

Primum, Salvia: cuius folia potibus immer- *Salvia*
sa vitia eorum proprietate quadam tollunt Pec-
culiare præterea habent gratiam. roborandæ
cerebrum ac nervos: iis vero roboratis, malis
fumis ex pravo potu procedentibus melius re-
sistitur.

Secundum, Ruta: Huius namque folia integra *Ruta*
ac citra contritionem ullam potioni imposita, au-
xilarem vim contra perniciem potus præstant.
Etenim caliditate & proprietate sua potus vitia
emendant. De Ruta quomodo aduersus venena
conferat, satis dictum est supra cap. 13.

Additur in posteriore versu, quod flos rosæ
superioribus adiunctus non modo dictam illa-
rum vim augeat, sed Veneris insuper appetitum
cohibeat atq; tollat. Quod sane de rosæ potissis-
imum intelligendum est, quæ puniceo colore ru-
bent: hæ namq; fragrantia ac styptico suo sapore
potus nocumentum remouent.

DE NAVSEA MARINA.

CAPVT XXI.

Nausea non poterit hac quem vexare, marinam
Vndam cum vino mixtam qui semperit ante.

Cum plerisque necessitas incidat nauigio per
mare proficiscendi, hic etiam remedia quadam *Gala. corni*
aduersus nauseas & vomitiones, quibus premi *ment 14.*
solent, qui nauium insueti primum iam nauiga- *libro 4, a-*
re incipiunt, enumerare placuit. Nempe, si diuites *pher.*
illi fuerint, vt per dies aliquot antequam na-
uem conscendant, vinum suum aqua marina tem-
perent: si pauperes, aquam marinam absque mi-
stione bibant. Sic enim fiet, vt nauseas citra vl-
lum negocium euitent. Nam vinum, & præcipue

K 2 aquor

*Oribas lib. 5.
c. 3. Synops.
ad Eustach.
279.*

aquosum, quod Paulo Aegineta *ois de 107* Grace dicitur, stomacho vomitionib. turbato maxime conuenit. Aqua vero marina, salsa & adstrictoria sua vi os ventriculi claudens, vomitiones praecidit atque impedit. Porro vomitionibus primum iam oborientibus, nec facile, nec utiliter resistitur; vt quæ omnino magna ex parte praesidio esse soleant contra magnas & vehementes ægritudines, nimirum elephantiasin, aquam intercutem, apoplexiam, & stomachi tum frigiditatem, tum inflationem. Siquidem ab his non solum praeseruant, sed easdem etiã iam obortas vel curant, vel certe leuant. At si diutius crebriusque urgeant, adeo vt nauigantes vehementer debilitentur, comestione stypticorum & acidorũ fructuũ, cuiusmodi sunt mala cydonia, mala Mariana, hoc est, vt interpretatur Iacobus Syluius, poma syluestria, vt vero Ianus Cornarius, poma Arantia, & nostra oricularia & curtispendula poma, quæ Epyroticis malis respondere putantur, vulgo Capenduta: siue *pommes de Capentis* Gallice vocantur, & punica siue granata acida, restringendæ sunt. Hæc enim os ventriculi corroborant, & humorem sursum repentem deorsum reuellunt, ac inferne per ventrem euacuant, fluentemque stomachum sistunt. Quin & ipse stomachus ab hisce roboratus fructibus humores ad se vndarũ exagitatione confluentes reprimat. Apii quoque semen torrefactum ac in vino potum confert. Absinthium quoque tam in cibo, quam in potu sumptum naufeas tollit. Panis item assatus si ex vino aquoso & odore maceratus ingeratur, prodest. In summa tota victus ratio tum ex acidis & ventriculum roborantibus, tum vapores etiam siue

siue fumos ad caput ascendere prohibentibus, *Vapores Bromachi prohibentia.*
 constituenda est: in quorum numero & lenticula cum primis in aceto vel succo vix acerba incocta reponenda sunt. Plura Paulus Aegineta libro 1. c. 56. & Auicenna 3.1 doct. 5. c. 7.

DE GENERALI
 condimento.

CAPVT XXII.

*Salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum,
 Ex hu fac salsam, ne sit cammario falsa.*

Communes recensentur hoc loco materiae, ex quibus in mensa *euca peccatorum*, hoc est, intinctus, condimenta siue salsamenta ex tempore parari possint, si specialia defuerint. Sunt autem ex numero sex. Et prima quidem Salvia est: Ex hac enim fit condimentum in assatione siue coctura anserum & porcellorum. Hi namque Salvia per sepe farciri solent, antequam assentur: ut nimirum superfluis ac glutinosis ipsorum humiditatibus resolutis atque dissipatis, Salvia penitus sibi cum odorem, tum saporem induant. Salvia tamen post assationem reicienda, & non comedenda est. Quin etiam rusticola & plebeii homines condimentum ex Salvia conficiunt, quo in anserum esu vtuntur. Allium enim cum Salvia contundunt, ut acrimoniam deponat, & vino commiscet. Secunda, Sal: de quo infra capit. 52. Tertia, Vinum: *Sol cum vino.* Quod sane extemporale diuitum vel nobilium condimentum est. Nam in sinapeos aut omphacii defectu vinum cum sale temperatum pro salsamento ingerunt. Quarta, Piper: *Piper.* Estque rusticorum & agrestium hominum salsamentum: quip-

*Salsamita
 varia.*

Sol cum vino.

Piper.

pe quibus fabæ atq; pisa pipere condita in quotidiano sunt vsu. Quinetiã ex pane tosto cum cereuisia, siue vino ius nigrum pipere conditũ pulvis instar conficitur, quod ob id vulgato iam fere vbiq; nomine piperatum etiam appellatur. Hoc super carnes aut pisces effusum in deliciis habetur.

Allium.

Quinta Allium: hinc quoque salsamentum Rustici conficiunt, quod cum omnibus prope cibis suis, siue assi illi fuerint, siue elixi, siue dulces, siue salsi, imo vero & cum induratis ovis estant. Allium namque tritum cum molli caseo ac lacte commiscent, atq; epulis deinde apponunt.

Petroselinum.

Sexta, Petroselinum: Siquidem ex foliis eius conculsis cumq; omphacio vel vino albo commixtis fit salsa viridis, quæ cum assis fere manditur. Ceterum silentio minime prætereundum hoc loco, quod pro ratione temporum sibi inuicem succedentium, ac cibatorum etiam quibuscum apponuntur, salsamenta variari conueniat. Calidis siquidem temporibus frigida, aut minima certe validitate participantia, è contrario vero frigidis calida conferunt. Salsamentorum igitur statenda materia est, in ætate omphacium, turiones vitis, acetum, succus malorum simoniorum, vel citrangularum, vel punicorum siue granatorum cum saccharo, stillatio rosarum liquore, qui *ποδάριον* Græcis dicitur, & amygdalis: quibus tamen interdum serpylli nonnihil ac petroselinum ad frigiditatis cōmoderationem addi potest. Temporibus frigidis aptissima constituetur salsamentorum materia, sinapi, eruca, zingiber, piper, cinamomum, caryophyllon, allium, saluia, serpyllum, mentha, petroselinum, iuscula carnium, vinum & acetum, idque non acce nimis, sed

vini

vini naturæ propinquum. Temperatis autē tem-
 poribus inter caliditatem & frigiditatem media
 magis cōgruent. Porro quod ad cibaria ipsa atti-
 net, alia aliis, quemadmodum sane coqui non ig-
 norant, egent condimentis. Carni namq; ver-
 uccinæ, similiter & vitulinæ atq; hœdinæ appo-
 ni solet, in æstate quidem ex aceto & omphacio
 cum paucis speciebus cum petroselino, zingi-
 bere albo, omphacio & pane tosto in aceto vel
 agresta macerato, sine allii admistione. In hye-
 me vero eadem, sed cum largiore specierum co-
 pia, pauco allio, optimo vino, & pauca agresta ap-
 ponitur. Nonnunquam vero sinapi & eruca suf-
 ficiunt. Carnibus bubulis elixatis perquam vti-
 le pro condimento est, duntaxat ad vsus eorum
 qui recte valent, iusculum nigrum ex pane tosto,
 cum iure carniū, pauco omphacio & pipere co-
 ctum, quod piperatum etiam appellari diximus.
 Hoc idem & pro suillis nō inutile hyberno tem-
 pore fuerit. Nihil porro vetat in primo cibo per
 æstatem carnes suillas etiam frigidas cum aceto
 ac petroselino mandi. Quod si tamen egedem car-
 nes, nempe bouina atque suilla fuerint, hyeme
 quidem capæ atque allium cum exiguo specie-
 rum dulcium pondere: æstate vero *in capris*
 sine capis aut paruulas capas, sed minuta plane
 copia assumere alienum non est. Sin vero ex con-
 cis carnibus minuta paratur, repudiato per æ-
 statem caparum vsu, lac amygdalarum cum om-
 phacio & exiguo specierū dulcium puluere ap-
 ponendum est. Quum etiam conuassatum cum
 omphacio in sine conceditur. Hyeme vero vinū
 in omphacio locum sufficere, adeoq; species au-
 gere operæ pretium erit. Cuniculorum & pullo-

rum assaturæ conuenit condimentum ex cinnamomo & mica panis, æstate quidē cum omphacio, sed hyeme cum uino. Suillæ carni assaturæ per hyemem conueniet liquor, qui inde assando destillauerit, cum capis confusis & optimo uino temperatus; per æstatem uero salsa uiridis, cuius supra mētionem fecimus, ex usu magis erit. Phasianorum, perdicum, & turturum assaturæ præter salem aliud non requirunt condimentum. Caponibus uero & gallinis elixatis non inutile condimentum est per hyemem, proprium decoctionis earundem ius, cum pauco specierum dulcium puluere; & maxime quidem si saluia, hyssopus ac petroselinū iuri simul incocta fuerint: ætate ius ipsum per se cum momēto croci & succo turionum uitis sufficit. Cæterum pro caponū & gallinarum pinguium pastillararū condimento, præter exiguam specierum dulcium copiam, nihil penitus apponendum est, idq; in fine tantum, per æstatem quidē cum omphacio, per hyemem uero cum optimo uino. Pisces uero tãto calidioribus atque acrioribus opus habent condimentis, quanto crassiore magisq; excrementitia carne & humidiorē natura constiterint, concoctaq; pertinaciores fuerint. Eadem in carnibus quoq; habenda est ratio. Plura Magninus de cōseruanda sanitate, part. 3. c. 20. & 21,

DE UTILITATE LOTIONIS
manuum.

