

DORIBASII SAR-

DIANI ARCHIATRI IULIANI

CAESARIS, DE CONFECTIONE

CIBORVM AD EVNAPI

VM LIBER III.

QVAE SINT QVAE EXTENVENT IN CIBIS.



LLIVM, cepe, cardamomus, porrū, sinapis, piper, smyrnion, peretrum, organū, calamentis, hyssopus, sisimbrium, pulegiū, thymus, satūregia uiridis ministrata: sicca enim iam ut medicamen danda est, & non est ut cibus. Vniuersaliter autem omnes sicciore fortiores sunt uiridibus, & ea quæ in collium locis, & nō in aquosis, sed in siccis nascuntur & in campis, quàm quæ in hortis nascunt, aut paludibus, fortiora sunt. Hæc igitur omnimodo oportet medicū scire quæ prædicta sunt. Deinde autem sunt quæ sequentur, eruca, apium, petroselinū, ocimus, raphanus, brassica, beta, colimbus, eringius, acaliphis semen, fœniculū, coriandrū, ruta, anethum, libisticum, cyminum, capparīs, & thermentū, & carpus, carei semen, anifus, sinonus, ameus, daucus, silis, tardillus, & omnes quæ sunt boni odoris & acres, & calidæ sunt apertissime. Fortiter autem desiccantes sunt & extenuantes, rutæ semen, & canabis, & tus in farma codis. Ceteræ enim sementes mediocriter extenuant in cibis sumptæ. Leuiore ergo sunt de hordeo. Secundi sunt de tritico panes in furno cocti. Alia uero abstinerere tentanda sunt, præterquam post longum tempus: Pisum aut lenticula gustanda est non ad saturitatem, qui per rationem uult extenuari per dietam. Similiter & pisces aspratiles, & ex montibus aues minutas, & quæ in montibus nutriuntur, animalia sicciore & calidiora sunt quæ sunt temperantia, & carnes eorum minus phlegmaticæ sunt uel glutinosæ, qualia sunt stutis, merulus, turdus: perdices sunt comedendæ, & quæ in turribus nutriuntur & uiuunt aues, & hæc quæ in uuis per uites degunt, & palumbes per turres comorantes meliores sunt domesticis. Et uniuersa quæ exercitantur, hijs quæ minus exercitantur, & ea quæ sicca esca utuntur hijs quæ humida, & ea quæ in mundum aërem possident, hijs quæ in nebuloso & humido degunt, melius extenuant. Piscibus autem aspratilibus utantur, quales sunt iudilus & ficitus coctius, merolus, scarus: & ut simpliciter dicam, omnia quæcunq; macerata & molles sunt carnes: Quæ autem duras & glutinosas habent carnes, prohibenda sunt omnino. Molles enim unisci carnes, sed macerata. Aspratiles sunt treclæ macerata, non autem molles. Hæc ergo habent utriq; cognitionis de omnium animalium carnibus, de mollibus & pratyris, id est, duris, hoc attendes intellectu, quod uteris quæ sint ad saturitatem si comedantur. Aliorum autem nihil aliud est abstinentum omnimodis: nihil aliud nisi hoc solum comedatur aliquando ad horum amissionē, cum obseruatione nimietatis ciborū saturitate, qualia sunt onisci & stredas pelagarum piscium. Licet ad præsens non sint aspratiles pisces, & maxime hij qui cum sinape comedunt, quemadmodum scorpina est. Sunt autem quædam genera animalium, quibus sunt quidem alia genera, quorū dictæ sunt cognitiones. Sed de hijs absq; mensura utriq; custodiri oportet. Ex quibus est anguilla & alia plurima, quæ sunt molles carnes habentes, qualis est cumbrus molles carnes habens, propter quod glutinosa est & phlegmatica nimis, & no-

P cūa

Cicia, qui extenuandi dieta uti opus habent. Vtilis autem ad hæc est turpidon, aut secalidon, aut stræda sola utere aliquando, & hæc expediunt. Non autem piscibus aspratilibus inuentis ipsa uirtute sunt buglossa & siptace: gallinas quæ exercentur non prohibeo manducare, & columbas, & turtures, & maxime quæ in montanis degunt locis. Oportet autem non recentia, sed macerata uno die uel biduo, aut amplius, offerantur omnia quæ duras habent carnes. In salati uero pisces multum extenuant uel subtiliant. Eligere igitur & hoc conuenit, & ea quæ sunt molles habentes carnes. Pelagicus autem in salatus uetandus est. Adhuc etiam & porcinae similiter carnes sunt gustanda: omnibus cautius. Pomorum autem minus lædunt, quæ uentrem molliunt: Molliora autem magis comedenda sunt quam sicca, quia tardius digeruntur. Ex quibus nihil ad satietatem est edendum: & quæcunque sunt austera & stiptica, pessima sunt talia accepta in cibis: Proprie autem in omnibus sunt ficus, & nucis pistacia, & amygdalæ subamaræ. Oliuas autem nec laudo, nec uitupero: Dulces uero non solum cibi, sed & potiones, præter mel solum, multum tenuem consistentem generant humorem. Vinum autem sit album & subtile, quo extenuari possint pingues humores, & purgari corpus. Sed & lactis serum ad subtiliandum est utilissimum, & maxime ad hæc utilissimum est oxymelle.

QVAE SINT QVAE IMPINGUANT & replent.

Panis non leuatus, id est, azymus, aut non bene confectus, pachychymus est: sed & qui uocatur tragus, id est, farris grossa, & de sapa, & similia pemmata, & lagana, & hydría, & omne azymum de tritico pemma, & quæ ex hoc ipso sunt, scilicet conficiuntur dulcia. Est autem & similia scilicet & alica, multum pachychyma. Amulus uero mediocriter & bulbi sunt pachychyma, & calidi, & lentacula, & faba fresa, lisami semen, & resimi semen, & quæ uocatur melochia, theutilis, sipia, & polypi, qui pelagici sunt pisces, nimis sunt pachychymæ ostrea & cyricis, & porphyra, oxymelopedes, pectines, pennæ, & omnia ut simpliciter dicam, quæ sunt ostrea, coderina, anguilla, cochlea, ceruina raro, caprina, aprina, bouina, leporina, epar, renes, testiculi, cerebrum, medulla spinalis, ubera hœdina, lingua mediocriter, lac quo coctum plus fuerit a caseo omne recens & lac acidum: Minus uero acidum lac, quod ad ignem coquitur, & oua quæ ad perfectam coquuntur duritiam. Plus tamen assa adhuc: magis uero frixa sunt pachychyma, dactyli, castanea, albi, rapa, amanita, fungorum radix, terræ tuffora, nuclei pini, ficus non matura, citri caro, melones qui plus comederit, uinum dulce, sanguis pinguis ex hoc generatur, & magis adhuc quod uocatur gyrium & defretum: Similiter & quod pingue & nigrum est uinum.

QVAE SINT MEDIA MATERIA INTER ea quæ extenuant & impinguant.

Media sunt materia, gallorum pullorum, gallinarum, phasianorum carnes, & perdicum, & columbarum, actagenum, & turturum, merula, turdus, & minorum auium carnes omnium. Adhuc etiam aspratiles pisces circa littus & in pelago consistentes, gouus, murena, & boglassa, & omnes, ut simpliciter dicam, qui non glutinant aliqua, aut male olent, uel bromosi sunt dum eduntur, olera syluestria, aut intiba. Hoc enim commune genus est quamplurime. Quæ autem secundum species uniuscuiusque eorum proprium possident nomen apud Athenienses, qualia sunt lactuca, codrilles, & gingidria, & alia permulta huius generis sunt, qualis est asparagus, macantinus, & gamedapnis, asparagus, & de brionia. Vinum uero rubeum & dulce & placidum, qualia sunt ariusium, & lesbium, & falerite, & admolite.

DI CONF
malle. Valen
QVAE

TRICOMES
Tos humores
uturale minus
nos generant
sua caro, & agri
QVAE

D
comprehensio
et, & ostrogodmon
seu murena coctio
nilla sunt omnia, quæ
pachychyma, & durior
ius tenera & tarte in
QVAE

Q
Vitas succo
Qingit, & non
re enim & inest
lanum, quod uocatur
QVAE

P
Hæmorrhoides
puno, modula spin
sunt ostrogodmon, &
QVAE CHOLER

C
Eritatis generare
ca. Velia enim est
a est, in cholesteria uentis
enim dulcis succi marit
QVAE

C
Aro bouina, cap
rina, & camelina
caro, uel ex alijs animal
uino & ualeat, cocco
citra, abouitum, de fa
mentino, & rubo, & can
tum, & cum hoc habet
molles carnes &
QVAE

Q
VAE
quæ
A
uocantur humo
A
fata ex pennis, ou
& ex pennis uentis
uani animalia.

A admolite. Vtilem enim talia uina sanguinem faciunt, & mediocriter pinguem.

QVAE SINT QVAE GLUTINOSVM

humorem generant.

Triticum quod grauius est & spissum, & in profundo rubeum est, glutinosos humores generat. Quod autem leuius est & rarum & albū intrinsecus, istud tale minus glutinosos humores generat. Simila autē & alica multū glutinosos generant humores in neruis & cauis locis membrorū, & callus porcinus, & tota caro, & agnina caro, & sesami semen, & bulbi, & dactyli pingues.

