag. 186.

M

M Açans, pag. 242.

M Maçans da nafega, pag. 253.

Maguari, pag. 136.

Maitaca, pag. 134.

Mandioca, pag. 56.

Mandobis, pag. 195.

Mangaba, pag. 237.

Mangarais, pag. 214.

Manteiga he quente, e humida, pag. 118.

Maós são frias, e seccas, pag. 113.

Maracanã, pag. 134.

Maracujá, pag. 244.

Marmelos, pag. 238.

Marquesotas, pag. 222.

Materia, feminal, que he pag. 345.

Medronhos, pag. 253.

Medo que effeitos faz pag. 348.

Medulla he quente, e humida, pag. 114.

Mel, pag. 264.

Melaõ, pag. 224.

Melga pag. 162.

Melra, pag. 136.

Melroa, pag. 165.

Méros, pag. 178.

Mesa de poucos alimentos he mais faudavel, que a
de muitos, pag. 28.

Mexilhoens, pag. 185.

Milho grosso, pag. 55.

Morangos, pag. 230.

Morea, pag. 156.

Mostarda, pag. 271.

Motum, pag. 132.

Movimento, pag. 336.

Mugem, pag. 173.

Mulsa, ou agua mel, pag. 325.

Mutù, pag. 131.

N

N Abos, pag. 212.

Nambù, pag. 130.

Nata, pag. 118.

Nelperas, pag. 254.

Nozes, pag. 258.

O

O Relhas são frias, e seccas pag. 110.

O Ortelã, pag. 209.

O Ostras, pag. 186.

O Ovas de peixe todas são nocivas, pag. 144.

O Ovelha, pag. 95.

O Ovos de gallinha, pag. 138.

O Ouriço marinho, pag. 187.

O Ourina se não se evacua em bastantes quantidades
que dannos cause, pag. 344.

P

- P** Aios são indigestos, pag. 99.
 Paixoens da alma, pag. 346.
 Palmitos, pag. 255.
 Pampano, pag. 175.
 Paõ de trigo he o melhot ali nenro, pag. 50.
 Paõ he a triaga dos maes alimentos, pag. 50.
 Paõ he o alimento que mais nutre, pag. 50.
 Paõ de rala move o ventre, pag. 51.
 Paõ tremez he menos nutriente, pag. 51.
 Paõ para ser bom como se hã de fazer, pag. 51.
 Paõ duro coze-se mal no estamago, pag. 52.
 Paõ quente que dannos causa pag. 52.
 Saturaçaõ de paõ se he a peor de todas, pag. 54.
 Paõ da aveia, pag. 56.
 Paõ de centeio, pag. 55.
 Paõ de cevada, pag. 55.
 Paõ de milho, pag. 55.
 Pardelhas, pag. 171.
 Pargo, pag. 161.
 Paru, pag. 155.
 Passas de uvas, pag. 235.
 Pata pag. 102.
 Patarroxas, pag. 176.
 Pato, pag. 127.
 Peixes, pag. 141.
 Varias differenças de peixes, pag. 141.
 Peixe offende os nervos, e fibras, pag. 144.
 Peixe secco he menos nocivo, que o fresco, pag. 143.
 Pexe Agulha, pag. 172.
 Peixe Espada, pag. 172.
 Peixe Gallo, pag. 171.

Peixe Lingue, pag. 154.

Piexe Paò, pag. 154.

Peixe Prego pag. 155.

Peixe Voador, pag. 156.

Pepino, pag. 227.

Peras, pag. 236.

Perdiz, pag. 129.

Perrexil, pag. 211.

Perú, pag. 126.

Pes laõ frios, e seccos, pag. 113.

Pescada, pag. 152.

Pessegos, pag. 239.

Pimenta, pag. 268.

Pimentaõ, pag. 229.

Pimpinella, pag. 208.

Pinhoens, pag. 260.

Piranema, pag. 162.

Pitangas, pag. 248.

Polvo, pag. 180.

Pombos, pag. 123.

Porceves, pag. 186.

Porco; pag. 98.

Porco montez, pag. 101.

Porro, pag. 219.

Pquihi, pag. 139.

Pudiaõ, pag. 167.

Q

Queijo fresco, he frio, e humido, pag. 120.

Queijo antigo he quente, e secco, pag. 120.

Queijo Varias differenças, de queijo, pag. 120.

R

R Abaõ, pag. 213.