CAPVT XXIII

Lotio post mensam tibi confert munera bina,
Mundificat palmas, & lumina reddit acuta.
Sifere uis sanus, ab hinc sepe manus.

Dux

Dux hic referuntur commoditates ex lotionē manuum à sumpto cibo. Primo namque manus ipsas puras atque mūdas efficit. Deinde vero lumina etiam reddit acuta, hoc est, visus aciem excitat; & hoc quidem non per se, sed ex accidenti. Manus enim instrumenta sunt, quibus purgantur oculi. Quare puras eas atq; mundas esse conuenit. Sed de hoc abunde supra, cap. 2.

D E P A N E,

C A P V T X X I V.

Panis non calidus, nec sit nimis inueteratus,
Sed fermentatus q, aculatus, sit bene coctus,
Et salsus modice, ex granis validis electus.
 Non comedas crustam, choleram quia gignit adustam,
Et panis salsus, fermentatus, bene coctus,
Purus sit sanus, non talis sit tibi Vanus.

Duo circa Panis electionem tenenda esse hæc loco præcipitur. Primum, ne actu calidus ingeratur: talis autem existit recentior, & iam primum è furno extractus. Nam cum lentorem quandam adhuc retineat, vehementer inflat, visceraque obstruat, necesse est: eoque ad sanitatem inutilis habetur: quod 2. Can. tract. 2. capite 572. in hunc prope modum scribens Auicenna, innuere etiam voluit. Non comedatur calidus, sicut est, quādo videlicet è furno extrahitur, huius enim, quemadmodum & reliquorum similium vsus, propterea quod inflat, & immodice viscera obspiat atque obstruat, naturæ aduersus, infensusque est. Hic idem, vt lib. 2. de vict. ratio. in morb. acut. aphorif. 34. Hippocrates scriptum reliquit, & loco citato Auicenna confirmat, manifesta

K s calu

caliditate & recenti fuligine sitim facit, celeriterque vaporosa humiditate satiat, ised supra suspen-
ditur, & tarde descendit. Vetere tamen (re-
liquis accidenribus circumcis) facilius conco-
quitur, quippe cum sit humidior: idque duobus
potissimum modis cognoscitur. Primum ex pue-
ris; fere enim ii maxime eo delectantur, utpote
simili. Alterum testimonium ab ætate sumitur.
Nam si verus est siccissimus, cum qui recentissi-
mus est humidissimū esse oportet. Attamen hic
etsi victus salubris rationi ut alimentum minus
congruit, odoratu tamen præstantissimus habetur.
Valenti enim ac suaveolenti vino imbutus
& naribus admotus cor ipsum mirū in modum
recreat ac roborat: atq; hac sane ratione synco-
pe correptis vtilissime adhibetur. Imo vero & so-
lo eius olfactu vitam prorogari nonnulli memo-
rix prodiderunt. Quod proinde à Democrito fa-
ctum esse Diogenes Laertius libro 9. in eius vita
hæc testatur verbis: Cum iam ex senio deficeret,
& propinquus videretur morti, incontinentem so-
rorem, quod ille in celebritate Cereris mori-
turus ipsa deæ vota exolvere nequiret, bono ani-
mo esse iussit, panesq; calidos sibi quotidie af-
ferre: eos igitur narib. quum admouisset, viuam
se, dum ea celebritas transfret, servauit. Vbi vero
dies illi transierunt (tres autem erant) quietissi-
me ac minimo dolore conclusit vitam 109. ætatis
anno. Extat super hac re Græcum eiusdem Laer-
tii Epigramma sic Latine conuersum:

*Quisnam tam sapiens visus, qui tale patrarit
Vnquam, quæ sciens omnia Democritus?
Qui per tres tenuit presentia fite dies,
Illa secens colli panis o'culas.*

Plu.

Plura hac de re Conciliator differentia 155. & Monardus libro 13. epist. 6. Secundum, ne vetustate induratus siue mucidus edatur. Naturæ enim humanæ, propterea quod nimium exsiccet, melancholicumq; succum generet, pro alimento non conuenit.

Secundo loco quinque enumerantur panis electi conditiones. Prima, vt sit bene fermentatus: Siquidem concoctum inter panes, vt lib. 1. de aliment facult cap 9. Galenus attestatur, sunt facilissimi qui plurimè sunt fermentati & pulcherrime subacti, quique in clibano igne moderato fuerunt assati. Porro qui fermento omnino caret, nemini prorsus est accommodus. Qui vero parum habet fermenti, hic iuxta Auicennæ sententiam vbertim quidē nutrit, sed nisi multo exercitio, ac labore fatigetur qui eo vitur, prompte laxatur. Iecoris enim meatus, per quos fertur alimentum, obstruit, lienis imbecillitatem auget, calculos deniq; in renibus gignit. Secunda, vt sit oculatus, id est, rarus, porosus, & minimum pōderis magna mole nobis præstans: huic enim viscositatem omnem sublatam esse perspicuum est. Parum tamen, si Auicennæ credimus, alit, vētrem excrementis implet, & facile per intestina descendit, quemadmodum ille quoq; qui, quod ex farina à fursure non separata & fursure à pura farina non separato fiat, *δυσήκωπος* siue *αυγυμυρός* à Græcis, à Galeno vero *πινελος* id est, fursuraceus, & à Cicerone cibarius appellatur. Fursur enim cū nonnihil facultatis habeat absterforiæ, merito intestinis irritatis velox sit eius delectio. His autem cōtrarii quidem sunt panes puatissimi, plurimū ponderis exigua mole habēs

tes omnium vero panum tardissime deliciuntur. Tertia, vt plurimum ab artifice fit subactus, & in clibano mediocriter calido belle percoctus: male namque coctus cum, ægre conficitur, tum ventriculum etiam grauat. Quod Auicennæ etiam testimonio confirmatur, qui loco citato ita fere inquit: Panis qui non probe percoquitur, plurimum quidē nutrit, sed si quis priuatus & ab exercitatione alienus eo vti voluerit, celerrime in obstructionis periculum incurret. Huius etiam generis est in patella coctus. Nam partes ipsius intimæ nimis belle elaborantur. Sed de hac conditione abunde supra capit. 9. in Triticum dictum est. Quarta: vt mediocri sit sale conditus: dulcior enim obstruit, salior exsiccat: qui vero in vtriusque excessus medio consistit, si ipsi cetera omnia ante pariter adfuerint optimum præbet alimentum. Modus vero salis gustu iudicandus est; qui namque in longiori huius mistura offenderit, prauus existit. Quatenus igitur gustus nullum adhuc sensum tristem ex ea mistura percipit, eatenus ipsius copiam augere præstiterit. Quinta, vt ex optimis granis, laudatissimo nimirum tritico sit confectus; de quo satis superque dictum est capite nono. Tertio demum loco præcipitur, vt ab esu crustæ panis, propterea quod choleram adustam atque succos melancholicos generet, abstinemus quatenus enim ipsa adusta & sicca est, succum etiam inde genitum adustum & siccum esse oportet. Quod Galeni testimonio confirmatur, qui in 4. Hippocratis libr. de victus ratione in morbis acutis. commentar. 103. ita scriptum reliquit: Ob assationem ambustatum ad succi bonitatem, tum ad concoctionem sunt

Crusta panis.

sunt inhabilia choleramq; pariunt, propter eam quæ his accidit acrimoniam. Merito igitur nobiles qui natura bilioli sunt, vtrinq; sibi crustam, tam superiorem, quam inferiorem auferri à pane curant: quos præcellentes Ecclesiarum proceres atque delicatiores obsonatrici speculatiõnis magistri imitantur. Delienda itaque è pane medulla est: quippe quæ melius, firmitus atque velocius, quam crusta præstet alimentum. Iis tamen, qui sani adhuc sunt, sed ventriculum habent humidiorẽ, quique extenuari cupiunt, crusta nonnunquam post alios cibos vesci cõceditur: vt quæ præsumtos cibos deorium subducatur, & os ventriculi roborer. Vltimi duo versus optimi ac saluberrimi panis quinque notas continent: nempe, vt sit probe salitus & fermentatus, vt bene percoctus, vt purus ac sanus, id est, confectus ex granis mundis & validis ac bona messe collectis, quæ imbriũ multitudine vitiatæ non sint. Quod Auicenna loco citato his fere verbis inuere etiam voluit: Oportet, inquit, vt panis sit mundus salitus, belle subactus, fermentatus, probe coctus, & hesternus, hoc est post biduum nõ repositus. Minime præterea silentio præmittendum, quod maior panis portio ex comparatione semper sumenda sit ad pisces, herbas, & fructus humidiores, quam ad carnes & ova: rursus ad carnes maior, quam ad ova: & ad mollia ova copiosior, quam ad dura.