QVAE SINT QVAE CRVDOS HV

mores generant.

Dactyli uirides crudi crudos generant humores residentes, ut calefaciant comprehensos à rigore, & rapa, quando amplius repletus fuerit cibo uenter, & ostragodermon, quæ duras habent carnes amittentes carnis humores, sed ineta multa coctione & quæ malitia uocantur, pollipodes, sipiæ, & quæ hijs similia sunt omnia, qualia sunt in mari cete, animalium uenter, intestina, uulua quadrupedum, & duriores adenæ indigestæ, lac acidum, panis calidus, uua quæ intus tenetur & tarde in secessu deponitur.

QVAE FRIGIDOS HVMORES GENERENT.

Qui fatis succo cucumeris replentur, frigidum congregare humorem contingit, & non facile ostendi potest in sanguinem utilem transmutari. Venter enim & intestina, & uulua quadrupedum animalium, lac acidum, boleti, melatum, quod nondum ex maturis malis factum est, bulbi.

QVAE GENERENT PHLEGMA.

B Phlegmaticū generant humorem ex animalibus quæ neruosa sunt, cerebrū, pulmo, medulla spinalis, adenæ, indigestio, & agnorū caro, boleti, amanita, & carnis ostragodarmon, & melatum non ex maturis malis factum.

QVAE CHOLERICVM HVMOREM GENERENT.

Cerratiatis, cennaræ succus tenuis, piroculum, id est, amara generat cholera. Vtilius enim est qui eum coquunt & sic edunt, & mel facile echolotæ, id est, in cholericū uertitur humorē, quibus corpus & natura est calida. Omnes enim dulcis succi materiæ in rubea mutantur cholera, similiter & uinum dulce.

QVAE MELANCHOLICVM HV

morem generant.

Caro bouina, caprina, & magis hircina, & taurina. Adhuc autem magis asinina, & camelina, & uulpina, & canina, & leporina, & porcina insalata caro, uel ex alijs animalibus uiscera: Splenem autem dico. Ex maritimis uero, tinnis & balenis, coccicas, iulios, & ex pelagicis ceti. Omnes cochleæ, brassicæ, cimæ, arborū cimæ, de salicibus, & aut aceto, & sale conditæ, & lentisco, & thermentino, & rubo, & canino rubo, & cardus, & lenticula, melanchoratonem cibum, & cum hoc furfuraceus panis, & de speltra, & ex aliorū pessimorum seminum, seu molles casei & uetusti, uinum pingue, & nigrum.

QVAE SINT PERITHOMATICA,

quæ abundantiam humorum faciunt.

Abundantiam humorum facit anser, præter ascillas, uiscera, medulla spinalis, cerebrum, & quæ in paludibus & stagnis degunt, cicer, faba uiridis, faba Aegyptia, porcelli, ouium caro, & omni genere animalium pigre uiuentium, & ex piscibus qui sunt fluuiales & in limo nutriti, & omnia quæ pelagica sunt in mari animalia uiuentia.

C QVAE SINT APERICTA, QVAE
absq̄ humorum abundantia nutriunt.

Ceruicales animalium caudæ, alæ, & agrestium animalium caro, & qui in
siccis locis nutriuntur uel degunt.

QVAE MULTVM NVTRIMEN-
tum dent in corpore.

Politron, erasson, porcorū domesticorum carnes, omnium curuorū animan-
tium cerebrum, testiculi, cor, medullæ spinales, & omnes medullæ, & alæ
anserum, & magis gallorum, & omnium gallinarū, uel omnium auium, uentres
& cochlea, magisq̄ ostragoderma, qualia sunt duras habentes carnes, quæ di-
cuntur quimia, porphyra, cirices, & pacori carnes, & hijs similia, multum præ-
stant nutrimentum. Astracipagori carnes, & hijs similia, quæ malacia Græci uo-
cant, polypodis, sapia, & eutedis, & hijs similia: scumbrus, narcis, turpido, pasti-
naca mediocriter, Bati autem, & renis, & liolimati magis, streclæ & gobij minus
nutriunt. Lac uero pinguius magis, humidius minus nutrit. Panis autē minus
nutrit siliginus: Deinde qui de simila fit. Tertio loco sincomedes cocti & triti-
cum simulari alica, faba, carni imponit habitudinem, nō constrictam & spissam
carnem relaxat, & humidam facit: Magis cicer, quàm faba nutrit: Magis phasio-
lus, & pisum, & foenogracus, plus dolici, quos Bolustri phasiolos uirides uocāt,
nutriunt. Apiso, nō minus lupini nutriuntur. Castanea, lenticula, dulces da-
ctyli, & uua dulcis & pinguis, balani, rapæ, quas honidas Græci dicunt. Bulli
multum nutriuntur, & magis discocti, mel dispumatatum utilius facit anatosis, &
nutrimentū præstat, & mulsā bene cocta, & omne uinum secundum rationem
nutriunt pinguius. Quæ enim rubra & pinguia sunt, hæc sanguinem multum
generant, & ad hæc utilia sunt. Post hæc nigra & pinguia, & stiptica supra me-
moratis minus nutriunt. Album autem uinū, & spissum, aut pingue, & austerū,
omnibus minus nutriunt. Alba uero & tenuia, omnia autem quæ sunt pingua
si bene digerantur, & sanguinem faciunt, & pollytropa sunt.

QVAE MINVS NVTRIMEN-
tum præstant.

Minus nutrimentū præstant in corpore quæ sunt in animalibus, id est, ex-
trema membrorum, uulua, uenter, intestina, cauda, aures, pinguedo, se-
uum: omne genus pullorū minus nutrit, & paruum nutrimentū præstat, ad com-
parationem generis animalium terrestrium. Senum animalium carnes minus nu-
trimenta præstant hijs quæ iuuentia sunt. Piscium autē ad sanguinem nutrimen-
ta minora sunt, ut nec nutriant abundanter, & citius digerantur. De ostragoder-
mis uero quæ mollibus sunt carnibus, qualia sunt ostrea, olygotropha sunt. Pa-
nes uero minus nutriunt de hordeo qui conficiuntur. Ex hoc olygotrophi sunt
omnes qui de hordeo fiunt. De alphita hijs similis panis, & furfuribus, cibarij
omnes, & lota amila, & miga de alphita hordei, auenæ, milij, & magis panicij o-
rizæ uiridis, papaueris semē, ormena, siccamina, canini rubi fructus, arcuitidus,
myrta, amygdala, pistatia mala, persica armenica, oliuæ, & maxime acerbæ, auel-
lanæ & magis nuces syriacæ, corna, pruna, mora, rubi, præcocia, capparis, & ma-
xime insalata thermento omnia, brassica, beta, lappacium, porcacla, uua canina,
raphanus, sinapis, cardamonus, peretrum, asparagi omnes, staphilinus, daucus,
cepe, allium, porrum, ampelon, prafon. Cruda quidem nullo modo nutrimen-
tum præstant: cocta autem bis aut ter, modicum nutriunt: malogranata olygo-
tropha sunt. Pyra autem & maxime maiora, habent aliquod nutrimentum. Cu-
curbitæ

DI CONFE-
ctio minus nutrit,
sed sunt olygotropha
ala poma, olygotropha
sunt. Minus autem hijs
Omnia hinc cibo uen-
quæ deponit coctum
præstat. Prius a
QVAE

Elythimiosus
est omnium alio
animalium maxime
lenis, phalana, & de ge-
neris eucti mi sunt, præ-
gunt lenis, & maxime qui
horrea, & de coquina for-
decant. Carinus uigo et
ex mani in humilibus, qui
succis in huanitate multa
gunt, quæ ad modum o-
guille, condeat & in
hæc autem & odore, & g-
fua, & luraleme lapore
Et quidem pingues sunt in
hoc, & aliquos quales est
golicata autem facilius ex-
onlatum qui in etia can-
resist. Carochimus autem
pina, & hanc & de hinc reser-
ten et eis optum sunt ex-
de conuolucum. Hæc ma-
pæ quæ & eucti morat
digerunt, qui languini
motatos ad est, bonos hinc
na recens caro, non insala-
nem data, & maxime qui
uelum porcus, & pell pe-
meiam, & porcellus re-
guinem pluri. Væ ex-
uones extrema pæris, & c-
nant simile nutrimentum.
uolunt pedes porci, &
maxime eborum delat-
tum uoluntq̄ membra
Demulcus autem mu-
cans mullant quæ de
bæ uolunt eucti pæris est
cacochyma, huanitate, uua

A curbita minus nutriunt, & olygotrophæ sunt. Vuæ austeræ, & non pingues, medicæ sunt olygotrophæ, phalioli, pisum, lateriarchi, & ficus non similiter, ut alia poma, olygotropha sunt. Fungidas igitur carnes faciunt. Similiter vuæ faciunt. Minus autem hijs ficus nutriunt, & fluxam & infusam carnem faciunt. Omnia hæc in cibo utentibus pharmacodis alicuius habet qualitatem nimiam, quando deponit coctionem, quæ siue cocta siue assa, modicum nutrimentum præstat corpori. Prius autem nullum præstat nutrimentum.

