

Johannis Friderici Zückert Materia alimentaria : in genera, classes, et species disposita.

Contributors

Zückert, Johann Friedrich, 1737-1778.

Publication/Creation

Berolini : Apud Augustum Mylium, 1769.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/bundqxb7>

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>



55324/B

Zückert

CC



IOHANNIS FRIDERICI ZÜCKERT

M. D. ACAD. CAESAR. LEOPOLD. CAROLIN. NAT.
CURIOS. UT ET ACADEMIAE ELECTOR.
MOGUNTIN. SCIENT. UTIL. SODAL.

MATERIA ALIMENTARIA

IN
GENERA, CLASSES, ET SPECIES
DISPOSITA.



BEROLINI,
APUD AUGUSTUM MYLIUM,
M D C C L X I X.

JOHANNES FRIEDRICH ROBERT

M. D. DESSA. CASSA. FRIEDRICH. ROBERT.

EXTRA. UT. ET. ACCEDEBAS. FRIEDRICH.

MOONSTIN. SCIENT. WILL. ROBERT.

MATERIA

ALIMENTARIA

IN

GENERA. CLASSES. ET. SPECIES

DISPOSITA.

BEROLINI.

MUSEUM. AUGUSTUM. MUSEUM.

M. D. DESSA.

VIRO ILLUSTRİ, DOCTİSSİMO,
EXPERIENTİSSİMO.

D O M I N O
IOHANNI FRIDERICO
CARTHEUSER,

MEDICINAE DOCTORI ET PROFESSORI ORDİ-
NARIO IN UNIVERSITATE VIADRINA, ACADE-
MIAE REGIAE BORUSSICAE SODALI ET ACADE-
MIAE ELECTORALIS MOGUNTINAE SCIEN-
TIARUM UTILIUM ASSESSORI.

PATRONO ET FAUTORI
SUMME COLENDO.

VIR ILLUSTRIS
DOCTISSIME, EXPERIENTISSIME



Quum ante hos decem & quod ex-
currit annos TE PRAECEPTO-
REM in scholis audire mihi licuisset, in-
ter alias doctrinas rudimenta etiam Dia-
tetices TUIS proposuisti discipulis, & ali-
mentorum qualitates ac vires secundum so-
lidiora chemiae & materiae medicae prin-
cipia explicasti. Ex his TUIS praelectio-
nibus didici, de alimentorum viribus ex
eorum substantiis chemicis recte & ratio-
naliter judicare. Mox perspexi, quum
empirica sit scriptorum diateticorum cogni-

tio de alimentis Ab hoc tempore periculum feci, scientiam alimentariam pro virium mearum tenuitate perfectiorem magis reddere. Multum legi, collegi, ordinem systematicum construxi, multifaria alimenta pro principiorum chemicorum & inde pendentium virtutum diversitate ad varia genera redegi, & his laboribus natus est liber, quem placido TUO judicio submitto. TUA dogmata tradidi, TUIS usus sum scriptis multis, quæ de rebus ad materiam medicam & alimentariam pertinentibus edidisti. TUUM ergo maximam partem est, quod bonum, utile, & laude dignum in meo invenitur libro. Magna semper mihi exhibuisti amoris, amicitiae, & favoris testimonia. Grata mente id publice agnosco, & nihil enixius rogo, quam quod TUO favore me ulterius dignari velis.



CONSPECTUS.

PARS I.

Generalis Alimentorum Consideratio.

- CAP. I. Nutritio. Substantiæ nutritives. pag. 3.
— 2. Ventriculi functio in extrahendis substantiis nutritientibus. pag. 5.
— 3. Alimentorum differentia. pag. 11.
— 4. Alimentorum præparatio. — 23.
— 5. Observanda ad salubrem victum. pag. 48.

PARS 2.

Alimentorum Genera, Classes, & Species.

ESCULENTA.

CLASSIS I. *Polychyla*. pag. 61.

GEN. I. *Mucilaginea*. pag. 61.

SPEC. I. *Fibrosa mollia*. pag. 61.

ORDO I. *Dulcia*. pag. 61.

— 2. *Subdulcia*. pag. 64.

SPEC. 2. *Farinacea seu terrea tenacia*. p. 70.

GEN. 2. *Gelatinosa*. p. 88.

SPEC. I. *Tenuia mollia*. p. 89.

— 2. *Spissora*, carne dura & compacta, pag. 116.

GEN. 3. *Pinguis seu oleosa unguinosa*. p. 133.

SPEC. I. *Subdulcia*. p. 135.

— 2. *Austeriusculo-amaricantia*. 153.

CLASSIS 2. *Oligochyla*. pag. 156.

GEN. I. *Mucilagineo-aquea*. p. 156.

SPEC. I. *Dulcia*. p. 156.

— 2. *Subdulcia*. p. 179.

— 3. *Subdulcia leniter amaricantia*, 193.

SPEC.

CONSPECTUS.

SPEC. 4. Subdulcia leniter aromatica & balsamica. p. 202.

— 5. Subdulcia acris & acriuscula. p. 205.

— 6. Acida & acidula. p. 212.

— 7. Acidulo dulcia. p. 223.

— 8. Austera. p. 240.

GEN. 2. Gelatinoso - aquea. p. 249.

CLASSIS 3. Cacochyma seu dischyma. pag. 274.

GEN. 1. Acris. p. 274.

SPEC. 1. Salina crassa. p. 274.

— 2. Urinoso - putrida vel facile putrescentia. pag. 275.

— 3. Coriacea mucilaginea. p. 283.

GEN. 2. Leguminosa seu mucilagineo terrea crassa, cruda, pag. 293.

POTULENTA. pag. 299.

CLASSIS 1. Aquea. pag. 299.

GEN. 1. Aquea simplicia. p. 299.

— 2. Mucilagineo - aquea. p. 305.

SPEC. 1. Mucilagineo - aquea cerealia. p. 305.

— 2. — — aromatico - balsamica. pag. 314.

— 3. — — acidulo-dulcia. 333

CLASS. 2. Spirituosa. pag. 335.

SPEC. 1. Dulcia. p. 340.

— 2. Acidula subtiliora. p. 345.

— 3. Acida acerba. p. 349.

— 4. Acidulo-dulcia. 350.

— 5. Austera & austeriuscula. p. 352.

— 6. Acris urentia. p. 353.

CONDIMENTA. pag. 358.

GEN. 1. Dulcia. p. 359.

— 2. Acida. p. 370.

— 3. Oleosa. p. 372.

— 4. Salina. p. 377.

— 5. Aromatico-balsamica. p. 379.



MATE-

MATERIAE
ALIMENTARIAE

PARS I.

GENERALIS ALIMENTORUM

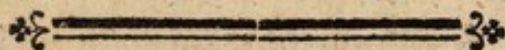
CONSIDERATIO.





CAP. I.

Nutritio. Substantie nutrientes.



§. I.

Vis cordis & vasorum contractilis, globulorum sanguinis satis celeriter circulantis attritus tum ad vasa tum inter semet ipsos, motus muscutorum sub variis corporis exercitiis frequens, quotidie conterunt solida, minima de iis avelunt ramenta, quæ, sanguini reddita, una cum fluidis copiose dissipatis, expelluntur per varias corporis vias excretorias, maxime per sudorem, transpirationem, & urinam. Magna humorum quantitas adhuc quotidie deperditur per salivam, mucum, bilem, menstrua, semen, & varia alia excreta.

§. 2.

Hac perpetua consumptione partium corporis vivi, qua, secundum SANCTORII observationes, hominis pondus

dus quotidie ad 8 fere libras diminuitur, non vires
 solum naturæ franguntur, sed sanguis etiam, suffi-
 ciente feri atque lymphæ copia privatus, acrimo-
 niam contrahit, & in hoc statu diutius sibi relictus,
 calore per attritum aucto, in alcalinum putridum
 liquamen dissolvitur, solida erodens, nervos vellicans.
 Hinc ventriculi dolores enormes, oris fœtor, den-
 tium vacillatio, lipothymia, acutæ febres, phrene-
 sis, miserrima tandem mors. Hæc mala plurimum
 inedia dierum producit, & miseros, illa excruciatos,
 rabie tandem percitos, ad horrenda facinora incita-
 vit, ita ut legamus, in ejusmodi infortunio matres
 devorasse suos fœtus, uxores maritos, liberos pa-
 rentes. Ergo necesse est, ut amissæ corporis nostri
 particule restituantur.

§. 3.

Quod ori & ventriculo animalium ingestum flui-
 darum & solidarum corporis humani partium jae-
 turam reparat, *nutrimentum* seu *alimentum* est.

§. 4.

Sanguis constat maximam partem ex particulis
 oleoso-inflammabilibus, sua aggregatione globulos
 rubros, calori generando inservientes, formantibus,
 ex fero coagulabili, & tenui lymphæ. Singulis his
 particulis haud carere potest sanguis ob magnos
 usus in humanum corpus redundantes. Ex fero
 sanguinis fieri nutritionem partium solidarum de-
 monstrant feri indoles coagulabilis, qua caloris ope
 in fibras & membranas cogi potest; pulli generatio
 ex ovi albumine; fœtus fabrica vasculosa, mollis,
 glutinosa, quæ, deletis per ætatem vasis & conden-
 sato magis glutine, solidior fit; feri ex ossium vasis
 secretorius manifesta inspissatio & condensatio in cal-
 lum; ossium dissolutio in gelatinam ope machinæ Pa-
 pini,

pini, quam gelatinam quoque ex omnium animantium carnibus extrahere possumus.

§. 5.

Neceffe ergo est, ut alimenta ejusmodi gaudeant substantiis, quæ sanguini sua elementa varie dissipata atque expulsa restituere valent, ejusque temperatam & laudabilem indolem conservant. Tales substantiæ unice sunt *gelatinæ & pinguedines animalium, mucilagines & olea unguinosa temperata vegetabilium*. His *amylaceam* alii jungunt *substantiam*, in bulbosis nonnullis radicibus & quibusdam cerealibus obviam. Ast mixta hæc jam ex mucilagine & oleo videtur. Olea & pinguedines ad sanguinem translata inflammabiles suppeditant particulas per vim vasorum contractilem in rubros globulos aggregatas. Mucilagines vero & gelatinæ restituendo sero coagulabili, cui jam maxime similes sunt, inserviunt, & lympham quoque tenuem ad sanguinem diluendum necessariam largiuntur, quam & *sola aqua* ex minerali regno atget. Sic restitutis sanguinis partibus reparari simul possunt solida, dum viscidum serum e sanguine secretum lacunas detritarum partium solidarum implet, vi cordis, vasorum, muscutorum, & sanguinis ipsius impulsu compingitur, figuratur, adglutinatur. Hoc brevissime est nutritionis opus. Gluten mucilagineum & gelatinosum est substantia, qua corporis humani solida reparantur. Non autem cum *Dn. DURADE* (*) consentire possum, qui e nutrientibus excludit oleosas substantias. Omnino hæc sunt nutrientes secundum experientiam & alimenti definitionem §. 3. Nonne quotidie videmus, lac, emulsiones, nuges, brevi tempore sanguinis copiam valde augere,

A 3

& ple-

(*) *Dissertations, qui ont remporté les prix adjugés par l'Académie Royale des Sciences & Belles Lettres de Prusse sur la nutrition &c.*

6 CAP. II. VENTRIC. FUNCTIO IN

& plethoricos cito fieri, qui pinguibus vescuntur? Unde materia inflammabilis & pinguis, quæ partem bilis aliorumque humorum nostri corporis constituit, & pinguedinem humanam suppeditat, nisi ab oleosis assumtis?

§. 6.

Diætæ substantiæ nutrientes alios adhuc usus secundarios habent. Sanguinem temperant, acridinem ejus obtundunt, putredinem avertunt, globulos separant, a nimia coagulatione fervant. Lubricant quoque; molles atque flexiles reddunt solidas corporis humani partes duras, rigidas; siccas, erosas, demulcent.

CAP. II.

Ventriculi functio in extrahendis substantiis nutrientibus.

§. 7.

Substantiæ nutrientes (§. 5.) raro solitariae existunt, sed vel particulis terreis, tenacibus, glutinosis, fibrosis plus minus intime mixtæ sunt, ut solidum corpus exhibeant; vel multa aqua sunt diluta atque in liquidam formam dissipata. Hinc ventriculi functio est, ut varia ista alimenta, & quidem illa, masticationis ope prius comminuta, hinc *esculenta*, *esca* seu *cibus* dicta, hæc autem ore sorbta, *potulenta* nominata, recipiat, & ex iisdem succum laudabilem nutritium extrahat. Ut hoc munere rite perfungi possit

possit ventriculus, structura parum quidem carnosa at sufficiente robore præditus est, ut ex animalium æque ac vegetabilium partibus succum alibilem elaborare possit. Dentes homo habet caninos, incisivos, molares, ut faciliori concoctioni succurratur ciborum utriusque generis comminutione in ore.

§. 8.

Alimentorum genera duo præcipua jam posui (§. ant.) His accedit tertium, quod *condimenta* constituunt. Hæc vix per se nutriunt, nec nutriendi fine, sed ob saporis gratiam, ad roborandum ventriculum, & corrigendas quasdam alimentorum noxias qualitates, assumuntur.

§. 9.

Ad capiendum cibum homines invitat fames, dolor a sensibilibus ventriculi plicis contra se invicem tritis, & a liquore gastrico acriore, oriundus, quem assumtus cibus penitus compescit, & potus ita lenit, ut diu absque cibo vita tolerari possit; quod ægrotorum probant exempla & *Redi* instituta in animalibus experimenta. Deficiente autem utroque alimento inedia septem vel undecim dierum homini ceterum sano lethalis.

§. 10.

Ex defectu secretionis, & subinde a salina indole, humorum linguam, fauces, œsophagum, & ventriculum irrorantium, oritur sitis, dolor multo intolerabilior, periculosior fame. Hoc dolore impelluntur homines, ut sufficiente liquidorum assumptione siccas istas humectent partes, & tenuem e sanguine copiose dissipatam lympham resarciant, quam

8 CAP. II. VENTRIC. FUNCTIO IN

solus non restituere valet chylus, ex esculentis extractus, reparationi solidorum maxime dicatus.

§. II.

Ex his necessitas patet adsumendorum potulentorum, sine quibus sanguis evaderet tenax, spissus, acris; solida redderentur sicca, arida, corrugata, nimium irritabilia; alvus nasceretur obstipata & dura, corporis debilitas, ponderis imminutio. Vidit enim *Dn. MARCORELLE* (*) quod homo quidam, qui cum cibo sed sine ullo potu per integros duos menses vixit, vigesimam ponderis sui partem perdiderit. Tanta potulentorum est vis conservandi humanum corpus, ut diu servant inedia cruciatis, (§. 9.) ut debiles reficiant cito, & e contra ut, qui iis ad delendam sitim carent, lipothymia & angina corripiantur.

§. 12.

Præter famem & sitim magnum quoque incitamentum ad sumendum cibum mortalibus est voluptas, quæ in gustu percipitur. Hæc plurimorum condimentorum usum induxit, ciborum numerum eorumque præparationis varietatem fere in infinitum auxit.

§. 13.

Cibum masticatum, deglutitum, saliva & liquore gastrico mixtum, calore, actione ventriculi, aeris forte expandentis ope, diffrangi, conteri, in pulvem converti, eamque in duodenum translata, bile, heterogeneas varias partes conjungente, pingua præsertim in saponem mutante, liquore pancreatico & intesti-

(*) Confer. *Auserlesene Abhandlungen, von einigen Gelehrten an die Königliche Academie zu Paris gesendet, übersetzt von FERDINAND WILHELM BEER, 2. Theil. S. 238.*

intestinali, dilutam, a recrementitiis inutilibus partibus ad crassa intestina protrusis separatam, succum tenuem oleoso gelatinosum, lacti similem, chylum largiri, multis periculis in physiologia docemur. Admirando isto concoctionis opere varia varii generis atque indolis alimenta in unum homogeneum succum transmutantur. Non ergo necessarium videtur, ut in explicanda ciborum digestionem ad alimentariam fermentationem confugiamus, quam veteres statuerunt, & novis argumentis probare *Dn. DURAND* nuper annis est.

§. 14.

Ex potulentis eodem modo, faciliori tamen successu, substantia nutriens, si quædam inest, extrahitur, & chylo admiscetur. Certum vero est, aliquam ex iis portionem iam statim resorberi, & immediate ad sanguinem vehi, venis in tota via cibaria patulis. Hinc potulentorum subitanea vis reficiens, maxime spirituosorum.

§. 15.

Tenerrima vasa lactea & intestinorum lymphatica chylum adfugunt, ad sanguinem ducunt. Hæc autem nihil admittunt, nisi quod sit perfecte fluidum. Ergo ex nutrientibus substantiis ea tantum ad sanguinem veniunt, quæ viscidæ quidem ast tenues & menstruis resolubiles sunt. Nimis tenaces, glutinosæ, spissæ, quas attenuare non valet ventriculi vis, eluduntur, sanguini non advehuntur.

§. 16

Ex chylo, sanguini admixto, & in sanguinis naturam, postquam aliquot vices circulum per cor & pulmones subierit, perfecte converso, materies ad corporis nutrimentum desumitur. Ergo ea visciditate

tate præditus sit necesse est, quæ condensata solidescere & exsiccescere potest. Nam in restitutione solidarum partium nutritionis maximum momentum consistit, quum ab his firmitas corporis & robur dependeat. Hinc parum nutriunt nimis aquosa, quæ ventriculus humanus in succum viscidum alibilem inspissare non potest; quare sanguinem magis attenuant, cruorem resolvunt, solidas partes & ventriculum relaxant, hinc nauscam pariunt & corpus debilitant. Eminent autem inter nutrientia gelatinæ animalium a natura feri nostri glutinosi non multum recedentes, & firmissimum & vires optime restauraturum victum præbent. Mucilaginum vero & oleorum adeo efficax nutriendi vis haud est, quod ob nimiam tenuitatem facilius dissipentur; si ex farinis, radicibus nonnullis, & nucibus quædam excipias. In potulentis plurimis & herbarum succis minima portio inest, quæ nutriat. Attamen chocolatæ potus summum est. polychylon. Cerevisiæ etiam non exigua nutriendi facultate gaudent.

§. 17.

Alimenta quidem satis cito amissas corporis partes restituunt; celerrime autem nutriunt ipsæ substantiæ nutrientes ex variis alimentis arte eductæ, ventriculo ingestæ; quia non opus est, ut in primis viis præparentur & valde immutentur, sed absque longa mora ad sanguinem transeunt. Hinc juris carniū, gelatinarum, mucilaginum inspissatarum, & oleorum unguinosorum summa vis vires cito restaurandi in imbecilibus, ægris. Modo parce, sed sæpius, fumantur, & gelatinæ sufficiente aqua diluantur. Hæ enim alias robustum requirunt ventriculum, & in debili stomacho tenacissimum gluten evadunt, ex ratione §. 15. Sano autem his eductis continue vesci non conducit, quod nimis nutri-

nutrirent, ventriculum non fatis explerent, & perpetua fere fames ad frequentem esum condemnaret homines, præsertim laboriosos & exercitatos. Præterea ex larga alimentorum copia vere nutriens pars pauca elicitur, ut itaque pretiosam escam sistat, non omnibus concessam. Docent enim experimenta a FRANC. GEOFFROY (*) instituta, quod libra una civilis cibi animalis unam tantum unciam & paulo plus substantiæ nutrientis contineat.

§. 18.

Hactenus substantias nutrientes simpliciter & solas consideravi. Sed istæ in variis & infinitis fere corporibus, sub alimentorum nomine notis, variâ quantitate continentur; & tanta diversitas texturæ & indolis partium, quibus inclusæ & intimius junctæ sunt, deprehenditur, ut inde, quoad concoctionem & nutritionem, magna nascatur alimentorum differentia, quam specialius nunc determinabo.

CAP. III.

Alimentorum Differentia.

§. 19.

Alimentorum tria potissimum genera constitui, esculenta scilicet, potulenta, condimenta. (§. 7. 8.)

§. 20.

(*) *Comment. Acad. Reg. Parisin. Ann. 1730 & 1732.*

§. 20.

Esculenta propter soliditatem maxime egent concoctione. Sed fibrosa hæc, globosa, & irregularia corpora gaudent varia textura, qua ventriculi actioni plus minus resistunt. Quæ mollia sunt, friabilia, pulposa, succulenta, facilius superantur a ventriculo, resolvuntur haud difficulter a mensstruis naturalibus, & dicuntur *eupepta*. Hujus census sunt animalium juniorum & mediæ ætatis plurimorum carnes, radices variae, farinosa quædam præparata, &c.

§. 21.

Quæ vero nimis rigida, tenacia, sicca, dura, & admodum compacta, vel quæ laxioris quidem texture sunt, ast crassam nimisque glutinosam pituitam continent, a ventriculo sufficienter attenuari & comminui, a mensstruis resolvi & decenter dilui haud possunt, ægre concoquuntur, & vocantur *dyspepta*; qualia sunt vetustorum animalium carnes, legumina, olera plurima, farinosa nonnulla, siccæ & salitæ infumatæ carnes atque pisces. Hæc ventriculum, pro diversitate eius roboris, plus minus molestant, suo pondere premunt, flatus generant, in cruditates varii generis abeunt, quæ multos morbos non in primis viis solum sed in sanguine etiam producunt.

§. 22.

Sed varia quoque esculentis inest nutrimenti copia & bonitas. *Polychyla* dicuntur, quæ largam quantitatem substantiæ nutrientis continent; eaque, si simul sunt *eupepta*, cibum sistunt celeriter & optime nutrientem, in omni respectu salubrem. (§. 17. *Polychyla* etiam *dyspepta*, præsertim nimis viscido glu-

glutine prædita, (§. ant.) a robusto ventriculo superata, cibum præbent valentissimæ materiæ.

§. 23.

Parum nutrientia, *Oligochyla*, sunt, quæ vel tota sua massa parcam nutrientis substantiæ quantitatem & multum inutile recrementitium continent, vel quorum substantia nutriens aut crassa aut tenax nimisque glutinosa est, quæ homini in nutrimentum cedere non potest ex rationibus §. 15. 21. aut nimis aquosa nutriendi facultate destituta ob rationem §. 16. Ad hanc alimentorum classem pertinent vegetabilia plurima, ut legumina, herbæ, fructus, porro pisces &c. Ex his tamen omnibus rustici & robustorum ventriculus plus alimenti, quanquam crudi, extrahit & præparat, quam debiliū & eorum, qui vitam sedentariam agunt. Nihil interest, quominus oligochyla sint eupepta vel dyspepta. Cum enim per se debitum nutrimentum corpori haud suppeditent, nisi magna mole fuerint assumpta, ventriculum semper aggravant aut mole aut duritie & crassitie, quare incommoda producunt §. 21. nisi in parcum usum cedant.

§. 24.

Nutrimentum postulatur tale, quod temperata sua indole blandam sanguinis naturam conservat. (§. 5.) Sed alimenta, præter substantiam nutrientem, variis essentialibus particulis vel halituosis vel fixis in aqua solubilibus gaudent, quæ una cum chylo ad sanguinem transeunt, corpus alterant, & varios effectus in solida & fluida edunt. Aliæ harum particularum sanguinem depravant, aliæ illum corrigunt. Plurima alimenta jam ipso sapore indolem principiorum activorum & commixtorum produnt, quam evidentiorē reddit chymia. Nonnulla vero horum principiorum ceteris alimen-

alimentorum partibus adeo sunt involuta, ut non nisi chemica analyfi detegi possint, quam tamen nondum satis assidue adhibitam dolemus.

§. 25.

Omnibus animalium carnibus & partibus inhæret sal tenerimus ammoniacalis; vegetabilia autem omnia salem acidum essentialem continent. Sed uterque sal in plurimis esculentis adeo exigua quantitate existit, & substantiis nutrientibus tam arcte junctus adeoque involutus & implicitus deprehenditur, ut nec sapore cognosci nec in humanum corpus singulari quadam efficacia agere queat, nisi esculenta satis larga copia ventriculo ingerantur.

§. 26.

Præter salem ammoniacalem (§. ant.) animalibus nihil amplius inest, quod hic consideratu dignum esset, paucissimis forte exceptis, quæ aliis adhuc principiis suo loco exponendis scatent. Sed vegetabilia diversis utique principiis prædominantibus gaudent, quæ specificam indolem variis esculentis communicant, & insignes virtutes medicas in humanum corpus exferunt, ut medicamentosa ejusmodi esculenta vocari possent; quibus mira sæpe præstat ingeniosus Medicus in ægris & valetudinariis. Quod autem omnino volatilia alimentorum principia humoribus nostris commisceantur, demonstrant sudor allium olens post assumptum hoc condimentum, urinæ odor specificus ab asparago, color a croco, lactis muliebris fœtor urinosus a continuo carniū esu. Quod §. 35. de animalium pabulo dicetur, ad hominem etiam aliquatenus applicari potest.

§. 27.

Sed ex his principiis non omnia æque conducunt sano homini. Alimentorum principia acti-

va medicamentosa nihil nocent corpori, dummodo substantiis nutrientibus sint satis involuta, intimius mixta, & inde nascatur sapor cum subdulci temperato mixtus. Hinc quæ dulci gaudent principio, vel subdulci, vel amariusculo, vel subacido, vel acriusculo, vel leniter aromatico, optima sistunt alimenta, quæ corpus quidem alterant, at blandè, mite, & absque insigni perceptione, mutatione, & functionum naturalium turbatione agunt.

§. 28.

Quæ autem principiis solitariis, explicitis, summe activis, corpus humanum vivide, validissime, alterantibus instructa sunt, ex alimentorum catalogo merito profligantur, vel exigua tantum portione cibis pro condimento adduntur. Facile enim nobis infesta fiunt. Sic nimis acria vehementer vellicant & erodunt solida ac nervos, sanguinem plus justo dissolvunt, dolores & spasmos producunt, atque suæ indolis acrimonias sanguini conciliant. Oleoso spirituosa potentiora & calida aromatica sanguinem nimis commovendo, secretiones augendo, lympham tenuem expellunt & dissipant, cruorem & inflammabilem sanguinis partem augent, densum ad inflammatorias stases aptum sanguinem efficiunt. Nimitum austera & adstringentia solida vehementer contrahunt, sanguinem incrassant, secretiones turbant, infarctus & obstructiones viscerum causantur. Ergo hæc omnia & cetera similia corpus humanum non conservant, non nutriunt, sed perturbant, destruunt.

§. 29.

Quæ esculenta substantiis nutrientibus temperatis (§. 5.) solubilibus (§. 15.) blandè operantibus (§. 27.) pollent, chylum & sanguinem generant purum, bonum, laudabilem, & *euchyma*, dicuntur. Sed *cachyma*

chyma sunt, quæ prævum dant chymum, ex quo impurus, acris, crassus sanguis nascitur. Esculenta hujus classis ordinarie mixtæ indolis deprehenduntur. Nam acrimoniæ & impuritati ut plurimum accedit vel substantiæ nutritis vel particularum illi admixtarum magna crassities, & hinc dyspepta simul sunt, & certo respectu oligochyla. Crassa atque cruda esculenta, etsi per se non acris sint, moram tamen, quam in ventriculo subeunt, & sanguini tandem mixta, sub tardiori illius iam incrassati circulo, & stasi inde nata, acrimoniam successive contrahunt, eaque humores inquinant. Vasa lactea non nisi liquidissimum adfugere chylum, dixi § 15. Verum crudæ & crassæ esculentorum partes terrestres glutinosæ non tota mole, sed segregatim, & particulis pederentim attenuatis chylo admiscuntur. Hinc fit, ut heterogenæ istæ particule, continuata illarum translatione ad sanguinem, dum humoribus nostris assimilari non possunt, uti similia similibus, conjungantur, aggregentur, & sero sanguinis commistæ & conglutinatæ, sanguini crassitiem, spissitudinem concilient. Ejusmodi translationem crudorum ad sanguinem confirmant tussis stomachales pituitosæ, & sanguinis e vena extracti spissa natura in iis, qui crudo victui indulgent. Hinc & omnia dyspepta, largius assumpta, cacochyma fiunt.

§. 30.

Iam ex antecedentibus ordinis mei ratio patet, quem observatur us ero in speciali alimentorum pertractatione. *Esculenta* sunt vel *euchyma* vel *cacochyma*; priora vel *polychyla* vel *oligochyla*, & utraque vel eupepta vel dyspepta. Ordines & species determinant substantiæ nutritis & principiorum reliquorum activorum natura & indoles. Probe tamen notandum est, me solummodo qualitates absolutas esculentorum

rum expositurum esse, quibus nempe per se considerata & propria sua natura gaudent, si mediocriter, & quantum ad explendam famem & nutriendum corpus sufficit, assumantur. Respectu autem variarum circumstantiarum utique alios diversosque effectus edunt, ita ut saluberrimus cibus nocere, polychylus parum nutriens evadere possit. Sed relativas istas qualitates alibi ero perlustraturus.

§. 31.

Potulenta & condimenta non strikte sumuntur fine nutriendi. Ergo ad substantias nutrientes, quibus tamen nonnulla etiam copiose imprægnata sunt, non adeo respiciendum nobis erit, quam ad principia activa varia, volatilia, halituoza, solubilia fixa. Hæc maximam specificam differentiam faciunt.

§. 32.

Potulenta commode sub duas Classes redigi possunt. Vel enim sunt *aquea* vel *spirituosa*. Illa aut *simplicia* aut *mucilagineo-aquea* deprehenduntur, & posteriora vel *cerealìa*, aut *aromatico-balsamica*, aut *acidulo dulcia* sunt. Spirituosa vero potulenta dividuntur in *acria urentia*, *dulcia*, *acidulo-dulcia*, *acidula subtiliora*, *austera* & *austeriuscula*.

§. 33.

Condimenta sunt 1) *dulcia*, 2) *acida*, 3) *oleosa*, 4) *salina* & 5) *aromatico-balsamica*.

§. 34.

Magna est animalium differentia pro ratione climatis & soli, quo vivunt. Varia etiam inde oritur cibi bonitas, sic uti a genere, ætate, pabulo, & habitu. Generalis regula est: Quo majus quodque

B

animal,

animal, eo robustior ex eo cibus. Quadrupedum caro firmior & gravior est carne volucrum, quæ posterior, licet ut plurimum delicatior, tenerior, & cooctu facilis sit, haud validum sed leve nutrimentum præbet; hinc imbecilibus convenit, laboriosis & exercitatis non sufficit. Domesticorum caro ordinarie humida est, succulenta, pinguis. Fera autem animalia, quum magis exerceantur, longe lateque discurrant, ficiorem teneriorem carnem habent, multo urinosa fale imprægnatam, facillime, si recens aliquot dies fervetur, putrescentem. Pinguia animalia plus alimenti dant & meliora sunt, quam macra. (§. 5.) Castratorum carnes molles, pingues, suavissimi gustus sunt.

§. 35.

In pabulo animalium non exigua sane latet carniū diversitatis ratio. Quæ teneras herbas, femina, arborum germina, & fructus depascuntur, sapidiora, habitiora, nobisque accommodatiora sunt, quam quæ insectis, carnibus, & piscibus victitant. Caro herbivororum mitis est & subdulcis; carnivororum subacris, urinosa, facile putrescens; piscivororum limosa, rancida, cruda. In una eademque animalis specie pabuli varietas omnino carnem alterat. Sic e. gr. turdus, qui æstate insectis vescitur, & insipidus tunc est, autumnu uvis & baccis pastus delicatam teneramque carnem habet; anas domestica frumento enutrita saporem rancidum ei alias solennem penitus amittit; & in lepore alia ex succulentis & recentibus graminibus elaboratur caro, alia ex arborum corticibus. Plura per totum animale regnum colligi possunt exempla. Hinc quodvis animal esculentum eo anni tempore optime in cibum adhibetur, quo convenientissimum ei pabulum quærere licuit. Novimus etiam, quod nonnulla vegetabilia carnes & succos

fuccos animalium specifica sua vi, suo sapore & odore, penetrent. Purgans fit caprinum lac a scammonio; purgans turdorum, licet affatorum, caro a comesto rhamno; allium a vaccis devoratum lacti suum odorem & saporem communicat; caro amara ovium, quæ absinthium esitant. Multæ aliæ herbæ ingratum saporem conciliant carni & lacti eorum animalium, quæ iis vescuntur.

§. 36.

Respicere etiam omnino debemus ad ætatis discrimina. In cunctis animalibus certum est, seniorum carnes esse duras, siccas, concoctu difficiles; juniorum autem molles, humidas, concoctu faciles. Pulli tamen ob nimiam humiditatem & dulcedinem mox nauseam pariunt. Notari quoque meretur, quadrupedum mares eo anni tempore, quo cum femellis coire solent, virulentiam quandam contrahere, ut mensis tunc apponi non possint. Quæ velocissimo cursu extinguuntur animalia, putridam insalubrem carnem præbent.

§. 37.

De piscibus agendum adhuc est. Generatim gelatinam habent pisces nimis aquosam, hinc minus nutriunt quam quadrupedia & volueria, ex ratione §. 16. Ob abundantem pituitam frigidum dant alimentum. Nonnullis tamen sicca caro est. Macescunt plurimi, postquam ova generarint. Quoad salubritatem fluviatilibus cedunt marini, his lacustres & palustres. Non autem spernendi ii sunt, qui in lacubus vivunt, quorum aqua satis movetur. De fluviatilibus regula valet: Quo purior & limpidior aqua, quo velocior fluvii cursus, eo salubriores, sapidiores pisces. Contrarium est in limosis & sabu-

lofis fluviis, tarde fluentibus. Etsi enim in istis pinguiore observentur pisces, non adeo tamen salubres sunt. Marini, paucis exceptis, duri sunt & difficilis digestionis. Optimi, sapidissimi, & admodum pingues deprehenduntur sub durissima glacie maris germanici, ab 80 gradu usque ad polum arcticum. In his profundis, a balænarum persecutione tuti, adeo sese augmentant, ut longa itinera per mare & fluvios fuscipere cogantur ad quærendum nutrimentum; & sub his itineribus omnino fatigantur & macescunt (').

§. 38.

Variis variæ texturæ & bonitatis partibus omne animal instructum est. Has nunc considerare idcirco opus est, quia nimium inter se differunt, quam quod in speciali mea pertractatione idoneum semper locum obtinere possint. Caro præcipue in cibum venit; sed de illa jam fuisse actum est. De ceteris partibus hæc notentur. *Caput* cum contentis & annexis in vitulo, vervece, & agno valde laudatur. Inter pisces magnis in deliciis veteres habebant caput glauci, congris, torpedinis, thymi, & mulli; celebratur hodie caput salmonis, cyprini, filuri. *Lingua* vitulorum, vervecum, & boum, sapidissima est, saluberrima, ægris concedenda; vilior est illa suis & cervi, licet boni quoque succi sit & facilis digestionis. Radix linguæ tenerior semper est apice. *Lingua* phœnicopteri gulosis sapit, ut canit MARTIALIS; delphini ab ALDROVANDO magni æstimatur; nos delicatam dicimus linguam cyprini, barbæ, bramæ, bliccæ. *Oculi* in nullo pretio sunt: interim illos vituli & salmonis, pinguedine repletos, molli carne & teneris membranis

Vide ANDERSON *Beschreibung von Island, Grönland, und der Strasse Davis.* S. 54. Item PONTOPPIDAN *Versuch einer natürlichen Geschichte von Norwegen.* 2 Theil S. 195. 196.

branis præditos, suavissimi gustus esse scimus. *Cornua* juniorum cervorum succosa & mollia parandæ gelatinæ nutrienti inserviunt. *Genæ* juniorum animalium pingues, carnosæ, succulentæ, præsertim vituli, agni, & apri, magni habentur.

§. 39.

In considerandis visceribus a *cerebro* incipiam. Hoc viscus propter nimiam humiditatem mox nauseam excitare & difficulter concoqui, omnes Diætetici docent. Hinc non nisi assatum & aromatibus adpersum editur. Ab ejus esu, uti a fabis, abstinere præcepit PYTHAGORAS. Interim laudem omnino meretur cerebrum vituli, agni, vervecis, & omnium fere volucrum, quod siccioris & compactioris consistentiæ est; præsertim gallinæ, perdicis, phasiani, & pavonis. An possibile est, quod leporis & cuniculi cerebrum comestum memoriæ lapsum inferat, uti BRUYERINUS narrat? An secundum MATTHIOLUM felis cerebrum venatum? *Medulla spinalis* etiam nimis humida est & tenax; sed *ossium medulla*, quam ab omni tempore gula expetiit, dulcis est, levis, & nutriens. *Cor*, ut ait *Schola Salernitana*, egeritur tarde, digeritur quoque dure. *Pulmo* levem paululumque humidam præbet escam, & leve dat nutrimentum. *Iecur*, *lien*, *renes* cibum sistunt durum, ventriculum gravantem; attamen in magnis laudibus est pinguibus & ficis pastum jecur anseris albi apud HORATIUM, jecur vituli, agni, lucii, mustelæ, perçæ, filuri. *Ventriculus* & *intestina* quadrupedum sunt esculenta dura, ad concoquendum difficilia, parum nutrientia. E volueribus ut plurimum eximuntur & rejiciuntur; anserum vero intestina mensis adhibentur, & illa alaudarum & scolopacum una cum fœcibus in iis contentis tosta gulæ deliciis serviunt. Salubria hæc esse, & propter amaritiem facultate absterforia pollere, ait ELSHOLZIUS. *Intestina tenuia* bovis,

bovis, suis. ovis, ad farcimina usurpantur. *Mesenterium* vituli lactentis valde laudatur.

§. 40.

Ubera vaccarum suavia sunt ventri gulæque. *Lac* pro animalis diversitate differt, semper autem est valde nutriens. Idem est de butyro & caseo sentiendum. *Lactes* piscium non nisi in lucio æstimantur. *Ova* piscium omnino sine discrimine insalubria sunt, crassa, gravia, imo nonnulla fere venenata. *Cauda* piscium, quæ spinis non abundat, omnino salubris & delicata esca est, hinc maxime expetitur cauda lucii, aselli, filuri, luciopercæ, truttæ salmonatæ. *Uropygium* gallorum & gallinarum pinguium in mensis delicatiorum colitur. *Alæ* volucrum haud contemnendæ sunt, præfertur autem inferior pars, carnosior, succosior superiore tendinoso. *Testes* gallorum gallinaceorum præstantissimi sunt, cæteri vero, & præsertim quadrupedum, difficile concoquuntur, & prævum succum generant. De sanguine animalium, ut & de nidis esculentis capi marinæ, alibi acturus ero.

§. 41.

Vegetabilia plurima suum amare singulare clima, atque alibi ægre provenire, notissima res est. Sed & in iis, quæ undique fere proveniunt, indolis differentiam facit soli natura & clima. Hinc forte est, cur quædam quarundam regionum vegetabilia haud noceant, quæ tamen alibi suspecta sunt. Hinc etiam quibusdam locis salubriora & sapidiora nonnulla celebrantur aliis. Utrumque probatur exemplo nonnullarum radicum, fructuum & fungorum quorundam.

CAP. IV.

Alimentorum Præparatio.

§. 42.

Nostro ævo cura mortalium ventris caussa nihil fere reliquit intentatum. Sed impossibile est, & ad meum etiam scopum plane inutile foret, innumera ea alimentorum enarrare præparata, quæ ad gulæ irritamenta excogitavit ingeniosa ars, quæque certe non per usum vitæ, necessarium, sed per animi luxum, magna naturæ injuria, inventa sunt & introducta, & sine quibus tamen miseros se putarent divites. Considerabo tantum usitatas præparationes, atque eas, quas Diæticus, de cibi & potus salubritate judicans, ignorare non debet. Utinam majus esset in culina studium præparandæ sanæ escæ quam deliciarum.

§. 43.

Plurima alimenta, & maxime cibus animalis, varia præparatione egent, ut dura emolliantur, fibrosa humida siccentur, alia corrigantur, alia conserventur, & alia denique palato evadant gratiora. Variis chymicis operationibus hæ constant præparationes, non omnes æque faciles, Præcipuæ earum sequentes sunt:

Infusio (das Brühen.) Hujus ope solida ea alimenta ex vegetabili præsertim regno & ex condimenti genere, quæ spirituosius vel volatilibus aliis & aromaticis particulis turgent, macerantur & emolliuntur, ut sic ad faciliorem digestionem disponantur, nec tamen gratum amittant saporem, quem dissipatione prin-

cipiorum volatiliū vehementior ignis destruit. Infunduntur etiam varia liquida carnibus duris, ut subsequente coctione vel assatione compactior cohæsiō eo facilius separetur. Menstrua sunt aqua fervida, vinum, acetum, jus carniū.

Elixatio (das Sieden), est, si esculenta vel cum aqua frigida igni apponuntur, donec hæc ebulliat, vel cum aqua calida aliquoties subfervefiunt. Sic succo suo nutriente turgidus manet cibus, qui sua natura jam mollis est, vel nimium aquæ continet. Hinc olera elixari tantum solent; & caro, quæ valide nutrire debet, eodem modo paranda est. Similis ratio est cum piscibus. Menstrua sunt aqua, cerevisia, vinum.

Coctura, (das Kochen) præstat in resolvendis & attenuandis duris, rigidis, & valde compactis alimentis, in expellendo aere cibus copiose incluso, in extrahenda substantia nutriente. Optime in vasis clausis succedit operatio, & dum aqua frigida esculentis superfusa successive summum caloris gradum nanciscitur. Hoc modo parantur gelatinæ carniū & juscula nutritia. Sic mollescunt legumina, pisces duri, vetus & tenax caro. Sed ab aquæ bonitate etiam multum dependet.

§. 44.

Assatio, (das Braten) absque ullo menstruo perficitur solo igne, cui vel fortiori vel leniori carnes apponuntur aut propius aut remotius. Ignis penetrans poros aperit, & jus in carnibus contentum calefacit, quod in motum redactum partim dissipatur, partim fibras sicciore & teneriores reddit. Hac operatione carnes juniorum animalium & volucrum nimia humiditate privantur, sapidiores fiunt, & minus nutrites. Cavendum est, ne nimis aduratur & exsicceretur caro,

caro, quam tunc ventriculus superare non valet. Butyro quidem vel aliis pinguibus molles sub assatione servantur carnes; sed pinguia hæc, & lardum quoque, nisi gradus ignis observetur, mox empyreumatica fiunt, & sanguinem tunc exæstuant. Idem empyreumatis metus est in carnibus & piscibus cum butyro vel oleo in sartagine *frixis*, (in der Pfanne gebraten) aut in craticula *toftis*, (geröstet). Leni tostione corriguntur nuces aquosæ & narcotico principio præditæ.

§. 45.

Hactenus eas consideravi præparationes, quas ob facilius negotium simplices vocare fas esset. Jam me converto ad eas, quæ magna arte & multis circumstantiis in officina pistoria, cerevisiaria, & vinaria perficiuntur. *Pistura*, (das Backen) est operatio, qua farina cum aqua mixta, fermenti ope subacta, attenuata & tumefacta, in furno calido ad massam siccam coquitur. Farinæ, quas ex cerealibus, leguminosis, & nonnullis radicibus, per trituram vel moluturam obtinemus, per se ut plurimum crudæ, tenaces, nimis glutinosæ sunt, in ventriculo fere irresolubiles, pituitam crassam in primis & secundis viis generant, obstructions viscerum facile produciunt. Hinc insalubris omnis esca ex farina cruda. Ut itaque farinosa in cibum salubrem cedere possint, particularum terrearum & mucilaginearum crassarum resolutionem & subactionem ars pistoria efficit variis operationibus, quibus vel panis vel placenta conficitur. Cum autem ex justo & bono panificio tantum in sanitatem redundet emolumentum, quantum ex negligenti damnum, magni interest, omnia scire momenta, quibus coctura panis nititur.

§. 46.

Ingredientia panis sunt farina, aqua, fermentum, sal. Diverſa farinae indoles ex ſpeciali cerealium deſcriptione patebit. Omnis autem farina modo ſubtilior modo groſſior mixtionem panis ingreditur, & inde magna etiam naſcitur panis differentia. Auctoritatem apud nos habet panis ſecalinus & triticeus. Se-calini tres ſpecies numerat ELSHOLZIUS, ſcilicet *panem candidum*, (Herrenbrod) qui ex ſubtiliſſima farina paratur; *panem domesticum*, (Hausbackenbrod) ex farina mediæ indolis; & tandem *furfuraceum*, (Kleyenbrod, Hundebrod) qui ex groſſiori farina & furfure conſtat, atque crudum & mali ſucci nutrimentum dat. Panis triticei quinque ſpecies recenset idem Auctor. Inter has ratione ſalubritatis & copioſi alimenti eminet *panis ſilagineus*, (Herrenbrod) ex flore farinae conſectus, & faciliſſimæ digeſtionis utique tener hic & niveus mollique ſilagine factus panis eſt. Secundum ordinem occupat *ſmilago*, (Semmel), quam crudi & lenti ſucci eſſe, & ventrem tarde ſubire, veteres quidem Medici aſſeruerunt, aſt hodierni tantis vituperiis non cumulant. Conſicitur ex pura farina triticea. *Panis cibarius*, (Speiſebrodt, Gefindebrodt) ex farina & ſubtili furfure fit. *Panis furfuraceus* autem (Kleyenbrod) & *confuſaneus*, (Mangbrod) annonæ tempore & ſumma tantum urgente inopia comeduntur, quoniam ex groſſiori furfure & recrementitiis quaſi terreſtribus farinae particulis conſtant. Varia adhuc monenda ſunt de puritate farinae. Recens & ſicca fit farina. Maſſa enim ex humida & corrupta farina fermentationem ægre ſubit, neque poſt illam turgescit; & licet piſtores maſſam ex ejuſmodi farina conflatam ſtatim poſt ſubaſtionem furno imponant, & ſic, ut tumefcat, efficiant, ſaporem tamen & odorem corruptionis non amittit. Farina vero, quæ vix fermentavit, panem exhibet crudis & rudibus irrefolubilibus parti-

particulis remixtum, qui ventriculum cruditatibus molestat, nauseam, ructus, spasmos, colicos dolores, indigestionem, sanguinis crassitiem atque impuritatem, & viscerum infarctus gignit. Statuunt nonnulli, quod farina inter mollem lapidem molarem trita sabulo commisceatur, qui utique ventriculum aggravat. Sed maximi omnino momenti ea est farinae puritas, qua ab omnibus heterogeneis particulis erodentibus & narcoticis liberatur. Variis interdum vitiis corripitur frumentum, quæ adeo nocivas qualitates induunt farinae, ut comestus panis ex ea confectus populares lethiferosque produxerit morbos. Multæ etiam in arvis proveniunt plantæ, quæ cum segete resectæ mixtionem farinae subeunt, atque illi non semper innocuas vires conciliant.

Diu certatum est, an ex rubiginoso aut ex cornuto fecale oriatur convulsio illa cerealis, quæ magnam certis annis exercet tyrannidem. Iam divisæ sunt opiniones. *Rubiginem* (den Rost) & *ustilaginem* (den Brand) accusat CARTHEUSERUS (*). Rubigo, ait, liquor flavus & glutinosus est, saporis primum subdulcis, postea acris, qui frumenti spicis insidet, & grana earum singula, quibus largius adhæret, adeo corrumpit, ut penitus nigrescant, & farina, folliculis inclusa, in materiam pulverulentam, cineri simillimam, convertatur. Scatet memoratus liquor glutinosus subtili penetrante & volatili quodam sale acido, quod tam causticum est, ut liquor, primoribus tantum labris degustatus, singularem nauseam & vomendi conatum, quin levia labiorum ulcuscula, suscitet. Simile principium causticum etiam grana rubiginosa recentiora possident; vetusta autem ac fortius exsiccata, propter dictam veneni volatilitatem multum de activitate sua amittunt, nec tantam amplius noxam, quam grana recentia,

(*) in *Fundament. Patholog. & Therap. Tom. I. p. 327.*

centia, animantium corporibus inferunt. Haftenus verbis fupra laudati Auctoris ufus fum. Notandum adhuc eft, præfertim triticum, fecale, avenam & hordeum, rubigine & uredine corrumpi. Sed aliam de caufa convulfionis cerealis fententiam habent SCHREBERUS, DODARTUS, ZIMMERMANNUS, (*) eamque a granis feu clavis nigricantibus cornicularibus (Kornzapfen, Mutterkorn, Vogelfporn, Wolfszahn) generari affirmant. In ejusmodi cornua vel clavos præternaturaliter mutantur fpicæ fecalinæ in folo humido frigido, annis humidis pluviofis, vel etiam, quando pluviofum ver nimis calida fubfequitur tempeftas. Grana hæc cornicularia extus nigricante, intus albido colore prædita funt, & exficcata naturalibus fpicis fecalinis duriora funt & tenaciora. Interim non femper nocivis qualitatibus imbuta effe hæc grana præternaturalia, ex variis Scriptoribus medicis exempla profert ZIMMERMANNUS. Venenum fecalis cornuti eo magis timendum eft, quia nec odorem nec faporem panis aliorumque præparatorum ex fecalina farina alterat.

De zizaniæ fpeciebus fequentes vel venenatæ vel fufpectæ tamen merito habentur; fcilicet:

LOLIUM *temulentum* C. B. **LOLIUM** *fpicis ariftatis radice annua* LINN. (Windhaber, Schwindelbaber). Summe infefum capiti & nervis eft, temulentiam producit, anxietates præcordiales, plenarium virium lapfum, faciei ruborem, oculi fplendorem, cæcitatem, fpafmos, frigus extremorum. (**) Præcipue inter avenam crefcit.

NIGEL-

(*) vide ZIMMERMANN *von der Erfahrung in der Arzneygelahrtheit* 2 Theil S. 241.

(**) Multos casus funefti effectus lolii recensent *Satyræ Medicorum Silefiacorum*, *Act. Acad. Naz. Curios. & Commerc. literar. Norimbergense*.

NIGELLA f. **NIGELLASTRUM**. **LYCHNIS** *segetum maior* C. B. **LYCHNIS** *arvensis* T A B. (Raden, Kornnägelein, schwarzer Ackerkümmel). Crescit inter fecale & triticum. Ejus semina cum frumento excussa & in molendino contrita farinam largiuntur cœruleam, ceteroquin innocuam, saporis amariusculi subacris. (*)

FESTUCA *graminea glumis hirsutis* C. B. **BROMUS** *panicula patente, spiculis ovatis*. LINN. (Trespe, Lulch) crescit inter hordeum. **FESTUCA** *avenacea sterilis elatior* C. B. **BROMUS** *panicula nutante spiculis ovato oblongis* LINN. crescit cum avena, hinc *Haberlulch* dicta. Ceteræ Bromi species non nocent, nec & hæ damnum inferunt, si minori quantitate frumento sint admixtæ; si autem semina largiori copia farinæ commisceantur, narcoticam vim exferunt, & nigricantem reddunt panem, cuius massa post subactionem difficulter turgescere, & multo egere fermento dicitur. (**)

BURSA PASTORIS (Taschenkraut, Klaffer, Klapper). Ex ejus feminibus farinæ admixtis fit panis atrocœruleus, non rite coctus, aqua hinc inde adhuc madidus. Dulcis saporis sed difficilis digestionis ejusmodi panis est. (***)

MELAMPYRUM (Wachtelweizen, Kuhweizen), nigrum reddit panem; sed nihil nocet. (****)

RAPHANISTRUM, (gelblicht blühender Herderich). Ejus semina acria cum farina hordeacea in panem cocta in quibusdam Sueciæ regionibus morbum

(*) EHRHART *œconomische Pflanzenhistorie* 8 Band S. 105.

(**) LANGE *vom blauschwarzen Brodte, in den Hallischen Anzeigen* v. J. 1750. N. 1.

(***) vide *Hallische Anzeigen* l. c.

(****) *Hallische Anzeigen* l. c.

bium funestum, cereali convulsioni simillimum, produxerunt. (*)

§. 47.

Ingrediens panis secundum est aqua. Hæc eligatur pura, dulcis, a crudis mineralibus principiis libera. Terrestræ enim & duræ aquæ particulas farinæ emollire & solvere non possunt; hinc cum iis fit panis durus, crudus. Ad panis vero cocturam optime serviunt molles aquæ. Sed observetur etiam iusta proportio. Qui mediocri aquæ quantitate subactus est panis, tardius quidem sed validius præstat nutrimentum. Citius digeritur, levius nutrit, panis porosus ex massa, quæ multa aqua nimis subacta fuit. Massa ex farina cum aqua mixta, per certum tempus sibi relicta, motu particularum variarum intestino agitur tandem, & *fermentum* illud acidum (*Sauerteig*) sistit, quod tertium ingrediens panis est. Hoc recenti massæ additum particularum farinæ resolutionem & separationem citius promovet. Adeo necessaria & sanitati proficua autem hæc est resolutio, ut panis non fermentatus ventriculum molestat, crudos succos generet, & omnia mala §. 46. producat. Non omnis quidem farina ejusmodi naturæ est, ut fermento satis recludi sinat; quæ vero fermentationem facile subit, optima est ad conficiendum panem. Hinc tanta est secalinæ & triticeæ farinæ prærogativa præ hordeacea & avenacea. Panis rite fermentati criterium est acidulus sapor. Sed qui nimis fermentavit mox in corruptionem abit. Ad porositatem massæ & resolutionem farinæ multum juvat aer glutini farinoso inclusus sub fermentatione expansus. Datur etiam dulce fermentum, quo ad placitas & candidos panes uti solemus, & quod saccarum, mel, vitellum ovi, fæces cerevisiæ & vini porrigunt.

(*) Confer LINNÆI Dissert. cui titulus est: *Raphania*, Resp. H. G. ROTHMANN 1736.

rigunt. Attamen tantam in attenuatione terrestres & tenacis farinae substantiae efficaciam non habere videtur ac acidum fermentum. Hinc omnis generis placentae, quae insuper ut plurimum ex triticea conficiuntur farina, cujus colla forti resolutione eget, pituitosas & crassas cruditates in ventriculo deponunt. Tandem ut stimulo quodam ad faciliorem concoctionem incitetur ventriculus, sal semper, fœniculum, cuminum, & crocus nonnunquam, admiscetur pani. Placentarum mixtionem alia & varia condimenta ingrediuntur.

§. 48.

Ipse panis & placentarum *præparatio* consistit in proportionata mixtione ingredientium §. anteced., in *subactione* massæ (Kneten) & in *pistura* seu *coctura* (Backen). Manibus ordinarie fit subactio, ejusque ope fermenti actio, crudorum attenuatio, & intimior partium miscela melius succedit. Coquus massam placentæ tenuem virgulis agit, ut spumescat, & multa oriantur interstitia aere repleta. Massa tandem bene subacta furno imponitur, ut siccam & solidam ignis calore nanciscatur consistentiam. Sed circa ignis gradum quædam monet BRUYERINUS (*). Qui iusto minus coquuntur panes, ponderosiores sunt ob humoris copiam intus manentem, & tales ventriculo graves sunt, flatus & lentam pituitam pariunt; sic pistorum avaritia fit, ut, dum pondus quærunt, vires hominum perdant. Ejusdem commatis est *panis tostus*, qui nempe craticula torretur; iste enim extus immodice tostus, intus autem crudus existit. Neque tamen conducit, panem, licet in furno coquatur, vehementi igne nimis durum reddere. Nam immodico ignis calore non supervacuum tantum, uti recte observat BRUYERINUS, humor e pane absimitur, verum etiam lentus

(*) *De re cibaria* p. 319.

lentus ille atque dulcis succus, qui veluti anima farinae est, exhalat & deurit. Hi panes difficulter concoquuntur, tenuiter alunt, tarde transmittuntur, alvumque magis adstringunt. Hinc omnis *panis biscoctus*, qualis est *panis nauticus*, *commeatus*, & *westphalorum Bon pour nickel*, duro cibo adnumerandus est. Optimus habetur *panis clibanites* & *furnaceus*. Pessimæ notæ est *subcinericeus*. Laudatur *panis lotus*, (gegösseltes Brod) sed nutrimenti copia caret.

§. 49.

Præcipua placentarum genera sequentia sunt:

PLACENTÆ stricte dictæ, (Kuchen) quarum infinitæ dantur varietates.

TORTÆ (Torten).

PANIS *saccharatus*, (Zucker-Gebackenes) cujus innumeræ varietates sunt.

PANIS *martius*, (Marzipan).

PANIS *dulciarius* seu *piperatus*, (Pfefferkuchen, Honigkuchen). Ex farina, melle, pipere, & aliis condimentis paratur. Celebrantur *Thornenses* & *Norimbergenses*. Vilioris notæ sunt panis *dulciarius communis*, *rotule dulciarie*, (Pfefferplätzchen) & *rhombuli dulciarii*, (Pfeffernüsse.)

ARTOCREAS s. CLIBANITES, (Pastete), ubi panificio includuntur carnes & pisces varie coctæ & paratæ.

§. 50.

Farinam ceralium, leguminum, & quarundam interdum radicum, mixtionem panis ingredi, dixi §. 45. Sed hoc loco singularia ea ingredientia omittere non possum; quæ ad panem eligere in frumenti inopia & annonæ tempore coacti fuerunt homines. Non spernunt Sueci subtilem pulverem corticis pini, quem farinae frumentacæ, si ejus deficit sufficiens copia,

copia, admiscunt, & in pane edunt. (*) Immo tam miseram certis Germaniæ regionibus fuisse hominum conditionem legimus, ut ad ipsum minerale regnum confugerint, & subtilissimam terram margaceam vel calcaream (Meelerde) pro tertia & dimidia parte commiscuerint farinae frumentaceæ ad panem conficiendum. (**) Sed facile quisque judicare potest, quam crudum & durum alimentum ejusmodi panis margaceus sit, & quantam comedentium ventriculo molestiam creare debeat.

§. 51.

Cibus recens facile inclinat ad corruptionem & putredinem, vermibus obsidetur, situ obducitur. Hinc quæ ad *ciborum conservationem* tendunt præparationes, variæ sunt, & ita constitutæ, ut humidum e cibo expellatur, fibræ duriores reddantur, vel tota cibi substantia condimento, quod putredini potenter resistit, penetretur. Hæc condimenta præsertim sunt sal, acetum, sacharum. Igne siccantur fructus & legumina, quæ ad hyemem servantur. Aestate caro durat in aceto, cerevisia, oxygala posita. Hyeme paratur *caro gelata*, (Sülze, geprestes Fleisch) quæ stomacho aliena & pauci nutrimenti est. Sale condiuntur quædam vegetabilia, & maxime carnes. Sed neque *salita* neque *infumata caro* (Pöckelfleisch und geräuchertes Fleisch) inter cibum salubrem collocanda, & multo minus recenti carni æquiparanda est. Quæ aceto maceratur, omnino laude digna est.

Sacha-

(*) vide *Abhandlungen der Königl. Schwedischen Academie &c.* 4 Band S. 315.

(**) Confer *Breslauer Natur- und Kunstgeschichte XI. Versuch* S. 197, XIII. Vers. S. 317. BRÜCKMANNI *Epistol. itinerar.* 70. Cent. 1. BLANCARDI *Collectan. physic. med.* Cent. 2. p. 230.

Sacharo varie condiuntur fructus & femina, & præparata hæc sub *confectionum*, *bellariorum*, *tragematum* nomine secundis mensis apponuntur. Præcipua eorum sunt:

FRUCTUS *conditi liquidi* (Frische oder weich eingemachte Confituren.)

FRUCTUS *conditi sicci* (Trocken eingemachte Confituren.)

CONSERVÆ.

CONFECTIOES *sacharatae* (Mit Zucker überzogene Sachen.)

CONFECTIOES *candisatæ* (Candisirte Sachen.)

PASTÆ & GELATINÆ (Pasten und Geleen.)

Dantur etiam confectiones mellitæ. Sed saccharata hæc omnia, quæ pro præparationis discrimine plus minus nutriunt, medicinæ instar ad refectionem & corroborationem assumi debent. Si autem largius comedantur, pituitam tenacem generant in ventriculo, nervos nimis stimulant, & aromatibus, quæ iis ut plurimum admixta sunt, sanguinem exæstuant.

§. 52.

Progredior ad potionum præparationes. Omnia potulenta, exceptis aqua & vegetabilium succis naturalibus, arte facta sunt, & vel *infusione* vel *coctione*, aut *destillatione*, aut *fermentatione* parantur. Summe necessarium utique hic est, ea in medium proferre, quæ Medicum noscere oportet circa præparationem *cerevisiæ*, quæ decoctum est ex cerealibus fermentatum, & *vini*, quod est liquidum fermentatum ex fructuum & præsertim uvarum succis.

§. 53.

Ingredientia cerevisiæ sunt *Maltum*, *lupulus*, *aqua*. Maltum est frumentum corruptum, quod postea vel aere vel igne siccatur. Hinc *Luftmalz* & *Darrmalz*. Prius dulce est; amarum & empyreumaticum posterius. Corruptitur frumentum, si aqua madefactum cumulatur, & sibi ad aliquod tempus relinquitur. Hac corruptione teneriores fiunt terrestres & farinosæ frumenti partes, & ad fermentationem aptiores. A malti igitur debita præparatione pendet fermentatio cerevisiæ, & ex malto, quod non satis germinavit, cerevisia fit facile acescens & vappescens. Diverse frumenti species ad cerevisiæ coctionem adhibentur. Nostreis regionibus triticum & hordeum, vel utrumque invicem mixtum, impendimus. Addunt alii quandam fecalis portionem. Angli fumunt avenam, & incolæ Americæ septentrionalis cerevisiam ex frumento indico coquunt. (*) Lupulus est verum aroma & præservans cerevisiæ, nam sine illo mox in acidam corruptionem omnia transeunt decocta cerealia. Maiori copia admisceri solet cerevisiæ hordeaceæ, ut amaritie suæ ejus dulcedinem nauseosam temperet, balsamico suo principio ventriculum roboret, & cerevisiam ab acescencia, cui facile obnoxia est, tueatur. Fortiores & acriores etiam lupuli floribus redduntur cerevisiæ. Qui lupuli vaporosum principium timent, salviam aut absynthium aut strobilos pini & abietis illi substituunt. Aqua fontana & pluvialis ad cerevisiæ coctionem aptissima est; turbida, impura, terrestris in usum cerevisiarium trahi non debet.

§. 54.

(*) vide *Abhandlungen der Schwed. Acad.* 14 Band S. 39. 40.

§. 54.

Maltum, postquam grossiuscule in molendino contritum fuit, cum aqua fervida sub perpetua agitatione mixtum, forti tandem igne coquitur. Decoctum colatur, certa lupuli florum quantitas ei admiscetur, & igni denuo committitur. Tum filtratione lenta ab impuritatibus separatur, & frigidis locis fermentationi exponitur, qua mucidæ spissæ crudæ particulae partim subtilifantur, partim sub fœcum forma deponuntur, & oleosæ salinæ cum aqua intimius mixtæ in spiritum exaltantur, ab illo, quem vinum continet, non nisi puritatis gradu diversum. Hoc modo fit cerevisia fortis. Ex residuo primæ hujus decoctionis coquitur *cerevisia secundaria*, & quod ultimum in fundo remanet, braxandæ cerevisiæ, quam *Cofent* vulgo vocant, impenditur. Varias has operationes Zythepsæ dexteritas dirigit, & propria iis utensilia sunt destinata.

§. 55.

Magnum inter cerevisias deprehenditur discrimen pro diversa climatis, anni temporum, tempestatis & ingredientium ratione, pro diverso præparationis modo, pro singulari urbium, vicorum, & officinæ cerevisiariæ situatione. Optimæ sunt sub temperata zona cerevisiæ; in calidis autem regionibus mox acefcunt accelerata fermentatione; in frigidis fœculentæ manent & turbidæ, quoniam fermentatio arcetur frigore. Hinc neque hyberno neque æstivo anni tempore bene succedit cerevisiæ coctura. Vernales præ aliis celebrantur. Color varius a variis ingredientibus & gradu coctionis nascitur. Eo saturatior fit color, quò fortius maltum tostum, quo lupulus maturior, quo diutius cerevisia cocta est. Decoctum ex malto triticeo aereo
cum

cum paucis lupulo cerevisiam albam seu luteam fistit; ex triticeo malto tosto fit cerevisia e luteo colore brunnescens; hordeacea autem & valde lupulata cerevisia est atra vel saturate brunna. Multum etiam est in bonitate frumenti. Apud nos in pretio est triticum Magdeburgense & Halberstadiense, & illi *Gosa*, *Duckstein*, *Breyhana* suam debent excellentiam. De lupulo laudatur Brunsvicensis, Isenacensis, Lusaticus, Bohemicus, Numburgicus. Certissimum quidem est, innumeros cerevisiarum varietates oriri a diversa ingredientium proportionem, a peculiari modo, maltum faciendi, decoctum parandi & fermentationem dirigendi; sed hoc tamen notatu dignum est, quod nonnullae cerevisiae non nisi in ipso natali loco cum consueta bonitate coqui possint, licet idem Zythopepta cum iisdem ingredientibus, utensilibus, & cautelis totum opus tractaverit. Exemplo sunt *Gosa*, *Duckstein*, *Mumia* Brunsvicensis, *Cerevisia Crosnensis*, *Carthusiana* & *Servestana*.

§. 56.

Ad impediendam cerevisiae corruptionem calidis aestivis diebus, varia commendantur remedia. Praeter lupulum aliis adhuc herbis balsamicis imprægnatur cerevisia, cuius tamen sapor ingratus ordinarie fit. Nonnulli pice intus oblinunt cados; sed resinam crassam facile extrahit cerevisia. Optime agunt, qui cados & ampullas fabulo tegunt. Cerevisia eo citius inebriat & exhilarat, quo fortiori spiritu turget. Ut autem talem præbere possint, quam plebs appetit, caupones, vel lupulum leviter tantum coquunt, ut principio suo vaporoso instructus adhuc maneat, vel variis plantis narcoticis, acris & volatili principio præditis, cerevisiam infundunt. His autem caput & nervi afficiuntur, temulentia, sensuum stupefactio, mentis alienatio, corporis summa debilitas gignitur.

Ex novicis ejusmodi plantis præcipue *coccos orientales*, (Stöckelkörner) *myrthum brabantiam*, (Post) *Lolium* (*) & *hyoscyami* speciem (**) in usu esse, compertum habemus.

§. 57.

Mustum seu succus ex uvis maturis expressus fermentatione in vinum mutatur. Sed circumspicte dirigenda est hæc fermentatio, ne eius subitaneus fiat ex vinosa in acetosam & putridam transitus. Plenaria fermentatione corrumpuntur musta dulcia spissiuscula, ex quibus vinum malvaticum, secco, hispanicum, & interdum hungaricum paratur, & quæ ideo imperfectam tantum subeunt fermentationem, cuius ulteriorem vim admixta sapa vini, quæ est mustum ad extracti consistentiam inspissatum, frangit. Sed non durant hæc vina, & post aliquot annorum decursum vappescunt, quoniam crudis heterogeneis particulis multis repleta sunt. Eadem est cum vinis sabaudicis & italicis plurimis ratio, quæ etiam ex musto paulisper tantum fermentato fiunt. Acidulo-dulcia, acida, & austera vina plenaria musti fermentatione producuntur. Hac operatione partim subtilisuntur crassæ particulæ mucilagineæ, oleosæ, terrestres & acidæ, & in spiritum vini gratum, phlegmate multo atque tenerioribus particulis salino oleoso mucilagineo inflammabilibus remixtum, permutantur, partim terrestres resinosæ & crudæ particulæ salino mucidæ separantur, & sub fœcum & tartari forma deponuntur. Ad bonam fermentationem vinosam requiritur aeris & quidem

(*) *evolv. Abbandl. der Königl. Schwed. Acad. 3 Band S. 216.*
Idem lolium est, de quo §. 46 egi.

(**) Est *hyoscyamus foliis ovatis integerrimis calycibus inflatis subglobosis* LINN. vid. GMELINI *Reise durch Sibirien 3 Theil S. 84.*

dem frigidiusculi accessus, & lenta atque successiva operatio.

§. 58.

Post legitimam fermentationem omne versatur momentum in conservatione vini. Quo diutius enim ab acida & putrido-vappescente corruptione præcaveri vinum potest, eo evadit generosius, gratius, salubrius. Hinc vetus vinum adeo celebratur. Conservantur autem vina in cellis ficcis, frigidiusculis, & in doliis puris, capacibus. Necesse porro est, ut vinum certis temporibus in aliud semper transfundatur dolium, quod plenum servandum, bene obturandum, & fumo sulphuris accensi imprægnandum est. Omne vinum doliis diu asservatum successu temporis semper aliquid de essentiali suo inflammibili principio amittit, quod omnino restitui debet ad impediendam vappescentiam vini alias inevitabilem. Sulphur leniter liquatum & refrigeratum accenditur, & fumus eius densissimus in dolia per foramen immittitur, quod firmiter obturatur. Hoc opere dolia vero imbuuntur spiritu sulphuris, quibus postmodum statim infunditur vinum. Hæc sulphuris applicatio reiteratur in doliis vino debili repletis, aut iterum repetitur, ubi ejus portio notabilis consumpta fuerit, quo sic sulphuris spiritus, fumi gravissimi forma, in vini superficiem se largius insinuet, illudque conservet. Moderata talis communicatio spiritus sulphuris vinum corrigit, particulis terreis ad fundum dejectis, impetuosam fermentationem arcet, & vini saporem exaltat, eumque nec ingratum nec sanitati adversum reddit. Ubi autem hæc applicatio sulphuris nimis fuerit exercita, vinum valde exæstuans, adstringens, capiti & pectori inimicum fit. Loco sulphuris accendant alii nuces moschatas, earumque fumo impræ-

gnant vinum, præsertim rubrum, & sic sanitati melius consulere credunt.

§. 59.

Vinis varia adduntur, quæ ea partim corrigunt, partim alterant. Qui vino vilioris notæ varia admiscet prorsus innoxia imo salubria ad eorum conservationem & correctionem, non possunt stricte accusari mangonifatione; interim, nisi sanitatem, crumentam tamen sæpe offendunt. Sed quæ noxiis rebus vina adulterantur, ut dulci sapore & jucundiori colore decipiantur venditores, mangonifata proprie vocanda sunt. Artificia, quibus vina corriguntur & alterantur, innoxia sunt.

1) *Si vilioris notæ vino generosius aliud admiscetur.*

Sic in Hungaria succum vinosum oleosum, ex plus quam perfecte maturatis iamque pro parte per calorem corrugatis uvis expressum atque fermentatum, *Ausbruch* dictum, ad exaltandum vinum vilioris notæ solent impendere. Vinum hungaricum inferius austriacumque per hispanici vini additamentum, a colore suo antea ope ichthyocollæ in aqua dissolutæ, cum lacte, in quo albumen ovi subtiliter fuit conquassatum, commixtæ, intra dies quosdam privati, exaltatur. (*) Vino spirituosæ, quibus destitutum fuit, partes etiam redduntur & restituuntur per spiritum vini ex hungarici vini fecibus destillatione paratum. Denique communis & laudabilis quoque mos est, quod leviora vina doliis, generosiora vina antea continentibus, excipiantur.

2) *Si aquosum vinum concentratur congelationis ope.*

3) *Si*

(*) vid. QUELMALZ de vinis mangonifatis p. 7.

3) *Si leuiora atque viliora vina cum dulcibus vel acidulis vegetabilibus denuo fermentationi exponuntur.* Fieri id sæpe solet cum iniectis uvis passis maioribus, inprimis italicis, contusis, cum saccharo, bacis aliis acidulis, musto inspissato, vino dulci. Dum sic terrestres, salinæ, ceteræque impuritates ad fundum præcipitantur, meliora semper ac gratiora resultant vina.

4) *Si in vintis debilioribus macerantur acida atque aromatica quedam, ut vel vini sapor evadat gravior, vel vinum fiat medicatum.* Sic a floribus sambuci gratum aromaticum saporem nanciscitur vinum; sed temulentiam & cephalalgiam producit nimia sambuci quantitas vino macerata. A persicaria acida Jungermanni pergratus sapor vini acidulus oritur, illi, quem rubi idæi fructus habent, non absimilem. (*) Wirtembergenses vina necarensia per *Sclaream* f. *Horminum* tam grata reddunt, ut saporem obtineant muscatellini vini; (**) sed nimia hujus plantæ quantitas capiti etiam infesta est. Gratissimum utique est *vinum cerasinum*. Medicata vina maxime usitata sunt *hispanicum amarum* (Spanischer bitter Wein) *helenites*, & *absinthites*.

5) *Si vina vel per se nimis acida, qualia sunt ex immaturis aut a calore solis non rite dulcificatis uvis, vel in acetosam fermentationem transgressa, corriguntur per salia alcalia vel terras absorbentes.* Quem in finem ova filis annexa per dolii orificium in vinum ad medium usque vasis immittuntur, quæ successive ibidem per hebdomades ali-

(*) QUELM. *ibid.*

(**) Confer. EHRHART 6 Band S. 126.

aliquot relicta, postmodum extracta, tartarea crusta obducta, acidi tantum, quantum terrea testa capiendo fuit, absorpserunt. Nec alium fortiuntur effectum, quicumque oleo tartari per deliquium, vel ejus loco nitro fixato, similiter per deliquium facto, seu sic dicto Alcahest Glauberi, pro eodem scopo, acidum nempe vini virtute alcalica destruendi, utuntur. Ejusmodi vinum innoxium est, & in modum liquoris terræ foliatæ tartari vinosi operatur. (*)

- 6) *Si variis rebus innoxii color vini exaltatur & mutatur.* Rubram vino tincturam conciliant *baccæ ligustri, grana chermes, radix anchusæ, radix been rubra, lignum santali rubrum, sanguis draconis, cerasa nigra, Tinctura Tornifolis.* Vel uno aut altero dictarum rerum, vel iisdem omnibus varia proportionem mixtis, utuntur lucri cupidi vinarii.
- 7) *Si vinum recens clarificatur, & præcipitatio particularum sæculentorum facilitatur, immissis viscosis variis, salibus alcalicis, spiritibus acidis, terris, & adstringentibus.* Sumuntur itaque pro variis circumstantiis Ichthyocolle, albumen ovi, lac, farina, amyllum, sal tartari, calx, gypsum, creta, alumen ustum, nitrum, oleum vitrioli &c. Sed circumspèctus exigitur harum rerum usus. (**)

§. 60.

Jam eæ considerandæ veniunt mangonificationes, quæ summum corpori humano damnum inferunt, ubi vera venena vel remedia tamen maxima vi in nos-

(*) QUELMALZ p. 12.

(**) Operatio clarificationis vini, quam germanice *das Schönen* vocant, egregie illustratur, & cautelæ observandæ fufius exponuntur in 2. Band der vollständigen Abhandl. des gesammten Weinbaues S. 971 bis 977.

nostrum corpus agentia in vini mixtionem introduxerunt cenopolæ turpissima lucri cupidine capti.

I) *Saturnina in usum trahi scimus.* Ut acida & austera vina rhenana & mosellana ad palatum hominum accommodent, saporem dulcem & gratiorem colorem iis conciliant, dum sacharum saturni, vel minium, vel lithargyrium, sat magnæ vini quantitati admiscent. Notissimum tamen est, omnia præparata saturnina gravissimos affectus in humano corpore producere, universalem paralyfin, colicam convulsivam lancinantem perniciosam, anxietates præcordiorum, cardialgiam, acutos intestinorum & ventriculi dolores, constrictiones pectoris, asthmaticos insultus, artuum tremorem, tabem, &c. Ergo eadem quoque mala omnia ex vino saturninis mangonifato oriuntur. Attamen cum acidis tantum vinis ejusmodi nociva miscela succedit; dulcia enim a lithargyrio statim corrumpuntur. Interim adeo frequens acidorum vinorum dulcificatio cum saturninis haud est, ac vulgo quidem creditur. Ridiculum itaque foret, vel ex vano mangonificationis metu ab omni vino abstinere, vel illud, antequam hauriamus, semper examini subicere. Nam cura superiorum atque magistratuum urbium & regionum vinetis consistarum hodie impedit, quo minus mangoniis vina possint alterari; & grauib; certe pœnis rei afficiuntur. Suspectum tamen tunc vinum est, si insolito colore exaltato splendet, si nimia dulcedine præditum est, & nihilominus vili venditur pretio, atque si ejus assumptionem dolores & morbi sequuntur. De adulteratione suspecti talis vini certior fio per reagentia chymica, ex quibus infallibiliter particulas saturninas in vino dispersas detegit liquor sic dictus probatorius Gaubii, qui ex auripigmento & viva calce per digestionem cum

cum aqua pluviali paratur, & cuius guttæ aliquot, si vino saturninis imprægnato instillantur, colorem saturate rubrum & nigricantem inducunt. Huius liquoris iam mentionem fecit JUNKERUS. (*) Incerta sunt cum spiritu falis, oleo vitrioli, & salibus alcalinis pericula.

2) *Vinum rhenanum arsenico, & vina dulcia mercurio sublimato, interdum mangonifari dicuntur. Detegitur vero arsenicum solutione saturni in aqua forti, & mercurius sublimatus solutione alcali falis vel fixi vel volatilis. (")*

3) *Hæc etiam est nociva mangonifatio vini, si vino adusto vel aromatibus fortioribus calidis acuetur vinum, quod per hanc miscelam inebrians, exæstians, nimis acre, insaluberrimum redditur.*

§. 61.

Diæteticus, ut recte omnia dijudicet, ad vasa etiam debet respicere, in quibus alimenta vel præparantur vel asservantur. Mors enim interdum in ollis est occulta. Quæ culinariis usibus inserviunt vasa, sunt lignea, cuprea, ferrea, orichalcea, stannea, fictilia, murrhina. De *ligneis* nihil habeo, quod dicam. De ceteris autem, præsertim metallicis, multa sunt monen-

(*) *In Conspectu Chæmiæ p. 1083. Plura de mangonifatione saturnina leguntur in D. GAUBII Anweisung eines Mitszels, das schædliche Gemenge von Bleystoffen unter den Weinen mit genugsamer Gewisheit zu entdecken, im 1 Th. 1 St. der Abbandl. der Holland. Gesellsch. der Wissenschaften zu Harlem S. 78-86; item in BÜCHNERI Abbandl. von den schædl. und sehr gefæhrl. Wirkungen des mit Silberglette vermischten Weines, exstat in Hallischen Anzeigen vom Jahre 1751. no. 19.*

(**) *vide NEUMANN von vier Subjectis diæteticis S. 432, it. le Conservateur de la santé par LE BEGUE DE PRESLE p. 112.*

monenda. Varie nostris temporibus a magni nominis viris disputatum est, an e cupreis vasis alimenta viride æris extrahant nec ne. Certissimis autem nunc experimentis stabilitum est, *vasa cuprea* a nonnullis inditis rebus *acidis, salinis, acribus & oleosis* sensim sensimque subtiliter arrodi, eoque esculenta ipsa haud parum tum colore, tum sapore & indole, alterari, & subtili viridi æris misceri, quod, ut causticum sal, solidas corporis humani partes erodit, vellicat, constringit; hinc vomitus, tremores, pustulas, nauseam, dolores spasmodicos, diarrhœas producit. Hæc mala orta fuisse post esum carniū, tum recentium tum infumatarum & salitarum, piscium, olerum, leguminum, fructuum, oleosorum, multis observationibus plures confirmarunt Medici. Imo solam aquam calidam ramenta subtilissima cupri solvere, probari potest cuticula illa jucundi & variegati coloris, quæ in superficie aquæ vel infusi foliorum theæ in ahenis cupreis aut orichalceis cocti & per nyctemeri spatium asservati apparet. Vana est opinio, quod stannum, quo cuprea vasa intus tenuissime oblinuntur, impediat, quo minus arrodi cuprum possit; lamina enim hæc stanni facile & cito destruitur partim abluitione & frictione cum arena, partim per tot acida, quæ cibis coquendis adduntur. Qui vero omni falsedine, aciditate & acrimonia, expertes sunt cibi, mucilaginei, gelatinosi, aquei, nullam in hæc vasa actionem habent, atque igitur absque ulla noxa in iis præparari & coqui possunt, modo calidi non diu in hisce vasis asserventur nec frigescant, sed satis cito & dum adhuc calent effundantur. Hæc etiam observentur cautelæ, ut vasorum inductio frequens cum stanno puro non negligatur, nec vasa aeri humido pluvioso exponantur; humidum enim aeris, præcipue in loco umbroso eodemque concluso, temporis quadam intercedente mora, in laminis æneis antea splendidis, efflorescens

fcens viride æris manifesto sistit. (*) Quæ de cupreorum vasorum noxa dicta sunt, æque valent de utensilibus ex orichalco confectis; hoc enim constat ex cupro & calaminari lapide.

§. 62.

Rigidiores adhuc meretur censuram *cuprum per arsenici albi quartam partem*, eidem liquato additam, *ex rubro colore pristino in albicantem conversum*. Etsi enim arsenicum, diu satis frigida aqua detentum, nihil dimittat aut in pondere diminuatur, nec, nisi protracta forti coctione, a fervidissima aqua demum solvatur, hocque pacto, quoad regulinam suam partem, cupro intime satis commixtam, metum hunc inanem reddere videatur; tamen non absimili ratione ac regulus antimonii, five per se & sibi relictus, five stanno commixtus, in aqua fervida diutissime detentus, deleterii quid eidem communicare potest. Et sapor mineralis, qui ex cochlearibus inde confectis, ubi juscula iis hauriuntur, statim exurgit linguæque inprimatur, rei testimonium edit evidentissimum. (**)

§. 63.

Vasorum *ex laminis ferreis* elaboratorum, intus etiam stanno obductorum, usus nuper in Gallia & Suecia introductus est. Ferrea cupreis omnino præferuntur vasa, quoniam, quas acidum aut calida aqua arrosione & extractione in se recipit, particulae martiales cibo commixtæ nec ejus saporem nec colorem alte-

(*) Fuscæ de vasorum cupreorum noxa actum est in BRISSEAU *Diff. sur le cuivre*; SCHULZE *Diff. mors in olla* QUELMALZ *Propempticon. Vasa ænea coquinæ famulantia*; Hamburg. Magazin 12 Band S. 439; allgemeines Magazin 5 Theil S. 263.

(**) QUELMALZ l. c.

alterant, neque ullum inferunt damnum, sed e contrario saluberrimos sæpe effectus leni adstrictione in corpus humanum exserunt. Abraſo autem ſtanno, vitriolicum ingratum ſaporem obtinent cibi in his vaſis cocti; præterea niſi craſſiſſima fuerint & ex ferro per ignem fuſo adornata, eandem cum æneis conſtantiam in igne & durabilitatem non exhibent. (*)

§. 64.

Magna etiam circumſpectione vaſis ex ſtanno factis uti debemus. Nam non arſenici ſolum & plumbi partem continet ſtannum, præſertim commune, ſed haud raro remixtum quoque eſſe aliis metallis, cupro præcipue, antimonio & zinco, certum eſt. Hæc omnia vero metalla ab acidis, acribus, ſalinis & oleoſis varie deſtrui, & huius indolis cibos ſubtiliſſimis ſuis ramentis miſceri, vel experimenta cum ovis, butyro liquato, & Salis communis ſolutione, quæ ſingula alimenta in ſtanneis vaſis calefacta & per unam noctem aſſervata maculas in iis efformant, vel morbi, qui aſſumptionem ciborum in his vaſis aſſervatorum ſequi ſolent, manifeſte docent. Ergo neque acida, ut olera, acetaria, vinum, cereviſia, neque ova, neque oleoſa, ſalina, acria, aromata, in ſtanneis vaſis debent calide præparari vel aſſervari. Et improbatur uſus ſalinorum ſtanneorum. (**)

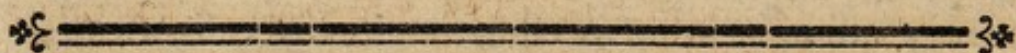
§. 65.

Jam vidimus, quod vaſa ex metallis conſecta varie ab acidis & acribus ſolvantur, corroſantur, deſtruantur.

(*) QUELM. *ibid.* & *Hamb. Magazin l. c.*

(**) Legi meretur BÜCHNERI *Diſſert. de circumſpecto uſu ſtanneorum, ad potuum ciborumque, ſpecialim ex ovis conſiciendorum, præparationem neceſſario, quam translatam invenimus in allgemeinen Magazin 6 Theil S. 151. Confer. etiam SCHULZE Diff. cit.*

struantur. Non itaque negandum quidem est, *terreis & ex argilla coctis vasis* suam manere prærogativam; attamen nociva est crusta ea vitrea, qua ordinarie intus obducuntur. Hæc enim crusta, quum plumbi vel mineræ plumbi partem in se habeat, ab omnibus acidis & alcalicis etiam destruitur, & venenatos reddit cibos in ejusmodi vasis asservatos, acidos vel facile acescentes. Ex succo limoniorum, qui duos tantum dies terreo vase, crusta tamen vitrea obducto, asservatus fuit, magnam sachari saturni copiam evaporatione accepit D. LIND, & a vetusto caseo diu in olla figulina crustata asservato omnes, qui de eo comederunt, perniciosissimis malis, iis similibus, quæ saturnina producere solent, affecti erant (*). Laudantur *vasa murrhina chinenſia* ut et quæ ex argilla vehementissimo igne cocta & indurata conficiuntur, & germanice *Steintöpfe* vocantur. De *europæa porcellana* nimis splendente suspicio plumbi admixti etiam est.



CAP. V.

Observanda ad salubrem victum.

§. 66.

Concoctio ciborum seu nutrientis substantiæ conversio in chylum citius aut tardius, plus minus legitime, absolvitur, pro ratione roboris ventriculi, cibo-

(*) *Lettre d'un Medecin de France concernant un accident funeste, exstat in Gazette litteraire de Berlin, Ann. 1766. f. 120. Item von der Schädlichkeit der Bleyglasuren, in Hannov. Beyträgen 2 Theil S. 473.*

ciborum copiae atque indolis, & menſtruorum ventriculi qualitatum. Morboſum ſtatum hominis varie in opus digeſtionis influentem hoc loco conſiderare nolo. Aſt legitimum concoctionis ſucceſſum & inde pendentem nutritionis ſalubrem effectum ſanus promovere poteſt homo, ſi convenientem cibum prudenter eligit; juſtam quantitatem ciborum aſſumendam ſcit, & neceſſaria circa modum, ordinem & tempus aſſumendi obſervat.

§. 67.

Qui ſolo animali cibo perpetuo victitant, ſanguinem inquinant copia ſalis ammoniacalis, partim in ipsis carnibus ſubſtancialiter latentis, (§. 25.) partim e culinari ſale ejusmodi cibus admixto in corpore humano elaborati. Eſſi autem ammoniacalis ſal per ſe haud noceat, tamen copioſe in ſanguinem ductus, miſcela partium oleoſo inflammabilium ſanguinis, blando corporis calore, & continuo fluidorum attritu, in urinoſum ſalem tranſmutatur. Sic ſanguis ſalina acrimonia valde exaſtuatur, diſſolvitur, deſtruitur, ad putredinem aptus redditur. Hoc etiam comprobatur foetor manifeſtus ſanguinis, halitus oris, urinae & ipſius lactis, atque ſcorbuti & morborum putridorum frequentia, in animalibus carnivoris, & gentibus, quae ſola carne veſcuntur. An vero carnum continuus eſus crudeles & inhumanos reddat homines, non niſi magna limitatione affirmari poteſt.

§. 68.

A ſolo vegetabili victu levius oritur nutrimentum, ſanguis nimium aquoſus, corporis & ventriculi debilitas (§. 16.), faciei pallor, acida in ventriculo ſaburra. Hinc non ſufficit iis, qui labores cum corporis & muſculorum motu perficiendos habent. Exempla tamen ſunt populorum & hominum, qui ſolis vegetabilibus, imprimis radicibus, vitam diu ſuſtentarunt, eſſi debiles fuerint & macri.

§. 69.

Ergo nec solæ carnes nec sola vegetabilia, sed cibus ex utroque genere inter se diversimode temperato mixtus optime conducit sano homini, ut carniū salina acrimonia vegetabilium acido temperetur & mitigetur, putredo sanguinis avertatur, & illorum aqua humores diluantur. Sic nunquam nocent carnes, quibus non facile egere possumus, quum absque iis nullum sit corporis robur, nulla nutritio firma (§. 16). Nec illicitus nec ulla divina lege hodie homini carniū esus interdictus est, quas naturæ nostræ utique convenire, gelatinæ similitudo maxima cum lymphā nostri sanguinis coagulabili suadet. Necessitatem cibi ex animalibus atque vegetabilibus mixti etiam faciunt fabrica ventriculi humani, similis carnivoris, cæcum intestinum breve & parvum, mediocre ventriculi robur, ad conficiendum tamen debitum nutrimentum e folis vegetabilibus impar.

§. 70.

Polychylis, iisque eupeptis, cito restaurantur debiles & a morbo reconvalescentes (§. 17.). Si iis autem unice vescuntur, qui vitam sedentariam agunt, plethora, alvi segnitie, & corporis obesitate, multas sibi creant molestias, Laboriosis & exercitatis valentius nutrimentum præbent dyspepta, quum ea, quæ facilius concoquuntur, citius etiam dissipentur. A durioribus quoque cibus majus corporis robur. Sed nimis crudos generarent succos duri cibi quotidie soli comesti, etsi a robusto superentur ventriculo. Literatis autem, sedentariis & otiosis, cibus difficilis digestionis in parcum usum cedere debet, quia largior ejus & frequentior esus cruditates, flatulentias, cacochymias, febres in iis producit. Qui diu & constanter mollioribus cibus utuntur, debiles fiunt & ad

ad perferendos labores diuturnos impares. De oligochylis & cacochymis iam §. 23 & 29 locutus sum. Ex dictis autem patescit, quod egregia sit diætæ regula, durioribus cibus molliores semper, polychylis oligochyla interponere, ut sic vitiosæ, quæ uno cibo solennes sunt, qualitates corrigantur laudabili indole alterius cibi (*).

§. 71.

Homo, qui naturalem sequitur instinctum, cibum eligit ventriculi & corporis viribus proportionatum, atque humoribus convenientissimum. Hinc durioribus cibus optime nutritur robustus, & utuntur his frigidarum regionum incolæ, firma corporis constitutione præditæ, Suevi, Norwegi, Westphali, Pomerani &c. qui simul, ut lentus sanguis celerius circummagatur, & scorbuti genesis avertatur, salinis & spirituosus delectantur. Communes nobis ejusdem generis cibi sunt hyeme, aucto per frigus corporis & ventriculi robore. In calidis autem & æstuosissimis regionibus fere vegetabilibus vivitur, appetitu ad ea fortius vergente, quo calidior temperies; carnibus vero aut raro aut cum periculo, quoniam calidum clima urinosi carniû salis activitatem magis exaltat; in frigidis autem regionibus tutius & minori cum malo carnes eduntur. Hinc Orientales, Itali, Galli &c. mollibus vescuntur cibus, quos debilis stomachus facile concoquere potest, mucilagineis, acidis, aquosis, ut sanguinis densitas diluatur, ejus æstus obtemperetur. Hinc fructus recentes, levia olera, & juscula harum gentium mensas quotidie ornant. Nobis gratissima eadem sunt æstate ad mitigandum & corrigendum ebullientem sanguinem.

§. 72.

(*) Quæ breviter hic conscripsi, fusius exposuit Celeberr. JO. FRID. CARTHEUSER in *Dissertatione de Esculentis in genere* §. 3. & 6.

§. 72.

Justam quantitatem assumendi cibi, & certum pondus, libris & uncis metiendum, non determinari potest, quia Diæticus gradum deperditionis virium reparandarum, absolutam quantitatem substantiæ nutrientis in cibo contentæ, & ventriculi potentiam ignorat. Plus enim nutrientis materiæ ex uiso eodemque cibo extrahit robustus ventriculus, minus debilis. Jam satis constat, differre robur ventriculi & corporis pro ætate hominum, vitæ genere, climate, anni tempore, & aeris tempestate. Laxo & debili ventriculo præditi sunt senes & debiles, literati & sedentarii; robusto juvenes, viri, homines laboriosi & exercitati. Hi ergo maiorem una vice quantitatem cibi assumere & melius concoquere possunt, quam illi, quorum segnior est ventriculi functio. Noto etiam notius est, homines & animantia sub sicca & gelida hyemali tempestate & in frigidis regionibus ordinarie appetitum majorem sentire, & melius etiam atque citius esculenta, majori copia ingesta, concoquere, quam in regionibus calidis & præfervido tempore æstivo, aut tepido & humilifusculo vernali & autumnali. Frigus enim constringit & roborat, & consequenter ventriculi vim auget; relaxat autem æstus & aeris humiditas, atque ventriculum debilitat. In tanta ergo naturarum & constitutionum hominum diversitate optima justæ cibi quantitatis assumptæ sunt criteria expletio famis & corporis leuitas, post satietatem etiam manens. Fames & vis ventriculi concoctrix semper pari passu ambulant. Major & vividior ventriculi parietum attritus est in robustis, minor & tardior in imbecillibus & laxis hominibus; qui multum laborant, magno ventriculi stimulo, ab acribus succis per transpirationem, sudorem, urinam lymphæ suæ & sero gelatinoso privatis producto, excruciantur. Ergo
ex

ex rationibus §. 9. fortiori afficiuntur fame robusti & exercitati, & ideo majori assumendi cibi copia indigent, quam infirmi & teneri homines. Signa, quibus cognoscitur, in quantitate cibi non excessisse, sunt, si assumptionem nulla ventriculi gravitas aut molestia alia, nulla corporis lassitudo, nec ullus animi languor, sed pristina potius animi & corporis ad consueta munia subeunda agilitas ac levitas, regularis quoque fœcum alvinarum exclusio, & tandem, nocte ingruente, quietus somnus sequuntur. (*) His sanitatis commodis fruuntur ii, qui, secundum veterum præceptum, mensam nunquam inanem relinquunt,

§. 73.

Paragrapho antecedente de ciborum quantitate una vice assumenda locutus sum. Redeunte fame nova cibi ingestio necessaria est. Fames vero non prius redit, quam dum cibus antea comestus penitus concoctus sit. Sed distinguatur fames naturalis, verum istud alimenti indicans, a gulæ voluptate & perverso eo appetitu, quo ad continuum esum feruntur gulosi. Nulla major pestis est valetudinis, quam cibo nondum cocto alium cibum superingere, recte ait SANCTORIUS. Afferit quoque idem Auctor, hominem magis lædi ab octo libris ciborum semel in die ingestorum, quam a decem tribus vicibus una die assumtis. (**) Bis de die potius quam semel cibum capere convenit; qui enim semel tantum in die cibum sumunt, circa quantitatem facilius delictum committunt. Prandium & cœna ordinarie non satisfaciunt infantibus & laboriosis, quos jentaculum & merendam addere oportet. Infirmis, valetudinariis, sedentariis admodum salutaris est parvus sed repetitus victus.