A D D I T I O.

Tritum in scholis Medicorum est dictum, Differtione, vtique omnem esse incommodam: verum quæ ex pane fiat, pessimam. Quod sane desumptum est ex 3. 1. doct. 2. cap. 7. Auicennæ, vbi
inter

inter reliqua sic ferme scribit: Panis impedimentum, ubi non percoquat ventor, maximum censeferi debet: carnis vero non ita. In stomacho quippe resider diu onere imprimis molesto: quod si non concoctus satis tandē dilapsus fuerit, hepar præfarcit ac mesaraicas. Caro a maiorem ducit cum humano corpore similitudinem: proinde ex ea minus prouenit nocementi, & hepatis aut mesaraicarum præfartio leuior, ac curationi minus minusq; obstans, imbibentibus membris longe proctius ob cognationem quandam carnis succum, quam panis. Hæc Cælius Rhodiginus libro 5. cap. 26. lection. antiq. Sciendum præterea, quod panis ex farina cribro fueret & à fursure repurgata maius ac purius præstet alimentum: fursuraceus vero, id est, cui fursuris non nihil cōmistum est, minimum quidem omnium nutriat, sed facilius, ceu antea quoque diximus, per aluum subeat. De Pane plura Galenus lib 1. cap 9. & 10. de aliment. facult. & lib 5. cap. 8. de sanitate tuenda.

DE CARNE PORCINA.

CAPVT XXV.

Est porcina caro sine re no peior ouina:
Si vitulas vinum, fuerit cibus ac medicina.
 Priore versu carnis porcinae instituitur eum ouilla comparatio, nempe quod porcina absque vino sumpta, quam ouilla peior habeatur. Porro quod praua sit ouilla Galenus libro 3. de aliment. facult. capite 1. his confirmat verbis: Agni carnem habent humidissimam, ac pituitosam: ouium vero excrementosior est, ac succi deterioris. Hac ipsa tamen suilla, qua bonum a-

liequid

liôqui succum generat, peior esse, si absque vino edatur, hoc loco asseritur. Idque non aliam certe ob causam, nisi quod & ipsa pituitosam habeat substantiã: quæ quidem vino corrigitur, & ad *suppuratorem* perducitur. Altero deinde versu innuitur, eandem cum vino sumptam, supra quam quod valentissime nutrit, facultatẽ etiam habere ceu medicamento, vt quæ humectando corpus inalteret. Id quod de porcellis assis positissimum atq; aptis pulcherrime apparatis intelligendum est. Cæterum carnes porcine, quæ sale cõdiuntur ac Sole deinde vel fumo exiccantur (quemadmodum apud nos in annum repõnenda à rusticis ac plebeis hominib. apparatus) ouillis nihilo meliores censendæ sunt, siue cum vino, siue absque vino mandantur. Quare de assatis porcellorum carnibus, siue aprugnis hoc ipsum quod hic traditur, eo videlicet quo diximus modo, accipiendum est:

Ilia porcorum bona sunt, mala sunt reliquorum.

Ilia siue omasa, id est, pinguiora porcorum intestina cum reliquorum animalium intestinis hoc vesiculo conferuntur: quantumque ad virtus salubris rationem attinet, aliorum animalium intestinis natura multo cum præstantiora, tum suauiora sunt, testis est cap. in lib. 3. de aliment. facult. Galen. Neq; vllius etiam animalis intestinis libentius quam eorum quæ sanguine referta, vel pingua admodum sunt, vescimur. Eiusmodi autem porci cum primis habentur. Nam vero & sanguis suillus humidus est & minus calidus, humano maxime temperie similis: siquidem & carnes suilla humanis sunt similes. Cum itaq; porcorum intestina sanguine plena

sunt,

sint, nec aliud animal ex brutis facilius tum sa-
ginetur, tum pinguescat, non abs re intestinis es-
ius libentius vescimur. De carne suilla abunde
supra cap. 7.

DE MUSTO.

CAPVT XXVI.

Impedit urinam mustum, soluit cito ventrem.

Hepatis ἐμφορξίω, spleni generat, Lapidem q̄.

*Musti ne-
menta.*

Quinq; referuntur hoc loco incōmoda, quæ
vini recentis siue musti potum sæpius excipiunt.
Primum quidem, reddendæ urinae impedimen-
tum est, quod dupliciter sane intelligendum est.
Vel enim crassitudine, quam ex multa terrenæ
fæcis admistione obtinuit, vsque eo hepar adeo-
que renes ipsos obsepit atque obstruit, vt urina
penitus supprimatur: vel certe consuetum eius
reddendæ morem ac ordinem immutat. Id quod
de mustis nonnullis Rhenensibus, ac aliis qui-
busdam subtilioribus nemini dubium est. Siqui-
dem fæces eorum terrena & nitrosa qualitate
prædita sunt, atque eam ob rem, vbi in vesicam
descenderint, ipsam mordicant, urinamque in-
ordinate ac præter morem consuetum profun-
dere cogunt.

Secundum, facilis ac cita ventris solutio: visce-
za enim nitrosa siue salsa fæcis suæ qualitate ab-
tergens ad deiectionem incitat: idque præstat,
primo quidem fæcis acrimonia, deinde flatuum
etiam quos progignit multitudine, tertio vero
propterea, quod ad coquendum sit difficile
stomachū grauet, cito deorsum subit, inferiori-
que ventriculi meatum, qui Græcis πυλῶρος, no-
bis autem sanctor & inferius os ventriculi, Bar-
baris

baris portonarius appellatur, compressum ac
 fississimeque coactum & contradum aperit & res-
 laxat; qua de causa etiam promptius aluum sub-
 ducit: sed prior tamen ea est, quod nitrosam
 quippiam ipsi insit, ac tergendis facultate pradis-
 rum sit.

Tertium bona hepatis temperaturæ noxa: He-
 par enim quemadmodum; i. doct. 2. cap. 8. Aui-
 cenna confirmat, plurima facis commitione obs-
 truit statum multitudinis debilitat, & dysente-
 riam hepaticam inducit. Pari modo & *καρσίνου*,
 ac reliquas pravas hepatis ægritudines: diuersas
 nimirum hydropis species generat.

Quartum, Splenis ac constitutionis eiusdem
 offensio: Siquidem hoc viscus æque obstruitur
 musto atque hepar: imo vero & duro insuper tu-
 more, quem *ενίππος* Græci dicunt, haud raro cor-
 tipitur.

Quintum, Calculi generatio, & potissimum
 in renibus: qui colore ruber est & friabilis. Hunc
 tam maxime ob causam mustum generare dicitur,
 quod substantia consistit crassiore, adeoque
 crassitudine renes offerciat. Et hoc vere quidem
 de musto dulcioris vini, cui nitrosa ac mordi-
 cantes faeces admixta non sunt, intelligitur. Nam
 cui ex admixta sunt, tantum abest à generatione
 calculi, ut nihili magis possit esse contrarium:
 quippe quod urinam vehementer moueat ac
 prouocet. Eiusmodi vero nonnulla ex Rhenensibus
 inuenias, quæ non modo arenulas secum
 per urinam agant, sed metere etiam frequentius
 cogant. Frequens potro mictio arenulas iam ad-
 haerentes metu suo abstergit & auferit. *Qua-
 re, &c.* Plura infra capite quadragesimo quinto.

DE CONSERVANDA
DE AQUA POTU,
CAPVT XXVII.

Potus aqua sumptus comedenti incommoda prestat:
Hinc friget stomachus, crudus & indigestus cibus.

*Aqua potu
maxime.*

Duplex natura genus inter edendum aquæ potum consequi hoc loco asseritur. Primo namque ventriculum in frigidat & relaxat, maximeque omnium cibi appetentiam deficit. Deinde concoctionem interrumpens cruditatem generat. Pendent autem ea potissimum, ut testis est libr. 7 method. meden. cap. 6. Galenus, ex eius frigiditate omnia, cuius culpa & in præcordiis diutissime moratur, & fluctuationes excitat & in flatum mutatur & corrumpitur, & ita ventriculi resoluit robur, ut deterius ob id concoquat. Proinde eodem in loco Galenus etiam præcipit, ne illico post cibum largius bibatur, videlicet antequam cibus fuerit concoctus. Siquidem innatant cibi, si bibatur, ita ut eos ventriculi corpus propter interpositum humorem non contingat. Quod innuere etiam 3. 2. doct. 2. cap. 7. his fere verbis Auicenna voluit: Neque post cibum multa bibenda est aqua, quæ inter ipsum, videlicet cibum, & ventriculi corpus separationem faciat, & fluctuationis sensum inuehat. Hoc idem sequente etiam capite, nempe octauo, in hunc prope modum scribens attestatur: Cum à commestione natura concoctioni studet, si tantum aquæ exhaustum prius fuerit, quantum commoda ciborum permissioni sufficit, tum ea quæ succedit aqua potio inchoatam concoctionem turbat atque impedit. Idem in Canticis sectio 2. aphorif. 29. & 30. Aquæ potu in mensa utendum.