R Rabas, pag. 213.

R Raizes sativas, pag. 112.

R Raizes que senaõ semeaõ, pag. 220.

R Raia, pag. 168.

R Rans, pag. 190.

R Relho, pag. 175.

R Requejaõ he frio, e humido, pag. 119.

R Requeime, pag. 164.

R Retentos, pag. 343.

R Rins saõ frios, e humidos, pag. 112.

R Robalo, pag. 174.

R Rodovalho, pag. 161.

R Rola, pag. 133.

R Romans, pag. 242.

R Ruiyo, pag. 174.

S

S Afio, pag. 156.

S Sal, pag. 264.

S Sal he preciso no panificio, pag. 51.

S Salema, pag. 174.

S Saliva conduz muito para se cozer bem o alimento
no estamago, pag. 12.

S Salmaõ, pag. 144.

S Salmonete, pag. 145.

S Salsa das hortas, pag. 209.

S Sangue he quente, a humido pag. 114.

S Sapo peixe, pag. 170.

Sarda, pag. 177.

Sardinha, pag. 177.

Sargo, pag. 170.

Savel, pag. 150.

Solha pag. 177.

Solho, pag. 146.

Sonno que seja, pag. 326.

Sonno que utilidades cause, pag. 327.

Sonno que dannos cause, pag. 327.

Em que tempo se hã de dormir, pag. 329.

De quantas horas hã de fer o sonno, pag. 329.

Sonno do meio dia he nocivo, pag. 330.

Com que decubito se hã de dormir, pag. 332.

Soro de leite, pag. 119.

Sorvas pag. 254.

T

T Ainha, pag. 173.

Tajassicá, pag. 169.

Tajù, pag. 216.

Tamaras, pag. 255.

Tamboril, pag. 155.

Tamoatà, pag. 172.

Tamoataraná, pag. 217.

Tarreira, pag. 163.

Tataruga, pag. 190.

Tegeffu, pag. 138.

Tocamo, pag. 126.

Tolho, pag. 168.

Tomares, pag. 229.

Toranjas, pag. 151.

Tordos, pag. 134.

Tramoços, pag. 197.

Transpiração insensível he maior que todas as evacuações sensíveis, pag. 344.

Transpiração insensível impedida he causa de muitos danos, pag. 344.

Tremelga, pag. 166.

Trigo, pag. 50.

Tripas são frias, e seccas, pag. 111.

Tristeza que effeitos faça no corpo humano, pag. 347.

Truta, pag. 147.

Tutanos são quentes, e humidos, pag. 114.

Tuveras dos animaes são quentes, e humidas, pag. 112.

Tuveras da terra, pag. 220.

V

Vacca, pag. 60.

Veado, pag. 103.

Vento serve para que o ar se não corrompa, pag. 5.

Ventos viciao, e alterao os ares, pag. 5.

Vento Meridional, pag. 5.

Austro, ou Notto he quente, e humido, pag. 5.

Vento Septentrional, a que chamao Aquilao, ou Bo-reas he frio, e secco, pag. 5.

Vento Oriental a que chamao Euro, ou Subsolano, he quente, e secco pag. 5.

Vento Occidental a que chamao Zefiro, ou Favonio, he frio, e humido pag. 5.

Uja, pag. 167.

Vigilia que seja pag. 334.

Vigilia que utilidades, e danos cause, pag. 335.

Vinagre, pag. 263.

Vinho não se deve dar aos meninos, pag. 45. & 303.

Vinho, que utilidades faça nos velhos, pag. 46.

- Vinho em que se afogaõ as enguias causa o dio ao vinho, pag. 159.
Vinho em que se suffocaõ as rans faz aborrecer o vinho, pag. 190.
Vinho, e suas differenças, pag. 293.
Vinhos brandos, pag. 294.
Vinhos fortes, pag. 295.
Vinhos doces, pag. 295.
Vinhos azedos, pag. 295.
Vinhos brancos, pag. 296.
Vinhos negros; pag. 297.
Vinhos louros, e palhetes, pag. 297.
Vinhos vermelhos, pag. 298.
Vinhos cheirosos, pag. 298.
Vinhos novos, pag. 299.
Vinhos velhos, pag. 299.
Vinhos de meia idade, pag. 300.
Vinho qual seja o melhor, pag. 301.
Vinho se o haõ de beber as pessoas que tem faude, pag. 301.
Vinho em que quantidade se hã de beber, pag. 302.
Vinho he o leite dos velhos, pag. 303.
Vinho bebido com moderação he muito util pag. 303.
Vinho bebido com excesso offende muito, pag. 304.
Vinho se se hã de beber puro, se lymphado, pag. 305.
Vinho como se hã de lymphar, pag. 305.
Vinho no Estio não ajuda ao estamago, e esturra os alimentos, pag. 48.
Varias advertencias no uso do vinho, pag. 307.
Vitella, pag. 62.
Umeri, pag. 215.
Uvas pag. 233.
Vubarana, pag. 148.

