



TERTIA ET ULTIMA SECTIO, EA QUÆ à sano agròve homine in sua victus ratione privatim observari debent, complectens,

Cap. I.

HAC sectione ultima particularem tractationem aggrediemur omnium rerum non-naturalium, quas tum in sanitatis conservationem, tum in morborum communiorum curationem usui nostro aptabimus: ordine cepto & quàm brevissimè.

Quilibet igitur sive integra sanitate, sive morbo obnoxius: omnium animi perturbationibus etque inprimis tristitiæ & iræ vicis renunciabit, & earum declinabit occasiones. Quod astantes quoq; ministri summè vitare debent, ne earum in curendarum occasionem sive sano, sive aegro ullam præbeant. In hunc finem cum hilaribus & facietis hominibus assiduè versabitur: cumque oblectationibus ac animi jucunditate cibum sumet, nullis feriis aut gravioribus curis animum fatigans, quibus perturbetur. Nec statim post pastus negotiis publicis aut domesticis etiã,

Generalia remedia ad conservandam sanitatem.

Y 2

serio

feriò incumbet, ac ab omni lectione ac scriptione abtinebit, quæ animum vel tantillum distrahant. At per semihoram saltem à cibo oblectabit se jucunda amicorum consuetudine, vel seorsim amœnis & lætis cogitationibus animum pascet.

*Habitandi
locus & do-
mus sanitati
congrua e-
ligenda.*

Habitatio illi seligenda fuerit, siue in urbe, siue ruri, si fieri possit, quæ puro, claro & sereno aëri pateat: hoc est, ut in urbe sitam habeat domum, quæ vicorum & compitorum amplitudine rideat, nullis verò viarum angustis prematur, nec plebeculæ, aut operariorum hominum strepitu personet: Quæ etiam opportunior fuerit, si amœnis areis & hortis stipata sit.

Ruri verò situm in colliculo aliquo, aut in spatiosa planitie, circumquaque aperta, prospectus amœnissimi, domicilium erit quærendum, ab omnibus monticulis, nemoribus & paludibus liberum: cuius apertiones versus orientem aut septentrionem spectent, si fieri possit. In summa, cui istarum rerum copia fieri potest, is ut sanitatem tueatur, vitamq; protrahat, eiusmodi domicilia, quæ libero aëre, eoq; salubri potiuntur, sibi comparet: siquidem singulis momentis hauriendus est nobis aer: Abtinemus verò multas horas à cibo & potu: quorum non tantâ, quantâ aëris necessitate premimur. Idcirco saluberrimè ille deget, qui saluberrimum perpetuò aërem habitabit & hauriet. Sed de his abundè sectione secunda dictum est; resq; multis ac variis exemplis comprobata.

Aëris salubrioris utilitas.

At præter situm domicilii, curandum etiam est, ne

ne fordibus aer aliq̄ui salaber, domesticis, ut foetoribus, fimis, stercoreibus inficiatur: præterea, ut ad exorientem solem domus fenestræ quotidie aperiantur; eoque statu omnia contineantur, ut ad sanitatem omnia vergant. Ipsæq; Dominus fervores solis, & post eius occasum crepusculum, devitabit, quod nonnullis in locis aliquando periculosius, interdum minus noxium deprehenditur, quod diligenter etiam observandum est. Atque hæc de aere.

*Tempus
observandum.*

Quod ad reliquam vivendi rationem pertinet, (quæ potentibus & opulenti congruit,) brevem hanc addiscant lectionem. Inopibus enim & mechanicis hominibus, ac omnium facultatum vacuis frustra imperetur: ut quibus curtior suppellex, quàm par sit, eiusmodi vivendi rationem deneget.

Opulenti igitur & divites, ut sanitatem tueantur, sequentes vivendi regulas observent:

Primò longioribus diebus, hora quinta aut sexta matutina, surgent: paulò post alvi sarcinam deponent, quam quotidie mediocriter laxam, assidueq; vel cibis mollioribus, vel arte conservabunt. Sic autem ea temperabuntur, ut modò jusculis ex oxalide, borragine, lactucis, violarum, malvarum, cucumerum, melonum, suis temporibus vigentium summitatibus, ex butyro recenti, vel oleo olivarum, vel ex pullo gallinaceo, vitulina, & id genus aliis, coctis, alvus mollis reddatur: At si imbecilliora sint ista, infusione fennæ, in vino albo aut aqua, per frigidum & citra ebullitionem facta, cuius cochlear unum aut alterum

*Vi alvum
perpetuo liberè fluas
diligenter
prospiciendum est.*

Y 3

præ-

prædictis iusculis addi potest, ut reddantur purgationi aptiora, vel casisæ bolo aut clysteribus alvus moveatur, aut suppositoriis: vel eorum loco tragemate rotundo Verdunensi podici immisso, idem præstetur. Hac enim ratione una atque altera, vel plures etiam sedes deiciuntur: cuius tragematis loco globulus aut pillula eiusdem quantitatis & rotunditatis, ex alumine rupea concisa, ano adaptabitur, quæ sedem unam provocabit: eaq; si emundetur, & rursus podici imponatur, idq; sæpius repetatur, toties sedem unam aut alteram leniter excitabit.

Sic alvum laxam conservent opulenti necessesse est, ut sanitatem factam tectam tueantur, obstandumque ne in plures dies illa adstrictior maneat.

Post exoneratam alvum à syncipite ad occiput, caput pectendum & fricandum, quod primum erit hominis post somnum exercitium: idque satis diu præstandum ex pectine, linteis & spongiis, dum caput omnibus suis foribus sit expurgatum. Utile etiam fuerit inter pectendum simul obambulare, ut cum manibus & brachiis, pedes & crura unà exerceantur. Aures pariter suis foribus emundentur, nec non dentes ex radice bisulvæ preparata, & pulvere corallorum rubeorum, ad id etiam aptato, ac sepis ossis, mastice, rosis rubeis, & salis gemmæ modico, conspersi, fricentur ac detergantur. Qui si nigrore deformes, & excarnes fuerint, prius diluendi erunt aqua ex sale marino, alumine, vi ignis extracta, & cum modico mellis mixta: aut ipi-

Caput pectendum.

Dentifricium.

ritu sulphuris acido, melle ad justam proportionem excepto, perfundendi, vitatis inter fricandum gingivis.

Repurgatis sic accuratè dentibus, lavandæ deinceps erunt manus frigidâ æstivis: & tepidâ, hybernis diebus. Quæ, ut firmæ & constantes reddantur tremoriquè minus obnoxia, aqua vino albo, cui intabuerint per noctem salviæ folia, erit temperanda.

Manus lavanda.

Cum porro multi nobiles tam viri quàm mulieres manibus delectentur candidis, delicatis ac mollibus (ut mundities sorditie longè gratior est) in hunc usum præstò fuerit, quæ sequitur, pasta.

℞ Seminis papaveris albi lib. ij. amygdalarum amararum, pinearum añ. unc. j. feminis siccis drac. ij. spermatis ceti unc. j. β. talsi ad perfectam albedinem calcinati, ut tenuitate volatilem farinam æquet, unc. β. Ex his omnibus fiat pasta, de qua ad fabæ quantitatem, aqua ore excepta, diluta, manus fricabuntur ad tempus: quæ postea lotæ & linteo exsiccatæ chirothecis hordinis tegentur.

Massa ad dealbandis manus.

Eadem aquâ simul fuerit ex usu os colluere, cui addatur vini albi modicum, in quo, ut supra, duo aut tria salviæ folia macerentur. His, inquam, accuratè os erit colluendum: dentes confirmabuntur, & ab omni corruptione vindicabuntur: Ac simul nares & cerebrum purgabuntur, si in errhinum aptentur, & ter vel quater hauriantur. Mucus enim narium sic facilè proliferat & deturbatur.

Oris collutio.

Errhinum ad purgandos nares.

Y 4

His

His præstitis opulentus ille & nobilis vir, qui ab omni alia vacabit cura, quæque ruri præsertim habitabit, post cultam Deo vel in privatis ædibus, vel publicè in templis exhibiturum, per ambulacra & areas suorum hortorum expatia-bitur: ferta ex variis floribus odorifera colliget, quibus nares & cerebrum spiritusque recreabit.

Qui si jam senex & catarrhis fuerit obnoxius, utile fuerit (quo cerebrum sua pituita expediat) ab illo mandi salviæ, aut lauri folia, aut ali-quod aliud eiusmodi masticatorium ex sicca Ne-cotiana præsertim, concinnatum, quo projecia-tur, & expuatur pituitosus humor. Sic ambulatio per duas horas continuata, vel ad primos usque sudores, opportunissima fuerit, quæ eò melior reddetur, si in aprico, aut sub dío facta fuerit, non tectis ambulacris, sed aperto aère.

Qui si satagit rerum domesticarum, operarios suos poterit invisere: Quin & equilia sua lustra-bit, equosque magna voluptate conspiciet curari, conscendi & exerceri, si nobilis est, aut non par-væ notæ dominus.

Nec canes venaticos omittet, ex quibus seli-get sibi gratiores, quibuscum inter ambulan-dum colludat, & iis sese oblectet. Huic si magis arrideat insterni equum, quem conscendat & exerceat, aut ex eo, potius quàm pedibus, ob-infinitatem ambulare malit: id quoque fuerit commodissimum, quod modò hoc die præsta-bit, modò altero: Nunc lusui pilæ, modò leporis venationi moderatè: modò rapacium alitum

vola-

*Masticato-
rium.*

*Deambu-
latio.*

volatui & disciplinæ incumbet. Denique ea exercitationum genera deliget: quibus sese nobilitas solet oblectare, ac sic sanitatem fovere. Quæ *Vanâ exercitiam* quidem exercitia, ieiuno potius ventriculo & *citia.* matutinis horis, quàm aliis obeunda sunt. Atq; his factis cibum sumet, unius horæ ad summum, idq; inter decimam & undecimam.

Quod ad cibos attinet, eosq; varii generis, qui solent mensis apponi, sive in prandio, sive in cœna, eos paulò post recensebimus, & de illis seorsim dicemus, ut omnia ritè & ordine explicentur.

Sumpto prandio, os colluendum mero: *Post prandium que peragenda.* manus aquà mundandæ: dentes non ferro, sed lentiscino dentiscalpio, aut ex libanotide, aliove aromatico ligno detergendi. Sed meminerint imprimis omnes, post cibum agendas esse Deo gratias, qui omnibus istis ad sanitatem nostram & vitam facientibus, solet benedicere, si agnoscat, ut par est.

Multis in locis ad sigillandum stomachum, & concoctionem eduliorum iuvandam, offertur anisum conditum. Quibus verò delicatior & debilior est stomachus, aridet pulvis digestivus, ut vocant, ex fœniculo dulci, coriandro præparato cum succo cydoniorum, ex corallis præparatis, conserva rosarum sicca, tantillo masticis, *Pulvis digestivus.* & paulo maiori cinnamomi quantitate, cum duplo sacchari rosati in pulverem attritis. Vel istorum loco usurpantur crusta panis, duo aut tria salviæ folia, parum anisi & saccharum rosatum, ex quibus fit pulvis, ex parvo cochleari, in hunc usum facto, deglutiendus.

Y 5

Non

*Eiusus à
prandio.* Non statim à pastu ex mensa surgendum, sed per dimidiam horam iucundis confabulationibus recreandus est animus: aut ne indulgeatur somno (qui statim à prandio noxius obrepit) fallendum erit tempus, vel foliorum, vel aciei, vel tabularum lusu, & id genus aliis oblectamentis mitioribus. In hunc usum musica quoq; vocum & instrumentorum, quibus ea arridebit, commodissime admittetur: Quæ quidem exercitia ad duas horas non plures usurpabuntur.

*Exercitium
ante coenam*

Sed cum nemo sit ab omnibus curis & negotiis liber, licebit postea iis secedere, qui privatim aliquid meditari volent cum voluptate, sive fuerit scribendum, sive legendum, sive domestico alicui negotio incumbendum, aut aliquid aliud agendum: Nec ante horam quintam egrediendum ad corpus exercendum, ne fervidiore æstu, qui tunc longè remissior est, valetudo lædatur: quo tempore, ante coenam, deambulationibus erit indulgendum, in amœnissimis quibusvis locis, ut nemorosis ad sextam usque, quæ opportuna est cœnæ hora.

A cœna, æstivis & longioribus diebus, licebit porro aliquam horam miti deambulationi concedere, vitandum quæ serotinum crepusculum, quibus noxium est: nec expectandus erit solis occasus, ad repetendam domum: ubi in aulis aut cubiculis perficietur ambulatio. Hora nona aut circiter cubile petendum est: Cuius ante ingressum multis in locis offertur potiuncula eum frusto panis.

Multa hanc bibendi consuetudinem in lecti
ingres-

ingressu damnant: quod huiusmodi potus inchoatam iam coctionem remoretur: dicuntque *De comestationibus.*
perinde fieri, ac si quis in ollam ferventem, frigidam iniiciat aquam, qua fervor & ebullitio minuitur, & prorsus extinguatur: Alii verò laudant: Ego neutram partem sequor absolute.

Quibus enim naturâ stomachus frigidior est & delicatior, quiq; præterquam in utroq; pastu non nisi cum molestia edunt & bibunt, ab his potianculis abstineant: Qui verò potui adfueti, & fervido stomacho, consuetudinem sequantur: præsertim si à siti insomnem ducant noctem: cui malo facile occurrant, si aliquantulum biberint, hoc est, moderato potu ad sedandam sitim, non intemperato, usi semel fuerint, alioqui excessus, qui multis in locis nimium familiaris est, summè vitandus.

Strata sint in quibus decumbitur, non plumea, sed lanuginosa, qualia sunt, quæ vocantur matelatia, ne renes nimio plumarum calore incallescant, & ad lapidem generandum opportuni fiant, ubi etiam ante somnum orandi Deum meminerint. Decubitus sit modò in hoc modò in alteram latus: Mediocris sit lecti opertura: neq; ultra sex, aut septem horas somnus protrahatur. *De somno capiend.*

Atque hac vivendi regula, quam supra obiter *Conclusio.*
in compendium contraximus, (cibo & potu exceptis) præsertim uti possunt nobiles, opulenti, mercatores, alique quibus auctior fortuna & opum copia suppetit: singulique pro fortunarum suarum modio, eam usurpare & sequi debeant, ut fructum inde aliquem reportent: ubi etiam

etiam circumstantiarum omnium habenda erit ratio, locorum, temporis, ætatum, & id genus aliorum, ad hæc pertinentium.

Nunc de cibo & potu dicendum restat, quæ primum, in fanitate tuenda, locum obtinent: in quibus explicandis, quàm in aliis longiores erimus: cum præsertim in iis grauisimè peccetur & excedatur: unde varii morbi generantur, quibus facile obfisti possit, si recta illorum administratio præscribatur & usurpetur.



Cap. I I.

Q Vicquid homines nutrit, aut est herba seu planta, aut caro, aut piscis.

Piscium nomine comprehendimus, tum fluviales, tum marinos pisces, cuiuscunq; generis sint, ut & conchyliorum omnia genera.

Sub carniùm genere tam quadrupedes, quàm volucres complectimur.

Et per herbas non tantùm folia, sed earum etiam semina, radices, fructusq; & herbarum arborumq; intelligimus.

Ordinem autem ab herbis sive plantis, propterea quod ex illarum speciebus nobis suppetunt duo ista prima & principalia alimentorum genera: Panis scilicet & vinum. Sunt præterea hæ ipsæ plantæ, quibus solis nostri primi parentes usi sunt in alimentum, ut supra à nobis dictum est.

De herbis

At sub herbæ vocabulo, specialius nunc sumpto:

pto : de herbis folis , quæ in usum alimentorum variis condiuntur modis, imprimis hæc verba facere constituimus.

Hæc modo decoquantur in iusculis, modo minutim concisæ friguntur. Ex illis modo fiunt farcimina & placentæ; modo acetaria, modo variis aliis adhuc modis præparantur.

Hæc igitur sit, pro hoc instituto, propria herbarum consideratio: quarum in condiendis cibus varius est & multiplex usus.

Cæterum herbarum aliæ sunt frigidæ, aliæ calidæ, aliæ verò temperatæ: frigidis æstivo tempore utitur: calidis hyeme: temperatis autem reliquis duobus anni temporibus.

Inter frigidas & illas, quæ in Gallia nostra mensis communiter apponuntur, sunt oxalis, portulaca, endivia sativa, cichoreum sylvestre, lactuca, borrago & buglossa.

Inter calidas in usu sunt serpillum, thymus, hyssopus, amaracus, menta, salvia, eruca, feniculum, petroselinum.

Inter temperatas habentur pimpinella, asparagus, lupulus, beta, spinachia, bralsica.

Oxalis sive acerosa frigida & sicca, incidit aperitq; omnibus resistit putrefactionibus, ac idcirco confert febribus pestilentialibus & ardentibus, humorem biliosum exandefcentem coarctet: hepar nimium æstuans, mirificè contemperat. Hæc herba simul cum radice cocta, in iusculo sumitur. Ex sacco eius expresso, condimentum fit, cuius usus frequens est admodum in condiendis

*Herbarum
differentia.*

*Alia frigi-
da.*

Calide.

Temperate.

*Oxalis sive
acerosa.*

dis pluribus diversisq; cibis : qui singularem inde saporis iucunditatem nanciscuntur , & hac ratione utiles etiam redduntur , pro ea nimirum qualitate & proprietate, qua ipsam pollere diximus : fit ex eius succo syrupus ad febres putridas.

Portulaca.

Ex portulaca frigida & humida , sunt tum acetaria , tum iuscula : quæ ardorem ventriculi restingunt : dysenteriam aliosque sanguinis fluxus cohibent : succus eius specificum quoddam remedium est, contra dentium stuporem. Aqua quæ ex ipsa herba distillatur, contra vermes utiliter exhibetur.

*Cichoreum sylvestre.**Endivia sativa.*

Cichoreum sylvestre , & endivia sativa , sunt herbæ frigidæ & siccæ, in eodemmet ferè gradu: Hæ præternaturalem ventriculi æstum compescunt : ardorem bilis extinguunt, hepaticque calidiori & eius obstructionibus summè profunt.

Endivia alba.

Endiviâ albâ seu sativa, hyeme præsertim utimur, tam in acetariis, quam in iusculis.

At veris tempore ex cichoreo sylvestri repululascante, collecto & minutim conciso, admixtis sale, oleo & aceto sunt acetaria : Italis præsertim usitatissima , & in summis deliciis : Nonnulli saccharum admiscunt, ut reddantur acetaria gustui gratiora.

Lactuca.

Ex lactuca, capitata præsertim, sunt acetaria, quæ reliqua omnia, quæ ex aliis herbis fiunt, bonitate superant. Nam præterquam, quod palato gratissima, sanguinem copiosum, eundemque laudabilem, lacque generant : ardores bilis arcent, somnumque etiam conciliant. Modicè tamen

men lactacâ utendum: immoderatus enim eius usus oculis nocet; fieri quinetiam tandem posset, ut ex eius intempestivo usu, caloris nativi virtas vel imminuatur, vel nimium refrigeretur, quod præsertim senibus, ac illis, qui imbecillo sunt ventriculo, dictum sit.

Tollitur autem frigiditas eximia, unica ebullitione in aqua ferventi facta: ex qua postea cum oleo, aceto, & saccharo, fiunt acetaria quàm optima salubriaque. Lactacâ quin etiam, infrigidandi somnumq; conciliandi causâ, utimur in iusculis per totam ætatem.

Borrago & buglossa herba temperatissimæ, *Borrago.*
optimæ quoque sunt & saluberrimæ in iusculis *Buglossa.*
coctæ: illæ enim exhilarant cor, & humorem melancholicum ad temperiem revocant: unde sequitur, ipsorum usum imprimis conferre cardiæ cordisq; deliquiis: nec non pectoris melancholicisq; affectibus omnibus.

Serpillam, thymus, hyssopus, amaracus. mentha, salvia, fœniculum, & petroselinum: herbae *Planta cœ-
lida.*
sunt omnes calidæ, plerumque hyeme in iusculis etiam atilliter offeruntur, conferunt iis, qui imbecillo sunt stomacho, qui que sunt obnoxii morbis, quorum causæ à pituitosis, frigidis humidisque pendent humoribus.

Ex iis petroselinum frequentius usurpatur in *Petroselinum.*
culinis. Nam etiam crudum & incoctum, carni-
bus bubulis, vervecinis, eorumq; pedibus elixis, *num.*
& multis aliis diversis ferculis, etiam ex piscibus præparatis, imponitur, ut gratum illis saporem conciliet. Eius radices & folia cocta, diversimodè

dè in cibis exhibentur, ac simul optimis condimentis commiscentur: habent vim aperiendi.

Sed petroselinum, de quo hîc loquimur, non est illud, quod nonnulli adeo noxium vertiginosis & epilepticis esse prædicant. Illud enim est

*Apium
vulgare.
Radix fœ-
niculi.*

Apium commune, à nostro petroselino qualitatibus & virtutibus longè diversum. Hyeme interdum, in iusculis etiam, utimur radice fœniculi ad repurgandos ab arenulis renes: nec non ad acuendum visum: æstate dum semen suum producit, offertur in extrema mensa ut manducetur: concoctionem enim adiuvat, non secus ac anisum, quod etiam eundem in finem porrigitur.

