

De alimentorum facultatibus libri III / Joachino Martinio Gandavo interprete.

Contributors

Galen.

Martinius, Joachinus, -approximately 1540.

Publication/Creation

Parisiis : Apud Simonem Colinaeum, 1530.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/hkvxwsg7>

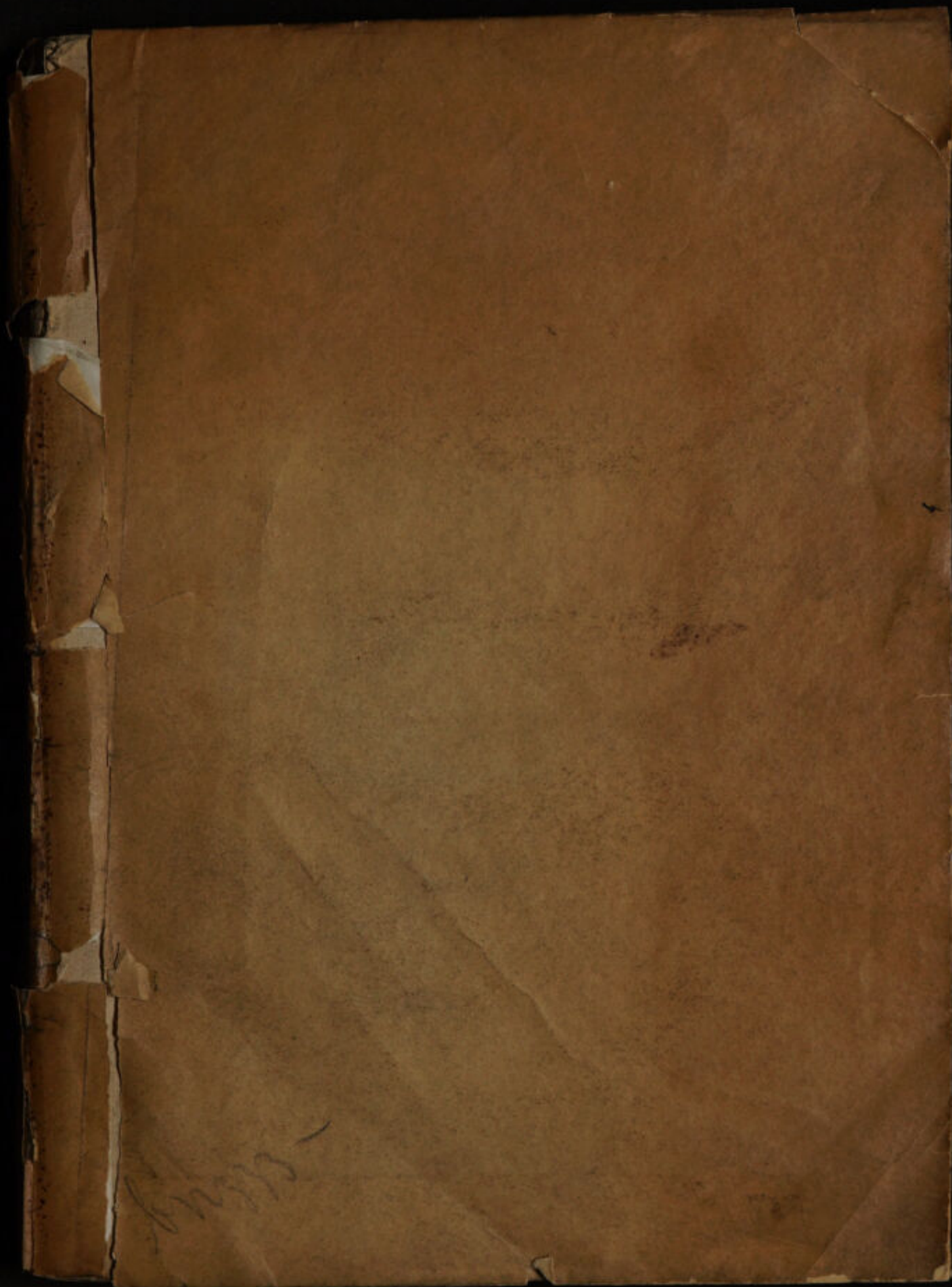
License and attribution

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>



1530





Unable to display this page

2557

B

A. XVIII. O. 6

Unable to display this page

EDICULA VITI

GALLI DE ALIMENTO

RAM FACULTATIBUS

LIBRI III

JOHANNES MARTINUS GAN

DAVO INTERPRET



PARIS

ATP. SIMON COLIN

1572

1572

LIBRI I. CAPITA.

VNIVERSALIS quædam methodus seu ratio de alimēto-
rum facultatibus explorandis. folio, 1. facie, 1. & deinceps.

De tritico. fo. 2. fa. 1.

De bellarijs ac placentis. fo. 14. fa. 2.

De itrijs. fo. 15. fa. 1.

De pane eloto. ibidem, fa. 2.

De alica seu chondro. fo. 16. fa. 2.

De tritico in aqua elixo. fo. 17. fa. 1.

De amylo. fo. 18. fa. 1.

De hordeo. fo. 18. fa. 1.

De hordeaceis panibus. fo. 19. fa. 1.

De polenta. fo. 20. fa. 1.

De maza. ibidem, fa. 2.

De typha, olyra, & zea. fo. 21. fa. 2.

De auena, quæ bromus dicitur. fo. 26. fa. 1.

De milio & panico. fo. 26. fa. 1.

De leguminibus. ibidem, fa. 2.

De oryza. ibidem.

De lente. fo. 27. fa. 1.

De fabis. fo. 28. fa. 2.

De faba ægyptia. fo. 29. fa. 2.

De pisfis. ibidem

De ciceribus. ibidem

De lupino. fo. 30. fa. 1.

De foenogracæ. fo. 31. fa. 1.

De phaselo & eruilia. fo. 32. fa. 1.

De cicerula. ibidem, fa. 2.

De araco. ibidem

De dolichis. fo. 33. fa. 1.

De cruo. fo. 34. fa. 2.

De sesamo & erysimo. fo. 35. fa. 1.

De papaveris semine. ibidem, fa. 2.

De lini semine. ibidem

De ormino. ibidem

De cannabis semine. fo. 36. fa. 1.

De viticis semine. ibidem

De aphaca & vicia. ibidem

De seminib. alienigenis quæ in vnoquoque genere nasci reperiuntur. ibi. fa. 2.

A. ij.

LIB. II. CAPITA.

- PROOEMIUM libri secundi. fo. 37. fa. 1.
 De fugacibus fructibus, quos græci horæos vocant. fo. 38. fa. 2.
 De cucurbita. fo. 40. fa. 1.
 De peponibus. fo. 41. fa. 1.
 De melopeponibus. ibidem, fa. 2.
 De cucumeribus. fo. 42. fa. 1.
 De arborum fructibus. fo. 43. fa. 1.
 De ficibus. ibidem, fa. 2.
 De vuis. fo. 44. fa. 2.
 De vuis passis. fo. 47. fa. 1.
 De moris. fo. 48. fa. 1.
 De cerasijs. fo. 50. fa. 1.
 De rubi fructu. ibidem.
 De fructu sentiscanis. ibidem.
 De iuniperi fructu. ibidem, fa. 2.
 De cedri fructu. ibidem.
 De pinea nuce. fo. 51. fa. 1.
 De myrti fructu. ibidem.
 De persicis. ibidem.
 De malis quæ armeniaca & præcocia dicuntur. ibidem, fa. 2.
 De malis. fo. 52. fa. 1.
 De cotoneis & strutheis malis. fo. 55. fa. 1.
 De piris & punicis. ibidem, fa. 2.
 De mespilis & sorbis. fo. 56. fa. 2.
 De palmæ fructu. ibidem.
 De oliuis. fo. 57. fa. 2.
 De nucibus. fo. 58. fa. 1.
 De amygdalis. ibidem, fa. 2.
 De pistacijs. fo. 59. fa. 1.
 De prunis. ibidem.
 De fructu quem serica græci vocant. ibidem, fa. 2.
 De ceratijs, id est siliquis. fo. 60. fa. 1.
 De cappare. ibidem.
 De sycomoro. ibidem, fa. 2.
 De persea. ibidem.
 De citrio. fo. 61. fa. 1.
 De agrestium plantarum fructibus, in quibus & quærnæ glandes nu-
 merantur. ibidem, fa. 2.
 De alimonia quæ ab ipsis plantis sumitur. fo. 62. fa. 2.
 De lactuca. fo. 63. fa. 2.
 De seri. fo. 65. fa. 1.
 De malua. ibidem.

De beta. ibidem, fa. 2.
 De brassica. ibidem.
 De atriplice & blito. fo. 66. fa. 2.
 De portulaca. fo. 67. fa. 1.
 De rumice. ibidem.
 De oxylapatho. ibidem, fa. 2.
 De solano. ibidem.
 De aculeatis plantis. ibidem.
 De cinara. fo. 68. fa. 1.
 De apio, equapio, sio, & smyrnio. ibidem.
 De differentia quæ in plantarum quæ edendo sunt, partibus conspici-
 tur. fo. 71. fa. 1.
 De rapis. fo. 72. fa. 2.
 De aro. fo. 73. fa. 1.
 De dracontio. ibidem, fa. 2.
 De asphodelo. ibidem.
 De bulbis. fo. 74. fa. 1.
 De pastinaca, dauco, & caro. ibidem, fa. 2.
 De tuberibus. fo. 75. fa. 1.
 De fungis. ibidem.
 De raphano, seu radícula. ibidem, fa. 2.
 De cepis, allio, porro, & ampelopraso. fo. 76. fa. 1.

LIB. III. CAPITA.

DE NVTRIMENTO quod à pedestribus animalibus sumitur. f. 77. f. 1.
 De limacibus seu coeleis. fo. 80. fa. 1.
 De excarnibus pedestrium animalium partibus. ibidem, fa. 1.
 De animalium pedestrium lingua. fo. 81. fa. 2.
 De glandulis. ibidem.
 De testibus. fo. 83. fa. 1.
 De cerebro. ibidem.
 De ossium medulla. ibidem, fa. 2.
 De medulla spinali. ibidem.
 De pinguedine & adipe. fo. 84. fa. 1.
 De pedestrium animalium visceribus. ibidem.
 De quadrupedum animalium ventriculo, vtero, & intestinis. ibidem, fa. 2.
 De ferorum & domesticorum animalium differentia. fo. 85. fa. 1.
 De lacte. ibidem.
 De acido lacte. fo. 87. fa. 1.
 De casco. fo. 90. fa. 2.
 De pedestrium animalium sanguine. fo. 91. fa. 2.
 De alimento quod à volatilibus sumitur animalibus. fo. 92. fa. 1.

De anseribus, & struthocamelis. ibidem, fa. 2.
 De differentia partium quæ in volatilibus sunt animalibus. fo. 93. fa. 1.
 De ouis. fo. 94. fa. 1.
 De volatiliū animalium sanguine. fo. 95. fa. 1.
 De nutrimento quod ab aquatilibus animantibus sumitur. ibidem.
 De mugile. ibidem.
 De lupo, seu labrace. fo. 97. fa. 1.
 De mullo, seu trigla. ibidem, fa. 2.
 De saxatilibus piscibus. fo. 98. fa. 1.
 De gobione. ibidem.
 De piscibus molli carne præditis. fo. 99. fa. 1.
 De piscibus duræ carnis. fo. 101. fa. 2.
 An dura omnia per decoctionem salios sapores gignāt. fo. 103. fa. 2.
 De animalibus testatis. ibidem, fa. 2.
 De crustatis. fo. 105. fa. 1.
 De mollibus. ibidem, fa. 2.
 De cartilagineis. ibidem.
 De cetaceis animalibus. fo. 106. fa. 1.
 De marinis echinis. ibidem.
 De melle. ibidem.
 De vino. fo. 108. fa. 1.
 De sale asseruatis piscibus. ibidem, fa. 2.
 De medijs edulijis. fo. 109. fa. 2.

LIB. III. CAPITA.

De nutrimento quod ab aquatilibus animantibus sumitur. ibidem.
 De mugile. ibidem.
 De lupo, seu labrace. fo. 97. fa. 1.
 De mullo, seu trigla. ibidem, fa. 2.
 De saxatilibus piscibus. fo. 98. fa. 1.
 De gobione. ibidem.
 De piscibus molli carne præditis. fo. 99. fa. 1.
 De piscibus duræ carnis. fo. 101. fa. 2.
 An dura omnia per decoctionem salios sapores gignāt. fo. 103. fa. 2.
 De animalibus testatis. ibidem, fa. 2.
 De crustatis. fo. 105. fa. 1.
 De mollibus. ibidem, fa. 2.
 De cartilagineis. ibidem.
 De cetaceis animalibus. fo. 106. fa. 1.
 De marinis echinis. ibidem.
 De melle. ibidem.
 De vino. fo. 108. fa. 1.
 De sale asseruatis piscibus. ibidem, fa. 2.
 De medijs edulijis. fo. 109. fa. 2.

LECTORI.



Non te latet, cādidē lector, quā multis in locis græcus Galeni codex, qui ex Asulani officina prodijt, mutilus sit, ac deprauatus. Vnicus autem hic nobis fuit: quam ob rem sæpenumero aut addere quædam, aut lectionem immutare sumus coacti. Hoc stellulis, sed in præcipuis tantum: illud notarum istarum [] veluti septo significamus: quanquam & vbi dictionem pro dictione reposuimus, iisdem notis nonnunquam vsi sumus. Haud porro necessarium fuerit singulorum hic rationem annotare, aut græci exemplaris errores corrigere. Nam quiuis per se ex codicum collatione faciliē vtrunq; præstabit. Quædam, duntaxat de quibus aut merito dubitari possit, aut quibus notas iam dictas non affiximus, hic indicabimus. Cap. de tritico, folio. 47. facie. 2. versu. 34. græce τροφῆς οὐκ ἐνχυμοτάτας legitur, id est, cibos non optimi succi. nos omīssa negatione contrarium interpretati sumus. Etenim caro suilla, & panes non optime vt Gal. præcepit præparati ac cocti, quibus paulo pōt exēplis vtitur, inter cibos optimi succi numerantur: id quod ex libro etiam de euchymia perspicuum est. locum ipse inspicias fo. 70. fa. 2. versu. 2. & 5. Cap. de lente, fo. 51. fa. 1. ver. 38. sensus cum vero ex diametro pugnat. Proinde sic græce legendum puto, διὸ τευτλῶ μὲν ἥπιον ὑπάρχειται, φακὺς δὲ διαχωρεῖται μάλλον. Cap. de lupino, fo. 51. fa. 1. ver. 42. nos ordinem lectionis immutauimus, melius ita sensum congruere, quod Galeno familiarior esset, arbitrati. Tu si aliter censes, suo loco singula repone. Cap. de dolichis, fo. 52. fa. 1. ver. ultimo, nos Theodorū Gazam secuti pro ἐρημώδης, ἐρυσσώδης legimus. Fo. 59. fa. 1. ver. 4. pro μεσσίλω legimus ἀκύλω. ac ibidē ver. 5. πρὸ μεμήκυλος, ἀκύλω. Fo. 65. fa. 2. ver. 21. græce legitur, θερμότερον δὲ ἥπαρ &c. quæ oratio propter δὲ particulā mēbrum alterū, quod præcedat, desiderare videtur. id quod ex veteri tralatione sic reponendum puto, καὶ ποτὶ μὲν ὁλῆν κεφαλὴ ψυχρότερα, θερμότερον δὲ τὸ ἥπαρ. Proinde & in nostro codice fo. 89. fa. 2. versu. 8. post frigidiōr, scribe, Nonnunquam item totum caput frigidius, iecur vero calidius. In alijs partibus eadem est ratio.

Vitiatam lectionem sic corrige.

Folio.12.fa.1. pro furno,scribe clibano. Fo.24.fa.1.versu.5.pro consumitur,cōficitur. Fo.29.fa.1.ver.3.p ex sole,velut ex sole. Fo.34.fa.1.ver.9. pro ochrus,ochrum. Fo.38.ver.20.fa.1.pro vua,acinus. Ibidem fa.2.pro valuula,valuuli. Fo.49.fa.2.ver.1.pro immaturi,immaturus. Fo.53.fa.2.ver.10.pro cum nostrā,scribe,cum quidam ex nostra. Fo.74.fa.versu.5.pro , super prunas,scribe,in craticula. Fo.86. fa.1.ver.23.lege,natura ad succi bonitatem. Fo.91.fa.1.ver.9.scribe, concoctu faciliior,& commeabiliior. Fo.108.fa.1.ver.19.scribe,verius ei vt medicamento quā vt cibo. Pro medicaminosus lege vbiq; medicamentosus.

CLAVDII GA

LENI. DE. ALIMENTORVM.

FACULTATIBVS. LIBER. I. IOACHI

no. Martinio. Gandauo. interprete. ad Ia-
cobū. Sadoletū. Carpentoractē. Episcopū.



E ALIMENTORVM fa-
cultatibus & multi & percelebres
medici cōscripsere, magna cura, præ-
cipuoq; studio in hanc speculatio-
nem cōuersi. Nihil est enim omni-
um ferè quæ in medicina tradūtur,
hac vna vtilius. Siquidē aliorū præsidiōrū nō passim
nec quouis tēpore est vsus: at sine alimētis ne viuere
quidem neq; in secūda neq; aduersa valetudine pos-
simus. Quare non iniuria pleriq; præstātissimorum
medicorum, quæ in illis sint vires, diligenter perue-
stigare summopere contenderunt. In his alij solam
experientiam ad illarum notitiam nos perducere af-
seruerūt: alijs rationem quoq; vnā placuit adiungi:
quemadmodum non defuerunt qui vel primas illi
deferret. Itaq; si vt inter Geometras & Arithmeti-
cos, ita & inter eos qui de alimentis tractauerunt, o-
mnium consensus consonantiaq; fuisset: haud erat
sanè quod hanc nos denuo de iisdem scribendi post
tot ac tã eximios viros puinciā molestiāq; subire-

a. j.

*Nota pulcherr
mā autb:*

mus. Enimvero quū mutuis dissensionibus inuicē
 sese suspectos reddiderint, (omnino enim fieri ne-
 quit vt omnes verū attigerūt) singillatim ab illis tra-
 dita, incorrupto iudicio diligēter excutere atq; esti-
 mare fuerit operæpretium: quippe iniquū cēseatur
 vni præ alijs absq; demonstratione fidem adhibere.
 Quū porro huius duo in genere sint principia (aut
 enim à sēsu, aut ab euidēti notione proficiscitur de-
 mōstratio omnis ac fides) & nos itidē ad p̄sentis cō-
 mētationis collectionē aut altero horū aut utroq; vt
 erit necesse. Cēterū quoniā ratione res disquirere ac
 iudicare nō cuius prōptū est & expeditū, quū & in-
 genij solertis hominē, & à puero in ijs quę animum
 exacuūt disciplinis exercitatū tritūq; postulet: satius
 fore duximus ab experiētia auspicari, eoq; maxime,
 quod bona pars medicorū hac sola alimētorū virtu-
 tes inuētas esse phibuerūt. Nā empiricos, qui omne
 studiū operāq; in hoc cōferūt, vt ambitiosis cōtētio-
 nibus, quę ratione sūt explorata, oppugnēt: fortasse
 quis despiciat. Verū Diocle quid facias, qui tametsi
 professione dogmaticus, hęc ad Plīstarchū in primo
 de sanitate libro scripta reliquit. Qui omnia sapore
 eodē, odore, caliditate, aut alio id genus prēdita, vires
 protinus easdē obtinere existimāt, haud rectē opinā-
 tur: quippe quū multa à similibus eiusmodi dissimi-
 lia fieri, possit mōstrari. Nō enim si quid aliū aut vri
 nā mouet, aut aliā quālibet habet facultatē, ideo tale

» vnūquodq; esse, quod vel calidū, vel frigidū, vel falsū
» sit, arbitrādū: quandoquidē nec dulcia, nec acria, nec
» falsa, nec cētera id genus paribus statim facultatibus
» dotata sunt, sed totā naturā eorū omniū quæ ab illis
» efficiūtur, causam esse existimādū est. Sic nimirum
» minimū quis à veritatis via aberrauerit. Qui vero
» singulorū causas, cur videlicet nutriāt, aut aluū ducāt,
» aut vrinā prouocēt, vel simile quid præstēt, reddēdas
» autumant, ignorare vidētur primū quod hæc inquit
» rere haud frequenter ad vsum rerū sit necessariū: de
» inde quod multa certo quodā modo cū arcanis na-
» turæ prīcipijs amicitia ac similitudinem habētia, ra-
» tionē de se efferri non admittāt. Ad hæc nōnūq; de-
» linquunt, cū incognita, & incōfessa, neq; admodū ve-
» risimilia sumētes, abunde causam se credūt assignas-
» se. Itaq; ratiocinatores istos, cū suis causis, quas nusq;
» nō ingerunt atq; obtrudūt, missos faciamus. Præstat
» enim quæ lōgo vsu excogitata cōpertaq; sūt, simpli-
» citer credere, ac admittētū seu cōsētaneorū dūtaxat
» rationes perscrutari, dū quod disquiritur, notius ac
» credibilis inde spes est emersurū. Hæc est Dioclis
» oratio, vnica experientia ciborum potestates, absq;
» indicationibus, quæ cū à * tēperatura, tum a saporibus
» sumūtur, cognitæ esse arbitrātis. Tertiæ porro
» præter has, quā à plātarū partibus mutuamur, ne ver-
» bo quidem meminit. Ea vero est quam Mnesitheus
» vnā cū reliquis vsurpauit, alias hinc radicibus, alias

caulibus, ceu folijs vtiq; fructibus atq; seminibus, alias virtutes inesse demonstrans. Itaq; experiētiam vt aliorum multorū magistrā, ita & quæ facili aut difficulter concoquantur, quæ stomachū iuuent aut lēdant, quæ aluum laxent aut sistant, docere, omnibus notum est, quibus vel mica superest intellectus. Cæterū in ijs ipsis sæpe grauiusq; fallūtur qui citra discrimen rerū faciāt periculū: veluti in cōmentarijs de simplicium medicaminū facultate, atq; in tertio de tēperamentis ostensum est. Nec sanē qui vtrinq; cōmittuntur errores, multū inter se dissident. Quapropter hoc loco ad plenū viuūq; vti illic, limitationes describere, quibus intentus singulorum quis facultates citra errorē possit deprehendere, haudquāq; mei est instituti, qui semel dūtaxat de quaq; re integram narrationē soleo cōtexere, non eadem diuersis cōmētarijs passim inculcare. Vt igitur vsitatū mihi morem ne nūc quidem omittā, summā tantūmodo limitationū illarū seu definitionū, idq; ea breuitate quā orationis patietur p̄spicuitas, sum cōplexurus. Incipiam autē ab eo quod Erasistrato minus recte scriptū, vno omniū ore iactitatur, melicratū videlicet aluū non cuiuis subducere, neq; lenticulam cohibere, sed esse qui præterq̄ quod neutrū experiuntur, in cōtrarium etiā incidant: nempe melicrato sistente aluum, lenticula laxante. Item aliquos inueniri qui bubulā minori negotio, q̄ saxatiles pisceis cōficiant.

Equidem ab istis semper soleo sciscitari (nam à postremis exordiar) qualinā tentante symptomate saxatiliū piscium cruditatem arguerent, vtrum ex pondere quodam, quod instar plumbi, aut lapidis, aut luti, vētriculo incumbat (hoc nēpe modo quidā huiuscemodi cruditatis sensum enūciant) an ex demorsu ventrē palām infestāte, an flatibus, an grauis deniq; eructationis sensu? Mox alij nidorosū seu fumidū ructare, alij mordicationē, nonnulli vtrunq; se percipere aiebāt. Horū igitur corporis habitū statū q; diligenter contēplatus, flauē bilis copiā in vētriculo vel à praua quapiā temperie, vel peculiari cōstitutione collectā deprehēdi. Peculiarē autē dico constitutionē, quoniā hominibus quibusdā bilis ex iecore ad intestina defluēs, in ventriculū regurgitat. Prauā vero tēperiem, quum calor quidā natura ipsis inest acris ac modax, & (vt quispiam dixerit) febriculosus. Proinde par est vt isti cibos difficiles concoctu, melius quā faciles vincāt. Quod enim ex facili cōcoquitur, facile item alteratur, & corrumpitur. Contra quæ concoctionis difficilis sunt, difficulter quoq; tum alterantur, tum corrumpuntur. Hæc ergo largioris melius, quā moderati caloris ambitu seu commercio perficiuntur. Atque hac profecto ratione euenit quosdā bubulā leuius quā saxatiles pisceis conficere. Cur autem lenticula aluum plerisq; moueat magis quā supprimat, causā à nobis in cō

mentarijs de simpliciu medicinaru facultate demōstrata est: habetq; in hunc modum: Quēadmodum quādā a nobis composita, cōtraria facultate substātiaq; constant, ita & natura ipsa permulta quæ sensui simplicia vidētur, cōmiscuit. id quod in cibis nō paucis est videre. Etenim non sola lenticula, sed & brassica, atq; adeo marina propemodū omnia, quibus testa pro tegmine est, græcis ostracoderma appellata, cōpositam ex pugnātibus facultatibus naturam sortita sunt. Nam solidū quodq; corpus & tardi meatus est, & ventrē constringit: succus vero illi permistus, ad excretionē extimulat. Huius porro rei à coctura manifestū sumi argumentū potest. nā aquā in qua dictorū quodlibet fuit elixū, aluum diluere, ipsum vero corpus sistere experimur. Hinc illud est quod nōnulli dictitant, Si brassicā leuiter coctam, & vniuersim ex lebate in vas oleum garumq; cōtinens transfusam ante alias dapes assumas: aluū subducat. At alij brassicā quæ græcis disepthos, id est recocta nūcupatur, ad ventris retentionē hoc modo præparāt: Primo simul vt in aqua ebullit, quicquid in lebate liquidi est, fūditus eximitur, mox pura feruente aqua infusa secundo elixatur: vt si quid propriæ humiditatis post priorē remāsit decoctionē, in hac penitus exuat atq; deponat. Cunctis enim quæ in humido coquuntur, id vsuuenit, vt quiddam ab eius facultate in se deriuēt, ac de sua vicissim por

tiunculā aliquam impartiantur. Id quod in ijs quæ in iure aliquo elixamus, siue legumen, siue animantis particula, siue olus sumatur, quotidie licet experiri. Res nāq; elixa tā gustu quā olfactu ipsius iusculi qualitātē ac naturā repræsentat, ceu ius itidē corporis quod in se elixū est. Totius porro qui nūc nobis instituitur sermonis veritatē hoc pacto licebit explores. Lenticulā, aut brassicā, aut aliquod marinorū quæ dixi animalium decoquito, postea decoctū oleo garo pipereq; conditū, cui libuerit propinato. Idē facito in brassica bis decoctionem perpessā. Nimirū cernes iurulenti potione aluū dilui, solido corpore cōstipari. Quare nō est quod miremur si ab huiusmodi cibus quum simul succus solidūq; corpus ingeritur, tormina & inflationes oriantur. Tū enim quædā vtrinq; pugna excitatur, nēpe solido resistēte corpore, ac moram trahente: succo contra celeriter ad exitum properante. Quod si mordicās illud excernatur, cessāt symptomata. sin hæreat, tātis per ventrē torqueri, & flatibus distēdi erit necesse: quibus sola pugnantium expulsio finē imponet. Quare quum quibusdam aluus subductu facilis, quibusdam siccior, & difficilis sit, pro illius vtriq; natura, symptomatis quæ ab huiusmodi cibus fiunt, afficiētur: nempe modo succi, modo solide partis facultati ventre succurrente. Duabus nanq; cōtrarijs simul commissis causis, vnam superare, alteram succum

bere est necesse. Id ipsum & a vētriculi affectibus ac-
 cidit, non natiuis quidem illis, sed occasione quapiā
 subortis. Nūc enim pituitosum in eo humorē, nunc
 biliosum aceruari contingit. Ipse item pituitosus,
 iam acidus, iā salsus, iā dulcis est, quandoq; sensibilis
 prorsus qualitatis expers. Rursum idē aut liquidus
 est, aut crassus, aut glutinosus, aut dissipabilis. Et in
 bilis genere, aliud flauū, aliud pallidū cernitur: estq;
 in vtroq; multiplex pro maioris & minoris ratio-
 ne discriminē: vt interim alias eius species præteream
 quæ laborantibus iam corpusculis superuenire con-
 sueuerūt. Ergo dictorum humorū quilibet, siue ad
 excretionem, siue ad alui retētionem sit accommo-
 datus, postea quam solida ciborum memoratorum
 corpora suis cum succis in ventrem peruenerunt,
 ijs quæ eiusdē secum sunt facultatis, suppetias fert:
 ijs quæ contrariæ, aduersatur. Itaq; duas in genere
 causas supra recēsuimus quam ob rem iisdem sum-
 ptis cibis diuersi in ventriculo effectus sequantur.
 Iam vero præter naturalem constitutionem, & li-
 quidas solidasq; τῶν ἰδιόμειων, hoc est eorū quæ edun-
 tur, parteis, tertia quoq; adinuenta est. Nec vero
 apud Græcos siue ἰδιόμεινα, siue ἰσμεῖα, siue τροφὰς di-
 cas, quicq; intererit. Siquidem & ijs nominibus, nec
 minus etiam σιτία & βρώματα illi ea quibus vesci-
 mur, appellant. Sic nanq; in volumine populariter
 » grassantiū morborū scripsit Hippocrates, τὰ βρώ-

» ματα. i. escas potusq; experiētia examinare oportet
» an ad æquale spatiū maneāt. Ac alio rursus in loco,
» Exercitatio, στήσις, hoc est, cibus, potus, somnus, ve-
» nus, omnia moderata. Itaq; nominū (id quod iugi-
ter monemus) curam negligere, nec de eorum usu,
si quidem omnibus græcis sint vsurpata, anxie tor-
queri oportet (quod de latinis quoq; dictum acci-
pi velim) sed contrā rerum ipsarum cognitionē am-
plecti, ac gnauiter consēctari. Alimenta ergo citi
tardive transitus esse comperiuntur, aliās ob naturā
à primordijs ingenitam, aliās ob aduentitium ven-
triculi affectum, nonnunq̃ ob peculiarem aliquam
propriamq; esculentorum ac poculentorum natu-
ram: quandoquidem ex ijs ipsis quædam humida,
quædā sicca [durave] sunt: ceu alia glutinosa & tena-
cia, alia friabilia diuiduaq;. Nōnulla deniq; acrimo-
niam in se habent, alia acorem, aut amaritudinem,
aut dulcedinem, aut falsitatem, aut austeritatem,
aut acerbicatem, aut alias extra has medicas vires,
eiusdem cum ijs quæ purgantibus medicaminibus
insunt, generis. Siquidem atriplex, blitum, malua,
cucurbita, quia glutinosa & perhumida sunt, alijs
quæ talia non sunt, celerius subsidunt: ijs potissi-
mum qui sumptis illis in solo leniter obambulant,
sensim modiceq; cedentia. Quippe concussione
promptius, quā si quietus sedeas, delabuntur.
Ad hoc genus pertinent mora, dulcia cerasia, & ex

vinis item quæ dulcia simul crassaq; sunt. Pepones quoq; et quos melopepones vocât, humiditatis glutinisq; nomine ventri molliendo idonei sunt. quâquã ijs quoq; mediocriter abstergendi facultas concessa est, maximeq; peponibus: quam facile, si sordidâ aliquam ijs partē confrices, perceperis. protinus namq; cernes quicquid est sordium extergeri. ideoq; inter ea quæ vrinā mouent, cōnumerātur. Humidis autē aquosisq; corporibus & præcocia vocitata & persica merētur ascribi: ac in totum quæcūq; nullam eximiam gustu aut olfactu qualitatem præ se ferunt. Quæ, si quidem venter deiectioni sit accōmodus, nō egrē transeunt. Sin minus, herent & ipsa in supernis locis, nihil ad expulsionem conferentia. Etenim huiusmodi edulia mediū quodāmodo inter aluum sistentia, & aluum prouocātia, locum sortita, exiguū quid in alteram partem afferunt momenti si in ventrem incidant nec ad excernendū valde residem, nec ad distributionem procliuē seu vehemētem. Adeo hinc quoq; aluum aliquando retineri cōtingit. Atq; ipsum melicratum, si quando membratim celerius digeratur, nihil aluo ad excretionem conferet: quin imò cibus secum commistis ad digestionem præibit. Contrā si distribui non anteuertat, excretionem nō secus ac flaua bilis, acrimoniæ & mordacitatis suæ causa iritabit. Hoc ergo esculentorū ac poculentorū genus dūtaxat mordicatione sua ventris parteis ad

expulsionē iritat. Ceterum & latinos ventris, & græcos κοιλίας vocabulo intestina etiam comprehendere haud arbitror obscurum. Hinc nempe hi προγάστρα & μεγακοίλα, nos item vêtre prominulo, & vétricosos homines illos esse dicimus, quibus intestina propēdere, magnoq; extare spatio cernimus. Sunt porro alia quædam ventri subducendo apposita, quæ in se medicinales virtutes commistas obtinent, quales in scammonia, & colocynthide, quæ sylvestris est cucurbita, veratro, ac id genus alijs cōspiciūtur. Horū enim natura cibo & medicina cōmixta est, ceu si ipse in ptisanæ cremorē succi scāmonij paululū quid iniicias. Quippe sensum quidē sic effugerit, sua vero efficacia minime delitescet, sed aluum palām delaxabit. Atq; hoc quibusdam Hippocrates insinuassee videtur quū inquit, In cibo medicina. Alij nō id solum, sed de illis quoq; accipi posse sermonem voluerunt, quæ neq; alendi neq; purgandi corporis habēt potestatem. Hæc enim inquiunt nō modo vt cibos, verū etiam vt medicamēta nostrum in corpus identidem agere, cum manifeste id calfaciant, refrigerēt, siccent, atq; humectent: veluti dum horum nihil in homine efficiūt, sed ipsum tantūmodo alunt, tū medicamenti nomen haudquāq; promereri. Sunt autē sane q̄ pauca id genus edulia. Quotquot vero & quæcunq; tandem ea sunt alimenti duntaxat rationem planē obtinentia, sumentis corpus in qualitate non

immutabunt. Etenim quod refrigeratū, calfactū, hu-
 mectatum aut siccātū est, secundum qualitātē per-
 mutatū dicimus. At quod ex cibo portionē aliquā
 in locū resolutæ substantiæ sibi suffecit, id ab illo dun-
 taxat vt alimēto iuuatur. Quāobrem quæ mediij sunt
 temperamenti, nulla eximia qualitate prædita, ea
 merè alimenta sunt, non etiam medicamenta: ven-
 tremq; nec soluūt, nec retinent: stomacho nec robur
 nec languorem inducunt: sicuti sudores vrinæve nec
 prouocant, nec coërcēt: nec aliam quāuis dispositio-
 nem calidam, frigidā, humidā aut siccam animantis
 corpori conciliant: tale id prorsus asseruantia, quale
 acceperunt. Cæterū hic finitio quēdā mire utilis exo-
 ritur, quæ ne ipsa quidē a Diocle posita est, vt nec
 aliarum vlla quas hactenus recensuimus. Siquidem
 hominis corpus, quum mediæ omnino tēperature
 fuerit, per alimenta mediæ temperaturæ eo in statu
 seruabitur. At si hoc frigidius, calidius, siccus aut
 humidus sit, mediij temperamenti cibum & potum
 perperā exhibueris. Quippe huiusmodi corpus
 quatenus ab exacte media tēperie recessit, in diuer-
 sum statum, idq; per præsentis distēperantiæ contra-
 ria, mutari postulat. Pari autem interuallo in vtraq;
 oppositione cōtraria vtrinq; à medio discedāt opor-
 tet: vt si tribus (verbi gratia) numeris à media cōsti-
 tutione ad calidiorem corpus deflexit, totidem cibū
 quoq; à media ad frigidiorē deflectere erit necesse.

qd. Alimenta sunt dicitur

remedia sunt
 eque in grad.
 idem pot. comp.
 med. 2. cap. 30.

Unable to display this page

largiterq; per aluum excreta, ab omnibus tētationi-
 bus est liberatus. Atenim idem aliās ob acreis cibos
 cruditate & ventriculi morfu vexatus, sumpto rur-
 sus cum beta sinapi, non modo nō leuabatur à mor-
 dicatione, verumetiam longe cruciabatur atrocius.
 Et ipse sanè admiratus quinam fieret vt ab ijs quæ
 antè summopere iuuissent, nunc grauius læderetur,
 ad me accessit causam rei sciscitaturus. Itaq; homi-
 nes rei medicæ imperitos in his falli minime est ab-
 surdū. Verum medicis viris speculationes plerasq;
 mire vtilis indistinctas & indeterminatas relinque-
 tibus, quis est hominum qui ignoscendum putet?
 Etenim non simpliciter saxatiles pisceis permultis
 quidem faciles esse concoctu, à nonnullis tamen bu-
 bulam facilius confici dicēdum est: sed vtrosq; præ-
 cise discernere oportet. Sic utiq; & de melle non se-
 mel & absolute statuendū, sed cui etati, naturæ, tem-
 pori, regioni, vitæq; rationi vtile aut noxium sit, ad-
 dēdum est, veluti quod calidis & siccis perquam re-
 pugnat, frigidis vero & humidis maiorem in modū
 conducit, siue ea temperies sit ab ætate, siue natura,
 siue regione, siue anni tempore, seu vitæ cōditione.
 Itaq; ad præsentem speculationem summe videtur
 necessarium, hominum pariter ac ciborū tempera-
 mēta consyderare. Atque hominum quidem qua-
 lia sint, & qua ratione dignoscere conueniat, in com-
 mentarijs quos de temperamētis inscripsimus, di-

ctum est: ceu utiq; & de medicamentis in ijs qui de illorum facultate pertractant. In praesentia vero tempus exposcit ut alimentorum temperaturas exequamur, sicut in libro de victus ratione scriptum est, qui, ut nonnullis placet, Hippocratis est: ut alijs, Philistionis, aut Aristonis, aut Euryphontis, aut Philistae: quorum nullus non inter antiquos habendus. Initium vero ipsius secundum quaedam exemplaria hoc est, Vniuscuiusq; cibi ac potus vires tam eas quae ab arte, quam eas quae a natura, sic oportet dignoscere. In alijs autem istud, Regionis cuiusq; situm ac naturam sic oportet dignoscere. Ergo quum seorsum commentariolus ille circumfertur, de victus ratione inscribitur, estq; secunda pars operis totius in tres diuisi. Cum vero totus codex tribus voluminibus constans, indiuisus inuenitur, de natura humana & victus ratione titulum praefert. Secundus igitur liber quo cibi recensentur, fortassis haud iniuria Hippocratis esse statuatur: sed primus in permultis ab hippocratica sententia recedit. Verum haec ceu praeter institutum obiterq; sint dicta. Quicumq; tandem ille memoratorum virorum author dicendus sit, is certe ad vniuersalem quandam methodum cibatus rationem referre voluisse videtur. Qui enim hordeum natura frigidum, & elixatione humidum esse scit, quique corporum temperaturas tam a natura comparatas, quam per affectum, quempia accersitas pernouit,

is rite non tantum sanis, verum etiam laborantibus hordeū cibo exhibebit. Quin idem & cataplasmate ex hordeacea farina percommode vtetur, qui & corporis & hordei temperamentum tenuerit. Nec vero satis fuerit principem maximeque propriā vniuscuiusque cibi temperiem nouisse, sed, vt in libris de medicamentis monstratum est, eas quoque quæ ex hac oriuntur qualitates callere oportet. nec enim hę minorem illa vtilitatem præstant. Quarum pleræque in sapore, nisi vtique omnes, quædam etiam in odore consistunt. Quoniam enim vnūquodque ex calido, frigido, humido & sicco quodammodo temperatū est: idcirco hoc dulce, illud amarum, falsum, acerbū, austerum, acreve apparet. *ἄλυκος* autem, quod falsum interpretamur, nihil aliud quā quod græcis *ἄπὸ τῆς ἀλμῆς*, hoc est muria, *ἄλμυρος* dicitur, significat. nam vtraque voce vna quædam res designatur. Item acerbi & austeri cōmune genus est, quod græci *σύφορος*, nos adstringens vocamus. Cæterum in quarto libro de medicaminum simplicium facultate, de omni saporū genere late fuseque disseruimus. Ac si quis quæ nunc tradimus, animo consequi volet, omnino necessariū est illū prælegisse: ne quæ semel de ijs dicta sunt, hic repetere cogamur. Ergo ciborū quidā, vt paulo ante memoratū est, nullā insignem gustu aut odore qualitatem præ se ferunt: quos *ἄποιος* & *ὑδατώδης* græci, id est qualitate vacantes

& aqueos nominant. quidam perquam manifesta
 cōstrictione, aut cōgenita dulcedine, aut acrimonia
 præditi sunt, sicut nonnulli quoq; falsiores aut pa-
 lām amari videntur. Quare perspicuum est eiūs mo-
 di eandem potestātē cum ijs obtinere medicamen-
 tis, quorum similitudinem sapore referunt. Cæterū
 in commentarijs de medicamentis, causam explica-
 uimus quāobrem adstringentia quædam diuersum
 ab alijs adstringētibus effectum sortita sint, vt aloë,
 æs vltum, atramētum sutorium, flos æris, squama-
 que, & chalcitis. Etenim cum in vnoquoq; istorum
 adstringenti facultati & substantiæ alia quæpiā ad-
 mista sit, euenit vt opera quæ singillatim edunt, sint
 diuersa, perinde ac si malo cotoneo scāmoniam in-
 seras: quod utiq; interdum facimus. nam excauata
interiore mali particula quæ semen tangit, cauum
 locum scāmonia impletum oblinimus, deinde ma-
 lum ipsum assamus, atq; ita assum mandendū offe-
 rimus. Quod nanq; hunc in modum præparatum
 est, absque stomachi subuersione aluum subducit.
 Quauis enim facultas græcis cathartice appellata
 id est purgans, quam latini quidam ventrifluam seu
 aluiducam dicere tentauerunt, quæ malo per scam-
 moniam acquisita est, in ipso exuperet: propria ta-
 men [substantia] semper manet. Alioqui nec iucū-
 dum nec adstringēs nec vtile stomacho esset. Sic er-
 go cibaria quædam virtutem quampiam aut depur-

b.j.