F I N I S.



INDICE

DOS ACHAQUES PARA OS QUAES SE
apontão remedios neste Livro
Ancora Medicinal.

A



BORSO, Para preservar delle, e para
o impedir, Pag. 104. 107. 187.

Achaque, geralmente para muitos, ou
para todos, pag. 314. 316. 319. 332.
324.

Almorreimas, pag. 61. 107. 140. 148.

151. 159. 172. 185. 186. 187. 218. 225. 241. 261.

Alporcas, pag. 60. 97. 146. 167. 168. 178. 187. 210.

Apostemas, pag. 105. 140. 196. 199. 210. 218. 257. 270.

Asma, pag. 105. 107. 131. 196. 204. 218. 233. 235.
256. 264. 265. 266. 268. 270. 271.

B

B *AC, O*, para o seu mal, pag. 162. 185. 214. 231.
Bebedice, veja *Crapula*.

Bexigas, para ellas, e os sinaes, que dextraõ, pag. 104.
109. 140. 152. 195. 233.
Bofe, para o seu mal, pag. 185 189. 204. 209. 217.
264. veja *Hetica*, *Tifica*.

C

C *Abegã*, para a sua dor, pag. 189. veja *Dor*.
Cabellos, para não nascerem, pag. 97. 157. para
nascere m, e não cairem, 108. 128. 159. 187. 188.
218. 240. Para os fazer pretos, 259.
Calos, remedio para os abrandar, e para os tirar,
pag. 125.
Carbunculos, remedio muito util para todos pag. 190.
Caspa, remedio para a tirar com facilidade, pag. 61.
Catarro, pag. 196. 198. 203. 212. 217. 218. 233. 235.
259. 264. 266. veja *Toce*.
Cerebro, para o confortar, pag. 107. 131. 269. Para
os seus tremores, pag. 121
Chagas, para as da bocca, pag. 157. 171. 185. 187.
212. Para as malignas, e de partes pudendas, pag.
60. 187. 197. 264.
Ciatica, remedio para ella pag. 105. 108. 136. 185.
Colica, para as de causa fria, flatulentas, e para todas
pag. 61. 93. 96. 99. 105. 122. 127. 137. 148. 158.
160. 179. 180. 181. 185. 188. 189. 209. 211. 217.
240. 241. 257. 258. 259. 267.
Comichaõ, pag. 128. 166. 168. 196. 199. 230.
Contagio, veja *Peste*, *veneno*.
Contusaõ, pag. 61. 258. 259.
Convulsoens, pag. 105. 128. 131. 136. 198. 246. 257.
Coraçaõ, para os seus tremores, e males, pag. 104.
105. 202. 269.
Crapula, para a evitar, e fazer ter odio ao vinho,
pag.

pag. 93. 99. 159. 190. 205. 240.

Cursos, para todos, pag. 60. 93. 97. 130. 193. 237. 238. 243. 248. 262. veja *Ventre Disenteria*.

Ceroens: Se o Lembrado no fim de este, em Letra de man.

D

D *Entes, Denticação*: para os limpar, firmar, e fazer sair aos meninos sem dor, e para a dor, de dentes pag. 93. 94. 97. 99. 104. 109. 122. 123. 126. 129. 140. 152. 166. 167. 170. 183. 185. 186. 187. 189. 190. 206. 208. 222. 243. 248.

Diarrhea veja *Cursos*, *ventre*, *Dizenteria*.

Digestão para a boa de qualquer alimento, pag. 147.

Disenteria, pag. 133. 134. 136. 160. 164. 198. 205. 208. 209. veja *Ventre*, *Cursos*.

Dor para de ouvidos, pag. 60. 100. 107. veja *Ouvidos*.

Surdez, Para dor rebelde, pag. 93. para dor *Nephritica* de bexiga, de pedra, e nos rins, pag. 93. 96. 97.