dum non est, nisi ratione adhaerentiae & tardioris descensus buccellæ. Aqua enim cum cibo sumenda non est. Quem locum Auerroes exponens inquit: Causa quidem huius est, quoniam aqua quæ statim à comestione bibitur, antequam ingestus cibus à ventriculo incalefeat, in frigidat, concoctionem impedit, & cruditatem parit. Eadem etiam causa est, cur ingestus cibus ventriculo innatet. neque eidem adhaereat, nec vniatur, vt ipsum, sicuti par est, conterat. Actio namque ventriculi in sumptum cibum fit conterendo simul & coquendo. Vnde simile quiddam succedit, quale solet cum multam aquam in leberem feruentem infundimus. nam tam caloris vis in elixando hebetatur. Ita & in ventriculo contingit. Nam & cibi in corpore concoctio elixationi similis est, vt diserte admodum docet Aristot. lib. 4. Meteorolo. cap. 3. & post eum Galen. lib. 2. de facul. natur. cap. 7. Exigua tamen aqua potio, quæ paulatim & quasi sugendo sumitur, ante cibi descensum concedi potest, nempe vt per eam cibi promptius ventrem permeent, & ad inferiora descendant, idque magis adhuc, si sitis etiam molestant ad bibendum urgeat. Exigua enim frigida potio eo, quo diximus, modo sumpta ventriculum alleuat ac colligit. Alleuat quidem, quia sitim extinguit, & cibi descensum promouet. Colligit vero, quia partes eius in vnum cogit. Et hoc ex locis Auicennam citatis satis liquet. Ceterum notandum, quod quamuis in depulsione sitis aqua quam vini potus magis conueniat, omnibus tamen quæ valetudini tuendæ sunt consideratis, vinum haud dubie præferendum est. Nam dato ac concess-

fo, quod in stis extinctione (quæ ex Aristotelis & Galeni sententia, est appetitus frigidi simul & humidi aut alterutrius) aqua in vniuersum sit melior, quia frigida & humida: naturaliter tamen in cibi permissione & eiusdem ad omnes corporis partes delatione, vinum præstantius habetur. Siquidem facilius cum propter substantiæ tenuitatem, tum actionis celeritatem, cibi permiscetur. Quinetiam natura eo magis delatur, adeoque citius attrahit, & aliis cibis permiscet: idque eo excellentius etiam, quod hæc mistio per modum quandam fiat ebullitionis, quam vinum vtique, cum sit potestate calidum, adiuuat; aqua vero ob innatam frigiditatem turbat atque impedit. Et sic omnibus perspicuum fit, vnum in ciborum tum permissione, tum delatione aquæ præferendum esse: quippe substantiæ tenuitate & genuina caliditate prompte permeat & penetrat. Nam quæ calida simul & tenuia sunt, facili penetrant: quo fit, vt vinum etiam, quam aqua magis ad omnes corporis partes deducatur. Aquæ nihil inest potestate calidi, nihil substantiæ aeræ, nihil ignæ, vnde tardiuscula fit, & plurimum temporis moretur, adeoque omnem cursum impediatur necesse est. Assignatur præterea & alia ratio, cura aqua vino in potu sit postponenda; nempe hæc, quod aqua cum per se neque concoquat, neque nutriat, alimenti tamen nutritionem vel maxime impedit. Atque inde sane cibi omnes quanto aquæ naturæ magis participes sunt, tanto minus nutriunt. Vinum igitur commodius cum cibo bibitur, quippe quod non solum non impediatur nutritionem, sed multum etiam iuuat. Maxime e-

aim

nim celerrimeque tum nutrit, tum inſtaurat:
 quemadmodum ſupra cap. 8. & 11. abunde oſten-
 dimus Inſuper & hoc notandum, quod aqua po-
 tio. Auicenna 3. 1. doct. 2. capite 8. teſte, non inter
 edendum modo, ſed in aliis quoque certis qui-
 buſdam vita ſtudiis noxia exiſtit. Et primo qui-
 dem, ſi ieiuno ſtomacho ſumatur, tunc enim li-
 bere ceu nullo retinaculo præpedita ad princi-
 paliora membra penetrans, inſita ſua frigidi-
 tate calorem innatum aut extinguit, aut certe debi-
 litat; & hoc potiffimum in homine vere ieiuno.
 Nam ebrio maximum quandoque leuamen ad-
 fert, neque ipſe quicquam inde læſionis percipit,
 ſi ieiunus aquam bibat: idque eam maxime
 ob rem, quod ieiunus ebrius non ſit omnino iei-
 uanus, aut ſtomacho vacuo, ſed nonnullas etiam
 tum retineat hæſternæ crapulæ reliquias, eas igitur,
 cum nitroſa qualitate præditæ, ac ob id per-
 quam moleſtæ ſunt, aqua contemperans ſto-
 macho abſtergit; quin etiam vapores ad caput ten-
 dentes deorſum reuellit, ac totum ventriculi ha-
 bitum in priſtinum quodammodo ſtatum repo-
 nit corroboratque, ita vt alimentam rurfus ap-
 petat, contineat & concoquat. Secundo, ſi ab ex-
 citatione vehementiore, aut ſtatim à coitu ſu-
 matur: tunc enim pori corporis aperti, ac robur
 nonnihil diſſolutum eſt; aqua igitur in profun-
 dum penetrans calorem innatum aut extinguit,
 aut certe deteriorem reddit. Tertio, ſi mox à bal-
 neo ſumatur; idque eis potiffimum, qui vacuo vē-
 tre loti fuerint. Siquidem cuius ipſorum laxata
 iâ & meatus immodice aperti ſunt: quare aqua,
 vt dictum eſt, libere ac citra vllum obſtaculum
 penetrans, in ſummum vitæ diſcrimen perducit.

Aqua crapula conſert.

*Diosc. lib. de
lethalibus
medic. cap.
33. Aetius
lib. 13. capit.
43 & 83. &
Paulus lib.
5. cap. 65.*

Hinc est quod Auicenna 6. 4. Tract. 1. Sum. 1. cā-
pite 12. ita fere scriptum reliquit: Ex aqua frigi-
da, quæ ieiuno stomacho, aut ilico post balneum,
sive coitum bibitur, bonæ temperaturæ corru-
ptio & videri timenda est. Quarto, si deprauatæ
sitis, quæ ebriis sæpe ac aliis quibusdam ventri
ac gulæ seruentibus media nocte, aut summo
mane oboritur, depellendæ gratia sumatur. Fri-
gidæ enim potum concoctio impeditur, tum
resolutio ac dissipatio vini potentis, vel talsi aut
biliosi humoris in ore ventricali contenti prohi-
beretur. Quo fit vt sitis æque vehemens statim vr-
geat, & temporis spaciō magis augeatur. Proin-
de hæc sitis somno tutius placabitur: per hunc
enim humores prædicti sitim excitantes conco-
quantur & descendunt, ideoq; vt subinde cesset
sitis necesse est. Quod si vero sitis vehementior
fuerit, qua n̄ vt frigidi aeris inspiratu, aut oris
collutione sedari possit, aquæ frigide potu restin-
guenda est: nam melius est concoctionem ali-
quantisper impediri, quam multa siti ventricu-
lum accendi, præsertim ex meraciore vino. A-
qua igitur frigida ex vase stricti orificiū siue gra-
cilis colli libenda est, vt plurimū temporis mo-
retur in orificio stomachi, valentiusq; sitim mi-
tiget: ac de ea sapius etiam, sed paululum su-
mendum est, ne concoctio penitus excludatur.
Quinto generaliter ac communi ratione sanis
obest, si multum aquæ frigide bibant: calorem
enim innatum extinguit, pectus offendit, cibo-
rum appetentiam deficit, & neruosis omnibus
aduersatur partibus, vt testis est lib. 5. apho. 18 &
24 Hippocrates. Prudentissime igitur monuisse
videtur, quisquis ille fuerit, qui ita cecinit:

Vina

*Vina b' bant homines, animantia cætera fontes,
Absit ab humano pectore potus aqua.*

Veruntamen aqua temperate frigida appetentiam amissam reuocat nonnunquam, non per se quidē, sed ex accidenti. Ventriculum namque ac vna villos eius in vnum cogendo firmat ac roborat.

DE CARNE VITVLINA.

CAPVT XXIIII.

Sunt nutritiua multum carnes vitulinae. Laudibus hic efferuntur carnes vitulinae, eo quod alimentum corpori suggerant non mediocriter, & hoc satis ex Auicenna constat. Nam 3. 1. doct. 2. cap. 7. inter cætera præcipit vt eibus sanitatis tutelæ conueniens, sit talis, quales sunt carnes & propriæ hædorum & vitulorum lactentiū paruorum, & agnorum anniculorum, vt quæ consimilis fere sint naturæ, & facile in sanguinē commutentur. Galenus quoq; lib. 3. cap. 1. de aliment facultat. Carnes vituli lactentis sex vel octo hebdomadarum assatas, vt optimas tum ad coquēdum, tum ad succum bonum generandū, tum ad nutriendū commendat. Sed de his absque vnde dictum est supra capite 7. Ideo non est cur hic plura referantur.

DE AVIBVS ESVI APPTIS.

CAPVT XXV.

Sunt bona gallina, & capo, & urtur, si vna, colimba, Quiscul, phasides, merula simul ortyxometra, Perdix frigellusque, * artis, tremulusque amarellus. * al. Oriæ

Agitur hoc loco de præstantia alimenti, quod ab auium genere sumitur. Enumerantur autem

L 4 qua-

quatuordecim, sed ita quidem, ut inde & reliquarum iudicia facile colligas.

Gallina.