Scamonia

gantem, aut aliud quippiā agere natam continent.
 Quāobrem saporum facultates suspectas minime
 esse oportet, quasi id præstare [non] queāt ad quod
 natura sunt comparatæ. Siquidem cuicumq; qua-
 litas inest adstringens, ipsa, quantum in se est, admo-
 ta corpora colligit, stringit, ac refrigerat. Idem autē
 corpus nonnunquam aliquas sui parteis calfacien-
 tes, aliquas infrigidantes habere potest: velut in li-
 bris de simplici medicina ostensum est: ita scilicet
 eas permiscente natura, vt solēt medici quidam fri-
 gido cuiuspiam pyrethrum aut piper interdum com-
 miscere. Itaq; hæc, vti diximus, in commentarijs de
 medicamētis amplissime pertractata, præsentī do-
 ctrinæ maiorem in modum cōducunt. Etenim par-
 ticulatim cuiusq; cibi cōfectionē ijs quibus ea præ-
 cognita meditataq; fuerint, inuenire erit expeditū.
 Proinde & nos quandoq; teutlophacen a beta & lē-
 te commistis vocitatum edulium offerimus: atq; an-
 te nos Heraclides Tarentinus nō tantum inculpa-
 ta valetudine fruentibus, verumetiam malo aliquo
 affectis exhibebat. Principio ergo illi betarum co-
 piam iniicimus: deinde cum volumus condire, aut
 salis plusculum, aut dulcem garū. sic nempe aluum
 subducit efficacius. Sin hoc non destinasti, lentem
 excorticatā bis decoquito, aqua videlicet priore effu-
 sa, dein salis aut gari portiuncula addita, paucū quid
 eorum quæ aluum morantur, iniicito, puta acetum,

ea mensura, vt gustum nō offendat. Ita enim cibum pariter & medicinam confeceris, plerisq; diuturno alui profluuiū vexatis non minus iucundam, quā salutare. Dixi porro plerisque, non omnes complecti volens. Nam hic quoque limitationum est vsus, per quas diuturno ventris fluori obnoxiorum affectus possint inueniri. Omnino enim nullius rei vires experientia commode indagabis, nisi prius per rationem ad vnguem compertum habueris affectum cui applicatur quod exploras, siue id cibus, siue potio, siue medicina sit. Quippe talium cognitio est materia auxiliorum, non autem ipsorum auxiliorum cognitio. Quoniam verō nisi exacte rerum quibus vtimur, vires calleamus, illarum ope egentibus succurrere haud valebimus: necesse est vt alibi de medicaminum, ita hoc quoque loco de alimentorum facultatibus differere. Harum porro cognitio longo tempore cum ex certa definitaq; experientia, tum ex odorum saporumq; naturis quæ examinatis rebus insunt, ad hæc, consistentia quam & glutinosam [aut friabilem] & laxam aut densam, & leuem aut grauem esse cōtingit, vix demum rite percipitur ac consummatur. Adeo enim hæc omnia ad illarum inuentionem expediunt, vt si in peregrinam delatus regionem, esculenti quid nunquam prius tibi conspecti offenderis, permultas sis occasiones habiturus ad eius pernoscentiam facul-

tatem. Cæterum quæ Mnesitheus de radicibus, caulibus, folijs, fructibus, seminibusq; prodidit, nō vsq; adeo certa firmaque sunt, si præcisa & determinata experientia ipsa iudices: quod ex ijs quæ sequentur, fiet manifestum. Quippe de vnoquoq; edulio proprium sermonem statui contexere, etiam si prolixior is interim sit futurus. Denuo nanq; alio tractatu, breuiore quidem illo, sed qui in arte consummatus erit peridoneus, omnia complecti poterimus: quandoquidem exercitatio quæ per diffusam enarrationem, & solidas traditiones præceptorum excolitur, sola nos effingere artifices valet: ideoq; non in scite illud mihi vulgo ferri videtur, Optimam esse doctrinam quæ viua voce hauritur, non autem quenquam ex libro nauclerum, aut militiæ ducem euadere, aut alterius artis magisterium seu professionem adipisci. In hoc nanq; comparati sunt libri, vt eorum quæ antè didicimus, monumenta & commentarios habeamus, nō vt rudes & ignari per illos ad viuum perfecteq; edoceantur: nisi qui velint, & hi præceptoribus destituti, ijs quæ luculente & recto ordine tradita sunt (qui nobis scribendi mos est) diligenter incumbere. Hi nanq; ex priuato suo studio, præsertim si eadem relegere identidem nō grauentur, fructum non pœnitendum sunt percepturi.

DE TRITICO.

Aud iniuria plerique medicorum præsentem doctrinam à tritico auspicati videntur: quandoquidem cum apud Græcos omnes, tum etiam Barbaros complures semen hoc & frequentissime & summa cum utilitate usurpatur. Inter cætera autem laudatissimum est cui prædensa confertaque vndique est substantia, ut dentibus vix queat confringi. Id enim exigua mole corpus valentissime nutrit. diuersum ab hoc facile dentibus fragitur: fractumque, rarum & subinane apparet, nec ex magna mole magnam alimoniam præstat. Quod si vtriusque parem modum libeat pendere, densum multo maiore ex parte propendere cernes. Est itidem & colore id quam laxum magis flauo. Cæterum horum naturam non simpliciter decet explorare, quod foris & superficie tenus extat duntaxat contuendo: sed diffringere quoque & comanducare oportet. Etenim sæpenumero quod foris subflauum densumque apparet, intus rarum, laxum, albidumque conspicitur: quod utique plurimum & furfuris habet: sique posteaquam molitum est, tenuissima farina cribro succreta, reliquum in panes quos Græci pityrias nominant, id est furfuraceos, conuertas, infirmum præstare alimentum, & ventrem excrementis implere eos comperies: ac proinde facile per intestina descendere: tametsi ad celeriorē transitum

b. iij.

Bonu tritici
quale sit

panis furfuraceus

panes nidi

furfuris absterforia facultas suo iure iuuabit, utpote
 te stimulis ab ea ad excretionem intestinis. Iis
 contrarij panes omni ex parte puri nitidique sunt,
 plurimum ponderis exigua mole eleuantes. Inter
 omnes vero hi tardissime deijciuntur. Quinetiam
 eorum massam glutinosam admodum est videre,
 adeoque tenacem, ut quam longissime indiuulsa
 trahi possit. quod glutinosis corporibus proprium
 est. Quapropter hos ampliore fermento saturare,
 omniumque maxime subigere par est: nec illico
 post inditum fermentum & subactionem coqui
 debent. Furfuraceis vero paucum fermentum,
 leuis elaboratio, breueque interuallum sufficit.
 Coquuntur item prolixius puri, citius furfuracei.
 Cæterum medij inter mundissimos, & sordidissi-
 mos panes, longe lateque pro minoris maiorisque
 ratione inter se discrepant. Alij nanque mundi,
 alij sordidi & nominantur, & reuera sunt. Præter
 hos tamen aliud est panis genus planè in his me-
 dium, Græci nunc autopsyrum, antiqui medici syn-
 comistum appellarunt. atque hunc quidem ex con-
 fusanea farina furfure à candido neutiquam cre-
 to conflari, græcæ voces perspicue significant. ἀν-
 τὸ ψυρον enim dicitur, quoniam ὅλ-
 ον αὐτὸς ὁ ψυρὸς, id
 est totum ipsum triticum nulla sui parte adempta
 in panificium cedit. συγκόμις autem, quoniam in
 eum συγκομίζεται, hoc est conuehitur seu confertur

simul furfur, vtricoli, & similia. Verum & inter istos ipsos qui ad vnguē medij inter furfuraceos & quā nitidissimos panes esse videntur, non mediocre est pro varia tritici natura discrimen. Etenim ex densō prægriūque semine panis præstantior, ex stolido leuiq; deterior fit. Ac panis quidem syncerissimus cum a Romanis, tum ab omnibus ferē qui illorum subiacent imperio, siligineus vocitatur. Huic proximus similaceus, qui græce ab antiquo nomine semidalis dictus est semidalitis. nā silignis, quæ latina inflexione siligo dicitur, græca vox non est: at nec apud illos alia habetur. Inter panes igitur summum alimentum præstat siligineus, mox similaceus, tertio medioque loco is quem Autopyrum græce vocari diximus. Quartus ab his est sordidus. Postremus furfuraceus, qui inter omnes imbecillimus est, & quā citissime per aluum descendit. Panes autem ad concoctionem appositissimi sunt qui plurimum fermentati & approbe elaborati, in furno igne moderato percoquuntur. Nam profusior ignis primo statim occurſu adurens exteriorem superficiem in testæ modum indurat, ex quo vtrōbique ineptum prauumque panem fieri contingit, vtpote qui cruda incocta que interiora habeat, ambusta obarida & crustacea exteriora. Ignis vero iusto minoris vis in totum panē nequit penetrare, ideoque illū nō percoquit, sed relinquit

crudiores, maximeque intimas partes. Qui autem longiore spatio vndique equabiliter perassatur, hic & probissime in ventriculo concoquetur, atque ad sequentes functiones erit accommodatissimus. Contra is deterrimus panis censendus, cui nihil comprehensorum inhæret. Equidem quum iam fines probitatis & prauitatis in panibus statuerimus, nulli posthac vel nobis tacetibus difficile fuerit intelligere quosdam esse aut optimis aut deterrimis vicinos, quosdam porro ab illis semotos, aliosque nonnullos in horum amborum confinio collocari. Itaque quemadmodum supra de melle admonuimus non simpliciter pronunciandum esse id sanitati vel conferre vel officere, sed pituitosa quidē nature, hoc est iusto humidiori & frigidiori, ac utriusque etiam seorsum, hoc est vel frigidiori dumtaxat absque multa humiditate, vel humidiori absque excessu frigiditatis diximus convenire, calidis autē naturis, ac in his multo magis calidis & siccis, aduersari: ita nunc quoque censemus, panes non exquisite coctos, nec valde fermentatos athletæ [iuuenique] ex usu esse, priuato autem senique homini apprimè in furno coctos, & abunde fermentatos. At qui omnino fermento caret, nemini prorsus is erit accommodus. Quod si caseus insuper addatur, ceu rura nostra festis diebus facere consueverunt, quæ azymum nuncupant, præsto quibus uis etiā robustissimi corporis noxa erit, quales sunt messorum ac fossorum præstantissimi quique. Ab his

Mel pini rosos
juuare

nanq; panes non fermentatos facilius q̃ a grauibus
 athletis confici videas, ceu vtiq; bubulā & hircinam
 carnē. Quorsū enim ouillæ aut caprinę post has at-
 tinet meminisse? In Alexādria asinina quoq; vescun-
 tur. Atq; adeo sūt qui a camelina nō abhorreāt. Ad
 horum porro concoctionē tum consuetudo, tū vero
 etiam parciōr assumptio conducit, ac deniq; ipsa to-
 tius corporis inanitio, quæ illis supuenire solet qui
 de mane ad vesperam vsq; in statis negotijs desuda-
 runt. Nam vacuæ venę nō tantum semicoctū succū,
 verū etiam omnino rudem & incoctum ventriculo
 nonnunq; præripiunt cum a cibo statim laboratur.
 Qua de causa grauissimis quoq; illi morbis tandem
 corripuntur, raroq; ad iustā perueniunt senectutē.
 Atq; hæc vulgus ignorans, beatos illos de corporis
robore prædicat, cū ea & esse & concoquere cernūt,
 quæ nemo nostrū ne deuorare quidem possit, nedū
 concoquere. Enimvero & graues alti q; somni, qui
 defatigatos arctius solent complecti, quum conco-
 ctionem ipsam mirifice iuuent, multū afferunt mo-
 menti ne a prauis edulijis dānum accipiant. Quippe
 si plures ex ordine noctes peruigilare eos cogas, illi-
 co morbum incurrēt. Illis igitur vnicum hoc ad pra-
 uos cibos peruincendos datū est. Athletę autem vt
 crassos lentosq; optimi certe succi cibos comedunt,
 qui quidem in ipsis graues censentur: quo nomine
 palęstrite potissimū accipiebātur, nūc vero & pācra-

*Labor à cibo
noceat*

Nota d' viciis

tiaſtæ & pugiles. Quoniã enim omnes illorum ap-
 paratus certamina ſpectant, iſq; ſolis deſtinantur,
 in quibus totos aliquando dies aut luſtandũ, aut pã-
 cratia ſunt obeũda: idcirco cibaria quæ nec corrupti-
 bilia, nec euaporabilia facile ſint, expoſtulât. huiusce
 modi vero ſunt craſſa & glutinoſa, qualis in primis
 eſt ſuilla caro, & panes in eum quem diximus modũ
 præparati, quibus legitimi duntaxat athletæ veſcũ-
 tur. Siquidem priuatus quiſpiam, nec exercitijs de-
 ditus ſi in eius cibi uſu diuerſetur, aliquem redũdan-
 tiæ morbu, græci plethoricũ vocant, celerrime ſit in-
 curſurus: vti ſanè qui exercitijs aſſuetus eſt homo, ſi
 oluſculis & ptifanæ cremore tãtum victitet, vniuer-
 ſum corpus protinus corrumpet & exhauriet. Suc-
 cus porro ex panibus illis redũdans quibus athletas
 paſci dicebã, ſi quis noſtrũ de vulgo illos eſitet, craſ-
 ſus geliduſq; erit, qualẽ proprie crudũ nominare cõ-
 ſueuimus. Quanquam eſt ſanè pituitoſus quoque
 humor & crudus & gelidus, verũtamẽ haud craſſus,
 vt qui humiditate multa & flatulẽto ſpiritu ſit refer-
 tus. Crudus autẽ humor proprie appellatus talis eſt
 quale ſedimẽtũ in vrinis, puri quãdoq; adſimilis: ſed
 pus & graueolens & glutinoſũ eſt: crudus vero ſuc-
 cus craſſitie & colore illi duntaxat ſimilis, & odoris
 grauitate caret, & lentore. Nec vero in febribus tan-
 tummodo quæ ex crudorum humorum copia gene-
 rãtur, tale quid, quale dicebam in vrinis ſubſidit, ſed

per sanitatem etiam in ijs qui laboribus inediaque
diuexati, duos difficileſq; cibos ingeſſerunt. Ac de
alijs quidem alias. Nunc quoniã de panibus primo
ſtatuiſſimus dicere, prædictis hæc item adnectamus.
Eorum laudatiſſimi ſunt qui in clibano coquuntur:
Græci clibanitas, Romani textuaceos nominant: ad
eum quem præſcripſi modum & cocti, & ad ipſam
coctionem adornati. Proximi ſunt qui hipnitæ, id
eſt furnacei nuncupantur, eodem videlicet modo in-
ſtructi: hoc tamẽ clibanitis inferiores, quod intima
ijs pars non æque percoquatur. At qui in craticula,
aut feruidis cineribus, aut foci tegula, quos inde fo-
caceos vocant, furni loco aſſantur: noxi planè ſunt,
inæqualiter attemperati. exuſta nanq; ſuperficie, in-
timæ partes crudæ relinquuntur. Subcinericij autem
vocati, quoniã cineribus tecti aſſantur, ab illis ipſis
neſcio quid noxę contrahunt: quapropter omnium
tantũ non deterrimi cẽſentur, quod quidem ad co-
quendi attinet rationẽ, alijs nimirum omnibus pari
modo ſe habentibus. Haud aliter enim quæcunq;
iam diximus, accipienda ſunt, quàm vt in illis dun-
taxat quæ adinuicẽ cõparantur, diuerſitas mutatio ve
eſſe intelligatur. Si qua vero nõ ſimpliciter, ſed plu-
ribus inter ſe modis differentia cõponuntur: quę de
vnoquoq; membratim & ſeorſum diximus, ea inci-
ſim aceruatiq; vniuerſa cõtinebunt. Itaq; de panis
generibus ac differentia abunde tractatum eſt.

DE bellarijs autem quæ triticea farina constant, dicere nunc fuerit opportunū. Ergo quæ ab Atticis *τηγνίται*, a nobis Asiaticis *τηγνίται* appellantur, ex solo fiunt oleo. Principio namq; in sartaginem, vnde & illis nomen, oleum solum funditur, luculento igne substructo, ne fumus contingat: eiq; feruefacto triticea iniicitur farina, multa aqua conspersa. hæc vero mox cocta, cum oleo ipso, quasi mollis caseus in calathō concretus, coit ac conspissatur. Tum autem coci superiorem eius superficiem, deorsum, vt patellam tangat, vertunt: cumque hæc pars satis cocta apparet, sursum agunt, sic vt exstet: ac denuo cum id quod modo inferius fuit, concretū est, versant: bis scilicet aut ter id factitantes, donec strues tota æqualiter vndiq; cocta videatur. Ex quo perspicuum est, cibum hunc crassum crudumque succum gignere, & ventrem constringere. quapropter & a quibusdam mel admiscetur. Sunt qui marinum quoq; salem. Sed is tum inter placentæ genera seu species, siue alio quouis modo loqui libeat, censebitur, velut aliæ quædam placetarum species, quas leui manu ac perfunctorie rustici, & ex vrbani pauperrimi quicq; instituunt. Itaque bellaria quæcunq; in furno citra fermentum coquuntur, atq; mox quàm extracta sunt, in mel calidum, vt per omnia id imbibant, præcipitantur, sunt

& ipsa quoddam placentæ genus: ceu adeo omnia
quæ cum melle ex itrijs definguntur.

DE ITRIIS, SEV LIBIS.

Triorum duplex est genus. Præstantius
rhyemata, deterius lagana Græci appellât.
Quæcunq; ex his ac similagine componū-
tur, prauī succi sunt, & tarde cōmeant: iecoris mea-
tus, per quos deferitur alimentum, obstruere, lienem
imbecillem adaugere solita; calculosq; in renibus gi-
gnere. Sed valenter satis alunt, modo cōcoqui, & in
sanguinē probè conuerti queant. Quæ quum melle
parâtur, mistâ acquirūt facultatē: nempe quum mel
ipsum tenui humore constet, admotaq; sibi omnia
possit extenuare. Quamobrem itria quæcunq; co-
pioso melle in ipso apparatu saturantur, diutiusque
decocta sunt, merito & citatius descēdunt, & ex te-
nui crassoq; mistum humorē procreant. iecori vero,
renibus, & lienī, recte vtiq; habētibus, magis quā
ea quæ melle carēt, cōducūt. Quod si obstructionis,
aut inflātionis, duritiæve qui scirrus dicitur, ru-
dimenta apparuerint: nequaquam alijs minus, sed
quandoq; etiam grauius oberunt: & multo omniū
maxime, quorū glutinosa admodum fuerit farina.
Succus nanq; ex ijs proueniens, non modo retentus
præ crassitudine prorsum ire vetatur, verum etiā an-
gustis vasorū osculis seu finibus penitus infarctus

*rhizemata
Lagana*

tenacitate vix dissolubili cōcluditur, ac adherescit, & grauitatē vtiq; laborantes ex viscere ita læso persensiscūt: cui extenuatē cibatu potioneq; succurrimus. Alibi porro de tenuatoria victus ratione vnico libello tractatū à nobis est. Quanquā nec thorax nec pulmo ab huiusmodi epulis offenduntur. Verum de edulijs crassum ac glutinosum succum generantibus alio loco rursus differemus. Cæterū præsens sermo alia quoq; hætenus relata vt memoria complectaris exposcit, & maxime omniū, quæcunq; de ipsis panibus eorumq; facultate audiui: quoniā nunquam illis nō vtimur. Et nihil sanē fuerit incōmodi, summatim, quæ dicta de ijs sūt, perstringere. Itaq; panis cui fermēti salisq; plurimum inditū est, quiq; à pistore antequam fingatur & coquatur, permultū subigitur, inq; clibano moderate calido assatur, vtī supra præcepimus: is demū ad hominis neq; iuuenis neq; exercitijs dediti sanitatē apprimē conducit. Modum vero fermēti ac salis gustu iudicato. quod panque in largiori horum mistura offenderit, prauum. Intra ergo insuauitatē, dūtaxat quæ gustu percipiatur, illorum mensuram augere conueniet.

DE PANE ELOTO.



Vi eluendi panis rationē excogitarūt, imbecillioris sanē nutrimentū cibum, sed eum ipsum quantū licet maxime ab obstruēdi noxa immunem inuenerūt. Siquidem quā minis

mum habet hic panis crassitatis glutinisque, ut qui ex
 terrestri ac graui aëreus levisque sit factus. Eius
 porro leuitatem cum in statera, si pendas, tum quod
in aqua non submergatur, sed instar suberis super-
 natet, facile est conspiciere. Cæterum eduliū quod no-
 stra rura ampla triticeę farinae portione cū lacte deco-
 cta crebro parant, scire licet ipsum quoque in eorū nu-
 mero quæ infarctu obstruūt, habendū. Huiuscemo-
 di ergo cibi omnes ut & probi succi, & alibiles sunt,
 ita assiduō vtentibus nocent, in iecore obstructionē,
ac in renibus calculos pariēdo. siquidē crudo humo-
 re glutinosū simul adepto, siquādo renales vię natura
 angustiores aliquibus cōtigerit, crassissimū quodque &
 maxime glutinosū in illis herens trahēsque tophū seu
 porū facile ingenerat, qualē in caldarijs vasculis coa-
 lescere, & spōte nascētū aquarū saxis adnasci sæpe
 numero videmus. Quinetiā renū ipsoꝝ tēperatura
 cū veluti igneus & acris eorū fuerit calor, huic malo
 plurimū solet adijcere. In hoc itē genere sūt & pori
 illi quibus articularij discruciat. Quicquid enim
 nostro in corpore redundat, semper ad parteis con-
 fluit maxime imbecilles; in quibus aliquem tādē
 affectum pro sua natura exsuscitat. Cæterū de vni-
 uerso crassi succi usu ac natura, in sermone de lacte
 rursum agemus, ceu utique cum de incrassantibus
 edulijs mētio inciderit: quandoquidem & alia quæ-
 dam huiusce sunt facultatis.

panis lotus
 supernat

Cibi obstructione
 iecinis laciētes
 et renū calculos
 preueniunt.

Causa efficiens Lepidis.

*trigse. dicit helia
in ex ger.*

Triticei valentissimiq; generis est alica, glutinoso succo prædita, siue in aqua dūtaxat coctam cum mulso aut dulci vino aut etiam aultero sumas, (nam suo quodque tempore vsui accommodatur) siue ex oleo saleq; conditā. Nonnunq; & acetū illi iniicitur. Atque præparatam hanc alicam seu chondrum medici ptisanæ confectionem fuisse dictitant: quidam chōdri ptisanam, nutritum ea laborantem referentes. Veterum nonnulli, veluti Diocles & Philotimus, ptisanam triticeam alicam hoc modo instructā appellitāt. Quapropter eius nomē apud antiquos perrarū est, quēadmodū & sitanum, quod trimestre triticū appellamus. cōmuni enī nomenclatura triticū ipsū nomināt. Dictū porro est in libro Hippocratis de victus ratione, panes ex alica abunde nutrire, sed tardius excerni: præterea similaginem & alicam coctam valentissimi esse cibi. Verū multus horum vsus fugiendus est, ijsq; maxime quibus iecur facile obstruitur, aut renes calculis gignēdis sunt appositi. Cæterum diligentissime dum ex alica elota forbitiones parātur, animaduertere oportet. Hic nanque eius est succus aquæ commistus, qui cū prolixius decoqui postulet, cocis subinde, quasi satis coctus sit, solet imponere. atqui nō exiguum hinc ægrotis, quibus scilicet parāt, dānum conciliatur. Ocius enim, cum glutinosus sit, coit, ac

Unable to display this page

coactus. Etenim quædam ex mulieribus quas tū pa-
 nis defectu operi pistorio accinctas deprehēdimus,
 ingressis nobis cōfestim triticum in ollam coniectū
 cœpit decoquere: postq̃ mediocriter id sale condiēs
 ad edendum nos inuitare: & nobis profecto, vtpote
 ex itineris labore famelicis, minime id tum recusā-
 dum videbatur. proinde auide affatimq̃ id esitau-
 mus. Verum à cœna grauitatem in ventre ad instar
incumbentis luti cœpimus sentire: postridieq̃ toto
 die crudi cibū fastidientes languebamus, adeo vt ni-
 hil omnino possemus assumere. Præterea flatulen-
 to spiritu plenis caput dolebat: oculique ceu per ne-
 bulam cernentibus caligabant. Nihil enim per aluū
 adhuc secesserat, quod vnicum cruditatis remediū
 esse consuevit. Rogabam ergo rusticos num & ipsi
 aliquando elixum triticum edissent, ac quonam pa-
 cto ab illo affecti essent. Illi vero & esitasse frequēter,
 eadem qua nos necessitate compulsos se aiebāt, gra-
 ueque & contumax edulium huiusmodi triticum
 comperisse. quanquam sanè id facile vel citra expe-
 rimentū colligi poterat. Quando enim & ipsius fa-
 rina comesa, vt antè retulimus, concoctioni rebellis
 est, nisi per salem, fermētum, cōspersionē, tritationē
furnūque edometur ac perficiatur: quis hinc non in-
 telligat rude & illaboratū triticū firmissimū ac per-
 tinacissimū esse? Verūtamē hoc modo ingestū præ-
 claras habet vires, si quidē cōcoquatur: & valenti nu-

*Cruditatis vnicū
 Remediū*

trimēto insigne vescētū corporibus robur cōciliat.

DE AMYLO.



Amylū ex tritico conficitur, æquādi ac leuigādi exasperatas partes vim obtinēs, quę communis est omni substantiæ sicce consistētia, constrictionis, acrimoniæ, atq; alterius cuiusuis manifestę facultatis exorti: quam ipsam non temere *denotat*, id est qualitate carentem, vt ad sensum, nuncupant: qualis inter humidās substantias aqua censetur. Cæterum amyllum similem cum elotis panibus habet facultatem, duntaxat illis in alendo tenuius. Nec vero calfacere potest, vti nec eloti illi: quod alijs tamen panibus est cōcessum. Nā cū tritico in aqua elixo ne conferendum quidem videatur: cum palam id exalfaciat, & eximie, dū cōcoqui possit (quod illi vtiq; perdifficile est) nutriat: quemadmodum antè declarauimus.

DE HORDEO.



Hoc item semen in frequēti apud mortales vsu habetur, diuersæ à tritico facultatis. siquidem illo palam calfaciente, hoc adeo nō calfacit, ceu quædā in calidi frigidiq; medio cōstituta, vti amyli, & elotus panis, vt etiā frigerare aliqua ex parte, quocūq; modo paretur, appareat, siue inde panem fingere, siue ptisanā coquere, siue polētā instituere libeat. Recedit præterea humoris speciei à tritici natura hordeū. nā ex succis quos vtrūq; semen

c.ij.

*Triticeū codm
robur adauget*

facultas Amyli

Hordeū refrigerat

edere natum est: qui quidem è tritico in nobis prouenit, crassus glutinosusq; est: qui ab hordeo, tenuis, ac non nihil abstergens. Nulla igitur apparandi ratione hordeum vnquam calfacit, sed varie pro modo præparationis nunc humectat, nunc desiccatur. Etenim manifeste cernimus polētam ex tosto hordeo factam siccare, ptisanā cōtrā humefacere, si quidē rite fuerit instructa, hoc est, in ebullitione quā amplissime intumuerit, ac demū igne lento diu, donec affatim in cremorem profudet, percoquatur. Cū porro perfecte intumuit, acetum ei admiscetur: exquirite vero decoctæ sub edēdi tēpus friamentū salis superiniijciendū. Oleum si ab initio statim addas, nulla ex parte cocturam vitiaueris. Præter hæc nihil debet admisceri, nisi velis anethi aut porri pauxillū, idq; protinus ab initio. Verū ineptissime à cocis omnibus eam parari video. In mortario nanque crudam tundentes citra ignem dissoluūt. Sunt qui amyllum addant, quò à coctura scilicet in succum abunde contabuisse videatur. Hæc ergo concoctioni admodum renitens, flatus quā plurimos meritò excitat. Sed nos quæ ad rectam præparationem desiderantur, adijciamus. Crudam ptisanā aliquādiu præmaceratā aqua in mortario manibus terere cōueniet aspera quapiā re, veluti sparto vnde iumentis soleæ nectūtur. vsq; eò autē id faciendum, dū ambiēs cortex deteratur. is enim, quo vestitur ceu tenui tunica,

*Moons decoquid
ptisanam. 2. m. 10*

non totus inter pinsendum decutitur. Quapropter & præmacerari, & in mortario tundi debet. Quod si nō quicquid est aceris deglubatur, elixa ptisana citra vllum aliud damnum magis abstergebit. Longe pessima est ptisanæ confectio cum a cocis cruda in mortario ex aqua tunditur, deinde paulisper coctæ sapa, quā græci hepsēma & sīreū vocant, iniicitur, ceu a nonnullis mel quoq; & cuminū: quæ cinnus verius quā ptisana dici meretur. At quæ pbe parata fuerit, vtilitates ab Hippocrate enarratas & sanis & ægris corporibus præstabit. siquidē lentitia eius, vt inquit, leuis, continua, iucunda, lubrica, modice flaccideq; humecta, sitim arcet: ablutioni, si ea quoq; requiratur, peridonea est: adstrictione caret: turbā, dū coquitur, nō excitat malā. deniq; in vētre nō exturgescit. siquidē inter coquendū in q̄ maximam posuit molē protumuit. Hæc nobis in præsentia de ptisanæ facultate indicasse suffecerit, non medēdi rationem tradentibus, sed alimentorum duntaxat vires. quanquā in sermonis transcurso carptim illorū aliquem quoq; vsum nonnunquam attingemus.

DE HORDEACEIS PANIBVS.

Nunc ad hordeaceos panes trāsire fuerit opportunū, qui haud aliter sanē ac triticei passim parātur: sunt tamē nō modo illis, verū etiā olyrinis, & multo magis ipsis typhinis macriores, ac aridiores, nihil in se glutinosi, vt illi, habētes.

c. iij.

*phosane laudes
Ab he pot tot vtilitas
in morbis a curis.
disciunt.*

Ex quo clarum est exiguam ex eis alimoniã in corpus cōcedere, præcipueq; si ex vili hordeo fiãt, quod Hippocrates ne ptisana quidem dignũ cẽsuit. dum enim coquitur, copioso succo non exuberat. Laudatissimũ est quod vbi pinsitũ est, cãdidũ apparet, proque hordei captu densum ac pōderosum. Item plenum, confertum, ac foris vndequaq; tensum, rugoso casto ac gracili præfertur. Atq; hæ quidem cōmunes publicæq; sint omnium seminum exploratrices nostræ. At caue ne illa tibi imponãt, quæ peringentẽ molem suprã quã eorũ fert natura, ostẽtant, cũ molli laxitudine & vanitate quadam coniunctam. Scito enim hæc humore excremẽtitio redũdare, & cōmemoratis esse deteriora. Quãobrem nec simul atque collecta sunt, illis vti protinus expediat: sed siccis in locis diu seruanda erunt, partim vt exspiret inutilis humor, partim vt amplius percoquãtur, donec scilicet siccatu mediocriter pressa cōtractaq; euaserint. Etenim ab omnibus plãtis, seminibus, fructibusq;, quũ collecta reponuntur, primũ defluit quicquid aquosi subtilisq; adest recremẽti: tãdẽ vero & proprii qppiã ac natiui succi absumitur, ac cōtabescit. Enim uero hæc cũ sicciorem q̃ par sit substãtiã habuerint, vt deteriora sint ijs quæ ad fastigium bonitatis peruenerũt, nõ tamẽ prorsus ceu praua veniẽt reiiciẽda: quin affectibus quibusdam ficcari postulãtib; vtilius accommodabũtur. Quæ autem quã diutissi-

Hordeum Land
atissimũ quale

Humiditas. 50v
holana 565 prius
consumy

me referuatur, fathiscut, & suis viribus destituuntur. Huius porro vitij nota terminusque sit tenuis quidam ex illis diffractis desiliens ceu puluisculus. Hec itaq; semel nunc explicata, semper meminisse oportet. Nam mihi sane voluptati non est eadem de iisdem rebus idetidem commemorare, nisi si quando nuda rerum capita ad memoriam reuocare necessarium videatur. Sed ad hordeaceos panes, de quibus sermo erat, redeamus. In his quoq; differentias quasdam extare dicimus, illis quas paulo ante in triticeis indicauimus, proportionem respondententes. Siquidem omnes hi triticeis multo minus alunt: attamen qui ex probatissimo hordeo conficiuntur, non tam huic vitio sunt obnoxij. At qui ex inaniusculo leuique conflatur, proportionem similes sunt furfuraceis panibus. Omniu autem promptissime deorsum subeunt huiusmodi panes: quanquam non segniter & alij hordeacei, si ad triticeos conferas. Quae porro in his hordeaceis panibus mediae sunt confectiones, eadem proportionem ijs quas de triticeis retulimus, sunt iudicanda.

DE POLENTA, QVAE GRAECE

ἀλφιτρον dicitur.

PX nouello hordeo mediocriter tosto fit probatissima polenta: cuius si non sit potestas, nonnumquam & ex alio conficimus. Quum porro omnis polenta boni odoris sit: tum potissimum quae ex optimo recetique fit hordeo, cuius non sint praearidae

c. iij.

*Signu orde alij**Polenta*

spicæ, hac gratia commendatur. Compluribus autē per sanitatem ex more est eā conspersam in sapa & vino dulci mulsoq; commistis, aliquando etiam sola aqua, in æstate duabus tribusve ante balneū horis bibere: aiuntq; sentire se, hac potione sitim arceri. Equidem cum austero vino pota, ventrem desiccatur.

Polentam gētes quædā pro pane vsurpant, vti in Cypro agricolas vidi, tametsi plurimū agri frumentarij colerent. Prisci militibus etiam polentā dabāt. Hac verò tempestate, damnata eius imbecillitate, Romani milites non vtuntur. Etenim parum alimonie corpori præstat, quod priuatis & otiosis sanè quàm satis sit, non ijs qui quoquo modo exercentur. Hac quum liquore conspergitur atq; subigitur, mazæ appellationē, de qua deinceps differemus, assumit. *Philotimus* namq; in primo de alimentis libro fuse quidem de hac scripsit, sed quod erat omnium in euertilissimū scitu, indeterminatū reliquit.

DE MAZA.



Niuscuiusq; edulij vires ante certā etiā experientiam ex ipsius qualitate ac natura licebit conijcias. Etenim perspicacis vir ingenij farinā exacti leuoris candorisq; cernens, atq; ab omni furfurea substantia puram, facile ex ijs notis deprehēdet in vētriculo quoq; citius eam magisq; alterari, eoq; probius cōcoqui,

facilius in corpus digeri, ac proutius nutrire, utpote quæ tota ad similationem & adpositionem in aliti corporis substantiam cedat. Quicquid autem furfureum in ea durumque est, ut foris in aqua non videtur dissolui, eadem ratione ne in ventriculo quidem maceratum collinescere intelliget: sed contra integrum omnino & inconfectum, quale assumptum erat, permanere. Ideoque nec probe concoqui, nec distribui poterit: quãdoquidem osculis venarum ad ventrem ac intestina pertinentium minime accommodatum est, ad quæ necessarium est ut stercoreis maior vis ipsum sequatur citatiorque descensus, tum ob gravitatem quam adfert multitudo, tum etiã ob absterforiam furfuris facultatem. Ista igitur ruminanti atque intelligenti perspicuum est, tanto mazam in alendo corpore, hordeaceis panibus, quãto hi triticeis, inferiorẽ esse. quippe cum hordeum suapte natura furfuris abundans torreatur, id ipsum furfur obduratius infractiusque hinc obtinet, atque una cum eo præstantiorem hordei partem unde corpus nutritur, aridiorẽ. Hac ergo de causa hordeaceis panibus maza minus nutrit, ventrem inflatione magis implet: ac si in eo diu maneat, concitat perturbationes. Macerata verò & pertrita prolixius, promptius descendit. Quod si mel quoque addatur, citius etiam ob hoc ipsum ventrem ad excretionem incitabit. Cæterum quod Philotimus opinatur crassum glutinosum gelidumque ex omni maza

DE. ALIMEN. FACVL.

succū progigni, quem ipse cū suo præceptore Praxāgora vitreū nominat, secus profecto habet: quoniā nec glutinū, quod potissimū in alica apparet, nec valens alimonia polētæ inest. At illū maza fefellit affatim vino dulci sapaq; cōsperfa, & longo tēpore subacta: quam ipse, sicut Athenienses, *τριωτηρ*, id est tritā vocauit, quod enim in ea triticeæ massę respōdet, cū ob longā permollitiōē, tū ob humoris polentæ cōmisti crassitiem sequax ac glutinosum videtur. Etenim sicut crebra cum crasso liquore tritatio facit vt pressata farina vel miliacea glutinis speciem præ se ferat: ad eundem modum ptisanæ cremor apparet glutinosus, tametsi nihil huiusmodi, nihilq; illitricis aut infarctoriæ facultatis gerat, quin incidat potius, & abstergeat, ceu nostræ quoq; cutis sordes extergere conspicitur. Ad hæc si sorbere quēpiam, pauloq; post vomitu eam reiectare iusseris, pituitam deraedet ventriculi tunicis adhærētem, eamq; omnem secum per vomitum educet.

DE TYPHA, OLYRA, ET ZEIA,

quam latini semen vocant.