107. 108. 121. 122. 123. 126. 140. 147. 152. 155.

173. 180. 181. 184. 187. 189. 190. 192. 195. 211.

214. 215. 216. 218. 222. 241. 252. 256. Para dor

de garganta, pag. 189. Para a de juntas 61. 102. 127.

Para a *Illiac*a, pag. 95. 130. 212. para dor de cabe-

ça, pag. 94. 123. 147. 152. 166. 209. 259. Para to-

da a dor, pag. 97. Para as de nervos, veja *Nervos*.

Para as de parto veja *Parto*. Para as de estomago,

veja *Estomago*.

E

E *Pilepsia*, pag. 130. 131. 164. 187. 210. veja *Gotta Coral*.

- Escorbuto*, pag. 128. 206. 207. 212. 250. 271. 317.
Escrofula, remedio util para a do peito pag. 134.
Espasmo remedios singulares para elles, pag. 128. 246.
 257.
Esquecimento veja *Memoria*.
Esquinencia para farar della, pag. 122. 171. 259. 268.
Estamago para as suas dores, pag. 107. 108. 122. 130.
 131. para o confortar, pag. 173. 179. 181. 187. 201.
 206. 210. 245. 253. 254. para todos, pag. 189. 199.
 203. 210. 216. 217. 235. 237. 243. 249. 250. 251.
 252. 254. 258. 267. 268. 269. 270.
Estranguria remedio singular para ella pag. 183.
Etica veja *Hetica*.

F

- F** *Allio* remedio para elle pag. 147. 189. 270.
Febre para as albas das mulheres, malignas, ar-
 dentes &c. pag. 104. 105. 125. 148. 187. 190. 194.
 206. 209. 225. 227. 243. 245. 249. 252. veja *Se-*
zoens.
Feridas. Para as de canelladas, pag. 140. para todas,
 pag. 94.
Flatos, pag. 202. 204. 209. 210. 215. 217. 250. 251.
 267. 269. 270.
Figado. Para a sua dor, e para as defecções cuta-
 neas, que delle procedem, pag. 61. 96. 165. 166.
 167. 168. 185. 189. 201. 214. 230. 235.
Frenesi remedio muito util para todos pag. 187.
Frieiras para as curar pag. 61. 105. 109. 196.
Froxos para todos, pag. 97. para os do ventre, pag.
 168. 210. 231. 222. 252. 254. 261. veja *Ventre*. Pa-
 ra os de sangue, pag. 198. 205. 209. 235. 248. 250.
 veja *sangue* para as de ourina veja *Ourina*.

G

G *Angrena* remedio util, pag. 197.

G *Gonorrhœa* remedio approvado, pag. 192.

G *Gotta* para a coral, pag. 61. 93. 94. 97. 99. 107. 124.

129. 132. 135. 148. 165. 246. para a arthetica, pag.

61. 62. 100 101 105. 107. 125. 134. 166. 185. 190.

259. podagra pag. 93. 100.

H

H *Ernia* para a curar pag 94. 192.

H *Hetica* pag. 122. 182. 188. 189. 190. 203. 233.

235.

H *Hidropesia* pag. 61. 104. 128. 166. 180. 184. 185. 188.

194. 209.

I

I *Cterisia* pag. 61. 94. 105. 128. 129. 154. 176. 185.

191. 194. 201 214. 230.

I *Impigens* pag. 61. 96. 104. 108. 135. 166. 168.

I *Inchação* veja *Tumor*.

L

L *Eite* para aumentar o dos peitos, pag. 130. 203.

260. para o descoalhar no estamago, pag. 94.

95. 107. 202. 210. para o coalhar 215. para o sec-

car. 228. para tornar a vir pag. 61.

Lendeas para tirar as dos cabellos, pag. 62.

Lepra Bom remedio, pag. 125. 152. 183. 190.

Letargo veja *Sonno*.

Lombrigas, pag. 104. 197. 205. 209. 217 218. 240.
252. 258. 263.

M

M *Elancolia* pag. 136. 187. 242. 251.

Memoria para a confortar pag. 123. 129.

Mensruo; veja *Purgação*.

Mordedura, para a de caõ dannado, de vibora, ou outro qualquer animal venenoso, pag. 96. 107. 125.
127. 157. 164. 183. 188. 196. veja *Veneno*

Morfea para a negra, e para toda, pag. 61. 107. 135.
veja *Nodoas*.