D 3

§. 74.

(*) evolve etiam CARTHEUSERI *Dissert. citat.* §. 18. 19. 20.(**) *Medicin. static. L. 2. aph. 37.*

§. 74.

Duplici itaque modo excedi potest in quantitate cibi. Primo si tantam copiam ingeramus, ut ventriculus supra tonum naturalem extensus munere concoctionis non rite perfungi possit, & secundo si repleatur brevibus intervallis ventriculus a priori mole nondum liberatus. Omnis intemperantia corporis humani impuritatem & obesitatem post se trahit, cruditates in ventriculo cumulat, stomachi pigritiam infert, colicas, ventriculi & intestinorum inflammationem, febres intermittentes, arthritidem, plethoram molestissimam, animi & mentis torporem producit. Sunt etiam morbis contagiosis & apoplexiæ facile obnoxii, qui lauto indulgent victui; & difficulter a morte fervantur gulosi, si semel in morbum incidunt. Optima alimenta, immoderata ingluvie ingurgitata, nocentissima fiunt.

§. 75.

Ex potulentis calida & spirituosæ parcius haurienda sunt, quoniam, si copiose & sæpius assumantur, sanguinem incrassant, condensant, exæstuant, & solida exsiccant. Ad potum ordinarium optime inferviunt aquea frigida & tenues cerevisiæ. Neque tamen & exacta potulentorum in die assumendorum quantitas præscribi cuique potest. Plus sitiunt, & bibere salva sobrietate possunt, qui in vita exercitata, quam qui in quietâ versantur; plus qui assa-
edunt, quam qui elixa; plus qui carnes panesque, quam qui olera & fructus, vel acidula quævis, aut etiam pingua ingerunt. Sane obesi & ad motum ignavi multum abstinere debent a potu cuiuscunque generis, maxime valentioris. (.)

§. 76.

(*) RICHTERI *Progr. de siccis & sobriis* p. 14.

§. 76.

Omne nimium etiam in potulentis valde nocet. Aqua & aquosi potus larga copia hausti ventriculū, intestina, totius corporis solida relaxant, sanguinem nimis aquosum & pituitosum efficiunt; hinc in primis viis singultus, nausea, vomitus, appetitus depravatio, dolores ventriculi, & mala concoctio; & sanguis tarde circulat, torpidæ fiunt secretiones, decrescit naturalis calor, spissescit sanguis & vasa obstruuntur, malum hypochondriacum, chlorosis, hydrops producuntur. Certior & pejor horum malorum genesis ab abusu potuum tepidorum. Sub pastu & statim post pastum insensibilis est potus larga copia. Periculosi & funesti sunt morbi, quorum origo est ab excessu in spirituosus & a turpi ebrietate. Vino & spirituosus adfueti non facile quidem inebriantur, nec statim male se habent; attamen suo tempore gravissimis afficiuntur morbis. Crapula damnosa maxime juventuti, imbecilibus, sedentariis & sceminis. Hinc apud romanos a vino juvenes abstinebant ad trigessimum usque annum, & ignotus romanis sceminis vini usus erat. Magna sane morborum cohors ex abusu vini, dolores capitis, palpitationes cordis, tusses, asthmata, tremores, hæmorrhoides, phthisis, hæmorrhagiæ, arthritis, nephritis, morbi inflammatorii, febres ardentes, acutæ, exanthematicæ, apoplexia, sopor. Fæminæ merum fugere debent, quia facilius in iis nascitur ebrietas, quum animi & corporis debilitatis atque sensibilibus sint quam viri, quare etiam, & cum ob corpus ordinarie spongiosum minus perspirent, diutius ebrietate sepeliuntur, & gravioribus malis afficiuntur. A nimio potu spirituosorum in sceminis menses oriuntur irregulares, excedentes, deficientes, passiones hystericae & colicae, spasmi, scirrhus uteri, hæmoptysis, phthisis, obstructions viscerum

cerum, œdema, chlorosis, hydrops. Perniciosissimæ tales crapulæ menstruis recursibus commissæ. Tandem & omnes consentiunt Medici, scēminis ebrietati deditis sterilitatem & abortum solennem esse; hæ enim vel facile sterilescunt, vel, si concipiunt, frequenter abortum experiuntur, aut præmature pariunt, aut debiles, graciles, & teneros enituntur infantes. (*)

§. 77.

Nunc ex §. 74. 76. colligi potest, quanta sit morborum copia, quorum origo ab ingluvie est, & quantum e contrario sit corporis beneficium a sobrietate & siccitate. Sana manet mens, sanum corpus, in quo sub sobrietatis legibus nihil abundat, quod morbi fomes fieri posset, vel quod molestum & indecorum exitum per novas sæpe vias excretorias, cum consuetæ & naturales non sufficiant, molitur. Modico victu arcentur morbi, præcaventur etiam ii, qui maligno & virulento contagio debentur, fervantur valetudinarii, longævi fiunt imbecilles. Mirabile utique est notissimum sobrietatis exemplum *Cornari*, omni æmulatione dignum.

§. 78.

Fugienda sunt contraria, quæ sese invicem destruunt, aut miscela sua pravum succum & cruditates gignunt, ut acida cum lacte & lacticiiniis simul ingesta, vel sese etiam ad molestam & noxiam fermentationem concitant, ut cerevisia recens ac feculenta post fructuum horæorum, radicum dulcium, leguminum, & olerum esum hausta. Sed aliquam exceptionem facit consuetudo. Vitentur etiam sub pastu & post eum talia blandimenta, quæ famem iam fractam nova voluptate denuo irritant. In initio autem prandii his stomachi nauseantis pigritiam interdum licet erigere. Omnino summe aliena nostro

(*) ALBERTI *Dissert. de ebrietate feminarum* §. 7.

tro ventriculo sunt fercula ex tot & tantis ciborum generibus mixta, quæ magnatum & divitum mensis apponuntur, & succos impuros generant. Rectissime SANCTORIUS: (*) Tria mala veniunt ob ciborum varietatem; nimium comeditur, minus coquitur, & minus perspiratur. Et consentiunt cum RICHTERO (**) Diætetici omnes, quod sine dubio inter causas, cur tam longævi olim homines fuerint, postrema non sit, ignorasse adhuc in primariorum simplicitate tot sensim ab ingeniosa gula invecetas, oppressio naturæ sensu, cibi & potus corruptelas.

§. 79.

Maxime sanitati conducit, si cibum capiam de mensa plurimis personis cincta, sub sermonibus ludicris & familiaribus, ut hilaris concoctioni ciborum succurrat animus. Peracto prandio otium dandum est animo, & leves ambulationes cælo liberiore suscipiendæ sunt. Ante & post ciborum assumptionem ab omnibus curis solutus, a meditationibus liber, quisque esse debet. Vitentur etiam somnus, excessivi corporis motus, sanguinis exæstuatio, fuctio fumi tabaci, & animi passiones, præsertim ira.

§. 80.

Cæna fit ex levi & parco cibo, cum suavi colloquio quoque mixta. Et hic sufficiunt lac, butyrum, ova, pisciculi, aviculæ, juscula, lactuca, & similia. Sic nox erit levis, & somnus placidus.

§. 81.

In utraque maxilla dentes positi sunt, qui cibos duros, tenaces, compactos, fibrosos, osseis aut cartilagineis tegumentis tectos, motu maxillæ repetito, diffra-

(*) *Sect. 3. Aph. 51.*(**) *Progr. citat. p. 3. videatur etiam CARTHEUSERI Diff. cit. §. 22.*

diffrangunt, discindunt, comminuunt, in minores particulas minusque cohærentes dividunt, quæ cum saliva e glandulis oris expressa mixtæ, in pultis formam iam redactæ, facilius in ventriculo elaborantur atque præparantur. Quo ergo diligentius in ore subacti & masticati fuerint cibi, eo concoctu faciliores evadunt. Hinc necessaria omnino est frequens ciborum masticatio, eo magis, cum saliva per vim suam saponaceam iam in ore particulas varii indolis solvat atque jungat.

§. 82.

Vitandæ sunt carnes animalium rabidorum, a rabido morforum, leproforum, morbis obfessorum, naturali morte extinctorum. Endemios hominum morbos tum chronicos tum acutos lethales ex esu ejusmodi carnium natos fuisse, testantur exempla plurima. Lepre obnoxii ut plurimum sunt boes, verveces, fues, salmones, harengi, & pisces alii. Ostrea morbosæ, si comedantur, valde nocent. (*) Herbae & fructus noxio sæpe & viscido rore vel insectorum impuritatibus sunt obductæ, quæ, si ventriculo simul cum esculentis ingerantur, gravissima producunt mala. (**) Hinc vegetabilia hæc antequam in cibum sumantur, vel aqua ablui, vel linteo puro detergi debent.

(*) Legantur *Anmerkungen über die auffætzige Krankheit in Norwegen vom Genuss auffeziger Fische*, im 20 Bande der *Abhandl. der Schwed. Acad. S. 301.* Item *Extrait d'une observation sur le danger, qu'il y a de manger de la chair d'une bête morte de maladie, dans la Gazette litteraire de Berlin de l'An 1765. Feuille 84.* Ut & *sonderbarer Casus, da das von einer inficirten Kuh genossene Fleisch Krankheit und Tod verursacht hat*; im 14 *Vers: d. Bresl. Samml. S. 559.*

(**) *Dysenteriam a comesta brassica noxio rore inquinata adnotavit BONETUS med. Sept. P. 1. p. 561; alia mala a fragis HILDANUS Cent. 5. Obs. 38.*

**MATERIAE
ALIMENTARIAE**

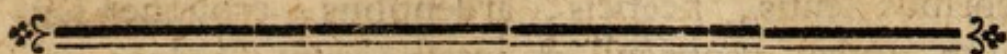
P A R S II.

**ALIMENTORUM GENERA, CLASSES
ET SPECIES.**

MATERIAL
ALIMENTARIÆ

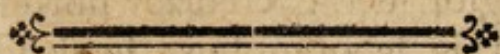
P. A. R. S. H.

ALIMENTORUM GENERA. CLASSES
ET SPECIES



ESCULENTA.

CLASSIS I. POLYCHYLA (§. 22.)



GENUS I. MUCILAGINEA.

SPECIES I. FIBROSA MOLLIA.

Radices variæ succulentæ, quarum molles fibræ succo mucilagineo copioso turgidæ, & quæ tenerissima farinosa substantia præditæ sunt, in pulvem resolubilem facile convertuntur a stomacho, hinc ad eupeptos cibos plurimæ referuntur. Nimia tamen copia semper comestæ cruditatem acido-pituitosam in ventriculo generant, & vermibus nidum suppetant, præsertim apud infantes & eos, qui debilem habent stomachum, & inertia bilis laborant. Nec hæ radices absque torminibus in primis viis hospitantur, si post earum assumptionem acida sæculenta superbibamus.

Ordo I. Dulcia.

Principium gummeo - mucilagineum facile solubile verò saccharo prægnans est, quod substantialiter ex plurimis educi potest. Ob nutrimenti bonitatem & copiam omnibus vegetabilibus merito præferuntur, & inter salubrem cibum primum locum sibi vindicant. Præter virtutes §. 5, quas optime exerunt, alvum etiam lubricant, dolores leniunt, sanguinem diluunt, edulcorant, eius acrimoniam obtundunt, blande incidunt, saponis instar abstergunt, & analeptica quoque sunt. Ergo multum profunt in febr-

febris lentis, hecticis, ardentibus, erosione faucium, gulæ, ventriculi & intestinorum, ardore urinæ, calculo, scorbuto calido, affectibus rheumaticis & arthriticis recentioribus, rebelli scabie sicca, aphthis oris malignioribus, tussi sicca, aliisque pectoris morbis, a spissiore materia pituitosa aut tenuiore humore acrioriundis. Largior ideo & crebrior horum usus ægris, memoratis morbis laborantibus, suadendus est. (*)

SISER. SISARUM GERMANICUM.

C. B. SIUM *foliis pinnatis floribus ternatis.*

LINN. Germ. Zucker-Rübe, Zucker-Wurzel.

Gallis Chervi, Gyrole. Angl. Skirrets. Ital.

Sisaro.

Radices exiguae, longae, napiformes, dulcissimae, tenerimae, assumuntur coctae in pulvem redactae, in jusculis, assatae cum butyro & farina, conditae in acetariis. Ex libra dimidia civili ficcatae radicis unciam unam & semissem sachari elicit MARGGRA-
FIVS. (**)

THRASI *Veronensium* f. CYPERUS *rotundus*

angustifolius esculentus. C. B. Germ. Arabische

oder Indianische Süßwurz. Ital. Dolci Thrasi.

Videtur esse *Terfes* vel *Kamha* DAPPERI, cuius descriptio convenit cum ea, quam de *Cypero dulci* nobis reliquit RUMPHIUS *Herbar. Amboin. P. 6. L. 10. c. 3. t. 3*, in *Zeylana*, *Java* & *Baleja*, copiose crescente. *Veronenses* & *Veneti* partim e crudis radicibus, reiecta pellicula, dulcem exsugunt succum, & partim coctas edunt radices. De *Zeylanico cypero* hæc RUMPHIUS: Radices bulbosae, fibrosae, intus durae, siccae, instar glan-

(*) CARTHEUSER *Diff. de radicibus esculentis in genere* §. 12.

(**) *Memoire de l'Académie de Berlin Ann. 1747. Hamburg. Magaz. 7. Band 6. Stück S. 573.*

glandium terræ, saponis fatui sunt, qui vero in siccatibus dulcis est cum levi adstrictione. Bulbi depurantur a fibrillis, & raro crudi eduntur, sed in aqua parum ebulliti. Plurimi siccantur, & quum edere velimus, prius per horam in aqua macerantur, ac dein coquuntur. In *Macassar* ex teneris & pinguibus culmis, dum prius deglubitur exterior viridis pellis, inferna alba & mollis medulla dulcis editur.

DAUCUS *fativus* f. PASTINACA *tenuifolia*
radice lutea. C. B. STAPHILINUS *fativus*
 RIVINI & RUPP. CAROTA *lutea* J. B.
 CAUCALIS *involucris pinnatifidis.* Germ. gelbe
 Mohrrübe. Gall. Carotte. Angl. Carrot.

Junior radix dulcissimo succo turgida, tenera, verno tempore nobis gratissima. Majores etiam radices salubres sunt & bonæ. Verum saccharum nulla arte ex iis produci potest. Succus autem mellaceus dulcis expressus valde laudatur in tussi sicca, phthisi, & contra vermes. (*) Vilioris notæ sunt *daucus radice alba*, (weisse Mohrrüben) & *sylvestris* (wilde Mohrrüben). In *Italia*, *Gallia* & *Belgia*, æstimatur *daucus radice atrorubente* (rothe Mohrrüben). Coctæ omnes eduntur.

BETA *rubra radice rapæ* C. B. Germ. Beifs-Rübe,
 rothe Rübe. Gall. Betterave.

Ob fatuam dulcedinem radix cocta non nisi aceto & propria sua aqua condita editur. Præter salubres effectus, quos cum huius ordinis radicibus aliis communes habet, sanguinem etiam refrigerat & obtemperat. Sumitur in acetariis.

BETA *rubra vulgaris* C. B. Germ. Bete, rother
 Mangold.

BETA

(*) *Hamburg. Magazin* 8. Band 6. Stück.

BETA *alba* quæ *Cicla officinarum* C. B. weisser Mangold.

Prioris radice libra dimidia continet decem drachmas sachari, posterioris drachmas quatuor. Utraque radix fatuæ saporis in usu quidem culinari est, sed non magni habetur. De herbis betæ vide Olygochyla subdulcia.

Ordo II. Subdulcia.

Prioribus qualitate sunt paulo inferiora, numero majora. Sacharo sunt destituta, quare nec analeptica nec incidentia sunt. Ceteras autem habent virtutes omnes, maxime demulcendi, abstergendi & sanguinem purificandi. Nonnulla ex his farinosa gaudent substantia, tenera quidem & non adeo crassa ac in cerealibus & radicibus tuberosis atque bulbosis, attamen longiore coctione indigente, præsertim si ægris præberi debent. Sapor iis est utplurimum ex amaricante vel acriusculo dulcis.

PASTINACA vel PANAX *Heracleum*. SELINUM *foliis pinnatis lanceolatis, basi semitrilobis*. Germ. Pasternak, Mohrwurz. Gallic Pastinade, Panais. Angl. Parsnep.

Sativa quæ in hortis colitur, sylvestri longe præstantior est in mensis. Radix comeditur cocta cum carne, & in iusculis, vel cum butyro affata. Flatulenta tamen est. Cavendum est, ne *cynapium Rivini* (Hunds-Petersilie) pro pastinaca edatur; huius enim radix venenata est. Etiam cicutæ radices pro pastinaca nonnunquam ex errore devorantur. Annosæ radices pastinacæ habentur venenatæ, & virulenta ab his symptomata DAN. HOFFMANNVS recenset. (*)

Sed

(*) *Act. Phys. med. N. G. Vol. 6.*

Sed merito, an vere fuerint radices pastinacæ, dubitat
CRANZ. (*)

NAPO-BRASSICA c. b. BRASSICA *napi-*
formis Tourn. Germ. Kohlrüben.

Solidior, non adeo succosa ac pastinaca, radix est,
boni farinosi saporis. Siccata in farinam finissimam,
ad varios usus alimentarios peraptam, converti pot-
est. (**)

CAULORAPA l. b. BRASSICA *gonglyoides*
c. b. Germ. Kohlrabi.

Cum antecedente ejusdem bonitatis est.

SCORZONERA *Offic.* SCORZONERA *cau-*
le ramoso, foliis amplexicaulibus, integris, ser-
ratis. Germ. Scorzonere, Schlangenmord,
Schlangenwurzel. Gall. Scorsonaire, Salsifi,
Serfifi. Angl. Vipers-Grass.

Radix succulenta, fracta lac fundens, saporis subdul-
cis cum leni adstrictione & aromate, saluberrimum
nutrimentum molle, demulcens, leve fistit, cocta
cum carne & in jusculis, condita in acetariis. Ae-
gris concedenda. Præfertur major hispanica ceteris
speciebus in Germania provenientibus. Uncia una
nostræ scorzonere drachmas quinque substantiæ mu-
cilagineæ nutrientis suppeditat. (***)

TRA-

(*) *Mater. med.* p. 29.

(**) *Hannöv. nütz. Samml. vom Jahr 1758.* 71. St. S. 1130.
Fränk. Samml. 4. Band.

(***) CARTHEUSER *Dissert. de radicibus esculentis in ge-*
nera §. 4.

TRAGOPOGON *purpureo-cæruleum*, *Porri folio*, quod *Artifi* vulgo c. b. TRAGOPOGON *foliis integris, strictis, calycibus florem superantibus.* Germ. Bocksbart, Haberwurz. Gall. Barbe de Bouc. Angl. Goats-beard.

Scorzonerae toto habitu similis radix est; sed tene-riore tamen & delicatiore carne gaudet *Artifi*. Optimum ægris nutrimentum, in *Anglia, Gallia, Alsatia* admodum commune. Coctam cum jure carni-um maxime appetunt. Turiones loco asparagi eduntur. Eam esse radicem, qua JULIUS CÆSAR suum exer-citum a *Pompejo* cinctum per longum tempus unice aluit, autumat EHRHART. (*)

POLYGONATUM *latifolium vulgare* c. b. SI-GILLUM *Salomonis* l. b. CONVALLA-RIA *foliis alternis, floribus ex alis.* Germ. Weiswurz. Gall. Sceau de Salomon.

Radix dulcis, mucosa, grata acredine gaudens, in cibo non spernitur. Adstrictoriam vim ei tribuunt nonnulli.

SCIRPUS MARITIMUS c. b. Germ. Meerbinzwurz.

Radix dulcis farinam habet, ex qua panis coqui potest.

PAPYRUS *Syriaca vel Siciliana* c. b. PAPY-RUS *nilotica* TAB. Germ. Aegyptischer Pa-peierried.

Succum tenuem dulcem polychylum ex junioribus radicibus ore fugunt *Aegypti*, reiectis fibrosis par-tibus.

PE-

(*) *Oeconom. Pflanzenbistorie. 2 Band. S. 147.*

PETROSELINUM *Offic.* APIUM *foliis caulinis linearibus.* Germ. Peterfilie. Gall. Persil. *Angl.* Parsley.

Radix aromatica, dulcis, mollis, multum in cibum adhibetur. Interdum tamen flatus generat. Aegris perutilis est. Imaginaria forte diuretica ejus vis est. Herba ad condimenta pertinet. Radix vere & autumno præstantior hyeme. Ne autem confundatur cum venenata cicutæ radice.

RAPA *fativa rotunda* c. b. BRASSICA *radice caulescente orbiculari depresso carnosa.* Germ. Rüben. Gall. Rave. *Angl.* Turnep. *Ital.* Rapo.

Radix sicca, recens, magna acredine prædita, cocta autem mollis, farinosa, dulcis est, in cibo valde exoptata, parum tamen flatulenta. Celebratur junior *Saxonica* (Sächsische Halmrübe) & *Teltauensis Marchiæ Brandenburgicæ*, ut & *Lemovicensis Gallie.* (*)

RAPA *fativa oblonga* c. b. Germ. grosse Rübe, Wasserrübe. Gall. Navet cultivée. *Angl.* Navew. *Ital.* Napo.

Radix dulcis est, aquosa, & nullam fere acedinem habet. Non magni autem aestimatur, quia flatulentiam parit, & non multum nutrit.

NAPUS *sylvestris* c. b. BRASSICA *radice caulescente fusiformi.* Germ. Steckrüben, Reebs, Rübßen, Rübßatwurz. Gall. Navet sauvage.

Radices etiam oblongæ sunt. Juniores delicatæ, optimis rapis æquiparandæ sunt. Magna laude
Suessi

(*) LEMERY *Traite des alimens.* p. 170.

Sueci eas deprædicant, quæ in *Gothia* crescunt. (*)
 Majores flatulentæ sunt, cariosæ, & tenaces.

ASPARAGUS *sativus* C. B. ASPARAGUS
foliis setaceis, caule herbaceo. Germ. Spar-
 gel. Gall. Asperge. Ital. Sparagi.

Radices molles, succo multo turgidæ, saporis dulcis
 cum leni austeritate, salubrem cibum sistunt, aegris
 etiam concedendum, modo in quantitate non exce-
 datur. Urinam fetentem reddit omnis asparagus,
 sed copiose comestus mictum cruentum facit, san-
 guinem exæstuat, & varia alia mala producit. (**)
 Urinoso sale imprægnatus est, qui in turionibus ma-
 gis explicitus deprehenditur quam in radicibus. (***)
 Inde etiam stimulus venereus post liberaliorem usum
 asparagi. Optime sapit vel jusculis pinguibus incoc-
 tus, vel oleo & aceto conditus. Vilioris notæ est *As-*
paragus sylvestris. (Wiefenspargel)

UBIUM *digitatum* RUMPH. P. 3. L. 9. C. 8.
 Tab. 121. VOLUBILIS *nigra, radice tu-*
berosa, compressa, maxima, digitata, farina-
cea, esculenta folio cordato nervoso SLOANE
 Cat. Pl. Jamaic. pag 46. RHIZOPHORA
seu INHAME indica HERMANN. Parad. Ba-
 tav. Prodr. Germ. Gefingerte Oebiswurzel.

Hæc planta in arvis *Indiæ* insularum colitur, ubi
 oryza deest, & radix, præsertim *Ubii digitati mi-*
noris, communis esca est, primum in aqua ebullita,
 & tum sub cineribus tosta. Pinguis est, compacta,
 deli-

(*) LINNÆUS in *Schwedischen Abhandl.* 3 Band. S. 230.

(**) EHRHART 3 Band. S. 11. dolores nephriticos, hæ-
 morrhoidales & arthriticos.

(***) GEOFFROY *Abhandl. von der Materia medica*, 3 Theil
 S. 215.

delicate subdulcis, quare ægris permittitur. *Ubi* autem *digitati majoris* radix fibriolior, ficcior est, & stomachum magis fatiat.

BATATTA. UBI CASTELA. RUMPF.
P. 5. L. 9. C. 17. t. 130. CONVOLVU-
LUS *foliis cordatis, angulatis, radice tube-*
rosa LINN. Hort. Cliff. p. 67. Germ. Ba-
tatten.

Crescit sponte in *America*; nunc colitur quoque in utraque *India, Hispania, Anglia*. Radix farinacea optime sapit, quammaxime nutrit, optimumque fere instar carnis nutrimentum est. Saporem habet dulcem & ficcum. Cito fatiat & mox stomachum adgravat, estque parum flatulenta, quod tamen non observatur, si pingui incocta fuerit carni juri. Editur vel integra, vel in frusta conscissa, ad carnes & pisces, vel in butyro aut oleo frigitur, vel tanquam obsonium editur loco oryzæ. *Portugalli* radices cum vino, aqua rosarum, & sacharo præparant, ad opus venereum excitandum & acuendum. Sic quoque ex contritis & sacharo subactis marmaladam norunt componere, quæ autem vilem habet saporem. Albam etiam ex coctis & contritis conficiunt papedam seu pulvem instar farinacei lactis, cui aliquid sachari additur. Ipsarum flatulentia tollitur tostione sub cineribus, vel si pauxillum vini superbibatur.

SISARUM PERUVIANUM f. BATAT-
TA *Indorum* TAB. POTATOES *Anglo-*
rum. Germ. Patatten.

Plane diversa hæc planta est a Batatta vix descripta, licet sponte etiam in *America* crescat. Colitur in *Hispania* & *Anglia* ob delicatam, dulcem, succulen-
ram, farinosam radicem tuberosam, quæ sub cineri-

bus tosta optime sapit. Crudam ut & coctam edunt *Americani*. Ad nos recens raro transfertur radix, quæ in cibo maxime laudatur, si extus rubicunda, intus albida est.

CACARA *bulbosa*. INGOMAAS RUMPH. P. 5.
L. 9. C. 20. t. COA *rotunda* SINENSIIUM.

Colitur in *Manillis* & *Amboina*. Radix, magis fucosa Batattis, decorticata cruda edi potest, sed viem & ingratum habet saporem, farvæ dulcem instar raparum fungosarum, unde & Belgæ *rapam indicam* vocant. Aquæ incocta haud multo præstantior est. Delicatus tamen cibus ex illa potest præparari, si in loramenta scindatur, & elixetur cum butyro, sacharo & cinnamomo. *Sinenses* has radices sacharo condiunt, easque febricitantibus salutare putant, quum modice refrigerent. Radix, si effodiatur, antequam fructus seu siliqua plantæ maturescat, mollissima est & delicatissima.

SPECIES II. FARINACEA SEU TERREÆ TENACIA.

Constant ex multa terra vel crassiore vel tene-
riore, mucilagine mox tenuiore mox tenaci conglu-
tinata. Talia sunt cerealia omnia, arborum quarun-
dam medulla, & radices plurimæ tuberosæ, bulbosæ.
Quod calida aqua ex his extrahit, est mucilago &
amylum, & in fundo remanet crassa glutinosa terra
plus minus irrefolubilis, in tritico sub nomine *collæ*
nota. Hæc crassa terra omnia hujus speciei esculenta
dyspepta plus minus reddit, ventriculorum gravantia,
alvum stipantia, flatus, obstructions viscerum & san-
guinis crassitiem producentia. Si autem a ventriculo
superantur, valentissimum nutrimentum exhibent. Ut
itaque

itaque salubriora & concoctu faciliora evadant, in farinam conteruntur plurima, ex qua varius præparatur cibus, præsertim panis, in quo per fermentationem (§. 45. 47.) crassiores partes terreo glutinosæ & ipsa forte colla magis attenuatæ & subtiliatæ sunt, ut ab aquosis stomachi menstribus solvi possint. Hinc panis, tanquam materies omnium ciborum, non tantum cum omni alio cibo bene commisceri potest, sed firmum & validum etiam alimentum sistit, plurimis gentibus receptum, quod ob terreas particulas nimiam vegetabilium atque piscium humiditatem abstergit & imbibit; imo etiam ex farina minus glutinosa confectus & non nimis fermentatus panis ipsum in ventriculo prædominans acidum absorbere potest.

Differt autem panis bonitas pro natura farinæ & præparationis modo, ita ut unus præ alio sit salubrior & concoctu facilior. Conferatur § 46. 48. Aegris conducit panis candidus, filigineus, similago. Panis calens & nimis recens nauseam, vomitus, flatum, singultum, inflammationem ventriculi, mensium obstructionem gignit. Vetustus panis nimis durus est, ficcus, gravis. Placentarum abusus multorum morborum ex crassa pituita oriundorum causa est.

Juscula ex cerealibus cum aqua fervida parata continent veras substantias nutrientes, mucilaginem scilicet & *amylum*, (Kraftmehl) quod nihil aliud est, quam mucilaginis, particulis terreis subtilioribus largius obvolutæ, species, (*) materia candida, sicca, grumoso-farinacea, contactu blanda, friabilis, & post trituram tenerrima, odoris plane expers, nec memorabili etiam sapore donata. Non in cerealibus solum sed radicibus etiam bulbosis latitat hoc amyllum. Juscula

(*) CARTHEUSER *Diff. de rad. escul. in genere* §. 5. & *Diff. de Amylo* §. 3.

cula dicta, imbecilibus & ægris propinata, postquam ipsa femina cerealia, crudis nunc & irresolubilibus particulis referta, sint rejecta, bene nutriunt, demulcent, sanguinem diluunt, solida lubricant, alvum laxant, acres obtundunt particulas; & hinc in acrimonia humorum, morbis spasmodicis, arthriticis, rheumaticis, rigiditate fibrarum, phthisi, tussi sicca acri, & similibus, summam præstant utilitatem. Juscula vero & pultes ex farina, (Mehlsuppen und Mehlbreie) præter easdem virtutes, insigni etiam vi incrassandi, abstergendi, & consolidandi pollent. Ventriculo tamen facile molesta fiunt, quum tota sua mixture adhuc gaudeant; hinc mox crudos & impuros generant succos, obstructions mesenterii, vermes, & rhachitidem producant, maxime apud infantes, qui quoque scirrhus viscerum abdominalium ex largiori farinaceorum esu facile contrahunt.

Farina, inprimis oryzae & frumenti turcici, cum aqua subacta, cocta, inde pasta, tempore inediæ fatis bene & in minori quantitate comesta homines nutrit, absque sanitatis detrimento. Hoc non tantum experientia comprobatur, sed rationi etiam conforme est; nam farina, cum in ventriculo tardius resolvatur, diu obsistit fami, & successive nutrimentum debitum & fatis validum ad sanguinem mittit. An ex simili ingrediente constat famosus pulvis alimentarius?

TRITICUM *Offic.* Germ. Weizen. Gall. Froment. *Angl.* Wheat. *Ital.* Formento. 1) *hybernum aristis carens c. B. radice annua spica mutica L.* Germ. Winterweizen. 2) *æstivum c. B. radice annua spica glabra arista L.* Germ. Sommerweizen. 3) *spica multiplici c. B. radice annua glumis villosis L.* Germ. Traubelweizen, Dunkelweizen.

Farina tritici dulcior, nitidior est secalina, sed cruda insigniter crassum & lentum generat succum, propter *collam* seu substantiam crassam tenacissimam, in aqua plane irresolubilem, facillime instar animalis producti putrescentem, primo a BECCARIO detectam, (*) in nullis aliis seminibus cerealibus, si speltam excipias, ita obviam. Hinc triticum crudeum & ejus farina cruda & placentæ etiam inde confectæ alvum inflant, crasso mucro obducunt ventriculum, inquinant sanguinem. Usus farinæ præcipuus & salutaris est in pane, sed & iste ab omni impuritate liberum haud servat corpus, licet propter copiosum amyllum fortius forte nutriat quam secalinus panis. Amyllum, coquendo cum aqua ad pultis tenuioris formam redactum, ob teneritudinem suam & satis eximiam nutriendi facultatem inter esculenta salubria locum eminentem tuetur. Occultam tamen aliquam acrimoniam in se fovet, & ad acescentiam valde proclive est. Ex hac ratione dissuadendus copiosus ejus usus est subjectis, quorum ventriculus & intestina imbecillitate laborant, aut acida saburra scatent. (**) Ex finissima tritici farina turundæ eæ fabricantur, quas Germani *Nudeln*, & Itali pro varia forma *Macaroni*, *Vermicelli*, *Tagliolini*, *Festucie* & *Andarini* vocant; atque quarum magnus in jussulis cum jure carniū factis usus est.

SECALE *Offic.* SECALE *glumarum ciliis scabris.* Germ. Roggen. Gall. Segle. Angl. Rie. Ital. Segula. 1) *hybernum* c. B. Germ. Winterroggen. 2) *vernum* c. B. Germ. Sommerroggen. 3) *hybernum fertilius.* Germ. Staudenroggen.

Ufus

(*) Vide *Commentar. Bononiens. Tom. 2. P. 1. p. 122*, ut & *Allgemeines Magazin 1. Theil S. 163.*

(**) CARTHEUSER de Amylo §. 9. 10.

Ufus alimentarius solæ farinæ est, ficcioris, terrestrioris triticea. Panis ex puriore & teneriore farina paratus panem, ex farina triticea coctum, salubritate superat, quia paucioribus partibus recrementitiis præditus est. Magis etiam detergens est, & panis fecalinus grossior subtiliore furfure remixtus non assuetis alvum movet. (*) Saluberrimus est panis ex fecale & tritico mixtus.

FRUMENTUM INDICUM *Mays dictum*

C. B. FRUMENTUM TURCICUM.

ZEA LINN. *Germ.* Mays, Türkischer oder Indianischer Weizen *Gall.* Blé d'Inde. *Angl.* Indian. Corn.

In *America* & per totam *Indiam* studiose colitur, & universale atque multifarium nutrimentum præstat hominibus & animalibus. Pro climatis forte & soli ratione magna hujus frumenti differentia est; multi enim scriptores ab ejus esu produci pertinacissimas alvi obstructions, humorum impuritates & scabiem declararunt; affirmat autem *Kalm* (**) quod in *America septentrionali* minime his malis afficiantur incolæ, quæ tamen quotidie de hoc frumento victitant; quod saluberrima sit esca, & omnibus alvum leniter relaxet. Panis ex sola farina zeæ ventriculo gravis est; optimus paratur ex hac & fecalina vel triticea farina mixtus, qui saluberrimus etiam est, & omnibus incolis *Americæ septentrionalis* ad quotidianum usum servit. *Pulmentum* fit ex seminibus cum aqua vel lacte coctis, & admodum nutrit. *Grutum* suppeditant semina post macerationem decoricata, quæ induxerunt D. COLDEN, ut in *Actis*
Up-

(*) CARTHEUSER *Dissertat. exhibens Thes. quasd. ad esculent. & potulent. spectantes. Thes. 5.* CRANZ *Mater. med.* p. 7.

(**) *Abbandl. der Schwedischen Academie 13 Band S. 313.*

Upsaliens: singularem speciem esse crediderit, & *zeam semine nudo* nominaverit. Juscula ex gruto in aqua diutius cocto, cum carne denuo igni apposita, delicata, a *Gallis* Sagamité, ab *Anglis* Hammony, & a *Suecis* Sapaan vocantur. Semina sub cineribus tosta, in mortario conquassata, a pelliculis separata, cum facharo mixta, peregrinantibus & praesertim iis, qui per desertas regiones longa faciunt itinera, exoptatissimum praebent alimentum, cujus pauca quantitas aqua & pinguedine in pultem redacta validum nutrimentum dat. Vocatur *Quitzero*.

ZEAE Offic. SPELTA TRAG. TRITICUM
Spelta LINN. Germ. Spelt. Gall. E'peautre.
Ital. Spelta. 1) *Zea dicoccos vel major* C. B.
 Germ. Großer Spelt. 2) *monococcos germanica* C. B. Germ. Kleiner Spelt.

Apud nos non adeo communis est, ac circa *Rhenum*. Farina speltacea etiam multa colla referta est, & panis, similagineo similis, tenax est & concoctu valde difficilis.

ZEOPYRON. f. TRITICOSPELTUM
 C. B. *SPELTA tertia* TRAG. **HORDEUM**
glabrum CORD. Germ. Speltweizen, nackende
 Gerste, Dinkelgerste, Himmelsgerste. (*)

Farina cum triticea convenit colore & vi nutriente, quare panis exinde coctus triticeo commode substitui potest. *Alica* ex feminibus fit, hordeo perlato praefenda.

HORDEUM Offic. Germ. Gerste. Gall. Orge.
Ital. Orzo. *Angl.* Barley. 1) *polystichum*
hybernum. Germ. Große Gerste. 2) *poly-*
stichum

(*) *Abbandl. der Schwedischen Academie 11 Band. S. 53.*

stichum vernum. Germ. Kleine-Gerſte, Sommergerſte.

Ex farina panis & pulmenta conficiuntur; ſed tenaciſſimus, ſumme flatulentus, & ventriculo alienus eſt uterque cibus. *Hordeum perlatum*, Germ. Gerſtengraupe, & Gall. Gruau, ſalubre eſt & bene nariens. Virtutes decocti hordei ſatis deprædicavit *Lowerus*.

ORYZA Offic. Germ. Reifs. Gall. Ris. Angl. Rice. Ital. Rifo.

In *Africa* & *Indiis* indigena planta eſt. Univerſale pabulum eſt oryza per totam *Indiam orientalem*, maximam *Sinæ partem*, *Japanam* & *Perſiam*. *Triticæus* enim panis in his regionibus non bonæ notæ eſt, & Magnatibus tantum deſtinatus. Vulgus autem plerumque ex oryza vitam ſuſtentat. Sed panem ex ea non pinſunt hæ gentes. Oryzam tantummodo aquæ leniter incoquunt, tum aquam effundunt, & ſimplicem iſtam oryza pultem ad cuncta ciborum genera loco panis adhibent. *Turcæ* oryza in aqua reiteratis vicibus bene lota cum jure carniſ cocta additis ſale & croco, quotidie veſcuntur, & hoc cibi genus *Pilau* iis audit. (*) Apud nos in juſculis & pulmentis, cum carne vel lacte, oryzae uſus eſt. Alvum ſtipare dicitur; laudatur tamen in diarrhœa & dyſenteria. (**) Ceterum utique gratum & ſaluberrimum eſt alimentum.

AVENA Offic. AVENA *calycibus diſpermis*
ſemini-

(*) RUMPH. P. 5. L. 8. C. 30. Des Ritters von ARVIEUX merkwürdige Nachrichten ſeiner Reiſe nach Constantinopel &c. 1 Theil S. 63.

**) CRANZ *Mater. med.* p. 6.

seminibus levibus L. *Germ.* Haber. *Gall.* Avoine. *Ital.* Biada. *Angl.* Oats.

Juscula ex Gruto (Habergrüze) unice apud nos in usu sunt, saluberrima, in omni acrimonia valde medicamentosa. Panis avenaceus cærulei coloris & dulcis saporis est, & tenaci muco ventriculum gravat; attamen hoc pane solo utuntur incolæ comitatus *Liptaviensis* Hungariæ, regionum montosarum & septentrionalium *Angliæ*, ducatus *Walliæ*, & rustici *Norvegici*. (*) Hæ gentes robustæ bene concoquunt hunc panem, & integra fruuntur sanitate. In *Wallia* etiam amyllum præparant ex avena, idque cum aqua ad gelatinæ consistentiam coctum, postea refrigeratum, in taleolos sectum, cum lacte vel albo vino calido saccharato edunt, & in magnis deliciis habent. Vitiata avena venenum est, temulentiam & amentiam inferens. (**)

MILIUM *Offic.* PANICUM *panicula laxa, flaccida, foliorum vaginis pubescentibus* L. *Germ.* Hirse. *Gall.* Millet. *Angl.* Millet. *Ital.* Miglio.

Gratissima & dulcia cibaria ex eo parantur cum lacte, præsertim pultes & juscula. Parumper flatulentum est & alvum obstipans. *Tataris* cum lacte equino communis esca. Panis, *Lombardis* & *Valachis* in usu, *Kallatschen* ab his vocatus, prædulcis, friabilis, difficilis digestionis, pauci alimenti est, iam sentiente *Galeno* & consentientibus neotericeis. (***)

SOR-

(*) *RAJI Histor. plant.* BRÜCKMANN *Epistol. itiner* 87.
PONTOPPIDAN *Naturg. Norweg.* 1 Theil. S. 192.

(**) CRANZ p. 2.

(***) BRÜCKMANN *Epistol. itinerar.* 99 Cent. 1. CRANZ.
p. 5.

SORGUM f. BATTARI RUMPH. P. 5. L. 8.
c. 29. t. 75. MILIUM *arundinaceum subro-*
tundo semine, Sorgo nominatum C. B. MILIUM
indicum & saracenicum MATTHIOL. ME-
LICA *Itaforum. Germ* Sorgi, Sorgsaamen,
Indianische Hirse.

Fere ubique in *India*, in *Italia*, & quibusdam *Ger-*
maniae locis colitur. Sed magni lentoris est, diffi-
culter digeritur, flatus parit, alvum cohibet. A
Bengalensibus maxime in cibum adhibetur, prius au-
tem semen debet esse tostum, contusum & macera-
tum, antequam coquatur cum calappi lymphâ in
pultem.

PANICUM *germanicum panicula minore* C. B.
Germ. Heydekorn, Bizweize, Fench, Fuchs-
schwanz. *Gall.* Panis. *Angl.* Panick. *Ital.*
Panico.

PANICUM *indicum spica obtusa cœrulea.* C. B.
PANICUM INDICUM RUMPH P. 5.
L. 8. c. 32. *Germ.* Indianischer Fench.

Vilis est uterque cibus, pravum præbet alimentum,
ficcans, obstipans. Cum lacte editur panicum ger-
manicum, cum calappi lymphâ indicum. Sed pin-
guefactum esse debet; alioquin nimis siccum est ad
edendum. Indicum, si nimis calide edatur, colicam
generat.

MANNA POLONICUM f. GRAMEN
dactylon esculentum. C. B. *Germ.* Schwaden.

Colitur in *Marchia*, *Polonia*, *Prussia*, *Lusatia*. Se-
mina parva, oblonga, subrubra, milio dulciora,
molliora, cum lacte gratissimum cibum sistunt. Ob-
stipant quoque paulisper.

FAGOPYRUM DOD. FRUMENTUM
 SARACENICUM MATTH. ERYSIMUM
Theophrasti folio hederaceo C. B. HELXINE
caule erecto inermi, foliis cordato sagittatis L.
 Germ. Buchweitze, Heydengrütze, Türkisch
 Korn. Gall. Blé Sarrafin. Angl. Buck-wheat.

Boni saporis est, sed paulo difficilioris concoctionis, lenti succi, & facultatis obstructoriae. Colitur maxime in *Gallia, Suecia, Saxonia, & Lusatia inferiori*. Cum lacte vel aqua coctum mensis adhibetur.

HELXINE SIBIRICA. L. FAGOPYRUM
erectum fructu ex calyce eminente serrato. HALL.
 Enum. pl. hort. Gött. p. 5. Germ. Sibirischer
 Buchweizen.

Hoc Fagopyrum a priori vix diversum colitur in *Sibiria Septentrionali, Finnia, Scania, Ingermannia, Russia*. Incolae harum regionum panem varium, placentas, pultes, & alia præparata ex farina conficiunt; & gravis hic varii generis cibus a robustis his gentibus bene concoquitur. (*)

FAGOPYRUM *vulgare erectum* TOURN. Germ.
 Pohluischer Griefs.

Tenue ex illo alimentum, leve, phthificis commendabile in jusculis cum lacte.

SEGO. SAGO. SAIYOU f. PALMA *fari-*
naria RUMPH. T. I. C. 17 18. t. 17. CY-
 CUS *frondibus pinnatis, foliolis lineari lan-*
ceolatis, petiolis spinosis. L. Germ. Sagobaum,
 Mehlbaum.

Hæc

(*) vide *Abhandlung der Schwedischen Academie. 8 Band. S. 28.*

Hæc arbor plurimum crescit in omnibus *Moluccis insulis* seu *Archipelago* usque ad *novam Guineam*, atque in omnibus australibus insulis usque ad *Bimam*, item in *Borneo* & *Iobora* usque ad *Siam*. Frequentissime crescit in Insula *Cerama*. Statim cum rami hujus arboris albescere incipiant, exploratur, an medulla trunco contenta jam sit matura & magna fatis copia abundet. Dum maturitatis signa præbuerit, prope radicem excinditur arbor, & truncus in varias partes finditur, quævis iterum in duos discinditur tomos, & medullam albam ac fibrosam hujus arboris peculiari instrumento ita minutam contundunt, ut instar scobis appareat. Hæc farina, *Sagu Manta* dicta, alba est ac instar calcis tenuis. Plurima ejus pars ad panem pinsendum adhibetur, & pauca tantum portio ad pulvem præparandam asservatur. Per mensem circiter bona servari potest in scrobulis, si aliquando recente aspergantur aqua, hocque modo incorrupta in ipsam transferri potest *Bataviam*. Quum hæ insulæ omnes oryza vel alio frumento careant, panis iste arboreus iis quotidiano usu est. Panis *Sagu Maruca* dicitur; in quavis fere insula peculiaris formæ est & bonitatis, & nihil aliud est, nisi Sagu farina igne & pauca aqua, absque ulla fermentatione prægressa, exsiccata & condensata. Puls autem ex ipsa farina parata, Portugallis *Papeda*, Amboinensibus *Zappia* vocata, condimento ex jure piscium, succo limonum acido, aromatibusque confecto mixta, calideque forbta, cibum sistit delicati saporis, appetitum excitantem; paucum vero dat nutrimentum, & gratissimus est cibus iis, qui antecedente inebriati fuerunt die; vapores enim dissipat, raucam lenit gulam atque nauseabundo appetitum excitat ventriculo.

Papedam a Bibliopegis ad librorum cortices adglutinandas, atque a foeminis loco amyli, usurpari porro

porro scribit RUMPHIUS. Exinde & ex celeri panis induratione facile colligi potest, farinae viscosum gluten idque copiosum inesse, quod ventriculo utique molestum fieri atque illum tenaci mucō obducere debet; quare haud inter salubrem victum numerandus est inde præparatus cibus, eo magis, quum in pane confecto nulla fermentatione acida subigatur atque attenuetur farinae glutinositas. Hinc etiam RUMPHIUS narrat, fœminas Amboinenses papeda maxime delectantes tumidum habere corpus leucophlegmaticum, quæ in hydropem facile quoque inciderent, si multo labore corpus suum non exercerent. Hoc exercitatum incolarum vitæ genus omnino facit, ut panem & alios hujus farinae cibos, ceterum dyspeptos, satis bene concoquunt. Ex papeda spissiori rotunda fiunt grana, nobis sub nomine *Sego* vel *Sago* nota, in jusculis cum aqua, vel lacte, aut vino, aut carniū jure usitata, ex *Moluccis insulis*, *Goa* & *Bengala*, a Gallis, Belgis & Anglis transportata. (*)

LONTARUS *sylvestris* RUMPH. Tom. I.
Cap. 10.

Duæ sunt species. Ex medulla trunci & ramorum farinosa panis etiam pinsitur, & puls conficitur. Sed farina crudior est & vilior illa, quam ex Palma farinifera præparant.

SAGUERUS. GOMUTUS f. PALMA
vinaria secunda RUMPH. Tom. I. cap. 13.
t. 13. CHAMAEROPS. L.

Me-

(*) Confer. adhuc URB. FRID. BEN. BRÜCKMANN'S
Abhandl. vom Sego; & Commerc. liver. Norimberg. Ann.
1744.

Medulla farinacea fibrosior est & signosior quam illa Sagu arboris. Expulsa hæc medulla baculis de novo ferienda est ut mollescat. Contusa tandem imponitur majori vasi, & mundatur. Panis ex hac farina coctus vilior est *Sagu Maruca*, & fagueri retinet odorem, qui est acidus & mucidus. Hæc farinæ præparatio ex fagueri medulla maxime fit in *Java orientali* & in *Borneo*, in quo posteriori loco rotunda ex hac farina grana, coriandri semen magnitudine & forma referentia, conficiunt, ex quibus granis grata coquitur puls, quæ vulgo *Sagu Borneo* vocatur.

LACHRYMA *Jobi Indica*. SALEE RUMPH.
P. 5. L. 8. C. 28. Germ. Indianische Hiobs-
Thräne.

Planta haud sponte in *India* crescit, sed ad oras camporum oryzæ, maxime in *Java* & *Celebe*, plantatur. Hujus plantæ arundinacæ petiolis insident granula glabra, pisi magnitudine, quæ firma gluma sunt obducta, sub qua altera tenuisque latet lamella. Medulla interna alba est ac satis dulcis, imo ex quorundam opinione dulcior oryza. Licet hoc frumentum tam difficulter decorticetur, ob dulcedinem tamen in cibis multum adhibetur; sed granula per noctem in aqua sunt maceranda, ac dein leviter contundenda instar oryzæ, tum binæ ipsius desquamantur glumæ. Excoquuntur dein cum calappi lymphâ in pulvem, instar oryzæ, licet granula non dissolvantur; sed indurescunt, magisque ex oblectamento quam ad sanitatem eduntur.

SOLANUM *tuberosum esculentum* c. R. SOLANUM *caule inermi annuo, foliis pinnatis, pinnis integris* L. Germ. Tartüffeln, Knollen. Gall. Truffe.

Gra-

Gravis cibus, ventriculo molestus, admodum flatulentus, crassi fucci subacris, rusticis tamen & hominibus inferioris notæ robustis & laboriosis utilissimus, post frumentacea maxime communis, validissimus. Radices albæ vel flavescences rotundæ glabræ magis farinosæ sunt, quam rotundæ rubræ, & tuberculosæ. In aqua coctæ vel solæ cum sale vel ad carnes eduntur. Multi eas appetunt in taleolos sectas & vel butyro frixas, vel cum aceto & allio affatas. Delicati etiam pastilli fiunt ex contritis radicibus. Panis ex farina solani, licet variis artificiiis finissima reddi possit, tamen crudus & insalubris est. Si autem farina hæc misceatur cum frumentacea, melior exinde nascitur panis, quo in *Silesia* & *Saxonia inferiori* multi utuntur homines pro firmissimo alimento. Tortas quoque & placentas ex hac farina confectas in magnis deliciis habent. (*)

HELIANTHEMUM *indicum tuberosum*
 C. B. HELIANTHUS *radice tuberosa* L.
 Germ. Erdäpfel, Unter-Artischoken. Gall.
 Taupinambours.

Radices subdulces, minus farinosæ radicibus solani, iis viliores, & fucci magis crassi & impuri sunt. In aqua coctæ vel butyro frixæ eduntur.

CASTANEA PORCINA & *Terræ Offic.*
 LATHYRUS *arvensis repens tuberosus* C. B.
 PANIS PORCINUS. Germ. Erd- und
 Grundeicheln, Erdfeige, Erdnuss, Schæfer-
 nuss, Erdmandel, Saubrod. Gall. Tarnote,
 Gesse sauvage.

Tube-

(*) *Abhandlung vom Tartüffelmeble und dem Brodie aus demselben, in Hannöv. nützlich. Sammlung. vom Jahre 1758. 51 Stück.*

Tuberosæ radices albicantes, subdulcis & grati saporis instar castanearum, sub cineribus tostæ, in deliciis habentur. Modica quantitate assumptæ ventriculum non multum aggravant, nec multos flatus generant, quod autem fit, si in magna edantur copia. (*)

BULBOCASTANUM *majus folio Apii* c. B.
BUNIUM DOD. Germ. Erdcastanie.

Radix tuberosa adeo delicata non est quam castanea porcina. *Viennæ* copiose editur, & audit *Pimperles Salat*. (**)

CORONA SOLIS *parvo flore, radice tuberosa* Tourn. Germ. Jerufalems-Artischocke.

Colitur in *Germaniæ* & *Angliæ* hortis. Radix tuberosa convenit cum radice solani esculenti, ut non raro cum illa confundatur. Sed meliores habet qualitates, sapidior est, & tantos non generat flatus, quam solanum esculentum. (***)

UBIUM *vulgare* RUMPH. P. 5. L. 9. c. 7.
t. 120. DIOSCOREA L. RHIZOPHORA
indica f. INHAME *rubra, caule alato scammonii, foliis nervosis & conjugatis*. HERM.
Par. Bat. BATATTA *sylvestris indica* RA-
JI Hist. pl. VOLUBILIS *nigra, radice alba aut purpurea maxime tuberosa, esculenta, farinacea* SLOANE Cat. pl. Jam. Germ.
Gemeine Oebis.

Colitur hæc planta multo labore in *Indiæ* insulis, ubi
nihil

(*) EHRHART 8 Band S. 120.

(**) 4 Band S. 150.

(***) *Stutgard. physik. æconom. Auszüge* 7 Band. 2 Stück.
S. 172.

nihil vel parum oryzæ crescit. Maxima ejus cultura exercetur per Insulas *Moluccas*, *Amboinam* & *Bandam*, usque ad *novam Guineam*. Universalis cibus incolarum regionum dictarum radix est, quæ non cruda editur, quum pruritus oris excitet; sed coquitur & loco oryzæ ad cibos editur. Torretur etiam sub cineribus calidis, vel frigitur in oleo calappi. Coctum quoque ubium in pulvem glebaceam a nonnullis conteritur. Sed hæc radix quammaxime obstipat, & melius conducit operariis quam otiosis, quare ab incolis magni æstimatur, quum ventriculum satis gravet. Ceterum salubres quoque radices sunt illis, qui laxa laborant alvo, præsertim si sub cineribus fuerint tostæ. Calidas ubii radices edere vetant incolæ, quum tormina ventris caussentur.

UBIUM *sylvestre* RUMPH. l. c. c. 15. t. 128.

DIOSCOREA *foliis ternatis* L. RHIZOPHORA f. INHAMES *Curassavica trifolia* HERM. *Germ.* wilde dreyblätterigte Oebis.

Hæc radix, in incultis & solitariis *Indiæ* insulis crescens, rite præparata delicatum incolis cibum præbet. Sed magno prius labore lacte, quo turget, viscoso & noxio acri privanda, repetitis vicibus ficcanda est, antequam esui apta fiat. Ut plurimum sic exsiccata frigitur in sartagine cum calappi oleo; vel contusam admiscent fagus farinæ, ac fagus panem pinfunt, simplici delictiorem. Multi *Celebes* & *Ceramæ* populi ex hac vivere coguntur radice, quum penuria sit oryzæ & fagus, tumque sæpiissime fit, ut patientiam & laborem non adhibeant ad debitam præparationem, & ægre inde sese habeant, atque vertiginem cum rubore faciei & anxietate & totius corporis lassitudine patiantur, ad quæ mala tollenda quævis fere natio suum habet antidotum.

BATATTA *mammosa* RUMPH. l. c. c. 18.
t. 131. COA *longa* *Sinenfium*. Germ. Ey-
terförmigte Batatten.

Naturalis ejus patria sunt *Manilhæ*; crescit etiam sponte in *Sina*, & copiose plantatur *Baleyæ*. Radices, quæ crassiores gerunt verrucas, quam Batatta vera, decorticatæ, in clausa olla aquæ diutissime incoctæ, donec juste molles sint, a *Baleyensibus* & *Pampangensibus* in cibum adhibentur. Siccata radix matura in farinam potest contundi, ex qua delicata præparatur puls. Sic quoque *Sinenses* ex rasis & subactis radicibus farinam præparant, *Koahum* dictam, quam quibusvis admiscunt cibus pro frixatione.

COLOCASIA *Aegyptiaca* PROSPER. ALPIN.
ARUM *maximum ægyptiacum*, quod vulgo
Colocasia C. B. & SLOANE. ARUM *ægyptium*
f. CALADIUM *sativum* RUMPH. P. 5. L. 8.
c. 84. t. 109. ARUM *acaule*, foliis peltatis
ovatis, basi semibifidis, margine repandis. L.
KELADY *Indorum*.

In Aegypto toti agri hac planta sunt confiti, cujus radix quotidianus ibi cibus est, uti aquæ nos rapæ, recenti juri ut plurimum incocta. Nam cruda non potest edi, quum ob acrimoniam pruritum oris excitet. Est quoque universale nutrimentum in *India orientali*. Varius hæc radices ad cibum præparandi modus est. Indi illas amant aquæ incoctas, qua effusa in magnos taleolos dissectas radices edunt; sed stomachum gravant, & alvum nimis obstipant. Melius conducunt coctæ, in taleolos scissæ & tunc frixæ in oleo calappi.

ARUM *indicum sativum* RUMPH. l. c. c. 81.
t. 106. ARUM *minus*, *nymphææ* foliis, es-
culen-

culentum SLOANE. ARUM *acaule, foliis peltatis ovatis, basi semibifidis, margine integerrimis.* L. Germ. Aron.

Radix comeditur interdum. Major autem caulium hujus plantæ usus culinaris est, & plura vide sub oligochylis.

TACCA RUMPH. l. c. c. 89. t. 112. DRACONTII f. DRACUNCULI *species.*

Tacca sativa maxime colitur in *Cerama* & *Banda*. Ex ejus radice panis quædam pinsitur species, qui, si bene fuerit præparatus, meliorem habet saporē fagus panē. Radix *T. phalliferæ* f. *sylvestris* multo acrior est, quare nonnisi rapsata, per 4 vel 5 dies in aqua macerata, edulis est; & gravem spirat odorem. Ex *Taccæ litoreæ* & *montanæ rubræ* radicibus simili modo farina & panis parantur.

ARISARUM *esculentum* RUMPH. l. c. c. 87. t. III.

Crescit in *Indiæ* fylvis. Pauca in hac planta detegitur acrimonia, unde & ejus cauliculi cum crassissimis radicibus in aqua primum ebulliuntur, quæ dein abjicitur. Denuo coquuntur cum calappi lymphæ, & olus præbent plebejis, ac præsertim Indorum flaminibus, qui carnibus non audent vesci. Quidam etiam folia addunt, quæ omnia simul coquuntur. In *Banda* maxime expetuntur, quare *Sajor Bandan* vocantur.

YUCCA. MANNIHOCA Tourn. FARINA f. *Quankamotti Mexicana* DAPPER.

Crescit in *Cuba*, *Hispaniola*, *S. Domingo*, *Surinam*, *California* &c. Duplex est species. Primæ radix boni est saporis instar castanearum, & affata aut butyro

frixā innoxie editur. Radix secundæ speciei autem adeo acrem continet succum, ut cruda comesta homines & bruta enecet. Ex rapſata tamen radice, postmodum conquaſſata, expreſſo venenato ſucco, ſole & igne toſta, panis ſpecies paratur, qui valde nutrit, ſed ſimul ventriculum moleſtat. *Caffavy* hunc panem albidum vocant incolæ, & Galli *Caffave*. (*)

LILIUM *floræ atrorubente* G M E L I N Flor. Sibir.
T. I. p. 40. SARANNA KRASCHENINNIKOW
Beschreibung des Landes Kamtschatka
p. 102.

Nullibi quam in *Sibiria* & inſula *Kamtschatka* creſcit. Planta acerrimo ſucco fauces & os erodente atque inflammante turgida eſt. Radix autem ab incolis autumnō effoditur, ſole ſiccatur. & tunc coquitur atque in cibum adhibetur. Radix bulbosa, extus flaveſcens, intus albicans, ſaporis ſubdulcis amariuſculi aromatici eſt, & validum nutrimentum ſiſtit.

GENUS II GELATINOSA.

Confer. §. 34. 35. 36.

Virtutes eaſdem habent ac mucilaginea, niſi quod nutriendi facultate ſuperiora ſint & firmitus alimentum præbeant. Sanguinis debitam conſiſtentiam glutinoſam optime conſervare valent. Juſcula, quæ puram gelatinam aqua fervida ex iis extractam continent, celerriſimum & validum nutrimentum exhibent, & demulcendi, lubricandi, obtundendi atque incrāſſandi vires inſigniores exferunt, quam ſolida huius generis eſculenta. Sed in mentem revocari debet, quod dixi §. 17. Sal ammoniacalis carniū domeſticorum animalium vix in noſtrum corpus ut medicamentum agere

(*) F E R M I N *hiſtoire naturelle de l'Hollande équinoctiale* p. 206.

re potest, quia implicitus est. (§. 25) Nocet tamen magna copia. (§. 67) Sed in feris animalibus explicitus est hic fal, & propterea largior ferinae carnis eius nauseam, ructus putridos, sitim & dispositionem ad morbos putridos gignit, atque transpirationem insensibilem auget imo sudorem exprimit. (*) Interim ficcior, tenerior, & concoctu facilior utplurimum ferina caro est quam illa animalis domestici. Ad iuscula autem non impendi potest, quia minorem gelatinæ & pinguedinis copiam habet. Modus parandi gelatinam ficcam ad varios usus cibarios utilem proponitur in *Hannöv. Anzeig. Tom. 2. p. 698.* Differunt gelatinosa ratione solubilitatis gelatinæ & carnis substantiæ, quare haud æque facile concoquuntur omnia. Quæ gelatina tenui & carne molliore, succosa, tenera gaudent, eupepta sunt, nutrimenti utplurimum levis, in robustis facile dissipabilis, debiles vero satis valide nutrientia, ægris, senibus, sedentariis, valetudinariis, imbecilibus concedenda. Dyspepta sunt gelatinosa spissiora, carne dura & compacta prædita.

SPECIES I TENUIA, MOLLIA.

BOS *domesticus* JONSTON Quadrup. BOS
cornibus teretibus flexis L. Germ. Ochse. Gall.
 Bœuf. Ital. Buc. Angl. Ox, Beef.

- 1) *Vitulus*. Germ. Kalb. Gall. Veau. Angl. Calf. Ital.
 Vitello. Bos aliquos primæ ætatis menses agens.
 Ejus caro omnibus certe in toto animalium genere
 est præferenda, saluberrima, mollissima, ægris gratissima, mitissima pinguedine intermixta. In deliciis sunt caput elixatum, cerebrum affatum & aromatibus adpersum jecur, renes, cor, lingua.
 Recens

(*) Experimento comprobatur in *London Magazine* 1759
 p. 244.

Recens natus vitulus nimia adhuc humiditate pollet. Ad minimum bimestris esse debet, si ad cibum mactatur. Lacte diu nutritus summe laudatur.

2) *Fuvenus*. *Germ.* erwachfenes Kalb, Stierchen, cui nondum cornua eruperunt. Ab uno ad secundum vel tertium annum. Caro iam ficcior est vitulina, stomacho aptissima.

3) *Bos novellus*. *Germ.* junger Ochse, Rind. *Gall.* Taureau coupé. Est Bos tenerrima ætate castratus. Boes in provectiori ætate castrati aliquid taurinæ virulentix retinent; a taurina autem carne, quæ ad cacochyma pertinet, merito abhorrent omnes extra Hispaniam. Optimi & magis nutrientes boes sunt, qui in pingui & uliginoso solo herbis succo turgidis pasti fuerunt. Hinc celebrantur *Hamburgenses*, *Holsatici*, *Polonici*, *Hungarici*, & qui versus autumnum mactantur. Cocta caro optima. Juscula ex ea fiunt pingua, valde nutrientia. Affata caro præstat, si macerata sit in aceto. Lingua boum salubris esca est tum recens cocta tum infumata. Caro recens sale condita præter nutrientem vim simul incidendi & abstergendi facultate gaudet. At diu asservata vel fumo siccata haud magnam laudem meretur. Vid. *Cacochyma*. Bois novelli caro semper salubris est, boni succi plena, ventriculo & sanguini optime conveniens, ægris etiam exoptata. Sententiâ ergo *Galen*i, quam repetierunt tot veteres medici, nimirum bubulam carnem insuperabilis esse naturæ, sanguinem crassum gignere, & ejus esu affectus melancholicos vel produci vel revocari, restringi debet ad bovem duris laboribus emaciatum vel ad vetulum bovem, cuius caro omnino nostræ naturæ adversa est.

AGNUS. *Germ.* das Lamm. *Gall.* Agneau. *Angl.* Lamb or Hogg. *Ital.* Agno.

Nimis

Nimis humida, viscosa, mucosa & levis caro est; hinc utilis iis, qui temperie sunt sicca & calida. Cum acetosa & chærefolio cocta optime sapit. Assata tamen magis præstat. In deliciis est caput assatum.

VERVEX. *Germ.* Hammel, Schöps. *Gall.* Mouton. *Angl.* Mutton. *Ital.* Montone.

Caro iam solidioris texturæ est, quam bovina. Salubritate tamen & facili concoctione sese commendant verveces anniculi aut bimi. Pinguedo, si cerevisia superbibatur, cærdialgiam, colicam, tormina ventris &c. caussatur. Hæ passiones non observantur, si post ejus assumptionem aqua hauriatur. Verosimile est, pinguedinem vervecinam ab acidis in glebas sebaceas coagulari in primis viis, & sic coagulatam minimorum vasorum ostia obturare. Nociva itaque censetur commixtio vervecinæ carnis cum cucumeribus. Caput assatum salubre, delicatum.

HAEDUS. *Germ.* Ziegenböcklein, Gitsche, Titslein, *Gall.* Chevreau. *Angl.* Kydd. *Ital.* Cavretto.

Recens natus, vel per unum aut duos menses lacte nutritus, multum laudandus est, & solidioris texturæ carnem habet quam agnus. Adultior, licet lacte nutriatur, iam aliquid virosi resipit.

PORCUS *domesticus* ZOOLOG. SUS, *Scrofa*, *dorso antice setoso, cauda pilosa* L. *Germ.* Schwein. *Gall.* Cochon, porc. *Angl.* Hog, Boar. *Ital.* Porco.

1) *Porcellus lactens.* *Germ.* Milchferkel, & *Porcellus delicus* *Germ.* Spanferkel. Deliciosissimi quidem, at humidæ carnis sunt, quæ non nisi assata in cibum salubrem cedit.

2) *Por-*

2) *Porcus adultus*. Germ. Schwein. Pamphagum fere animal, pinguiſſimum, a cuius eſu abſtinent *Judæi*, *Arabes*, *Mahamedani*, *Tatari*, *Perſæ*, & quod Athletis olim corporis robur firmiſſimum conciliabat, nutrimentum copioſiſſimum, validiſſimum, ſed paulo craſſum, præbet exercitatis. Præſtantiam carnis extollit *Galenus*, plus juſto hanc vituperant alii. Otioſis utique propter nimium nutrimentum & paulo tardiorẽ concoctionem minus conducit. Obefos illos reddit, & multo ſanguine plenos; inde laſſitudo, pigritia, obſtructiones viſcerum, humorum acrimonia. Sed haud pravos ſuccos generat hoc animal, modo ſit mediæ ætatis, lentigine expers, & pinguedine modice nitens. Copioſa enim pinguedo, moram in ventriculo diu patiens, corruptum chylum ad ſanguinem mittit, & inde ſæpe ſcabies. Pinguem nimis carnem præſtat acidis jungere. Idem valet de lardo. Multiplex certe præparatio in culina. Affata caro ficcior & durior eſt quam elixa. *Apexabones* (Blutwürſte) cacochymæ ſunt. *Tomacula* ſ. *Tomacina*, Germ. Leberwürſte, Gall. Cervelats, Tomacelles, ſalubres quidem, ſed difficilioris paulo concoctionis ſunt, quam *Lucanica*, Germ. Bratwürſte, Gall. Sauciffes, quæ grata & ſtomacho apta ſunt. Delicatiſſima ex his ſunt *Inficia*. Gall. Sauciffons. Farcimina infumata propter admixta condimenta ſatis bene concoquuntur, & boni ſucci ſunt, modo non copioſe edantur. *Pernæ* (Schinken, Schweinehammen) recentes, in ventriculo reſolubiles ſunt, & modice aſſumptæ, ipſis ægris conducunt; meliores crudæ ſunt elixis. Vetuſtæ, exſuccæ, duræ, merito contemnuntur.

APER. Germ. wildes Schwein. Gall. Sanglier.
Angl. wild Boar.

1) Por-

- 1) *Porcellus sylvestris*. Germ. Froschling. Hoc nomine insignitur primo & secundo ætatis anno.
- 2) *Verres seu mas*. Germ. Häuer, & *Scropha f. Fæmina* Germ. Bache.

Fœtidis minus immoratur ac fus domesticus. Siciorem etiam, sapidiorem, teneriorem & salubriorem habet carnem, quam iam magni in conviviis fecit antiquitas. Elixam nonnulli edunt. Sale condita quoque asservatur. Frequentius autem assata apponitur mensis. Præstantissimus aper, qui montosas fylvas pervagatur. Hyeme mas cum fæmina coit, & caro ad cibum non adhibetur. Autumno optime sapit. Caput nobilissimum habetur cibus.

CERVUS ZOOLOG. CERVUS, *Elaphus*, *cornibus ramosis, teretibus, incurvis* L. Germ. Hirsch. Habitat in *Europa, Asia*.

- 1) *Hinnulus cervi*. Germ. Hind- oder Wild-Kalb. Gall. Fante, Faon. Angl. Calf. Qui primum aut secundum ætatis annum agit. Caro præ adultis cervis mollior est & tenerior. Bimus incipit cornua emittere mollia, parva, quæ elixata, in frustula conscissa, & frixa, in delicatorum cibum cedunt. Gelatina ex his cornibus gratissima, summe reficiens, phthificis & sitibundis ægris exoptatissima paratur.
- 2) *Cervus adultus*. Germ. erwachfener Hirsch. Gall. Cerf. Angl. Stag, Hart. Ital. Cervo.
- 3) *Cerva*. Germ. Hinde, Hirschkuh. Gall. Biche. Angl. Hind.

Ad tertium usque ætatis annum in cibum trahi volunt Diætetici. Tunc ratione salubritatis, saporis, & nutritionis, carne bubula jure præfertur. Quæ enim

enim *Galenus*, *Hippocrates*, ipsa *Schola Salernitana*, & plurimi, in contemptum huius animalis dixerunt, de vetustioribus tantum valent, atque de iis, quæ libidinis tempore eduntur.

CAPRA. CAPREA. CAPREOLUS. DORCAS ZOOLOG. CERVUS, *Capreolus*, *cornibus ramosis teretibus erectis, summitate bifida* L. Germ. Reh, & mas Rehbock. Gall. Chevreuil. Angl. Deer, Roe deer. Ital. Capriolo. Habitat in *Europa*, *Asia*.

Caro non laudatur ab antiquioribus Medicis, sed neoterici jure illam præferunt cervina, quoniam delicatior est, tenerior, & facile dissipabilis. Tam validum vero nutrimentum non præbet ac cervus; hinc ejus esus ægris concedi potest.

DAMA ZOOLOG. CERVUS *platyceros* RAI quadrup. CERVUS, *Dama*, *cornibus ramosis, compressis, summitatibus palmatis*. L. Germ. Dämmlein, Damm-Hirsch. Gall. Daim. Angl. Fallow-Deer. Habitat in *Prussia*, *Dania*, *Norvegia*.

Apud nos non occurrit. Quoad carnis qualitates accedit capreis.

TARANDUS ZOOLOG. RANGIFER GESN quadrup. CERVUS, *Tarandus*, *cornibus ramosis, teretibus, summitatibus palmatis*. L. Germ. Tarand Thier, Rennthier. Gall. Rhenne. Angl. Rain deer. Habitat in montibus *Sueciæ*, *Norvegiæ*, *Lapponiæ*, in *Asia* etiam.

Animalis ad celeritatem expeditissimi caro e ferinis illorum locorum, omnium consensu, optima, saluberrima, delicatissima est.

LEPUSCULUS *Germ.* junger Hase.

A tertio mense ad octavum, omnibus æstimatus, a MARTIALI (*) admodum laudatus, inter magnas omnino delicias numerandus, ægris & a morbo restitutis concedendus. In *Gallia* etiam magni habetur. (**)

CUNICULUS ZOOLOG. LEPUS, *Cuniculus, cauda abbreviata, auriculis nudatis.* L. *Germ.* Caninchen. *Gall.* Lapin. *Angl.* Cony. *Ital.* Coniglio. Habitat in *Europa australi*.

Candidam carnem subdulcem, leporina molliorem & teneriorem, habet, sed ita validi nutrimenti non est. In deliciis habetur a *Suecis*, *Belgis*, ab *Hispanis* & *Anglis*. Incolæ etiam *insularum canariensium* & *Brasiliæ*, ubi, si *Dappero* credendum est, magnitudine accedit porco, illum mensis apponunt. Junior utique præfertur adultiori, ut & domestico ferus.

SCIURUS ZOOLOG. SCIURUS *vulgaris palmis solis saliens.* L. *Germ.* Eichhörnchen. *Gall.* Ecureuil. *Angl.* Squirrel. *Ital.* Schrivolo. Habitat in *Europæ arboribus*.

Caro albida subdulcis, coloris & saporis fere gallinæ, tenera, salubris, boni fucci, a rusticis Norvegicis in jusculis editur. (***) Niger præfertur rutilo, & sclopeto perfossus solummodo in cibum recipitur.

ALCES *junior.* CERVUS, *Alces, cornibus acaulibus palmatis.* L. *Germ.* junges Elendthier.

(*) *Epigramm.* 92. l. 13. *Inter aves turdus, si quis me judice certet. Inter quadrupedes Matrya prima lepus.*

(**) BRUYERINUS. l. 13. c. 14.

(***) PONTOPPIDAN. 2 Theil S. 48.

thier. Gall. Elan. Habitat in borealibus
Europæ Asiæque populetis.

Carne molli affata, junioris animalis, ut plurimum
vescuntur borealium regionum incolæ. Delicati sa-
poris & facilis digestionis est.

ASINI PULLUS. Germ. Esels-Füllen.

Animal, quo MÆCENAS, ille eruditorum patronus,
delectabatur olim, (*) hodie apud *Italos* in deliciis
adhuc est. Humida, tenera, & gustu suavissima,
carne præditus esse dicitur.

URSUS ZOOLOG. URSUS *Arctos*, *cauda*
abrupta. L. Germ. Bar. Gall. Ours. Angl.
Bear. Ital. Orso. Habitat in sylvis *Europæ*
frigidis.

Caro *Alpinis*, *Norvegis*, *Russis*, *Kamtschadalibus*, in
deliciis est; ordinarie autem in cibum adhibentur tan-
tum juvenuli, hyeme capti, quos etiam sale condi-
tos & fumo ficcatos pro optimo & suavissimo cibo de-
clarant multi, imo ob nimiam carnis spongiosam mol-
litiem vix aliter, nisi multo sale imprægnatus, edi-
ursum potest. Pingues pernæ maxime laudantur.
Adulorum caro olens est & difficilis concoctu. (**)

TAXUS ZOOLOG. URSUS, *Meles*, *ungui-*
bus anticis longissimis L. Germ. Dachs. Gall.
Blaireau, Tesson. Ital. Tasso. Angl. Bad-
ger. Habitat in *Europa*.

Pin-

(*) PLINIUS. *hist. nat.* l. 8. c. 43.

(**) BRUYERINUS l. 13. c. 41. PONTOPPID. 2 Theil S. 43.
KRASCHENINNIKOW. *Beschreibung von Kamtschatka*
S. 124.

Pinguescit pomis & uvis, hinc autumnno captus, in *Germania*, *Italia*, *Helvetia*, delicatior habetur. Caro similis est fuillæ. Qui in locis montanis inter rimas rupium degunt, *Germ.* Steindachse, ceteris multo præstantiores sunt.

CANIS *familiaris cauda sinistrorsum recurva* L.
Germ. Hund. *Gall.* Chien. *Angl.* Dog. *Ital.*
 Cane.

Canem in usum cibarium mactatum olim fuisse ex PLINIO l. 29. c. 4. novimus. Quibusdam aliis gentibus usitatum eius esum fuisse GALLEUS indicat l. 3. *de facult. alim.* HIPPOCRATES etiam caninæ carnis frequentem mentionem injicit, illamque calefacere & robur afferre & exsiccare docet l. 2. *de vict. ratione.* Hodie delicatum cibum esse variis *Africa* gentibus & conterraneis, & proprie pastum & pinguefactum canem in magno apud eas pretio esse, narrant Itineraria. (*) *Grönlandia* incolis etiam frequens esca est caro vel recens sub nive & glacie asservata, vel in aere siccata. (**)

RANA *aquatica innoxia* ZOOLOG. RANA
temporaria dorso planiusculo subangulato. L.
Germ. Frosch. *Gall.* Grenouille commune.

Ad cibum eligenda est pinguis, carnosæ, viridis, & quæ in limpidis aquis vivit. Caro paulisper humida, boni succi & saporis, concoctu facilis est, & valde nutrit. Elixæ vel assatæ mensis apponitur a Majo ad Octobrem. Conducit biliosis & iis, qui
 sunt

(*) BOSSMANN *Voyage de Guinée*, p. 240. MÜLLERS *Abhandlung vom Gebrauch einiger Speisen bey fremden Völkern, in Hannöv. Beyträgen*, I Theil S. 1537.

(**) ANDERSON S. 193.

sunt calidæ & ficcioris naturæ; commendatur quoque tabidis & hæcticis. Plurimi nihil nisi coxas, rejectis partibus ceteris, comedunt. Infalubris est rana, in putridis & limosis aquis degens; hæc enim ventriculum molestat; & ejus frequenti esu cachexiam & febres produci ajunt.

MUS ÆGYPTIUS HASELQUIST *Act. Upsal.* 1750. p. 17. *Act Holmiens.* 1752. p. 23. MUS *jaculus* L. *Germ.* Ægyptische Bergratte. Habitat in *Arabia, Calmuckia.*

Tosta ab Arabibus editur. Humida nimis caro est, multam sed laxam in homine pinguedinem generans.

RATTUS. *Germ.* Raze. *Gall.* Rat.

Caro tenera, pinguis, *Nigritis* delicatissima. Caput, cauda, pedes rejiciuntur. (*)

TESTUDO *marina* ZOOLOG. TESTUDO *pedibus pinniformibus, unguibus palmarum binis, plantarum solitariis, testa ovata* L. *Germ.* See Schildkröte. *Gall.* Tortue de Mer. *Angl.* Sea Tortoise.

Americana stupendæ magnitudinis est, ita ut sola sufficiat octuaginta hominibus. Saporis excellentia etiam ceteras marinas superat. Caro est ex albo viridescens, pinguedine post elixationem viridiuscula intermixta, instar optimæ vitulinæ carnis delicata, salubris, ventriculo apta, ut etiam ægris suadenda sit. Laudatur intra tempus, quod a vere ad autumnum decurrit. Sale condita in exterarum regiones transfertur. (**) Ova magni æstimantur; deliciosissima sunt de *testudine caretta.*

L.A.

(*) BOSSMANN p. 255.

(**) BRÜYERINUS l. 22. c. 7. GEOFFROY 7 *Theil* von S. 240. bis 243. FERMIN p. 49.

LACERTA IGUANA L. Habitat in *Indiis*.

Caro est sapidissima. Ova quoque comeduntur, quæ coctione non indurescunt. (*)

PHASIANUS, *gallus, cauda compressa adscendente. L.*

1) PULLI GALLINACEI & PULLASTRI. *Germ.* Küchelchen, junge Hühner und Hähne. *Gall.* Poulets. Nihil eorum carne delicatius & tenerius cogitari potest; sed ob insignem humidam mollitiem non nisi assati edi possunt.

2) GALLUS GALLINACEUS. *Germ.* Hahn. *Gall.* Cocq. *Angl.* Cock. Caro ejus, si primum ætatis annum agit, tenera est, moderate pinguis, concoctu facilis, boni fucci. Sed adultior gallus, & mox ubi cucuriit & coivit, admodum siccae & duræ naturæ est; hinc esui non amplius, sed faciendi jusculis validissime nutrientibus, debilitatis & a morbo restitutis summe commendandis, inservit. *Cristae gallinaceae*, *Germ.* Hahnen-Kämme, ut & testes juniorum gallorum, magna laude prædicantur. Gallus castratus, *capo vel capus*, *Germ.* Kapaun, Kapphahn. *Gall.* Chapon, saginatus, pinguis, carnis præstantia & salubritate antecellit gallinam, & ægris, atque præsertim phthificis, summe conveniens esca est.

3) GALLINA DOMESTICA. *Germ.* Henne. *Gall.* Poule. Optima in cibo, quæ nondum peperit. Adultior duram carnem habet, egregia tamen juscula dat. Junior propter carnis teneritudinem ab omni ævo in saluberrimum cibum recepta est. Non adeo validum sed leve præbet nutrimentum, exer-

(*) FERMIN p. 18.

exercitatis non sufficiens, aptissimum autem debilibus, ægris, & a morbo restitutis, maxime phthificis. Pinguedo mitissima est, nullas passiones ciens. Chimæra est, quod podagram gignat frequens carnis efus. *Ova* ceteris omnibus palmam præripiunt. Sed pendet illorum salubritas a varia præparatione & vario coctionis gradu. Quæ facile concoquuntur & bonum nutrimentum exhibent, sequentia sunt: 1) *Ova elixa sordilia*, *Germ.* gefottene oder Schlurf-Eyer, quæ plane liquida & fere semicruda sunt; celerrime nutriunt, amissas vires cito restitunt; alvum laxant, solida demulcent, & raucis, tussientibus & phthificis, utilia sunt. 2) *Ova tremula seu mollia* *Germ.* weichgefottene Eyer, Stipeyer; solidius prioribus nutrimentum præbent, ventriculo idonea sunt, 3) *Ova densata seu mediocriter dura*, *Germ.* Dotterweiche Eyer, in quibus mollis vitellus duriusculo circumdatur albumine; sed solum vitellum in ventriculo facilius putrescere, quam si una cum albumine comedatur, docet GEOFROY (*). *Ova effusa*, *Germ.* gefällte Eyer, & *suffocata*, *Germ.* gedämpfte Eyer, salubria etiam & mitis naturæ sunt. Omnia hæc, & recensitis modis præparata, ova ipsis ægris commendari in cibum possunt, ob levitatem & temperatam naturam. Nimia tamen quantitate comesta nauseam facile pariunt, & nidorosas cruditates putridas in ventriculo generant. Hinc, quod facile putrescant, febricitantibus non semper proficua sunt. Vitellus solubilior est albumine, interim & hoc sub eo, qui humano corpori naturalis est, calore penitus solvitur & vitello fortius nutrimentum dat; maiori autem caloris gradu in siccam & durissimam condensatur substantiam. (**) Notandum *Scholæ Salernitanæ* præcep-

(*) *Mat. med.* 7 Theil S, 514.

(**) BOERHAVE *Elementa Chemicæ* T. 2. p. 341.

ceptum: Si sumas ovum, molle sit atque novum: Singula post ova, pocula sume nova. De ovis dyspeptis & mali succi alio loco sermo erit.

GALLOPAVO S. MELEAGRIS & NUMIDICA AVIS ORNITHOL. MELEAGRIS, *Gallopavo, capite caruncula frontali cristaque gulari, maris pectore barbato* L. Germ. Kalkaun, Calecutischer Hahn, Truthahn, Putterhahn, welsche Hühner. Gall. Coc d'Inde & Poule d'Inde. Angl. Turkey.

Gallus indicus, & præsertim castratus, præstantioris carnis est, quam gallina indica. Caro sapida, multum nutritiva, in pectore albida, tenera, & facilis concoctionis, attenuatis reconvalescentibus utilis, in lumbis & posteriori parte durior & brunna. Juvenes in cibo delicati, annosi in juscule melius dantur. Iecur & stomachus inter delicias numerantur; sed ægrius digeruntur. Ova magna sunt & dyspepta.

GALLUS *Curassavicus* ALDROV. MITU s. MUTU *Brasiliensum* MARCGRAV. *Hist. Brasil. p. 194.* CRAX *nigra* L. Gall. Hocco de Bresil.

Summe laudatur caro.

GALLINA *Guineensis* ORNITHOL. GALLINA *Africana* MARCGRAV. *Brasil. 78.* GALLUS *niger maculis ovalibus & orbiculatis* BARROW av. 79. PHASIANUS, *Meleagris, vertice calloso, temporibus carunculatis* L. Germ. Perlhuhn. Gall. Poule de Guinée. Angl. Guinea Hen. Habitat in Africa.

Carnem sapidissimam largitur, dum aeri aliquantulum exponitur. (*)

PAVO.

(*) CRANZ *mat. med. p. 72.*

PAVO f. PAVUS ORNITHOLOG. PAVO
cauda longa L. Germ. Pfau. Gall. Paon ordi-
 naire. Angl. Peacock. Patria est *India orien-*
talis.

Junior pavo teneram carnem habet, quæ Romanis
 olim in deliciis fuit. Vetus autem durior, ficior,
 frigidior, & difficilioris concoctionis censetur. Ova
 ob difficilem concoctionem non æstimantur.

PHASIANUS *Colchicus* ORNITHOL. PHA-
 SIANUS *rufus, capite cæruleo.* L. Germ.
 Phasan. Gall. Faisan. Angl. Pheasant. Patria
 est *Asia & Africa.*

Post pavonem formosissima avis, ob preciosissimam,
 tenerrimam, & exquisiti gustus carnem, principum
 mensas ornat. Captus aut accipitre occisus delicatior
 habetur, quam si sclopeto necatur. Ova salubria,
 mollia, bonitate accedunt gallinaceis.

PERDIX *cinerea* ORNITHOL. TETRAO
pedibus nudis, macula nuda coccinea pone ocu-
los, cauda ferruginea, sterno brunneo L. Germ.
 Gemeines Rebhuhn. Gall. Perdrix, Angl.
 Partridge. Habitat in *Europæ* agris atque
 vinetis.

Æstate & autumnno, quum vescatur formicis earum-
 que ovis, & frumentorum granis, foliisque virentibus,
 post phasianum, carnis salubritate, teneritudine, &
 saporis excellentia, præfertur merito omnibus avibus.
 Per hyemem autem adeo commendabilem carnem non
 habet.

PERDIX *rufa maior* ORNITHOL. TETRAO
rufus, rostro pedibusque sanguineis, gula alba
cincta fascia nigra albo punctata L. Germ. Reb-
 huhn

huhn mit rothem Schnabel und Füßen, Roth-
huhn. *Gall.* Bartavelle. Habitat in *Europa*
australi, præsertim in *Italia* & *Hispania*.

Delicatioꝛ perdice communi dicitur.

PERDIX *Damascena* WILLUGB. TETRAO
orientalis pedibus antice pilosis: abdomine gulaque
atra, collari ferrugineo, cauda cuneiformi L.
FRANCOLIN TOURNEF. Habitat in
Oriente, maxime in *Syria*.

Gallis æstimata.

ATTAGEN. GALLINA *Corylorum* ORNI-
THOL. TETRAO, *Bonasia, pedibus hirsutis,*
rectricibus cinereis, punctis nigris, fascia nigra:
exceptis intermediis duabus L. Germ. Hasel-
huhn. *Gall.* Gelinote hupée. *Suec.* Hiaerpe.
Norv. Ierpe. Habitat in *Europæ* coryletis, præ-
sertim *Prussiae, Silesiae, Bohemiae, Norvegiae.*

Alba gaudet carne, tenera, delicata, concoctu facili,
bene nutriente.

LAGOPUS ORNITHOL. TETRAO *pedi-*
bus lanatis, remigibus albis, rectricibus nigris
apice albis; intermediis totis albis. L. Germ. Ha-
selhuhn mit Hasenfüßen, Weishuhn, Schnee-
huhn, Steinhuhn. *Gall.* Gelinote blanche.
Suecis Snöripe. *Norveg.* Rype. Habitat in
Europæ alpinis, in *Helvetia* præsertim, *Suecia,*
Norvegia, Prussia, Curlandia. (*)

Carnis

(*) PONTOPPIDAN 2 Theil, S. 173. KLEIN *Histor. avi-*
um p. 173. ALTMANN von den *Helvetischen Eisbergen,*
S. 223.

Carnis præstantia, salubritate & teneritudine, perdici-
bus æquiparanda avis.

UROGALLUS S. GRYGALLUS. S. TE-
TRAO *minor* ORNITHOL. TETRAO,
Tetrix, pedibus hirsutis, cauda bifurcata, re-
migibus secundariis, basin versus albis L. Gallus
Betulinus & Gallina. Germ. Birckhahn, Birk-
huhn. Gall. Coc de Bruyere à queue four-
chue. Angl. Heath cock, black game. Ha-
bitat in *Europae frigidae Ericetis & Betuletis*.

Caro junioris avis albida est, sapida, tenera, conco-
ctu facilis; sed valentior, durior, & concoctu diffici-
lior est veterum caro, aeri exponenda.

COTURNIX ORNITHOL. TETRAO *Israe-*
litarum HASELQ. TETRAO *pedibus nudis,*
corpore griseo maculato, superciliis albis, rectri-
cibus margine lunulaque ferruginea L. Germ.
Wachtel. Gall. Caille. Angl. Quail Habitat
in *Europa, Asia & Africa*.

Epilepsiæ obnoxia avis non impedit, quo minus ab
hominibus salutariter edatur, quum plura dentur
animalia hoc morbo correpta, quæ tamen in salu-
brem hominum cibum cedunt. Sed omnino suspecta
est, quæ statim editur, postquam in agris capta sit;
nam sæpe vescitur lolio temulento & helleboro, &
exinde noxias qualitates accipit, ita ut convulsiones,
spasmos, palpitationes cordis, post ejus esum obser-
varint Medici. (*) Etenim vero, quæ a nobis usui ci-
bario destinantur, frumentaceis & granis saginantur
coturnices, atque tunc innoxiam adeo carnem præ-
bent

(*) GALENUS l. 6. Epidem. comm. 5. EBERSINA l. 2. Ca-
non. c. 254. ARISTOTELES l. 9. histor. animal. c. 8.
NEBEL Obs. in Eph. Nat. Cur. Cent. 9. & 10.

bent, ut potius ob teneritudinem & gratum saporem valde expetantur, & ipsis ægris commendentur. Nimis pingues tamen ventriculo alienæ sunt. (*)

ORTYGOMETRA ORNITHOL. RALLUS

Crex alis ruffo ferrugineis L. Germ. Wachtelkönig, Schnarrwachtel.

Versus autumnum perpinguis; delicatissima habetur.

ALAUDA vulgaris, non cristata, ORNITHOL.

ALAUDA arvensis rectricibus extimis duabus extrorsum longitudinaliter albis, intermediis interiori latere ferrugineis. L. Germ. gemeine Lerche, Feldlerche, Sanglerche. Gall. Alouette. Angl. common Lark. Ital. Lodola. Habitat in arvis continuo volatu.

Pro pabuli & loci diversitate differt etiam carnis bonitas; interim semper tenera, saluberrima, suavi & delicata sua carne omnium palatos delectat. Autumno mirum in modum pinguescit. An certum, quod calculosis sit noxia? Ossicula una cum carne deglutita ventriculi dolores producant. Saporis excellentiam alaudarum Lipsiensium a certa allii specie, Germanis *wilder oder Hunds-Knoblauch* vocata, qua hæc volucra vescuntur, oriri putat BÜCHNERUS. (**) Viliores in cibo sunt *alauda cristata*, Germ. Haubenlerche & *alauda arborea*, Germ. Heydelerche.

TURDUS simpliciter dictus seu viscivorus minor. ORNITHOL. TURDUS musicus.

FRISCH av. t. 27. f. 1. 2. TURDUS musicus

(*) ALDROVANDUS Ornithol. l. 13. c. 22. WILLUGBEY Orn. p. 122. ELSHOLZ Diatet. S. 152. GEOFFROY Mat. med. 7 Theil S. 421.

(**) Miscell. med. physic. mathem. &c. Ann. 1727. p. 486.

sicus remigibus basi interiore ferrugineis. L.
Germ. Ziemer, eigentlicher Krametsvogel, Gefangvogel. *Gall.* Mauvis ou Grive ordinaire.
Angl. Throstle. Habitat in Europa.

Avis ob carnis præstantiam a veteribus tanti æstimatione, ut magnos olim greges in aviariis faginarent. Hodie inter aves delicatissimæ tenerrimæque carnis locum jure adhuc tenet. Sapidior est, si juniperi baccis diu pastus fuerit. Stomachum rejicere prodest, quia interdum hyōscyami foliis, quibus delectatur avis, repletus est.

TURDUS *viscivorus major.* ORNITHOL.
TURDUS *viscivorus alis subtus flavescens, rectricibus tribus lateralibus apice albis* L. *Germ.* Schnarre, Scharre, Zerrer, Mistler, Mistelfink. *Angl.* Mistle-Droffle.

Inter turdos maxima & carnosior avis, sed paulum dura est caro, grati alias saporis.

TURDUS *pilaris* ORNITHOL. **TURDUS** *pilaris rectricibus nigris: extimis margine interiore apice albicantibus, capite uropygioque cano.* *Germ.* Droffel.

Magnitudine medium tenet inter turdum viscivorum majorem & minorem. Caro in cibus etiam grata.

TURDUS *minimus* FRISCH *av. t. 28.* **TURDUS** *iliacus* f. **ILLAS** aut **TYLAS** ORNITHOL. **TURDUS** *illiacus alis subtus ferrugineis, superciliis albicantibus* L. *Germ.* Weindroffel.

Uvis delectatur. Caro ob amaritiem minus accepta.
HORTULANUS ORNITHOL. **MILIARIA**

RIA *pinguescens* FRISCH av. 2. t. 5. f. 3. 4.

EMBERIZA *hortulana* remigibus nigris, primis tribus margine albidis, rectricibus nigris, lateralibus duabus extrorsum albis L. Germ. Ortolan, Windischer Goldammer (*). Gall. Ortolan. Habitat in Gallia & Italia, præcipue Bononiae & Florentiis. Germaniam advenit Aprilis mense, eamque deserit Augusto.

Delicatissima avis pinguescit milio & avena. Assatam edimus ut alaudam. Romam Bononia in cistis transportatur deplumata, & farina adpersa.

EMBERIZA *flava* ORNITHOL. LUTEÆ alterum genus ALDROV. MILIARIA *lutea* FRISCH. EMBERIZA *Citrinella* rectricibus nigricantibus: extimis duabus latere interiore macula alba acuta L. In Suecia, Anglia, Gallia, Italia, Germania frequens.

Flava pinguedine admodum nitens priori haud cedit saporis gratia & carnis excellentia.

FRINGILLA *albicans*, ALDROV. MONTIFRINGILLA *calcaribus* alaude WILL. RAL. MILIARIA *nivis*. FRISCH. EMBERIZA *nivalis* remigibus albis: primoribus extrorsum nigris, rectricibus nigris: lateralibus tribus albis. L. Germ. Bergfink, Schneevogel (**). Habitat in alpibus Lapponiae, Norvegiae, Spitzbergae, ad sinum Hudsonis &c. In montosis septentrionalibus Angliae locis rarior. Ad Sueciam migrat intensiore hyeme.