Post triticum & hordeum, typham tertio loco Mnesitheus cōnumerat: at Diocles hanc percurrit negligentius, concisum ac compendiosum scribendi genus diffusæ accuratæq; explanationi præponens. Aequē itē suc

Unable to display this page

» bulo nuncupatur: sed res vna est. nā alijs typha, alijs
 » olyra vocatur. deinceps ista adiungit. Post hæc zeia,
 » miliū, & panicū. Diocli igitur ea quæ modo recita-
 » uimus, de typha & olyra scribere satis visum fuit.
 At Mnesitheus particulatim quoq; de ijs exinde ser-
 monem fecit, primum de tritico & hordeo, mox de
 » typha scribens, his verbis. Inter alia vero semina ty-
 » pha principatū obtinet. nā & satis nutrit, & non ma-
 » gno negotio conficitur. Panē ex zeia nemo affatim
 » citra sanitatis iniuriā ingerere queat. Quod si quis
 » insolens eo vescatur, etiam à minima portione da-
 » mnū sentiet. est enim grauis, & cōcoctioni rebellis.
 » Qui autē sub gelido ac hyemali cōelo degunt, pasci
 » zeia, ac eā ferere, vt quæ frigoribus perstrenue resi-
 » stat, compellūtur. Atque hi principio non multum
 » edere assuescūt, tum quia ingrati odoris cibus, tum
 » quia rarus est illis in locis meliorū frugū prouētus.
 » Post autem cū iam familiare fuerit eduliū, facillime
 » in corporibus conficitur. In summa, grauis, cōcoctu
 » pertinax, valens, ac mēbranosa est zeia. Ex his qua-
 » le semen Mnesitheus zeiam quæ in frigidis regionib;
 » bus terrē mādatur, dici voluerit, liquet apertissime.
 Equidē nec ipse ego omneis hybernas regiōes per-
 agrauī, nec ab ijs tamen qui eas perlustrauiſſent, au-
 diui vnquam aliquod esse frumētaceū semen quod
 incolæ zeiam aut zeam appellarēt. vtrunque enim
 scriptum inuenitur, in alijs priore syllaba e & i ha-

bente, in alijs e tantum. Existimare tamen licet fieri potuisse vt indito illi proprio à barbaris alio nominæ, græci vernacula lingua semen hoc zeiam appellarint. Cum ipse aliquâdo in Thracia & Macedonia segetem multis in aruis non spica solū, sed toto culmo nostræ in Asia typhæ simillimam conspicerem: quodnam illi apud eos nomen esset, sciscitabar: aiebant omnes & stirpem totam & semen *βειζαυ* vocari, priore syllaba tribus his literis scripta, *β ε ι*, sequente *ξ* & *α*, in recto casu: in accusatiuo autem cum accessione *υ* literæ. Ex hoc semine panis fit grauis odoris, ater, & quodāmodo membranosa, vt Mnesitheus loquitur, substantia. Quod si nigrum quoque panem qui ex zeia formatur, esse adscripsisset, libentius crederem id esse semen quod ab eo zeia nominatur. Est itē in frigidissimis locis Bithyniæ semen quoddam zeopyrum nominatum, prima syllaba i non habente, vt apud Homerum cum ait: Et zeia & triticum cum fœcundo hordeo & albo. Ex eo panis præstātor fit, quā qui in Macedonia aut Thracia ex briza cōficitur. Ac ferē quemadmodum nomen ipsum zeopyrū ex vtroque nomine *zea* & *pyrū* componitur, sic & substantia eius inter vtrunque media, & quasi ex ambobus conflata est. proinde quāto tritico deterius, tanto thracia briza præstantius habetur. Nomina autem vrbiū in quibus hoc semē prouenit, sunt Nicea, Prusa, Crassopolis, Clau-

diopolis, Heliopolis. Quin & Dorylis nascitur,
quod extremum est Phrygiæ Asiaticæ opidum:
adeoq; in ipsa Phrygia, sicut & in vrbibus illi finiti-
mis. Qui porro ex hoc semine conficitur panis, tã-
to eo qui fit ex briza in Thracia & Macedonia pro-
ueniente, melior est, quanto triticeo deterior. Me-

Theophrastus

» tis, sic scribens: Inter ea quæ tritico hordeoq; similia
» sunt, vt olyra, typha, auena, firmissima est zeia:
» terramque defrugat ac extenuat, multiplici altaque
» radice nixa, & culmo quum denso, tum numero-
» so assurgens. semen vero & leuissimum profert, &
» cunctis animalibus mire gratum. Nec longe post
» rursum. Omnium leuissima est typha. nam vnico
» culmo, eoq; tenui, cõstat. quam ob rem gracilius so-
» lum, nec, vti zeia, pingue fertileq; exposcit. Post quæ
» cõtino hęc subdit: Duo hęc, zeia, & typha, tritico
» potissimum similia sunt. Hęc quidẽ de zea Theo-
» phrastus. Herodotus autem in secundo libro hęc
» scripta reliquit: Tritico hordeoq; multi mortales
» viuunt. Apud Aegyptios vero ijs in victu vti, sum-
» mum dedecus putatur. ipsi nanq; olyrã in cibo vsur-
» pant: quam alij zeam cū z nominant. Dioscorides
» quoque in secundo de medica materia, hęc scribit:
» Zea duplex est genus. vnum simplici grano, alterũ
» duplici constat: quod inde *δίκοκκον* vocatur. nam bi-
» nis vtriculis semen conuestitũ gerit. zea hęc hor-

Herodotus

Dioscorides

deo valētius nutrit, ori gratior, stomachoq; vtilior. in panificio tamen minoris q̄ triticū est nutrimenti. Crimnon est crassior farinae in cōfectione pars. fit ex zea, fit item ex tritico. Puls ex crimno coqui potest, abunde alit, & facile consumitur. Ventrē vero sistit efficacius puls ex zea, eaq; maxime torrefacta. Præterea olyra ex eodem zea genere est: sed minus aliquanto nutrit, est & hæc panificio apta, & similiter crimnon seu puls ex ea paratur. Athara fit ex zea in pollinem tenuissimum molita, hæc sorbetur, non secus ac liquidior pulticula, pueris accōmodata, est & in cataplasmatibus eius vsus. Tragi semen alicæ ad simile est, multo vero alit imbecillius quàm zea, ob glumofam, qua dense vestitur, substantiam: eaq; ex parte ægre in ventriculo peruincitur, & aluū magis emollit. Et de zea quidem hæc sufficiant. Mnesitheū profecto iure quis demiretur, quod discrimen inter olyram ac typham non agnouerit. Vtrūq; enim in Asia terra abundat, & potissimum in regione quæ supra Pergamum iacet: adeo vt ipsi agricolæ eis ad panificium vtantur, quoniam triticum omne in opida conuehi solet. Prima laus olyrinis panibus debetur, nam triticeis proximi sunt, si quidem ex nobilissima olyra fiant. Secundi ab his typhini. Quod si olyrini vitioso semine consent, hi illis non erunt inferiores. Calidi vero ac recentes panes ex laudatissima typha facti, olyrinis etiā lōge

præstant: sed aliquantisper asseruati semetipsis deteriores euadunt. Cum namq; in longum tractabilis ac tenax sit illorum massa, tempore maiorem in modum contrahuntur ac desescunt, maximeq; cum non accurate parati fuerint: adeo ut si quis hesternum aut duorum dierum, aut hoc magis pristinum hunc panem comederit, putaturus sit lutum se in ventre gestare. At calidus etiã ab ipsis urbanis expetitur, cum caseo quodam sumptus qui vernaculo vocabulo oxygalactinus, quasi lactacidum dicas, appellatur. Hunc porro & mollem esse, & ipsum panem furni calorem adhuc retinere oportet. Nam qui in hunc modum coctus est, non rusticis tantum, sed urbanis quoq; hominibus in delicijs habetur. At qui trium quatuorve dierum fuerit, vel ipsis rusticis insuauis apparet. Cõcoctu est hic quoq; difficilior, & tardius per aluum transit. quæ incommoda calido minime accidunt. Quanquam enim hordeaceo, quod ad deiectionem pertinet, longe posterior est, non tamen de eo ceu de miliaceo queri licet. Quinetiã corpus egregie dum calidus est nutrit: ut penè triticeo qui farina fit nõ succreta, syncomistus græce dictus, par sit. Habet autem typhæ semẽ forinsecus glumam, veluti olyra, & hordeum. nihilominus pinsitum in panes congeritur, totumq; vsui accommodatur. Nam ex aqua estur elixum, haud aliter ac vocatus à rusticis apothermus: sapa, quam alij σίρορ, nos ἐψίμα

vocamus, adiecta: nonnunquam etiam cum sale, vti me ipsum triticum retuli comedisse. Ex nobilissima olyra, cum vt decet perpurgata fuerit, tragū nominatum conficiunt: quo vtuntur plerique, primum in aqua decoquentes, deinde ea effusa sapam aut vinum dulce aut mulsum infundentes. superiniijciunt & pineas nuces præmaceratas aqua, donec amplissime intumuerint. Quidam autē nō forma nec aspectu tantum simile, sed idem genere hoc semen cum olyra esse dictitant. Sunt & alia permulta semina consimilia quidem prædictis, sed non eadem penitus specie aut figura: quæ partim in hordei ac typhæ, partim in typhæ olyræque, aut olyræ & tritici medio collocantur. Quædam simillimæ cum olyra sunt naturæ, quædam cum hordeo aut typha aut tritico, ceu alia panico, alia milio. Atque hæc alibi simplices habent nomenclaturas, vt in Italia id ex quo alicam illi conficiunt: alibi compositas, vt quod in Cappadocia gymnocrithon vocatur, & in Bithynia zeopyron. Verū satius fuerit missa hac tam nominum quàm seminum commentatione, de seminibus omnibus communem quandam rationē exponere. Ergo quæ parua mole multum substantiæ continent, eamque crassam ac glutinosam: probissimi succi sunt, & nutrimenti: haud tamen facile per aluū descendunt. Contrā, quæ mollem minimeque densam substantiam habent, eamque magna ex parte furfurē,

cōmodius deiiciuntur, sed tenuius alunt. In ijs ipsis vero quæ graueolentia, & gustu nescio quæ insuauia sunt, manifeste omnia & prauī succi, & difficilis sūt concoctionis. Quæ porro exigua mole permultum substantiæ cludant, tum ex pondere cū in libra appēduntur, tū ex farinæ multitudine cognosces. ea nāq; in ijs quæ compacta densaq; substantia sunt, ab exiguo seminū aceruo per ampla proficiscitur. Caliditatis autē & frigiditatis discrimē antē quidem quā intro sumātur, cū ex colore & gustu facile erit colligere, tum vero etiā ex eorum quæ præstant vsu foris applicata. Intus vero sumpta, exactam sui notionem ac sensum ventriculis vescentium imprimunt, aut calfaciendo, aut refrigerando, aut neutrum horū manifeste agēdo. Est præterea hordei ac olyræ naturalis color albus, tritici sufflauius, typha tritico flauior. Quin & huius corpus in arctū cluditur, ac densatur: quod fortassis ad seminis paruitatem nōnihil adfert momēti. est enim id tritico longe exilius. quanquā inueniuntur qui typhā in tritici numero habere non dubitent: eamq; id seminis esse volunt cuius Homerus meminit cum Hectorem equos suos alloquentem facit, his verbis: Triticum enim vobis primum prædulce ferebam. Aiunt enim typham paruum triticum esse, ex eaq; equos pastum innoxium capeffere, cum vero tritico offendantur. Nec sanē absurde typham quis

Hordej
tritici
olyre
typha
color

exile triticum vocauerit, cum & colore & densitate & calfactoria vi illi persimilis videatur.

DE AVENA QVÆ BROMVS DICITVR.

Hoc semen in Asia perfrequens est, & potissimum in Mysia quæ Pergamo superiacet, vbi & typhæ & olyræ vberrimus est prouentus, iumentorum magis pabulum, quam hominū: nisi utiq; aliquando extrema fames hoc quoque seminis in panes corrogare compellat. At extra annonæ penuriam coctū ex aqua estur cum vino dulci aut sapa aut mulso, similiter typhæ. Egre-
*Siap. a frigore dicitur
 nec. c. d. legatij in flos
 velut coctus:*

gie calfacit, non secus ac illa: quanquam non eadem duritie est: ex quo minus quoq; corpus enutrit. Est & insuavis alioqui qui ex eo fingitur panis: cæterū alui statum non immutat, in retinendi ac impellendi munere medium locum sortitus.

DE MILIO ET PANICO, QVODELYMON ET MILINEN VOCANT.

His item in panes nonnunq; abutūtur urgente dictarum frugum penuria. panis eorum exigui est alimenti, & refrigerās. constat insuper præaridum & friabilem instar arenæ aut cineris esse. caret enim penitus glutinoso pingui. Iure ergo aluum humētem desiccāt. Agricola horum farina cocta admisto adipe suillo & oleo vescuntur. Milium ad omnia panico præstātius, suauius editur, facilius conquiritur, ventrem
*Milium panico
 præstantius*

DE. ALIMEN. FACVL.

minus coërcet, magis nutrit. Horum insuper farinā lacti incoctam esitant, veluti triticeam, rustici. Clarumq; est id edulij tanto quā illa per se sola assumpta melius esse, quanto lac vtriusq; feminis natura ad boni succi procreationem aliaq; omnia eminentius habetur. Dico autem alia omnia, cōcoctionem, ventris subductionem, in totum corpus digestionē, adeoq; ipsam in edēdo suauitatem ac voluptatem. Hæc nanq; semina nulla gratia aut iucunditate commendantur, & minime panicum, quod quidem nostra in Asia nascitur. nam apud alias gentes, sicut in Italia quoq;, melius inuenitur.

*Panicum in italia
melius*

DE LEGVMINIBVS.

Egumina appellant, ea cerealium seminū, quæ panificio non accommodantur, vtpu-
ta fabæ, pisa, ciceres, lentes, lupinum, oryza, eruum, cicercula, aracus, eruilia, phaselus, foenū græcum, aphace, & siqua sunt similia. Ergo deinceps de singulorum facultate tractabimus: vt ijs notis, quā minimo licet damno vtare.

DE ORYZA.

Semine hoc omnes in sistenda aluo vtuntur, eodem molo quo alicam, decoquētes. difficilīus tamen q̄ alica conficitur, & tenuius alit, ceu vtiq; & in edēdi suauitate longe illa inferius sentitur.

*+ modo
oriza*

DE LENTE.

NEx lente quidem panem quis tētauerit. præarida enim, sine pingui, & friabilis est. cortex eius vehementer adstringit, carnea substantia tenuiter: quæ & crassi succi, & terrestris est. succus porro lentis, sicut ante retulimus, adstringenti est contrarius. Quocirca si elixæ in aqua iusculum sale garo oleoq; conditum bibatur, aluum deiiciet. At quod ex bis decocta lente ad eum modum quem retulimus, ferculum apparatus, contrariam succo vim obtinet. Nam quæ ventri obueniunt fluxiones desiccant, os ventriculi, intestina, & totum deniq; ventrem corroborans. Quam ob rem cœliacis & dysentericis accommodatus est cibus. Lens vero decorticata, vt illam adstringendi vehementiam, cūque hac alia videlicet omnia quæ consequuntur, amittit: ita alibilior quàm integra illa efficitur, crassum prauumq; succum gignens, tarde commeans. alui tamen fluores haud delingat, vt ea quæ cortice non est spoliata. Iure igitur qui modum in hoc edulio non seruant, elephantiasim quam vocant, & cācrum incurrun. Siquidem crassa siccaq; cibaria facile in melancholicos humores vertuntur. Quare ijs duntaxat quibus vitiosa est habitudo ob aquam in carne diffusam, lens cibo vtiliter præbetur, ceu aridis & squalētibus admodum damnose. Eandem ob causam visum integrū & inculpatū hebetat, immoder.

d. iij.

*Nota d. lentis
puberum.*

*Lens generat
elephantiasim &
cancerum*

rate exiccās. ei vero qui contrario modo se habet, humidiori videlicet, opitulatur. Menstruis purgationibus inidonea est. crassum enim & tardifluum sanguinem facit. At muliebri appellato profluui conuenientissima. Cum porro lens & ptisana contrariæ inter se sint facultatis, ex amborum commistione præstâtissimum edulium componitur: quod nos in Asia phacoptisanam nuncupamus. Verum nō æqua vtriusq; portio esse debet, minus enim ptisanæ adijciendum, vt quæ per decoctionem in cremorem late diffunditur, & in magnâ attollitur mole: lente cōtra minimum intumescēte. Sedenim huius edulij eadem ac ptisanæ est confectio, præterquam quod satureia & pulegio adiectis, iucundius, & paratius concoctioni efficitur: ptisana illis minime gaudēte, sed solo anetho porroq; contenta. De terrima est lentis conditio quam diuitum coci sapa inficiunt. minime enim increassantia sibi vult admisceri, sed liquida potius, & crassitudinem incidētia. Cui vero sapa commiscetur, iecoris obstructions gignere nata est, & ipsius visceris atq; vnâ lienis inflammationes inaugere, nisi addito melle corrigatur. Illud præterea non arbitror obscurū, durescentes visceris vtriusq; affectus, quos scirros vocāt, hoc epulo exacerbari. Quod si suillam simul libeat incoquere, ptisanæ recentem, lenti sale asseruatam congruere deprehendes: ceu vtiq; quæ inter has media est, a

Menstrua cohibet

Phacoptisana

græcis neales dicta, hoc est recens salita, phacoptifana percommode & ad suauitatem & ad concoctionem immittitur. Magis tamē lens cum falsis carnibus esitata crassos humores augebit. Nam hæc quoque pariunt crassum & melancholicum sanguinem. Quapropter neque istis affatim sæpeque uti expediet, præsertim cui corpus melancholico præcrasso & omnino prauo humori obnoxium est. Hæc eadem & de regionibus, anni temporibus, & aëris constitutionibus in vnoquoque edulio intelligere oportet. Ac autūno quidem melancholicis & siccis escis abstinentum, hyeme vero eis utendū: uti sanē in æstate humectantibus & refrigerantibus, in vere medijs temperamenti, mediæque facultatis epulas offerendum. Est porro mediorum non vna nec simplex species. Quædam enim huiusmodi sunt, quoniam cum extremis nihil habent commune: quædam ex duorum contrariorum æquo interuallo à medio distantium mistione sunt mediocritatem assecuta: ut si quis iuxta id quod paulo ante dixi, ptisanam lenti cōmisceat. Sic & teutlophacen, quæ ex beta & lente nomen apud græcos inuenit, Heraclides Tarentinus non sanis modo, verumetiam laborantibus exhibebat. Est enim & hoc ex pugnantis compositum edulium: quam ob rem etiā tardius quam beta, * citius vero quam lens per aluum descendit. Est & illud perspicuum, huius suc

d. iiii.

*Carnes falsæ**Autūno cibj,
melancholici nocet*

DE. ALIMEN. FACVL.

cum in corpus dispartitum, ex amborum virtute,
lentis videlicet ac betæ, esse permistum.

DE FABIS.



Fabarū multiplex est vsus. quippe ex ijs
conficitur & liquida in ollis puls, & spissa
in patinis. Tertius confectionis modus
cum ptisana instituitur. Plurimum hoc
edulio gladiatores quotidie apud nos vtūtur, carne
non densa nec solida, qualis à suilla acquiritur, corpo
ris habitum saginantes, sed nescio quo modo magis
fungosa. Inflat is cibus, quocunq; modo apparetur:
nec per quamuis lōgam decoctionem id vitij potest
amittere: quod ptisanæ minime negatum est. depo
nit enim per illam quicquid habet flatulenti. Qui
porro affectus, singulos cibos sequi natos animad
uertere, & mente consequi volet: quandā totius cor
poris tensionem quasi à flatulento spiritu persenti
scet, maximeq; qui ad huiusmodi esculentum non
fuerit assuefactus, aut ipsum minus recte coctum as
sumpserit. Habent autem fabæ nō densam nec gra
uem, sed fungosam leuēq; substantiam: quæ tamen
ipsa nonnihil absterforiæ possidet facultatis, simili
ter ptisanæ. Etenim manifeste fabacea farina cutis
sordes detergere cōspicitur. quod intelligentes man
gones ac mulierculæ in balneis quotidie hac vtūtur,
velut alij nitro pariter ac aphronitro, & in vniuer

*Faba est sep
flatulosa*

Faba abstergit

fum ijs quæ abstergent. Illinunt præterea & faciem
 hac, quemadmodum ptisana. nā quæ in summa cu-
te eminent lentes, exerit, & maculas ex sole contra-
ctas. Huius ergo facultatis nomine ne in alui quidē
 transitu diu cunctatur, sicut quæ glutinosa, & crassi
 succi sunt sine vlla abstergendi facultate, qualia ali-
 cam, tragus, similaginem, & amyllum esse perhi-
 buimus. Cū porro ferculum ex fresa faba paratum,
 quod etnos græci nūcupant, flatibus nō careat: mul-
 to amplius integræ fabæ inflabit cibus: quanq̃ fricta
 (nā hoc modo aliquādo p bellarijs sumūt) flatū de-
 ponit: sed tū concoctu perdifficilis, tardoq̃ descensu
 incōmodior redditur, & crassi succi alimentū in cor-
 pus diffundit. Quod si viridis immatura nōdūq̃ are-
 facta edatur, communem omnium fructuum quos
 ante perfectam maturitatem ingerimus, rationem
 obtinens, corpori humidiores alimoniam exhibe-
 bit, ac proinde maiorem excrementorum vim non
 tantum in vijs intestinorum, sed etiam per vniuer-
 sum corporis habitum producet. Merito igitur mi-
 nus quoq̃ nutriet, sed promptius deijciatur. Pleri-
 q̃ autem hominum non crudas solas fabas come-
 dentes, vnā eas cum suilla carne decoquūt, veluti ole-
 ra consueuerunt: ruri vero etiam cum caprina & o-
 uilla. Alij fabas inflare sentientes, cepas admiscent
 cum in ollis pulmentum ex illis struūt. Sunt qui nō
 simul elixatas, sed cū pulmento cepas ingerant cru-

Macule ex sole
 contractæ.

Faba fresa

Faba viridis

DE. ALIMEN. FACVL.

das. In omnibus nanque dapibus quicquid flatuosum continetur, per calfacientia & extenuantia corrigi comparatum est.

DE FABA AEGYPTIA.

AEgyptia faba sicuti nostram magnitudine longe præcellit, ita & naturam humidiorē, magisq; excrementitiam sortita est. Quāobrem si memoria complecteris quæ de eiusdē generis alimentis, duntaxat humidioribus, & excremento plenioribus, quantū ad illorum concoctionē, excretum, distributionem, & nutritionē pertinet, posita sunt: non est quod plura nunc de hac audire desideres. illinc enim ex ijs quæ diximus, assumere potes quæ ad hunc locū pertinere videbuntur.

DE PISIS.

Simile quid tota substantia pisa cum fabis obtinēt: nec alio quā illā modo comedūtur. Duo tantum sunt in quibus euarient. Non enim similiter ac fabæ inflāt, nec abstergent: ideoq; segnius quā illæ per aluum secedunt.

DE CICERIBVS.

Non admodum consuetū est vrbani hominibus ex cicere pulmentum conficere: rurī nōnunq̃ id conspexi: quemadmodū & farinam eius cū lacte decoctam. Haud enim perinde ac fabæ & pisa, cōminutioni paret, vt possit ex eo cō-

fracto pulmentum institui, quod græci inde eregmū
 appellarunt. Apud nonnullas gentes moris est cicer
 in aqua elixū esitare, interdū ipsum solū, interdū sale
 modico conditū. Nostrates vero quiddā instar fari-
 næ à sicco & inueterato caseo defriatū illi inspergūt.
 Cicer non minus q̄ faba inflationes excitat, sed va-
 lentius nutrit. Venerem stimulat: creditumque est
 vnā seminis geniturā augere: cuius gratia admissa-
 rijs equis quiddā obijciunt. Inest præterea ciceribus
 abstergendi vis potentior, quā ipsis fabis, adeo vt
 quædā species contractos in renibus calculos euidē-
 ter frangat, atq; cōminuat. atrum hoc, & exile est, in
 Bithynia præcipue nascens, arietinū nomine. Hu-
 ius in aqua bulliti decoctū haurire præstiterit. Vescū-
 tur & virentibus adhuc ciceribus homines ante ade-
 ptā maturitatem, quemadmodū fabis. Modo autē
 cum de fabis ageremus, commune edictū de omni-
 bus immaturis fructibus protulimus. Quinetiā de
 his frictis haud alia quā quæ de fabis dicta sunt,
 audisse te existimato. Si quidem cuncta quæ frigun-
 tur, vt inflandi vitium deponant, concoctu certe fiūt
 pertinaciora, magisq; aluum adstringūt, & crassius
 corpori præbent alimentum.

DE LVPINO.



Hoc quoq; semē πολύχενον, id est multi vsus
 esse nouimus, altera eius vocabuli acceptio-
 ne. nam πολύχενον dicitur & de eo quod

*Cicer flatuosum
 etiam ipse est*

*Cicer Nigrum
 fragit lapidem*

multis corporis affectibus accommodatur, & de eo quod omnibus aut plurimis hominibus vtile est, etiam si vna duntaxat constet vtendi ratio. Hoc nimirum modo lupinus multi vsus legumen censetur. Elixus enim, ac deinde in aqua dulci donec omnem sibi ingenitam exuat insuauitatem, comade- factus, ita editur, cum garo, ac oxygaro, vel sine his etiam, sale modico conditus, non velut hordeum, & alia multifaria instructa. Lupini dura ac terrestris substantia est: quocirca necessario concoctioni repugnat, & crassum gignit succum: ex quo non probe in venis confecto, crudus proprie appellatus succus aceruatur. Cæterum quum inter parandū quicquid habuit amaritudinis, amiserit, *τοῖς ἀπολοις*, id est qualitatibus expertibus insipidisve similis euadit. Sic autem edulia quædam medici appellant nulla præpollenti qualitate, duntaxat quæ sensu percipiatur, prædita, qua vel aluum ad excretionē irritare, vel ab excretionē coërcere queant. Proinde cōsentaneum est, lupinum nec deiectioni, nec alui fluentis retentioni, vt adstringentia, appositum esse, haud tamen sine ratione tardus, & egestu transituq; difficilis efficitur. Illæ quidem igitur facultates cibis non tanquā cibis, sed tanquam medicamentis inhærent. Quæcunq; vero omni illa euidenti qualitate caruerunt, haud sanè temere *ἀπολα*, vt diximus, appellatur. Veruntamen pro humiditatis [ac siccitatis, crassitudi-

*Ex hoc loco dice,
cibū medicinale*

nis ac tenuitatis,] lētoris[ac friabilitatis] differētia aut tarde aut celeriter aut medio modo commeare ijs contingit, nempe humidis, & vngvine suo lubricis, celeriter; duris & siccis, veluti lupino, contrario modo. At quæ in dictarum differentiarum medio sunt constituta, nec celeritatem insignem, nec tarditatem inferunt deiectioni. Hæc ergo quemadmodum de omnibus communiter nouisse oportet, ita & ea quæ iam insequuntur. Omnia quæ humidioris sunt substantiæ, exigua corporibus alimoniam largiuntur, quæ ipsa ex facili euaporatur ac discutitur: vt rursus alia haud multo post sit exhibēda. Cōtrā dura & terrestria, perdurabile, copiosum, ac vix diffilabile alimentum ex se præbēt. Quod si glutinis quoq; nonnihil habeant, multo hæc omnia perficiēt efficacius. Constat item hæc nō expedite prompteq; concoqui, ceu vtiq; nec in sanguinem commutari, nec assimilari solidis animalis partibus: ideoq; nec cito nutrire. dū vero perdomita confectaq; fuerint, corporibus haud parum nutrimenti contribuent.

DE FOENOGRAECO.

APud græcos hoc semen telis, & buceras, & ægiceras appellatur. Inter manifestò calfacientia censetur, eundem hominibus in cibo vsum præstans, quem lupinus. Presumitur enim cum garo, alui subducēdæ gratia: estq; huic muneri multo quàm lupinus accōmodatius, cū nihil ex sua

*Cibj humidioris
sube et humidioris*

*Telis
Bucceras
Ægiceras*

natura quod transitum remoretur, possideat. Estur
 etiam cū aceto & garo, sicut lupini. Multi præterea
 & fœnumgræcum & lupinum ex vino garo & oleo
 sumunt: aliqui etiam cum pane: habentq; id sufficiē
 tis obsonij loco. nam vt ventrē minus subducat, ca-
 put certe non pertentat, ceu nonnullis fœnūgræcum
 ex garo facere solet. Insuper stomachum nō subuer-
 tit. nā hoc quoq; fœnūgræcū affert incōmodi. Ad eū-
 dem modum phaselis & ochris quidam in cibo vtū-
 tur. De quibus omnibus & cōsimilibus mox cōmu-
 nem sermonem sum adscripturus. Edunt nonnulli
etiā fœnūgræcum ante seminis exortū plantam eius
aceto intingentes ac garo. quidā affuso oleo cū pane
obsonij vice assumunt. sunt qui cū aceto quoq; & ga-
ro. Quod ipsum quoq; sumptū liberalius, caput in-
 uadit, & magis adhuc si absq; pane. Aliquibus itē os
 ventriculi subuertit. Liquor elixi fœnigræci cū mel-
le haustus, idoneus est ad exturbandum omneis pra-
uos humores in vijs intestinorum retentos. nā & lu-
brico suo glutine iucūditatem, & caliditate doloris
lenimen inducit. Quoniā autem mellis causa abster-
 foriæ facultatis particeps est, intestina etiā ad excre-
 tionē instigat. sed parcius mel admiscēdū, ne exupe-
 ret mordacitas. In diuturnis vero thoracis citra fe-
 brem affectibus, pingues vnā cū eo palmulas elixa-
 re expedit, atq; expressum liquorē affatim melle sa-
 turatum, denuoq; super prunas decoctū vsq; ad me-

*Fœnūgræcum
 dolore sedare*

diocre crassamentum, longe ante cibum assumere.

DE PHASELO ET OCHRO, QVAM
ERVILIAM DICVNT.

Aec item semina donec radix pullulet,
h nō secus ac fœnūgræcum homines exone-
randi ventris gratia prima mensa esitant
in aqua præmacerata, garo post intingētes. Succum
habēt alibilē cum in corpus digeritur, & facilioris q̄
fœnūgræcū cōcoctionis. In Alexandria iuuenē quē-
dam noui artis medicinæ exercitio deditum, qui per
quatuor annos singulis diebus his duntaxat fructi-
bus, phaselis, fœnogræco, ochris, & lupinis pro obso-
nio vtebatur, degustans interdum & oliuas ex Mē-
phide, & oluscula quædā, fructusq; perpaucos, quos
citra decoctionem esse licet. Nam illi decretum erat
ne foco quidem vti. Omnibus ergo illis annis sanus
permāsit, nec vlla ex parte habitu corporis deterio-
re tum, quā ab initio, esse visus est. Edebat autem
huiuscemodi fructus cum garo scilicet, oleū aliquā-
do solum adiiciens, aliquando etiam vinum. Erat
nonnunquam cum præter hæc adderet acetum, in-
terdum vero salem tantum, sicut & lupinos sumere
solebat. Ac salubris quidem victus rationem fusa
& explicata verborum serie in libris de tuenda sa-
nitate enarrauimus: quædam vero & in his rursus
succincte ac summatim referemus. Nunc ijs quæ

Succus Alibilis

DE. A LIMEN. FACVL.

de ochris ac phaselis dicta sunt, ista quoque addantur. Hæcedulia, inter ea quæ bonum succum, & ea quæ prauum gignunt, inter concoctu facilia & difficilia, tarde citoque transeuntia, flatulenta & flatu leuata, parum alentia & multum, medium quodammodo locum obtinuerunt. Nullam enim effectricem qualitatem gerunt, veluti quædam acrem, austerum, acerbum, falsum, amarum, aut dulcem saporem habentia.

DE LATHYRO, QVAM CICERCVLAM VOCANT LATINI.

Cicerula

LAthyri per similes ochris & phaselis substantia sunt. Rura nostra in Asia, maximeque Mysia & Phrygia, his plurimum vtuntur: nec eo tantum modo quo in Alexandria, aliisque multis urbibus, ochris & phaselis: sed instar phacoptisanæ quoque parant. Succum habent phaselo & ochro potentia consimilem, sed consistentia crassiore: ideoque illis plus aliquanto nutriunt.

DE ARACO.

Postremam araci syllabam per c in Aristophanis comœdia quæ Holcades inscribitur, exarata inuenimus, ubi inquit: Aracos, triticum, ptisanam, alicam, zeiam, lolium, similam. Semine hoc simile est cum lathyri semine. Quidam etiam ambo hæc vnum esse genus existimant: quandoquidem & omnis vtriusque usus & facultas in omnibus conueniunt, præterquam quod du

riores, & minus coctiui araci sunt, eoq; etiam conco-
ctu difficiliore. Apud nos sylvestre quiddā, durū,
eruoque minus in cerealibus seminibus reperitur,
quod arachum nominant, non per c, sed x vltimam
syllabam proferētes. Selectum id abijcitur, vti & se-
curinus, quem græci *ωελεκίνου* appellant.

DE DOLICHIS.



Olichorum nomen à Diocle post aliorū
quoq; seminum nos alentiū nomina recē
setur. Inuenitur etiam scriptum in libro
Hippocratis de ratione victus, cuius an-
tē memini. Opinor autem fatiuæ plantæ semen sic
eos nominare, quod nunc à multis plurali numero
dupliciter græce appellatur. quidam enim lobos, id
est siliquas, quidam phasiolos quatuor syllabis pro-
ferentes vocant: atque ita aliud nomen à phaselo fa-
ciunt, quod tribus syllabis pronunciatur. Sunt qui
phaselum eundē cū lathyro esse dicant, alijs eius spe-
ciem. Sed dolichos sanè semina ea quæ in ortis ferū-
tur, esse conijciat quis ex ijs quæ Theophrastus in
oçtauo de plantarū historia recitat, hūc in modum:
„ Alia caule sunt erecto, vt triticum, & hordeum, & o-
„ mnino frumētacea, ac estiuā. Alijs hic magis in latus
„ vergit, vt ciceri, eruo, lēti. alijs humi serpit, vt ochro,
„ pisæ, lathyro. Dolichus adactō longo palo cōsurgit,
„ & fructum gerit. sin hoc adminiculo careat, vitiosus
„ fit, & rubigine * tētatur. Quoniā enim ligna oblōga

affigi iubet, niq̃ id fiat, rubiginosum euadere ait, cō-
 iectura sumi potest, de nunc vocitatis phasiolis & lo-
 bis sermonem eum facere. Lobi autē ab eo appellā-
 tur ea quibus semen huiuscemodi leguminū, qualia
 sunt lens, eruū, faba, pisa, lupinus, concluditur. Quē-
 admodum enim frumentacea semina suis spicis, ita
 iam dicta lobis, id est siliquis continentur: qui ipsi lo-
 bi dolichos quoque continent: atque ex eo totum
 fructum à nostræ tempestatis hominibus lobos ap-
 pellari crediderim, veluti astachyas, id est spicas, in-
 tegros frumētaceos fructus. Scimus nanq̃ alia mul-
 ta quę in frequenti hominum vsu sunt, totius gene-
 ris nomen vsurpare: vt calamus quo pingimus, & a-
 tramentū. In libro autem Hippocratis de victus ra-
 » tione ita scriptum habetur: Pisæ minus inflant, &
 » magis per aluum descendunt: ochri & dolichi his
 » promptius subeunt, & vberius nutriunt. Siquidem
 quum in hac dictione pisas fabis comparet, quas
 prius flatulentas esse dixerat, deinde subnectat o-
 chros & dolichos: indicat dolichon eiusdem esse ge-
 neris cum prædictis seminibus, & potissimū ochris.
 Verum quoniam nullam prorsus mētionem lathy-
 ri aut phaseli fecit, suspicetur forte quis fieri potuis-
 se vt alterum illorum seminum dolichi nomine in-
 tellexerit. Quod si quis phaselum in lathyri genere
 comprehendi velit, non idcirco obtinebit lathyrum
 in dicta oratione dolichum dici non posse, sed in eo

dem adhuc hærebit luto. Quinetiam Diocles in leguminum censu primo fabas ponēs, mox pisas, hæc deinceps his scribit verbis: Dolichi nō minus q̄ pisæ nutriūt: similiter etiam flatu carent: sed quod ad suauitatem pertinet, & deiectionem, vincuntur. Verum hic quoque deinceps ochri, lentis, ciceris, & erui mentionem faciens, omisso lathyri nomine, in eisdē nos salebris relinquit. Et possit quis dicere, omnia hæc, ochrus, lathyrus, phaselus, vnū genus esse, pluribus nominibus vsurpata, forte nihil discrepantibus, vt ensis & gladius apud latinos, apud græcos κίωρ & σύλος. forte vero aliqua existente in illis differentia. Cæterum ex quo dolichi non minus pisis nutriunt, & similiter illis flatu vacant, indicium est Dioclem nunc passim nominatos phaseolos sic nuncupasse. Siquidē lathyrus pisis nō minus inflat, nec ochrus, nec phaselus: siue hæc vnū, vt dixi, genus, siue vnus generis differentia, dicēda sint. Philotimus autē & Praxagoras nullius huiuscemodi esculētorū cōmeminerunt, nisi fabarū, & pisorū. quāobrē nihil ab illis iuuari possumus vt sciamus cui tādē rei dolichorū nomen impositū sit. Itaque vocet vnusquisque quocūq; libet nomine fructum illum qui a per multis hodie plurali numero phasioli & lobi appellatur, dū sciat talē obtinere virtutem, qualē dolichis Diocles attribuit. Ad cuius propemodū sententiā accedit is qui librū de rōne victus Hippocratis titulo

DE. ALIMEN. FACVL.

conscript, cū inquit ochros & dolichos facilius deiij
ci quā pisas, parciusq; inflare. quin & alibiles esse
testatur: atque ita res habet, nisi quando integros &
etiānum virides vnā cum suis valuulis ex oleo & ga
ro in vniuersum ingerunt. aliqui vinū etiā adijciūt.
Sed horum in repositione, vt pisarū, nullus est vsus:
cum nempe natura sint humidiores, corrumpi cito
consueuerunt. Attamē si quis hos tutō cupiat repo
nere, sicuti meus pater factitabat, siccare prius dili
gēter & exacte oportebit. Quippe eo modo & a pu
trefactione & a corruptione tota hyeme vindican
tur, eundē nobis vsum, quem pisæ, exhibētes. Qui
dam meorum amicorum Romæ agens, narrauit in
Caria iuxta Ceramum patriam suā feri in aruis do
lichos haud aliter quā alia legumina, figuramque
lathyris longiorem obtinere.

DE ERVO.

BOues apud nos, vt apud alias plerasque gē
tes, eruo in aqua edulcato pascuntur. Ho
minum cibis prorsus hoc semen damna
tur. Est enim & insuauissimum, & prauī succi.
Cāterum ingenti grassante fame nonnunquā, sicut
Hippocrates quoq; scripsit, ob inexpugnabilē ne
cessitatē homines ad id etiā cōfugiūt. Nos eruo in
star lupini præparato ex melle vtimur vt medicamē
to crassos pulmonis thoracisq; humores expurgāte.

Cādidū, minus est medicaminosum, quā id quod ad flauum aut pallidum colorem tendit. Eruum bis elixum, & in aqua identidem cōdulcefactum, insuauitatem certe deponit, sed vnā cum ea & abstergēdi & incidendi vim, vt sola in eo relinquatur terrestris substātia: itaque citra amaritudinis intellectum desiccans, fit esculentum.

DE SESAMO, ET ERYSIMO.

Sesami semē pingue est, ideoque repositum citissime fit oleosum. quamobrem & vescientes satietate ocyus implet. Stomachum euertit. tarde cōcoquitur, & pingue corpori præbet alimētum. Liquet ergo quod ventris partes nec fulcire valeat, nec corroborare, quemadmodum quoduis aliud pinguium eduliorum. Est item crassi succi, ideoque nec celeriter deorsum potest penetrare. Raro admodum hoc solo vescuntur. Cum melle autem crudo *sesamides* vulgo nominatæ fieri solent. Panibus etiā pro dulciario inspergitur. Vt porro milio panicum assimile est quodammodo, sed ad omnia deterius: ita & sesamo erysimum corporis substantia nō nihil affine: sed mādatur insuauius, & tenuioris est nutrimenti: adeoque in omnibus illo deterius existit. Ambo hæc semina calidi sunt tēperamēti, eaque ob causam etiam siticulosa.

Sesamides

DE. ALIMEN. FACVL.

DE PAPAVERIS SEMINE.

*Papauer
Candidum*



Atiui papaueris semen panibus vtiliter
ceu dulciarium inspergitur, non secus ac
sesamum. Cādidum nigro prestat. Refri-
gerandi vim habet, ideoq; somniferū est:
siq; liberalius sumatur, nō somnum tantū, sed soporē
etiam inducet: ægreq; cōcoquetur. Tussim pre-
terea ex thorace ac pulmone compescit. Confert ad-
uersus acutas ex capite fluxiones. Corpori nullū no-
tabile dat nutrimentum.

DE LINI SEMINE, QVOD COMPOSI-
TA ETIAM DICTIONE LINOSPER-
MVM DICITVR.



Vidam hoc tosto instar obsonij non secus
ac factitio sale cum garo vtūtur. In vsu est
& melle conspersum. Inserunt nōnulli pa-
nibus quoque, Stomacho & concoctioni repugnat:
tenuiter corpus alit. Quod spectat ad deiectionem,
nec laudandum nec vituperandum. perexiguam ta-
men vim mouēde vrinae tenet, quæ in tosto extat effi-
cacior. Idē aluū quoq; magis sistit. Rustici homines
eovtūtur sepe numero, fricto tusq; mel admiscētes.

DE ORMINO.



St & hoc frictum, instarq; farinae detritum
in vsu, admisto itidem melle. Parum in se
habet quod alēdo sit: mediæ inter erysimū
& cuminum naturæ.

DE CANNABIS SEMINE.

LAmetsi cannabis ac viticis planta plātæ, ac semen semini quodammodo similia sunt, virtute tamen permultum distāt. Etenim cannabinum semen difficulter concoquitur: stomacho capitiq; aduersatur, & prauos humores gignit. Sunt tamen qui hoc quoq; frictū tusumq; usurpent vnā cum alijs bellarijs. Bellaria autem voco ea quæ secunda mēsa, vt cum maiori voluptate bibatur, inferri cōsueuere. Admodū calfacit, ideoq; caput æstuanti & medicaminoso halitu sursum misso inuadit.

Bellaria

DE VITICIS SEMINE.

Rictum estur & huius semē, non secus ac cannabinum, creditum venerios stimulos inhibere. exiguū corpori dat nutrimētū, idq; siccum & frigidum, flatum egregie leuans. Ob quæ omnia ijs peridoneum est, qui castitatem custodire decreuerūt: vnde & nomē illi ἀρρον impositū tradunt. Caput nō perinde ac cannabis tētat.

*Locum in semine
refrigendū
Hic est cōuad. dno
qm gal. 6. de sim
plicib; dicit qd est
calidū & siccū
videt hū & cōuad.*

DE APHACA ET VICIA.

Horum seminum figura non rotūda est, veluti fabarū, sed aliquāto latiuscula, similiter lēti. Hęc quoq; cū sua plāta & valuulis integra rustici reponūt, vt brutis pecudibus pabulo sint. Per famē tamē quosdā noui qui hęc quoq; deuorārēt, potissimoq; i vere, cū etiā virēt, quēadmodū

fabę & ciceres solent esitari. Semina autem hæc non solum insuauia sunt, sed concoctu etiam difficilia, & aluum retinentia Perspicuū ergo est, cū huiusmodi naturam obtineant, alimoniam quoq; quæ ex ipsis in corpus permanat, improbi crassiq; succi esse, idoneam ad humoris melancholici generationem: ceu prius de lente retulimus. Verum hæc multis præclaris dotibus prædita est: quarū nulla illis concessa est. Cæterū nomen hoc bicium, id est vicia, apud nos & vsitatissimum est, & solum id noscitur: Attici vero faracum aut cyamum id seminis appellant.

DE SEMINIBVS ALIENIGENIS QVAE IN
vnoquoq; genere permista reperiuntur.

DEnsum in tritico lolium frequensq; inuenitur, ceu in hordeo quoq; sed parcius. festuca vero ægilops dicta, minime in eo rara, si quando imbecillum semen terra diutius retentum, infelicem exortū progressumve habuerit. At meus pater ætate iam inclinata factus agriculturæ studiosior, triticum atq; hordeum summotis diligenter omnibus diuersæ naturæ seminibus aliquando cōseuit, vt certō posset cognoscere an per illorū degenerationē hæc frugum vitia producantur, an propriam & ipsa naturam sortita sint. Cumq; permultum lolij in tritico, in hordeo parum, sed ægilopis plurimum enatum conspiceret: in alijs quoq; seminibus idem facere periculum tentauit. Reperit er-

*Carli pater
agricultor studiosus*

Unable to display this page

ne: quin erumpet tandem aliquando, atq; manifeste non sine nostro se magno malo est proditura.

LIBER. SECVNDVS.