QVÆ SINT EYCHYMA, IDEST,
quæ sint boni succi.

Eychyma bonos succos Græci appellat: Boni succi sunt lactis, ex omnibus penè omnium aliorum ciborum. Vtilissimū enim est de bene nutrientibus animalibus mox ut mulgitur potatum, & oua abala & forbilia optima sunt anserina, phasiana, & de gallinis, & struthionina, & auium. Pisces autem propè omnes euchymi sunt, præter eos qui in paludibus & stagnis & in fluminibus degunt limosi, & maxime quæ de ciuitate in fluminibus aquæ fluunt, quæ purgāt stercore, & de coquinis sordidis per cloacas in balneis uel fullonibus lauantibus decurrunt. Cautius ergo ex hijs semper adhibendi sunt pisces, qui admiscetur ex mari in fluminibus, quales sunt cephalus, pelagici, & saxatiles: etenim in bonis succis in suauitate multa præcedunt aliorum. Si autem aliqui in utraq; aqua degunt, quemadmodum cephalus, laprax, id est, lupus, murena, & carcyn, & anguilla, considerare & interrogare quidem oportet prius unde sint capti: Post hæc autem & odore, & gustu cognitionem eorū facere: etenim mali sapore insuaui, & lutulento sapore sunt, quia tali cibo utuntur in aqua putrida & mala.

B Et quidem pingues sunt multo plus alijs & cito putrescunt, & de quibus sunt locis, & aliquibus qualis est cibus, & ubi nutriuntur, oportet cognoscere. Cognoscuntur autem facilius ex odore & gustu, quemadmodum strecla, Pessimiores sunt enim qui in esca caneros comedunt, & aliorū uero carnes quæ duriores sunt. Cacochymus autem & tharsus, & scrumbus, & epatus, & boglossa, & psitta, & saurus. Mediocres sunt apolo, sarcon, & duras carnes habentes: Cibi autem ex eis optimi sunt exercitantibus, & imbecilibus, & qui ex ægritudine tarde conualescunt. Hæc macerata, & molles cibi ad sanitatem sunt utilissimi, propter quod & euchymotati omnibus sunt carnes eorum piscium, quando bene digeruntur, quia sanguinē utilem & expedientem generant, & maxime euchymotatos, id est, bonos succos ad replendum in membris sanguinem facit porcina recens caro, non insalata. Optima est hæc caro ad suauitatem, & ad digestionem data, & maxime qui mediæ sunt ætate, hoc est, porca strina. Peior enim est uetustus porcus, & post partum scropha mox cōmixta. Humectant enim supra mensuram, & porcellus tener similiter phlegmaticū & humidum generat sanguinem plurimū. Vber euchymum est. Epar, & uenter, & intestina, & uulua, & omnes extremæ partes, & cutis carnes, minus euchyma sunt. Adenæ digestæ bene dant simile nutrimentū. Proximum in carne cor non est cacochymum. Meliores sunt pedes porcini, gruma, & tota auris. Secundum quod possibile est carnes in uirtute ciborum desunt porcorum, in quantum extremæ sunt partes porcinae uniuscuiusq; membri. Peius autē est secundum ipsum animal cerebrum.

De uolatilibus autem multo meliores sunt in campis, syluestris auis nutritæ *Volatilia.* carnes meliores sunt quàm domesticæ euchymo terræ. Panis uero mundus & bene confectus, euchymus est, alica, ptisanæ bene coctæ, faba, castanæ nō sunt cacochyma, ficus matura, uua matura appensa sine querela est, carica amatos

C quidem citata facta euchyma est: Residens autē in uentre diu cacochyma fit, & pediculos generat. Cum cibus autem non cōmixta, optimus fit cibus. Quicumque autem cum aliquibus alijs cibus manducant ficus aut caricas, non paruo laeduntur. Intuba trita xesin sanguinem generant, & post hæc intuba & uinum odoratum euchymum est. Euchymotaton autem est falernum, & magis quod plus dulcius est, quale est aruisium, & rubeum cymolitæ.

Q V A E S I N T C A C O C H Y M A
in cibus.

Non una species est cacochymia: Alia enim sunt frigidiora, alia cholericā, alia melancholica. Omnia hæc sunt quæ sunt in cibus cacochyma. Suadeo quoque ut bene digestus aliquis accipiat in cibus. Latet enim in multo tempore pessimus in uenis humor collectus ex cacochymis cibus. Ex ipsa igitur occasione modica in putredinem totum conuertit sanguinem, & febres malitiosas operatur uel excitat. Est autem cacochyma ouium caro, & caprarum similiter, & cum acredine. Hircorū autem peiores carnes sunt, deinde autem ueruecum aut arietum, ita & taurorum. In omnibus autem hijs castratorū meliores sunt. Senum uero carnes pessimæ sunt. Leporis uero carnes sanguinem quidem generant: Meliores sunt autem ad bonos succos faciendos à bouinis carnibus & ouinis. Cacochyma autem nihil minus eorū est, quàm ceruini renes: amplius enim cacochymi sunt de saginatis animalibus testiculi, præter gallorum, cerebrum, medulla spinalis, callus, splen. Minus autem sunt porcina uiscera omnibus aliorū animalium. Oua frixa, caseum uetustum, boletos & alios fungos, qui cautiore sunt non comedunt ex hijs aliquod, Lenticula, spelta, auena, & panis ex ipsis factus, non est euchymus: Cicer & far, quemadmodum & auena, & spelta. Melius est enim milium nigrū, & hijs similia. Non sunt euchyma, aranea, piscis, mustela, scorpio, & dracotrecla, acermia, clauci, & quæcunq; alia in mari animalia grandia. Omnia cacochyma sunt quæ non sanguinem nutriunt, sed cholera, aut phlegma. Et de montibus frumenta quæ sunt, omnia cacochyma sunt: Ficus autem minus illorum de montibus pomis. Caricæ autem si multum comedantur, non satis utilem sanguinem generant, unde eis pediculi multum nascuntur. Malata non de maturis malis facta, & pira antequam maturescant, & terebinthi fructus cacochymus est, cinirada, id est, cardum, & magis quando duriores sint cucumeres: melones uero minus. Cucurbitæ hijs meliores sunt, si non in uentre corrumpantur, nam multū cacochymæ. Ex oleribus autem nihil fit euchymon, sed media sunt inter cacochymon & euchymon, lactuca, & intuba, & post hæc malua, & sic atriplex, & porcacla, & bletus, & lappaciū. Radices autem olerum, quæ sunt acria, cacochyma sunt, qualia sunt cepe, porrum, allium, raphanus, & daucus. Media uero sunt inter euchyma & cacochyma aaron & rapæ, quas nappos appellant, cariota, ocymus. Cacochymotaton autem est rapa cruda, brassica, bulbi non bene cocti, Cepe, allium, & porrū, ampiloprassa cocta facta, cacochymiam deponunt. Nouissime autem pessima et cacochyma sunt omnia, quæ syluatica sunt olera, qualia sunt lactuca, condritis, scandix, gingida, intuba, cycomon. Vinum autem spissum & pingue, & non bene olens, sed insuaue & austerrum, cacochymon & peruersum est, quale est quod in maioribus lagenis reponitur. Quod autem in paruis, neq; euchymum est, neq; cacochymum, sed medium est. Cacochymos autem uocant, qui non bonos succos, qui sanguinem nutriant, faciunt, sed humores. Euchymos dicunt, qui bonos succos, unde sanguis fit, generant.

Lepores.

Fungi.

D

Cacochyma.

Euchyma.

Q V A E

DI CONECT

Q V A E

D Ene digentur pane
D nanci, peltaca, & co
genet quatuordecim. Meli
nis, & columbari pulli, &
gallina, & secundum
Pellina autem quæ macer
imiliter uocant, & galli
gerendi unillimam hanc
Hircorū carnes quæ ce
piti, & ea animalia dige
humidis. De pomis aut
facile bis cocti. Quæ apud
quando non cum aqua
legitimum esse sciatis est, q

Q V A E T A R D E

[Nigella uero lina cap
ad digestione debent
hæc ariet, deinde tauris
& porci uisceribus. Lodi
res, cauda, renes, & compe
de maioribus animalibus
uisceribus, & porculat
ma. Amplius autem passio di
Filiis enim in fructibus
ipso digenti facile neq; alio
legitimus sunt. Lac uolunt
em. Culex uisceribus, & uis
ex coctibus uero meliores
ras habet carnes indigesti
hijs similia, polypt, lepia, in
est molles habet carnes, q
omnes scorpj, ragonia, et
gi similes aquatæ. Oua et
u, uel si ex eis panis fiat, fa
Lenticula bis cocta, siliam
tum uisceribus, & caustic
dicinale est, si equi uisceribus
stocodit & alia multa de can
uoluberruati, peltinaca, de
rum lactucas & imbrat
auitum, omnes aquæ.

Q V A E

D
Abiheri, mala cit
cum aqua reponantur,
uisceribus, & uisceribus

A QVAE SINT QVAE BENE
digerantur in cibus.