Avena nutritur; sapidissima ejus caro. Non confundatur cum Calandra seu Emberiza alba, Germ. weisser

(*) BÜCHNER l. c. p. 113.

(**) PONTOPPIDAN 2, Theil S. 182.

fer Ortolan, cui non absimilis est, & qua in cibo etiam utuntur *Itali*.

FICEDULA *septima*. ORNITHOL. MOTACILLA, *Hippolais, virescenti-cerulea, subtus flavescens, abdomine albido, artubus fuscis*. L. Germ. Feigenvogel, Cypervogel. *Angl.* Cyprusbird. *Ital.* Becca fichi. Habitat in *Europa*. Abundat in *Creta* & *Cypro* insula. (*)

Ficubus & uvis vescitur, & inde pinguescit autumnno. Celeriter nutrit, & ob gratissimum delicatum saporem, & optimum, quod præstat, alimentum, in magno apud *Italos* pretio est. Adeo solubiles dicuntur hæ ficedulæ, ut ventriculum nunquam gravent, quamvis magna comedantur copia. Ex *Insula Cypro* sale vel aceto conditæ in alias deportantur regiones.

ATRICAPILLA f. FICEDULA ORNITHOL. MOTACILLA *Atricapilla testacea subtus cinerea, pileo obscuro* L. Germ. Schwarzköpflein, eine Art Feigenvogel. *Angl.* Blackcap. *Ital.* Capo negro. Habitat in *Europa*.

Eadem prædicatur laude ac Becca fichi *Italorum*.

SCOLOPAX ORNITHOL. SCOLOPAX f. *Perdix rustica*. GESN. SCOLOPAX *Rusticola rostro recto laevi, pedibus rufis, femoribus tectis, unguibus pollicum obsoletis*. L. Germ. Waldschneppe, Holzschneppe. *Gall.* Becasse. *Angl.* Woodcock. Habitat in *Europæ* sylvis paludosis.

Caro tenera, sapida, salubris, colore fere perdicinæ
acce-

(*) vide FRANZ FERDINAND VON TROILO *Oriental. Reisebeschreibung* S. 37.

accedit. Una cum intestinis affata editur avis; & excrementa in deliciis habent gulosi.

NUMENIUS f. ARQUATA ORNITHOL.
SCOLOPAX *Arquata* rostro arcuato, pedibus cærulescentibus, alis nigris; maculis niveis. L. Germ. Brachvogel, grosse Schneppe mit langem unter sich gebogenem Schnabel. Gall. Corlis, Corlieu. Angl. Curlew. Habitat in *Europae* agris uliginosis.

Solubilis atque delicata ejus caro est.

GALLINAGO minor. ORNITHOL. SCOLOPAX *Gallinago*, rostro recto apice tuberculato, pedibus fuscis, lineis frontis fuscis quaternis. L. Germ. Kleine Wasser- oder Pfuhlschneppe. Gall. Beccassine. Habitat in *Europae* paludibus & rivulis.

GALLINULA. ORNITHOL. Germ. Wasserschuh, Rothblaschen. Gall. Poule d'eau. Angl. Common Water Hen. Habitat in *Europae* rivulis.

Gallinaginum & Gallinularum carnes grati sunt saporis, concoctu facillimæ, parum recrementitii relinquentes.

PLUVIALIS *viridis*. ORNITHOL. CHARADRIUS *Pluvialis* pedibus cinereis, corpore nigro viridique maculato subtus albido. L. Germ. Pulrofs. Gall. Pluvier. Angl. Plover.

Hujus & aliarum pluvialium caro, ob solubilitatem & teneritudinem, delicatissima, laudatissima censetur a Gallis & Anglis.

COLUMBA *domestica* f. *vulgaris* ORNITHOL.
COLUMBA *Oenas*, cærulescens, collo supra

pra viridi nitente, fascia alarum apiceque cauda nigricante. L. *Germ.* zahme Taube. *Gall.* Pigeon ordinaire. *Angl.* Pigeon, Dove.

Plures dantur varietates, quæ omnes esui aptæ sunt. In genere juniores columbæ carne sapida, eupepta, & boni succi gaudent. Quæ agros pervagantur *Germanis* Feldtauben, præferuntur iis, quæ in hypocaustis aluntur, *Germ.* Haustauben. Adultiores ob carnis duritiem semper insalubres habitæ sunt.

TURTUR. *Germ.* Turteltaube. *Gall.* Tourterelle. *Angl.* Turtledove.

Columba e feris minima, ob carnis præ domesticis majorem teneritudinem valde æstimata; & pinguis turtur summis laudibus effertur.

COLUMBA *Livia* **COLUMBA** *Cavernalis*
Germ. Lochtaube, Holztaube. *Gall.* Biset.
Angl. Stockdove.

COLUMBA *saxatilis, seu rupicola, s. turricola.* *Germ.* Steintaube.

Utraque species pertinet ad columbas feras, & propter teneram carnem bonum præbet cibum.

PICUIPINIMA *MARCGRAF* *Bras.* 204. **COLUMBA** *sylvestris minima Brasiliensis.* *RAI.*
WILUGB. Habitat in *America* inter tropicos.

Admodum pinguis est, & delicatissima censetur caro.

PSITTACUS *versicolor seu erythrocyaneus* *ORNITHOL.* *Germ.* Papagoy.

Pulli sapiunt ut columbæ.

OTIS *seu TARDA* *ORN.* **OTIS** *Tarda jugulo utrinque cristato* L. Habitat in *Poloniae* & *Orien-*

Orientis campis. Migrat per Belgiam, Angliam, Galliam, Germaniam. Germ. Trappe. Gall. Outarde. Bitarde. Angl. Bustard.

Non frequens nostris regionibus avis. Carnem absolute nonnulli Autores taxant, qui forte ætatem non satis respexerunt. Juniorum enim caro eximia, tenerima, delicatissima est, & magnatum mensis digna. Vetus autem tarda cibum sistit durum, ventriculum valde molestantem.

MERULA *vulgaris* ORN. TURDUS *Merula ater, rostro palpebrisque fulvis* L. *Germ. gemeine Amsel, schwarze Amsel. Gall. Merle commune. Angl. Blackbird. Habitat in Europae sylvis.*

Caro in cibis laudatur, atque haud infalubris habenda est, etsi turdinæ nec saporis gratia nec fibrarum teneritate accedat. Ab uvis sapidiorem, a baccis juniperi amaram nanciscitur carnem.

MERULA *rosea* ORN. TURDUS *roseus subincarnatus, capite alis caudaque nigris, occipite cristato.* L. *Germ. Fleischfarbigte Amsel. Habitat in Lapponia, Helvetia.*

In cibum commendatur.

MERULA *aurea.* ORIOLOUS GESN. GALBULA ALDR. FLAVA AVIS *Bengalensis* ALB. av. 3. p. 19. t. 20. AMPELIS *flava artubus nigris, rectricibus quinque exterioribus retrorsum flavis.* Act. Holm. 1705. p. 127. t. 3. f. 5. PICUS *nidum suspendens* WILL. CORACIAS *Oriolus flava, alis caudisque nigris* L. *Germ. Goldamsel, Bierhold, Wietewall, Sommerdroffel, Regenkaze.*

Pulcher.

Pulcherrima avis migratoria *Europae & Asiae* ad nos circa pentecostes festum advenire solet; hinc Germanis etiam dicitur *Pfingstvogel*. *Hercynicis* sub nomine *Bülow* nota est. Mirum in modum pinguescit, & delicata admodum ac tenerima caro laudatur.

CAPELLA f. VANELLUS ORN. TRINGA *Vanellus pedibus rubris, crista dependente, pectore nigro* L. Germ. Kybiz. Gall. Vanneau. Angl. The Lapwing or Bastard plover. Habitat in *Europa, Africa*.

Versus hyemem pinguescere incipit. Caro boni saporis est, levis saluberrimique nutrimenti. Ova expetit gula, etsi gallinaceis salubritate cedant, & ventriculo facile molesta fiant.

CUCULUS ORN. CUCULUS *canorus cauda equali nigricante albo punctata* L. Germ. Kukuk. Gall. Coucou. Angl. Cuckow.

Pulli soli in alimentarium usum adhibentur, & suavissimi gustus esse dicuntur.

Sequentes aviculæ, quum nihil delicati & parum certe nutrimenti illarum caro habeat, ab obsoniis lautorum quidem abjiciuntur; in pauperum vero cibum cedunt, & nec ventriculo molestæ, nec insalubres sunt.

LOXIA ORNITH. LOXIA *curvirostra rostro forficato* L. Germ. Grünizer, Krummschnabel, Kreuzvogel, Immenfras. Angl. Shell-Apple, Cross Bill.

RUBICILLA f. PYRRHULA ORN. LOXIA *Pyrrhula artubus nigris, testricibus caudae remigumque posticarum albis* L. Germ. Thumpfaff, Gumpel. Gall. Pivoine. Angl. Bulfinch, Alp or Nope.

MOTACILLA *alba* ORN. MOTACILLA *alba*
pectore nigro, rectricibus duabus lateralibus dimi-
diato oblique albis. L. Germ. Weisse Bachstelze.
 Gall. Hocquequeue, commune Lavandiere. Angl.
 Water Wagtail.

MOTACILLA *flava* ORN. MOTACILLA *flava*
pectore abdomineque flavo, rectricibus duabus latera-
libus dimidiato oblique albis. L. Germ. Gelbe
 Bachstelze. Angl. Yellow Water - Wagtail. In
 Marchia vix obvia.

LUSCINIA ORN. MOTACILLA, *Luscinia, rufo-*
cinerea, gennum annulis cinereis. L. Germ. Nach-
 rigall. Gall. Rossignol. Angl. Nightingale. Can-
 tu quidem aures, sed carne haud oblectat pa-
 latum.

COCCOTHRAUSTES ORN. LOXIA, *Cocco-*
thraustes, linea alarum simplici alba, rectricibus basi
interiore albis. L. Germ. Kernbeisser, Kirschfinck.
 Gall. Grosbec. Angl. Gros-beack, Hawfinch.

FRINGILLA ORN. FRINGILLA *coelebs ar-*
tubus nigris, remigibus utrinque albis: tribus pri-
mis immaculatis, rectricibus duabus oblique albis.
 L. Germ. Fink, Buchfink. Angl. Chaffinch.

CARDUELIS. ORN. FRINGILLA, *Carduelis,*
remigibus antrorsum luteis: extima immaculata; re-
ctricibus duabus extimis toto reliquisque apice albis.
 L. Germ. Stigliz, Distelfinck. Gall. Chardonere.
 Angl. Goldfinch.

LINARIA ORN. FRINGILLA, *Cannabina, remigi-*
bus primoribus rectricibusque nigris utroque margine
albis L. Germ. Hänfling. Gall. Linotte. Angl.
 Linnet.

SPINUS f. LIGURINUS ORN. ACANTHUS

avicula GESN. FRINGILLA, *Spinus*, *remigibus medio luteis: primis quatuor immaculatis, rectricibus basi flavis apice nigris.* L. Germ. Zeisig. Gall. Serin. Angl. Siskin.

PARUS. Germ. Meise. Gall. Mefange. Angl. Titmouse. Variæ species in cibum receptæ sunt.

CURRUCA ORN. MOTACILLA, *Curruca*, *supra fusca, subtus albida, rectricibus fuscis: extima margine interiore alba.* L. Germ. Grassmücke. Angl. Hedg Sparrow.

RUTICILLA ORN. MOTACILLA, *Phœnicurus*, *gula nigra, abdomine rufo, capite dorsoque cano* L. Germ. Rothschwänzlein. Angl. Redstart.

RUBECULA ORN. MOTACILLA *Rubecula grisea, gula pectoreque fulvis* L. Germ. Rothkählchen. Angl. Robbin-red-breast, Ruddock.

OSTREA *edulis* f. OSTREUM *vulgare.*
CONCHA *testa subrotunda rugosa substriata: valvis inequalibus, cardine oblitterato.* L. Germ. Auster. Gall. Huitre. Angl. Oyster. Habitat in Oceano Europæo.

Ostreæ sine dubio omnium testaceorum sunt nobilissimæ, delicatissimæ. Sed de earum salubritate diversa est opinio. GALENUS, ELSHOLTZIUS, & plurimi, infalubres eas judicant. Alii, quorum sententiam lubens subscribo, magna laude eas prædicant, & molli pulpa admodum nutrientes, in ventriculo facile resolubiles, intestina lubricantes, laudabili & gelatinoso succo acrimoniam obtundentes declarant. Earum usus nec emaciatis & debilibus, nec ipsis phthificis dissuadetur. Eligendæ sunt recentes, mediæ magnitudinis, teneræ,

neræ, succosæ, in dulci & limpida aqua captæ. Quæ enim in stagnis marinis degunt, viliores sunt. Duræ, amari & ingrati saporis, eæ deprehenduntur, quæ a fluviis nimis remote vivunt. Crudæ naturali fælugine alvum movent, ventriculum stimulant, nec ideo ventriculo facile molestæ fiunt, licet magna assumantur quantitate. An magis prodest, cerevisiam superbibere, quam vinum, quo indurari comestæ ostreæ dicuntur? Conveniunt etiam ostreæ in propriis testis cum butyro & pane frictæ elixatæ, vel cum butyro & aromatibus frixæ. Assatæ vero, & quæ pipere, sale, & lauri foliis condiuntur, ructus faciunt & murmura, ventriculum molestant, & nauseam producunt. Spondylus ob duritiem edi non debet. Inter omnes celebrantur ostreæ anglicæ, & eæ præcipue, quæ sub belgico nomine *Grön-bårties* notæ sunt. Exemplum tamen affert ROSINUS LENTILIUS in *Eph. N. C.*, quod viridi æris tinctæ ostreæ loco anglicarum viridium divenditæ fuerint, & instar veneni funestos effectus in multis prodixerint hominibus. Ex esu ostreorum tertianam febrem recenset LOTICHIVS (*) Eo tempore, quo ova pariunt ostreæ, innumeris vermiculis rubicundis repletæ sunt, & venenatas quasi contrahunt qualitates, ut summe noceant in cibo. (**)

SQUILLA. CANCER *marinus rotundus*
 ELSHOLT. *Germ.* Taschenkrebs, Bärenkrebbs, Springkrebbs, kleinste Krebs mit langem Schwanze. *Belg.* Krabbe. *Norveg.* Hopper.

Can-

(*) *Observ. med. L. 1. C. 5. Obs. 13.*

(**) GEOFFROY 6 *Th. S.* 73. *Nouveaux Memoires sur l'Italie par deux Gentilhommes Suédois.* 8. 1764. Tom. 2. p. 110.

Canceri hi parvuli Hamburgo ad nos iam elixati mittuntur, & cibum sistunt facilis digestionis.

CRANGO ELSHOLT. *Diet.* 239. JONSTH. *Exsangu.* p. 22. t. 4. *Germ.* Garnel.

Crangones, ait JONSTHON, omnium crustatorum sapidissimi, carne tenera dulci constant boni & multi alimenti. Caudæ imprimis, crusta spoliata, cum pipere, sale & aceto, verno tempore laudantur.

SPEC. II. SPISSIORA, CARNE DURA ET
COMPACTA.

In genere hic pertinent omnes vetustorum animalium carnes; tum & sequentia Alimenta, quæ ut plurimum valentissimæ materiæ sunt, ita ut a robusto ventriculo subacta valde alant. Aegris non commendari debent, quia dyspepta sunt plurima. Confer §. 21 & 70.

VACCA. BOS *femina.* *Germ.* Kuh. *Gall.* Vache. *Angl.* Cow. *Ital.* Vacca.

Junior, si a robusto ventriculo digeritur, in nutrimentum validum cedit. Ubra vaccarum elixantur, & addito butyro, in sartagine friguntur, adspersis aromatibus.

URUS. *Germ.* Auerochse. *Angl.* Bulges, Buffles. Habitat in *Podolia*, *Moscovia*, *Hungaria*, *Samogitia*.

A *Tataris* & vicinis gentibus editur. Condita caro magnatibus in deliciis est.

BUBALUS f. BUFFELUS ZOOLOG. BOS
cornibus resupinatis intortis antice planis L.
Germ.

Germ. Büffel. *Gall.* Buffle. *Angl.* Bugill.
Ital. Bufalo.

Cultus ejus in *Italia*, & caro *Romæ* venalis prostat. Ab asiaticis gentibus etiam in cibum sumitur. Sed adeo glutinosa caro esse fertur, ut in parietem adacta tenacissime adhæreat.

CAPER. CAPRILLUS. *Germ.* Geißbock.

Castratione fœtorem illum hirci maximam partem amittit; aliquid ingrati tamen in sapore adhuc habet. Valide nutrit a ventriculo satis robusto superatus.

LEPUS ZOOL. LEPUS *timidus cauda abbreviata, auriculis apice nigris* L. *Germ.* erwachfener Hase. *Gall.* Lievre. *Angl.* Hare. *Ital.* Lievora.

Adultior multo inferior est laude, qua eum nonnulli sunt dignati. Copiose assumpta caro ventriculum premit, insomnia parit. Cavendum est, ne devorentur sclopeti globuli interdum carni inhærentes; ab acido enim in ventriculo abundante facillime in saccharum saturni nocivum permutari possunt. Urgente bruma in cibo maxime commendatur lepus. Infalubris est tertium ætatis annum & ultra agens. Candidus in alpibus nihil differt ab ordinario. De exquisitissimo lepusculi cibo iam supra actum est.

LEPUS *maximus surinamensis* FERMIN. p. 17.

Animal singularis magnitudinis, rarum, excellentissimæ carnis, albedine illam galli gallinacei superantis.

ALCES *adultæ*. *Germ.* Elendthier. Habitat in borealibus *Europa* & *Asia* populetis.

Morbo comitali singulis diebus obnoxia dicitur. Carne dura vescuntur boreales populi, tum recenti ut plurimum elixa, tum sale condita.

EQUUS ZOOL. **EQUUS**, *Caballus*, *cauda undique setosa*. L. Germ. Pferd. Gall. Cheval. Ital. Cavallo, Angl. Horse.

Caro spongiosa dulcissima est, ut comedi non nisi nitro vehementer salita possit. Copiosa spuma, quæ sub coctione elevatur, sæpius despumanda est, & ipsa caro tamdiu coquatur, donec non amplius spumescat. Caro sic præparata vel elixa vel affata ab *Italibus*, *Persis*, & *Moscovitis* expetitur, & haud contemnendi saporis est. Jam sæpe in obsidionibus exoptatum famelicis præbuit nutrimentum. Semi-crudam cum appetitu edunt *Arabes* & *Tatari*.

ASINUS ZOOL. **EQUUS** *cauda extremitate setosa, cruce nigra supra humeros* L. Germ. Esel. Gall. Ane. Angl. Ass. Ital. Asino.

Caro haud laudatur a **GALENO**, **HIPPOCRATE**, **AVICENNA**, qui illam gustu insuavem, difficilem concoctu, & pessimi succi declarant. Caro autem *Onagri*, Germ. Waldefel, cervinæ proxima a veteribus fuit habita. De asini pullo vide supra.

CAMELUS ZOOL. **BACTRIANUS** RAIT. **CAMELUS**, *Dromedarius, topho dorsi unico*. L. Germ. Cameel, Dromedar. Habitat in *Asiae* & *Africae* desertis.

Caro Africanis & Asiaticis gentibus in frequentem cibum cedit. Laudatur ab his, vituperatur ab illis. Tenerioris substantiæ habetur africanorum gramine & ar-

& arborum foliis victitantium caro; inferioris autem notæ in *Asia* avena pasti dicuntur.

VULPES Zool. CANIS, *Vulpes, caudarecta, apice albo.* L. Germ. Fuchs. Gall. Renard. Angl. Fox. Ital. Volpe. Habitat in *Eropa, Asia, Africa.*

Duram habet carnem, virosi & agrestis quid resipientem, teste BRUYERINO, (*) qui eam degustavit. Nihilominus tum elixa tum assata a *Sarmatis* & rusticis gallicis editur. Autumno uvarum esu pinguescit vulpes, & tunc maxime in cibum commendatur.

ECHINUS f. ERINACEUS *terrestris* Zool. ERINACEUS *europæus auriculis rotundatis, naribus cristatis.* L. Germ. Schwein-Igel. Gall. Herisson terrestre ou commun. Angl. Hedge Hog. Ital. Riccio.

Versus autumnum in cibum venit, pomis & uvis pinguescens. Sed durissima caro diu aceto vel vino fervido maceranda, & condimentis fortiter acuenda est. An certissime stranguria ex esu carnis non rite preparatæ?

HYSTRIX Zool. HYSTRIX *cristata pal-mis tetradactylis, plantis pentadactylis, capite cristato, cauda abbreviata* L. Germ. Stachel-schwein, Dornschwein, Meer-schwein. Gall. Porc epic. Angl. Portepyne.

Quoad carnis qualitates non differt ab Erinaceo.

MUS *alpinus* GESN. RALL. MUS *montanus* MATTHIOL. MUS, *Marmota, cauda abbreviata*

(*) *Libr. 13. Cap. 16.*

ta subnuda, auriculis rotundatis, buccis gibbis. L.
Germ. Marmelthier. *Gall.* Marmote, Rate des
 Alpes. *Ital.* Marmota. Habitat in alpibus
Helveticis & Tridentinis.

Hyeme maxime pinguescit. Caro fuillæ similis elixa,
 affata, fale inspersa & infumata, ab alpinis incolis edi-
 tur. Semicruda sapit barbaris *Sibiriae* gentibus. (*)

RUPICAPRA ZOOLOG. CAPRA, *Rupicapra*,
cornibus erectis uncinatis. L. *Germ.* Gems. *Gall.*
 Chevre des Alpes, Chamois, Yfard. *Angl.*
 Wild goat. Habitat in *Alpibus.*

Dura, tenax, & cruda caro est.

RUPICAPRA *Sibirica* f. HIRCUS *cornibus*
arietinis BRISSON *quadr. p. 42. & Nov. Com-*
ment. Petrop. p. 388. TRAGELAPHUS
 & MUSIMON GESN. STEPPNIE BA-
 RANNIE & ARGALI GMELIN. (**) CAPRA,
Ammon, cornibus arcuatis, collo sub-
tus barbato, cauda nigra. L. *Germ.* Sibirische
 wilde Schaaf. *Gall.* Chamois de Siberie. Ha-
 bitat in *Sibiria.*

Singulare animal inter capram & ovem medium.
 Carnem maxime appetunt *Kamtschadali* & incolæ in-
 sularum *Kuriliæ & Koriakæ.* Delicatissimam declarant
 pinguedinem.

IBEX ZOOLOG. CAPRA, *Ibex, cornibus nodosis in*
dorsum reclinatis. L. *Germ.* Steinbock. *Gall.*
 Bouc Estain. Habitat in *Alpibus.*

Rustici carnem comedunt.

TE-

(*) GMELIN 2 *Theil S. 371.*

(**) 1 *Theil S. 368.*

TESTUDO *terrestris vulgaris*. Germ. Land-Erd- Wald- oder Berg-Schildkröte. Gall. Tortue de terre. Angl. Land-Tortoise.

TESTUDO *aquarum dulcium*. GESN. TESTUDO *lutaria* BELLON. TESTUDO *orbicularis pedibus palmatis, testa orbiculata planiuscula* L. Germ. Flufs-Schildkröte. Gall. Tortue d'eau douce. Angl. Water-Tortoise.

Hæ testudines saporis & carnis excellentia cedunt marinis. Illarum caro, bovinæ similis, copiosum quidem, sed crassum & nimis pituitosum nutrimentum exhibet, quare ejus frequens esus obesitatem & corporis gravitatem inducere dicitur. Optime sapiunt testudines, abscissis & rejectis capite, cauda & pedibus, tandiu elixatæ, donec a carne removeri possint tegmina, atque tandem frixæ, addito allio, sale, croco, aliisque aromatibus. Pinguedo copiosa, saluberrima est, instar butyri.

UROGALLUS f. TETRAO *maior* ORN. GRYGALLUS *maior* GESN. TETRAO *Urogallus pedibus hirsutis, rectricibus exterioribus subbrevioribus, axillis albis* L. Germ. Auerhahn. Gall. Coq de Bruyeres ou de Limoges. Angl. Cock of Wood. Habitat in Europæ frigida pinetis paludosis.

Principum mensis dicata avis valentissimæ materiæ nutrimentum præbet.

PALUMBUS *torquatus*. ORN. COLUMBA *Palumbus collo utrinque albo, pone macula fusca* L. Germ. Ringeltaube, Wildtaube. Gall. Pigeon Ramier.

Caro inter ceteras columbas deterior est & magis coriacea.

STURNUS ORN. STURNUS *vulgaris rostro flavescente, corpore nigro punctis albis* L. Germ. Staar.

Avis gregaria victitat infectis, olivis, uvis; vescitur etiam cicuta. An inde virosam malignitatem contrahit? an ideo carnis suspectus esus? Vix probabile est. Sed duram sturno esse carnem, ad concoquendum ventriculo contumacem, saporis ingrate amari, gravisque odoris, consentiunt omnes. Suaviores autem sunt pulli, & qui pingues tempore vindemiarum capiuntur.

PICUS. Germ. Specht. Gall. Pie. Angl. Woodpecker.

Multæ dantur species. Nonnullæ interdum ad cibum solent recipi, potissimum hyeme, ubi pinguiores sunt. Caro nec injucundi saporis, nec insalubris, dura tamen est. Minores pici maioribus utique præstantiores sunt.

HIRUNDO domestica ORN. HIRUNDO *rustica rectricibus, excepto pari intimo, macula alba notatis.* L. Germ. Hausfchwalbe. Gall. Hirondelle. Angl. Swallow.

Spongiosam carnem habet, acri, ut dicunt, succo plenam. Nihilominus assata a multis editur.

HIRUNDO riparia f. DREPANIS ORN. HIRUNDO *riparia cinerea, gula abdomineque albis* L. Germ. Wasserfchwalbe.

Magnam eius copiam in usum culinæ Valentiam Hispaniæ venum adferri, testatur WILLUGB. Ornith. p. 156.

CAPUS *marina* RUMPH. P. 6. L. II. C. 57.

Fig. 4. HIRUNDO *nidis edulibus* BONTIE.

HIRUNDO *esculenta rectricibus omnibus macula alba notatis.* L. Germ. Indianische Schwalbe. Habitat in *China, Cochin China* & regno *Tunquinesi* ad ripas.

Ob nidos esculentos celebris in culina. Est Autorum opinio, quod hæ aviculæ ex spuma maris basin scopulorum alluentis materiam quandam tenacem colligant, ex qua nidos ædificant, in quibus ova ponunt & pullos excludunt. Inveniuntur quoque hi nidi ad oras *Indiæ orientalis*, sed *Chinenses* eos maxime ex sua patria per totam Indiam venales ferunt. Ex duplici materie compositi sunt, & quidem extus ex quibusvis tenuibus furculis & musco connexi; interna autem substantia, quæ proprie deliciis infervit, fordide alba, lenta & flexilis est instar visci. Hæc interna nidorum substantia, per semihoram in aqua macerata, dein sa fordibus & adhærentibus plumulis depurata, ad ventum siccata, venalis deferitur. Elixantur hi nidi sinensi more cum lardo, nostro autem cum vitulina carne vel pingui gallina. Sineses ipsis tribuunt vires fortiter nutriendi, robur virile augendi, & alvum modice constipandi. Qui constipata saltem laborant alvo, raro iis uti debent.

PASSER *domesticus* ORN. FRINGILLA

domestica remigibus rectricibusque fuscis, corpore griseo nigroque, fascia alarum alba solitaria L. Germ. Sperling.

Salacissimæ avis, comitali etiam morbo obnoxia, carnem, etsi antiqui in deliciis habuerint, duriorrem parvi hodie æstimant plurimi, atque insalubrem declarant. Haud tamen verisimile est, ad libidinem excitari eos, qui hæc carne vescuntur.

AN-

ANSER *domesticus* ORN. ANAS, *Anser*, *rostrum*
semicylindrico, *corpore supra cinereo*, *subtus*
pallidiore, *collo striato* L. Germ. zahme Gans.
 Gall. Oye domestique ou privée. Angl.
 Goose.

Obesum & faginaturn anserem in deliciis multæ habent nationes; sed cibum sistit valentissimæ materiæ. Abundat enim dura caro lento & spisso succo nutritio, hinc a frequenti & copioso eius esu omnino obstructions viscerum, febres intermittentes, status cachecticus. Maxime pinguescit hyeme, & junioris modice comesti digestionem promovet robur ventriculi frigore aeris auctum. Elixus aut affatus editur. Infumatus vilioris adhuc notæ est; præstat tamen crudum cum pipere edere, quum e contrario infumata caro elixa difficillime a ventriculo supereatur. Jecur anseris & ventriculus in magno pretio sunt. Pedum palmis *Messalinus Cotta* dignationem fecit, quæ torrentur, atque patinis cum gallinaceorum cristis condiuntur. Adeps sapida est, sed flatus, raucedinem, & pectoris oppressionem progignere solet, si cerevisia superbibatur. Ova magna ventriculum aggravant.

ANSER *ferus*. Germ. wilde Gans. Angl.
 Common wild Goose.

Domestico ficior est, dura tamen carne præditus. Tenerior est, qui ab accipitre in pugno interficitur.

ONOCROTALUS s. PELECANUS ORNITHOL. Germ. Kropfgans.

Admittitur etiam in cibum.

ANSER BASSANUS WILLUGB. Orn.
 247. t. 63. PELECANUS, *Bassanus*, *cauda*
cunei-

cuneiformii, rostro ferrato, remigibus primoribus nigris L. *Angl.* Soland-Goole. *Habitat in America & Scotiæ Infula Bassa.*

Pullos adultos apud *Scotos* in deliciis haberi, narrat WILLUGBEY.

ANAS domestica ORN. ANAS, *Boschas, rectricibus intermediis recurvatis, rostro recto.* L. *Germ.* zahme Ente. *Gall.* Canard. *Angl.* Common tame Duck.

Habitat in Europæ lacubus; & ranis, culicibus, insectis aliis, & aquarum foedissimis impuritatibus vitat. Hinc caro multo minus quam anserina stomacho convenit, atque propter rancorem & redolentem escam mox nauseam parit. Abundat copioso succo crudo & pituitoso, quo fit, ut continuo eius esu solida flaccescant, sanguis nimio impleatur ferro, & habitus cachecticus inferatur. Id lurido colore Judæorum iam demonstrarunt Veteres. Anatis carnem, si mavis, inter dischyma esculenta collocare potes. Saginatione sapidiorem quidem & puriorem, sed haud teneriorem reddis carnem. Laudatur jecur, & magis adhuc pectus. (*) Ova, ventriculo quoque aliena, non æstimantur. Pinguedo facile rancefcit.

ANAS fera torquata minor ORN. BOSCHAS maior WILLUGB. *Germ.* wilde Ente, Spiegel-Ente, Merz-Ente. *Gall.* Canard sauvage ordinaire. *Angl.* Common wild Duck.

Utique salubrior & purior est anate domestica, licet multa humiditate etiam sit referta.

QUER-

(*) MARTIAL 13 epigramm. 52. Tota mihi ponatur anas; sed pectore tantum & cervice sapit: cætera redde coquo.

QUERQUEDULA *secunda* f. *minor* ORN.
 ANAS *Querquedula macula alarum viridi,*
linea alba supra infraque oculos L. Germ.
 Krickente. *Angl.* Teal. Habitat in Europæ
 aquis dulcibus.

Inter omnes feras anates teneriorem carnem blandientis & puri saporis habet; sed propter nimiam humiditatem haud inter saluberrima locum tenet.

ANAS *plumis mollissimis.* ORN. ANAS *mollissima rostro cylindrico, cera postice bifida rugosa* L. Germ. Eidervogel. Habitat in Europa boreali.

Dura & piscosa caro avis ob pretiosissimas & mollissimas plumas magni æstimatæ pauperibus solum in cibum cedit. Aptior autem stomacho aliquatenus reddi potest caro, si, antequam assetur, aceto maceratur & paulisper elixatur. (*)

CYGNUS ORN. ANAS *Cygnus rostro semicylindrico atro, cera flava, corpore albo.* L. Germ. Schwan. *Gall.* Cygne. *Angl.* Swan. Habitat in Europa & America septentrionali. Abstemius a piscibus vescitur herbis in aquis nascentibus earumque radicibus, feminibus, & testaceis, pascitur hyeme etiam frumento, præsertim avena & hordeo.

Caro nigra, omnium consensu, dura, tenax, concoctu difficillima est. Nihilominus frequens est populorum septentrionalium esca. Mansuetus cygnus fero præfertur, & in pullorum esu voluptatem quandam sentiunt gulosi. Laudatur juniorum pectus. Pompæ causa Dipnosophistarum romanorum more interdum apponitur magnatum mensis.

GRUS

(*) PONTOPPIDAN 2 Theil S. 136.

GRUS ORN. ARDEA *Grus vertice papilloso*
 L. Germ. Kranich. Gall. Grue. Habitat in
Europæ & Africa campis subhumidis. Ve-
 scitur granis & herbis.

Caro dura etiam est & vilis notæ.

UPUPA. ORN. UPUPA *crista variegata* L.
 Germ. Widehopf. Gall. Huppe ou Putput.
 Angl. Hoop. Habitat in *Europæ* sylvis.
 Vescitur infectis.

Tempore vindemiarum adeo pinguescit, ut carnem
 coturnici præferant multi, dummodo caput abscein-
 datur, statim postquam animal necatum sit, & dum
 adhuc calet.

MYTULUS GESN. JONSTH. MYTILUS
edulis testa leviuscula violacea, valvulis obliquis
postice acuminatis L. Germ. gemeine Seemu-
 schel, Spizmuschel. Gall. Moule ou Moucle de
 Mer. Habitat in *Oceano Europæo, indico, &*
Mare Balthico.

Est cibus gravis, ventriculo debili minime conve-
 niens, robustum valide nutriens. Crudus comedi
 non potest; sed vel elixus vel assatus mensis adhi-
 betur. Optima est præparatio, si in propria sua
 falsugine elixatur, & petroselino, allio, atque sinapi
 conditur. Marini mytuli antecellunt eos, qui in
 stagnis marinis degunt. Caro albida non alteratur
 elixatione, nisi quod interdum subrubra evadat.
 Saturate rubro colore cognoscis veteres mytulos,
 quibus præterea inest succus cum amaritudine acris,
 qui fauces erodit, gulam exasperat. tussim siccam
 & raucedinem efficit, atque vocem obtundit. Au-
 tumno dicuntur gratissimi & temperatiores. Inte-
 rim cum PLINIO consentiunt Diæterici omnes, mytu-
 lum

lum semper falem virusque resipere, ita ut teste LINNAEO a Suecis non edatur, quem in mensis colunt *Germani, Belgæ, Norvegi*. Credunt virus corrigi aceto & aromatibus; attamen certissimum est, frequentius devoratos mytulos non propter fucci cruditatem solum nocere, sed etiam suspectum esse cibum. Nam licet studiose caveatur, ne edules cum venenatis confundantur, non impediri tamen potest, quo minus hi ipsi alias innocui variis contractis morbis, qui testaceis communes sunt, venenatam assument indolem. Hinc a comestis mytulis non raro anxietates cordis, convulsiones, tremores, capitis inflatio, cutis maculæ, deliria & febres. (*)

CONCHA *subarenaceo-marina* LINN. *It. Wgoth. Succ. Sandshæl.*

In *Norvegia* usus eius est alimentarius. (**)

ASTACUS *marinus communis* JONSTH. *Exsangu. p. 17. CANCER, Gammarus, macrourus thorace levi, rostro lateribus dentato: basi supra dente duplici* L. *Germ. Hummer, See-krebs. Gall. Cancre de Mer. Habitat in Oceano, imprimis Norvegico.*

Stupendæ sæpe magnitudinis est. Caro dura & compacta, concoctu difficilis, in cauda vix edulis, in chelis succosior & tenerior, diuturna coctione & aromatum additione indiget. Laudant chelarum carnem vino calido maceratam. Vere & æstate optimi sunt astaci marini. Pereunt, si aqua marina carent; hinc

(*) Confer MÖHRING *Obs. in Ephem. Germ. An. 1744. p. 115. GEOFFROY Mat. med. 7. Theil. S. 147. Die Wochenschrift, der Arzt 2. Band 32. Stück.*

(**) KALM *im 10. Theil der Schwed. Abbandl. S. 198.*

hinc difficulter in diffitas regiones transportantur. Femellæ præferuntur maribus. (*)

MAIA GESN. JONSTH. CANCER, *Maja, brachiurus, thorace aculeato, manibus ventricosus levibus.* L. Germ. Meerspinne, Krabbe mit dreyeckigtem Schilde und kleinen Scheeren. Habitat in *Oceano Europæo.*

Cum astaco marino ejusdem fere magnitudinis est. In omni respectu ad cibos difficilis concoctionis pertinet.

PAGURUS. GESN. JONSTH. CANCER, *Pagurus, brachiurus manuum digitis atris* L. Germ. Stachelichte oder Hechel-Krabbe. Habitat in *Oceano Europæo, Asiatico.*

Ejusdem qualitatis est ac astacus marinus. Hunc vero saporis excellentia superare a Michaelis die ad festum omnium sanctorum asserit KALM (**)

GAMMARUS f. ASTACUS *fluvialilis* vulgo. CANCER, *Astacus, macrourus, thorace laevi, rostro lateribus dentato; basi utrinque dente unico* L. Germ. Fluschkrebs, Krabbe mit glattem Leibe. Gall. Ecrevice. Habitat in *Europæe fluviiis, lacubus.*

Frequentissimus in Marchia piscis. Valde communis & exoptatus incolarum cibus. Sed eligendi sunt astaci mediæ magnitudinis, in limpida aqua degentes, a Majo ad Augustum capti, quo tempore carne & ovulis pleni sunt. Sic salubrem, levem, concoctu faci-

(*) PONTOPPIDAN 2. Theil S. 325. 326.

(**) Libr. cit. S. 196.

facilem escam exhibent, ob succi bonitatem ipsis agris commendandam. Juscula valde nutrientia e conquassatis cancris ars parare scit, quæ profunt phthificis & debilitatis; observanda autem est regula §. 17. Magni gammari ventriculum facile molestant, & indigestibiles sunt. Cancro inesse salem quendam urinosum, quo urinam & sanguinem movet, confirmat GEOFFROY. (*) Ovula interna bona sunt, sapida, & salubria; duriora externa.

COCHLEA f. LIMAX *terrestris*. POMATIA GESN. *aquat.* 255. HELIX, *Pomatia*, *testa umbilicata subovata obtusa decolore, apertura subrotunda lunata.* L. Germ. Gemeine Schneke, Erdschneke. Gall. Limaçon ordinaire des Jardins ou Escargot commun.

LIMAX *subrufus* L. LIMAX *magnus colore rufo.* ALDROV. *Insect.* 702. Germ. rothe Erdschneke. Gall. Limaçon rouge nud.

Omnes cochleæ, quæ apud Romanos & Græcos in mensis colebantur, quarum hodie magnus apud Orientales & Germanos in re alimentaria usus est, substantia glutinosa tenaci constant, quæ nulla præparatione nec fortissimis aromatibus corrigi & attenuari potest. Hinc comestæ ventriculum gravant, ructus & murmura faciunt, intermittentes etiam febres producant. (**) Nescio, cur ausi sint nonnulli, cochleas commendare phthificis.

OVA *dyspepta.* Germ. Schwerverdauliche Eyer.

1) Ova *gallinae elixa dura.* Germ. Hartgefottene Hühnereyer. Ventriculo valde molesta sunt; & post
eorum

(*) 6 Theil S. 334.

(**) LOTICHIVS L. 1 C. 5 Obs. 14.

eorum esum per multos sæpe dies flatus & ructus nidorosi emittuntur. Præsertim albumen magno calore coagulatum lapideam quasi dūritiem obtinet.

- 2) *Ova Gallopavonum.* Germ. Kalkaunen Eyer.
- 3) *Ova Anserum.* Germ. Gänseeyer.
- 4) *Ova Anatum.* Germ. Enteneyer.
- 5) *Ova Pavonum.* Germ. Pfaueneyer.
- 6) *Ova Cygni.* Germ. Schwaneneyer. *Islandiae* incolis grata.
- 7) *Ova Crocodili.* Germ. Crocodilleyer. Magnitudinis ovorum anserum. *Ægyptiis* in deliciis.
- 8) *Ova Struthio cameli.* Germ. Strausseneyer. *Nigritis* suavia.
- 9) *Ova Vanelli.* Germ. Kybizeyer.

PHOCAENA f. TURSIO GESN. DEL.

PHINUS, *Phocaena*, corpore subconiformi, dorso lato, rostro subobtusō L. Germ. Meersehwein. Habitat in Oceano septentrionali.

Carne nigricante, dura, concoctu difficili, incolæ *Scotiae*, *Norvegiae*, & *Americae septentrionalis*, vel sale condita, vel, postquam in aceto aut vino sit macerata, cum herbis aromaticis elixa, vel in tomaculis vescuntur. Assata insalubrior est. (*)

CANIS CARCHARIAS f. LAMIA GESN.

SQUALUS dorso plano, dentibus serratis AR-
TEDI gen. 70 Syn. 98. Germ. Meerhund,
Seehund. Gall. Requiem, Requin, Grand
Chien de Mer, Anthropophage, Tiburon.
Nor-

(*) ANDERSON S. 112. PONTOPPIDAN 2 Theil S. 258.

Norweg. Kobber, Kobbe, Robbe. Habitat in *Oceano europæo*.

Carnem nigricantem, sed duram & coriaceam, edunt una cum lardo *Faeroenses*, incolæ *Islandiæ*, *Grönlandiæ*, insulæ *Kamtschatkæ* & *Americæ septentrionalis*. (*)

PHOCA f. VITULUS *marinus* GESN. PHOCA *vitulina* L. Germ. Seekalb. Gall. Veau marin. Island. Halvkal. Habitat in *mari bothnico & baltico*.

Caro fale macerata editur in *Norwegia*, *Suecia*, & *Islandia*. Sed copiosa intermixta est pinguedo rancida, quæ ventriculo ingesta multos morbos gignit; hinc, antequam esui inferviat, repetitis vicibus in calida aqua depurari debet. Junioris phocæ caro similem fere cum agnina carne saporem habet; vetustioris a nimia pinguedine liberatæ caro sapit ut salmo ficcatus. (**)

MANATUS RONDEL. GESN. TRICHECUS ARTED. LINN. Germ. Seekuh. Gall. Lamantin. Habitat in mari americano. Abundantissime reperitur in *mari Kamtschatcensi*.

Caro coctione admodum turgens, elixa, sapore convenit cum vitulina carne. Pinguedo junioris manati saporem fere pinguedinis porcine habet. Junioris costæ, dorsum, & cauda in deliciis sunt. Mu-

(*) ANDERSON S. 114. 263. PONTOPPID. 2 Theil S. 263. LUCAS DEBES *Versuch einer natürl. Geschichte der Inseln Färoe* S. 150. GEOFFROY 6 Theil S. 723. KRASCHENINNIKOW S. 143.

(**) HORREBOW. S. 265. *Abhandlungen der Schwed. Acad* 19 Band S. 171.

Muria conditus manatus sapit ut caro bovina salita (°)

CASTOR. FIBER f. CASTOR RAIT.
CASTOR *cauda ovata plana* L. Germ. Biber. Gall. Bievre. Angl. Beaver.

Cauda crassa, magna, plana, ex multis articulis composita, in magnis deliciis est apud *Norvegiae* incolas. Sed crudi succi atque difficilis concoctionis est, & pinguedo copiose intermixta nauseam facile parit. (**)

GENUS III. PINGUIA SEU OLEOSO- UNGUINOSA.

Omnia corpora, quæ oleo æthereo, acri, & empyreumatico largius instructa sunt, excluduntur ex esculentorum catalogo. (§. 28.) Quæ autem ex oleosis laudabile nutrimentum suppeditant, pinguia sunt, id est, oleo unguinoso, miti, satis aquoso prædita. Tale præsertim continent nuces. Est etiam in butyro, lacte, & recenti caseo blandissimum oleum, a quo animalium pinguedines non nisi spissiori consistentia differre videntur. Pinguedines olea sunt ab acido parcius intermixto coagulata. Conveniunt itaque pinguedines animalium & olea unguinosa vegetabilium indole & virtute. Pinguium facultatem nutrientem demonstravi §. 5. Solo lacte alitur infans; pinguescit glandibus porcus; animalia optime saginantur pinguibus; homo nucum esu sanguinem & adipem cumulat. Sed pinguia omnino levius nec
tam

(*) KRASCHENINNIKOW S. 166. DAMPIER *Voyage autour du monde* T. 1. p. 46.

(**) PONTOPPIDAN 2 Tb. S. 51. GEOFFROY 8 Tb. S. 78.

tam firmum nutrimentum dant quam gelatinosa, licet famem citius videantur compescere. Quales particulas sanguini reddant olea & pinguedines, ex §. 5 colligas. Obtundunt adhuc humorum acrimonias, solida relaxant, lubricant, emolliunt. Hinc, qui vitui pingui indulgent, corpus adipe quidem turgidum, sed laxum, gerunt, & roboris dejectionem experiuntur. Refrigerandi virtute pollent, quæ multa aqua sunt remixta. Aphrodisiaca virtus notissima est. Requisita ad bonam ciborum pinguium concoctionem sunt ventriculus robustus; bilis debita copia & facultas oleum in saponem mutandi, ut in menstruis ventriculi solubile fiat; moderatus horum ciborum usus. Qui debili ventriculo præditi sunt, & bilis inopia & inertia laborant, non digerunt pingua, quæ moram in ventriculo subeuntia rancescunt & acredinem urentem contrahunt, qua colieas, racedinem, tussim, sanguinis commotionem, sodam, & putridas febres efficiunt. Sapor esculentorum pinguium varius est secundum varietatem particularum terrearum, aquearum, & resinotarum plus minus unguinoso principio commixtarum. Eo maior dulcedo, quo purius & recentius oleum. Vetustate rancorem & nocivam acredinem nanciscuntur pingua & oleosa omnia. Dyspepta sunt, quorum substantia pinguis massa glutinosa & nimis terrestri excipitur. Horum condimentum optimum sal est. Post nucum esum interdum frustula quædam in angulis oris internis manent, quæ acredine sua oris & faucium glandulas erodere solent. Regulam ergo conscripsit UNZERUS, (*) ut post comestas nuces nemo omittat gargarizare & os colluere. Post pisces nux sit, post carnes caseus esto, præcipit *Schola Salernitana*.

SPEC-

(*) *Der Arzt, eine medic. Wochenschrift. 8 Theil S. 359.*

SPEC. I. SUBDULCIA.

AMYGDALAE DULCES. *Germ.* süsse
Mandeln. *Gall.* Amandes. *Angl.* Almonds.
Ital. Mandole.

Nuclei fructus, quem profert *Amygdalus sativa* c. n. f. *Amygdalus foliis petiolatis serratis infimis glandulosis*. L. *Germ.* Hoher Mandelbaum. Sed datur etiam *Amygdalus indica nana dicta* Tourn. f. *Amygdalus foliis petiolatis basi attenuatis* L. *Germ.* Kleiner oder Zwergmandelbaum, cuius tamen nuclei amari omnes dicuntur. Fructus, quo nucleus includitur, ob carnem siccam, duram, & coriaceam in cibo non usurpatur, & nuclei tum dulces tum amari ex una proveniunt arbore. Crescit *Amygdalus* in *Italia*, *Gallia*, *Hispania*, *Portugallia*, in *Germania* ad *Rhenum* & *Moenum*. Apud nos in hortis colitur. Quædam amygdalæ putamine circumdantur molli; has Germani *Krackmandeln* & Galli *Amandes a coque tendre* vocant. Aliis putamina dura sunt, & germanis audiunt *hartschaligte Mandeln*. Sed utriusque amygdalæ, quoad nuclei bonitatem, nulla est differentia. Valde nutrit amygdala copioso suo oleo, & brevi tempore amissum sanguinem refarcire valet. Eligenda est crassa, recens, rotunda, alba & dulcis. Tenuis exterior nuclei pellicula abjicienda est; fauces enim irritat, raucedinem & tussim producit. Bene manducari debent amygdalæ; nam integra frustula deglutita alvo reddi, asserit GEOFFROY. (*) Magnus amygdalarum in culina usus ad varios cibos; conficiuntur ex iis *placentæ*, *tortæ*, *panis martius*. Amygdalæ sacharatæ albæ ut & tostæ (weiß überzogene und gebrannte Mandeln) magni æstimantur.

NUX

(*) 3 Theil S. 119.

NUX JUGLANS. *Germ.* Wallnufs. *Gall.*
Noix. *Angl.* Walnut. *Ital.* Noci.

Arbor est *Juglans foliis subæqualibus, subserratis* L.
Ad Rhenum magna eius cultura.

1) *Nux Juglans maxima s. caballina.* *Germ.* Pferde-
nufs. Communi maior est, sed bonitate valde
cedit.

2) *Nux Juglans vulgaris.* *Germ.* Gemeine Wallnufs,
eaeque vel tenui putamine (dünnchaligte Nufs) vel
putamine duro (Steinnufs). Recens copioso, dul-
cissimo & temperatissimo oleo turget, & multum
nutrimenti continet. Exterior tenuis subflava pel-
licula acris, austera, irritans, detrahenda est. E
juglandibus tostis panem, chocoladam, & potum
café parari posse legimus. (*) Conditæ nuces in-
ter bona reficientia & roborantia collocantur.

NUX AVELLANA f. ABELLANA. *Germ.*
Haselnufs. *Gall.* Noisette. *Angl.* Hazelnut.
Ital. Nucelle.

Corylus stipulis ovatis L. *Corylus sativa* C. B.

1) *Avellana alba minor seu vulgaris.* *Germ.* gemeine
Nufs. Sylvestris (Waldnufs) & sativa (Gartennufs)
non differunt, nisi quod posterior sapore sit dul-
cior & gratior.

2) *Avellana sativa maior oblonga rubens.* *Germ.* Lan-
ge rothe Haselnufs, Bartnufs, Lambertnufs, quia
circa Lamberti diem maturefcit. Hanc nucem
magni faciunt multi.

3) *Avellana maior urbana rotunda circa Lugdunum.*
Germ.

(*) vide *Hamburg. Magazin* 16 Band 1 St. S. 84.

Germ. Große runde oder Lyonnische Nuss. Cum priore saporis suavitatem convenit.

- 4) *Avellana Byzanthina.* *Germ.* Türkische Haselnuss. Est rubra, figuræ cordiformis, ceteris avellanis minor, sed dulcior, præstantior. Conservatur diutius, & raro cariosa fit.

Omnes avellanæ salubrem, levem, & bonum cibum sistunt; aquosiores tamen juglandibus esse videntur.

CASTANEA *dulcis.* *Germ.* Süsse Castanie.
Gall. Chatagne.

- 1) *Castanea sativa.* *Germ.* zahme Castanie. Crescit copiose in *Italia*, *Gallia*, *Alsatia*, *Helvetia*. Majores castaneas vocant *Maronas*; viliores sunt mediocres seu populares. Sapor crudarum est dulcis, leniter adstringens; sed crudæ non comeduntur, quia substantia nimis viscosa farinacea & terrea est. In cibum adhibentur tostæ vel leniter coctæ, & dulciores tunc fiunt. Attamen difficiles sunt concoctu, flatus generant, alvum constipant. Hinc aliquatenus brassicæ vim laxantem frangunt. Dantur apud nos cum carne vitulina, gallinacea, vel cum brassica coctæ. Secundis mensis inserviunt tostæ. *Genuenses*, *Lemovicenses*, *Petricoricensis*, & incolæ tractus *Cemmenii*, quibus omnibus frumenti inopia est, ex castaneis pultem præparant, qua panis loco utuntur. Coquuntur castanæ in aqua fervida, donec a cuticula possint separari. Tunc, effusa aliqua aquæ parte, medulla sub perpetua agitatione, addito sale, ad spissioris pultis consistentiam inspissatur, quæ ab igne remota & a superflua aqua liberata in ollis asservatur, & cibario usui destinatur. Est massa brunna, valde compacta, gra-

vis, difficillimæque digestionis, grati tamen saporis. (*)

2) *Castanea equina* f. *Castanea folio multifido* c. v. Germ. Roß-Castanie. Iconem dedit IONSTON Tab. 40. Circa Constantinopolim crescit; passim in nostris colitur hortis. Vilioris notæ est.

3) *Castanea pumila virginiana* racemoso fructu parvo, in singulis capsulis echinatis unico. Chin qua pin bush Anglorum. Germ. Americanische Castanien. Sunt magnitudinis avellanæ nucis, gratissimo dulci sapore præditæ. (**)

TRIBULUS *aquaticus* c. b. TRAPA *petiolis foliorum natantium ventricosus* L. Germ. Wassernuss, Stachelnuss, Wasser - Castanie. Gall. Saligot, Truffle d'eau, Chatagne d'eau, Chafetrappe.

Sapor est fatue dulcis leniter adstringens. Magnitudinem habet castanearum, & figuræ est triangularis. Putamen subatrum nucem includit, quam si crudam vel tostam edas, semper difficilis concoctionis & crudi succi reperies. Ob nimiam aquositatem non multum nutrire possunt. Laudant in salis lixivio maceratas nuces & sacharo & pipere conditas. Thraces ex tribulo panem confecerunt, teste PLINIO. (***)

ANACARDII OCCIDENTALIS NUX.

Provenit in *India occidentali*, præsertim in *Zeylana*, *Celebe*, regione *Macassarensi* & *Maro*. Nucleus faba quasi

(*) vid. LABATS *Reise nach Spanien und Welschland* 3. Theil S. 25. GEOFFROY *Mat. med.* 3. Tb. S. 425.

(**) CATESBY *Histor. Carolin.* Vol. 1. tab. 9. *Hamb. Mag.* 17. Band S. 478.

(***) *Hist. nat.* L. 22. c. 10.

quasi est seu castanea, renis forma, inter quem & petiolum arboris excrefcit fructus *Acayou*, de quo sub *oligochylis* fermo erit. Hæc faba ab incolis plurimum editur carbonibus intosta, donec exterius putamen, quod urens continet oleum, dehifcat; & nucleus tunc internus a fusca depuratur pellicula, & instar amygdalæ vel canari editur. Attendendum autem est, ne dictæ castaneæ supra carbones torrendæ, & edendæ, nimis recentes sint, quum succo acerrimo turgeant rubicundo, admodum urente, qui nucleum, dum franguntur & dehifcunt, facile inficit, atque adurentem amarum reddit; unde melius est, ut per semimenfem exficcentur; & tunc nucleus est candidus, saporis & consistentiæ amygdalarum dulcium. (*)

ANACARDII ORIENTALIS NUX.

Germ. wahre Elephanten - Laus.

Arbor indica fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum nullo officulo tectum claudente. RAI Hist. pl. 2. 1566. Crescit in *India orientali, Malabaria, & Insulis Philippinis.* Nucleus reniformis, primo viridis, deinde rubescens, & tandem niger, super fructum emnens, recens tostus carbonibus, ut putamen dehifcat, saporem habet amygdalæ seu pistaciæ. (**)

GLANS FAGEA. *Germ.* Buchen - Eichel.

Dulci oleo copioso imprægnata est. Sed recens paulo copiosius comesta caput turbat, & lolii instar dementat atque inebriat. (***) Hinc nonnisi exficcata & tosta in cibum adhiberi debet. Gravius ustæ glandes pro potu Cofeæ interdum inserviunt.

NUX

(*) RUMPH. *Tom. I. cap. 59.* FERMIN. p. 145.

(**) GEOFFROY 2. *Theil S. 587.*

(***) LOESELII *Flor. Pruss. p. 72.* BAUHINI *Hist. Pl. 1. 7.*

NUX INDICA f. NUX PALMÆ *cocciferae indicæ angulosæ* C. B. COCCUS f. NUX PALMÆ *indicæ maioris* RUMPH. *Herb. Amb. Tom. 1. Tab. 1. 2.* COCCUS *frondibus pinnatis, foliolis ensiformibus, petiolis margine villosis.* L. *Germ.* Indianische Nuss, Cocosnuss. *Arab.* Jausialindi.

Arboris, cuius per totam Indiam *Calappi* nomen est, tredecim species fuse describit RUMPHIUS, quæ omnes coccum ferunt. Sed vulgatissima est illa erecta, altissima, in tota ferè India obvia, quam hic recensui. Nux matura obducitur spongioso crasso cortice, extus glabro, æquali, rubente, intus albicante, fungoso. Detractus hic cortex, ficcata nuce, varie præparatus, multis æconomicis usibus inservit. Putamen autem seu ipsa nux, crasso hoc cortice inclusa, cranii humani crassitie, primo lactea, mollis, cartilaginosa, postea verò nigricans & ossea, liquorem continet instar lymphæ puræ frigidum, dulcis admodum & jucundi saporis, tanta copia, ut, si recens aperiatur nux, ea vi inde exsiliat, ac si per siphonem emittatur. Indis pro potu ordinario hic liquor est. Sed internæ putaminis superficiei adhæret substantia quædam albicans seu medulla eodem fere modo, ac tartarus cadis, quæ in junioribus nucibus, quarum putamen molle est, pennæ anserinæ crassitiem habet, quæque pellucida est, instar glaciei, mollis ac mucaginosa, ut ex manu forbillari possit. Tempore autem excrescit ad digiti minoris crassitiem albissima, dura & cartilaginosa, instar corylorum recentium fructus, cum quo etiam sapore convenit, sed dulciore atque humidior. *Nucleus* seu *medulla Calappi* vocatur, Germanis *Liplap*, & junior, recens, adhuc fere medullaris, per cochlear ab Indis separatur, & vel crudus forbillando, vel cum pane *Sago*, aut cum oryza coctus comeditur, & ob olei copiam

piam nutriens est & aphrodisiacus, saporis jucundi refrigerantis. Easdem quoque virtutes habet mollis, iam paulo durior nucleus, oleo recenti adhuc prægnatus. Vetustior vero nucleus adeo sensim indurefcit, ut nonnisi vi dentibus conteri queat. Huius indolis fere sunt & fiunt omnes cocci, qui ad nos transportantur; hinc stomachum gravant, rancidi sunt, oleo iam corrupto, & parum certe nutrire possunt, nisi a validissimo superentur stomacho. Quare & ipsi Indi vetustum hunc nucleum nonnisi singulari quodam instrumento minutissime tritum vel crudum, vel cum oryza in pulvem conversum, comedunt. Massam hanc contritam etiam aquæ miscent, quæ filtrata dulce exhibet lac, quod *Santar* ipsis vocatur, cum quo omnes herbas, olus, oryzam & pisces coquunt. *Santar* hoc ne unam perdurat noctem, sed statim acefcit; unde recens semper, quum eo indigent, præparandum est. Ex lacte isto etiam oleum coquunt, quo butyri loco utuntur.

NUCULA INDICA f. NUX *indica minor.*

Germ. kleine Indianische Nuss. Crescit copiose in *Insulis Philippinis*.

Est avellanæ magnitudine, & tres ordinarie nuces uno includuntur calyce magnitudinis juglandis.

NUCES LIBANI CARPATHICÆ. *Germ.*

Nüsse des Linbaums. Crescunt in *montibus carpathicis*.

Sunt parvæ oblongæ rotundæ albidæ, rufo inclusæ cortice. Excorticatæ comeduntur, dulces sunt & delicatæ, & salubre & bonum præbent nutrimentum. Sacharo etiam solent incrustari. (*)

NUX

(*) BRÜCKMAN. *Epistol. itiner.* 89. Cent. 1.

NUX JACAPUCAYA *Brasilienſium* f. AMYGDALA DEL ANIDI JOS. ACOSTA
Hift. Ind. l. 4.

Nuces ſunt amygdalis paulo maiores, quarum fere triginta includuntur calyce duriffimo, capaciffimo, caput infantis magnitudine adæquante. Piſtaciis ſapore reſpondent. Toſtæ edules ſunt, crudæ autem nocere dicuntur.

PISTACHIA. *Germ.* Piſtacie, welſche Pimpernuſs. *Gall.* Piſtache. *Angl.* Fiſtich-nut.

Arbor creſcit in *Persia*, *Arabia*, *Syria*, *India*; colitur etiam in *Sicilia* & *Gallia*. Eſt *Piſtachia peregrina racemosa* c. b. *Piſtachia foliis impari pinnatis, foliolis ſubovatis recurvis* L. Fructus ſeu putamen, quo nux includitur, magnitudine eſt avellanæ. Ipſa nux eſt ſubviridis, oleoſa, admodum pinguis, ſaporis dulcis pergrati, obducta pellicula tenui rubicunda. Recens eligenda eſt & ponderoſa. Cum vitulina vel gallinacea carne aſſata aut elixa edi apud nos ſolet. Condimenti loco multis aliis quoque additur cibus.

PINEOLAE f. PINEOLI. *Germ.* Pinien, Zirbelnüſſe. *Angl.* Pinkernels, Nuts. *Gall.* Pignons doux.

Sunt conii *Pini ſativæ* ſpeciei, quæ in *Italia*, *Gallia Narbonenſi* & *Hispania* naſcitur, quamque LINNAEUS *Pinum foliis geminis, primis ſolitariis ciliatis* vocat. Nuclei ſunt oblongi, teretes pingues, ſubdulcis ſaporis oleoſi. Eligi debent recentes albicantes. Pineæ & Piſtaciæ amygdalas nutriendi facultate ſuperant, propter maiorem olei copiam.

NUX ſeu FRUCTUS LONTARI *vulgaris*
f. PALMÆ *vinariæ primæ aut Jagariferæ*
RUMPH.

RUMPH. tom. 1. c. 9. tab. 10, *Belgis Jagerboom. Portugallis Palmeira-brava.* Maximus ejus proventus est in *Zeylanæ* orientali plaga, in *Java & Coromandela*, pluribusque *Indiæ* locis *Calappo* carentibus.

Nux similis est *calappo*, sed minor ac rotundior, magnitudine capitis infantis, colore in junioribus viridi ex fusco striato, in adultioribus ex fusco nigricante, fusco autem in vetustissima ac decidua nuce. Sub extrema pellicula locatur fungosa & fibrosa caro in junioribus albicans, uti in *calappi* nucibus, in adultioribus lutea & ita succosa, ut exfugi vel exprimi possit. Hæc autem caro in vetustissimis est substantia sicca atque fibrosa, tenuior tamen quam in *calappi* nucibus. In quovis fructu tres occurrunt nucleï, magnitudine ovi anserini; & fructus duobus protuberantibus septis intus divisus est. Putamen in juniore nuce adeo molle est, ut in superiori parte digito perforari possit, atque in hoc tunc continetur albicans mollis & aquosus nucleus cum pauca dulcescente & frigidula lymphâ, quæ simul sunt forbilia instar *Liplap calappi*, sed melius sapiunt. Et mollis hic nucleus fructuum seminatorum ex arbore avulforum solus comeditur & forbillatur, denudato prius cortice exteriori, & digito perforato putamine. Nimia autem eius quantitas haud ingerenda est, quum stomachum debilitet, ac proinde noceat. Maturi fructus plus molestiæ habent, sive crudi edantur, sive *Poenata* aut *Punata* ex iis fiat, quæ est flavus ex his maturis fructibus expressus succus, ad casei consistentiam exsiccat, & fumo & sale adhuc magis induratus, quo *Indi* pro hyemali cibo utuntur. Ex maturis etiam fructibus liquor flavus, satius dulcis, exfugitur, vel expressus aliis additur cibus, maxime oryzæ. In adulta nuce putamen fit osseum, uti & interior nucleus, edendo tunc ineptus. Hinc usui cibario

bario ex maturo fructu solus infervit liquor, & putamen cum nucleis abjicitur. *Macassarenses* vero hos nucleos in peculiari fossa, quam in terra effodiunt, coniectos pluviae exponunt, ut ab illa sufficienter irrigati longas emittant albicantes radices, seu germina, vix digitum crassas, ulnam circiter longas, pastinacæ albæ similes, *Malabaris Colengu* vocatas. Has supra ignem assant, aquæ incoquunt, & instar batattæ edunt; vel in frusta diffringunt, ad solem aut ignem exsiccant, donec incurvatæ dissiliant, quæ tum *Oedijel* vocantur, & fumo postea exponunt, ac tanquam familiarem cibum cum Punata edunt. Qui autem nuclei non bene agunt radices, mollem & delicatam continent substantiam medullarem, quæ *Malabaris* gratus est victus, qui nucleos in fragmenta diffringunt, ut hanc acquirant medullam.

NUCLEUS SAGUERI f. GOMUTI f.
PALMAE *vinariae secundæ* RUMPH. tom. 1.
c. 12. tab. 13. In *Java*, *Amboina*, pluribusque *Indiæ* locis.

Nuclei sunt parvi, oblongi, corylorum fructibus paulo maiores. Horum duo vel tres ut plurimum uno includuntur fructu. Obteguntur nigro, ligneo, ac satis firmo, sed tenui putamine, quod medullam albicantem continet, quæ in seminato fructu mollis est, instar glaciei pellucida, ex albo cœrulescens. Hos nucleos seminatores molles tamen nemo crudos comedit; ast sacharo Sineses condiunt. Levi enim flamma eos comburunt, ut exterior putamen ambiens caro, quæ homini instar veneni nociva est, consumatur; tunc a deflagrato putamine purificantur nuclei, & per aliquot dies in aqua calcis macerantur, ac dein cum sacharo albo ebulliuntur, unde conditum fit jucundum, oculis atque ori gratum. Sed si nimium ingurgitentur,

ven-

ventriculum aggravant, quum digerendo difficiles sint.

NUCLEI SOCCI GRANOSI RUMPH.

Tom. 1. c. 28. t. 33. Malaicensibus Soccun Bidji & Kullur. Baleyæ Tim Bul. Ternatæ Goma. Macassaræ Gomassi. Amboinæ Amakir & Umare. Bandæ Soccun Utan. Arbor in orientalibus Indiæ plagis frequens, a Celebe usque in Moluccam & Amboinam, ac porro per australes insulas.

Nuclei, qui fructu parum carnoso includuntur, magni sunt & angulosi, substantiæ siccæ instar castanearum, & putamine tenui cinereo duriusculo reguntur. Caro rarissime comeditur; sed nuclei in cibum fumuntur, & ubique a vulgo ad ventres eorum explendos expetuntur. Siccam autem & adstringentem habent naturam instar castanearum. Laboriosis solidum ac firmum præbent nutrimentum; delicatis vero non conducunt, quum ventriculo molesta sint, & flatus gignant. Assati etiam ac tosti plurimum potui theæ supereduntur.

NUX f. FRUCTUS GAIANI RUMPH.

Tom. 1 c. 55 t. 65. Gajim, Hajam, Angajin, Boisua. Frequens in Moluccis, Amboina, Banda, Boetona & Celebe.

Fructus maturefcit Aprili mense. Est instar fabæ planus, in margine sulcatus, latior quam longus, putamine exteriori crasso atque piloso, instar juglandum, pellicula tenui tectus. Intus locatur magnus planusque nucleus, durus, siccus, instar castaneæ, sed non ita albus, verum pallidus, viridescens, insipidus, vel leniter dulcis, qui crudus edi non potest; aquæ autem incoctus, vel sub cin-

ribus tostus, postquam exterius putamen sit sublatum, quotidiano inservit victui incolis dictarum insularum, & tunc dulcioris est saporis, ventrem satis replet, nec facile digeritur. *Boetonenses* optimi habentur.

NUCLEUS CATAPPÆ *domestica* f. CATAPPAN RUMPH. c. 58. t. 68. *Nussu*, *Ngussu*, *Teley*, *Telejo*. In Insulis *Moluccis*, *Banda*, *Java*, *Baleya*, & adjacentibus locis.

Fructus est magnitudinis junioris mangæ, formam cochlearis aut cymbæ referens, exteriori tenui pellicula tectus. Sub tenui hac pellicula putamen locatur pilosum, crassum, rubens, instar cerasi aperti; huic nexum est crassum officulum, quod, si confringatur, nucleum exhibet, qui forma atque sapore adeo convenit cum canari nuce, ut enucleatus idem haberetur; sed catappæ nux est oblongior, ficior, non ita oleosa, gratior & delicatior ad crudum cibum. In *Batavia* & *Banda* crudi hi nuclei cum aliis fructibus imponuntur mensis inter obsonia, & ab *Europæis* pluris æstimantur, quam ab *Indis*, qui minoris eos habent pretii; quia pusilli sunt, & ventrem parum replent. Dantur duæ aliæ species catappæ, quarum autem fructus non edules sunt.

NUX GNEMONIS *domestica* f. MNENINIO RUMPH. c. 61. t. 72.

Nux fructu, cuius descriptionem alio loco dabo, contenta, est oblonga, parva, per longitudinem striata, tenui ac fragili putamine obducta, in quo oblongus reconditur nucleus, albus, paulo maior officulo olivæ, cinerea tectus pellicula. Recens hic nucleus est substantiæ nucis avellanæ, (verustus autem

tem & ficcus adeo indurefcit, ut vix dentibus confringi poffit) faporis dulcis & aquofi cum leni aufteritate. Hic nucleus, poftquam a carne fructus aquæ incocti feparatus fit, vel recens frigitur inftar fabarum tenerarum, vel exficcatuſ inftar toftarum glandium toſtus editur. Eſt autem ficcus & durus.

NUX GNEMONIS *ſylveſtris* f. GNEMONIS UTAN RUMPH. c. 62. t. 73.

Non niſi ubi copioſe creſcit ad cibum ſumitur. Nux, per diuturnam fructus macerationem in fervente aqua a carne ſeparata, toſta editur.

NUX CANARII *vulgaris aut domeſtici* f. CANARI NEGRI RUMPH. L. 3. c. 1. t. 1.
Arbor in omnibus *Indiæ orientalis* inſulis, præſertim vero *Moluccis* & *Amboinæ*, plurimum in inſulis *Manipa* & *Kelanghan*, per totam porro *Ceramam*, & in *nova Guinea* occurrit. In *India occidentali* rara & vix nota.

Plures dantur varietates quoad nucis magnitudinem, duritiem, & dulcedinem. Fructus, Octobri atque Novembri matureſcens, non male refert juglandem, niſi quod oblongior fit, parum trigonus, in ſuperiori parte compreſſus cum parvo brevique apice, externe obductus gluma glauca, glabra, & æquali, quæ ſenſim nigreſcit vel cœruleſcit. Sub hac gluma nux reconditur trigona, ſuperius plana obtuſumque formans conum, putamine fragili prædita, in cuius cavitate nucleus continetur oblongus, compreſſus, ab una parte rotundus, ab altera acuminatus, amygdalis ſimillimus, ſed duplo maior, ſubſtantię albæ, pro varietate diverſa mox mollioris mox durioris, pellicula ſubruba extus cinctæ. Hi nuclei dulces incolis *Indiæ orientalis* nutrimento quotidiano inferviunt.

viunt. Sunt autem infalubres & perniciosi, si crudi nimis recentes edantur, quod dignoscitur, si exterior illorum pellicula nondum sit rufa, sed pallide albicans, atque hinc inde striis purpureis notata; tunc enim facile diarrhoeas & dysenterias nimia sua mucositate causantur, quæ corrigi tamen quodammodo potest, si parum salis illis addatur. Recentes quoque nimis copiose ingesti pectoris oppressionem producant. Hinc ut nuclei in quotidianum usum cedere possint, fumo siccantur & indurantur; interim nec tunc crudi possunt edi, quum nimis oleosi sint, & pellicula exterior separari nequeat. Quare ad oleum exprimendum vel alios præparandos cibos adhibentur. Et quidem ex iis primo bacillos conficiunt, quibus loco panis quotidie utuntur incolæ. Hos *Baggæa* & *Mangæa* vocant, & ex canariis grosso modo confectis cum sagumanta (i. e. sagu pane) parum commixtis & in pastam reductis formant. Sed duri admodum sunt, difficilesque morfu; cito autem ventriculum replent, fatiantque, at ita vehementer sæpe alvum constipant, ut dolores subsequantur. Ceterum optimum præbent esculentum trans mare navigantibus, quum diu incorrupti possint servari. Componuntur etiam ejusmodi bacilli ex canarii nucleis confectis cum pauxillo sachari nigri & oryzæ commixtis. Porro ex grosso modo confectis nucleis cum calappo & sacharo commixtis & in crassam pastam reductis quadratæ ab Amboinensibus formantur placentæ, *Hahua* dictæ, quas in sartagine parum supra ignem torrent. Hisce marmilladis ipsorum convivium diebus festivis sunt oppleta, iisque maxime delectantur, licet oleosum habeant saporem, Europæis ingratum. Tandem ex canariis siccis, cum sacharo & oryzæ farina contritis, placentulæ parantur, quas Portugalli *Borinwa* & *Lado* vocant. Ad crustulata quoque adhibentur loco amygdalarum, & sacharo etiam obducun-

ducuntur, sed oleosum rancidum habent saporem, quum ad talia præparata vetustæ & siccissimæ fumantur nuces.

LAC. *Germ.* Milch. *Gall.* Lait. *Angl.* Milk.

Recens, albidum, pinguiusculum, simul est esculentum & potulentum præstantissimum, quo solo multæ olim vixerunt gentes. Liquorem constituit pinguiusculo-aqueum, blandum, dulcis saporis, odoris non ingrati. Constat ex temperatissimo oleo unguinoso, substantia terreo saccharina & multa aqua. Hinc arctissimum per saccharinam substantiam olei connubium cum aqua in lacte efficitur. Elementa lactis varia facile separantur quiete vel leni igne. Tunc supernatant oleosæ partes, quæ cremorem formant; crassum coagulum caseosum fundum petit, & ex rudioribus moleculis terreis acidisque salinis & crassioribus oleosis mixtum reperitur. Qui inter cremorem & caseosum magna continetur liquor tenuis, pellucidus, coerulescens, serum est seu lac defloratum, ex partibus salinis acidis & terreis subtilioribus in aqua dissipatis constans. Lac coagulatur acidis, & ab alcalibus primo flavedinem, tandemque rubedinem contrahit. (*) Hinc & in ventriculo humano lactis miscela destruitur acidis & alcalibus; & ideo non conducit fermentantia lacti commiscere in cibo. Ad acescentiam inclinat lac, & hanc ob causam laute in ejus esu non debent esse ii, qui debili ventriculo præditi sunt. Crudum lac difficiliter digeritur, & ventrem molestat. Coctum sanissimum; sed cavendum est, ne subtiliores partes for-

(*) De lactis chemica analysi plura invenies in BOERHAVII *Element. Chemicæ* Tom. 2. p. 297 ad 309. CARTHEUSERI *Dissert. Theses miscell. ad esculenta & potulenta spectantes exhibente* p. 17. ARBUTHNOTH *von den Eigenschaften der Speisen und Getränke*. S. 77.

forti coctione defugentur. Varia est lactis bonitas pro diversitate alimenti, climatis, & animalis lac parantis. Rationes & exempla §. 35 exposita sunt.

1) *Lac muliebre.* Germ. Frauenmilch. Valentissimum & optimum neo-natorum nutrimentum. Levius est, & facultate nutriendi omne aliud lac superat, partibusque recrementitiis minus referuntur. Nam libra medica huius lactis evaporati relinquit unam unciam materiæ siccæ, quæ in aqua calida leni coctione iterum soluta, & filtro trajecta, drachmas septem cum dimidia materiæ solubilis sacharino-unguinosa nutrientis exhibet. (*) Alteratur lac muliebre rebus supra allegatis, alimentis & potulentis aromaticis, oleoso-æthereis, spirituosiss, medicamentis purgantibus, nimio corporis motu exæstuante, fluxu sceminarum menstruo, libidinosis cogitationibus, nimis frequenti coitu, ira, terrore, tristitia &c. Hæc & plura alia vitare debent scemina lactantes. Tenuis, primis post partum diebus exstillans liquor, *colostrum* vocatus, laxanti sua virtute meconium optime expellere valet.

2) *Lac asininum.* Germ. Eselsmilch. Ejusdem cum lacte muliebri indolis est, secundum HOFFMANNI experimenta. Hinc edulcorandis acrioribus humoribus in ægris heceticis, arthriticis, rheumaticis, scorbuticis, & debilibus longe aptius est, quam ullum aliud lac.

3) *Lac caprillum.* Germ. Ziegenmilch. Libra una medica continet unciam unam & drachmas sex atque dimidiam materiæ siccæ grumosa, cui tantum drachma una & dimidia substantiæ solubilis inhæ-

(*) HOFFMANNI *Dissert. de seri lactis saluberrima virtute.*

inhæret. Est itaque parum nutriens, multisque crudis partibus refertum.

- 4) *Lac ovillum.* Germ. Schaafmilch. Admodum pingue est, crassum, grave, recrementitium. Vomitus, ventriculi dolores, & febres sibi parant multi, qui crudo lacte ovillo, dum corpus æstate calet, nimis delectantur.
- 5) *Lac Vaccinum.* Germ. Kuhmilch. Europæis universale nutrimentum, vere & æstate optimum, quum recentibus herbis alatur vacca; pinguiissimum & saluberrimum in *Alpibus*, *Frisia*, *Holsatia* &c. ubi animalia pabuli copia & bonitate fruuntur. Ex libra una medica obtinuit HOFFMANNUS unciam unam & drachmas quinque materiæ grumosæ ficcæ, quæ drachmam unam & semissem materiæ solubilis nutrientis reddidit. Præparata ex lacte vaccino varia sunt. 1) *Cremor lactis.* Germ. Sahne, Rohm. Continet maximam olei unguinosi partem, particulas quasdam caseosas, & parum feri. Fortiter nutrit, egregie demulcet, acrimoniam mitigat. 2) *Serum lactis.* Germ. Molken, Wadeke. De hoc sub potulentis sermo erit. 3) *Oxigala.* Germ. Schlippermilch, saure Milch. Est lac, quod quieti repositum iam acescere cœpit, ubi aliqua feri pars iam e mixtione secessit. Solidior, crassior itaque & gravior lacte est oxigala, sed reficit & refrigerat. 4) *Lac ebutyratum.* Germ. Buttermilch. Est tenuis liquor, oleosis partibus privatus, temperans, diluens, & saluberrimus febricitantibus, biliosis, ficcis, & calidæ naturæ hominibus. 5) *Lac spissum.* Germ. Dickmilch. Paratur alio modo in *Suecia*, alio in *Islandia*. Quod *Tättmiölk* vocant Sueci, est singulare præparatum ex caprillo & vaccino lacte. Calidum caprillum lac vasi instillatur, cuius fundus

Pinguicula LINNAEI aut *Drosera* relictus est, & quieti relinquitur per 4 vel 5 dies. Facta particularum pinguium, caseosarum, & aquearum separatione, cremor & serum cochleari defumuntur, & quod in fundo manet residuum, calido lacti vaccino commiscetur, atque iterum per 3 vel 4 dies quieti reponitur, donec spissam & lubricam consistentiam nactum sit. Lac istud spissum est albidum, omni sero privatum, grati saporis dulcis, & valide nutriens, quia oleosis & caseosis partibus constat; nec unquam male se habuerunt incolæ a quotidiano huius lactis usu. Annonæ tempore optime manducarunt panem ex arborum corticibus confectum, si illum spisso intriverint lacti. (*) *Islandiæ* incolæ ex cremore solo butyrum faciunt; remanens autem lac cum ebutyrato miscent lacte, calefaciunt, & coagulo animali (*Lab*) cogunt; tunc serum percolant, potuique destinant, spissum vero residuum ad cibum impendunt, idque *Skiör* vocant. (**)

CASEUS. *Germ.* Käse. *Gall.* Fromage. *Angl.* Cheese.

Optimus est, qui ex lacte cremore suo adhuc remixto paratur; hic enim non multum a lactis natura recedit, pinguis est, dulcis, egregie nutriens, & boni succi. Talis est *Hippace*, vulgo *Parmesankäse*, item caseus *belgicus*, *helveticus*, *Frisensis*, *Limburgensis*. Qui autem ex solis particulis lactis terreis crassis mucidis conficitur caseus, insalubris est, crudi succi, subacris, & pituitosos crassos in humano corpore generat succos, alvumque obstipat. Huius indolis est

(*) vide *Schwed. Abhandl. 11 Band S. 15.*

(**) *HORREBOW zuverlässige Nachrichten von Island.*

est caseus noster *vaccinus*, ut & *Recocta* seu *caseus secundarius* Helvetorum, quem germanice *Ziger* vocant, quem vero *Glaronenses* additione herbarum lectissimarum adeo corrigunt, ut *caseus viridis Glaronensis rasilis*, Germ. Schabziger, stomacho gratus & utilis sit. Caseus tamen semper gravem cibum sistit, difficilis concoctionis; hinc laboriosis magis conducit quam debilibus & sedentariis, atque de caseo, licet optimo, nunquam larga quantitas una vice edi debet. Recens, pinguis, mollis præferendus est sicco, duro, vetusto. Sed varia etiam est casei bonitas pro diversitate animalis lac præbentis.

- 1) *Caseus ovillus*. Germ. Schaafkäse. Minus nutrit vaccino, salubrior autem est, facilior concoctu, paucioribus particulis crudis crassis refertus. Laudatur præsertim Liptaviensium *Brinsu* in *Hungaria*.
- 2) *Caseus vaccinus*. Germ. Kuhkäse. Superat alios caseos nutriendi facultate, sed magis recrementitius est. Interim in mentem revoca, quæ vix dicta sunt.
- 3) *Caseus caprillus*. Germ. Ziegenkäse, vilis notæ est. Recens tantum edi potest.
- 4) Caseus ex lacte Buffelæ, quem *marzolino* seu *caseum di cavallo* vocant *Itali*. Saporis gratia præfertur vaccino.

SPEC. II. AUSTERIUSCULO - AMARICANTIA.

Oleum unguinosum dulce principio resinoso terreo commixtum est, in quo posteriori amarities & subadstrictoria virtus latitat. Parum excalefaciunt.

AMYGDALAE AMARAE. Germ. Bittere Mandeln.

Earum usus potissimum in re pistoria est. Minime venenum sunt hominibus, licet magna ingerantur copia.

CASTANEA *sylvestris* C. B. FAGUS *foliis lanceolatis acuminatis serratis* L. Germ. wilde Castanien.

Vix edules sunt ob duritiem & austeritatem.

GLANS QUERCUS. Germ. Eicheln.

Panem ex illa conficiunt barbari in *Africa* & *America*. Tosta etiam vel in aqua macerata in cibum his gentibus cedit.

NUCLEI MALORUM ARMENIACORUM. Germ. Abricosen-Kerne.

NUCLEI MALORUM PERSICORUM. Germ. Pfirsich-Kerne.

NUCLEI CERASORUM. Germ. Kirsch-Kerne.

NUCLEI PRUNORUM. Germ. Pflaumen-Kerne.

His & aliis, quibus parum materiae nutrientis inest, delectantur liguritores.

NUCLEUS ATUNI f. ATUN RUMPH c. 56. t. 66. *Samacka, Saja, Lommu*. Crescit in *Amboina, Banda, Celebe, & Boengsum* regione.

Fructus, ut plurimum Novembri mense maturescens, est forma ac magnitudine ovi anatis, durus, externe pallidus, tuberculofus, ex fusco rufus. Putamen gerit durum, siccum, crassum, rufum, quod intus continet nucleum oblongum, ex rufo, albo, & ci-

& cinereo mixtum, quique apparet, ac si ex plurimis frustulis esset compositus, quæ tamen separanda non sunt. Totus nucleus ovi gallinacei magnitudinem habet, &, dum junior ac semimaturus, mollis est, succosus, fere instar medullæ nucis calappi, sed austerus admodum. Talis quoque est durus, ficus, maturus nucleus. Hinc crudus ob adstringentem saporem esui non inservit, sed multum adhibetur ad præparationem mirabilis cibi, ab incolis *Gou-gou* dicti, quem ex fardinis vel aliis pisciculis mox crudis, mox tostis, zingibere, allio, pipere indico & limonum succo conficiunt, quibus atuni rapatos nucleos miscent, hocque cibo tanquam obsonio utuntur ad appetitum excitandum. Sed hi nuclei alvum vehementer obstipant, solidaque constringunt, quare in cibus prudenter adhibendi sunt.

NUX GNEMONIS *funicularis*. f. GNE-
MON TALI. RUMPH. P. 5. L. 7. C. 8.
t. 8. Crescit in montosis *Indiæ* vallibus.

Nucleus maturus, qui propter amaritiem crudus edi non potest, abjecto putamine, tostus editur.

NUX SLANZA KRASCHENINNIKOW *Beschreibung von Kamtschatka* S. 100.

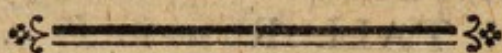
Arbor est cedri species. Nuclei sunt minores illis cedri. *Kamtschadali* eos cum putamine manducant; sed valde adstringunt. Potentissimum & tutissimum existunt remedium contra scorbutum.

OLIVÆ Germ. Oliven.

Olea sativa C. B. *Olea foliis lanceolatis* L. Crescit arbor in Gallia, Italia, Hispania. Fructus, Augusto maturescentes, primo virides sunt, dein ex viridi flavescences, & tandem atro purpurei, qualem colorem

rem habent maturi, quorum sapor, ob copiosissimum oleum, adeo dulcis & nauseosus est, ut esui inservire non possint, sed ad exprimendum oleum olivarum usurpantur. Semimaturorum sapor est acris amarus adstringens, unde hi, ut in usum cibarium cedere possint, primo in lixivio cinerum & calcis vivæ mace- rantur, tum per aliquot dies in aqua pura relinquun- tur, & denique sale & aliis aromatibus condiuntur. Sic olivæ flavescentes semimaturæ muria conditæ in- colis frequens cibus sunt, & ad exteras regiones et- iam transmittuntur. Apud nos inter bellaria locum habent. Nutriendi facultas non magna est, quia oleo nimis crudo adhuc sunt refertæ. Minores præferun- tur ceteris.

CLASSIS II. OLIGOCHYLA. (§. 23.)



GENUS I. MUCILAGINEO - AQUEA.

SPECIES I. DULCIA.

Nutriendi facultate cetera sequentium specierum esculenta superant; ast leve tamen nutrimentum exhibent, ob magnam aquæ copiam, qua mucilago dissipata est. (§. 16.) Hic pertinent fructus terrestres & horræi dulces. Horum dulcedinem efficit substan- tia oleoso - unguinosa seu inflammabilis, tenerrima fa- lino terrea portione intimius mixta, quæ, antequam fructus maturescant, in plurimis austera & styptica est, sed successiva maturatione & cooperante solis calore cum principio unguinoso - inflammabili arctius con- nubium subit, & gratam dulcedinem producit. Hæc esculenta saponis instar pituitam abstergunt & inci- dunt, bilem attenuant, sanguinem refrigerant & di- luunt, acredinem humorum obtundunt, spasmos mi-
tigant

rigant, dolores leniunt, solida lubricant, in pectoris raucedine & siccitate profunt, alvum laxant, urinam movent, aphrodisiaca sunt, in primis sacharo condita. Immaturi fructus omnes sanitati adversi sunt, & cruditate sua atque austeritate febres, diarrhœas, dysenterias, aliosque morbos producant. Dulces maturi nimia copia ingesti propter mucositatem facile accescunt, & flatulentias faciunt, atque etiam cruditates in primis viis generant, quæ nido inserviunt vermicibus. Iis fermentantia superbibere non conducit. Nimium refrigerium ex esu fructuum, præsertim aquosorum, moderatur modico vini haustu.

MELO *vulgaris* C. B. CUCUMIS *foliorum angulis rectis* L. Germ. Melone. Gall. Melon.

Ratione formæ, magnitudinis, coloris, & dulcedinis admodum diversus est. Magnus ponderosus, carnis mollioris & rubicundæ, nec imminutus nec nimis maturus, optimus est. Dulcis cum sale, aquosior & subdulcis cum sacharo melius editur. Salubre nutrimentum præbet, hæcticis & scorbuticis concedendum. Nimia comestus copia febrem quartanam, diarrhœam, dysenteriam, producere potest. Adeo valide urinam ciere dicitur, ut mictum cruentum excitare possit. (*)

ANGURIA *Citrullus dicta* C. B. CUCURBITA *seminum margine basi dilatato* L. Germ. Wassermelone, Citrulle. Gall. Citrouille. Angl. Citrull.

Cruda editur ut plurimum, & magnum dat refrigerium. Alii elixa, vel butyro, lacte, & aromatibus condita, vescuntur. Exterior putamini proxima alba duriuscula caro ad cibum inepta abscinditur; interna
vero

(*) ARBUTHNOTH *Von den Eigenschaften der Speisen und Getränke* 2. Theil S. 5.

vero rubra, succosa, delicatissimi saporis dulcis aquosifeditur. Sed facile putrescit in pleno stomacho. Hinc, si in ejus esu excedatur, facile oritur cholera, dysenteria, hydrops. (*) In calidis regionibus majori dulcedine gaudet instar aquæ cum sacharo mixtæ. Arabes succo in itineribus utuntur loco potus.

PEPO. *Germ.* Pfebe.

Ad cucurbitam alii, alii ad melonem referunt. In *Hispania*, *Italia*, & per totam præsertim Orientem universalis fructus est, cucurbitæ delicatior. Natura ejus est viscosa & pinguis, unde non multo indiget butyro. Omnibus jusculis & piscibus addi potest.

PAPAIA *mas & femina* RUMPH. *T. I. c. 44. t. 50.* CARICA *foliorum lobis sinuatis.* L. *Dangan Dangan, Unti Unti, Unti Java, Gedang Castela.* In *Brasilia*, *Ceylana* & *India occidentali* indigena, unde in *Indiam orientalem* translata est.

Fructus est forma melonis, primo glauci coloris, dum autem maturefcit, flavi instar ceræ. Sub tenui pellicula reconditur flava succosa caro, nigris oblongis & glabris ossiculis repleta. Sapor est fatue dulcis, gravi mixtus odore. Interni nucleï, qui acrem habent saporem, nullius sunt usus. Crudus comeditur fructus, si antea decorticatus fuerit, sique ejus caro colorem vitelli ovorum gerat. Non multum replet ventriculum, & nutrimentum dat nauseosum facile putrescens, unde plurimum delectationis gratia comeditur, & ut calidioribus diebus refrigeretur ventriculus. Semimaturus, cujus caro adhuc albescit, in parvas scinditur lamellas, quas aquæ incoquant cum sacharo. Ex iisdem quoque lamellis, jure & carne gallinacea mixtis, parvæ pa-

(*) LABAT *Reise nach Spanien und Welschland 6. Theil.*

parantur crustulæ. Nonnulli quoque fructuum carnem prope maturam sacharo condiunt, sed ingratae hæ sunt deliciae.

GNEMON *domestica*. **MENINJO** RUMPH. *Tom. I. c. 61. t. 72.* **MALA ELENGI** Hort. *Malab. part. 5. t. 55.* **BACCIFERA** *indica flore composito* RAJH *Hist. pl. p. 1637.* Vulgaris est in omnibus *Moluccis* insulis, in *Amboina*, *Banda*, *Cerama*, *Celebe*, *Baleya*, *Java*, *Batavia*.

Fructus, quos arbor scemina copiose fert, sunt forma ac magnitudine enucleatarum glandium, primo ex fusco virides, dein lutei, ac tandem rubri; & carnem habent tenuem, mollem, plerumque rubentem, cultri crassitie, dulcis saporis. Eduntur, postquam in aqua ebulliverint, cum calappi nucleo seu medulla. Crudi inutiles sunt, quia pruritum in ore excitant. De nuce vide *Class. I. Gen. 3. Spec. 1.*

PYRA. *Germ.* Birnen. *Gall.* Poires. *Angl.* Pears.

Sorbus foliis serratis fructu turbinato quinqueloculari L.

1) *Pyra moschata* & *moschatellina* J. B. *Pyra sativa parva aestiva odoratissima* TOURN. *Germ.* Moschaten- und Moschateller-Birnen. *Gall.* Muscats & Muscadelles. Ad finem Junii mensis maturescunt. Durabilia non sunt. Odor moschi gratissimus; sapor egregie dulcis & delicatus.

2) *Pyra sativa autumnalia subrotunda ferrugineo-rubentia, nonnunquam maculata* TOURN. *Germ.* kleine rothe Muscateller-Birnen. *Gall.* Poires de Rouffelet. Sunt parva, in uno latere subrubra, in altero ferrugineo-rubra cum maculis nonnullis

lis viridibus, quæ sub maturatione flavescent. Caro tenera est, odora, dulcis. Maturescunt Augusto & Septembri. Non diu durant.

- 3) *Pyra malvatica* J. B. *Pyra sativa, æstiva, oblonga, magna, partim rubra, partim albida, odorata*, Tourn. Germ. Malvasirbirnen, gute Christ-Sommer-Birnen. Gall. Malvoisies, Bons Chrétiens d'Été. Delicati sunt saporis.
- 4) *Pyra boni Christiani* J. B. *Pyra sativa, brumalia, magna, pyramidata, e flavo nonnihil rubentia* Tourn. Germ. gute Christ-Winter-Birnen. Gall. Bons Chrétiens d'hyver. Color jucundissimus. Caro duriuscula, sed succo copioso dulci odorato plena. Maturescunt hyeme, & ad vernum tempus durant.
- 5) *Pyra sativa, autumnalia, sessilia, tuberosa, sacharata, carne dura* Tourn. *Sacharapia* Tab. Germ. Zuckerbirnen. Gall. Sucrés, Sucrins, Poires de Messire-Jean. Color est ex albo griseus. Maturescunt Octobri.
- 6) *Pyra sativa, autumnalia, suavissima in ore liquefcentia* Tourn. *Pyra instar adipis aut liquaminis in ore liquefcentia*. J. B. *Pyra lardina seu butyracea*. Germ. Butterbirnen, Schmalzbirnen. Gall. Beurés. Omnium sapidissima. Maturescunt in fine Septembris. Facile putrescunt.
- 7) *Pyra sativa autumnalia, sessilia, sacharata, in ore liquefcentia* Tourn. *Pyra Bergamita Gallis*. J. B. Germ. Bergamotten. E viridi flavescente gaudent colore. Delicatus est sapor. Maturescunt Octobri & Novembri.
- 8) *Pyra sativa, autumnalia, turbinata, sessilia, flavescentia, in ore liquefcentia* Tourn. *Hydrapia* Tab. *Pyra aquosa*. J. B. Germ. Michaelisbirnen, Waf.

Wasserbirnen. *Gall.* Poires de S. Michel. Facile corrumpuntur.