Primum, Gallina est: quo nomine non solum gallinæ iuvenes mediocriter pingues, sed galli etiam gallinacei hoc loco intelligendi veniunt. Siquidem horum omnium caro (ut copiose admodum differentia 68. Conciliator ex Haly, Auenzoaris Auerhois & Mesuz sententia probat) alimentum est inter aves optimi: quia facile in sanguinem vertitur, & parum excrementosa est. Caro autem gallinarum est melior quam gallorum, nisi sint castrati. Nigrarum quoque, & quæ nondum pepererunt, est melior & leuior, ut gallorum qui nondum coierunt. Miram in corpore obtinet cum ipsius temperamenti tum humorum æquandorum facultatem. Iis maxime conuenit, qui vitam in otio ac quiete degunt, quiq; leuiori ingenio ac mente sunt. Colorem viuidum comparat, vocem clarificat, genitali semini adiecit, & cerebri substantiam auget. Iusculum eorum optima leprosis medicina est. Ad hæc gallorum cum gallinis nondum coeuntium testes deperditas in morbis vires mirifice restitunt: quam ob causam hecicis & marasmo laborantibus, morborumque diuturnitate macrefactis vtiliter exhibentur. Insuper & semen prolificum suppeditant, & venereas roborant vires. Decrepitorum autem præcipue gallorum caro nitrosa & salsa, cibo inepta, medicamentosa est iure suo maxime: potissimum verò gallorum rufforum, qui ad motum sint alacres, ad coitum ardentis, ad dimicandum fortes, obesoꝝ ac macroꝝ medii: quoque vetustiores, eo magis sunt medicamentosi. Plura Mesuz lib. 2. de medicam. simpl.

purs

purgant diff. 7. cap. 23. Simeon Sethi in Syntagm.
& Auicenna 2. cap. 296.

Secunda, Capus, siue Capus: hoc nomine senis *Capus.*
marem gallum vocât, quam fuerit castratus, sic
uti à M. Varrone lib. 2. cap. 9. & Columella lib. 8.
capit. 2. de Rustica traditur. Hic enim in cibis
gratior est, utpote remoto Veneris vsu pinguior
atq; salubrioris alimenti redditus. Quare cum
voluptate assumitur à vetriculo, ac facilius con-
coquitur.

Tertia, Turtur: huius quoque caro cibis an- *Turtur.*
numerauda est nulla omnino ex parte damnau-
dis. qui neque tenues, neque crassi sunt, sed vel-
uti in *opuscula* omnisque excessus mediocri-
tate consistunt. De ea Galenus capite 7. libro de
attenuante diæta, in hunc scribit modum: Qui
non exereetur, mandenda ei erunt modice non
modo gallinæ sed columba etiam, ac turtures,
tamen si turtur temperamento est sicco, & potis-
simum quæ in montibus degit, itaque vesci quis
poterit eis innoxie: recens tamen non turtur
modo non est mandenda, sed nec perdix, nec
alia omnia, quæ carnem habent moderate sic-
cam; sed ubi vnum diem ad minus suspenderit,
ita demum mandas licet. Porro palumbes præ-
terquam quod carnem habent colambis & per-
diciibus & turturibus duriores, difficilem etiam
ad coquendum & excrementis iam habent. Per-
dices vero ac turtures neque durissimas habent
carnes, neque concoctu difficiles, neque prauo
succo vitiosas; sed & ipsarum dardities. si mortuæ
vno die asseruentur, facile vincitur, fiuntq; fri-
biles omnino atq; inculpatæ. Alimentum enim
corpori dant laudabile, sanguinemque minime
visco-

viscosum generant. & crassi ac tenuis medium. Proinde quibus salubris cibus curæ est, eos, vt arbitror, his vti conuenit. Hæc ille. Plura Galenus in libr. de cibis boni & mali succi, cap. 5. & Rhezes aphor. lib. 3. aph. 17.

Sturnus.

Quarta, quorundam opinione, Sturnus est, quem *Στῦνος* Græci vocant: auis nigra, albis maculis distincta, magnitudine Merulæ. Eius generi proprium cateruarum volare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus, sicuti ab Aristotele libro 9. cap. 26. de historia animalium. & à Plinio lib. 10. cap. 24. traditur. Galenus lib. 6. cap. 16. de sanitate tuenda, inter perdices, artagenas, merulas & turdos, quæ quidem boni succi esse ab omnibus existimantur, sturnos etiam commemorat: cum tamen à multis illaudabilis esse alimenti iudicentur: quippe qui melancholicum atque vitiosum generant succum, & cicuta, quæ venenum esse ab omnibus statuitur, vescantur, vt est apud Galenum libro 1. cap. 1. & lib. 3. capit. 17. de simpl. med. fac. Huic obiectioni Aloisius Mundella sic occurrendum putat: Nempe Galenum in 6. de sanitate tuenda in calculi renum vitio sturnos tanquam tenuis alimenti approbasse, itemque patulumbes & passerulos qui in turribus nidificant *στῦνες* Græci vocant. Vel sturnos non ita fortasse improbi succi esse, præsertim iuuenulos, vt vulgus putat: quædam namque sunt animalia quæ adhuc in tenella ætate existentia boni sunt succi, vt vituli & hœdi: si vero annosa fiant, prauissimi. Hæc enim, vt ait Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 1. & concoctionis & boni succi, & nutritio, nis laude carent. Multo autem magis Galeno credens

dendum est, quam vulgo ita inconsulte aliquam
 generalem proferenti sententiam. Neque etiam
 quod veneno pascantur, ab horum esu abstinend-
 um est. Nonnulla enim animalia sunt quæ li-
 cet venenis quandoque nutriantur, boni tamen
 sunt succi: quemadmodum de sturnis iam com-
 memoratis constat. His enim cicuta nutriment-
 um est, homini medicamentum, imo etiam ve-
 nenum. Siquidem sturnorum natura cicuta in
 substantiam suam vertere potest, quod hominū
 non potest. Sunt tamen quibus Starna hoc loco
 magis arrideat vt per eam auis accipiatur gran-
 diuscula, magnitudine anseris, colore cinereo,
 cuius caro succi sit laudabilis, præsertim iuuen-
 cula. Atque ita sane Rhazes libro 3. ad Almanf.
 cap. 10. intellexisse videtur, vbi hanc reliquo
 auium generi præferens, in hunc prope modum
 scriptum reliquit: Starnæ caro inter aues leuissi-
 ma, atque his qui attenuante victus ratione des-
 lectantur, convenientissima inuenitur. Vel per
 Starnam auis forma & magnitudine pusilla per-
 dicit intelligenda est. Sic Rabbi Moses accepisse
 videtur, ita ad Iudæos inquit: Pari modo nec
 stornæ domino nostro conuenire putandæ sunt:
 qui ventrem constringunt. Sed hanc propieta-
 tem alii ipsis perdicibus adscribunt. Nam car-
 nes earum, sicuti à Simeone Sethi & Rhaze loco
 paulo ante citato, asseritur, ventrem fistunt.
 Quinetiam Baldachus quidam non contemnen-
 dus autor sternas mirifice commendans, tabula
 15. de rebus non naturalibus, ita fere scribit:
 Starnæ, phasianorum, ac perdicum naturæ pro-
 pinquæ sunt, & secundum ordinem sese in tem-
 peramento & subtilitate habent. Præstantissimæ
 enim

enim sunt starna, mox phasiani, deinde perdices, vt quæ reliquis excellentius desiccant. Docet præterea Ioânes Michael Sauonarola, ab harum trium esu abstinendam esse, tum iis, qui quamlibet actionem fortem ac vehementem obeunt, tum sanis etiam: vt si quâdo morbus aliquis inciderit, habeant quod ultra consuetudinem ad edendum inuinet.

Columba.

Quinta, Columba. auis vulgo nota quæ cū biliosam admodum habeat carnem, sanguinē moderato crassiorē & calidiorē necessario gignit: atq; ob id febres nonnunquam facit. Quare in pastillis potius cum aceto aut omphatio & coriandro præparata, quam assa mandanda est: ita namq; exuperantia caliditatis eius ad *summitatem* commodationemq; reducitur. Renes frigiditate dolentes iuuat, semini generali & sanguini adiicit, sed caput atq; oculos lædit. Quinetiam leporina caro, si frequentius vsurpetur, generare fertur. Nō minimum vero reliquis pulli eius volucres tum succi probitate, tum concoctionis facilitate præstāt. Inuolucres enim calidam ac humidam habent carnem, atq; excrementitiam, & maxime domestici. Ex columbis enim, vt Orbasius tradit lib. 4. ad Eustathium, c. 1. agrestes domestici præstantiores sunt, & omnia agrestis domestici præcellunt. Electiores quoque pulli sunt per Ver & Autumnum, quam per Æstatem atq; Hyemē exclusi foriq;. Porro antiquæ & anosa non solum columbæ, verum & turtures, tū ob caliditatis & siccitatis excessum, tum vero & coctionis difficultatē vitandæ sunt. Plura Simeon Sethi, in Syntag Rhazes lib. 6. cap. 10. ad Almanfi

Aut

Auicenna lib. 2. Cano cap. 132. & Auerrhoes lib. 5. Colle& cap. 32.