Bene digeruntur panes bene confecti, & pisces aspratiles omnes, guphur
narci, pastinaca, & omne genus auium, gallinarū carnes cōparandæ sunt *Gallina.*
generi quadrupedū. Melius & bene digestibiles sunt maxime pdicis, & attage-
nis, & columbarū pulli, & phasianorū. Alæ anserū bene digeruntur, & maxime
gallinarū, & secundū totū. Optima autē sunt quæ pinguia sunt, & recētia dabis:
Pessima autē quæ macra sunt & seniores. Saginata uero de sero lactis, anseris epar
similiter nutrit, & gallorū testes bene digeruntur. Extremæ porcorū partes ad di-
gerendū utilissimæ sunt, de bubus, iuueni & uituli meliores sunt ad digerendū. *Bovina caro.*
Hædiorū carnes quàm caprarū bimarū, & hæ digestibiliores sunt maioribus ca-
pris, & ea animalia digestibilia sunt quæ in siccis locis nutrita sunt, q̄ quæ in
humidis. De pomis autē digestibiliores sunt nuces auellanis. Bulbi digeruntur
facile bis cocti. Oua apala & sorbilia, lactuca, intuba, mala, cucurbita elixa,
quando nō corrumpuntur: digestibilis est dulce uinū austero: optimū autē ad
digestionē esse sciendū est, quod ad bibendum fuerit suaue.

QVAE TARDE DIGERANTVR IN CIBIS.

Indigesta uero sunt caprina, bubula, ceruina: pessima autē est hircorū caro
ad digestionē: deinde autē arietū, pessima autē & indigesta hircorū caro, post *Hirci.*
hæc arietū, deinde taurina, & de senioribus animalibus omnia indigesta sunt,
& porci cū senuerint. Indigesti sunt uentres eorū, intestina, uulua, cor, epar, au-
res, cauda, renes, & omnia uiscera indigesta sunt, cerebrū, medulla spinalis, &
de maioribus animalibus testiculi omnes, sanguis. Anser præter alas, merulus,
B turdus, sturnus, & paruularū auium dura est caro, & magis adhuc turdorum &
anatis. Amplius autē pauo & cygnus, & uētres ex omnibus auibus digesti sunt:
Fallunt enim in struthione & mergo, quasi digestibili medicamine: Neq̄ enim
ipsa digerunt tā facile, neq̄ aliorū ciborū est medicinalis digestio. Cochlea in-
digestibiles sunt. Lac acidū indigestibile est, & maxime hijs qui frigidū habent
uentrē. Caseus uetustus & recēs, maxime uero ille qui de lacte acido factus est. *Casei.*
Ex cochleis uero meliores sunt porphyra, & cirices. Ostrearū pelles, & quæ du-
ras habēt carnes indigestæ sunt. Astacus, paburus, carcini, carabi, scylla, & alia
hijs similia, polypi, sepia, thetides, uel quæ à Græcis uocantur malacosernia, id
est molles habētes carnes, qualia sunt butilio, bater, medracōtes, cocci, gargala,
omnes scorpj, tragorita, cleorphi, id est acernia, glauci, gengines, congrj, fra-
gri similes aquila. Oua elixa, assa, frixa, triticū elixum, oriza, alphita, far, aue-
na, uel si ex eis panis fiat, faba uiridis, cicer, phasoli, miliū nigrū, & hijs similia.
Lenticula bis cocta, sisamus, crisimus, castanea, glādes, mala, pyra, ficus nō ma-
tura, uua acidonica, & austera, dactyli omnes, corna, citriū quidē specialiter me-
dicinale est, si quis utatur hoc q̄ de foris est, propter digestionē faciendā, quē
admodū & alia multa de acribus, qualia sunt ocymus, rapa cruda & subcruda,
bulbi subcrudi, pastinaca, daucus, cariota, & omnes radices olerū, & omnia ole-
ra præter lactucas & intubas. Vinū pingue & nouellū indigestū est. Indigestæ
autem sunt & omnes aquæ.

QVAE SINT IN CIBIS APTA
stomacho.

Dactyli austeri, mala cidonia, oliuæ cum sale conditæ, utiliores sunt si
cum aceto cōponantur, uua austera si cū ipsis folijs appendatur, nuces
auellanæ magis, & multo plus si cum ficis comedantur: De spinis omnia quæ
nascuntur,

C nascuntur, mediocriter sunt cacostomacha, id est apta stomacho: quod est scolibis, id est pastinaca agrestis, adraclitilis, leuca, dipfacis, tragaganta, cnicus, adraclitilis quā alij cumaras, alij cardas uocāt: arij radix cocta, gingidio similis est scandici: nimis est enim aptus stomacho coctus si edatur, diutius autem coctum nō sustinet stomachus, napi, raphanus, rapa, cardamum, peretrum, asparagus, basiliscus, & eleus, & oximerisus, & camadaphni, oxus, achātis, & brionia & bulbi, ad apertionē uentris faciunt, id est fastidium tollunt, caparis insalata, & citri quod extrinsecus est, id est cortex eius confortat inter medicaminis partes assumptus. Vinum austerum confortat stomachum & uentrem, & maxime distemperantiam calidam passum, & in medicamentis, absinthium & aloē ponimus.

QVAE SINT QVAE NON SVNT
apta stomacho.

Arcioides mordicationem faciūt stomacho, & magis cetrides & succus amarathi, agni semen, & beta cacostomacha est, ita ut & mordicationē faciat quando amplius comesta fuerit, lappacium similiter euchymum est, rapa subcruda, bletus, atriplex cum aceto, & liquamine, & oleo accepta, foenogracum euertit stomachum, & sisamus similiter: lac uero qui frigidā habēt uentris temperantiā acescit si manducauerint, Qui autē calidam habēt uentris distemperantiā acescit, id est carbunculū patiunt: Propter hoc ergo merito & eis nocet qui feбриunt: amplius autē si lac cū melle mixtum accipiāt. Melones nō bene digesti cholericā passionē faciunt. Solent enim si anteq̄ corrūpantur & uomitū excitēt utilis multū manducari, & nō euchyma super māducent, & sic mouet omnino uomitū. Sed & melo & pepones similiter faciūt. Cerebrū uero omne cacostomachū est, quemadmodū & ossorum medulla. Vinum nigrum & austerum facile in stomacho acescit, & uomicā excitat: pingue uero & nouellū, quemadmodū & in medicaminibus abrotanum erison, & aphronitrum.

QVAE CAPVT LAEDANT.

Scamina, id est mora, & de rubo mora, capitis dolores excitat, poma arcioidis & citridis, canabi semē, men radices, dactyli omnes, eruca, foenogracū, lini semē, uinū rubeū & austerū capitis dolores facit, & intellectū tangit, & magis nigrū & austerū, & qd̄ odoratū est, capitis excitat dolores. Quod autē aquosum est, qd̄ Hippocrates albū uocat, neq̄ capitis dolorē facit, neruos laedit uel tangit, & minus nutrit, & mitigat capitis dolores, qui ex humorū abundantiā in uentre cōstituti generant capitis dolores. Lac inutile est capiti, prāter illud quod bregma habet forte. Uua uero quā in aceto fuerit missa, inutilis est capiti.

QVAE IN CIBIS NON INFLENT.

Cyminū, libisticū, agni sperma & radix, canabi semen, & faba fracta, bulbi cexcocti & cōditi cū oleo, & liquamē. Datur & cū aceto & mel dispumatū. Oxymel autē inflationē eijcit: Panes hordeacei si cōspergant, & sic cōficiant minus inflant: media autē sine inflatione sunt phasioli, pisum, laterina, races, & ciceris sunt genera.

QVAE IN CIBIS INFLENT.

Pisum, phasiolus, lathirus, faba, lēticula, farnū, cicer, lupi, phasioli uirides, miliū & hys similia. De faba autē farina inflat magis, quā si integra coquat, aut alio modo cocta sumat: Maza de alphita facta inflationē generat: cōspersa autē & cōtusa quā plurime magis p uentrē deducit, & maxime si mel accipiat. Opij oēs, id est succi, & maxime cyrenaicus, sylphij opes, & radix, & ficus si in uentre tardauerint, uentositatem faciunt, propter quod cito exeunt. Quae autem bene maturae sunt prope nec laedunt. Similiter & caricae uirides, & dactyli faciunt inflationem, quemadmodum & fici, & rapa cruda, lac facile in uentre

DI CONIECT
inflationem facit
de digestionem
est per membrum
apertionem uentris
nem facit. QVAE
P
tas, faba, cicer, & ma
he. Capparis subcruda
est phlegma coactum, &
cur autē caparis hac ca
ante alios omnes cibos ac
intra uentrem coactum
terui lappacium, acalphi
dices, & dactyli omnes
Propter quod & asparagus
practariū cum lapa dicitur.
exerunt ex corporibus p
te, de quibus acerule sunt
dit pingues humores. Mu
quae sunt in rebus, si cre
dunt humores, & de re
les humores. Amygdal
te & pulmone spantur
lycaolime, & pinguis
erunt. Raphanus lepore
Me autē excrementa
propter quod & melleo
osidum, & pinguis
tum esia uentris in hoc ce
pinguis in regione. Vi
tenus & uentris cum ac
nem facit, confortat
Dulce autē uinum in ac
gellus per pleumonitis &
C O N S
L
Ac quod multū leu
exeret. Mod̄ uero lac
est & periculis in his q̄
generat. Intra uentrem
permonē facit polim
mentione omnium dulc
eminentibus in duri
neq̄ uentris sunt cū es
canceribus nō minus
tumoribus uiscera, &
to enim malis cū hum
est in dicitur p̄gū & glut

A uentre inflationem facit: bulbi crudi, mel non bene dispumatum, dulce uinum inflat, & tarde digestionem facit, dulce autem simul & austere, neq; anadosin, id est per membra transmittitur, neq; digeritur, sed amplius manens in uentre superiori uentositatem cum spiritus abundantia generat, & mustum inflationem facit. **QVAE SINT IN CIBIS QVAE PRO-**

ijciant, & extenuent, & aperiant constipata.