- 9) *Pyra sativa, brumalia, longa, e viridi flavescentia, sacharata, in ore liquescentia* Tourn. *Germ.* Eisbirnen. *Gall.* Virgouleuses, poires de glace. In deliciis habentur.
- 10) *Pyra regia & regalia* Tab. *Germ.* Königsbirnen. *Gall.* Rois & poires roiales.
- 11) *Pyra rosata* Tab. *Gall.* des Rosates. *Germ.* Rosenbirnen.
- 12) *Pyra cydonia.* Tab. *Germ.* Quittenbirnen. *Gall.* des Coings. Nomen habent a similitudine cum malo cotoneo.
- 13) *Pyra calliona* Tab. *Gall.* Caillots.

Pyra sunt fructus boni succi, facile in ventriculo resolubiles. Nonnulla ob farinosam substantiam plus nutriunt, quam ea, quæ hac substantia sunt destituta. Parum flatulenta sunt. Dura evadunt molliora coctione leni. In furno siccata concoctu difficiliora sunt. Sacharo condita inter nutrientia analeptica non infimum occupant locum. Sunt, qui *pyra* cum sinapi coquunt, & ad hyemem asservant.

MALA dulcia. *Germ.* Süsse Aepfel.

Sorbus foliis serratis, fructu spherico quinqueloculari L.

- 1) *Mala præcocia sativa* Tab. *Germ.* Johannisäpfel. *Gall.* Pommes de S. Jean.
- 2) *Mala augustea* Tab. *Germ.* Ostäpfel, Magdalenenäpfel. *Gall.* des Magdelaines.
- 3) *Mala sativa splendide purpurea. Mala rosea.* *Germ.* Rosenäpfel. *Gall.* Pommes d'apis rouges ou cardinales.

- 4) *Melapia* TAB. Germ. Honiglinge. Gall. Pommes d'apis blanches ou Melappes.
- 5) *Hæmatinomela* TAB. *Mala sativa magna intense rubentia violæ odore* Tourn. *Erythromelon magnum parisiacum* J. B. Germ. Rothe Calvieräpfel. Gall. Sanguinoles. Calvilles rouges ou d'automne. Farinosa sunt. Semimatura saporem habent acido-dulcem, qui post perfectam maturationem admodum dulcis evadit.
- 6) *Mala sativa præcocia pallide rubentia.* Germ. Blasrothe Calvieräpfel. Gall. Passépommes.
- 7) *Mala sativa præcocia alba.* Germ. Weisse Calvieräpfel. Gall. Calvilles blanches. Gratissimi sunt saporis dulcis leniter aciduli. Magna sunt, & tenera gaudent carne.
- 8) *Poma fœniculata.* Gall. Fenouillettes ou pommes d'anis. Oblonga sunt, coloris ferrugineo-cinerei, saporis dulcis aromatici, similis illi, quem fœniculum aut anisum linguae imprimit.

Mala dulcia non solent sacharo condiri. Eduntur cruda, cocta, tosta, & in furno aut aere ficcata. Cruda homini nocere, falsa erat antiquitatis opinio. Salubria omnino sunt. Flatus tamen gignunt. Coctione corrigitur nimia quorundam cruditas. Præferuntur omnibus acidulo-dulcia, de quibus alio loco acturus ero.

MALUM CITRIUM *dulce.* Germ. Süsse Citrone.

MALUM LIMONIUM *dulce.* Germ. Süsse Limonie.

MALUM AURANTIUM *dulce.* Germ. Süsse Pomeranze.

Hæc

Hæc mala incolis calidarum regionum exoptatissima sunt. Succo copioso fitim delent, corpus reficiunt, sanguinem refrigerant. Cruda tantum eduntur. Diarrhoeam excitant, si in magna copia deglutiantur.

AURANTIUM *dulce verrucosum.* RUMPH.
Lib. 2. c. 43. t. 35. Ex China ad Indiam orientalem translatum est.

Fructus sunt aurantiis vulgaribus maiores, binos circiter pugnos crassi, perfecte sphaerici, variis magnis duris verrucis obfiti. Cortex ex nigro pallescit, & perfecte adhæret carni variis pelliculis separatae, flavescenti, dulci, copiosis ossiculis refertæ. Cruda comeduntur hæc mala, rejecto cortice; sed post prandium, si ventriculus vario ciborum genere, ac præsertim lacte, fuerit repletus, non nimis avide sunt devoranda; hæc enim tum assumpta cholericum fluxum producant.

PUTCHIMON. PITCHUMON. PER-SIMON. *Germ. Putchimonæpfel. Possimen. (*) In Georgia, Virginia, Carolina &c.*

Diospyros floribus dioicis CLAYTON *Flor. Virgin. p. 156. Diospyros foliis utrinque concoloribus* L. *Guajacana* CATESBY *Hist. Carol. Vol. 2 tab. 76.* Fructus similes sunt granatis malis, coloris flavi, primo austeri, dum autem perfectam maturationem nacti sunt, dulces instar mellis.

MUSA. FICUS INDICA. PISSANG.
RUMPH. *Lib. 8. P. 5. c. 1. t. 1. MAUZ Arabum. Germ. Pharaonsfeigen, Paradisæpfel, Pisang. In Africa & India orientali, Syria, Ægypto,*

(*) *Hamb. Mag. 17. Band. S. 475.*

Ægypto, Persia, Arabia. Colitur etiam hinc inde in *Germania.* (')

Permultæ quidem dantur Musæ species. Vulgatissima autem est, quæ *Pissang Medji* in *India* vocatur. Audit *Palma humilis, longis latisque foliis* C. B. & *Musa racemo simplicissimo* L. Hi fructus septem vel octo pollices longi, duos digitos crassi, quodammodo trigoni, parum inflexi sunt instar cornuum damæ. Externe pellicula crassa, fragili, glabra, flavescente, obducti sunt; ad tactum molles, si maturi; & decorticati referunt frustum farciminis; sed per longitudinem tamen tres obscuros gerunt sulcos, iuxta quos in tria segmenta possunt dividi. Interna substantia penitus mollis est & flavescent, odoris & saporis dulcis, ac si tosta poma cum sacharo & butyro quis gustaret; proxime autem ipsorum sapor accedit ad illum ficorum. Delicatissimi hi fructus iis sunt, qui ex itinere marino adpellunt, vel qui per mare iter faciunt. Præcipuum sistunt pabulum, quo pueri indici aluntur per primos septem octove menses, donec oryzam aliosque cibos sensim devorare & tolerare discant. Tosti scilicet & a matre in pulvem masticati infantibus exhibentur hi fructus, qui facilis digestionis & valde temperatæ qualitatis sunt; salubriores autem incolis, quam Europæis. Attamen facile putrescunt, præsertim stomacho pleno; viscositate sua etiam appetitum extinguunt, & flatus generant. Vulgares hos Musæ fructus fere quotidie crudos incolæ cum Sagu & Canario, *Belgæ* cum frusto panis & casei comedunt. PROSPER ALPINUS mandat, ab *Ægyptiis* narrari, quod Musa libidinem ac virilem potentiam augeat.

MU-

(') vid. *GRUNDIGES Kunst- und Naturgeschichte n. Theil.*
S. 969.

MUSA *Uranoscopos*. PISSANG *Toncat Lave*
git. RUMPH. c. 4.

Fructus sunt parvi, irregulares, similes cucumeribus, coloris rufi cum striis nigricantibus. Caro lutea, viscosa, in maturo fructu satie dulcis est, & ossiculis referta. Raro autem occurrit hæc musa, & plurimum in *Moluccis* & quibusdam *Indiæ* hortis colitur. Crudus edi non potest fructus, quum faucium pruritum excitet; sed leniter sub cineribus torretur. Urinam promovet, eamque rubro inficit colore.

Sedecim Musæ species adhuc describit RUMPHIUS, inter quas etiam *Bananas* pertinet. Harum plurimæ sunt acidulæ, quæ sub cineribus torrentur, aut aquæ incoquantur, haud tamen gratum præbent saporem. Aliæ sunt austeræ, æque in oleo vel butyro friguntur, & variis cibis & condimentis admiscuntur.

MANGOSTANA RUMPH. *Tom. I. c. 38. t. 43.*
GARCINIA L. LAURIFOLIA *Javanensis* C. B. & RAY. In *Malacca*, *Java*, *Banda*, *Sumatra*, *Baleya*, & pluribus insulis *Moluccis* invenitur.

Fructus, testimonio omnium Indorum, apud quos reperitur, optimus & saluberrimus habetur reliquorum omnium fructuum. Maturus magnitudinem habet parvi pomi dulcis, colorem obscure fuscum, qui-que e longinquo niger apparet. Caro est alba, succosa, semipellucida, peculiaribus pelliculis, quæ sub edendo ob amarorem dejectiendæ sunt, in varia segmenta separata. Sapor semimaturorum fructuum est acidulus, sed maturi adeo sunt delicati & grate dulces ac uvæ maturæ excogitari possunt, simulque adeo succosi, ut multi vix satiari hisce fructibus possint,

ob excellentem odorem, gratamque dulcedinem. In omnibus morbis eos edere licet; imo observatum est, quod ægri, qui omne cibi genus abhorreere solent, mangostanam tamen appetant; &, si hæc non amplius sapit, lethale signum habetur.

Natura & sapore cum hoc fructu perfecte convenit *Mangostana Celebica* seu *Kiras* RUMPH. c. 39. t. 44. quæ est species antecedentis, & in *Celebe* plurimum invenitur.

FRUCTUS DURIONIS seu JECHINI
MARINI RUMPH Tom. I. c. 24. t. 29.

Celsissima arbor crescit in *Malacca*, ubi *Duryon* vocatur, in *Amboina* & *Banda*, ubi nomen *Dureyn* gerit, in *Java*, *Borneo*, *Celebe*, *Madura* &c. Fructus sunt rotundi globi, magnitudine capitis humani, forma convoluti echini. Duro, crasso, flave virescente, sed non lignoso gaudent cortice, ubique spinosis & firmis apicibus angulosis obfesso. In crasso hoc & spinoso putamine quinque inveniuntur cellulae, atque in singulis duo, tres, quatuorve nuclei continentur, non edules. Hi nuclei obvolvuntur alba & mucosa carne, & tenui obducuntur pellicula. Caro, lactis cremorem referens, præcipua fructuum pars est, quæ comeditur, & de nucleis exfugitur. Sapor ejus est delicatus, satue dulcescens, odor autem ingratus, gravis & intolerabilis Indiæ peregrinis, adeo penetrans, ut sudore & halitu illius, qui duriones manducavit, sese manifestet. Accedit odor illi putrescentium ceparum, & fœtorem hunc integri quoque fructus, etsi non fuerint aperti, spargunt, & totam replent domum. Nihilominus adfuetis odor non obstat & delicatissime sapiunt. Sunt vero hi fructus valde calidi, sanguinem commoventes, intestina incendentes, unde unus alterve durio ad summum uno sufficit homini.

mini. Facile etiam corrumpuntur & putrescunt, hinc, si nimium de iis edatur, adeo anxios reddit ejus commessatores, ut nesciant, quo sese præ calore ver-
tant; dein etiam oriuntur exanthemata, carbunculi, febres, & dysenteria. Ideo iis ab hisce cavendum est fructibus, qui aliquod intestinorum vitium patiuntur, vel morbis laborant. Ceterum duriones urinam & sudores movent, atque libidinosos reddunt homines. Maturescunt Aprili, Majo, & Junio.

SILICUA MORUNGÆ, MORINGÆ
f. KELLOR RUMPH. *Tom. I. c. 63. tab. 74.*
Colendang Malaccensium.

Fructus arboris, per totam Indiam obviæ, duodecim imo octodecim pollices longus est, externe ex fusco viridis, dein cinereus, interne albus, herbaceus, medullaris, in tres partes pelliculis viridibus divisus, ossiculis refertus, quæ pelliculis dictis adhærent. Siliqua fere semimatura sumitur, in frusta conscinditur, quæ juri carniū vel calappi lymphæ incoquuntur, & cibus tunc est fatue dulcis.

CUIAVUS *domestica*. CUIAVA. NYAMBO
CUNENG RUMPH. *Tom. I. c. 41. t. 47.*
PSYDIUM L. *Guajavos Hispan. & Portu-*
gall. Ex Peruana regione in Indiam orienta-
lem translata arbor.

Fructus est forma ac magnitudine mediocris pyri, sed prope pedunculum crassior, neque exterior superficies ita plana est, sed tuberculis obfessa, primo viridis, graminei coloris, & rotundus, dein instar sicci straminis, vel pallidi citrei coloris, & oblongus instar pyri, tenui tectus pellicula, quæ inter edendum non obstat nec auferenda est. Caro interior est pallide albicans, semidigitum circiter crassa, &

quod restat, est compages parvorum durorum officulorum carne conjunctorum. Sapor est dulcis fere instar pyrorum vel tostorum cydoniorum. Peculiarum hi fructus spirant instar fœni odorem, qui iis, qui eos comederunt, diu in ore insidet. Cubiculo asservati totum hoc suo odore replent. Penitus maturi non ita grate sapiunt, ac si fere maturi sunt, ad tactum duri, & pallide albentes. Tunc enim sunt magis succosi & delicatiores. Crudi ut plurimum comeduntur; salubriores gratioresque sunt tempore matutino, ubi rore nocturno sunt obducti. Sub vesperam comesti halitum oris fœtidum excitare dicuntur. Frixi aut tosti nauseosum saporem ingratum facile contrahunt. Penitus maturi parum, semimaturi autem, uti edi solent, valde alvum obstipant. Maturescunt per totos menses siccos ad Majum & Junium usque.

CUIAVUS *agrestis.* CUIAVA UTAN.

RUMPH. c. 42. t. 48. MALAKKA PELA Hort. Malab. part. 3. t. 35. PSYDIUM *caule quadrangulo.* L. Vera Lusitanorum *Guajavos* seu *Guajabe Americanorum.* Patria sunt insulæ *Manillæ, Peruana regio, S. Domingo, Nova Guinea,* ceteraque *Americæ* loca. Iam nunc quoque reperitur in *India orientali.*

Fructus sunt majores pruno majori, exterius parum rugosi & tuberculis obsiti, adeo intensi viridis graminei coloris, ut fere nigricantes appareant. Sunt duri, licet jam maturuerint, videnturque corio quasi obducti. Caro, duris intus repleta officulis, dulcioris quidem saporis est neque tam gravem spirat odorem quam domestica, attamen, quum multo durior ac siccior, eaque pauca sit, a plebe tantum comeditur fructus, nec magni æstimatur.

FICUS *vulgares.* Germ. Gemeine Feigen. Gall. Figues. Angl. Figs. Ital. Fico.

Arbor hos fructus ferens est *Ficus communis* c. b. *Ficus foliis palmatis* l. indigena Galliae, Hispaniae, Italiae, Graeciae & Orientis. Apud nos fructus raro maturefcunt. In ipsis *insulis Archipelagi* peculiari artificio & sic dicta caprificatione ad maturationem rediguntur fructus. Datur enim duplex arbor, cujus una est *Ficus communis sativa*, Germ. zahme Feigenbaum, & altera *Ogyes* seu *Caprificus*, Germ. wilde Feigenbaum, cujus fructus nunquam maturefcunt. Hæc posterior primos fructus fert ab Augusto usque ad Novembrem, qui interea perforantur a vermis, quæ internæ substantiæ insident, donec in muscas permutantur. Deserunt hæc versus Septembrem *forntes*, (sic priores hi fructus vocantur) & *cratitres*, qui sunt secundi fructus circa hoc tempus prodeuntes, nunc perforant, eosque replent ad Majum usque. quo tempore novi enascuntur ex arbore fructus, quos *Ornos* vocant, quosque dicta insecta ovulis suis etiam imprægnant. Versus Junium hos ornos colligere incipiunt incolæ, eosque arbori ficus ordinariæ adfigunt, ut ejus fructus pungantur a muscis ex ornis evolantibus, atque sic spatio quadraginta dierum ad perfectam maturationem perveniant.

Ficus recentes utique salubre nutrimentum præbent, incolis calidarum regionum gratissimum. Sed intemperanter comestæ facile in ventriculo putrescunt. Salubriores sunt *caricæ* seu *ficus passæ*, inter quas potissimum *Massilienses* laudantur. In ficibus omnes eæ latitant virtutes, quas supra deprædicavi. Ob emolliendi earum vim dolores nephriticos etiam leniunt. Herniam, scabiem, imo pediculos produci continuo ficum esu vix credi potest, nec unquam quis hos observavit effectus sub zona

calida, ubi quotidie ficubus vescitur populus. Sudorem fœtentem fieri a continuo esu ficuum, asserit ATHENÆUS. (*)

FICUS *indica*. Germ. Indianische Feige.

Ficus indica foliis mali cotonei. C. B. & *Ficus indica folio spinoso* C. B. seu *Opuntia* vel *Tune* aut *Tuna Indorum* duæ sunt varitates, quarum fructus ficubus vulgaribus grata dulcedine postponuntur.

CAPRIFICUS *Amboinica esculenta*. RUMPH. L. 5, P. 3. c. 7. t. 93. FICUS *foliis ovatis integerrimis obtusis, caule inferne radicato*. L. Germ. wilder Ostindianischer essbarer Feigenbaum. Per totam *Indiam* sponte crescit.

Fructus sunt magnitudine globulorum sclopeti maiorum; externe pallide rubent, vel incarnatum gerunt colorem; albis punctulis notati sunt planis, glabris. Carnem continent albam & duram instar nucum avellanarum recentium, cui ad interiorem partem plurima grana adhærent more ficorum, sed ficciora. Penitus maturi flave seu fordide albi sunt, nec sapor ipsorum etiam ita valet. Semimaturi rubentes esui aptissimi sunt, & ipsorum sapor est fatuus, aquosus, adstringens. Stomachum gravant, & oppressionem causantur. Nihilominus incolæ hos fructus avide devorant crudos cum sale, canariis, & ficcis piscibus. Meliores autem sunt dissecti & a granulis depurati quæ abjiciuntur; restansque alba & duriuscula caro cum variis herbis in aqua ebullitur. Siccatos cum oryza coquunt *Baleyenses*.

SYCOMORUS MATTHIOL. FICUS *folio Mori fructum in caudice ferens* C. B. SYCAMI-

(*) Lib. 2. *Deipnosoph.*

MINE THEOPH. *Germ.* Maulbeerfeigen,
 Ægyptische Feigen.

Fructus nunquam penitus maturefcere dicuntur. Vermibus oppleti & ftomacho inepti funt.

FRUCTUS ARBORIS CONCILIORUM

RUMPH. *L. 5. P. 3. c. 6. t. 92.* FICUS
foliis cordatis, integerrimis, acuminatis L.
 Eft fpecies ficus fylveftris, in *Java, Baleya,*
Celebe, Amboina & Banda, obvia.

Fructus ficubus fimiles funt, magnitudine globulorum fclopeti manualis, primo inftar pomi virides, punctulis albis notati, dein ex purpureo rubentes & demum nigricantes. Quum alba ifta punctula difparent, mollefcent, & faporem habent dulcem, atque plurimis mollibus & oblongis referti funt granulis; in medio autem cavitatem formant, unde ad ficus proxime accedunt, fed femper magis fatuum habent faporem. Maturefcunt Novembri & Decembri. In *Baleya* crudos comedunt fructus maturos, ipforumque nuclei interni granulofi abjiciuntur. Semimatu-ros alii in frufta confcindunt, exficcant & oryzæ adcoquunt.

MORA. *Germ.* Maulbeeren. *Gall.* Meures.

Morus foliis cordatis hispidis L. Mora alba primo viridia funt & auftera, dum autem fub maturatione albefcere incipiunt, dulciorem obtinent faporem, fed fatuum & naufeofum, quare non multi æftimantur. In maiori pretio funt nigra mora, fucco fanguineo plena, faporis dulciffimi, faluberrima, fi modice comedantur, omnibus iis virtutibus, quae mucilagineo aqueis dulcibus competunt, fummo gradu prædita. Sed copiofe ingefta ventrem inflant, facile putrefcunt, diarrhœam excitant. Cruda comeduntur. Condiun-
 tur

tur etiam sacharo. Conficitur ex iis roob, succus expressus, & acetum. Hæc præparata egregia sunt remedia reficientia, antiputredinosa, leniter irritantia.

SILIQUA DULCIS EDULIS C. B.
FRUCTUS CERATIAE ARBORIS.
PANIS S. JOHANNIS. CAROB f.
CARNEB, *Arabum.* *Germ.* Johannisbrod,
Soodbrod. *Gall.* Carouge. In *Syria*, *Palestina*, *Sicilia*; *Italia*, *Hispania*.

Siliqua pulposo-carnosa perdulcis, nucleos aliquot duros continens, cruda in vix nominatis provinciis inter alimenta est. Nobis, quum ficcata accipiamus, medicamento inservit. Arabes ex siliqua recenti mellis speciem exprimunt.

MALUM GRANATUM *melleum.* *Germ.*
Süßer Granatapfel.

Rarum apud nos. Admodum flatulentum est.

RUBUS IDÆUS *spinofus* C. B. RUBUS
foliis quinato pinnatis terminatisque caule hispido. L. *Germ.* Himbeere, Hindbeere, Hohlbeere. *Gall.* Framboise. *Angl.* Hindberry, Raspberry.

Fructus odorem gratum fortem spirant. Dulcedine & saporis suavitate albos rubris præferunt nonnulli. Saluberrimi utique sunt, phthificis exoptati. Maturescunt Julio. Vermiculis obsessi evitentur, ut & qui squamulis tecti sunt. Sacharo conditi egregium analepticum existunt. Magna copia devorati facile in ventriculo corrumpi possunt.

RUBUS *occidentalis* L. *Angl.* Virginian Raspberry. *Germ.* Virginianische Himbeere.

Fra-

Fruetus niger, sed communi minor est, cui illum alii saporis excellentia præferunt, alii postponunt.

RUBUS *arcticus foliis ternatis, caule inermi unifloro* L. FRAGARIA *fruticans* RUDBECK.
Germ. Akerbeere. *Norland.* Akerbär. In *Norvegia* & confinibus provinciis frequens.

Baccæ sunt rubræ, dulces, mellitæ. Omnibus europæis fructibus fragranti odore saporeque palmam præripiunt. LINNÆUS.

UVA *dulcis.* *Germ.* Süsse Weintraube.

Vitis foliis palmato angulatis L. Excellentissimæ, sapidissimæ, sunt uvæ in calidis regionibus. Earum autem varietates fere innumeras vix enarrare quis potest; unde etiam tanta vinorum diversitas deprehenditur. Acini, qui multos generant flatus, sub edendo exspui debent. Ipsæ quoque uvæ, si larga copia deglutitæ fuerint, facile in stomacho fermentant, tormina & alvi obstipationem producant. Uvæ in sole siccatae sunt *uvæ passæ* s. *passulae*, quarum minimæ inter acidulo dulcia locum habent. Dulces autem sunt: 1) *Passulae Cybebe* s. *maiores Damascenæ.* *Germ.* Damascener Rosinen, Zibeben, lange blaue Rosinen. *Gall.* Raisins de Damas. Omnium delicatissimæ. 2) *Uvae passæ vulgares* s. *passulae massilioticæ.* *Germ.* gemeine Rosinen. *Gall.* Raisins passés, Passerilles, Raisins de Provence. Ex *Hispania*, *Italia*, *Gallia* ad nos transportantur. Eduntur frequentissime in bellariis cum amygdalis; adduntur carni & placentis. Effectus omnes in humanum corpus exserunt, qui solennes sunt dulcibus. Sed cum acinis comestæ subadstringunt. Ventriculo copiosius ingestæ mox acescunt, cruditates generant, & tormina ventris faciunt. Hinc modice iis vesci debent infantes, ne vermium generatio

tio promoveatur. Solent etiam passulæ frequentius manducatæ dentes arrodere & gingivam lædere.

CERASA dulcia. Germ. Süsse Kirschen. Gall. Cerifes. Ital. Cerigie.

Cerasus foliis ovato lanceolatis L.

- 1) *Cerasum racemosum volucrum* f. *sylvestre* 'maius nigrum & rubrum c. b. Germ. Vogelkirsche, Ahlkirsche, Zwisselkirsche, Twieselbeere, Karfebeere. Gall. Merize. Angl. Black cherry, Mazzard. Fructus sunt parvi, oblongi, cordiformes, coloris nigricantis vel obscure rubri, saporis dulcis, parumper tamen nauseosi. Crescunt sponte in sylvis. Pro non edulibus habet BAUHINUS Pin. p. 451, sed edi a pueris innoxie affirmat LOESLIUS Fl. Pruss. p. 42.
- 2) *Cerasum cordatum* f. *Cerasum crassum carne dura* c. b. Germ. Weisse Herzkirsche. Gall. Coeuret blanc. Datur varietas, quam Germani *bunte Herzkirsche* & Galli *Bigarreau* vocant.
- 3) *Cerasum sativum maius Hispanicum* c. b. Germ. Spanische Kirsche. Gall. Cerise d'Espagne; Cœuret noir. Fructus est rotundus, niger, succo rubro dulci plenus; sed ordinarie vermiculis repletus, & facile putrescit in ventriculo.
- 4) *Cerasum aqueum vel vitreum* f. *Cerasum carne tenera & aquosa* c. b. Germ. Wasserkirsche, Glaskirsche. Gall. Guindolier, Cerise a courte queue. Fructus sunt magni, rotundi, rubri, succo albido dulci præditi.
- 5) *Cerasum album dulce.* Germ. Eyerkirsche. Gall. Cerise blanche.

6) Cor-

- 6) *Cornus suecica* LINN. *Fl. Lapp. p. 41. Suec.* Smörbär. Fructus dulcis non magni æstimatur.

Omnia cerasa ad saluberrimos pertinent fructus.

ANONA, MANOA, MENONA, SYRI-CAYNONA. RUMPH. *Tom. 1. c. 39, In India occidentali, in Hispaniola, Mexico, & Brasilia, ubi Articu vocatur.*

Fructus cor bovinum refert, magnitudinis circiter duorum pugnorum, cortice sicco, fragili, nexo carni internæ, albidæ, molli, non multum tamen succosæ In hac carne locantur longa nigricantia semina, quæ facile a fructu separanda sunt. Fructus color primum est pallide virens, dein rubescens ac demum obscurus, sed semper talis, ut sub obscuro hoc colore aliqua rubedo appareat, uti in maturis malis granatis. Sapor est fatue dulcis, sed tamen satis gratus. Cito homines satiant, ita ut quis non ultra unum fructum una comedere possit vice. Maturescit Aprili, Majo, & Augusto, sed usque ad maturitatem raro in arbore relinquitur, quum vespertiliones aliaque animalia nocturna illud non permittant. Quare, si ex rubro fusci vel nigricantes esse incipiant, toto cum pedunculo carpuntur fructus, & per aliquot dies sub cruda conduntur oryza, sub qua optime servantur & maturescunt. Hi fructus paulisper adstringunt, & solummodo crudi eduntur; frixioni enim & coctioni minus utiles sunt. In omnibus quoque morbis vesci illis licet.

ANONA *tuberosa* f. *crispa*. MANOA *Papua*. ATIS RUMPH. *c. 40. t. 46.* ATAMARAM *Hort. Mal. P. 3. t. 29.* POMIFERA *indica, fructu conoide, squamoso, viridi.* RAII *Hist. pl. p. 1650.* In *Batavia & Moluccis* insulis frequens.

Fru-

Fruſtus ſuccoſior, dulcior, & delicatior eſt, quam antecedens Manoa vulgaris. Viridis eſt, maculis cinereis conſperſus. Non niſi crudus quoque eſui inſervit.

PRUNA *Germ.* Pflaumen. *Gall.* Prunes.

- 1) *Pruna damascena* ſ. *Pruna magna dulcia atrocærulea* c. b. *Germ.* Damascener Pflaumen. *Gall.* Damas. Omnium præſtantiffima. Ex *Syria* ad nos veniunt ſiccata.
- 2) *Pruna Iberica* ſeu *Hispanica*. *Germ.* Spaniſche Pflaumen. *Gall.* Perdignons. Utplurimum ſunt coloris brunni. Magna, delicata, ſicca ad nos transportantur.
- 3) *Pruna coloris ceræ ex candido in luteum pallescentis* c. b. *Pruna St. Catharinae*. *Germ.* groſſe weiſſe Spillinge, Mandelpflaumen. *Gall.* Prunes de Ste. Catherine.
- 4) *Pruna parva albicantia*. *Pruna amygdalina*. *Germ.* kleine weiſſe Spillinge, Mandelpflaumen. *Gall.* Prunes d'Amandes.
- 5) *Pruna cærulea* ſ. *Prunodactyla* TRAGI. *Germ.* Lange blaue Spillinge.
- 6) *Pruna aſinina*. *Pruna magna rotunda rubra*. *Germ.* dunkelrothe Roſſpflaumen, eaque *flava*. *Germ.* gelbe Roſſpflaumen.
- 7) *Pruna rotunda dulcia, mali amplitudine, flava* c. b. *Germ.* Maronken, Abricoſenpflaumen. *Gall.* Prunes d'Abricot; eaque *rubra*, *germ.* rothe Maronken.
- 8) *Pruna parva ex viridi flavefcentia* c. b. *Germ.* Mirabellen. *Gall.* Mirabelles.

Omnia pruna modico usu admodum conveniunt homini. Frixæ ægris concedi possunt. Siccata etiam salubria. Copiosius devorata diarrhœam excitant, interdum etiam dysenteriam, attamen non adeo frequenter, uti vulgo creditur. A noxio rore, & cœrulea illa subtili materia pelliculum extus obducente, depuranda sunt.

SEBASTÆ vel MIXÆ. PRUNA SEBESTINA. *Germ.* Schwarze Brustbeeren. *Gall.* Sebestes.

Pruna hæc parva, nigricantia, pyriformia, carnem brunnam, glutinoso-tenacem, dulcem cum parvo nucleo continentia, ex *Syria* & *Ægypto* siccata accipimus; iisque magis pro medicamento quam alimento utimur.

ZIZYPHA f. JUJUBÆ. *Germ.* rothe Brustbeeren. *Gall.* Jujubes.

Fructus in sole siccati, rugosi, magnitudine olivæ, ex *Italia* & *Gallia* ad nos mittuntur. Pellicula ex flavo rubens albam circumdat carnem mollem cum nucleis oblongis acuminatis. Sapor carnis est dulcis leniter acidulus.

MALUM INDICUM f. VIDARA RUMPH.

L. 2. c. 44. t. 36. JUJUBA *indica* rotundifolia spinosa, foliis majoribus subtus lanuginosis & incanis BREYN. *Prod. 2. p. 60.* *Germ.* Indianischer Apfel. In *India*, maxime *Bengala*, *Aracana*, *Java*, *Malacca*.

Fructus est ovi columbini forma & magnitudine, primo viridis, dein flavesceus, tenui pellicula obductus, sub qua caro reconditur succosa, duriuscula, dulcis cum pauca adstrictione. Alii fructus sunt oblongi, alii subrotundi instar parvorum prunorum. Crudi

comeduntur cum magno appetitu in iis regionibus, in quibus indigeni sunt; aliis autem locis parum æstimantur. Pectori non profunt, neque exsiccati atque in alias regiones transmitti possunt, uti vulgares Jujubæ.

DACTYLI *Germ.* Datteln. *Gall.* Dattes. *Ital.* Dattoli. Patria est *Syria, Arabia, Ægyptum, India* utraque, & *Palestina*.

Palma maior. c. b. *Palma dactylifera hortensis* KÆMPFER. *Amœn. exot.* p. 668. *Phœnicis frondibus pinnatis, foliolis complicatis* L. Arbor crescit sub cœlo torrido & æstuoso. Colitur etiam magno studio in nostris hortis. Fructus sunt oblongi rotundi, longitudine digiti, pollicis crassitia, figura glandium. Recentes continent albam, compactam, dulcem carnem, adeo pinguem, ut syrupus e dactylis coctione cum aqua fervida elicitus butyri vices præstet, eoque incolæ butyri loco ad oryzam & pultem utantur. Maturescunt hi fructus Augusto, & recentes optimum præbent nutrimentum nec pondere aliquo nec mora longiori ventriculum gravans. Ita judicat KÆMPFERUS. (*) Alii autem statuunt, dactylos copiose comestos ventriculum molestare, capitis gravitatem & ventris tormina producere, & glutinosæ suo muco viscera abdominis replere, ut cachexia subsequi possit. (**) Dentes vacillantes fieri a dactylorum esu, asserit DAPPERUS. (***) Exsiccati concoctu difficiliores sunt, & apud nos interdum ad bellaria sumuntur.

SPEC.

(*) *Libr. cit.* p. 750.

(**) vide GEOFFROY *Mat. Med.* 2, *Theil* S. 443.

(***) *Curiositäten* &c. S. 304.

SPEC. II. SUBDULCIA.

Dulcedine mitiori prædita vel plane insipida & fatua sunt. Sanguinem diluunt, solida lubricant, relaxant; nonnulla ob copiosam aquam alvum emolliunt, urinam pellunt.

PISUM *hortense maius*. c. b. Germ. Gartenerbse.

- 1) *Pisum hortense maius rotundum*, germ. runde Stabelerbse, quo etiam pertinet *pisum præcox*, germ. Früherbse.
- 2) *Pisum maius quadratum*, germ. ekigte Stabelerbse.
- 3) *Pisum leptolobum*, germ. dünnschälige Erbse, Zuckerfchoten.
- 4) *Pisum umbellatum*, germ. Traubelerbse, Püschelerbse.

Sapor horum omnium est dulcis, aquosus. Substantia parumper farinacea, sed mollis, concoctura facilis, ita ut recentia pisa cocta gratum æstate præbeant leguminosum alimentum, salubre, si non excedatur in eorum esu. Flatus tamen generant. Optima sunt pisa leptoloba. Siccata & leniter tosta, ut ad hyemem asservari possint, stomacho adversa sunt.

CICER *sativum flore candido* c. b. CICER *foliolis serratis*. l. Germ. Kichererbsen, Ziffererbsen. Gall. Chiches. Ital. Cicerchia.

Cicera sunt vel alba vel rubra. Priora potissimum usui culinari inserviunt, maxime in *Gallia*, *Italia*, & *Hispania*, ubi in arvis coluntur. Cruda eduntur, sed tunc concoctu sunt difficilia; stomacho aptiora evadunt coctione; flatulenta tamen manent. Jusculum ex ciceribus contra calculum laudatur.

PHASEOLUS *puniceo flore* Tourn. *Germ.*
 Türkische Bohne, Welsche- oder Schmink-
 Bohne. *Gall.* Haricot. *Angl.* French Bean.
Ital. Fagivolo.

Recentes phaseoli virides & elixati, postquam in segmenta fuerint scissi, salubrem victum exhibent, facilis digestionis. In segmenta conscissas filiquas *Conchides* vocant Græci & Latini. Sed qui tostati aere exsiccati pro cibo hyemali asservantur, vel qui aceto condiuntur, ventriculum molestant & infalubres sunt. Meliores sunt muria conditi. Antequam in conchides scindantur phaseoli, longa abstrahenda sunt fila oris nexa.

LOBUS *quadrangularis.* **BOTOR** Rumph.
P. 5. L. 9. c. 21. t. 133. Colitur in *Amboina*,
Java, & *Baleya*.

Planta, quæ est phaseoli species, filiquas gerit longas quadrangonas, diu pallide virentes, dein fumei coloris, crassa pelle obductas, fabis seu ossiculis multis albis bifidis intus repletas. Teneræ & virides hæ filiquæ, quum vix fabas formaverint, in culinæ usum tantum vocantur, in brevia segmenta scissæ, & cum jure quodam pingui elixatæ. Maturas fabas vix quis edere poterit, cum caput gravare dicantur.

DOLICHUS *Sinenfis.* **KATIANG** *Sina*
 Rumph. *L. 9. P. 5. C. 22. t. 134.* *Germ.*
 Chinesische Bohnen. Per totam *Indiam* &
Chinam vulgatissima planta.

Siliquæ sunt admodum longæ, angustæ, molles, flexiles, ex viridi albicantes. Intus locantur fabæ parvæ, oblongæ, tenues. Virides siliquæ, in conchides scissæ, in aqua ebullitæ, & dein pingui quodam

dam jure imprægnatæ, delicatum præbent cibum. Si autem non rite sint pinguefactæ, graciles manent.

CACARA f. PHASEOLUS *indicus perennis* RUMPH. c. 25. t. 136. PHASEOLUS *maximus perennis*, semine compresso, lato, nigris maculis notato. SLOANE Cat. pl. Jam. p. 66. Hist. Jam. Vol. 2. t. iii. fig. 1. Germ. Indianische Bohne. Plantatur per totam Indiam.

Siliquæ in conchidas scissæ vulgaris Indorum cibus sunt, sed multo vilioris deprehenduntur saporis, quam phaseoli europæi, & pingue requirunt carni-um jus. Maturæ, quæ sunt fumei coloris, raro eduntur.

CACARA *alba* RUMPH. c. 26. t. 137. Germ. Weiße indianische Bohne.

Rarior specie priori. Officula alba, turgida, illis phaseoli europæi similia, sed breviora & rotundiora sunt, & meliorem habent saporem. Virides non tantum siliquæ, sed ipsa etiam exuta officula coquuntur. Tenera eius folia ad olera sumuntur.

ASPARAGUS *maritimus crassiore folio* c. 8. Germ. Meerspargel, Corallenkraut.

Turiones in acetariis sumti alvum emollire, urinam ciere, ad venerem stimulare dicuntur a LOESELIO Fl. Pruss. p. 20.

BRASSICA *alba*. Germ. Weißer Blatkohl. Gall. Chou blond.

BRASSICA *viridis*. Germ. Grüner Blatkohl. Gall. Chou verd.

BRASSICA *alba capite oblongo non penitus clauso* c. 8. f. *Brassica Sabaudica*. Germ.

Werfichkohl, Savoyerkohl. *Gall.* Chou frisé blanc.

BRASSICA *capitata rubra.* *Germ.* Rother oder brauner Kopfkohl. *Gall.* Chou pommé rouge.

BRASSICA *capitata alba.* *Germ.* Weisser Kopfkohl. *Gall.* Chou pommé blanc.

BRASSICA *rubra vulgaris.* *Germ.* Gemeiner Braun- oder Rothkohl. *Gall.* Chou rouge.

Brassicæ & olera alia parum nutrimenti dant, valde aquosa sunt & flatulenta, cum lacte & cerevisia facile in ventriculo fermentant, copiose ingesta stomachum gravant, &, licet mediocri quantitate assumantur, haud tamen facile concoquuntur. De omnibus oleribus valet, quod de beta peculiariter canit MARTIALIS (*) Brassica condita, *germ.* Sauerkohl, quæ ordinariè paratur ex brassica alba capitata, insigni laxandi vi gaudet. Optime sapit brassica, quæ frigus experta est.

BRASSICA *gonglyodes* c. b. BRASSICA *caulorapa.* J.E. *Germ.* Rübenkohl, Kohlrabi.

Caules juniores maxime appetuntur.

BRASSICA *cauliflora* c. b. *Germ.* Blumenkohl. *Gall.* Chou fleur.

Omni laude deprædicanda est. Flores ut olus eduntur absque foliis plantæ, & leve nutrimentum præbent, vix flatulentum, ægris concedendum.

BROCOLI *Italorum* HELMERIDA f. ILMERIDA PLINII. *Germ.* Italianischer Kohl.

(*) *Ut sapiant fatuæ fabrorum prandia betæ; O quam sæpe petet vinum piperque coquus.*

Kohl. Colitur in *Italia*, præsertim in *Neapoli* & *Sicilia*.

Planta ad brassicæ genus pertinet. Capita, statim quum proveniunt, detruncantur; & tunc eorum loco prodeunt cauliculi virides, qui abscinduntur, & in cibum adhibentur. Hi cauliculi, postquam viridis pellicula detracta est, in fasciculos ligantur, & in bulliente aqua emolliuntur. Calidi eduntur cum oleo, sale, & aceto vel succo citri. Saluberrimi sunt leves & delicati. (*)

PE TSAI *Sinenfium*.

Olus apud Sinenfes vulgatissimum, lactucæ romanæ quoad folia simillimum, ceterum ab illa valde diversum. Sale vel aromatibus conditum oryzæ adcoquant incolæ. Nive & frigore corrosus optime sapit. (•)

LAPATHUM *hortense* f. SPINACHIA
semine spinoso c. b. Germ. Gemeiner Spinat, Binetsch. Gall. Epinar.

SPINACHIA *nobilis* TRAGL. SPINACHIA
semine non spinoso c. b. Germ. Edler Spinat.

Spinachia leve præbet olus, facilis digestionis, sed quadam aciditate dentes hebetans; hinc & facile copiose comesta vel cum cerevisia in ventriculo mixta colicas & alvi fluxum producit.

ATRIPLEX *hortensis alba* f. *pallide virens*
c. b. Germ. Weiße Melde. Gall. Arroche, Belle Dame, Follette.

ATRI-

(*) vid. LABATS. *Reise nach Welschland* 5. T. S. 243.

(**) DU HALDE *Beschreib. des Chinesischen Reichs* 1. Th. S. 30.

ATRIPLEX hortensis rubra c. b. Germ. rothe Melde.

Atriplicis olus fatuum est & insipidum, hinc aliis ole-ribus tantum admiscetur. Juniora folia juri carni-um incocta laxandi vim habent.

BETA major viridis, costa alba latissima c. b. Germ. grosser Beiskohl mit sehr breiten weis-sen Rippen. Gall. Bette carde.

Caules cocti ut asparagus eduntur. Folia juniora in jusculis fumuntur.

BETA major foliis latissimis c. b. Germ. grosse Beisse mit breiten Blättern.

BETA vulgaris alba c. b. Germ. weisse Bete, Winter-Beisse. Gall. Porée blanche.

BETA vulgaris rubra c. b. Germ. rothe Beisse, Sommer-Beisse.

Omnes Betæ parum æstimantur.

BLITUM rubrum supinum c. b. *BLITUM pulchrum erectum magnum rubrum* L. Germ. Blutkraut, rother Meyer.

BLITUM album maius c. b. *AMARAN-THUS capitulis ovato oblongis lateralibus, fo-liis ovatis, caule erecto*. L. Germ. Weisser Meyer.

Omne Blitum iners atque vile olus est, omnis sapo-ris expers.

BONUS HENRICUS J. B. *CHENOPO-DIUM foliis triangulis sagittatis integerrimis* L. Germ. guter Heinrich. Gall. BonHenry. Epi-nat sauvage.

Ad olera fumitur. Juniora etiam folia & turiones vel in acetariis, vel ut asparagus, eduntur.

CAR-

CARDUUS *esculentus*. CARDO CÆSALP.
CINARA *hortensis aculeata* C. B. SCOLY-
MUS *aculeatus* TAB. Germ. Cardone, sta-
chelichte Artischocke, Gartendistel. Gall.
Cardon.

Caules & foliorum costæ albidæ, teneræ, ante florem
comeduntur. Sic carduorum fere omnium caules
ante florem possunt comedi.

ONOPORDON. ACANTHIUM. SPI-
NA *alba tomentosa latifolia vulgaris* C. B.
ONOPORDIUM *foliis decurrentibus mar-
gine spinosis* L. Germ. wilde Artischocke. Galk.
Chardon commun, Artichaud sauvage.

Disci florum & juniores caules esculenti sunt.

NAPUS *fativa*. Germ. Rübsamen.

Folia sumuntur ad acetaria.

RANUNCULUS *dulcis pratensis repens hir-
sutus* C. B.

Acetariis & aliis cibis adduntur folia.

MALVA. Germ. Pappel. Gall. Mauve. Angl.
Mallow.

Multis gratum olus, antiquioribus temporibus com-
mune. Notissimam laxandi vim iam CICERO &
MARTIALIS adnotaverunt.

OLUS CALAPPOIDES f. SAIOR *Calappa*.
RUMPH. Tom. I. c. 20. *Utta Niwel, Utta*
Nues, Djudjaru, Madjong utu, Pitsjo, Sajor
Radja, Pakis Rady. Hæc arbor invenitur in
omnibus fere *Moluccis* insulis, ut & in *Cerama*.

Hanc arborem, quæ cum calappo forma sua affinis
est, ad palmam alii, alii ad filices referunt. Juniora

folia aquæ incocta dulce & gratum præbent olus, vetustiora autem in hunc finem non valent, quum nimis sicca & fragilia sint. Prima autem ejus aqua effundenda est, junioresque petioli, antequam in folia explicentur, aptiores sunt, qui instar asparagorum præparantur, cum quibus proxime conveniunt sapore.

GNEMON f. MENINIO RUMPH. c. 61. 62.

Juniora & tenera folia tum domesticæ quam vulgaris gnemonis in *Indiæ* pluribus locis, maxime autem in *Amboina*, in calappi lacte cocta, gratum præbent quotidianum olus, quod ipsis magni æstimatur, aliisque omnibus oleribus præfertur, licet ab Europæis ob fatuum saporem vilipendatur.

TURIA f. TURI RUMPH. c. 64. t. 76. AGATTI Hort. Malab. Tom. I. fig. 51. Crescit in *Java*, *Celebe*, *Macassara*, & aliis *Indiæ* insulis occidentalibus.

Hujus arboris flores & folia juniora plurimum in calappi lymphâ tanquam olus coquuntur; sed, licet sapor sit farvæ dulcis, ingratum gerunt odorem, & mucosum dant cibum, unde a multis non æstimantur.

OLUS album f. SAIOR PUTI RUMPH. c. 65. t. 78. BRASSICA MOLUCCENSIS. *Hate-Bula*, *Talla*, *Sel*, *Sirea*, *Sabe*. In *Moluccis* insulis, *Celebe*, Provincia *Manado* &c.

Arboris juniora folia flava ac tenera cum jure carniû cocta oleri inserviunt incolis, cujus sapor quam maxime convenit cum nostra brassica.

UTTAPELA. SAIOR BAGUALA f. SAIOR volubilibus fructibus corniculatis RUMPH. c. 66. *Sajor Maccou*.

Folia gratum & delicatum præbent cum calappi lymphâ olus.

BORASSUS L. PALMA *folioplicatili flabelliformi* RAIL. Germ. Palmetobaum. Crescit in India.

Turiones dulci sapore delectant incolas. (*)

PALMA *altissima non spinosa fructu pruniformi minore racemoso sparso* SLOANE Jam. t. 215.

PALMA *regalis Barbadosensis vel Jamaicensis*. C. B. An *Palmyta Calappi*? Germ. Kohlbaum, Krautbaum. Gall. Chou Palmiste. Angl. Cabbage-tree. In *Jamaica, Barbados, & aliis Indiae locis*.

Juniora folia in oleribus & jusculis coquuntur. In aqua macerata acetariis adduntur. Cocta cum sale & jure pingui instar cardonum eduntur. Sapor delicatus est. Condiuntur etiam aceto. (**)

ARUNDO *arborea indica*. RUMPH. P. 4. l. 6. Germ. Indianischer Rohrbaum.

Plures species describit RUMPHIUS. Surculus arboris, quem Indi *Robong* vocant, e terra effossus, depuratus, in aqua fervida maceratus, in tenuiores tunc taleolos conscissus, & pingui incoctus carni juri, optimum præbet instar brassicæ olus, vel editur ut asparagus. Ex hoc autem furculo Indi frequentissime *salgama* quoddam, *Atsjar* ipsis dictum, conficiunt, dum nempe furculi taleolos sale imbuunt, dein ad solem exsiccant, & aceto condiunt. Delicatissimum hoc est *salgama*, quod appetitum excitat, & in itineribus marinis salubre est, quem in finem Belgæ magnam eius copiam in Europam deducunt.

In *Alexandria* succum dulcem incolæ ex recentibus furculis *arundinis sachariferæ* exsugunt; & hic
folus

(*) Hamb. Magazin 17. Band S. 502.

(**) Hamb. Mag. 17. Band S. 498. FERMIN. p. 172.

folus usus hujus plantæ iis est, quia ad sachari præparationem eam non impendunt. (*)

ALGA *sacharifera islandica*. Germ. Isländisches Meergrafs. Island. Fiöregrafs, Söl.

Folia, antequam sacharum efflorescat, ad acetaria sumuntur. Quum autem sacharum sub forma farinæ albidæ a folis calore iam sit elicatum, folia cum butyro edunt incolæ, quibus hoc cibi genus omni tempore gratissimum est. (**)

ALGAE *marinæ species esculentæ* RUMPH. P. 6. L. n. c. 58. Germ. Indianisches Meergrafs. Crescit in litoribus maris indicæ.

- 1) *Alga coralloides* f. *Agarum coralloides*.
- 2) *Acetabulum marinum*.
- 3) *Agarum bracteatum*.
- 4) *Agarum funiculare* f. *foliatum*.
- 5) *Agarum lactucarium* f. *Lactuca marina*.
- 6) *Agarum corticosum* f. *Culeola*.

Hæ omnes quidem algæ, si primum e mari eveluntur, viscido mucō obductæ & marino sale imprægnatæ sunt, unde gravem spirant marinum odorem & falsum valde habent saporem. Sed si macerantur vel abluuntur in recenti aqua, maxima mucosi & falsi pars abit, ita ut fere nullum vel exiguum tamen falsum saporem retineant, imo fatue sapiant. Tum crudæ eduntur cum Atsjar vel intinctu ex succo limonum & pauxillo zingiberis præparato; vel maceratæ, ad solem siccatae, muria & aceto conditæ eduntur. Siccatae etiam ad alios cibos coqui possunt. Cavendum vero, ne nimium coquantur, vel nimis diu in

(*) ARVIEUX 1. Theil S. 175.

(**) HORREBOW S. 118. BRÜCKMANN Cent. I. Epist. 23. BARTHOLIN Aët. med. Hafn. Vol. 3. p. 174. Vol. 4. p. 33.

in limonum succo detineantur; plurimam enim tunc gratiam perdunt, & in mucum fere deliquescunt.

ZEA L. Germ. Mays.

Caules virides succo dulci turgent, qui recens exfugitur ab incolis *Americæ Septentrionalis*. (*)

TRIFOLIUM *pratense purpureum vulgare* C. B.
Germ. gemeiner rother Wiesenklec. Gall. Trefle
de prez à fleur rouge.

In *Suevia* flores rubri, quorum quartam fere partem nectarium occupat, subdulces avide eduntur ab infantibus. Ob saporis gratiam nomen *Himmelbrod* obtinuit planta. (**)

CUCUMIS *vulgaris sativus maturo fructu subluteo* C. B. CUCUMIS *foliorum angulis subrotundis* L. Germ. Gurke. Gall. Cocombre.
Angl. Cucumbre.

Recens, viridis, in taleolos sectus, ab exteriori dura & glutinosa pellicula separatus, cum olere, pipere, & sale saluberrimum acetarium constituit temperans, diluens, reficiens. Sed aqua, qua copiose cucumis turgent, paulisper exprimenda est, ne nimia humiditate æque ventriculo noceat, ac cucumis forti expressione omni fere succo privatus, nimia ficcitate in ventriculo vix resolubilis. Cucumeris taleoli cum saccharo matutinis præsertim temporibus comesti, vel succus expressus, commendantur phthificis, hæcticis & hæmoptoicis. Additur etiam recens cucumis iusculis & carnibus. Aceto conditi cucumeres magis refrigerant. Appetitum excitant cucumeres parvi, aceto & aromatibus conditi; sed sanguinem commovent.

(*) KALM *im 13. Bande der Schwed. Abhandl. S. 152.*

(**) EHRHART 4. Band S. 133.

vent. Explentur etiam cucumeres excavati carnibus & piscibus minutissime conscissis; sed pellicula dura flatulenta sub esu talium cucumerum expletorum rejicienda est. Cucumerum succus haud putrescit in ventriculo ac quidem ille cucurbitarum & melonum.

CUCURBITA *oblonga*, flore albo, folio molli

C. B. **CUCURBITA** *folio subangulato, tomentoso, flore albo* L. Germ. Kürbis. Gall. Cource, Calebasse. Angl. Gourd. Ital. Zucca.

Media fructus substantia pulposa brunna in pulvem vel cum aqua vel lacte cocta esui sola inservit. Sed ob nimiam humiditatem corrumpitur facile in ventriculo, multos generat flatus, & difficilis est coctu. Hinc non male agunt, qui pulpam leniter affiant vel frigunt, aut crocum, piper, vel uvam acerbam cucurbitæ addunt.

MELOCARDUUS f. **MELOCACTUS.**

Germ. Melonendistel.

Fructus terrestris, pulposus, oblongo-rotundus, coloris cucumeris, externe longis multis spinis rigidis præditus, comestus urinam subrubram reddit.

PETOLA *vulgaris* RUMPH. P. 5. L. 9. c. 42.

t. 147. Germ. gemeine Petole. In Amboina & China frequens.

Est species cucumeris sylvestris. Fructus, qui longitudine sunt cucurbitæ & forma cucumeris, quotidianus plebi cibus sunt. Teneri ac virides eliguntur, in quibus nulla apparet rubedo; horum segmenta cum jure piscium & calappi lymphæ coquantur, addita squilla sicca, quo condimento fatuus & aquosus sapor fructus mollioris & aquosioris, quam in ullis cucumeribus, acuitur.

PETOLA *Bengalensis* RUMPH. c. 44. t. 149.

Putamini duro, ligneo, primum aurantii tum ignei coloris, viscosa inhæret substantia, quare, quum ista cito in spongiosam fibrosam degeneret massam, teneri & semimaturi fructus ad cibum sumuntur, quorum acuta dorfa parum abscinduntur. *Bengalenses* tantam addunt piperis aliorumque aromatum copiam, ut os fere exurant, quod ipsis salubre censetur.

JAMBOSA *aquea* f. JAMBU *Ayer* RUMPH. Tom. 1. c. 34. t. 38. *Gora Jadi, Ruttun Tsjapeo, Ruttu Maun, Uwer, Jambu djene, Jambu Uer.* In *Amboina* & ceteris *Moluccis* insulis.

Fructus hic ob debilem saporem aqueus vocatur. Externe rugosus, seu tuberculis longitudinalibus obfitus, atque coloris lævis ac læte rubentis est instar ceraforum, & adeo splendet, ac si gummi esset obductus. Quam gratus autem color & adspectus, tam vilis est odor & sapor, omnino aquosus. Nihilominus hi fructus calidissimis diebus Novembris & Decembris, quum maturescunt, grati aptique sunt ad sitim sedandam, si crudi comeduntur.

TRONGUM *hortense* f. SOLANUM *indicum esculentum* RUMPH. P. 5. L. 8. C. 46. t. 85. MELONGENA *fructu oblongo & rotundo* Tourn. SOLANUM *foliis ovatis, integerrimis, villosis, calycibus aculeatis* L. NILA BARUDENA *Hort. Malab.* P. 10. t. 74. Colitur in cunctis fere *Indiæ* insulis, ut & in *China*.

Hic fructus non confundendus est cum pomo amoris quod etiam melongenæ & solani est species. Trongi hortensis fructus per totam Indiam vulgaris
fed

sed vilis cibus est. Formam habet minorum cucumerum, & coloris est ut plurimum fusci aut albi. Dantur quædam varietates, quæ tamen omnes albam continent carnem, molliorem illa cucumeris, & feminibus planis albis refertam. Crudi hi fructus edi non possunt, quum aquosi & insipidi sint. Per longitudinem vero in quatuor dissecantur partes, & cum vino & sacharo, vel tantummodo in aqua sacharata, friguntur, tumque in magnatum mensis admittuntur. Sinenfes fructus semper optimi sunt. Datur etiam *Trongum agreste*, cuius autem fructus non nisi tempore penuriæ & a plebe tantum editur.

SOCCUS *lanosus* f. **SOCCUS** *Capas*. RUMPH. T. I. c. 27. t. 32. *Gomo, Bakar, Soun, Sune, Soccun, Soccun Radja*. Arbor invenitur in orientali *Sumatræ* parte, in *Java* circa *Bandam*, & in *Baleya, Madura, Celebe*.

Fructus est forma maioris cordis, infantis caput magnitudine adæquans. Cortex crassus, viridis, ubique apicibus obfessus est. Intus lanuginosam seu pilosam gerit carnem, absque vel cum paucis nucleis. Fructus per totum annum maturefcere solet, & fere nullum habet saporem. Crudus non comeditur, sed tostus aut alio modo præparatus, & tunc fere uvi cinaræ capita sapit. Copiosum dat nutrimentum, quo cito stomachus satiatur, unde optime laboriosis convenit; iis etiam prodest, qui laxum habent ventrem; modice enim obstipat. Huius fructus medullam exsiccant nonnulli, eaque loco panis utuntur.

Ab hoc fructu parum differt *Soccus granosus* f. *Soccun Bidji & Kullur* RUMPH. c. 28. t. 33, sed pauca carne præditus est, quare ista raro comeditur, vel a plebe tantum in olus excoquitur. Nucleorum autem magnus in re cibaria usus est.

SPEC. III. SUBDULCIA LENITER
AMARICANTIA.

Principium gummeo resinofum amarum in his esculentis mucilagine aquea copiosa ita involutum & moderatum est, ut blandus inde nascatur sapor subdulcis leniter amaricans. Blanda itaque huius principii amari actio in corpus humanum deprehenditur, quæ consistit in abstersione & purificatione humorum, apertione vasorum, roboratione leni solidorum, & acceleratione sē- & excretionum. Ob copiosam aquam diluunt & refrigerant esculenta huius speciei, quæ scrobuticis, arthriticis, hypochondriacis, cachecticis & pituitosis pro vario cibo medicamentofo, præsertim vere, inservire possunt. Nonnullorum amarities magna mitescit coctione.

CICHOREUM. c. b. CICHOREUM
caule simplici, foliis dentato sinuatis. L. Germ.
Wegwart, Hindlaüft. *Gall* Chicorée. *Angl.*
Succory. *Ital.* Cicoria.

Sylvestre magis est amarum sativo, quod pro mensa colitur, & gratius atque temperatius est, ut multi folia in acetariis appetant. Radices adcoquantur carnibus. Cichoreum flore albo præstantius judicatur illo, cui purpureus flos est.

TARAXACUM f. DENS LEONIS.
Germ. Pfaffenröhrlein, Butterblume, Löwen-
zahn, Französischer Salat. *Gall.* Pisenlit.

Folia, ut & radices in taleolos sectæ, verno tempore in acetariis sumuntur.

ARCTIUM L. BARDANA *maior.* LAPPA
maior, c. p. *Germ.* Groß Klettenwurzel.

Juniores caules verno tempore in acetariis dantur. Eduntur quoque cocti instar asparagi.

RAPUNCULUS *esculentus* C. B. CAMPANULA *foliis undulatis subhispidis, caule ramosissimo* HALL. *Helv.* Germ. Rüben Rapunzel. Gall. Raiponce. Angl. Rampion.

Recentes radices in acetariis adhibentur; coquuntur etiam cum carne, vel jure carniū in jusculis.

CROCODILUS RUMPH. P. 4. L. 6. c. 57. t. 52. HEDYSARUM *trifoliatum arborescens, floribus ex alis foliorum, siliquis copiosis glabris.* Thes. Zeyl. p. 115. TRIFOLIUM *Zeylanicum arborescens, siliquis compressis articulatis, floribus albis* Mus. Zeyl. p. 21. Germ. Crocodilskraut. Crescit in India, maxime Zeylana & Ternata.

Folia subamara, parum adstringentia, vulgatissimum apud Indos sunt olus. Cruda cum piscibus eduntur.

MORUNGA. MORINGA. KELLOR RUMPH. c. 63. t. 74. 75.

Quævis fere huius plantæ in India crescentis pars singularem suum habet saporem. Fructus seu filiqua dulcis est. (vide supra.) Radix acredine pollet. Folia autem amara sunt, & utriusque Indiæ incolis oleri inserviunt.

ULMARIA *Offic.* BARBA *Capræ floribus compactis* C. B. FILIPENDULA *foliis pinnatis, foliolo impari trifido* L. Germ. Geißbart. Gall. Reine de pré, petite Barbe de chevre. Vignette.

Caules & folia verno tempore edunt *Russi & Kamtschadali.* Ex radicibus gruti speciem præparant. Tota

Tota planta adstringens est & amara. Folia & radix cœruleam chartam rubro tingunt colore. Explicitum ergo acidum iis inest. (*)

GANGA *sativa* f. RAMIUM *minus* RUMPH.
P. 5. L. 8. c. 35. t. 78. Plurimum colitur in regionibus *Bengalæ*, *Aracanæ*, *Zephyreis Sinae* provinciis *Hocheu*, *Tsjeckiang*, & in *Butona*.

Folia apud *Bengalenses* & *Sinenses* inter olera adhibentur. Peculiarem vero requirunt coquendi modum; si enim, ut alia olera, in aqua excoquantur, mucosa sunt & amara; si autem sicca frignantur cum oleo & cepa, delicatum fit olus, lenem gratamque amaritiem fervans. Audit etiam *Sajor Bengala*. Vilius est *Ganga agrestis*, cuius in olere usus est apud plebem. Vocatur *Sajor Hollanda*. Datur adhuc *Ganja hortensis* seu *Ramium majus*; sed in culina non usurpatur.

MUSCUS *islandicus purgans Bartholini* RAJE
Syn. 2. p. 333. opp. 30. LICHEN *pulmonarius minor*, *angustifoliis spinis tenuissimis* MICHELII gen. 85. t. 44. f. 4. LICHEN *foliis oblongis laciniatis, marginibus conniventibus ciliatis* L. Germ. Heydegrafs, Heydemoos, Lungenmoos. Island. Hedegrefet, Fiallagras. Frequens in *Islandia* & tota *Suecia*. Crescit etiam in *Hercyniæ* & *Thuringiæ* montibus.

Magnus in *Islandia* huius musci est usus alimentarius. Pauperes in sola aqua illum coquunt ad pul-
tis

(*) KRASCHENINNIKOW *Besch. v. Kamtsch.* S. 109. GEOFFROY 5. Th. S. 417.

tis consistentiam, sed tunc, ob amaritiam, absque melle vel sacharo edi non potest. Ut plurimum autem in lacte ad spissam consistentiam incolæ coquunt hunc muscum, qui valde mucilaginosus est, & sub coctura turget. Hoc cibi genus leniter & absque torminibus alvum laxat, transpirationem promovet, secretiones auget, nec ventriculum gravat. Ob mucilaginis copiam & lactis miscelam adeo fortiter nutrit hic cibus, ut semper loco panis in farinæ penuria edatur, imo multis tam gratus est, ut sint familiaræ, quæ nunquam pane, sed quotidie hac pulte utantur. Gaudet hic muscus spissa mucilagine, quæ cum balsamica quadam amaritie juncta est, & ideo cum lacte in pulvem coctus summo opere laudatur in hæmophthysi, phthysi incipiente, hydrope, scorbuto, calculo. (*)

CORONA SOLIS *vulgaris.* *Germ.* Gemeine Sonnenblume.

Turiones & juniores caules primo in aqua elixati, & dein in jure ex vino, butyro, sale, & mace confecto cocti, gratum cibum præbent. Præparantur etiam ut asparagus.

BISTORTA f. SERPENTARIA. *Germ.* Schlangenwurzel, Natterwurzel. *Gall.* Bistorte.

In insula *Kamtschatka* radix, quæ minus adstringens est quam europæa, vel recens, vel ficcata cum caviaro contuso, editur. (**)

CARLINA. *Germ.* Eberwurz. *Gall.* Carline.

Caules juniores ex dulci sapore amaricantes cum capitum

(*) HORREBOW S. 105. URBAN HIAERNE in den Abhandl. d. Schwed. Acad. 6. Band. S. 163.

(**) KRASCHENINNIKOW S. 110.

pitum inferiori parte loco cardonum comeduntur, cum sale & pipere, præsertim in *Gallia*, ubi hic cibus notus est sub nomine *Artichaud sauvage*.

BORRAGO. *Germ.* Borretsch.

Juniora folia jusculis, cibus, & acetariis adduntur. Juscula nigro tingunt colore.

BUGLOSSUM *angustifolium maius, flore cæruleo* C. B. *Germ.* Ochsenzunge.

Ad acetaria fumitur.

BRANCA URSINA. HERACLEUM *foliis pinnatifidis* L. *Germ.* Bärenklau.

Oleribus admiscentur folia.

BETONICA. *Germ.* Betonie.

Ad olera adhibetur interdum.

URTICA *minor.* *Germ.* Hederneffel, Habernessel.

Turiones verno tempore ex aceto & oleo eduntur; sunt, qui ex jure carnum pingui coctos edunt ad subducendam alvum.

MERCURIALIS *caule brachiato foliis glabris* L. *Germ.* Bingelkraut.

Cocta folia oleribus admiscentur. Alvum laxant. Studiose distinguatur hæc planta esculenta a *Mercuriali caule simplicissimo foliis scabris* L. *Germ.* Giftiges Bingelkraut.

LUPULUS. *Germ.* Hopfen.

Turiones ut asparagus eduntur.

ONONIS f. ANONIS. *Germ.* Stachelkraut, Hauhechel.

Turiones eduntur, Sale illos condiebant Veteres.

SAMBUCUS. *Germ.* Hollunder, Flieder.

Turiones in jure pingui carniū cocti alvum laxam reddunt, & ideo in cibum adhibentur interdum.

SONCHI *Species,*

- 1) *Sonchus levis laciniatus angustifolius* C. B. *Terra crepola.* *Germ.* Saudistel, Hasenkohl mit schmalen Blättern. *Gall.* Laitron.
- 2) *Sonchus levis latifolius*, *germ.* Breiter Hasenkohl.
- 3) *Sonchus levis flore niveo*, *germ.* Weißer Hasenkohl.
- 4) *Sonchus levis alpinus flore cæruleo* C. B. *Sonchus pediculis squamosis, floribus racemosis* L. *Lactuca montana latifolia laciniata flore cæruleo* Tourn. *Germ.* Blauer Hasenkohl.

Sonchorum folia olerum & acetariorum mixtionem sæpe ingrediuntur.

RAPISTRUM *flore luteo foliis incisis vel sinuatis* C. B. LAMPSANA *flore melino* TAB. SINAPI *siliquis multangulis torosis turgidis, rostro proprio longioribus* L. *Germ.* Hederrich, Akerkohl.

Folia ad acetaria & olera sumuntur.

CINARA *hortensis, foliis non aculeatis* C. B. SCOLYMUS *non aculeatus* TAB. CINARA *foliis pinnatis, laciniis serratis* L. *Germ.* Gemeine glatte Artischoke. *Gall.* Artichaud commun.

Ex capite eduntur squamarum carnosī atque albi unguēs ut & ipse discus. Quum teneri adhuc sint, crudi edun-

eduntur cum sale & pipere. Maiora autem capita coquuntur, & præparantur vario modo, scilicet cum butyro, aromatibus, aceto aut succo uvarum immaturarum, vel cum jure carniū, vel cum oleo & aceto. Amaricans iis sapor est. Flatus generant. Urinam gravi inficiunt odore.

LYSIMACHIA *lutea*, maior quae Dioscoridis
C. B. LYSIMACHIA *foliis lanceolatis*,
caule corymbo terminato L. Germ. Weiderich,
Schofskraut. Gall. Perceboffe, Corneille,
Souci d'eau.

Folia *Kamtschadalis* in culina vario modo sunt utilia. Ad pisces illa coquunt, vel iis pro thea utuntur. Fissorum caulium medulla ficcata gratum habet saporem. Optimum ex lysimachia parant aroma pro potu *Quas* vel, quod idem est, pro Russorum cerevisia vulgari. (*)

CAPPARIS *spinosa*, fructu minore, folio rotundo C. B. Germ. Caperstaude. Crescit sponte in Italia, Hispania, Gallia.

Florum calyces, antequam sese explicant, colliguntur, & in umbroso loco ficcantur, ut flaccescant. Oblongæ tunc sunt cappares, instar olivarum, & amarum habent saporem. Ut vero usui cibario aptiores fiant hi calyces, aceto repetitis vicibus condiuntur, vel sale etiam imprægnantur, & in exterarum regiones transferuntur. Adduntur carnibus, piscibus, & præsertim fardinis. Omnis capparum virtus medicamentosa ab aceto & sale est; hinc stimulant, appetitum excitant, motum peristalticum augent, digestionem ciborum promovent.

GE-

(*) KRASCHENINNIKOW. S. 106. 107.

GENISTA *angulosa* & *scoparia* c. b. **SPARTIUM** *ramis inermibus angulatis, foliis ternatis solitariisque* L. *Germ.* Bramcaper, teutsche Caper. *Crescit sponte apud nos.*

Florum calyces siccati & conditi iisdem gaudent virtutibus ac cappares.

BECCABUNGA *Offic. f. ANAGALLIS aquatica folio subrotundo* c. b. **VERONICA** *floribus racemosis lateralibus, foliis ovatis planis, caule repente* L. *Germ.* Bachbungen. *Gall.* Berle.

Beccabunga maior & minor in usu est. Folia temperatæ sunt indolis, saporis subamari. Recentia in acetariis admiscuntur cochleariæ, nasturtio, & acetosæ ad mitigandam harum herbarum acredinem. Turiones primo vere cocti gratum præbent olus.

ENDIVIA *sativa f. INTYBUS sativa* c. b. *Germ.* Endivie *Gall.* Endive.

- 1) *Endivia vulgaris f. Intybus sativa latifolia.* c. b. **CICHOREUM latifolium** *TOURN. & RUPP.* *Germ.* breitblätterigte Endivie, Winter-Endivie. *Gall.* Endive commune, Chicorée blanche.
- 2) *Endiviola. Intybus sativa angustifolia* c. b. *Germ.* Schmalblätterigte Endivie. *Gall.* petite Endive.
- 3) *Endivia romana crispa. f. Intybus crispa.* c. b. **Cichoreum crispum.** *TOURN. & RUPP.* *Germ.* Krause Endivie. *Gall.* Chicorée frisée.

Endiviæ in acetariis valde appetuntur.

LACTUCA. *Germ.* Lattich. *Gall.* Laitue. *Angl.* Lettice. *Ital.* Lattuca.

- 1) *fativa*. Germ. Gemeiner Salat, Lactuke, die nicht in Köpfe schieffet.
- 2) *capitata*. Germ. Kopfsalat, Staudensalat. Gall. Laitue pommée.
- 3) *capitata spadicæa*. Germ. brauner oder Spanischer Kopfsalat.
- 4) *prolifera*. Germ. vielköpfigter Lattich.
- 5) *crispa*. Germ. Krauser Lattich.
- 6) *folio oblongo*. Germ. Capuciner oder Chavonischer Lattich.
- 7) *foliis endiviæ*. Germ. Weiße Sommerendivie.
- 8) *folio obscurius virente, semine nigro*. Germ. braune Sommerendivie, Welscher Salat. Gall. Chicon.

Omnes lactucæ egregium sistunt cibum temperantem, refrigerantem, diluentem, leniter laxantem, æstate gratissimum. Crudæ & coctæ eduntur in acetariis.

LACTUCA *agnina* TAB. LOCUSTA. VALERIANA *campestris inodora maior* C. B. VALERIANA *caule dichotomo, foliis linearibus, floribus triandris* L. Germ. Lämmerlattich, Akerfalsat, Nüßleinsalat, Sonnenwirbel. Gall. Salade champestre. Succ. Fettekoos. (*)

Folia iam sub nive provenientia primo vere pro acetario nobis serviunt, una cum junioribus radicibus.

LACTUCA *accipitrina*. Germ. Habichtsfalat, Habichtslattich.

Folia ante flores ad acetaria sumuntur. Sub hoc etiam nomine omnes *hieracii* species comprehendî possunt, quas in oleribus nonnulli coquere solent.

LA-

(*) *Abhandl. der Schwed. Acad. 6. Band S. 266.*

LAPATHUM. *Germ.* Mengelwurz, Grindwurz.

- 1) *Lapathum sinuatum* Off. *Lapathum Parisiense sinuatum* Tourn. *Germ.* Ausgeschweifte Mengelwurz. *Gall.* Lapathon violon.
- 2) *Lapathum sanguineum* Off. *Lapathum folio acuto rubente* c. b. *Sanguinis draconis herba.* J. B. *Germ.* Drachenblut, rothblätterigte Mengelwurz. *Gall.* Sang de Dragon. *Patience rouge.*
- 3) *Lapathum folio acuto plano* c. b. *Lapathum acutum* f. *Oxylapathum* J. B. *Germ.* gemeine Grindwurz. *Gall.* Parelle ou Patience sauvage ordinaire.

Lapathum alvum solvit. Ad olera & acetaria impenditur. Ab antiquitate, ut lactuca, celebratum fuit.

SPECIES IV. SUBDULCIA LENITER AROMATICA ET BALSAMICA.

Oleo aethereo imprægnata sunt, plus minus volatili, fragrante, calido, prout scilicet cum mucilagine & gummeo-resinosis particulis intimius aut laxius junctum est. Esculentorum huius speciei activitas pendet partim ab olei ætherei volatilis seu principii oleosofpirituali, partim a particularum resinifarum vel gummeo-resinifarum indole specifica & copia. Generatim hæc esculenta odorem spargunt balsamicum, saporem linguæ imprimunt aromaticum vel amariusculum vel dulcem, stimulant & irritant, hinc appetitum cient, contractionem vasorum augent, sanguinem incidunt, discutiunt, abstergunt, excalefaciunt, eius circuitum velociorem reddunt, impuritates expellunt, secretiones promovent, præsertim urinam, menses, & lochia pellunt, ad venerem incitant, solida roborant.

APIUM

APIUM *dulce* f. ZELLERI *Italorum. Germ.*
Zellerie.

Radices præcipue in acetariis crudæ eduntur, coctæ in jusculis & cum aliis cibis. Difficiles sunt concoctu, & flatibus valde expandunt intestina. Summa iis est aphrodisiaca vis.

ANGELICA *alpina. Germ. Berg-Engelwurz.*
Crescit in Alpibus *Norvegicis, Helveticis, Pyrenæis.*

Caules juniores, semota exteriori membrana, & detractis densioribus fibrillis, *Faeroenses*, magnis cum deliciis edunt. Radices incolis *Islandiae* communis cibis sunt. (*)

ANGELICA *sylvestris minor seu erratica* C. B.
PODAGRARIA HALL. ÆGOPODIUM
foliis caulinis summis ternatis L. *Germ. Geissfuss. Boruss. Giersch.*

Succulenti thyrsuli verno tempore, abjectis foliis, edules sunt, & creberrimi apud *Borussos* usus. (**)

CHÆROPHYLLUM *sativum* C. B. SCAN-
DIX *seminibus nitidis ovato subulatis* L. *Germ.*
Kerffel, Kerbel. Gall. Cerfeuil. Angl. Chervill.
Ital. Cerefoglio.

Folia fragrantia cruda fumuntur in acetariis. Cocta eduntur in jusculis, cum carne vel piscibus. Cruda nonnulli edunt cum pane butyro illito.

CHEREFOLIUM *hispanicum* TAB. CICH-
TA-

(*) LUCAS DEERES *natürliche Geschichte der Inseln Färroe*
S. 108. HORREBOW S. 102.

(**) LOESELII *Flor. Pruss. p. 16.*

TARIA *odorata* f. MYRRHIS *maior* c. B.
Germ. Spanischer Kerbel.

Gratiori odore aromatico præditum est, quam fati-
 vum vulgare. Sumitur ad acetaria.

FOENICULUM *vulgare germanicum* c. B.
 ANETHUM *fructu ovato* L. *Germ.* Fenchel.

Folia confissa nonnulli lactuæ admiscent; sed pau-
 lum nauseosus sapor est.

FOENICULUM *romanum* TAB. FOENI-
 CULUM *dulce* c. B. *Germ.* Süßer Fenchel,
 Römischer Fenchel. *Gall.* Fenouille. *Ital.*
 Fenocchio.

Saporis suavitate superat fœniculum germanicum. In
Italia folia, caules & radices, cruda eduntur cum
 sale, & quotidiano cibo inserviunt. Eduntur etiam
 ex oleo, sale, & pipere. Caules aceto conditos cum
 carne assata appetunt nonnulli.

CRITHMUM. FOENICULUM *marinum*
 f. BATICULA *hortulana* COLUMELLÆ.
 FOENICULUM *maritimum majus*, odore
Apii c. B. *Germ.* Meerfenchel, Bacillenkraut.
Gall. Perce pierre.

Siccata folia ad acetaria & varios cibos dantur. Re-
 centia autem narcotico & stupefacienti odore mox
 lipothymiam, vertiginem, & vomitus producant.

MELISSA *citraria* f. MELISSOPHYL-
 LON. CEDRONELLA. *Germ.* Citronen-
 Melisse.

Ob gratum saporem in acetariis fumitur.

MELISSA *odorata Molucana* c. B. CARDIA-
 CA

CA *Syrica*. MOLUCHA *Aegyptiorum*.
 Germ. Syrisches Herzgesperr. Crescit in Sy-
 ria, & Aegypto.

A populis orientalibus in olere & acetario adhibetur, etsi amarum habeat saporem.

SPEC. V. SUBDULCIA ACRIA ET
 ACRIUSCULA.

Principium mucilagineum acri sale volatili imprægnatum est. Tenerrimi hujus salis portio sub coctione, tostione, & exsiccatione in aere avolat. Sic nimia quorundam acredo alias nociva temperatio redditur. Sapor est cum acredine aut dulcis aut amarus. Sal acris acido inflammabilis, cujus vividam actionem jam mucilago intimius illi juncta mitigat, potentissimas tamen vires medicas his esculentis conciliat, ut solida vellicent, stimulent, contrahant, sanguinem incidant, resolvant, attenuent, mucum e naribus & lympham ex oculis exprimant, secretiones augeant. Hinc appetitum cient, digestionem ciborum promovent, flatus dissipant, pituitam resolvunt, diaphoresin & urinam pellunt, cruda comminuunt, obstructa viscera aperiunt. Profunt pituitosis, scorbuticis, hydropicis, cachecticis, leucophlegmaticis, fluore albo laborantibus &c.

RAPHANUS *major oblongus & rotundus* C. B.
 RAPHANUS *filiquis teretibus torosis bilocularibus* L. Germ. Rettig. Gall. Raifort.
 Angl. Radish. Ital. Rafano.

Maxima acrimonia in cortice est. Raphanus crudus editur ex sale cum pane, & esca est plurimis gentibus, Gallis maxime & Germanis, grata, etsi ructus pariat, multos flatus gignat, & halitum reddat acri
 odore

odore penetrantem. Si raphano cerevisia superbibatur, passionēs colicæ facile oriuntur.

RAPHANUS *aquaticus foliis in profundas laciniis divis* C. B. SISYMBRIUM *foliis infimis capillaceis, summis pinnatifidis* L. Germ. Wasserrettig. Gall. Raifort d'eau.

Verno tempore recte substituitur raphano ordinario.

RADICULA *sativa minor* DOD. RAPHANUS *minor oblongus* C. B. Germ. Rettischen. Gall. Rave, Raifort.

Dulcior, mitior est raphano majori. Salubris esca est.

RAPHANUS *rusticanus* C. B. ARMORACIA RIVIN. & RUPP. COCHLEARIA *foliis radicalibus lanceolatis crenatis, caulinis incis* L. Germ. Meerrettig. Gall. Raifort sauvage, Moutardelle. Angl. Horfe-Radish.

Mordacior & acrior radix comesta ructu & halitu sese prodit. Radula tritus raphanus rusticanus vel crudus cum aceto & sacharo pro embammate ad pisces inservit, vel coctus ad carnes editur.

RADIX MORUNGÆ f. KELLOR RUMPH.
Tom. I. c. 63.

Hujus plantæ indicæ fructus dulces & subamara folia jam suis locis descripsi. Radix acerrima est, vehementissima, & fervidissima, raphano rusticano adeo similis, ut nec per nasum ac vix per os ab illo distinguui possit. Recens ab Indis usque ad lignosam partem raditur, & supra carnem aut pisces coctos spargitur; sed statim cum hæc radix calefiat in cibo aliquo, specificum saporem & odorem raphani amittit. Maxima acrimonia est in cortice.

CICUTARIA *bulbosa* C. B. **CICUTARIA**
pannonica CLUSII. **MYRRHIS** *foliis gla-*
bris, radice rotunda, carnosâ, fœtens. HALL.
Helv. **CHÆROPHYLLON** *radice tur-*
binata carnosâ L. *Germ.* Peperlepay, Peper-
 lein, Rüben-Kerffel.

Apud nos non est in usu. In *Pomerania* autem ta-
 leolos juniorum radicum rotundarum in deliciis ha-
 bent incolæ, & acetarium inde factum germanice vo-
 cant *Kopken-Salat*. (*) Adultiores radices longæ non
 amplius usurpantur. Frequenti ejus esu capitis gra-
 vedinem doloremque sibi attulisse, affirmat CLUSIUS.
 Nihilominus suspectæ hæ radices hodie *Viennæ* tem-
 pore quadragesimæ cum oleo coctæ adduntur juscu-
 lis, & coctæ vel crudæ acetariis. (**)

PIMPINELLA *alba.* *Germ.* Weiße Pim-
 pernell, Bibernell.

Radix junior primo vere lactescens non adeo acris
 est. Crudam comedunt *Sibiria* gentes. (***)

PIMPINELLA *sanguisorba minor hirsuta &*
levis C. B. *Germ.* Kleine Welsche Pimper-
 nell, Sperbenkraut.

Colitur in nostris hortis interdum, & herba cum ra-
 dice ad acetaria fumitur.

ERYNGIUM *luteum* f. **SCOLYMUS** *chry-*
santhemus C. B. *Germ.* Artischofs des Theo-
 phrasts. Crescit in *Gallia* & *Italia*; colitur
 etiam in nostris hortis.

Al-

(*) ELSHOLZ *Diætericon* S. 25.

(**) CRANZ *Mat. med.* p. 34.

(***) GMELIN 2. *Theil* S. 469.

Albus radicum fuccus lac coagulat. Radices eduntur vel coctæ, vel crudæ ex sale & pipere.

ERYNGIUM *album*. Germ. Manstreu, Laufdistel, Brockendistel.

Turiones primo vere ad acetaria fumuntur.

ERYNGIUM *maritimum* C. B. ERYNGIUM *foliis radicalibus subrotundis plicatis spinosis, floribus pedunculatis* L.

Caules juniores *Oelandiæ* asparagi loco magnis cum de licis eduntur, & contra scorbutum & calculum valde laudantur. (*)

PHYTOLACCA *Americana maiori fructu* TOURN. SOLANUM *racemosum americanum* RAJ. SOLANUM *magnum, rubrum, virginianum*. PARKINSON. Germ. Phytolacke. Gall. Herbe de la Lacque. Crescit sponte in *Jamaica & Virginia*. Colitur facile in nostris hortis.

Folia juniora tenerrima ab *Americanis* in oleris eduntur, & salubria habentur. Maiora autem & adultiora folia principium acre venenatum drastice purgans continent. (**) Juniores radices *phytolaccae* vix in ramos divise, sustentaculis spicarum rotundatis, quæ est varietas *phytolaccae* vulgaris, vere asparagi loco eduntur.

ARUM *indicum sativum* RUMPH. P. 5. L. 8. c. 81. t. 106. ARUM *minus, Nymphaeæ foliis, esculentum* SLOAN. T. 1. p. 167. ARUM *acaule,*

(*) Abhandl. d. Schwed. Acad. 3. Band S. 219.

(**) KALMS Reisen in das nördliche America. 2. Theil S. 339.

acaule, foliis peltatis ovatis, basi semibifidis, margine integerrimis L. Germ. Indianische Aron.

Colitur in hortis & areis infularum aquosæ *Indiæ* ob caulem, qui ad cibum adhibetur. Hic primo depuratur, dein in frusta scinditur, quæ cum aqua ebulliuntur, quam abjiciunt incolæ, eaque altera coquunt vice in jure carniæ vel cum calappi lymphæ, & edunt instar coctorum caulium brassicæ. Hi caules, si crudi gustantur, oris pruritum excitant, & notabili gaudent acrimonia, quæ vero tanta non est ac in vulgari aro. Si autem rite præparentur, minus acres sunt, imo fere nullam acrimoniam habent.

NASTURTIUM *hortense vulgare* C. B. **LEPIDIDIUM** *foliis oblongis varie divisis vel incisis* L. Germ. Gartenkresse. Gall. Cresson des Jardins.

NASTURTIUM *aquaticum supinum* C. B. Germ. Brunnenkresse, Winterkresse. Gall. Cresson de fontaine.

NASTURTIUM *aquaticum, magno flore, elatius* C. B. **CARDAMINE** *foliis pinnatis, pinnis subrotundis angulosis* HALL. & L. Germ. Winterkresse. Gall. Cresson d'eau.

Nasturtium semper gratum & saluberrimum in acetariis cibum sistit; hinc frequentissimus ejus usus est apud nos.

NASTURTIUM *Indicum* C. B. **CARDAMINDUM**. **ACRIVIOLA**. Germ. Indianische Kresse, Capucinerle. Gall. Capucine, Cresson d'Inde.

Datur majus & minus; sed utraque species ratione
O indo-

indolis ab invicem non differt. Planta indigena est *Indiæ*; magna autem ejus in nostris hortis cultura. Appetuntur folia, semina & flores, violæ odorem spargentes, in acetariis. Calyces florum conditi sub germanico nomine *Capuciner Capern* noti sunt.

NASTURTIIUM *sylvestre*, *capsulis cristatis*
 Tourn. AMBROSIA *campestris* C. B.
 CORONOPUS *Ruellii* f. NASTUR-
 TIUM *verrucosum* L. B. Germ. Grevinne,
 Kriechender Krähenfuß, Rappenfuß, Schlan-
 genzwang, Herzgras. Gall. Corne de Cerf,
 Cresson sauvage. Crescit sponte in *Gallia*
 & *Italia*. Colitur in nostris hortis.

Non adeo acre est quam Nasturtium vulgare. In acetariis fumitur. Roborandi vim ei attribuunt nonnulli.

DRACUNCULUS *esculentus hortensis* C. B.
 TRAGUM *vulgare* CLUSII. Germ. Garten-
 Dragen, Dragoncelle. Gall. Estargon.

Folia valde acris aliis herbis in acetario admiscen-
 tur. Dantur etiam in jusculis. Adduntur interdum
 minoribus cucumeribus conditis.

ERUCA *latifolia alba sativa* C. B. Germ. Gar-
 tenrauke, wilde Senfblätter. Gall. Roquet-
 te. Ital. Ruchetta.

Valde acris est, & notabilem habet vim calefacien-
 di, quare solam edere non est salutare, sed frigidis
 admiscetur lactucis. Ad venerem vehementer stimu-
 lare dicitur.

ERUCA *latifolia lutea* f. BARBAREA C. B.
 HERBA S. BARBARÆ TRAG. SISYM-
 BRIUM

MUCIL. AQU. SUBDULC. ACR. 211

BRIUM *Eruca folio glabro, flore luteo*
 Tourn. Germ. S. Barbenkraut, Winterruck-
 kette, improprie Winterkresse. Gall. Her-
 be de S. Barbe, herbe aux charpentiers.

Ad acetaria sumitur. Per toram hyemem viridis
 manet. Adeo acris non est quam nasturtium, a
 quo foliis obscure virentibus facile distinguitur.

FICARIA RUPP. CHELIDONIUM *mi-*
nus TAB. CHELIDONIA *rotundifolia mi-*
nor C. B. RANUNCULUS *foliis cordatis*
angulatis petiolatis L. Germ. Klein Feigwarz-
 kraut, klein Schöllkraut, wildes Schar-
 bokskraut.

Omnis acrimoniæ expertem esse chelidonium, &
 apud Borussos sæpiuscule inter acetaria in usum ve-
 nire, asserit LOESELIVS, (*) quod est contra GALENUM
 aliosque veterum, qui causticam vim chelidoniæ mi-
 nori adscribunt.

COCHLEARIA *folio subrotundo* C. B. CO-
 CHLEARIA *foliis radicalibus subrotundis,*
caulinis oblongis subsinuatis L. Germ. Löffel-
 kraut, Gall. Herbe aux cuilliers.

Quæ sub frigida zona crescit, acrior & melior est
 quam nostra. Cruda folia ad acetaria adhibentur,
 vel cum pane butyro illito eduntur; cocta addun-
 tur carnibus nimium humidis. Norwegi sale condi-
 ta pro hyeme asservant. (**)

KALI *geniculatum majus* C. B. SALICOR-
 NIA DOD.

Folia

(*) *Flor. Pruss. p. 46.*

(**) PONTOPPIDAN 1 *Theil* S. 224.

Folia valde acria in acetariis dantur.

LAGANSA *alba* RUMPH. P. 5. L. 8. c. 66.

CLEOME L. SINAPISTRUM *indicum*
quinquefolium floribus incarnatis Mus. Zeyl.

Cruda eduntur folia ad carnes & pisces. Herba hæc parum infusa calidæ aquæ, & semicocta, bonam præbet lactucam.

SPECIES 6. ACIDA ET ACIDULA.

Sale acido essentiali explicito prædita sunt, qui e plurimis inspissatione succi & crystallisatione substantialiter educi potest. Iste sal vel mucilagine aquea vel particulis crassioribus terreo mucidis plus minus involutus est, quæ ordinarie mitiorem ejus indolem faciunt. Esculenta hujus speciei tunicas ventriculi & intestinorum ad vegetiorem contractionem stimulant, liquorem gastricum inertem & nimis aquosum acuunt, sic appetitum augent, digestionem promovent, alvi dejectiones in iis faciunt, qui intestinorum debilitate laborant. Sanguinem temperant, refrigerant, ejusque & humorum orgasmum compescunt, minuendo leni coagulatione globulorum nimium attritum, figendo partes oleoso-inflammabiles nimis subinde commotas atque exaltatas. Partes salino urinofas, quæ sanguinis crasin facile destruere & in putridum liquamen dissolvere valent, in ammoniacalem salem corpori nostro minus nocivum transmutant, & biliosas fervidas sanguinis partes etiam corrigunt, atque sic egregia antiputredinosa & potentissima contra calidum scorbutum existunt remedia. Contractione solidorum vividiori, quam suo efficiunt stimulo, sudorem, urinam, & reliquas excretiones serosas promovent, augent. Conducunt ergo cholericis, biliosis, juvenili & vi-

& virili aerati; profunt in calore aestivo & febrili, in sanguinis orgasmo, in hæmorrhagiis.

In parcum usum acida & acidula venire debent pituitosis hominibus, frigidis naturis, senibus, infantibus, & iis, qui abundantem in ventriculo acidam saburram gerunt. In his enim subjectis omnibus nimio refrigerio vitalem calorem plus justo supprimunt, acidam saburram augent, famem caninam producunt, spasmos excitant. In pectoris siccitæte, nimis irritando, tussim facile proliciunt.

ACETOSA *hortensis rotundifolia* C. B. RUMEX *floribus hermaphroditis foliis hastatis* L. Germ. Garten-Sauerampfer. Gall. Oseille ronde.

ACETOSELLA. OXYS f. TRIFOLIUM *acidum vulgare flore lacteo* C. B. OXALIS *scapo unifloro, foliis ternatis, radice squamosa articulata* L. Germ. Buchampfer, Sauer- klee, Kukukskohl.

OXYS. f. TRIFOLIUM *acetosum vulgare flore purpurascente* C. B. Germ. Rother Sauer- klee.

OXYS *lutea* f. TRIFOLIUM *acetosum corniculatum* C. B. OXALIS *caule ramoso pedunculis multifloris* L.

ACETOSA *pratensis* C. B. OXALIS *vulgaris* L. B. RUMEX *floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis* L. Germ. Wilder Sauerampfer. Gall. Oseille longue.

Acetosa & acetosela in jusculis cocta, vel carnibus & piscibus addita, in mensis usitatissimum & gratissimum cibum præbet.

PORTULACA *fativa*. Germ. Garten-Portulack. Gall. Pourcellaine, Pourpier. Angl. Purslain. Ital. Porcellana.

Datur etiam *sylvestris portulaca*, quæ autem austera est, quum *fativa* gaudeat grata aciditate. Ad carnes coquitur portulaca, vel fervidæ infunditur aquæ, & oleum & acetum ipsi superfunditur ad acetaria. Cauliculi apud Gallos condiuntur cum sale & aceto, & in hyemales cibos servantur.

POMUM AMORIS RUMPH. P. 5. L. 9. c. 49. LYCOPERSICUM Tourn. MALUM INSANUM. MELONGENA. SOLANUM *pomiferum*, fructu rotundo striato molliori c. B. SOLANUM *caule inermi annuo, foliis pinnatis incis* L. Germ. Goldapfel, Liebesapfel, Melanzenapfel, Tollapfel. Gall. Melongene, Merangene, Mayenne, Aubergine. Crescit in utraque India, in Hispania, Gallia, Italia.

Fructus sunt coloris violacei vel e viridi purpurascens, & intus carne alba, compacta, glutinosa repleti. Crudi quidem comeduntur ex sale & pipere, vel cum oleo & aceto; sed insalubres sunt & ventriculo alieni. Salubriores utique sunt, qui in segmenta scissi pingui carni juri incoquantur, vel sub cineribus tosti cum oleo & aceto eduntur. Ceteri melongenæ fructus venenati sunt. (*)

MALUM AURANTIUM *vulgare acidum*. Germ. Saure Pomeranze. Crescit in Hispania, Portugallia, Italia, colitur in nostris hortis.

Gra-

(*) RUMPH. l. c. LABAT *Reise nach Spanien &c.* 5 Theil. S. 234.

Gratissimus calidis regionibus fructus ob vinosam aciditatem. Indicum aurantium malum cum pauca amaritie mixtum est, & europæo grata aciditate valde cedit, quare in cibo non vel raro usurpatur. (*)

MALUM CITRIUM *vulgare acidum*. CYDROMELON. MALUM MEDICUM
C. B. CITRUS *petiolis linearibus* L. Germ.
Citrone. Gall. Citron.

Multæ dantur varietates. Quæ vero ad nos, maxime ex *Portugallia* & *Italia*, mittuntur, reliquis ob gratiorem aciditatem præferenda, sunt *mala citria tuberosa*. Cruda in taleolos secta eduntur cum saccharo, & egregium dant refrigerium. Maximus vero illorum usus est ad cibos, quibus pro communissimo adduntur condimento. Limonum & citriorum malorum cortices gratum spirant odorem aromaticum. Alba pellicula inter pulpam & exteriorem tenuem corticem flavescentem amara est. Saccharo condiuntur etiam vel mala citria tota, vel cortices.

LIMO *agrestis indica* f. LIMON *Papeda*
RUMPH. L. 2. c. 37. t. 27. Indigena *Indie orientali*.

Fructus malo citrio vulgari quidem fere similis est, sed acerrimo acidissimo succo præditus, qui statim tormina ventris producit; quare hic fructus per se solus edi non potest, sed illius pauxillum juri carnium & piscium admiscetur, & pro condimento atque intinctu tunc inservit ad pultem ex fagu, papeda Indis dictam.