Sex 0, Quiscula; vulgare nomen à sono factum, Neoterici Qualeam vocât, Latinis (vt Festus ait) dicta est Coturnix, itidem à voce, à qua multis auibus nomina indita sunt, ἰστὶν & à Græcis appellatur. Caro eius, iuxta Auerrhois sententiâ temperata est, ad caliditatem tamen paulo propensior, ac tenuis substantiæ optimique succi: quare sanis, ac iis qui conualescunt, alimentum est ad bonam valetudinem accommodatissimum. Verum Psello, Isacco, atque aliis quibusdam non aspernandis Medicina scriptoribus, Coturnix auis est tum ad concoctionem, tum ad succi bonitatem inhabilis, vt quæ & Veratrum comedat, & morbo comitiali cotripiatur. Vnde Auicenna 2 Canon capite 153. ab eius vsu suadet abstinendum, quippe quæ retanum & spasmus inducat. Vbi notandum tamen Auicennam non ob id solum coturnicis cibum improbare, quod elleboro nutriatur, sed etiam quod talis facultas, spasmus ac retanum generandi, illius insit substantiæ. Hac ratione igitur Galli coturnices cū molli ac pingui caseo passillatas edere consueuerunt. Potest etiam per coturnicem intelligi alia quædam auis, perdice aliquatulum maior, genis, rostro & pedibus rubenti colore, reliqua vero penarum facie ad leucophæum vergente, quæ Italicorum vulgo Coturnix appellatur: estque de Alpinarum volucrum genere, & in syluestribus & frigidis locis montibusque versatur & degit, neque ab Italicis regionibus vnquam recedit. Cuius auum speciei apud veteres fuerit, nondum satis compertum habetur: sed ex gustu, & odoratu

*Quiscula,
Coturnix.*

ratu, & loci natura in quo continue commoratur, & ex iis quibus pascitur (nam illa grati admodum sunt odoris) boni & laudabilis esse alimenti iudicanda est, & propterea in cibis merito experenda. Quo sane modo Rhazes etiam lib. 3. cap. 10. Ad Almanf. coturnicem accepisse videtur, cum ei secundum post starnam bonitatis locum tribuit. De vtraq; coturnice cum plurima, tum cognita pulcherrima habet Aloisius Mundella epist. 6.

Phasianus.

Septima, Phasianus: quem à Phaside amne apud Colchos, vbi primum cognitus est, ita nunc cuparunt. Hæc est decantata omnium libris auis, quam primam fere in mensis esse iudicant, propter carnis bonitatem, à qua Medicinæ professores veluti à scopo, de temperamentis ciborum iudicia auspiciantur: succi enim probitate & incunditate longe cæteris antecellit, neque solum ad victus salubris rationem, verum ad robur quoque conciliandum accommodatissima est. Caro enim iuenculi ac pinguis conualescentibus & morborum diuturnitate macrefactis optimus cibus est. Sed ob nimium atque immensum precium Principum duntaxat atque magnatum mensis dicata est. Meminit Phasiani Galenus libro 3. de aliment. facult. capite 10. sic inquit: Caro Phasianorum, quod ad concoctionem & nutrimentum attrinet, gallinis est similis, voluptate tamen in edendo superat: quin & sicciore constat temperamento, vt qui in sicciore degat aere, & magis exerceatur. Lege plura de hoc apud Simeonem Sethi, & Rhazem aphor. lib. 3. aph. 13.

Merula.

Octava, Merula: quæ quidem avis est nigra
pe

pennarum colore, rostro rutilo, & sturni magnitudine, *Κόττιφος* à Græcis dicitur. Quanquam vero hæc à Galeno, Oribasio atque Ægineta inter optimi succi alimenta connumeratur, carnem tamen, quam per dieis & attagenis, durior em obtinet. Quare & ipsa iuuenula ac pinguis mandenda est. Turdi quoque & reliquæ id genus auiculæ montanæ omnes in hanc classem referendæ sunt.

Nona, ὀρνυγομήτρα: ea avis est turturis magnitudine, pennarum colore ne quicquam à coturnice differens: rostrum longius est & acutius, crura pedesque satis etiam pro ratione corporis longos obtinet, quin etiam frugiuora est & aduena antequam coturnices haud vsquam audias, neque coturnices te amplius visurum speres, vbi hæc audire desit. Vox mirifica est coaxantium ranarum clamori non absimilis, nisi quod subtilior multo & acutior est. Caro eius optimum gignit succum, vbi per diem suspenderit. Gilbertus Longolius in eruditissimo suo de Anibus Dialogo eandem esse putat cum *κυχράμη, ὀρνυγομήτρα* autem Græcis dicta est, quasi coturnicum matrix, quod coturnicibus per maria terrasq. aduolantibus dux & rex itineris esse soles at, ab ὀρνυξ, id est, coturnix, & μήτρας id est, matrix. Plura Aristoteles libro 8. capite 12. de historia animal. Plinius libro 10. capite 23. natural. histor. Solinus capite 18. & Athenæus lib. 9. deipnosophist.

Decima, Perdix: huius quoque caro mediterre temperamēti est, & concoctu facilis, probumque succum gignit, præsertim si non illico post occis

*Ornyx
ita.*

Perdix.

occisionem, sed vnum ad minus diem suspensa comedatur. Sic enim quod durum in se continet, abiicit & friabilis redditur, quemadmodum ex Galeo paulo ante ostensum est. Sanguinem copiosum ac tenuem generat, adeoq; crassiorē, si forte in corpore inuenierit, extenuat: idque alia potissimum præstant: quæ et in reliquo auium genere, ita in hoc quoq; facilius concoquuntur. Et vno verbo optima quidem alia sunt auium iuuenum saginatarum, pessima vero macilentarum & antiquarum. Alimentum autem perdicum optimum est iis, qui se non exercent, & qui vitam degunt otiosam, quique imbecilliores & inualidi sunt, tum etiam attenuante vitæ ratione assuetis, & hydropicis, quiq; humido sunt ventriculo: vitiosos enim & corruptos ipsius humores consumit atq; abstergit; memoriam assidue mansa corroborat, impinguat, semen auget, & ventrem stimulat, sed eundē cohibet: vnde accommodatissimum diarrhœa laborantibus. sit edulium, si assa cum aceto ingeratur. Medulla cum vino præsumpta ictericos sanat. Iecur comitiali morbo correptis auxilio est. Fel quoque suffusionibus oculorum à principio mirifice prodest: facit & ad ipsorum hebetudinem. Si tempora singulis mensibus eodem felle perungantur, memoriæ confert Plura Galenus lib. 3. c. 18 de alim. facult. & lib. 8. cap. 2. meth. medend. & Simeon Sethi in Syntag.

Frigellus.

Vndecima, Frigellus. Ea ex turdorum genere auis est, cuius Aristotelēs libro 9. capite 20. de historia animal. tres constituit species. Vna visciurosa, quæ nisi visco & resina non vescitur & magnitudine paulo minor quam pica est: altera pilaris,

laris, quæ sonū edit acutum, & magnitudine me-
rula est: tertia, quam illacram vocāt nonnulli, mi-
nima inter has, minusque maculis distincta, de
qua sane intelligenda sunt. quæ de frigello hoc
loco dicuntur. Hæc vi. nq; iuxta oculos, & in pec-
tore & in ipso alæ flexu, intus & foris maculas
habet latiusculas, rubras. Primum genus nō nisi
hyeme apud nos cernitur, aut si videatur, rarum
est. Secundum per totum annum apparet, macu-
loso valde pectore, & cantus sui gratia à multis
is caueis alitur. Tertium per ætatem apud nos
nusquam videtur, sed vindemia tempore atque
instante hyeme primum cernitur, adeoque ob id
frigellus, nempe quod aduentu suo frigus instare
preannunciet, nominatur. In vineis potissimum
reperitur, ac dulcetur vuarū esu sapius inebria-
tur, velociter volat: & optimi est succi, præsertim
circa festum Omnium sanctorum. Lege Guliel-
mum Turnerum in libello de Avibus.

Duodecima. Otis: quæ & ipsa in cibis gratissi-
ma atque optimi succi est, nempe ex sylvestrium *Oti.*
gallinarum genere. Perdium similis: sed obese-
tate corporis que pondere parum se alis atollit:
quapropter canibus se obnoxiam quodammo-
do cognoscens, ad eorū latratum extemplo pro-
ripit sese latitans inter frutices. Lege Alianum
& Oppianum. Gilbertus Lon. eam esse adferit,
quam bonosam vulgo nuncupant: de qua Ga-
lenus libr. 8. de alim. facult. cap. 19. & Atheneus
lib. 9. dipnoso. Sunt tamen quibus orex hoc lo-
co magis placeat, ut gallina phasiani per eam ac-
cipiatur. Alij vero gallinam aquaticam interpre-
tantur. Siue igitur gallina sit à aquatica, siue pha-
sian, caro eius bonam gignit succum.

M

Desi

Decimaterria, Tremulus: quæ quidem avis est fusco pennarum colore, magnitudine quam gallina minor, velocissimi volatus, alte vociferans ac clamosa in cuius capite crista plumea, ex earum avium genere, quas *τρίτονος* Græci vocant: caudam enim, eum pedibus incedit, assidue quatit, & ob id tremulus vocatur. Semper fere iuxta maria versatur: ne quis parvam illam aviculam longæ caudæ, quæ codatremula vulgo siue motacilla dicitur, per tremulum hoc loco intelligendum putet. Huc etiam referri posset (si non eadem est) avis quædam cornice minor, plumis fere viridibus & nigris per totum dorsum, caput & collum: ventre albo, longæ & semper erecta in capite crista plumea, alis obrusioribus & inter volandum magnum strepitum edentibus, unde & vannellus à barbaris dicitur, clamosa admodum & querula: quæ aquis vermium gratia, quibus solis victitat, appropinquat, sed ipsas non ingreditur, in planis & locis circa confitis plurimum degit.

Amarellus.