Vandoquidē ante me omnes qui de alimentis tractauerunt, non à plātis & animalibus, etiā si ijs maxime alamur, sed à cerealibus vocatis seminibus sermonē exorſi sunt, quoniā videlicet panis, quo nihil in vita vtilius, illis cōstat: idcirco nos quoq; primū volumen tritico, hordeo, olyrae, ac deniq; leguminibus dicauius. Iam vero ad alia quæ ex plātis sunt alimēta, trāsire oportet: ac deinde ad ea quæ ab animantibus, ex quibus præcipuam homines vtilitatem percipiunt, venire. Nam id sanè non in postremis esse putatum est: adeoq; nōnullis curæ fuit, vt non seriatim omneis congeneres cibos, neq; cuncta plantarum genera post cereales fruges simul recensere, sed vt quidq; mortalium vitæ vtilissimum esset, ita primum ei locum in enarrationis serie dare voluerint. Videmus porro suillam carnē, hoedinā, caprillam, vitulinam, bubulam, ouillam, præterea venationem omnē, ceu utiq; & volatiliū ac aquatiliū pleraq; magno hominibus vsui esse. Verum enim uerō ego cum singula eduliorum genera videam vno volumine comprehendi non posse,

*Panis in vita
utilissimus.*

haud ita multum referre existimās quid prius, quid
 ve posterius sit, nondum dicta alimenta deinceps
 sum persecuturus: & in hoc quidē secundo quæ no-
 bis terra suppeditat, in tertio quæ ab animalibus
 vsurpamus, enarrabo. Licebit enim vniciq; codicē
 hunc de alimentis ad manum habenti, quotiescunq;
 libuerit, nunc ad primum, nunc ad secundū tertiūve
 volumen, prout quoq; maxime statuit vti, transcur-
 rere. Vt igitur omnis de plantis sermo primis duo-
 bus voluminibus absoluator, venio ad ea quæ dictis
 supersunt, hinc sumpturus initium. Quæ primo li-
 bro dicta sunt edulia, ea omnia plātarū semina sunt.
 Nūc à fructibus ordiemur, si prius à seminibus eos
 distinxerimus: præsertim quū plerisq; siue semē si-
 ue fructum dicas, nihil interesse videatur. Ergo quæ
modo retulimus, paululum quid à fructibus discre-
pant: ab ijs vero quæ iam trademus, non mediocri-
 ter. Etenim fici fructus, ipsæ sunt ficus: minutū ve-
 ro illud quod interiore farcto cluditur granum, fici
 est semen, sicut & vua, totius vitis fructus: nucleus,
 eius tātum semen. ipsum itidem pirum, ac malum,
 arborum suarum, mali inquam piriq;, sunt fructus:
 tria autē quatuorve in medio ipsorū contēta grana,
 seminis nomē gerunt. Quid amplius de cucurbitis
 & cucumeribus attinet dicere? Quid itē de peponi-
 bus, & melopeponibus, & quæcūq; consimilia sunt?
Vniuersus enim fructus permultū à semine differt.

que in 2^o & in
 3^o dicitur est.

Fructus à semine
 distingui vide

DE. ALIMEN. FACVL.

Cæterū in fabis, lupinis, dolichis, lēte, ac alijs quibus
uis seminibus quæ valuulis vestiuntur, totū id quod
ex tegmine semineq; cōstat, dicitur sanè fructus: at
maior substātię pars in solis seminibus cōsistit. Ali-
orū porro omniū ferme quæ in primo libro cōme-
morauimus, estur solum semen: solius dolichi, dum
adhuc virescit scilicet, integer fructus. quippe arescē-
tes siliquæ inutiles hominibus fiūt. fabarum autem
valuulę vel viridium edendo non sunt, quemadmo-
dum neq; ciceris, neque aliorum quæ elloba, id est si-
liquata Theophrastus vocare solet. quare nō iniuria
vulgo lobos, id est siliquas, quos quidam phasiolos
nuncupant, vocitari diximus: quandoquidē horum
duntaxat siliquę edendo sunt. De ipsorum autē fa-
cultate supra relatum est, veluti etiam quod à vete-
rum nōnullis dolichi ijdem fuerint appellati. Plan-
tarum fructus ab arboribus hortensijsq; holeribus
decerpuntur: inter quæ quidam medicorum pepo-
nes, melopepones, & cucurbitas cōnumerant: à qui-
bus ipsis præsentis quoq; libri doctrinam auspica-
bimur.

DE FVGACIBVS FRVCTIBVS, QVOS
GRAECI HORAEOS VOCANT.

Horam, anni id tempus appellant Græci,
in cuius medio canicula exoritur: durans
per quadraginta dierū spatium: quo tem-
pore omnes horarij quos vocāt fructus proueniūt:

alij florere tū incipientes, alij iam deflorere seu con-
senescere, alij in suo vigore, aut vltra paulū aut citra
consistentes. Vocant porro horæos, non quod id so-
lum tēporis nascantur, sed (vt mea fert opinio) quod
à cōditaneis eo nomine discernātur: quādoquidē &
tritico, & hordeū, adeoq; omnia quæ primo sunt
volumine enarrata, & singulis annis, & æstate pro-
ueniunt, sed non cito corrumpi possunt, vt cucurbi-
tæ, mora, pepones, melopepones, persica, aliaque id
genus. Quāquam enim hæc assiccata nonnulli con-
dentes in hyemem vsq; seruant, attamen ne sic qui-
dem priorem suam naturam tueri queunt, quin to-
tam immutent. Quidā ergo cucurbitas in hyemem
cibis seruāt, exempto prius semine, ac deinde sicca-
to eo quod in illis quasi caro est, quo omnes magis
quā [ipsis cucurbitis vtuntur. fiunt enim aridæ,
exuccæ, lignosæ, & salgamarijs vasculis similes] su-
pra quā alius quispiam esculentorum fructuum.
In tritico autem, hordeo, & quibuscunq; cerealibus
seminibus non euenit huiusmodi in cōtrarium na-
turæ degeneratio. Siquidem hæc omnia talem sub-
stantiam asseruāt, qualē in æstate maturata iam ob-
tinebant. Illud porro nequaquam arbitror obscurū,
nempe quæ sicco sunt corporis coagmento, vt perē-
nantem habitum, ita solidum quoq; & terreum, eo-
que alibilem eundem obtinere. At quæ humidæ cō-
sistentiæ sunt, corrumpuntur ocys, & exiguum, &

Horæi fructus

quod facile è toto corpore excernatur, alimētū præbent. quā ob rem etiā huiuscemodi prōptius quā solida per aluū deiiciuntur: præcipueq; quū adest eis nitrosum quippiā aut absterforium. cuius facultatis, quēadmodum ostēdimus, quidā fugaces fructus nō contemnendā portionē sunt adepti: quæ & prauioris succi esse perhibuimus ijs quæ nullā eximiā qualitātē gustabilē gerūt, sicut optima aqua. Ergo huiuscemodi omnia, multoq; magis quotquot ante exactā maturitatē esitātur, flatulenta sunt, sed celerius deorsum cōmeant: ceu ea quæ tenuē seruāt humorē, citius per mēbra diuidūtur. Sunt porro id genus omnia vitioso succo notata. A deoq; longo itinere defatigatis duntaxat, ingentiq; æstu squallētibus ex vsu sint. Tum nāq; hominē refocillant ac iuuant, partim squallorē irrigantia, partim mediocriter frigerantia, si quidē frigida assumantur. Etenim calida ita vt retuli affectis oblata, vt per omnia humectent, refrigerādi certe non retinent potestatem. Neq; enim eo frigiditatis propria illorū natura peruenit, vt valeat etiam si calida offerantur, vētri refrigeriū præstare. Quare extraneo adscititioq; frigore opus ijs erit, quo partiū calori quæ circa vētriculum & iecur sunt sitæ, quibus primis etiam occurrunt, queant resistere. Itaq; habita horum notitia quæ cōmuniter ad omnia eiusmodi esculenta spectāt, iam ad proprias cuiq; facultates accingemur.

*Omnes fructus
acervi flatuosi.*

DE CUCURBITA.

CRuda cucurbita cibo insuavis est, stomacho pernicioſa, & concoctu planè inexpugnabilis: adeò vt ſi quis alterius cibi inopia ingerere eam compellatur, ceu quidā iam auſus eſt: pondus cum algore vètriculo incubere ſit ſenſurus, euerſoq; ſtomacho ad vomitionem concitādus: quæ vna cum ab vrgentibus illis tentationibus potis eſt liberare. Hanc igitur, aliaq; ex fugacibus complura, aut mox quā elixata eſt, aut frictā inſuper in ſartagine, aut aſſam omnes homines eſſe cōſueuerūt. Atq; hunc communem de omnibus quæ alterari ac corrigi per ignem poſtulāt, ſermonē perpetuò te in memoria velim habere. Cucurbita vero, de qua dicere cœpimus, elixa nullā euidentem ſaporis qualitatem habet: niſi quis eū quoq; ſaporē nominare velit, qui neque acris neq; ſaluſus eſt, nec acerbus, nec amarus, nec id genus quippiā manifeſte repræſentat, veluti nec ipſa aqua. At huiusmodi cuncta cōmuni nomine omnes græci *ἀραια*, id eſt qualitatis expertia vocitare ſolent, latini fatua, aut inſipida: quo modo nos quoq; clarioris doctrinæ gratia appellabimus. Talis ergo cum ſit cucurbita, nō immerito varias apparandi formas admittit, vtpote in medio omnis exceſſus cōſtituta, eoq; potis promiſcue & ex æquo quolibet duci, & aptari. At eorum quæ congenitū quēpiam exceſſum ſeruant, nullum in cōtrariam facile

*Cucurbita cruda.**Cucurbita inſipida.*

parādi rationem pertrahi comparatum est. Proinde
de cucurbita, quantum equidem in se est, humidum
 frigidumque corpori alimentum præbet, ac id i-
 psum ea de causa exiguum, vti paulo ante de omni-
 bus quæ aqueo tenuiq; humore constant, perhibui-
 mus. sed leuiter per aluū subit, cum ob suæ substan-
 tiæ lubricitatem, tum ob communem omnium hu-
 midorum ciborum rationem, qui scilicet citra ad-
 strictionem tales sunt. Nec sanè infeliciter cōcoqui-
tur, modo non anteuertat corruptio. Nam ea illi so-
 let nonnunquā accidere cum aut vitiose fuerit præ-
 parata, aut prauos humores in ventriculo acerua-
 tos offenderit. Est quādo ob nimiam in eo moram;
 quod alijs quoq; omnibus fugacibus fructibus hu-
 midæ temperaturæ ferè vsuuenit. Nam in ventri-
 culo corrumpuntur & ipsi, ni celeri descensu id ma-
 li effugiant. Quemadmodum ergo cucurbita pura,
 & vt in seipsa est, succū in totum corpus alendi gra-
 tia digestum expertē qualitatis gustabilis obtinet;
 ita cum alicui vehemētem habēti facultatem fuerit
 iuncta, facile illi cōsimilescit: vt si cum sinapi suma-
 tur, succus ex vtroq; in membra diffusus acris effi-
cietur cum manifesta caliditate. Eadem ratione si
 cum salso quopiam elitetur, ceu nonnulli in patinis
 cum balsamēto instruunt, salsum in corpore humo-
 rem generabit. Est porro sic apparatus cibus longe
suauiissimus, si balsamentum ex ponticis illis sit quæ

myla appellantur. Eadē cum malis cotoneis elixa, decenterq; condita, austero sapore in distributione præpollet. Assa autē, vel in sartagine fricta, vt propriæ permultū humiditatis deponit, ita reliqua eius pars nullam sibi valētem vim adsciscit, vti nec cum in iure simplici paratur. Cæterum ob aqueā qualita- tem sibi innatā nō immerito origano iungi gaudet. Quēcūq; enim talia sunt, acribus aut acidis, austeris ve aut salis permisceri saporibus postulāt, si quis & cū voluptate ea capere, & nauseam cupiat euitare.

DE PEONIBVS.



Vniuersa peponum natura frigidior cū larga humiditate existit. habent & quādam abstergēdi vim: ideoq; vrinā cient, & deorsum expeditius quā cucurbita & melopepones rapiūtur. Quod porro abstergeāt, discere licet sordidam cutem defricando. Quam ob rem etiam maculas, solitares *epidur* vocatas, & lentes faciem occupantes, atq; summā vitiliginē extergere possunt. Sed semen quod in eorū veluti carne cōtinetur, ad hoc efficacius, adeo vt renibus etiam calculo infestatis sit accōmodatū. Gignit pepo in corpore vitiosum humorē, præcipueq; siquādo rectam concoctionem non assequatur. Tum vero morbum etiam qui cholera dicitur, inducere consuevit. Etenim priusquā ad corruptionē peruenit, vomitioni quoq; idoneus est: largiusque ingestus, nisi quis ali-

f. j.

Cucurbita Asa

sub cucurbitis
asino

cum,

reni intus

Pepo Cholera morbum
gignit.

Unable to display this page

ris collectiōe aut alia corruptionis causa obsessio cor-
rumpuntur. Ceterū tametsi in iuuādo stomacho autū
nalibus fructibus lōge sunt inferiores, haudquā ta-
mē ei ceu pepones officiūt: quin nec vomitū, vt dixi,
perinde ac illi possunt cōmouere. pars porro intima
carni semē inclusum tāgens, quū in peponibus edē-
do nō sit, in melopeponibus passim ab hominibus
māditur, deiectioni nō inutilis. Qui vero eorū quasi
carne tātū vescūtur, nō tā cito eā ac peponū excernūt

DE CUCUMERIBVS.



Rinalis quædā his quoq; facultas cōcessa
est, vt peponibus, sed imbecillior, minus
nēpe substātia humidis: ideoq; nō facile,
vt illi, in vētriculo vitiātur. Inuenias qui
hos quoq; ceu alia pleraq; bonæ hominū parti inuin-
cibilia, cōficiant, ob totius scilicet naturæ cū eis pro-
prietatē: quā in cōmētarijs de tēperamētis, multoq;
maxime in libris medicamētorū exposuimus, de-
monstrātes suū cuiq; animanti cibum tota substan-
tiæ proprietate familiarē à natura cōparatū esse, vt
pote asinis equisq; paleam, fœnū, hordeum, aliaq; id
genus similia, leoni crudas animalium carnes, homi-
ni eas ipsas coctas, vnaq; panes ex frumentaceis se-
minibus vt diximus elaboratos. Quin & hellebo-
ro coturnices, & cicuta sturni citra noxam vescūtur,
ceuvtiq; eruo boues. Quare quæ facilis cuiq; aut dif-
ficilis concoctionis sint alimenta, aut ex propieta-
f. ij.

sunt ciuitatibus

coturnices

sturni

Unable to display this page

tur concoctionem haud facile in probū sanguinem potest conuerti. Proinde omnibus prauī succi edulij, quantumuis probe à nonnullis cōficiantur, abstinere in totum consuluerim. Clām enim sensimq; longa dierum serie prauus in venis succus ex ipsis suggeritur atq; accumulatur: qui vel leuicula putredinis arrepta occasione febres sēuissimas & mire contumaces excitabit.

DE ARBORVM FRUCTIBVS.

Pira, mala, ficus, persica, punica, omnesq; cōsimiles arborei fructus hominū adiuuant cibos. Sunt & prāter hos alij, sed cibo dānati: de quibus in prāsentia dicere nō est institutum. In vniuersum autem communi edicto de fructibus quibus homines vescuntur, scire oportet, humidos tenuem humidamq; ex se alimoniam corpori afferre. Quæ ipsa talis cum sit, necessario & cōmeabilis erit, inq; omneis corporis partes penetrando, velociter tum per vrinas, tum per cuticularia spiramenta excernetur. ex quo non absurde omnes huiusmodi escas græcorum medici oligotrophas, id est exigui nutrimenti vocitarunt. Cōtrā ex solidæ consistētiæ fructibus amplior corpori, quod ad alimoniam pertinet, fit accessio: sed nō eadem in transeundo est celeritas, maxime vbi crassum, glutinosum, aut adstringentem succum obtinuerint.

f. iij.

omnes fructus
subidiū p'sent
in vniuersum



Ommune omniū autūnalium fructuū, neq; eorum solum, sed & fugacium, qui à græcis horæi vocantur, vitiū ne ficus quidem effugere potuerunt. quāquam enim cæteris omnibus tam fugacibus quā autumna-
 bus minus prauī humoris adgenerant, haud tamen penitus huius vitij immunes iudicātur. Cæterū hæc eis insunt bona, nempe quod cōmeabiles sint, & facile in totum corpus peruadant penetrentq;. Nam & abstergendi vi pollent haud obscura: cuius gratia commansæ, è calculosis renibus arenularū vim pro-
 pellūt. Cum porro omnes autumnales escæ exiguū corpori alimentū præbeant, minime omnium ficus id vsuuenit. haud tamen cōpactam firmāq; car-
 nem efficiunt, ceu panis, & suilla caro: sed turgidulā & subinanē, veluti fabæ. Quin vētrem flatibus im-
 plent & ipsæ: & non mediocrē hinc profecto mole-
 stiam intulissent, ni celer descensus anticipando oc-
 currisset: quo dotata, quū non multū tēporis inven-
 tre trahāt, haudquā diu inflare sinūtur: ideoq; alijs autūni fructibus innocentiores esse consueuerunt. Cæterū maturæ ficus immaturas haud paruo inter-
 uallo antecellunt. quod & in alijs omnibus cernitur fructibus: quāq; nō tam ingens in illis dīscrimē exi-
 stat. Siquidē ad plenū maturatæ ficus paulo minus omni prorsus noxa vacant, iam vel caricis exæquā-

*Ficus inter fructus
minus magis*

Calculi in renibus

Ficus flatu generat

dæ: quæ licet ipsæ multiplici vtilitate cōmendentur, si quis tamen crebro largiterq̃ esitauerit, sentiet non esse innoxias. Non admodum enim probum sanguinem gignunt. quapropter pediculorum quoq̃ agmen eas comitatur. Incidēdi extenuādiq̃ vim habent: quo nomine aluū stimulant ad excretionē, renesq̃ expurgant. Iecori autem lieniq̃ inflammatio- ne obsessis officiūt, velut ficus quoq̃, cōmuni ratione omnium dulciū epularū, nō peculiari quapiā eximia virtute. obstructis autem illis, aut scirro duritia ve tentatis ipsæ ex sese proprijs viribus nil prosunt nec obsunt: sed incidentibus, extenuantibus, & abstergētibus iunctæ, nō mediocriter auxiliātur: ideoque medici nonnulli in dictis lienis iecorisq̃ affectibus eas lōge ante cibum cum thymo aut pipere aut zingibere aut pulegio aut satureia aut calamentho aut origano aut hyssopo dare soliti sunt. Ad eundem modum cum alio quouis acrem qualitatem, aut omnino incidendi extenuādiq̃ vim gerente caricis assumere, non solum ita affectis, sed sanis quoque ex vsu fuerit. Siquidem iecoris meatus per quos fertur alimentum, patentes apertosq̃ seruari non solis laborantibus, sed bene valentibus etiā tutissimum est. Proinde hoc pacto ficus extenuante sale, aceto, garoq̃ conditas vulgo comedunt, experimento id vtile esse compertum habentes. Verilimile autē est & a medico quopiā qui ita aliquando su-

f. iij.

Pedjculi

ficus aluū stimulat, et

renes expurgat.

ficus nocet Iecori Inflammato.

mere præceperit, notitiam eius in vulgus dimanasse. Qui cum aliquo incrassantium eduliorū caricas ficusve esitant, non mediocriter offenduntur.

DE VVIS.



Ficus, vuæq; vt autūnalia fructuum, quæ oporē nominantur, caput honosq; sunt, atq; fugacibus omnibus præclarius nutriūt, ita q̄ minime prauī sunt succi, præsertim exactā maturitatem adeptæ. Nutritionis certè maximo argumento sunt vinearum custodes. Si quidem hos toto bimestri quo custodiam agūt, nihil esitantes præter ficus & vuas, nisi interim aliquādo panis modicum admetiantur, obesos tamen ac pingues videmus. Cæterum minime firma densaq; est caro quæ ex ijs generatur, sed fungosa, & cū vuiditate quadā flaccescēs: ideoq; haud longe post cessante esu contrahitur ac corrugatur. Vuæ ficubus minus alūt: bonumq; ijs hoc maximū est, q̄ velociter per alium subeāt. Etenim si aliquando retineantur, grauiter nocent. id quod maturis ficubus minime vsuuenit. Hæ namq; etiam si non vt par est deorsum concedant, dūmodo probe in ventriculo concoquantur, innoxium corpori alimentū tribuūt. quorum neutrum vis concessum est. nec enim retentæ probè nutrire possunt: & dum per iecur venasq; distribuuntur, crudum humorem procreant, qui non facilè in probum sanguinem natus est conuerti.

vinearum custodes

Acini nanque corpus ex quatuor componitur: ex eo scilicet quod eius ceu caro est: exq; humiditate per eam dispersa, vnde vinum: præterea ex nucleo: atq; eo quod omnia hæc foris circuncludit membranoso tegumēto. Nucleorum porro substantia sicca est & substringens: atque per omneis intestinorum anfractus transit citra vllam sensibilem immutationem, non secus ac ficaria granula. sunt enim hæc in vtroque fructu proportionem inter se similia, cū & in sua vtrunq; plāta seminis rationem obtineat, & inalterabile, illiquefactum, & non mutatum transmittatur. Est & proportio quædam in exteriori tegmine quo vterque fructus vestitur, eandem illis utilitatem præstante, quam cutis aut corium animalibus. Obscuravero & huius invētre fit immutatio: ac nōnulli ceu inutile expuūt, exucto omni eius ac nucleorum interiore succo: quos ipsos aliqui expuere tentant, maximeq; cum grandes fuerint vuæ. nā in exilibus id factu permolestum est. Liquet porro vētrē magis laxari sola acinorum carne cum succo hausta nucleis ac membrana foris ambiēte exclusis. Adhuc vero fusius, cum solus ipse expressus succus, quē mustum vulgo appellant, sorbetur: qui vētrē flatibus nonnihil distēdit, ni velociter pertranseat. Ergo hic quoq; corpus vtcunq; nutrit, sed q̄ carnea substantia imbecillius: eoq; accidit vuas quasdam magis nutrire, q̄ deorsum cōcedere: contra alias promptius con-

Nuclej vne iuba

*Mustum flatibus
plenum est*

cedere, q̄ nutrire. Ergo qbus exiguus succus, vberior
 etiā alimonia: quibus copiosus, cū minore alendi fa-
 cultate maior laxādi vis inest. Vocātur autē vuæ ille
 quibus exigua humidæ substantiæ portio est, solidæ
 vero permulta, quā ceu carnē acini esse diximus: ge-
 nerosæ. Atq; ijs vtuntur autumnī tempore, non vno
 eas modo reponētes. Etenim in mustum conijciūt,
 impletasq; ijs nouas ollas in vinaceis cōdunt. sic por-
 rō appello duras solidasque vuarum in torculari pe-
 nitus expressarum reliquias: quas ipsas homines in
 dolijs componunt stipatas admodum & cōstrictas.
 græci stemphyla eas vocant, vulgus eorum tryga.
 Nam stemphyli nomine congeriem illam ceu radi-
 cularum ex sarmento prodeuntem hi significant:
 vnde videlicet acini cum pediculis dependent. quā
 alij βέρρυχοι, latini scopium nominant. In his igitur
 vinaceis ollas nouas vuīs refertas cōdunt, operculo
 diligenter obfirmantes, ne vlla fiat perspiratio, spa-
 tium inter ollam & operculum oppicādo, omniaq;
 spiracula obturando. Ipsas item fidelias ex luto be-
 ne olido & plene cocto fictas esse oportet. Huiusce-
 modi vua ventriculū dissolutū confirmans, cibi au-
 ditatem fastidiosus inducit: sed per aluum non facile
 delabitur: māsāq; largius, capitis arcē inuadit. Quæ
 in musto conditur, magis etiam quā hęc caput in-
 festat. Pensilis nihil ei prorsus infert noxæ, ventrem
 nec reprimere, nec cōcitare in deiectionem nata. Si

Unable to display this page

DE ALIMEN. FACVL.

re acideq; qualitatis sunt expertes, affatim vētris de-
ijciēdi gratia ingerere licet. Quidā in hūc vsum mu-
stū, idq; in primis dulcissimū, bibūt. Hoc enī, si quod
aliud, maxime mouet. Quod ab austeris aut acidis
pfluxit, ad omnia ineptissimū. Verū enim uero ego
me ita nominibus vsum fateor, vt passim nūc homi-
nes vsurpāt: maius me operæ pretiū ratus facturū di-
lucide res ipsas tradēdo, q̄ veterem atticismū anxie
affectando. Qui vero id perspicuo docendi genere
præstantius ducūt, vuarū solidas partes ab expresso
musto relictas, brytia malunt appellare, ceu stēphy-
la oliuarum, quæ expresso supersunt oleo. Quod ve-
ro crassum in vino subsidit, pleriq; attici sermonis
studiosi τρυγᾶ, id est fecem vocant: eoq; nec vlla apud
eos in vocibus ambiguitas cernitur, ceu apud alios
homines quicunq; vinacea etiam tryga nuncupant.
Quin tertium quiddā hoc nomine τρυγὸς græci nunc
solent significare. Siquidem vinaceorū madefacto-
rum dilutum tryga vocitāt. Quod rursus a nostris
atticis διωτρία, apud nos σιμφυλίτις, a latinis lora voca-
tur. Coniectis namq; in parua dolia vinaceis aquam
superaffundunt, vsq; dum vndiq; omnia permade-
scant. Quod vbi satis factum videtur, in doliij fun-
do foramen aperiunt, vt possit effluere dilutum: id-
que pro vino bibunt. Illud porro non arbitror obs-
curum, quod pro modo racemorum aquam affun-
dant, ita experientia docti: quò videlicet neq; aquo-

Lore cōficiende
Ratio 2. Modus.

sa admodū neq̃ meraca sit lora. Deinde vero rur-
sum aquam vinaceis, parcius tamen quā prius, in-
fundunt, sic vt hoc quoq̃ potioni sit attemperatum:
quod quidam atticæ proprietatis curiosi proprie
διωτηρίαν dici volunt, non veluti prius illud. Vtraque
lora capiti dolorem affert, nisi dilutior bibatur. sed
prior magis ferit. Dos vna huic potioni cōcessa est,
nempe quod ocyus per vrinā reddatur. sed nō pau-
ca subest diuersitas ex varia vuarum specie è quibus
vinacei sunt relictī. Etenim si dulces fuerint, suauis-
or lōge erit potus, citiusq̃ per vesicā excernetur. Ab
acerbis acidisq̃ multo inamcēnior, & minus vrina-
lis. Dilutū huiusmodi seu lora valētius vinosisque
efficitur, cum in ver vsq̃ aut estatem seruatur. Hye-
mis tempore vsibus aptatum, vt caput minus tētat,
ita & segnius emeiitur.

DE VVIS PASSIS.

EAndem passæ cum vuis rationem, quam
caricæ cum ficibus, obtinent. Euadunt
enim dulces complures, acerbæ omnino
perpaucæ. Plurimæ mistæ ex dulci auste-
raque sunt qualitate. quāquam dulcibus quoq̃ por-
tio quædam subobscura inest austeritatis, ipsiq̃ au-
steris dulcedinis. Austeræ temperamento frigidior
sunt, ceu dulces calidior. Stomachum item austeræ
corroborant, & ventrē constringunt: acerbæ his etiā
fortius. Dulces medium quodammodo inter ipsas

DE ALIMEN. FACVL.

locum tenent, nec stomachum dissoluentes, nec aluū
 subducentes. Adest tamē dulcibus semper vis quæ-
 dam correctrix tēperamenti: quā græci, ^{ἐπιτεροεντική}
 vocant: ceu etiam mediocriter absterforia, ita vt ex
 vtriusq; facultatis ope leues oris ventriculi (quod
 & stomachus græce dicitur) morsiunculas retunde-
 re seu hebetare possint. Nā grauiore mordicatio-
nes cōstat pręstantiora sibi auxilia exposcere. Pas-
 farum optimę, pingues, & suo veluti cortice tenues.
 Nonnulli, & bene profecto, ē dulcibus grandibusq;
 quales sunt scybeliticę, prius quā ingerant, nucle-
 os eximūt. Quę & ipsę inueteratę duram crassam-
 que membranam acquirunt: ideoque in aqua prę-
 macerare oportet. nam & nucleus hoc pacto extra-
 hitur expeditius. Contrā diuersę ab his alię quę-
 dam sunt solidę, crassęque, nullo prorsus nucleo.
 Crescunt hę in Cilicia, subflauo colore. In Pamphy-
 lia scybeliticę, colore nigro: quę, vt dixi, grandissi-
 mę sunt. Minimę in Cilicia, vermiculę. Alię prę-
 ter has in Cilicia nascuntur, colore nigro, medię ma-
 gnitudinis: quemadmodum & apud alias pleras-
 que gentes, potissimum in Libya. In Asia varia pas-
 farū species mediocri magnitudine prouenit. Et
 enim subflauę, nigrę, dulces, subaustrę quędā ap-
 parent. Cęterum in frigidis regionibus ne ipsę quĩ-
 dem vix permaturari omnino queunt: nedum pas-
 farum quępiam. Quapropter resinam vinis super-

*unc paise que
 sunt bone*

inijciunt, ne celeriter aceſcant. Quemadmodum igitur coloris diſcrimen nihil ad paſſarum virtutem facit, ita nec magnitudo. Sola guſtabilis qualitas omnem facultatem poteſt diſcernere: cui vni intentus, quibus, & quando exhibere eas oporteat, inuenies: vti prius dictum eſt. Alimentum ex paſſis tale in corpus diſtribuitur, qualis eorum fuerit natura, dulce ex dulcibus, auſterum ab auſteris, miſtum ex ijs quæ vtriuſque qualitatis participes ſunt. Quantitatis hæc eſt ratio. Ex pinguibus dulcibuſque amplior, ab auſteris & macris parcior alimonia. Quòd ſi paſſarum pinguium, dulcium ac enucleatarū modum parem cum vuarum modo componas, paſſas valentius nutrire deprehendes. Huiuſmodi ſanè vt minus quàm caricæ ſubducant abſtergeantque, illis iſtis tamen ſtomacho ſunt vtiliores.

*Resina vinis
indita ab acidi-
tate eos iudicat*

*ne paſſe uolē
hinc nutritur uis*

DE SYCAMINIS, QUAE ET MORA
VOCANTVR.



On hæc attici ſermonis affectatoribus ſcribimus: fortassis enim ne lectione quidem ea dignabitur iſſorum quiſpiā, corporis pariter animiq; ſanitate fortiter cōtēpta: [verum quum medicis, potiſſimum de atticiſmo non admodum ſolicitis, tum vero ijs etiā qui nō vt pecora, ſed pro rationis imperio vitā trāſigūt,

quibusq; corporis & animi cura ac cultus, ambitio-
 ne, gloria, opibus, luxu, ciuiliq; potētia potior anti-
 quiorq; habetur.] Hi enim, probe scio, atticam lin-
 guam nihilo pluris quā aliorum hominum aesti-
 mant. at sanitatem ipsam præstantius quiddam di-
 gnusque ducunt homini qui naturæ conuenienter
 studeat viuere. Quum igitur planissimū maxime-
 q; perspicuum sermonē magis ijs ex vsu esse cogno-
 scam, familiaria vlitataque ipsis nomina sum pro-
 positurus, quāuis priscis illis græcorum minime in
 vsu fuisse arguentur. Mora ergo vocē esse puto vul-
 go vtcunq; notam, si non alia de causa, at saltem ob
 stomaticum illud medicamētum quod diā morūm
 appellatur, ex illorum succo compositum. Ceterum
 autumnalium fructuum quos deinceps referemus,
 quo nomine ante annos sexcentos ab Athenien-
 sibus fuerint appellati, bona pars hominum hodie
 ignorant: quandoquidem hac tempestate vidēt eos
 nihilo secius ac alij græci vnūquemque fructum no-
 minare, mora q; ipsa tam sycamina, quā mora di-
 cere. Itē persica, carya, præcocia, cæteraq; poma pro
 aliorum græcorum consuetudine. Siquidem nihil il-
 lis, modo rerum virtutes calleant, etiam si priscas ea-
 rum nomenclaturas ignorent, hinc dāni incommo-
 dive queat accidere. Quanto hac nominum peritia
 præstantius est illud nouisse, eduliorum scilicet deie-
 ctionem procurantium quæ tarde cōmeant, postre-

Diā moro

quicla

mo sumēda esse ordine. quæ vero celeriter subsidūt,
 & in ventriculo morata corrumpuntur, primo ante
 omnia loco. Quāquam sanè non omnino mihi ho-
 mines quo quæq; ordine sumenda sint, ignorare vi-
 dentur. Nam in plerisque edulij eum etiam nū ser-
 uant, dum videlicet radiculam, oliuas, foenū græcum
 ex garo prægustantes, deinde maluas, betam, aliaque
 id genus olera ex garo & oleo assumētes cernimus.
 Ciborum enim qui quotidie esitantur, vires longa
 eos experiētia facilè potuit docere, nisi qui planè mē-
 te sint capti. Rarius & lōgiore tempore in experiē-
 tiam veniētes, diligēti duntaxat viro obseruare da-
 tum est ac commemorasse. Itaque mora vbi & in pu-
 rum ventriculum, & prima fuerint ingesta, citissi-
 me transeunt, & alijs cibis suo veluti ductu viā stru-
 unt. Verum secundo loco assumpta, aut prauo in vē-
 tre humori occurrētia, celerrime alijs vnā cum cibis
 corrumpuntur, alieno quodam atq; indicibili corru-
 ptele modo, similiter cucurbitis. Tamen si enim fu-
 gacibus hæc sunt esculētis innocētiora, corruptione
 tamen, eaq; noua ac perniciosa vitiantur, nisi veloci-
 ter deorsum concedant, non secus ac pepones. Verū
 & hi cito subeuntes, haud ita multū efficiunt. Quū
 porro ventriculi os squallens calidumq; erit, tum si-
 cut peponibus, ita & moris peropportune vteris.
 Tale nanque iecur etiam tunc esse necesse est. Cæ-
terū cucurbita & cucumis & pepo siue maturi siue

qui cibi prius qui
 ue ulio dicitur
 libo dicitur
 cont. addit rem
 quodas ventriculi

Mora facilis est
 corruptionis.

immaturi, cumq; ijs melopepon, adstringentis qualitatatis participes non sunt. At in moris, maximeq; non admodū maturis, manifeste hæc facultas cernitur. Immaturioribus vero adest & acida. Hæc nonnulli ab arbore decerpta, siccataq; in hyemē reponūt vt sibi medicamen ex ijs parent vtile ad dysenteria, aluiq; diuturnū fluore persanandū. Verū nunc minime medicaminū facultates recensere nobis est institutum. Rursus ergo quæ mora vt alimēta præstare possint, doceamus. Quod quidē facile descēdant, dictū iam est. Forte autē id eis vsuuenit sola substantiæ humiditate & lubricitate, forte vero etiam admistione acrioris facultatis, quæ stimulandæ ad excretionem aluo sit satis. Nam adstringens qualitas adeo nihil ad deiectionem opitulatur, vt etiam reprimere stipareq; sit nata. Haud paucas porro res cōtrariarū facultatū participes esse, in libris de simpliciu medicamentorū facultate declarauimus. Proinde moris exiguā quandam eius virtutis portiunculā inesse conijcio, cuius permagna in purgātibus medicamētis, quæ aluiduca quidā vocarūt, habetur: quæ facit nō solū vt facile deiciantur, verū etiā vt diutius in ventre morata corrūpantur. Quod si corruptionē effugiāt, omnino quidē, vt dixi, humectāt: sed nō plane refrigerant, nisi frigida accipiātur. Parcissime corpus alūt, similiter vt pepones: haud tamē vomitum cient: nec stomacho, vt illi, aduersantur.

*Medicamen
uales ad dysenteria*

DE CERASIIS.

Cerasiorum quædam moris similia sunt, minimum adstringentia: quædam rubi fructibus, manifestius adstringentia. Sunt quæ his etiam vehementius adstringant. Ergo cuiusque iam dictorum facultates ex ijs quæ de moris & rubi fructu referuntur, conijcere licebit.

DE RVBI FRVCTV.

Rubi fructum nostrates homines à bato batinum vocant, quemadmodum mora, & sycamina, [eum quem morus aut sycaminus profert.] nam vtriusque modo appellatur. Fructus hic magis quàm mora adstringit: siquæ liberius ingeratur, capitis affert dolorem. Est in hoc genere qui stomachum quoque lacestat. Quapropter eluere pulchre hunc fructum prius quàm assumatur oportet. quod in moris sanè non minus faciundum cenleo. Alui excrementa non expellit, sed potius retinet: siquæ immaturiorem eum desiccans quis reponat, longe vehementius coercet. Omnia porro quæ ex mori succo medicamenta componuntur, ex huius liquore parata efficaciorum virtutem acquirunt.

Fructus Rubi

DE FRVCTV CANIS SENTIS.

Canis sentis fructus longe adstringentior rubi fructu existit: ideoque ventri suppressendo accommodatior. Rustici frequenter hunc esitant, tenui alimonia: vocantque

DE. ALIMEN. FACVL.

cynosbaton, id est canis sentem.

DE IUNIPERI FRVCTV.

Iuniperi fructū grēci arceuthidas nomināt. Acris abunde est cum leuicula dulcedine, leuioreq; etiānū adstrictione. Edit & odoratum quid: ideoq; calfaciēdi vim habere nō est obscurum, cum ob acrimoniam (ostensum enim est acria omnia calfacere) tum vero etiam quoniā gustu olfactuq; odoratus sentitur. siquidē omne odoramentū calidū est. Iecur renesq; expurgat, nimirū crassos ac glutinosos humores extenuādo: eaq; de causa salubribus medicamētis immiscetur. Perexiguū corpori humano alimētū ex eo apponitur. Affatim sumptus hic fructus stomachum arrodit, caputq; exalfacit: ex quo illud quandoq; vaporibus implens, dolore diuexat. Aluum nec retinet, nec impellit, vrinā ciet mediocriter.

DE CEDRI FRVCTV.

Cedrinum fructum vocant grēci cedridas, iuniperino tam colore q̄ figura similem. nā & sufflauius, & rotūdus est. differt dūtaxat acrimonia. Parum enim abest quin cibo dānatus, ad medicamenta relegetur. Nullam nanq; corpori alimoniam prēbet, nisi in aqua commadefactus sumatur. Etenim commune id habent acria omnia, vt

Fructus iuniperi calfacit

tenuiter corpus alere possint sua acredine exuta. Quinetiam durior sicciorque est cedri fructus, quam iuniperi, ceu utique & exilior, nulla odoris vi, ut ille, dotatus. Quare perspicuum est stomachum impen- se ab eo rodi, caputque vexari, ni perquam parce su- matur.

DE PINEA NUCE.

Pinea nux bonum crassumque succum gignit, & alibilis est. haud facile tamen concoquitur. Græci ho- die non conos, sed strobilos pineas nuces appellitāt.

DE MYRTI FRUCTU.

Hunc fructum vocant græci myrta. nullius est alimēti, ut iuniperinus: cōtrarię tamen facultatis. abunde enim constringit, ideo- que vētrem coërcet. Verum pro adstrictio- nis portione, refrigeratrice vi nequaquam est prædi- tus: quandoquidem non solam eam, sed cū acrimo-
 nis portione, refrigeratrice vi nequaquam est prædi-
 tus: quandoquidem non solam eam, sed cū acrimo-
 nia quadam permistā obtinuit. Illud porro omniū
 eduliorum quæ vehementem quampiam medicam
 gerunt virtutem, commune est, ut ea elixando, assan-
 do, macerandove deposita, paululum alere corpus
 queant, quum antea nihil omnino valerent. Quod
 ipsum & cepis & porro vsuuenit.

DE PERSICIS.

Sive mala persica fructum hunc, siue persica simpliciter, uti nunc græci, siue alio quouis antiquo nomine vocare velis, per me ma-

g. iij.

*Myrta**Acrimonia est
quidā in miris*

*Nota persicis
contra commune
usum .1*

gno equidem id otio facias licet. Iam vero quod vocabulorū disquisitione scitu vtilius est, accipito, nempe horum quoque succum facile corrumpi, & penitus noxiū esse. Quapropter post alios cibos vltima minime edere, vti quibusdam mos est, oportet. Nam in summo natantia, cito corrumpuntur. Quin huius quoque communis edicti decet meminisse, videlicet, Omnia cibaria prauum succum cū humiditate & lubricitate obtinentia, ex facili descendere, eoque prima mensa sumenda esse. Sic enim & ipsa celeriter pertranseunt, & alijs commode praeunt, ac quasi viam muniunt. Postremo autem sumpta, vnā secum alia in corruptionem trahunt.

DE MALIS QVAE ARMENIACA ET
PRAECOCIA DICVNTVR.

*incosin persicij
la cabm.*

IN persicorum genere haec quoque numerantur, in hoc solum discrepantia, quod minus mala sint. Neque enim similiter in ventriculo corrumpuntur, neque acescunt. Plerisque etiam suauiora apparent, ideoque stomacho vtiliora. Etenim omnibus caetera quidem paribus, verum suauioribus, id solet esse proprium: quemadmodum insuauibus, vt ventriculum supinum reddant & euertant, stimulentque ad vomitionem, nimirum quam citissime desiderant quod molestū est à se abijcere: quod utique pro molestantiū ductu agit ac procliuitate. Si namque deorsum illa vergant, pectus trudit ac expellit.

si sursum, per vomitū reiectat. Idem in prauorū humorum ex vniuerso corpore cōfluxu facere consueuit. Etenim quicunq; ex ijs in superiorem ventrem affluxere, per vomitum eijciūtur. qui vero inferiora petūt, fluorem quem græci diarroean vocant, efficiunt. Ceterum ante diximus poma omnia exigui nutrimenti esse: appellata tamen præcocia armeniatis meliora cēsentur. Quibus præcociū nomē displicet, armeniaca mala vtrūq; hunc fructū nomināt: quidā armenia, quatuor, non quinq; vt priores, syllabis.

DE MALIS.