MA-

(*) RUMPH. L. 2. c. 41.

MALUM LIMONIUM *acidum.* Germ.

Saure Limonie.

Maior illi est aciditas quam citrio malo. Succum & corticem laudant contra renum calculum.

LIMONELLUS f. LIMON *tenuis* RUMPH.

L. 2. c. 39. Fructus in *India orientali* frequentissimus, usitatissimus.

Tenuissimo gaudet cortice, qui medullam albam & virescentem ambit, admodum succosam, grate acidam, jucundum odorem spirantem. Totus fructus ut plurimum est magnitudine mali armeniæ, & ejus succus Indię populis in quotidiano usu est, quo omne ciborum genus acidum faciunt, & quem in cibis suis magis expetunt quam acetum.

BAOBAB f. ABAVI *Clusii* JONSTHON *de arbor* p. 32. t. 19. Arbor, indigena *Africae*, *Gallis* vocatur *Calebassier*. Fructus *Germanis* audit *Affenbrod*. Ex *Africa* ad *Americam* translata est arbor.

Fructus oblongus, tectus lanuginosa molli & viridi cuticula, sub qua lignosus durus reconditur cortex nigricans, albam succosam & spongiosam carnem saporis grati aciduli cingens. Crudus editur, & peregrinantibus in squallentibus *Æthiopiae* locis ad reficiendas vires & sitim debellandam inservit. Succus cum aqua & saccharo mixtus egregie prodest in morbis acutis, putridis & pestilentialibus. (*)

MAN-

(*) ADANSON *Beschreibung des Baumes Baobab aus den Gedenkschriften der Parisischen Academie übersetzt im 7ten Bande des Bremischen Magazins 2 St. S. 395.*

MANGA *sylvestris* f. MANGA *Utan* RUMPH.
Tom. 1. c. 22. t. 27. Germ. Wilde Mangas.
 Crescit in *India & Persia*.

Fructus multo inferiores sunt mangæ domesticæ.
 Sapor est acidus & aquosus; hinc crudi haud comeduntur, sed aliquando cum piscibus coquuntur, ut eorum jus saporem acquirat acidum.

MALUM GRANATUM f. PUNICUM
acidum Germ. Saurer Granatapfel. Gall.
 Grenade.

Sapor in aliis est valde acidus, in aliis grate vinosus. Ex posteriorum succo expresso & fermentato *vinum granatorum* conficiunt calidarum regionum incolæ.

CHAMÆRUBUS *saxatilis* C. B. RUBUS
 IDÆUS *laevis* Tourn. RUBUS *foliis*
ternatis, flagellis repentibus herbaceis L. *Germ.*
 Boksbeere, Steinbeere. Crescit in vallibus montosis.

Ruber fructus aciduli saporis est.

POMUM *Draconum domesticum* f. BOA
 RAU RUMPH. *c. 48. t. 58. Rauhitu, Lau*
& Lauesyi, Dau Bande Daue. Crescit in
 occidentalibus *Indiæ* insulis, & in *Banda*.

Fructus primo viridis, dein flavus instar ceræ sordidæ, pomum refert compressum. Intus gerit ossiculum magnum planum suprema protuberans parte, ubi quinque cellulae apparent, in quibus semina continentur; & in inferiori parte multis foraminibus excavatum est ossiculum, circa quod caro mollis ac succosa hæret, saporis acidi adstringentis, qui vero sapor temperatior est in penitus maturis,

hinc crudi comedendis. *Amboinenses* semimatu-
ros cum piscibus coquunt, iisque hi fructus loco limo-
num pro condimento acido inferviunt.

POMUM *Draconum sylvestre* f. BOA RAU
UTAN RUMPH. c. 49. t. 59. *Boa Coan*,
Toropatti, *Ulerum*, *Ulolon*. In *Amboinensi-*
bus sylvis; item in *Java* & *Baleya* frequens.

Fructus maturi color ex cinereo lutescit, & caro
interior succosior est nec ita acida, sed vinosior,
quam domesticæ caro. Hinc crudus magis come-
ditur hic fructus ad refocillandum os & ventricu-
lum. Semimatu-ros muria condiunt *Bandenses*.

CONDONDUM. CONDONDONG RUMPH.
c. 50. t. 60. PRUNUS *Brasilensis*, fructu
racemoso, ligno intus pro ossiculo RAIL. In
insulis *Malaicensibus* & *Moluccis*.

Fructus, februario & martio maturescens, est ma-
gnitudinis ovi anatis, exterius cortice glabro ob-
ductus, qui in maturo fructu intense luteus est, &
sub quo pauca succosa reconditur caro, saporis aci-
di, gravisque odoris, fere instar pomi acidi putridi;
intus continet magnum lignosum nucleum. Crudus
editur hic fructus cum canar & Sagoe, postquam
aqua falsa sit maceratus; alias enim labiis nocet acre-
dine. Coquitur cum piscibus, & condimenti vices
gerit apud plebem.

CONDONDUM *Malaccense*. Mudu, Mulu
RUMPH. c. 51. t. 61. In *Moluccis* insulis &
Celebe frequentius, in *Amboina* rarius.

Ipsa quidem arbor a vulgari condondong haud differt,
fructus vero multum diversus est. Mudu enim for-
ma est & magnitudine mediocri mangæ, ex rotun-
do

do oblongus, nec extus ita glaber, sed tuberculofus. Color quoque non est luteus, sed viridis. Caro est pauca ac mollis, nec acida & flava quam vulgaris, sed pallida, vinosi saporis; unde utut stomacho gratus magis crudus comeditur hic fructus; illum tamen quoque cum piscibus coquunt.

SANDORICUM. SANDORI. SAT'TUL

RUMPH. c. 54. t. 64. *Setul, Secul, Fetul, Ayulit, Ayulan.* In insulis *Manilhis, Moluccis, in Java & Banda.*

Hi fructus sunt magnitudine & forma pomi aurantii maioris, sed magis compressi. Exterius parum rugosi & quasi farina adpersi sunt; postquam autem lanugo sit absterfa, pellicula apparet lutea, sub qua tres quatuorve nuclei continentur, amygdalarum formam habentes. His firmiter adhæret caro mollis, succosa & mucosa, saporis acidi. Hi fructus crudi comeduntur in obsoniis, & grata aciditate siccum eibum delatationem reddunt. Cum piscibus etiam coquuntur, & loco limonum usurpantur. Antequam flavescent, sacharo condiri possunt. *Macassarenses* in partes dissecant immaturos fructus, filo trajiciunt, & in sole vel fumo exsiccant, hosque filo trajectos secum ducunt in & trans mare, ut cum piscibus illos coquant loco limonum.

CAIIM GULUR RUMPH. l. c. In Insula Aru solummodo provenit.

Fructus est magnitudinis pomi minoris, exterius quasi compressus. Maturus pallide flavescit, tenuemque gerit corticem, & carnem habet duram, multis ossiculis refertam, acidissimam, ut crudus edi nequeat, quare plurimum cum piscibus coquitur. Filo trajecti fructus, per medium dissecti, exemptis nucleis,

nucleis, fumo suspenduntur, & tales, vel etiam muria conditi, copiose ex *Aru* in *Bandam* transmittuntur.

ZALACCA f. ROTTANG ZALACK

RUMPH. *P.* 5. *L.* 7. *c.* 59. *t.* 47. Maxime provenit in Insula *Baleya*, & *Javæ* orientali parte.

Frutex fructus gerit, qui interne succosam duriusculam carnosam glebam, ex pluribus iterum glebis compositam, flavescentem continet, quæ fragili putamine laxè circumdatur. Caro hæc delicatissimi est saporis acidi cum quadam adstrictione & hinc maturi fructus crudi edules sunt, postquam exterius putamen sit remotum; & maxime salutare sunt in itineribus marinis, iisque hominibus, qui modo appellantur ex mari. Hunc in finem toti muria condiuntur, & in ollis servantur. *Bataviæ* a *Belgis* vocantur *Sergiants-Klooten*.

ROTTANG *acidum* f. ROTTANG AS-

SAM RUMPH. *P.* 5. *L.* 7. Frutex occurrit in *Macassara*, aliisque *Indiæ* locis.

Fructus est magnitudinis uvarum, earumque formæ, & sub tenui putamine succosam habet carnem, in cuius medio insidet nucleus oblongus planus. Hic fructus ad sitim extinguendam valet, & piscibus etiam adcoquitur.

ARBOR *acida maior & minor* f. ACETO-

SÆ Arbor RUMPH. *P.* 3. *L.* 4. *c.* 29. 30. *t.* 32. 33. *Germ.* Sauerbaum.

Hæc arbor sylvestris *Indiæ* folia & fructus gerit acida. Utriusque speciei folia, & minoris arboris fructus parvi, adcoquuntur cibis, ut gratam acquirant

rant aciditatem. Crudi quoque eduntur fructus; eorum plurimi autem muria conditi cibis admiscuntur.

ESULA *esculenta* RUMPH. *P. 6. L. 10. c. 40.*
Sponte crescit in hortorum areis & in agris cultis *Indie*.

Lac ejus innoxium est, & folia & tenerrimi caules alijs oleribus admiscuntur, quibus gratam conciliant aciditatem parum aufteram.

MALUM ARUANUM RUMPH. *Auctuar c. 71.* Germ. Aruscher Apfel. In *Aruensibus* infulis solummodo crescit.

Fructus est rotundus, magnitudine pomi finensis, sed non sulcatus, diu virens ac dein flavesceus. Carnem gerit acidam, granis feminalibus repletam. Crudus ut & ficcatus piscibus adcoquitur. Sacharo etiam conditur.

CERASA *acida.* Germ. Saure Kirschen.

- 1) *Cerasum sylvestre pumilum* f. *Chamaecerasum.* Germ. Waldkirsche, wilde Kirsche. Sponte crescit in sylvis *Hungariæ, Austriæ, Moraviæ.* Fructus parvus rotundus rubicundus est cum pauca pulpa.
- 2) AMARELLA f. *Cerasum sativum rotundum rubrum acidum* c. B. Germ. Gemeine rothe saure Kirsche.
- 3) *Cerasum nigricans* f. *acidissimum sanguineo succo* c. B. Germ. Schwarze saure Kirsche. Gall. Griotte.

Saluberrimi fructus sunt. Delicatissima sunt cerasa saporis aciduli vinosi, quæ *Gallis* Aigredoux audiunt.

PRUNUM *nigrum acidum.* Germ. Kriecke.

Est nigricans. Parum aestimatur.

PRUNUM *ex flavo rufescens mixti saporis gratissimum.* c. b. Germ. Prunelle. Gall. Bri-gnole. Crescit in Gallia & Italia.

Caro hujus fructus compacta est, & sapidissima acidulo vinosa. Siccatae ad nos prunellæ veniunt, & delicatum cibum fistunt refrigerantem, reficientem, febricitantibus præsertim exoptatum. Sacharo etiam condiuntur.

BLIMBING *oblongum acidum.* RUMPH. Tom. 1. c. 30. t. 35. Crescit per totam Indiam.

Fructus a blimbingo dulci non differt, nisi quod saporem habeat acidum, acetum æmulantem, unde raro crudus comeditur, nisi interdum ad sitim extinguendam. Ut plurimum sacharo conditur, & gratus tunc omnino cibus est.

BLIMBING *teres* f. BLIMBING *Bulu* RUMPH. c. 31. t. 36. Tagurela, Tagulela, Tagurera, Bay nan tyade. MALUS *indica*, fructu pentagono *Blimbi dicta* RAJI Hist. pl. 1449. Occurrit in Java, Baleya, Celebe, & orientalibus Indiæ insulis.

Nomen, est a teretibus foliis, quæ arbor habet. Fructus autem ipse oblongus est, prunum vel juniorem cucumerem referens, viridis, carne aquosa repletus, paucisque nucleis refertus. Caro summe acida est, ut dentes statim hebescant. Hinc hi fructus ob acorem nunquam crudi eduntur, sed semper cum piscibus, gallinis, aliave carne cocti. Muria, vel sacharo & paucis croco, conditi optime conducunt iis, qui trans mare currunt.

VIDARA *littorea* RUMPH. L. 2. c. 45. t. 37.

PRUNUS *Zeylanica*, *spinosa*, *longiore folio viridi*, *fructus officulo orbiculari scrobiculis referto* PLUKN.

Species est *Fujubae indicæ*. Fructus autem acidam carnem habet, & a plebe tantum in cibos sumitur. Nucleus comestus nocet, & vertigines atque diarrhoeas producit, hinc a BELGIS vocatur *Schytpruimke*.

SPECIES VII. ACIDULO DULCIA.

Sal acidus essentialis, qui mucilagini inhæret, substantia oleoso unguinosa largiori involutus est, quæ sola dulcis saporis causa est; hac enim sepatata acidus sal ab antecedentis speciei indole & natura nihil discrepat. Hinc virtutes speciei antecedentis acidulo-dulcibus etiam omnes, minori tamen gradu, competunt; nam nec adeo notabile refrigerium corpori adferunt, quam puriora acida & acidula, nec tanta vi gaudent urinofas & biliofas sanguinis particulas corrigendi, temperandi, immutandi. Magis autem nutrire possunt, & præterea erosas partes solidas demulcere, nimium fccas humectare, atque viscosa abstergere valent. Alvum quoque blandè laxant, urinam movent. Reficiunt etiam, sitim compescunt, & analeptica sunt.

Acidulo-dulcia in ventriculo, saburra pituitosa iam repleto, in fermentationem imperfectam facile abeunt, & flatus, borborygmus, ac tormina ventris gignunt, quare iis mediocriter uti debent, qui debilem ventriculum habent. Ceterum sapida & delicata hæc sunt esculenta, egregie medicamentosa in omnibus morbis, quos in limine acidorum & acidulo-

dulorum indicavi. Præterea phthificis, calculosis, & arthriticis etiam profunt.

MALUM *Renetum* f. *Prasomilum* C. B. MALUM *sativum subrotundum acido-dulce* Tourn. Germ. Renette. Gall. Renette.

Delicatissimus, saluberrimus fructus omnibus aliis pomis palmam fere præripit; gratissimus ægris. Crudus editur vel coctus; assatus cum sacharo summe prodest in pectoris & alvi siccitate. Cum Renetis malis perfecte conveniunt *mala Borsdorfiana* & *Stettinensia*.

MUSA *Alphurica* f. *Ceramica* Rumph. L. 8. P. 5. c. 5. Germ. Ceramischer Pisang. Copiose crescit in *Cerama*.

Fructus, a vulgari musa non nisi sapore acido dulci & viscoso differens, apud *Alphorenses* seu sylvestres *Ceramae* incolas quotidianus cibus est, tam crudus quam sub cineribus tostus.

ANASSA. NANAS. ANANAS Rumph. P. 5. L. 8. c. 41. t. 81. BROMELIA, *Ananas*, foliis spinosis, fructibus coalitis, caulem cingentibus L. Germ. Ananas. Angl. Pine apple. Hæc planta uberrime crescit in *Brafilia*, *Peru*, *Bengala*, *Sina*, & cunctis Indiæ orientalis provinciis.

Datur domestica & sylvestris, atque utriusque speciei multæ sunt varietates. Fructus autem ananas domesticæ per omnes calidas mundi partes quam maxime desideratur. Maturus colorem habet ex purpureo, rubro, & viridi variegatum, qui tandem in aurantium fere mutatur. Extus ad basin multi insident coronuli. Intus succosa delitescit caro, multis subtilibus fibris nexa cauli medio instar radiorum

diorum, ut, si transversim dissecetur fructus, pictum referat solem. In quibusdam carnis cellulis femina quædam apparent instar officulorum pomi. Caro ipsa admodum succosa est, lutea instar butyri, saporis delicatissimi vinosi dulcis, proxime ad illum fragorum accedentis. Maturescit fructus plerumque Octobri & Novembri. Sed acorem quendam occultum habet, quo fit ut sapidissimus fructus adeo salubris non sit. Nunquam nisi in aqua maceratus edendus est, & aqua ab illo tingitur cœruleo colore, qui forte a salinis & sulphureis fructus particulis efficitur. Hinc fructus, postquam infidentes coronuli torsione sint extracti, primo decorticandus est ad crassitiem binorum circiter cultri dorforum, tumque caro in taleolos secatur, qui, prius salis aut sachari pauxillo conspersi, in aqua macerantur, & postea eduntur. Sed qui suam curat valetudinem, non plures unico fructu simul comedat, licet, quum rite sit maturus, vix satiari quis possit ob delicatum ejus saporem vinosum. Est enim calidæ naturæ, & nutrimentum generat facile corrumpens atque sanguinem inflammans, unde plerumque petechiis obnoxii sunt, qui hos fructus nimium edunt. Omnes quoque morbi esu huius fructus exacerbantur. Dammandus in *India* mos est, quod Arack vel vinum hispanicum anassæ fructui superbibatur, unde ejus fervor exaltatur. Ex *Guinea*, *Brasilia* & *Java*, hic fructus totus sacharo conditus in *Europam* defertur. *Ananas aculeatus fructu pyramidali carne aurea* Tourn. Germ. rothe Ananas, mitior est, quam *Ananas aculeatus fructu ovato carne albida* Tourn. Germ. weisse Ananas, cuius acor tantus est, ut gingivas erodat. Ceteræ species anassæ vel sunt fatue dulces vel admodum acidi.

BUNIVS *sativa* f. *domestica* RUMPH. P. 3.

L. 5. c. 49. t. 131. Arbor potissimum in *Massara* & *Java* colitur.

Fructus sunt baccæ, instar pisorum ex arboris racemis dependentes, primo rubræ & acidissimæ, per maturitatem nigricantes, succosæ, acidulo dulces, & parvos acinos in carne continentes. In foro venales prostant, & crudæ eduntur ob gratum saporem refrigerantem.

PYTA-HAIA. Arbor copiosissime provenit in *Americæ septentrionalis* insula *California*.

Fructus, amantissimus incolarum cibus, cortice hirsuto cinctus, & pulpa varii coloris, instar ficuum, præditus est, saporis ex acido dulcis. Laudatur contra scorbutum. (*)

MANGA *domestica* f. ARBOR MANGIFERA RUMPH. *Tom. 1. c. 21. t. 25.* MANGA *indica fructu magno reniformi* RAIL. *Hist. pl. p. 1550.* Germ. Mangas. Arab. Ambig. Pers. Amb & Amba. Indis Mangka, Mampelaan, Coave, Quale, Hitoe Talpa, Po. Arbor per totam occurrit *Indiam*, & ipsi vicinam *Persiam*.

Fructus adulti sunt ovo anserino maiores, coloris primo læte viridis, dein instar pomi, ac ultimo una parte aurantii coloris. Quidam tori lutescunt; alii, licet sint maturi, virides manent, juxta diversas species. Sub tenui cortice, qui instar persicorum decorticatur, caro reconditur succosa & fibrosa, adeo plena succo, ut, si comedatur, supra manus & os effluat. Maturi gratissimum habent saporem acidulo dulcem, atque odorem mollem gratum, & nucleum includunt amari ingratiq; saporis. Delicatissimi hi fructus crudi comeduntur. Sanguinem calefaciunt, atque hinc exanthemata seu sudamina cutis produ-
cunt.

(*) *Hamb. Mag. 24. Band S. 291.*

cunt. Cum oryza etiam eduntur, & in minutas partes confecti juri piscium incoquuntur. Immaturæ mangæ acidæ sunt, austeræ & adstringentes, & crudæ comestæ infalubres. Muria vero & aceto conditæ usurpantur ad appetitum excitandum. Ex succo fructuum maturorum Roob etiam & acetum præparant *Indi*.

MANGA *fœtida* f. BATE RUMPH. c. 23. t. 28.

In plurimis insulis *Moluccis*, in *Amboina*, *Banda*, *Java*, *Baleya*, & in *Celebes* parte orientali obvia.

Fructus sunt majores rotundioresque quam vera manga, haud tamen ita succosi. Squallide virent; odorem spirant gravem, ingratum, intolerabilem, caput gravantem. Sapor in penitus maturis ex acido dulcis est. Tanta autem copia non sunt edendi, quam vera manga; sicciores enim sunt, & exanthemata ac febres excitant.

MANGA WANI RUMPH. l. c. *Belgis* Ser-giants-Klooten. In *Batavia*, *Baleya*, *Java*.

Fructus convenit cum manga *fœtida*; illius autem caro magis albet, melius sapit, & nec ita fibrosa est, nec graviter olens, nec adeo calidæ qualitatis, quam manga *fœtida*.

POMUM ASSYRIUM. LIMO *Decumanus* f. POMPELMOES RUMPH. L. 2. c. 34.

POMUM ADAMI c. B. MALUS *aurantia indica*, fructu omnium maximo, *Pumpelmus dicto*, medulla *pallescente ut & rufescente Hort. Lugd.* Germ. Adamsapfel. In *Assyria*, *China*, & *India orientali*.

Fructus formam habet pomi aurantii, & magnitudine est capitis humani, coloris pallide citrini. Sub

exteriore crasso fungoso cortice amaro, qui sub edendo abjicitur, caro recondita est, quæ globum efformat per membranofas pelliculas in varia segmenta divisum. Hæc caro ex rubro purpurascit, succosa est, saporis primum acido vinosi, in maturissimis autem fructibus acidulo dulcis. Hic fructus calidioribus diebus egregio inservit refrigerio crudus vel solus vel cum vino hispanico comestus; vinum autem efficit, ut non ita facile abdominis tormina oriantur. Nobilis quoque fructus est in itineribus marinis, cum diu conservari possit.

MALUM AURANTIUM SINENSE.

Germ. Pomesine, Apfelsine. *Gall.* Pomme de Chine. Ad nos venit ex *Portugallia* & *Hispania*. Crescit in omnibus mundi calidis regionibus.

Malus aurantia humilis C. B. *Citrus petiolis alatis* L. Fructus gratissimi acido dulces cum pauca vinositate, summe refrigerantes, reficientes analeptici. Cortex paulisper aromaticus est.

NANKA f. NANCA f. SACCUS *arbo-
reus maior* RUMPH. c. 25. t. 30. *Belg.* Soor-
zack, Schoorzaken. *Arab.* Panay. *Pers.*
Tanay- *Indis* Jaca, Ambi. Crescit in *Ja-
va*, *Borneo*, *Zeylana*, *Macassara*.

Fructus similis est cucurbitæ seu oblongo sacco, crassitie cruris humani, tantus & tam gravis, ut eum unus vix tollere possit homo. Exterius crasso rugoso obtegitur cortice, angulosis cancellis & apicibus undique obfesso. Per huius fructus centrum transit stylus, circa quem officula seu semina locantur, quæ investiuntur alba, tenaci, & mucosa carne, quæ solummodo comeditur. Odor fructus gravis est

est instar femiputridorum pomorum & summe penetrans; sapor ex uvis quasi mellitis & pomis aurantiis mixtus delicatissimus est, mucosus tamen. Sed hic fructus difficulter digeritur, & idcirco non nisi stomacho vacuo edendus est. Alias enim mutatur in biliosum & pituitosum humorem, ex quo plerumque oritur passio cholericæ. Gratus autem & salubris fructus est calidioribus temporibus, si modice comedatur. Nuclei decorticati & tosti interdum castanearum instar eduntur.

SACCUS *arboreus minor* f. TSIAMPADAH RUMPH. c. 26. t. 31. *Portugall.* Cham-basal. *Indis* Towada, Tuvada, Anahan. Arbor ut plurimum sylvestris maxime in septentrionali *Butonæ* parte obvia est.

Fructus salubrior & digestu facilior gratiori dulcedine gaudet, & non adeo mucosus est.

GRANADILLA. *Germ.* Passionsblume, Mayapfel. *Gall.* Fleur de passion.

Fructus ovalis variæ magnitudinis, coloris aurei, multis intus seminibus nigris repletus, succo acido dulci copioso sapidissimo turget.

RUBUS *maior vulgaris* c. B. RUBUS *caule aculeato, foliis ternatis ac quinatis* L. *Germ.* Brombeere, Krazbeere. *Gall.* Ronce ordinaire, Meure de Renard. *Angl.* Blackberry, common Bramble.

Baccæ succosæ nigræ acidulo dulces sunt, parum tamen austeræ & nauscosæ. Experientia non confirmatur, copioso harum baccarum esu scabiem & tineam capitis produci.

RUBUS *minor spinosus*. CHAMÆMORUS *spinosus*. RUBUS *repens*. Germ. Blauschwarze Brombeeren. Angl. Dwarf- or Small-Bramble.

Fructus quoad saporem & indolem non multum differt ab antecedente. Studiose attendendum est, ne innocentes infantes ex errore venenatas *baccas belladonnæ seu solani furiosi germ.* Wolfsbeeren, quæ cum baccis rubi vulgaris externo conveniunt habitu, loco harum baccarum edant. Funesta huius eventus exempla sunt consignata. (*)

CHAMÆMORUS *Norwegica* BARTHOLIN. *Medicin. Danor. domest. p. 160.* RUBUS *Chamæmorus foliis simplicibus lobatis, caule unifloro dioico* L. *Norveg.* Moltebær. *Bo-russ.* Pautkenbeer, Tetinbeer. Crescit in paludosis & uliginosis locis *Lapponiæ, Norwegiæ, Prussiæ.*

Fructus fragi magnitudine, pallide rubentes, molli mucilaginosâ pulpa præditi sunt, gustus non insuavis acidulo subdulcis. Per aliquot dies servati dulcedinem amittunt; aciditas autem semper manet grata. Acinulis multis, uti rubi fructus, referti sunt. (**) Crudi comeduntur. Maturescunt Julio & Augusto.

CHAMÆMORUS *Norwegica altera*. CHAMÆRUBUS *foliis Vitis* CLUSII *Norveg.* Tyltebær.

Baccæ rubentes, in pediculi apice conjunctæ tanquam in umbella hærentes, saporis sunt aciduli dulcis; sed quum per aliquot tempus asservatæ sint, dul-

(*) vide *Fränkische Sammlungen* 3. Band 13. Stük S. 44

(**) PONTOPPIDAN : *Tb.* S. 240.

dulcedinem & aciditatem amittunt, & gratam obtinent amaritiem. Crudæ comeduntur. Fructus utriusque chamæmori Norwegicæ summum sunt remedium antiscorbuticum; & sacharo etiam condiuntur. (*)

LANSIUM f. LANSA RUMPH. *Tom. 1. c. 44. t. 54. Lassa, Bejettan, Aymahi, Boan, Lansac.* Occurrit in omnibus aquosæ *Indiæ* insulis a magna *Java* usque in *Moluccos*.

Fructus formam & magnitudinem habent ovorum columbinorum seu oblongorum prunorum. Exterior obducti sunt pallida seu flava pellicula, quæ matura digitis facile separatur. Immaturi fructus lac amarum albicans & spissum effundunt, quod manus & os nigro inficit colore uti juglandum putamina viridia. Carnem gerunt albicantem & semipellucidam; in quinque oblongas partes distinctam, ossiculum viride cingentem. Penitus maturæ & mollis carnis sapor est gratus ex acido dulcis instar uvarum seu alborum ribesiorum; raro vero maturi fructus in ipsa arbore conspiciuntur, quum cito sint decerpendi; ne ab avibus rapacibus abripiantur. Si non bene sint maturi, acidi sunt instar uvarum immaturarum, & flatus & tormina excitant, maxime si iis superbibatur. Viride ossiculum instar bilis amarum est, ingratus etiam & amarus est memorati lactis sapor. Maturi fructus crudi calidis diebus comesti saluberrimi sunt, refrigerantes, refocillantes. Vino sacharoque imbuti omnibus ægrotis propinari possunt. *Lansii sylvestris* fructus hominibus non sunt in usu.

FRAGARIA *vulgaris* C. B. FRAGARIA
flagel-

(*) PONTOPPIDAN S. 239.

flagellis reptans L. *Fl. Suec.* 450. *Germ.* Erdbeere. *Gall.* Fraise. *Angl.* Strawberries.

Fraga sunt baccæ sapidissimæ, saluberrimæ, optimis virtutibus medicamentosis præditæ. Tanta fragorum vis est diuretica, ut suo odore inficiat urinam, & ipsi acinuli vias urinarias transeant. (*) Cópia assumptæ nunquam nocent, imo baccis recentibus copiose quotannis comestis per plures annos a podagra prorsus liberum evasisse, ipse fatetur LINNÆUS. Idem etiam Auctor asserit, baccas tartarum dentium solvere absque acrimonia. Peculiaris forte idiosyncrasia erat in viro, cuius mentionem facit BARTHOLINUS (**) in universo corpore exanthematibus rubentibus toties affecto, quoties fragis vescebatur. Eduntur fraga cruda vel sola, vel cum vino & aqua, vel sacharo, vel lacte. Miscelam autem cum lacte non omnes sufferre possunt. Sylvestria fraga sunt delicatiora & minora hortensibus & majoribus. Rubra præferuntur albis. Sacharo etiam condiuntur. Maturescunt initio Junii.

FRAGARIA *virginiana fructu coccineo* MORISON *Hist. oxon.* P. 2. p. 186. *Germ.* Virginianische Erdbeere. *Angl.* Virginian or Scarlet - Strawberry.

Baccæ oviformes, fulcatæ, læte rubentes, carne præditæ sunt aquosa, saporis aciduli vinosi. Adeo dulces non sunt quam vulgaria fraga.

FRAGARIA *Chiloensis, fructu maximo, foliis carnosissimis hirsutis* DILLEN. *Hort. Elth.* p. 145. t. 120. fig. 146. *Germ.* Riesenerdbeer. *Angl.* the Chili Strawberry.

Fru-

(*) *Hamb. Mag.* 26 Band. 4 Stück.

(**) *Hist. varior. anatom.* Cent. 3. list. 57.

Fructus notatu dignus est ob extraordinariam magnitudinem, quæ illi pomi minoris accedit. Sapor est farinosus, non adeo gratus ac aliorum fragorum.

MYRTILLI *vulgares*. *Germ.* Heidelbeeren, Bickbeeren, Schwarzbeeren, Schwarze Besinge. *Gall.* Airelle, Myrtille. *Angl.* Whortles, black whortles.

Baccæ atrocæruleæ sunt, magnitudine pisorum, saporis acidulo dulcis aquosi & nauseabundi. Crudæ eduntur vel solæ vel cum vino rubro, vel cum lacte. Conquassatæ in iusculis coquuntur. Pro cibo hyemali servantur tostæ. Ad placentas etiam fumuntur. Maturescunt Julio & Augusto. Planta est *Vitis Idæa foliis oblongis crenatis c. B. Vaccinium caule angulato, foliis ovatis serratis L.*

MYRTILLI *grandes*. *Germ.* Trunkelbeeren, Moosheidelbeeren, Jägerbeeren, Kosbeeren, Bruchbeeren, Kuhrecken. *Angl.* Bilberries.

Vitis Idæa foliis subrotundis exalbidis c. B. Vaccinium altissimum RUPP. Vitis Idæa nigra maior HALL. Baccæ nigræ, myrtillis vulgaribus maiores, cum quibus tamen sapore conveniunt, copiose comestæ, inebriare dicuntur.

GROSSULARIA *spinosa*. *Germ.* Stachelbeer, Stehdorn, Spunelle, Klosterbeer, Kristohrenbeer, Krausbeer, Stickbeer. *Gall.* Grosse.

Datur *sylvestris* & *sativa*, posteriorque vel fructu albo vel obscure purpurascente. Sapore autem dulci leniter acidulo conveniunt omnes varietates. Crudi eduntur fructus maturi Junio & Julio. Immaturi acidi sunt & admodum austeri, iique cum galli-

nacea vel vitulina carne cocti in cibo maxime appetuntur, & saporem obtinent mitiorem acidulum parum austerum.

GROSSULARIA *non spinosa.* RIBES.
Germ. Johannisbeer. *Gall.* Groseille.

Multæ quoad fructus magnitudinem & colorem varietates dantur. Gratissimi saporis acidulo dulcis sunt maturi fructus albi & rubri, iique eduntur crudi vel soli vel cum sacharo. Tosti placentas ingrediuntur. Sacharo conditi ut & roob ribium in deliciis sunt. Sylvestres fructus albi & nigri satue dulces non æstimantur.

UVÆ *vulgares nostrates.* *Germ.* Unsere inländische Weintrauben-

Utplurimum aciditatem quandam dulcedini adhuc junctam habent, & pretiosissimis atque deliciosissimis calidarum regionum uvis multum cedunt. *Uvæ passæ minimæ* seu *passulæ corinthiæ*, quæ ob gratum saporem vinosum & dulcem variis adduntur cibis, ex insulis *Diaki*, *Zanthe*, & *Cephalonia* ad nos mittuntur. Flatulentæ sunt uvæ tum recentes tum passæ.

JAMBOSA *domestica* RUMPH. *Tom. 1 c. 32. t. 37.* PRUNUS *Malabarica. fructu umbilicato, pyriformi, Jambos dicta, minor* RAII *Hist. pl. P. 2. p. 1478.* EUGENIA MICHEL. *Germ.* Zahne Jambose. *Lusitan.* Jambo & Jambeiro. *Arab. & Pers.* Tupha-Indi. *Indis* Gora, Rutton, Ruun, Luttun, Nicambu, Jambu Dayan. Arbor frequens est circa *Malaccam*, in *Goa*, & omnibus aquosis *Indiæ* insulis.

Fructus similis est rubro, rotundo, & oblongo pommo,

mo, vel potius malo persico, ab utraque tamen parte rotundior nec exterius ita glaber ac malum persicum. Color est albicans & mixtus eleganti rubro colore instar rosarum. Quodammodo autem differt color. Magni fructus, qui plurimum albi sunt paucio intermixto rubro, optimi habentur. Pellicula tenui obteguntur, sub qua dura, crassa, & succosa caro est, tam jucunde spirans ac si in aqua rosarum foret infusa. In quovis fructu reperitur cavitatis, magno anguloso & cinereo nucleo repleta. Sapor fructus ex dulci & acido adeo grate mixtus est, ac si pomum esset aqua rosarum imbutum. Salubris fructus iter facientibus gratissimus, flatu tamen generat, ventriculum aggravat.

JAMBOSA *nigra* RUMPH. c. 33. t. 38. PRUNUS *Malabarica*, fructu umbilicato pyriformi, *Jambos dicto*, major RAIL. NATU SCHAMBU *Hort. Mal. Indis* Jambu Utan, Layn, Ruttu Layn. *Germ.* Schwarze Jambose. In *Indiæ* orientalibus insulis frequens.

Fructus, extus coloris obscuri, ut e longinquo nigricans appareat, intermixto tamen purpureo colore, pyriformis, natura & sapore convenit cum jambosa domestica, imo ei a nonnullis ob vinosum saporem gratiorem præfertur. Succulentior etiam est, sed facile putrescit, & ob molliorem carnem tandiu haud asservari potest.

JAMBOSA *sylvestris alba* f. JAMBU Utan Puty RUMPH. c. 35. t. 39. JAMBOS *sylvestris montana* RAIL MALACCA SCHAMBU *Hort. Mal. Indis* Aycau Laun Ela, Biawas, Catamon, Calampoack. *Germ.* weisse wilde Jambose.

Fructus vilior habetur ceteris jambosis, & plebi tantum infervit ob magis fatuum saporem.

PRUNUM *stellatum oblongum vulgare* f. BLIMBING *oblongum dulce* RUMPH. Tom. 2. c. 30. t. 35. MALUS *indica, pomo anguloso, Carambolas dicto* RAI. *Persis Camaroch. Indis Carambola, Camarix, Carabeli, Bilimba, Ninipattu, Maccalium. Per totam fere Indiam reperitur.*

Fructus cum pruno convenit substantia & sapore, sed multo maior est, & in quinque exstantes alas seu angulos divisus, profundisque fulcis distinctus, primo viridis, dein flavescent. Intus constat carne molli, succosa, ita ut succus inter edendum abundanter destillet. Sapor est gratus acidus, instar pomi vinosi, sed magis adstringens. Si in partes dissectetur fructus, ejus partes seu lamellæ quinqueangularem referunt stellam. In centro quædam sunt cellulæ, in quibus tenuia & oblonga continentur semina. Saluberrimus hic fructus maturus crudus comeditur, innoxius & fere medicamentosus in calidis multis morbis, sua adstrictione nauseosum confortat stomachum. Cum saccharo & vino, vel etiam cum lacte ebutyrato coctus, gratum præbet cibum.

BILACUS *Tellor* RUMPH. c. 68. t. 81. CURBITIFERA *trifolia indica, fructus pulpa cydonii æmula* RAI p. 1665. COVALAM f. CYDONIA *exotica* Hort. Mal. P. 3. f. 37. *Lusitan. Marmelos de Bengala. Belg. Slymappel. Indis Bilack, Madja Tellor. Crescit in Java, Baleya, Bima, Celebe, circa Surattam, in Bengala, Batavia.*

Fructus duplicem gerunt formam. Vulgatissimi sunt oviformes, magnitudine ovi anserini, exterius flaves-

flavescentes, cinereo intermixto colore, obducti ligneo sicco & fragili putamine, sub quo caro reconditur flava, mucosa, fibrosa, cuius interior pars in decem vel duodecim cellulas dividitur, quæ officulis crassis brevibus replentur, interposita simili mucosa carne. Gravem spirant odorem haud tamen ingratum. Sapor ex dulci acer est cum vinoso mixtus sapore, sed sub edendo instar pastæ adhæret caro. Alii fructus sunt parvi rotundi, dulciores, gratiores. Raro crudi eduntur, sed sub cineribus tosti, ut mucosa tenaxque substantia paululum evaporetur. Penitus maturi acidum statim adquirunt saporem & aceti odorem, atque edendo inepti sunt. Decerpuntur, si fere sint maturi, tumque per mensem integri servari possunt. Officula interiora valde amara sunt. Sacharo etiam totum fructum condiunt.

MALUM ARMENIACUM. MALUM
præcox. Germ. Morelle, Abricose. Gall.
 Abricot. Angl. Apricock.

Prunus floribus sessilibus, foliis subcordatis L. Multæ dantur varietates. Maiora mala armeniaca sunt *Baracocca Italorum*. Hæc ut & minora gratissimi fructus sunt, saluberrimi. Maturescunt Julio & Augusto. Eduntur crudi. Toti etiam sacharo condiuntur.

MALUM PERSICUM. Germ. Pfirsich.
 Gall. Pêche. Angl. Peach.

Amygdalus foliis serratis acutis L. Multæ dantur varietates. Notissimæ sunt.

I) *Malum persicum vulgare viride & album, carne molli alba flavescente* C. B. Germ. Gemeine weiche Pfirsiche, entweder grün oder weiß. Ordinarie color est ex viridi flavescent, vel luteus, interdum macu-

maculis purpureis notatus. *Gallis* vocatur *Pêche de Montagne*.

- 2) *Mal. pers. ungaricum carne molli sanguineo* C. B. *Mal. pers. in totum saturato colore rubens* DOD. *Germ.* Blut Pfirsiche. *Gall.* Sanguinole.
- 3) *Mal. pers. aestivum armeniaco simile* C. B. *Mal. pers. rubrum Sancti Johannis.* *Germ.* Frühe oder Johannespfirsiche. *Gall.* Pêche Abricotine.
- 4) *Mal. pers. durum carne buxea* C. B. *Mal. pers. ungaricum colore aureo* GESN. *Germ.* Quittenpfirsiche. *Gall.* Mircoton, Mirlocotton.
- 5) *Nucipersica* C. B. *Malum persicum juglandinum.* *Germ.* Glatte Pfirsiche, Nusspfirsiche. *Gall.* Pechenoix, Brugnion. Externo habitu juglandi similis est. Pellicula exterior glabra est & nitens instar pruni; sed caro est tenax, saporis ingrati acidi. Cultura sapidior redditur,
- 6) *Malum persicum durum, carne candida, aliquando ex albo subrubente* C. B. *Germ.* Harte oder Herzpfsirsiche. *Gall.* Pavi. Adeo arcte nucleo adhæret caro, ut ab eo separari non possit.
- 7) *Persica amygdaloides.* *Germ.* Mandelpfsirsiche. *Gall.* Pêche amande; quia nucleus saporem habet dulcem instar amygdalæ.

Malum persicum inter deliciosissimos fructus merito locum occupat. Modice comestum salubre utique est, & egregie reficit atque refrigerat. Eligi debet succosum, fibrosum, carne molli in ore fere liquecente, sapore vinoso dulci, & tenui pellicula præditum. Eius ineptum est, cuius crassa pellicula carni firmiter adhæret, vel quod carnem continet duram, tenacem, farinosam, austero succo imbutam.

tam. Nec laudatur illud, cuius caro a nucleo inseparabilis est. Maturescit malum persicum ab initio Augusti ad Octobrem usque. Nimis maturum in ventriculo cito putrescit. Falsam veterum opinionem de venenatis *Asiae* & *Persiae* persicis iam refutavit PLINIUS. (*) Sapidissimi interim fructus omnino nocent iis, qui gratissimo eorum sapore capti copiosius eos ingerunt. Nam in putridum liquamen non facile solum dissolvuntur, sed stomachum etiam nimis refrigerant; hinc choleram a persicorum esu ipse expertus est TIMÆUS (**) diarrhoeam, dysenteriam, & vehementissimos intestinorum dolores perpeSSI sunt alii. Cruda optime eduntur persica; vino adusto maceratis Galli delectantur.

HEBENASTRUM f. LOLIN RUMPH.

P. 3. B. 4. c. 5. t. 6. *Germ.* Falsches Ebenholz. Arbor in *Cerama*, *Sumatra* &c. sponte crescit.

Fructus est pomum ingens, maximum limonem magnitudine superans, ex rotundo parum compressus. Immaturum pomum viride est, & lanugine obductum; maturum vero glabrum est & luteum. Sub exteriori pellicula caro vitellina & mucosa reconditur, aciduli saporis, farinosae substantiae, quare *Meel-appels* a BELGIS vocantur. In medullae centro multi latent nuclei. Viscosa fructus medulla edulis est, tam cruda, quam sub cineribus tosta, vel carbonibus imposita. Sapor non multum diversus est a Musae fructu, qui duriores gerit carnem. Brasiliensia poma farinacea maxime extolluntur. Fructus sub cineribus tostus & comestus alvum obstipat.

ME-

(*) *Histor. natural. L. XV, c. 13.*

(**) *Cas. Med. p. 105.*

METROSIDEROS *Macassarensis* RUMPH.
P. 3. L. 4. c. 6. t. 8. Caju Sawo. Germ.
 Macassarisches Eisenholz.

Huius arboris in *India* sponte crescentis variæ sunt species. Sola vero *Macassarensis* arbor fructus edules gerit. Hi fructus sunt magnitudine parvi limonis, primum aurantii coloris, dein ex nigro fusci, & medulla mucosa sub tenui fragilique putamine præditi, saporis dulcis instar dactylorum cum grata aciditate mixti; quare crudi eduntur ab incolis.

SPEC. VIII. AUSTERA.

Principio mucilagineo commixtæ sunt crudæ, salino terrea, & resinoso-acres particulæ, quæ saporis austeri vel styptici causa existunt. Plurimi fere fructus, dum immaturi adhuc sunt, tali acida austeritate pollent, quæ sensim sensimque cessat, quo magis hi fructus a solis calore cocti ad maturitatem perveniunt. Hoc tamen loco de iis loquor fructibus, qui & in maturitatis statu propter particularum cruditatem austeri manent. Esculenta huius speciei, licet non omni virtute medica sint destituta, in mensis haud coluntur, quia ingrato sapore linguam afficiunt; sed relinquuntur plebi. Nonnulla autem sacharo condita gulæ ventrique suavia sunt. Solida constringunt hæc esculenta, nervos vellicant, contractiones partium solidarum augent, serosas se- & excretiones promovent; sed alvum vehementer constipant. Conducunt hominibus frigidis, laxis, pituitosis, scorbuticis. Nocent siccis, cholericis, in diarrhœa, dysenteria, & viscerum obstructionibus; ad minimum circumspectus eorum usus in his subjectis esse debet. Sacharo condita magnum in pectoris morbis humidis auxilium præstant.

PYRUM *strangulatorium* J. B. PYRUM *sativum æstivum longum acerbitate strangulationem minitans* Tourn. Germ. Würgebirn, Strengling. Gall. Etranguillon, Angoise.

PYRUM *sylvestre* c. B. Germ. Holzbirne.

MALA *sylvestria, quae & alba & rubra* c. B. Germ. Holz-Strömlinge, Holzäpfel.

Omnes hi fructus viles, acerbitate & acida austeritate ingrati, parum æstimantur.

PYRUM CYDONIUM. MALUM *cotoneum sativum maius & minus*. c. B. Germ. Quitte. Gall. Coin. Angl. Quince.

Sorbus foliis rotundis integerrimis, fructu lanato quinqueloculari L. Maiori lanugine obducta sunt cotonea minora, primo viridia, dein flavescentia. Maiora, pyriformia, minus lanata, pallidiora sunt. Uterque fructus odorem spirat fortem, caput nonnullis afficientem; & salem essentialem acidum inspissatione & crystallisatione largitur, (*) quo urinam movet. Cruda cydonia raro eduntur, decorticata autem & cum vino, cinnamomo, & sacharo cocta (*Germanis* Quitten-Compost) magnam in secundis mensis auctoritatem obtinent. Torrentur etiam sub cineribus. Varie condiuntur vel sacharo vel vini aceto. Comesta mala cotonea diarrhoeam imo dysenteriam innoxie sistunt, si prius cruditates & impuritates fuerint eliminatae. Hos fructus ebrietati obitare statuit LEMERY. (**)

ACAYOU

(*) GEOFFROY *Mat. med.* 3. Theil S. 574. THOM. BARTHOL. *Hist. anat. rar.* Cent. 5. *hist.* 22.

(**) *Traité des alimens* p. 36.

ACAYOU *Brasilienſium* Tourn. [CASSUVIUM. CADIU. CAIOU Rumph. POMIFERA seu potius PRUNIFERA *indica*, nuce reniformi, ſummo pomo, innascente Rati p. 1649. ANACARDIUM L. Creſcit in *America*, *Brasilia*, & *India*. utraque.

Fructus pyriformis, magnitudinis ovi anatis, exterius vel ruſcens vel flaveſcens, pulpa intus præditus eſt ſpongioſa, fibroſa, ſuccoſa. Inter fructum & arboris pediculum ex floribus concreſcit caſtanea ſeu faba, iam deſcripta Claſſ. 1. Gen. 3. Spec. 3. Immaturus fructus mordaci & venenato acore ſuſpectus eſt. Maturi fructus acidulus eſt ſapor inſtar pomi vinoſi, ſed tali mixtus ingrata acerbitate, ut fauces conſtringat, quare non multum crudus editur. Facillime etiam putreſcit, ita ut ultra duos dies vix integer ſervari poſſit.

CYNOMORIUM. NAM NAM Rumph. P. 1. c. 52. t. 62. *Pucki andjing*; *Lammut*, *Lammuta*. Belg. Hondsvotten. In *Moluccis* inſulis.

Fructus planus ac palmam fere latus, plurimis obſitus tuberculis, coloris eſt ex viridi & ſquallide flavo mixti, ſcaber ac piloſus inſtar corii. Caro magnum nucleum includens pauca eſt, vix ſemidigitum craſſa inſtar prunorum; ſed ſiccior, durior, acidior, os conſtringens. In ſumma autem maturitate crudus editur fructus, etſi auſterus ſit; vel inſtar obſonii ad nuces & ſiccatos piſces uſurpatur; parvi tamen a plurimis æſtimatur. Cynomorium ſylveſtre non eſt edule.

CARANDAS Rumph. *Auctuar.* c. 74. Arbor creſcit in *India orientali*.

Fructus

Fructus rotundus, semimaturus ex viridi flavescent, maturus nigricans instar pruni sylvestris, austerus, multis nucleis præditus, crudus editur vel solus, vel sale commixtus, qui eius tollit austeritatem. Semimaturus vel muria vel aceto conditur, & instar olivarum vel capparidis loco editur.

VITIS IDÆA *palustris* C. B. OXYCOC-
CUS CORD. & RUPP. VACCINIUM
palustre, ramis filiformibus, foliis ovatis per-
ennantibus, pedunculis simplicibus, stipula
duplici. L. Germ. Moosbeere, Sumpfbeere,
Rauschgrün, Krähenbeere. Gall. Canneber-
ge, Cousine, Cousinette. Angl. Crowberry,
Marshwhortleberry, Molsberry, Moorberry.
Crescit in montium & vallium paludosis lo-
cis regionum septentrionalium.

Baccæ rubicundæ vel ex flavo viridescentes magni-
tudinis sunt minorum pisorum, saporis acidi auste-
ri. Crudæ vix edi possunt. Siccatae autem vel sa-
charo conditæ gratissimæ sunt. Maturescunt au-
tumno, & per totam hyemem sub nive durant, ut
eas veris initio adhuc reperias. Vinum ex iis con-
ficiunt nonnulli.

VITIS IDÆA *foliis subrotundis non crenatis*.
C. B. MYRTILLUS *foliis Buxi* THALII.
VACCINIUM *foliis perennantibus obverse*
ovatis L. Germ. Rothe Heidelbeere, Krons-
beere, Preusselbeere, Hölperlebeere, Stein-
beere, Reusch. Angl. Red whorts. Crescit
in montosis locis *Helvetiæ, Hercyniæ, Sue-*
ciæ, Sueviæ, Alsatia, Saxoniæ, Bohemiæ.

Baccæ jucunde rubentes, admodum pulposæ, Au-
gusto & Septembri maturescentes, acidulo, sed acer-

bo adstringente, sapore præditæ sunt, ut crudæ non multum appetantur. Siccatae autem & coctæ ad carnes eduntur, & deliciosissimæ habentur. Sacharo conditæ egregium confortans, reficiens, & pectorale remedium existunt, & in bellariis magni æstimantur. Aceto etiam condiuntur. Succus inspissatus vino postea dilutus, cum cinnamomo & sacharo, bonum præbet embamma ad carnes affatas. Fit etiam delicatum vinum ex baccis.

HIPPOPHA *Rhamnoides* L. Germ. Finnische Beere. Suec. Haftorn, Finnbær.

Baccarum sapor est acidulus acerbus; incolæ ad finum bothnicum roob ex iis coquunt, quem insuavis gustus esse, affirmat LINNÆUS *Flor. Lappon.* p. 206.

BERBERIS *dumetorum* C. B. OXYACANTHA RUELL. & TRAG. CRESPINUS MATTHIOL. BERBERIS *spinis triplicibus* L. Germ. Berbersbeere, Saurach, Sauerdorn, Erbsel, Erbshöfen, Berberize, Weinschädling, Weinschierling, Weinäuglein, Essigdorn, Salsendorn, Versich. Gall. Epine vinette. Angl. Barberry.

Baccæ sunt parvæ, longæ, ovales, succo acido acerbissimo plenæ, duobus nucleis refertæ. Maturæ atrorubentes crudæ non edi possunt ob magnam acerbissimam. Solummodo siccatae, vel sacharo vel aceto conditæ, in cibum veniunt. Salem acidum inspissatione & crystallisatione succi obtinuit SIMON PAULI. (*) Maturescunt baccæ Septembri.

BERBERIS *sine nucleo* C. B. BERBERIS *aspera* CLUSII.

Fructus

(*) ERHARD. 5. Band S. 145.

Fructus non absimilis illi berberis dumetorum rarior est, &, quum acinis careat, conditura aptior.

PYRA *prafina aestiva & hyemalia.* Germ. Grüne Sommer- und Winterbirnen. Gall. des Vertes.

Austera sunt & ex dulci adstringentia.

MALA *Castinia.* Germ. Castanienäpfel. Gall. Pommes de Chataigne ou de Matrange.

Sunt oblonga, dura, mediocris magnitudinis, saporis instar castanearum austeri.

POMA *Fransetura.* Germ. Franzäpfel. Gall. Pommes de Francatu.

Sunt magna, rotunda, partim rubra, partim flava, saporis austeriusculo dulcis. Sæpe integrum annum durant.

MESPILUS *vulgaris* CLUSII. MESPILUS *germanica* L. MESPILUS *germanica folio laurino non serrato* C. B. Germ. Mispel. Gall. Neffle, Mespel. Angl. Medlar.

Fructus autumnno maturefcunt; crudi a rusticis popelloque eduntur, sed eorum fapor est dulcis valde adstringens. Cocta mespila salubriora sunt. In culinis ea ut plurimum frigunt ex butyro recenti vel alio pingui succo. Condiuntur etiam sacharo.

MESPILUS *foliis apii* C. B. PALIURUS *africana* RUELLII. MESPILUS *Aronia* DIOSC. CRATÆGUS *Azarolus* L. Germ. Welsche Azarolen. Ital. Lazaroli.

Fructus magnitudine pomi minoris, rubri, acinis repleti.

repleti, ex *Italia* ad nos veniunt. Sapor est dulcis parum adstringens.

JAMBOLANA RUMPH. *P. 1. c. 37. t. 42.*
d'Juet, d'Juat, d'Juel, Roppa, Rappo Java, Duwe. In *India orientali*, præsertim *Java, Baleya Bima, & Macassara.*

Fructus est magnitudine olivæ, coloris primo viridis, dein purpureo rubentis, ultimo nigri. Sapor, si rubet fructus, acidissimus est & adstringens; in maturo autem dulcior, sed quadam acerbitate mixtus; penitus maturus autem tam dulcis est quam uva. Caro albicans, succosa, nucleum amarum includit. Fructus ob magnam adstringentem acerbitatem raro crudus comeditur, nisi penitus sit maturus. Muria conditur.

SAMBUCUS *fructu in umbella nigro* C. B.
 SAMBUCUS *caule arboreo ramoso, floribus umbellatis* L. Germ. Hollunder. Gall. Sureau.

Baccæ recentes soporiferæ dicuntur. Crudæ non eduntur. Notissimum Roob ad cibos interdum sumitur. Flores cum lacte coquunt multi. Distinguatur hæc sambucus a *sambuco aquatica flore simplici* C. B. f. *Opulo* L. Germ. Wasserhollunder mit einfacher Blüte, Schwelken. Gall. Obier, cuius rubicundæ baccæ deuoratae vomitum excitant. (*)

SORBUS *fativa f. ovata.* Germ. Sorbenbeer, Speerbirn, Eibischbeer, Escherize, Speirling, Sporbeere, Sorbapfel, Spierapfel. Gall. Sorbie.

SO-

(*) LOESEL *Fl. Pruss.* p. 244. ERHARD 4. Band S. 31.

SOBRUS *sylvestris* f. FRAXINUS *aucuparia* f. ORNUS. MESPILUS *apii foliis sylvestris non spinosa* c. b. Germ. wilde Speerbirn, Vogelbeere, Quitschbeere, Eberesche.

Fructus forbi sativæ, magnitudine pomi minoris, coloris ex rubro flavescentis, autumnio maturescen-tes, in maiori sunt usu, quam fructus rubri mino-res forbi sylvestris, quos hyeme, quum frigore fuerint sapidiore redditæ, pauperes interdum edunt. Sed utriusque fructus sapor est acidus austerus, acerbus. Crudi non prius edi hi fructus possunt, quam dum per aliquot tempus asservati incipiant mollescere; sed tunc jam in putrefactionis initio sunt. Salubriores & delicatiores sunt, qui in aqua mellita macerantur & conservantur.

CRATÆGUS. SORBUS *torminalis*. MES-PILUS *apii foliis sylvestris spinosa* c. b. Germ. Weissdorn, Hagedorn, Meelbutte, Meelbee-re, Elsbeere, Adlasbeere, Elschbirle, Aref-sel, Eschröffel. Gall. Epine blanche, Au-bepin, noble Epine.

Baccæ sunt magnitudine avellandarum, coloris ruben-tis, saporis ingrati acerbi, ut pauperibus tantum in cibum veniant. Maturescunt Septembri & Octobri. Roob quoque ex iis conficitur.

CYNOSBATI *Baccæ*. Germ. Hagebutten, Hahnebutten, Wiepen.

Sunt calyces rubri, ficcati, *Rosæ sylvestris flore odo-rato incarnato* c. b. seu *Rosæ caule aculeato*, petio-lis inermibus, calycibus semipennatis L. Ex dulci ad-stringentes sunt. Nihilominus in jusculis, tortis, & ad carnes frequentissime eduntur. Pulpa huius

fructus cum sacharo in gelatinam spissam cocta refrigerans est, appetitum excitans, præsertim si paulillo vini diluatur hæc gelatina.

CORNUS. *Germ.* Cornelkirsche, Ziserle, Kurrbeere. *Gall.* Corneille. *Angl.* Cornelberry.

Fructus oblongus, rotundus, coloris rubri jucundi, Augusto maturescens, ob saporem acidum austerum parvi æstimatur,

MYROBALANUS *Embilica* RUMPH. *Auctuar.* c. 2. *Germ.* grüne Myrobalanen.

Fructus magnitudinem habet paulo maioris sclopeti manualis, pallide viret, ejusque caro, licet matura sit, dura est, saporis valde austeri; ac proinde crudus edi nequit fructus, sub cujus carne durum reconditur ossiculum. Siccantur fructus & sacharo condiuntur, quo omnem austeritatem amittunt, & gratum præbent conditum, quod ex *India orientali*, *Syria*, & *Ægypto* ad Europam defertur. Sineses muria conditos salubriores putant, qui tunc satis adhuc adstringunt. Fructus ceterarum myrobalani specierum, scilicet *myrobalanus indica seu nigra*, *teres citrina*, *bellirica*, & *chebula*, ejusdem cum embilica sunt saporis adstringentis, & non nisi siccati & vel muria vel sacharo conditi in usum alimentarium trahuntur.

PRUNA *sylvestria s. avenaria* C. B. *Germ.* Haberschlehen. Ubique proveniunt in dumetis & sylvis.

Fructus oblongi, nigricantes, variæ magnitudinis, propter austeram aciditatem merito vili habentur.

GENUS II. GELATINOSO-AQUEA.

Sub hoc titulo maximam partem comprehenduntur pisces possunt, qui ut animalia infectis, aquarum limo, & pisciculis viventia tam solida & gelatinosa carne haud gaudent quam quadrupedia & volucra. Rationem vide § 35. Gelatina piscium admodum diluta est & tenuis, ob aquæ copiam cito dissipabilis; hinc minor iis est nutriendi facultas, & temporis successu debilitantur monachi & alii, qui ex religionis cultu tempore quadragesimæ piscibus solis & paucis vegetabilibus vesci coguntur. De varia piscium salubritate, resolubilitate, & concoctione conferatur § 37. Plurimi pisces, quum valde pituitosi, aquosi, & frigidi sint, salis additione ventriculo aptiores redduntur. Sine sale enim mox eorum esus, paulo largior præsertim, stomachi cruditates, colicas, vomitus, & febres intermittentes post se trahit. Pinguedo piscium facile in ventriculo rancescit. Quoad præparationem salubres sunt pisces elixati, assati, frixi; insalubres & concocti difficiles siccati, infumati, aceto conditi. Prodest vini haustus post piscium esum. Pisces ex stagnis & aquis impuris saporem ingratum semiputridum amittunt repetita ablutione in aqua pura.

ANGUILLA GESN. MURÆNA *unicolor*,
maxilla inferiore longiore LINN. ARTEDI.
 Germ. Aal. Gall. Anguille. Habitat in Eu-
 ropæ fluviis. Non fert Danubium.

CONGER f. MURÆNA *rostro tentaculis*
duobus, linea laterali ex punctis albida L.
 Germ. See- oder Meer-Aal. Habitat in Oce-
 ano europæo. Macrior, longior anguilla
 fluviatili.

Caro dulcis est, pinguis, & fapidissima, quæ in deliciis merito habetur; sed sanitati adversa quia, tenaci & nimis viscosa substantia concoctu difficili ventriculum facile aggravat; eumque pessima sua pinguedine nimium relaxat, & impuritatibus inquinat. Hinc anguilla sine sale & aromatibus nauseam parit, & copiose comesta, frequentissime flatus, ructus, vomitus, ventriculi dolores, ardorem, obstructions viscerum, cachexiam, & febrem producit. Salutariter anguilla recens elixata vel affata editur cum acetariis, quæ suo acido pinguedinem magis attenuant. Cocta etiam cum cerevisia alba laudatur. Siccata & muria condita haud insalubris est. Infumatam vero ventriculus ægre fert. Eligenda est anguilla mediæ magnitudinis, carnis teneræ, mollis, solidæ, in aquis limpidis & puris vivens. Casum ambiguum tetani ex anguillæ esu narrat BARTHOLINUS *Hist. anat. rarior. 24 Cent 3.* Juvat potius bona frustula anguillæ tostæ & aceto vel citri succo humectatæ mandere quam coctæ.

ALOSA GESN. JONSTH. THRISSA RONDELET. CLUPEA *apice maxillae superioris bifido, maculis nigris utrinque* ARTEDI. *Germ. Else. Gall. Alofe.* Habitat in Oceano europæo; vere & æstate gregatim amnes petit.

Marina exsucca est, & arida, & gustus insuavis; in fluviis autem succulenta fit, pinguis, tenera, mollis, palato gratior, & adeo salubris, ut, quoquo modo præparata sit, conducat omnibus hominibus. Ova generat Maio & Junii initio. Multis spinis prædita est.

ASELLUS *maximus* MOLVA s. MORRHUA JONSTH. ASELLUS *vulgaris maior,*

maior, Belgis Cabliau WILLUGB. *GADUS dorso tripterygio, ore cirrato, cauda subæquali, radio primo spinoso* ARTED. LINN. *Germ. Cabelliau, Polck. Gall. Merlû, Morue. Angl. Codfish. Habitat in Oceano europæo.*

Piscis recens, striete *Cabelliau* dictus, ut & sale imprægnatus, quem *Asellum Aberdonensem*, & *Germani Laberdan* vocant, teneræ sunt carnis, salubris, facilisque digestionis, ut omnibus naturis & ætatibus concedi possint. Siccatus auetm, germanice *Stockfisch*, tantam in solo aere frigido duritiem obinet, ut per multos annos sine sale incorruptus servetur. Sed difficilis est concoctionis, & dura caro, antequam cum bulliente aqua coquatur, fustuario tenerior est reddenda. Interim & mollem coctione siccatum hunc piscem reddere variis artificiis sciunt coqui. Varia sunt nomina pro diversitate siccationis. Caput primo abscinditur, eximuntur e ventre intestina, per longitudinem finditur piscis, & frigido aeri, ut exsiccet, exponitur, & tunc vocatur *Klippfisch, Flackfisch, Rothschær, Hangfisch*. Si autem non findatur, sed totus aeri committatur, sese convolvit, & ob rotundam formam *Rundfisch* audit. (*)

ASELLUS molliis maior s. candidus WILLUGB. *GADUS Merlangus dorso tripterygio, ore imberbi, corpore albo, maxilla superiore longiore* L. *Germ. Wittling. Norveg. Quitling. Huitling. Habitat in Oceano europæo.*

In ventre candidus est & instar argenti splendens. Carne gaudet molli, tenera, sapida.

ASEL-

(*) ANDERSON S. 89. HORREBOW S. 225. 231. 234. 239.

ASELLUS minor. **ÆGLEFINUS**, *tertia asellorum species* GESN. **GADUS** dorso tripterygio, ore cirrato, corpore albicante, maxilla superiore longiore, cauda subbifida AR-
TED. LINN. Germ. Schellfisch. Norveg. Hyffe. Island. Ise. Dan. Kuller. Angl. Haddock. Gall. Merlan. Habitat in Mari occidentali.

Caro quidem solida est, sed admodum sapida, sicca, facilis concoctu, adeo salubris, ut ipsis aegris concedi possit.

ASELLUS minimus. **ASELLUS varius** & *striatus* WILLUGB. **GADUS** Callarias dorso tripterygio, ore cirrato, colore vario, maxilla superiore longiore, cauda aequali L.
Germ. Dorfsch, Bergensfisch. Island Tisling. Dan. Tittling.

Convenit cum asello minori. Squamis etiam tectus est ac iste, & solida atque sicca carne concoctu facillima pariter gaudet, aegris omnino concedenda. Præfertur tamen in mensis asello minori. Delicissimus est, qui in Islandia in mari septentrionali, & prope Travemünde in mari balthico capitur. (*) Islandiæ incolæ hunc piscem etiam ficcant.

ASELLUS longus. **GADUS** Molva dipterygius, cirratus, maxilla superiore longiore L.
Germ. Länge. Angl. Ling. Habitat in Oceano europæo.

Recens saporem fere habet aselli minimi. Ad nos venit ficcatus & sale imprægnatus, atque insalubris haud est.

ASEL-

(*) HORREBOW S. 243. UFFENBACHS Reisen, 2 Th. S. 59.

ASELLUS *niger*. **CARBONARIUS**. **GADUS** *tripterygius*, *imberbis*, *maxilla inferiore longiore*, *linea laterali recta* L. Germ. Köhler. Belg. Coolfisch. Angl. Colefish. Dan. Kollemisse, Kollemoder. Norv. Seyfisch, Mort, Pale, Sommerfey, Qualesfey, quæ tamen nomina differunt pro varia piscis magnitudine. (*) Habitat in *Oceano europæo*.

Caro dura est, cruda, & vilis saporis; quare recens carbonarius solummodo pauperum cibus est.

HALEX. **CLUPEA** *Harengus immaculata*, *maxilla inferiore longiore* L. Germ. Heering. Gall. Harang. Angl. Herring. Suec. Sill. Copiosissimus piscis in *maribus europæis*.

Prima halecum captura, quæ *Scotis & Belgis* in insulis *Hitlandicis* solennis est, fit post festum natiuitatis Christi, sed captæ tunc haleces recentes non pingues sunt, & ideo ut plurimum infumantur; interim tenera iis caro est, & *Germanis* vocantur *Frühheeringe*. Quæ circa æquinoctium vernum in *mari baltico*, in *Pomerania*, *Prussia*, & *Holsatia* capiuntur, valde cedunt *Norvegicis*, & infumationi etiam destinantur. Optimi harengi sunt, qui mense Junio ad dictas insulas in immensa copia capiuntur. *Germanis* audiunt *Spatheeringe*, *Sommerheeringe*. Recentes pinguem, mollem, & dulcem carnem habent, & vel cum sale elixati vel affati eduntur, sed mox ob nimiam dulcedinem nauseam producunt. Ut itaque sapidiore reddantur, primo in lixivio salis marini, postquam intestina sint exenta, macerantur, dein siccantur, & tandem stratum supra-

(*) **PONTOPPIDAN** *Naturgeschichte von Norwegen*. 2 Th. S. 296.

pra stratum cum sufficiente sale cadis immittuntur. Recens saliti harengi inferiores sunt iis, quos per longius tempus muria penetravit, & teneriores reddidit. Crudi comesti sunt saluberrimi, leves, in morbis pituitosis medicamentosi. Nimis autem verusti semiputridi vel duri nostræ sanitati adversi sunt. Omnes boni & mali harengorum salitorum effectus solo condimento salino tribuendi sunt. Saliti & infumati harengi, *germ.* Picklinge, licet a multis appetantur, duri tamen sunt, paucissimi nutrimenti, & difficillimæ concoctionis. (*)

HALEX *Bothnica.* CLUPEA *Membras* L.
Germ. Strömmling. Habitat in *Mari bothnico.*

Harengo minor est. Muriata editur. (**)

SPRATTUS f. CLUPEA *quadruncialis,*
maxilla inferiore longiore, ventre acutissimo L.
Angl. Sprot. Habitat in *Oceano europæo.*

Pingues & teneri pisciculi fumo siccati ad nos mittuntur, & assati in deliciis habentur.

SARDELLA. SARDINA. *Germ.* Sardelle. Ex *mari mediterraneo.* CHALCIS.
Ex *mari septentrionali.* *Angl.* Pilchard. *Gall.* Celerin.

Chalcis & Sardina unus idemque piscis est, qui non nisi muria conditus editur. Ex *Italia* sardinas accipimus salitas, & cum capparibus & olivis edimus summa voluptate. His additamentis obtinent
vir-

(*) De captura harengorum legi meretur *Hamb. Mag.* 23. *Theil.*

(**) De clupea membras lege *Abhandl. der Schwed. Acad.* 10. *Band* S. 109. 141.

virtutem stomachalem, stimulantem, sanguinem commovendi, & aphrodisiacam. Chalcidum idem est alimentarius usus ac fardinarum. (*)

BALÆNA. *Germ.* Wallfisch. *Habitat in Mari atlantico.*

Caro huius piscis populis septentrionalibus in usu est. Rubra est, & elixatam edunt, etsi ingratum odorem spargat, & difficillimæ digestionis sit. Pinguem carnem in longa loramenta scindunt, quæ in aere exsiccantur, & pro cibo asservantur. Varias balænæ partes cineribus herbæ Tang salitas & postea ficcatas instar lardi comedunt. Cauda & lingua in deliciis sunt. (**)

SEPIA. *GESN. LINN. Germ.* Bläkfisch, Blakfisch. *Gall.* Seiche, Bouffron. *Habitat in Oceano europæo.*

Caro dura instar corii, vilis & ingrati saporis, difficilisque concoctu, in variis *Gallie* urbibus frequentissime mensis apponitur. Sed prius in lixivio salis, additis cineribus & calce, maceranda est, dein in aqua elixatur, & postea frigitur cum butyro, allio, petroselino, & pipere. Jus carniū sepia laxandi vim habet. (***)

RAJA *oxyrhynchos major* *GESN.* RAJA *varia, dorso medio, tuberculis decem aculeatis.*
ARTEDI. Germ. Wallroche, grosse spize Roche.

(*) *Hamburg. Mag.* 24 Band. S. 294. *PONTOPPIDAN* 2 Theil S. 206.

(**) *ANDERSON* S. 108. *PONTOPPIDAN* l. c. S. 228. *KRASCHENINNIKOW.* S. 172.

(***) *GEOFFROY* 6 Th. S. 161.

Roche. Habitat in *Mari septentrionali & mediterraneo.*

Plurimæ sunt raia species, quas autem hic describere nolo, quia gravem, durum, & vilem cibum sistunt, quem ipsi septentrionales populi spernunt, & exoticorum amatoribus relinquunt. Carne tamen præ ceteris molliori gaudet raia oxyrrhynchus, quæ ficcata & fumo indurata ad nos mittitur.

HIPPOGLOSSUS. GESN. RONDEL. PLEURONECTES oculis dextris, corpore toto glabro L. Germ. Grosse Hellebutte. Gall. Flaitan. Norveg. Helleflynder, Qveite. Habitat in *Oceano europæo.*

Piscis post balænam maximus sapida instructus est carne, quæ vero propter copiosam & firmam pinguedinem illi intermixtam stomachum aggravat. In partes dissectus piscis & salitus sub nomine *Rekel* notus, & pinnae exsectæ, muria imprægnatæ, atque ficcatae, *Ruff* tunc nominatæ, cibi existunt grati. (*)

SOLEA GESN. PLEURONECTES oculis dextris, corpore oblongo aspero, maxilla superiore longiore L. BUGLOSSUS RONDEL. Germ. Scholle, Tunge. Habitat in *Mari europæo.*

Ad nos ficcatus piscis venit. Admodum spinosus est, pauca præditus carne. Postquam in lixivio cinereo sit maceratus, elixatur & cum pisces recentibus editur. Carne gaudet tenera, sicca, salubri, delicatula, facilis digestionis.

PLATESSA ICHTHIOL. PLEURONECTES

(*) ANDERSON S. 103. PONTOPPIDAN 2. Tb. S. 220.

CTES oculis dextris, corpore toto glabro, tuberculis sex capitis L. Germ. Plattesse. Habitat in Mari europæo.

In re alimentaria perfecte convenit cum solea.

FLESUS ICHTH. PLEURONECTES oculis dextris, linea laterali aspera, spinulis ad pinnas L. Germ. Flese, Flunder, Butte. Angl. Phlonder. Norweg. Flynder. Habitat in Mari europæo.

RHOMBUS ICHTH. PLEURONECTES oculis sinistris, corpore glabro L. Germ. Glattbutte. Gall. Turbot, Quartelet. Angl. Turbutt. Habitat in Oceano europæo.

Flesus, rhombus, & forte aliæ adhuc pleuronectis species, salubres omnes sunt, & soleæ non inferiores. Rhombum celebravit antiquitas.

STURIO f. ACCIPENSER ICHTH. ACCIPENSER cirris quatuor, squamis dorsalibus undecim L. Germ. Stör. Gall. Esturgeon commun. Angl. Sturgeon. Habitat in mari europæo. Excurrit in maiores fluvios, præsertim Danubium, Rhenum, Albim, Oderam & Vistulam.

Piscis ingentis magnitudinis. Adultus carnem habet duram, valde pinguem, concoctu difficilem. Junior est tenerior. Forte nutriendi facultate omnes alios superat pisces. In magnam laudem apud Romanos veniebat. In oris marinis captus præfertur fluviali. Caro editur recens, frixa, vel elixata. Lamenta, *Rekel*, dicta etiam conficiuntur. Fortis tendo, a capite ad caudam usque dorsum occupans, exsectus & ficcatus, in cibum quoque sumitur.

HUSO f. ANTACÆUS *Danubii* GESN.
 ACCIPENSER *cirris* 4, *corpore nudo* L.
Germ. Hausen. *Gall.* Grand Esturgeon.
 Ex mari *Danubium* & fluvios imperii *ruthe-*
nici petit.

Caro sapidior est sturione, sed dulcis & mucosa.
 Hinc recens non editur, sed sale imprægnatur, quo
 dura & rubra redditur caro, quæ, antequam esui
 apta sit, in aqua macerari debet. Ova accipense-
 rum salita *Russis* Ikari, & Caviaro *Ital*is dicta, pin-
 gue sistunt garum, nauseosum, nigrum, ex amari dul-
 ce, aegre concoquendum, quod vel crudum cum tosto
 pane, vel oleo & aceto aut citri succo mixtum editur.

AURATA ALDROV. An SPARUS L.?
Germ. Goldfisch. Capitur in *Mari baltico*.

Siccata ad nos venit ex *Pomerania*. Est piscis squa-
 mosus, compressus, harengo paulo maior, colore
 aureo splendente, & maculis nigris multis in dorso
 notatus. Sartagine frixam auratam ut plurimum edi-
 mus. Paulo difficilis est concoctu.

LAMPETRA maior GESN. PETROMY-
 ZON, *marinus, ore intus papilloso, pin-*
na dorsi postica a cauda distincta L. *Germ.*
 Lamprete, grosse Neunauge, Steinsauger. Ha-
 bitat in *Mari europæo*. Ad flumina initio
 veris migrat, ova in iis parit, & cum fœtibus
 ad mare redit.

Romanis olim magni æstimatus piscis delicati qui-
 dem saporis est, ast, consensu omnium, crassi &
 viscosi succi; immo aliquid venenati ab antiquis
 Diatologis illi tribuitur, sed forte sine ratione. Fal-
 sum enim est, non aliter lampetram nisi in vino
 submer-

submersam & necatam innoxie edi posse. In *Norvegia* vili habent hunc piscem. (*)

LAMPETRA *media* JONSTH. LAMPETRAE *alterum genus* GESN. *Germ.* ordentliche Neunauge, Brikke. E mari in fluvios sese recipit. Capitur frequenter in *Viadro* & *Albi*.

Recens cum sale cocta nauseosi est saporis dulcis. Salubrior & digestu facilius est sartagine frixa. Frixæ & aceto condita durior est, & ructus & ventriculi gravitatem producit. Spina a capite ad caudam dorsum occupans excrucians est.

LAMPETRA *parva* & *fluviatilis* GESN. PETROMYZON *fluviatilis pinna dorsali posteriori angulata* L. *Germ.* kleine Neunauge. Habitat in fluviis.

Ratione usus cibarii convenit cum lampetra media.

SALMO GESN. JONSTH. SALMO, *Salar, rostro ultra inferiorem maxillam prominente* L. *Germ.* Lachs, Salm. *Gall.* Saumon. Habitat in *Oceano europæo*, & ex hoc fluvios ingreditur.

Piscis delicatus, pinguis, solidæ carnis, mediæ ætatis, maius nutrimentum præbet quam ullus alius piscis, & mediocriter comestus, recens elixatus, salubrem largitur victum. Nimia sua pinguedine nauseam mox parit, & largius deglutitus vomitum, ventriculi dolores eiusque gravitatem profert. Marinus ingrati est saporis; dum autem in fluviis per aliquot tempus degit, carnosior fit, pinguescit, sua-

(*) PONTOPPIDAN 2. Theil S. 262.

suaviorem obtinet saporem. Maio & Junio optimus est. Postquam ova deposuit, vel longa per fluvios itinera suscepit, marcescit, pallefcit, maculis ruffi coloris defædatur, (hinc *Kupferlachs* dictus) dura carne & vili sapore præditus est. Sicca etiam & dura caro est salmoni ætatis provectioris. Laudantur, qui in *Albi* fluvio, *Mulda*, & *Mosella* capiuntur. Delicatissimi sunt salmunculi. Recenti salmoni salubritate cedit salitus. Infumatus crudus cum pipere comestus stomacho aptior est, quam si butyro frigatur. Frixione enim magis indurefcit. (*) *Salmo auratus* (*Goldlachs*) minor est, atque ex eius carne *Norlandi* speciem *Rekel* parant suaviorem illa hippoglossi. Venter pinguis in loramenta scinditur, quæ salita eduntur. (**)

SALMO *Lemani lacus* f. UMBLA GESN.
 UMBLA *vulgaris* JONSTH. SALMO *lineis lateralibus sursum recurvis, cauda bifurca*
 ARTEDI Germ. Röttel. Habitat in *Helvetiæ* & *Italiæ* lacubus.

Accedit sapore & salubritate truttis. Vino fervido injicitur & ebullitur, ne nimium mollis fiat. Commendatur Novembri mense.

SALMO, *alpinus, dorso nigro, lateribus cæruleis, ventre fulvo* L. UMBLA *minor* GESN.
 Suec. Röding. Habitat solus in *alpium lapponicarum* & *anglicarum* fluviis.

Caro pulchre rubra, sapidissima omnium. LINNÆUS *Faun. Suec.*

SAL-

(*) De captura salmonis in *Norlandia* lectu digna exstat commentatio in *Abhandl. der Schwed. Academ.* 13. und 14. Band.

(**) PONTOPPIDAN *l. c. S.* 213.

SALMARINUS GESN. *pisc. 1011.* SALMER-
RO f. SALMERINUS JONSTH. SAL-
MO *dorso fulvo, maculis luteis, cauda bifur-*
cata ARTED. *Germ. Sälmgén. Habitat Tri-*
denti in fluviis frigidis saxosis.

Omniū piscium nobilissimum, carnis sapidissimæ, teneræ, pinguis, & satis friabilis, boni succi, concoctu facillimæ declarat GESNERUS. Addit condiri varie posse, sed, quovis modo condatur, suavissimum semper esse.

TRUTTA *fluvialis* ICHTH. SALMO, *Fa-*
rio, maculis rubris, maxilla inferiore sublon-
giore L. *Germ. Fohre, Færine, Forelle.*
Gall. Truitte. Suec. Stenbitt. Habitat in
Europæ fluviis limpidis & rapidis.

Piscis delicatus, carnis salubritate, teneritudine, & pinguedinis blanditiæ, omnibus omnino piscibus palmam præripit, ita ut ægris etiam concedi possit. Præstantior in annibus montosarum sylvarum. Æstate sapidissimus. Hyeme omnem fere amittit gratiam. Elixatus optime sapit. Salitus multo vilior est.

TRUTTA *maior* f. *salmonata* GESN. JONSTH. SALMO *latus, maculis rubris nigrisque;*
cauda æquali ARTED. *Germ. Lachsfohre,*
Lachsforelle. Gall. Truitte saumonée. Ha-
bitat in lacubus & minoribus Europæ fluviis.

Caro solida, rubicunda, deliciosissima. Copiose sumpta propter pinguedinem facile fastidium movet, ut ideo adeo salubris non sit quam fluvialis trutta. In *Norvegia* sæpe morbo corripiuntur salmonatæ truttæ, qui esui eas ineptas reddit. (*)

• HU-

(*) PONTOPPIDAN 2, *Theil* S. 263.

HUCHO GESN. TRUTTA *fluviatilis altera Huch dicta* JONSTH. SALMO *oblongus, dentium lineis duabus palati, maculis tantummodo nigris* ARTED. Germ. Huche. Habitat in rivis *Austriæ & Bavariæ.*

In cibo truttis est inferior.

THYMALLUS ICHTH. SALMO *maxilla superiore longiore, pinna dorsi radiis 23.* L. COREGONUS *maxilla superiore longiore, pinna dorsi ossiculorum 23* ARTED. Germ. Asche. Habitat in *Europæ* fluviis maritimis, & rivulis frigidis saxosis.

Caro albida, solida, friabilis, concoctu facilis, saluberrima, adeo delicata, ut truttis præferatur a nonnullis. Ægris concedendus est thymallus. A Majo mense ad Augustum optimus. Præstat elixatus. Infumatus non magni æstimatur.

APHYA *lacustris* ELSHOLT. ALBULA *minima* ICHTH. SALMO *maxillis edentulis; inferiore longiore* L. COREGONUS *maxilla inferiore longiore* ART. Germ. Stint. Habitat in lacubus *Europæ.*

Aphyæ tum marinæ tum lacustres, licet inter minores referendæ sint pisces, vilis tamen & subscetidi sunt saporis, qui paulo gratior evadit, si juri acido incoquantur. Mense Martio captæ copiose quidem eduntur vel elixatæ, cum aceto & armoracia, vel butyro frixæ, vel sartagine tostæ; sed ægre concoquantur, & malum etiam generant succum. An idem vel alius piscis *aphya fluviatilis minima* ELSHOLT. Germ. Grüh, Mutterlose, Taufendfisch?

EPERLANUS ICHTH. SPIRINCHUS
SCHOENEF. SALMO *capite diaphano, radiis*

diis pinnae ani 17. L. OSMERUS radiis pinnae ani 17. ART. Succ. Nors, Slom. Habitat in lacubus.

Piscis foetidissimus, stercoreis instar, quo foetore implet plateas upsalienses primo vere, dum rustici urbem accedunt, ut emant hunc piscem, tumque querueræ regnant. LINN. *Fn. Succ.*

SALMO, *oxyrhynchus*, *maxilla superiore longiore conica* L. **COREGONUS** *maxilla superiore longiore conica* ART. *Germ. Schnepel. Habitat in mari europæo & fluviis.*

Noster ex *Albi* est. Siccatum accipimus, & cum rapis coctum in deliciis habemus. Caro friabilis, tenera, haud infalubris.

OSTRACION *rotundus* FERMIN *p. 62. Gall. Affiette.*

Piscis in *India* habitans carne gaudet albida, firma, pingui, excellentis saporis, quæ vel frixa vel tosta vel cocta editur.

CYPRINUS **ICHTH CYPRINUS**, *Carpio, pinna ani radiis 9, cirris 4, pinnae dorsalis radio secundo postice serrato* L. *Germ. Carpe. Gall. Carpe. Habitat in Europae fluviis. In piscinis educatur quoque.*

Carne molli, dulci, parum glutinosa, bene nutriente, salubri, concoctu facili sese commendat cyprinus mediæ magnitudinis, (Mittelkarpe) fluviatilis, (Stromkarpe) & in piscinis educatus (Teichkarpe). Editur elixus cum sale & aromatibus. Maio & Augusto ova deponit. Aprili & hyeme optimus est. Cupediarum amatores laudant foetum annum, (Sezling) ova, hepar, caput, & præsertim carnosum palatum sapidissimum. Lactibus curatos phthysicos

vidit GEOFFROY. (*) Duri & tenaces sunt cyprini maximi (Haupt- oder Spiegel-Carpen). Infalubres etiam lacustres, & qui in aquis palustribus stagnantibus degunt; sordes enim & lutum olent, insipidi, malique fucci sunt, etsi pinguiore, grandiores, ceteris esse soleant. Ex ovis caviarum rubrum conficitur.

CYPRINUS *latus* f. BRAMA RONDEL.

CYPRINUS *pinna ani radiis 27, pinnis fuscis* L. Germ. Brasse. Habitat in Europae lacubus, & fluviis turbidis, tarde fluentibus.

Carnem habet mollem, pinguem, sed valde excrementitiam, saporis haud insuavis, difficilem vero coctum. Præstat in craticula assatus, & aromatibus conditus. Pinguescit hyeme sub glacie.

CARASSIUS f. CYPRINUS *alius* ALDROV. JONSTH. CYPRINUS *pinna dorfi officulorum viginti, linea laterali recta* L. Germ. Karauze. Habitat in Europae fluviis, stagnis. In piscinis etiam educatur.

A varia magnitudine varia nomina. 1) *Carassius* f. *Carassius communis*. Germ. Gemeine Karauze. 2) *Carassius major*, germ. Karauzkarpe. 3) *Carassius minor*, germ. kleine Karauze, Giebel. Omnium carassiorum caro, quoquo modo præparata, tenerima est & saluberrima, aegris non prohibenda. Junio ova deponit carassus.

BLICCA GESN. BALLERUS ICHTH. CYPRINUS *pinna ani officulorum 40* L. Germ. Blick, Bley. Habitat in Europae lacubus.

Minor

(*) Mat. med. 6. Theil S. 806.

Minor & tenuior est quam brama. Hyeme pinguescit sub glacie. Caro in omni respectu salubris est. Maio ova parit.

TINCA ICHTH. **CYPRINUS** *pinna ani radiis 25, cauda integra, corpore mucoso* L. *Germ. Schley. Gall. Tenche.* Habitat in *Europae* lacubus, stagnis.

Dulci & suavi sapore blandiens tinca ventriculo quidem idonea est, ob succi autem crassitiem & glutinositatem sanguinem mox reddit pituitosum & tenacem. Præstat aromatibus condita, vel assata. Ova parit vere & aestate.

ORFUS *Germanorum* f. **CAPITO** *fluviatilis subruber* GESN. **JONSTH. RUTILUS** *latior* f. **RUBELLIO** *fluviatilis* RAI **CYPRINUS** *pinna ani radiis 13* L. *Germ. Orf, Urf, Norfling, Wurfling.* Habitat in *Europæ* fluviis, lacubus, præsertim in *Rheno*. In piscinis quoque educatur.

Caro sicca, friabilis, salubris, assata laudatur præsertim Aprili & Majo.

BARBUS GESN. **JONSTH. CYPRINUS** *pinna ani radiis 7, cirris 4, pinnae dorfi radio secundo utrinque serrato* L. *Germ. Barbe, Barne. Gall. Barbeau, Barbet.* Habitat in *Europa* australi.

In saxosis limpidis fluviis captus mollem, candidam, solubilem, & boni succi carnem habet. Maio mense maxime appetitur. Post hoc tempus ova ponit, quæ comesta choleram caussantur. (*)

AL-

(*) **TIMÆUS** *Cas. medicin. p. 104.* **JONSTHON** *de piscibus p. 131.* **BONETUS** *Med. Sept. P. 1, p. 601.*

ALBURNUS *Aufonii* GESN. ALBULA *minor* SHOENEF. CYPRINUS *pinna ani radius* 20 L. *Germ.* Güster, Weißfisch, Flinkling. Habitat in *Europæ* aquis dulcibus.

Vilis est saporis; ob multas spinas aegre manducandus; autumnus ad cibum optimus. Maio ova parit pisciculus.

COTTUS RONDELET GOBIO *fluvialis capitatus* GESN. COTTUS *Gobio laevis, capite spinis duabus* L. *Germ.* Goppe, Groppe, Koppe, Kaulheupt. *Angl.* Bulhed. Habitat in *Europæ* fluviis, & rivis frigidis montanis saxosis.

Mollis piscis, in cibo suavis, circa brumam & Januario mense in deliciis habetur. Lacustris fluviali inferior est. Concoctu facillimus. Ovis turget pinguibus, copiosis, delicatissimis. Parit Maio.

PUNGITIUS f. ACULEATUS ICHTH. GASTEROSTEUS L. *Germ.* Sticherling, Stechbüttel. Habitat in fluviis & rivulis.

Ob parvitatem & multos aculeos non aestimatur pisciculus, quem elixatum vel assatum appetunt pauperes. Martio mense & initio Maji, quum ovis turget, ad cibum præfertur.

FUNDULUS. GOBIO *fluvialis non capitatus* JONSTH. *Germ.* Gründling, Kresling, Leutesser. Degit in fundo fluviorum *Germaniæ*.

In limosis fluviis vilis est, insipidus, virus nonnunquam resapiens. Ex aquis puris arenosis autem & saxosis captus utique salubris est, & ipsis aegris in cibo

eibo commendari potest. Vermiculis in ventre sæpe vitatur. Ova deponit Martio.

COBITIS *barbatula* ICHTH. COBITIS
tota glabra maculosa, corpore subtereti. Germ.
Schmerl. *Gall.* Loche. Habitat in aquis
dulcibus.

Delicatissimus pisciculus saluberrima carne gaudet, nec ipsis aegris interdicenda. Februario & Martio maxime appetitur. Aprili ova ponit. Editur elixatus in aqua, vel vino fervido injectus & coctus, addito sacharo, butyro, & aromatibus. Præferuntur ceteris ex cobites, quæ circa ripas aut in limpidis saxosis rivulis reperiuntur; hinc *germ.* Steinfchmerlen dictæ. Teneras & nuper natas laudat GESNERUS.

COBITIS *aculeata* GESN. JONST. COBITIS
aculeo bifurco supra utrumque oculum.
GRON. *Act. Ups.* COBITIS *fossilis cirris*
oris 6, spina suboculari L. *Germ.* Steinbeisser. *Gall.* Perce. Habitat in *Europæ*
fluviiis.

Vilis pisciculus, multo ignobilior fundulo, butyro tamen frixus Aprili & Maio non spernendus, nec infalubris est. Maio ova parit.

SILURUS GESN. GLANIS ALDROV. SILURUS
pinna dorsali unica, cirris 6. L.
Germ. Wels. Habitat in fluviiis *Europæ.*

Maximus fluviatilium piscis. Caro mollis, perpinguis, saporis boni, succi valide nutrientis; sed glutinosa, ventriculum relaxans, aggravans. Laudatur junior silurus. Coctus editur cum aromatibus. Salitus non prodest.

MUSTELA *fluviatilis* GESN. JONST. *Germ.*
 Quappe, Aalraupe, Trüfche. Habitat in
Europae fluviis & lacubus.

Caro mollis, dulcis, mediocriter glutinosa. Lacustrium solidior, candidior, salubrior est illa in puris rapidisque fluviis degentium. Per totam aestatem ad hyemem usque in cibo bonæ sunt mustelæ. Præstat illas, demta cute mucosa, coquere, additis lenioribus aromatibus. Nimium pingues melius assatæ assumuntur.

LUCIUS *ICHTH. ESOX* *rostro depresso subaequali* L. *Germ.* Hecht. Habitat ubique in fluviis & lacubus; in piscinis educatur.

Lucius mediæ magnitudinis, (*germ.* Mittelhecht, *gall.* Lancerons) & lucius parvus, (*germ.* Gräfshecht, *gall.* Brocheton) carnem habent solidam, delicatam, stomacho idoneam, aegris commendandam, omnibus naturis salubrem. Præstat elixatus & assatus. Parvus sartagine frixus (Brathecht) levem cibum sistit. Præfertur fluviatilis. Laudatur jecur. Parit lucius a Februario ad Aprilem mensem. Circa ovorum salubritatem in lite versantur Auctores. Hæc enim comesta cholericam passionem, vomitus, & hypercatharsin excitare aiunt alii, (') alii innoxie edi affirmant. (") Dura, insalubris, & difficilis concoctu caro est maioribus luciis, (*germ.* grosse Haupthechte, *gall.* Brochet) ut & vetustioribus.

CAPITO *fluviatilis cæruleus* GESN. JONSTH.
Germ. Gäse, Giese, Jentling, Bratfisch.
 Habitat in fluviis *Germaniae*.

Piscis

(*) GESNERUS *de pisc.* p. 504. SUENCFELD *de pisc. Siles.* GEOEFROY *Mat. med.* 6. Theil. S. 829.

(**) JONSTHON *de pisc.* p. 161. ELSHOLZ *Diateticon* S. 209.

Piscis est saporis jucundi, carnis mollis, miti pinguedine intermixtæ. Vel elixatus vel assatus semper salubrem præbet cibum. Maio optimus est.

CAPITO *anadromus* ALDR. GESN. JONSTH. ZERTA KENTMANNI. *Germ.* Zärte. Nostra potissimum capitur in *Albi*, *Viadro*, & *Sala* fluvio.

Recens dulcis, tener, stomacho gratus est, sed nimia sua pinguedine mox nauseam concitat; hinc cum acido quodam condimento recentem juvat edere piscem assatum. Duriores, haud tamen insalubres, sunt zertæ assatæ & aceto conditæ.

PERCA *fluviatilis* GESN. PERCA *maior* JONSTH. PERCA *pinnis dorsalibus distinctis; secunda radiis sedecim.* L. *Germ.* Barsch, Stockbarsch. *Gall.* Perche. *Norveg.* Aborre. Habitat in mari, fluviis, lacubus *Europæ*.

Nec te delicias mensarum perca filebo. Piscis quovis anni tempore, excepto Aprili mense, quo ova depōnit, salubris. Solida ei sed resolubilis caro est, aegris concedenda. Augusto & Septembri maxime appetitur perca. Lacustri salubrior fluviatilis. Ova sartagine frixa in deliciis sunt.

PERCA *marina* GESN. PERCA *lineis utrinque 7 transversis nigris, ductibus miniaceis caeruleisque in capite & antica ventris* ART. *Germ.* Meerbarsch. Habitat in *Oceano Norvegico*.

Maior, sapidior est perca fluviatili. Caro mollis, pinguis, tenera, concoctu facilis. Laudatur in sartagine frixa, & farina conspersa.

PER-

PERCA *fluviatilis minor* GESN. JONSTH.

PERCA *Cernua pinnis dorsalibus coadunatis, radiis 27. aculeatis 15, cauda bifida* L. Germ. Kaulbarsch. Habitat in *Europæ* fluviis & lacubus.

Salubritate & saporis gratia certe antecellit percam maiorem, & maxime commedatur in quadragesima.

LUCIOPERCA GESN. SCHILUS f. NA-

GEMULUS ALDR. PERCA *pinnis dorsalibus distinctis; secunda radiis 23.* L. Germ. Zander. Habitat in *Europæ* lacubus.

Aprili ova parit; post hoc tempus carnem nanciscitur albam, pinguem, teneram, salubrem, & per totum annum in cibo valet. Editur elixatus, butyro superfuso. Salitus & infumatus hic piscis vi-
lior est.

ALBICULUS f. ALBULA ELSHOLT.

LEUCISCUS GESN. ALBULA *cerulea* SUENKF. Germ. Ukeley, Witte. Habitat in *Europæ* fluviis & lacubus.