Decimaquarta, Amarellus avis aquatica, forma perinde ac anas, sed minor, ab Aristotele libro 8. cap. 3. de histor. animal. *βότρυς* appellatur. Illud porro nosse in vniuersum expedit, quod præstantius alimentum ab iis sumatur avibus quæ volatu magis nituntur, celeriusque volant. Et quemadmodum prædictarum avium caro coctæ facilis & ad bonam valetudinem accommodatissima, sic è diverso quarundam excrementitia est ac mali succi, multoque ad coquendum difficilior, atque inæqualis temperamenti: eiusmodi imprimis existit pavonum, anserum, gruum, ardearum, & quotquot oblongum habent

bent collum ac rostrum: inque paludibus nutritur. Huc, quod ad siccitatem attinet, passeret etiam referendi sunt, qui in turribus nidificant, pyrgita appellati: nam & calidissimi sunt, & longius à temperamento recedant, ac durius alimentum dant. Veneremque impensius stimulant. Circa electionem vero alimenti quod ab auum genere sumitur, sciendum est, iuxta diuersas præstantioris alimenti proprietates (si eius quod nutritur sanitatem vel robur spectes) carnes varie laudari. Sic Galenus ad facilem concoctionem & subtilitatem respiciens, boni raris palmam perdicibus attribuit Rhazes & Isaacus ob leuitatem & subtilitatem starnam prætulerunt. Idem quoque Isaacus diuersa ductus ratione diuersarum auum carnes laudant. Auicenna turturis carnem, quod mentis aciem atque intellectum roborat, mirifice commendat. Auum porro omnium volucrum genus paucissimum præstat alimentum, si ad genus gressilium conferatur, potissimum si ad suillam, qua non aliud inuenias, quod copiosioris sit nutrimenti: volucrum tamen caro ad coquendum est facilior: quare ijs qui neglecto corporis exercitio, consilij potissimum & studij ac contemplationi vacant, conuenientissima est, præcipue perdicis, attagenis, columbæ, galli gallinæ & gallinæ, quemadmodum libro 3. de aliment. facult. cap. 18. Galenus testatur. Sanguinem enim procreat clarum atque mundum, & spirituum generationi ac mentis exercitijs & intellectui aptissimum. Siccius namque alimentum, quale diatarum auum est, studio contemplationique intellectus conuenit. Siccitas enim prudentiæ fami-

M 2 liaris

liaris est, sicuti luculenter & perspicue docuit Galenus in libro, cui titulus, Quod animi mores corporis temperaturam sequantur, cap. 5. Lege plura apud eundem lib. 8. cap. 2. method. medendi & in libro de attenuante diata, capite 6. De Attagene pulcherrima quadam & scitu dignissima Gilbertus Longolus in Dialogo de Aibus prodit.

DE PISCIBVS.

CAPVT XXX.

Si pisces molles sunt, magno corpore tollez.
Si pisces dura carne sunt, sunt plures et ueteres.

Hic duæ traduntur laudabilissimæ piscium naturæ. Pisces enim aut dura carne suapte natura sunt aut molli. Ex his igitur qui molles sunt, vetuli iunioribus præstant. Carnis namque mollioris pro modo humiditatis respondet, quæ crudior in nouello pisce, in vetulo uero concoctior existit. Quare nouelli pisces lento ac pituitoso succo magis quam vetuli abundant. Atque hæc ratione nonnulli anguillas etiam uetulam iuniori præferunt. Ex his uero qui dura carne præditi sunt, iuniores longe præstantiores & concocti faciliores habentur. cuiusmodi porro luci cūprimis sunt & perca. Carnis enim durities concoctioni resistit. Quæ sane sententia ex Galeno, capite 553. Auicennæ desumpta est, ubi sic ferè scriptum reliquit: Ex piscibus dura carne quibus est eligendi sunt minores, ex molli uero maiores ad terminum aliquem. Plura Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 29. & 30.

*Lucius & perca, & saxatilis, atque de libro
 Gornii, plagina, & cum carpo galio, &c.*

Hic decem recensentur pisces, quorum alimentum hominum corporibus saluberrimum esse puratur.

Primus, Lucius est, piseis vulgo notus, qui quod non modo in alterius, sed sive etiam speciei pisces grassetur, tyranni appellationem vulgato versiculo sortitus est. *Lucius*

Lucius est piscu, rex atq; tyrannus aquarum.

Natatu velox ac dura carnis est, sed omnium Medicorū iudicio *πικρὸς*, atq; optimi succi.

Secundus, Perca: qui branchiis subruffus est, dorso spinis armatus, vnde *ἀκάρυστος* *ἰχθύς* *ἰσχυρὸς* *πικρὸς* *ἰσχυρὸς* ex Aristot. Athenæus scribit, lib. *δειπνοσόφ.* 7. Dura quoque carnis est, & vulgo cognitus. Porro alimentum quod ex eo sumitur, non modo ad coquendum est facile, sed gustui etiam gratum, atque hominum corporibus saluberrimum, vt quod sanguinem medium consistentia generet, supra cap. 9. Vnde maximo in precio hic piscis sen per est habitus, Ausonius in Mosella sic de eo canit:

Nec te d' lucias mensarum Perca silebo,

Amigenos inter pisces dignante marini.

Quamquam certe *πικρὸν* antiquissimis etiam Græcorum vltatum sit, reperiuntur tamen quibus per *ἄνθραξ* quod nulli piscium parcat, à parcedo sic dictus esse videatur: vt qui iratus alios pisces pinnis suis quas supra dorsum habet vulneret. Qua ratione à Lucio quoque immunis estimo, vt Albertus refert, naturalis quædam iucio cum perca amicitia est. Læsus enim Lucius non tam facile à quouis alio piscium sanatur, quam à perca.

M 3 *Sobies*

*Solum igitur liquidu parcam laceratum in undâ
Vestigat, lustrans solum hunc medicamina poscit.*

Qui sic inuentus vulnere eius tangendo lenit
atque sanat.

Saxatilis.

Tertius, Saxatilis: quo quidem nomine piscis
à nonnullis hoc loco accipitur ex eorum nume-
ro, qui parui perpetuo manent: cuius alimen-
tum (licet squamis careat) ad voluptatem, co-
ctiōnem simul ac distributionem & succi bonita-
tem præstantissimum est. Multos tamen inue-
nias quibus Saxaulus potius, siue Saxaulis hic
legendum esse videatur, vt hoc nomine ex pla-
norum piscium genere eum intelligamus, qui

Saxaulus.

βέγλωπιος ή βέγλωσος à Græcis dictus, hodie
γλωπία, nuncupatur: à Varrone & Plauto lin-
gulaca, à linguæ figura, quæ Græcis est *γλωπία*
cui βέ particula addita est, vt æagnitudinem po-
tius quam bubulæ linguæ figurâ significet. à Pla-
nio Solea, itemq; ab Ouidio in Halientico:

Fulgentes Solea candore, & concolor illis

Passer.

A figura Soleæ quæ solo pedis subiicitur. Hic
vero inter marinos pisces alimēti est haudqua-
quam contemnendi. Galenus libr. 3. de aliment.
facult. capite 29. similes quodammodo inter se
esse Passerem & Soleam scribit, non tamen om-
nino eiusdem esse speciei: Soleam enim molli-
orem esse, ciboque suauiore, ac in totum Passerem
præstantiorem suauitate quidem, alimenti co-
pia, succi bonitate solea præstantior est: ac carne
duriore solidioreque esse experientia sensusque
conuincunt. Plura Gulielmus Rondeletius libr.
3. ca. 11. de piscibus marinis.

Quar-

Quartus, Albica, qui & ipse marinus reponendus in numeram sale conditorum, & in fumo deinde vel in aere exsiccatorem, qui deinde baculo ante coctarum contunduntur. Albica autem ex eo dictus videtur, quod molli humida atq; candida admodum sit carne, Italis Mollo à carnis mollitie, Gallis *merles*. Afellus est veterum, vel ei omnino cognatus ex Gesneri sententia, & pro bono gratoq; cibo habetur.

Quintus, Tinea, vel tencha: piscis aquæ dulcis notus pelle lubrica, mucosa, ad nigredinem tendente. ac carne dura: vnde ab his tribus, nempe lucio, perca & tinea post coctionem pellis auferri solet. Aufon. in Mosell. vulgi solatium vocat, quod pauperibus tantum apponatur. Excrementitia est, & totus lutosus.

Sextus Gornus, gornatus, siue gurnadus: piscis marinus albus: atq; minimus, medii digiti longitudinem non excedens, vna cum capite ac spinis manditur.

Septimus, Plagitia: piscis marinus planorum generi subsimilendus, rhombo figura similis, sed contractior, lingulaca latior. Hic piscis supina parte albicat, prona fuscus est & terrei coloris, instat passerum autum, vnde à Latinis passer etiam dicitur, à Græcis *ϕαττα* Gulielmus Rondeletius lib. II. cap 7.

Octauus, Carpa, siue Carpio: Cyprinus quotundam opinione: piscis fluuiatilis notus, squamosus. Huius caro excrementitia est ac mucosa, quare à magnatibus in vino decoquitur. Ita namque multo quam ante præstantior euadit: quicquid enim mucosum aut virosum gustu refert, id totum deponit.

Galbio.