Non vna horum est species, vti nec pirorū, nec punicorum. Alia nāque austerū, alia acidum dulcemve saporem gerūt. sunt quæ ex ijs mistum, nempe dulcem simul & austerū. Alia quædam cum dulcedine acida manifestò sunt. Alia præterea cum acore acerba. Inuenias nonnunquam quæ treis simul sapes luculente referant, acidum scilicet, & dulcem, cū aliquātula acerbitate. His porro tribus vocabulis, adstringēs, austerum, acerbum, vnā qualitatem significari, & acerbum ab austero duntaxat quia fortius constringit, differre, ipso adstringente ad vtrunque generis rationem obtinēte, ex quarto libro de simpliciū medicinarū facultate, in quo de saporū substantia ac viribus disceptatur, potes didicisse. Itaq; indidē dicta in memoriā reuocās, mala quæcūq; adstringūt, gelidū terrestrēq;

scito habere succum: acida vero frigidū quidem, sed eum ipsum tenuem. Mediæ tēperaturæ dulcia sunt, ad calidius nonnihil proniora, ceu penitus qualitate carētia & insipida ac veluti aquosa ad frigidius inclinant. Ergo pro ratione ac vi præpollentis saporis quibusq; vteris, nimirum austeris malis, cum vētriculus aut ob calidam intemperiem, aut ob copiosam humiditatē fuerit imbecillis: acerbis, cum ista admodum increuerint: acidis, cum de crasso humore in eo collecto non ita frigido inciderit suspicio. nā gelidus non acida, sed acria expostulat. Vtraq; enim crassitudinē incidunt, tam acida, quā acria: eo dūtaxat discrimine, quod illa cum frigiditate, hæc cum calore id præstēt. Liquet autē ex ijs quæ sæpe iam diximus, quod adstringētia infernas deiectiones, quantum equidem in ipsis est, in vniuersum cohibeant. Acida vero crassum succum offendētia, hunc ipsum secant, & deorsum agunt: eaq; ratione excrementa reddunt liquidiora. contrā in purum purgatūq; vētrem incidentia, magis sistunt. Dulcis succus citra acrimoniam & crassitiem, hoc est, mere & exquisite dulcis, quantum in se est, distributioni est accommodatior: cum acrimonia vero & crassitudine, magis in descensum proclinat. Est præterea aliud saporis genus, non tantum in malis, verumetiam alijs permultis, quem aqueum & sequalem fatuūq; nuncupāt: vt supra quoq; diximus. hic stomacho minime

est utilis, in medio dictarum iam facultatū constitutus, ceu ipsa etiā aqua. Idem in malis, dum cibi causa sumuntur, aut ad oblectamentū, aut ad vtilitatem, pro vitioso habetur. Ergo huiusmodi mala cū neq; cibo iucūda sint, neq; ventri robur addant veluti adstringentia, neque aluum fluentem reprimant, merito floccipēduntur, ceu apud nos quoq; in Asia frequenter porcis obijciuntur *πλάτανος*, quasi platana dicas, appellata, quoniam mollibus platani folijs quadātenus gustatu similia sunt. Cæterum & ab optimis in toto genere malis, cum nondū in arbore maturuerūt, abstinere expedit. sunt enim cōcoctu pertinacia, frigida, tardi transitus, & prauī succi. ad hæc gelidū simul crassumq; sensim humorē pariunt. Quæ vero belle maturata, in hyemē, eiq; proximū ver asseruantur: mrobis sæpenumero perquā vtilia sunt aut crusta pistoria circumoblita, aut in feruidis cineribus mediocriter assata, aut ad aquæ feruentis vaporē conueniēter elixata. Danda autem sunt statim à cibo, aliquando etiam cum pane, ad ventrem stomachūq; corroborandū, cibū auersantibus, tarde concoquentibus, ad vomitū pronis, fluxu molestatis, & dysentericis. In hūc vsum idonea sunt acerba. nam in eum quē iam dixi modū parata, ad constringendī mediocritatē rediguntur: cum austerā in hac præparatione omnem ponant adstrictionem: ideoq; ijs quæ natura sua aquea sunt, similia euadant.

Poma Maturata

*πρώτος comedέσθαι
Ρ. ο. 10.*

DE. ALIMEN. FACVL.

QVI FIT VT QVIBVSDAM ALVVS
AB ADSTRINGENTIVM MA-
LORVM AVT PIORVM
ESV SOLVATVR.



Quoniam vero nonnullos aliquādo audi-
ui qui sibi aluum ab adstringētibus cibis
molliri dicerent, operepretiū facturus vi-
deor, si hoc loco semel quæ mihi quū ra-
tione, tum experiētia crebrō hac de re cōperta sunt,
fuisse pleneq; explicauero. Principio igitur cū nostræ
ciuitatis orator ab austeris piris malisq; ventrem la-
xari sibi prædicaret: re mecum diligenter perpensa,
perq; experiētiae examen prius comprobata, in alijs
quoq; maiore cum fiducia eius periculum facere nō
dubitaui. Itaq; virum oraui vt mihi vel vno die cō-
uiuia esset, quō videlicet ipse intueri possem & quo
tempore, & quo modo constringentibus illis vte-
retur. Ac in primis cōtinuo illū id sum precatus, vt
ne quid ex cōsueta victus ratione immutaret. Hic
ergo à balneo aqua haud ita multa præbibita, mox
fœnumgræcum, ac radiculā, aliaq; id genus quæ ple-
riq; solent alijs nondū gustatis sumere, similiter præ-
libans, dulcisq; vini modicū super his bibēs, maluas
deinde ex oleo & garo viniq; momento comedit.
Post hæc & de pisce nonnihil, & suilla carne, ac aue.
Ac deniq; cū secundo bibisset, paulū quid intermit-
tens, austeris piris prædium inclusit. Tandem vero

ad ambulationem prodimus : nec longe post alius illi egregie soluta est. Quæ ubi conspexissem, egi cū amico ut postridie mihi conuiua denuo esse ne grauarietur, utq; penes me omne victus arbitrium esse permetteret. Quo non ægrè impetrato, mox à balneo primæ mensæ pira induxi, cæteraque deinceps ordine quo erat assuetus. Quibus ita peractis, non modo non abunde, sed ne mediocriter quidem defedit. Ipsi igitur obstupefacto, reiq; causam ex me scire gestienti : quæ nunc sequuntur, exposui. Cum ea, inquam, gari ac aliorum simul cum eo sumptorum sit natura, ut aluum subducant : huic iam ita ab illis præparatæ, adstringentia postremo iniecta, subductionis causa fiunt, maxime ijs qui stomacho sunt imbecilli. Nam hæc ipsa vëtre roborationia, concitantiaq; deorsum trudunt in eo contenta. Hæc autē ut ita habere credas, facilius adducaris si cras inchoato ab adstringentibus prandio, proxime illis carnes, ultimo ex oleo garoque fercula sumperis. Minime gentiū, inquit ille, nam si postremas cum oleo & garo maluas essem, repente euomerem. Acu, inquam ego, rem tetigisti. Etenim hæc tum ventrem subuertunt, tum eius potissimum os, quod nunc ab omnibus trita voce stomachus appellatur. Contrā adstringentia ipsum firmanant, atque corroborant. Ideoq; si ventriculus alius quispiam humor percellat, ac labefactet, ut solet

nonnullis flaua bilis copiosius aceruata: aliquo adstringente degustato, qui ita affectus fuerit, illico infestantem humorem deorsum expellet. Sub hæc iuuenem quendam illi commonstrauī qui paucis antē diebus purgationis gratia deuorato scammonie succo, quinq; post sumptionem horis nihil dum potuerat excernere, sed stomacho angi premique se, & ventris distentione pondereq; torqueri dixerat: ac idcirco pallidus, anxius, inopiq; animi, symptomata quibus obsidebatur, mihi indicare erat coactus. Proinde qua illum ratione liberauerim, ex illo ipso, inquam, malim audias. Ac cū dicto, corā illi iuuenem sistebam, quānam sibi euenissent relaturū: nēpe vt postquam ego iussissem aut mali aut punici aut piri frustulum mandere, ipse horum aliquo trāsglutito subito à molestijs omnibus fuisset persanatus, ventre coaceruatim & in vniuersum multa variaque extrudente. Quocirca tibi quoq;, rhetorice iebā, quū adstringentibus cibo finem imponis, quoniam & stomachum & ventrem totū nactus es imbecillem, idem scito vsuuenire. At ille, nihil, inquit, verius dixisti: quippe talis prorsus natura mihi est stomachus: facile a quibuscumq; euertitur: atq; ego à cibo austerum quid assumere tū præcipue soleo, cū illum vehemēter supinum, & nausæ iam ferè proximum persentisco. Hic itaq; qui mihi cū rhetore sermo intercessit, satis docere te poterit, ijs qui infir-

mo sunt stomacho, si adstringentium quippiam supermandant, aluum laxari.

DE COTONEIS ET STRUTHEIS MALIS.

EXimium quid hæc præ alijs malis possident. nam & magis adstringunt, & durablem succum habent, si cocta cum melle asservare quis cupiat. Alia breui fugiunt, succusq; eorū repositus acescit, utpote frigidus, & humidis excrementis redundans. At nos medicamentum ex strutheorum malorum confectū succo, cibos auersantibus summopere expediens, non temere in propatulo expositum, sed diligenter custoditum, tandem aliquando exacto septennio inuenimus nulla prorsus qualitate immutatū. Circa autem os vasculi densa crustula concreuerat, qualis melli sæpenumero & alijs quibusdam supernasce solet. Quæ nequaquam detrahenda erit si aut mel aut medicamentum citra immutationem quā diutissime cupias seruare. Atq; hoc quidem obiter & extra rem dictum sit. Cuius porro gratia in mentionem non corrupti longo tempore medicaminis incidimus, id repetamus. Strutheorū malorum succus perennare potest ubi recte fuerit præparatus, quemadmodum & cotoneorum: verum minus hic gulam oblectat, maximeq; adstringit, ita ut huius quoq; aliquando usus sit idoneus ad ventrem maiorem in modum dissolutum suo robori restituen-

* *Asiae* dum. In Iberia * placenta componunt *μυλοπλάκην*
Syria. vocatam, edulium tam longæum, vt nouæ patinæ
 illo refertæ Romam vsq; perferatur. Conficitur au-
 tem ex melle, & carne [malorum] ad læuorem trita,
 atq; vnâ cum melle percocta. Nostrum vero medi-
 camentum quod cibi fastidio laborantibus dicatum
 est, non solo melle, & malorum succo constat, sed ac-
 cipit præterea aliquatulum piperis albi, zingiberis,
 & aceti. Cæterum non est nunc huius enarrandi lo-
 cus, nam alibi ad plenum de eo disseruimus.

DE PIRIS ET PVNICIS.



I quæ de malis diximus, omnia ad pira pu-
 nicaq; transferantur, nihil nouo alio super
 his sermone opus erit. Nā in ijs quoq; alia
 austera tantum, alia acerba apparent, ceu quædam
 acida, quædam dulcia, quædam deniq; ex horū per-
 mistione cōflata. Sunt quæ nullam huiusmodi qua-
 litatem exuperantem habent: quamobrẽ cum aqua-
 tici solutiq; sint saporis, nulla roborandi vi pollebūt.
 Talis igitur omnino pirorum vsus, qualis malorū.
 Punica, cætera illis consimilia sunt, nisi quod pisto-
 ria crusta oblita non assantur, nec in aqua aut vapo-
 re elixantur, succum ampliolem quàm mala pirave
 continētia, gustuq; gratiorem. Nonnūquam etiam
 magis ijsdem fructibus comperiūtur prodesse cum
 ad alia quædam, tum ad eum affectū quem Hippo-
 crates in secundo libro popularium morborum re-

» citat, his verbis : Mulier quædam è stomacho dole-
 » bat, nec consistere potuit, malove leuari prius quàm
 » punici succo polenta inspersa vteretur: quo solo se-
 » mel duntaxat in die sumpto contenta mansit: nec
 » vero similiter Charionis vxori euomuit. Liquet
 ergo mulierem ex eo quòd prauis humoribus os vè-
 triculi permaderet ac fluctuaret, nausea & stoma-
 chi mordicatione vexatâ fuisse. Id porro sympto-
 ma Hippocrates & veteres græci per καρδιαλγῆς &
 καρδιώσσις significabant. nam illis stomachus καρδιά
 quoq; dicebatur. Illum ergo humorem siccauit polē-
 ta: succus vero vnâ sumptus vētriculum roborauit,
 vt posset humorē tunicis obhærētem excutere atq;
 exturbare. Punica parcissime omnino corpus nu-
 triūt, adeo vt nunquam illis tanquā cibis, sed vt me-
 dicamentis tantum vtamur. At piris, præsertimq;
 grandibus, quæ apud nos menatæ vocantur, aliqua
 alēdi facultas donata est. Proinde secta ea in tenues
 orbiculos siccataq; reponūt. Quibus coctis per hye-
 mem & ver famis tempore aliorum infirmorū ci-
 borum vice vescuntur. Cæterum græci punica ποίαν
 nuncupāt. Attici priorem huius nominis syllabam
 frequentius absq; ι, Iones cum ι proferunt. sed hu-
 iusmodi disceptatio vitæ mortaliū nihil adfert com-
 modi, quemadmodum nec illa de δυνῶν id est sorbo-
 rum nomine, vt græci nunc omnes vocitant. Verum
 Attici nostri cum ι proferre nobis nō permittunt.

DE. ALIMEN. FACVL.

Hos igitur cum suis nominum speculationibus ac
contentionibus missos faciētes, fructus facultatem
enarrabimus.

DE MESPILIS ET SORBIS.



Orum eadē quoq; cum prædictis est ra-
tio. Ambo enim adstringunt, sed multo
fortius mespila quā sorba. Quam ob
rem aluo fluēti in cibo accommodatissi-
me exhibētur. Sorba maiore cum voluptate sumū-
tur. Prorsus nanq; nihil acerbi vti mespila obtinēt;
sed succus eorum citra acerbitem duntaxat auste-
rus est. Illud porro neminem puto latere, hęc omnia
parce, non affatim, vt ficus vualq; esse comedenda.
Nequaquā enim eis vt cibis, sed magis vt medica-
mentis egemus. Hęc nouisse longe tibi fuerit vti-
lius, quā si primam huius dictionis *δυσπ* syllabam
à priscis Atheniensibus per o solum prolatam scri-
ptamq; fuisse cognoscas.

DE PALMÆ FRVCTV.



Vnc fructū siue balanū phœnicos, id est glā
dē palmæ, siue arboris suæ nomine *φοινίκας*
id est palmas appelles, vt omnes iā græci,
nihil in ea gente refert: nec sanè quocunq; modo ap-
pelletur, ad facultatis notitiā id obesse quicquā aut
pdesse potest. Est autē nō exigua in palmulis diffe-
rentia. Aliæ nāq; siccæ sunt, & adstringētes, vt ægy-
ptiæ: aliæ molles, humidæ, & dulces, vt caryotæ ap-

*Sorba et
Mespila*

pellatæ. Huius generis laudatissimæ nascuntur in Ierichunte, quod Syriæ Palestinæ opidum est. Inter has mediæ censentur reliquæ omnes palmulæ: verū concoctu difficiles sunt, capitisq; inferunt dolorem: aliæ alijs magis humidæ, & dulces & siccæ atq; adstringentes. Sed definitis extremis, quæcunq; in medio consistunt, faciles deprehensu erunt. Nulla ergo ex illis est quæ non dulce quiddam & adstringens resipiat. Nam & caryotæ leuiuscule constriungunt, & thebaicis obscura quædam inest dulcedo. Dulcem porro succum alendo esse, austerum verò stomacho cōuenire, & aluum retinere monstrauius. Omnes palmulæ concoqui pertinaces, capitiq; infestæ sunt liberalius ingestæ. Quædā morsionis quoq; sensum ori ventriculi, quod & stomachum vocant, inducunt. Succus ex ijs in corpus digestus, crassus omnino est, cum quodam etiam lentore vbi pingues fuerint palmulæ, vt caryotæ. Si autē huic succo dulcedo etiam commisceatur, celerrime iecur ab eo obstruetur. Quin inflammatione, aut durtia, quæ scirrus dicitur, idem viscus tentatum, summopere ab illorum esu offenditur. Secundū iecur lien iniuriæ ac obstructioni patet. At multo sanè maxime virides palmulæ per omnia nocentiores sunt paulo largius manducatæ. Clarum autem est dulces calidiore, adstringentes frigidiore succo præditas esse. Virides præterea palmulæ inflationes pariunt, veluti & ficus.

h.j.

Ierichunte

Succus dulcis
Succus austerrus

Iecur vis obstru

DE. ALIMEN. FACVL.

Eadem nanq; harum ad alias est proportio, quæ fœ-
cum ad caricas. Cæterum in regionibus nō admo-
dum calidis hi fructus ad plenam maturitatem ne-
queūt peruenire, ideoq; nec reponi commode pos-
sunt. Quapropter virides eos coacti ingerere, crudis
inde aceruatis succis, cōtumacibus rigoribus, quos
que ægre calor expugnet, corripitiūtur, & iecoris ob-
structionem incurrunt.

DE OLIVIS.



Erquam infirmam alimoniam oliuæ cor-
pori præbent, maxime drupæ. Mandunt
has frequentius homines cū pane. Sine pa-
ne autē halmades & colymbades vocatæ, ante alias
epulasalui subducendæ causa cum garo sumuntur.
Quemadmodum autem drupæ plurimū pinguis,
ita hæ non parum adstringentis succi in se cōtinent:
ideoq; stomachum corroborant, & cibi excitant cu-
pidinem. In quem vsum idoneæ etiā sunt quæ aceto
reponuntur. Varie eas apparant qui condimentariā
seu obsonatricem artem exercent: cuius ipsius non
plane rudem aut inexpertum velim esse medicum.
Nam duorum ex æquo salubrium, quod suauitate
præstat, minore item negotio concoquitur. Verum
nunc tempus non est obsonatricis industriæ expe-
rimenta, aut artis præcepta tradere, proprius nanq;
ijs sermo dicatus est.

*Medicus non debet
esse ignarus cu-
linariæ artis*

DE NVCIBVS.

Iuglandes nuces græce carya nūc ab omni-
bus vocantur: sunt tamen qui non simpli-
citer sic velint appellare, sed basilica carya,
id est regias nuces. Sunt & auellane nuces multo his
minores, quæ gens ea idcirco leptocarya nuncupat,
pontica ab alijs vocitata. Vtręq; multo in vsu sunt,
quanuis haud multum nutriant. Valentiores sunt
auellane quam iuglandes Nam densior strictiorq;
his est substantia, ac minus oleosa: contra iuglandi
laxior vaniorque, cum multa pinguitudine. Est hæc
adstringentis quoque qualitatis haud obscure par-
ticeps, quæ temporis processu marcescit interitq;
degenerante tota eius substantia in pinguem suc-
cum, vt penitus cibo tandem fiat inidonea, quod
veteri oleo, suo pingui liquore persimilis appareat.
Viridis etiamnum atque humida, nec planè adstrin-
gentem qualitatem nec oleosam representat, sed est
quodammodo qualitatis expers: quod aquosum, vt
dixi, solemus appellare. Iuglans felicius q̃ auel-
lana concoquitur, & stomacho utilior est, multoq;
magis si vnā cum ficibus edatur. Prodiderunt ple-
riq; medicorū, si ambo hæc cum ruta ante alias da-
pes sumātur, hominem non magnopere à letalibus
venenis lædi posse. Constat itē humiditas deiectioni
magis, aridas minus cōuenire. Non pauci quoq; cū
garo iuglādes præmadunt, quò facilius vēter solua-

h.ij.

*auellane
meliores nucib;**Contra venenis*

tur. Ad hoc virides aptiores sunt, vtpote adstringē-
tis minus qualitatis participes. Quin aridarū quo-
q; vbi in aqua fuerint præmaceratæ, ceu nonnulli fa-
ctitant, similis ac viridium vis habetur.

DM AMYGDALIS.

Nihil hæ prorsus adstrictorię qualitatis sor-
titæ, sola extenuandi atque abstergendi
vi pollent: cuius nomine viscera expur-
gant, humorumq; è pulmone ac thorace excreatus
moliuntur ac promouent. Quædam ex ipsis tam
exuperantem crassorum ac glutinosorum humorū
incidēdi vim habēt, vt cibo prorsum propter ama-
ritudinem sint ineptæ. Quin & pinguis ac oleosæ
qualitatis participes sunt, veluti iuglandes: propter
quam ipsas quoq; longa dies oleosas facit, vti illas.
Minus tamē eis pinguitudinis inest, quàm iuglan-
dibus. quapropter non tam cito ac illæ, oleosæ appa-
rent. Ex his liquido constat neq; ad aluum soluen-
dā eas idoneas esse, neq; corpus valde nutrire. Per-
amaræ ad facilem saniei ex thorace & pulmone ex-
spuitionem, & crassorum humorum ac glutinoso-
rum educationem mirifice conducunt. Est porro in-
utile quoddam genus hominum, tota vita verborū
aucupio, nec vlli præterea arti quæ humanæ vitæ ex
vsu sit, deditū, qui se Atticorum sectatores iactitāt.
ex ijs alij fructum hūc amygdalas genere foeminino
appellandū cēsent, alij neutro genere amygdala, id

*Amygdale
+ amare*

ipsum cuius tantopere studiosi sunt, nondum scientes, nempe utroque modo apud Atticos hæc nomina scripta inueniri.

DE PISTACIIS.



Ascuntur hæc quidem circa magnā Alexandriam: sed longe vberius in Berræa opido Syriæ: pauci nutrimenti, sed iecori confirmando, ac liberandis ab infarcto humore eius vijs non inutilia. subausteram namque & amariusculam vim cum odorifera participant. Scimus porro alia item id genus multa esse iecinori perquam accommodata: ut in opere de simplicibus medicamentis ostendimus. Cæterum an stomacho noxia hæc, an vtilia sint, nullū habeo certū eius rei testimonium, quæadmodum nec an aliu ducāt an sistāt.

DE PRVNIS.



Arò fructum hunc austerum aut acidum aut omnino iniucundum inuenias ubi exactam maturitatem fuerit assecutus. At prius quam eo perueniat, nullus est ferme qui non aut acorem aut acerbicatem præ se ferat: est qui & amaritudinem. Proinde ex hoc fructu minimū alimenti corpus capessit. Verum cū humectare & refrigerare mediocriter ventrem statuemus, accommodus erit: quē subducere etiam valet, humiditatis ac lentoris sui gratia, ceu alia quædam antè à nobis tradita. Prunis porro æquè ac ficibus cōcessum
h. iij.

*Berreia est
syrie oppidū*

*Prunoxo usus
et utilior*

*Damascena
pruna inde*

*Medicamentu
alui subducēde
gratia*

est vt vel exiccata vtilia permaneant. Damascenis, a
Damasco Syriæ monte, in quo nascuntur, appella-
tis, prima laus bonitatis magna hominū opinione
defertur. Proxima ijs quæ in Iberia & Hispania p-
ueniunt. Verum hæc nullā adstringendi vim repræ-
sentant, damascena quædam sanè quàm præclaram.
Probatissima in his sunt quæ cum mediocri cōstri-
ctione, ampla laxaq; sunt. At parua, dura, acerbæq;
& in cibo permolesta, & ventri mouendo inidonea
sunt: cui officio iberica maxime conueniunt. In me-
licrato mellitiore decocta, abūde molliunt, etiam si
sola comedantur, & multo magis si melicratum is-
psum subsorbeatur. Perspicuū vero est, si vinū dul-
ce post assumptionem superbibatur, siq; prandium
non statim, sed aliquanto post interuallo inchoetur,
id ad alui solutionem profuturum. Quæ cōmunia
omnium laxantium præcepta meminisse oportet,
ceu & alia quæ de pluribus speciebus cōmuniter di-
cuntur: ne identidem quæq; de iisdē repetenda sint.

DE FRVCTV QVEM SERICA

GRAECI VOCANT.



E his quidem quid ad tuēdam sanitatem
morbosve profligandos valeant, testis es-
se possum. Nam ab insolentibus & effre-
natis pueris ac mulierculis cibo duntaxat
appetuntur. Imbecillissima sunt, & difficillime cōco-
quūtur: cumq; hoc, stomacho inutilia sunt. Sed ipsa

scilicet exiguū etiam corporibus dant alimentum.

DE CERATIIS, ID EST SILIQVIS.



Eratia per t literā scripta atq; prolata ter-
tia syllaba, nihil cū cerasijs per s scriptis
habent similitudinis. Lignosus nanq; est
hic fructus, & in cibo prauī succi, necessa-
rio etiā concoctū difficilis. Nullū nanq; lignosum fa-
cile cōficitur. Præterea ob tardā secessionē non parū
huic mali accedit. adeo satius fuerat ne trāsferre qui-
dem ad nos ex oriētalibus locis, in quibus nascitur.

DE CAPPARE.



Apparis ex fruticū genere stirps est. Pluri-
ma in Cipro nascitur. prætenuibus cōstat
partibus: proinde minimū ex ea alimonīæ
in vescētium corpora digeritur, vt & ex alijs omni-
bus quæ tenuia cōsistunt. Medicinis quā cibo fa-
miliarior est huius plantæ fructus. Importatur ad
nos etiam sale conspersus, quia solus asseruatus pu-
trescit. Clarum ergo est viridem etiamnum anteq̃
sale condiatur, plus habere nutrimenti. nam ex sali-
tura permultū eius amittit: neq; sal abluatur, pror-
sus haud quicquam nutriet: aluum tamē subducet.
Verū ablutus & demaceratus donec omnē salis na-
turam exuat, vt minimi sanē alimenti cibus est, ita
obsonium & medicamentum cum ad excitandum
prostratum appetitum, tum ad deradendam deij-
ciendamque pituitam ventri adhærescentem ac-

h. iij.

*Capparis fructus
est potius medica-
q; cibus.*

*pro pituita
deradenda
excitandoq; appetitu*

DE. ALIMEN. FACVL.

commodatum erit, ac deniq; ad lienis iecorisq; amo-
liendas obstructions. Verū in hos vsus cū oxyme-
lite aut oxelæo ante alias omnes dapes sumi oportet.
Tenellis porro capparⁱ germinibus homines vt
terebinthi turionibus vescuntur; cūq; adhuc virent,
in oxhalme & aceto non secus atque hos reponunt.

DE SYCOMORO.

IN Alexādia sycomori plātā vnā cū fructu
cōspexi, qui parua cādidāq; ficui perfimi-
lis est. Nulla hic fructus acritudine cōstat,
per exiguē dulcedinis particeps. facultate ad humi-
dius frigidiusq; nōnihil declinat, veluti mora. quin-
imo inter mora ac ficus hunc nō temere mediū quis
ponat: atq; hinc mihi nomē inuenisse videtur. Deri-
diculi nāq; sunt qui ex eo fructū hunc sycomorū ap-
pellatū dictitant, q; paruis ficubus assimiletur. Alia
porro huic nascendi ratio data est, q̄ cæteris arboreis
fructibus. haud enī ex primoribus ramulis ac germi-
nibus, sed à prægrādibus ramis caudiceq; pducitur.

DE PERSEA.

Hanc quoque stirpem in Alexandria vidi-
mus: quæ ipsa etiam magnis arboribus est
annumeranda. Tradūt huius apud Persas
fructum tantæ pernicipi esse, vt edentes interimat:
in Aegyptum verò translatum, in esculentum mite-
scere, & pirorum malorumque modo, cum quibus
& magnitudine conuenit, esitari.

DE CITRIO.

EThunc fructum medicum malum appellat, qui id studet, vt à nemine intelligatur: quāquam inter præcipuas orationis doctes numerant perspicuitatem. Cæterum præstiterat q̄ istiusmodi curiose persequi, quas vires citrij partes, quidq; ad vitam humanam vtile habeant, inquisiuisse. id quod ego nūc sum factururus. Ergo tres huius fructus sunt partes: nempe acidus in medio succus: & quod hūc ambit quasi ipsius caro: tertio tegmen forinsecus circumdatum. Quod utiq; odoris gratia ac suauitate commendatur, nō olfactu tantū, verumetiam gustu. Verum cum durum, callosum, coarctumq; sit, merito difficulter quoq; conficietur. Si quis tamen vt medicina vtatur, cōcoctionem nō nihil adiuuabit, ceu alia multa acri qualitate constantia. Eadē ratione stomachum fulciet modice sumptum. ideoq; contusum expresso succo medicamentis misceri solet quæ ad laxādā aluum, aut vniuersum corpus purgandum deuorantur. Arīdā verō & cibo inutilem fructus partem in qua semen continetur, cum ad alia quædam vsurpant, tum frequenter in defectum inersque acetum, vt acrius reddatur, iniiciunt. Quod inter hæc duo medium est, corpori videlicet alendo dicatum, citra acoris aut acrimoniæ intellectum, duritie sua concoctu peruicax est. Quare cum aceto & garo omnes id assumūt, sa-

Succus citrij

Caro eiusde

Cortex

ex pmo et hic. et nō
conhibet acri coactum
adman et nō illor p dicit
ly. S. S. citra acoris coactum

DE. ALIMEN. FACVL.

poris socordiam ac fatuitatem acuerere volentes: fortasse verò ea quoque de causa, quoniam ita mansum facilius perfici norunt, aut ipsa experientia edocti, aut à medicis prius commonefacti.

DE AGRESTIVM PLANTARVM FRV-
CTIBVS, IN QVIBVS ET ROBVS TABE
GLANDES NVMERANTVR.



Syluestreis plātas omnes homines vocare solent, quæ passim in aruis campisque citra vllam agricolarum curam sponte sua proueniunt: ceu utiq; & syluestres vites nominantur, quæ nullam repastinantis, sarriētis, aut pampinantis, aliamve vinitoris operam requirunt. Ex harum plātarum genere est fagus, quærcus, ilex, cornus, arbutus, aliæque huiuscemodi arbores, quæ admodum & frutices nonnulli, vt puta rubus, sentis canis, acherdus, achras, & syluestris prunus: in Asia *περσικόν* vocatur: atque is qui fert epimelidas, quem vnedonem Italiæ rura appellant. Huius fruticis fructus stomacho capitique infestus, & magnopere acerbus est, cum breui quadam dulcedine. Ergo corna, glādes, memecyla (is arbuti fructus est) rusticis in cibario vsu sunt: aliarum arborum fruticumque perraro fructus edunt. Veruntamen cum aliquando fame terra nostra obsideretur, apud Syros autē ab

unde glandes quæreinæ [ilignæq;] prouenissent, rustici eas recondentes, tota hyeme, ipsoque veris initio pro frumentaceis esculentis abutebātur: quas antea sanè porcis obijcere soliti erant. At tum à consuetudine illa pascendorum hyberno tempore porcorum ob annonæ caritatem auersi, ineunte hyeme eos mactabant, vt rem cibariam adiuuarent. Tandem vero ad glandes siccas ventum est: quas, cortice detracto, alio aliàs modo apte in cibum præparabant, nunc in aqua decoquentes, nunc calidis cineribus obrutas tectasque mediocriter assantes. Rursum aliquādo ex fractis molitisque pulmentum et nos vocatum instituētes: quod modo sola aqua conspergebant, superiniecto aliquo condimento: modo melle perfundebant, aut cum lacte coquebant.

Glandium porro nutrimentum copiosum est, nequaquam simile ijs quæ hætenus secundo hoc libro enarrauimus. Siquidem hæc cum multis frumentaceis in alendo certare queant. Ac antiquitus profecto, vt aiunt, mortales ijs solis victitabant: Arcades verò ad multū etiam tēpus, cū reliqui omnes græci ad cereales fruges iam essent cōuersi. Alimonia harū ægre permeat, & vitiosum succū parit: ad quæ cōsequitur, ipsi quoq; cōcoctioni rebellem esse. [Iligna glans] ad omnia deterior quæreina habetur, ceu ipsa quoq; vocatis castaneis. Istæ nāq; inter omneis glandes principatū tenent: nonnulli lopimos nuncupāt:

Antiqui glandes comedebant

*Castaneæ
Fructus*

DE. ALIMEN. FACVL.

solæq; agrestiu fructuū alimentū memorabile corpo-
ribus præbēt. Etenim corna, brabyla, memecyla, zi-
zipha, diospyra, seu iouis flāma, alycacaba, item ru-
bi, canis sentis, terebinthi, acherdiq; fructus, & quæ-
cunq; istiusmodi sunt, vt aliquantulam nutriendi
vim habent, ita prauo quoq; humore plena sunt o-
mnia. Quædam etiam ex ipsis stomacho inimica
sunt, & ingrata gustui, suumq; escis, earumq; nō do-
mesticarum, sed in montibus degentium, dicata: vt
quæ ex ijs valentissimum capeſſant alimentum.

DE ALIMONIA IPSARVM
PLANTARVM.



Lantarum non seminibus tantum fructi-
busq; vescimur, verum & ipsas sæpente-
ro totas, sæpe etiā radices aut turiones aut
nouella germina, prout suadet singulorum vsus, esi-
tamus. Nostrates ergo homines, raparum, quas &
buniadas dicunt, caulem foliaq; soliti abijcere, non-
nunquam ijs quoq; in cibo meliorum inopia coacti
abutūtur. Sic item & radiculis, & quæ vernacula lin-
gua rapia vocamus. Est autem, vt ita dicam, sylue-
stris radícula hæc planta. Quin & pyrethrum, & si-
um, & equapium, & fœniculū, & scandicem, cicho-
rium, chondrilam, gingidium, daucum, ac complu-
rium arborum fruticunq; tenella germina decocta
homines comedunt haud rarò fame publica coacti.
Quædam vel extra famē, ceu nonnulli palmæ sum-

*cicini panti ethi
sacil p*

Unable to display this page

DE. ALIMEN. FACVL.

mum fuerit, potissimumque si qua in assiduo vsu habentur, quæ ob id ipsum ab hominibus expetuntur, longa experientia compertum habentibus, alijs ea esse præstantiora. Itaq; deinceps de his sum scripturus, sumpto ab oleribus initio.

DE LACTUCA.

Plerique medicorū reliquis omnibus hoc olus, ceu ficus autūnalibus fructibus, prætulerūt. Nā inter ipsa aliud melioris succi nō inuenias. Quod porro nonnulli vitio vertunt, id in præcipuam ei laudem cedit: et si ita se reuera haberet, non modo nulli olerū, sed ne optimi quidē succi ac valētissimi cibi edulj esset secundum. Nempe sanguinem aiunt generare: quidā non simpliciter sanguinem, sed multum quoq; sanguinē gignere lactucam clamant. Verum hi tametsi prudētius obijciāt, longius tamen alijs à vero absunt: quāquam hoc ipsum, puta multum sanguinē procreare, non est quod merito quis damnet. Constat enim huiusmodi edulium laudatissimi succi censendum esse, quod plurimum quidē sanguinis, aliorum vero succorum nullum producere sit comparatum. Si vero quia permultum ex lactuca sanguinis cōgeratur, idcirco dānādam eam censeant, facillime huic malo occurri potest: quippe quum vescentibus & liberalius exerceri, & ea parcius vti integrum sit. Hæc er

go aduersus temerarios oleris huius infectatores dixisse sufficiat. Illud porro nouisse expediat, cunctis nimirum alijs oleribus paucissimum sanguinem & vitiosum generantibus, ex sola lactuca non multum quidem nec vitiosum, haud tamen omni ex parte laudabilem gigni. Vt plurimum cruda ipsa vescuntur. Aestate autem, cum in semen iam proruptura est, in aqua dulci præcoquentes, cum oleo, garo & aceto assumunt, aut cum aliquo ex condimentis, obsonijsve, præsertim ijs quæ caseo constant. Plerique etiam antè quàm excaulescat, in aqua elixa vtuntur: uti ego iam facio ex quo dentes mihi deteriores esse cœperunt. Nam amicus quidam meus quum olere hoc à longo tempore me vt familiari cibo vsum fuisse sciret, videretque post mandî à me citra magnam molestiam non posse, cocturæ rationem indicauit. Etenim in iuuentute, quoniam assiduò os ventriculi bile efferuescebat, æstus moderandi gratia lactucas esitabam. Cum autem ad prouectam ætatem peruenissem, olus hoc, contra quàm in iuuentute, somnum iam studio accersenti mihi, auxilio fuit: quippe qui etiamnum iuuenis lucubrandi gratia vigilijs dedita opera me assuefeceram, declinante iam ætate, ipsa ex se insomni, grauius hoc incommodo molestabar. Aduersus quod, vnicum mihi præsentissimum remediũ lactuca vespere cõmanducata semper fuit. Græce porro hæc thridacine, & vulgo

*Modus vescendi
Lactucam*

*Nota quid mirum
de lactuca cocta*

*Lactuca somni
cõciliatrix rãda*

nunc ab omnibus thridax nominatur. Est & aliud quoddam syluestre olus thridacines nomen gerens. nascitur id in vijs passim, & sepulchrorum cacuminibus, amœnioribusque locis, quæ græce libades appellantur: præterea non confitis, incultisq;. Est item perpusillum, instar hortensis lactucæ modò exortæ. Quin & paululum quid amaritudinis præ se fert, eāque in dies euidentiore pro incrementi ratione, vt emissio caule perquam manifeste eā liceat percipere. Est & aliud syluestre olus lactucæ nō absimile, quod chondrila nuncupatur, maturius procaulescens, illōq; amarius, glutinosum quendam liquorem albūq;, similem ei qui ex tithymalis manat, cōtinens: haud tamen simili acrimonia constat. eo nonnunquam ad palpebrarum agglutinādos pilos vtimur. Hæc itaq; olera ad hortensium discrimen syluestria sunt appellata. De hortensi vero lactuca, quæ trito nomine thridax græce vocatur, summatim quæ dicta sunt repetam, quò memoriæ tenacius inhereant. Frigidum ergo humidūq; succum profert, haudquaquam tamen noxium. Itaque, sicut alia olera, iusta cōcoctio: ne nō excidit, neq; aluum cohibet, vti neq; impellit. Atque hæc illi non immerito accidunt, cum nec austera nec acerba sit, quibus auxilijs in vniuersum aluus sistitur: quēadmodum a falsis, acribus, & omnino abstergendi vim habentibus ad excretionem cōcitatur: quorum nihil lactucæ inhæret.

DE SERI, HOC EST INTYBO.

AN intybos à Romanis vocatos, feres tantummodo veteres attici appellarint, an & alias quasdam agrestes plantas, non planè ausim asserere. Seris cum lactuca consimilis est facultatis, suauitate inferior, alijsque quæ de lactuca perhibuimus.

DE MALVA.

Est & ab hac hortenfi alia quædã syluestris malua, ceu in lactuca thridacinem esse diximus. Inter vero has cõgeneres plātas id est discriminis, nēpe q̃ sicciora sint syluestria, fatiua humidiora. Permissũ quoque est maluæ succo aliquid glutinis, quo lactuca caruit. A refrigerandi facultate manifeste abest: vt ante sumptionē, etiāsi ex amboꝝ bus vicissim oleribus cataplasma ad calidũ quēpiam affectũ quale est erysipelas, cõponas, cernere licet. id quod factitare homines cõsueuerũt, molliuscula folia perquā diligenter tūdētes donec ad læuorē exactissimũ redacta sint. Tum nanq; cognosces lactucā manifestò refrigerare, maluam vero modicũ & quasi tepidum quendam calorem obtinere. Facile hoc olus deorsum labitur, non tantum quia humidum est, sed etiam quia glutinosum, præcipue cum oleum garumque affatim vnà hauritur. Ad * cõcoctionem mediocriter se habet. Si horum trium olerum, betæ inquam, maluæ, & lactucę succos inter se cõpares, te-

nuis & absterforius betæ, maluæ crassior lētiorq; lactuæ in vtriusq; medio statuetur.

DE BETA.

E Quidē non satiuā solūm maluā, sed agrestem quādā etiam inueniri perhibuimus: quēadmodū & lactucā. At agrestem betā nullam nouimus, nisi vtiq; lapathū sic quispiā arbitretur nominandū. Betæ absterforius inesse succus cōspicitur: adeo vt aluū ad excretionem extimulet, & nonnūquam stomachū demordeat, præsertim ijs quibus sensilior is obtigit: eoq; largius commansa stomachū infestat. Huius, ceu aliorū olerum, exigua est alimonia. Iecoris obstructionibus, q̄ malua, aptius accōmodatur: magis autē vbi cū sinapi estur, aut aceto. Lienosos item similiter māducata mirifice iuuat. Adeo medicamentum iustius quām cibus hoc modo sumpta censeatur. Videoq; homines huiusce modi omnia p̄obsonijs nō cibarijs esse, ceu aliquādo porrum, pulegium, thymum, organū, cepe, alliū, nasturtiū, & alia quæcunq; huius sunt generis.

DE BRASSICA.

B Rassica quoq; à multis vt obsoniū estur: medici vt desiccante medicamento ea vtūtur. Diximus de hac quædam cum de facultatibus medicamentorū ageremus, vt in præcedēte item volumine: quæ nunc summatim perstringemus. Ergo brassicæ succus purgādi vim quandā ob-

*Beta mordicat
stomachum*

tinet: cōtra solidū eius corpus siccitatis ratiōe cohibere magis q̄ incitare deiectionē potest. Proinde cū expellere alui excremēta propositum erit, ahenō in quo elixa vnā cū aqua fuit, propius admoto, ipsam eximere confestim, vasculoq; in quo paratur, oleum cum garo iniicere oportebit. Si salē pro garo sumas, nihil refert. At humentem aluum siccare volētes, cū mediocriter bullisse videbitur, priore aqua effusa repente aliā calētem iniicimus, ac ita rursus in ea discoquimus vsq; dum tenera flaccidaq; euaserit: vētris subductione proposita, minime discoquētes. Tum enim non omni proprio succo spoliare eam intēdimus, sed quantum maxime licet, seruare: quādoquidē quicquid elixatur, propriū succū omnino quidē retinere non potest: quæ tamen amplius decoquuntur, plus eius amittunt. Quinetiam lentem brassicā modo parandā esse retulimus, & vtrunq; olus simul ventrem ducere posse, ac sistere. Vocatur autem hoc modo parata siue brassica siue lens, disepthos, id est recocta. Item cepa, porrum, multoque magis ampeloprasum, & allium, adeoq; quicquid à vetere natura ad aliā cōtrariam ducere tētas, hoc modo apparabis: illius ante omnia memor, q̄ neq; aēre neq; frigida aqua tangi debet quod coquitur. haud enim vnq̄ postea tenerescere poterit, etiā si diutissime percoquatur. Verū oportet, veluti modo diximus, seruētē aquā paratā habere, in eāq; illico id quod priori

am
Brassica max
proportionē habet
cum lente

Modus decoquendi
Brassicam & lentem

Brassica & lens
visum reddunt
hebetem.

DE. ALIMEN. FACVL.

exemisti, iniicere. Ad hæc æquo inter se modo bras-
sica ac lens siccant; ideoq; visum reddunt hebetiorē,
nisi oculus totus præter naturam humidior sit. Cæ-
terum lens haud exiguum corpori alimentum præ-
bet, idēque crassum ac melancholicum. Brassica lens-
te & infirmior est, & humidior: quippe quæ non so-
lidæ substantiæ, sed fungosæ sit cibus: quāquam nec
laudabilem succum vti lactuca ingenerat, cum eum
noxium habeat, & graue olētem. De ea porro an ad
vrinam prouocandam eximie conferat, an officiat,
nihil certi possum perhibere. Verum hoc olus per-
uersissimæ fucatæque doctrinæ sectatores raphanū
appellandum censent: quasi iam cum Atheniēsis
qui sexcentis ante nos annis vixerunt, non cum no-
stræ tempestatis græcis nobis sermo sit habendus,
quibus omnibus consuetudo est dictam iam plan-
tam, cramben, id est brassicam nuncupare.