Pisciculus in cibo levis, salubris, mollis.

RUTILUS f. RUBELLUS *fluviatilis* GESN.

CYPRINUS *pinna ani radiis 12 rubicunda* L. Germ. Plöze. Habitat in fluviis.

ERYTHRINUS SUENKF. CYPRINUS

Erythrophthalmus pinna ani radiis 14, pinnis rubris L. Germ. Rothauge. Habitat in flu-
viis.

Rubellus & Erythrinus pisciculi leves sunt, boni saporis & succi. Ova deponunt Aprili & Maio.

ALBULA f. ALBICULUS *lacustris* ELSHOLT. MURÆNULA SUENCF. *Germ.*
Kleine Maræne, Murænichen. Habitat in
lacubus.

Piscis ob bonum saporem & teneram carnem albam in cibo gratus, aegris etiam commendabilis. Editur elixatus frigidus cum aceto & petroselino. Variæ est magnitudinis.

MORRÆNA *salmonata* ELSHOLT. *Germ.*
Lachs-Maræne. Habitat in lacubus.

Piscis multo maior & latior albiculo lacustri, admodum pinguis, truttarum fere saporem habet. Februario & Martio capitur, antequam ova parit. Recens elixatus & frigidus cum aceto editur. Aere ficcatus ad nos venit, eoque cum rapis cocto delectamur. Muria etiam instar halecis conditur.

SCOMBER GESN. SCOMBER *Scombrus radiis pinnarum pectoralium 20, dorsalium 12* L. *Germ.* Makreel. *Gall.* Maquereau. Habitat in *Oceano atlantico*.

Mollis hic piscis grato sapore palatum blandiens, modice comestus, haud insalubris est; sed ob nimiam pinguedinem nocet, si eius irritamenta plus justo prosequamur. Hinc præstat assatus. Maxime pinguescit æstate. Vere gracilior est. Salitus ad exteras regiones mittitur.

LACERTUS f. TRACHURUS GESN. SCOMBER *Trachurus pinnulis unitis, spina dorsali recumbente, linea laterali loricata* L. *Germ.* Kleiner Makreel. *Gall.* Maquereau bastard. Habitat in *mari mediterraneo*.

Est minor, gracilior scombroid; siccamque durio-
remque habet carnem.

SCOMBER *Pelamis pinnulis inferioribus 7, cor-
pore lineis utrinque quatuor nigris* L. Germ.
kleiner Thon- oder Thynnfish. Gall. Bo-
nite. Hispan. Chicorras. Habitat in pela-
go inter tropicos.

SCOMBER *Thynnus pinnulis utrinque octo* L.
Germ. Großer Thynn- oder Thon-Fisch.
Hispan. Atunas. Habitat in pelago inter
tropicos.

Pelamis & *thynnus* e mari septentrionali in medi-
terraneum migrant Maio & Junio, & frequentissi-
me capiuntur in freto Gaditano. Utriusque piscis
unus idemque usus alimentarius est. Editur tostus
vel frixus ex aceto & oleo, postquam intestina fue-
rint exenta. Caro delicata est, in thynno vitulinae
carni similis. In Italiae insula Elva intestina replent
carne confecta, aceto macerata, pipere, sale, & al-
lio condita, sicque lucanicas grati saporis confi-
ciunt (*)

MULLUS *barbatus eiris geminis, corpore ru-
bro* L. Germ. Meerbarbe. Habitat in ma-
ri mediterraneo & Oceano septentrionali.

Desquamatus ruber est. Nihil mullo sapidius. Ro-
manorum itaque in eo summa gulae infania & aso-
torum prodigalitas. LINNAEUS *System. nat. Tom 1.
p. 299.* Caput in magnis deliciis semper habebatur.

CA-

(*) LAEAT *Reise nach Spanien und Welschland 1. Theil
S. 74. 78.* PONTOPPIDAN *Naturgeschichte von Dänne-
mark S. 188.*

CAPITO *fluviatilis maior* GESN. CAPI-
PITO AUSONII f. SQUALUS *veterum*
JONSTH. *Germ.* Alte, Elte, Aland, Meuser,
Döbel, Dübel. Habitat in *Europae* fluviis.

Carne candida, pingui & molli gaudet. Vili habetur piscis, qui in lacubus degit; insipidus enim est, & sordidam redolet escam. Non autem spernendus est, qui in limpidis saxosis fluviis capitur. Sartagine frixus hyemali & verno tempore optime in mensis admittitur. Maio ova deponit.

CAPITO *fluviatilis* f. SQUALUS *minor*
JONSTH. *Germ.* Häseling, Mayfisch. Habitat in *Europae* fluviis & lacubus.

Caro hujus pisciculi, mollis, spinis referta, salubris, in cibo maxime Majo mense commendatur. Vermes tamen seu ligulae ei interdum innascuntur, & tunc utique infalubris est.

CAPITO *fluviatilis rapax* GESN. *Paralip. 9.*
Germ. Rappe. Habitat in *Germanie* lacubus & fluviis.

Ob carnem solidam, albicantem, pinguem, sapidam, inter bonos pisces sibi locum vindicat. Multis spinis plenus est. Parit Aprili & Majo. Infumatus vilior est.

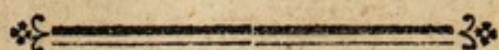
GRYLLI. *Germ.* Heuschrecken. *Gall.* Cigales.

Sine specierum discrimine in *Arabia*, *Syria*, & *Aegypto* eduntur vel tostis, butyro superfuso, vel in aqua cocti, addito butyro. In Mecca ex pulvere gryllorum sole ficcatorum cum aqua pultem faciunt, qua loco panis utuntur incolae. (*)

CLAS-

(*) KALM im 14. Bande der Abhandl. d. Schwed. Acad. S 81.

CLASSIS III. CACOCHYMA. (§. 29.)



GENUS I. ACRIA.

SPECIES I. SALINA CRASSA.

Quæ esculenta ad antecedentes duas classes retuli, sub temperantiæ legibus euchyma maximam partem haberi possunt. Sequuntur nunc cacochyma stricte talia, quæ quidem non penitus ablegare volo, quorum tamen parciolem rarioremque usum suadeo. Variæ sunt rationes, quæ salis culinæ additamentum ad esculenta regni animalis exigunt. Salem optimum & necessarium esse ciborum condimentum infra fufius demonstrabo. Ad conservandos cibos etiam egregie infervit. Sed communissimus iste mos, carnes sale condiendi, ut diu conservari possint, sanitatem haud raro offendit. Omnino carnes recenter salitæ palato non minus gratæ quam ipso ventriculo aptæ sunt. Nimia humiditate sunt privatæ, & modica acrimonia salis stimulante maceratæ; hinc teneriores atque concoctu faciliores sunt recentibus carnibus, & æque copiosum succum nutritium largiuntur. Sed alia ratio est cum inveteratis salitis carnibus; hæ enim, dum nimis diu in lixivio salis asservatæ fuerint, succo suo penitus fere privantur, valde exsiccantur, salis copia penetrantur. Crudus itaque iis inest succus, salina acrimonia turgidus. Etsi eiusmodi carnes concoctu difficiles a robusto ventriculo superentur, sanguinis tamen crassam temperatam destruunt. Nam sal culinæ larga copia sanguini admixtus, miscela partium sanguinis oleoso-inflammabilium, calore, & perpetuo globulorum attritu, primo quidem in salem ammoniacalem, postea autem, continuato attritu, in mobilissimum salem

falem urinofum transformatur, qui sanguinem valde exæstuat, dissolvit, ad putredinem disponit, maxime ubi salinam hanc muriam vegetabilium acidis temperare negligitur. Accedit, quod temporis tractu ipse sal putredinem carniū impedire haud possit. Infumatæ carnes recentes, si crudæ comedantur, salubriores sunt elixatis. Vetustæ autem nimis duræ, difficillimæ concoctu, pravi, atque crudi nutrimenti sunt, & cruditates in ventriculo, febres stomachales, aliosque morbos generant. Interim non negandum est, pisces nimis aquosos & viscosos infumatione salubriores fieri. Superfluum foret, omnes hoc loco denuo recensere carnes, quæ sale condiri vel fumo ficcari solent. Sufficit, me indicasse, quod noxias qualitates habeant *carnes nimis salitæ, infumatæ, & sale diu asservatæ*. Comprobatur meum assertum scorbuto frequenti, exanthematicis & putridis morbis, quibus obnoxii sunt Scotæ, Belgæ, Angli, aliæque gentes hoc victu largius utentes. Mediocris salis culinaris usus morbos putridos avertit, copiosus eos provocat.

SPEC. II. URINOSO-PUTRIDA VEL FACILE
PUTRESCENTIA.

Omnem putridam escam humores nostros inquinare, lethiferos & pestilenciales morbos producere, quis est, qui nesciat? Animalia rapacia, fœtente sanguine & virofa carne prædita, esui hominum inepta esse, nemo ignorat. Nauseam comedentibus, febres malignas, dysenterias pariunt. Ferorum semiputrida caro, vermibus iam obseffa, etsi a gulosis appetatur, veneni instar infesta nobis est. Quæ longo velocissimoque cursu extincta sunt animalia sanum cibum hominibus haud præbent, dum potius sanguine suo exaltato, exæstuat, multo explicito uri-

noso sale imprægnato, humores nostros facillime ad putredinem disponunt. Alia dantur animalia, quorum caro vel virulentiam resipit, ut in nonnullis maribus non castratis, iisque animalibus, quæ libidinis tempore necantur, vel lentis impuris succis aut ex morbo aut ex victu squalido repleta est. Ex frequenti esu talis cibi oritur sanguinis nostri putrida dyscrasia, & observatus est rancidus ingrate olens sudor in iis, qui solis piscibus glutinosis pinguibus & piscivoris avibus vitam sustentarunt. Præcipue piscium pinguedo lenta facile rancorem contrahit, eoque humores corporis nostri inquinat, sic uti sua glutinositate crassos generat humores, solida debilitat, cachecticos reddit homines. Ad putrida & putrescentia etiam pertinent olea & pinguedines animalium vetusta, vel empyreumatica. Omnis enim pinguedo successu temporis motu particularum intestino separationem blandi principii unguinosi a terreis & urinoso-falinis particulis patitur, & rancida, acris, plus minus rodens evadit. Tostæ pinguedines acre & rancidum empyreuma facile contrahunt. Inde foda, ructus nidorosi, vomitus, ventriculi & intestinorum dolores.

OVIS ZOOLOG. OVIS *cornibus compressis lunatis* L. Germ. Schaaf. Gall. Brebis commune. Angl. Sheep. Ital. Pecora.

Variis morbis frequenter est obnoxia, qui sanguinis & humorum corruptelam inducunt. Ægre etiam concoquitur caro. Nihilominus sæpe sæpius loco vervecinæ carnis editur. Ovillum pecus præstantius haberi vere, iam GALENUS novit.

ARIES. Germ. Widder, Schaafsbock. Gall. Bellier. Angl. Ram. Ital. Ariete.

Fœtida, corruptis fuccis imprægnata, est caro.

HIRCUS *Germ.* Bock, Ziegenbock.

Deterrima caro, licet propter fœtorem vix degustari possit, tamen in nonnullis Sueciæ provinciis comeditur.

CAPRA. *Germ.* Ziege.

Denfam habet carnem acris & pravi fucci. Ab eius esu choleram adnotavit HIPPOCRATES. Est in exemplis, thebarum quendam athletam robore cunctos alios præcelluisse, quod caprina vesceretur carne, quam valentissimi esse alimenti, & firmi, lentique, non facile dissipabilis fucci, ATHENÆUS affirmat; verum athletæ illi sudores fœtidi profuebant. (*)

TAURUS *non castratus.* *Germ.* Stier. *Gall.* Taureau. *Angl.* Bull. *Ital.* Toro.

Eius carne, etsi plures gentes propter virulentiam & magnam duritiem ab illa abhorreant, Hispani tamen delectantur. Taurum in pugno cum canibus interentum solummodo edunt, quia hoc mortis genere teneriorem mollioremque fieri carnem credunt. Sed certum est, inde putrefactionem carnis accelerari. Palato evadit paulo gratior, si sanguis exprimatur, & caro aqua pura sæpius abluatur, antequam elixatur. (**)

FELIS JONSTH. FELIS *vulgo Catus* GESN.
FELIS *cauda elongata, auribus equalibus*
L. *Germ.* Kaze. *Gall.* Chat. *Angl.* Cat.

Caro

(*) BRUYERIN p. 540.

(**) LABAT *Reise nach Spanien und Welschland* 1. Theil S. 377.

Caro in *Hispania*, *Belgia*, *Nigritia*, mensis adhibetur, & leporinam sapore dicitur referre. Sed virosæ malignitatis merito particeps creditur. Saginatum quidem felem, in aqua diu maceratum, ut omnis extrahatur sanguis, in cibo minus nocere probabile est; attamen vix mihi persuadere possum, sanguinem felis naturaliter acrem & fœtentem penitus corrigi posse. Quis interim fidem dabit historiæ, quam WEINRICHUS narrat de puella, quæ, postquam contra epilepsiam sanguinem felis hausisset, naturam felineam imitata est? (*) GESNERUS nonnullos in *Helvetia* catum ferum comedere vidit, & alios novit GEOFFROY, (**) quibus eati pingues domestici in cibo instar leporinæ carnis grati erant.

LUTRA *Offic.* VIVERRA, *Lutra*, *plantis palmatis nudis*, *cauda corpore dimidio brevior* L. *Germ.* Fischotter. *Gall.* Loutre. Habitat in fluviis, stagnis, piscinis. Vescitur piscibus, anatibus.

Caro dura, crudi succi est, sapore & odore rancido referta. Nihilominus magnatum mensis interdum apponitur. (***)

ARDEA *cinerea maior* ORNITHOL ARDEA *crista dependente* L. *Germ.* Reiher. *Gall.* Héron gris ou cendré ordinaire. *Angl.* Common heron. Habitat in *Europa*. Vescitur piscibus, ranis.

Insalubris, dura, fibrosaue caro ingrati & tetri saporis est. Æstimantur artocreata ex juniorum carne confecta.

CI-

(*) *vid. Libr. de monstris cap. 15.*

(**) 8. *Theil* S. 128.

(***) GEOFFROY 8. *Theil* S. 160.

CICONIA. ORNITH. Germ. Storch.

1) *Ciconia alba* WILL. & RAI. *Ardea alba remigibus nigris, cute sanguinea.* L. Germ. weisser Storch. Gall. Cicogne commune. Habitat in Europa, Asia, Africa. Migrat trans pontum in Ægyptum & Æthiopiam. Æstivat inter Sueciam & Italiam. In ipsa autem Italia rarissima.

2) *Ciconia nigra* ORNITH. *Ardea nigra, pectore abdomineque albo* L. Germ. Schwarzer Storch. Habitat in Europa boreali. Migrat æstate supra Sueciam.

Ciconiæ ad lacus, maris littora, paludes, & aquas adfidentes vefcuntur ranis, piscibus, cochleis terrestribus. Caro piscosum habet saporem adeo ingratum, ut vix fortissimis aromatibus alterari possit; difficilis etiam est concoctu.

COLYMBUS maior cristatus ORN. COLYMBUS pedibus lobato-fissis, capite rufo, collari nigro, remigibus secundariis albis L. Habitat in Europa.

Valde pinguescit. At nigra caro piscosi saporis rancidi, & pravi fucci est.

LARUS cinereus minor ORN. HIRUNDO marina minor ALB. STERNA fusca RAI. STERNA cauda subforficata, corpore cano, capite rostroque nigro, pedibus rubris L. Germ. Gemeine See- oder Fisch-Meve. Angl. Common Sea Mall. Gregaria avis habitat in Europa. Versatur in pratis, & circa lacuum ripas. Vescitur piscibus, scarabæis, gramine.

Caro inter ceteros laros præstantiorem gustum habere,

bere, difficilis vero digestionis & mali succi esse dicitur.

FULICA ORN. *FULICA fronte calva aequali*
L. *Germ.* Wasserhenne, Rohrhenne. Habitat in *Europa*. Hybernatur in *Gallia*. In aquis & lacubus inter arundines degit. Vesceitur gramine, piscibus, vermibus.

Caro est saporis rancidi, odoris uliginosi.

SANGUIS *Animantium.* *Germ.* das Blut der Thiere.

Mosaica lex Iudæis & omnibus peregrinis usum sanguinis in cibum strenue interdicebat. (*) Ipsi Apostoli & primi Christiani hanc legem adoptarunt, & conversis ex gentilibus imposuerunt, ut a sanguine abstineant. (**) Ab Imperatore LEONE lex adstructa est, quæ flagris cædit, bonorum publicatione & perpetuo exilio mulctat eos, qui sanguinem intestinis infarctum ad cibum vel vendant vel emant. (***) His exemplis, & PLINII testimonio de venenata taurini sanguinis indole, (****) quod vero recentiorum periculis refutatur, (*****) nonnulli posterioris ævi medici commoti sunt, ut sanguinem ex ciborum salubrium genere ablegarint, illumque nocivum esse demonstrarint. (*****) Idcirco &
apexa-

(*) *Gen.* 9. v. 4. *Lev.* 3. 17. 7. 26. 17. 10. 14. 19. 26. *Deut.* 12. 16. 23.

(**) *Act.* 15. 20.

(***) *Novell. constit.* 58.

(****) *Histor. nat. L.* 11. c. 38.

(*****) *GEOFFROY* 8. *Theil* S. 17.

(*****) *BARTHOLINUS de sanguine vetito, CHRISTIANUS THEOPHILUS Disquisitio uberior pro BARTHOLINO.*

apexabones vel cruore distentos botulos, (*Germ.* Blutwürste) atque cibos cum jure sanguineo (mit schwarzer Blutbrühe) paratos, homini valde infestos censent. Nonnulli vel exinde etiam sanguinis potum dissuadent, quia cum corporum vitiis morum malitia inevitabiliter sic transplantatur. Sed huic sententiæ ego non subscribo. Quanquam cibus ex sanguine confectus haud inter saluberrima esculenta locum habeat, parce tamen rariusque sumtus certe nihil damni evidentis infert comedenti. At ubi quotidie & larga copia assumitur, utique noxius est, &, qui sua natura non venenatus est sanguis, ex quo omnes generantur carnes, quibus impune tamen vescimur, talis fit, dum moram in ventriculo subit, ejusque calore citissime coagulatur, putrescit, & aucta putredine ut acerrimum liquamen tormina ventris & nauseam producit, atque sanguini viventium admixtus malignas febres acutas cum animi deliquiis & suffocationibus efficit. Hinc qui sanguinem calidum hominis recens interemti, prodigiosum ac horridum istud & valde tamen anceps remedium contra epilepsiam, hauriunt, illum velocissimo cursu ad massam circulantem transmittere coguntur, ne malignitatem in ventriculo contrahat. Verosimile est, calidum, quo Judæi degebant, clima, accelerandæ putredini aptius, Moſen impulisse, ut suam construat legem. Maniam ex haustu sanguinis adnotavit ZACUTUS LUSITANUS. (*) Aliam observationem legimus apud TIMÆUM (**) de salium quodam coctore, qui, dum sitibundus bonum haustum sanguinis taurini bibisset, symptomatibus supra allegatis excruciatuſ erat. Addit Auctor, eadem mala a sanguine anserum, porcorum, oviumque, copiose hausto orta esse.

OVA

(*) *de praxi med.* p. 382.(**) *Cas. med.* p. 284.

OVA TOSTA & FRIXA. *Germ.* gebratene und gefottene Eyer.

Aliqua mitissimæ gelatinosæ & oleosæ substantiæ pars ovorum recentium sub rosthione vel frizione in acre empyreuma mutatur; ipsa ova concoctu difficiliora evadunt, facile in ventriculo rancescunt; hinc ructus nidorosi putridi, & fuccus nutritius crudus, acris.

1) *Ova sub cineribus tosta.* *Germ.* In der Asche gebratene Eyer.

2) *Ova in sartagine frixa.* *Germ.* In der Pfanne zugerichtete Eyer. a) *Integra.* *Germ.* Sezeyer. b) *Conquassata,* *germ.* Rühreyer. c) *In placentam fricta,* *germ.* Eyerkuchen.

OVUM VETUSTUM & PUTRIDUM.
Germ. Altes faules Ey.

Præstabit, ipsa hic inferere BOERHAVII verba. (*)
 „Ovum sanum atque integrum, in calore circiter
 „70 graduum detentum, intra paucos dies insignes
 „plane mutationes patitur, & liquidum utrumque,
 „testæ inclusum, cum putrido fœtore ita attenuatur,
 „ut portio aliqua per testæ poros brevi abeat
 „exhalando; sapor dulcis, blandus, mucilagineus,
 „in summe nauseosum degenerat & valde simul
 „acrem; & tota substantia, antea nutriens atque
 „demulcens, fit oleosa, fœtida, alcalica, & tam
 „virulenta, ut exigua eius quantitas sano animanti
 „exhibita, confestim prava & febribus malignis
 „familiaria symptomata, nauseam videlicet, conatus
 „vomendi, vomitus actuales, diarrhœas, horripilationem,
 „tormina ventris, ebullitionem bilis,
 „æstum,

(*) *Elem. Chem. Tom. 2. Proc. 113.*

„æstum, anxietates præcordiales & febrem comple-
 „tam producat.“

SPEC. III. CORIACEA MUCILAGINEA
 SUSPECTA.

Etsi veteres in magno versarentur errore, dum fungos pro arborum pituita & terræ vitiiis declararunt, omni tamen jure pro cibo suspecto & admodum mali succi eos habuerunt. Ex neotericis nemo est, qui contradicet. Consentunt omnes, fungis inesse copiosum principium urinosum acre, quod causticam vim in corporis humani solida exercet, & putridam massæ sanguineæ dissolutionem citissime causatur. In venenatis fungis acrimonia hæc summe activa est. In aliis vero mitius quidem deprehenditur acre hoc volatile salinum principium, a mucilagine obvolutum & temperatum; attamen illius vim non multum a commixta mucilagine frangi, ex acri odore & sapore, atque ex facili corruptione & putrefactione fungorum, evidenter patet. Mitior hæc acredo in fungis esculentis adeo sub climate calidiore exaltari potest, ut venenatam obtineat indolem; hinc observatum est, nonnullos fungos, qui innoxii sunt in una terræ plaga, in altera venenatos esse. Accedit, quod nonnulli fungi esculenti venenatis adeo similes sint, ut omni adhibita attentione vix ab invicem distingui possint. Cum ergo fungi omnes, licet esculenti habeantur, acri erodente & ad putredinem cito disponente principio turgescant, pro soli & climatis natura plus vel minus nocivi evadant, vel sæpe cum ipsis venenatis fungis commutentur, & denique coriaceæ glutinosæ sint substantiæ valde difficilis concoctionis & crudi atque impuri succi, omnino eos penitus vitare deberent homines. Innumera sane sunt exem-

exempla funestorum effectuum & tristissimæ mortis ab esu fungorum. Sæpe sæpius comesti fungi vomitus, anxietates præcordiales, respirationis difficultatem, ventris tormina, ventriculi dolores, diarrhœas, dysenterias, lipothymias, sudores frigidos, singultus, artuum tremores, aliaque dira symptomata post se trahunt. Quanta sit acris principii fungorum vis sanguinem expandendi demonstratur observatione BONETI (*) de civi quodam, qui, quum Hafniæ fungos, quos sæpe innoxie in Gallia comederat, coctos & bene præparatos in cœna assumisset, apoplexia corripiebatur, qua tamen adhuc venæ sectione & ejectis vomitu excitato fungis liberabatur. In aqua diu macerati, frixi, vel butyro tosti, cum oleo & aceto præparati, minus perniciosi quidem habentur; sed coriacei, concoctu difficiles, & improbo succo pleni tamen manent. Mavult interim furiosa gula ancipite cibo satisfieri. Ex hac ratione hoc loco esculentas fungorum species, quantum ex Auctoribus colligere potui, consignare placet. Sapor illis est vel acris vel subdulcis acriusculus.

LYCOPERDA. Germ. Trüffeln. Gall. Truffes.

- 1) *Lycoperdon globosum, subterraneum solidum & scabrum, basi & radice carens, capsulis seminalibus magnis.* GLEDITSCH *Method. fungorum* p. 157. *Spec. 8.* Germ. Weiße Trüffel.
- 2) *Lycop. subterraneum, ovato oblongum, glabrum, basi & radice carens.* Germ. Falsche Hirschbrunst, Schweinetrüffel, Untermast.
- 3) *Lycop. globosum & fuscum, basi brevissima, cortice exteriori, in cuspides rigidiusculas, quadrilateras,*

(*) *Med. Septentr. P. 1. p. 165.*

ras, & quadripartitas elevato. GLED. p. 147.
Spec. 1. var. n. *Lycop. esculentum* MICHELII
Nov. plant. gen. Tab. 97. fig. 5. Germ. Runder
brauner Bovist.

- 4) *Lycop. hemisphaericum niveum*, villis longissimis tenuissimis & fugacibus obsitum. GL. p. 148. var. 9.
Lycop. esculentum MICH. tab. 97. fig. 4. Germ.
Halbkugelrunder weisgrauer Bovist.

AGARICI. AMANITÆ. CLAVARIÆ.

Germ. Schwämme. Gall. Champignons,
Mouccerons.

- 1) *Agaricus*, volva exceptus, pileolo orbiculari, integerrimo petiolo annulato, radice tuberosa. GL.
Spec. 3. p. 86. *Fungus esculentus* MICH. 187. n. 2.
Germ. Weisser Wiefenschwamm.
- 2) *Agar.* volva persistente exceptus, pileo fornicato, petiolo cylindraceo GL. Spec. 6. p. 92. *Fung. escul.*
MICH. 182. Germ. Grauer Heydeschwamm.
- 3) *Agar. amplissima* volva exceptus, pileo plane spadiceo verrucoso, in margine striato, lamellis candidis, petiolo anulato & fistuloso, radice tuberosa. GL.
Spec. c. p. 85. Germ. Brauner, blasfgelber, oder rosenfarbiger Heydeschwamm.
- 4) *Agar. escul.* MICH. 189. *Agar. amplissima* volva exceptus, pileo orbiculari in margine striato, petiolo cylindrico, anulo latiori cincto. GL. Spec.
2. p. 84. Germ. Weisser Feld- und Wiesen-
Schwamm.
- 5) *Agar. amplissima* volva exceptus, aureus, pileo hemisphaerico, in margine striato, petiolo anulato, anulo latissimo cinctus. GL. p. 85. var. b. Germ.
Eyerschwamm.

6) *Agar.*

- 6) *Agar. pileo hemisphaerico contracto, plumbeo & squamoso, lamellis cum crasso, brevi, & fistuloso petiolo candidis* GL. gen. 19. var. c. p. 113. *Fung. escul. MICH. 151. n. 9. Germ. Bleyfarbigter Schwamm.*
- 7) *Agar. pileo plano gryseo, filamentoso, in vertice obscuro, lamellis tenuissimis cum crasso petiolo candidis* GL. ibid. var. d. *Fung. escul. MICH. 181. n. 2. Germ. Grauer Schwamm.*
- 8) *Agar. pileo papillari amplissimo, in margine fornicato, lacero & filamentoso, petiolo anulato procerro, inferius tumido, pilei acetabulo inserto.* GL. Spec. 20. p. 114. *Fungi longissimo pediculo candicantes, sed maculati, esculenti. J. B. Apud nos Bohemi sub nomine Bublizzen colligunt. GLED. l. c. Germ. Weisser, rother, und braun sprenklichter Heydeschwamm.*
- 9) *Agar. pileo hemisphaerico candido, lamellis subrubentibus, petiolo longiori crasso, anulo amplo & permanente cincto.* GL. Spec. 21. var. a. p. 116. *Fungus esculentus magnus MICH. 174. Germ. Großer Champignon.*
- 10) *Agar. pileo hemisphaerico candido & lacero, lamellis purpureis, petiolo anulato & rimoso, ad basin tuberoso.* GL. ibid. var. b. *Fung. escul. MICH. 174. Germ. Champignon mit einem runden aufgesprungenen Hütgen.*
- 11) *Agar. pileo orbiculari pulvinato, pallido vel candido, margine hirsuto, aureo, striato, lamellis albis, petiolo brevi, crasso, & villoso.* GL. p. 117. Spec. 21. var. e. *Fung. escul. MICH. 171. Germ. Mayschwamm, Reifsling, S. Georgen-Schwamm.*
- 12) *Agar. pileo pulvinato magno, petiolo brevi & tenui.*

- tenui.* GL. Spec. 22. p. 118. Fung. escul. MICH. 145. Fung. succo eduli J. B. Germ. Weisser Wiesen-Schwamm.
- 13) *Agar. candidus, pileo plano & viscido, lamellis crispis.* GL. Spec. 22. var. a. Fung. escul. MICH. 145. Germ. Weisser Feldschwamm.
- 14) *Agar. pileo fastigiato, superne lacero, petiolo anulato cylindraceo, in basi tumido.* GL. Spec. 26. p. 129. Fung. minim. escul. MICH. tab. 78. fig. 6. Germ. Kleiner dunkelgrauer Schwamm. Sed dubitat GLEDITSCH, an esculentus?
- 15) *Agar. candidus ex una basi multiplex, pileo umbilicato.* GL. Spec. 26. var. b. p. 131. Fung. escul. C. B. Pin. 370. Germ. Weisser aus einer Wurzel vielfach wachsender Schwamm.
- 16) *Agar. volva magna & persistente exceptus, pileo hemispherico, lamellis compactis denticulatis, petiolo anulato & crasso.* GL. Spec. 5. p. 90. Fung. escul. magnus MICH. 184. Germ. Ganz weisser Heydeschwamm.
- 17) *Agar. volva persistente exceptus, pileo fornicato, petiolo cylindrico* GL. Spec. 6. p. 92. Fung. escul. MICH. 182. Germ. Gelber Wiefenschwamm.
- 18) *Agar. albus acris, pileo turbinato anguloso, in centro depresso, & in margine striato, lamellis ramosis, undulatis, saepius conjunctis.* GL. Spec. 10. var. c. p. 99. Fung. escul. MICH. p. 143. Germ. Weisser Pfifferling oder Pfefferchwamm. Sed hunc fungum album perniciosum BUXBAUM Cent. Pl. 10. fig. 32. p. 21.
- 19) *Agar. vitellini coloris, pileo turbinato, margine anguloso, varie laciniato, fimbriato & expanso, lamellis crassis, venosis, ramosis & crispis* GL. Sp. 12. var.

var. a. p. 104. *Fung. escul.* MICH. 144. Germ. Dottergelber Pfifferling.

20) *Agaricus pileo pulvinato, in margine striato, petiolo anulato, ad radicem tuberoso* GL. *Spec.* 13. p. 105. *Fung. escul.* MICH. 152. Germ. Kremling, Grünling, grüner Breitling oder Brätling.

21) *Agar. pileo lato, pulvinato, viridi & glabro, lamellis cum anulato petiolo albis.* GL. *ibid.* *Sp. ead.* var. a. *Fung. escul.* MICH. 152. Germ. Großer Kremling.

22) *Agar. parvus, pileo umbilicato, rufescente, lamellis candidis, petiolo fistuloso longiore & rufo.* GL. *Sp.* 18. var. u. p. 110. *Fung. escul.* MICH. 153. Germ. Kleiner Mouceron.

23) *Agar. pileo hemisphaerico, gryseo, lamellis angustis, cum petiolo albis.* GL. *Spec.* 18. var. c. *Fung. escul.* MICH. 150. Germ. Kleiner grauer Mouceron.

24) *Agar. pileo plano, lacero, angusto, petiolo cylindraceo tenui.* GL. *Spec.* 19. p. 112. *Fung. escul.* MICH. 151. n. 10. Dunkelgrauer Heydeschwamm.

25) *Agar. pileo hemisphaerico, in centro depresso, in margine fornicato, petiolo brevi & crasso.* GL. *Sp.* 12. p. 107. *Fung. escul.* MICH. 141. *Agaricus deliciosus* LINN. *Fl. Suec.* 121, quia Sueci, qui omnes facile fungos rejiciunt, illo admodum delectantur. Germ. Reizker, Rietsche. Quatuor varietatibus ludunt LOESELIIUS in *Flor. Pruss.* p. 81. & BOEHMER. *Flor. Lips.* n. 794.

26) *Agar. luteus, petiolo turbinato, in margine anguloso, laciniato, & varie contorto, lamellis crassis ramosis & crispis* GL. *Sp.* 12. p. 103. *Fung. escul.*
acris

acris MICH. 143. Germ. Gelber Pfifferling. Nisi rite præparetur, tormina creat. GLED.

- 27) *Agar. pileo integerrimo, vertice elato aut depresso, lamellis angustissimis.* GL. Spec. 17. p. 110. Fung. escul. MICH. 153. Germ. Dorn-Schwamm.
- 28) *Agar. pileo amplo hemisphærico fornicato, petiolo brevi, anulo permanente cincto.* GL. Sp. 21. p. 115. Germ. Grünender Champignon.
- 29) *Agar. ex una basi multiplex, pileo plano, petiolo anulato cylindraceo.* GL. Sp. 28. p. 131. Fung. escul. MICH. 197. Germ. Ganz gelber aus einer Wurzel vielfach hervorkommender Schwamm.
- 30) *Agar. volva minore exceptus, pileo orbiculari integerrimo, petiolo anulato, radice tuberosa.* GL. Sp. 3. p. 86. Germ. Weisser Wiefenschwamm.
- 31) *Agar. volva exceptus candidus, pileo orbiculari integerrimo, petiolo anulato, tuberoso, crassissimo.* GL. var. a. p. 87. Fung. escul. MICH. 182. Germ. Ganz weisser Wiefenschwamm.
- 32) *Agar. volva exceptus, pileo orbiculari purpureo, lamellis cum anulato & præalto petiolo candidis, radice tuberosa.* GL. Spec. 88. var. e. Fung. escul. MICH. 188. Germ. Purpurfarbiger Feld- und Wiefenschwamm.
- 33) *Amanita (Agaricus) caulescens, pilei margine violaceo, tomentoso, stipite cærulescente, lana ferruginea* LINN. Fung. escul. MICH. 149.
- 34) *Clavaria purpurea, corpore multifido inequali & ramosissimo in apices graciles terminato.* GL. p. 37. var. c. Fungorum esculentorum genus CLUSII Hist. 274. Germ. Purpurfarbiger Corallenschwamm.
- 35) *Clavaria corpore multifido inequali & ramosissimo*
T in

in apices graciles terminato. GL. p. 31. Coralloides flavum Tourn. Inst. 562. Germ. Corallenschwamm, Boksbart, Ziegenbärtgen, Händling.

36) *Agar. escul. MICH. 119. Boletus imbricatus, squamosus, sessilis & foliaceus, lobis ramosis, teneris, crispis, & cristato laciniatis, superne obscuris, inferne candidis. GLED. Spec. 9. p. 76. var. a. Germ. Habichtschwamm.*

37) *Agar. escul. MICH. 117. tab. 61. fig. 1. Boletus, corpore sessili latissimo, superius lobato, inferius gibbofo. GL. Spec. 10. p. 77. Germ. Blutschwamm.*

ELVELÆ. PHALLI. Germ. Morcheln.
Gall. Morilles.

1) *Elvela, lamina gyrosa, subinaequalis, pileoli forma deorsum late & fimbriatim expansa. GL. Spec. 2. p. 39. Germ. Gemeine Morchel.*

2) *Elvela petiolata, lamina in formam capituli deorsum plicata, laciniata & crispa, petiolo fistuloso, striato, & ramoso. GL. p. 36. Spec 1. Fungoides MICH. 204. tab. 86. fig. 7. Germ. Falsche Morcheln.*

3) *Phallus, capitulo fastigiato, subtus operculato, petiolo nudo. GL. Sp. 4. p. 59. Boletus HALL. 24. Tourn. 562. BOEHMER. 968. Fungus porosus MENZEL. Pugil. rar. tab. 6. Germ. Spizmorchel.*

4) *Phall. capitulo fastigiato longiore, fuliginoso, e candido rubente, subtus lamina alba operculato, petiolo nudo GL. p. 6. var. a. Boletus esculentus MICH. tab. 85. fig. 1. Germ. Lange weißröthlichte Spizmorchel.*

5) *Phall. capitulo longiore fastigiato, e fusco fulvescente subtus operculato, petiolo nudo. GLED. p. 61. var. b. Fungorum esculentorum primi generis Species secund-*

secunda. CLUSII *Hist.* 263. *Germ.* Lange braun-
gelbe Spizmorchel.

- 6) *Phallus*, *capitula fastigiata longiore & niveo*, *subtus operculato*, *petiolo nudo teneriore* GL. pag. ead. *var. c.* Lange schneeweiße Spizmorchel.
- 7) *Phall.* *capitula oblongo & obtuso*, *longius reticulato*, *subtus operculato*, *petiolo nudo brevissimo.* GL. p. 61. *var. d.* *Germ.* Spizmorchel mit einem kolbigten Hürlein.
- 8) *Phall.* *capitula subgloboso*, *subtus operculato*, *petiolo nudo & brevi.* GL. p. 61. *var. e.* *Germ.* Runde Morchel mit einem ganz kurzen Stiele.
- 9) *Phall.* *exiguus*, *capitula sphaerico*, *subtus operculato*, *fere sessili.* GL. p. 62. *var. f.* *Germ.* Ganz kleine Kugelrunde Morchel fast ohne Stiel.
- 10) *Phall.* *volva exceptus*, *capituli apice clauso.* GL. p. 54. *Spec. 1.* *Germ.* Stertmorchel, Gichtschwamm, Hirschbrunst über der Erde. Alii pro veneno habent.
- 11) *Phall.* *pileolo ovali*, *stipite nudo ramoso* LINN. *Boletus esculentus rugosus* MICH. 203. *Germ.* Runde Morchel mit kurzem Stiele.
- 12) *Phall.* *capitula conico*, *subtus patente*, *petiolo nudo* GL. p. 59. *Spec. 3.* *Phallo-Boletus esculentus* MICH. 203. *tab. 84. fig. 3.* *Germ.* Große breite Morchel.
- 13) *Phall.* *capitula conico & brevi*, *fulvo spadiceo*, *subtus patente*, *petiolo nudo longissimo.* GL. pag. ead. *var. a.* *Germ.* Morchel auf langem Stiele.

BOLETI. *Germ.* Bülze. *Gall.* Potirons.

- 1) *Boletus*, *pileo hemisphaerico*, *tubulis angulatis*, *petiolo ventricoso.* GL. *Spec. 1. p. 63.* *Suillus esculentus*

tus MICH. 127. N. 8. Germ. Frühzeitiger oder Sommerbülz.

- 2) *Boletus pileo hemisphaerico, desuper obscuro, subtus e viridi flavescente, petiolo ventricoso obscuro, basi in mucronem desinente.* GL. *ibid.* Spec. 1. var. a. *Suillus* MICH. 128. n. 13. Germ. Bratbülz.
- 3) *Bolet. pileo latissimo hemisphaerico, desuper ferrugineo rubente, inferne cum crasso petiolo subflavo.* GL. Spec. 1. var. b. p. 64. Germ. Steinbülz.
- 4) *Bolet. pileo hemisphaerico fulvo & splendente, tabulis angustissimis citrinis, petiolo gracili concolore.* GL. Sp. 1. p. 64. var. c. Germ. Kuhbülz, Judenbülz. Alii pro veneno habent.
- 5) *Bolet. pileo hemisphaerico, superne viscido & fulvo, inferne luteo, petiolo candido flavescente, punctis & lituris nigricantibus distincto.* GL. *ibid.* Sp. 1. var. d. Germ. Guter Schweinbülz.
- 6) *Bolet. pileo crasso campanulato, desuper flavo, spadiceo, & viscido, inferius flavescente, tubulis angustioribus, petiolo brevi & tenui concolore, maculis & lituris rubris distincto.* GL. p. 65. Spec. 1. var. e. Germ. Gelbbrauner klebrigter Bülz.
- 7) *Bolet. pileo pulvinato integerrimo, tubulis connexis echinato denticulatis.* GL. Sp. 6. p. 74. *Erinaceus esculentus* MICH. 132. tab. 72. fig. 3. Germ. Gelber fleischigter Bülz.
- 8) *Bolet. imbricatus squamosus sessilis & foliaceus, lobis ramosis, teneris crispis & cristato laciniatis, superne obscuris, inferne candidis* GL. p. 76. Spec. 9. var. a. *Agaricum esculentum* MICH. 119.
- 9) *Boletus, corpore sessili latissimo, superius lobato, inferius gibbofo.* GL. p. 77. Spec. 10. *Agaricum esculentum* MICH. 117. tab. 61. fig. 1.

GENUS II. LEGUMINA S. ESCUL.

TERREA CRASSA CRUDA.

Substantia iis inest crassa, compacta, farinacea glutinosa, & quod ventriculus ex iis extrahit nutriendum principium est terreo mucilagineum crassum. Hinc legumina sunt concoctu difficillima, & admodum flatulenta. Alvum constipant, ventriculum molestant, cruditates generant. Crudo, quem largiuntur, chylo humores nostros incrassant, & forte acrimoniam in sanguine generant, si veterum effatum verum est, continuo leguminum esu scabiem, cancerum, & elephantiasin produci. Certius est, hoc esculentorum genus spissum facile sanguinem reddere, & obstructions viscerum gignere; quare tum propter succi cruditatem, tum ob difficilem concoctionem, debilibus, literatis, otiosis, hypochondriacis, hæmorrhoidariis, hysteriis, arthriticis, nephriticis, & vitam sedentariam agentibus, non conducit. Male se post leguminum esum semper habent hæc subjecta, immo sæpe vertiginem & memoriæ & iudicii lapsum experiuntur. Laboriosis & exercitatis vix aliquod damnum infert leguminosus cibus. Rarius & parcius in cibum sumenda sunt legumina, eaque decorticata, & in molli aqua bene cocta esse debent. Plurimorum sapor est satius dulcis. Sale diuretico carent.

PISUM *arvense album* c. b. *Germ.* Felderbse.
Gall. Pois. *Angl.* Peas. *Ital.* Pisello.

Recentia officula salubriora sunt ficcatis duris flavis, quæ decorticata & in mollem pulvem cocta minus nocent quam integra pelliculis inclusa & elixata, *Germanis* Krollerbsen vocata. Decoctum pisorum percolatum (Erbsbrühe) flatulentum est, & laxans.

LENS *vulgaris semine subrufo* c. b. *Germ.* Kleine Feldlinse. *Gall.* Petite Lentille.

LENS *maior.* c. b. *Germ.* Grosse Linse, Pfen-
niglinse.

Lentes salubriores judicantur pis. Etsi facilius con-
coquantur, crudæ tamen sunt & flatuosæ. Decoctum
laxandi vim habet.

SMILAX *hortensis* f. PHASEOLUS *'maior*
c. b. DOLICHUS DOD. *Germ.* Gemeine
Bohne, Steigbohne, Brechbohne. *Gall.* Fe-
ve. *Ital.* Fava. *Angl.* Bean.

Siliquis inclusæ fabae recentes eduntur æstate; sed
gravem cibum sistunt. Crudiores & insalubriores
sunt fabæ ficcatae, a quarum esu PYTHAGORAS
abstinuit. Ex farina fabarum seu lomento PLINII
panis conficitur annonæ tempore.

FABA *flore candido lituris nigris conspicuo.*
c. b. VICIA *caule recto petiolis absque*
cirrhis. l. *Germ.* Saubohne. *Gall.* Fève
des maretz.

Deterrimum cibi genus. Bestiarum potius pabulum,
quam hominis esca.

OROBUS *siliquis articulatis, semine maiore*
c. b. ERVUM *leguminibus pendulis* l.
Germ. Erve. *Gall.* Orobe, Ers, Pois des
Pigeons. *Angl.* Bitter-vetch. *Ital.* Ervo.

Vilis esca pauperum. Annonæ tempore panis ex
eius farina paratur.

VICIA. *Germ.* Wicke. *Gall.* Vesce. *Angl.*
Vetch, Tare. *Ital.* Veccia.

Viciæ

Viciæ omnes, & quæ ad hoc genus pertinent craccæ, quadrupedum pabulum & volucrum esca proprie sunt. Improbum succum generant, fastidium mouent, difficillime concoquuntur, alvum adstringunt. Ab hominibus eduntur inopia meliorum & urgente fama. Ex craccis ea, quæ est *vicia segetum cum siliquis plurimis hirsutis*. c. b. germ. kleine wilde Wicke, cum frumento in farinam converti solet, sed eiusmodi panis insalubris est.

LUPINUS *fativus* c. b. LUPINUS *caule composito*. L. Germ. Feigbohne, Lupine.

Per annonæ caritatem hominum esui tantum intervit. Ingratum præterea amarum habet saporem.

LOBUS MACHAEROIDES. *Cacara Par-rang*. RUMPH. Part. 5. Lib. 9. c. 23. tab. 135. PHASEOLUS *maximus, siliqua ensiformi, nervis insignita, ♂ semine albo, membranula incluso*. SLOAN. Cat. pl. Fam. p. 68.

Recentia officula, maiora fabis, siliquis brevibus latis inclusa, quum incipiant rubere, aptæ sunt, quæ elixantur, & eduntur instar fabarum vulgarium.

PHASEOLUS BALICUS. *Undis*. RUMPH. l. c. c. 24. CYTISUS *foliolis ovato-lanceolatis, intermedio petiolato, pedunculo ex alis multifloro*. L. Hort. Cliff. p. 354. ANAGYRIS *indica, leguminosa, siliquis torosis*. HERM. Par. Bat. Pr. p. 311. Germ. Balische Bohne. Colitur in *Baleya* & *Macassar*.

Dura & parva officula, illis viciæ similia, fere matura, ad coquendum adhibentur, instar Katjang, siliquis prius exuta. Oportet autem, ut diu coquantur; nihilominus duriora sunt vulgari Katjang, unde non cibus est, sæpius vel continuo edendus.

CACARA nigra. RUMPH. l. c. c. 27. t. 138.
PHASEOLUS sylvestris, minor, flore mi-
nimo, siliquis longis, teretibus, alba lanugine
hirsutis SLOAN. Cat. pl. Jam. p. 71. Occur-
 rit copiose in *Java, Baleya, Sumatra*, aliis-
 que *Malaiensibus* insulis.

Officula, maiora & crassiora phaseolis, primo ruben-
 tia, dein fusca, ac tandem nigerrima, glabra, & in-
 star lapidis gagatis splendentia, caute sunt usurpanda,
 quum vertiginem & ebrietatem adferant. Hisce
 nautæ sæpe falluntur, qui in litore hæc decer-
 pentes nimis cito coquunt & edunt, unde pessime
 sese habent. Ut autem innoxie edi possint hæc offi-
 cula, rite ebullita, & postquam nigra pellicula de-
 tracta sit, per 24 horas in aqua sæpius renovata ma-
 ceranda sunt, & tunc elixantur. Saporem fere fa-
 barum habent. *Javani* matura seu nigra officula
 in sartagine torrent, vel sub cineribus assant, & sic
 edunt.

PHASEOLUS albus minor s. Javanicus.
 RUMPH. l. c. c. 29. t. 139. *Germ. Weiße*
Javanische Bohne. Crescit in *Africa, Gui-*
nea. Copiose colitur *Javæ & Baleyæ.*

PHASEOLUS minor ruber & flavus s. Am-
boinicus. RUMPH. l. c. *Germ. Rothe und*
gelbe Amboinische Bohne. *Ind. Katjang.*

Quum hæc officula universale præbeant nutrimentum,
 magnam constituunt partem indicæ agriculturæ, &
 rubra præsertim & flava in cunctis fere Indiæ orien-
 talis insulis reperiuntur, & multum coluntur in Am-
 boinæ regionibus. Horum phaseolorum minorum,
 qui proprie *Katjang* ab Indis vocantur. omnes spe-
 cies post oryzam vulgarissimus sunt cibus tam in fa-
 miliis quam navibus. Alba officula omnium delica-
 tissi-

tissima sunt, & ceteris salubriora habentur, sed vix ultra annum conservantur. Flava durabiliora sunt, ac dein rubra, sed vilioris sunt saporis, & crassum generant sanguinem. Vim diureticam & sudoriferam iis tribuunt Indi. Rubra officula, si in cœna edantur, somnos causantur graves; sunt autem generaliter salutaria operariis, sed vetantur otiosis, & qui morbis intestinorum laborant, quia nutrimentum dant flatulentum.

PHASEOLUS *indicus minimus*. RUMPH. l. c.

c. 30. In iisdem crescit regionibus cum alio *Katjang*.

Officula pallide virentia, ut & pallide flava, gilva, & lurida, raro nigra sunt. Hæc minor viridis *Katjang* species *Javanis* multo usitatior & vulgatior est rubra, qua omnes implentur naves, quæ per Indias navigant. Ceteris durabilior est, & melius præbet nutrimentum, quum tam flatulenta non sit. In navibus hæc officula sciunt molliora coquere, quam in ædium culinis, ubi sæpe indurescunt. In calida aqua leniter cocta officula inter manus conteruntur, donec omnes decidant pelliculæ, ac tum elixantur cum pingui carniū jure. Addunt petroselinum & cepam. *Katjang*, si more navali coquatur, pultis crassitiem acquirit, ut grex ista plebeja stomachum suum satiare possit, cui aliquid piperis & pauxillum aceti addunt, unde cibus stomacho & appetitui satis gratus fit. Sed ista pultacea substantia toties comesta, uti in navibus fit, crassum generat sanguinem, qui per expellentem *Katjang* qualitatem & piperis fervorem facile in sudores resolvitur, & hinc sicca generatur scabies, quæ in India *Cerab* vocatur, quæque maligna herpetis species curatu est pertinacissima, quum semel fuerit inveterata. Nihilominus hæc officula, quia ceteris salubriora habentur, in aliis multis morbis permittuntur.

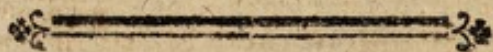
PHASEOLUS *niger* f. CADELIUM.

RUMPH. *l. c. c. 31. t. 140.* Germ. Cadelie.
 Schwarze indianische Bohne. Occurrit co-
 piose in *Java, Baleya*, aliisque *Malaiensibus*
Insulis.

Fructus sunt filiculæ, externe rugosæ, planæ, quæ
 pauca includunt officula lentiformia, maiora, niger-
 rima. Hæc eduntur quidem, sed non tanta copia
 ac aliæ fabæ, quum duriora sint & amara. Cocta
 nimis sunt viscosa. In sartagine tosta melius condu-
 cunt & amaritiem amittunt. Plurima horum officu-
 lorum pars Sinensibus venditur, qui in farinam ea
 conterunt amaritiei expertem, & qua varia cibi ge-
 nera conficiunt.

CACARA *pilosa.* RUMPH. *l. c. c. 35.* Germ.
 Rauhe Cacara.

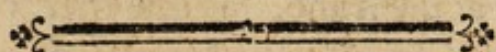
Est phaseoli species. Officula semimatura, quum
 modo flavescere incipiant, per duos tresve dies in
 aqua macerantur, quæ quotidie renovatur; dein offi-
 culorum pellicula deglubitur, ac cum pingui quo-
 dam jure elixantur; tunc innoxia sunt, & saporem
 fere habent aliorum phaseolorum. Contra si hæc
 maceratio omittatur, & officula nimis cito coquantur,
 malignam quandam habent qualitatem, caput gravant,
 ac cephalagiam & vertiginem adferunt





POTULENTA.

CLASSIS I. AQUÆ.



GENUS I. AQUÆ SIMPLICIA.

Aquæ simplices, *Germ.* Gemeine Wasser, einfache Wasser, vocantur, quæ vel nihil vel paucillum tantum particularum solidarum mineralium & metallicarum in se foveant, ita ut linguæ nullum fere imprimant saporem. Potui ordinario optime aptæ sunt. Aquæ autem minerales foteriæ, *germ.* Mineralwasser, pro potu medicato inserviunt. Simples aquæ vel ex terræ visceribus vel ex aere varia in se recipiunt, quæ iis non sunt essentialia. Sed accidentia hæc valde alterant aquarum qualitates, magnamque illarum ratione salubritatis faciunt differentiam. In determinanda aquarum salubritate, & in corrigenda atque depuranda aqua impura, summum versatur momentum, quum salus populi impendeat. Salubris aqua clara, limpida, pellucida, absque colore, sapore, & odore esse debet. Turbida enim, sapida, varie colorata, odora, particulis multis sordidis, semiputridis, terrestribus, salinis, metallicis, corpus nostrum afficientibus, imprægnata est. Quo levior aqua, eo purior est, eoque facilius per vasa se- & excretoria transit. Levitatem autem exploramus hydrometro & lance. Optima est aqua, quæ per aliquot dies quieti relicta vix ullum sedimentum deponit; hoc enim constituunt particule heterogeneæ impuræ, terrestres, minerales, quibus tamen salubris aqua expers esse debet, quia
aquam

aquam reddunt gravem, sanguinem inquinant & viscerum obstructions producunt. Dura est aqua, quæ multis terrestribus particulis referta est. Quæ his caret, mollis dicitur. Hæc cito calefit & cito refrigeratur, cum sapone valde spumescit, & leguminosos fructus in ea coctos mollificat. Bonæ & salubres tales aquæ sunt, æque per reagentia chymica vix turbantur & alterantur; & pellucidæ manent, licet iis injiciantur acida, adstringentia, violarum syrupus, solutio lunæ, aliaque corpora, quibus aquæ mixtionem examinare solemus. Ab instillato oleo tartari nubeculæ nascuntur albæ, eo plures & crassiores, quo maior terrestrium particularum copia. Evaporatione & destillatione fixas obtinemus aquarum particulas, quarum naturam per chymiam ulterius nos indagare oportet.

Ut a corruptione præservent aquam puram, magnum sed hætenus frustraneum studium impendunt populi marini. Magna est in navibus miseria, si in longis itineribus marinis aqua cadis excepta corrumpitur, & infectis tota turbatur. Vitiosa interim aqua marina, quam omnis ingeniosa ars hætenus edulcorare nescivit, salutariter uti nemo potest. Experientia quidem docuit, aquam vasis lapideis bene obturatis contentam in cella frigida repositam ad 80 usque annos incorruptam servatam fuisse. Sed, licet talis aqua diu servata reficientes & refrigerantes amittat virtutes, tamen in navibus vasa lapidea simpliciter aquarum corruptionem non arcent, quam magnus calor infimæ navium partis accelerat. Conservari aquam in vasis lapideis, prius aqua fervida bene purgatis, dein fumo sulphuris accensi imprægnatis, & tandem instillatis aquæ olei vitrioli guttis aliquot, periculis variis multo successu in navibus institutis probavit Dn. DESLANDES. (*)

De-

(*) *vid. Histoire de l'Académie des Sciences de Paris. 1722. p. 9.*

Depuratur atque corrigitur aqua impura, limosa, turbida, tophacea, destillatione, & evaporatione vel coctura. Sed postquam refrigerata sit, dura est. Filtrationem aquæ per arenam, lapides porosos, & chartam præferunt nonnulli. Succus acidus citri, limoniorum, aurantiorum, spiritus vitrioli aut aceti, multum etiam ad aquarum correctionem contribuunt.

Aqua simplex pura omnino saluberrimus, universalissimus, mitissimus potus est. Utinam ad hunc solum potum assuesceremus ab infantia! Non enim ventriculus cerevisiæ assuetus absque molestiis aquam fert. Quum aqua particulis heterogeneis stimulantibus & alterantibus destituta sit, omnibus naturis optime convenit, nec ullam in humanum corpus vim destructivam exercere potest. Nihil melius aqua sanguinem diluit, corpus reficit, humores depurat, solida roborat, urinam & sudorem pellit, acrimoniam obtundit, ciborum concoctionem & sanguinis circulum promovet. Motus & aquæ potus potentissima sunt præsidia sanitatis & egregia multorum morborum remedia. Omnino certo respectu vera medicina universalis est aqua; imo dantur nonnullæ aquæ simplices, quæ ob præcipuam puritatem & admixtum spiritum mineralem volatilem auctoritatem fontium foteriorum nactæ sunt. (*) Sed nimis tamen copiosa ingurgitatio aquæ admodum nocet; solida debilitat atque relaxat, ventriculum molestat, circulum sanguinis fegniorem reddit, bilem nimis diluit, alvum constipat. Præsertim hydropotæ sedentarii & otiosi constricta alio laborare solent. Frigidiuscula
aqua

(*) Varias aquas simplices fontibus foteriis æquiparandas recensui in sequentibus a me germanico idiomate conscriptis libris. *Naturgeschichte des Oberharzes* S. 219. *Naturgeschichte des Unterharzes* S. 166. *Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands* S. 35. 36.

aqua in potu optima. Gelida nocentissima est, maxime si hauriatur corpore calente & sudoribus perfuso; inde pleuritis, peripneumonia polypus cordis, apoplexia, inflammatio ventriculi & hepatis, phthisis, febris continua, vehementissimi spasmi. Frigidæ aquæ potu exacerbantur dolores nephritici. Exercitati & laboriosi innoxie bibunt aquam frigidam, si, postquam illam hauserint, motum corporis vel labores prosequuntur. De potu calido & tepido mox differendi occasio dabitur. (*)

AQUA FONTANA. *Germ.* Quellwasser,
Springwasser.

Omniū saluberrima; diversa tamen pro varia soli natura & cœli plaga. Ab antiquitate laudabantur fontes, qui solis ortum respiciunt; qui enim versus meridiem & occidentem fluunt, a solis calore corrumpi facile dicuntur. Sed generaliter haud valet hæc regula. Versus omnes cœli plagas reperiuntur fontes salubres & insalubres. Bona aqua ad fontem tactu frigidiuscula esse debet æstate, hyeme calida. Purissima, quæ solum saxosum, vel arenosum, transit, per illud longum & profundum cursum absolvit, & tandem e rupibus vel ad montium radices provenit. Sic filtratione subterranea partes heterogeneas in terræ visceribus relinquit, & pura profilit. Quæ strata calcarea vel tophacea, vel limosum, argillaceum, & uliginosum solum percurrit, terrestres multas vel impu-

(*) De aqua simplici lectu dignissima sunt sequentia Scripta: HOFFMANNI *Dissertat. de aqua medicina universali*, item *Dissert. de methodo examinandi aquas salubres*. JO. SAM. CARL *medicina universalis in Wasser und Mässigkeit*. SCHWERTDNER *von der Kraft und Wirkung des gemeinen Wassers*. D. LUCAS *Versuch von den Wassern*. 1. Theil aus dem Englischen übersetzt. HARNISCH *Untersuchung der Frage, was von dem heutzutage Mode seyenden Wassertrinken zu halten*.

impuras particulas in se recipit, atque infalubris est. Ventriculum molestat, viscerum obstructions parit, strumas generat. Regio circa fontem a sordidis rebus libera sit, ne aqua pure & clare effluens his inquinetur.

AQUA PUTEALIS. *Germ.* Brunnenwasser.

Quiete facile corrumpitur in puteo. Paulo durior est aqua fontana, imo sæpe terrestribus multis particulis referta. Tecti putei apertis sunt præferendi; posteriores enim variis inquinamentis ex aere decidentibus repleti sunt. Non negligenda est depuratio puteorum fundi, modioli, & tuborum. Quo frequentius ex puteo hauritur, eo purior & limpidior obtinetur aqua.

AQUA PLUVIALIS. *Germ.* Regenwasser.

Levissima omnium est; sed in magno errore sunt, qui eam ex hac ratione salubriorem aliis aquis habent. Multis enim ovulis, insectis, aliisque sordibus plena est, & facillime putrescit. Decoquenda primum est, antequam ad potum impendi possit.

AQUA NIVALIS. *Germ.* Schneewasser.

AQUA GLACIALIS. *Germ.* Eiswasser.

Aquam e nive deterrimam esse potu, cum HIPPOCRATE veterum plurimi judicarunt. Non etiam defunt ex neotericis nonnulli, qui huic aquæ malas adscribunt qualitates. KLEINIUS (*) scribit, quod pleuritidem non semel notaverit ex potu nivali ab æstuose sitientibus, æque colicam, inflationem habitus cutanei subitam, flatulentiam prope tympaniticam.

(*) Libro de aere, aquis, & locis agris Erbacensis & Brengensis p. 160.

cam. Alii viscerum infarctus & convulsiones, & strumas, ab hausta nive colliquata oriri asserunt. Eosdem effectus aquæ glaciali tribuunt. Sed contradicunt observatores alii. SCHEUCHZERUS affirmat, innoxie quotidie in *Helvetia* hauriri colliquatam nivem & glaciem, ANDERSON idem narrat de *Islandia* & *Grænlandia* incolis. Si ergo unquam aqua nivalis & glacialis nocuerit, id fecit frigore actuali, & tunc non aliter nocet, quam omnis alia aqua frigida æstuanti corpori ingesta. An aqua nivis & glaciei dura & gravis, quia subtiles quasdam particulas algore amisit? An subtile nitrum in nive?

AQUA FLUVIALIS. *Germ.* Fluswasser.

Ob mollitiem coquendis leguminibus & braxandæ cerevisiæ aptior est aliis aquis. Per se autem sordibus multis, arena, & putridis partibus inquinata est, præcipue si fluvius tardum habeat cursum. Aquaticæ multæ plantæ acres & venenatæ putrescentes, & pisces mortui, adeo pestiferam interdum æstaté hanc reddunt aquam, ut ventriculi dolores, faucium erosiones, diarrhæas, & febres producat. Parisiis 1731 magna orta est morborum epidemia ab hausta aqua Sequanæ putrefactis calore æstivo plantis & piscibus corrupta. (*) Vel ergo a fluviali aqua penitus abstinendum nobis est, vel fluviorum fundum sæpius purgare debemus. Aquam Rhodani *Arelatenses* lapideis includunt vasis, in cella repositis, ubi temporis succésu impuritates ad fundum decidunt, & apta tunc fit potui. *Ægypti* ex limosa & turbida Nili aqua limosas fordes injectis amygdalis amaris contusis præcipitant. (**)

AQUA

(*) vid DE PRESLE *Conservateur de la Santé* p. 105.

(**) ARVIEUX *merkwürd. Nachrichten seiner Reise nach Constantinopel &c.* 1. Theil S. 195.

AQUA LACUSTRIS. *Germ.* Sumpfwasser,
Landseewasser.

Pessima, semiputrida, vix potanda.

AQUA CISTERNALIS. *Germ.* Cisternenwasser.

In Italia aliisque calidis regionibus, ubi æstus terram exsiccat, & non nisi lacustres aquæ corruptæ dantur, aqua pluvialis collecta per subterraneos canales in cisternas lapideas ducitur, atque ex his ad usum alimentarium hauritur. Aqua cisternalis cursu & decursu per canales advehentes & revehentes non purificatur solum, sed etiam a stagnatione præservatur. Depuratio cisternarum quoque interdum repetenda est.

GEN. II. AQUEA-MUCILAGINEA.

SPEC. I. CEREALIA.

De cerevisiæ præparatione conferatur §. 53. 54. 55. 56. Nunc de earum sapore, colore, & qualitatibus differendum mihi est. Sapor puræ cerevisiæ triticeæ dulcis est, vel acido-dulcis, amariusculus autem in cerevisia alba parum lupulata. Dulcis etiam est fœculenta cerevisia. Hordeacea, & quæ ex brasio tosto vel cum larga lupuli copia parata est, amarum habet saporem. Nonnullarum cerevisiarum sapor exaltatur, si ad dissitas regiones transvehuntur, aliæ autem melius sapiunt in loco natali quam alibi. Dulces maiori gaudent nutriendi facultate, alvum laxant, flatu generant, segnius vasa secretoria transeunt. Acido-dulces refrigerant, urinam fortiter pellunt. Amaræ ventriculum roborant, urinam mediocriter cient, sanguinem calefaciunt.

Color pendet a malto, lupuli floribus, & coctionis gradu. Eo obscurior & saturatior color, quo magis tostum est brasium, quo maturiores lupuli flores, quo diutius cocta est cerevisia. Maltum triticeum aere exsiccatum cerevisiam reddit albam vel subflavam. Cerevisia ex malto triticeo tosto fit e flavobrunna. Nigricans vel saturate brunna est hordeacea, & fortiter lupulata. Clara & limpida ordinarie est, quæ fæces bene deposuit. Turbida ut plurimum fæculenta est.

Principia cerevisiæ chymica sunt aqua, substantia fixa gummeo resinoso mucilaginea, sal acidus & spiritus inflammabilis. Quantitas vero horum principiorum in tot & tantis cerevisiis valde differt, unde etiam diversi earum sunt in corpus humanum effectus. Generaliter tamen cerevisiarum virtutes, quas mox recensebo, cerevisiis primariis & fortibus solennes sunt. Cerevisiæ enim secundariæ nimis aquosæ & parcarum virium sunt. Aromatibus conditæ cerevisiæ nimis vehementer in nostrum corpus agunt. Batavi & Angli cerevisiam primariam, ut fortiorem reddant, aromatibus acuunt, quæ vel sub coctione vel postea adduntur. Hanc cerevisiam vas vitreis vel lagenis fictilibus includunt, ut continuata fermentatione spirituosior fiat. Spumosa admodum & valde inebrians est, sed flatulenta & cruda. *Bottelbier* vocant, & ex continuo ejus usu in viro sexagenario choleram observavit BRÜCKMANNUS. (*) Nennullæ cerevisiæ, præsertim quarum mixtionem nulli flores lupuli ingrediuntur, in cella

(*) Vid. *Catalogum omnium potus generum* p. 7. In hoc libro multa cerevisiarum nomina sunt consignata. Maiorem vero utilitatem lectori attulisset, si, loco simplicis historicæ recensionis, potuum qualitates & virtutes fuissent expositæ.

cella acescunt; aliæ, inprimis lupulatae, vetustate fortiores & spirituosiores fiunt.

Cerevisiæ, licet rite præparatae bonis effectibus haud careant, & salubrem potum fistant, sæpe tamen nos fallunt, & haud raro causa multorum morborum, imo endemiorum, (*) existunt. Varia enim vitia contrahunt pro diversitate temporum anni, aquæ & frumenti bonitatis, atque ingredientium proportionem, etiam, si germinatio & exsiccatio frumenti, ipsius cerevisiæ coctura & fermentatio, negligenter sit tractata, vel minus legitime peracta. Nimia cerevisiæ fœculentia, lupuli additi copia, mucilaginis non bene attenuatae & subactæ cruditas, & spiritus fermentantis vis stupefaciens atque inebrians, quotidie multos procreant morbos. Præcipue a cerevisiis, si vel iis inadsueti sumus, vel ipsæ uno aut altero vitio laborant, tormina ventris, flatus, ventriculi debilitas, diarrhœa, arthritis, malum hypochondriacum, tussis pituitosa, vertigo, capitis temulentia, humorum spissitudo & acrimonia, calculus renum, & viscerum obstructions oriuntur. Crapula a cerevisia stupiditatem relinquit, capitis gravitatem, membrorum lassitudinem.

Salubris & bona cerevisia his notis cognoscitur: Clara est, spirituosum habet saporem acriusculum, spumas albas agit vitro infusa, ventriculum non molestat, ventrem flatibus non extendit.

Quis

(*) *De arthritide vaga in Ducatu Westphaliæ endemia cerevisiæ fœculentæ maxime tribuenda Dissert. scripsit Dn. NEUHAUS. Gießæ 1752. Arthritidem Goslariæ endemiam a Gosa produci demonstravi in Naturgesch. des Ober-Harzes S. 263. sqq. Legi adhuc meretur Diss. de cerevisiæ salubritate suspecta Præs. JO. CHRISTIAN, STOCK, Auct. JO. ADOLPH. MAGEN. Jenæ 1756.*

Quis innumeras cerevisiarum varietates potest enarrare? Sufficiet, ex celebrioribus nonnullas in medium proferre.

CEREVISIÆ TRITICEÆ. *Germ.* Weizenbiere, Weisbiere.

Fortiter nutriunt oleo pingui tritici aere siccati & mucilagine per fermentationem non multum inversa; hinc obesos reddunt homines, flatus generant, pituitam in ventriculo, faucibus, & pulmonibus copiose deponunt, sanguinem commovent, eumque pituitosum faciunt, asthma & respirandi difficultatem & tusses producunt, viscerum obstructions pariunt, alvum laxant, urinam pellunt. - Maxime conspicui sunt hi effectus in potatoribus generosiorum huius generis cerevisiarum. Dantur tamen nonnullæ, quæ refrigerant, & specificum contra calculum habentur. Ob levitatem literatis commendantur; sed ob adductas rationes non quotidie nec copiose sunt potandæ.

ALE. Anglorum potus ex frumento, imprimis tritico, sine lupulo, cuius loco interdum salem vel calcem vivam admiscunt. (*) Coloris est obscure flavescens, saporis amariusculi, valde spirituosus. Mox inebriat. Egregium existit roborans.

BREYHANA. Celebris inferioris Saxoniae cerevisia, suavissimi gustus, levis, tenuis, diuretica. *Halberstadiensis* & *Guelpherbytana* reliquis omnibus palam præripiunt. Admodum refrigerat. Quum nimis fœculenta sit & aquosa, malum hypochondriacum & humorum acrimoniam producere forte potest,

(*) BRÜCKM. *libr. cit. p. 2.*

potest, si nimia quotidie ingurgitetur copia. Ab arthritidem & calculo præservare dicitur. (*)

CARTHUSIANA CEREVISIA. Celebris Trajecti ad viadrum braxatur. Levis, spirituosâ, acido-dulcis est, valde refrigerans, etiam febre decumbentibus salutaris. Nimium ab hoc potu oriri corporis refrigerium, eiusque haultum flatulentiam sequi, negat CARTHEUSER. (**)

COTBUSIENSIS CEREVISIA. Acrem habet saporem spirituosum. Valde nutrit; pectori infesta est; sanguinem exæstuat.

CROSNENSIS CEREVISIA. Acido dulcis est, refrigerans, facile inebrians. Fabricitantibus grata & utilis.

DUCKSTEIN. Celeberrima cerevisia, quæ Regiæ Lutæ coquitur. Levis est, acido dulcis, valde diuretica, spirituosâ, ab arthritide & calculo præservare dicitur. (***)

GOSA. Cerevisia Goslariensis celbris, flava, turbida, facile acefcens, saporis vinosi acis subamari. Valide nutrit. Magnum est sudoriferum & diureticum. In pectoris morbis laudatur. Ventriculum roborat. Inadsuetis alvi fluxum facit. Præservatorium habetur contra febres intermittentes & calculum. Incolæ urbis huic potui large indulgentes arthritide afficiuntur. Quæ aliis locis sub gosæ nomine coquitur cerevisia, veræ Goslariensi haud accedit. (****)

LE-

(*) BRÜCKM. *libr. cit. p. 9. Naturgesch. d. Ober-Harzes* S. 225.

(**) *Diss. de aere, aquis, & locis Trajectinis ad Viadrum* p. 37.

(***) FR. ERNST BRÜCKMANN'S *kurze Beschreibung des fürtrefflichen Weizenbieres, Duckstein genannt, Braunschweig. 1723.*

(****) *Naturgesch. des Ober-Harzes* S. 226. *sqq.*

LEBUSIENSIS CEREVISIA, magnæ olim famæ, levis est salubris & bona.

SCHEPS. Cerevisia Wratislaviensis, generosa, ast turbida, valde tamen nutriens; mirum in modum laudatur, quæ propter excellentem virtutem in senibus tanquam confortans exhibetur. (*)

CEREVISIÆ HORDEACEÆ. *Germ.*

Gerstenbiere, Braunbiere.

Magna iis etiam est nutriendi facultas, præsertim crassis & dulcibus. Sanguinem calefaciunt, ventriculum & solida roborant, flatum expellunt, urinam minus movent. Sedentariis, hypochondriacis, hæmorrhoidariis stomachum gravant, si larga copia hauriantur. Mediocris autem earum potus hisce subjectis saluberrimus. Laboriosis optime conducit. Lupulatae cerevisiæ attenuandis humoribus & temperando primarum viarum acido aptiores sunt.

BRANDENBURGENSIS CEREVISIA. A Berolinensi non multum differt.

BERNAVIENSIS CEREVISIA amara, nutriens, forti, e nigricante brunna.

BEROLINENSIS CEREVISIA, brunna, sapore ex dulci & amaro mixto prædita, salubris, si rite cocta est, licet ad generosas cerevisias haud pertineat. Magna tamen laus est cerevisiæ martio mense paratæ. (Merzbier, Kuppenbier.)

DORFTEUFEL. In pagis circa Jenam a rusticis coquitur, variat pro diversitate pagorum; inter omnes excellit bonitate & generositate *Ammersbacensis*, quæ mirum in modum a musarum filiis colitur. (**)

ER-

(*) BRÜCKM. *cat. omn. pot. gen.* p. 93.

(**) BRÜCKM. *libr. cit.* p. 42.

ERFURTHENSIS CEREVISIA est coloris nigricantis. Dissertationem de ea exhibuit JO. PHILIPP EISELIUS *Erfordiae* 1727.

FREDERSDORFIANA CEREVISIA, quæ *Spandavie* coquitur, bona, salubris, diuretica, roborans, magni in Marchia nostra usus est.

FURSTENWALDENSIS CEREVISIA crassa, nutriens, spirituosâ, musis Viadrinis exoptata.

GARLEY, cerevisia Gardelebenfis, clara, e brunno flava, valde laudatur.

KEUTERLING. Cerevisia Wettinensis, delicata. Libellum de illa scripsit AMBROSIUS STEGMANN.

MERSEBURGENSIS CEREVISIA, crassa, spirituosâ, valide nutriens, roborans, Musis Halensibus grata, durabilis.

MUMIA BRUNSUICENSIS adeo durabilis cerevisia est, ut æquatorem superet, & vectura navali in ipsam Indiam incorrupta transferatur. Variæ ejus divenduntur species. Simplex tenuior est & vilior mumia nautica seu duplici seu anglicana, quæ syrupi ferme consistentiam habet, admodum nutriens, dulcis, & spirituosâ est; sitim autem vix levat; ceterum tota medicamentosa est. Mumia ea, quæ a Martio ad Augustam coquitur, *Erndtebier* vocata, medium inter simplicem & duplicem tenet, & est coloris grati ex nigro rubicundi, saporis amariusculi. Recensitæ species sanguinem valde exæstuant, ad venærem stimulant. Cerevisia mumiæ secundaria meliori sapore maioreque amaritie gaudet, quam alia cerevisia secundaria; & in morbis calidis commendatur. (*)

Mu-

(*) BRÜCKM. *libr. cit. p. 76. item epistol. itinerar. 52. Cent. 1.*

Mumia Wismariensis etiam generosa cerevisia est, dulcedine Brunsvicensi accedens.

NUMBURGENSIS CEREVISIA multis laudibus deprædicatur in peculiari dissertatione a Jo. RAPH. PRETTNERO *Præf.* JAC. WOLF *Jenæ 1684.* habita.

RUPINENSIS CEREVISIA, celebris, generosa, roborans, nutriens.

SERVESTANA CEREVISIA adhuc magni æstimata, olim per totam Europam imo in extremas Indias vehebatur. Generosa, roborans, diuretica, nutriens est, & saporis amari. Dissertationem de hac cerevisia 1693 conscripsit D. CONR. PHILIPP. LIMMER.

SOLTQUELLENSIS CEREVISIA, obscure brunna, salubris.

WILDUNGENSIS CEREVISIA. Auctoritatem ei dedit MATTHIAS RAMELOVIUS in peculiari libello.

CEREVISIA SECALINA. *Germ.* Roggenbier.

Viridiusculi est coloris, saporis haud ingrati, valde nutriens, aluum constipans. Respirandi difficultatem producit (*)

CEREVISIA AVENACEA. *Germ.* Harbier.

Anglis & Polonis in usu est. Tenuis est, minus spirituosa, minusque nutriens. Urinam pellit, calculum dissolvit.

CEREVISIA *ex frumento indico Mays dicto.*
Germ. Maysbier.

In

(*) GEOFFROY *Mat. med.* 3. *Theil* S. 904.

In America septentrionali valde usitata est. Sapore & virtute convenit cum hordeacea cerevisia. (*)

TARASUN SINENSIIUM.

Sinenses cerevisiam conficiunt non coctione, sed infusione. Malto triticeo vel hordeaceo grossiuscule contuso fervidam affundunt aquam; ita tamen, ut maltum tantum humectetur. Massa perpetuo agitur, & sub hac agitatione affusio aquæ tam diu continuatur, donec supernatans liquidum saturatum colorem acquirat, & viscosum fiat. Postquam paululum refrigerit, aqua malti decantatur in angustius vas, eique pauxillum lupuli sinensis additur. Dein vas bene obturatum in terræ fossam, ut massa fermentet, ponitur, & peracta fermentatione succus torculari exprimitur, qui statim infunditur cado, quem bene obturant & in cella servant. Hæc cerevisia clara est instar vini, vehementer inebriat, & fæcibus fermentantibus plena est. (**)

CEREVISIA ABIETINA. *Germ.* Tannenbier. *Belg.* Sprucebeer.

Paratur ab Europæis in America septentrionali. Coquuntur frutices eius speciei, quæ est *Abies Picea foliis breuibus, conis minimis* RAND. MILL. *Gard. Diction. Sp. 5*, una cum strobulis & spinis in aqua in aheno cupreo. Sub coctione semper agitando admiscetur frumentum tostum & panis tostus. Tandiu coquitur massa, donec cortex a ramis decidat. Nunc colatur liquidum, & addito syrupo ad fermentationem aptum fit, qua peracta cadis excipi-

(*) KALM in *Abhandl. der Schwed. Academ. 14. Band* S. 39.

(**) GMELIN *Reise nach Sibirien 3. Theil* S. 54.

cipitur. Incolarum unicus & quotidianus potus hæc cerevisia est, sapore cerevisiam secundariam referens, nisi quod paulo resinofus sit. Salubris censetur. Urinæ excretionem promovet. Brunna est & clara, & vitro infusa spumas agit. (*)

SPEC. II. AROMATICO-BALSAMICA.

Nonnulla ex his paucis tantum principio aromatico-balsamico oleoso spirituoso, alia largiori eius copia instructa sunt. Præterea aqueæ mucilagini admixtæ ut plurimum particulæ resinosæ sunt. Pro variis his principiis sapore & virtutibus differunt.

SUCCUS BETULÆ *sauciatae*. Germ. Birkenfaß.

Betulæ truncus seu ramus primo vere, antequam folia protrudantur, copiosissimum fundit succum grati dulcis saporis reficientis balsamici, quem multi recentem ad depurandum sanguinem & reficiendum corpus hauriunt. Recens in lagenis servatus, facile acescit. Coctum, donec spumescere desinat, nostrates cum rhenano vino & citri succo miscere solent, & lagenis indunt bene obturatis, sicque ad longum tempus servant. Præparatus iste succus, bullas in vitro generat, & vino campanico sapore accedit. Diabeten excitavit ad 15 mensuras haustus. (**)

SUCCUS PALMÆ *cocciferæ indicæ, fructu anguloso*. C. B. RUMPH. *Herb. Amb. Tom. 2. p. 5.*

Ex

(*) KALM in *Abhandl. der Schwed. Academ.* 13. Band S. 197. *sqq.*

(**) BONETI *medicina septentrional.* P. 1. p. 794.

Ex florum racemis, quos *Majang* vocant, peculiari artificio liquor elicitur, qui quum primo exstillat, instar aquæ limpidus est, dein autem magis fit ferofus, jucundi admodum saporis, & dulcior est quam liquor nuce contentus, grata acredine linguam afficit, & dulcedinem per unicum tantum diem retinet; postea fit acidus ac potationi ineptus. Liquor hic latinis dicitur *Vinum palmeum*, vulgo *Vin de Palma*, in India veteri Malabaris *Sura* & *Syra*, Malaiensis *Loacca* & *Towak*, Amboinensibus *Tua*. Partim pro potu recenti inservit, partim ad destillandum Spiritum vini indicum, *Areca* dictum, usurpatur.

LYMPHA CALAPPI. f. SUCCUS *coccam vel nucem indicam maiorem copiose replens.*
RUMPH. l. c. p. 4. Germ. Der Saft in der Cocosnufs.

Hoc succo nux admodum intumescit, & si recens aperiatur, magna vi profilit, tantaque quantitate, ut pro duobus hominibus sufficeret. Suavissimus est & pro potu optimus, qui in adulta tenera nuce continetur; in juniore dulcissimus sed paululum falsus; in veteri nuce austerus atque acidus; in vetustissima iterum dulcissimus sed rancidus & pro potu ineptus. Hic succus, quum fuerit assumptus, vehementer refrigerat, & statim per omnes artus penetrat & sudores excitat; hinc si quispiam exagitatus magna copia illum hauriat, præsertim matutino tempore ac jejunos, cito apoplecticus aut paralyticus fit. Ceteroquin potus est salubris, Indis admodum familiaris, dummodo non hauriatur, dum corpus valde calet vel intestina sint debilitata. Si vero nux sub cineribus fuerit tosta, ac tum liquor potetur, innoxie magis & cum successu propinari potest.

SUCCUS PALMÆ *nuciferae f. cocciferae Guineensis* BAUH.

Vini

Vini vicem Guineensibus præstat, & Vin de palma etiam vocatur. Recens bibitur e fauciato trunco elicitus, delicatissimi saporis est, sed facillime inebriat. Per aliquot dies servatus saporis gratiam perdit, spiritu tamen turgidus manet. (*)

SUCCUS ACERIS *montani candidi & rubri.* c. B. *Germ.* Der Saft aus den weissen und rothen Ahornbäumen.

Limpidus est in statu recenti, admodum refrigerans, dulcis. Salubris est & urinam pellit.

SUCCUS ACERIS *maioris* CORDI. *Germ.* Der Saft aus dem grossen teutschen Mafsholder oder Ahorn.

Hoc succo nonnulli verno tempore loco aquæ betulinæ utuntur. (**)

SUCCUS LONTARI *domesticæ* f. PALMÆ *vinariæ primæ aut Jagariferæ* RUMPH. *Tom. 1. c. 9. t. 10.*

Sura, Tua, Towack, Vin de Palma, etiam vocatur, & potui præcipuo communi inservit. Hic liquor eiusdem est naturæ ac iste ex calappo elicitus; peculiari tamen sapore ab eo distinguitur, & magis subrufus ac pinguior, hinc ad excoquendam *Jagaram* (de qua vide *Condimenta*) aptior est.

SUCCUS LONTARI *sylvestris* RUMPH. *l. c. c. 10. t. 11.*

Longe vilior est, nauseosus ac caput gravans; ex detruncato arboris vertice maxime educitur.

SUC-

(*) BOSMAN *Voyage de Guinee.* p. 296.

(**) LOESSEL *Flor. Pruss.* p. 3.

SUCCUS PALMÆ *indicae vinariae secundae*
 f. SAGUERI. f. GOMUTI RUMPH.
L. c. c. 12. obviæ in *Javae* ora orientali,
 etiam in *Baleya*, ac porro per omnes insu-
 las, quæ in *Archipelago Moluccano* sitæ sunt.

Hic succus, cuius frequentissimus in India usus est,
 & quem *Sagueiro* ordinarie vocant incolæ, recens
 ex arbore haustus pellucidus est, saporis & coloris
 perfecte instar multæ recentis; si autem paululum
 sibi relinquatur, turbidior fit instar feri lactis, acrius
 etiam linguam vellicans. Recens ac dulcis autem
 parum assumitur, quia tunc insalubris habetur,
 ventrem debilitat, & sanguinem nimis commovet.
 Aliquando tamen pauca copia delectamenti gratia
 hauritur. Expertum quoque fuit, plurimos homi-
 nes, qui difficulter purgationes assumere possunt,
 seu ab ingestis nullam sentiunt operationem, forti-
 ter & commode purgari, si jejuni recentis multæ
 ex arbore mox elicti magnum assumant haustum.
 Ut vero ordinario potui aptior reddatur, infundit-
 ur in cacabos, atque ipsi miscentur fasciculi duo
 radicum conscissarum arboris cuiusdam sylvestris,
Sesoot f. *Pharmacum Sagueri* f. *Oebat Sagueer* RUMPH.
L. 2. c. 52. t. 44. vocatæ, per quas potus Sagueri
 spissior, albidior, & instar lactis aquosi redditur,
 sique maiori copia addantur, lutescit. Gratus au-
 tem est hic potus, adstringens seu austerus. Sunt
 in *Amboina* homines magnæ conditionis, & primo-
 res, qui eum præferunt vino hispanico, quia ex il-
 lorum sententia ipsis melius convenit; cito quoque
 & agiliter inebriat instar vini optimi. Potus vero
 ipse, si natura eius frigida ac mucilaginea per ama-
 ras & acres *sesoot* radices fuerit temperata, non ita
 insalubris habendus est; qui eum enim modice assu-
 munt, sentiunt notabiliter, quod stomachum corro-
 boret, & appetitum excitet. Convenit autem me-
 lius

lus fortibus, robustis, & laboriosis corporibus, quam sedentariis atque otiosis. Habet hic potus vim diureticam & sudoriferam, hinc sagueri potatores plerumque, ac si sudoribus diffunderent, apparent. Si autem Sagueiro quotidie nimia assumatur copia, damnum adfert; muco enim ventriculum obducit, quo appetitus extinguitur, & corpus in cacochymiam incidit, unde pallor faciei, hydrops, & indica paralyfis, *berberi* dicta. Malignam & dolorificam quoque creat ebrietatem, præsertim si potus *arack* superbibatur. Nocet etiam pectori, & organis pneumaticis, & raucam reddit vocem.

SUCCUS ex NYPA arbore. RUMPH. Tom.

1. c. 16. t. 16.

In *Ternata*, *Arakan*, & *Sumatra*, pro potu ordinario sumitur. Corymbus fructifer, antequam fructus adolescant, abscinditur, & succus elicitur ex caulibus trunci & fruticum. Hic autem succus non est salubris, quum arbores in salis crescant locis, eundemque succus retineat saporem. Quæ vero longius a littore maris locatæ sunt, meliorem aptioremque dant potum, quamvis dulcis & nauseosus sit. Plurima vero eius copia arachæ urendæ infumitur. In insulis *papæsensibus*, ubi riuuli tantum inveniuntur, hæc arbor nullum salum habet solum, unde dulcem quoque suppeditat succum, quem loco sagueri ibi usurpant.

MUSTUM. Germ. Most.

Succus ex uvis, pomis, pyris expressus, nondum fermentatus. Vel recente vel inspissato utimur. In nonnullis calidis regionibus succus uvarum, qui facile in acidam fermentationem transire solet, & ideo

ideo in bonum vinum haud mutari potest, ad syrupi spissiusculi consistentiam inspissatur, & usui alimentario inservit. *Mustum coctum* audit *Latinis*, *Vino cotto Italis*. Mustum ad extracti consistentiam inspissatum vocatur *sapa vini*. Fit ex dulcibus uvis, dulcibusque vinis admisceri solet. Turcæ autem ex hac sapa cum aqua diluta potum conficiunt, quo loco vini utuntur. Sed omne mustum, vinum etiam coctum, infalubre, crudis multis oleoso mucilagineo terrestribus partibus fermentantibus plenum est, quare ventrem inflat, impurum sanguinem generat, pituita crassa ventriculum opplet, nervos afficit, inebriat, & capitis dolores infert.

POTUS THEÆ *fruticis, folio cerasi, flore rose sylvestris, fructu unicocco, bicocco, & ut plurimum tricocco.* KÆMPFERI *Amœn. exot. p. 611.* Colitur frutex in *China & Japonia*. *Sinensis* autem sola thea ad *Europam* transfertur. Optima thea crescit in Japonensi provincia *Fisien*, & sinensi provincia *Nanking*.

Unica tantum datur theæ planta, & innumeræ foliorum sicatorum varietates nomina obtinuerunt vel a provinciis, vel a magnitudine & vetustate foliorum, vel ab eorum diversa collectione & varia exsiccationis & præparationis ratione. Quoad colorem thea vel est viridis, eaque eundem colorem aquæ fervidæ communicat, vel est e nigricante brunna. Posterior vocatur *Thee Bou*.

Foliis theæ recentibus maligna quædam vis, & inimica cerebro qualitas inest, qua, spiritus animales turbando, mentem inebriat, & tremulum inducit nervorum motum; quæ autem assidue frigendo egregie corrigitur, ita ut, eliminata narcosi, blanda rema-

remaneat animales spiritus refocillandi efficacia. Hinc necessitas tostionis foliorum theæ. Folia sigillatim decerpuntur, & collectio non una vice, sed ut plurimum diversis, absolvitur. Quæ prima collectione obtinentur folia pauca, tenellâ, nondum integre explicata, omnium nobilissima, ob pretiosam raritatem principum palatûs & divitibus dicata sunt. Hæc est *thea cæsarea seu flos theæ*, germ. Kayserthee. Sed in errore versantur, qui hanc theam ex florum petalis constare credunt; hæc enim petala nemo colligit, nec foliorum loco usurpat. Secunda messis theam variæ bonitatis largitur. Quæ ex crassioribus constat foliis, maiori copia ex Sina ad Europam dimittitur, (& pro thea cæsarea a Belgis venditur) ut & ea, quæ ex promiscue collectis foliis constat, quæ tertia & ultima collectio suppeditat. (*)

Thea ab aere caute munienda est; sub calidiori enim climate facile dissipatur subtilior pars, & in humido aere corrumpitur thea. Intra annum forbillata sapit quidem delicatissime, sed turbat copiose assumpta mentem, & tremorem inducit articulis, quoniam narcotica vis, quæ leni tostione non penitus tolli potest, nondum satis deleva est; hæc enim post elapsum annum sponte sensim mitescit. Optima, delicatissima, & maxime exhilarans est, quæ unius anni ætatem habet; recentior nemo bibit, nisi mitigatam admixta æquali portione theæ vetustioris. Bonæ notæ thea subviolaceum odorem, elegantem viridem colorem habere, eoque infusum tingere debet.

Thea

(*) De cultura theæ & diversa foliorum collectione fuisse egerunt KÄMPFERUS in *Amœnitat. exoticis*, DU HALDE in *der Beschreibung des Chinesischen Reichs*, Anonymus in 21. Stück der *physicalischen Belustigungen* S. 814.

Thea interno usui infervit vel infusione, quæ nobis & Sinensibus usitata est, dum integris foliis aqua fervens superfunditur, quæ foliorum virtute imbuta protinus forbillatur; vel coctione, quæ a civibus & rusticis Sinæ & Japoniæ recepta est; vel mixtione subtilissimi theæ pulveris cum aqua fervente, pulpæ ad instar tenuioris, quæ a Japonensibus melioris conditionis pitissando hauritur.

Theæ folia copioso principio mucilagineo, aliqua resinæ parte, & multa terra irresolubili constant. Mucilagineis partibus plurimis imprægnatur infusum, quod de resina parum solvit, interim ab hac infusi tinctura & adstringens sapor. Foliis etiam pauxillum olei essentialis ætherei inest, quod saporis & odoris balsamico aromatici lenissimi causa existit. (*)

Dum thea tantum in infuso utamur, facile unusquisque perspiciet, quod istud infusum paucis tantum medicamentosis virtutibus instructum sit, & quod, excepta leni eius virtute subadstringente ab extractis partibus resinosis, boni omnes & mali eius effectus aquæ calidæ tribuendi sint, cui theæ folia gratum saporem & odorem conciliant. Coctione fortius medicamentosior fit thea, sed amaro sapore ingravior. Mediocris theæ potus solida humectat, relaxat, sanguinem diluit & desecat, humores spissos resolvit & obstructions viscerum referat, sudorem atque urinam pellit, alvum emollit, tartaream calculi materiam eluit; quod posterius, assente KÆMPFERO, adeo insigniter præstat, ut calculosos & podagricos inter theæ bibulos Japoniæ nunquam invenies. Addit Auctor, Europæis forte idem commodum a theæ potu sperandum esse, nisi iam ad-
hære-

(*) NEUMANN von vier Subjectis diateticis S. 113.

hæreret genitale mali principium & pertinax dispositio.

Sed observatores practici varia mala ex theæ potu adnotarunt. Nocet in morbis colicis & nervosis, atque oculi inflammationibus. Non conducit iis, qui ventriculi & corporis debilitate & solidorum flacciditate laborant, hypochondriacis, hystericis. Nimia & continua infusi theæ forbillatio solida admodum debilitat, & appetitus imminutionem, ventriculi debilitatem, inflationem intestinorum, conatus vomendi, cachexiam, hypochondriacum malum, humorum spissitudinem, vertiginem, artuum tremores, fluorem album, & impotentiam virilem producit. (')

Calide sorbta thea salubrior est tepida.

Quum vix quoddam beneficium medicinale a thea finensi in nostrum corpus redundet, multi annifi sunt Physici, exemplo Americanorum varias plantas theæ veræ substituentium, ex plantis europæ indigenis nonnullas eligere, quæ aquæ fervidæ infusione gratum & theæ orientali similem saporem communicent; ut impensis parcere, veraque thea carere possimus. Sed verissimum est, nullam plantam mortalibus hætenus cognitam esse, quæ tam innocentibus mitibusque principiis gaudet ac thea finensis, quæque aquæ calidæ tam gratum saporem conciliat. Omnes aliæ enim plantæ in aqua decoctæ saporem ingratum habent & medicinale. Sequentia sunt theæ succedanea, quæ NEUMANNUS iam recenset.

Cha-

(*) vide GOHL *Act. med. Berol.* Dec. 1. Vol. 2. p. 128. SCHARSCHMIDTS *Diatetik.* S. 591. GEOFFROY *Mat. med.* 2. Theil. S. 415. ZIMMERMANN *von der Erfahrung in der Arzneykunst* 2. Theil S. 339.

Chameleagnus DODON. f. *Myrtus brabantica* f. *Rhus sylvestris*. Germ. Brabantischer Post. Unam eandemque esse plantam cum thea Sinensium censuit SIMON PAULI, (*) cuius vero magnum errorem demonstrarunt ALBINUS & CLEYERUS. (**)

Capraria Corassavica. Caurittâ Lusitanorum. HERM. Par. Bat. *Westindia thea* SLOANE Hist. Jam. Vol. 2. p. 209. *Thee sauvage.* LABAT voy. aux Isles de l'Amer. T. 3. p. 466. Germ. Wilder westindianischer Thee. In insulis Curassavicis, antillis, & peruanis loco theæ folia usurpant incolæ. Sed errat LABAT, dum verum theæ fruticem esse credit.

Botrys ambrosioides. c. b. *Blitum odoratum mexicanum.* PLUKN. *Atriplex odora* f. *juavecolens mexicana* MORISONII. Folia Mexicanis in usu sunt.