*Herba tem-
perata.
Pimpinella.*

Quod ad herbas temperatas spectat, quæ neq; calidæ sunt neq; frigidæ: qualis est pimpinella & multæ aliæ eiusdem classis, ex iis iuscula & acetaria etiam varia concinnantur. Præsertim ex lupulo & asparagis, ex quibus, veris initio, cum primùm e terra repullulascunt & egerminant, primaria acetaria fiunt.

Lupulus.

Fasciculi ex lupulo concinnati paululum decoquantur: ex quibus (oleo, aceto saleq; admistis) quam optima acetaria fiunt: quorum vis aperiendi, detergendi & crassos humores incidendi est: heparq; ipsum & reliqua viscera nutritioni dicata obstructionibus expediendi. Lupulus quin etiam in iusculo coctus, totam sanguinis massam emundat: biliosum & melancholicum humorem simul & semel contemperando & purificando, repargat. Idem præstant aqua & syrupus ex eius succo concinnatus.

Aspa-

Asparagi quoq; in maximis sunt deliciis: modice cocti cum oleo & acero vel primis mensis acetarii instar, vel secundis bellariorum loco, butyro prius recenti ac liquefacto delibati exhibentur. Viscera ab obstructionibus liberant, urinam leniter cient, & sic consequenter renes abstergunt calculosis impuritatibus: appetitum stimulant, & ventriculorum roborant. Imprimis horum esu abstineant fœminæ, ne ipsis nimium indulgentes sterilecant: interim viris inde semen augeri, & Venerem excitari, in dubium non est vocandum.

Diebus Quadragesimæ frequens usus est Spinachiorum, quæ elixa & frixa salubria, thoracis partes optimè nutriunt, & tussim sedant: primâ ebullitione laxandi vim acquirunt.

Brassica herba est notissima, & passim obvia. Eius variæ sunt species: aut enim viridis est, aut crispa, aut Bononiensis, aut Veronensis, aut Mediolanensis: vel est floescens, Gallicè *choux de fleur*, quæ omnium & melior & rarior: vel capitata, cuius usus in jusculis, & acetariis in Germania plurimus, neque bonus, sed meo iudicio planè insalubris. Quamvis enim ea in jusculis sumpta, delicatum efficiat cibum, & palato grato saporis lenocinio ab initio blandiatur: diuturnior tamen eius usus sanitati plurimum obest. Nam præterquam quòd cruditatum & flatuum copiâ ventriculorum replet, sanguinem insuper melancholicum procreat, & molesta turbulentaque excitat somnia: ita ut Brassica viridis, Bononiensis, Mediolanensis, & omnis generis

Z

neris

neris alia, in Gallia nostra plantata & educata, multo sit salubrior & melior: quæ in prima ebullitione vim demonstrat catharticam & diureticam: facultatem item hepar, splenem & totum mesenterium aperiendi possidet: crapulæ præterea, & cruditatibus à nimio vini usâ contractis, prodest: Est denique tanta brassicæ laus & commendatio, ut à multis plurimorum morborum medicina quædam universalis statuatur: quibus tamen non omnino assentior: quamvis eius usum judiciosè adhibitum, potius utilem, quàm noxiùm esse, non negem.

Radices.

Absolutâ igitur herbarum illarum enarratione, ex quarum communi usâ nutrimentum nobis suppeditatur: sequitur nunc, ordine ut proponamus radices, quibus hyberno tempore potissimum vescimur: ubi deinceps quoque fructus diversis temporibus à natura productos, in medium afferemus.

*Beta rapa dicta.**Pastinaca.*

Inter radices, beta-rapa dicta, pastinacæ coctæ vel super carbones, vel in aqua, & postea in orbiculos sive rotulas dissectæ, cum aceto & oleo, pro optimis hyeme acetariis offerantur: liquor ille, qui coloris rubicundissimi, instar sanguinis, ab iisdem radicibus profluit, acetum & oleum in sanguineum & pulcherrimum tingit colorem. Quæ acetariorum genera non tantùm palato gratissimum exhibent saporem, sed sanguinis etiam vitia & corruptiones emendant, & appetitum stimulant.

*Sifer.**Daucus.*

Sifer & daucus, radices parvæ & rotundæ, in aqua coquantur, postea cum butyro frignantur, ven-

ven-

ventriculam calefaciunt, menses & urinas provocant, Venerem excitant, si quis frequentius iis utatur.

Raphani, quovis tempore salubres, nephriticis præsertim. Nam urinam proliciunt, & renes ab omni arenosa substantia purgant: quin imò materiam istam mucilaginosam, unde calculus generatur, virtute sua specifica, in aquam resolvunt: Ad quod institutum illos cum carniū jusculis coquere licet, si ita videbitur. Aqua eorum stillatitia est præsentissimum quoque calculi remedium: cocti etiam & contusi in forma cataplasmatibus, pectinis & perinaei regioni feliciter applicantur, ut hinc crassa illa & mucilaginosa materia dissolvatur: sicut illorum effectus specificus in hoc statim se prodit, quòd acris sapor eorum, tam sit efficax, ut quamprimum Sali marino, intercedente quantulocunque spatio, admoveatur, illum statim resolvat, & in aquam convertat.

Eandem ferè vim & proprietatem habent rapa, & napi, qui eius generis sunt: Communis enim illorum usus est, ut jura inde boni saporis parentur: Sed in excessu usurpati cruditates, flatu, & ventriculi imbecillitatem generant: adeò ut hoc modo corpori maximum inferre damnum queant.

Cardui, foliis & radicibus arte dealbatis, liberalioribus ditiorum mensis perquam familiares sunt: cum jusculis ex capone coctis comedantur: & crudi etiam cum sale & pipere bellariorum loco offeruntur, nec non cocti cum butyro

tyro fuso: inter reliquas Gallix provincias Lugdunenſe ſolum hos omnium majores & pulchriores profert: urinas quoque promovet, ventriculum calefaciunt, & Venerem excitant. Horum foliorum & radicum uſus idem exiſtit, qui & cynararum, quia eadem ferè donorum inſignia ambo obtinuerunt.

Porrum. Ex bulborum præterea & radicum genere, in Vaſconia frequenter in uſum aſſumuntur porra, cepæ & allia.

Nihil uſitatius eſt in Francia, quàm ut ex albo porrorum, cum capone cocto, juſcula matutino tempore parentur: quæ inter ea, quæ grati ſaporis ſunt, & aperiendi urinamque ciendi facultatem habent, non poſtremum obtinent locum.

Porris aliàs in Francia ægrè, nec niſi in juſculis utimur. Vaſcones autem illis crudis cum melle veſcuntur: ſed ut dicam, quid ſit, hic mihi utendi modus planè diſplicet. Ventos & ſtatus gignunt in ventriculo, illumque offendunt: viſum lædunt, & caput ipſum gravedine & doloribus infeſtant.

Cepæ. Accipiuntur quoque ceparum aliquot, ex albis majoribus, quæ cum butyro, aqua & fale, vel cum carne bubula & vervecina coctæ, reddunt juſculum gratiſſimi ſaporis: quod ſaluberrimum & utiliſſimum eſt ad urinam ciendam. Inveniuntur plurimi, qui his majoribus cepis, ſuper carbones coctis, & ad dulcedinem redactis, in acetariis utuntur: quin etiam ipſæ pro remedio contra inveteratam tuſſim & pulmonum affectus, cum ſolo oleo, ſine aceto, veſperi exhibentur.

Mul-

Multi cepulis teneris recentibus in acetariis omninò crudis utuntur, ad excitandum appetitum, quòd utique non usque adeò improbarem, si modò crebris ructibus eiusmodi non molesti postmodum forent, nec nimis immodicè ab iisdem sumerentur. Nam viscera detergendi mirabili potestate pollent, eademque ab obstruptione & infarctu liberant: renumque ac vesicæ impuras crassasque mucilagines attenuant & expurgant.

Allia easdem vires obtinent, quæ insuper rusticis in Vasconia sunt instar theriacæ contra pestem & aërem pravis vaporibus infectum: Infantes ex illorum usu ab omni corruptione interna, vermiumque infestatione muniuntur. Sed hoc habent vitii, quòd odorem nimis molestum & ferè intolerabilem excitent: Cocta super carbones vel in aqua de sua acrimonia multum remittant. Diebus asarcis Vascones illis manè in primis mensis utuntur: Illorum quoque usus homines reddit fortiores ac vegetiores: cuius rei exemplum sunt ad triremes damnati, quibus allium manducandum tum exhibetur, cum omnì conatu & industria impressio quædam molienda sit.

Restat ut de feminibus & granis dictorum fructuum verba faciamus. Et tantùm commemorabimus, quæ vulgaria sunt, & vitæ humanæ magis necessaria, ex quibus panis confici, & corpus nostrum foveri potest.

Primum ac præcipuum granum Triticum est, *Triticum*, ex quo panis omnium optimus elaboratur. Qui

Z 3

varia

varia eius genera volet cognoscere, legat Plinii lib. 18. cap. 7. ubi Italicum frumentum omnibus aliis antefertur. Hoc præsertim notandum de pane, ut sit benè fermentatus, optimè coctus, & mediocriter salitus. Triticeum panem bonitate sequuntur, secalinus, hordeaceus, & id genus alii. Qui verò alii panes ex milio aut leguminibus concinnantur, procul ab aliis bonitate distant: imò nec satis salubres sunt: ideoq; illis explicandis non immorabimur.

Ex illis tamen multis in locis sive integris, sive mundatis & suo cortice expeditis, vel etiam ex eorum farina, parantur multa fercula, pasta, pollentæ, quæ à nonnullis in deliciis habentur, & nutritioni non parum inserviunt: cum sobrius est eorum usus, nec usque adeò frequens. Simili genere ferculi utuntur Helvetii & Germani ex avena confecti, quod habermus vocant.

Hordeum. Mandatum hordeum & apprimè coctum, magnam vim alendi habet, nec non phthisicos medicandi.

Milium.
Lentis.
Pisa.
Faba. In Vasconia pultes fiunt (quas Armotes dicunt) ex milii & lentium farina. Possent inter vernos fructus pisa fabasque recentes annumerare: quorum usus est in iusculis & bellariis, fabis scilicet ex butyro frixis, & pisif ex aqua, carne & sale in suis siliquis, coctis, butyroque recenti tanquam suo condimento exceptis. Sed in granorum & leguminum classem ea malimus revocare: quod eorum hyeme frequentior sit usus. Pisa sicca hyeme cum sailla ex aqua coquantur, quæ inter delicatos habentur cibos.

Ex

Ex his quadragesimali tempore, ab iis qui carnibus tum abstinēt, paratur cum Marfuino lactido, ut vocant, optimum edulium: friguntur porro in gratum saporem eadem, cum butyro & capra.

Ex fabis siccis & cortice seu siliquâ liberis, varia quoque parantur juscula, nec non pollentæ grati saporis. His autem sobriè utendum est; quod frequentiore usu crassiores generent sanguinem quàm par est, pariantque crassos ac terrestres humores, unde morbi causæ suscitantur materiales calculi, & id genus aliorum.

Ex pisibus quoque rubris, nec non lentibus, optima juscula condiuntur. Eadem in remedium quoque aptantur, utpote quorum decoctum aperiens sit calculi subsidium: lentium verò jusculum infantibus propinatur ad variolas è corpore excludendas nec non exanthemata.

Oryza quoque grani aut seminis species est, non ita pravi alimenti, si eius sobrius & moderatus sit usus. Coquitur hyeme cum capone in ferculum, delicatus cibus. Quadragesimali quoque tempore quotidianus eius est usus, coquiturque ex lacte & cum aut sine saccharo, & secundis mensis offertur. Eiusmodi autem ferculis in cibum quotidianum non est utendum, nec immoderatè abutendum, citra valetudinis dispendium.

DE FRUCTIBVS.

Cap. III.

Qvod ad fructus attinet: alii ab ipsis herbis producuntur, alii ab arboribus. De utriusque simul verba faciemus, nec distinctionem aliam constituemus, quam ordinem, quo nobis sagax natura, certis temporibus eos in usum nostrum producit.

De fructibus Veru.

Qui igitur primi fructus à natura nobis suppeditantur vere declinante, & æstatis initio, quo tempore æstus augetur, ad refrigerium exhibet nobis natura, fraga, framboſia; mox cerasa varij generis, mala Armeniaca seu abricotia, mora: succedente tempore, ficus, uvas, persica, suo quæque maturitatis tempore, quibus per totam æstatem oblectamur, ad calorem nativum ab extrinseco auctum, attemperandum, & humidum primigenium astrorum fervore incalescens, externa cibi humiditate perfundendum, languentemque ac prostratum appetitum revocandum.

Eadem cæli opportunitate nobis suppetunt amygdalæ, avellanæ, juglandes: ad recreandum appetitum, recentes usurpatæ: sed quæ melius in hyemem asservari debeant.

Fructus æstatis.

Suggerit etiam nobis æstas varia pyrorum, pomorum & prunorum genera in eundem finem: qualia sunt pyra muscatellina, bicipitia &c. ut iis calidiora & sicciora corpora, & appetitus languens temperetur, dum recentes à nobis su-

mun-

nuntur, quales sunt æstivi fructus: oporini ve- *Oporini.*
ro & diurnioris vitæ, in hyemem asservantur;
quietiam sub finem æstatis nascuntur, nobisque
non parum cocti profunt ex saccharo.

Eodem quoque tempore colliguntur stoma-
chica mala: utpote Cydonia, granata, mespila,
forba, olivæ, pistacia, pineæ, cynaræ (quæ ta-
men ex sagaciore cultu & transplantatione, to-
ta propè æstate in usum veniunt) cedrini fru-
ctus, citri, limones, medica mala aut aurea, o-
mnibus ferè anni temporibus, nobis recentia
exhibentur; etiam in Gallia & quibusdam Ger-
manicæ locis, iis præsertim, ubi sedulò coluntur
& arte promoventur, ut fit in hortis quorun-
dam illustrissimorum principum, ut jam supe-
rius diximus. In quibusdam etiam regionibus,
utpote calidioribus, & huiusmodi fructibus pro-
gignendis opportunioribus, quales sunt Italia
& Hispania, sponte sua omni anni tempore ena-
scentur.

Atq; hæc de fructibus nostræ Gallicæ optimis,
ac valetudini nostræ conducentibus satis dicta
sint. Qui in peregrinis regionibus producuntur,
ut dactyli, myrobalani &c. cum iis facile carere
possimus, lubenter hic etiam omittimus.

Sed extra rem non fuerit, si paucis horum fru-
ctuum qualitates & facultates excutiamus, qua-
rum cognitio, liberio rem vel parcio rem eorum
usum nobis permittat, & in quem usum nobis
conferre possint, nos edoceat. Largius enim il-
lis utimur, & plus quàm par est, cum eorum
noxa nobis incognita est: contra moderatius, si

Z 5 inde

inde morbum metuimus, & proprietatum ac facultatum notitia.

De fragis.

Fraga frigida sunt & sicca ex terræ natura, acido-dulcia tamen, & saporis gratissimi: appetitum languentem excitant, hepar refrigerant: renes expurgant, urinamque provocant: quæ & lepræ initiis usurpata summè conducunt: puellarum deliciae sunt, quibus & in icteritium sublidium exhibentur. Eduntur vino dilata & saccharo conspersa: crebro etiam ex lacte comeduntur. Eorum stillatitia aqua febribus & dysenteris adversatur, ac valetudinem restituit. Manè ante aliud quod vis ferculum edenda sunt, idq; quantum satis, quod facile in ventriculo corrumpuntur, febresq; malignas, aut mali moris suscitent.

*De fram-
bosis.*

Frambosis facilius fragis in ventriculo corruptionem subeunt, unde fit ut fragorum bonitatem non æquent.

De cerasis.

Cerasa acidula, eaque matura, inter fugaces fructus, delicatissima, optima & saluberrima habenda sunt: fervidiorem bilis æstum temperant, crassum phlegma incidunt, refrigerant & appetitum provocant: nec ita facile, ac fraga corrumpuntur. Aliæ sunt eiusdem fructus species, qui niger est ac subdulcis, nec æquè cum acidulis cerasis saluber & bonus: imò longè ab illis bonitate recedit. Huius generis, bigarrella dicta cerasa, verminationi obnoxia sunt: quæ idcirco in stomacho promptè corrumpuntur, & vermes generant, quorum usus idcirco à nobis improbat, præterquam rarus, & ut tantum quodammodo edentis appetitui satis fiat.

Ap

Apponantur cerasa mensarum introitu cruda: inter bellaria verò condita ex saccharo offeruntur. Eadem ut asserventur, in clibano excantur, quæ ad suum febricitantium fallendam commodè usurpantur. Aqua illorum stillatitia febribus & internis inflammationibus opitulatur. Laudavit olim Plinius cerasa Campana & Lusitana. Allata sunt primò ex quadam urbe Ponti (Ceraso dicta) temporibus Mithridatici belli, in Italiam per L. Lucullum: ex quibus arbutcula in varias orbis partes deportata sunt & confita.

Fructus qui à Gallis *arbutots* dicuntur, à nonnullis præcocia, cū primis ætatis fractibus producantur: sunt autem fructus minus durabiles, ob quam causam etiam præcocia à Latinis appellantur: hoc est fructus fugaces & momentanei ex præcipitata & intempestiva maturitate, qui idcirco citò etiam pereunt. Dicuntur etiam mala Armeniaca, propterea quod illorum genus primùm ex Armenia ad nos transvectam sit. Gal. lib. 2. de alimentis, ea inter persicorum species numerat, iisq; easdem proprietates adscribit, nisi quod præcocia, ut ipse refert, non ita statim in ventriculo corrumpantur, sicut mala persica. Fructus sanè elegans & peramabilis, qui crudus primis mensis apponi, secundis verò, non nisi coctus & saccharo conditus cum cæteris bellariis offerri debet. Hic quoque fructus saccharo in eum finem conditur, ut per integrum annum asservari, & in comestationibus, à prandio vel cœna institutis, exhiberi queat.

Mora,

Mora.
 8 *simpl.* &
 2. *de alim.*

Mora, quæ ad justam maturitatem pervenerunt, ut scribit Galenus, ventrem laxant: Viridia autem & exiccata, eundem astringunt. Optima sunt illa, quæ mediam tantum maturitatem sunt assêcuta: astrictione enim sua amabili, qua tum polent, nimiam illam laxandi vim impediunt, & omnem corruptionis occasionem adimunt. Habent etiam vim refrigerandi & appetitum excitandi, quæ ante cibos alios sumendâ sunt, ne cum illis sumpta, citius corrumpantur: quod tum accidere solet, si ipsa in ventriculum malignis humoribus repletum, ingerantur. Non igitur promiscuè, sed cum judicio iis utendum. Pharmacopœi ex horum succo conficiunt diamoron, unde gargarismi, ad faucium inflammationes, concinnantur.

Pruna.

Pruna inter eos fructus, qui bono ac jucundo sapore præditi, & in hominis usum à natura producti sunt, non postremum obtinent locum bonitatis. Tot autem actam variæ illorum extant differentiæ, quibus invicem odore, sapore, colore, virtute & multis aliis proprietatibus differunt, ut omnes differentiæ eorum hic recenseri nequeant. Nos principaliorum tantum mentionem hîc faciemus, & eorum, quæ in Francia nostra colligi, & in usum adaptari solent: omisi illis vel etiam melioribus, quæ aliis in locis producantur.

Reperiuntur igitur apud nos pruna, subdulcis saporis, damascena dicta, quorum nucleus à pulpâ non benè separari potest. Hæc eiusdem generis esse puto, quorum Galenus, & alii antiqui

tiqui mentionem faciunt, ex quibus imprimis commendant ea, quæ Damasci in Syria crescunt: unde illa post in Italiam, Galliam, & alias regiones advecta fuerunt, quibus adscribunt vim laxandi: Pharmacopœi magnâ horum copiâ officinas suas instructas habent: ex quorum succo & pulpa, per cribrum colata componunt diaprimum simplex, ac diaprimum lenitivum, aut diadamasenum Nicolai: quæ purgantia conducunt iis, qui febribus ardentibus infestantur: quarum causa existit acris & biliosus humor, quem huiusmodi remedia alterant, & leniter purgant.

*Diaprimum
conducit fe-
bribus ar-
dentibus.*

Eiusmodi pruna hodie, in usu cibario, ob saporis bonitatem non usque adeo commendantur, nec nisi in eum finem, quem modò posuimus, assumuntur. Sed sunt præter illa, alia adhuc damascena, violacea, alba & nigra: ab horum colorum varietate ita dicta: quorum nucleus, à carne ficcus avellitur: hæc, inquam, singulari sua bonitate & incomparabili saporis dulcedine, omnis generis alia longè superant: inter ea, saluberrima æstimantur damascena majota nigra, utpote quorum dulcedo svavi aciditate mixta, vermicum generationem impedit, & hinc ipsorum substantiam, à momentanea corruptione tuetur.