DE ATRIPLICE ET BLITO.



Quosiora sunt hæc inter olera, ac vtī quis
nō absurde dixerit, qualitatis expertia, &
insipida, magis etiam quā cucurbita, aut
omnino certe non minus, cū videlicet elixa fuerint.
Nā ex huiusmodi oleribus sola lactuca vtrouis mo-
do estur. Qui porro atriplicis blitiq; gustabilē quali-
tatem intelligit, brassicæq; saporis cōmeminit, lactu-
cā in brassicæ ac horū olerū medio esse non diffitebi-
tur. Siquidem illa egregie desiccat, hæc contra planē

humida aquosaque sunt: quapropter non ex solo oleo garoque, sed addito aceto sæpius meliusque assumuntur. Alias namque stomacho infesta sunt. Diximus autem istiusmodi olera nonnihil ad læuigandam aluum momenti afferre, maxime si cum humiditate glutinosam lubricitatem sortita sint. Verū id ipsum perquam exiguum est: quoniam nulla ipsis acris nitrosæ adest qualitas, quæ aluum ad excretionem possit irritare. Liquet etiā quod minima ab ipsis alimonia in corpus dimanet.

DE PORTULACA.



Ac quidā in cibo vtūtur: sed imbecillem præbet alimoniā, eamque humidam, frigidā, & glutinosam. Vt medicamentū, dētium stupori medetur ob lētorē suū mordere nescium. de ea fusius in opere de facile parabilibus sumus locuti.

DE LAPATHO, ID EST RUMICE.



Rumicem, vti ante diximus, sylvestrē betam possit quis appellare: cum non gustu solum, verū etiam facultate hortensi betæ persimilis sit. Quoniam autē beta, aliquāto iucundior est rumice, idcirco ea magis homines vescuntur. Quare nec nos quoque prolixius hic de rumice scribere oportet, cum in beta omnia ad rem facientia exposuerimus.

*9. 00 portulaca, Rupon
med cat.
Liber de facile
parabilibus.*



El ex nomine ipso huius hærbae tū qua-
litate, tum vim conijcias. est nāque ru-
mex acutus. Et crudum sanè rumicem,
vti nec betā, edere nemo sustineat: oxy-
lapathum vero rusticae mulieres absurdo quodā ap-
petitu, quam cittā vocant, laborantes, sicut & insolē-
tes quidam ac curiosi pueri, esitant. Clarum quoque
est hoc olus magis quā rumicem meritum esse vt
ceu nullius alimenti damnetur.

DE STRYCHNO, ID EST SOLANO.



Nter olera quæ edendo sunt, haud aliud no-
ui quod adeo vt solanus adstringat. Quā-
obrem non immerito crebro eo in medici-
nis, raro in cibis vtimur. Ergo omnibus adstringi si-
mul ac refrigerari postulantibus efficaciter adhibe-
tur: sed leuissime corpus alit.

DE ACULEATIS PLANTIS.



Viusmodi plantas è terra modo exortas
prius quā folia spinis asperentur, ple-
riq; rustici mandunt, non tantum crudas,
sed etiam in aqua coctas: crudas garo ace-
toque immergentes, coctas oleo insuper vngentes.
Diximus iam antè olera omnia leuissimum alimen-
tum & humidum ac tenue exhibere. Aculeata sto-
macho mediocriter prosunt. In hoc genere planta-
rum est carduus, colus rustica, & vocata leucacantha,

*Solanus Max
adstringit*

Unable to display this page

folia: quæ sola per hyemem citra caulem retinet, si-
cut & apium. Tandem verò caule accedente, tota
planta iucundior redditur, siue cruda siue cocta eda-
tur, siue ex oleo & garo, siue vinum siue acetū libeat
adijcere. Nonnulli cum aceto & garo tantū edunt,
veluti apium: alij paululum affundūt olei. Sium &
equapium non nisi cocta sumuntur. vtrunq; enim
insuaue, si crudum edatur, apparet. Sunt vero etiam
qui apium smyrniumq; lactucae iungentes folijs, ita
esitent. Etenim cum lactuca insipida & fatua quæ-
piam res sit, præterea frigidi succi, gratius commo-
diusq; cum acrium aliquo assumitur. Hac ergo de
causa quidā etiam erucæ porriq; folia ipsi admiscēt.
Sunt qui & ocymi. Quod porro nos smyrniū, Ro-
mæ nunc passim ab omnibus non hoc nomine, sed
olusatrum appellatur. Et fortasse quispiam omni-
no ne numerandum quidem inter alimenta ipsum
censeat, vti nec sium, nec equapium, cum sint huius-
modi omnia, ciborum obsonia duntaxat, quemad-
modū & cepa, & allium, & porrum, & ampelopra-
sum, & simpliciter omnia acria. Ad hoc genus per-
manent ruta, hyssopum, origanū, fœniculum, corian-
drum: de quibus in commētarijs obsonatorijs tra-
ctatur, qui ad medicos quodammodo ac cocos cō-
muniter quidem illi spectant, proprius tamen vtri-
q; finis est, ac propositum. Siquidem nos vt prosint
cibi in primis, non vt delectent, curamus: & volu-

Smyrniū olusatrum

ptatem siquando quærimus, vtilitati eam cogimus
seruire. Nam in nonnullis magnum ad cruditatem
momentum affert edendi insuauitas: ideoq; modi-
ce talia condire satius fuerit. Cocorū vero lautitias
atq; cupedias prauis apparatibus instructas, vt vul-
go passim vtuntur, cruditas magis quā laudabilis
concoctio excipere consuevit.

Cocoro lousitie

DE ERUCA.

Qlus hoc perquam manifeste excalfacit,
adeo vt non facile solum absq; iunctis la-
ctucæ folijs edatur. nam ita nimio feruori
par frigus admistum, tēperamentum æquat. Quin-
etiam genitale semē augere creditur, & in venerem
stimulos addere. Caput magis, si solum edatur, in-
uadet.

*ErUCA genitale
seme auget*

DE VRTICA, QVÆ ET ACALYPHE
ET CNIDE DICITVR.

Syluestrium herbarum hæc quoq; vna ha-
betur, tenuibus partibus cōstans. Qua-
propter vt cibis a nemine sumi mere-
tur, nisi perq; immensa fames eo cōpel-
lat. Vt obsonium & medicamentum alium ducens
conuenienter accipitur.

*VRTICA est
tenuiū phum*

DE GINGIDIO, ET SCANDICE.

Purimum in Syria gingidiū nascitur. estur
scandicis apud nos modo. Stomacho mire
vtile, siue crudū siue elixum libeat sumere.

DE. ALIMEN. FACVL.

Longioris decoctionis impatiens est. Nonnulli ipsum ex oleo garoq; esitant. Alij vinum etiam aut acetum adiiciunt: ac multo sic magis stomacho conducit. Cum aceto sumptum, fastidiosos ad cibum inuitat. Perspicuum vero est hanc quoq; hærbam medicinæ magis quàm cibo conuenire: quippe quæ & adstrictionis, & amaritudinis non obscuræ nec exiguæ particeps sit.

DE OCYMO.

Pleriq; hoc etiã vt obsonio vtuntur, ex oleo garoq; esitantes. Succo minus commendatur. Admentiũtur ob hoc quidam, si tritũ fictili nouo inditũ operiatur, citissime intra paucos dies, præsertim soli expositum, scorpiones gignere. Sed hoc sanè à vero abest. Id porro verissime de eo dixeris, nempe & stomacho inimicum, & pertinax concoctu, prauiq; succi olusculum esse.

DE FOENICULO.

SVa nonnunquam sponte fœniculum pro-
uenit, ceu & anethum. Seritur & in hortis. In condimentis assiduus anethi vsus, fœnici-
culi verò & in obsonijs. Apud nos enim hoc repo-
nunt, non secus ac pyrethrum & terebinthum con-
dientes, vt in totum annum vsui sit: quemadmodũ
& cepas & rapas & alia huiusmodi quædam in solo
aceto, alia in oxhalme asseruantes.

*Nota quid
falso ocymo
adscribebant*

DE ASPARAGIS.

AN per ph, an p, secūda asparagi syllaba sit proferenda, vt nunc græcis omnibus mos est, minime iam nobis contēplādum proposuimus. Haud enim atticarū vocularum captatoribus, sed bonæ valetudinis curam habētibus hæc conscribuntur. Et profecto, quod ad hanc rem pertinet, hi Platonis neq; libros neq; mentem nosse aut intelligere videntur. Quoniam quidem igitur omnes ferme græci teneros coliculos, cum ad fructus seminisq; eruptionem increuerūt, asparagos p litera sonant, illorum ego virtutes prosequar, permit- tens vnicuiq; vtenti vt libuerit appellare. Sunt ergo in oleribus ac plantis permulta quæ huiuscemodi coliculos seu germina producant. Attamen non omnia in cibo vsurpantur: ideoq; de ijs tantum quæ vsitatiora sunt, sermonem sum habiturus, ceu hactenus in antè dictis fecimus. Itaq; brassicæ tenerior delicatiorq; coliculus (cyma id quidam vocant, per contractionem, vt opinor, nominis trissyllabi cyma) ipsa minus brassica siccatur: quanquam aliorum olerum asparagi vt plurimum ipsa planta siccioris sunt temperaturæ, maximeq; cum iam prope est vt in semen prorumpāt. Alia porro olera dico non quæuis, sed lactucam, atriplicem, blitum, betā, maluam. quum contra raphani, rapæ, sinapis, nasturtij, pyrethri, ac omnium fere calidorū acriūq; aspara-

gus humidior esse cōperiatur. Ad hæc autē bulbus quoq; apiū, sium, eruca, ocymū, oxylapathū, rumex, omnesque oleracei generis hærba huiusmodi colicū lum ante seminis emissionem edunt: qui parto iam semine arefcit, & cibo inutilis redditur. Id autem generis omnia in aqua feruefacta, cum oleo & garo elstantur, adiecta exigua aceti portiuncula. Ita enim & suauiora & stomacho gratiora fiūt. Cæterū corpori alimētum ista nec amplum nec boni succi præstant.

DE ALIO ASPARAGORVM GENERE.

L St aliud asparagorū genus, quod in fruticosis plantis prouenit, oxymyr sine, chamēdaphne, & oxyacātha. Insuper asparagorū alius regius in hortis nascens, alius helios, id est palustris appellatur: ceu alius ab ijs, qui a brionia oritur. Omnes stomacho accepti sunt, & vrinales, pauciq; alimenti. Atque hi, si quidem probè concoquantur, olerum asparagis magis alunt: nimirum quanto illis sunt sicciores. Cæterum inter fruticum arborumque germina similitudo quædam est: haud planè tamen eadem esse dicenda sunt. Quippe in arboribus magis ea lignosa conspiciuntur. Quare seorsum de ijs exinde dicendum est.

DE TVRIONIBVS, SEV GERMINIBVS.

A Rborum fruticūq; turiones olerū asparagis proportionē respondent. sunt enim hi quoq; progerminationes quædā totius stir

pis ad feminis generationē prorūpentis. In hoc autem dissident, quod arborum caudex, qui cum oleum hærbarumque caule proportionem gerit, perennet: horum caulis annuus existat. Cuncta porro arborum fruticumque germina in aqua decocta, edendo sunt, quibusdā exceptis, quæ aut ori ingrata, aut medicaminosa sentiuntur. Haud tamē prioribus illis homines vescuntur ob aliorum esculentorū longe præstantiorū affluentiam. Cum vero famis publicæ dira vrget necessitas, ad horum cibos confugiunt. Quodā nāque modo hæc etiam nutriunt si belle conficiantur. In hoc genere probatiora sunt quæ ex terebintho, vitice, vite, lētisco, rubo, senteque canina prodeunt. Apud nos in acetum aut oxhalmen terebinthi turiones cōiecti, in domesticos vsus asservantur.

*Oia arborum
germina*

*Publice famis
Dira necessitas*

DE DIFFERENTIA QUAE IN PLANTARVM QUAE EDENDO SVNT PARTIBVS CONSPICITVR.



Quidē vera esse in primis optarim quæ Mnesitheus in libro de alimentis scripta reliquit. Nam publici ac vniuersales sermones vt cum veritate multa breuibus docere, ita citra hanc magnopere obesse consueuerunt. Quæ porro generatim de plantarum partibus Mnesitheus prodidit, habent in hunc modum. Primum ergo radices omnes concoctu difficiles, tur-
batricesque sunt, velut raphanus, allium, cepa, rapū, &

» reliqua id genus. Quorūcunq; enim radix, quodq;
 » proxime terrā nascitur, edēdo est, omnia eiusmodi
 » in eorū numerū quæ cōcoctioni resistūt, demigrāt.
 » Ita nanq; cōparatū est, vt alimenta ex radicibus in o-
 » mneis plantarū partes diffundātur. Ex quo fit vt ra-
 » dices multū in sese humiditatis colligāt: quā magna
 » ex parte crudā habeant necesse est. Siquidē fieri ne-
 » quit vt omnis ea penitus in ijs concoquatur. Quod
 » enim concoctū est, perfectū esse videtur. At in radi-
 » cibus cōtētus humor, alibi perfectā cōcoctionē asse-
 » quatur oportet, per singulas nimirū plātæ partes di-
 » gestus. Cūcta nanq; à radice alimentū trahūt. quare
 » necesse est crudos indidem humores consistere. Illic
 » enim collecti, finē cōcoctiōis quæ in superioribus fit
 » partibus, operiūtur. Itaq; in radicibus cōsētaneū est
 » permultū crudę & incōfectę humiditatis contineri.
 » Merito ergo in nostris quoque corporibus humida
 » ab ijs & turbatoria relinquitur alimonia. Hæc est
 » Mnesitheï oratio, verbo quidē tenuis veri speciē præ-
 » se ferēs, sed experiētia iudice falsitatis dānāda. Ete-
 » nim raphani radix caule suo folijsq; multo acrior est
 » ceu cepæ, ampeloprasī, porri, & allij. Quin si betæ,
 » maluę, rapiq; radicē vnā cū folijs cōferre libeat, for-
 » tiorē in ea virtutē deprehēdes: velut in altheę quoq;
 » radice, quæ agrestis quēdā malua esse videtur. Ipsius
 » ergo radix, sicut & betę, vim suam palām exerit, nē-
 » pe cōplures inflāmatos tumores discutiēs: quod fo-

lia sanè præstare nō queant. Quinetiā in medicami-
 nosis plantis quæcūq; radices iam dictis similes ha-
 bēt, ipsīs radicibus folia sunt imbecilliora, vt in cy-
 clamino, scylla, aro, dracōtio, alijsq; q̄ plurimis. Quē
 admodū enim alijs in plātis maxima substātiæ pars
 ad caulē caudicemq; conuertitur, ita in ijs ad radicē:
 hancq; earum natura præcipue educat, auget, ac enu-
 trit: quodq; in ea minus probe fuerit elaboratum, in
 folia caulesq; secernit. Proinde hæc in ipsa etiā hye-
 me magnā radicem seruant: vere autē in semē iam
 prorūpentia, caulē producunt. Videtur porro & in
 animalibus natura nōnunquam totius corporis re-
 crementis, ceu etiam Aristoteles perhibuit, ad par-
 tiū quarūdam non necessariarū generationē abuti:
 vt in ceruis ad cornua, in alijs animalibus ad copiam
 magnitudinemve spinarum, setarum, aut crinium.
 Itaq; tutius fuerit vnāquāq; plantarum particulā
 seorsum cōsydere, primum quidem gustando ol-
 faciendq; , deinde ipsa quoq; cōmanducatione ex-
 periendo. Ipse nanq; olfactus ac gustus præterquā
 quod qualē saporem odorēq; plātæ pars habeat do-
 cet, simul eius totā, ptinus tēperiē cōindicat. Per ex-
periētiā vero, si quidē certis proprijsq; finitionibus
 tentetur, exacte virtus omnis explorata habebitur.
 Nonnunquā etiā stirpis consistētiā vnā cū suo succo
 simul innotescet. Alię enim humidum aqueūq;, aliæ
 crassum & glutinosum habēt succū. quos ipsos per

*olfactus gustus
 et manducatione
 simplicia cognosc.*

DE. ALIMEN. FACVL.

se rursus gustare conueniet. Horum nanq; alij acres aut acidi aut amari sunt, alij falsi, ceu quidam austeri aut acerbi, quidā insuper aquei aut dulces. Quare non oportet Mnesitheī authoritate inductos fidē nos eius verbis tanquam perpetuō veris adhibere, sed vnamquanq; plantæ partē ipsam seorsum ac per se experiri præstiterit.

DE RAPIS.

RLanta hæc apud græcos tā gongylis, quam bunias appellatur. Quod eius extra terrā est, oleraceum censetur, radix, quæ terra cōtinetur, ante elixationem & dura est, & cibo aliena. In aqua autem decocta, mirum si aliqua ex congeneribus plantis minus nutriat. Hanc quoque ipsam multifariam homines parant, nam & in muria & in aceto reponunt, quō in totum annum vsui esse possit. Succus ex ea in corpus digestus, temperato crassior est: ideoq; si quis vltra modum esitaue- rit, & maxime si perfecte conficere eā nequeat, cru- dum succum in venis cōgeret. Ad alui deiectionem nec conferre quicquam nec officere dixeris, potissi- mum quando bene fuerit percocta, vt quæ longam elixationem requirat, optimaq; sit bis decoctionem perpessa, ad eum modum videlicet quem antea in hac præparandi ratione docuimus. Sin crudior in- geratur, concoctioni pertinacius resistet, pariet in- flationes, & stomachū infestabit: nonnunquā etiam

mordere illum non verebitur.

DE ARO.



Vius plantę radix, rapi modo manditur. Quibusdā in locis acrior nascitur, vt dracōtio ferē similis sit. Dum recte parare voles, prioris decoctionis aqua effusa, repente alteram calidam iniungere cōueniet, vti in brasi-
fica & lente pręcepimus. Cyrenis contrā quā in nostra regione arum se habet. nam illic minimum medicinę, minimūq; acrimonię prę se fert, adeo vt vel rapis vtilior habeatur. idcirco radicem quoq; in Italiam comportant, vt quę absq; vt putrescat aut regerminet, longo tempore perennare possit. Per-
spicuum quoq; est, alendis corporibus hanc esse ac-
comodatiorē. Si quis vero in thorace ac pulmone collectos crassos lētosq; humores extussire studeat, acrior ac medicaminosior magis conueniet. In aqua elixa estur cū sinapi aut aceto ex oleo & garo. Quin etiam cum obsonijs quę hypotrimmata gręci vo-
cant, & sale, & ijs quę caseo cōstant, sumitur. Haud porro obscurum est, succum eius qui in iecur ac vni-
uersum corpus diffunditur, quo vno animal nutri-
tur, crassiusculum esse, ceu de rapis diximus: idque maxime quum radix medica vi caruerit, similis illis quę Cyrenis aduehuntur. Apud nos nanq; in Asia terra pleręq; ari radices acriores sunt, medicinę po-
testatem iam obtinentes.



DRacontij quoq; radicē bis terve elixam, quò omnem exuat medicinā, cibo interdum ari modo exhibemus, quum crassi ac glutinosi pectus pulmonēq; obsidētes humores fortiore vi expellendi veniūt. Illud porro cōmune ac publicū de omnibus cibarijs edictū perpetuò in memoria habendū est, nēpe acria amaraq; perexiguū corpori alimentū conferre, copiosum vero ac largum qualitatis expertia: ijsq; magis dulcia: tum verò etiam magis, quæ solidæ cōstipataq; substantiæ sunt, ita vt neq; humida neq; laxa cōstitutio ne diffuant. Hæc ergo si iugiter memineris, atq; insuper si animaduertas an vnumquodq; eorum quæ per experientiā exploramus, elixatione aut assatione aut frixura valentem suam qualitatem deponat, nil erit opus vt speciatim de singulis nos audias differentes. Verū, vt hæctenus in alijs, ita nunc quoq; ea potissimum quæ in cibario vsu assiduò vsurpantur, enarrabimus.

DE ASPHODELO, QVI ALBVCVS
ET HASTVLA REGIA DICITVR.



SCyllæ radici, albuci radix, magnitudine, figura, amaritudine quadantenus similis est, dūtaxat in hoc differens, quòd lupini modo parata, suæ plurimū amaritudinis abijciat. Scyllæ nanq; qualitas difficulter elui potest.

Cæterum Hesiodus albucum celebrare voluisse videtur, cum inquit,

Nec quanta in malua atq; albuco sint bona norūt.
At ego compertum habeo, famis tempore rusticos
vix crebris dulci in aqua macerationibus, multaue
coctura radicē hanc cibo idoneā reddidisse. Inest ta-
men ei extenuandi facultas, atq; obstructa demoliē-
di, veluti & dracōtio. Ideoq; ipsius coliculus arqua-
tis tanquam summum prælidium exhibetur.

DE BVLBIS.

Cum prædictis bulbi genere cōueniunt. Nā
horū quoq; radix direptis folijs manditur,
in vere ipse etiam coliculus. Amarā auste-
ramq; vim euidenter bulbi in se habent: quā ob rem
iacentis ac dissoluti stomachi aliquatenus excitant
auiditatē. At verò neq; ijs incōmodāt quibus ē tho-
race atq; pulmone pus cōuenit exspuere: quāq; cras-
sioe ac glutinosiore sunt corporis substantia. Et
enim amaror crassitudini reluctatur, lēta crassaq; na-
tus incidere: ceu in cōmētarijs de medicamētis pro-
didimus. Quapropter bis elixivberius quidē alent,
sed excreare volētibus aduersabūtur, utpote omni
amaritudine exuti. Tum vero ex aceto, oleo garoq;
mistis esitare satius fuerit, nā ita magis pfecto oble-
ctabūt, ac nutriēt, minusq; inflabūt, ac facilius conco-
quētur. Quidā horū cibo abunde & immodice vsi,
planē seminis auctam copiā, inq; venerē se esse sala-

ciores senferunt. Hos quoq; homines non vno modo apparant. Non solū enim in aqua, vt retuli, elixā, verū etiam patinas ex ipsis varie conditas instruūt. Alij quidam in sartagine frigunt. Pleriq; super prunas assant. Verum hi lōgam decoctionem oderunt, admodum pauca contenti. Sunt qui nihil prorsus præcoquant, delectat nanq; eos ipsa illa integra bulborū amaritudo, ac austeritas: quippe qui amplius ab ea ad cibum alliciantur. quanquam ad huiusce modi illecebram duo aut ad summū tres plus satis facient. Si verò liberalius sic apparati sumātur, præsertim vbi, vt ferè mos est, crudiores ingerūtur, amplius sua cruditate molestabunt. Quidā etiam non probe cōcocti inflationes & tormina pariunt. Qui ad hūc sanè modū esitantur, alimētum minime laudabilis succi suggerūt. At amplissime decoctorum, aut bis etiam, vtī diximus, succus crassior quidem ille erit, cætera vero melior ac alibilior reddetur.

DE PASTINACA, DAUCO, ET CARO.

Horum quoq; radices manducātur. Minus q̄ rapæ alūt: sicut cyrenaicis etiā aris infirmius. Manifeste excalfaciūt: quin odoratum etiam quid edūt. Similiter item ac aliæ radices ægrè conficiuntur. Vrinā mouēt. Si quis immodice ijs vtatur, prauum vtēq; succum generabūt. In hoc tamē minus noxia est cari radix, q̄ pastinacæ. Sunt qui daucum pastinacam agrestem nominent. Vri-

Daucus quid

nam is sanè potentius ciet, sed ad medicinæ naturam propius iam accedit, multa que eget elixatione vt in cibum recipiatur.

DE TUBERIBVS.

Bulbosus radicibus tubera annumerare oportet, nulla euidenti qualitate prædita. Qui ergo his vtuntur, ad excipienda condimenta tanquā materiā habent, ceu alia quæ ^{ἀπορία} id est qualitatibus expertia vocātur, & innoxia, gustuque aquosa sunt. Quibus omnibus cōmune est vt alimentum nulla insigni facultate constans corpori præbeāt: sed frigidiusculum duntaxat, crassitudine tale, quale erat ipsum quod ingerebatur: ex tuberibus quidem crassius, ex cucurbita liquidius & tenuius. In alijs eadem est proportio.

DE FVNGIS.

Inter fungos boleti quoque rite cocti proxime ad cibos qualitatibus exortes & fatuos accedunt. Verum nequaquam homines illis similiter solis vtūtur: sed varijs modis parant ac cōdiunt, ceu alia quæ nullam insignem gerunt qualitatem. Alimonia ex ijs procedens pituitosa est: clarū etiam quod gelida, maliq; succi, si largius æquo quis vtatur. Hi porro aliorum omnium fungorum innocentissimi sunt. Secundi ab his Amanitæ. Alios omnino non attingere fuerit tutius. multis namq; mortem attulerunt. Ego certe quendam noui

k. iij.

*Antipathus**ἀπορία . i . qualitatibus expertia**Boletus**Amanite*

DE. ALIMEN. FACVL.

cui ob boletos, qui minime noxij videntur, crudi-
sculos, maioreq; copia ingestos, os vētriculi angus-
tia pondereq; afflictū constrictūq; fuerit, in tantū vt
spirādi difficultate, animiq; deliquio corriperetur,
& frigidū exudaret, vixq; auxilijs crassos humores
incidētibus seruari posset, cuius generis est oxymel
tā ipsum per se, q̄ vnā cū hyssopo origanoq; medio-
criter incoctis. Nam hoc, remedio esse à quodā acce-
perat, prēterea & nitri spumā illis superinspersam.
Postquā deuoratos fungos euomuit, iam tum in
pituitosum succum prægelidum crassumque qua-
dantenus commutatos.

*Nota in qua satam
conuertant fungi
in ventriculu*

DE RAPHANO SEV RADICVLA.



Adiculam solam crudamque vrbani ho-
mines vt plurimum prima mensa ex ga-
ro sumūt, alui ducendæ gratia. pauci ace-
tum admiscent. Rustici vero frequenter
cum pane esitant, non secus ac alia quæ nobis natu-
ra non ars parauit obsonia, in quibus est origanum
viride, nasturtium, thymum, satureia, pulegiū, ser-
pillum, mēta, calamintha, pyrethrum, eruca. quip-
pe hæc omnia viridia, eduliorum sunt obsonia, vnā
cum illis sumpta: suntque hærbacei generis plantæ.
Radiculæ caulis quoq; & folia nonnunquam edun-
tur, sed necessitate magis quàm spōte. Radix in eo-
rum numero est quæ obsonij potius quàm nutrime-
ti nomine passim edimus. Vim extenuatoriam ge-

*Contradicat
Auiē qui unlt
q. comedat & mēsa*

rit, cum qua conspicue vnā calfacit. Acris enim in ea qualitas exuperat. Verno tempore caulem in altum assurgentem producere solet, ceu alia quæ nata sunt excaulescere. Hic elixus estur ex oleo, garo & aceto, vt rapæ caulis, napiq; & lactuce, idēq; magis q̄ cruda radícula nutrit, vt qui acrimoniā in aqua deponat: quanquā minimā sanē & ipse alendi potestatem habet. Quidā nō solū caulē, sed vnā ipsas radículas elixantes comedūt, raparū modo. Cæterū cū medicos illos, tum medicinę rudes homines mirari subit, qui a coena crudas eas, quō iuuēt scilicet cōcoctionē, ingerūt. Aiūt nāq; id se ipsa experiētia abūde cōpertū habere: nullus tamen eos citra dānū potuit imitari.

DE CEPIS, ALLIO, PORRO,
ET AMPELOPRASO.



Arum quoq; plātarum radicibus percrebro vescuntur homines, rarius caule folijsq; acri admodū facultate præditis, pro radicū portione. Corpus excalfaciunt, & crassos in eo humores extenuant, glutinososq; incidunt. Bis tamē aut ter in aqua decocta, acrimonia spoliantur: quanquam ne sic quidem vim perdunt extenuandi: verum facultatem quādam obscurissimā alendi corporis exinde acquirunt: cuius antea q̄ decoquerētur, nihil prorsus obtinebāt. Cæterum alliū nō modo vt obsoniū, verūetiā vt medicamentum sanitati accōmodū, quōd obstructa soluere &

k.iiij.

am
Cottra auic

*in die biore. cap.
propter q̄ ideo affirma
post cibū cōcoctionē
in qua hī flatuosi
pungit affuat fauiliā
suspensam et sic cōco
impedit et ad vomitū
soluitur.*

*Notandum
de allio*

Unable to display this page

Unable to display this page

*Caro bubula
humore mela
colicu generat*

leue prestat, sed sanguinem crassiores quam par est
progignit. Præterea si melancholicę quispian natu-
re in eius cibo modum non seruet, affectu quoque
melancholico tandem corripitur, cuiusmodi sunt can-
cer, elephas, pfora, lepra, quartana febris, & morbus
qui speciali nomine melancholia vocatur. Ad hæc
lien ab huiusmodi succo intumescit: quod vitiū ma-
la totius corporis habitudo, quam cachexiam vocat,
& aqua intercus excipere sæpe cōsueuerunt. Quan-
tum autem totius substantiæ crassitudiue bubula
caro suillam superat, tanto suilla bubulam lento-
re. Suilla porro ad concoctionem quam bubula ac-
commodatior est: ac robustis quidē, florētibus æta-
te, & labore se aliquo fatigātibus, ea quæ a suis in
etatis suę vigore mactatis sumitur, cæteris nondum
adultorum sed incrementum caro conuenit. Quæ
admodum autem suum ætate vigentium caro bene
habitis iuuenibus peridonea est, ita ipsdē boum nō-
dum adultorum. Longe namq; bos sue temperamē-
to siccior, vti vir annis florēs puero impubere. Me-
rito igitur quibuscunq; animalibus a natura siccior
temperies obtigit, ijs tenella ætas, quo videlicet hu-
midior est, magis ad conueniens temperamentum
cōfert. Contra quæ humidiora sunt, a cōsistētia æta-
tis, quod iustæ temperaturæ deest, tādē acquirūt.
Quare nō solis vitulis accidit vt peradultis bubus
melius cōcoquatur, verum ipsis quoq; hœdis ad ca-

pras collatis idem cōcessum est. Quāquā enim capra boue minus sicca est: homini tamē suiꝑ cōparata, in hoc non mediocriter excellit. Similitudinē autē quę suillæ carni cū humana est, velex hoc colligas, quod quidam humanis carnibus quasi porcinis vefcentes nullam eius neque ex gustu neꝑ olfactu suspicionē habuerunt. Nam hoc sanē perditissimi hospites ac alij quidam patrauisse aliquando sunt deprehensi. Merito ergo porcellorum alimentum tanto magis eo quod grandes præbent sues, excrementis abūda- bit, quāto illi ijs sunt humidiores. Quin illud ipsum merito imbecillius quoꝑ erit: quādoquidē humidi- or alimonia vt ocyus per corpus digeritur, ita citius etiam dissipatur. Agni porro carne & humidissima sunt, & pituitosa. Quin ouilla quoꝑ excremētis pra- uoꝑ succo abūdat. Caprinæ præter succi malitiā ac- cessit & acrimonia. Hircina tū ad succi probitatem, tū ad cōcoctionē omniū ineptissima est, mox arie- tina, deinde taurina. In his omnibus castratorū caro præstātor. Annosa autem, & a cōcoctionis & succi & nutritionis laude sunt remotissima. Quare suū quoꝑ, tametsi propria tēperie humidarū, quēdā præ senio durā & cōcoctu pertinacē carnē acquirūt. Le- porina quāuis crassiorē sanguinē facit, succū tamen meliorē q̄ bubula aut ouilla gignere potest. His non minus prauī succi ac difficilis cōcoctiōis est ceruina. Ferorū asinorū optime habitōrū ac iuuenum caro

*Suis caro similitudinē
habet cū carne huana*

Caprine car.

*Caprine præter
succū malitiā
accescit acrimonia*

Leporina caro

Caro Asini

Caro cameli

Caro eq

panthera

Vulpes

proximū huic locū habet : quāquā māfuetorū quoq;
 quorū ætas inclināt, nōnulli carnē ingerūt. ea tamen
 pessimæ cōcoctionis est, ac succi, præterea stomacho
 oriq; in cibo ingrata, ceu equina, & camelina. Nā ne
 ab harū quidē esu abhorret homines quidā mēte pa
 riter ac corpore in asinos camelosque degenerātes.
 Sunt insuper qui vrsorū deuoret carnes: atq; his ab
 ominabiliores, leonum, ac pardorū, semel aut iterū
 decoctas. Supra vero quid sit bis decoquere, expo
 suimus. De canibus porro quid attinet dicere, vt
 apud quasdā gentes, qui in ipsis iuuenes pinguesq;
 sunt, frequenter esitentur, potissimoq; cum castrati
 fuerint? Non pauci quoque pantherarum carnibus
 vescuntur, ceu asinorū etiam habitiorū, quales sunt
 syluestres. Hæc nanq; non modo eduntur, verum à
 quibusdam etiam medicis summo opere commen
 dantur. Vulpinam pulpam esitant apud nos vena
 tores autumnī tempore. tum nanque vuarum sagi
 na pinguescunt. Alia item animalia quibus con
 uenientium & familiarium alimentorum suppe
 tit copia, multo ipsa se ipsis cibo vtiliora euadunt,
 ceu alia deteriora, quibus ea negata est. Quinetiam
 quęcunq; prodeuntēs è terra hærbas depascuntur,
 aut arborū primores ramusculos seu turiones: quo
 hæc tempore vbertim largiterq; proueniunt, eo se
 metipsis habitiora redduntur, magisque obesa, atq;
 ad nostri corporis alimoniam commodiora. Eaque

ex parte quæ procerioris hærbae pastu gaudent, gracilia in hyeme adusque veris initium mediūq; fiunt, & prauum colligūt succum, veluti boues. At ijdem progredeūte tempore inaucta iam hærba ac densata, inque seminis fertilitatem late se diffundente, manifestò & crassiores, & bono succo pleniores fieri cernuntur. Contra quæ ex humili hærba pastum carpere possunt, primo medioque vere melius agunt, vt oues: ineunte vero æstate, ac circa eius medium capræ: quoniam tum fruticum germina copiose proueniunt, quæ ijs in cibo gratissima esse solent. Cum ergo animantium me audis inter se comparantem species, tu quoque adhibita experiētia rem inquireto, excutito, ac prudenter iudicato, non approbe nutritum ac pingue gracili macroque componens, neque quod etiamnum adolefcit, vetulo. Vitiosum enim & iniquū fuerit huiuscemodi iudicium. Verū in vnaquaq; seu specie, seu genere, seu quocūq; modo libeat appellare, quod optime cōstitutum est, ad aliud simile comparato. Itaq; nequaquam posthac erit necessarium vt prolixum de vernaculis cuiq; gēti animalibus sermonem contexamus. Nam in Iberia animalculum inuenitur lepori adsimile, quod cuniculum nominant. In Lucania Italiæ ora aliud medium quodammodo inter suem & vrsū: ceu aliud quod in eadem Italiæ regione alijsq; permultis locis estur, inter sorices & domesticos mures ac glires

quomodo debeat
fieri cōparatio ali
mentorum

Cuniculus.

Unable to display this page

tur, optima cum optimis esse conferēda, ita nunc in
 apparatus diuersitate non nisi de optimis vtrinque
 erit considerandum. Hæc itaque de pedestrium ani-
 malium carne audiuisse sufficiat. De eorundem ve-
 ro partibus deinceps, cum sermonem de limacibus
 absoluerimus, sumus tractaturi.

DE LIMACIBVS.

Hoc ergo animal neque inter volatilia neque in-
 ter aquatilia adscribi posse liquido patet.
 Quod si ne inter pedestria quidem eius men-
 tionem faciamus, nunquam omnino de limacium cibo
 differendi dabitur locus. At qui silentio omnino præ-
 terire non fuerit æquum, ceu lignorum vermes, vipe-
 ras, aliasque serpentes, quibus Aegyptus ac aliæ
 quædam gentes vescuntur. Neque enim illorum quis-
 piam hæc nostra lecturus est: neque nos quæ apud
 illos edendo sunt, vnquam comedemus. At limaces
 ab omnibus græcis quotidiano cibo vsurpantur. Du-
 ra est harum caro, eoque concoqui pertinax, eadem ta-
 men si conficiatur, valētissime nutrit. Inest ipsis, veluti
 ijs quibus testa pro cute data est, græci ostracoderma
 vocant, succus ventri ducendo idoneus. Quapropter
 nonnulli limacium oleo garo vinoque conditarum iusculo ad
 deiicienda alui excremēta vtuntur. Si autem ex harum car-
 ne cibum dūtaxat qui nutriat petas, in aqua prius fer-
 uescito: eaque post effusa rursum in altera elixato: dein-
 de deceter condies, tertium decoquito, usque dum caro tota

*nam mentulian-
 cia?*

*Nonnulli quid
 sciat de limacibus*

*Modus preparandi
 limacem*

DE. ALIMEN. FACVL.

præ teneritudine intabescat. Nam hunc in modum præparata vt aluum retinet, ita alimētū non cōtemnendum corpori præstat.

DE EXCARNIBVS PEDESTRIVM
ANIMALIYM PARTIBVS.

PEdestrium animalium excarnes parteis homines mandunt, pedes, rostra, ac aures: easq; vt plurimum in aqua decoctas ex aceto & garo assumūt, addito nonnūquam sinapi. Quidam ex oleo & garo, vinum affundētes. Sunt qui cum oleribus aut in aqua elixis aut in patinis apparatus. | Suilli petioli omnium cōuenientissimi sunt ptisanæ incocti. nam & illam meliorē efficiūt, ipsiq; molliusculi redduntur: ideoq; tam in ore, quàm in stomacho expeditius confici poterunt. Ergo haud exigua in præparationis modo differentia existit: neq; ea tantum in partibus quæ carnis expertes sunt, verū alijs etiā omnibus: quam fusius in condimentarijs libris explicabimus. In præsentia vero ipsas in se tantum animalium parteis consyderamus, earum vniuersales differentias enarrando, ita semper tēperata adinuicem comparatione, quasi ad eundem modū paratæ sint, vt prius retulimus. nam ea demum æqua fuerit cōparatio. Itaq; excarnes seu extremæ corporis partes, vt minimū pinguedinis, ita carneæ quoq; substantiæ perexiguū obtinent.

Neruorum item ac cutis natura in illis præpollet. Haud porro tales hi nerui cutisve sunt, quales qui per vniuersum corpus disperguntur. Hæc nanque in ijs magis trita sunt ac exercitata, eoque etiam glutinosiora. Etenim neruacea omnia ac cutacea dum elixantur, ad huiusmodi deueniunt naturam. Quare merito & tenuiter corpus alunt, & expeditius per aluum, lentoris sui nomine, delabuntur. Pedes suilli magis quam rostrum probandi sunt, vti hoc magis quam aures. nam hæc sola cute ac cartilagine constant. Cartilago porro si ab adultis sit animalibus, omnino confici non potest. Quæ vero ab etiamnum incrementibus sumpta fuerit, si in ore dentibus bene comminuatur, ac in ventriculo concoquatur, pusillum alimenti præbet. Idem de alijs animalibus ac partibus pro portione dictorum intelligito. Quanto enim eorum caro alimonie bonitate suilla inferior est, tanto summe quoque seu excarnes partes suillis deteriores sunt æstimandæ. Cæterum illud nequaquam arbitror quenquam latere, quod partes in pedibus appellem neruosas, ad eius qui proprie neruus vocatur, similitudinem, qui ex cerebro & spinali medulla originem ducit. At quæ in partibus carne nudatis neruosa apparent corpora, per similitudinem neruorum nomine appellari permittuntur: cum vere sint ossium ligamenta, sensus expertia, & tendones quidam ad ipsa pertinentes.

*Caro pura &
vera quesit*



Ars hæc peculiarem quandam sibi substantiam ex carne fungosiore ac magis sanguinea sortita est. Nā pura veraque caro musculi sunt, atq; in ijs ipsis media potissimū pars. Siquidem multi circa fines in iustos tendones definunt, quos plerique græcorū medicorū aponeuroseis musculorum nominant. Nos abneruagines dicere tētabimur. Musculi ad artuum extrema pertinentes, omnium maximas huiusmodi abneruagines emittunt. Quin nonnulli musculi capita habēt nervosa. Ipsius autē linguæ propria substantia fungosa est, vti diximus, caro. Attamen coci qui eam ē suibus solēt extrahere, non solā illam educunt, neq; solā decoquūt, sed simul cū adnatis musculis. Vt plurimum vero etiam cū epiglottide seu ligula, & summa gutturis parte, quæ græce larynx nuncupatur, atque glandulis illic sitis, tam ijs quæ linguæ ad generādam salivā proprie dicatæ sunt, quā ijs quæ faucibus gutturique adherent. Nam arterias sanē, venas ac nervos lingua cum alia carne communes habet, tria enim illa conceptacula vnā cū carne edi solent, in lingua dūtaxat magnitudinē ac numerū proportionē excedētia. Quæ porro facultas sit alimenti à glandulosis corporibus sumpti, deinceps ex me audito.

Quantum lingua à carnis substantia, tantū glandes à linguæ natura recesserunt: haud tamen omnes pari ab ea distāt interuallo.