P Tisanæ proijciunt & expellunt, scœnogræcum, melones, pepones, uux dulces, faba, cicer, & maxime qui niger est in renibus lapides frangit manifeste. Capparis subtiliat humores, & maxime condita proijcit in uentrem, & educit phlegma consistens, & de splene & epate constipatos humores extrahit. Datur autē capparis ad hæc cum oxymelle, aut cū oxylio, id est cum aceto & oleo, ante alios omnes cibos acceptus. Betarum succus proiectorius est, & in epate infraxin existentē soluit, & magis quando cū sinapi & aceto māducatur, similiter ut lappacium, acaliphis extenuandi habet uirtutē. In cenara & asphodeli radices, & bulbi uirtutē habent extenuatoriam, & laxatiuæ sunt locis constipatis. Propter quod & asparagos, & asphodelos ietericis aliqui ut magnū adiutoriū præstandū cum sapa dant. Cepe, allia, & porri, & ampeloprasion proijciunt, & extenuant ex corporibus pingues & glutinosos humores. Cocta autē bis, aut ter, deposita acredine subtiliant crudos humores. Serum de lacte subtiles reddit pingues humores. Multum ficus proijciunt, propter quod sablanosa multū quæ sunt in renibus, si comedantur expurgant. Caricæ uero extenuat & incidunt humores: unde & renes purgant. Arciotides purgat pingues, & glutinosos humores. Amygdalæ uero expellunt & purgant uiscerū loca, & de thorace & pulmone sputamēta humida operādo purgant. Pistacia utilia sunt ad confortandum epas, & purgandū ea quæ in ipso cōstipata sunt, per decoctionē humorum. Raphanus leptomeris est, id est extenuatoriæ habet partem uirtutis.

Mel maximā extenuandi habet uirtutem: Natura enim calidū & siccum est, propter quod & mulsā sputamina educit. Oxymel extenuat omnia quæ glutinosa sunt, & pinguiā facilius ab alijs educit, & uiscera sine molestia purgat: Multum etiā iuuat in thorace & in pulmone natas passiones, quæ fiunt ex humorū pinguiū cōgregatione. Vinū tenue utilissimū est. Si autē frigidi sunt humores, tenue & uetus uinū cum acredine: Albū uero utile est de pulmonibus educionem faciēs, confortādo humores, & humectādo, & extenuando mediocriter. Dulce autē uinum in acutis passionibus ad sputa mouenda utile est, & iam digestis peripleumonicis & pleureticis passionibus.

CONSTIPANTIA IN CIBIS.

L Ac quod multū serum habet sine periculo accipitur, utiq; semper eo uti oportet. Illud uero lac qd' serum modicū habet, & caseū plus habet, inutile est & periculosum hijs q' eo multū & frequēter utunt: lædit igit' renes, lapides ibi generādo. Infraxin uero in epate facit, & pparat passionē. Caricæ epati & spleni phlegmonē faciūt pessimū, quēadmodū & ficus, nōsecundū suā uirtutē, sed cōmuni ratione omniū dulcium: omnia enim dulcia lædūt splen & epas, obclusis enim eorū meatibus in duritiā uertunt. Hæc autē secūdū seipsa nihil adiuuamēti neq; ad lædendū fiunt cū eis admisceat quæ subtiliat, & incidūt, & purgāt medicamētis: in quibus nō minus medicamē est mulsā. Sed nō utilis est hijs qbus in tumore leuata sunt uiscera, & indurata, & tumentia, & phlegmonē habētia, Cito enim mel in cholericū humorē transfertur. Papaueris uero semē retentoriū est in thorace pinguiū & glutinosorū humorū, Dactyli infractici sunt, & magis

*Cicris nigri
natura.*

Beta.

Cepi.

*Pinguedo
lactis.*

Carica.

Arciotides.

Amygdalæ.

Raphanus.

*Lac quale
edendum.*

*Dulcia omnia
obsunt epati
& spleni.*

Papaueri.

constipant

Constipant uirides. Omnia enim quæcunq; de itria & similia cōficiuntur, & infractica sunt, & splenē maiorē faciunt, & lapides in renibus nutriūt. Similiter & farina tritici cū lacte, & omne far inutile est quibus epar infraxin patitur, & quibus in renibus lapides fiunt. Vinum dulce infraxin facit, & tumores uiscerum augmentat.

QVAE SINT IN CIBIS QVAE
poros grauent.

OMnia quæ de itria & similia sunt, bradipora sunt, faba frixa, & panis mundus, lenticulæ corticibus sublatis, cerebellū, medulla spinalis, epar, nux, triticū coctum, oua cocta dura, & magis assa, & adhuc magis frixa, lupini, phasioli, pisum, sesamus, erysimus, balani, mala, pyra nondū matura, corna, uinum dulce & austerū, & nigrum, & pingue, & sine dulcedine, & nouellū, id est mustum, & omnes aquæ grauant poros, quod Græci bradipora dicunt.

QVAE SINT EVSTHARTA, ID EST
quæ facile corrumpuntur.

Persica armenica & præcocia, & omnes æstiuales cibi qui humida sunt temperantia, cōtingit ut corrumpantur in uentre, quādo non occurrit cito pertransire: propter quod ante ea manducari oportet alijs cibis. Sic enim ea cito transmittit uenter ante alios cibos. Impediunt enim postea retardata, & tūc corrumpunt secum & alios quos inueniunt cibos.

QVAE SINT DISPARTA, ID EST
quæ intus corrumpuntur difficile.

Porphyre. **P**ruas cochleas, & porphyras, id est unde purpura tinguit à Tyrijs, & quæcunq; sunt alia, quæ ostracoderma uocantur, & duras habent carnes, damus **D**hijs quibus corrumpitur cibus in uentre, in aqua bona coquentes duabus aut tribus uicibus, rursus mutantur in aliam mundam aquā, quando iam aqua salfa esse uidetur, & astacus & paracorus, & cancrus, & carabus, & caredis, & alia hijs similia quæ habent carnes, quæ tamen facile corrumpuntur, similia sunt eis qui duras habent carnes, quas ostracoderma uocant.

QVAE SINT QVAE VENTREM
educant in cibis.

Lenticula, & brassica, & maritima penè omnia quæ à Græcis ostracoderma uel cochleæ uocantur, cōmixtam habent naturā de cōtrarijs uirtutibus. Ea ergo, quæ in eis firmiora sunt in uniuscuiusq; corpore, bradipora sunt & staltica, id est constringūt uentrē. Humor autē eorū irritat uentrem ad excernendum. Si quis ergo excoquat lenticulā aut brassicam, aut maritimā animalia, de quibus dictū est, si cōdiant, ubi cocta sunt, ius cū oleo & garo & pipere, & postea ipsū ius des bibere quantū uult, uidebis mollitū ex ipsa potione uentrē, & stercora purgare. Et maritimi irini, & cochlearū omniū iuscella, & uetusti & diuturni galli educunt uentrē: Brassica autē si uolumus ut educat uentrē, imponitur cacabis, & cū una aqua fuerit cocta, in qua utiq; coctione si mittatur oleum & liquamē, & accipiat, educit uentrē. Oportet enim nō satis excocta esse holera, ut succū suum secū habeāt: Nā si coquatur bis aut tertio mutata aqua, constringūt, si cū oleo & aceto comedatur: panes etiā triticeī educūt uentrē, propter quod in uentre multū sunt peritomaci, & quia surfuribus repulsi uā uirtutē participant, fœnogræci succus coctus & cum melle datus, utilissimus est: deducit enim ex intestinis per uentrē omnes pessimos humores simul cū stercore: modicū autē esse oportet mellis, ut nō facere possit intestinorū mordicationē: Oliuæ cum sale cōditæ educūt uentrē, si ante cibū cū liquamine assūmant, quæadmodum

in ostracoderma
uentis. propter quod
in felle uentis. ut
entrem quæ quod p
nitere aut in serum
laborem in machum
rior in gultu. Si aut
em autem de nimil
mensa sunt in p
locis. & malicia in
phis. quæ dicitur aut
cuius lumen eius in
bleus. cucurbitæ. mel
es. Scamnia munda
secum deducit. & in
iniquitate similiter fac
ice rices. si ante infum
uas nocens. Coctura ma
us mel habuerit. facis
batur nulla. manifest
uero expectati autē est a
cocia perita. & omni
qualitate aliquis in gultu
liberatur. si minus. m
hincque uenter. & de m
uentris. & cū ligatur
uen. sed admira cibus an
tingit ut in uentre. facis
um aut mel in non coque
ut illo modo coquatur
Doxymeli autē rabi quæ
uat ut aut ad excernen
inleo. id est cum liquæ
deducit uentrē. Q