Sunt præterea alia prunorum genera in Francia nostra copiosa, ut pruna *perdigon* Gallicè dicta, pruna Regia & Imperialia, item alia à dactylis appellata: quæ inter huius generis fructus, tantam etiam saporis jucunditatem referunt, ut
vix

vix alia inveniuntur, cum quibus conferrî possint.

Turonensis ager, qui Franciæ hortus, à singulari amœnitate & fertilitate dicitur: dulcia pruna profert, quæ in furno aut in Sole exsiccata, incredibilem saporis bonitatem acquirunt. Mensis opulentorum huius urbis Parisiensis primis, pro deliciis apponuntur, diebus præsertim quadragesimalibus. Coquuntur in aquâ sine magna sacchari additione: ex insita enim proprietate sufficientem sacchari dulcedinem suppeditant.

Est oppidum quoddam in Vasconia non procul à *Mont-auban* situm, s. *Antonin* dictum, cuius terra eiusmodi fert pruna nigra, saporis subacidif: quæ passim in remotas regiones venduntur. Ex his pruniz quæstus fit magnus adeo ut summam centum millium coronatorum aureorum excedat: sed fides esto penes autores.

De prunis Sunt insuper alia quædam pruna, quæ ex provincia Gallica, *Brugnole* dicuntur, in cistulis sine nucleis inclusa & compacta, coloris aurei, & subacidi, suavissimiq; saporis, ad nos adferuntur: quæ tam cruda, quam cocta commodissimè offeruntur sanis & ægris: potissimum autem iis, qui ex imbecillitate quadam impediti, aliis edulhis frui non possunt; jucundissimum simul ac utilissimum præbent alimentum.

Cucurbitæ, cucumeres, & melones sunt fructus producti ex plantarum seminibus. Nihil iis *Cucurbita*, communius est in nostra Francia. Vim habent insignem refrigerandi. Ex cucurbitis cum modica om-

ca omphaaii quantitate iuscula parantur: ut ex cucumeribus, quorum tamen usus frequentior in acetariis: seindantur enim in orbiculares rotulas, quæ super infuso aceto & sale, intra duas patinas jactantur: hoc verò aceto ablato, & recenti cum oleo, sale & pipere affuso, acetaria fiunt, & æstivis diebus ut plurimum primis mensis apponantur. Reperiantur in Vasconia, quæ cepas in rotulas sectas admiscunt, quibus nimiam cucumerum frigiditatem corrigunt. Cucumeres immaturi adhuc, ut parvi, cum aceto, sale & paululo fœniculi condiuntur: usus horum hybernis diebus perinde est, ac capparum & olivarum. Qui verò imbecillo aut frigidiori ventriculo laborant: quales sunt ut plurimum senes, ab eiusmodi fructibus, quocunque modo præparatis sibi omni studio caveant: Proderunt illi quidè juveni calidi & biliosi temperamenti: cuius ventriculus instar aquæ bullientis perpetuò fervet, hoc enim modo bilis acrimonia retunditur: sed tamen illis cautè & moderatè utendum est; propterea quod faciliè corrumpantur, & febres putridas generent.

Hos sequuntur nunc melones, ex quibus, *Melones* meliores & selectiores, inter fructus delicatissimos recensentur. In regionibus calidis & agris optimis producantur optimi. Horum singulari bonitate & abundantia gaudent Neapolitani in Italia, nec non Atheses Pedemontani. At ne longius hinc discedamus, in Francia nostra optimi quoque crescunt, in Gallia Narbonensi, in Provincia, in Delphinatu, in Vasconia, quin imò Lugdū-

Lugdani & in Turonensi etiam cælo, ubi non in sterquilinum aut fimum seminantur, sicut in hac urbe Parisiensi fieri solet: sed in terram bene cultam & elaboratam. Hinc fit ut salubriores illi sint & meliores, quàm hi, qui violento illo fimi calore putrefactionem simul inducente, ante tempus ad maturitatem coguntur.

Illorum variæ sunt differentiæ, quæ ratione coloris vel extrinseci, vel intrinseci distinguuntur: Extrinsecus alii sunt virides, alii flavi, alii albi, pallidi & cineritii: alii præterea sunt omnino lævigati & æquati: alii corticem habent rugosum instar retis alicuius expansi. Intrinsecus alii toti sunt virides, alii auri sive aurantium colorem referunt: alii sunt rubicundi, subalbidi, & alii prorsus ruffi. Qui verò ponderosiores & floridiores existant, & ad pedunculum crassiorẽ & grandiorẽ portionem obtinent, qui præterea corticem durum, intrinsecus carnem solidam, rubicundam, aurei coloris, aut omnino viridis habent (ut propriè ii sunt, qui Gallicè *succins* dicuntur) quorum semen adeò firmiter carni adhæret, ut vix inde separari possit, hi ex his notis pro optimis censendi sunt. Caro insuper illorum, dentium iudicio, solidâ consistere substantiâ; & jucundus gratusque illorum in ore sapor, naturam aquarum rosarum, sacchari, ambrae & musci æmulari & referre debet. Melones his proprietatibus insigniti minus nocent. Fructus huius dignitas atque excellentia mihi occasionem præbuit, ut integram eius anatomiam sive sectionem in omnes partes, oculis hic

hic

hic subjicerem. Necid sine consilio: scio enim Reges & Principes eo maxime delectari: meminerint tamen moneo, ut meliores assumant, & valetudini minus noxios. Fit enim, quod dolendum, ut ex promiscuo illorum usu, horrenda sæpenumero ac pernitiola symptomata oriantur: quia imò in optimorum etiam & selectissimorum usu, qui dulcedine & jucunditate sua homines ad nimium illorum esum pelliciunt, moderatio & temperantia summè observanda est. Refrigerant, siim sedant, appetitum & urinam stimulant, renes ab arenulis purgant, & sic ex una parte non modò palato grati, sed sanitati quoq; utiles sunt: verùm econtra flatu generant, maximeque efficiunt colicæ stultentæ obnoxiiis, ut quam excitare & augere soleant. Huius fructus proprietas est, ut facile corrumpatur, præsertim in his, quorù ventriculus jam pravis & malignis scatet humoribus: ex quibus febres malignæ, ventris profluvia, & ipsa dysenteria generantur.

Literis proditum est, Albinum Imperatorem, adeò fructuum, melonum præsertim & malorum persicorum esu delectatum esse, ut in una cœna octo satis magnos comederit melones, & mala persica centum.

Plurimi Imperatores alii, & summi viri ex eorum abusu interierunt: Fridericus III. Hen-

*Cuspius.
Aen. Syl-
vius, hist.
Bohem. ca*

ricus VII. & Albertus II. Platina, Paulum II. Pontificem Romanum, circa horam secundam noctis apoplexiâ correptum, & solum in cubiculo, extinctum tradit: cum tamen die præcedenti nihil mali sensisset, &

56.

A a

in cœ-

in cœna melones duos prægrandes integros absumsisset.

Grana, sive semina melonum in usum medicum asservantur: ut & grana cucumerum & cucurbitarum, quibus utimur in decoctionibus ad refrigerandos, aperiendos, & repurgandos renes ab arenulis & calculo, nec non ad eorum & vesicæ ulcera detergenda. Ex iis etiam in eundem finem emulsiones, ut vocant, concinnantur.

Ficus.

lib. 3. c. 3.

Inter æstivos & oportunos fructus, optimi sunt alimenti ficus probè maturæ. Olim, juxta Athenæum, primum laudis locum tenebant, ex Ætolia & Caria, Paria, Chia, & Calchitratia Romanis dictæ. Sed aliunde quàm è Gallia nostra, præcipuè Narbonensi, meliores petendæ non sunt. Sic & Vasconia hoc fructus genere adeò abundat, ut à nulla alia regione, nec copia nec bonitate illa vinci possit. Gaudet enim aère temperato, qualis est Vasconicus: ubi vineæ infinitis luxuriant sicibus, quarum tamen umbra vitibus & uvis haud officit. Varii coloris ibi producuntur: albæ, nigrae, virides, purpureæ, subrubrae, pallidæ & variegatæ. Optimæ sunt, quæ hincant externa cute, & pulpam pinguem ac melle suaviolem habent. Eduntur horis matutinis cum pane, & pauco sale: quibus superbibitur merum optimum, juxta illud: *Post crudum purum, &c.* Conducunt pectori, nativum, vividumq; colorem restituant. Ficus & uvæ, alimenti bonitate & præstantiâ ceteros æstivos & autumnales fructus facile superant: magisq; aliis impingunt. Galenus, ut ostendat earum nutriendi vim & præ-

præstantiam, exemplum adducit à vinearum custodibus, qui istis fructibus impingentur, cum nullo alio utantur cibo, quàm ficus & uvæ cum pane: perinde ac in Vasconia nostra, ubi porci quoque his saginantur: tanta illarum copia & nutriendi vis.

Inter uvas illæ, ex quibus muscatum, ut vocant, Frontignanum exprimitur, omnium sunt delicatissimæ: Vasconia quoque nostra producit optimas, cum albas tum rubras, tum vividi mixtisque coloris. Manè ante alium cibum sumi debent cum pane.

Etsi autem huiusmodi fructus, ficus nempe & uvæ inter optimos, ut dictum, censeantur: non tamen omni carent noxa: ventriculo enim frigidiori & imbecilliori parum conferunt: nec abusus illorum, ut & cæterorum multum prodest. Modum igitur servant, quicunque sanitati suæ consulunt velint intemperantia enim medicofum nutrit.

Pro hyeme asservantur ficus in hunc modum: Exiccantur primùm in craticulis ligneis, Soli expositis: deinde in catinis (Gallis *Cabats*) reponuntur: ubi compressæ liquorem saccharinũ effundant, quo perfusæ & imbutæ compinguntur, atque ita in corruptæ servantur.

Masilie, quæ Narbonensis Gallie metropolis, magnus fit ex iis quæstus: sic etiam Monspessulo, & è finitimis locis eò convehuntur, in capsulis ligneis, uvæ probè exiccata: illincque cum ficus in Gallia, & regiones varias avehuntur, ad usum tam alimentorum, quàm medicamentorum.

A 2 2

Mala,

Mala Persica.

Mala, quæ vocantur Persica, nomen suum è Persia, unde primùm allata sunt, retinuerunt: quæ, licet in proprio & nativo solo lethifera sint (ut quidam referunt) in Ægyptum tamen aliòve translata, benigna & innoxia redduntur. Duplicis sunt generis: mas nempe & fœmina. Fœmina facillè nucleum dimittit: at mas cum pulpæ adeò affixum habet, ut à grè ab ea divelatur. Fœmina Vasconibus vocatur *Perseque*, quæ molliori & subdulciori pulpâ, quàm mas, *Persec* dictus, facilius eo corrumpitur. Mas autem fœminâ suâ crassior est, longeq; odoratior, coloris subrubri ac vividi, ad aureum vergentis, durioris pulpæ ac sapidioris. Cruda in orbiculos dissecta ex vino, ut Vascones solent, aut inter cineres paululum assata, cum Saccharo sumuntur. Paviana aut Aubergea, eiusdem generis sunt cum masculis, saporis grati & delicati.

lib. 2. Alimentis.

Galenus, ea primis quidem mensis apponi iubet: alibi tamen docet, persica omnia pravi esse nutrimenti, facilis corruptionis, & stomacho infensa. Suadeo igitur, quantum ad me, ut immoderatus illorum usus profusus evitetur.

Amygdala, avellana, & iuglandes recentes.

Amygdalæ, avellanæ, & iuglandes recentes modicè sumptæ, gratæ sunt palato, pectori utiles, ad sanguinem semenque generandum idoneæ: copiosæ verò & crudæ in ventriculum ingestæ difficulter coquantur, & ob oleaginositatem suam facillè bilem generant, hincq; dysenteriam excitant. Exiccatae asservantur ad usum.

Amygdala.

Ex amygdalis dulcibus parantur edulia, Gallicis *blancs mangers* dicta: amygdalata etiam ægris ferè

ferè omnibus alimentum præbent optimum. Ex iisdem exprimitur oleum amygdalinum, calculosis affectibus, doloribusq; ex acris humoribus productis utile. Propinatur intrò ad duas aut tres uncias: Exterius etiam eo pectus in difficili illinitur anhelitu.

Iuglandes nuces adhuc immaturæ, cum suo *Ingländes.* viridi cortice condiuntur saccharo, ad corroborandum & calefaciendum ventriculum: quæ myrobalanorum locum suppleant. Ex harum nucleis siccis exprimitur oleum nucum, vulgo notum: cuius usus est ad cibos condiendos, nec non in medicina ad curandam cholicam flatuentiam: sive solum, vel cum vino generoso in clysterum carminativo (ut dicunt) decocto, addatur.

Hoc remedio uti possunt ruricolæ, à pharmacopœis longè remoti.

Avellanæ, Latinis Ponticæ & Prænestinæ nucs, ita dictæ, quòd vel in Ponto vel apud Carstanos in agro Prænestino copiosè producuntur. Hæ præter usum illum, quem diximus, siccæ *Avellana. Macrob. li. 3. Satur. cap. 18.* quoq; cum uvis pafsis & ficibus, mensis apponuntur hyeme, & quadragesimæ diebus.

Ex iisdem extractum oleum, doloribus arthriticis prodest: cortices illarum virides in pulvè redacti, & ex vino austero sumpti, ad dragmas duas, diarrhœam & menses albos sistunt. Putamen item coloris rubei, ad dragmam unam, cum æquali corallorum rubeorum pondere, sumtum, cum aqua cardui benedicti, aut papaveris rhæadis, quamvis vulgare, specificum tamen auxilium est, & probatissimum in pleuritide.

Remedium ad pleuritidem.

Aa 3

Nunc

Nunc de pomis pyrisque, fructibus autumnalibus dicendum, quæ diuturnioris durationis æstivis, omnibus anni temporibus mensis inferuntur, crudi, cocti, conditi, aliisque modis apparatus.

Poma.

Poma optima, inter alia sunt, curtispendula & Renetta dicta: nec non ea, quæ *passé-pommes* & *de calville* Gallicè vocant, in Dania aut Normania nata, tam intus, quàm extra rubea: Secundis plerumque mensis offeruntur. Sed curtispendula, saccharo facta, & ad ignem lentum cocta, exhibentur manè ante cibum, in affectibus melancholicis, ad arcendam bilem utramque, alvumque laxandam: ex quibus etiam paratur syrupus, Sabor veteribus dictus. Eadem saccharo Candi, olibanique pulvere facta & cocta, porriguntur pleuriticis, ad lateris apostema maturandum, pus movendum & abstergendum.

*Syrupus
Sabor.*

Pyra.

Inter pyra, Bergamota & Regia pro optimis habentur: Ex quibus Auxensia, & postea Turo-nensia, in Gallia nostra primam laudis ac bonitatis gloriam merentur: quæ cocta cum saccharo secundis offeruntur mensis. Sunt adhuc alia diversi generis pyra, hyemalia, austera, astringentiâ, quæ non nisi sub Campana, vel cineribus carbonibusque cocta, ex usu sunt. Huius generis pyra Turonenses condiunt, & in cibano aut Sole exiccant, & ad usum servant. Ex sylvestribus pomis pyrisque torculari expressis, in Normania conficitur pomaceum & pyraceum; potus incolis istius loci gratus, instar vini, cuius inopia laborant: nec obscure nimis, vini bonitatem is æmulatur: ut nihil dicam de ipsius præ-

præparandi modo, qui ferè in omnibus convenit cum vini expressione, sive instrumenta & locum, sive tempus spectes: nec minus ac vinum ipsum in cellis vinariis, doliis ligneis ad usum asservatur.

Cotonea mala, Græcis μήλα κυδωνία, quod primum ex Cydone, urbe Cretensis insulæ, in Italiam transportata credantur: sub prunis & cineribus cocta, & saccharo conspersa, bellariis inferuntur. Vim habent adstringendi, & orificium ventriculi corroborandi, ciborumque vapores coercendi, ne citò sursum ascendendo, cerebrum petant. Gratissimi sunt saporis: cordisque vires roborant, ac stomachum veneno infectum restitunt, sive id intra corpus, à pravis humoribus excitatum, sive extrinsecus ingestum fuerit. Apponuntur mensarum initiis, alvi adstringendæ roborandæque causâ, adversus diarrhœam, lienteriam & dysenteriam: Quin & vomitiones cohibent, & subversam ventriculam restitunt.

Has virtutes tam alimentosas, quàm medicamentosas sola pulpa, qualem natura nobis exhibet, præstat. Ex iis præterea, sub prunis coctis & saccharo conditis, conditum Cydoniatum præparatur: cuius magna quantitas, tempore Galeni, ex Syria & Hispania Romam olim advehebatur. Huiusmodi cydoniata varii generis nobis urbs Aurelia suppeditat, tum palato gratissima, tum ventriculo, & sanitati utilissima.

Ex cydoniis porro syrupus conficitur ad ventriculam roborandum, & omnes alvi fluores

Aa 4

inhi. xiii.

Cydonia.

lib. de al. 2.

Syrupus ad
ventris flu.

inhibendos. Ex solo iure probè depurato, & in balneo maris cocto, ad syrupi consistentiam, potentissimum remedium, vel citra sacchari additionem, ad quævis alvi profluvia paratur. Si vero ad singulam libram syrupi, sacchari unc. ij. addideris, iucundior quidem erit syrupus sapore, non autem virtute præstantior.

Oleum quoq; ex iis extractum, & extrinsecus applicatum, cunctis morbis est medicamen optimum.

Ex seminibus eorundem, cum aqua, mucilago lenta extrahitur, collyrium ad oculorum inflammationes præstantissimum; prodest eadem aliis affectibus, qui cum moderata quadam adstrictione leniendi sunt.

Mala granata.

Granata, vel à multitudine intus granorum, vel à Grenade Hispaniæ regno, quod præ cæteris hoc fructu abundat, dicta: Latinis mala Punica: nobis nec ex Hispania, nec Italia convehenda sunt, quantumvis illic copiosissima. Francia enim nostra multis in locis ea abundè satis producit: sed præcipuè in Vasconia nostra, ubi horum & vinearum ubiq; horum arboribus luxuriant.

Tres sunt eorum species: alia enim sunt dulcia, alia acida, & vinosa alia, ex quorum granis, quibusdam in locis, vinum exprimitur, quod doctis vel lagenis vitreis accuratè inclusum, diu asservatur. Vim habent refrigerandi & adstringendi, acida præsertim hac virtute plus pollent dulcibus. Febris putridis & ardentibus auxilio sunt: refrigerant enim, & putrefactionem arcent, sitimq; febricitantium intolerabilem sedant.

dant. Dysentericis quoq; opitulantur: bilis frænum coercent, ardoremq; stomachi ac hepatis attemperant. Moderatè tamen iis utantur, quicumq; vel tussi, vel anhelitus difficultate laborant.

In nullo alio fructu lucidius elucescunt vitrioli virtutes, quàm in malo punico. Cortex eius recens & subviridis ad flavum vergens, sua adstrictione vitrioli colores extrinsecos, & proprietates ad unguem exprimit. Ex quo, sal arte extractus, eandem quoq; cum vitriolo naturam, vires, & proprietates habet. Quod nihil novi, nihil à veritate alieni; Satis enim id constat viris doctis, & in hac re probè versatis. Hunc corticem veteres malicorium vocabant, quod cortis elaborandis inserviret, non secus ac Sumach; quod totum quoq; vitriolatum est. Grana etiam adeò acida & vitriolata sunt, ut succus eorum expressus & depuratus, vim habeat dissolvendi uniones & corallo, non secus ac limonum succus, vel acetum, & similia. Sub viriditate corticis granati, intrinsecus latet quædam rubedo, quæ in granis rubicundissimis conspicuè sese offert: non aliter ac in vitriolo, quod sub virore & austeritate externa, internam aciditatem & eximiam rubedinem, non exiguâ dissolvendi virtute præditam, continet. Sed hæc *magister*. Satis enim de his, libro nostro de Signaturis rerum internis, dictum est: & amplius susiusq; in libro nostro de Recondita rerum natura, favente Deo, dicitur.

Remedia ex malis granatis, vel sunt interna,

Aa 5

vel

Vitrioli proprietates in cortice granatorum.

*Remedia
ex granatis
composita.*

vel externa. Ex succo (præter vinum, de quo diximus) componitur syrupus granatorum in officinis, ad eosdem, ut supra dictum, usus. Ex florum foliis tenuibus & robris, Balauftiis vulgò dictis, contusis cum saccharo, fit conserva ad tussim, dysenteriam, & cœlia cum morbum: præcipueque ad diurnum & album mensium fluxorem: cui additur pulvis ex granis siccis, post succi omnis expressionem: sufficit dragma una pulveris ad uncias duas conservæ. Huius mixturæ, dragmæ duæ per quindecim dies continuos manè sumendæ sunt: idque à plenilunio ad Lunam usque silentem. Ex corticibus quoq; granatorum balauftiis & psidis, varia parantur alia remedia externa, ad rupturas, & ulcera *venarum* resiccanda.