Quæ nanq; illi adherent, ac contingunt, ijs quadatenus similes sunt quæ in mammis habentur nōdū lacte refertis. Nec enim perpetuò suo munere funguntur mamillares glandule, ceu aliæ propemodum omnes, & hæ quæ linguæ adherēt, quippe huius glādulæ ad saluæ generationem natura sunt comparatæ: mamillares vero, cum quidem foetus gestatur, laxæ, turgidulæ, & lacte plenæ fiūt. At quo tēpore lacte carent, in sese cōtractæ dēlantur, tantū inter se differētes, quātū permadidæ spongiæ ab alijs quæ græce sceleteuomenæ vocitātur, nam sic appellāt spongas quæ expressa omni humiditate vinculis obductis cōstringūtur, ac in vnū corpus cogūtur. Sūt autē & circa guttur ac fauces huiusmodi quædā glandulæ, sicut & in mesenterio: verū hæ adeo sunt exiles, vt multorū oculos fugiāt. At illæ quas in faucibus & gutture esse diximus, grandes sunt, omnibusque conspicuæ. Præter has aliæ in multis corporis partibus glādulæ paruæ reperiūtur, quæ vasorū diuisuris cōfirmandis datæ sunt. At illa sanè glandula cui thymo nomen est, non parua, sed perquam grandis in nuper editis animantibus conspicitur: verū illis incrementibus ipsa decrescit. Itaq; cunctis glandulis illud cōmune est, vt dulces ac friabiles in ore sentiantur. In ma-

lijs.

Linguae glandule

*Glandula que
appellatur thymus*

Mamillæ sunt
dapes belluorum

Testes

Renes

Verum renes
sunt glandule

millaribus lacte refertis, ipsius quoque lactis dulcedo quædam intelligitur. Quapropter hæ glandulæ cū sic lacte tumēt, si quod aliud epulū, à ganeonibus summopere cōmendantur, ac expetūtur, præcipueq; suillæ. Alimonia ex ijs probe quidem in vētriculo concoctis proueniens, tantum non cum carnis alimonia certat. Si vero plena concoctione frustrētur, crudum aut pituitosum humorem procreant: quæ in ipsis humidiores sunt, pituitosum: quæ sicciore seu duriores, crudū: de quo supra retulimus. Testes quāuis ad glandularum naturam spectare videntur, non perinde tamē laudabilis sunt succi vt mamillares: quinimo virosū nescio quid sapiunt, seminis, cuius sunt officina, naturam referētes, ceu renes etiā ipsius vrinæ. Et difficilioris utiq; concoctionis sunt pedestrium animalium testes. Nam gallorum gallinaceorū altilium testes & suauissimi sunt, & laudabile corpori afferunt alimentum. Glandulæ item collo vesicę adherentes, ad testium naturam ferè accedunt. Sunt autem qui inter glandulas renes connumerant. hi nanq; ipsis etiam glandulosum quid habere videntur. Verum prauī admodum succi sunt, & cōcoctioni rebelles, vti adutorum animalium testes vbi execti eduntur. Nam iuniorum longe præstant. Taurorum, hircorum, & arietum testes insuaves, concoctioni & succo inutiles sunt.

DE TESTIBVS.

TVenibus suis ac bubus apud nos testes execant: sed non eadem in utrisque spectata utilitate. nam sues cibi causa castrantur: quoniam & suavior, & alibilior, ac concoctu mansuetior taliu caro redditur. Boues vero in hoc testibus orbantur, ut obeundis agriculturæ munijis sint aptiores: quādoquidem tauri nimium feroces sunt, ac rebelles. In capris ouibusque castrandis hæ simul ambæ considerantur utilitates. Omnes dictorum animalium testes difficulter perficiuntur, & vitioso succo sunt obnoxij: at probe concocti, probe alibiles sunt. Maius vero & minus in his quoque pro portione eorū quæ de animalium singulorū carnibus differuimus, inuenitur. Etenim quāto suum caro alijs præfertur, tanto harū quoque testes aliarum animalium testibus. Ceterum soli gallorū gallinaceorū ad omnia præcipue cōmēdātur, potissimoque saginatorū.

DE CEREBRO.

Cerebrū omne in cibo pituitosum est, crassum succi, tardi meatus, & operosæ concoctionis: nec minus etiam stomacho inimicum. Quidā vero ipsius mollitudine decepti, laborantibus offerunt, cum præter alia nauseā etiam concitet. Ergo potius cum à cibo quempiam vomere volueris, huius partem pinguius conditam ultimo edendā exhibebis. Illis vero caue ne dederis

l. iij.

Testes gallorū
gallinaceorū
ad omnia optime

que post cibum
vomere faciant

qui cibi fastidio laborant, quos græci ἀνοήτους appel-
lant, ac veteres eorū ἀνοήτους. Quāobrem nemo facile
cerebrū ī cibis vltimo loco sumere velit, nimirū ipsa
loquēte experiētia nausēā post cōsecuturā. Neq; in-
iuria pleriq; cū origano sumptitāt, vti nōnulli cū ap-
paratovarijs modis sale. quippe cū crasso succo & su-
perfluo cōstet, omnino vomitioni fit accōmodatius
incidētibus & calfaciētibus iūctū. Si vero recte cōfici
possit, alimētum corpori nō infimæ notæ præstabit.

DE OSSIVM MEDVLLA.



Edulla quę in ossibus continetur, cerebro
dulcior, iucūdior, pinguiorq; cēsenda est:
adeo vt si cerebrum cum ea comparādo,
degustes, putaturus sis austerum aliquid
illud in se habere. Prouocat & medulla nausēā si li-
beralius assumatur, veluti cerebrum: attamē si pro-
be concoquatur, ipsa quoque alibilis erit.

DE MEDVLLA SPINALI.



Edulla spinalis eiusdē cū cerebro generis
est: sed non recte medullam eā appellarūt:
cum medulla humidior, mollior, & pin-
guior non solūm spinali hac, verum ipso etiam cere-
bro videatur. Quoniam verò in spinæ ossibus con-
tinetur, colore medullę non absimili, ea ex parte me-
dullā nomināt: quo nomine quidā ipsum quoq; cere-
brū vocitarūt. Est porro spinalis medulla cerebro cō-
tinua, ac eiusdē cū eo naturæ, dūtaxat durior, nec id

varius decoqued
cerebrū modus

spinali medulla
est cerebro continua

sanè mediocriter: præsertim quo propius ad os sacrum, qui spinæ finis est, accedit. Quanto enim à cerebro longius abscedit, tanto magis durefcit. Proinde minimum pinguitudinis habet, eoq; nauseam non æque inducit: & si probe concoquatur, non exiguam secum alimoniam in corpus defert.

DE PINGVEDINE ET ADIPE.

Aambo hæc olei quidē naturā referūt: sed humiditate & siccitate à se inuicē distāt. Pinguedo nāq; humida quæpiā res est, oleo ad- *Pinguedo*
similis longa vetustate incrassato. Adeps vero pinguedine multo sicciore est: ideoq; si ipsum incalfactū *Adeps*
fundas, coit faciliē ac cōcrefcit. Pauci ambo sunt nutritimēti: potiusq; ciborū nostrorū condimēta, quàm cibaria veniunt appellanda.

DE PEDESTRIVM ANIMALIVM
VISCERIBVS.

QMniū animalīū iecur crasso succo constat, *iecur*
difficulter cōficiť, & tarde cōmeat. Primā in omnibus, nedū in edūdi voluptate, laudē meretur, quod græci sycotū, id est ficatū appellāt: inde inuēto nomine, q̃ i animāte maťtatiōi destinato multarū caricarū sagina iecur tale sit effectū. Potissimū vero suibus ita pascēdis operā impendūt, quia huius animalis viscera natura sua lōge suauiora sunt aliorū ōniū visceribus: q̃q; hæc quoq; caricas multas vorāte animali, delicatiora fieri nihil phibet. Verū id

*iecur
magis laudabile*

minime rationi cōsentaneum hominibus videtur, vt præteritis quæ natura cæteris præstare voluit, ad deteriora veniant. Reliquorum viscerum lien gustu non omnino iucundus videtur. est namq; in eo acerbum quiddam intelligere. Neque immerito prauui succi esse creditus est, quum melancholici sanguinis fons sit, & officina. Pulmo quanto iecore lie- neq; mollior rariorq; existit, tanto concoctioni quo- q; accommodatior: sed longe iocinere imbecillior est: atq; id ipsum quod corpori præstat alimentũ, magis pituitosum habet. Cor, substãtia sua, fibrosa duraq; est caro: ideoq; non sine magno negotio confici po- test: tardeq; cōmeat. Si tamen in ventriculo perfici possit, alimẽtũ exhibebit corpori nec mole nec suc- co contemnendum. De renibus, nam hos quoq; nõ- nulli inter viscera connumerãt, superius retulimus.

*Splen est fons
melancholici sangui-
nis & officina.*

DE QVADRVPEDVM ANIMALIVM
VENTRICVLO, VTERO, ET
INTESTINIS.



HAE partes carne duriores sunt, eamq; ob causam si rectam concoctionem assequã- tur, succũ edent non planè sanguineæ na- turæ, nec prorsus inculpatum, verum & frigidiorẽ, & crudiorẽ. Proinde multum tem- poris requirunt prius quàm satis peragi, & in san- guinem valeant conuerti.

DE FERORVM ET DOMESTICORVM
ANIMALIVM DIFFERENTIA.

Domestica animalia temperie humidiora sunt quam syluestria, tum ob aëris in quo degunt humiditatem, tum vero etiā ob vitæ totius ignauiam. At syluestria multis cursitationibus ac laboribus sese fatigantia, in aëre etiam sicciore versantur. Quapropter eorū caro & durior est, & nulla prorsus aut pauca admodum pinguedine respersa: eoque pluribus diebus à putrefactione seruatur immunis, quam domesticorum, & inertem vitam agentium. Liquet item horū cibum ab excrementis puriorem esse, ceu eum qui à domi natis sufficitur, magis abundare, ex quo necessarium est illum amplius quoque nutrire, & succi bonitate longe hoc esse superiorem.

DE LACTE.

Lac quoque inter cibos qui ab animalibus proficiscuntur, numerandum est: in quo haud parua ex anni temporibus differentia inuenitur: hacque maior etiam ex diuersa animalium natura. Siquidem crassissimum pinguiissimūque est bubulū: liquidissimū, ac minime pingue, camelinum: mox equinum, deinde asininum. Mediæ constitutionis est caprillum. hoc crassius ouillū. Secundum anni tempora lac quod in vere statim à partu editur, liquidissimum est: tēporis progressu magis

semper ac magis incrassescens. circa medium autē
 æstatis in suę naturæ medio consistit: ex quo sensim
 ad tãtam crassitudinē peruenit, vt penitus deficiat.
 Vere vt humidissimum est, ita etiã copiosissimum.
 Quod porro lac, vt diximus, pro animalium specie
 varietur, id vel intuenti protinus erit conspicuum:
 clarius tamen cognoscetur si ex vnoquoq; lactis ge-
 nere caseus fingatur. Etenim lac humidissimum, se-
 ro: crassissimum, caseo abundat. Merito igitur hu-
 midum lac magis, crassum minus aluū mouet: con-
 traq; crassum valentius nutrit, tenue imbecillius. Si
 quis vero lacti præferuefacto serum omne cōsumat,
 iam nihil prorsus subducet. At iniectis cādentibus
 calculis tantisper dum omne serum dissipetur, adeo
 aluum hoc modo accuratum non subducet, vt con-
 trarium etiam sit effecturum: ijsq; hoc exhibemus
 quibus vter acriū excrementorū demorsu infesta-
 tur. quod ipsum nō segnius quàm calculi, imò effi-
 caciū, ferrei orbiculi candentes præstant. Cito vero
 huiusmodi lac in vētriculo casei modo cogitur: qua
 de causa mel illi cum sale admiscemus. Quin aquā
 etiã affundere securius fuerit, ceu nō pauci medico-
 rū factitant. Neq; mirū tibi videatur quod sero stu-
 diose dissipato, rursus aquā infundant. Non enim
 feri humiditas est quā fugiunt, sed acrimonia: cuius
 nomine lac omne aluum subducit, ex duabus diuer-
 sis permistū substantijs, nēpe sero, & caseo. Ad hæc

inde Hm. 10. A. 14

Lac dat' his q' afflu-
 ventis lac m' lac
 m' 10. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

Ex hoc et phat' q' 14
 potuit sem' cal'ion
 Et h' q' 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

pingui quoque succo constat: quo maxime, ut dictum iam est, abundat bubulū: ideoque butyrū ex eo conficiunt: quod gustu solo visuque quantū in se pinguitudinis habeat, facile cognoscas. Quod si & in ungēda quapiā corporis parte uti eo libeat, pinguedine delibutā cutem haud secus ac si oleo fricuiſſes, videbis. Præterea si mortui animalis aridā pellē eo inungas, eundem cernes effectū. Quinimò plerūque frigide inueniuntur regiones quarū incolæ olei penuria butyro, cum se lauerint, utuntur. Idem si cādentibus prunis inspergas, flāmā excitare instar pinguedinis cōspicietur. Per sepe etiā pro adipe id vsurpamus, cataplasmatis alijsque medicamentis cōmiscētes. Ergo bubulū lac, ut testati sumus, pinguissimū est. Ouillū caprinūque habēt & ipsa certe pinguedinē, sed lōge pauciorē. Asininū q̄ minimū huius obtinet. Quocirca perraro cuiquā in vētriculo coagulatur vbi calidū protinus ut mamillis excidit, haustū fuerit. Quod si sal cū melle adijciatur, fieri nō potest ut in vētre cōcrescat. Eandē ob causam vehemētius aluū deijcit: utpote feri copia affluēs, à quo omne lac facultatē accipit delaxādi, uti à caseosa substātia, sistēdi. Quāto vero serū alia lactis natura aluū retinēte inferius est, tātō magis iter alia oīa vētrē molliētia excellit: ideoque veteres ad aluū exonerādā creberrime hac potione vsi fuisse vidētur. Tātū vero ei mellis optimi adijciēdū est, ut citra stomachi euerſionē dulce sētiatur.

*Butyrū supplet
vicem olei*

Lac Asininū.

DE. ALIMEN. FACVL.

Similiter salem ea mēſura quę guſtui ingrata nō ſit, admiscebis. At ſi copioſius ſubducere ſtatuas, q̃ plurimum ſalis immittito. Hęc equidē diffuſius quā pręſens poſtulet inſtitutum, expoſita ſunt. Quęcūque enim lacti vt alimēto pręclare inſunt dotes, eas duntaxat referre propoſitum erat. Verum cū inter alias quoq; ſubductio ei attribuat, fecit rei affinitas vt in hanc digreſſionē exſpatiarer. Ergo rurſus à diuerticulo ad rem propoſitā reuertamur, ea que in medium afferamus quę nondū de lactis virtute ſunt tradita. Quorum hoc vel inter præcipua habendum eſt, quod omnium rerum quas cibi cauſa capimus, lac optimum, optimi ſit ſucci. Cæterum ne oſcitanter hunc noſtrum ſermonem accipias caue. Haud enim ſimpliciter protulimus lac omne optimi eſſe ſucci, ſed inſuper optimum adiūximus. quippe vitioſum lac tantum abeſt vt ad ſucci probitatem conducat, vt malo etiam ſucco vtentiū corpora impleat. Ac illud ſanē liquidū viſum eſt, infantem priore nutrice extincta, alterius noxijs ſuccis plenæ lac ſugentem, multis in toto corpore vlceribus tandem ſcatuiſſe. quippe ſecunda hęc nutrix ſylueſtribus hærbus ac oleribus ruri veris tempore cū fames graſſaretur, victitauerat: quare & ipſa huiuscemodi vlceribus obſeſſa eſt, cūque ea indidem alij nonnulli ſimili victu uſi. Vidimus & alijs permultis lactantibus mulieribus id temporis idem accidere. Quin-

etiam si capræ aut alterius cuiuspiam animalis scæmoniam aut tithymalum depasti lac cibi loco quisumat, omnino aluus illi profluxura est. Itaq; quæadmodum quæ de alijs omnibus, ita & quæ de lacte pronunciantur, non quasi simpliciter de quouis dicta sint, intelligere oportet, sed duntaxat tanquam de probatissimo. In quolibet autem genere quatenus quidq; a primo præcipuoq; recessit, eatenus ad nos iuuandos minoris erit efficacix. Lac igitur plurimo abundans sero, etiam si iugiter eo vtare, quam minimū periculi affert. Quod vero huiusce humiditatis minimam portionem, sed caseosæ crassitudinis permagnam obtinuit, omnibus vsus eius frequētatibus infidū est. Etenim renes offendit, si quidem hi calculo ingenerādo idonei sint. Iecur itē obstruit ijs qui ex facili huic iniuriæ patent, vt sunt qui fines venularū cibū ex concaua iecoris parte in gibbam traijcientium angustos habent. Thoracis pulmonisq; partibus omne lac vtile est: capiti minime, nisi admodū valenti: sicut nec hypochondrijs si qua leui de causa inflari nata sint: quandoquidem ventrem flatibus implere consuevit: vt paucissimos inuenias qui non ita ab eo afficiantur. Verū cum quopiam edulio crassi succi abūde feruefactum, flatuosam quidem naturā exuit, sed iecur magis hinc obstruit, & calculos in renibus promptius gignit. Huius autem modi edulia primo volumine esse perhi-

buius amyli, similā, alicā, tragū, oryzā, lagana, rhy-
emata, panesq; non bene in clibano coctos, nec mula-
ta tritatione praelaboratos, saleq; nō abūde nec fer-
mēto saturatos. Cæterū vt hæc lacti immista aliquā
eius facultatem aut augere aut imminuere possunt,
ita & alia quoq; omnia quæcūq; nōnulli lacti admi-
scent. At nos breui nūc formula ipsius proprias vi-
res perstringamus. Ergo lac boni succi & alibile esse
dicimus, ex cōtrarijs substantijs ac facultatibus, nē-
pe mouēdi & sistendi, obstruendi & extenuādi, cō-
positū. Quod nāq; eius serosum est, crassitiē humo-
rum extenuat, & aluum subducit. Quod caseosum
est, aluū retinet, & crassos pcreat succos, ex quibus,
vti retulimus, iecoris obstructio, & in renibus calcu-
li oriuntur. Assiduus lactis vsus dentibus, vnaq; ad-
natis carnibus, quas gingiuas nominant, officit. has
enim humentes & flaccidas, dētes vero putrefactio-
ni & erosioni obnoxios facit. Ergo assumpto lacte,
os vino diluto colluere expediet: ac si mel quoq; ad-
ieceris, melius habebit. Ita nāq; si quid ex lacte ca-
seosum dentium interstitijs gingiuilq; infarctū ob-
hæsit, abstergetur. Quin si cuipiam tam robustū sit
caput, vt vini meri collutione nō offendatur, rectius
is & dentibus & gingiuis citra aquam consuluerit.
Verum & admistū mel misturam ex vtroq; cōmo-
diorem facit. Illud vero dētium incolumitati tutis-
simum aduersus lactis iniurias fuerit præsidium, si

*Nota de lacte
quātu affert
lesioni dentibz*

*remedij facit dñm
a Noxijs Lactis*

quis post assumptionem primum melicrato, deinde adstringente vino os abluat.

DE ACIDO LACTE.



Vod græci oxygala, latini acidum lac nūcupant: dentes, qui quidē secūdum naturam se habent, nihil offendit. At qui aut ob naturalem intemperiem, aut quempiā adscititium affectum iusto frigidiores sunt, hi soli vt ab aliorum frigidorum occurſu, ita ab hoc quoque offenduntur: acciditque ijs nonnūquam symptoma quod stuporem nominant, quale à moris immaturis alijsque acerbis acidisque euenire consuevit. Illud itē liquido constat, vētriculum qui quauis de causa frigidior sit, lac acidum non concoquere: at mediocriter temperatus, quanuis ægre, concoquere tamē potest. Contrā ventres iusto calidiores, siue ab initio tales, siue à causa quapiam post adueniente in eam tēperiem adducti, adeo nihil ab huiusmodi edulij noxæ concipiūt, vt etiam commodi aliquid sentiant. Quin hi quoque acidum lac niue præfrigeratum innoxie perferunt: ceu alias plerasque id genus escas, & ipsam adeo aquam niue sic accuratam. Ex quo medicos plerosque subit admirari, qui de singulis edulij statim sententiam pronunciant, prodesse videlicet ea, aut obesse: facile concoqui, aut difficulter: mali succi esse, aut boni: alere, aut non

*Nota medicorum
multorum ignorantia*

alere: stomacho cōuenire, aut aduersari: aluū ducere
aut sistere: aut aliā quāuis virtutē vitiumve obtinere
vnūquodq; asserētes. Nā quanuis in quibusdā per-
petuo verum est dicere, hoc verbi gratia prauī succi
esse, aut difficilis concoctionis, aut stomacho expe-
dire: in plurimis tamē fieri non potest vt vnico edi-
cto citra vllam definitionem veritas seruetur. Cæte-
rum quoniā in longum necessario excurrisset oratio
si per singula edulia tam naturalium quā acquisi-
tiorū affectuum distinctiones adscripsissemus: sa-
tius fore existimauius, si ab initio vniuersali to-
tius doctrinæ methodo seu ratione commonstrata
(id quod in primo horum commentariorum feci-
mus) post in particularibus nonnunquam eam ad
memoriā reuocaremus, præsertim in ijs quæ non
simplicis sunt naturæ, quale vtiq; lac de quo nūc agi-
mus, existit, ex contrarijs substantijs & facultatibus
quæ similes dūtaxat ad sensum apparent, confla-
tū. Huic nanq; vel optimo pro diuersa ventriculorū
natura accidit vt modo aciescat, modo fumosum ru-
ctū sursum mandet: quāquam diuersi affectus sunt
per quos acidū aut fumosum euadit quod crudū in
vētriculo manet. Siquidem caloris inopia acorem,
eiusdem excessus nidorem affert. Quæ vtraq; lacti
eueniunt, quia serosam nō solum in se naturam, ve-
rum etiam pinguem & caseosam cōprehendit. Hac
ergo de causa lac acidum si crudum in ventre more-

tur, nunquam nidorem excitat, etiam si in maxime biliosum ac feruentissimū vētriculum incidat. Neq̃ enim amplius calidam acremq̃ qualitatem ac vim retinet, quam à sero lac habet: neq̃ pinguem, & mediocriter calidam, quam tribuit pinguedo. Nam in huiusmodi præparatione sola relinquitur caseosa substantia, eaq̃ ipsa non eiusdem omnino naturæ cuius ab initio fuit: verū ad frigidiorē statum deflecta. Itaq̃ de acido lacte suffecerit dixisse quod frigidum sit, ac crassi succi. Ex hoc enim colligitur ipsū nō facile in corpore mediæ temperaturæ elaborari. quippe ad hanc vnā in omnibus libris à me conscriptis semper referendum esse sermonē cum simpliciter quid asseritur, identidem monui censuiq̃. Cæterum crudum vocatum succum, cuius supra naturā ostendi, ac alibi etiam in præcedente volumine de eo disserui, cōsentaneum est ab istiusmodi cibis abunde procreari. Quin etiam æstuantioribus ventriculis hoc esculentum congruere haud absurde quis dixerit, veluti & frigidioribus summopere aduersari. Illud porro per singula cibaria repetere nil est necesse, sed in quibusdam meminisse suffecerit, succū videlicet qualis est is qui ex acido lacte, caseo, cūctisq̃ epulis crassi succi prouenit, calculos in renibus parere, quum hi & iusto calidiores fuerint siue ob naturalem intemperiem, siue ob alium affectū post superueniētem: quumq̃ pro caloris modo, meatuū

m. j.

ex hoc collige q. em'
ut calidum q. negaret
q. simpl. cap. 17

Calculi in renibus
a lacte gigni

in ipsis amplitudo non responderit. Nam maxime
 valetudinariae corporis constitutiones sunt hae quae
 ex partibus diuersi temperamentum componuntur: ut
 verbi gratia, si ventre admodum calido cerebrum fri-
 gidum existat: ceu quandoque pulmo ac totus thorax
 frigida sunt, ventre calidam temperiem obtinente.
 frequenter vero contra euenit, ut alijs omnibus plus
 aequo calidis, solus ventriculus sit frigidior. Haud
 aliter iecur quoque supra alias partes calidius esse
 potest. Itaque mox ab initio etiam perhibuimus vti-
 lissimam esse facultatem quae alimentis insunt, do-
 ctrinam, ubi simul differentiae explicantur tam quae
 ex humiditate, siccitate, caliditate & frigiditate:
 quam quae ex substantiae crassitudine aut lentore
 proueniunt: quumque ad haec, an ipsa similarium
 sint partium, an dissimilarium, quale est lac, distin-
 guitur. Ad horum porro dignotionem cum per ol-
 factum gustumque, tum per alia accidentia nos velut
 manu duci sum testatus: de quibus in operis huius
 initio disserui: uti nunc quoque in hoc de lacte sermo-
 ne, eius naturam ex accidentibus quae aut feruefactum,
 aut coagulo concretum, aut alio quouis modo in suas
 partes diuisum edere natum est, demonstrans. et
 enim citra coagulum scissio quoque quam vocant, eam
 diuisionem praestat, cum lacti abunde feruenti oxy-
 mel frigidum instillamus. Idem & mulso efficitur.
 Interdum etiam citra ullam liquoris instillationem,

Unable to display this page

Hæc de lactis facultate nouisse, in præsentem tractatum fuerit satis. Eius namq; vtilitates, quibus in morbis vtimur, cum aut quauis causa intabescentibus, aut pulmonis vomica obessis id exhibemus, proprie ad medendi rationem spectant.

DE CASEO.



E casei facultate diximus iam cum de lacte sermonem faceremus. Veruntamen satius fuerit peculiare huic quoq; caput dicasse. Dum namq; formatur, ab iniecto coagulo acrimoniam accipit, totamq; humiditatem relinquit. Maxime vero inueterato acrimonia crescit, & omnino quàm antea calidior vrètioreq; is redditur, ideoq; [& siticulosior] & cōcoctioni rebellior, & succo deterior tandem euadit. Qua de causa nec id ipsum quod crassis epulis acris ac tenuatoriæ facultatis nōnihil habentibus, inest commodi: iste citra noxam possidet. Quippe plus dāni ex succi praui-
uitate, & æstuantī feruore infert, quàm crassorū ex-
tenuatio possit prodesse: quando ad calculi in renibus procreationem hic item succus [non] minus est appositus. Siquidem in illis eos corporibus con-
 trahi ostēdimus, in quibus cum crassitudine humo-
 rum igneus feruor simul cōspirat. Quare istiusmo-
 di caseus summopere erit fugiendus, vt qui neq; ad
concoctionem, neque digestionem in corpus, neque

*Caseus aliquis
pessimus est:*

*Corpori paratū ad
calculi generatū.*

ad mouendam vrinam, neq; vĕtrem soluendū quid-
quam boni conferat, ceu vtiq; nec ad succi probita-
tem. Ab hoc alius est neq; vetus, neq; acris, infestus
quidē & ipse, sed minore noxa. Laudatissimus in-
ter omnes caseos recens habetur, qualis is quē Per-
gamena rura, & superior Mysia mittit, ab indige-
nis oxygalactinus, quasi lactacidū dicas, appellatus,
gratissimus ori, & stomacho minime noxius, alijsq;
omnibus caseis concoctu transituq; faciliior, suc-
co constans non vitioso, neque vsque adeo crasso:
quod omnium tamē caseorū commune vitium esse
solet. Pręstantissimus is quoq; qui Romę diuitibus
in pretio est, vatusicus nomine: alijs quidam alijs
in locis pręstant. Quoniam porro permagna in illis
particulatim inuenitur differentia cum pro anima-
lium natura, tum pro varijs pręparandi modis, ac-
cedente ad hęc diuersa ipsorum caseorum ætate: co-
nabimur hoc in loco quosdam ceu scopos boni-
tatis ipsorum describere: quibus intentus quis, ex
facili meliorem a deteriore queat discernere. Ita-
que duplices in genere hi sunt scopi. Alter substan-
tię consistentiam complectitur: penes quē, an mol-
lis sit caseus, an durus: dēsus, an laxus: lētus, an fria-
bilis, contemplamur. Alter in gustabili qualitate
consistit, qui alium eximie acidum, alium acrē, aut
pinguem, aut dulcem, aut alio id genus sapore prę-
ditum esse mōstrat, aut omni ex parte æqualem. Si

m. iij.

*Optimus caseus
quis non sit*

*Modj cognoscendj
bonitate casej*

DE. ALIMEN. FACVL.

ab his generatim prolatis ad speciales differentias
venias, mollem duro, rarum ac laxum valde presso
densoq; meliorē iudicabis. Deniq; cum & admodū
glutinosus, admodūq; friabilis ad asperitatem vsq;
vterq; noxius sit: medium inter hos locum sortitus
præstantior censebitur. Gustu autem illum optimū
iudicato, qui nullam vehementem qualitatem ob-
tineat, duntaxat paulo dulcior. Suavis item insuauē
præcellit: & mediocriter salitus, permultū aut nihil
omnino salis habentē. Quin etiā post assumptionē
hunc ipsum, bonus ne an malus sit, poteris ex ructu
cognoscere. Cuius nāq; qualitas paulatim emori-
tur, vt ilior: cōtrā qui diu in stomacho viuit, minime
probāndus. Palām enim hic difficulter quā qualita-
te tū substantia sua immutatur, ideoq; ægre etiā cō-
ficitur. Siquidē dum cōcoquitur cibus, omnes quas
antē diximus qualitates immutentur necesse est.

DE PEDESTRIVM ANIMA-
LIVM SANGVINE.



Anguis omnis cōcoctioni rebellis, præ-
cipue crassus & melancholicus, qualis est
bubulus. Leporinus vt suauissimus ce-
lebratur. apud plerosq; mos obtinuit vt
cum iecore elixetur. quidam alijs etiā visceribus in-
dunt. Sunt qui suum quoq; iuniorū sanguinē edant,
ceu alij etiam adultiorū, cum fuerint castrati. Nam
aprorum nemo ne gustare quidem tentauerit pro-

Unable to display this page

DE. ALIMEN. FACVL.

uellorum, diuersaq; ratione admodum vetulorum. Etenim horum dura, sicca & neruosa est caro: ideoq; & concoctu peruicax, & exigui nutrimenti. Contra nuperrime editorum corpora, mucosa, eoq; excrementis plena sunt: leuius tamē per aluum subeunt. Hæc in cunctis animalibus meminisse te velim. cōmuniter nanq; omnibus & ex æquo hæc differētiæ quas ab ætate sumpsimus, inhærent. Quin & præparationis ratio sanitati accommoda, quam antea exposuimus, his quoq; communis existit. Rursum tamen breui formula repetetur, indicata tantū cuiusq; modi facultate. Quippe assa, ac in sartagine fricta, sicciora sunt: in aqua dulci elixa, humidius corpori alimentum præbent. De ijs porro quæ ex albo iure varijsq; patinarum condimentis esitantur, satis superius relatatum est, ceu de domesticis quoq; ac syluestribus. Haud mediocris vero differentia est inter ea quæ in stagnis aut paludibus aut lacustribus degunt, & ea quæ in montibus aut siccis locis vagantur. Nam proportionē locorum, animalium carnes aut siccæ, & excrementis vacuæ, ac concoctu faciles, aut humidæ & excrementitiæ, concoctuq; difficiles redduntur.

DE ANSERIBVS, ET STRUTHOCAMELIS.



Pud græcos anseres vsitato nomine chænes ab antiquis etiam appellabantur: sed struthocamelorum nomen ipsis inso-

lens. eas nanque *μεγάλας ερσθους* nominabant. Ego vero etiamnum adolescentulus sophistam quendam ex eorum numero qui in vtramvis partem disputant, audiui vtrunque de ijs ostendere conantem, nunc videlicet hæc animalia aues esse, nunc vero non esse. At longe præstiterit non in huiusmodi captivunculis otium terere, sed qualemnam habeat eorum alimonia virtutē, inuestigare. Ex me ergo istud ubi audieris, ab alijs, magno quidē otio, an aues istiusmodi animalia vocanda sint, an non, condiscas licebit. Ipsorum igitur caro excrementis abundat, & multo amplius concoctioni repugnat, quàm prædictorum volatiliū animalium: eorū tamen alæ, aliorum alis non sunt deteriores. In multis nanq; volatilibus, potissimum parvis, duræq; carne præditis, alarum natura fibrosa duræq; est. In quibusdā etiā vniuersa caro talis est, ceu & in gruibus: quas ipsas tamē edūt, plurimis antè diebus aëre macerantes, quò tenerescant. Inter grues porro anseresq; tardarū, quæ græce *δυνιδες* aut *ωνιδες* vocātur, caro quadātenus media est, utroq; enim modo prima syllaba apud græcos & profertur & scribitur, tam per *α* diphthongū, q̄ per *ω* vocalē.

DE DIFFERENTIA PARTIVM QVAE IN
VOLATILIBVS SVNT ANIMALIBVS.

Nota bonitate
anserum

IN volatilibus viscera ad carnes eā proportionem obtinent, quam in pedestribus haberi retulimus. Intestinavero horū omniū

prorsus cibo sunt aliena, exceptis ventriculis. nam hi & edendo & alendo sunt. Nonnulli verò ex ipsis perquam etiam suaues, ceu anserum, ac deinde altiliū gallinarum. Quemadmodum autem suum iecori, ipsis adhuc viuētibus, gratia quædam & suauitas ex caricarum pastu comparatur: ita anserū quoque iecur pabulo lacte consperso saginari video: ut nō modo iucundissimus sit cibus, sed etiam optimi alimenti ac succi, & deiectione minime difficilis, & probe in ventriculo concoctionis. Anserinæ quoque alæ nutritioni & concoctioni idoneæ sunt: his vero magis ipsarum gallinarum. Cæterum quum in iunioribus & adultioribus animalibus magnū sit carnis discrimen, in alarum quoque natura ex ætate euidentior differentia conspicietur. De obesis ac macris eadem est ratio. Ac iuniorū quidem probeque nutritorum caro præstantissima est, pessima macilentorum, & vetulorū. Pedes paulo minus omnium cibo inepti. Gallorū gallinaceorū cristas ac palearia non est quod laudes aut dānes. Testes horum maxime probantur, præcipue altiliū: qui ipsi delicatiores sunt quum escis ferofo lacte conspersis saginati galli fuerint. nam & bonum succum ac alimoniam præstant, & facillime concoquuntur: deiectionem tamen nec iuuant, nec impediunt. Sunt præterea volatiliū parua cerebella multo quā pedestrium meliora, quanto videlicet duriora. Inter ea verò quæ volatu fidunt, montana præ-

Anserine alæ

Testes gallorū

Cerebella volatiliū

stantius quàm palustria cerebrum habent. Eadē in alijs omnibus partibus est proportio. Falso quidā struthocameli ventriculū prædicant tanquam vnum ex medicinis concoctionem adiuuantibus. Alij vero longe magis ventriculum mergi. Verum hæc neq; ipsa facile concoquuntur, neq; alijs in hoc ceu medicamenta auxiliantur, veluti zingiber, & piper, aliaq; ratione vinum & acetū. Præter hæc autem si de volatiliū animalium lingua rostroq; tentem dicere, quæ nemo qualia sint ignorat, merito nugas me persequi quispiam sit obiecturus.

*ventriculū nō potest
adjuuari concoctione
cū ipse diffinitus
coquat. qui accit
multiplicat non ut
medicamentū.*

DE OVIS.

Qua quoq; inter alimenta quæ ab animantibus sumuntur, numeranda sunt, in treis differētijs partita. harū vna est à propria substantia. siquidē gallinarum ac phasianarū in his meliora sunt: anserum ac struthocamelorū deteriora. Secunda est, per quā, recentia an vetera sint, cōsyderamus. Tertia penes cocturæ rationem versatur. nā quædā affatim coquuntur, à græcis ephtha, id est cocta vocata: alia ad mediocrē vsq; consistentiā: tremulaq; dicuntur, græcis trometa. Alia duntaxat incalescunt, quæ sorbilia vocamus. Tremula, molliave, omnium bellissime nutriunt. Sorbilia minus id præstant, sed expeditius descendunt, ac gutturis scabritiem læuigant. Cocta seu dura difficilis sunt cōcoctionis, &

*Ovis tres
differentie*

prima

secunda

3

Cocta

Tremula

Sorbilia

*Assa in
cineribus.*

*Fritta in
sartagine*

*Recentia ma
i vetera*

tardi transitus, crassamq; alimoniam corpori exhibent. Quæ verò in feruentibus cineribus assantur, lōge adhuc tardioris sunt meatus, & crassioris * succi. Quæ in sartagine ad crassitiē vsq; frigūtur, eoq; à græcis tagenista appellātur, deterrimi omnino sunt alimenti. Dum nanq; cōcoquuntur, nidorem ac fūmū edunt: succūsq; ex ijs prognatus, nō solū crassus, verumetiā prauus & excrementitius est. Duris assisq; præstāt quę peculiari quodā cocturæ modo suffocantur, pniēta ob id à græcis vocata. Ratio apparandi sic habet. Consperguntur oleo, garo, & momēto vini. mox vas quo continentur, ahenō aquæ calidę imponitur, superne vndiq; operculatum: deinde lento igne vsq; ad mediocre crassamentum coquuntur. Nam plus æquo conspissata, à duris & assis nihil differunt. Quę vero ad mediocre crassamentum perueniunt: & melius quā dura concoquuntur, & corpori præstantius alimentum præstant. Hanc consistentiæ mediocritatē ex ijs quæ sursum in ollæ labra effunduntur, erit colligere. quæ vt indurentur, non est committēdum: sed cum adhuc succum suū seruant, olla ab igne remouenda erit. Recentium porrò ouorum ad vetera nō mediocris est differentia: quippe optima sunt recentissima: pessima, perquam diu asseruata. Quæ vero in horū excessuum medio statuuntur, pro portione recessus ab extremis, bonitate aut prauitate inter se different.

DE VOLATILIVM ANIMALIVM
SANGVINE.

GAllinarum ac columbarum sanguine nonnulli vescuntur, maxime altiliū. Nec enim suillo inferior est, siue suauitatem, siue coctionis facilitatem spectes: longe tamen cedit leporino. Omnis porro sanguis cōcoctu pertinax est, & excrementitius, quocūque paretur modo.

DE NVTRIMENTO QVOD AB AQVA
TILIBVS ANIMANTIBVS SVMITVR.

Animalium in aquis degentium permulta sunt genera: inque ijs variæ differentiæ ac species. Nūcvero quę in ipsis ad vsum medicinalem seu salubrē vtilia inueniātur, referemus. Ergo de omnibus quę assiduò in vsu cibario sunt, sicut antè fecimus, nunc sumus tractaturi.

DE MUGILE.

In squāmatorum pisciū genere mugil censetur, non tantum in mari, verū etiā in stagnis ac fluuijs nascens. Ideoque magnum est mugilum inter se discrimen, adeò vt pelagius ab eo qui in fluminibus stagnis lacubus aut cloacis vrbium sordes ac latrinas expurgantibus mansitat, diuersi generis esse videatur. Piscium nanq; in cœnosis aquis sordidisq; versantiū excrementitia ac mucosa admodum est caro. Optima eorum qui in puro natant mari, maxime cum vëtorum æstu agitatū

*Pisces in stagnis
degentes & in
marj*

attollitur. Nam in silēte, nullisque agitato fluctibus
 tanto piscium caro vilior est, quāto minus exercita-
 ta. In falsis stagnis, quas limnothalassas græci appel-
 lant, hac etiam peior, atq; hac magis in ipsis stagnis.
 Quæ si exigua sint, nec ingētia flumina, vllōsq; fon-
 tes habeant, nec copiosum defluxum: multo profe-
 cto magis noxia erūt. Quod si nihil omnino affluat
 aquæ, nec defluat, sed stagnum reses planè immotū-
 que maneat: maiorem in modum id piscibus incom-
 modabit. De ijs porrò qui in paludibus lacubusq; ca-
 piuntur, atq; id genus locis, ab initio mentionem fe-
 cimus. nam qui indidem versantur, carne longe pes-
 sima constant. Fluuiatilium meliores sunt qui in ra-
pida ac multiflua aqua fatigantur: in stagnante ne-
 quaquam boni. Ipso præterea pastu pisces meliores
 peioresve euadunt. Nam quibusdam hæbarum ac
 bonarum radicum copia suppetit: ijq; præstantiores
 eam ob causam sunt. Alij hærbis pascūtur limosis,
 malique succi radicibus. Sunt qui in fluminibus po-
pulosarum vrbium, hominum stercorebus & prauis
id genus escis victitant: qui, vt dictum est, extremū
 prauitatis gradum tenent. Si nāq; mortuos aliquā-
 diu asserues, illico putrescēt, & teterrimū edēt odo-
 rem. Sunt hi & cibo prorsus insuaues, & cōcoctu dif-
 ficiles, parūq; boni alimenti, excrementi plurimum
 reddūt. Quare mirū non est si prauum succū in eorū
 corporibus qui quotidie illis vescuntur, congerant.