In gultu. id est he
uas comita prius
tus forbeant salu uent
ochleare est. aut in p
com. Aut acaliphis lem
bas. & si admulceas a
hinc. QVAE

Dicitur. ut
disperit myra s
lis fupit. & in g
uenerem in uen. extenu
ra. Maridamam in uen

Adum & ostracodermion uel cochlearū succus epipasticus, id est deductorius est uentris, propter quod multi condiūt ea ex oleo & liquamine & uino, & facto in scello utuntur, ut facilius educat uentrem: lac aquosum deducit magis uentrem quā quod pingue est, serum autem lactis fortiter uentrem deducit: mittere autē in serum oportet mellis tantum, ut suaue sit ad bibendum, & non subuertat stomachum, & secundum hunc modum & salem quantum non acari-
rizet in gustu. Si autem magis educere uolueris uentrem, amplius mittes sa-
lem tritum de nimis. Iuuenum animalium caro facilius exit per uentrem, & quæ
exrema sunt in ipsis. Similiter ceruina. De piscibus marcite & tricon exeūt me-
diocriter, & malacia mediocriter. De holeribus beta, & lappacium, urtica, acali-
phis, quæ dicitur anicus. Caseus recens cum melle acceptus. Atriplex quæ di-
citur semen eius tritum & potatum cholera educit, & ideo purgat ictericos:
bletus, cucurbitæ, melones, ficus, carica, pepones, uua dulces, & maxime recen-
tes. Sicamina munda ante cibos sumpta exeunt citius per uentrem, & cibos
secum deducunt, & si malos inueniūt humores in uentre, corrumpuntur cito:
coloquintida similiter facit. Recentes autē nuces secessus utiles faciunt: sed &
siccæ nuces, si ante infundant in aqua, & sic edantur, similiter operantur uiridi-
bus nucibus. Cocta mala humida deducūt, sicca uero mulla infusa, & si ampli-
us mel habuerint, satis molliūt uentrē. Vtiq; & si sola ea comedant, & superbi-
batur mulla, manifestū est quia expeditius uentrē deducunt. Post acceptionē
uero expectandū est aliquot horis, & nō mox prandendū est: mora, cerasia, præ-
cocia persica, & omnia quæ humida uel aquosa sunt natura, & quæcunq; sine
qualitate aliqua in gustu uel odore sunt, utilius & citius ad inferiora per uentrē
disponunt. Sin minus, nec uentrē mouent, nec cōstringuntur. Interdū enim con-
stringitur uenter, & de mulla solet cōstringi, quādo anadosin fecerit, id est in
uenis trahitur, & cū sanguinē corpori ministrat, & propterea non deducit uen-
trem, sed admixta cibis anadosin facit, si uentrē nō faciat secundū. Quod si non
cōtingat ut anadosin faciat, cito irritat secessus uentris habēs in se acredinē. So-
lum autē mel si non coquatur dulcedo ipsa bene educit uentrē. Si autē modice,
ut uel o modo coquatur mulla, educere uidetur prius quā anadosin faciat.
Oxymel autē radit quæ sunt infirmiora intestinorū, uinū dulce aliquantū adiu-
uat uentrē ad excernendū. Sapa deducit uentrē, & oua recentia cum multo ga-
roleo, id est cum liquamine & oleo mixto, si in primo ante cibum sorbeantur,
deducūt uentrē. **Q V A E S I N T M E D I E P U R G A T I V A**
& malactica uentris.

Linogustis, id est herba mercurialis, aut per se data sola, aut cum alijs holeri-
bus cōmixta prius & cocta & in cibo sumpta, si primo, aut postea ipsum
ius sorbeatur, soluit uentrē. Sed & polypodij similiter semē pistū, quantū unū
cochleare est, aut in prifana, uel cū gallina coctus succus eius, purgat nigrā cho-
leram. Aut acaliphis semē, aut onicij semē tusum cū mulla, aut in succo gallinæ
datum, & si admisceas amygdalas, & nitrum, & anisum, & mel, & caricas, me-
lius facies. **Q V A E S I N T I N C I B I S Q V A E**
uentrem cōstringant.

Dactyli austeri, uua austeræ, sycamina, rubi mora, & rubi canini fructus,
magis autē myrta syluestris, cocci mala & pruna. Melata quidē de ma-
lis stipticis facta cōstringunt uentrē: Acida autē melata, pingue inuenientia
humorem in uentre, extenuant eum & educunt, & propterea humectant ster-
cora. Mundum autem inuenientia uentrem, cōstringunt magis eum. Quæ
autem

C autem ex dulcibus malis melata fiunt, sine aliqua acredine, anadosin faciunt magis, & cum acredine exeunt. Aquosa autem mala, & pyra, & sine sapore, insuauia sunt, & nihil iuuaminis habent. Quae enim de malis dicta sunt, haec de malogra natis, & pyris dicere credendum est. Lac uero si serum eius decoquitur, ut consumatur, nullo modo deducit uentrem. Coclacon autem, quod fit de ardentibus lapidibus, aut laminis ferri immixtis, donec serum consummatum deficiat, constringit uentrem. Datur enim hijs qui ex acredine humorum mordicatione consolatione uentris patiuntur. Coclacon autem non solum fit de lapidibus, sed & de ferro cyclico factum, id est rotundis massulis ignitis, ut de lapidibus fit. Caseus ergo fit in uentre facile, & sic cocto lacte, propter quod admiscenda sunt ei mel & sal. Magis enim sine periculo est, si aquam mittens constringatur, & non mireris si serum consumatur, & iterum aqua supermittatur. Non enim humectationem feri fugimus, sed acredinem ipsius per quam soluitur uenter. Carides carabi, & hijs similia quaecumque sunt maritima, quae Graeci malacontracon uocant, minus quidem ab ostracodermon habent. Igitur & hijs si salsedine in coctura amiserint aquam, quemadmodum & ostracodermon, caro constrictiua fit uentris, sed & lenticula, & brassica bis cocta facta, & ex se humore amissa constrictiua fiunt uentris & desiccatiua. Volens ergo humorem uentris desiccare, cum mediocriter uidetur esse cocta brassica, primum aquam effundes, & mox in aqua calida remittes, & iterum coques donec bene discocta sit. Oportet autem cum mutas aquam, neque aerem, neque aquam frigidam tangere, quod bis erit coquendum. Quod si ad aerem frigidum aut aquam proximetur, quamuis diu coquatur, non excoquetur. Nam si de lente auferas corticem, perdet stipticam uirtutem, & similiter desiccatur uentris reuma. Si autem tundas eam, & bis coquas, effusa prima aqua, & sic cum modico salis aut liquaminis condias, & mittens aliquid de constrictiuis uentris speciebus, donec gustus suauis sit, utilissimum facies medicamen. Simul & cibus alphita cum uino austero potatus desiccatur uentrem. Oryza constringit uentrem, & elimon, siue nigrum milium, caro leporina, uinum austerum & nigrum absque dulcedine, & rubeum, & austerum uinum.

QVAE CALEFACIANT IN CIBIS.

Calefacit frumentum elixum, & qui ex eo fiunt panes, spelta, auena, scenogracum, arcotides, dactyli dulces, mala dulcia, sisamus, erisimus, & calefaciunt & sitim generant, canapi semen, uuae dulces, propterea & sitim faciunt, uuae magis molles, mediocriter, apium, smyrnion, eruci, raphanus, rapa, napi, cardamus, peretrum acre est & calidum, pastinaca, daucus, cariota: calefacit manifeste & cepe, allium, porrum, ampelon prafon nimis est acris, cocta in duabus aquis aut tribus amittit acredinem, caseus uetus calidus est, propter quod & sitim facit, uinum dulce mediocriter calidum est, propterea sitim facit, rubeum autem calidius est nigro, flauum uero calidius est ualde, ita cirrum, ita eritrum seu dulce, album omnibus est minus calidum, inueteratum autem minus calet.

QVAE INFRIGIDENT IN CIBIS.