*Lib. de hist.
mirab.*

De vinosis granatis sententiam nostram confirmat Theophrastus, lib. de stirpibus, cui Apollonius astipulatur; inquit: *Iuxta Solos, Cilicie urbem, ad anem Pinarum, ubi Alexander cum Dario pugnavit, mala Punica nasci sine ossibus, quorum grana per omne ævum vinum referant.* Neque id adeò mirum videri debet: cum fertilibus annis idem videre liceat in uvis: quæ vel nullos, vel solito pauciores tàm continent acinos.

*Mespila.
Sorba.*

Mespila & sorba, fructus quoque sunt adstringentes. Sorba, non usque adeò deliciosa, vulgò tantum sunt pro medicina, ad ventris profluvium, ex uvis aliisque laxantibus fructibus irritatum. Mespila verò butyro frixa, addito saccharo, bellariis adjunguntur. Ossa eorum durissima, nucleisq; carentia, diureticæ sunt facultatis: quæ trita

rita & confusa in pulverem, ad calculi attritionem & expulsionem faciunt.

*Medica-
men calculi.
Pijiacia.
Pinea.*

Pistacia & pini nuclei sunt, oleaginosi, multique alimenti: ob quam causam plurimum conferunt anhelosis, phthisicis, & emaciatis, quibus meliorem & carnosorem habitum conciliant. Ingrediuntur pastas regales (ut vocant) ad quem usum pinantur. Pinea mundata cum modico sacchari secundis mensis offeruntur. Recentes autem præferendæ sunt vetustis ac rancidis.

Olivæ & Cappares, appetitus causa cibus aliis interferuntur. Olivæ Hispanicæ, aliis sunt carnosiores, & crassiores, ideoque concocta difficiliore. Lucenses minores quidem, sed sapore, & ad appetitum stimulandum præstantiores. Cappares, ex jure sumpti, crassos humores incidunt, obstructions splenis solvunt; ex quibus etiam oleum paratur, quo abdomen ad splenis regionem extrinsecus inungitur.

*Olive.
Cappares.*

Cynara, fructus est herbaceus: quæ cocta, cum suilla & sale, butyroque liquefacto delibuta, mensis secundis apponi solet: vel fixa etiam, aut cruda cum pipere & sale editur. Aculeus appetitus, ventriculum calefacit, pituitam crassam incidit, & venerem excitat: qua sobriè utendum. Pistores ex ea, cum pullis columbinis, cristis & testiculis gallinæis, artocreas delicatissimas conficiunt.

Cynara.

Truffæ seu tubera terræ, radices fungorum instar, intra terram nascentes; cibus etiam delicatus, appetitum & venerem excitat: quorum

Truffæ.

ulas

usus quoq; sobrius esto, ob difficilem ipsorum concoctionem, & flatuum generationem.

Castaneæ.

Castaneæ eandem ferè naturam habent, quævis melius nutriant, adeò ut ex iis panis conficiatur apud Limoxenses & Perigordinos, qui iisdem abundant, ut supra dictum.

*Fungi,
Morilla.*

Omitto sciens varii generis fungos & morilla, quæ quamvis grata & delicata, à quibusdam Lugduni condiantur, & ad usum afferuntur, illa tamen insalubria terræ excrementa censeo, quæ satius esset in suis radicibus exarescere, quàm ut mensis apponerentur, aut iis, quæ ad victus rationem pertinent, infererentur. Gravia enim & contumacia symptomata vescentibus plerunque excitant. Qui autem inter fungos optimi generis, minusq; noxii, quiq; vere, delicato & gratissimo sunt cibo, nobis vocantur *Moufferones*: qui tempore verno, non ut vulgares illi Autumno, nasci solent, in terra pingvi; Vascones & Burgundi, qui his abundant, in summis eos deliciis habent.

*Citrea mala.
Limonos.
Aurea mala.*

Antequam imponamus finem huic tractationi de fructibus: Citrea mala, Limonos, & aurea mala paucis perstringemus.

*Remedium
contra pestẽ*

Cortex huiusmodi oleaginosus est & sulphureus diversæ prorsus qualitatis ac facultatis ab interioribus succis, qui mercuriales sunt, acidi, & vitriolati. Ex cortice, sufficiente quantitate aquæ macerato, oleum cardiacum & sudorificum, ad pestem aliosq; affectus venenatos, extrahitur. Ex eodemmet cortice cum saccharo fiunt confectioes siccæ, ad cordis & stomachi robur. Ex
interio-

interiori verò substantia, succus acidissimus exprimitur, cuius vis est incidere & attenuare crassos & viscosos humores: dissolvere & comminuere arenulas & calculum. Eadem enim eius est operatio intrâ corpus humanum, quàm extra, in dissolvendis gemmis, unionibus, & corallis: quæ vis aliundè non dependet, quàm à vitrioli natura: ut iam diximus cum de granatis loqueremur.

Vis dissolvendi in his fructibus unde.

Quid hac philosophia iucundius? quid præstantius? In ea enim qui profundius versatus est, ab occultis illis proprietatibus, ad quas tanquam ad asinorum pontem, multi confugiant, faciliè excusatur. Communis est medicorum opinio, frigidus esse iustiusmodi liquores: frigidi autem est condensare & constringere. Sed quis non videt, illos contrariâ prorsus operatione, incidere, attenuare & dissolvere, quod non frigoris, sed caloris propriè officium esse, aliàs creditur. Hæc breviter de viribus & præstantiâ horum fructuum dicta sint. Restat, ut nunc de illorum usu, tam alimentoso quàm medicamento, quædâ addamus.

Citrea seu medica mala, cum limonibus magnam habent affinitatem: Omnia pariter grata palato. Succus eorum appetitum stimulat, ardorem bilis attemperat, ardentes & pestilentes febres curat: omnibusq; venenis aliis maximè resistit: cum oleo amygdalino dulci, ad nephriticos dolores sedandos plurimum conducit: ad unciam unam vel duas cum vino albo, vel raphani decocto, haustus, calculum atterit & expellit. Aqua ex eodem succo destillata, cor alias

Citrea mala.

que

que corporis partes corroborat contra pestem & malignas febres. In officinis quoque ex eo paratur syrupus ad eosdem usus. Inter mala aurea quædam sunt dulcia, quibus Itali instar pomorum vescuntur, citra ullam stomachi offensionem: eaque sunt pectoralia, & catarrhosis maxime utilia.

Syrupus

Limonium.

Aurea

mala dulcis.

DE CARNIBVS.

Cap. IIII.

Tanta virtute alendi pollet animalium caro, ut *καρὶ ζῴων* ea Gallis *de la viande* dicatur: Siquidem solidius in illa & perfectius nutrimentum continetur, quàm in aliis cibis.

*Varie car-
num diffe-
rentia.*

De carnibus in genere multa observanda, ut in commodum nostrum sumi possint: Ac primum animalis ætas. Juniorum enim animalium carnes maxime excrementitia humiditate scætant, & laxam alvum reddunt: mediocrium mediocris & salubris succi: At seniorum duræ, nervosæ, & exigui nutrimenti ac difficilis concoctionis existunt. Ita ut ex his liqueat, quæ mediocrem ætatem attigerunt, longè aliis salubriores, & optimi nutrimenti censeri debere. Hinc natum Gallis proverbium: *Caro tenera, & piscis adultus*: quod rationi quidem adstipulatur, si per teneram, mediocris ætatis animalis carnem intelligamus.

Secundò

Secundò sexus observandus. Masculorum enim caro, femellarum bonitate substantiæ præstat: vervecina caro, ovillâ longè suavior & alimentosior est: bubula vaccinæ præfertur: nec citra exceptionè ista asserimus: nam nisi mares castrati sint, utpote arietes, aut tauri non castrati, ovillis & vaccinis carnibus duriores, insuaviores, & difficilioris sunt concoctionis.

Porro pinguiore carnes, macilentas bonitate substantiæ, & saporis suavitate superant: ut verveces & boves pingues, macilentiora sui generis animalia vincunt saporis præstantia & alimenti copia. Veruntamen nimia eorum pinguedo ventriculo noxia est & fastidiosa; appetitum insuper prosternit: concoctionemq; impedit. Idcirco parcus sit illius usus.

Ad bonitatem carniùm pascua multum faciunt: siquidem vervecum, in Galliæ Narbonensis, sterilibus, & tantum thymi, serpilli, & id genus odoriferarum herbarum feracibus pascuis, educatorum, inter optimas & sapidissimas habentur carnes, quin & eorum lanæ meliores inde evadunt. Quæcunque etiam animalia in montibus, dumetis, lendibus, & sicco solo, ubi odoriferæ herbæ nascuntur, pasci solent, longè sapidiores & salubriores carnes acquirunt, quàm quæ in locis planis, lutosis, & palustribus, uliginosis, junctis & alga refertis, aluntur.

Regionum insuper varietas varietatis etiam carniùm animalium causa est. In quibusdam enim regionibus aliæ aliis delicatioris, ut exempli gratia Galliæ Narbonensis verveces cæteris aliarum

Nimia pinguedo.

Vervecina in Gallia optima, & cæteris præferenda.

aliarum regionum longè anteferuntur. Qui in Arvernīs montibus pascunt, in genere quidē censentur boni, quod pingves sint. At quos tota Italia profert, carnem duriorē & insipidiorem obtinent: cum alioqui eiusmodi tractus & regiones vitulos ferant optimos, præsertim, si ante sextum aut septimum mensem non ablactentur, nec herbarum pascua degustent.

Caro bubula in Anglia & Ungaria optima. Optima caro bubula, hīc in Galliis: sed ab Anglicorum & Ungaricorum boum, bonitate superatur. Atq; hæc de hoc subiecto sint satis, ne simus, quàm par sit, longiores.

Ferina præstat domestica. Est præterea caro alia domestica, alia ferina. Ferina delicatior domestica, & ex ea etiam minor excrementorum proventus nascitur. Siquidem liberiore aere eiusmodi animalia fruuntur: cum domestica contra includantur, & faginentur. Hinc fit etiam, ut sylvestrium animalium carnes diutius conservari à corruptione possint.

Certis temporibus carnes meliores. Observandum porro est, carnibus sua esse peculiariora tempora, quibus melius ac suavius nutrimentum præbent: Sylvestria enim animalia, non nisi optimè faginata, grati saporis sunt, quod certo tantum tempore accidunt: At cum in foemellas æstuant, aut volucres suis ovis incubant, ingratae sunt & insipidae, nec non pravi alimenti, idque potissimum vere: unde penes nos, hæc maxima quoq; causa videri potest, cur tempore Quadragesimæ à carnibus abstineamus, & piscibus tum sapore & bonitate alimenti præstantioribus, indulgeamus.

Vltimò apparandi modus probè notandus:
Variè

Variè enim condiri & coqui postulant. Bubulæ costæ, quæ nobis dicuntur *Aloyaux*, assari commodè solent: reliqua omnia elixantur melius.

Nunquam spatulæ & coxæ vervecinæ elixantur: sed assatæ semper apponuntur.

Anteriora leporis in condimentum gratissimum, quod civetum vocamus, aptari solent: at posteriora assantur, vel arte pistoria crustis in pastillos includuntur. Lepusculi ac cuniculi non nisi multo lardo tosti apponuntur.

Varius caninum apparatus randarum modus.

Hœdi, agni, gallinæ, capones, pulli gallinæ, & columbini, modò elixi, modò assi, modò in pastillos redacti in usum cibi veniunt.

At pulli perdicini, sylvestres gallinæ, phasiani, coturnices, turtures, turdi, merulæ, alaudæ, & id genus volucres assantur. Mei instituti non est, singula minutiùs ciborum condimenta & apparatus, iuxta diversarum regionum consuetudinem excutere. Sat sit, paucis attigisse modum nostrum in *Gallia*.

Restat ut ex intlicata methodo proponamus nunc carnes tum quadrupedum, tum volucrum: & facultates earum, quibus pollent, enarremus, ut meliores à deterioribus dignoscantur.

Quadrupedum domesticorum bubulæ, vitulinæ, vervecinæ, agninæ, hœdinæ, suillæ. Sylvestrium cervinæ, aprugnæ, leporinæ, caprearum item, capreolorum, & cuniculorum, frequenter sunt in usu. Inter volucres domesticas, pavo, gallus aut gallina Indica, pullus Indicus, anser, anserculus, gallina, pulli gallinæ, capo,

Carnis quadrupedum generis. Ex volucrum generibus.

B b

pulli

pulli columbini: Inter sylvestres verò perdices, perdiculi, coturnices & earum pulli, turtures, turdi, becificæ, Galus *becasiques*, merula, artobanus, alaudæ, palumbæ, bizeti, phasiani, gallofremulus, nobis *coq-bruyant* dictus, gallina sylvestris, nobis *gelinote* & *rusticula*: anseres & anates sylvestres, palumbes, querquedula, rusticula minor, gallina aquatilis &c. in deliciis esse solent.

*Bubula ca-
ro.*

Bubula inter crassissimas recensetur: multum est alimenti, ac copiosum gignit sanguinem: nutritioni illorum apta est, qui magna corporis exercitatione utuntur. Apponitur mensis matutinis, quæ ut delicatior evadat, per triduum sale maceratur. Multis tamen salitæ carnes haud probantur, quamvis affirmare audeam, eas sale teneriores reddi, ac concoctu faciliores, nec non gustui gratiores, & salubriores: modò non in abusum trahantur. In cuius rei fidem, consulatur Marsilius Ficinus, magus ille Theologus, Philosophus Platonicus; & insignis medicus, in libro de vita cœlitus comparanda, ubi de carniûm salutarum & aromatum conditorum usu tractat.

Ficulina.

Vitalina pinguis, tum elixa, tum assa, salubris, & optimi est nutrimenti: & præ cæteris, ægrotantibus exhibenda.

Vervecina.

Vervecina etsi frequentissima, quotidiano tamen suo usu ventriculum nunquam gravat, nedum ut nauseam moveat: optimi est & saluberrimi nutrimenti: Fatuum est dicere, eam temperamenti esse calidi: ideoque ægris, & quorundam complexionibus, ut loquantur, adversari.

fari. Tanta enim est eius præstantia, ut statim vires reficiat, & singulari sua nutriendi facultate, habitum corporis macilentum, ex alvi immoderatis hæoribus, lienteria & dysenteria, aliisque affectibus, contractum, brevi restituat: præsertim si ex coxa vervecina, jasculum aut expressum, cum modico eiusdem carnis, & pane infriato, subinde sumatur: quod cibi potusque absolvit officium: & adhuc gratius erit sapore, si succus limonum aut arantiorum addatur.

Agnina caro viscosa & spumosa est, nimia humiditate & excrementis scatens: cuius crebrior *Agnina.* usus idcirco noxius, præcipue phlegmaticis corporibus: fluxus ventris excitat, haud secus ac ovilla, quæ quamvis pinguior variis condiatur modis, gratum tamen vervecinæ saporem & nutriendi vim, nunquam acquirit.

Hædus ut agno sicior, ita eo delicatior quoque eius caro, concoctu facilis & optimi nutrimenti; quæ idcirco tum sanis, tum ægris tuto exhibetur. *Hædina.*

Caprina, juxta Galenum, mali succi est, quæ præterea acrimoniâ suâ cerebrum petit, ac epilepsiam excitat. Hanc malitiâ superat hircina. *Caprina.* *Hircina.*

Porcina five suilla, juxta eundem Galen, magnam nutriendi vim habet, quod ipse probat ab athletarum exemplo. Nam, inquit, si de exercitiis suis consuetis nihil remittentes, alterius cuiuspiam *Suilla. lib. de alim. fac. ent.* escæ parem modum, vel uno die assumant, post die redduntur imbecilliores. Quod si ptures exinde dies *facilitent: non tantum infirmiores, vel etiam palam macilentiores evadent.* In exemplum etiam ad-

Bb 2 ducit

ducit operarios, quales sunt rustici & agricolæ, qui licet in cibum quotidianum nihil quàm suillam salitam assumant, obeso tamen & pingui sunt corpore: melioris præterea sæpe & salubrioris sunt habitus, quàm qui delicatioribus utuntur alimentis. Sed hoc validæ eorum, nec non à primis annis, crassis cibus assuetæ naturæ, adscribendum: quibus ob continuos labores, quibus occupantur, suilla est utilissima: cum ex adverso otiosi aut delicatiores eam præ fastidio vix olfacere, nedum concoquere in stomacho possint. Recens & insulsa moxam parit in corpore, ob superfluum & excrementitiam illam humiditatem, qua pollet, unde ventris profluvia, & ipsa quoque dysenteria procreari potest. Larido verò probe salito, carnes aliæ assandæ, melioris saporis comparandi gratiâ, transfiguntur.

*Succulorum
caro.*

Succulorum adhuc lac maternum sugentium,apidissima, magnique nutrimenti caro est, si tosta in prandiis fuerit apposita. Vnæ sunt Vasconum cupidæ: immoderatum tamen illorum usum non laudo, sed, ut rari apponantur, potiùs suadeo.

Cervina.

Cervina mali est succi ac difficilis concoctionis, ex sententia Galeni. Torretur, & crustis in pastillos includitur. Delibare eam potius, quàm satiari optimum.

Cervulorum.

Cervulorum delicata quidem est, attamen ex natura omnium tenellarum carniùm, spumosa & valde excrementosa: bimestres hæ carnes salubriores sunt recentioribus: Sed foetus utero execti,

execti, quæ in summis multorum deliciis habentur, damnandæ prorsus sunt.

Capreolina, inter ferinas alias summè delicata est, grata & tenera, omniumque minus noxia, ad cuius bonitatem proximè accedit damarum caro.

Aprugna, superat bonitate suillam domesticam: sed ab hac in condiendis cibus, & gustu gratiori conciliando superatur.

Succulus aprugnus, adhuc lac sugens, superatur bonitate, sapore, & nutriendi vi, à domestico: hic enim plus habet pinguedinis.

Leporina satis boni nutrimenti: vividum & floridum faciei colorem conciliat: foeminis præsertim pallorem in facie tollit, & nativum restituit colorem. In Helvetia, aliisque locis monticulosis, lepores æquè teneram, vel deliciores etiam carnem habent, quàm lepusculi Gallie nostræ delicatissimi: de quibus Poeta:

Inter quadrupes gloria prima lepus.

Cuniculorum hyeme, nec non lepusculorum æstate sapidissima & svaissima est caro: cum sanis tum ægris, appetitu destitutis. Optimi enim est nutrimenti & facilis concoctionis, phlegma absumit, & supervacaneam humiditatem ex ventriculo deturbat, eumque roborat. Melancholicos tamen & atra bile vexatos

nollem iis nimium indulgere.

DE AVIBVS, IN ALIMEN-
TARIVM VSVM VENIENTIBVS.

Cap. V.

Pavo.

PAVO in Gallias peregrinis regionibus ad-
vectus est; perinde ac gallus & gallina Indi-
ca. Eorum alii sunt albi, aut variâ colorum ele-
gantia, & admirandæ naturæ artificio insignes.
Rarus illorum usus, & oculorum pascendorum
gratiâ potius quàm corporis, aluntur. Carnem
habent delicatissimam, saporisque gratissimi:
nec hac in parte gallo Indico cedunt. Inter cæ-
teras eorum facultates, notanda excremento-
rum proprietates, ad vertigines curandas: Ex-
crementum illud exccatam & pulverifatam, in
dragma unius pondere, vino albo exceptum in
plures dies manè propinatur.

*Remedium
ad vertigi-
nem.*

*Gallus In-
dicus.*

Gallus Indicus, cum integrum annum attigit,
perinde ut capo delicatissimus est: Elixatur vel
assatur: at assus magis commendatur. Æstate &
pulli quoque tosti apponuntur. Cibum est opti-
mus, delicatus, suavissimi saporis & laudabilis
alimenti: qui facîle in ventriculo concoquitur,
optimi sanguinis ac seminis copiam gignens.
Præterea is bonitate sua & nutriendi vi, facîle
omnes superat alios cibos.

*Anser do-
mesticus.*

Anser domesticus familiarissimus per totam
Galliam & nostram præsertim Vasconiam. De-
licatus eorum cibus, præsertim si benè saginati
fue-

fuert. Diffecantur apud nos per medium & sale conditi afferuantur usui per annum. In ditiorum mensis, ubi per triduum salem suum imbiberint, apponuntur, alsi, vel integri, vel etiam membratim, frequentius tamen elixi cum sinapi: Quod nonnullis annua manna, vel multorum annorum annona dicitur. In plures enim annos sic salseruantur, adeo ut rancefcant: quorum rancidorum vel frustulum tantum cum bralsica coctum, album jusculum, densum & optimum concinnat, rusticis delicatissimum, & quotidianum alimentum.