Yaupon insulæ Carolinæ LAWSON. *Thee de Paraguay.* Phys. Belust. 30. St. S. 1537. Folia viridia cum ramusculis in mortario contundunt Indi, donec nigricantia evadant; hæc dein in vase fictili cum aqua frigida igni apponunt, & semper agitando aquam ebullire sinunt. Tunc folia in sole siccantur, & ad usum servantur. Utuntur autem incolæ solo foliorum infuso, cuius sapor est amarus, valde adstringens. Magni nihilominus æstimatur ab Indis, qui illud ut remedium sudoriferum, & specificum contra diabetem & colicam calculosam, summe laudant.

Cassina herba. Gall. Apalachine. Apud *Floridæ & Louisianae* incolas theæ vices gerit.

Adian-

(*) TR. de abusu tabaci & theæ.

(**) Act. Hafn. Vol. 4. ALBIN. Diss. de Thea Francof. ad Viadr. habita.

Adiantum canadense. Canadensibus infusum theiforme exhibet.

Europæi varias herbas in usum theiformem trahere solent, quæ vero nec gustu nec indole accedunt finensi theæ. Plurimæ ex his nimis amaræ nauseosæ sunt, & licet sanguinem depurare valeant, ob medicamentosas tamen qualitates insignes quotidiano usui minus accommodatæ sunt. Non interim diffiteor, eas in infuso aquosæ calido ad aliquot septimanas verno tempore sumtas, depurandis humoribus admodum prodesse. Commendantur folia *betonicae*, *tussilaginis*, *rosæ*, *agrimoniac*, *pyrolae*, *paralyseos*, *clematidis*, *gnaphalii montani*, *rutæ murariæ*, *saniculæ*, *pulmonariæ*, *hepaticæ nobilis*, *virgæ aureæ*, *scabiosæ*, *euphrasie*, *fragariæ*, *urticæ*. Præ omnibus autem laudibus maximis a nonnullis sequentes tres herbæ sunt elatæ, quibus idcirco nomen theæ indigenæ datum est.

Veronica Officin. Germ. Ehrenpreiſs. Sapor amarus, herbaceus. Nihilominus huius herbæ infusum sua efficacia præferendum esse herbæ theæ in peculiari exercitatione physico medica demonstrare studuit HOFFMANNUS. In huius plantæ laudes *Veronicam theezantem* scripsit JOHANNES FRANCUS.

Vitis Idæa, foliis subrotundis, non crenatis, bacis rubris C. B. & Tourn. Germ. Rothheidelbeerkraut, Preusselbeerkraut. Ob saporem amariusculum leniter adstringentem non ingratum magni illam faciunt *Annales Wratislavienses physico medicæ* Ann. 1722. p. 89 & 1727. p. 423., & ERHARTUS in *historia plantarum æconomica* germanico idiomate edita P. 7. p. 35, suspicans, Yaupon Carolinensium huius vacciniæ speciem esse.

Teucrium verum. Germ. Bathengel. Laudatur a
GOHLIO *Act. Berol. Vol. 2. Dec. 1. p. 125.*

POTUS CAFE. CAHOVEH *Arabum.*

Arbor *Evonymo similis Ægyptiaca*, fructu baccis lauri simili C. B. Germ. Caffeebaum, sponte crescit in *Arabia felici & Persia*; in *America* magna in quantitate colitur. Fructus fert, quorum unus magnitudinis cerasi longioris est, in cuius medio nucleus continetur e duobus oblongis hemisphæriis constans. Primo viridis & pellucidus est nucleus; maturitate autem durus, opacus, & ex albo flavescens fit, & materia viscosa succosa nucleum inter & exteriorem fructus seu pericarpium pelliculam obvia exsiccescit sensim, ita ut nucleus cum pellicula concreseat. Maturi sic nuclei ab arbore decerpuntur, colliguntur, in sole bene ficcantur, & in duo hemisphæria quavis separatur cylindro rotatus, quæ ulterius ficcantur & depurantur.

Variae nobis afferuntur Café species, quæ præstantia valde inter se differunt. Omnium optima censetur ex oriente translata, & *Café de Levante* appellatur. Hæc ceteris minor atque pallidi coloris est. Bonitate hanc sequitur *Javanica* faba, viridiusculi coloris. Maiora semina ex albo flavescencia infimæ notæ sunt, & sub nomine Café *Surinamici* veniunt.

Siccatae fabæ crudæ ex terrestribus indissolubilibus partibus, mucilagine, & oleo partim pingui partim volatili balsamico spirituofo compositæ sunt. Tostione hæc principia varie alterantur, magna ex parte dispellitur volatile principium, & oleum pingue in empyreumaticum acre mutatur, mucilaginis pars aliqua cum crudis particulis oleoso terrestribus in resinam convertitur. Tostione quartam circiter

partem de pondere suo amittunt fabæ crudæ. Quo magis torrentur, eo plus olei volatilis spirituosum gratum odorem spargentis exhalat, eo acrius, fixius, & resinofius empyreuma in fabis generatur. Decoctum fabarum tostarum ea ratione paratum, qua eo uti solemus, partibus gummoso mucilaginis, oleo empyreumatico calefaciente, subtili, volatili, & paucis partibus resinosis nauseosum producentibus saporem, imprægnatum est. Major aut minor horum principiorum quantitas pendet a tostionis & decoctionis gradu. (*)

Aquam particulis tostarum fabarum coctione imprægnatam & claram bibimus, absque sedimento, quo Turcæ delectantur. Melior est methodus, aquam calidam supra pulverisatum Café per filtrum trajiciendi, sic enim volatile principium egregium, sub coctione partim exhalans, totum cum mucilagine solubili extrahitur, & vix resinæ aliquid hujus infusi mixtionem ingreditur. Quare etiam salubrior habetur iste potus filtratus, qui sanguinis massam celerius permeat, faciliusque per secretoria vasa transit, nec tam cito anxietates cordis & phlogoses producit, quam decoctum café, imprimis faturatum. Orientales populi ex semimaturis fructibus, vel ex pellicula cum medulla viscosa dulci siccata & leniter tosta, potum delicatum infusione conficiunt, qui *Café à la Sultane* vocatur. Infusum aquosum nucleorum crudorum saporem nauseosum ex dulci amaricantem pinguem ingratum habet. Hinc

(*) Chemicam analysin nucleorum café fuscæ exponunt NEUMANN in *Lection. von vier Subject. diæt.* p. 185. 189. GEOFFROY *Mat. med.* 2. Theil S. 639. RYHNER in *Act. Helv. phys. med. math. med.* Basil. 1762. p. 383, cuius commentatio translata exstat in *Neuen Hamb. Mag.* 5. Stück. S. 433.

Hinc docta gula infusum tostorum feminum præfert, linguam gratius stimulans. Sed quæritur, quodnam ex utroque infuso sanitati melius conducatur? ANDRY valde quidem laudat decoctum fabarum crudarum citrinum pinguiusculum, theæ instar haustum, quia ventriculum roborat, indigestioni medetur, urinæ acrimoniam lenit, & pertinacissimam tussim compescit. Sed hæ virtutes etiam bono infuso feminum tostorum competunt, quod præterea certissime magis roborat & sanguinem commovet atque corpus calefacit, & ideo pituitosis, frigidis, phlegmaticis hominibus, porro iis, qui debili ventriculo, flaccidis solidis, & animi torpore præditi sunt, utilius utique est quam decoctum fabarum crudarum. Verisimile etiam est, hoc posterius decoctum continuo haustum lentore suo mucaginoso terrestri ventriculum molestare, & obducere, atque ventris inflationem generare posse. Fatetur enim ipse ANDRY, hoc decoctum saturatum terrestribus particulis plenum esse. (*)

Effectus potus nucleorum tostorum differt pro tostionis gradu, proportionem diversam aquæ & pulveris & pro coctionis vario modo. Si bonos effectus edere debet, raro & parce hauriendus est, ex feminibus leniter tostis paratus, clarus, non valde saturatus; paulo dilutiorem fumere debent, qui aliquoties quotidie illum forbillare consueverunt. Nonnullis non nocet ipse potus, sed illi admixtum lac. Nimis dilutus & aquosus vix medicamentosus est,
e con-

(*) Legantur ANDRY *Traité des alimens du Careme* p. 371. & ROSTAN *Examen si la methode de tirer la teinture du café sans le rotir est preferable a l'ancienne & ordinaire methode de le bruler* in *Act. Helv. Vol. 5. Bas. 1762* p. 403. transl. in germ. ling. in *neuen Hamb. Mag.* 2. Band 7. St. S. 70.

e contrario copiose assumtus totum debilitat corpus. Potus café, rite præparatus, mediocri quantitate assumtus, sequentes habet virtutes, a principio oleoso spirituoso volatili empyreumatico & resinoso maxime derivandas. Ventriculum roborat, flatus dispellit, cruditates primarum viarum attenuat; hinc matutino tempore haustus excretionem alvinam in iis promovet, quibus debilia sunt intestina, & post pastum sumtus ciborum concoctionem accelerat, atque stomachicam cephalalgiam mitigat. Corporis calorem accendit & fovet, circulum sanguinis celeriores reddit, humoresque spissos resolvit; perutilis idcirco est frigidis, pituitosis, phlegmaticis. Motu sanguinis aucto spiritus animales excitat; hinc animi tristitiam in sexu fœminino vini instar dispellit, somnum avertit, mentem literarum studiosis exacuit. Sudores pellit & urinam, eamque peculiari tingit colore, manifesto argumento, hunc potum impuritates humorum per urinarias vias excernere, id quod experientia in calculosis comprobavit. Virtute tandem aphrodisiaca etiam gaudet. (*)

Sed idem potus magnum corpori humano affert damnum, si vel ex nucleis fortiter tostis paratus, vel nimium saturatus, vel turbidus pulverulentis particulis crudis terrestribus resinosis irresolubilibus remixtus est, vel tandem si concentratus hic potus magna iugurgitatur copia. Sanguinem & bilem summe

(*) Speciales in scriptis medicis casus de potus café insigni efficacia in nonnullis morbis consignati inveniuntur. Vertiginem curasse, testantur *Gazette salut. An. 1751. n. 33.* diarrhœam, *Act. phys. med. Acad. Nat. Cur. Vol. 1. Obs. 34.* cephalalgiam, *Misc. Nat. Cur. Dec. 2. Ann. 3. Obs. 1698. Act. Acad. Nat. Cur. Vol. 1. Obs. 88.* Remedium præservativum in affectu nephritico, *MUYS in Praxi der Wundarzney, p. 341.* Dr. LOBB in *Gentlem. Mag. 1761. p. 355.*

me exæstuat, humoresque, dispulso per fudores & urinam fero diluente, inspissat, acres, & ad inflammatorias stases aptos reddit. Hinc anxietates & palpitationes cordis producit, hæmorrhagias concitat, ad febres purpuratas, biliosas, ardentes disponit corpus. Nervos afficit, tremorem membrorum inducit. Stimulos etiam ad venerem infringit. Turbidus imprimis café potus ventriculum cruditatibus replet & gravat, appetitum imminuit, solida relaxat, humores crassos facit, obstructions viscerum, faciei pallorem, & cachexiam gignit. (*)

Varia sunt café succedanea. Fabæ vulgares tostæ, semina tostæ tritici, hordei, fecalis, oryzæ, frumenti turcici, tostæ pisa, lentes, amygdalæ, juglandes, avellanæ, crusta panis, grutum, aquæ infusa vel cocta frequentius a pauperibus bibuntur. Præcipue infusum feminum fecalinorum tostorum nuperrime recipiebatur, etiam apud primores & divites, ita ut videretur, quod mox orientali café supersedere possimus. Sed delicatula lingua & præconceptæ opiniones orientale iam in sua servant autoritate. Certissimum interim est, prædicta café succedanea mitius in nostrum corpus agere, iisque destituta esse malis effectibus, quos a potu café orientalis in tot & tantis subjectis observamus. Aqua ex tostis cerealibus, leguminosis, & nucibus, si tostionis regulæ supra exhibitæ sint observatæ & aqua tantum ebulliverit, nihil extrahit, nisi solubiles partes mucilagineas & oleosas, relictis colla, muco tenaci terrestri irresolubili, & resinosis partibus. Ergo hæc
fuc.

(*) Quotidiana quidem experientia abunde docet, quæ multifaria nascuntur mala ex abusu potus café; peculiare autem dissertationes in maiorem rei testimonium scripserunt ALBERTI, & Dn. PLAZ Resp. J. G. GLEDITSCH.

succedanea omnino salutare habent virtutes, roborant, diluunt, calefaciunt, atque sine omni dubio magis nutriunt, quam orientale café. Et quum oleo volatili spirituofo balsamico careant, non adeo medicamentosa sunt. Si itaque quæstio est de potu medicamentoso, utique orientale café præferre debemus, sed tale in quotidianum usum cedere non debet, ad quem aptiora sunt caffè succedanea. Hæc tamen etiam abusu vel male instituta præparatione, v. gr. si turbida vel fortiori coctione crudis particulis insolubilibus imprægnata sint, crassum generant sanguinem vasa obstruentem; sed noxa, quam inferre possint, minor tamen est ea, quam potus orientalis café producit.

POTUS CHOCOLATÆ. f. SUCCO-LADÆ.

Chocolata duplex in usum alimentarium venit. Prima est communis seu vulgaris ex cacao & sacharo confecta, quibus amygdalas dulces, pineas, pistacias, oryzam, addunt nonnulli; secunda *hispanica*, *americana*, *mexicana*, *peruana*, *indica*, ex cacao, sacharo, & filiqua aromatica, *Vanilla* seu *aracus aromaticus* dicta, paratur. Alia adhuc alii addunt aromata, & quam sic dictam chocolatam regiam describit MAURITIUS HOFFMANNUS, (*) tam multis calidisque aromatibus composita est, ut tantum medicamenti instar usurpari possit. Hispanicæ variæ dantur compositiones, quæ tamen non nisi diversa ingredientium proportionem ab invicem differunt.

Cacao America seu avellana mexicana Tourn. & J. B. *Cacahuaquahuitl* f. *Cacoatal Mexicanorum* crescit in regno Mexicano, peruano, & insulis antillis v. g. *Hispaniola*, *Cuba*, *Jamaica*. Fructus fert hæc arbor
cucu-

(*) In *Actis laboratorii chymici Altorfini* p. 288.

cucumeriformes duplici cortice tectos. Intus continentur semina carnosæ, olivis paulo maiora & semicordis formam fere referentia, splendide polita, dilute violacea. Hos nucleos incolæ e fructibus maturis eximunt, & aqua abluendo, ab adhærentibus foribus viscosis debite purgatos, in storeis aut linteis expansis ad solem exsiccatos, ad usum asservant. Substantia nucleorum densa, sicca, pinguiuscula, sapore austero amaricante & odore haud ingrato donata, ex tribus constat principiis, terreo scilicet, resinoso, & oleoso sebaceo. Resina, quæ tamen non magna quantitate in nucleis hæret, valde terrea est, & causa saporis nucleorum amari & acerbi existit. Substantia oleoso sebacea dulcis & temperatissima est, & insigni copia abundat. Vulgo *butyrum cacao* nuncupatur, & ad externos usus medicinales egregie infervit. (*) Hæc substantia sebacea, coctionis beneficio extracta, tota quidem nutrienda est atque laudabilis, at per se propter nimiam suam pinguitudinem in subjectis imbecillibus difficulter a ventriculo subigitur, eumque facile molestat, relaxat, vasa obstruit, & intestina globulis induratis sebaceis replet. Hoc principii oleosi sebacei vitium, sub chocolatæ confectione, additione & intimiori miscela sachari penitus tollitur; sacharum enim pinguem hanc substantiam disjungit, attenuat, & in aquosis menstruis solubilem reddit. Ad emendandam hanc sevi qualitatem vitiosam suam quoque faciunt Vanilla, aliaque aromata, ventriculum roborantia, & ad melius subigendam hanc pinguem & nutrientem substantiam stimulantia.

Varia

(*) Substantias chymicas nucleorum cacao & chocolatæ explicarunt GEOFROY *mat. med.* 2. Tb. S. 610. & GEELHAUSEN in *Commerc. litter. Norimb. Ann.* 1737. p. 82. Præ omnibus vero dignissima lectu est J. F. CARTHEUSERI *Diff. de chocolata analepticorum principe.*

Varia est methodus, chocolatæ ingredientia commiscendi. Optima sine dubio est, dum nuclei cacao a putaminibus purgati, leniter tosti, in lapideo mortario calido cum pistillo calido tamdiu contunduntur, donec in massam tenuem ac mollem fere butyraceam diffuant. Dein sacharum pulverisatum, vanilla, aliaque aromata, adduntur, & cum pulte nucleorum intime miscentur. Denique in tabulas formatur massa, quæ frigefacta chocolatam sistit, lævem, siccam, friabilem, odoris grati oleoso balsamici, saporis pinguiusculi subdulcis.

Chocolatæ contritæ aut raspatæ una pars cum sex circiter partibus aquæ, aut lactis recentis, coquitur, donec spumescit; & hoc decoctum subcalidum apto ligno probe agitatum forbillando hauritur. Addunt nonnulli unum vel plures ovorum vitellos, ut & sacharum. Alii cum vino leniter ebullito chocolatæ potum conficiunt, sed nimium iste fervorem in sanguine excitat, simulac ille, qui aromatum plurium additione fortior redditur. Chocolata paulo vetusta, non tamen rancida & cariosa, in usum alimentarium trahi debet, melior enim, tenerior & solubilior est recente.

Potulentum hoc valide nutriens optimis polychylis adnumerandum est; hinc peridoneum, sanguinem deperditum restituere, vires fractas corporis revocare. Sed non analepticum solum existit; est etiam demulcens, temperans, & edulcorans alimentum, inprimis chocolata simplex, cuius mixtionem nec vanilla, nec alia aromata ingrediuntur, quæ itaque egregium præstat usum in phthisi, in lentis & hæcticis febribus, post prægressas & nondum perfecte sopitas hæmorrhagias, in dysenteria, ventriculi & intestinorum erosione, arthritide, rheumatismo, scorbuto, tussi sicca, urinæ ardore, strangu-
ria,

ria, aliisque ex acrimonia humorum oriundis morbis. Hispanica vero chocolata aromatica sanguinem magis calefacit, & solida stimulat, quare in prædictis ægritudinibus minus tuta est; conducit autem senibus, emaciatis, & iis, qui magnum naturæ languorem & caloris naturalis extinctionem sentiunt, quales sunt diuturna inedia, sanguinis vel humorum laudabilium jactura, & longo ac vehementemente morbo prægresso debilitati. Aromatica hæc chocolata duplicem quasi effectum analepticum habet, partim corpus nutriendo, partim spiritus animales excitando, solidaque stimulando; hinc etiam magnum aphrodisiacum est. Post pastum chocolata stomacho non semper apta est.

SPEC. III. ACIDULO - DULCIA.

LIMONADE.

Potus ex aqua, vino, limoniorum vel citri succo, & sacharo paratus. Sanguinem refrigerat, corpus reficit, putredini humorum obstat. Nonnullis stranguriam excitat. In calidis regionibus quotidiani usus salutaris est. Nobis æstate gratus.

ORSADE. ROSADE.

Est emulsio amygdalarum cum aqua hordeacea facta, additis limoniorum vel citri succo & sacharo. *Rosade* est, si aqua rosarum pro vehiculo dictorum ingredientium sumitur. Demulcens, leniens, temperans potus est; nimium autem refrigerium infert corpori.

SORBET. SHERBET. CERBETTA.

Potus refrigerans *Syris*, *Turcis*, *Ægyptiis* multo in usu. Componitur aqua, sacharo, citri vel limoniorum

rum succo, & pauxillo moschi & ambrae. Persalubris est. Sed crudus, flatulentus, & in ventriculo fermentans est, qui vel ex passulis corinthiacis confusus in aqua coctis, cum limoniorum succo & ambra, vel ex melle in aqua cocto cum ambra conficitur.

POSSET *Anglorum.*

Potulentum ex lactis cremore, vino secco, nucibus moschatis, saccharo & ovorum vitellis commixtum, valde nutriens.

HYDROMEL. MELICRATUM. *Germ.* *Meth.*

Potus ex aqua & melle, coloris aurantii, qui vetustate saporem vini acquirit. Stimulat, ventrem inflat, crudos succos generat, facile inebriat. *Saxonibus, Lithuanis, Borussis, Polonis, Moscovitis*, potus solemnis.

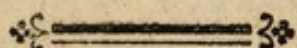
CIDRE. *Germ.* Apfelwein, Birnwein.

Liquor vinosus ex pomorum vel pyrorum succo fermentatione paratus. Coloris est vel rubicundi, vel flavi, vel limpidi instar aquae. Hoc variat pro fructuum diversitate. Dulcis hic liquor mediocriter nutrit, sanguinem calefacit. Acidulus magis refrigerans est, & sitim levat. Acidus urinam movet, calidis naturis convenit, & bilis fervorem obtemperat. Optimus hic liquor est in media ætate, interim quum imperfectam tantum fermentationem subierit, & crudis adhuc partibus mucilagineis terrestribus turgidus sit, in modicum usum cedere debet. Flatus enim alias gignit, inebriat, crudos succos generat. Recens cidre, ut & nimis vetustus, non profunt.

SERUM LACTIS *acidulum*. Germ. Wade-
ke, Molken.

Præcipuum & quotidianum potulentum incolarum *Islandiæ*. Parant hoc serum ex tenui lacte, ab omni cremore liberato, cum lacte butyraceo calefacto, & acido coagulato. *Süre* vel *Syre* ipsis vocatur, & æstate multos replent cados hoc fero, quo per totum annum in potu utuntur. Vetustate limpidum evadit, & instar aceti acidum, ut non nisi multa aqua dilutum hauriri possit. Apud nos medicamentum est serum lactis.

CLASSIS II. SPIRITUOSA.



Omnis generis vina fermentata & adusta vel destillata hanc classem constituunt. De eorum præparatione vide P. I. §. 57. 58. 59. Variis externis qualitatibus, tum & mixtione & virtutibus, magno-
pere ab invicem differunt vina, pro diversitate uvarum & fermentationis. (De vino adusto sub acribus urentibus sermo erit) Vinum bene fermentatum limpidum est & pellucidum, intimius mixtis particulis heterogeneis; turbidum vero imperfectam fermentationem perpeffum est, & multis impuritatibus fœculentis crudis turgidum, quare facile corrumpitur & vappescit. Coloris causa in uvarum pelliculis latet; succus enim ipse in plurimis uvis, paucissimis exceptis, albus est. Ex his pelliculis acidum succi sub torculatione colorem extrahit. Variis autem additamentis vel artificiis nonnunquam vini naturalis color alteratur vel exaltatur. Quo maior solis calor uvas coquit, eo pluribus particulis oleoso inflammabilibus gaudet earum succus, eo saturatior pellicularum color. Hinc generatim uvæ delicatissimæ, nobilissi-

bilissimæ, coloratæ proveniunt in solo arenoso, saxofo, paululum elato, maximo solis æstui exposito, eumque diutius fovente. Quo fortius uvæ cum pelliculis torculantur, & quo longius mustum cum pelliculis conquassatis remixtum ante fermentationem manet, eo magis exaltatur vini color. Sic fiunt rubra vina ex uvis nigris vel cæruleis fortiter pressis. Pallide rubentia (*germ.* Schieler, Bleicher) parantur ex uvis albis cum paucis aliis commixtis, vel ex iis, quæ non aptæ sunt, saturatum producere colorem. Observatur etiam minor pressionis & conquassationis gradus. Alba & flavescentia vina nascuntur ex uvis albis. In genere tamen notandum est, omnia vina in principio fermentationis pallida esse, post fœcum factam depositionem autem & particularum tenuium oleoso inflammabilium intimiorem mixtionem saturatione fieri. Flavescens color pallidus fermentationis progressu in citrinum vel aurantium mutatur. Color vinorum dilutior redditur fumo sulphuris accensi.

Odor specificus vinosus exprimi nequit. In puris & generosioribus vinis gratus est, subvolatilis, subaromaticus.

Sapor vini spirituosus subacris mixti ordinarie indolis est. Quæ copioso principio oleoso inflammabili subtili puro cum acido principio intimius juncto gaudent, dulcia sunt; & ex his alia pingua sunt & viscosa, alia simul spiritu prædominante linguam pungunt. Acida vero vina ab acido sale plus minus explicito suum saporem habent. Magis proportionata mixtio olei inflammabilis, spiritus & salis acidi deprehenditur in acidulis & acido-dulcibus. Austera crudis particulis oleosis terrestribus & fœculento spiritu acido imprægnata sunt. Gustu utique vini bonitatem & puritatem explorat exercitata lingua,

gua, quæ tamen post assumpta acida, austera, salina, dulcia, pingua & oleosa facile decipitur. Sapor alteratur, si vina variam mixtionis destructionem a tempestatis mutatione, nova fermentatione &c. patiuntur.

Ad principia vini chymica progredior. Vehiculum substantiarum activarum est aqua. Ceteræ substantiæ sunt oleum, sal acidus, spiritus inflammabilis, terra, aer. Oleum duplex est, subtile, inflammabile, calefaciens, salutare, vinis gratum saporē & aureum colorem inducens; crassius, crudum, quod fermentationis ope attenuari & subigi non potuit, vino nauseosum saporē, brunnum & obscurum colorem, spissam consistentiam concilians, nervis adhærens, sanguinem gravans, caput tentans, temulentiam & stupiditatem cum capitis doloribus producens. Cum terra mixtum resinam exhibet. Sal acidus omnia vina successu temporis in acetum mutans vel subtilis est, isque cum oleo subtili tennerrimo in aqua intime solutus spiritum inflammabilem seu alcohol vini sistit, vel mucidis terreis partibus remixtus, saporē vini plus minus austerum generans, sub tartari nomine cadorum latera & fundum obducens, qua tartari depositione salubriora evadunt vina, mitiori sapore acido donantur. Subtilis autem sal acidus purus, licet sit explicitus, persalubris est, quod probant vina rhenana vetusta. Aer quidem omnibus inest corporibus, sed æthereæ particulæ in vino maximam inprimis attentionem merentur, quum animam vini constituent, magnumque influxum in bonam fermentationem & vini conservationem habeant. Causa etiam existunt levitatis, penetrabilitatis, & bullarum, quas vinum vitro infusum agit. Vina campanica principio hoc æthereo maximam excellentiæ & salubrium effectuum partem debent. Terra partim cum fecibus partim cum

fale acido crudo sub tartari forma e vini mixtione secedit. Minimam ejus partem continent pura vina. (*)

Prædictæ vini substantiæ varia proportione difficulter determinanda mixtæ sunt, & connubium plus minus arctum habent. Proportionata & intima substantiarum mixtio durabilia reddit vina; hinc generosa & spirituosa vina per dimidium seculum possunt conservari; & vetustate arctiori vinculo junguntur spirituorum vinorum substantiæ, ipsaque vina, dulcibus exceptis, nobiliora & salubriora evadunt, dum successiva aquosæ partis exhalatione vini spiritus magis concentratur, continuata lenissima fermentatione semper puriora redduntur præsertim acida & acidula.

Salubre vinum sit purum, bene fermentatum, cito reficiens, vasa secretoria facillime transeuns, leve, sanguinem leniter calefaciens, non autem in fervorem agens, largius potum nullam artuum gravitatem nec capitis temulentiam relinquens, sed potius crapulam hilarem, quam corporis agilitas, levitas & vigor subsequitur, producens; vetustum, gratum saporem linguæ imprimens, nares odore recreante feriens, ex uvis maturis paratum. Tale vinum pro usu quotidiano mediocri eligi debet. Quæ autem vina nimis spirituosa sunt, & sanguinem vehementer exagitant, caput & nervos graviter afficiunt, vires medicinales insignes exserunt, raro tantum in usum trahi debent. Infesta nobis etiam sunt vina juniora, nondum rite fermentata, tartarea, fæculenta, spissa, turbida; humorum enim impu-
ritates

(*) De chymica vini mixtione evolvantur NEUMANNI *Lectiones von vier Subjectis diætericis* S. 400. Item *Vollständige Abhandlung des gesammten Weinbaues* 2. Band S. 671. sqq.

ritates & nervorum debilitatem generant. Generosa vina quotidie bibentes Hungari, Itali, Galli, Hispani, iis non nisi multa aqua dilutis utuntur. Nivius spirituosorum potus sub frigido cælo omnibus noet, & sopore sæpe & apoplexia exitialis evadit, si validus muscularis motus corporis negligatur, & ventriculo nihil cibi præbeatur. Corpori spiritibus & æstu vel solis vel fornacum calefacto perniciosissima est refrigeratio. Ira sub vini potu instar veneni nocentissima est.

Admodum diversæ sunt vini virtutes; aliis gaudent dulcia, aliis acida &c. Has in specierum designatione expositurus ero. Variant etiam vini virtutes pro ratione temperamenti, anni temporum, ætatis, vitæ generis, & consuetudinis, ita ut omnia vina non omnibus conducant subjectis. Generaliter autem vinum sanguinem calefacit, attenuat, pituitam resolvit, abstergit, sudoris, urinæ, & fluidi nervei secretiones auget, solida stimulat, roborat, hinc appetitum ciet, ciborum digestionem promovet, flatus pellit, sanguinis massam purificat, eiusque circulum vividiorum reddit, mentem exhilarat, animæ facultates acuit, corpus reficit & confortat. Vinum ergo omnibus, qui eo modice utuntur, salutaris potus est; medicina senibus, pituitosis, debilibus, reconvalescentibus.

Sed quotidie & copiose hausta vina sanguinem nimis commovendo, solida & nervos vehementer vellicando & supra naturalem tonum extendendo, atque humores & fluidum nerveum in tumultuarium motum agendo, magnam in nostrum corpus tyrannidem exercent. Inebriant, solida debilitant & exsiccant, sanguinem, auctis secretionibus, condensant, acrem & inflammabilem reddunt, bilem exæstuant, sensorium commune afficiunt, & stupiditatem men-

tis inferunt; dolores capitis, guttam rosaceam, pal-
pitationem cordis, appoplexiam, artuum tremores, fe-
bres inflammatorias, ardentes, exanthematicas, bilio-
sas, malignas acutas, varii generis hæmorrhagias, hæ-
morrhoides, phthisin, rheumatismos, arthritidem, lum-
baginem, viscerum infarctus, & hydropem produ-
cunt. Vinum aromatibus & saccharo conditum, in
vase clauso coctum, (geglüeter Wein) quo multi de-
lectantur jejuno ventriculo, sanguinem valde excale-
facit, & inconsuetis stranguriam parit. De morbis
ex spirituosorum abusu oriundis etiam fuse tractavi
§. 76. Singularis est RAULINI observatio, ver-
mes vini usu in infantibus generari. (*)

SPECIES I. DULCIA.

Partes salino acidæ partibus oleosis subtilibus
temperatæ sunt, & quo intimior harum partium
conjunctio, eo spirituosius, & gratiori dulcedine
præditum vinum. Excellentissimum, saluberrimum,
si post legitimam fermentationem quadam olei sub-
tilis parte, vitri lateribus adhærentē, turgidum ma-
net. Generosum tale vinum totum medicamento-
sum est, & rarius usurpandum. Quoties vero hau-
ritur, toties instar vitæ balsami corpus recreat, &
egregie conducit. Dantur autem dulcia vina im-
perfecte fermentata, spissa, viscosa, cum sapa vini
mixta, multis adhuc partibus mucilagineis, crudis,
terrestribus, oleoso-pinguibus imprægnata, magis
quidem nutrientia, pectori utilia, sed sanguinem
molestantia & exæstuantia, nervos gravantia, in pri-
mis viis & sanguine facile fermentantia, inebriantia,
& post ebrietatem graves capitis dolores producen-
tia, minus penetrabilia, frequentiori usu sanitati
adversa.

VINA

(*) *Traité des affections vaporeuses du Sexe p. 73.*

VINA HUNGARICA. (*)

Salubritate, generositate, & saporis excellentia primum utique locum inter dulcia vina merito obtinent. Subtilia sunt, levia, penetrabilia, summe balsamica, durabilia. Coloris ordinarie sunt obscure flavi; saporem & odorem habent grate aromaticum. Magna existunt analeptica, & ad venerem stimulant. Commendantur debilibus, senibus, hypochondriacis, podagricis. Magno pretio venditur essentia ex uvis maturissimis parata, *Ausbruch* Germanis dicta. Celebria *Hungariæ superioris* sunt:

- 1) *Vina Toccaviensia* f. *Tibiscensia*. Germ. Tokayerweine. Omnium nobilissima. Crescunt in comitatu *Zempeln*, & toccaviensium nomine non unicum istud, quod ad urbem *Tokay* provenit, sed æque bona vina urbium dicti comitatus montanarum *Mad*, *Tolezua*, *Benye*, *Talga*, *Schadau*, *Kerestur*, *Tarzal*, & *Sernsch* insigniuntur.
 - 2) *Vinum* ad urbem *Mischkoz*.
 - 3) *Vina Tarnviennsienſia*.
 - 4) *Vina Waradina*.
- } Parum cedunt tibiscensibus.

In *inferiori Hungaria* magnus est vini proventus. Sequentibus autem præcipua laus est:

- 1) *Vina Oedenburgica* f. *Soproniensia*. Optimum est *auromontanum* & ad urbem *Neufidel*. Viliora sunt *Wohndorſienſia* & *Gübelinensia*.
- 2) *Vina Poſonienſia* f. *Presburgica*. Optimum cenſetur

(*) Confer. BRÜCMANNI *Epistol. itin.* 36 & 97. *Cent. 1.* HOFFMANNI *Diff. de vini hungarici eccellente natura, virtute, & usu.* Item *Abhandl. von der vortreflichen Eigenschaft und Wirkung des Ungariſchen Weines.* *Dresd. u. Warſchau* 1761.

setur ad urbem *S. Georgii*. Dein laudantur, quæ circa *Rust*, *Befingen*, *Modern* & *Razeberg* inveniuntur. Pofoniensia vina, & præfertim illud circa pagum *Rust*, ab accessu aeris in sapore & colore alterantur, & qui naturaliter aureus est color, in brunnum mutatur.

VINA HISPANICA.

- 1) *Vinum Hispanicum ordinarium* f. *Petri Simonis*. Tenue, delicatum, dulce cum pauca amaritie, aurei coloris. Laudatur in passione hysterica, & ventriculi atque intestinorum debilitate.
- 2) *Vinum Malaccense*. *Vin de Malaga*. Spissiusculum, oleosum, valde spirituosum, dulce subamarum.
- 3) *Vinum Alicantinum* f. *Illicitanum*. Spissioris consistentiæ, saporis nauseosi dulcis. Coloris rubicundi. Tartarum ad lagenarum latera deponit. Laudatur etiam in ventriculi debilitate. Una mensura secundum NEUMANNI examina continet spiritus rectificatissimi uncias tres, substantiæ resinose oleoso crassæ unc. 6, tartareæ & gummosæ fere drachmas duas, & aquæ libras duas, uncias duas & semissem, & drachm. 2.
- 4) *Vinum Xera*. *Germ. Xerefer* *Sec.* Tenue, jucundi dulcis saporis, spirituosum, commendatur debilibus & reconvalescentibus. Continet mensura, spirit. rectificatiss. unc. 3, substantiæ resinoso oleoso crassæ unc. 6, tartareæ & gummosæ unc. 2 cum drachm. 2, aquæ libr. 2 unc. dimid. drachm. 2.

VINA ITALICA.

- 1) *Lachryma Christi*. Præstantissimum omnium italicorum vinum, ad Vesuvii radices crescens, rubrum,

brum, pingue, linguam pungens, maxime spirituosum.

- 2) *Vino Greco di Somma.* Locus natalis est Vesuvius. Pingue, aurei coloris, saporis acriusculi dulcis. Utrumque vinum caput facile tentat; mitescit autem & suavius fit, si ad exterarum regiones transvehitur.
- 3) *Vinum Vibacum s. Reibolicum.* Germ. Reinfall. *Istriam* pro patria habet. Sic dictum *Proseccense* magnificiunt, eiusque potu quotidiano longævus & a morbis immunes fervari homines gloriantur. (*)
- 4) *Vinum montis Pulciani,* rubrum, generosum. Mensura continet Spirit. rectificatiss. unc. 2 & drachm. 2, resinosa substantia oleosa drachm. 7, tartar. & gumm. dr. $2\frac{2}{3}$, & aquae libr. 2 unc. 8, dr. $\frac{1}{3}$.
- 5) *Vinum Rheticum.* Germ. Veltliner Wein. In *Valli tellina.* Album, pretiosum, sapore primum mellito, dein gratissimo aromatico praeditum. Adeo forte est, ut vinum adustum superet, & paucissima tantum quantitate assumi possit. Mense martio novam semper subit fermentationem, qua turbidum & potui ineptum fit. Demta autem post aliquot menses fermentatione, clarum est & in potu bonum. (**). Post falernum primum locum ei dat PLINIUS *Hist. Nat. L. 14. c. 6.*

6) Vi-

(*) PLINIUS *L. 14. c. 6.* MATTHIOL. *Commentar. in Dioscoridem l. 5. c. 7.* ELSHOLZ *Diatet. S. 313.*

(**) BURNET *Nachricht von seiner Reise nach Frankreich, die Schweiz und Italien 1. Theil S. 241.*

6) *Vinum Muscatellum Falsicorum.* Ital. Vino di Montefiascone. In Latio. Tenue, flavescent, suave, mitioris indolis.

Sunt adhuc in Latio *vina Nomentina, Monterana, Velitrina, Prænestina, Tiburtina*, ut & *vino d'Orvietto*. Sed viliora hæc omnia sunt muscatello Falsicorum.

Vina cetera italica, *Pedemontia* scilicet, *Sabaudica, Sardinica, Siciliensia, Corsicana, Toscanica* bona ut plurimum sunt gustu, sed fermentabilia, haud durabilia, ob crassum oleum & substantiarum cruditatem exteris non commendanda.

VINUM LANGUEDOCIUM. Gall. *Frontignac. Muscat de Lion.*

Est vel album vel nigrum, & paratur ex uvis moschatellinis. Odorem & saporem moschi habet. Maxime spirituosum est. Caput petit. Mensura continet unc. 3 spirit., unc. $3\frac{1}{2}$ resin., drachm. $5\frac{1}{3}$ gum., libr. 2 unc. 4 dr. $6\frac{1}{2}$ aquæ.

PICARDON.

Bonæ notæ vinum.

VINUM RIVESALTINUM. Germ. *Rivesalter Wein.*

Gallicum vinum non ingratum.

VINUM MALVATICUM. Germ. *Malvasir Wein.*

Uvarum in Sicilia, Italia, & Hispania cultarum nomen est ab urbe *Malvassa* in *Morea*. Vinum post hungaricum censetur delicatum & optimum. Clarum est, coloris ambrae, saporis oleosi dulcis. Ventriculo

triculo & pectori prodest. Mensura continet spirit. unc. 4, substant. resinoso oleos. unc. 4 drachm. 3, gum. & tart. unc. 2. dr. 3. & aquæ libr. 2 unc. 1. drachm. 2.

VINUM PALMÆ. *Germ. Palm Sec. Canarien Sec.*

Ex insulis *Balearicis* ad urbem *Palma*. Suave pretiosum, nobile, ægris & debilibus exoptatum. Mensura continet spirit. vin. rectificatiss. unc. 2 dr. 3, princ. oleos. resin. unc. $2\frac{1}{2}$; tart. & gum. unc. $4\frac{1}{2}$, aquæ libr. 2 unc. $2\frac{1}{2}$ dr. 1.

VINUM MADERÆ.

Ex insulis *canariensibus*. Laudatur etiam. Mensura continet spirit. rectificatiss. unc. 2 dr. 3, resin. unc. 3. dr. 2, tart. & gum. unc. 2, aquæ libr. 2 unc. 4 dr. 3.

SPEC. II. ACIDULA SUBTILIORA.

Levia, gustu suavissima, penetrabilia, valde sudorifera & diuretica. Subtili acido prædominante instructa sunt, quare alcali saturant.

VINUM RHENANUM *vetustum*. (*)

Ex Germaniæ vinis præstantissimum. Non autem omnes ad rhenum sitæ regiones ad producendum æque bonum vinum idoneæ sunt. Cis rhenum *Rhingavia* abundat nobilis vini copia in toto districtu a *Schirstein* usque ad *Lorch*, & in hac provincia præcipue

(*) Confer. HOFFMANNI *Diff. de natura & præstantia vini rhenani*. Item *der Rheingauer Weinbau systematisch betrachtet*.

cipue excellit *Rudesheimense montanum*; vilissima autem sunt vina circa *Lorch & Lorcherhausen*. Tum laudanda sunt *Kostheimensia*, *Hochheimensia* & *Wickertensia*. Trans rhenum generositate celebria sunt *Kestericensia*, *Bacharacensia*, & quæ circa *Laubenheim*, *Bischheim*, *Badenheim*, *Nirstein* & *Harschheim* aluntur.

Mensura vini rhenani vetusti continet spiritus rectificatissimi unc. 2., resinosa substantiæ unc. 1, gum. dr. $2\frac{1}{3}$ & aquæ libr. 2. unc. 8 dr. $5\frac{1}{3}$. Magnam acidi teneri & subtilis penetrantissimi copiam admittit, quam destillando educere possumus. Omnem vero tartarum primis tribus annis sponte dimittit, & adeo durabile fit vinum, ut ad centum annos incorruptum maneat. Nonnulli vino gratiam quandam conciliare solent, dum vastis doliis musto repletis carbones vivos subdunt, quorum calor dolium penetrat. Hoc labore efficitur, ut mustum non tanto impetu effervescat, quo pacto aciditas avertitur, & gratus sapor resultat. Germanice vocant *gefeuerte Weine*, sed sanitati minus amica sunt, quam ea, quæ liberæ fermentationi fuerunt commissa.

Vinum rhenanum bonum cognoscitur sapore jucundissimo acidulo, colore claro, aureo, bullulis multis sese elevantibus nares volatili odore ferientibus, si vinum vitro infundatur.

* Saluberrimum utique vinum est, magnarum in medicina virium, prærogativis multis præ aliis vinis instructum. Summum confortans debilibus, ægrotis, lipothymicis. Calorem naturalem accendit in senibus & pituitosis. Ventriculū egregie roborat, caput levat, nec unquam cephalalgiam nec artuum tremorem producit. Sirim delet, sudores & urinam

urinam valde movet, vires corporis refuscitat, ad agilitatem & vigorem membra disponit. Absque ullo damno quotidie cum aqua mixtum pro potu ordinario hauriri potest, febricitantibus etiam commendabili, si multa aqua sit dilutus. HOFFMANNUS asserit, vinum ex medici consilio usurpatum, plus præservare a morbis posse, quam faciunt omnis generis thermæ, acidulæ, aliæque salubres aquæ. Multis etiam morbis chronicis ipsum rhenanum vinum medetur, si cum necessariis adhibeatur cautelis. Ad immutandum & invertendum temperamentum phlegmaticum & melancholicum nihil melius juvat, quam motus corporis & largior vini rhenani potus. Antiputredinosum etiam est hoc vinum, & exanthemata variolosa, morbillosa, similia, ad cutis peripheriam in imbecilibus pellit, vel retrocessa iterum extrudit.

VINUM MOSELLANUM.

Colitur ad *Dusemunde, Vela, Zeltingen*. Nobilissimum, saluberrimum, suavissimum post rhenanum. Tenue, leve, aquosum, spiritu minus flagrante, quam rhenanum, præditum; refrigerans æstate & in febrili calore. Vesicam celeriter petit, materiam arthriticam & tartaream calculosam eluit. Facile tamen vappescit, & ætate viribus spoliatur. Non omnes naturæ potum hujus vini perferunt. Mensura continet spiritus unc. 2. dr. 2, resinæ dr. $4\frac{1}{3}$, gum. dr. $2\frac{2}{3}$, & aquæ libr. 2. unc. 8.

VINA NECCARINA.

In ducatu *Palatino & Wirtembergico*. Temperatiora sunt, & gratum in loco natali potum exhibent. Non multum autem ad dissita loca transportantur, quia brevi tempore vappescunt. Multo quidem sulphuris fumo vel spiritu vini ea solent imbuere, ut ad plures

plures annos durent; sed capitis dolores & ventriculi tormina progignunt.

VINA STRADÆ MONTANÆ. *Germ.*
Bergsträsser Weine.

Optima sunt *Auerbacense* & *Bensheimense*. Tenuia, haud ignobilia; propter celeriore per renes & alia emunctoria transitum caput & nervos minus afficiunt, & salutaria sunt. Aetatem autem non ferunt, nam post sextum annum ad summum spiritualescentiæ gradum deveniunt. HOFFMAN.

VINA AUSTRIACA.

In *Austria superiori* optimum vinum habetur *Wachauense*. In *inferiori Austria* sunt *Neoburgense*, *Wisenburgense*, *Nusbergense*, *Nusdorffense*, *Baumense*, *Pumperskirchense*, *Maurense*, *Kinzingense*, *Mödlingense*, *Egenburgense*, vinum ad oppidum *Rez*, vinum ad oppidum *Tuln*. Vina austriaca, si bene effervuerint, & ætatem nacta sint, præstantia sunt & nobilia. Juniora autem vel mediæ ætatis multo tartaro repleta, valde sulphurata, pectori inimica sunt, & phthisin *Viennæ* endemiam producere dicuntur. (*)

VINA FRANCONICA *generosa*.

Magna est illorum diversitas ratione bonitatis & salubritatis. *Herbipolensia* montium, *die Leiste* & *der Stein* Germanis dictorum, nobilia utique ac præstantia, imo pretiosa sunt, pura, grate acida, capiti non offensa, ventriculo apta. Ad salubria, levia, & sanguinis massam facile transeuntia etiam numerantur *Klingenbergense*, *Wertheimense*, *Sommeracense*, *Randsackense*, *Windheimense*, porro vina ad fluvium *Tauber*,

(*) BRÜCKMANNI *Epist. itin.* 26. *Cent.* 3.

ber, & quidem, quæ prope *Schipf-Elpersheim*, *Weikersheim*, & *Bibereren* colliguntur, tandem vina *Hannovæ* comitatus *Michelbacensia*, *Nirensteinensia*, *Hirschheimensia* & *Hochstædtensia*. Hæc omnia facile fecedunt, miti calore sanguinem perfundunt, quotidiano usui inter cibos salutariter inserviunt. Optima fiunt post tertium vel quartum annum; ætate autem illorum spirituositas magis decrescit quam increscit.

SPEC. III. ACIDA ACERBA.

Omnia vina juniora acida crudis heterogeneis partibus terrestribus acidis imprægnata sunt, & rudiori spiritu turgida, qui fermentationis successu, subtilisato magis acido crudiori, & attenuatis aliis particulis heterogeneis, volatilior, flagrantior fit. Quæ in antecedenti specie recensui vina, si nondum rite effervuerint, rudiori acido tartareo plena sunt, & corpori humano infesta. Manifestum documentum exhibet rhenanum vinum, quo nihil nobis offensius, si primam ætatem habeat, nihil autem efficacius & magis salutare, si vetustum sit. Sunt alia vina acida, quæ, sicuti ex dulcibus nonnulla, nunquam perfectionis & puritatis gradum acquirere possunt, ob musti cruditatem ex uvis calore solis minus coctis. Hæc vina tanta præsertim acidi terrestris crudi copia turgent, ut optimæ fermentationis ope omnem tartarum haud deponere possint. Tartarea tamen talia vina acerbum linguæ imprimunt saporem acidum, continuo motu intestino turbantur, caput petunt, eiusque gravitatem relinquunt; nervos vellunt & graviter afficiunt, hinc membrorum tremorem producant; sanguinem terrestribus salinis impuritatibus inquinant, & strumas, calculum, atque arthritidem gignunt. Talia vina, ut rude acidum hebetetur, durabiliora fiant, & eorum impetuosas
fer-

fermentatio arceatur, magna fumi fulphuris copia imprægnari solent; sed nimis sulphurata vina molestatam in sanguine ebullitionem creant, caput magis offendunt, & pectori inimica sunt.

VINA *antecedentis speciei, tenellæ ætatis.*

VINUM CASSOVIENSE *hungaricum. Germ.*
Cafchauer Wein.

VINA FRANCONICA *villiora.*

Rothenburgense, Tauberanum rubrum, Ochsenfurtense, Francofurtense, Sachsenhusanum.

VINA MISNICA & SAXONICA.

Dresdense, Ketschenburgense, Jessense, Gornburgense.

VINA SILESIACA.

Grünburgense, Crosnense, Carolaticum.

VINA LUSATICA.

Gubenense, Furstenburgense.

VINA MARCHICA.

Potsdampienſe, Sarinundicum, Werderanum, Fahrlandicum, Francofurtanum, Brandenburgicum. Noſtrates hæc vina vix in alium uſum trahunt, quam ad condiendos cibos, coquenda juſcula, & conficiendam muſtardam.

VINA THURINGICA.

Erfordienſe, Jenenſe.

SPEC. IV. ACIDULO DULCIA.

VINUM GALLICUM *album. Germ.* Weißer Franzwein.

In prima ætate tenue est, aquosum, non valde spirituosum, sed acerba aciditate præditum, insalubre, ob sulphuris spiritum nondum diffusum pectori, capiti, & nervis infensum. Recens, acidulodulce, non sulphuratum maxime aquosum, est *Per-serac*, quod arthriticis commendatur; sed vix quoddam robur solidis addere potest. Vetustum vero vinum gallicum, coloris dilute flavi, saporis acidodulcis cum grata acerbitate mixti, ubi sulphuris spiritus cum vini spiritu sufficienter effervuerit, omnino persalubre est, licet rhenano vino multum cedat. Spirituosum est, roborat & calefacit, caput non statim tentat, nervos non afficit, pectori utique prodest, & quotidiano usu mediocri haud innoxium, ipsis etiam arthriticis, est. Sed, quum adeo facile non secedat nec tam cito humorum massam transeat ac rhenanum vinum, larga copia absque sanitatis detrimento hauriri non potest.

VINUM CAMPANICUM.

Præstantissimum, generosum, volatilissimo & penetrantissimo spiritu vini aereo elastico præditum, ita ut multas bullas vitro infusum agat, valde spumescat, & haustum nares feriat atque multos ructus excitet. Citissime exhilarat & corpus reficit, sanguinem expandit & largum sudorem prolicit, urinam etiam admodum pellit. Velocissimus ejus est transitus per vasa secretoria, hinc mox exhalat hilaris crapula, quam cito producit. Saporem habet acido dulcem linguam acriter pungentem. Acidam saburram facile in ventriculo generat, & in sensibilibus subjectis dolores & ardorem ventriculi gignit. Mensura continet Spirit. unc. 2. drachm. $5\frac{1}{3}$, resin. dr. $6\frac{2}{3}$, gum. drachm. 1, & aquæ libr. 2. unc. 8 drachm. 3.

SPEC. V. AUSTERA ET AUSTERIUSCUA.

Sapor est plus minus adstringens. Pro gradu austeritatis & spirituositatis differunt eorum effectus. Rubra omnia sunt.

VINUM BURGUNDICUM.

Optimum censetur *Belnenfe*, *Gall.* Vin de Beaune. Generosum, penetrabile, valde spirituosum, lenissime adstringens, stomachicum, sanguinem exæstuans. Minus vaporosum est & aquam melius tolerat, quam vinum campanicum. Mensura continet spirit. rectificatiss. unc. 2. dr. 2, resin. unc. $\frac{1}{2}$, tartar. & gum. dr. $1\frac{2}{3}$, aquæ libr. 2. unc. 9. dr. $\frac{1}{3}$.

VIN D'EREMITAGE.

In Galliæ principatu *Valentinensi* & ad rhodanum fluvium. Subausterum, baccarum myrtilli saporem referens, modice calefaciens, ventriculum roborans, saluberrimum. Mensura continet spir. unc. 2. dr. 7, resin. unc. 1. dr. 2, gum. & tartar. dr. $1\frac{2}{3}$, aquæ libr. 2. unc. 7. dr. $5\frac{1}{3}$.

VINA BURDIGALENSIA. *Germ.* Rothe Franzweine. *Gall.* Vins de Bourdeaux. Ex *Aquitania* ad nos magna copia transvehuntur. Quotidiano usui inserviunt, quia indolis sunt mitioris & minus generosa. Largiter tamen hausta molestam sanguinis ebullitionem faciunt, & gravem cum magna stupiditate producunt crapulam; tarde enim per vasa ducuntur.

1) *Vinum gallicum rubrum ordinarium.* Salubre & bonum.

2) *Vin de Medoc.* Leve, gratum, temperatæ indolis.

3) *Vi-*

- 3) *Vinum Gravianum.* Germ. Claret. Gall. Vin de Grave.
- 4) *Cahors & Pontac* sunt vina austera, adstringentia, vasa gravantia, alvum constipantia, sanguinem nimis exæstuantia, nervis in subjectis sensibilibus infesta, cautius in diarrhœis & dysenterîis usurpanda.

VINUM SURRENTINUM.

A veteribus magni æstimabatur. *PLINIUS Hist. nat. l. 23. c. 1.* de eo prædicat, quod caput nullo modo tentet, & stomachi & intestinorum rheumatismos cohibeat. Sed rude & palato ingratum censet *BLAINVILLE.* (*)

SPEC. VI. ACRIA URENTIA.

Fæces vini, cerealia & farinacea, fermentationis motu resoluta & attenuata, succi arborum & fructuum horæorum fermentati, saccharum & dulcia alia, abstractione & destillatione spiritum exhibent ardentem, germ. Brandwein, pro puritatis gradu plus minus flagrantem, volatilem, linguam urentem. Depuratur autem spiritus ardens destillatione repetita a crudioribus fixioribus particulis, ita ut rectificatissimus spiritus ex aqua, acido subtilissimo, & oleo tenerrimo, arctissime inter se conjunctis, constet, & propter insignem flagrantiam vix potui aptus sit. Spiritus vero una vel aliquot vicibus rectificatus substantias prædictas laxiori vinculo unitas & crassiori oleo resinoso fœtente inquinatas continet cum prædominante acido fixiori, quo sanguinem & lac citissime coagulat. Ex dictis substantiis vulgares spiritus ardentes, qui in usum alimentarium ordinarie veniunt, compositi sunt. Purior autem, fortior, & volatilior est

(*) *Reisen durch Italien 3. Band S. 423.*

est spiritus, qui in initio destillationis primum in vas recipiens transstillat, quemque Germani *Vorsprung* vocant. A vulgari ardente spiritu non differunt spiritus abstractitii, *germ.* abgezogene Wasser, nisi quod specificam indolem specierum aromaticarum nacti sint, cum quibus confermentatione vel cohobatione parati fuerunt; inde liquores carminativi menthæ, melissæ, carvi, anisi &c. Liquores pretiosi, quibus proprie gallicum nomen *liqueurs* est, multis calidioribus aromatibus, caryophyllis, macibus, nucibus moschatis, cinnamomo, aliisque, in spiritu vini ope digestionis calidæ maceratis & extractis turgidi sunt, & flagrantiorum habent vim, atque multo majori impetu in nostrum corpus agunt, quam puri spiritus ardentes.

Spiritus ardentes modice usurpati omnino egregiis gaudent virtutibus, a volatili spiritu & tenerri-
mo oleo maxime pendentibus. Ventriculum roborant, ciborum digestionem promovent, flatus expellunt, subigunt pingua comesta, corrigunt nocivam indolem haustæ cerevisiæ turbidæ & fæculentæ, ventriculum calefaciunt, vermes necant; sanguinem exæstuant, eumque magis condensando antiputredinosis sunt, circulum sanguinis vividiorum reddunt, solida stimulant & leniter constringunt. Analepticum etiam est spiritus ardens; non enim solum nutrit oleo suo, sed & citissime reficit a longo itinere defatigatos. Convenit frigidis, pituitosis. Salutariter eo utuntur homines inferioris conditionis loco vini.

Sed excessum in hoc potu funesti sequuntur effectus. Ventriculi & solidorum fibras adeo exsiccat & indurat spiritus ardens largiter & continuo haustus, ut omnem irritabilitatem perdant; hinc appetitus dejectio, ciborum indigestio, sitis perpetua,

rua, rauca vox. Caput & cerebrum graviter afficit, sanguinem vehementer exæstuat & nimis condensat, solida expandit, nervos vellicat; hinc sopor, proclivitas ad somnum, stupiditas, faciei pallor, habitus corporis cachecticus, tremores artuum, apoplexia. Flammam vini adusti copiose sumti e ventriculo per fauces eruptam esse, variis exemplis testatur THOM. BARTHOLINUS *Hist. anatom. Cent. 3. Obs. 56.* Multos funestos casus lethalis vini adusti effectus in infantibus consignarunt Observatores practici. (*)

SPIRITUS VINI. *Germ.* Weinbrandwein.

Paratur ex fœcibus vini hungarici, rhenani, gallici.

SPIRITUS FRUMENTI. *Germ.* Kornbrandwein, Fruchtbrandwein.

Ex tritico, filigine, frumento turcico, oryza &c. Spiritus oryzæ *Rack* f. *Arack* vocatur.

SPIRITUS FRUCTUUM HORAEORUM. *Germ.* Obstbrandwein.

Ex fermentato succo pyrorum, prunorum, pomorum, baccarum sambuci, malorum persicorum &c.

SPIRITUS LACTIS. *Germ.* Milchbrandwein.

Talem ex lacte asinino vel equino acido parant *Tatari & Indi.*

SPI-

(*) Vid. SENNERTI *Med. Pract. L. 1. P. 2. c. 33. p. 660.* BONETI *Med. septentr. P. 1. p. 165. Abhandl. der Schwedischen Academ. 7. Band.* BUCHNERI *Miscell. phys. math. med. Ann. 1730. S. 1137.*

SPIRITUS SACHARI. *Germ.* Zuckerbrandwein.

Ex arundine sacharifera parant *Americani*. Sed quum per se ob urentem acredinem raro assumatur, ad conficiendum Anglorum potum, *Punch* dictum, adhibetur, cui etiam *Rack* inservit. Paratur autem *Punch* s. *Limonada* Anglorum spirituosissima ex spiritu sachari vel oryzæ & copiosa aqua cum citreorum vel limoniorum succo. Moderato hujus potulenti usu sudor exprimitur, humorum putredo avertitur; hinc nautis remedium præservatorium contra calidum scorbutum & febres putridas existit. Sed largius & frequentius ingestum nervos lædit, pectori inimicum est, & in Anglia inter potiores phthisis pulmonalis, febrium acutarum, lentarum, hæcticarum, inflammationis viscerum, pluriumque aliorum morborum causas militat. Differt autem hujus limonadæ efficacia a maiori aut minori admixti vini adusti copia. Sanitati forte melius consulunt, qui loco spiritus ardentis vinum rhenanum sumunt.

SPIRITUS SARANNÆ.

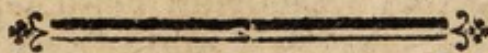
Ex bulbosis farinaceis radicibus conquassatis & fermentationi commissis spiritum ardentem extrahi posse, Europæi periculo cum solano tuberoso instituto didicerunt. *Kamtschadalæ* ex sarannæ herba, quæ est lilii species, in aqua fervida macerata, additis caprifolii nonnullis baccis, ad fermentationem redacta, singularem destillatione parant spiritum adeo fortem, ut ferrum erodat. Mitior tamen est, qui prima vice in vas recipiens transit. Funestos effectus exserit. Nam, licet pauca tantum eius quantitas assumatur, sanguinem coagulat & nigricante colore tingit, caput statim afficit, mentis alienationem,

nem, faciei nigredinem, infomnia terrifica, & cordis fummas anxietates producit. (*)

ARACHA f. ARACH *Sinenfium*. RUMPH.
P. 1. p. 62. 71. P. 5. Libr. 8. c. 30. 31.

Est liquor vinosus, instar fortissimi vini adusti, qui maxime a Sinenfibus ex fuccis naturalibus sacharo prægnatis variarum arborum, vel ex ipso illarum sacharo, destillatur & exuritur. Maxima arachæ (non confundendæ cum arack seu oryzæ spiritu) copia ex succo recenti arboris sagueri fit, cui aliquam nigri sachari ex sagueroeducti copiam addunt; vel ex ipso sagueri sacharo. Ex succo etiam recenti *Nypæ* arboris aracham exurunt, quæ autem vilior est. In vili aracha, ut parum acefcat, globulos ex oryza formatos injiciunt Sinenfes loco fermenti, unde hic potus, qui *Brom* tunc vocatur, ruffum contrahit colorem, & dulcedinem, ac si sacharum ipsi admixtum effet.

(*) KRASCHENINNIKOW S. 105.



CONDIMENTA.

Scriptores antiquioris ævi certiores nos reddunt, veteribus pauca in usu fuisse condimenta. Nullis fere gaudebant præter sale, piper, & exquisitissimum mel. Carebant variis iis, quas hodie ex saccharo habemus, confectionibus. Perraro quoque apud eos aromatum usus legitur. Imo plura iis penitus incognita erant, ad minimum in cibo. Ex magno autem condimentorum numero posterioribus temporibus sensim adaucto sufficienter cognoscitur, quantum a victus simplicitate recesserint homines, & quam anxio studio gulæ delicias & irritamenta prosecuti sint. Primaria finis plurimarum rerum, quas nunc in condimentis invenimus, sine dubio ea fuit, ut medicamento nobis inservirent. Et si accuratius eas consideremus fines, quæ necessitatem condimentorum in cibo fecerunt, perpauca nobis sufficere facile perspiciemus. Sal instar omnium indicationibus nostris (§. 8.) satisfacit, ita ut omni jure aroma aromatum nuncupetur. Ciborum enim saporem elevat, eorum qualitates corrigit, putredinem sanguinis ex animali cibo facilius oriundam avertit, præsertim in victu ex vegetabili & animali mixto, & ventriculum ad vividiorum contractionem stimulat. Quid ergo aliis condimentis opus est, si sale utamur, oleribus & fructibus acidis & acidulo dulcibus vescamur, quæ, quod sal præstare nequit, sanguinis æstum temperant, cibos a putredine etiam præservant, & pingua in aqueis menstruis solubilia reddunt? Admitto etiam sacchari & aceti usum modicum. Sed qualis est aromatum exoticorum virtus alia, quam quod, lin-

linguæ & ventriculi nervos acriter pungendo & vellicando, ciborum aviditatem augeant, sanguinem vehementer exæstuent, & morbos inflammatorios, exanthematicos, & hæmorrhagias progignant? Concedo, requiri interdum condimenta, quæ ventriculi calorem excitare, & flatulentiam quorundam ciborum corrigere valent; sed talia optima sunt aromata indigena mitiora, allium scilicet, petroselinum, thymus, majorana, serpillum, similiaque.

Latori sensu ad condimenta referuntur *Acetaria*, (*Germ.* Salate) *Intinctus* s. *Embezzmata*, (*Germ.* Tunken) *Tragemata*, (*Germ.* Trisenete, *Gall.* Tragemes), fructus varie conditi, pastæ, incrustata sacharina, confectioes sacharinæ, roob, & conservæ. Sed hæc & alia, quæ ordinarie in secunda mensa apponuntur, partim ex variis cibis jam supra singulatim recensitis, partim ex plurimis condimentis composita sunt. Simplicia sola pertractationi meæ destinata sunt.

GEN. I. DULCIA.

Condimenta dulcia multas cum esculentis dulcibus mucilaginis & oleosis communes habent qualitates; differunt tamen ab iis, quod minus nutriant, & pro gradu puritatis magis stimulent, incidant, abstergant, aliasque adhuc exferant virtutes, quibus carent dulcia esculenta crudioribus variis partibus composita.

MEL. *Offic.* *Germ.* Honig. *Gall.* Miel. *Angl.* Honey.

Est productum apum, quæ illud ex nectariis florum, præsertim balsamicorum & aromaticorum, (*) colligunt.

(*) Multæ sunt plantæ, ex quibus mel sumunt apes. Plurimas recensuit GLEDITSCHUS in *Betrachtung des*
Z 4 *Bie-*

ligunt, & in earum ventriculo in verum mel elaborant, quod in favorum cellulas deponunt, ubi refrigeratum consistentiam spissiusculam acquirit. Maxima mellis copia producitur in *Gallia*, *Prussia*, *Polonia*, *Lithuania*, *Russia* & ad *Græcie* montem *Hymettum*. Est succus spissiusculus, unguinoso-mucilagineus, in aqua totus solubilis, saporis dulcissimi, odoris grati, respectu principiorum cum saccharo conveniens. (*) Sed magnopere differt mel, ratione originis, consistentiæ, puritatis, bonitatis, coloris, saporis, & odoris. Differentia saporis, odoris, & salubritatis pendet a diversitate plantarum, ex quibus mel colligitur. Harum enim plantarum virtutes fervat mel. Hinc optimum censetur, in regionibus calidis ex aromaticis plantis, thymo præsertim, roremarino, lilio, rosa &c. collectum. Hinc *Galliæ* & orientalium regionum mel adeo celebratur. Ex absynthio mel amarum colligi ab apibus, narrat *Dioscorides*. Certis anni temporibus *Heracleæ* in insula *Ponto* venanatum mel ab apibus excerni, asserit *Plinius*. (**) Ratione coloris mel vel album est, vel flavum. Virgineum, album, nulla adhibita arte aut ignis vi, ex favis diffractis, craticulæ impositis, defluxum, bonitate & salubritate eminet. *Galli* mel *Narbonnense* laudant. Eligendum est spissum, recens album, granosum, pellucidum, saporis dulcis grate aromatici.

Infe-

Bienenstandes in der Marck Brandenburg, nebst einem Verzeichnisse von Gewächsen, aus welchen die Bienen ihren Stoff zum Honig und Wachse einsammeln. 8. 1769.

(*) Hoc docet chymica mellis analysis instituta a *Dn. Lemery* & communicata in *Memoir. de l'Academ. de Paris. Ann. 1706. p. 352.*

(**) *L. 21. c. 13.* Scriptores neotericos rem confirmant citat *Cranz Tom. 3. p. 10.*

Inferioris notæ est flavum, expressum vel coctum, ceram redolens, ceræque partes quasdam destillatione reddens. (*)

Mel, præter nutriendi facultatem, egregia virtute abstergente, demulcente, pectorali, emolliente, & aphrodisiaca pollet. Saponaceum etiam est, bilem resolvit, oleosa aquosis miscet. Antiputredinosum est, hinc olim a *Lacedæmonibus* ad mortuorum condituram fuit usurpatum, (**) & omnes fructus melle non veteres solum condiebant, sed iis etiam, dum sacharo carebant, deliciosissimum & laudatissimum ad innumera esculentorum genera condimentum mel erat. Hodie fructus virgineo melle condiunt *Galli*. Nostrates panem cum melle crudo edunt, variaque panificia, præsertim panem piperatum, ex illo conficiunt. Sed mel facile in ventriculo fermentat, & flatus generat. Mel ad varios cibos loco sachari condimentum usitatum est *Moscovitis*, *Lithuanis* & *Polonis*. Nostris temporibus non amplius ad longævitatē ducit mel, uti purissimum & exquisitissimum istud, quo in *Judea* & *Oriente* gaudebant Veteres.

SACHARUM. *Germ.* Zucker. *Gall.* Sucre. *Angl.* Sugar.

Veteribus solum nativum, id est, lachrymarum instar ex arundine sacharifera exsudatum atque exsiccatum, in usum veniebat; ignorabant enim sachari cocturam. *Sal indum* & *mel arundinis* nativum hoc sacharum vocabant. (***) Nostris temporibus ex diver-

(*) Vid. GEOFFROY 4. *Theil* S. 207.

(**) JOS. LAURENTIUS de *prandio & cæna veterum* c. 13.

(***) GALEN. *Lib. 8. Method. Med. c. 4.* DIOSCORIDES L. 2. c. 75. PLINIUS L. 14. c. 18.

diversis plantis & arborum truncis elicitor sacharum, quod idcirco variæ indolis & bonitatis est. Magnam etiam sachari ratione puritatis differentiam facit varius coquendi & refinandi modus. Non ergo possum, quin scitu necessaria de vegetabilibus sacharo turgidis & de huius condimenti præparatione in medium proferam.

- I) SACHARUM *Arundinis* f. *Cannæ sachariferæ*
 RUMPH. P. 5. L. 8. c. 26. Germ. Zucker aus dem indianischen Zuckerrohr. Hæc arundo crescit in *Insulis canariensibus*, tractibusque *Indiæ occidentalis* calidioribus, *Java*, *Bengala*, *Siam*, porro in *Hispaniola*, *Cuba*, *Brasilia*, *Mexico*, *Peru*, & in *Insulis Barbados*, *Jamaica* atque *Martinique*. Colitur etiam in *Sicilia*, sed americanæ admodum cedit. (*) Stipites dulces aquosa spongiosa medulla farcti sunt, & succus ex iis, dum maturi sint, in peculiaribus molendinis ope conquassationis exprimitur, atque statim valido igne inspissatur sub perpetua despumatione, donec fuscus sit & viscidus. Tum in magnis ollis loco fumoso & calido exsiccat in sacharum, quod ex fusco flavescit, & *sacharum crudum* f. *Moscovæ* & *Thomæum* vocatur. Sed quum istud multis adhuc quisquiliis, & partibus oleoso resinosis terreis crudis refertum sit, depuratione repetita seu refinatione eget. Crudum enim tale sacharum impurum, pingue, in aere humescens, vix interne dari potest, cum ingentia intestinorum tormina, flatus multos, & crassas cruditates vermium generationi peraptas procreet. Repetita sachari depuratione, (quæ melius succedit, si crudæ partes per lixivium e calce viva aut cineribus paratum

(*) LABATS *Reisen nach Spanien und Weischland* 5. Theil S. 228.

tum, succo ebullienti modica quantitate additum, præcipitentur) & reiterata crySTALLIFICATIONE purius & magis album semper sacharum fit, quod pro vario puritatis gradu varia obtinuit nomina. Peracta depuratione liquor inspissatus vasis infunditur fictilibus pyramidalibus, quæ in asseribus perforatis tamdiu relinquuntur, donec liquor melleus, viscosus, crudus, impurus, per foramen, in parte inferiori acuminata relictum, in vasa supposita effluxerit. Liquor iste est *sacharum liquidum*, *germ.* Syrop, quo plebs loco sachari utitur, insalubre, acefcens, summe flatulentum, crudum sanguinem generans, puritatis gradu tamen etiam diversum. Tres potissimum eius species numerantur, sacharum scilicet liquidum ex prima refinatione, *Germanis* Schwarzer Syrop, maxime impurum; ex secunda refinatione, *germ.* Bastard Syrop, & denique ex tertia refinatione, *germ.* Candis Syrop, quod clarissimum est & optimum. Postquam dictus liquor melleus exstillaverit, massa sacharina maiorem soliditatem & siccitatem adipiscitur, Deinde coni sacharini ex formis exempti, separato sacharo impuriori, ad solem perfecte exsiccantur.

Ejusmodi sacharum purum, pyramidale, sæpius refinatum, læve, niveum, siccum, crySTALLINUM, friabile, contactu asperum, odoris expers, singulare corpus est, cujus mixtio chymica & natura nostro tandem seculo eruta fuit. Olim *sal dulce*, *sal unguinosum*, *sal sulphureo-inflammabile* audiebat. Accedit quidem salis naturæ, quod crySTALLINUM sit, in aqua statim solubile, & linguam acriter pungat, atque virtute incidente, abstergente, irritante, & cathaeretica gaudeat. Sed peculiaribus tamen proprietatibus a salibus valde discrepat saccharum, quod est concretum ex terra levi, acido mobilissimo, & tenerrima
sub-

substantia oleoso-inflamabili. (*) Experimenta cum sacharo instituta & collectæ de ejus actione in animalium & vegetabilium partes observationes abunde docent, hoc condimentum insigni instructum esse virtute incidendi, attenuandi & dissolvendi fluida, eaque saponis instar abstergendi, quum pinguia & oleosa adeo insigniter acidis jungat, ut etiam butyri separationem a parte cremoris serosa impediat. Gaudet porro sacharum virtute stimulandi & exsiccandi solida; sed ea etiam erodit, & justo frequentius ac copiosius assumptum dentes cariosos imo nigricantes reddit. Putredini etiam validissime resistit sacharum, & fructus horreos longe melius ac fortius quam sal a putredine præservat; quare tot & tantæ parantur condituræ. Sed carnem quoque cervinam sacharo condiri vidit BECHERUS, (**) quæ in summa æstate putredini resistebat. Valens in scorbuto & ad præservandum hunc morbum remedium est. Magnam ergo utilitatem omnino corpori humano sacharum affert purum, crystallinum, album, modice assumptum. Ventriculum enim ad vividiores contractiones stimulat, mucum in eo collectum & humores crassos resolvit atque attenuat, gelatinam sanguinis dissolvit atque diffundit, oleosas sanguinis partes imbibit & abstergit; hinc non nimium solum olei a sanguine secessum, adeoque nimiam corporis obesitatem avertit, sed post largiorem etiam pinguium & oleosorum ingestionem assumptum hæc in saponem

(*) Naturam sachari ejusque in humanum corpus actionem egregie exposuit CARTHEUSERUS in *Diff. de genericis quibusdam plantarum principiis*, item in *Diff. de sacharo*. Lectu dignissimum de sacharo scriptum Auctoris Anonymi Italici translatum exstat in *Allgem. Mag. 8. Theil*, ut & in *Hannöv. nütz. Sammlungen Ann. 1758. n. 51.*

(**) Confer. *Physic. subterræn.* L. 1. Sect. 4. Cap. 1. p. 143.

nem convertit, & ventriculi ardorem lenit. Sacharum alvum quoque movet stimulo, quem intestinis imprimit, & egregium est condimentum ad cibos mucidos, viscidos, & pingues. Sacharum pro condimento salino ad multa ciborum genera posset substitui, nisi cibus facile nauseosum & nimis dulcem saporem conciliet.

Sachari spiritus acidus corrosivus tam arctis vinculis ligatur terrestri & oleoso inflammabili substantia, ut in ventriculo solus agere nequeat; nec integra sua mixtione gaudens sacharum præter lenem stimulum nullam in ventriculi tunicas exferere vim potest, & longe abest, quin eas erodere possit, quum liquore gastrico statim solvatur. Purum etiam & crystallinum sacharum niveum modice assumptum nullas acido pituitosas cruditates, nullos flatus in ventriculo generat, nec ullam subit fermentationem. In bile, cui sacharum admixtum est, nulla plane mutatio, nulla coagulatio, nullus motus observatur. (*) Ergo sacharum modice assumptum nunquam aliquod damnum post se trahit. Largiori autem & frequentiori eius usu, præsertim apud infantes & subiecta macilenta cholericæ, atque phthificos & hæcticos, humores plus justo dissolvuntur, nutritio minuitur, macies producitur & augetur, & vermium generatio promovetur.

Ex finissimo sacharo nova crystallifatione fit *sacharum candum album*, & ex Moscovat *flavum*. Magis demulcens est, & in pectoris & faucium asperitate valde prodest. *Sacharum penidium*, germ. gewundener oder Gersten-Zucker, oleosum est, demulcens etiam, sed flatulentum.

2) SA-

(*) Vid. CARTHEUSERI *Diff. de Sacharo* §. 12.

- 2) SACHARUM *Aceris montani Canadensis*. Germ. Zucker aus dem Zuckerahorn. Hæc arbor vulgarissima est in *America septentrionali*, præsertim in regione *Canadensi* & anglicis plantationibus. Ex sola hac arbore omne sacharum conficiunt incolæ, quum in algido hoc climate canna sacharifera non crescat. Duplex autem datur aceris species. *Acer candidum* s. *foliis majoribus trilobatis erosis, floribus albis, theca majore erumpentibus, cortice albicante*. CLAYTON *Flor. Virgin.* n. 821. Gall. Erable. Angl. Suger - maple, Sugartree. Belg. Noortſche Notenboom. *Iroquois*. Ozekehta. *Acer floribus rubris folio maiori, superne viridi, subtus argenteo splendente*. CLAYTON. *Acer foliis quinquelobis acuminatis acute serratis, petiolis teretibus* LINN. *Hort. Upſ.* 94. Gall. Plaine. Angl. Maple. Belg. Bellstael. Sacharum ex acere albo paratum non differt ab eo aceris rubri, nisi quod hoc priori obscurius colore, & magis nigricans, dulcius & salubrius habeatur. Initio veris, statim quum nix deliqueſcat, aceris arbor vulneratur, & collectus succus copiosus ignis ope sine ullo additamento in sacharum inspissatur, quod non ulterius depuratur & refinatur, quare valde etiam a sacharo arundinaceo diversum est. Coloris est brunni, nonnunquam instar farinæ aut sachari moscovat pulverulentum, ut plurimum autem ex grumis multis conflatum, pinguius & in aqua difficilius solubile quam sacharum arundinaceum, quod ideo aptius semper est condimentum pro theæ & cafe potu. Interim salubrius & pectori magis amicum habetur sacharum aceris, quod ob hanc causam copiose in *Galliam* transfertur. Melius est sacharum ab Europæis coctum eo, quod incolæ conficiunt, qui farinam ei addere solent, ut magis nutriens & viscidum evadat.

dat. Hoc sacharo cum pane vescuntur incolæ. (*)

- 3) SACHARUM *Algæ sachariferae Islandicae*. Hæc alga marina, quam incolæ *Söl* adpellant, circa littora *Islandiæ* rupibus submarinis & fundo maris petroso radicibus suis adcreta reperitur. Folia sacharino principio donata sunt; & a commoti pelagi undis avulsa identidem in littus ejiciuntur, & sæpius adhuc ab incolis, quibus salubrem gratissimumque victum præbent, (*vid. Class. Escul. 2. Gen. 1. Sp. 2.*) tempore refluxus maris a faxis detrahuntur. In foliis novissime ejectis aut decerptis sacharum nondum in conspectum venit, sed candida demum & dulcia granula sacharina passim in superficie eorum nascuntur, quando radiis solaribus aliquamdiu exposita, & aqua pluviali semel conspersa, rursusque exsiccata fuerunt. Incolæ folia utplurimum in aqua fontana macerant, posteaque in loco sicco radiis solaribus exponunt, ut calore aliquantulum indurentur. Exsiccatis hisce foliis tonnulas ligneas replent, nec prius ista in usum culinarem trahunt, usque dum tota eorum superficies farina sacharina, sensim protrusa, obducta sit. (**)

- 4) JAGARA s. SACHARUM *Palme cocciferae majoris*. Usurpatur in *Malabara* & ab omnibus iis indostanis populis, apud quos arundo sacharina

(*) Confer. KALMS *Beschreib. wie Zucker in Nordamerica von verschiedenen Arten Bäumen gemacht wird*, im 13. Bande der *Abhandl. der Schwed. Acad. S. 149*. *Aceris suecici succus in sacharum etiam inspissari potest, sed in exigua tantum copia.*

(**) THOM. BARTHOLIN *Acta Hafniens. Vol. 1. Ann. 1671. 1672.* HORREBOW *S. 117.* CARTHEUSER *de gener. quib. plant. princ.*

na vix vel raro crescit. Est syrupus 'crassior ex *Sura* vel succo hujus arboris (vid. Potulent. Gen. 2. Spec. 2.) fortiori igne inspissata. Viscoso & impuro hoc sacharo fere liquido barbari foli delectantur. (*)

5) JAGARA *Lontari* f. SACHARUM *Lontareum*.

In *India* ex *Sura Lontari sylvestris* inspissata maiori copia & bonitate conficitur, & siccioris formæ est, quam sacharum calappi. In bacillos ordinarie formatur, ut, quod facile liquefeat, eo melius in siccis locis asservari possit. Fuscum est lontareum hoc sacharum, & *Javæ* maxima eius paratur copia. (**)

6) SACHARUM *Sagueri seu Palmæ vinarie secundæ*.

Paratur etiam ex succo arboris inspissato, maxime in *Java* & *Baleya*, ubi hic succus pinguior est & crassior, quam ex aliarum regionum saguero. Nigrum autem atque humidum est, quibus notis a lontareo sacharo distinguitur. Plerumque etiam scoriis mixtum & impurum est. Magna copia in *Javæ* emporiis venditur, & ab europæis populis ibi adhibetur ad vulgarem dulcem seu sacharinam cerevisiam. *Sinenses* autem inde *Arack* exurunt. (***)

7) SACHARUM ex *Betula foliis ovatis oblongis*

acuminatis ferratis GRONOV. *Fl. Virg.* p. 146. Arbor crescit in *America septentrionali*, & germanice vocatur Zuckerbirke, gall. Merifier, angl. Sugar Birch, Wild Birch, Black Birch. Dulcedine hoc sacharum cedit illo ex acere, & præterea saporem paulo

(*) RUMPH. *Herb. Amb.* Tom. 1. p. 18.

(**) RUMPH. p. 49.

(***) RUMPH. c. 13.

paulo ingratum habet. Vulgaris betula etiam copiose provenit in America septentrionali, & sacharum ex ejus succo elicuerunt tum Galli tum barbari incolæ; sed quantitas labores non compensat. KALM.

8) SACHARUM ex Juglande alba fructu minori, cortice glabro. CLAYTON & GRONOV. *Fl. Virg.* Arbor *Germ.* audit Virginische welsche Nuss; *Gall.* Noyer amer; *Angl.* Hickery; *Belg.* Notenboom, Kisketas. Sacharum omnes antecedentes species dulcedine superat, at succi exigua tantum copia in arbore est. KALM.

9) SACHARUM *Gleditsie* GRONOV. *Virg.* p. 161. f. *Acacie triacanthos*, siliquis latis fuscis, pulpa virescente subdulci. CLAYTON. *Virg.* 95. *Germ.* Honigerbsenbaum; *Angl.* Honey locust. Ex siliquarum pulpa mucidum excoquitur sacharum.

10) SACHARUM *plantarum*, *radicum*, & *fructuum dulcium*. Convenit cum vulgari sacharo, sed ea copia nondum paratum est, nec unquam forte parari poterit, ut usibus condimentariis interserviat. Ex *Zea* LINN. & *Asclepiade caule erecto simplici annuo* LINN. sacharum confici, narrat KALM. Eduxit tale MARGGRAFIUS ex radicibus *betæ* & *sifari germanici*. Et CARTHEUSERUS asserit, similem substantiam sacharinam etiam in radicibus dulcibus *Glycyrrhizæ*, *polypodii*, *pastinacæ sativæ*, *rapæ sativæ* &c. nec minus in dulcibus fructibus pulposis, *Ceratonia* v. g., *dactylis*, *jubis*, *prunis damascenis*, *passulis minoribus* & *maioribus*, in manna, liquore dulci spissiusculo florum *melianthi maioris* & *minoris*, & melle, pluribusque plantis & plantarum partibus, eminentiori dulcedine donatis, latere, ac inde etiam,

si necessariæ accedant encheireses, a focia & involvente parte gummea, saponacea, resinosa, separari posse.

GEN. II. ACIDA.

Generales virtutes iam recensui sub *Escul. Class.* 2. *Gen.* 1. *Spec.* 6. Has autem pro vario puritatis gradu fortius aut lenius exercent huius generis condimenta, quæ etiam aliis adhuc peculiaribus & longe præstantioribus viribus prædita sunt.

ACETUM. *Germ.* Essig.

Acetum est liquor aqueo-acidulus, subtilis, penetrans, mobilis, semispirituosus. Producitur fermentationis ope ex omnibus liquidis vinosis, ex vino scilicet, cerevisia, ex phlegmate spiritus frumenti, musto, musto, saccharo soluto, fructuum & arborum succis vinosis. Constat aqua, acido vini subtiliori, spiritu inflammabili, tartaro vini. (*) Clarum, pellucidum, bene fermentatum in usum trahendum est. Impurum, turbidum, corruptum, crassis oleosis & mucido-terrestribus partibus repletum, nihil valet. In usum culinarem sequentia adhibentur aceta:

- 1) *Acetum vini.* *Germ.* Weinessig. *Gall.* Vinaigre. Fragrantius, præstantius omnium, præsertim quod ex vino generosiori enatum est. In vitro agitatæ parcas tantum bullas agit mox evanescentes. Summas virtutes in medicina habet. Magnam sane etiam utilitatem præstat in re cibaria. Optimum

(*) Vide BOERHAVII *Element. Chem.* Tom. 2. p. 207.
 CARTHEUSER *Mat. Med. Edit. nov.* Tom. 1. p. 260.
 CRANZ *Tom.* 3. p. 4.

mum est pinguium condimentum. Carnes eo conditæ teneriores fiunt, a putredine fervantur. Mitigat acetum alcalescēntiam carniū ferorū animalium. Corrigit cruditatem olerum & herbarum recentium in acetariis, earumque concoctionem stimulo, quem imprimit ventriculo, promovet. Ejusmodi acetariis, ob insignem aceti vim antiputredinosam & temperantem, vesci conducit diebus æstivis humidis, in vitiosa & maligna aeris constitutione, in scorbuto. Paulo copiosius autem sumtum acetum calorem sanguinis intendit, & calculosis atque arthriticis non prodest, qui succum citri ob temperatiorem indolem magis amant. Sudores etiam pellit acetum, & noctu sudare solent, qui harengos vel sardinas cum aceto, allio, & pomis in cœna comedunt. Contra fungos venenatos antidotum habetur. In potu cum aqua mixtum sitim optime sedat, exitium in rabie canina remedium est, contra nimiam obesitatem laudatur, & a morborum contagio præservat.

- 2) *Acetum cerevisiæ.* Germ. Biereffig. Ex cerevisia forti desiccata acetum parari potest adeo purum & subtile ac acetum vini. Interim vulgare acetum cerevisiæ colorem & saporem malti & lupuli florum aliquatenus retinet, viscosum & mucidum est, & idcirco minus penetrabile & spirituosum. In vitro agitatum instar cerevisiæ admodum spumescit. Culinæ eo utuntur ad carnis macerationem.
- 3) *Acetum palmeum.* Ex succo palmeæ cocciferæ parant Indi, eoque ad condiendos cibos utuntur. Hic enim succus, si cadis vel lagenis bene obturatis infusus soli per aliquot dies exponatur, in perfectum acetum mutatur. РУМЯН.

- 4) *Acetum Saguari*. Ex dulci faguero. (vid. *Potent.*) in quo radix *sesoot* medicinalis nondum fuerit infusa, vulgare fit acetum valde acidum, si cacabi eo repleti & bene obturati foli vel aliis locis calidis exponantur, atque ipsi infundantur grana aliquot fructus *globae*, quæ eius aciditatem procraftinant. RUMPH.

SUCCI recens expressi fructuum acidorum & acidulorum.

Pro condimento sæpissime usurpantur, non ob gratiorem solum saporem, sed ob temperandi & reficiendi virtutes. In hunc finem admodum communis nobis est usus succi citri & limoniorum. Non raro tamen etiam adhibemus succum malorum sinensum, aurantiorum, succum & roob ribium, ribesiorum, mororum, rubi idaci, cerasorum. Huc etiam pertinet *Agresta* s. *Omphacium*, Germ. *Agrest*, Gall. *Verjus*. Est succus ex uvis immaturis expressus, in cadis obturatis foli per aliquot dies expositus, ut leniter fermentet, qui, addito pauxillo salis, in cella asservatur, & ad tertium annum durat. Est coloris viridiusculi, saporis acidi adstringentis. Valde refrigerat, & in magna *Galliae* parte aliisque calidis regionibus condimentum usitatissimum est, intinctibus carnum, ovorum, & piscium, mire gratum.

GENUS III. OLEOSA.

Absque butyro aut oleo insipidus fere omnis est cibus. Pinguium & oleoso-unguinorum qualitates atque virtutes jam enarravi sub *Escul. Class. 1. Gen. 3.* Sed inter esculenta pingua & condimenta differentia ea est, quod illa oleum contineant terrestribus fibrosis particulis involutum & dissipatum, hæc

hæc autem nihil aliud sint, quam solitaria substantia pinguis, oleosa, coctione aut pressione ex pinguibus alimentis elicitæ. Relaxandi ergo, lubricandi, & demulcendi vires insigniores habent, & largiori usu magis nocent, atque citius & facilius corpus nostrum debilitant, ventriculi tonum labefaciunt, & solida relaxant. Puritatis gradu diversa sunt. Recentia in usum duci debent. Vetusta enim, rancida, acrida, impuritate putrida mox inquinant sanguinem. Rancida & corrupta cito fit animalium pinguedo, & pessima est piscium. Expressa olea coctis sunt mitiora, dulciora, meliora. Pinguedines igne liquatæ & ustæ temperatam indolem penitus amittunt, acres sunt, empyreumaticæ, stimulant; foedam, cardialgiam, colicam, & sanguinis æstum produciunt. Confer hanc *Mater. alim.* p. 276.

BUTYRUM. *Germ.* Butter. *Gall.* Beure.

Præparatum ex lacte. Non salitum temperatissimum est & saluberrimum. Sed absque sale mox rancescit. Ex lacte vaccarum optimum. Recens, communissimum ad cibos condimentum, cum pane deliciosum, nutriendum. Differt butyri bonitas pro anni tempore & pro pabuli animalis lactantis diversitate. Laudatur butyrum majale.

PINGUEDO PORCINA. *Germ.* Schweinefett.

PINGUEDO ANSERINA. *Germ.* Gänsefett.

Pane his pinguedinibus illito delectantur multi. Sed bonitate valde inferiores sunt butyro. Acredine quædam præditæ sunt, impuræ, & pravos succos generant. Ad cibos quoque loco butyri interdum sumuntur.

OLEUM OLIVARUM. *Germ.* Olivenöhl,
Baumöhl. *Gall.* Huile d'Olive.

Exprimitur ex maturis olivis, quæ in peculiari molendino una cum nucleis intus contentis in pulvem conquassantur. Hæc puls, aqua diluta, in aheno supra lenem ignem ebullitur, & sub hac ebullitione oleum separatur, & aquæ supernatat. Hoc oleum virgineum, blandissimum, temperatissimum est. Postquam nullum amplius oleum hac operatione prolici potest, ex pulte, effusa prius aqua, reliquum oleum copiosum exprimitur. Hoc oleum priori impurius est. Album optimum, viride vilius est. Ex *Gallia*, *Italia*, & *Portugallia* maximam olei copiam accipimus. Harum regionum incolæ ad cibos elixatos oleo utuntur butyri loco, effectu tamen minus salubri. Nos illud cum aceto ad cruda ciborum varia genera usurpamus.

OLEUM CALAPPI. *Germ.* Cocosöhl.

Nucleus durus, oleosus, putamini seu maiori nuci *Cocci indicæ maioris* inhærens, ab *Indis* in massam tenuem pultiformem peculiari instrumento conteritur, quæ aquæ miscetur, atque filtrata dulce lac exhibet, *santar* dictum. Hoc *santar*, si coquatur, sensim suam albedinem amittit, & limpidum fit oleum, quod caute per concham aut cochleam tollitur, & ita separatum, denuo coctum, donec omnis aqua sit consumpta, verum oleum calappi sistit, tam clarum, pellucidum, & dulce, ac oleum recens olivarum, rancidum tamen & nidorosum spirans odorem. Ex nucleo adultæ nucis ad solem siccato sola expressione oleum conquiritur, quod spissum magis quam coctum, & tempore indurefcit atque albescit instar butyri vaccini. Coctum autem est vilius, & per totam Indiam usitatissimum, cum quo
omnis

omnis piscium atque olerum cibus præparatur. Si autem hoc oleum dimidium circiter mensem sit vetustum, magis rancidum fit, & a nemine, nisi pauperibus, in cibus usurpatur. Verosimile RUMPHIO (*) videtur, quod Indorum sanguis per continuum huius olei in cibus usum adustus ac viscidus fiat, unde forte etiam scabies maligna oritur, quam Malaicenses *Boha* vocant, cui Indi magis sunt obnoxii quam Europæi, qui purioribus cibus utuntur.

OLEUM CANARIÏ.

In insulis *Moluccis*, uti & in *Banda*, aliisque *Indiæ* insulis ad eorum fitis, in quibus calappi nuces non sunt frequentes, ex nucleis canariï ficcatis magna olei copia exprimitur, quod tenue est, & colorem ruffum habet, instar olei feminum raparum. Hocce oleum gratius est & aptius habetur pro cibus, quam oleum calappi, si nempe recens sit. Recentes etiam hæ canariï nuces contritæ & in aqua expressæ album præbent lac instar calappi lymphæ, quod eodem quoque modo ad olera & pultes usurpatur; sed itidem tantum a montanis incolis, penes quos calappi arbor non crescit.

OLEUM ex semine *Sesami indici* RUMPH.
P. 5. L. 8. c. 33. t. 76. Sesami foliis ovato oblongis integris. LINN. *Hort. Clif. p. 13.*
Germ. Sefamöhl. Gall. Huile d'Engoline.

Hoc sesamum colitur in *Italia*, in *Alexandria*, *Damiate*, aliisque Ottomannici imperii locis, (**) in *Ægypto*, in *India*, & præsertim in *Malabara*, *Coromandela*, *Bengala*, *Java*, & *Baleya*. Oleum ex femini-

(*) *Tom. 1. cap. 3.*

(**) *Von Arviens Reisen 1. Theil S. 215.*

minibus eductum duplex est. Primum & vulgatissimum est tenue, flavescent, & præparatur per coctionem feminis commoliti in aqua. Alterum multo crassius est & obscure fuscum, pinguiissimum, adustam olens pinguedinem, quod ex *Sina* deferitur, & *Bataviae* quoque a Sinensibus præparatur, & quidem ex semine primum tosto, quod dein contunditur & exprimitur, unde butyraceum acquirit odorem, & crassam substantiam, & magnam pinguitudinem, atque multo præstantius habetur tenui excocto. Utrumque oleum sesaminum Indis infervit ad quosvis cibos pingues reddendos.

OLEUM *Sesami falsi. f. Lini falsi. f. Myagri sativi.* Germ. Dotteröhl, Leindotteröhl.

Crescit copiose inter linum. Ex feminibus oleum exprimitur spissum, quo in Germaniæ quibusdam locis loco butyri utuntur pauperes.

OLEUM RAPACEUM. Germ. Rübsaamenöhl, Rebsöhl.

Exprimitur ex feminibus *napi sylvestris*. Rancidi est odoris, saporisque acriusculi, & in *inferiori Saxonia* atque *Belgia* ab inferioris notæ hominibus loco olei olivarum usurpatur.

PANDANUM CERAMICUM RUMPH.
P. 4. L. 6. c. 86. Germ. Ceramischer Pandang. Crescit in *Cerama*, *Ternate*, aliisque Indiæ insulis.