Hordeum quouis modo in usu adhibeatur infrigidat in cibis, milium, panicum, tubera, cucurbitae elixae, melones, cucumeres, coccimela, sycomorae austerae & acidae, uuae austerae, malata de malis stipticis frigidum habent & terrestrem humorem, acidonia autem mala frigidum habent humorem, & peraquosum. Hoc de pyris & malogranatis existimandum est, uel aliorum arborum

horum in cibis
in igne dactylis
sunt porcau imp
sicut amplius all
noo, lumen eos, c
est autem album pap
etiam quod acredin
sunt uinum non ma
iur: Vinum album
uitem album & aut
dat autem & acris T
infrigidat & laticis
frigidum patet latic

QVAE

Lenticula & cano
peretrum uinum aban
uitem uellece aliquid
coer est & constrictiua
& omnia quae conque
desiccatur, id est fructu
in cibo uenit, desicca
tur, & sic comedant
xantae humores su
la sunt. Quae autem in ca
sua lenticulae quae non ha
beant uinum coquantur, n
sa uita plus sunt humides
ad hunc quod uinum
repletum, aliquid quod

QVAE

Pistacia cocchinea
ridis, coccimela
omnino, infrigidant
intube hoc ipsum pra
uicus & amplex aqu
cum arboris fructus, &
ca, & papaueri semen
frigida, calidus autem

AD VO

Pistacia compon
uenit, sine odore
hanc sine duritiam
uoluntatis aqu
candebant, & sic
uinae sine odore
piz, & hinc est
infrigidat. Ceterum dicit
uere uere uere in uita

A arborum fructibus, qui stiptici sunt, aut acidi, & maxime qui reponuntur. Stiptici igitur dactyli frigidum habent succum. La tuca, intuba mediocriter frigida sunt: porcacla amplius, papaueris semen, hoc & supra serum est frigidum. Si autem amplius assumatur, cataphoriticum est, id est nimis grauantur somno. Iuuat autē eos, quibus ex capite tenue in præcordijs fluit reuma. Melius est autem album papauer. Myrthus frigida est, sed non simul & stiptica: habet enim aliquid acredinis in se. Vua canina penē frigus stipticū habet. Atq; aquosum uinum non manifeste calefacit, propter quod sine periculo febricitantibus datur: Vinum album & austerum minus secundum alia uina calefacit: uinum autem album & austerum & pingue & nouellum aperte infrigidat, infrigidat autem & acetū: Tenuius igitur est, & lumbos & neruos amplius alijs locis infrigidat & lædit, in alto eos dissoluendo: medius autem est inter calidum & frigidum panis lauatus, amilus uinosa, suauis.

Vinū dilutū.

Acetum.

QVAE DESICCANT IN CIBIS.

Lenticula & camoris, id est brassica similiter adinuicem desiccant, & propterea uisum obtundunt, præter si humidiores oculos esse cōtingat: minus autem brassica asparagus desiccant: omnibus autem oleribus caulibus ipsius sicciōr est: ē contrariō autem raphani & rapæ, & napi, & cardamomus, & peretrū, & omnia quæcunque acria sunt, paragoriorum esse similia contingit. Alphita desiccant, id est fructiua, agni sperma, herbus coctus si quis sæpius cum aqua in cibo utatur, desiccatiō fit: meliores sunt enim albi, & si assentur aut frixentur, & sic comedantur, sicciorem cibum præstant. Qui autem in aqua ante elixantur, humidiores sunt. Quæcunque autem in cacabo cum iure cōdiuntur, media sunt. Quæ autē in conditura habent abundantius uinum aut liquamen, sicciōra sunt hijs quæ nō habent. Quæ autem sapam habent simplicem solam, & in leucozomo coquantur, multum prædictis humidiora sunt. Ex aqua autem sola cocta plus sunt humidiora: maxima enim in coctione ciborum fit differentia de hijs quæ supermittuntur eis uirtutibus seminum & olerum quæ desiccare possunt, alia plus, alia minus.

QVAE HVMECTENT IN CIBIS.

Ptisanæ, cucurbitæ elixæ, melones, melo, pepones, cucumeres, nuces uirides, coccimela, sicomera, sicamia, si non corrumpantur humectant omnino, infrigidant autem, sed non omnino, nisi frigida edantur. Lactuca, & intuba hoc ipsum præstant. Non imbecilliores sunt porcaclæ. Maluæ autem & bletus & atriplex aquosiora aliorum olerum sunt. Humidi igitur sunt & aliorum arborū fructus, & maxime qui non reponuntur. Humectant etiam lactuæ, & papaueris semen, & faba uiridis, & ciceris uirides. Aqua humida est & frigida, calefacta autem humectat & calefacit.

AD SORBITIONES COQUENDAS.

Ptisanæ competenter conficiuntur, quando minus in bullitione inflatæ fuerint, sine odore sint: hoc illis proficit, qui post ægritudinem fastidium habent, siue duritiā uentris patiuntur: ea ratione, ut mittas in heminā ptisanæ decem heminas aquæ, & ad mollem ignem positas diutius agitādo coquas, donec succifluant, & sic mittes mel & acetum, quando minus in bullitione inflatæ fuerint sine odore, & post hæc ad molles ignes donec multum suscipiat. Admiscendum est autem eis in illo tempore acetum, quando iam non inflatur. Coctis autem diligēter sic mitti oportet salem tenuissimum nō multū: ante uero pro sapore in initio mox oleū si mittatur in coctione nihil nocet. Sed

Ptisana.

Q & si

- C** & si porrorū modice mittatur, & anethi, & hoc ipsum mox in initio. **Lenticula** autem si cum ptisana bene coquatur, ita ut amplius ptisanæ mittantur, & condiantur saturegia, & pulegio, & cū coctæ fuerint edantur, bonus autē & suavis est cibus. Est etiam cibus de cucurbitis cum sardinis uel in catera in patella confectus, suavis est autē cibus. Qui autem infirmiores sunt ad continendū, & nō possunt suscipere pinguiorē aquam, facies de pane infuso optimo & coques, & cum spissauerit, & factus fuerit, sorbitio multa uirtute manet. Cōficitur autē sic, panis quā calidissimus frangitur, & infunditur, & tritus cū aqua diligenter coquitur cū aqua, & facta sorbitione datur. Itē febrientibus oportet hordeū non in pila tundere, sed grana ipsa expressa extendere in latitudinē, & coquere in aqua. Prius enim tepidā mittere & effundere, & iterū aliā superfundere aquā. Coque utiq; bene ita ut una hemina hordei in decem heminis aquæ coquat. Coquatur ergo quousq; hordeū crepat. Inde deponat & coletur, & dabis biberre, si cholericus humor dominatur. Quod si nō est cholericus humor, addes portioni mel, & sic dabis: hoc & uentrem secundū reddet, & urinam prouocabit, & nutriet bene. Datur autē & sic in alphita, hordeū fricatur, quod glaucanin uocant. Oportet autē anteq; maceretur frica re leuiter quæ uista est paleam, & infusum coques. Ventrē enim magis malaxat illa coctione superiore. Coques utiq; & omnē penē cibū similiter qualēcunq; existimaueris propriū infusum mantis esse. Quæ autē subtrita sunt, spissa quidē in infusione uidentur esse, & si cocta, & fortiter subfricata. Quod utiq; penē omnis cibus similiter in danda portione. Item panem siccū aut recentem infusum in aqua teres bene & colabis in linteo, & admiscebis ei, ut albus non uideatur, ex pane oua cū cucumeris semine frixo, aut amygdalis, aut nucleis pini singulas, aut binas species uel totas. Cui addes modicum anisi, aut seminis fœniculi. Febrientibus quidē in mulla dabis. Sine febribus uero uinū superfundes. Miliū autē lene fricatum maxime & desiccātū expedit utiq; cortice sublato, quibus uenter ex ægritudine cholera effusione laborat, uel quibus subtilis aut multus secessus est. Oportet autem aqua soluere farinam, uel siccosta in mortario trita, oxibaphon scilicet uini in aqua oxibaphis decē, & colans per linteū, superfundes uinū austerū modice, & sic coquēs dabis sorbere. Oportet autē addere nuces cū membranis suis quæ intrinsecus habent in coctione succi. Item auena digestibilior est omnibus leguminibus, & sorbitio ex ea utilissima est. Coquetur quemadmodū de hordeo, auenæ hemina una, in aquæ heminis decem.

AUCNA.

QVAE PRO OLEO MITTI OPORTET
in sorbitionibus.

Pro oleo, præter in lenticulā, cucumeris semen crudū & tostum ad ignē, & tritum & colatum miscebis in ptisanis, & cæteris sorbitionibus, aut nuces, aut auellanas, aut amygdalas. Quibus autē uenter fluens molestat, mittes papaueris albi semen, leuiter frixum, ita ut robustus fiat. Mitti autē oportet ad uerris fluxū & castaneas cū mediana sua cortice, & magnifice iuuant; Mittes malogranatū cū fructibus suis subtritū lente, & aceto utant hī quibus nimiū sicantur corpora.

CONFECTIO CIBORVM.

Simila.