Anserculi verno tempore, aut æstatis initio affantur, & optimis herbis facti apponuntur in cibum suavissimum, præsertim si pinguiores fuerint. Seorsim eorum collum, caput, pedes, & alarum extremitates, jecur, cor, & guttur, quæ parva vulgò occa dicuntur, elixantur, & ex aceto & petroselino eduntur; qui cibus delicatus, appetitum excitat. Anseris excrementum, verno tempore collectum, siccatum & pulverisatum, & cum vino albo ad dragmam unam, vel dimidiam tantum, datum, auriginosum seu regium morbum penitus tollit: cuius rei veritatem experientia sæpissimè confirmavit. *Medicamentum contra i-*
cterum.

Pinguedo anserum perinde ac gallinarum anatumque, anodynum est medicamentum extrinsecus illitum. Hæc item ungentorum & emplastro- rum emollientium & lenientium compositionem ingreditur. Denique omnis anseris vel particula tam interna vel externa, aliquem in vita communi usum habet: cuius plumæ etiam pennæque tantæ sunt utilitatis, ut ad nocturnam

Bb 4

quie

quietem homini non solum inserviant, sed literis quoque pingendis scribendisque, in æternam multorum memoriam ac laudem, aptissimæ sint.

Communis est loquendi formula apud Gallos, *Qu' on appreste de la volaille*: qua voce intelliguntur gallinæ, pulli gallinacei, capones, & similia; familiaris enim horum usus in Gallia est: siquidem eiusmodi carnes salubres & temperate, laudabilem generant sanguinem, & vires roborant: quæ variis modis, elixæ, assæ, incrustatæ, vel aliter in usum adaptantur.

Gallina.

Gallina Februario mense elixa, nec non pulli adhuc implumes, delicatioribus mensis offeruntur: pulli verò paulò adultiores post festam Paschatis. At qui Gallis dicuntur *Estoudeaux* tempore mensis Augusti & Septembris, cum omphacio, assati apponuntur.

Pulli gallinacei.

Capones.

Capones omnibus anni temporibus, aut elixi aut assi in cibi usum veniunt. Utilitas harum carniū ad morborum curationem inde patet, quod ex iis expressa caponum, restaurantia, consummata, gelatinæ cum pedibus aut poplitibus vitulinis in ægrorum usum parentur: optimè enim nutriunt & facillimè concoquuntur. Tunicæ etiam ventriculorum gallinaceorum extractæ, vino lotæ, & ad Solem siccatae & pulverisatæ, singularem vim habent, tum corroborandi ventriculū, tum calculum comminuendi. Ex decrepito gallo, additis baglossa, borragine, capparibus, & modico folliculorum fennæ, coquitur jasculum solutivum pro iis, qui à potionibus

Remedium ad ventriculum debilem Gallus decrepitus.

bus medicis abhorrent, & melancholicis affectibus sunt obnoxii.

Columbæ, boni sunt nutrimenti, ac laudabilem generant sanguinem, & nativum ventriculi calorem fovent: ob quam causam senibus maxime profunt, omnibusque iis, qui pituitosis & frigidis affectibus infestantur.

Præter vim illam nutriendi optimam, qua pollent columbæ, remedia quoque non vulgaria ex iisdem sumantur. Sanguis enim illarum calidus, venarum sub alis sectione exiliens, oculis immixtus, illorum dolores mitigat, contusiones ac *inflammationes* curat, omnemque sanguinem in illis concretum discutit. Vivæ etiam per medium dissectæ, & vertici capitis, aut fincipiti raso, sanguine adhuc calente applicatæ, symptomatum vehementiam in phreniticis leniunt: biliosas exhalationes atque vapores, unde causa morbi dependet, consumendo, atque discutiendo. Stercus earum cataplasmatum & emplastro-
rum compositioni sæpe additur ad apoplecticos & lethargicos affectus, quibus nitrosa illius vis plurimum confert.

*Remedium
oculorum.*

*Remedium
contra
phreniticum
dems.*

Perdix post messem, inter omnes alios cibos, cum sanis tum ægris exhibendos, cujuscunque facultatis aut bonitatis fuerint, facile primas tenet: optimi succi, facilisq; concoctionis, ex cujus diuturniori usu, ventriculus ab omni vindicatur corruptione. Vnde causa tollitur anæsthesiæ, quæ vitio stomachi aliàs oriri solet. Ni-

Bb 9 dor

Remedium ad hystericos affectus. dor plumarum adustarum, suffocationi matricis (quæ catalepsiæ quædam est species) hystericiq; aliis affectibus, multum prodest: quod experientia sæpius confirmavit.

Coturnices. Coturnices earumque pulli post messem pinguiorés & delicatiorés, multiq; nutrimenti: at usus illarum diuturnior non usque adeò salubris est: carnes siquidem obinent corruptioni facile obnoxias: unde febres, spasmus, & epilepsia, quibus ipsæ coturnices quoque obnoxias, excitantur. Idcirco natura eas remedium docuisse videtur: cum illis hellebori indidit appetitum, quo abundè pascantur.

Turtures. Turtures milio (ut mos est in Vasconja) faginatæ optimi sunt nutrimenti, gratissimi saporis, & facilis concoctionis.

Turdus. Turdas, vindemiarum tempore, quo uvis vescitur, impinguatus, delicatissimus quoq; & sapidissimus est, saluberq; victus tum sanis, tum ægris: De cuius bonitate sic olim Poëta:

*Inter aves Turdus, si quis me iudice certer,
Inter quadrupedes gloria prima lepus.*

Ficedula. Ficedularum magna copia in Provincia aut Gallia Narbonensi, & Vasconia: propterea quod hæ regiones ficibus consistat, quibus illæ vescuntur: delectantur quidem etiam uvis, sed non ut illis pinguescant. Sic enim de illis Poëta:

*Cum me Ficus alat, cum pascar dulcibus uvis,
Cur potius nomen non dedit uva mihi?*

Artulanus.

In ditone Lugdunensi avis reperitur, Artulanus dicta, pinguedine diffuens, & regius cibus

bus magnique pretii. Optima est vindemiarum tempore.

Alia turdi species, quæ Gallis *Grive* dicitur, *Grive.* hyeme à montibus in planitiem devolat: juniperinis baccis vescitur, unde carnem deliciaiorem acquirit. Cibus est Sabaudis & Helvetiis tunc temporis familiaris.

Merula vincitur à tardo bonitate, quòd & durum & amari saporis carnem obtineat. *Merula.*

Alaudæ, quæ in eo tractu, qui *La Beaulce* (Gallis) dicitur, pascunt, præ cæteris omnibus aliarum regionum optimæ sunt: & quò intensius frigus est, eò meliores & pinguiore habentur. *Alauda.*

Phasianus, à fluvio Phasis dicto, ubi id genus volucrum magnà copiâ abundare conspicitur, (ut in fluvio nobis dicto *La Charante*, cygni ipsas aquas operire quasi cernuntur) in nostras regiones adventus est: species est quædam galli gallinacei, aut caponis sylvestris & naturæ ferinæ, utcunque alimenti laudabilis: qui tamen omni bonitatis genere longè lateque à gelinota vulgò dicta, vincitur: assari vulgò solet. *Phasianus.*

Palumbes Liviæ, Gallis *bifets*, columbarum sylvestrium genus est: Differunt tantum magnitudine, quod palumbi maiores sint & carnosiores. Huiusmodi sylvestres palumbes, carne savi & delicata præditæ sunt, quæ copiosum generat sanguinem. Meliores sunt absque lardo, ac cum semiaffantur tantum, & lardo incenso inflammantur, & succo granatorum vel aureorum malorum perfunduntur. *Palumbes.*
Bifets.

Rusti-

Rusticula.

Rusticula, *Beccasse* Gallis, in delitiis quidem esse solet: attamen caro ejus dura, viscosa, & concoctu difficilis, crassiorum succum ingenerat. Ejus inferiores partes, contra aliarum avium morem (quarum alæ magis commendantur) hoc est, coxæ, avidius appetuntur à catillonibus hominibus. Ex avium illarum numero est, quæ dum assantur, non eviscerantur: cum ipsa intestina, crusta panis tosti excepta, aliis partibus sint sapidiora ac gratiora.

*Anser cy-
anus, fluvi-
atilis.*

Anseris & anatis fluviatilis in genere caro, non æquat aliarum avium montanarum ac sylvestrium bonitatem: propterea quod mucosa & spumosa, corruptioniq; obnoxia, ac sanguinem crassum, melancholicumve generat.

*Rusticula
minor.
Querque-
cula, Galli-
na aquati-
ca.*

Rusticula minor, Querquedula, & Gallina aquatica, pinguisimæ sunt hyeme aves, suaves & gratissimi saporis, quæ tamen utcumque paludem redolent, crassiorisque sunt succi, quàm palustres alæ. Commendantur tamen, mensis nobilium suo tempore appositæ: quarum usus rarus, nec vulgaris aut quotidianus est.

Et hæc de carniū quadrupedum & avium differentiis sufficiant: qui plura de avibus velit, consulat librum meum 6. Magni Mundi speculi.



DE

DE ANIMALIVM

PARTIBVS, AC REBVS AB
 ipsis prognatis, quæ hominis
 alimento & fanitati in-
 feruiunt.

Cap. VI.

Naturam, proprietatem, ac facultates car-
 nium quadrupedum ac volucrum exposui-
 mus, quæ vitæ hominis sustentandæ, fanitati re-
 stituendæ, aut conservandæ congruæ sunt. Re-
 stat ut de partibus eiusmodi animalium extre-
 mis, hoc est, extremitatibus parum carnosis, &
 à carnibus ipsis differentibus juxta ordinem ac
 methodum, quam Galenus secutus est lib. de fa-
 cultatibus alimentorum tertio, dicamus.

Extremitates animalium voco, capita, pedes,
 caudas, & viscera, quæ separantur, hoc est, cor,
 jecur, pulmones, lien, renes, totusq; venter, quo
 intestina cum testiculis continentur, atque adeo
 ipse sanguis.

Caput plures particulas complectitur alias, ce-
 rebrum, aures, oculos, linguam, &c.

Capita omnium animalium non æquè sunt *Capita ani-*
 bona. Multa enim rejiciuntur, nec in usum veni- *malium.*
 unt, nisi fortè quædam particulae utiliores asser-
 ventur, & exempli gratia lingua & palatum bu-
 bulum, quæque membranosa caro palato super-
 crescit.

In di-

In divitum mensis offertur eiusmodi palatum, variis etiam modis apparatus. Linguae vero bubulae primo saliantur, deinde elixantur, apponunturque, instar pernae salitae, mensarum initiis; cibus optimus & ad excitandum appetitum plurimum valet. Cum moderatus est illius usus, nihil aut parum nocet: siquidem omnium linguarum caro, utcumque sit mollis & fungosa, sapidissima tamen est, bonique alimenti & facilis concoctionis. Cuius rei fidem faciunt linguae vervecinae, quae matutinis mensis deliciosè apponuntur: modò ex dulci & saccharato condimento, modò alia ratione pro cuiusvis arbitrio. Quin & hic cibus ægris præscribitur, qui languent appetitu. Reliquum capitis vervecini solis pauperibus usui est.

Caput vituli.

Vitulinum verò caput, ut plurimum integrum mensis optimis apponitur, probè elixum: ex eo cerebrum, lingua, mandibularum muscoli, tanquam optimum nutrimentum, manducantur, quae tamen partes, ab oculis, & auribus longè lateque bonitate superantur.

Aprugnum caput integrum coquitur, sed illius optimae partes, quemadmodum & porcorum domesticorum, sunt lingua, aures, & circumvicini muscoli.

Capita hœdorum & agnorum.

Capita hœdorum & agnorum, integra quoque mensis quotidianis elixa, apponuntur: nec non pedes tum in prandio, tum in cœna: fiuntque prima fercula, delicata, gratissima.

Caput Leporis.

Leporinum caput scinditur in duas partes, & super carbones torretur: Cerebro eius gingi-

gingivæ infantium illiniuntur, ut eorum dentes citius egerminent.

Non adeo frequens cordium animalium ci- *Extra an-
bus est, quàm pulmonum eorundem, præsertim mainum.*
vitulorum: secur etiam vituli assum aut frixum
suavissimum: ut & ren illius, si pingvis sit & opi-
mus: Ex quo minutim conciso cum pane tolto
delicatissimus fit cibus, additis quibusdam herbis
& saccharo.

Parenchymata succulorum, hædorumve ma-
ximè etiam & frequentissimo sunt in usu: quæ
tamen moderatè sumere præstat, quàm secus.

Ventriculi vervecini cratere alsii, grati sunt *Ventricul^{us}
saporis, boni nutrimenti, ac facilis concoctio-
vervecini
& vitulini.*
nis. At vitalini ventres cum intestinis elixan-
tur, bonique sunt succi; ne nauseam aut fasti-
dium pariant, quia pingues sunt, parcus sit illo-
rum usus.

At omasa & intestina bouum, elixa, quæ potis- *Omasa, in-
simum hyeme eduntur cum sinapi: Item inte-
stina, &
stina suilla crassiora, sanguine proprio quibus-
sarcimino.
dam herbis & aromatibus insarcta, Gallis des
houdins dicta: cervelata item Mediolanensia, ex
iisdem intestinis, & carne porci minutim concisâ,
aromatibusque & sale concinnata, atque
aliâ huiusmodi edulia, cupediæ sunt potius aut
vini stimulus, quàm utilis & saluber cibus: id-
circo quò parcior fuerit illorum usus, eò minùs
quoque sanitati metuendum. Nec magis profunt *Aures &
pedes saliti
porcorum,
aliorumque
extremis-
tes.*
aures & pedes porcorum saliti, condimento vi-
ridi vel cepa & aceto comesti. Hæc enim nisi par-
cè sumpta, noxia sunt, haud secus ac bubuli, vi-
tulini,*

zulini, verveciniquæ pedes variis etiam modis conditi: qui cum sint viticidi, spumosi, ac multo mucore referti, crassæque substantiæ ac duræ concoctionis, crebro suo usu calculum generant, aut eius procreandi materiam suppeditant. Quod ab iis, qui huic malo obnoxii, studiosè observandum erit.

Nunc de istorum animalium contentis, quantum in nutrimenti, tum medicamenti usum veniunt, restat dicere.

Inter illa lac primas tenet, quæ prima est etiam hominis esca, nec non omnium ferè quadrupedum.

De lacte in genere, & eius differentiis. Lactis autem multa sunt genera: sed hîc de iis tantum, quæ in communem vitæ usum veniunt, dicendum. Tale primum, lac vaccinum est, & ovillum: quæ quidem admodum butyrofa, magnam nutriendi vim possident. Caprillum iis minùs alit: at salubrius est: Asininum verò minimam nutriendi virtutem obtinuit, ob nimiam eius serositatem. Attamen nonnullis morbis, iisque gravioribus ac dubiis salubre, ulcera pulmonum, natura sua serosa detergit, & butyrofa, quantumvis exigua, lenit, conglutinat, ac sanat. Inter omnia tamen lac muliebre primum tenet locum, propterea quod tota eius substantia cæteris bonitate præstet, naturæque nostræ magis analoga sit.

Galen. 7. meth.

Lacticia apud omnes nationes tam varia, ut omnia speciatim enarrare, longissimum ac tædiosum foret.

In ipsa lactis natura palàm se offerunt tres diversæ

diversæ substantiæ: in aliis rebus omnibus naturalibus delitescentes, qualescunque sint: substantia nimirum sulphurea, quæ butyrum, flammam concipiens, magno discrimine à sero, quod mercurialis liquidioris & tenuioris substantiæ est, distinctum & separatum: A quibus longè lateque differt crassa illa substantia, quæ tertia est salinosa dicta, caseus videlicet.

Butyrum aptum nutrimentum hominum, ac post panem & vinum summè necessarium. Quin & sanitati multum conducit. Cum saccharo jejunè sumptum, leniter purgat & detergit: prohibet calculi generationem: asthmaticis & tussientibus auxilio est, phlegma maturando, & ad expuitionem præparando: nec non omnibus doloribus leniendis opportunissimum.

Serosa pars nobis *petu lactis* dicta, minimè omni-
malum aliarum substantiarum alit. In montibus bubulci eâ loco aquæ utuntur: quam nos ad remedia quoq; refrigerantia adhibemus. In Italia & alibi ex ea potiones ad purgandum humorem, tum biliosum, tum adustum sive melancholicum parantur: dosis earum tria aut quatuor pocula, hoc est, ad viginti quatuor uncias; aut etiã ultra: in qua, per noctem, maceratur fumaris: alii parum sacchari violarum adjiciunt, ad suavio-
rem saporem inducendum: quod optimum est remedium adversus scabiem, pustulas, pruriginem, morphæam, & id genus melancholicos affectus.

Caseus, crassissima lactis substantia majorem
quidem cæteris eius partibus, nutriendi vim ha-

C e bet,

bet, sed minorem, alvum movendi: quod Galen.

lib. citato, capitè de lacte testatur: *Lac*, inquit, *quod*

humidius est, eò & sero magis abundat: quove cras-

sius est, eò copiosiorẽ cascum continet: Hinc tan-

dem concludit: Merito, inquit, lac humidum ma-

gis: crassum minus alvum movet: contraq; crassum

valentius nutrit, tenne imbecillius.

Quintu-
plex casei
differentia. Casei in multiplici sunt differentia; distingvun-
tur enim vel ratione animalium, quibus lac emul-
sum, vel pascuorum, vel locorum in quibus, vel
temporis quo, vel deniq; externæ figuræ, quæ fi-
unt & efformantur.

Prima casei
differentia,
à pecorum
varietate
sumitur. A varietate pecorum prima petitur differen-
tia: ovillum enim lac cum omnium pingvissi-
mum sit, cremoris, butyri & casei ferax, at pauci-
feri est. Vaccinum minus pingue, sed caprillo
magis. Caprillum verò asinino crassius, quod
inter alia vulgaria lactis genera tenuissimum est,
& pinguedine multa carens.

Secunda
à pascuo. Secundo, pascuo pecudum variari lac, plus li-
quidò constat. Siquidem verno tempore, cum
herbas teneras depascunt, lac & sapore & colore
longè gratius deprehenditur, quàm cum fœno
& paleis tota hyeme vescuntur. Lac vaccarum,
quæ alliarîâ vescuntur, alii saporem retinet:
quod Galen. lib. citato, his verbis comprobatur:

Quinetiam, inquit, si capra aut alterius animalis

scammonium aut rithymalum depasti, lac cibi loco

quis sumat, omninò alvus illi profluxura est. Sed quor-

sum exemplis à brutis petitis, fidem huius rei facimus.

cum satis id testentur liberi nostri, vario lacte ex di-

versis nutriticibus enutriti? Siquidem bene aut male

assi-

afficiuntur, prout lac quod exugunt, bene aut male affectum est. Idcirco etiam Galenus sententiam nostram confirmans, optimè eo loco distinguit lac bonum aut salubre à pravo & insalubri, cum dicit, lac bonum semper boni ac laudabilis esse nutrimenti: At vitiosum lac tantum abest, ut ad succi utilis generationem conducat, ut pravis potius humoribus corpora repleat. Orationem suam probat testimoniis & exemplis à nutricibus petitis: *At illud sanè, inquit, liquidò visum est, infantem priore nutrice extincta, alterius lac fugentem, multis in toto corpore ulceribus tandem scaturisse: quippe secunda hac nutrix, sylvestribus herbis ac oleribus rari veris tempore, cum fames grassaretur, victuratur.* Atque hinc discant parentes, ut nutrices tales seligant, quæ lacte, non copioso tantum, sed sincero, boniq; alimenti abundant.

Tertiò, ratione loci & regionis, in quibus casei coagulatur, vel meliores, vel deteriores sunt: hinc Arvetni reliquis delicatioribus & sapidioribus, non tam propter hominum industriam quam montanorum pascuorum præstantiam.

Methodus etiam coagulandorum caseorum ad bonitatem, gratumq; saporem illis conciliandum non parùm confert: cuius rei fidem faciunt casei Placentini, & Gruerini, ac Brixiani, aliarumq; plagarum, qui artis beneficio suam acquirunt bonitatem.

Tempus deniq; discrimen parit inter caseos. Recentiores enim ex cremore, aut ex sero pinguiori, fetacei & juncei dicti, aliisque id genus plures,

Cc 4

aliis

Tertia à loci & regione.

Quarta à methodo.

Quinta à tempore.

aliis vetustioribus sunt salubriores, ac minus crassæ substantiæ: cum ex aduerso caseus inveteratus substantiam acquirat crassam, acrem, fortem, & acutam, linguamq; ferientem. *Maximè vero* (inquit Gal. eodem lib.) *inveterato acrimonia crescit, & omnino quàm ante calidior urentiorq; is redditur: ideoq; ut stuculosior & concoctioni rebelior, et succo deterior tandem evadit.* Hinc docemur vetustorum caseorum usum vitandam, aut moderatum esse debere: qui imprimis noxius iis est, qui calculo & obstructionibus sunt obnoxii. De cuius usu frugali sic Poëta:

Caseus ille bonus, quem dat avara manus.