N

N *Evoas* para as dos olhos, pag. 147. 148. 159.
165. 170 176. 185. 190. 218. veja *Vista* olhos

Nervos para as suas convulsoens, pag. 93. 105. 109.
125. 148. 198. Para a sua dor pag. 159.

Nodoas para as tirar, pag. 93. 105. 107. 122. 125. Para as cutaneas, pag. 136. 158. 196. veja *Sugillacoes*. Para tirar as das bexigas, pag. 140. 152. 192. 246. veja *Bexigas*.

O

O *Estrução* pag. 208. 214. 216. 230. 231. 222. 270.
Olhos. para os seus achaques, e fluxoens, pag. 129.

129. 131. 183. 189. 238. 247. veja *Vista*.

Opilação veja *Obstrução*.

Ourina: para a sua incontinencia, pag. 94. 95. 96. 99.

105. 107. 108. 123. 134. 225. 246. 260. Para a pro-
vocar, pag. 105. 108. 128. 134. 184. 211. 215.

Ouvidos, para a sua dor, e tinnidos, pag. 154. 159.

189. 190. 240. 241. 257. 259. veja *Surdez*.

P

P *Anaricio*, remedios para elle pag. 109. 125.

Pano: veja *Sardas*, *Sugillações*, *Nodoas*.

Parlesia, para a da lingua, pag. 125. Para todas pag.
231. 246. 260.

Parotida, para a resolver &c. pag. 176. 203.

Parto para o facilitar, pag. 105. 125. 230. 133. 160.

166. 167. 181. 268. 270. Para fazer excluir os fe-
tos mortos, pag. 128. 183. 197. veja *Purgação*.

Peste, pag. 105. 125. 135. 136. 217. 253. 258. veja,
Veneno.

Pleuriz pag. 96. 102. 105. 122. 148. 164. 195. 198. 270.

Podagra, veja *Gotta*.

Proido, veja *Comichão*.

Purgação: para as do mezes; para impedir as nimias,
e para as facilitar nos partos, pag. 105. 128. 133.
180. 185. 195. 197. 202. 216. 181. 194. 209. 222.
235. 243. 267. 270. veja *Parto*.

Pustulas, pag. 96. 125. Para as das partes obscenas,
pag. 157. 168. 199.

Q

Q *Vedas*, pag. 96. 210.

Queimaduras, pag. 187. 218. Para as do Sol 196.

R

R Ouquidão, pag. 128. veja *Voz*, *Tosse*, *Catarro*.
Reumatismo, remedio util, pag. 185. veja *Dor*.

S

S *Angue*, para os seus froxos em qualquer parte,
 pag. 61. 95. 97. 100. 105. 107. 133. 140. 148.
 190. 198. 205. 210. 261. 262. veja *Froxo*.

Sanguesugas, para as tirar, e fazer cair, pag. 106.

Sarampo, remedios uteis para elle, pag. 104. 195.

Sardas, para as tirar, pag. 104. 107. 136. 192. 196.
 197. 218. 246. veja *Nodoas*.

Sarna, remedios para ella, pag. 97. 166. 167. 190.

Sesoens para treçans, quartans, &c. 178. 180. 190. ve-
 ja *Febre*.

Sieiro, para o das mãos, beiços, &c. pag. 128. 189.

Sonno, remedios para dormir, e para despertar, pag.
 99. 107. 211. 263.

Surdez, remedios para ella, pag. 61. 97. 100. 126. 134.
 147. 159. 168. 240. 257. veja *Ouvidos*.

T

T *Enefmo*, remedio para elle, pag. 196. veja *Cur-
 sos Sangue*.

Tifica, pag. 101. 130. 182. 189. 198. 207. 270. 317.
 veja *Febre*.

Tosse, pag. 189. 192. 56. 198. 203. 212. 218. 253. 257.
 259. 264. 266. 268. 270. 271.

Tre.

Tremor, pag. 207. Para o da cabeça veja *Cabeça*. Para o dos dentes: veja *Dentes*. Para o dos nervos veja *Nervos*.

Tumor para resolver os duros, pag. 105. 109: Para o das gengibas, pag. 178. Para o das chagas pag. 241. veja *Contusão*.

V

V *Eneno*: para todos, pag. 94. 96. 104. 105. 109. 125. 182. 283. 188. 196. 214. 217. 233. 249. 258. 270. veja *Peste*, *Mordedura*.