Fructus est melonis formæ, ex rotundo parum trigonus, externe tuberculis parvis dense obfessus, crassus, circa scaphum locatis, quæ tubercula intus rubra & viscosa pellicula obducta sunt, qualis rubra seu aurantia viscosaque medulla cunctis interjacet tubercu-

berculis, quæ intus alba sunt & officulo parvo feminali repleta. Hi fructus incolis, præsertim *Moluccanis*, ad coctam oryzam pinguedine imprægnandam, loco butyri inserviunt. Hos etiam totos maturos in partes dissectos oryzæ adcoquunt, quæ inde ex croceo rubet colore, pinguis fit, & odorem sceno proximum spirat, qui ipsis gratus est. Alii maturorum fructuum pedunculum cum carne ipsi adhærente abjiciunt, & tubercula cum circumnixa rubra & oleosa medulla fumo ficcant, quumque in usum adhibere velint, eius portionem quandam oryzæ adcoquunt, vel sola in aqua ebulliunt, atque supernatantem pinguedinem oryzæ admiscunt, quæ igneum inde acquirit colorem, pinguis est, dulcis, ipsorumque palato gratissima. Simili modo recentia officula aquæ incoqui possunt, ac supernatans pinguedo rubra oryzæ affundi.

GENUS IV. SALINA.

Sal culinare seu commune (*Germ.* Kochsalz) solum ad condiendos cibos inservit. Quum perfectum sit sal medium, magnas habet medicinales virtutes. Aroma aromatum veteribus audiebat. Absque sale non sapit cibus, nec digeritur. Mucosas præterea carniū partes attenuat sal, earumque putrescentiam impedit, unde solennis carnes conservandas muria condiendi mos. Stimulo, quem a salino condimento patiuntur stomachus & intestina, ciborum concoctio promovetur, & alvus solvitur. Incidit etiam sal & resolvit pituitosos spissos humores, atque se & excretionem auget. Sed salis nimius usus, scribit BOERHAVE, (*) facit sitim, raucedinem, asperitatem, acrimoniam in humoribus,
maxi-

(*) *Instit. Med.* §. 7.

maxime serosis, humorum dissolutionem, serosæ lymphæ ineptitudinem ad nutriendum, solidorum minimorum destructionem, dolores rodentes, scorbutum muriaticum. Conferatur etiam hæc *Mat. aliment. p. 274.*

- 1) SAL FONTIUM. *Germ.* Soodfalz, Quellfalz. Excoquitur ex aqua fontium salforum. In *Germania* præcipue laudantur *Hulense, Liineburgense, Colbergense.* Non multum ab eo differt *sal lacustre*, frequens in *Sibiria.* (*)
- 2) SAL FOSSILE. *Germ.* Steinsalz. In *Transylvania, Hungaria superiori, Bavaria, comitatu Tyrolensi, Archiepiscopatu Salisburgensi, Hispania, Russia, & prope Cracoviam in Polonia,* ex terræ fodinis, saxorum in morem, ferro excinditur. Ob admixtas partes terreo lapideas crudius est sale fontano, & partibus nonnullis metallicis inquinatum. Purum, cubicum, semidiaphanum, forma & nitore crystallum montanam æmulans, *sal gemmæ* dicitur.
- 3) SAL MARINUM. *Germ.* Meerfalz, Boyfalz. In *Hispania, Gallia, Portugallia,* ex aqua marina in singulares foveas deducta vel calore solis vel ignis ope separatur, & particulis quibusdam tenerrimis nitrosis mixtum est. Sal in lacubus & fossis sole vel frigore concretum sapidius & ad usum culinarium excellentius habetur; excoctum igne deterius, amarius, quale etiam illud est, quod ex profundis puteis extrahitur, & tam nitrosa quam bituminosa & terrea materia inquinatum difficilius depuratur. (**)

GE-

(*) GMELIN *Reise nach Sibirien 3. Theil S. 277.*

(**) CRANZ *Mat. med. Tom. 2. p. 105.*

GENUS V. AROMATICO-BAL-
SAMICA.

Specifico sapore aromatico varie mixto, & fragranti odore, cognoscuntur. Summe activa sunt & medicamentosa. Roborandi, incidendi, & resolvendi vi magna gaudent, a principio singulari balsamico resinoso gummeo deducenda. Stimulant, sanguinem in fervorem agunt, & fluidi nervei motum velociorem reddunt, oleo æthereo volatili, fragranti, penetrabili. Aphrodisiaca ergo sunt, egregia carminativa, stomachalia, sudorifera, diuretica, excitantia, calefacientia, certo etiam gradu soporifera, narcotica. Horum condimentorum usui largius indulgere possunt phlegmatici, pituitosi, homines frigida naturæ, & laxis præditi solidis. Copiose iis uti haud debent sicci, macilenti, plethorici, hæmorrhoidarii, arthritici, nephritici, quum tremores, solidorum debilitatem, cutis efflorescentias, sanguinis dispositionem ad hæmorrhagias & exanthematicos morbos, facile producant. Sacharo condita aromata pro masticatione inserviunt in oris halitu fætido & aeris humida tempestate.

ALLIUM *sativum* c. A. ALLIUM *radicis bulbo multipartito, capitulo bulbifero, foliis linearibus.* LINN. Hort. Clifi. ALLIUM *staminibus alterne trifidis, foliis gramineis, capite bulbifero, radicibus in unum bulbum congruentibus.* HALLER. de Allii gen. Germ. Garten-Knoblauch. Gall. Ails. Angl. Garlick. Acerrimum omnium.

ALLIUM *sativum alterum seu ALLIOPRASUM caulis summo circumvoluto.* c. B. ALLIUM *staminibus alterne trifidis, capite bulbifero, scapo ante maturitatem contorto.* HALL.

HALL. PORRUM *radice laterali cordata, solida, pedunculo revoluta, capite bulbifero.* LINN. Germ. Wald- oder langer Knoblauch, Schlangen-Knoblauch. Gall. Ro-cambole.

Allium acre, graveolens, subcausticum, sale volatili penetrabilissimum, ut suo sapore & odore fœtente inficiat humores, carnes, sudorem & urinam animantium, quæ eo vescuntur. Condimentum multis gentibus usitatum ad juscula, carnes, pisces; nautis utile ad corrigendam aquam corruptam; prophylacticum calculosis. Minus acre est allium coctum. Allium & cepam erudam mastificant Russi aliique, & egregium in contagiosis morbis & aere vitiato antiputredinosum remedium est totum allii genus.

CEPA *vulgaris* C. B. ALLIUM *staminibus alterne trifidis, caule ad terram ventricoso.* HALL. Germ. Runde Zwiebel, Sommer-Zwiebel. Gall. Oignon. Angl. Onyon. Eaque vel *floribus & tunicis purpurascentibus*, germ. rothe Zwiebel, vel *floribus & tunicis candidis*, germ. weisse Zwiebel.

CEPA *oblonga* J. B. ALLIUM *staminibus simplicibus, caule medio ventricoso.* HALL. Germ. Winter-Zwiebel, lange Zwiebel.

Omnes cepæ acres sunt, nares feriunt, & lachrymas cient, atque balsamico principio oleoso æthereo præditæ sunt. Acrior ceteris est rotunda cepa candida. In *Archipelago* dulces & absque fœtore nascuntur. In *Ægypto* etiam suaviores sunt. Nostræ fœtidum odorem & acrem saporem aliquantulum amittunt coctione; iisque carnes, pisces, & ova fre-

frequentissime condiuntur. Adjiciuntur etiam salutariter cepæ leguminibus.

PORRUM *commune capitatum* C. B. ALLIUM *staminibus alterne trifidis, foliis gramineis, floribus spherice congestis, radice tunicata, cauli circumnata.* HALL. Germ. Lauch, Bollen. Gall. Porreau. Angl. Leek. Varietas est PORRUM *sectivum latifolium.* C. B. ALLIUM *caule planifolio umbellifero, radice tunicata, staminibus cuspidatis.* LINN. Germ. Schnittlauch.

PORRUM *sectivum juncifolium* C. B. PORRUM *sectivum* & SCHOENOPRASUM *quibusdam* J. B. ALLIUM *staminibus simplicibus, foliis radicalibus, teretibus, scapi longitudine.* HALL. Germ. Hollauch, Brisllauch. Gall. Ciboule. Varietas est CEPA *ascolonica* MATTHIOL. f. *fissilis* J. B. Germ. Eßlauch. Gall. Echallotte.

Porrum minus volatile & penetrans est, & tenacem mucum in sua mixtione fovet, qui coctione attenuandus est. Allium & cepa flatus pellunt, gignit tales porrum. Ad carnes coctum editur. Decoctum porri potentissimum habetur calculi solvens.

NUX MOSCHATA *fructu rotundo maiore.* C. B. NUX MYRISTICA f. PALA. RUMPH. L. 2. c. 5. t. 4. Germ. Muscaten-nufs. Gall. Muscade. Angl. Nutmegs.

Arbor nucis myristicæ per omnes fere insulas *Molluccas* occurrit, vera autem ejus patria est insula *Banda*. Fructus fert pyriformes, & in eius medio insidens nux moschata triplici circumdatur cortice.

Extus

Extus enim integumento viridi cingitur, quod, maturitate superveniente, hinc inde maculas flavo purpureas fortitum, sensim dehiscit. Secundus tunc apparet cortex filamentosus, aut ramoso reticulatus, pinguis, kermesini coloris, odoratissimus, tertio cortice duriori nigro. nucem proxime ambienti, laxe adhærens, corrugatus *Macis* nomen habens. In tertio cortice liber continetur nucleus seu ipsa nux myristica, quæ pro arboris diversitate variæ formæ est. Maxime autem aromatica est rotunda maior, durior, quæ etiam ut plurimum ad nos transvehitur. Nux recens, inferiori parte plana, undique parum rugosa, oleum, acu si perforetur, fundens, vix ullius usus cibarii est in India, præter quod viridis omnibus adhuc integumentis inclusa & pulposa sacharo interdum conditur; sed tale conditum, si quotidie usurpetur, RUMPHIO teste, caput & cerebrum vaporibus afficit, lethargum generat, & homines reddit obliviosos, somnis maxime obnoxios, ventriculum quoque debilitat & appetitum prostermit. Matura nux, semotis tribus integumentis, in aqua calcis vivæ macerata, calce tandem obducta, ad *Europam* mittitur. Inter vulgatissima & potentissima condimenta locum apud nos habet. Optima est ponderosa, ex ruffo cinerea, venis spadiceis distincta. Non valde commovens & exæstuans est hæc nux; oleum enim æthereum subtile satis larga copia olei crassioris unguinoso sebacei involvitur & temperatur. (*) Sapor est acriusculus sudadstringens.

MACIS. *Germ.* Muscatenblüte.

Est descriptus nucis myristicæ cortex secundus, qui recens a nuce caute abraditur, ut integer servetur;
in

(*) CARTHEUSER *Mat. med. Edit. nov. Tom. 2. p. 350.*

in sole tunc per aliquot dies ficcatur, unde color sanguineus primo in obscure rubentem & tandem in aurantium colorem transit. Eminentiores nuce moschata vires sanguinem commovendi, stimulandique, habet macis. Oleum enim æthereum essentialiale & fixa substantia resinosa mixtionem paulo maiori quantitate ingrediuntur. (*) Sapor est amarifculus acris. Non confundatur cum *macere Acoftæ*.

MELANOPIPER. PIPER *rotundum nigrum* C. B. *Germ.* Schwarzer Pfeffer. *Gall.* Poivre.

Planta provenit in *India orientali*, maxime in *Malabaria*, *Sumatra*, *Java*, *Sunda* &c. Baccas fert ex granis pluribus, brevibus petiolis infidentibus, compositas, primo virides, postea rubras, donec maturæ decerptæ & soli expositæ nigrescant, & rugositatem aliquam contrahunt. Immatura huius piperis grana austera, parum acria, *Indi* magno cum appetitu devorant; maturis recentibus vescuntur sale & aceto maceratis. Ad nos ficcata veniunt. Vulgatissimum nobis sunt condimentum. Temperato quidem oleo essentiali gaudet piper, at substantia resinosa acredine summa pollet, quæ saporis valde acris & fervidi sola causa est. (**) Est ergo piper ex calidissimis, urentibus, atque pungentibus condimentis, quorum usus magnam circumspeditionem postulat. Imo *Piper longum* seu *Macropiper* propter acerrimum fummeque urentem saporem nunquam in cibis usurpatur. Calefaciendi vim grana nigra integra æque exserunt ac pulverisata; posteriora tamen sub certis circumstantiis ventriculi villosam

(*) CARTHEUSER *Libr. cit.* p. 351.

(**) CARTH. p. 356.

sam tunicam nimis irritare, & inflammationem producere possunt.

LEUCOPIPER f. PIPER *rotundum album*
C. B. *Germ.* Weisser runder Pfeffer.

Convenit principiis & indole cum nigro pipere, præter quod grana sint leviora, atque gryseo albicantia. Adeo copiose ac nigrum ad nos non transiit, & pulverisatum ordinarie ad infumatos cibos ac pisces aceto conditos in mensis usurpatur.

PIPER *odoratum Jamaicense.* AMOMUM
spurium. COCCULI *indici aromatici.* *Germ.*
Jamaicanischer Pfeffer.

Myrthus arborea aromatica foliis laurinis latioribus & subrotundis SLOANE. Provenit hæc arbor in *America*, maxime in *Insula Jamaica*. Baccæ maturæ & recentes nigræ sunt atque splendentes. Sed immaturæ ad externos transmittuntur, ad solem exsiccatae, fusco-nigricantes. Odore & sapore simul nucem moschatam, cinnamomum, piper, & baccas juniperi æmulantur. Hoc piper longe temperatius vulgari est, hinc & propter maiorem saporis gratiam ab *Anglis* magni aestimatur, & pro condimento adhibetur loco piperis vulgaris.

CAPSICUM *indicum orientale* f. TSCHILI
RUMPH. *P. 5. L. 8. c. 50. t. 88.* CAPSICUM *annuum* LINN. *Germ.* Indianischer Pfeffer. *Gall.* Poivre d'Inde. Per totam *Indiam orientalem* occurrit.

Siliquæ, quas frutex fert, in *India* vulgatori usu sunt quam ipsum piper. Harum filiquarum caro primo quidem aquosum & fatuum habet saporem,
brevis

brevi autem post ingens perſentitur acrimonia & ardor in ore & faucibus. Tres potiffimum numerantur huius capſici ſpecies, nempe *maius rubrum*, *minus rubrum*, & *minus flavum*, quod poſterius omnium fervidiſſimum eſt. Mirandum quoque, omnium capſicorum ſemimaturas & adhuc virides ſiliquas multo acriores eſſe penitus maturis, quare etiam magis appetuntur ad cibos. Hoc capſicum cuius cibo, cuius mixtionem piper alias condimenti loco ingreditur, additur, licet piper ſuperet acrimonia. Indi eo adeo ſunt adſueti, ut eius ſiliquas groſſo modo contritas cum cibus ſemper comedant. *Europæi* etiam his cito adſueſcunt. Nonnulli putant, cibos cum Tſchili mixtos præſtantioris guſtus eſſe, quam ſi cum pipere eſſent præparati, præſertim Amboinenſium papeda & quodvis Atsjar. Quum vero corroſivam habeant acrimoniam & tam fervidi ſint, quotidianus ipſorum uſus non quibusvis hominibus conducit.

PIPER *indicum vulgatiſſimum.* C. B. CAPSICUM *ſiliquis longis propendentibus* Tourn. CAPSICUM *occidentale* Rumph. PIPER *Braſilienſe, Hiſpanicum, ſeu Luſitanicum.* Germ. Spaniſcher Pfeffer. Gall. Poivre d'Eſpagne. Creſcit in *India occidentali*, præſertim in *Braſilia*. Colitur in *Hiſpania, Luſitania*.

Convenit cum capſico orientali, minus autem fervidum & urens eſt. Siliquæ ob nimiam acredinem per ſe in uſum apud *Europæos* non veniunt. Sachoaro autem conditæ in itineribus marinis appetuntur. Virides aceto maceratæ loco capparum & naſturtii indici ad cibos eduntur. Nimius fervor capſici indici tam orientalis quam occidentalis mitigari poteſt, illudque ad uſum culinarem aptius reddi,

si rubrae praesertim siliquae in umbra siccantur, in sartagine dein torreantur cum crassa farina, ut fragiles sint, tum depurentur, in frusta dissecantur, cum farina & panis fermento misceantur atque subigantur in pastam, ex qua parvi pinfuntur panes in furno; quos in frusta scindunt, & ulterius exsiccant, ut facile in mortario in pulverem redigi possint, qui cribratur, & cibis pro condimento admiscetur. Sub nomine *pulveris Brasiliani* venditur.

SIRI PINANG *Indorum.*

Est pasta singularis ex pinangibus, Siri foliis & calce, composita & parata, quae *Indis* familiarissimum masticatorium praebet. Sunt autem *Pinanges* seu *Fausel* seu *Areca* fructus vel nux *Palmæ indicæ cocciferæ minoris* RUMPH. *Herb. Amb. l. 1. c. 5. t. 4.* Hæc pinangæ nux tum recens tum vetusta ingrati est saporis, acerba austeritate os & fauces adstringens. Hinc sola non comedi potest; sed uterque nucleûs, rejecto cortice exteriori viridi & putamine fuceoso, in tres quatuorve conscinditur partes; quævis talis pars cum uno alterove *siri* folio, ac tanta calcis quantitate, quanta ungue digiti obtegi potest, commiscetur, & hæc tria ingredientia simul convoluta manducantur, & *Siri Pinang* vocantur. Est autem *Sirium* f. *Betle* f. *Betele Indorum* species piperis longi, & LINNÆO audit *Piper foliis oblongiusculis acuminatis septemnerviis, petiolis bidentatis*. Hæc Siri pinangæ masticatio per totam Indiam quotidiano est in usu a mane usque in vespere, tam viris quam fœminis, junioribus ac senibus, imo etiam pueris, & non tantum indigenis, sed etiam omnis conditionis & loci *Europæis*. Hi omnes hoc masticatorio adeo delectantur atque adfuescunt, uti alii gentes frequenti tabaci suctione.

Hæc

Hæc pasta, ori indita, & bene ibi contrita, rubrum exhibet liquorem, instar crassi sanguinis, qui statim exspuitur, & quo plurima calcis quantitas simul ejicitur. Reliquum porro manducatur, remanditur atque ingeritur, donec omne humidum & sapor ex pasta illa sit consumtum, quæ tum exspuitur vel abjicitur. Hujus pastæ indicæ sapor austerus acerrimus primo est & calidus, grato tamen aromate ex firi foliis os afficiens, sanguinem calefaciens, & vivum faciei præstans colorem. Novitiani autem plerumque ab omni inebriantur pinangæ masticatione, si primo incipiant, & vertiginosi fiunt, & anxii pectore oppresso. Cito tamen ei adsuescunt. Ceterum pinangæ manducatio, præter elegantem faciei colorem, gratum oris halitum, rubentes dentes, producit, qui apud Indos ornamento sunt, labra rubro inficit colore, dentes ac gingivas depurat, quæ alias per cibos inhærentes fœtidum ori dant halitum, ita ut ejus usus ipsis conducatur & fere necessarius sit ad depurandum os, stomachum grato ac leni adstrictione confortandum, & nauseam præcavendam, quæ in India frequens est per continuos piscium usus. Navigantibus per mare etiam conducit, qui hac manducatione scorbutum averunt. Attamen nimis frequenti & diuturna pinangæ masticatione dentes fiunt vacillantes, quum calcis & firi acrimonia dentes corrodat. Aromatica hujus pastæ vis & sapor augetur, si alia adhuc aromata admisceantur. Siri acrimonia & calor, & pinangæ nimia austeritas, calcis quantitate maiori temperantur.

CUBEBÆ. *Germ.* Cubeben, Hauptkörner, Schwindelkörner. *Gall.* Poivre a queue, Cubebe.

Adferuntur ex *India orientali*, & præcipue proveniunt

niunt in insulis *Ceylon*, *Java*, & regno *Peru*. Planta species piperis habetur. Baccæ sunt rotundæ, rugosæ, tenui pediculo instructæ, piperis granis paulo maiores, coloris fusci, vel albicantis, vel gryseo-nigricantis, saporis aromatici valde acris, odoris fragrantis. Nucleus rotundus, lævis, compactus, foris fuscorufescens, intus albicans, includitur cortice, qui nucleo ipso acrior est. Paucum & temperatum oleum essentielle continent cubebæ; magna autem acredo latet in substantia resinosa valde activa. (*) Usitatum in placentis condimentum sunt cubebæ; sacharo incrustatæ & manducatæ laudantur in aere humido, in vertigine, & catarrhalibus defluxionibus.

CARDAMOMUM *simpliciter dictum c. r.*

CARDAMOMUM *minus. Germ. Gemeiner Cardamom. Cardamomlein. Crescit in Indie orientalis insulis Cananor, Calecut, & Ceylon; item in regno Cochin China.*

Semina seu granula sistit angulosa, rugosa, primo fusca aut luteo rubentia, dein fusco nigricantia, odoris grati, saporis amariusculi, acris, aromatici, lenissime camphorati. Præstantiora sunt, quæ filiquis adhuc includuntur; exemta vero & magis siccata multum de virtute sua amittunt, & colorem rufo-aut subluteo-albicantem fortiuntur. Oleo æthereo turgent fragranti, acri, aromatico; & valde acre atque urens est principium fixum resinosum. (**) Suavissimum est ad carnes assatas & placentas condimentum. Ceterarum cardamomi specierum nullus in culinis usus.

GRA.

(*) CARTHEUSER p 395.

(**) CARTHEUSER *Libr. cit. p. 365.*

GRANA PARADISI. *Offic.* CARDAMOMUM *piperatum* CORDI. MELEGUETTA. *Germ.* Paradiskörner. Proveniunt in *India orientali & Guinea.*

Planta est *Amomum caule racemoso* LINN. Semina sunt angulosa, splendentia, extus fusci aut subfusco rufescentis, intus albi coloris, piperis granis paulo minora, saporis, instar piperis, acerrimi & valde urentis, quare in condimento loco piperis usurpantur, cum quo etiam ratione principiorum conveniunt.

VANILLA. VANIGLIA. ARACUS AROMATICUS. Crescit in *Mexico & Peru.*

Planta est *Volubilis siliquosa mexicana foliis plantaginis* RAIL. *Epidendron foliis ovato-oblongis, nervosis, sessilibus, caulinis, cirrhis spiralibus.* LINN. Siliqua est paululum compressa, angusta ac pene teres, nonnihil rugosa, molliuscula, valde pinguis oleosa, exterius quasi coriacea, intus vero pulpa subrufa & innumeris feminibus minutissimis, nigris, splendentibus referta, coloris rufescentis, saporis pinguis, subacris, aromatici, odoris fragrantissimi, ac balsami peruviani odori simillimi. Tanta odoris fragrantia in siliquis præsertim recentioribus reperitur, ut cerebrum nonnihil turbet, & apud subiecta plethorica ac cholericæ capitis dolorem excitet. Siliquæ ob nimiam pinguitudinem corruptioni adeo sunt obnoxie, ut diu conservari, aut aliorum per mare transmitti nequeant, nisi totæ subtili sachari canariensis pulveri immergantur, & contra aeris liberioris accessum defendantur. Principio spiritoso & resinoso oleoso turgidæ sunt hæ siliquæ, & sic cum quoque sal volatile oleosum, floribus benzoi-

nis analogum in naturali sua mixtione foveat. (*)
 Usus filiquarum est ad chocolatae confectionem.

ASA FOETIDA. LASER SYRIACUM.
 LACHRYMA SYRIACA. SCORDO-
 LASARUM. *Germ.* Teufelsdreck. In
 sola *Persia* provenit.

Concretum resinoso gummeum, foetidissimum, saporis acris, amaricantis, nauseosi. Coalescit ex succo radicum *Assæ foetidae Dysgunensis umbelliferae*, *levisticæ affinis* KAEMPFER. *Amœnitat. exotic. p. 544. f.* *Ferula foliolis alternatim sinuatis obtusis* LINN. Hujus asæ foetidae *Indis*, præsertim *Benjanis*, usum esse, etiam pro condimento in cibis, post GARCIAM testatur KAEMPFERUS, qui hoc succo imbuta crustula ipse degustavit, quæ illi non adeo sapiebant teterrime ac putaverat. Familiare etiam est *Benjanis*, oras craterum eadem lachryma perfricare, ad appetitum excitandum male habentium.

LAURUS *vulgaris* C. B. LAURUS *foliis lanceolatis, perennantibus, corollis quadrifidis.* L. *Germ.* Lorbeerbaum. *Gall.* Laurier. *Angl.* Baytree. Crescit in *Lusitania, Hispania, Italia.*

Folia ad pisces, pernas, carnes assatas frequentissime dantur, & sunt saporis acris, amari, aromatici, subadstringentis. Magnas habent virtutes stomachales, carminativas, roborantes. Baccæ in culina rarius usurpantur.

JUNIPERUS *vulgaris fruticosa* C. B. JUNIPERUS *foliis sessilibus patentibus.* L. *Germ.* Wacholder. *Gall.* Genievre. *Angl.* Juniper.

Bac-

(*) *Auct. cir. p. 368.*

Baccis vel integris vel pulverisatis culinæ utuntur. In pulpa, quam tenuis includit pellicula, acri, subdulci, aromatica, tota virtus latet. Baccæ sanguinem commovent, urinam vehementer pellunt, scorbutum & nephritidem avertunt.

CURCUMA *Offic.* TERRA MERITA.

ZINGIBER *flavum* CROCUS *indicus.*

CURCUMA *foliis lanceolatis, utrinque acuminatis, nervis lateralibus, numerosissimis. L.*

Germ. Curcumey, Gilbwurzel, Gelbsuchtwurzel. *Gall.* Souchet des Indes, Saffran des Indes. *Angl.* Turmerick. Crescit in *India orientali.*

Radix oblonga, tuberosa, nodosa, extus sublutea, intus crocea, amara, subacris, odorata, urinam luteo colore tingens, nobis solummodo medicamentum, *Indis* autem ad multos cibos gratissimum condimentum est.

ZINGIBER f. ZINZIBER *Offic.* ZINGI-

BER *scapo nudo, spica ovata L. Germ.* Ingwer. *Gall.* Gingembre. Crescit in *China*, in *fulis Malabaricis, Jamaica, Java, Ceylon.*

Radicem recentem, minus acrem siccata, *Indi* mastificant, vel sacharo, vel in taleolos dissectam aceto, condiunt. Siccata tamen etiam iis æque ac nobis satis frequens condimentum est, & radicem sistit brevem, tuberosam, ramosam, paululum compressam, & multis fibris donatam, coloris intus albican- tis aut flavo fusci, foris albidus, subluteus, aut fusco rubescentis, saporis valde aromatici, acerrimi, fervidi, piperini, odoris fragrantis leniter camphorati. Attamen condimentum est minus calidum, sed magis irritans & incidens, quoniam oleo æthereo gaudet admodum temperato; & substantia resinosa acer-

rima urens principio blandiori gummeo arcte mixta est. (*)

GALANGA *alba major & minor. Offic. Germ.*
 Großer und kleiner Galgant. Crescit in *India, Malabaria, Java, insulis Philippinis, China.*

Minor maiori magis aromatica est, acrioremque & paululum adstringentem habet saporem. Utraque radix nobis medicamento tantum inservit, in *India* autem recens carnibus, piscibus, aliisque cibis variis pro condimento roborante, stimulante, calefaciente, frequenter admiscetur; & cum pulverisata hac radice & mytilis aceto maceratis notissimus fit Indorum cibus, *Bocassan* dictus.

ACORUS VERUS f. **CALAMUS AROMATICUS** c. B. *Germ.* Calmus, Ackerwurz.

Radix acris, aromatica, amara, fragrantissimo odore prædita, ad cibos non adhibetur. Sacharo autem condita, longe remissior quam cruda, manducatur, & mensis inter bellaria apponitur.

SINAPI *rapi folio.* c. B. **SINAPI** *siliquis glabris, tetragonis.* LINN. *Germ.* Schwarzer Senf. *Gall.* Senevé ordinaire. **SINAPI** *apii folio* c. B. *Germ.* weisser Senf.

Semina sinapi nigra valde acria sunt & urentia, alba temperatiora sunt, minoremque acredinem possident. Ferventissimum tamen sinapi in usum cibarium non aliter adhibetur, nisi musto dilutum & temperatum. Est vero *Mustarda*, *Germ.* Mostricht, *Gall.*

(*) **CARTHEUSER** l. c. p. 63.

Gall. Moutarde, gratissimum subacre & subdulce condimentum atque embamma ad carnes infumatas, salitas, & pisces, quo horum ciborum dyspeptorum concoctio mire promovetur. Mustarda nimis acris addito aceto vel sacharo mitior redditur. Ex seminibus *Sinapi arvensis* f. *Rapistris*, *germ.* Hederich, wilder Ackerfens, *gall.* Moutarde sauvage, mustarda etiam conficitur.

CARYOPHYLLUS AROMATICUS *vulgaris.* **TSIENKE** *Indorum* **RUMPH.** *L. 2. c. 1. t. 1.* *Germ.* Gewürznägelein, Gewürznelcke. *Gall.* Clou de Girofle. *Angl.* Clove.

Est siccatus calyx floris *Caryophylli aromatici* fructu oblongo c. b. quæ arbor sponte provenit in *Moluccis* insulis, nunc autem copiose colitur in *Amboina*. Calyces ab arbore virides decerpuntur, & vel insolatione vel infumatione exsiccantur. Optimi sunt nigri, splendentes, puri, qui intus late purpureum colorem præbent instar cerasi dissecti; rufi autem, leves, sordidi & rugosi, utut parum aromatici spernuntur. In *India* parcissime usurpantur caryophylli, nisi quod recentes sacharo interdum condiantur. In *Europa* autem exsiccati tanto maiorem usum habent. Odor iis est fragrantissimus, sapor gratus, acris, aromaticus, valde urens. Integri & veri caryophylli, nulla adulteratione & fraudulosa destillatione oleo essentiali privati, nec antophyllis aut sylvestribus caryophyllis mixti, oleo scatent ætherico copioso fervente, & resina valde urente, acri, odorata, aromatica, nonnihil adstringente. Caryophylli itaque inter calidissima aromata sunt collocanda, quæ forti vellicatione & singulari quodam ardore in solida agunt, & sanguinem valde commovent atque expandunt. (*)

Ga.

(*) *Auct. cit. p. 632.*

Caryophylli regii seu spicati odoris & saporis aromatici gratia vulgares superare dicuntur. Sed in ipsa *India*, ob parcissimum arboris proventum, cari sunt & rari. *Caryophylli sylvestres*, germ. wilde Krautnägelein, albi sunt & veris vulgaribus maiores; viles sunt, insipidi, vix aromatici.

ANTOPHYLLUS. Germ. Mutternelke.

Antophylli sunt baccae oblonge rotundae, calycibus florum caryophylli succedentes, sub crassiori rubiginoso cortice nucleum durum & simplicem includentes. Odorem & saporem quidem caryophyllorum habent, ast longe debiliorem; eorumque virtutes longe remissiores sunt. Interim interdum pro condimento ad cibos sumuntur. Recentes in *India* sacharo condiuntur, & in itineribus marinis pro bellario atque remedio antiscorbutico inserviunt.

CINNAMOMUM f. CANELLA *Zeylanica*

C. B. CASSIA CINNAMOMEA Hort.
Lugd. Batav. Germ. Zimmt. Gall. Cannelle.

Cortex arboris in *Zeylana* communissimæ, *Lauri* scilicet foliis oblongo ovatis, trinerviis, nitidis, planis LINN. Recens triplici constat membrana, ab arbore autem detractus, ab exteriori inutili separatur, & in sole siccat. Hac exsiccatione in canulas convolvitur cinnamomum, & oleum suaveolens in vesiculari interiore tenui pellicula unice latens folis calore per totum distribuitur corticem, cuius exterior lamina crassior, interiori tamen firmiter adhærens, ante insolationem stipticum habet saporem. Gratissimus cinnamomi est odor aromaticus, & sapor acris, aromaticus, subdulcis, austeriusculus. Canulae teneriores, fistulis ex crassiori cortice convolutis, præstantiores sunt. Præter incidendi, calefaciendi, stimu-

landi

landi, roborandi vim subadstrictoria etiam virtute suavissimum hoc aroma gaudet, præsertim pulverisatum. Aqua destillata quoque in culinis usurpatur.

CANELLA ALBA f. COSTUS ARABICUS. CORTEX WINTERANUS.
Germ. Weisser Zimmt, Magellanischer Zimmt.

Cortex Wintzeriana LINN. quæ in *Jamaica* aliisque *Americæ* locis crescit. *Indi* urente, fervido, & acri hoc aromate loco piperis ad cibos utuntur.

CROCUS *orientalis*. CROCUS *Offic.* *Germ.* Safran. *Gall.* Safran. *Angl.* Saffron.

Hoc nomen gerunt stamina flavo-rubra, splendentia, aromatico amaricantia & fragrantissima florum *Croci veri sativi* c. b. Ex *Oriente* olim advehebatur, nostra autem ætate non in *Calabria* solum, sed in *Anglia* etiam, *Gallia*, *Hispania*, *Italia*, *Austria*, *Bohemia*, *Silesia* copiose feritur, & crocus inde collectus orientali substituitur. Optimus judicatur *Anglicanus*, usitatissimus est *Austriacus*. Eligenda sunt filamenta latiora, nitentia, flavo purpurea, fragrantia, contactu quidem pingua, sicca tamen & fragilia; rejicienda sunt albicantia, subflava, arida, gracilia, nimium flexilia ac parum odorata. Interim hæc differentia in culinis non magni est momenti. Licet fixis principiis resinoso gummeis, adeo invicem mixtis, ut seorsim menstruo spirituofo & aqueo solvi & penitus extrahi possint, instructus sit crocus, hæc tamen, separato mobilissimo & fragrantissimo principio oleoso spirituofo, quo dicta fixiora principia etiam turgida sunt, nullas amplius virtutes commemoratione dignas possident; sed, affirmante CARTHEUSERO (*) omnis virtus croci a mobilissi-

(*) *Libr. cit. p. 30.*

bilissimis & fragrantissimis particulis oleoso spirituosus dependet. Condimentum est apud orientales populos frequentissimum, apud nos in cibis & placentis etiam acceptum. Lotium colore rubro tingit; summum contra calculum habetur remedium (*). Moderato usu mentem exhilarat, largiori autem quantitate assumtus soporiferus est, narcoticus, exæstuans, amentiam producit, risum incongruum atque exorbitantes hæmorrhagias concitat. Crocus verus adulteratur interdum floribus *Cnici sativi seu Carthami Officin.* c. b. *Germ.* wilder Safran, *Gall.* Safran batard, sed ingratum cibis conciliant saporem.

OPIUM. THERIAKI *Persarum. Germ.*
Orientalischer Mohnsaft.

Ex succo hoc papaverino, cuius unum vel alterum granum Europæis lethale est, varia mox sub pilularum forma, vel electuarii, vel potionis, orientales populi conficiunt præparata, quæ consuetudine ita familiaria iis reddita sunt, ut drachmam multi sine noxa deglutiant. *Turcæ, Persæ, Arabes*, ea apponi curant mensis instar bellariorum, & postquam aliquam portionem deglutiverint, fortiter exhilarantur. Multi, præcipue ex magnatibus, hoc opio quotidie utuntur condimenti loco, eoque adeo delectantur, ut plurimis in die vicibus de eo non parvam adsument quantitatem. Sed multa ab hoc abusu acciuntur mala. Emaciatur enim corpus, laxantur vires, contristatur animus, stupefcit ingenium; unde videas instar stipitum sommolentos & quasi elingues sedere in conviviis opii liguritores. Pilulæ conficiuntur ex solo opio, in electuariis autem vel opii ama-

(*) BOERHAVE *Elem. Chem. Tom. 2. p. 244.*

amaritica temperatur melle, vel additur nux myristica, cardamomum, cinnamomum, macis (*)

CUMINUM *pratense* f. CARVI c. b. *Germ.*
Wiesenkümmel, Feldkümmel. *Gall.* Carvi.

Semina parva, oblonga, striata, fusca, aromatica, ob olei ætherei essentialis copiam & fervorem acris sapore pungente prædita, commune sunt condimentum ad panes, caseos, pisces, cancrös, in jusculis cerevisiariis. Carminativa vis magna est. Laudatur cuminum *Franconicum* & *Thuringicum*.

CUMINUM *semine longiore* f. CYMINUM
Offic. c. b. *Germ.* Gartenkümmel. *Gall.*
Cumin.

Semina maiora, oblonga, subfusca, striis subluteis albicantibus prædita, pro condimento etiam usurpantur; sed, licet paulo mitioris seminibus carvi sint indolis, ingratum tamen & nauseosum odorem & saporem habent.

CORIANDRUM *maius* c. b. *Germ.* Schwindelkorn. *Gall.* Coriandre.

Semina rotunda, striata, subfusca, recentia gravi odore caput turbantia, in usum alimentarium non nisi sicca trahuntur. Ut plurimum saccharo condita masticantur.

Dantur etiam variæ plantæ aromaticæ, quibus culinæ utuntur tum virētib; tum aridis. Principia chemica cum antecedentibus aromatibus communia habent. Mitioris autem indolis sunt, & utut indigenæ plantæ magis conveniunt naturæ nostræ.

FOENI-

(*) KAEMPFER *Amæn. exot.* p. 645. von Arvieux *Reisen 3 Theil.* S. 10 & 19.

FOENICUCUM tam *vulgare* quam *romanium*. Vid. *Class.* 2. *Gen.* 1. *Spec.* 4.

APIUM *hortense* f. PETROSELINUM
vulgo c. b. *Germ.* Peterfilie. *Gall.* Persil.

ANETHUM *hortense* c. b. *Germ.* Dill.
Gall. Anet.

SALVIA. *Germ.* Salvey.

MAIORANA *vulgaris* c. b. ORIGANUM
foliis ovatis, obtusis, spicis confertis, compactis, pubescentibus. L. *Germ.* Meyran.
Gall. Marjolaine.

SERPILLUM *hortense* DOD. THYMUS
vulgaris folio latiore. c. b. *Germ.* Gartenquendel, Thymian. *Gall.* Thym.

SERPILLUM *vulgare.* J. b. THYMUS
repens, foliis planis, floribus verticillato spicatis. L. *Germ.* Feldquendel, wilder Poley, wilder Thymian, Kümlein. *Gall.* Serpolet.

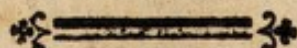
PULEGIUM *latifolium.* c. b. *Germ.* Herzpoley. *Gall.* Pouliot.

MAJORANA *sylvestris* c. b. ORIGANUM
foliis ovatis, spicis laxis, erectis, confertis, paniculatis. L. *Germ.* Dofte, Wohlgemuth.
Gall. Origan.

ARTEMISIA *Germ.* Beyfufs. *Gall.* Armoife.

HYSSOPUS. *Germ.* Yfop. *Gall.* Hyfope.

SATUREJA. *Germ.* Saturey, Pfefferkraut, Josefphle. *Gall.* Sarriete.





INDEX

RERUM, ET NOMINUM

ANGL. BELG. GALL. GERM. ITAL. LA-
TIN. ET ORIENTALIUM.



A al	A.		Aeglefinus	252
Aalraupe		249	Aegopodium	203
Abavi		268	Affenbrod	216
Aborre		216	Agaricus	285 sqq.
Abricosfen		269	Agarum	188
Abricosfenkerne		237	Agneau	90
Abrietotino		154	Agnus	90
Acanthium		238	Agresta	372
Acanthus		185	Agrimonia	324
Acayou		114	Ahorn	316
Accipenser	257.	242	Aigredoux	221
Acer	316.	258	Aigrelle	233
Acetabulum marinum		366	Alæ volucrum	22
Acetosa		188	Aland	273
Acetosæ arbor		213	Alauda	105
Acetosella		220	Albiculus	270. 271
Acetum		213	Albula	262. 266. 270. 271
Ackerbeere		370	Alburnus	266
Ackerkohl		173	Alces	95. 117
Ackerkummel		198	Algæ species esculentæ	188
Ackerfalat		29	Alga islandica	367
Ackerwurz		201	Allouette	105
Acorus		392	Almonds	135
Acriviola		ibid.	Alofa	250
Aculeatus		209	Alp	112
Adamsapfel		266	Alte	273
Adiantum		227	Amakir	145
Adlasbeere		324	Amanden	135
		247	Amanite	285
			Ama-	

Amaranthus	184	Apfelsine	228
Amarella	221	Apfelwein	334
Amb	226	Aphya	262
Amba	226	Apium	67. 203
Ambi	228	Aqua	299. 199.
Ambig	226	Aracha	357
Ambrosia	210	Aracus aromaticus	330. 389
Ammon	121	Arctium	193
Ampelis	111	Ardea	127. 278. 279
Amsel	112	Areca	315. 386
Amygdala del Anidi	142	Aressel	247
Amygdalæ amaræ	153	Argali	120
— — dulces	135	Aper	276
Amylum	71. 73	Arifarum	87
Anacardium	138. 139. 242	Armeniacum malum	237
Anagallis	200	Armoise	398
Anagyris	295	Armoracia	206
Anahan	229	Arquata	109
Ananas	224	Arroche	183
Anas	124. 125. 126	Artichaud	185. 197. 198
Anassa	224	Articu	175
Andarini	73	Artifi	66
Ane	118	Artischocke	185. 198
Anethum	204	Artischofs	207
Angajin	145	Arthemisia	398
Angelica	203	Artocreas	32
Angoise	241	Arum	86. 87. 208
Anguilla	249	Arundo	187
Anguria	157	— sacharifera	362
Animalium diversitas	17. 17. 17.	Aruscher Apfel	221
Animalium partes	20. 21	Afa foetida	390
Anona	175	Asche	262
Anonis	197	Asellus	250. 251. 252. 253
Anser	124	Asinus	96. 181
Antacæus	258	Asparagus	68. 181
Antophyllus	394	Asperge	68
Anthropophage	131	As	118
Apalachine	323	Astatio	24
Aper	92. 93	Affiette	263
Apexabones	92. 281	Astacus	128. 129
Apfel	161	Ata maram	175
		Atis	175
		Atrice	

Attricapilla	108	Barbarea	210
Atriplex	183. 184. 323	Barbe	295
Atfjar	187	Barbe de bouc	66
Attagen	103	— — chevre	194
Atun	154	Barbeau	265
Atunas	272	Barbenkraut	211
Aubepin	247	Barberry	244
Aubergine	214	Bardana	193
Avellana	136	Barley	75
Avena	76	Barne	265
Auerhahn	121	Barsch	269. 270
Auerochse	116	Bartavelle	103
Avoine	77	Eartnufs	136
Aurantium	214. 162. 163	Batatta	69. 84. 86
	228.	Bate	227
Aurata	258	Bathengel	325
Auster	114	Baticula	204
Aymahi	230	Battari	78
Ayulit	219	Baytree	390
Azarolen	245	Bean	294
	B.	Bear	96
Baccifera	159	Becasse	108
Bachbungen	200	Beccabunga	200
Bache	93	Becca fichi	108
Bachstelze	113	Beccassine	109
Bacillen	204	Beef	89
Backen	25	Bejettan	230
Bactrianus	118	Beisrube	63. 184
Badger	96	Bellaria	34
Baer	96	Belle Dame	183
Baerenklau	197	Bellier	276
Baerenkrebs	115	Berberis	244
Baggea	148	Bebers beere	244
Bakar	192	Bergensfisch	252
Balæna	255	Bergfinck	107
Ballerus	264	Bergratte, Aegypt.	98
Bananas	165	Berle	200
Baobab	216	Befinge	233
Baracocca	237	Beta	63. 64. 184
Barba capræ	194	Betonica	197. 324
		Betle	
		Ce	ette

Bettecarde	184	Blut	280
Betterave	63	Blutkraut	184
Betula	314. 368	Blutwürste	92. 281
Beyfuß	398	Boan	230
Biada	77	Boar	91. 92
Biawas	235	Boa rau	217. 218
Biber	133	Bock	277
Bibernell	207	Bocksbart	66. 290
Biche	93	Bocksbeere	217
Bickbeeren	233	Boeuf	89
Bidji	145	Bohne	294
Biere	305. usque ad 313	Boisua	145
Bierhold	111	Boletus	291. 292
Bigarreau	174	Bonasia	103
Bilacus	236	Bonite	272
Bilberries	233	Bon pour Nickel	32
Bilimba	236	Bonus Henricus	184
Binetsch	183	Borassus	187
Bingelkraut	197	Borrage	197
Birckenfaß	314	Boretisch	ibid.
Birckhuhn	104	Boruwa	148
Birnen	159. 160	Bollen	381
Birnwein	334	Bos	89. 116
Biset	110	Boschas	125
Bistorta	196	Botor	180
Bitarde	111	Botrys	323
Bittervetsch	294	Bouc Estain	120
Bizweize	78	Bouffron	255
Blackberry	229	Bovist	285
Blackbird	111	Brachvogel	109
Blakcap	108	Bratling	288
Blaireau	96	Brama	264
Blackfisch	255	Bramble	229. 230
Blé d'Inde	74	Bramcapern	200
Blé farrafin	79	Branca ursina	197
Bley	264	Brand im Korne	27
Blicca	264	Brandwein	353 seqq.
Blimbi	222	Brasse	264
Blimbing	222. 236	Brassica	65. 67. 181. 182
Blitum	184. 323	Braten	24
Blumenkohl	182	Bratfisch	268
		Brat-	

Bratwürfte	92	Butte	257
Brebis	276	Butter	373
Breitling	288	Butterblume	193
Brignole	222	Buttermilch	151
Brikke	259	Butyrum	373
Brinsu	153		
Brochet	268	C.	
Brocheton	ibid.	Caballus	118
Brockendistel	208	Cabbage tree	187
Brocoli	182	Cabelliau	251
Brod	26. 32	Cacahuaquahuil	330
Brom	337	Cacao	ibid.
Brombeere	229	Cacara 70. 181. 295.	296.
Bromelia	224		298
Bromus	29	Cacochyma	16. 274
Bruchbeeren	238	Cacoatal	330
Brühen	23	Cadelium	298
Brugnon	238	Cadin	242
Brustbeeren	177	Café	325
Bubalus	116	Cajim gular	219
Bublizen	286	Caille	104
Buchampfer	213	Caillots	161
Bucheneichel	139	Cajou	242
Buchfinck	113	Caju Sawo	240
Buchweizen	79	Caladium	86
Bue	89. 90	Calampoak	235
Büffel	117	Calandra	107
Bülow	112	Calappa Sajor	185
Bülz	291. 292	Calappi oleum	374
Buffelus	116	Calappus	140. 315
Bugil	117	Calebasse	190
Buglossus	256	Calebassier	216
Buglossum	197	Calecutischer Hahn	101
Bulbocastanum	84	Calf	89
Bulfinch	112	Callarias	252
Bulges	116	Calmus	392
Bulhed	266	Calville	162
Bull	277	Camarik	236
Bunium	84. 225	Camaroch	bid.
Bursa pastoris	29	Camelus	118
Bustard	111	Campanula	194
		C e 2	Ca-

Canard	125	Caro	33
Canari	147	Carob	172
Canarii oleum	375	Carota	63
Cancer	115. 128. 129	Carouge	172
Candifirte Sachen	34	Carpe	263
Canella	394. 395	Carpio	ibid.
Caninchen	95	Carvi	397
Canis	79. 119	Caryophyllus	393
Canna sacharifera	362	Caseus	152. 153
Canneberge	243	Cassavy	88
Capella	112	Cassia cinnamomea	394
Caper	177	Cassina	323
Capern	199. 200	Cassuvium	242
Capito	265. 268. 269. 273	Castanea	137. 154
Capo	99	— porcina	83
Capparis	199	Castor	133
Capra	94. 120. 277	Catamon	235
Capraria	323	Catappa	146
Caprea	94	Catus	277
Caprificus	169. 170	Caucalis	63
Caprillus	117	Cauda piscium	22
Cepficum	384. 385	Caviaro	258
Capucinerle	209	Caulorapa	65. 182
Capus marina	123	Cavretto	91
Caput animalium	20	Cauritta	323
Carabeli	236	Cedronella	204
Carambolas	ibid.	Celerin	254
Carandas	242	Cepa	380. 381
Carassius	264	Cerasum	174. 221
Carbonarius	253	Ceratix fructus	172
Carcharias	131	Cerbetta	333
Cardamine	209	Cerebrum	21
Cardamindum	ibid.	Cerevisia	35. 36. 37. 305. sq.
Cardamomum	388. 389	Cerise	174
Cardiaca	204	Cerfeuil	203
Cardo	185	Cernua	270
Carduelis	113	Cervelat	92
Carduus	185	Cervus	93. 94. 207
Carica	158. 169	Chærophylum	203. 207
Carlina	196	Chaffinch	113
Carneb	172	Chalcis	254
		Cha-	

Chamæcerasum	221	Cidre	334
Chamæmorus	230	Cigales	273
Chamærops	81	Cinara	185. 198
Chamærubus	217. 230	Cinnamomum	394
Chambafal	229	Citrinella	107
Chamelæagnus	323	Citrone	162. 215
Chamois	120	Citrus	157
Champignons	285. 286	Citrus	215
Charadrius	109	Clavaria	285. 289
Chardon	185	Clematis	324
Chardonere	113	Cleome	211
Chassetrappe	138	Clibanites	32
Chat	277	Clupea	250. 253. 254
Chatagne	137. 138	Coa	70. 86
Cheese	152	Coave	226
Chelidonium	211	Cobitis	267
Chenopodium	184	Coccothraustes	113
Cherefolium	203	Coccus	140. 315
Chervi	62	Cochlea	130
Chervil	203	Cochlearia	206. 211
Cheval	118	Cochon	91
Chevre des Alpes	120	Cocombre	190
Chevreau	91	Cocosnufs	140
Chevreuil	94	Cocq	99
Chiches	179	— de Bruyere	104. 121
Chicon	201	— d'Inde	101
Chicorée	193. 200	Coctura	24
Chicorras	272	Codfish	251
Chien	97	Coeuret	174
— de mer	131	Cofent	36
Chinesische Bohne	180	Coings	61. 241
Chin qua pin bush	139	Colefish	253
Chocolata	330	Colengu	144
Chou	118	Colocasia	86
Choufleur	182	Colla	70. 73
Chou palmiste	187	Colostrum	150
Ciboule	183	Columba	109. 110
Cicer	179	Colymbus	279
Cichoreum	193. 200	Concha	114. 128
Cicogne	279	Conciliorum arbor	171
Ciconia	279	Condondum	218
Cicutaria	203. 204. 207	C c 3	Con-

Daucus	63	Echalotte	381
Deer	94	Echinus	166
Delphinus	131	Ecrevice	129
Dens leonis	193	Ecureuil	95
Dickmilch	151	Ehrenpreiss	324
Dill	398	Eibischbeer	246
Dinkelgerste	75	Eicheln	154
Dioscorea	85	Eichhorn	95
Diospyros	163	Eidervogel	126
Distel	185	Eisenholz	240
Distelfink	113	Elan	96
Djudjaru	185	Elendthier	95. 117
Döbel	273	Elephantenlaus	139
Dog	97	Elixatio	24
Dolichus	180. 294	Elschbirle	247
Dorcas	94	Elsbeere	ibid.
Dorsteufel	310	Else	250
Dornschwein	119	Elte	273
Dorsch	252	Elvela	290
Dofte	398	Emberiza	107
Dottercehl	376	Endivia	200
Dove	110	Engelwurz	203
Drachenblut	202	Ente	125
Draconum pomum	217	Enteneyer	131
Dracunculus	210	Epeautre	75
Dragoncelle	ibid.	Eperlanus	262
Dragun	ibid.	Epinat	183. 184
Drepanis	122	Epine	244. 247
Dromedar	118	Equus	118
Drossel	106	Erbfel	244
Duck	125	Erbsen	179. 293
Duckstein	309	Erbshöfen	244
Dübel	273	Erdapfel	83
Dunkelweizen	72	Erdbeere	232
Durio	166	Erdcastanie	84
Dyspepta	12	Erdeicheln	83
		Erdfeigen	
		Erdmandeln	
E.		Erdnuss	119
Ebenholz, falsches	239	Erinaceus	
Eberesche	247	Ers	
Eberwurzel	196		294
			Eru.

Eruca	210	Felis	277
Ervum	ibid.	Fench	78
Eryngum	207. 208	Fenchel	204
Eryfinum	79	Fenochio	) ibid.
Erythrinus	270	Fenouille	
Erythromelon	162	Fenouillettes	162
Erytrophthalmus	270	Fermentum ^{panis}	30
Escherize	246	Festuca	29
Eschrössel	247	Festucie	73
Esel	96. 118	Fettekoos	201
Eselsmilch	150	Fetul	219
Esox	268	Feve	294
Effig	370	Fiallagrafs	195
Effigdorn	244	Fiber	133
Eftargon	210	Ficaria	211
Efturgeon	257. 258	Ficedula	108
Esula	221	Ficus	163. 169. 170
Estranguillon	241	Filipendula	194
Euchyma	15	Finbär	244
Eugenia	234	Fink	113
Eupepta	12	Fiöregrafs	188
Euphrasia	324	Fischotter	278
Eyer	100. 282	Fiftich nut	142
Eyer Kuchen	282	Flackfisch	251
F.		Flaitan	256
Faba	294	Flefsus	257
Fagivolo	150	Flinkling	266
Fagopyrum	79	Flunder	257
Fagus	139. 154	Flynder	ibid.
Faifan	102	Fœniculum	204. 398
Fallow deer	94	Fœrine	261
Fante	93	Fohre	ibid.
Faon	93	Follette	183
Farina cruda infalubris		Forelle	261
	25. 72. 73.	Fox	119
Farina mexicana	87	Fragaria	231. 232. 324
Faufel.	386	Fraife	232
Feigen	169. 170.	Framboife	172
Feigenvogel	108	Francolin	103
Feigwarzenkraut	211	Franzöfifcher Salat	193
		Frauenmilch	150
		Fra.	

Fraxinus	247	Gelinote	103
French bean	180	Gems	120
Fringilla 107. 113. 114.	123	Genæ	21
Froment	12	Genievre	390
Fromage	152	Genista	200
Frosch	97	Geräuchertes Fleisch	33
Froschling	93	Gerste	75
Fru mentum indicum & tur-		Gerstenzucker	365
cicum	74	Gefangvogel	106
Fuchs	119	Gesindebrod	26
Fuchsfchwanz	73	Gesse sauvage	83
Fulica	280	Gewürznelke	393
Fundulus	266	Giebel	264
Fungi 285. usque ad	289	Gierseh	203
G.		Giese	268
Gadus 251. 252. 253		Gilbwurzel	391
Gänseeyer	131	Gingembre	ibid.
Gäse	268	Girofle	393
Gajan	145	Gitse	91
Gajim	ibid.	Glanis	267
Galanga	392	Glans fagea	139
Galbula	111	— quercus	154
Gallina 99. 101. 103.	104	Glatbutter	257
Gallinago	109	Gnaphalium	324
Gallinula	ibid.	Gnemon 146. 147.	155.
Gallopavo	101		159 186
Gallus	99. 101	Goatsbeard	66
Gammarus	128. 129	Gobio	266
Ganga	195	Goldammer	107
Gans	124	Goldamsel	111
Garcinia	165	Goldapfel	214
Garlick	379	Goldfinch	113
Garnel	116	Goldfisch	258
Gasterosteus	266	Goma	145
Gedang Castela	158	Gomassi	ibid.
Geisbart	194	Gomo	192
Geisbock	117	Gomutus 81. 144.	317
Geisfufs	203	Goose	124
Gelbesucht wurzel	391	Goppe	266
Geleen	34	Gora	234
		— Indi	191
		D d	Gou

Gou gou	155	Habernessel	197
Gourd	190	Haberschlehen	248
Granadilla	229	Haberwurzel	66
Granatapfel	217	Habichtslattich	201
Graismücke	114	Hadok	252
Grenade	217	Hædus	91
Grenouille	97	Hædling	290
Grevinne	210	Hæmatinomelon	162
Griess	79	Hænsling	113
Grindwurz	202	Hæseling	273
Griotte	221	Hæuer	93
Grive	106	Hæstorn	244
Grönbärties	115	Hagedorn	247
Groppe	266	Hahn	99
Grosbec	113	Hahnbutte	247
Großeille	234	Hahnenkämme	99
Grosse	233	Hajam	145
Grossularia	233. 234	Halex	253. 254
Grue	127	Halmrübe	67
Grüh	262	Halua	148
Gründling	266	Halvkal	132
Grünizer	112	Hammel	91
Grünling	288	Hammony	75
Grundeichel	83	Hangfisch	251
Grus	127	Hare	117
Grygallus	104. 121	Harengus	253
Grylli	273	Haricot	118
Guajacana	163	Hart	93
Guajavos	167. 168	Hase	95. 117
Gümpel	112	Haselhuhn	103
Guindolier	174	Haselnuss	136
Güster	266	Hasenkohl	198
Guinyhen	101	Hate bula	186
Gurcke	190	Hauhechel	197
Gyrole	62	Hausbackenbrod	26
		Hausen	258
		Hawfinch	113
		Heathcock	104
		Hebenastrum	239
		Hecht	268
		He	
H.			
Haber	77		
Habergrütz	ibid.		

Hedegrefet	195	Hirſch	93
Hederich	29. 198	Hirſchbrunſt	284
Hederneffel	197	Hirſe	77. 78
Hedge hog	119	Hirundo	122. 123. 279
Hedg ſparrow	114	Hitoe	226
Hedylarum	194	Hocco de Breſil	101
Heering	253	Hocquequeue	113
Heidelbeeren	233. 243	Hölperlebeere	243
Helianthemum	83	Hog	90. 91
Helianthus	ibid.	Hohlbeere	172
Helix	130	Hollunder	198. 246
Hellebutte	256	Holzapfel	246
Helmerida	182	Holzbirn	ibid.
Helxine	79	Holzſchneppe	108
Henne	99	Hondsvotten	242
Hepatica	324	Honig	359
Heracleum	197	Honigkuchen	32
Heriſſon	119	Hoope	127
Heron	278	Hopfen	197
Herrenbrod	26	Hopper	115
Herzgeſperr	205	Hordeum	75
Herzgras	210	Horſe	118
Heuſchrecken	273	Horſe radish	206
Heydegras	195	Hortulanus	106
Heydekorn	78	Hucho	262
Heydegrüze	79	Hühnereyer	100
Heydemoos	195	Huhn	99
Hiärpe	103	Huile d'engoline	375
Hieracium	201	— d'olive	374
Himbeere	172	Huitling	251
Himmelbrod	190	Huitre	114
Himmelsgerſte	75	Hummer	128
Hind	93	Hundebrod	26
Hindläuft	193	Hundſpeterſilie	64
Hinnulus cervi	93	Huppe	127
Hiobſthräne	82	Huſo	258
Hippace	152	Hydrapia	160
Hippolais	108	Hydromel	334
Hippopha	244	Hyſſe	252
Hircus	120. 277	Hyſſopus	398
Hirondelle	122	Hyſtrix	119
		D d 2	I. la.

I.		Kalb	89. 90
Iaca	228	Kali	211
Iacapucaya	142	Kalkaun	101
Iägerbeeren	233	Kalkauneneyer	131
Iagara	367. 368	Kallatschen	77
Iagerboom	143	Kamha	62
Iambolana	246	Kapaun	99
Iambosa	191. 234. 235	Karauze	264
Iambu	191. 234. 235	Karsebeere	174
Iaufialindi	140	Katjang	180. 296. 297
Ibex	120	Kaulheupt	266
Iecur	21	Kaze	277
Ientling	268	Kelady	86
Ierpe	103	Kellor	194 167. 206
Ierusalem's Artischocke	84	Kerbel	203
Ikari	258	Kernbeisser	113
Ilas	106	Keuterling	311
Imerida	182	Kichererbse	179
Immenfrass	112	Kiras	166
Indianische Bohne	181	Kirschen	174. 221
— — Nuss	140. 141	Kirschfinck	113
Indianischer Apfel	177	Kirschkerne	154
— — Weizen	74	Klaffer	29
Infusio	23	Klettenwurzel	193
Ingomaas	70	Kleyenbrod	26
Ingwer	391	Klippfisch	251
Inhame	68. 84. 85	Klosterbeere	233
Inficia	92	Knöblauch	379. 380
Intestina	21	Knollen	82
Intybus	200	Koahun	86
Iohannisbeeren	234	Kobbe	132
Iohannisbrod	172	Kochen	24
Iosephle	398	Kœhler	253
Ise	252	Kohl	181. 182
Iuglans	136	Kohlbaum	187
Iuguba	177	Kohlrabi	65. 182
Iuniperus	390	Kohlrüben	65
		Kollemisse	253
		Kollemoder	ibid.
		Kopken Salat	207
		Koppe	266
		Korn	
K.			
Käse	152		

Kornnägelein	29	Lac	22. 149 usque ad 152
Kornzapfen	28	Lacca	315
Kosbeeren	233	Lacerta Iguana	99
Krabbe	115. 129	Lacertus	271
Krähenbeere	243	Lachryma Jobi	82
Krähenfuß	210	— — Syriaca	390
Kraftmehl	71	Lachs	259
Krametsvogel	106	Lactes	22
Kranich	127	Lactuca	188. 198. 200. 201
Krausbeere	233	Lado	148
Krautbaum	187	Laenge	252
Krazbeere	229	Laganfa	211
Krebs	129	Lait	149
Krempling	288	Laitron	198
Kresse	209	Laitue	200. 201
Kreislung	266	Lamantin	132
Kreuzvogel	112	Lambertnuss	136
Krickente	126	Lamia	131
Kristohrenbeere	233	Lamm	90
Kronsbeere	243	Lammut	242
Kropfgans	124	Lampetra	258. 259
Krummschnabel	112	Lampsana	198
Küchelchen	99	Lanceron	268
Kümmel	397	Lansa	231
Kuh	116	Lansium	ibid.
Kuhkäse	153	Lapathum	183. 202
Kuhmilch	151	Lapin	95
Kuhreken	233	Lappa	193
Kuhweizen	29	Lapwing	112
Kukuk	112	Lark	105
Kukukskohl	213	Larus	279
Kuller	252	Lafer Syriacum	390
Kullur	145	Lassa	231
Kurrbeere	248	Lattich	200. 201
Kybiz	112	Lathyrus	83
Kybizeyer	131	Lau	217
Kydd	91	Lavandiere	113
		Lauch	381
		Lauesyi	217
		Laufdistel	208
		Laurifolia	165
		D d 3	Lau-
L.			
Laberdan	251		

Laurus	390	Lœffelkraut	211
Layn	235	Lœwenzahn	193
Lazaroli	245	Lolin	238
Leberwürste	92	Lolium temulentum	28
Leek	381	Lomentum	294
Leindotteroehl	376	Lommu	154
Lens	294	Lontarus 81. 142. 316.	368
Lentille	ibid.	Lorbeer	390
Lepidium	209	Loutre	278
Lepus	95. 117	Loxia	112. 113
Lerche	105	Lucanicae	92
Lettice	200	Lucioperca	270
Leuciscus	270	Lucius	268
Leuteffer	266	Luftmalz	35
Libanus carpathica	141	Lulch	29
Lichen	195	Lungenmoos	195
Liebesapfel	214	Lupinus	295
Lien	21	Lupulus	35. 37. 197
Lievre	117	Luscinia	113
Ligurinus	114	Lutea	107
Lilium	88	Lutra	278
Limacon	130	Luttun	234
Limax	ibid.	Lychnis	29
Limo 162. 215. 216.	227	Lycoperdon	284
Limonade	333	Lycopersicum	214
Limonellus	216	Lyfimachia	199
Limonie	162. 216		
Linaria	113		M.
Linbaumnuss	141	Macaroni	73
Ling	252	Maccalium	236
Lingua	20	Macis	382
Linner	113	Madja Tellor	236
Linotte	ibid.	Maja	129
Linse	294	Majorana	398
Liplap	140	Makreel	271
Liqueurs	354	Mala	161. 241. 245
Liquor probatorius Gaubii	43	Mala Elengi	159
Lobus	180. 295	Malacca pela	168
Loche	267	— — schambu	235
Locusta	201	Mall	279
Lodola	105	Mal-	

Maltum	35	Mazzard	174
Malum citrium	215. 162	Medlar	245
— — aruanum	221	Medulla ossium & spinalis	21
— — granatum f. puni-			
cum	217	Meelappels	239
— — indicum	177	Meerbarbe	272
— — insanum	214	Meerbinzwurzel	66
— — cotoneum	241	Meerfenchel	204
— — limonium	162. 216	Meergrafs	188
Malva	185	Meerhund	131
Mallow	ibid.	Meerrettig	205
Mampelaan	227	Meerschwein	119. 131
Manatus	132	Meerspargel	181
Mandeln	135. 153	Meerspinne	129
Manga	217. 226. 227	Mehlbaum	79
Mangbrod	26	Mehlbeere	247
Mangea	148	Mehlbrey	72
Mangold	63. 64	Mehlsuppen	72
Mangostana	165. 166	Meise	114
Manna polonicum	78	Mel	359
Mannihoca	87	Melampyrum	29
Mannstreu	208	Melanznapfel	214
Manoa	175	Melde	183. 184
Maquereau	271	Meleagris	101
Maræne	ibid.	Meleguetta	389
Marjolaine	398	Melica	78
Marmelos de Bengala	236	Melicratum	334
Marmota	119	Melissa	204
Marona	137	Melissophyllon	ibid.
Maronken	176	Melo	157
Marshwortleberry	243	Melocactus	190
Marzolino	153	Melocarduus	ibid.
Masholder	316	Melonendistel	ibid.
Maulbeeren	171	Melongena	191. 214
Mauve	185	Membras	254
Mauvis	106	Meninio	146. 159. 186
Mauz	163	Menona	157
Mayapfel	229	Mengelwurz	202
Mayenne	214	Merangene	214
Mayfisch	273	Mercurialis	197
Mays	74. 190	Merifier	368
		Dd 4	Me-

Merize	174	Morelle	237
Merlan	252	Morilles	290
Merlangus	251	Morrana	271
Merle	111	Morrhua	250
Merlu	251	Mort	253
Merula	111	Morue	251
Mefange	114	Morunga	194. 167. 206
Mefenterium	25	Most	318
Mespilum	245. 247	Mostricht	392
Metrosideros	240	Motacilla	108. 113. 114
Meve	279	Mouceron	285. 288
Meure	171. 229. 230	Moule	127
Meuser	273	Moutardelle	206
Meyer	184	Mouton	91
Meyran	398	Mudu	218
Milch	149	Mullus	272
Milchferkel	91	Mumme	311
Miliaria	106. 107	Murana	249
Millet	77	Muranula	271
Milium	77. 78	Murmelthier	120
Mirabelles	176	Musa	163. 165. 224
Mircoton	238	Mus ægyptius	98
Mirlocoton	ibid.	Mus alpinus	119
Mispel	245	Muscheln	127
Mistelfinck	106	Muscus islandicus	195
Mistler	ibid.	Muscatenblume	382
Mixæ	177	Muscatennuß	381
Mohrrübe	63	Musimon	120
Mohrwurz	64	Mustarda	392
Molken	151. 335	Mustela	268
Molsberry	243	Mustum	318
Moltebar	230	Mutterlose	262
Molva	250. 252	Mutternelke	394
Molucha	205	Mutterkorn	28
Montifringilla	107	Mutton	91
Montone	91	Mutu Brasiliensinn	101
Moorberry	243	Myrobalanus	248
Moosbeere	ibid.	Myrrhis	204. 207
Moosheidelbeere	233	Myrthus brabantica	38. 323
Mora	171	Myrtillus	233. 243
Morcheln	290. 291	Mytilus	127

N.			
Nachtigall	113	Ochse	89. 90
Nagemuius	270	Oculi	20
Nam nam	242	Oebat sagueer	317
Nanas	224	Oebiswurzel	68. 84. 85.
Nanka	228	Oedijel	144
Napobrassica	65	Oel	373. 374
Napus	67. 185	Oenas	109
Nasturtium	209. 210	Oignon	380
Natterwurzel	196	Olea	155
Natu schambu	235	Oleum	373. 374
Navet	67	Oligochyla	13. 156
Neffle	245	Olivæ	155
Neunauge	258. 259	Olus album	186
Ngussu	146	— calappoides	185
Nicambu	234	Omphacium	372
Nigella	29	Onager	118
Nigellastrum	ibid.	Onocrotalus	124
Nigthingale	113	Ononis	197
Nila barudena	191	Onopordon	185
Ninipattu	236	Opium	396
Noifette	136	Opuntia	170
Noix	ibid.	Orf	265
Nope	112	Orge	75
Norfling	265	Origanum	398
Nors	263	Oriolus	111
Nudeln	73	Ornos	169
Nüfsleinsalat	201	Ornus	247
Numenius	109	Orobus	294
Numidica avis	101	Orfade	333
Nussu	146	Orfo	96
Nutmegs	381	Ortolan	107
Nux indica	140. 141	Ortygometra	105
Nux moschata	381	Oryza	76
Nyambo cuneng	167	Osmerus	263
Nypa	318	Ostracion	ibid.
		Ostrea	114
		Otis	110
		Ova	22. 100. 102. 130.
			131. 282
		Ovis	276
		Ours	96
		Dd 5	Oxalis

Oats

77

Oxalis	213	Parelle	202
Oxyacantha	244	Parmesankäse	152
Oxycoccus	243	Parsley	67
Oxylapathum	202	Parsnep	64
Oxys	213	Partridge	102
Oye	124	Parus	114
Oyster	114	Pastepommes	162
Ozeille	213	Passer	123
Ozekehta	366	Passionsblume	229
		Passulæ	173. 234
P.		Pastæ	34
Pagurus	129	Pastete	32
Pakis radij	185	Pastinaca	63. 64
Pala	381	Pastinade	64
Pale	253	Pattaten	69
Paliurus	245	Patience	202
Palma 79. 81. 140. 142.		Pavi	238
144. 164. 178. 187. 314.		Pavo	102
315. 316		Paurkenbeer	230
Palmeira brava	143	Peach	237
Palmetobaum	187	Poacock	102
Palmyta	ibid.	Pears	159
Palsternack	64	Peas	293
Palumbus	121	Peche	237
Panaïs	64	Pecora	276
Panax	ibid.	Pelecanus	124
Panay	228	Peperlepay	207
Pandanum	376	Pepo	158
Panicum	77. 78	Perca	269. 270
Panis	26. 32. 71	Perce	267
Panis porcinus	83	Percebosse	199
Paon	102	Percepierre	204
Papagoy	110	Perche	269
Papaja	158	Perdigons	176
Papeda	80	Perdix	102. 103
Papeierried, ægyptischer	66	Perlhuhn	101
Pappeln	185	Pernæ	92
Papyrus	66	Perficum malum	237. 238
Paradisapfel	163	Perfil	67
Paradiskörner	389	Perlimon	163
Paralyseos herba	324	Peterfilie	67
		Petro-	

Petromyzon	258. 259	Pine apple	224
Petrofelinum	67	Pineoli	142
Petsai	183	Pinkernels	ibid.
Petola	190. 191	Piper	383. 384
Pfaffenröhrlein	193	Pisang	163. 165. 224
Pfau	102	Piscium qualitates	19. 20
Pfaueneyer	131	Pisenlit	193
Pfebe	158	Pisum	179. 293
Pfeffer	383	Pistachia	142
Pfefferkraut	398	Pistura	25 sqq.
Pfefferkuchen	32	Pitchumort	163
Pferd	118	Pitsjo	185
Pferdenuß	136	Pivoine	112
Pfifferling	287. 288	Placentæ	31. 32
Pfirsich	237. 238	Plaine	366
Pfirsichkerne	154	Plateßa	256
Pflaumen	176	Pleuronectes	256. 257
Pflaumenkerne	154	Plæze	270
Phallus	290. 291	Plover	109
Pharaonsfeige	163	Fluvialis	ibid.
Phasan	102	Pluvier	ibid.
Phaseolus	180. 181. 294. usque ad 298	Podagraria	203
Phasianus	99. 102	Pœckelfleisch	33
Pheasant	102	Pœnata	143
Phlonder	257	Poires	159
Phoca	132	Pois	293
Phocœna	131	Poivre	383
Phœnicis	178	Polck	251
Phœnicurus	114	Poley	398
Phytolacca	208	Polychyla	12. 61
Picupipinina	110	Polygonatum	66
Picus	111. 122	Pomatia	130
Pie	122	Pomeranze	162. 214
Pigeon	110	Pomesine	228
Pignon	142	Pomifera	175. 242
Pilau	76	Pommes	161
Pilchard	254	Pompelmoës	227
Pimperles Salat	84	Pomum amoris	214
Pimpernuß	142	— — assyrium	227
Pimpinella	207	— — draconum	217. 218
		Porcellus	91
		Por-	

Porcepic	119	Q.	
Porcus	91. 92	Quail	105
Porée	184	Quale	226
Porrum	380. 381	Qualesey	253
Portepyne	119	Quankamotti	87
Portulaca	214	Quaspe!	268
Poffet	334	Quartelet	257
Poffimen	163	Queite	256
Post	38. 323	Quendel	398
Potatoes	69	Querquedula	126
Potirons	291	Quince	241
Poule	99. 101	Quitling	251
Pouliot	398	Quitfchbeere	247
Pourcellaine	214	Quitte	241
Pourpier	ibid.	Quitzero	75
Prafomilum	224	R.	
Preuffelbeere	243	Rack	355. 356
Prunelle	222	Raden	29
Prunifera	242	Radicula	206
Prunum	176. 222. 248. 236	Radish	205
Pfittacus	110	Raff	256
Pfydium	167. 168	Raja	255
Püfchelerbfe	179	Raifort	205
Pulegium	393	Raindeer	94
Pullaftri	99	Raiponce	194
Pulmo	21	Raifins	173
Pulmonaria	324	Rallus	105
Pulrofs	109	Ram	276
Punata	143	Ramier	121
Punch	356	Ranium	195
Pungitius	266	Rampion	194
Purflain	214	Rana	97
Putchimon	163	Rangifer	94
Puterhahn	101	Ranunculus	185. 211
Pu tput	127	Rapa	67. 70
Pyrola	324	Raphaniftrum	29
Pyrrhula	112	Raphanus	205. 206
Pyrum	159. 160. 161. 241.	Rapiftrum	198
	245	Rappe	273
Pyta haja	226	Rappenfufs	211
		Ra-	

Rapunculus	194	Rocambola	380
Raspberry	172	Roche	255
Rattus	98	Ræding	260
Rave	67. 206	Ræsten	25
Rauhitu	217	Rörtel	260
Rauke	210	Roggen	73
Rauschgrün	243	Rohm	151
Rebhuhn	102	Rohrbaum	187
Recocta	153	Rohrhenne	280
Redstart	114	Ronce	229
Red whorts	243	Rosa	324
Reebs	67	Rosade	333
Rebsoel	376	Rosinen	173
Regenkaze	111	Rossignol	113
Reh	94	Rost im Korne	27
Reiher	278	Rothauge	270
Reine de pré	194	Rothblaschen	109
Reifs	76	Rothkæhlgen	114
Reifsling	286	Rothschær	251
Reizker	288	Rothschwanzlein	114
Rekel	256. 277. 260	Rottang	220
Renes	21	Rubecula	114
Renette	224	Rubellio	265
Rennthier	94	Rubellus	270
Requin	131	Rubicilla	112
Rettich	205	Rubigo	27
Rettischen	206	Rubus	172. 173. 217. 229.
Reusch	243		230
Rhenne	94	Ruddock	114
Rhizophora	68. 84. 85	Rübe	63. 67
Rhombus	257	Rübenkerfel	207
Rhus	323	Rübenkohl	182
Ribes	234	Rübsen	67. 185
Riccio	119	Rübsenoel	376
Rice	76	Rukette	210. 211
Rie	73	Rum	356
Ritsche	288	Rumex	213
Rind	90	Rundfisch	251
Ringeltaube	121	Rupicapra	120
Ris	76	Rusticola	108
Robbe	132	Ruta	324
			Ru.

Ruticilla	114	Sanicula	324
Rutilus	265. 270	Santar	141
Ruttu mauna	191	Sapaan	75
Ruttun	234	Sapa vini	319
Rype	103	Saranna	38. 356
		Sardina	254
		Sariete	398
		Sattul	219
Sabe	186	Satureja	398
Saccus	228. 229	Saubrod	83
Sacharapia	160	Saucisses	92
Sacharum	361	Saudistel	198
Saffran	395	Sauerampfer	213
Sagamite	75	Sauerbaum	220
Sago	79	Sauerdorn	244
Saguerus	81. 144. 317. 368.	Sauerklee	213
	372	Sauerkohl	182
Sagu	80. 82	Sauerteig	30
Sahne	151	Saumon	259
Saja	154	Saurach	244
Sajor	87. 185. 186. 195	Savoyer Kohl	182
Sal	377. 378	Scabiosa	324
Salar	259	Scandix	203
Salat	201	Sceau de Salomon	66
Salee	82	Schaaf	120. 276
Salicornia	211	Schaafkase	153
Saligot	138	Schaafmilch	151
Salmarinus	261	Schabziger	153
Salmero	ibid.	Schafernufs	83
Salmo	259 sqq.	Scharbockskraut	211
Salsifi	165	Scharre	106
Salsendorn	244	Schellfisch	252
Salvia	398	Scheps	310
Samacka	154	Schildkröte	98. 121
Sambucus	198. 246	Schilus	270
Sandoricum	219	Schinken	92
Sandshiel	123	Schlangenmord	65
Sangler	92	Schlangenwurzel	65. 196
Sanguinis draco	202	Schley	265
Sanguinole	238	Schlippermilch	151
Sanguis animantium	280	Schmerl	267
		Schmink-	

Schminkboline	180	Selinum	64
Schnarre	106	Semmel	26
Schnarrwachtel	105	Senf	210
Schnecke	130	Sepia	255
Schneehuhn	103	Sergiants Klooten	220. 227
Schneevogel	107	Serin	114
Schnepel	263	Serpentaria	196
Schneppe	109	Serpillum	398
Schöllkraut	211	Sersifi	65
Schöps	91	Serum lactis	335
Scholle	256	Sesamum	375. 376
Schofskraut	199	Sesoot	317
Schriolo	95	Setul	219
Schwaden	78	Seyfish	253
Schwämme	285. 122.	Shellapple	112
Schwalbe	123	Sherber	333
Schwan	126	Sieden	24
Schwaneneyer	131	Sigillum Salomonis	66
Schwarzbeere	233	Siliqua dulcis	173
Schwarzköpflein	108	Sill	253
Schwein	91. 92. 93	Silurus	267
Schweinigel	119	Sinapi	198
Schwindelhaber	28	Sinapistrum	211
Schwindelkorn	387. 397	Sirea	186
Schyt pruimke	223	Siri pinang	386
Scirpus maritimus	66	Sifarum	62. 69
Sciurus	95	Sifer	62
Scolopax	108. 109	Siskin	114
Scolymus	185. 198. 207	Sifymbrium	206. 210
Scomber	271. 272	Sium	62
Scordolafarum	390	Skirrets	62
Scorzonera	65	Skiör	152
Sebastæ	177	Slanza	155
Secale	73	Slom	263
Seehund	131	Slymappel	236
Seekalb	132	Smilax	294
Seekrebs	128	Smörbär	175
Seekuh	132	Snöripe	103
Sego	79	Soccus	145. 192
Seicho	255	Söl	188. 367
Sel	186	Solanum	82. 191. 208. 214
		Solea	

Solea	256	Stächelschwein	119
Sommerdroffel	111	Staphilinus	63
Sonchus	198	Stechbüttel	266
Sonnenblume	196	Stechdorn	233
Sonnenwirbel	201	Steckrübe	67
Soodbrod	173	Steinbeere	217. 243
Soorzack	228	Steinbeißer	267
Sorbet	333	Steinbock	120
Sorbus 159. 161. 246.	247	Steindachs	97
Sorgum	78	Steinhuhn	103
Souchet	391	Steinlauger	258
Souci d'eau	199	Steppnie barannie	120
Soun	192	Sterna	279
Spanferkel	91	Stettinensia mala	224
Spargel	68	Sticherling	266
Sparus	258	Stickbeer	233
Speerbirn 246.	247	Stier	90. 277
Speierling	246	Stiglitz	113
Spelta	75	Stint	262
Sperbenkra	207	Stör	257
Sperling	123	Stockfisch	251
Spiegelente	125	Storch	279
Spierapfel	246	Strausseneyer	131
Spillinge	176	Strawberries	232
Spinachia	183	Strengling	241
Spinus	114	Strömming 241.	254
Spiritus ardens	354	Sturgeon	257
Spirinchus	262	Sturio	ibid.
Sporbeere	246	Sturnus	122
Sprattus	254	Succory	193
Springkrebs	115	Sucre	361
Sprucebeer	313	Sülze	33
Spunelle	233	Süre	335
Squalus 131.	273	Süßwurz	62
Squilla	115	Sugar	361
Squirrel	95	Sumpfbeere	243
Staar	122	Sune	192
Stabelerbse	179	Sura 315	316
Stachelbeer	233	Sureau	246
Stachelkraut	197	Sus	91
Stachelnufs	138	Swallow	122
		Syra	

Syra	315	Thumpfaff	112
Syricainona	175	Thymallus	262
Syrop	363	Thymus	398
		Thynnus	272
T.		Tiburon	131
Tacca	87	Tim Bul	145
Taettrmiölck	151	Tinca	265
Tagliolini	73	Tisling	252
Tagurela	222	Titmouse	114
Talla	136	Titslein	91
Tanay	228	Tittling	252
Tarasun	213	Tollapfel	214
Tarandus	94	Tomacula	92
Taraxacum	193	Toropatti	218
Tarda	110	Tostio	25
Tare	294	Tourterella	110
Tarnote	83	Towack	315. 316
Tarrüffeln	82	Trachurus	271
Taschenkraut	29	Tragelaphus	120
Taschenkrebs	115	Tragemata	34
Taube	110	Tragopogon	66
Taupinambour	83	Tragum	210
Taurus	90. 277	Trapa	138
Taufendfisch	262	Trappe	111
Taxus	96	Traubelerbse	179
Teal	126	Traubelweizen	72
Teley	146	Trefle	190
Tenche	265	Trespe	29
Terfes	62	Tribulus	138
Terra crepola	198	Trichecus	132
Terra merita	391	Trifolium	190. 194. 213
Tesson	96	Tringa	112
Testes	22	Triticospeltum	75
Testudo	98. 121	Triticum	72. 75
Tetinbeer	230	Trongum	191
Tetrao	102. 103. 104. 121	Trüffel	284
Teucrium	325	Trüfche	268
Teufelsdreck	390	Truffe	82
Thea	319	Truffle d'eau	138
Theriaki	396	Trunkelbeerera	233
Thonfisch	272	Truth hn	101
Thrafi	62	Trutta	261. 262
Throstle	106	E e	Tchhi

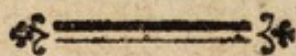
Tschili	384	Vicia	294
Tfienke	393	Vidara	177, 223
Tua	315	Vignette	194
Türkische Bohne	180	Vina	38 feqq. 335 feqq.
Türkischer Weizen	74	Vinaigre	370
Türkisches Korn	79	Vin de palma	315, 316
Tuna	170	Vino cotto	319
Tupha indi	234	Vipers Grafs	65
Turbot	257	Virga aurea	324
Turdus	105, 106, 111	Vitis	173
Turi	185	Vitis Idæa	233, 243, 324
Turkey	101	Viverra	278
Turmerick	391	Vitulus	89
Tnrnep	67	Vitulus marinus	132
Turfio	131	Ulerum	218
Turtur	110	Ulmaria	194
Tuffilago	324	Ulolon	218
Twiefelbeere	174	Umare	145
Tylas	106	Umbla	260
Tyltebær	230	Unter Artischocke	83
		Untermast	284
U.		Unti	158
Vacca	116	Vogelbeere	247
Vaccinium	233, 243	Vogelsporn	28
Valeriana	201	Volubilis	68, 84
Vanellus	112	Vorsprung	354
Vanilla	330	Upupa	127
Vasorum confideratio	44, feqq.	Urf	265
Ubera vaccarum	22	Urogallus	121
Ubi castela	69	Uropygium	22
Ubium	68, 84, 85	Urfus	96
Uckeley	270	Urus	116
Veau	89	Urtica	197, 324
Veau marin	132	Uftilago	27
Ventriculus	21	Uttapela	186
Verjus	372	Vulpes	119
Vermicelli	73	Uvæ	173, 234
Veronica	200, 324		
Verres	93	W.	
Verfich	244	Wachholder	390
Vervex	91	Wachtel	104
Vefce	294	Wachtelkœnig	105
Vetch	ibid	Wach-	

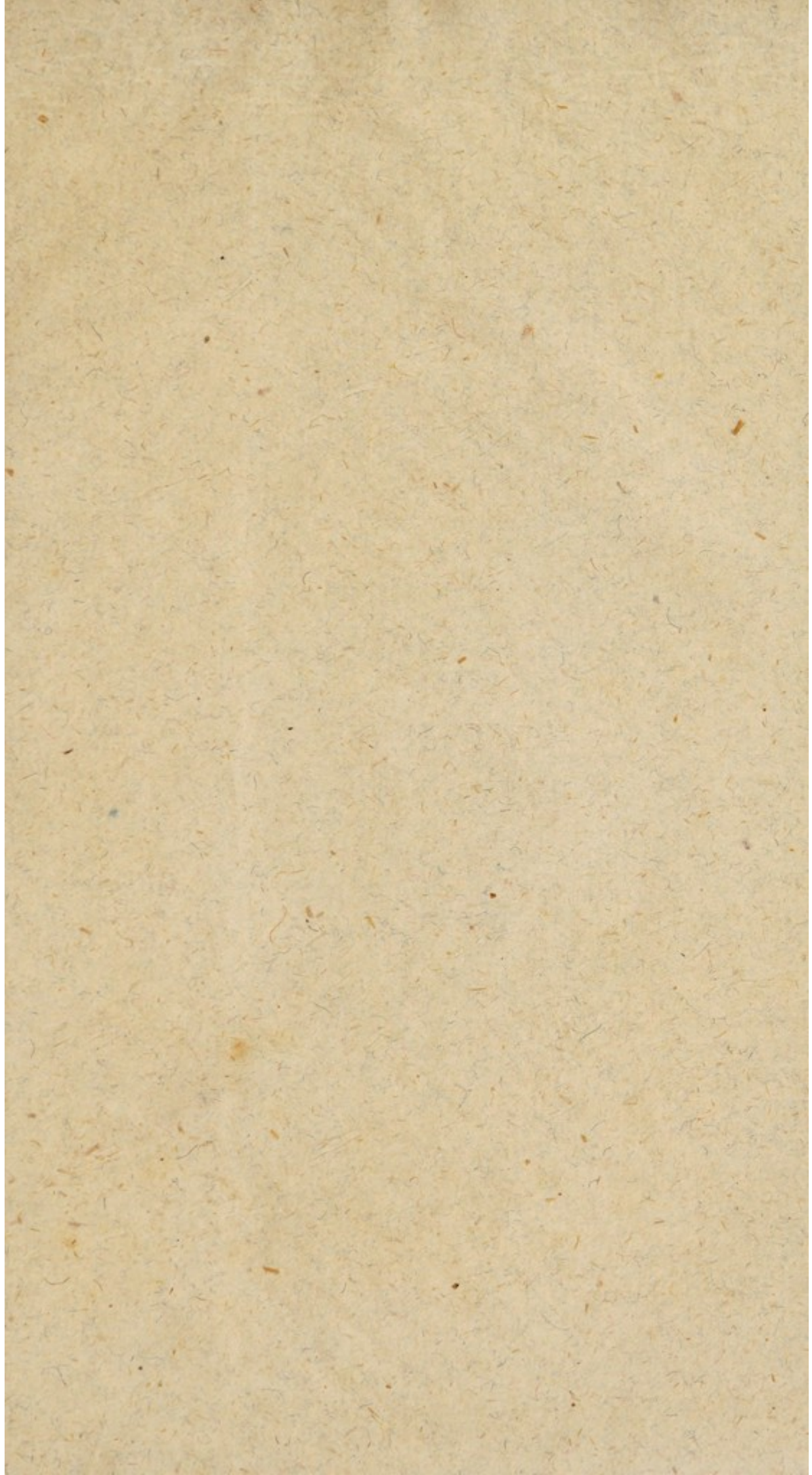
Wachtelweizen	29	Wittling	251
Wadeke	151. 335	Wohlgemuth	398
Wagtail	113	Wolfszahn	28
Waldefel	118	Woodcock	108. 121
Waldschneppe	108	Woodpecker	123
Wallfisch	255	Würgebirn	241
Wallnufs	136	Wurfling	265
Wallroche	255		
Wasser	299 seqq.	Y.	
Wasser, abgezogene	354	Yaupon	323
Wasserhenne	280	Yfop	398
Wassermelone	157	Yucca	87
Wassernufs	138		
Wasserrübe	67	Z.	
Wegwart	193	Zarte	269
Weiderich	199	Zalacca	220
Weinäuglein	244	Zander	248
Weindrossel	106	Zappia	80
Weine	335. seqq.	Zea	74. 75
Weinschädling	244	Zeifig	114
Weinschierling	ibid.	Zellerie	203
Weintrauben	173. 234	Zeopyron	75
Weissdorn	247	Zerrer	106
Weissfisch	266	Zerta	269
Weisshuhn	103	Ziebeen	173
Weisswurzel	66	Ziege	277
Weizen	72	Ziegenbärtgen	290
Wels	267	Ziegenkäse	153
Welsche Bohne	180	Ziegenmilch	150
Werfichkohl	182	Ziemer	106
Whortles	233	Ziger	153
Wicke	294	Zimmt	394
Widder	276	Zingiber	391
Wiepen	247	Zirbelnufs	142
Wiedehopf	127	Zifererble	179
Wiesenkleee	190	Ziferle	248
Wiesenspargel	68	Zizypha	177
Wietewall	111	Zucker	361
Wildtaube	121	Zuckerschote	179
Windhaber	28	Zuckerwurzel	62
Witte	270	Zwiebeln	380

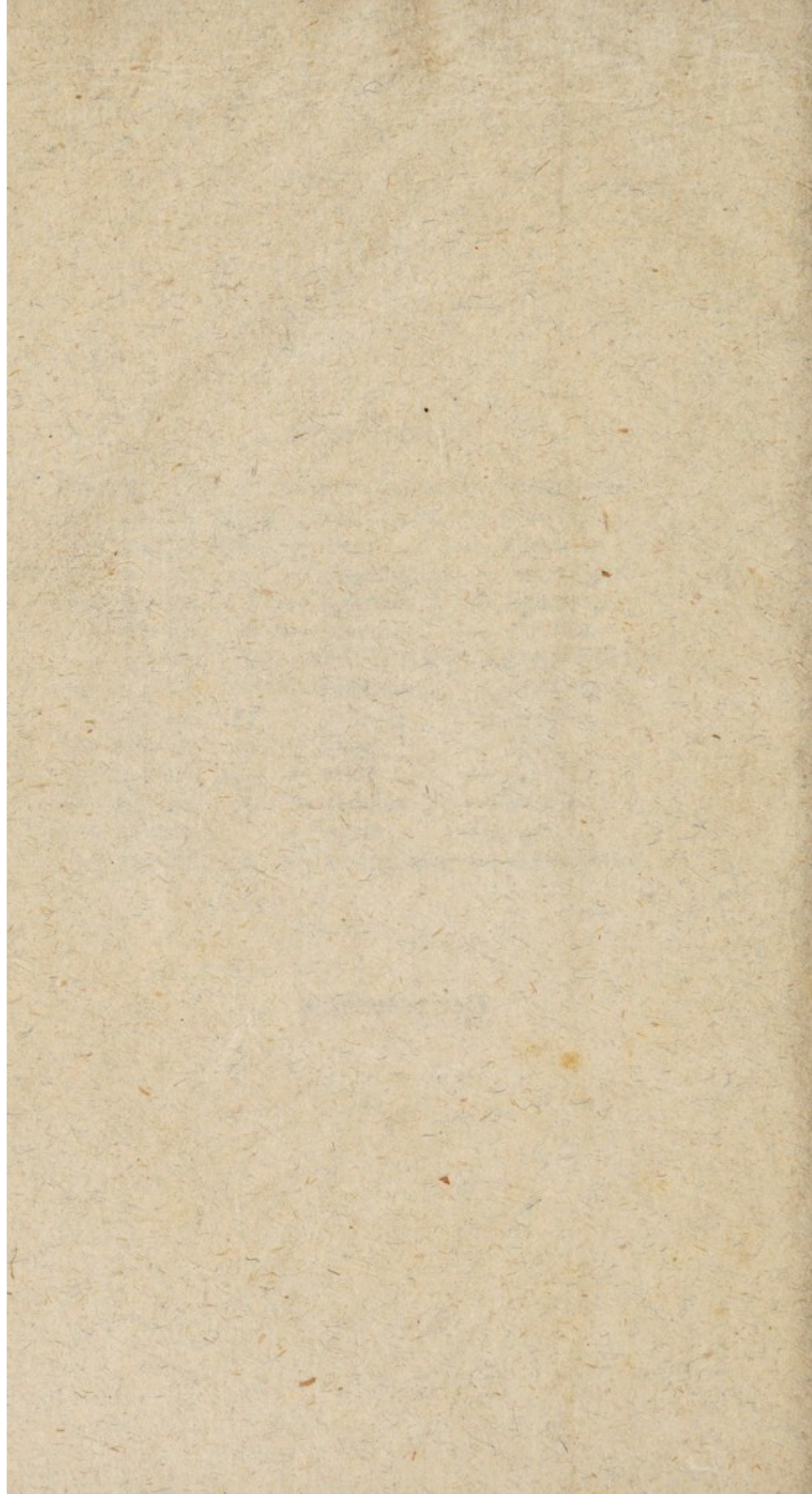


Corrigenda.

Pag. 37	linea 10	<i>loco</i>	innumeros	<i>lege</i>	innumeras.
— 41	No. 4	lin. 9	abfimilem	—	abfimilis.
— 70	lin. 6 & 7	—	viem	—	vilem.
— 81	lin. 15	—	concoquunt	—	concoquant.
— 82	lin. 1	—	fignofior	—	lignofior.
— 94	lin. 6	—	cervina	—	cervinæ.
— 97	lin. 8	—	GALLEUS	—	GALENUS.
— 114	lin. —	—	ſententiam	—	ſententiæ.
— 140	lin. 11	—	moleſta	—	moleſti.
— 189	lin. 10	—	olere	—	oleo.
— 225	lin. ult.	—	acidi	—	acidæ.
— 247	lin. 5	—	reddita	—	redditi.
— in nota	—	—	agris	—	agri.
— 309	lin. 2	—	arthritidem	—	arthritide.







C.C. 82 2/3/2000 BQ pp. [viii], 439, [1].