Quod Gallicè reddere, hoc sequenti rythmo placuit:

C' il est le meilleur fromage,

Quel' avare main mesnage:

Vsque adeò tamen casei usus vulgaris est & frequens multis in locis, ut Sabaudi etiam, & Helvetii, tam inferioris, quàm superioris ordinis, ferè nullo alio obsonio, quàm eo solo utantur. Sic quoque nonnulli olim summæ dignitatis viri, ex eius liberaliori usu mortem sibi conseverunt.

Testis est Antoninus Pius Imperator, qui cum Alphino caseo in cœna plus quam par erat indulgeret, post vomitum febre correptus, ea tertio die extinctus est: anno imperii sui vigesimo tertio. Quod exemplum abstertere debet omnes, qui caseo nimis indulgere, & exatiari avidius cupiunt. Delicatisissimus erat caseus Alphinus, quem admodum caseus Vaticanus olim Romæ, ut scribit Gal.

Atq;

Cap. de cas-
seo.

Casei anti-
qui noxii.

Mors An-
tonini Pii
Imperatoris
caseo Al-
phino acce-
levata.
Cuspianus.

l. 3. de alim.
facult.

Atq; hæc de tribus illis lactis substantiis, eiusq; tum qualitate, tum virtute, quas Galen. ipse in eo observavit his verbis: (*Que utraq; lacti eveniunt, inquit, quia serosam non solum naturam in se, verum etiam pinguem & caseosam comprehendit*) dicta sufficiant.

Posteaquam igitur de lactis natura & proprietatibus ad nutritionem hominis, satis fusè locuti sumus: sequitur nunc, ut de eius usu tam alimentoso quàm medicamentofo, in morborum curatione, adhuc quædam addamus. Phthisicis, hæcticis, tabidis seu emaciatis, & peripneumoniacis, lac inter alia medicamen est potentissimum. Pinguior enim eius butyri substantia optimè nutrit: casei verò vis in eo agglutinatur, & exedenti febris calori resistit: serum detergit & refrigerat.

Quibus affectibus lactis usus propriè competat.

Mulieris lacti diximus ad hos affectus primum deberi locum: feligendum verò corpus sanum & sincerum: morbidum enim si fuerit & impurum, lac non medicamenti vires, sed eandem corporis impuritatem redolebit. Sana & benè constituta mulieris lac, omninò candidum est, sva vis saporis, ac globosum: cuius gutta ungui superfusa non facile diffluit, sed instar unionis aut crystallinæ guttæ subsistit integra. Tempus etiam, quo lac mulgetur, perpendendum: medio enim & florenti ætatis tempore lac emulsum, optimum. Mulier præterea non conturbanda est mariti congressu: nutrixque optimis alimentis nutrienda: & à vini comotatione interdicens: cuius potus sit, hydromel, aut pti-

Note lactis optimi.

Cc 3 sana.

sana. Sæpè enim, vina hibens nutritrix, vinosum reddit alumnum: Lac autem tale ex ubere, infantium more sugendum, vel saltem recens multum, & calens bibendum.

Quorum animalium lac, mulieris ut plurimum amuletur.

Secundum locum obtinet in his morbis curandis lac asininum, quod sit tenue & serosum, nec facile coaguletur. Caprinum lac bonitate intermedium est inter superiora & ea, quæ sequuntur. Omnia autem lactis genera, quæ his morbis conducunt, ex animalibus (ut muliebre lac æmulentur) non vetulis, sed junioribus, aut mediæ ætatis, sumenda sunt. Caprinum & asininum lac nigrarum pecudum, albarum præstat: sic mulierum quoque nigriorum lac salubrius, quàm candidiorum, vel subruffarum, quarum lac omnium pessimum esse creditur.

De usu lactis tria obferranda.
1. *Quantitas.*

De usu lactis tria sunt perpendenda, quantitas, qualitas, & utendi modus. Quod ad quantitatem attinet, tribus primis diebus, quatuor aut quinque uncias hauriat æger, paulatim augendo dosin, pro morbi & ægrotantis natura.

2. *Qualitas.*

Lactis qualitas pro diversa quoque morbi natura, & eius causis, diversimodè alteranda erit: ut si (verbi gratiâ) æger simpliciter, & citra febriem emaciatu fuerit, pascendum erit animal, cuius lac bibet, tantum hordeo & avena. Si verò lac phthifico cuidam, cui exulcerati pulmones, præscribendum fuerit: detergentibus, veluti hordeo, fursure, atque hysopi aut feniculi pulvere, asina alenda erit: quibus si addideris flores sulphuris, res melius succedet. Sic ad conglutinandum aut consolidandum ulcus, adden-

addenda erunt, huic scopo inservientia, velati sunt consolida, rubus, bursa pastoris, pilosella, plantago, veronica, limonium, pyrola, & id genus alia: quæ herbæ adhuc virides pascendo animali offerendæ: aut tempore hyemis siccæ in pulverem redactæ, fursurici, avenæ, & hordeo commixtæ. Si refrigeratione opus fuerit, pascendum erit pecas lactuca, foliis salicis, & similibus.

Sequitur nunc utendi modus: ubi lac manens recens multum, & adhuc calens propinari, vel ab ipsomet ægro ex mammis exigi debet. Ne autem coaguletur, aut in stomacho acescat, opportunè adjiendum est saccharum rosatum aut violatum. Sumpto lacte quiescendum, citra tamen somnum, ne confestim lac in venas dispergatur: nec cibo alio utendum, quàm tribus aut quatuor post horis. Tandem, quibus sit exhibendum, observari debet. In febris enim putridis non est offerendum, neque in cephalalgis, seu capitis doloribus: aut intestinorum flatulentis affectibus: quod magnus ille medicorum coryphæus Hippocrates monuit lib. 5. aphorism. quem secutus Galenus idem docet his verbis: *Thoracis*

3. Viendi modus.

pulmonis q. partibus, inquit, omne lac utile est, capiti minime, nisi admodum valenti, sicut nec hypochondriis, si qua levi de causa inflare nata sint: quandoquidem ventrem flatibus implere consuevit, ut paucissimos inveniss, qui non ita ab ipso afficiantur.

Lac quibus nocium.

Ova inter alimenta *De ovæ* recensentur: quæ habent tria notatu dignissima. Primum & præcipuum est substantia, natura seu qualitas ovi: siquidem nonnullarum avium ova

Galen. 3. de alim.

me.

De ovæ tria notanda. 1. Substantia.

Cc 4

melioris naturæ & substantiæ sunt aliis. Gallinarum enim ova aliis omnibus utilitate & salubritate præferuntur, vincuntque anserina anserinaque, & id genus alia nutrimenti bonitate, ita ut cum simpliciter & absolute ova dicimus, gallinacea intelligamus, tanquam vulgaris & melioris substantiæ, & quorum copia & multitudine præ cæteris natura nos abunde daret.

2. *Tempus.* Secundum, quod in ovibus observandum, est tempus: Aut enim recentia sunt, aut vetustiora: quò autem recentius est ovum, eò melius est & salubrius: contra si vetustius, facile in stomacho corrumpitur, nec ita boni est nutrimenti. Ad tempus etiam referre possumus, ova juniorum gallinarum, vel vetustiorum. Juniorum enim, quæ sibi præsentem semper gallum habent, aliis sunt meliora.

3. *Præparatio eorum.* Tertio & ultimo observanda est eorum præparatio, quæ non est parvi momenti: Quæ ad duritiem cocta sunt, vocamus *œufs durs*, Græci vero ex Galeno *ιψα* vocant, quasi multum elixata & cocta ova: quæ ad mediocrem coctionem perducuntur, ut inter mollia & dura sint, tremula Latinis dicuntur: Quæ verò parum tantum ad ignem incaluerunt, sorbilia vocantur, omnium saluberrima. Tremula idcirco vocata, quod aquæ bullienti injecta tremiscant: copiosum & salubre nutrimentum præbent: Sorbilia verò, non ita copiose alunt; at in ventriculi fundum facilius delabuntur. Tremula & sorbilia, frixis aliisque omnibus præferuntur.

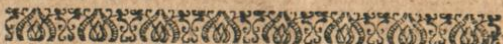
Ova

Ova dura, durioris etiam sunt concoctionis, crassamq; substantiam reddunt.

Popularis quidam error est, albumen ovi sive *Error popularis de ovorum albumine confusabile.* indurati, sive in tremulum elixi, insalubre esse & noxium: calculoque generando occasionem præbere: quasi statim concreseat & in lapidem convertatur: quæ causa, cur multi ab eius esu abstineant. Sed stultum est, inde lapidis generationem adstruere velle: si enim eodem jure, vel potiori etiam, idem affirmari posset de crystallo, vitro, corticibus ovorum, lapide Iudaico, lyncis, punicis, spongiarum, oculis cancrorum, corporibus multo durioribus & concretioni magis aptis: quæ tamen omnia adversus calculum summa sunt remedia. Sic judicandum quoque de duris mespilorum ossibus, de milio Solis, aliisque id genus, quæ vel ipsos lapides potius referunt, quam semina: & interim maximam calculi atterendi vim possident. Imò quis non videt contrariam planè albuminis operationem, in saccharo & variis salibus dissolvendis, & ad solutionem promovendis? Et ut huic rei fides fiat, accipiat ovum induratum, & in duas æquales partes dissectum: exempto vitello, in eius locum reponatur saccharum pulverisatum: quod in vas vitreum inclusum, ne quid effluat, sereno exponatur aëri, aut in cella quadam humida fervetur per 24. horas: quibus elapsis Saccharum omne dissolutum invenies in oleum sive liquorem dulcissimum, admiranda virtute & potestate præditum. Præstantissimum enim est & singulare remedium ad asperæ arteriæ

Cc 5 raucedini-

raucedinem, & defluxiones, à falsa pituita ortas, unde tussis excitatur: nec non ad alia mala plurima, quæ leniendi & expectorandi auxilium postulant: ut alibi dicitur.



DE PISCIBVS.

Cap. VII.

AB SOLVTO de quadrupedum, aviumque carnibus tractatulo nostro: restat de piscibus dicere, quorum numerum singulatim recensere, cum sit infinitus, infiniti laboris ac penè impossibile foret. Longè enim uberior est piscium & copia & diversitas, quàm quadrupedum, reptilium & volucrum. Summa inter alia admiratione hoc dignum est, quòd præstantissima quæque terræ animalia, forma, specie & nomine in mari euiam producantur, qualis est vitulus marinus, porcus marinus, aut marsuillus, &c. Sed abundè de his omnibus & enucleatè disseruimus, præcipuorumque piscium ac naturarum eorum summa observatione dignarum differentias, ac quicquid accuratè investigatione ac explicatione fuit dignissimum, adnotavimus in historia piscium libro sexto nostri Magni Mundi speculi descripta: quò lectores ablegamus: Hic nobis satis sit, eos pisces tantùm enarrare, qui in frequentiore sunt usu. At prius quàm eorum numerum seriemque contexamus: admonendi gratia, certos quosdam canones præscribemus, qui

*De variis
piscium dis-
serentis su-
sius tracta-
vit Autor
in lib. 6.
Magni
Mundi spe-
culi.*

qui sunt nobis iastar axiomatum, ex quibus promptum fit, meliores à deterioribus, salubriores ab insalubrioribus distinguere.

Marini pisces alii aliis bonitate præferuntur, etsi eiusdem etiam sint generis, idque juxta aquarum à ventis maiorem vel minorem commotionem, vel earum perspicuitatem ac munditiam & puritatem. Quin & mare pro loci diversitate profert vel copiosos pisces, vel raros, Oceanus siquidem copiâ & fertilitate superat mediterraneum mare. Quin & mediterranei maris plaga Genuensis multò sterilior est, Galliarum Narbonensis: quod planè aquarum bonitati tribuendum est, quâ pisces magis alliciuntur, quàm à corruptis.

Pisces porrò qui in profundo, & summa maris altitudine, ventorum procellis agitati, & undique perflati, capiuntur, bonitate illis præstant, qui in portibus aut littoribus irretiantur. Quod Galenus cap. de piscibus disertè monet, ubi de animalium aquaticorum variis generibus, optimos esse dicit, qui in puro natant mari, maxime cum ventorum aestu agitati attollitur. At piscium in cœnosis aquis sordidusq; versantium, excrementitiam & mucosam admodum esse carnem: quibus paulò post subjicit: Nam in silente, inquit, nullus agitatio fluctibus mari, tanto piscium caro vilior est, quanto minus exercitata.

Quod ad fluviatiles pisces attinet, magna quoque illorum differentia est, pro diversa aquarum, quas incolunt, conditione & natura: Aut enim eæ rapidæ sunt aut quietæ: puræ aut cœnosæ:

Pisces distinguuntur ratione aquarum & locorum ubi capiuntur.

Lib. 3. de alim.

Qui sint optimi pisces inter fluviatiles.

nosæ: Quin & pro herbarum in aquis nascentium natura, quibus nonnulli pisces nutriuntur, variat eorum caro. Sic piscis in fluminibus altis, rapidis, & arenosis, enutritus, præstat illi in amnibus quietis, aut lentè fluentibus, & cœnosis: qui tamen illis in stagnis minoribus, & lutosis aquis, ac palustribus præfertur. At lacus profundiores, lapidosi, & arenosi, quique aliorum fluviorum aquis diluuntur, ventis que crebrò, maris instar, agitantur, optimos quoque & saluberrimos pisces copiosè producant: quales sunt Constantiensis, Lemanus, Yverdunensis, & id genus alii plures.

Pisces omnium deterrimi qui.

Illud quoque observandum est, pisces sive marinos, sive fluviatiles in ripis urbium littoralium, vel iis proximis, multis quisquiliis & sordibus refertis, nec non cloacarum impuritatibus infectis, captos, omnium esse deterrimos. Tales enim impuritatibus illis nutriti foetent, & statim corrumpuntur, ex quorum usu quoque corpora foetoribus inficiuntur. Quod ipsum confirmat Gal. loco citato. *Sunt, inquit, qui in aqua vel fluminibus populosarum urbium, hominum stercoreibus,*
& pravis id genus succis victitant, qui extremum pravitatis gradum tenent.

Differentia piscium iuxta illorum diversum apparatus.

Operæpretium porrò fuerit aliquid in piscium coquinario apparatus notare. Alii enim prunis super craticula torrentur: alii in patella fringuntur cum oleo, aut butyro. Alii cum vino, aqua & sale elixantur. Alii porrò variis modis condiuntur. De quibus omnibus, & eorum meliori præparatione paulò post dicemus.

Vt igi-

Vt igitur ordiamur ab enumeratione piscium, in nutrimentum meliorum, & quorum quotidianus est usus, recensēbimus primū marinos: *Pisces marini.* eorum præcipui sunt, Solea, acipenser, aurata, *rini.* passer asper sive squamosus, passer, rhombus, rhombus lævis, viva seu draco marinus, rubellio, capone, (qui Italis ita dictus, similitudine accedit ad rebellionem) mulus, apua, raja, scombrus, acus sive belone, halec, sarda sive trichia, encrasicholus, merlucius, aseilus, thunnus, burdus, sepia sive calemarius, & quos Gallicè vocamus *le carlet & l'esperlan.*

Inter conchyilia sunt locustæ, astacus, quæ sunt canerorum marinorum species, cancer, capella, araneæ marinæ, ostreæ, muscoli sive mytuli, pectunculi, & quæ Gallicè dicuntur *les tellines*, multaque alia huius generis.

Intèr pisces, qui aquis dulcibus gaudent, & ex *Pisces fluviatiles & marinis* propterea in fluviales tranant, primas *agnos.* tenent salmo, mustela sive lampetra, *strissa alox.* Gallicè. Inter fluviatiles autem, & aquarum dulcium, ut stagnorum, lacuum & similium pisces optimi censentur trutta, pertica, lucius, umbra, umbella, lavaretus, cyprinus, brama, tinca, barbatus, barbulus sive mullalus, fundulus, cobites fluviatiles, anguilla, ranæ, testudines, cancri, & qui Gallis dicuntur *le ferrat, la besoulole, le gougeon.*

Nunc de natura, viribus, & qualitatibus piscium aliquid nobis dicendum est: quo eos in usum nostrum adaptemus, sive alimenti, sive medicinali gratia illos assumamus: idque juxta eandem

dem methodum, quâ in quadrupedum aviumque carniū explicatione, usi sumus.

*Solea per-
dix marina.*

Primum locum damus Soleæ, quod inter alios delicatissimus sit piscis: hinc etiam per dix marina à quibusdam dicitur: unicam habet spinam, quæ à carne post coctionem facillè divellitur: elixa cum condimento albo offertur: vel butyro frixa cum intinctu succi aurei mali, panis crustâ in friatâ, & pauco aromate, quæ omnia simul coquantur ad justam consistentiam. Carnem obtinet delicatissimam, albam, firmam, boni saporis & facilis concoctionis. Cibus familiaris erat, diebus afarcis, Regi Henrico tertio felicissimæ memoriæ.

*Acipenser
Gallus
citurgeo.*

Acipenser sive oniscus; crassus est, & longus, boni alimenti & gratissimi saporis, qui magno in pretio habetur, adeo ut piscis & cibus regius dicatur. Captus à piscatoribus, nemini citra multam, quàm Provinciæ istius gubernatori, aut alii primario offertur. Sanguinem refrigerat & purgat: sed liberalius sumptus facillè nauseam parit stomacho, ob nimiam eius pinguedinem: huius apparatus modus idem est ac Salmonis.

Aurata.

Aurata parum à præcedenti differt: non tamen tanti æstimatur: Caro eius nutriendi quidem magnam vim possidet: sed valentiori tantum stomacho competit: durioris enim est concoctionis.

*Rhombus,
Rhombus
levis passer
asper sine
squamosus.*

Rhombus, rhombus lævis, & passer asper sive squamosus, la limende, Gallis formæ planæ & compressæ, omnes simul eandem ferè carnem, candidam, & firmam bonique saporis obtinent.

Cate-

Cæteris tamen rhombus præstat bonitate, licet rhombi caro tenerior sit, faciliorisq; concoctionis. *L' alimende* tertium bonitatis gradum obtinet. Elixi cum vino & aqua, ac petroselino postea conspersi: & recenti butyro liquato, vel acetato delibuti, apponuntur. Parisiensibus familiares sunt, quos illis suppetit Oceanus. In mari mediterraneo raro capiuntur.

Hos tres, forma referunt, passer & *le Carlet Passer*, *ic carlet*, Gallis dictus: at sapore & bonitate longè ab illis discedunt. Etsi enim carnem quoque habent satis candidam: spumosa tamen illa est & mollis: ob quam causam, non nisi inferior plebecula eos sibi in cibum assumit.

Viva, *la vive* Gallis, aliàs dracomarinus, piscis parvus, halecis magnitudinem referens: carnem obtinet candidam, friabilem, ac saluberrimam. Tosta super carbones, & butyro liquato perfusa, cum modico omphacii apponitur. Occurrit tamen omni admiratione dignum, quod etsi aliàs salubris, dorsalis tamen eius spina usque adeò venenosa sit & exitialis, ut si quis ab ea sauciatus fuerit ad sanguinis eruptionem, pars læsa statim adeò intumescat & accendatur, ut præ maximis doloribus ac perniciosis symptomatibus, sæpè numero mors consequatur.

Viva.

Le rouget, Gallis dictus, Latinis rubellio, & *le Rubellio*, Capone Italis, Latinis coccix, forma, colore subrubro, carnisq; bonitate, quæ candida est, delicata ac facilis concoctionis, pares sunt. Hiq; inter salubriores marinos pisces recensentur, qui ægris præscribi solent. Hi in pastillos incrustari solent: vel

Coccix.

vel

vel torrentur super carbones, deinde butyro liquato, additis petroselino & aceto perfunduntur.

Mulus.

Mulus, crassio capite & carne candida ac dura bonitate proximè accedit ad præcedentes tres.

*Radius
piscis.*

Radius piscis carnem albam & in filamenta longa teneraque deductam, habet; saporis non adeò ingrati est, & stimulat appetitum. Elixus eodem intinctu, quo rubeillico, vel frixus cum butyro apponitur: jecur præsertim eius delicatissimum est.

Apua.

Apua, Merlan Gallis, carne est levi, & satis delicata, unde constat facilis esse concoctionis: vulgaris est & omnibus familiaris. At piscis qui

Esperlan.

Gallis *Esperlan* dicitur, est paulò minor, sed multò salubrior: frixus delicatissimus est.

Scombrus.

Qui Gallis *Maquercau*, Latinis *Scombrus*, inente vere optimus: est carnis candidæ ac subcinereæ, firmæ tamen, ac non ingrati saporis. Super carbones assus, sceniculo conspersus & butyro liquato, omphacico, aceto, ac petroselino conditus, apponitur. Delicatuli caput eius & spinam, craticulæ & carbonibus impositam, torrent. Piscis hic, quia rarior, & certo tantum tempore occurrit, idcirco melior habetur. Vfus tamen illius diuturnus, ob difficilem eius concoctionem, insalubris, stomachum faciliè gravat.

Halec.

Sarda.