Notum Galbio: piscis marinus notus, cartilagineus. corpore tenui & in amplissimas alas expanso, raia Latine dicitur, & à quibusdam rocherus, siue rochus, à Graecis βούτῳ καὶ βούτις à rubi, quæ βούτιον vocant, similitudine. Quemadmodum enim spinosus est aculeatusque rubus, ita raia omnis aculeis aspera non quidem toto corpore, sunt enim λείωσις, id est, laeves raix, quibus nulli sunt in corpore aculei. sed siue leues sunt raix, siue aspera, omnes vncos aculeos in cauda gestant sicuti in rubo, cynosbato & rosus cernuntur. Piscis est duræ carnis, concoctu difficilis, sed alimenti firmi & sani. Vide Gulielmum Rondeletium libro 12. cap. 3. Nonnulli Galbionem referunt in baculo contundi solitorum piscium classem, vt eum hoc nomine intelligamus, qui & ipse duræ carnis est ac sanus. Alii rextus habent Gobio, de quo Galenus lib. 3. de aliment. facult. cap. 28. Gobio inquit, littoralis est piscis ex eorum numero qui parui perpetuo manent, suauissimus ac concoctu facilissimus, simulque ad distributionem & succi bonitatem optime comparatus, Gallice *Gouion*.

Trutta.

Dicitur, Trutta: Hic omnium qui in dulcibus aquis generantur piscium æquali cunctarum gentium iudicio longe nobilissimus habetur, Varius admodum est, purpureis guttis siue maculis totum dorsum speciose pingentibus, carne interioris tubra, quemadmodum in salmone etiam conspicitur, vt proculdubio is piscis sit, qui Ausonio in Mosella Salat vocatur cum dicitur:

Purpureæq; Salar stellatus tergora gutti.

Celebratur apud homines, tanquam voluptate cibos reliquos superet: Carnem habet valde
fria-

frabilem, vt in qua nihil neq; lentoris neq; pinguedinis infit quo fit vt alimentum quod ex eo lumitur. hominum etiam corporibus saluberrimum esse censetur. Huc quod ad succi bonitatem attinet, aschia etiam & aurata referēdi sunt. Porro Truta Gallicum est: nam vulgo *Trutte* vocant. Verum hæcenus singulatim de piscibus: nunc generatim etiam atque vniuerse nonnihil de præstantia ipsorum dicemus.

Sciendum igitur imprimis, alimentum quod *Piscium electio,* ex piscibus provenit, quemadmodum id ipsum libro 3. capite. 25. de aliment facult Galenus attestatur, sanguinem gignere consistentia tenuiorem, quam quod ex pedestribus animalibus sumitur, adeo vt non affluenter nutriat, & celerius discutiat, magis tamen excrementitium est. Phlegmatici enim, id est, frigidioris humidiorisque temperamenti sunt pisces. Ob eandem tamen causam quidam ipsos concoctū difficiles esse ac tardi transitus censuerunt: quippe ratione frigiditatis lenti etiam sunt, atque diutius ob id ventriculo immorantur, & concoctioni repugnant: quo fit vt sæpius corrumpantur, & putrescendo sitim generent. Carnium itaque laudabilium alimentum hoc nomine, quam piscium salubrius est.

Secundo vero hoc etiam sciendum: nempe pelagicos, hoc est, marinos (modo ceterę bonę nature consentiant) in victus salubris ratione, quam qui in aquis dulcibus nati sunt, esse meliores. Alimentum enim quod præstant, minus excrementitium est, & carniū nature propinquius. At vero cum pelagici (ceteris paribus) quam fluuiatiles sint carne duriore, consentaneum est

M s esb

eosdem difficilius etiam concoqui & resolui, ac magis nutrire, sanguinemq; gignere puriorem. Agris tamen ob concoctricis facultatis imbecillitatem fluuiatiles accommodatiores sunt.

Tertio sciendum, ex piscibus tam marinis, quam fluuiatilibus eligendos esse, qui carne sint minimum mucosa aut lenta, sed alba, suauis, subtili, friabili, odorata, quæ tarde putrescat: & qui non degunt in paludibus lacubusque, atque id genus locis limosis ac sordidis, nec in aquis limosas herbas & mali succi radices habentibus. Pessimam enim habent carnem qui in eiusmodi locis degunt.

Eligendi vero non admodum iuuenes, neque prægrandes, neque pinguedine multa respersi, sed ut in suo genere carnosus, & celerrimi cursus.

Ex marinis præstantiores habentur, qui in fluuiis longius à mari distantibus capiuntur, utique si cetera laudabilium piscium notæ non abfuerint. Hisdem quoque notis consentientibus, quanto spinis adnatis ac squamis horridiores fuerint, tanto præstantiores etiam esse patet. Spinarum enim & squamarum multitudo substantiæ puritatem arguit. Præterea optimi sunt ex pelagicis, qui viuunt in mari puro ac profundiore, ventorumque procellis magis agitato, & quod fluuios multos & magnos excipit. Quare in mari Pontico & Balthico nutriti his præstant, qui in Mortuo siue Meridionali capiuntur.

Eorum autem qui in fluuiis gignuntur, salubriores sunt qui in his gignuntur, in quibus aqua rapide fluit, ac copiosa est. Ex quibus iam dictis liquido constat, qui piscium probi malive ceteri debeant.

Ceta-

Cetacci enim ac bestiales cuiusmodi porcus & canis marinus, delphinus, & morhua potissimum habentur, cum laudabilium piscium notis, nimirum albedine, subtilitate, ac friabilitate careant, in cibo sunt prorsus iniucundi, & ad coquendum difficiles, exiguumque boni quidem alimenti, excrementi autem plurimum reddunt, & praesertim recentes. Quare mirum non est si prauum succum in eorum corporibus qui quotidie illis vescuntur, cogerant. Attamen eos si quando meliorum non suppetente copia, edere cogamur, magnopere cauendum, ne illico à captu ingerantur, sed seruandi sunt per dies aliquot, dum caro eorum mollescat adeoque citra substantia corruptionem tenescat. Id quod fieri solet, vbi leuiter sale conspersi fuerint: quomodo sapidiore etiam ac multo quam ante praestantiores euadere, libro 3. de aliment. facult. capite 24. & 40. Galenus autor est. Quicquid enim mucosum aut virosum gustu referunt, id totum deponunt.

Ex piscibus marinis Raia & Gornus in laudabilium classe censentur: carnem enim habent consistentia purissimam. Deinde vero Passer & Solea, quorum tamen caro lentior est, minusque tum alba, tum friabilis, & crassior, sapore etiam atque odore minus commendabilis. Merlango tamen, siue merlano, quem *ῥαία* Graeci vocant, secundus forte à raia deberetur locus; minore enim participat crassitie ac lentore, quam passer & solea, & substantia vtrunque friabilis est. sed si odorem, saporem, colorem, substantiae puritatem & mollitiem spectes, bonitate nonnihil è gorno as raia deficere
 vido-

videbitur. Idem de harengo iudicium est. Morhua iuuenis bonitate prædictis satis propinquat, sed si diligentius ad præscriptas laudabilium piscium notas exigatur, crassior multo atque lentior inuenietur. Salmones autem, Rhombi, (vulgo Gallorum turbori) scombrî, vulgo maquerelli siue macrelli, longe à reliquis bonitate deficiunt: sunt enim multo crassiores, magisq; lenti, & concoctu difficiliore, neq; cõpetunt nisi vehementiore exercitio fatigatis, robustis ac iuuenibus, idq; magis etiam si quid falsedinis ipsi cõmiscetur, quo lentor, crassities, & frigiditas eorum remittantur ac corrigantur.

Ex piscibus autem aquæ dulcis, Lucius & Perca mediocres laudatissimi sunt, præfertim si præter dictas bonitatis notas pinguedinis nõ omnino expertes fuerint. Secundum post illos locum obtinet *Vendonia*: carnem tamen habet non perinde albam, subtilem, & friabilem, sæpiusque in stagnis, quam fluuiis reperitur.

Illud porro summatum nosse etiam expedit, quod pisces fluuiatiles, modo cetera conferant, tum ad bonos humores gignendos, tum etiam ad gustus ipsius voluptatem ceteris multo sint præstantiores, si in aqua profunda, petrosa aut aspera ad Boream spectante, ac rapide fluente degant: præsertim si vrbis alicuius amplissimæ, latinarum, balnearum, culinarumq; loturæ & purgamenta in illam non defluant, neque vestes & alia eiusdem generis in ea abluantur. Multo vero magis, si præterea & herbarum ac bonarum radicum copia abundet. Cancrî vero tam marini quam fluuiatiles, sicuti libro 3. de aliment. facult. cap. 33. à Galeno traditur, dura

in totum carne constant, ideoque & ad coquendum sunt difficiles, & firmi alimenti, agre tamen in ventriculo corrumpuntur.

In piscibus quoque id communiter memoria tenere oportet, quod recentes valde nutriant & humectent, mammas lacte repleant, semen prolificum suppeditent, adeoque veterem excitent, & biliosis corporibus sint accommodatissimi. Ceterum abstinendum ab ipsorum esu post quaslibet actionem fortem ac vehementem: qui nanque id temporis ingeruntur, eos & male concoqui, & dum in iecur ac venas distribuuntur, succum generare crudum, qui non facile in primum sanguinem mutetur, à ratione alienum non est. Præterea vero cum hæc ipsorum etiam natura sit, ut tardius pertranseant, cura non minima adhibenda est, ne in ventriculum incidant debilem aut prauis succis vitiatum: quippe qui tum non belle concoquantur, & facilius fere una cum alijs in ventriculo existentibus corrumpantur. Neque item vna cum carnibus, aut lacticijs, neque summo post alios cibos loco, si quid Auicenna credimus, edendi sunt.

Postremo vero hæc etiam sciendum, quod crassioris succi pisces infra mediocritatem salitit recentibus sunt præferendi. Verum recens saliti, Galeno libro 3, de aliment. facultat. capite vigesimo quarto, recte, iam diu salitis sunt meliores: Pisces etiam laudabiles exiguo sale conspersi atque moderate sumpti, appetentiam, si quis eis delectetur, tenocant, & roborant.