Ventre: para o facilitar, para os seus froxos, e accidentes uterinos, pag. 61. 93. 94. 96. 100. 105. 108. 128. 131. 134. 136. 154. 160. 164. 167. 165. 166. 172. 178. 181. 183. 184. 202. 243. 261. 236.

Verrugas: remedios para ellas, pag. 61. 95. 172. 205.

Vertingens: remedios para ella, pag. 132. 210. 246.

Vista para à aclarar, para a que he menor; para as nevoas dos olhos, e para as lagrymas, pag. 61. 95. 99. 104. 105. 107. 122. 123. 125. 212. 269. 270. veja *Olhos*.

Vomito, pag. 100. 105. 173. 195. 209. 238. 243. 248. 252.

Voz: para a aclarar, e fazer sonora, pag. 97. 122. 156. 217.

LAUS DEO.



ERRATAS MAIS NOTAVEIS.

Pag. 40. regra 9. humildade lea-se, *humidade*. Pag. 4. regra 23. uligens; lea-se, *fuligens*. Pag. 61. regra 16. pontrs; lea-se *pontas*. Pag. 95. regra 17. vinage lea-se *vinagre*. Pag. 107. regra 17. mordura; lea-se, *mordedura*. Pag. 108. regra 25. são bons, lea-se, *são menos bons*. Pag. 123. regra 7. Appicado; lea-se *Appicado*. Pag. 136. regra 9. bandade leale *bondade*. Pag. 149. regra 8. uadaveis lea-se *saudaveis*. Pag. 161. regra 11. antepo-
nho; lea-se, *anteponha*. Pag. 176. regra 16. paaa lea-se *para*. Pag. 181. regra 25. adlstringe leale *adstringe*. Pag. 182. regra 21. como astem lea-se *como a tem*. Pag. 186. regra 1. excrenencias lea-se *excrecencias*. Pag. 187. regra 7. queexas maduras; lea-se, *queimaduras*. Pag. 201. regra 13. figabo, e oostruções lea-se *figado, e obstruções*. Pag. 204. regra 18. com, lea-se *como*. Pag. 205. regra ultima applicando-e, lea-se *applicando-o*. Pag. 207. regra. 1. te humida lea-se, *parte tumida*. Pag. 212. regra penultima doste lea-se *deste*. Pag. 217. regra 17. grandes doalho lea-se *grandes utilidades do alho*. Pag. 235. regra 6. humanidade lea-se *humidade*. Pag. 240. regra 15. em ejudas lea-se, *em ajudas*. Pag. 240. regra 18. suaviissi-mente; lea-se, *sua-vissimamente*. Pag. 241. regra 10. entidade, lea-se *utilidade*. Pag. 247. regra 12. colicas, lea-se *colericas*. Pag. 249. regra penultima trias, e seccas lea-se *frias, e humidas*. Pag. 254. regra 27. cobir lea-se *cobibir*. Pag. 258. regra 12. endarceida lea-se *endurecida*. P. 258. regra 17. su use lea-se *se use*. Pag. 262. regra 28. caustus lea-se *causticos*. Pag. 266. regra 26. procodem lea-se *procedem*. Pag. 267. a baxo d. Capitulo lea-se. *dos Aromas*. Pag. 272. regra penultima comicho lea-se *comichoens*. Pag. 273. regra 12. econonica lea-se, *economia*. Pag. 278. regra 20. caulas lea-se *confas*. Pag. 285. regra 2. quondo lea-se *quando*. Pag. 286. regra 18. palatinamente lea-se *paulatinamente*. Pag. 290. regra 25. coufa lea-se *causa*. Pag. 294. regra 2. pala lea-se *pela*. Pag. 297. regra 7. lymphados lea-se *lymphados*. Pag. 297. regra 19. rem lea-se *tem*. Pag. 302. regra 9. de de seu lea-se *de seu*. Pag. 303. regra 22. Neste lea-se *Nestes*. Pag. 303. regra 28. della lea-se *delle*. Pag. 306. regra 3. oha beber de beber lea-se *oha de beber*. Pag. 7. regra 6. ovio lea-se *ouzo*. Pag. 317. regra 8. inteiralea-se *inteiras*. Pag. 323. regra 15. bebdia lea-se *bebeda*. Pag. 344. regra 33. de falta lea-se *de saltar*.

Unable to display this page

Unable to display this page