Pisces fluuiatiles

Hi ergo deterrimi: sunt contrà, vt diximus, optimi qui in purissimo mari natant, maxime vbi littus nec terrosum nec læue aquam cingit, sed aut asperū, aut arenosum. Si vero ventum insuper spectet Aquilonarem, pisces longe erunt meliores. Nam cum ad succi probitatem vnicuique animanti haud leuiter peculiaria exercitia conducāt, amplius etiam flatuum qui aquis permiscantur, puritas, horum piscium augebit bonitatem. Ex quibus perspicuum est, in eo etiam mare mari præstare, quòd aut omnino purum sit, aut magnis multisque fluminibus adulteratum, veluti Pontus. Nam huius pisces quanto stagnales antecellunt, tanto alijs in puro mari degentibus sunt inferiores. Inueniuntur & stagna quædā huiusmodi, quas limnothalattas vocant, vbi videlicet fluuius ingens mari coniunctus stagnum efficit. Quinetiam absque hoc vt stagnet fluuius, quo primum loco is mari miscetur, mista quoque ex salsa & dulci aqua inuenitur. Caro autem piscium illic versantium, inter fluuiatiliū & marinorum piscium carnem media euadit. Hic porro sermo alijs piscibus qui in fluminibus & stagnis & mari degunt, communis esto. nam bona eorum pars nō ambigit: cum marini fluuiālē aquā perpetuò vitēt, fluuiatiles ac stagnales marinā. Mugilis vero inter omnes maxime vtriusque aquis vtitur: eaque natura est, vt possit ad

Nota

uersus fluminis impetum longo à mari interuallo
ferri. Hic mugil numerosas ac paruulas spinas non
habet, vti nec alius qui spiā marinorum pisciū. Con-
trā qui ē fluuijs aut stagnis mare ingreditur, non se-
cus ac congeneres, plenus est huiusmodi spinarum.
Quippe omnium piscium caro qui in stagnis agūt
aut fluminibus, exilibus spinis stipatur, marinis eas
non habentibus. Quo nanq; loco ingentis fluminis
ostia mari cōmittūtur, cōtingit idētidē vt fluuiatiles
in mari, & marini in flumine capiātur, ex eo cogni-
ti, quod illiusmodi spinas aut numerosas aut omni-
no nullas haberent. Itaq; fluuiatilium pauci in mare
tranant: at marini omnes dulcibus gaudent aquis.
Continuò autem & gustus mandenti tibi præstan-
torem mugilem indicabit. Iucundior nanq; ipsius
est caro, cum quadā acrimonia, citraq; pinguedinē,
Pingues cōtrā, & soluti saporis, tum cibo, tum cōco-
ctu deteriores sunt, præterea stomacho infesti, succo
& inutiles. Quapropter cum origano ipsos parant.
Quidā vero nostrates quosdam in fluuijs natos pi-
sces leuciscos nomināt, diuersi à mugile generis eos
esse opinātes: cætera tamen omnino mugili similes,
candidiore duntaxat ac minore capite, gustuq; ma-
gis acuto. In alendo autem eandem obtinent faculta-
tem, quam fluuiatili mugili inesse retuli: adeò vt de
nomine duntaxat, non de re disceptatio esse videat-
tur. Dicam ergo quod nouisse magis sit ex vsu. Hic

Nota quia co-
tradicit sup. dicitur

piscis vnus ex eorū est numero, qui sale asseruatur: multoque ex hoc stagnālis præstantior quā ante erat redditur. Quicquid enim sordidum aut virosū gustu refert, id totum per falsuginē amittit. Verum recēns salitus, inueterato gratior est. Cæterum de salitis piscibus paulopost communis habebitur sermo, sicut & de ijs qui niue obruti macerantur.

DE LVPO, SEV LAVRACE.

Sturione vocat

Hunc piscem in dulcibus aquis natum non vidimus, sed ē mari in flumina se aut stagna inuehentem conspeximus. Ideoque prauus ac aliquātulum limosus aliquando inuenitur, vt frequenter mugil. Non vitat salsa stagna, nec fluminum ostia, quanuis ex pelagiorum numero sit. Sic porro eos pisces appellitant græci, qui in altum mare secedunt. Alimentum tam ex hoc, quā ex alijs omnibus proueniens piscibus, tenuiorē generat sanguinē, q̄ pedestriū animalīū caro, sic vt nō admodū nutriat, & celerius per halitū digeratur. Ceterū quoniam vocabulū hoc tenuius nunc de duabus inter se collatis rebus dicimus, nunc citra cōparationē: scire licet, quū absq; addito simpliciter pferimus, ad sanguinē mediæ inter extrema cōsistentiæ cōparationē spectare. Extremæ porro prauitatis, quod ad cōsistētiā pertinet, sanguis est tū crassus vti pix liquida, tum adeo serosus, vt ē vena effusus vbi concreuerit, plurimū habeat aquosæ humiditatis supernantis.

Piscium alimentu

*Sanguis ex me
prauitatis*

DE. ALIMEN. FACVL.

Laudatissimus verò est qui in horū medio consistit, procreatus ex pane optime vt primo libro præcepimus præparato, & volatilibus quæ diximus animalibus, perdicibus, alijsq; id genus. Quibus ex marinis piscibus pelagij proximi sunt.

DE MVLLO, SEV TRIGLA. *Barbone*



Hic quoq; pelagij annumeratur piscibus, præcipue apud homines nobilitatis: quoniam inter omneis summa cum voluptate manditur. Omniū ferme aliorū durissimam habet carnē, impediōq; friabilē: quod perinde est ac si dicas neq; glutinosam, neq; pingue. Ea q; ex parte cunctis alijs præstātius nutrit, dūmodo probe concoquatur. Diximus porro antea quoq; duriores cibos parteis magis crassas habere, & vt quispiā dixerit, terrestres, eoq; robustius alimētū corpori præstare q̃ humida molliaq; si quidē ipsorum substantia alēdo corpori propria sit, ac familiaris: id quod delectatio ipsa recte iudicabit. Nā edulia quæ tota natura ab aliti animalis substantia dissident, ea aut omnino in cibū nō veniūt, aut insuauiter sanē eduntur. Ex familiaribus verò cibus humidior vt minus nutrit, ita & facilius cōcoquitur, & in vniuersum corpus digeritur. Ergo nulli caro iucundi saporis est, vtpote homini natura sua familiaris. Quanquā autem alijs piscibus durior, quotidie tamē edi potest, quoniā friabilis, & sine pingui est, quadā cū acrimonia.

nia. Quippe pinguia & glutinosa cibaria primo esu
 ptinus nos explent ac satiāt, ciborūq; gustū deiiciūt:
 & quod maius est, cō pluribus deinceps diebus ab il
 lorū gustu abhorremus. Mulli iecur à gulæ proceri-
bus mirabilem in modum voluptatis nomine com-
mendatur. Quidam vero ipsum ne per se quidem
 solum edendum censent, sed garelæo quod vocāt in
 vase præparato cum pauxillo vini viscus in eo tan
 tis per diſterunt, dum ex vniuersa eius substantia &
 præparato liquamine vnus ac similis succus quātū
 sensu possis iudicare, factus esse videatur. in hoc in
 tincta mulli pulpa vescuntur. At mihi profecto ne
 quāq; tantæ suauitatis esse visum est, vt eum hono
 rem mereatur, neq; tam insignem corpori vtilitatē
 cōferre, vt nec ipsum caput: quanquā hoc quoq; lau
 dāt ganeones, ac secūdas à iecore ferre prædicāt. Cæ
 terum intelligere nequeo cur permulti grādissimos
 mullos empitent, cum nec adeo suauis sint carne, vt
 parui: nec concoctu facili, vtpote prædura. Itaq; cum
 aliquando quendā ingenti pecunia prægrandes mul
 los emētē interrogarē cuius rei gratia illos tantope
 re expeteret, respōdit iecoris in primis magnitudi
 nē, capitisq; in illis queri. Verū hætenus hæc de mul
 lis dixisse nobis suffecerit, vt qui vtilitatē in sermo
 ne pprie præcipueq; spectemus. Laudatissimi mul-
li in puro mari gignūtur, ceu alij omnes pisces. Verū
 alimēta quoq; si bona sint, multum illis ad bonitatē

Mulli iecur

Mulli optimi.

DE. ALIMEN. FACVL.

conferre poterunt. Nam qui cancellis victitant: & grauius olent, & insuaues, ac cōcoctu difficiles sunt, improbiq; succi. Hos porro dignosces prius quidē quam vescare, ventre reuoluto apertoque: inter vescendum vero, ipso statim gustu ac olfactu.

DE SAXATILIBVS PISCIBVS.

SCarum, merulam, turdum, iuliam, ficedulā, percam, saxatiles appellāt pisceis, à locis in quibus diuersantur. Haud enim in lœuibus aut arenosis aut terreis littoribus mansitant, sed aut saxosis in locis, aut circa promontoria delitescunt ac pariunt. Inter hos scarus gulæ principatum obtinere creditur. Secundum hunc merulæ ac turdi, tertio loco iulig, ficedulæ, ac percæ. Eorum porro alimonia non modo concoctu facilis est, verū etiam hominum corporibus saluberrima, vt quæ mediæ cōstitutionis sanguinem procreet. Medium autem voco qui neq; admodum tenuis est, neq; aquosus, neq; impendio crassus. At cum non mediocris huius medij sit latitudo, de ipsius differentijs suo loco differemus.

DE GOBIONE.

GObio littoralis est piscis ex eorum numero qui parui perpetuò manent. Suauissimus, ac cōcoctu facillimus, simulq; ad distributionem & succi bonitatem optime comparatus est qui in arenosis littoribus aut saxosis promontorijs viuit. At qui in fluminū ostijs aut stagnis aut

falsis stagnis natat, non perinde suavis est, nec probi
 succi, nec concoctu facilis. Quod si cœnosa quoque sit
 aqua, aut fluuius totius opidi sordibus infectus, de-
 terrimus hinc gobio erit cœsendus, ceu alij omnes pi-
 sces qui in [huiusmodi] aquis versantur. Merito
igitur in saxatilibus piscibus nullum inter congene-
res manifestum discrimen inuenitur, vt qui perpe-
tuò in purissimo mari maneant, ac tam prædulcem
aquàm, quàm eam quæ ex falsa dulciq; cômista est,
vitent. Quod post istos pelagijs quoque cōcessum est.
 Neque enim hi ipsi permultum à se inuicem distant,
 vt qui in vtrisque aquis ambigunt. In horum nanque
genere optimi sunt qui in purissimo mari natāt. Cō-
 trā pessimi, qui in fluminibus vrbes expurgātibus.
 Medij medio ad hos se habent modo. Hęc porro su-
 pra etiam diximus cum de mugile ageremus. Cæte-
 rum gobij caro vt carne saxatiliū durior est, ita mol-
 lior quàm nulli. Ergo pro huius portione vescentiū
 corpus enutriet.

DE PISCIBVS MOLLI CARNE

PRAEDITIS.

» **P** Hilotimus in tertio de alimētis libro, de
 » piscibus quos græci à molli carne malaco-
 » sarcos nominant, sic ad verbū scripsit: Go-
 » bio, fycides, iuliæ, perca, muræna, turdus,
 » merula, lacertus, ad hęc asinus, hamia, hepatus, citha-
 » rus, vmbra, atq; vniuersum eorum genus quæ molli

n. iij.

*Pisces optimi**Pisces pessimi*

» carne sunt prædita, facilius quàm alij pisces cõficiuntur. Dignum ergo admiratione est cur scarum præterierit, qui inter saxatiles pisces primas tenet, quibus omnibus mollior & friabilior adest caro quàm reliquis piscibus. Quidam enim in his molli quidem carne constant, sed minime friabili, nempe inserto glutinoso quopiam ac pingui succo. [Alij nihil glutinosum ac pingue habentes] in hoc quidem cum saxatilibus cõueniunt: sed quod ad carius duritiem pertinet, differunt. Huiusmodi sunt omnes propemodum pelagij pisces, nisi qui sint noxijs alimētis propriam carnē corrumpentes, vt nulli cancellis pasti. Sunt porro hæc animalcula perexiguus cancris similia, colore flauo. Saxatiles nec ciborum nec locorum varietate capiuntur, nec dulces ingrediuntur aquas: ideoque perpetuò omnes integri & inculpati manent. Asini autem quos Philotimus nominauit, ab alijs dicti aselli, si quidem probo alimento, & puro vtantur mari, cum saxatilibus de carnis bonitate certare queant. At qui corruptis implentur cibus, aut in aquis mistis, ijsque maxime vitiosis diuersantur, carnis quidem mollitiem non abijciunt, verum præteream pinguitudinem quoque ac lētozem acquirunt. Quocirca & minoris in cibo sunt suauitatis, & alimoniam excrementitiam reddunt. De omnibus porro piscibus id cõmuniter, vt diximus, memoria tenere oportet, peffimos scilicet gigni in fluuiorum

Pisces pessimi

ostijs, quando in eos latrinarum aut culinarum aut balnearum aut vestium ac linteorū sordes corriuantur, aut si qua sunt in vrbibus alia quæ fluminis alluuiō purgari postulant, & potissimum vbi populosa vrbs fuerit. Quin ipsius quoq; murenæ in id genus aquis educatæ caro deterrima inuenitur: & quanuis flumina eam subintrare non constat, aut vsquam in stagnis gigni, summe tamen noxia in huiusmodi fluminū ostijs, qualis est Tyberis Romam præterfluens, inuenitur. quamobrem omnium ferè marinorum piscium vilissimo venit, ceu alij quoq; pisces qui eodem in flumine nascuntur, quos nonnulli tyberinos appellant, quasi peculiarem sibi speciem habeant, quæ nulli ex marinis similis sit. Sordium porro ex vrbe confluentium colluuiem perquam vitiosos pisces efficere vel inde discas, quod ex eadem specie præstantiores sint qui in eodem flumine antequam in urbem perueniat, sunt educati. Quin & alius fluius Nar appellatus in Tyberim se plus minus trecentis quinquaginta ab vrbe stadijs voluens, eosdem pisces longe quàm Tyberis fert meliores: quandoquidē & ab ipso statim fonte ingens oritur, & purus perpetuò decliui rapidoq; fluxu in ipsum vsque Tyberim procurrit, vt nusquā in stagnū ne minimū quidē degeneret. Itaq; qui ex lōga ac familiari cōsuetudine vernaculorū piscium naturam callent, nihil

Murene

Tyberis

illi notis iam dictis ad eos explorandos egēt. At quibus nouus aut infrequens est eorum vsus, siue aduenæ siue incolæ sint, ijs huiusmodi omnia protinus ab initio erunt inuestiganda prius quàm in se ipsis de cuiusque natura periculum faciant. Quare Philotimum haud oportebat simpliciter de omnibus simul qui molli carne sunt piscibus mentionem facere, neque saxatiles vnà cum alijs indiscriminatim permiscere. Hi namq; perpetuò optimi sunt: quod asellis minime donatum est, nec murænis, vti ne gobionibus quidem. Etenim quidam ex his in fluuijs & stagnis, quidam in mari producantur, alij in salis vocatis stagnis, aut omnino confusis aquis, vbi ingentis fluminis ostia mari committuntur. Hac ergo ratione particulatim longe lateq; eiusdem generis pisces inter se dissident, vt mugilis sanè & murena. Aselli his quidem minus: veruntamē ipsi quoq; non mediocriter inter se discrepāt. Cæterum gobij non perinde mollem ac isti & saxatiles pisces carnē habent, veluti nec vmbra, quæ graijs tam scinides quàm sciænæ nuncupantur. De citharis quid Philotimo in mentē venerit, vehemēter demiror. Romanis enim illis persimilis, molliori cōstat carne, quāuis asello longe sit inferior. Et hos igitur, & piscem qui hepatus à græcis vocatur, atq; alios quoscunq; Philotimus cum saxatilibus & asellis permiscuit, in medio pisciū duræ carnis ac mollis positos esse sci-

to. Nondum enim durā omnino carnem obtinent,
 & ab ijs qui eam exacte mollem habent, recedunt:
 quibus & lingulacā Philotimus annumerare omi-
sit, ceu saxatilibus scarū: nisi sanē psittæ nomine lin-
gulacam intelligat. Similes enim quodāmodo inter
 se sunt psitta & lingulaca: non tamē eiusdem omni-
 no generis. Hæc nanq; mollior est, & cibo suauior,
 ac in totum præstantior quā psitta. Præterea la-
 certi medij quadātenus sunt inter pisces molli car-
 ne ac dura carne præditos. Veruntamen nullus est
dictorum pisciū qui acetum aut sinapi aut origanū
poscat, veluti pingues, lentī, ac duri. Nonnulli præ-
 terea frictis ijs in sartagine vescuntur: alij assant, aut
 in patinis condiunt, ceu rombum, & citharum. Ve-
 rum hi cocorum opipari ac prælauti in patinis ap-
 paratus, cruditatis in totum causæ sunt. Summope-
re verò concoctionem iuuat albi iuris confectio, quæ
in hunc habet modum. Copiosa in æneum vas infu-
 sa aqua, olei quod satis sit inijcito, cū anethi & porri
 pauxillo. deinde cum hæc ad dimidium cocta fue-
 rint, salis tantum addito, quod totum ius salsum nō
 efficiat. Hæc præparatio ijs etiā qui se à morbo re-
colligunt, peridōnea est. Quibus verò inculpata sa-
 nitate potiri cōtingit, in sartagine frictos pisceis esse
 licet, aut etiam in craticula assios. Atq; hi sanē oleum
 garūq; cum vini momento exposcunt. Frictis plus
 vini gariq; addere conuenit, minus olei. Si qui verò

*A lbi iuris
preparat. mod?*

Craticula

sunt quibus hoc stomachum subuertat, paratum habeant acetum modicum in se gari piperisq; recipiēs. Nam qui his in cibo vtuntur, & rectius concoquunt, & deiectio nihil deterius procedit: cuius potissimū gratia ex vino & garo frictos pisces quidā sumunt, plerisq; piper immittentibus, paucis oleū. Nōnulli autem ex memoratis piscibus cum frictis puri salis callus inspersus fuerit, & cibo gratissimi sunt, & concoctu meliores: stomachoq; vtiliores ita instructi, quā quouis alio modo redduntur. Dictorum porro omnium piscium alimonia hominibus otiosis, senibus, infirmis, & qui à morbo recreantur, est accommodatissima. At exercitijs dediti, robustiores expostulāt cibos: de quibus supra disseruimus. Iam porro sæpenumero diximus molles & friabiles cibos sanitati quā maxime congruere: quippe qui omnium optimos pariant succos. Nul- lum enim maius aptiusq; ad tuendam sanitatē succorum probitate adminiculum inueniri possit.

DE PISCIBVS DVRAE CARNIS.

» **D**E his quoq; in secundo de alimētis libro
 » ad verbum sic scripsit Philotimus: Dra-
 » cones, cuculi, musteli, scorpj, phagri, ad
 » hæc trachuri, & mulli: ac rursum orphi,
 » glauci, scari, canes, cōgri, hamia, libellæ, omnesq; du-

» ra carne præditi difficulter conficiuntur, & crassos
» falsosq; humores remittunt. Hæc sanè sunt Philo-
timi verba. Nos vero singula quæ in his recensentur,
ab ipso initio diligenter expendamus. Ergo dracones
quidem ac cuculos quiuis etiam assumentium duræ
carnis pisces esse palàm sit sensurus. Mustelorum
verò non vna est species. Nam galaxius à Romanis
vocatus piscis, qui in summo apud eos pretio habetur,
mustelini generis est: qui in græco mari nunquam
nasci visus est. Ideoque Philotimo ipsum incognitum
fuisse apparet. In græcis porro exemplaribus
dupliciter musteli nomen scriptum inuenitur, modo
galæus, per tres syllabas: modo galeonymus, per
quinque. Et liquet sanè celebrem illum apud Romanos
galaxium in eorum numero qui molli carne constant,
habendum esse. Reliqui musteli dura magis carne
præditi sunt. Deinceps autem scorpium, trachurum,
mullum, orphum, glaucum, inter duræ carnis pisces
Philotimus recte connumerat. At simul cum illis
scarum perperam recensuit, cum hic inter saxatiles
ponendus sit. Post hæc canem adscribit, qui cetacei
potius est generis, dura atque excrementitia carne.
Quapropter in partes sectus, ac salitus, ferè non nisi
vulgarium hominum est cibus. Ingrati enim saporis
est, & sordidus, ac mucosus. Ideoque cum sinapi &
oxelæo atq; id genus acribus condimentis

Galaxius piscis

sumitur. Ex hoc itē genere sunt balenæ, delphines,
 phocæ. Ad quos proxime ingentes accedunt thūni:
 quāquam non eiusdem in cibo voluptatis. Sūt enim
 insuaues hi, maximeq; recentes. nam salsi sapidiores
 euadunt. Thūnorum caro qui & ætate & corporis
 mole minores sunt, non perinde dura est, eoq; hi cō-
 modius quoq; perficiūtur, hisque magis pelamides,
 quæ sale conditæ vix laudatissimis salsamētis cedūt.
 Plurimæ hæ ex Ponto aduehuntur, sardicis dunta-
 xat inferiores. Hæc nanq; salsamēta in summo pre-
 tio haud immerito habētur, quoniam carne & mol-
 liuscula sunt, & mirifice gustum delectant. Vocātur
 autē passim vsitato nomine huiuscemodi salsamen-
 ta, sardica. Post sardas ac pelamides myli ex Ponto
 aduecti præcipue commendantur. Proxima laus est
coracinorū. Hęc itaq; extra rem obiterq; de salitis
 piscibus sint dicta. Libellas porro haud perperam
 Philotimus inter pisces duræ carnis cōmemorauit:
 verū vnā earum quoq; insuauitatis mentionē facere
 oportebat, ceu aliorum quoq; pisciū quos omnino
 prætermisit. Cōgrum vero, pagrum, hamiam, & a-
 quilam recte duram carnem habentibus annumera-
 uit. Suntq; alij quidam, vt ipse inquit, duræ carnis pi-
 sces, quorum nomina dicere supersedit, quoniā non
 in frequenti hominum vsu habentur. Quare satius
 est nos quoque omissis nominibus ipsorum virtu-
 tes contemplari. Haud ergo male censuit Philoti-

Thūni

Sardica

mus duræ carnis pisces difficilius quàm mollis confici. Siquidem tum concoctio quæ in vètriculo administratur, tum assimilatio quæ in qualibet corporis fit particula, in mollibus leuius succedit, contra in duris ægrius. Illæ nanque functiones citra alterationem non perficiuntur. Quo autem quidque mollius, eo promptius alteratur: quãdoquidem ad patiẽdum est accommodatius. Nihil vero aliud est alteratio, quàm rerum alterascentium affectio. Proinde vere dictũ est pisces duræ carnis difficulter peragi: vereq; & illud, quod crassum succum gignant. Durior nanq; cibus crassioris itidem est substantiæ, ceu mollior tenuioris. An autem falsum quoq; succum dura cibaria procreent, deinceps erit considerandum. Quippe Philotimus, sicut & eius præceptor Praxagoras, falsum succũ ex ijs quæ supra modum excalfaciunt, generari tradit. Mihi vero non simpliciter, sed distinctius cautiusq; id pronuncians videtur. Quoniam vero quæstio hæc ad omnia dura cibaria communiter pertinet, proprio illam capite seorsum deinceps discutiemus.

AN DVRA OMNIA PER DECO-
CTIONEM SALSOS SVCCOS
GIGNANT.

Non solum in piscibus duræ carnis, sed in quibusuis quoq; duris edulijs Praxagoras ac Philotimus falsum humorẽ ex amplio-

*Molli carne pre
dura citius conco-
quuntur & diuina-
untur & assimilantur
q̃ dura*

re decoctione gigni arbitratur. Neque vero hunc falsum modo appellat, sed etiam nitrosum. Enimvero ego in permultis, aut si vis etiam in omnibus usu uenire id video, quanto videlicet diutius unumquodque elixatur, tanto eius decoctum falsius euadere: tandem vero aliquando & amarum, ut ipsis placet. Solidum autem corpus in aqua elixatum, qualitates quas initio habuit, exuere, ita ut tandem sequale & aquosum reddatur citra ullum falsitatis, amaritudinis, acrimoniae, aut constrictionis intellectum. Clarius porro huiusce rei veritatem cernes, si quidpiam, quodcumque videatur, in alteram aquam translatum, secundo decoxeris. Inuenies namque id quod decoquitur, propriam amittere qualitatem, aquamque ipsam eam in se recipere. Quam ob rem lupinum, quod inter cereales censetur cibos, aquam amaritudine inficit: quandoquidem & ipsum congenitam in se amaram qualitatem continet. Sic & eruum, absinthium, abrotanum, polium, & alia quaecumque amari sunt gustus. At solidum corpus quod decoquitur, minus amarum apparet. Quod si in alteram transferens aquam, rursus ipsum decoxeris uti modo retuli, magis etiam ac magis amarorem abijcere deprehendes. Tertio vero quarto ve translatum, longe item magis quam prius spoliabitur, adeo ut tandem omni prorsus amaritudine sit cariturum. Ad eundem modum quaecumque acria sunt, ut allium, cepa, porrum, aquam in

qua bullierunt, manifeste acrem reddūt : at propriū illorum corpus minus acre efficitur. Iterum vero atque iterum in aliam aquam transmissa, omni prorsus acrimonia priuantur. Quinetiam mala acerba, mespila, & pira syluestria quanto magis coquas, tāto efficias dulciora, ipsum vero decoctum acerbius. Cæterum si soli per se decoquantur succi, primum ipsi falsiores, postea amari etiam fient. Quam ob rē illa Praxagoræ ac Philotimi opinio nequaquā reiicienda erit, si de succis duntaxat intelligatur. Nam de solidis corporibus contra est existimandum. Et enim si, vt paulo ante diximus, ex prima aqua in secundam ipsa trāsferas, mox rursus in tertiam, aut etiam quartam : cōperies prorsus priorē saporē deponere, vt gustantibus sequalia seu insipida aquea-que sint apparitura. Quod si aquam non mutes : primo decoctū necessario falsius apprebit, postea vero amarius. Verū ius ipsum in primis Praxagoræ, erroris occasionem dedisse videtur, vt quod coctionis tempore falsius reddatur : qui hoc nō intellexit, si sal aut garum in principio condituræ in aquam iniiciatur, necessario procedente coctione liquamen falsius euasurum, ceu etiam si nulla alia re immissa minimum salis puræ ac dulci aque cōmisceas. Nam ea quoque feruefacta falsior reddetur. Quid vero hoc miramur : cum optima aqua longius decocta salisam & ipsa qualitatem tempore accipiat?

Optima aqua
p decoctionem
salisam acquirere



Voniam quidem id quo totum animalis cuiusq; corpus ceu adnato quopiam vestimento tegitur, cutis appellatur, eiq; buccinorū, purpuræ, ostreorū, hiatule, & quæcūq; huiusmodi sunt, tegumentum proportionē respōdet: idcirco hæc animalia ostracoderma à grecis sunt appellata. Nam testæ omnino aut lapidi simile est operimentū illud quo foris obducuntur. Omni- bus porro illis cōmune est vt salsum in carne succū contineant, aluum ducētem. quod seorsum vnicuiq; magis minusve inest pro qualitatis ac quantitatis modo. Siquidem ostrea inter alia testacea mollissima constant carne. At parvæ chamulæ, vertibula, solenes, purpuræ, buccina, omniaque huiusmodi dura carne compacta sunt. Non ergo abs re ostreas aluum subducunt efficacius, nostrum autem corpus imbecillius nutriunt. Dura vero difficilior quidem concoquuntur, sed firmioris sunt nutrimenti. Atq; hæc sanè omnia elixantur: solas ostreas citra cocturam esse licet. Sunt qui in sartagine frigrant. Quem admodum autem in testatis animalibus, [quæ dura sunt] difficilem concoctu carnem obtinent, ita etiā corruptu minime facilem. Qua de re cōsultò ijs sæpenumero ea exhibemus, quibus cibi in ventriculo corrumpuntur, siue ob prauos succos ex iecore in eū confluentes, siue ipsius tunicis adherescentes. Ha-

Ostracoderma

Ostrea molliss^a
carne cōstat



Sole ostrea

bent autē omnia, vti diximus, falsum in se succum
ventri mouendo idoneum: sed minus quæ dura car-
 ne sunt, quàm ostrea: ideoque cibum corruptenti-
 bus ea offerimus, bis aut ter in laudatissima aqua
 elixantes: nempe cum prior iam falsa apparuerit, in
 aliam puram trāsferentes. Cæterum ex his crudus
 appellatus succus maiorem in modum generatur,
 vt ex ijs quæ molli sunt carne, pituita. Quēadmo-
 dum igitur illorum falso succo spoliatorum caro vt
 corruptu quidem difficilis, ita aluo sistendæ idonea
 euasit: sic & liquamen iporum si sale aut garo cōdi-
 tum (quod in hiatulis consuetum est fieri) bibatur,
 ventrem abunde subducet, sed nullam corpori ali-
 moniam est exhibiturum.

DE CRVSTATIS.

A Staci, paguri, cancri, locustæ, carides, gam-
 mari, ac id genus alia tenui testa conclu-
 duntur, duritieq; testaceis similia sunt: sed
 minus quàm illa falsi humoris continent: quāquam
 illius non exiguam habent portionem. Dura in to-
 tum carne constant: ideoque & concoctu pertinacia
 sunt, & firmi alimenti, in dulci videlicet aqua præ-
 decocta. Aluum quoq; horum caro, ceu ostreorum,
continet, posteaquam in aqua falsuginem abiecerit,
& quo præcepimus modo fuerit discocta. Proinde
 & hæc corruptioni nō secus ac testacea duræ carnis,
 repugnant.

Cancer



Ollia vocantur quæ neq; squammas neque asperam aut testaceam habent cutem, sed mollem, instar humanæ: cuius generis sunt polypi, sepia, lolligines, quæque his sunt consimilia. Hæc ergo quoniam neque squameum neq; asperum neque testaceum tegmen gerunt, mollia tangenti apparent. Attamen duræ carnis sunt, & difficilis concoctionis, exiguum in se falsum succum continentia. Si vero concoquantur, alimentum non continendum corpori exhibebunt. Cæterum hæc quoq; crudi humoris copiā gignunt.

DE CARTILAGINEIS.



Spera, atque noctu splendicans horum animalium est cutis: ideoq; nonnulli selachia græcis nominata esse autumant, *ἀπὸ τοῦ σίλας ἔχει*, hoc est quia splendorem edant. Molli intus carne cōstant torpedo & pastinaca, ceu utiq; & suavi, & mediocriter per vētrem subeunte, nec concoctu difficili. Nutriūt item non in postremis, ceu alia quoque omnia quæ carne molli prædita sunt. Cunctis porro id commune est, vt mediæ partes illis quæ proxime pertinent ad caudam, carnosiores existant, id quod in torpedine præcipue est cernere. Huius namq; animalis medium instar cartilaginis flaccidum tenerumque apparet. Raia autem, leuiraia, squatina, omniaque huiusmodi du-

Torpedo

riora sunt, & concoctu pertinaciora, cibiꝫ valentio-
ris quàm torpedo aut pastinaca.

DE CETACEIS ANIMALIBVS.

DIximus iam ante de cetaceis ex mari ani-
malibus: in quo numero phocæ, balenæ,
delphines, libellæque habentur, ac gran-
diores thynni: ad hæc canes, quæque his
similia sunt: de quibus nūc breuiter dixerim omnia
ea duram, prauū succi, & excrementitiā carnem
habere. Quapropter sale macerata vt plurimum
eduntur, quo tenuior sit alimonia ex ijs per corpus
digerenda, eoꝫque concoctioni & in sanguinem per-
mutationi accommodatior. Nam recēs horum ca-
ro ni probe concoquatur, crudorum succorum co-
piam in venis suggerit.

Canes pisces

DE MARINIS ECHINIS.

EX mulso & garo eduntur hi alui subdu-
cendæ gratia. Parantur & in patinis, o-
uis, pipere mellēque adiectis. Imbecillis
sunt alimēti, in eorum quē humores ex-
tenuant ac incrassant, medio constituti.

DE MELLE.

Alimentorum materia hactenus tradita,
duobus in vniuersum generibus contine-
tur: quorum vno plantas, altero animan-
tes sumus complexi. Ab vtroꝫ vero mellis separa-
ta est natura. Fit enim in plantarum folijs: neꝫ suc-

cus earū, neq; fructus, neque pars vllō pacto dici po-
test, sed eiusedē cū rore generis est: non ita tamē assī-
duo nec copiose prouenit. Memini aliquando in
æstate super arborum hæbarūq; folia mellis q̄ plu-
rimum repertum fuisse, vt gaudio exultātes rustici
cantarent, Iuppiter melle pluit. Præcesserat autem
nox, vt per æstatē, satis frigida (nam tum anni æsti-
uum tēpus erat) pridieq; calida & sicca fuerat aëris
cōstitutio. Quam ob rem peritis naturæ interpre-
tibus halitus ē terra atq; aquis procedentes, solis ca-
lore exacte attenuati ac cocti, à frigore secutæ no-
ctis in vnum coacti ac densati fuisse videbātur. Sed
apud nos raro id accidit, in monte autem Libano
quotannis persæpe, adeo vt expansis super terram
velleribus mel à concussis arboribus decidens exci-
pientes, ollas ac fictilia plena referant: vocantque id
roscidum mel, aut aërium. Proinde liquet materiā
ex qua mel generatur, rori cōgenerem esse. Videtur
autem & ex plantis in quarum folijs mel colligitur,
boni malive quidpiā posse acquirere. Ideoque lau-
datissimū in locis thymo alijsq; hæbis sicci tēpera-
menti prædesse consitis inuenitur: quia tenuioribus
partibus constet mel in huiusmodi plātis collectū.
Quapropter in bilē quoq; facilē in calidis corpori-
bus id vertitur. Frigidis vero, siue per ætatem, siue
morbū, siue naturā ita se habeāt, accōmodatissimū
est: ideoq; in sanguinē mutatū, nutrire ipsa potest.

Mattiolus putat ex hoc
loco colligi posse qd. cognominē
manne solatiam.

Modus generis mellis
Aeris

Mel Acutum.

Mel landat
islimū & optimū

Mel pituitosis
amicū. biliosis
inimicū esse

Cōtrā in calidis prius quā in sanguinem vertatur,
ad bilis naturam transit. Quoniam autem tenuium
 partium est, necessario etiam acie sentitur: ideoque
 aluum ad excretionem proritat. Verū ad distribu-
tionem & concoctionem ablata acrimonia conue-
nientissimum efficitur: quæ optime auferetur, si pri-
 mum multum illi aquæ admisceas, ac deinde tantis-
 sper coquas, dū spumare cesset. oportet autem spu-
 mam assiduò mox q̄ emerferit, detergere. Nam hac
 parandi ratione acrimonia spoliatur, neq; amplius
 aluum ad excretionem impellens, haud segniter in
 corpus digeritur. Melicratum vero paulisper aut ni-
hil omnino coctum, ad descensum properat ante
 quā cōcoqui, & in corpus distribui, & nutrire hoc
 possit. Præterea in eo differunt, q̄ mel nō plene co-
 ctum, ventrem ac intestina inflationibus impleat:
 contrā quod in decoctione spumam omnem abie-
 cit, flatus expers sit, ac vrinam moueat. Si autem ci-
 tra aquæ admistionem mel purum per se quis delin-
 gat, nutriet quidem infirmius, sed alui excremen-
 ta promptius deiiciet. Largius vero sumptum, os
ventriculi ad vomitum concitare solet. At sine aqua
 decoctum, nec similiter vomitionem mouet, neque
 aluum subducit: verum in corpus aptius diffundi-
 tur, & magis nutrit: vrinam tamen segnius eo quod
 cum aqua coctum est, ciet. quanquam ne tum qui-
 dem cum nutrit, memoratu dignam alimoniā cor-

*Modus remouendi
 acrimoniā à melle*

pori exhibet, adeo vt non defuerint qui nihil prorsus alere assererent. quos abunde confutauimus in tertio de victus ratione in morbis acutis, qui Hippocratis est liber, à nonnullis quidem cōtra Cnidian sententias inscriptus, ab alijs de ptisana: vtrisque in hoc delinquentibus: vti in commentarijs in eum librum scriptis ostendimus. In præsentia quæ hæcenus de melle recēsuimus, dixisse satis fuerit, nisi quis ea in summa cupiat audire. Senibus ergo, ac in vniuersum frigidi temperamenti corporibus mel perutile est. In vigenti autem ætate & calida temperie in bilem peruertitur. Inest præterea ipsi aliquantula alendi corporis facultas, nisi in bilem transmutari anteuertat. quippe si hoc fiat, nihil prorsus nutrit. Clarum autem est quod pallidam & flauam bilem intelligamus ex eo gigni, non atram. Identidē enim multis in locis diximus, medicis ex more esse, simpliciter hanc citra coloris adiectionem nominare, ceu reliquas cum coloris sui nota. Nullam porro ex his omnibus, porracea excepta, nisi corpore admodum ægrotante, excerni videmus. Flaua verò pallida & porracea valentibus etiam nobis euomuntur sæpenumero, ac deiiciuntur.

*Mel quibus
conueniat*

DE VINO.

Vinum, omnium confessione ex eorum numero est, quæ nostrum corpus alunt. si autem quicquid alit, alimentum esse fateamur: vinum item in alimentorum censu erit ponendum. Nonnulli tamen medici alimentum id appellandum esse negant. Nam alimentum, quod & cibum & edulium & escam vocamus, potus seu potionis contrarium esse dicunt: eaque de causa vinum alimentum vocari nolunt: quanquam alere ipsum non diffiteantur: quod vnum sane in presentia requirimus. Ac si quidem alia materia inuenirentur quæ tametsi nutrent, non tamen recte alimenta essent appellanda, [haud sane eas simul omnes vno seorsum volumine perstringere grauaremur. Quoniam vero solum vinum huiusmodi habetur,] permittent nobis tractationi huic de alimentis breuem de vino sermonem adiungere. Quas nanque vires Hippocrates in libro de victus ratione in morbis acutis, enumerat, verius medicamentis quam cibis adscribas. Illas ergo & in eiusdem libri commentarijs, & in medendi methodo, ac sanitatis tuenda libris enarrauimus. In presentia vero differentias quæ penes alendi rationem versantur, sumus tradituri, hinc sumpto initio: Ergo iter omnia vina, rubra crassaque sanguini generando accommodatissima sunt, ut quæ minimo negotio in eius naturam transcant. mox nigra crassaque cum quadam dulcedine:

*vinum in censu
alimentorum ponitur*

DE. ALIMEN. FACVL.

deinde quæ colore rubent, quæq; nigra sunt, ac crassa consistentia, cumq; hoc adstringentia. His minus alunt candida simul crassaq; & acerba. Minime omniū alunt candida, & tenuia, aquis, hydromeliti accommodatis ferè similia. Itaque crassa magis quàm tenuia alendo esse, argumento est vtriusque natura, & experientia id ipsum comprobant. In ventriculo dulcia magis quàm austera concoquuntur, & in corpus digeruntur, vtpote calidiora. Vina admodū crassa tardius quidem perficiuntur, ac distribuuntur: sed si in ventrem adeo robustum incidant vt confici recte ab eo possint, valentem alimoniam corpori exhibebunt. Constat autem ista vt alendo corpori aptiora sunt, ita ad vrinam ciendam minus valere.

DE SALE ASSERVATIS PISCIBVS.

DE piscibus sale asservatis, medijsq; edulis sub finem operis scribere distulimus. Ne igitur hæc saltem desideretur, opportunum iam fuerit vtrorumq; vires recensere. Animalium corpora quæ excrementitia carne constant, salituræ sunt peridonea. Excrementitiam autem vocamus, vt superioribus locis, quæ pituitosam humiditatem in se respersam continet. Quanto autem ea copiosior aut crassior fuerit, tanto caro ad salendum erit accommodatior. Quæ vero admodū mollem, aut valde siccum, & minime excre-

mentosum corporis habitum gerunt, salituræ non sunt accommoda. Salis nāque facultas, vti in opere de simplicibus medicamentis demonstraui-mus, cōposita est, nimirum simul discutiens incidensque corporis cui applicatur, superfluas humiditates, & corpus ipsum in se colligens ac cogens: cū nitri spuma & laxum aphonitrum incidere quidem & discutere possint, cogere & in vnū stringere non possint. Quæcunq; igitur siccae naturæ sunt corpora, salis cō-spersu exarefacta, cibo inidonea fiunt. Et quidam sane leporem sale tētans seruare, mustelis assiccatis similem reddidit. Obesorum vero suum in florenti ætate carnes falsuræ appositæ sunt, ab vtriusq; ætatis incommodis liberæ, annosorum videlicet siccitate, & nouellorum porcellorū nimia humiditate. Quæ admodum enim sicca corpora salita corij duritiem acquirunt: sic contrā, supra modū humida diffluunt, & salis vi contabescunt. Hanc ob causam nec pisces mollis carnis, & excrementis vacui, vt saxatiles, & puri maris aselli, ad salituram sunt accommodi. Coracini autem, pelamides, myli, sardæ, & sardenæ, quæque sexitana vocant falsamenta, sale aptissime asservantur. Cetacea insuper ex mari animalia si sale macerentur, meliora euadūt: quoniam & ipsa excrementosam possident carnem. Mulli, quia duri sunt, sine excrementis, haud commode saliantur. Ex his perspicuum est, quæcunq; dura, neruosa, mē-

Facultas salis

*Nota de lepore
in sale cōseruato*

*Sardæ
Sardene*

DE ALIMEN. FACVL.

branæq; aut corio similia ex falsura euadūt, cōcoctū magnopere pertinacia esse. Cōtrā quæ secus habēt, & ipsa tenuia efficiuntur, & in cibo sumpta crassos ac glutinosos succos extenuant. Optima omnium, quæ quidem mihi experiētia cognoscere licuit, sunt quæ à veteribus medicis sardica falsamenta nuncupantur, hodie sardas vocāt: & qui ex Pōto aduehūtur myli. Proximus honos pelamidibus debetur, & ijs quæ sexitana appellantur.

*Sardica falsa
menta opt*

DE MEDIIS EDVLIIS.

IN vnaquaq; differentia quam alimētis inesse diximus, media quædā constitutio inuenitur. Etenim inter ea quæ molli sunt carne, & ea quæ dura, mediū quiddā reperias, quod nec molli nec dura sit carne, similiter inter extenuantia & incrassantia, calfacientia & refrigerantia, siccantia & humectantia. Ac animalibus quidem naturalem seruantibus temperiē, similia suis naturis cibaria sumere expedit. Cōtrā quæ prauam temperiē aut ab initio sortita sunt, aut post acquisiuerunt: nō similibus cibatu, sed contrariorū sunt sustinenda. Quidquid enim natura sua sanū & integrū est, per similibus oblationem conseruatur: quidquid vitiatum aut corruptum, per contraria ad propriam temperiem debet reduci. Itaque singulę animalium species suum sibi proprium ac peculiare mediū habe-

*Sana corpora cibantur
similibus, & contrariis
vitiis.*

bunt, ceu homo utique tale, & canis tale. Sic & in omnibus alijs habet. Atque particulatim in hominum natura aliud huic ætati, aliud alij medium erit. Similiter vitæ quoque instituta, seu exercitia, consuetudo, & regiones, in quibus à multo tēpore quisque versatus est, erunt perpendenda.

F I N I S.

MAX HARRWITZ
BÜCHERHANDLUNG & ANTIQUARIAT
BERLIN W.
POTSDAMERSTR. 41A

Handwritten text, mostly illegible due to fading and bleed-through. Some words are underlined.

F I N I S