Halec, & sarda, sive trichia, *le sardine* Gallis, inter optimos & delicatissimos pisces marinos recensentur. Magnum tamen est inter illos discrimen, ratione utriusque naturæ: quamvis multa quoque habeant communia. Discrimen, quo potissimum differunt, in corporum crassitie positum

positum est: siquidem sardæ ab halecibus, corporis magnitudine superantur. In hoc autem conveniunt, quod ambo iisdem temporibus occurrant, sale condiantur, & ad usum ferventur: quin & fumo ambo indurentur. Ex utroque etiam magnus fit quæstus; in longinquas enim regiones hinc inde avehuntur, ut horum etiam beneficium fruantur exteri.

Sardæ vulgò halecibus anteferuntur, quæ tamen, meo iudicio, recentes tantum ac probè salitæ, salubriores sunt, quam si insalutæ fuerint. Sal enim in illis tollit excrementitiam superfluitatem, & corpori magis innoxias reddit.

Anchoyæ Gallis, *Encrasicholi Rondeletio*, *Encrasicholæ* eiusdem propè cum trichiis sive sardis speciei esse videntur: minores tamen illis sunt ac delicatiores. Meliores cæteris præducit mediterraneum mare. Sale sufficienter conditi, aqua rursus eluuntur, ad tollendam salis acredinem: quorum detractâ spinâ, cum oleo & modico acetii, crudi apponuntur. Pro condimento Itali addunt mentham, aut organum. Stimulant appetitum, & vi salis, ex ovo participant, attenuant, incidant, ventriculamque detergunt, & à recrementis mucosis liberant: Hinc obæsis & pinguibus, nec non humidis corporibus, imprimis conducunt.

Merlucius & *molua*, Gallis *merlus* & *mouluc*, *Merlucius* recentes, carnem obtinent duram, viscidam, & *Molua*, excrementitiam: quæ saliturâ corrigitur, & emollitur. Quod Gal. lib. citato testatur: *Animalium corpora* (inquit de piscibus loquens) *quæ ex-*

D d *cremen-*

- ,, excrementitia carne constant. salitura sunt peridonea.
 ,, Excrementitias autem carnes (addit) vocamus, ne
 ,, ex superioribus liquet, quæ pituitosam humiditatem
 ,, in se respersam continent. Eiusmodi igitur cibi sale
 ,, conditi idcirco sunt salubriores, quàm cum recentes
 ,, sunt, ob rationes superius allatas.

Alia Merlucii species ex Anglia advehitur, longè ab hoc nostro discedens; & carne sicciori, viscidiori, spumosa & tenaci prorsus prædita.

Afellus
German.
Stockfisch.

Qui verò vulgò *Stockfisch*/ Latinis *afellus* dicitur, merlucii quoq; species est, ex quo tantus fit quæstus, per superiorem & inferiorem Germaniam, ut nihil eo sit vulgarius, nihil familiarius. Non ille solet saliri more aliorum, qui ex Moluccis insulis advehantur: sed in Scythico & glaciali mari captus, vi frigoris intensissimi exiccatur, qua ratione excrementitius eius humor tollitur, ac citra ullam salis additionem, ab omni corruptione vindicatur. Sed ut liberè meam de huiusmodi piscibus sententiam exponam, qualitatem illorum non noxiam esse statuo, sed quantitatem idcirco sobriè, aut perquam rarò illis utendam svadeo. Crassi enim sunt succi, viscidi, duri, ac difficilis concoctionis; valentioribus ventriculis & biliosis potius quàm debilibus, & pituitosis exhibendi: sufficienter ac diu cocti, cum butyro, omphacio, aut aurei mali succo apponuntur. Quamvis cum cepis & sinapi, ut moris est in Vasconia, frixi, salubriores habeantur. At verò *afellus* adeò durus est, ut non nisi diu multumq; percussus, & per noctem aquà maceratus, ad elixandum, & butyro frigidum, idoneus fiat.

Acus

Acus piscis est marinus Italis familiarissimus, *Acus.*
 crassitie murænulæ, acutum rostrum habens,
 duræ carnis, ac concoctionis difficilis, multi ta-
 men nutrimenti: plerunq; frixus cum succo a-
 rantiorum apponitur.

Thunnus & Burdus, Gallis *Tonine & Creac,* *Thunnus*
 immense sunt crassitie pisces, crassam quoque *Burdus.*
 carnem ac difficilis concoctionis habent; quæ
 bubulæ, aut huius generis simili, planè respon-
 det. Thunnus plerunq; in Orientali mari capi-
 tur: Burdus autem in Oceano apud Burdega-
 lenses: certis enim temporibus intrat aquas flu-
 viales, Garonnam præsertim.

Sepia vulgaris est, quæ non nisi arefacta & ex- *Sepia.*
 iccata ad usum servatur. Antequam coquatur,
 per diem integrum aut amplius in aqua mace-
 randa est, ut duritie deposita mollescat, fiatq; sic
 edulio apta: quæ in frustra concisa, & instar o-
 matorum frixa cum butyro apponitur. Latinis
 dicitur calemarius; quod liquorem atrum instar
 atramenti in corpore contineat, quo effuso aquas
 conturbat, ut celatus hoc modo, piscatorum ma-
 nus evadat. Minores Gallis *Quasseros,* Latinis
 loligo parva, delicatissimi, & Pictonibus familia-
 rissimi, cum intinctu nigro apponuntur: carnem
 habent non adeò salubrem, sed spumofam & vi-
 scosam, perinde ac omatorum & intestinorum:
 quæ idcirco nutrimentum crassum exhibent:
 materiamque calculi suggerunt.

Præter enarratos hæcenus pisces, varia quo- *Conchyliæ.*
 que conchyliorum aut concharum genera ma-
 re producit, quæ grati saporis sunt, & provocant

Dd 2 appe-

Ostrea. appetitum : ut sunt *Ostreae*, *Gallis huyfres*; inter quas illæ (*de grevette*,) propè *Rupellam* & *Burdegalum*, licet minores, optimæ tamen censentur. *Masculi* sive *mytuli*, *Gallis moules*, æstate ut plurimum apponuntur. *Varia* alia *conchylium* genera suppetit *Oceanus*, & *mare mediterraneum* : appetitum excitant, quibus tamen moderatè utendum censeo.

Locusta. Sunt porrò *locustæ*, *Gallis Homar* seu *langoufres*, quæ *cancrorum* *marinorum* speciem referant; *Harum* *caro* *dura* est : *Probè* tamen *coctæ* *cum* *aqua* *aut* *in* *clibano*, *cum* *intinctu* *bonum* & *suavem* *acquirunt* *saporem*, *modò* *semel* *aut* *bis*, *vel* *rarissimè* *saltem* *apponantur* : *creber* *enim* *illarum* *usus*, *fastidium* *parit*, *ex* *quo* *plus* *adfert* *nocuenti*, *quàm* *utilitatis*.

Cancris marini.

Marini *cancris* *carnem* *habent* *locustis* *teneriorem* *ac* *meliorem*. *His* *abandat* *mare* *orientale* *prope* *Monspessulum*. *Reputantur* *à* *multis* *pro*

Cancris fluviatiles.

Astacis, *Gallis Escrevisses* : *quorum* *cancrorum* *usus* *est* *adversus* *mortuum* *rabiosi* *canis* : *de* *quibus* *Gal.* *lib* *xj.* *de* *simpl.* *med.* *facult.* *Nihil* *ferè* *inter* *eos* *deprehendo* *discriminis*, *utrumque* *enim* *in* *cineres* *reductum*, *eisdem* *planè* *vidi* *effectus* *producere*, *in* *omnibus* *affectibus* *melancholicis*.

Remedium contra mortuum rabientis canis.

Non *aberit* *ab* *instituto*, *hinc* *Gal.* *testem* *adducere*, *de* *singulari* *vi* & *virtute* *cancrorum* *fluviatilium*, *adversus* *venenatum* *canis* *rabidi* *mortuum* : *Vbi* *duo* *præcipuè* *notanda* : *Primum*, *quòd* *tantus* *vir* *sibi* *ignominie* *non* *doxerit*, *chymicas* *has* *præparaciones*, *calcinationem* *nempè* & *incine-*

cinerationem, docere & explicare: Vnde pal- *Gal. com-*
 lam fit, illum chymicam artem comprobasse, *probat chy-*
 tantum abest, ut illam damnarit more quoran- *micas ope-*
 dam eiusdem planè imperitorum: qui perpe- *rationes,*
 ram omnia calcinatione castifica fieri statuunt, & *quas non-*
 ignea: cum tamen certo certius sit, caneros cal- *nulli dam-*
 cinatos, contra virulentos huiusmodi morsus, *nans.*
 qui non ignea aut calida, sed humida & frigida
 poscunt medicamina, præsentissima esse ac spe-
 cifica remedia.

Secundò hic videre licet cunctis, quanto ho-
 nore Galenus affecerit Empiricum illum, Æ-
 schrion nomine, à quo remedium hoc didicerat:
 quem doctissimum ac peritissimum, in medica-
 mentorum præparationibus senem appellat, il-
 lumque præceptorem suum meritò lubensque
 agnoscit ac reveretur. Cuius candor & modestia,
 qua æquales seu collegas suos honorificè exci-
 piebat, longè hodie abest, à ferina illa quorun-
 dam natura, qui nihil probant, quàm quod su-
 um est. En verba ipsa Galeni, integram remedii
 præparationem, adversus tam exitiale venenum
 continentia: *Fluviatilium cancerorum cinis*, inquit, *¶¶*
quanquam similiter predictis (de cochleis illorum- *¶¶*
 que cineribus paulò ante locutus fuerat) *exicca-* *¶¶*
torius est, substantia tamen proprietate, mirabilis est *¶¶*
eius in iis, qui à rabiente cane sunt morsi, effectus: *¶¶*
isq; tum solus, tum cum gentiana & thure multò *¶¶*
præstantior. Thuris sanè partem unam esse oportet, *¶¶*
¶¶ quing, autem gentiana, porò cancerorum decem, & *¶¶*
raro quidem aliter illis usis nos sumus usi. Caterum *¶¶*
ad eum modum plerumq; quo Æschrion Empiricus *¶¶*

D d 3.

ille.

„ alle medicamentorum peritissimus senex, concivis ac
 „ præceptor meus, Patella erat ævis rubri, in quam im-
 „ positis cancris viventibus, eos hætenus usit, dum fa-
 „ cile ad laborem redigi possent. Hic Aescbrion paratum
 „ semper hoc habebat in adibus medicamen, urens eos
 „ post ortum canis, quando Sol in Leone transisset, non
 „ nisi Luna decima octava.

Post remedii præparationem, eius quoque u-
 tendi modû docet, cuius cochlear parvum, aquâ
 dilutum, per 40. dies exhibendum esse dicit. Quin
 & ad singularem eiusdem vim & præstantiam
 ulterius declarandam, hæc addit verba: *Hæc
 „ tametsi, inquit, à præsentis instituto, essent aliena, scri-
 „ benda tamen censui: quia magnopere medicamento
 „ huic considerem, nimirum cum nullus unquam eo-
 „ rum, qui illo fuerunt usi, sit mortuus.*

Cherettes. Qui Gallis dicuntur *Cherettes*, instar sunt par-
 vulorum astacorum, parvis pedibus & cochleâ
 admodum tenui. Cocli cum aqua marina, citra
 aliam præparationem, frigidi apponuntur cum
 aceto & pipere. Frixi quoque delictosi ac palato
 gratissimi sunt: appetitum stimulant, Regumq;
 mensis offeruntur.

Astaci. Astaci, Gallis *escnevisses*, perinde ac testudines
 aquaticæ aut nemorosæ, nutriendi & humectandi
 vim habent; atque hinc asthmaticis, phtisicis &
 macilentis utilissimi: quod tenaci sua & viscida
 humiditate, liquidam partium substantiam eva-
 porantem, retineant ac remorentur; & frigiditate
 sua, ac humiditate, febribus ac caloribus igneis
 sensim corpus depalcentibus, frænum injiciant &
 cõtemperent.

Ex

Ex iis varia parantur remedia, tam alimentosa, quam medicamentosa: de quibus paulo post dicemus suo loco, formulasque quasdam eorum adjiciemus. Creditur testudinis sanguis, proprium esse ac specificum morbi caduci remedium. In atiacis, præterquam quod elixi vel frixi cibum præbeant optimum & saluberrimum, ægrisque concedendum, reperiuntur in illorum capitibus lapilli rotundi, oculi formam referentes, unde improprie oculi cancrorum dicti, qui in pulverem triti, & ad dimidiam drachmam cum vino albo propinati, ad calculi curationem plurimum conferunt. Astacorum testæ, exsiccatae & contusæ in potionibus vulnerariis commode adduntur.

*Remedia
ex astacis et
testudinib.*

Sturgus piscis est optimus: fluvialis tamen *Sturgus.* fravior marino. Carnem habet alimentosam admodum. & Venerem excitantem, quia pinguis est, & viscida: difficulter quoque concoquitur.

Salmo Rhenanus aut Garunnæus, & Allierius. *Salmo
Rhenanus
Garunnæus
Allierius.* tum recens, tum salitus, regius est cibus, optimus & delicatissimus: sed frequentior eius usus stomachum debilitat, & appetitum prostermit: siquidem multum alit, nimisque ventriculum gravat. Parvi Salmones magna apponuntur copia Basileæ & Argentinae, Julio & Augusto, quorum delicatissima & suavissima est caro. Coquantur cum aqua & vino, acetoque in modum Sturgi. *Parvi Salmones, Germanis, Salmting.*

Alosa sive Trissa, Gallis *alouse*, Vasconibus *Alosa sive Trissa.* *colac*, in frustra dissecta, Salmonis instar, & inter duas patinas cum butyro vel oleo, additis

D d 4 aroma-

aromatibus & lauro, cocta: vel craticulæ imposita, ad prunas assata, & cum butyro liquato, & succo oxalidis, ultimò condita, apponitur. Moderatus illius debet esse usus, ne quantitate aut frequentiore esu offendamur.

Lamprea.

Muræna.

Muræna (Gall. *lamproye*) formam anguillæ crassioris referens, nigrioris tamen cutis, multisque foraminibus ad collum variegata: optima est mense Februario & Martio, priusquam in chordam induruerit.

Murænula.

Murænula piscis optimus & delicatissimus, assatur, & cum dulci condimento, ex saccharo, cinnamomo, & aromatico vino, & succo ipsius piscis inter assandum collecto, apponitur: Dici vix potest, quantæ bonitatis & grati saporis sit: attamen concoctu difficilis. Narratur de quodam Angliæ rege, qui cum avidius hunc cibum, contra medicorum consilium deglutiret, sequente post nocte, tam ardenti febre correptus sit, ut ea confestim, hoc est, tertio die jugulatus sit.

Rex quidam

Angliæ ex

minio mu-

renularum

esum mortuum

Trutta,

Pertica,

Luciola

Trutta, *pertica*, & *luciolus*, mediocris magnitudinis, optimi sunt & saluberrimi nutrimenti, utcumque coctione parati sint in cibum.

Hi pisces, præsertim *Truttæ* & *lucius*, in lacubus, quàm aliis aquis fluvialibus aut stagnosis, multò majores evadunt: adeò ut magnitudine & crassitudine suâ, vel quadraginta, aut quinquaginta, pluriùmve librarum pondus sæpenumero excedant: Ob quem magnitudinis excessum, duriorum quoque carnem concoctæque difficiliorem habent, quàm minores aut medio-

mediocres: qui bonitate meliores, præ crassis *Minoribus*
 illis & magnis, ægris præscribuntur. Maiores au- *piscibus ma-*
 tem transportati alio, meliores evadunt, quàm si *iores boni-*
 in locis, ubi capiuntur, recentes, & nulla agitati *tate cedunt.*
 vectura apponuntur. Quin magna pertica, per
 diem integrum mortua, tum demum delicatio-
 rem carnem acquirit: quæ alioqui dura est, ac
 nitnis firma, ideoq; durioris concoctionis. Vari-
 riis modis cocti & apparatus hi pisces apponun-
 tur. Caput truttæ, Gallis *hure*, cum vino, aqua, &
 sale elixum, cum aceto apponitur. Quibusdam in
 locis piscatoribus præparandum & condiendum
 relinquitur.

Omnium Lucii præparationum, optima Ger- *Lacius.*
 manica censetur: qui modus, coquis omnibus in
 Gallia notus, & familiaris est.

Pertica elixatur, & cum recenti butyro liqua- *Pertica.*
 to, addito omphacii modico, & nucis moschatæ
 apponitur. Eius ova delicata sunt, & boni nutri-
 menti: conducuntq; iis, qui frigidiores sunt & im-
 becilliores: Elixæ & per medium dissecta, prunis
 assantur. Mense Julio, aut circiter deponunt ova,
 ex quibus pisciculi minimi nascuntur, vix aciculæ
 magnitudinem æquantes, quos Chilycheion vo- *Chilycheion*
 cant, propterea quod milleni singulis morsellis *on.*
 simul deglutiantur: delicatissimi sunt, cum buty-
 ro recenti & modico omphacii inter duas pa-
 tinas elixi. In lacu Lemano & Novicastellano
 abundè id piscium genus conspicitur.

Quin & umbra & umbella ibidem magna co- *Umbra.*
 pia reperiuntur, eiusdem magnitudinis pisces, qui *Umbella.*
 inter optimos habentur. Ego verò palmam bo-
 nitaris

D d 5 nitaris

Ferrat ut
vulgo ap-
pellatur.

nitatis attribuerem pisci cuidam, in dictis lacubus, ac præsertim Genevensi, nascenti, quem communi nomine *Ferrat* appellant: Craticulæ inpositus torretur, ut macharellus in Gallia, deinde cum intinctu, ex butyro recenti liquato, omphacio, & petroselino conciso, apponitur. Per medium dissectus, carnem representat nive candidiorem, & friabilem instar duriusculæ panis medullæ. Vpam tantum spinam habet, instar Soleæ; ceteros pisces omnes, sive marinos, sive fluviatiles, saporis bonitate & salubritate, longè post se relinquit. Coctus etiam in aqua, cum condimento ex butyro recenti liquato, omphacio, & salubribus boniq; saporis herbis apponitur.

Lavaretus.

Lavaretus, quem Rondoletius tanti facit, eiusdem est cum superioribus speciei; non tamen magnitudine Besoulæ respondet: quem (non citra admirationem) in lacubus Allobrogum tantum reperiri constat. Tanta est eius bonitas ac præstantia, ut exenteratus Romam usque avehatur. Sex horis tantum sale conditus, & in oleo frigus, cum intinctu ex aceto, in quo piper, caryophyllum & cinnamomum, & croci modicum bullerint; & laurinis sive myrtinis foliis involutus asservatur. Quo vis modo paratus usq; adeo est boni & grati saporis, ut galam mirum in modum oblectet.

Carpio.

Carpio in lacu (*de la garde*) inter Bressam & Veronam captus, est optimus piscis: carnis tenerriam & saluberrimam: Exenteratus per totam etiam Italiam passim venditur, & magno in pretio habetur.

At Cy-

At Cyprinus, Gallis *la Carpe*, lutosis gaudet ^{Cyprinus} fluviis, quibus impinguetur & melior evadit. Id- ^{Galls.} circò Sequanæ & Araris optimi sunt Cyprini, *la Carpe*. ac bonitate superant stagnosos. Satis boni & laudabilis nutrimenti est: non tamen copiosè nec frequenter nimis sumendus. Præparatio eius fit vel elixatione, cum vino solo: aut cum aromatis & vino, omphacio & modico aceti, & cepa, quod Gallis dicitur *estruuee*: vel frixione cum oleo aut butyro. In Cyprino optimum est caput, & delicati sunt admodum eius oculi, lingua & ova.

Cobites fluviatiles, Gallis *Loches*, parvi sunt, ^{Cobites flu-} variegati, veluti truttæ. Inter duas patinas cocti ^{viatiles,} cum butyro, omphacio, piperis & foliorum lauri ^{Loches} modico: aut incrustati in pastillos, vel quovis ^{Galls.} alio modo parati, apponuntur. At quos Galli vocant *gougons*, Latini Gobiones, paulò grandiores ^{Gobiones.} cobitibus, assi aut frixi, cum butyro ac succo aurei mali apponuntur. Inter duas etiam patinas coquantur, sed rarò.

Brama, sive Cyprinus latus, eiusdem bonitatis est cum Cyprino: carnem tamen habet deli- ^{Brama sive} ciationem & suaviorem, facilioremq; concoctionis. ^{Cyprinus} Assatur super carbones, & cum butyro, omphacio ^{latus.} & optimis herbis conditus apponitur.

Tinca bonitate & magnitudine carpioni & ^{Tinca.} bramæ non respondet: maculis variegata, ut Plica: carnem viscosam & glutinosam, cum insigni nutriendi vi, obtinet: quæ crassos humores in corpore generat. Cum oleo frixa, cum condimento ex aceto, cepa, & aromate apponitur,

*Remedium
contra
quartanas.*

tur, suavissimi est saporis, quo plurimi delectantur. Per medium dissecta, in febribus intermitentibus, ægrorum plantis pedum admovetur, tanquam summum remedium: cuius felicem successum & singularem virtutem, quotidiana probat experientia. Eodem modo & eadem Carpis brachiorum applicatur.