Coquit simila hac ratione. Vna pars in decē cotylis aquæ, cū oleo mediocri & anetho. Sed lauabis similam pridie ante. Item panem frigidū infundes in aqua calida, & frequēter mutabis aquā. Infundes autē de pane partē interiorē. Mensura autē lauati panis nō propter solam suauitatē fit ut aqua toties mutetur, sed ut facilius euentetur, ut digeratur, uel quod infermentatum in se habet

ter mittat. Item de
re feci. & trita licog
em in aqua multa qu
ue oleo. Prius & co
in mortario, & iterū co
ques in aqua agitab
rem. Melius autē
ger. Dantur uero h

M. Vna non lan
riatur. Expe
& illis aqua illa da
Conficitur autē mel
tes ignes est coquē
& mox ab igne uellā
cholerae, carni pane
o & quibus præcedit
DE PO

F. Febricitibus qui
qua modicatio
mra, si pocias habent
ergo uentis tempore d
uoluerit, aut mala cito
uocentibus aqua quæ e
re uoluerit. Nam si
dum in dila uino, & est
fundatur autē & eggerat
uoluerit habent uocentur

Q. Vltio potueris
ra. & uentis pl
ut multigra. ita ut ach
Nam si laborauerit, ne
benter, & cogitandum
libat illud, & deinde
māte pōngat hōne
renantur, datur in ue
lericum reuma est, & fin
um, coctū dabis hā. C
um ut pars quædam pe
abacanis coques, &
rempone coquere a
si laborauerit, cum pen
tate si multū de labijs
purgat, uentem ext
tempore in dila efficitur
ut aqua uel si dicitur a c

A habet amittat. Item de ptisanis uero mittes unam partē, & panis partes quinde-
cim siccī, & trita sic coques donec nimis efficiatur subtile & tritum. Coques au-
tem in aqua munda quamplurimū ut se colligat, & mittes modicum salis, & sit
sine oleo. Fit autē & ex maluis sorbitio: folia maluæ tenera cocta sine uino teres
in mortario, & iterū coques in aqua, & sic mittes salem & oleū. Oua autem co-
quens in aqua, agitabis incessanter ea. Nō enim cōspissantur cōmota, neque du-
rantur. Melius autē est in pusta ea coqui. Omnino enim magis humida perma-
nent. Dantur uero his, quibus nimium siccantur corpora.

DE MULSA.

Mulsa nō satis cholericis utilis est. Cholera enim ex ea amplius augmen-
tatur. Expedi igitur aquosam mulsam bibere, qui tali sunt natura. Sed
& illis aquatissima danda est, quibus infirma uiscera sunt, id est epar aut splen.
Conficitur autē mulsā, ut habeat aquæ partes v IIII, & mellis I, & sic ad len-
tos ignes est coquēda. Cui spuma quam facit semper est auferenda cū penna,
& mox ab igne cessandū cum fuerit despumata. Dabis autē phlegmaticis, me-
lancholicis, catarrū patientibus, & quibus uenter constrictus est. Cholericis ue-
ro & quibus præcordia sunt in tumore, contraria est.

DE POTIONIBVS QVAE INFIR-
mis expediunt.

Febrientibus quidem utilis est mulsā, aut oxymel, uel aqua quæ absq; ali-
qua mordicatione cōficitur. Si uentris turbatio in febribus fuerit uel uo-
mica, stiptica habens species. Sin minus cōstrictio, lenes & dulces. Infundes
ergo æstatis tempore dulces. Mala incisa tenuiter infundes in aqua donec bene
colorētur, aut mala citonia matura incisa similiter infundes. Dabis autē cholera
uomentibus aquā quæ ex malis fit citonicis. Ad uentris uero solutionē ex py-
ris conficis aquā. Nam stiptica & dulcis est. Myrthæ igitur mollia folia infun-
duntur in dulci uino, & efficitur uinū absq; mordicatione, & lenis est potio. In-
funduntur autē & gigarta, id est uuæ sementes sicca. Hæc autē coctio utilis est
nullam habens acridinem, neq; in gustu acidonica potio efficitur.

DE LACTIS POTIONE, RVFVS AVTOR.

Qui lac potaturus est, ab omnibus cibis est abstinentus, donec id dige-
rat, & uentris plenitudinem deponat. Utile etiā est si mane bibatur mox
ut mulgitur, ita ut à cibo is qui biberit abstinatur, & nimio remoueat labor;
Nam si laborauerit, necesse est ut acefcat. Sed quiescendum, & deambulandum
leniter, & uigilandum est, & interdum quiescendum. Sic enim faciens qui bibit
soluit illud, & deinde iterum lac bibit, & si & ipsum soluerit, tertio bibat. In pri-
mis ergo purgabit bene, & non multum. Aliud iam non. Quod uero in uentre
remanerit, ducitur in uenas, & nutrit, & iam non purgabit. Quibus autem cho-
lericum reuma est, & sintexis de uentre prouenerit, id est, desiccatio fit membro-
rum, coctū dabis lac. Coques autē hoc modo Mox ut mulges † & post modū † uidentur
cum, ut pars quædam per uentrem deducatur, pars autē introducatur. Post hoc nonnulla des-
adhuc magis coques, & obserua ne uratur, sed ad mollem ignem coques. Opor esse.
tet ergo leniter coquere ad ignem, & agitare sine intermissione, & spumam quæ
se super colligit cum penna tollere omnino. Mouenda est autem cum ferula ni-
tida & tenui, & de labijs cacabi tolles bromum qui se colligit cum spongia
purgans. Sapius enim ex ipso bromo, qui in ore uasis colligitur, totum lac cor-
rumpitur, & caseus efficitur, ut dictum est. Ergo tamdiu bulliat donec pinguius
fiat æqualiter, & dulcius à crudo fiat.

QVOD LAC DENTIBVS NOCEAT.

C Lac dentes lædit, si frequenter in usu sit, & gingiuas rodit, hoc infundendo dentes & gingiuas putrescere facit, etiam ut se comedant. Oportet ergo quando edendum est uino cum aqua calida temperato os lauare. Melius etiam est, si & mellis modicum illi addas.

DE AQUIS ELIGENDIS, EX HERODOTO.

Oportet autem aquarum diuersitates scire, quæ sint bonæ, uel quæ malitiôsæ, aut corruptæ sunt. Bona quippe aqua penè ab omnibus in usu humano est cognoscenda. Bona igitur aqua secundum qualitatem suam & in gustu, & in odore, & in sapore suauissima, & uisu munda, & tactu lenis, & leuis esse debet, ut etiam dum potata fuerit à præcordiis uelociter subducatur. Si talis inueniatur, non est melior hac ut quæratur aqua. Quæ autem in hypochondriis diu residet, & uentrem percutiendo grauat & inflat, non est ad usum hæc talis utilis, sed mala erit existimanda: & ea quæ neque calefcit cito, neque infrigidatur. In hac igitur aqua quicquid fuerit coctum, grauior cibus efficiet si sumatur: melius est enim experimèto iudicare tales aquas. Qui autem uoluerit per scientiam eas cognoscere, & per ea quæ ab antiquis dicta sunt iudicare, hæc aquæ quæ ad septentrionalè partem fluunt, & quæ ad solis partem non fluunt, bradiporæ sunt, id est, grauant poros, per quos spiritus uitalis transitum habet, & pessimæ sunt, & non cito calefcunt, & cum tardius fuerint calefactæ, iterum tardius infrigidantur. Solis uero cursus quæcumque penetrauerit loca, quæ à parte sunt Libyæ, quæ surgunt aquæ colatæ sunt & limpida, & cito calefcunt, & cito infrigidant. Istæ sperandæ sunt bonæ aquæ esse, Bona autem est quæ æstate frigida est, & hyeme calida. Nonnulli autem ex pondere & leuitate existimant iudicare, & meliorem dicunt quæ leuior est. Nam quisquis iudicare de aquis uult, absque penso poterit iudicare. Leuem quippe Hippocrates dixit aquam pluuialem, quæ est dulcis, lucida, & subtilis. Quia adducitur aqua in aëre, & propter ardorem leuior & subtilior efficitur. Nam in aëre non ex dulcibus solis aquis, sed & ex mari adducitur in aëre, propter quod pluuiiales alia cito putrescunt, alia non facile putrescunt. Non ergo existimet aliquis malam aquam esse quæ cito putrescit. Quod enim cito mutatur magis uirtutis est quam malitiæ. At quæ cum habeat conditiones bonarum aquarum, utique imputribilis sit, optima existimanda est esse. Si qua ergo cito putrescit, aqua bona existimanda est ipsa mutatione: Nam quædam aquæ faciunt uitia in gutture, & tusses mouent, & rauicitatem & grauedinem, & gutturosos faciunt. Pluuiiales igitur aquæ in æstate ex tonitruis & tæpestatibus utiles sunt. Aquæ autem quæ ex crystallis sunt, & niuibus gelatæ, pessimæ sunt. Quæ enim se gelauerit aqua, amissa subtilitate sua, efficiet spissa & fumosa, & qui ea utitur, in quibus locis incederit, generat passiones, maxime tamen in musculis gulæ residens, facit brachochilas, id est gutturosos. Sed & tusses excitat, & rauicitatem facit. De paludibus uero aquæ coquendæ sunt, & sic potandæ. Sed cum cocta fuerit, mixta cum uino bibatur. Quæ autem stipticæ sunt aquæ, dulci uino temperantur, interdum etiam & colandæ sunt. Quæ autem salinæ sunt sapore, cum stiptico temperentur. Quæ autem nimium frigidæ sunt, post cibum bibi debent, & non desubito uel cum impetu, neque patentem satis ore. Quidam enim adinuenerunt per cibum & potum aquas malas posse uitari, id est ciceris coctam aquam antea bibant, & ipsum cicer edant. Caulidæ autem similiter cum piscibus cocta, sed & fœniculum similiter coctum. Qui autem betas & cucurbitas antequam bibant cum sale & uino temperatas edunt, ab aquis malignis non læduntur.

Facile putrescencia non sunt deteriora.