Barbo.

Barbo piscis optimus, Julio, Augusto, & Septembri, qui ex omphacii intinctu, suavem & gratum acquirit saporem. Sed absque intinctu, eius caro non adeo boni succi est, etsi candidissima. Siquidem albedo non semper bonitatis comes, fallaxq; est sæpenumerò coloris species, unde Poëta:

Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

*Barbonis
ororum in-
commoda.*

At in molli illa & alba carnis substantia, lateq; acrimonia quædam, id quod in eius ovis apparet: quæ alvum perturbant & exagitant, modò per vomitum, modò per secessum, ac si antimonium vitrificatum quis sumserit. Quod apprimè notandum, ne incauti fortè fallantur.

*Molitor
meulnier.*

Molitor, Gallis *meulnier*, tam inspidam carnem nullaq; profus nutriendi facultate præditam, habet: ut non necesse sit, de illius historia verba facere.

Anguilla

Anguilla sive marina sive fluvialis, plus noxæ in corpore parit, quàm utilitatis: viscosam enim carnem habet, stomachum, aliaque nutritionis viscera, ex crasso viscidoque illo sanguine, inde producto, gravat. Sale conditæ meliores & salubriores sunt insullis: propterea quod sale superflua & excrementitia eius humiditas absumatur.

atur. Proinde illæ differunt pro aquarum salubriorum vel insalubriorum ratione. In Loto, Vasconiaë fluvio, anguillaë minores capiuntur, quæ salitæ longè lateque avehantur. Sunt enim crassioribus, quantum vis salitis, multò salubriores. Coctæ ad mollitiem (qua coctione omnis simul auferitur falsedo) & craticulæ impositæ ad assandum, cum proprio liquore pingui citra alium intinctum apponuntur: qui cibus parçè sumptus, optimus est, & appetitum excitat.

Frequens ac familiaris ranarum usus, præsertim quadragesimæ tempore. Solæ earum coxæ, frixæ cum recenti butyro, & modico origani & menthæ apponuntur. Delicatæ sunt, salubres, & palato gratæ: & asthmaticis imprimis, tabidis & phthificis conferunt: qui ex morbi diuturnitate attenuati, & sua nativa humiditate spoliati, sensim conficiuntur. His enim humidum primigenium instauratur ac refarcitur: præsertim si illarum coxæ in jusculo caponis elixentur, & jus illud sorbeatur: summum enim phthificis ac inveteratis tussibus remedium. Siquidem jusculum aridas partes humectat, somnum gratum ac vitilem provocat. Coquantur etiam coxæ in aqua & aceto, quo jure colluitur os, ad dentium dolores mitigandos.

Ex earum spermate, initio veris, destillatur aqua, quæ extrinsecus adhibita, in extinguendis inflammationibus oculorum, aliarumque partium gangranis, & Erysipelatis sedandis, incomparabile est remedium: quin & impetiginis faciei eademmet aqua tollit: & in moderatis mensuris, hæmorrhoidibus

Rana.
Ranarum
varie in
medicina
proprietate.

Remedia
probatissima ad oculorum dolores, gangranas, erysipelata, hæmorrhoidibus

*rhagias, aut
quem vis
alium san-
guinis flu-
entem.*

sibus opportuna est: præsertim si linteum, ab illa spermatis ranarum viscositate sæpe imbatum in vulvam immittatur. Vel ex eodemmet linteo siccato, & in frusta conciso, fit pessus matrici applicandus: cuius virtus est sistere omnem hæmorrhagiam à quacunq; causa ortam. Idem linteum eiusmodi spermate imbatum, & in cinerem redactum, admirandam sistendi vim habet, menses & hæmorrhoides, si pulvis ille vel in matricem, vel anum inspergatur. Fel præterea ranarum in cinerem redactum, & cum vino albo propinatum ad dimidiam drachmam, quartanis febribus certissimum esse auxilium, certò creditur.

*Fel rana-
rum, ad fe-
bres quar-
tanas.*

Limaces.

Limaces, quibus postremum inter pisces ac conchylia locum destinavimus, Italis potius, & Vasconibus familiares sunt, quàm cæteris Francis. Rectè enim præparati, ipsis delicatissimi & gratissimi sunt. Multa enim in illis regionibus ciborum genera habentur, quæ à Gallis nostris tanquam fastidiosa nimis reprobantur.


Quibus insuetus est testudinum, aliarumque cochlearum usus, etsi boni sint succi, fastidium tamen vel sola illarum præparatio multis movet. Sed constat medicis, limaces cochleis suis inclusos per totam hyemem, propriâ suâ substantia se alere & nutrire: unde liquet, quanta sit illorum nutriendi vis atque præstantia: ut vel hoc solo nomine maximè à Galeno commendentur, & imprimis hecticis, tabidis, & macilentis ad vires recuperandas ab eodem præscribantur. Ean-
dem

*Lib. 3. de
alim. facult.*

dem virtutem habent & testudines & cancri, atq;
id genus alia testacea.

Optimi limaces sunt qui in vineis & circum *Optimi Testu-*
sepes reperuntur. Varia est illorum præparatio. *maces qui s-*
Primùm in lixivio ex farmentis factò, cum suis *et eorum*
testis coquantur, ad impuritatem tam intrinse- *præparatio.*
cam quàm extrinsecam tollendam: deinde qua-
ter aut quinquies cum aqua coquantur & reco-
quantur: probè mundati, per sex horas aut am-
plius adhuc elixantur cum aqua, sale & butyro,
aut oleo olivarum, additis lauri foliis, thymi,
serpilli, & id genus herbarum aromaticarum:
hoc modo ad perfectionem cocti, cum piperis
modico apponuntur: appetitum stimulant; qui
erisi videantur viscosi, tantum tamen abest, ut
difficilis sint concoctionis aut stomacho graves,
ut ipsi contra magno sint auxilio ad calorem ei-
us fovendum & augendum, veneremque pro-
vocandam. Aut elixi, & extra cochleas frixi
cum oleo aut butyro, succoque arantiorum ap-
ponuntur: plurimi eo cibo maximè delectantur,
qui eo assveti sunt. Magnus fit ex iis quæstus
apud Mediolanenses: ex quorum testis, calces
ad tinctoriam artem præparantur. Quin & æ- *Remedium*
dem testæ in aceto destillato soluta, & in magi- *prestantiss.*
sterium redactæ, non minorem virtutem ad cal- *ex testis li-*
culi expulsionem habent, quàm magisteri- *macum con-*
um ex corticibus ovorum aut la- *tra calcu-*
pide Iudaico paratum. *lum.*

EORVM


 EORVM QVÆ IN AP-
 PARATVM ET CONDIMEN-
 ta ciborum usurpantur.

Cap. VIII.

VT cibi, de quibus antea abundè diximus, aptè & delicatè condiantur, ut eò gratiores fiant palato, & gustu reddantur suaviores, quædam ad id præstandum in usum veniunt, de quibus hîc privatim verba faciemus, ut earum rerum proprietates ac qualitates tam ad alendum, quàm ad tuendam valetudinem efficaces demonstremus.

*Varia condimentorum
 ingredientia.*

Salis facultates.

Hæc autem de quibus instituimus dicere, sunt quæ sequuntur, sal nempe, saccharum, piper, cinnamomum, caryophyllum, nux moschata, zingiber, quæ inter alia optima habentur aromata, crocus, mel, oleum, acetum, omphacium. Ex quibus vel singulis, vel pluribus simul commixtis, coqui aut pistores sua condimenta parare solent.

Sal calidam ac siccam qualitatem obtinet, vimque habet detergendi, dissolvendi, purgandi, & adstringendi: qua ratione excrementitias ac supervacaneas humiditates ciborum, sive carnes sint, sive pisces, fructus, olera & id genus alia, absumendo, tuetur illa à corruptione: unde inter alia, maxime omnium necessarius in usum hominis sal censetur, quo nemo carere unquam commodè possit: præterquam quod ipse solus plus

plus in condimentis ciborum possit, quàm quodvis aliud adiunctum, qui alioqui eo destituti insipidi profus ac insuaves, ingratiq; expuerentur, nedum ut a vidè à stomacho exciperentur: aut si ab eo recipiantur, statim corrumpantur, ipsiq; ventriculo non parùm noceant. Vnde constat, quantus sit eius & efficax usus, imò etiam pernecessarius ad conservandam valetudinem, & vitam prorogandam. Hinc dicebat Galenus:

Quicquid in corporibus, (inquit, loquens de sale) humidum inest, id quodammodo absorbit, & quod reliquum est substantia solida, adstrictione contrahit, ac pròinde etiam conditura sua carnes servat, & à putredine tuetur. Vnde sub finem infert, usum salis non esse necessarium rebus, quibus profus nulla est humiditas superflua, ut melli & quibusdam aliis: nec iis, quæ corpore constant solido, quales sunt lapides: At utilisissimus quidem & necessarius est iis omnibus, addit, quibus suspecta est putredo. Pauci autem cibi à corruptione sese naturà vindicant. Idcirco omnibus propemodum cibus summè necessarius est sal: nec abs re sic cecinit Poëta:

Nam sapit esca malè, quæ datur absq; sale.

In hunc sermonem ingressi sumus de industrià, quod vulgaris ille error, quo sibi plerique omnes & alii persuadent, usum salis nocentior, quàm ad sanitatem esse utilem, à nobis ferri nequeat. Perniciosa enim persuasio isthæc est, quâ complures usque adeò fascinantur, ut ne micam quidem panis salis ausint ori indere, aut salis granum ovi inspergere ad saporem, citra me-

E e tum

Gal. lib. II.

de simpl.

medic. facult.

cult.

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

e e

*Cur cibi sa-
le moderate
condiendi?*

tum periculi. Quod quàm ridiculum & à ratio-
ne alienum sit, palàm est omnibus. Certum igitur
habeamus sanitati conducere, ut mediocri
salis aspersione cibos nostros condiamus, a-
versemurque qui secùs sentiant. Fit enim inde,
ut non tantùm sùavior ac gratior palatò redda-
tur esca: sed eò etiàm salubrior ac minùs corrup-
tioni obnoxia fiat. Humiditates enim super-
vacaneas, quibus facillè cibus corrumpitur, &
nausea movetur, is absumit & desiccatur, gustus-
que lapidus redditur, quo vel prostratus appe-
titus restituitur: concoctio ventriculi adiuva-
tur, & excretio stimulatur. In quem ultimum
finem, usus eius est quotidianus in clysteribus,
glandibus & suppositoriis.

Nec tamen inde inferre volumus, vescendum
semper esse falsis, nec ab iis temperandum, ci-
traque conditionum hominum rationem, eor-
umque infirmitatum, quibus sæpe falsa nocu-

*Quid obser-
vandum in
salis usu.*

mento sunt, iis tamen utendum esse: At cen-
semus distinguenda omnia, dextreque singula
esse interpretanda, sive ciborum habeatur ratio,
sive complexionum, ut vocant, ipsorum homi-
num. Ciborum enim alii salem expetunt, alii
non. Temporis etiàm habenda est ratio & di-
stinctio, siquidem quæ pridem salita est caro,
& ad fumale desiccata diu est, etsi per se esset
mollis, duriozem tamen substantiam ex diutur-
nitate falsedinis & infumationis contraxit: con-
trà, quæ per se dura, qualis est bubula, aliquot
tantùm dies salita, emollitur, & delicatior red-
ditur. Sic bubulæ carnes sale condiuntur ad pau-
cos

cos dies, quæ deinde appositæ ex recenti sua salitura, avidius & svavius excipiantur: quod Gal. lib. 11. de medic. facult. confirmat his verbis: *Animalium corpora, inquit, quæ excrementitia carne constant, salitura sunt peridonea: excrementitias autem vocamus carnes, quæ pituitosam humiditatem in se conspersam continent.* Aetius ulterius progreditur, ac differit de omnium ciborum salitorum differentiis & qualitibus, qualescunque illi sint, sic scribens: *Non modica, inquit, differentia salutarum carnum est, prout quædam ex ipsis saliantur. Nam aded immutantur, ut saepe animalis temperamento humidi, caro salita longè siccior evadat, quam caro animalis natura siccior non salsa.* Deinde docet Aëtius, quæ carnes opportunius sale condiendæ sint: *Ille, inquit, quæ subduriore & excrementosa simul sunt, aut quæ supervacanea humiditate scatent.* Deinceps cum pariter docuisset, quibus carnibus & cibis salis conditura non debetur, quod à sale duriores, ac concoctu difficiliores reddantur cibi: simul indicat eduliorum utilitatem, quæ aptè & opportunè salita sunt: atque sic caput absolvit totidem verbis: *Quæ verò, inquit, ad saluram idonea sunt, tenuium partium sunt, & comesta crassos ac glutinosos humores attenuant. Cæterum vetera salsamenta omnia vitiosa sunt.*

Quod genus ciborum etiam nos suprâ dānavimus, præsertim cum frequens aut assiduis eorum est usus, quod tūm vel maximè noxiū sint: at per intervalla sobria eorum usurpatio, non usque adeo damnosa est, nec ubique aspernanda.

nanda. De quibus consulatur celeberrimus ille vir Marsilius Ficinus, ubi de salitis edulis & aromate conditis scribit in libro suo *De vita cœlitus comparanda*. Illic enim in populari illo errore explodendo mecum sentit.

Salis tria principia.

Quod ad variâ eaque præstantia medicamentata attinet, quæ ex sale eruuntur, videre licebit, quæ de eo scripsimus in Tetrade nostra, & quæ hypostatica illa tria principia, spiritus nempe mercurius æthereus, isque acidus & vitriolicus: sulphurque eius dulce ac narcoticum: nec non salina substantia, quæ abundat educantur, & in apertum prodeant, quod lectorem ablegamus.

Sacchari utilitates.

Post salem, saccharum in magno pretio & usu est, ad condienda multa edulia, quibus congruum est: nec minus omnis generis fructibus condiendis ac conservandis idoneum est. Si singula minutim expendere & docere vellem, nunquam fuerit finis.

Quo tempore saccharum venerit in usum.

Non satis mihi constat ex scriptis antiquorum, Hippocratis nempe & Galeni, illos eius cognitione fuisse imbutos: aut illud saltem meo silentio obruerunt, si fuerit notum. Temporibus Æginetæ tum demum cognitum & in usu fuisse ex scriptis eius legi potest. Pauca enim obiter de eo loquitur Ægineta in hæc verba: *Cæterum, inquit, saccharum, quod ex felici Arabia affertur, minus dulce est eo, quod apud nos est: sed aequalem vim habet ad hoc, quod neque stomacho noxium est, neque sitim inducit, velut hoc nostrum.*

Vbi notandum tum temporis ab Ægineta observatum fuisse à saccharo sitim excitari: calidæ enim

enim est qualitatis, ac facilè in bilem vertitur : idcirco frequentiore eius usu omnibus interdicto. Qui enim avidiores sunt ad saccharum, & *Sacchari* saccharatas confectiones immodicè deglutiunt, *incommoda*, sanguinem sibi retorrent, perpetuam sitim incurrunr, ac foedam dentium nigredinem contrahunt. At juvenibus præsertim nocentissimum est, qui calido & bilioso temperamento esse solent.

Primi omnium Arabes nobis usum sacchari invexerunt in medicinam, ex quo variè parantur varii syrapi, innumeræque aliæ confectiones, & id genus alia, quæ quidem Priscis erant prorsus incognita. Est candidum est saccharum, sub candore tamen suo magnam celat nigredinem, ut & sub eius dulcedine ingens acrimonia delitescit aquæ forti par & similis. Ex quo etiâ dissolvens, ac liquor tam fortis educi potest, qui vel ipsum Solem in aquâ solvat, & colliquet.

Qui in interna rerum Anatomia versati sunt, quique altiùs trans corticem pervadunt ac penetrant, norunt quid dictum velim. Discant alii harum rerum ignari, prius ex Isaaco Hollando singula, quæ de saccharo conscripsit opera, quàm de eo absurdam sententiam proferant; tunc enim opportunum fuerit de iis loqui, quæ optimè didicerint ac calluerint. Alioqui honestius fuerit eorum silentium, quàm temeraria garulitas.

Veteres, sacchari loco, mel in usum assumebant: Hippocrates, variis in locis, de aqua mellita, sive hydromelite, ac de aliis ex eo paratis

E s 3 reme-

De melle. remedijs verba facit. Quorum Galenus meminit II. lib. de simpl. medic. facult. Vbi & de natura mellis ac eius facultatibus, aut qualitibus abundè loquitur, asserens naturam mellis separatum quid esse, tum à plantis tum ab animalibus. Nam et si mel occurrit inter folia & flores quarundam plantarum, nec succus tamen nec fructus earum est: at ne minima quidem earum portio; sed eiusdem generis cum rore mel censendum est: utpote cœli fructus, quem apes ex floribus seligere, ac exugere solent, nec non ex herbis huius feracibus: Qui utique cibus est cœlestis, in aëreo ventriculo animalculorum illorum cœlestium, apum videlicet, concoctus & elaboratus, in eam dulcedinem, quam gratam & miræ virtutis exhibet: qui idcirco animalis cibus etiam dici potest, licet à prima sua origine cœlestis sit fructus, qui etiam citra apum artificium reperiri queat.

De variis locis, ubi mel citra apum artificium reperitur.

Plinius enim lib. 21. cap. 14. meminit cuiusdam montis in Creta siti, Carinæ nomine, ubi nullæ conspiciuntur apes, cum tamen in magna mellis copia abundare soleat: quod in medicinam præstantissimum asserit. Fusè etiam docent historiæ in *Media*, *Thracia*, & *Hircania* in quadam plaga, quæ *Fortunata* dicitur, arbores extare, ex quibus copiosissimè mel defluit & extillat. Qua de re inter cæteros consulatur Cælius lib. Ant. lect. 23. cap. 35. Quin etiam Galenus eodem libro de simpl. med. scribit se vidisse & comperisse mel perfectè efformatum, in quibusdam arboribus & plantis: Huius sunt verba: *Memini aliquan-*

aliquando, inquit, in estate super arborum herbarumq; folia mellis quam plurimum repertum fuisse, ut gaudio exultantes rustici cantarent:

Iupiter mella pluit.

Tandem eodem loco mellis differentias edocet ex plantarum bonitate, ex quibus colligitur opinaturque id quod ex thymo, salvia aliisque odoriferis herbis eruitur, esse optimum. Docet

idem etiam eius præparationem, coctionem nempe & despumationem: quæ præparatio usum mellis reddit longè meliorem & salubriorem: quod secus non paratum, nec coctum, nec despumatum, nocentissimum redditur, cuius

noxas & damna explicat. Eius sunt verba: Præterea, inquit, in hoc differunt, quod mel non plene coctum, ventrem & intestina inflationibus impleat, contra quod in coctione omnem spumam abiecerit, status expers sit, & urinam moveat. Denum de

eius utilitate differens, ac demonstraturus, quibus mellis usus confert aut nocet: Senibus, inquit, ac in universum frigidi temperamenti corporibus, mel perutile est. In vigente autem aetate & calida temperie in bilem convertitur.

Multi sunt, qui naturâ à vino abhorrent, aut quibus illud ipsum adversatur: Aliis verò, ne sua mala & morbos, quibus obnoxii sunt, eodem foveant, idcirco illius usu tanquam noxio, interdicitur. Eiusmodi hominib. bochetum, quod vocant, hoc est, potio illa, quæ fit ex aqua, saccharo, & cinnamomi modico, aut hydromel aliquod ex aqua & melle coctis ac depuratis

E e 4 præscri-

præscribitur, eorumque usus in potum quotidianum consulitur.

*Remedia
varia ex
simplici hy-
dromelle
parata.*

*Hydromel
quibus no-
uium.*

*Spiritus vi-
tae arden-
tissimus ex
hydromelli
te extra-
ctus.*

*Aqua vi-
tae ex hy-
dromelle,
et eius vir-
tutes.*

Ex eodem hydromelle simplici multa parantur apozemata, multa hydrotica & diaphoretica. Quin & ego ipse eo saepe utor in frigidis morbis, ex crasis & pituitosis humoribus genitis, apud eos etiam qui obæstiores aut repletiores sunt, temperamenti admodum humidi & pituitosi. Qui verò macilentii ac exiles sunt corpore, aut bilioso temperamento ac jecore fervidiorre, ab eius usu illos excludo tanquam nocentissimi. Confestimque enim in bilem vertitur; in se porro inclusum habet (utpote cum sit æthereæ ac cœlestis naturæ) spiritum vitæ ardentissimum, quiq; vinorum omnium ac malvaticorū etiam spiritus omnes facile incendio vincit. Quin & paratur ex quinq; aut sex aquæ partibus, & una mellis defæcatorum, & ad perfectionem coctorum, hoc est, dum lixivio istius ovum recens supernatet, potus usq; adeò fortis & generosus, ut vel optimam malvesiam, seu vinum malvaticum bonitate & generositate æquet; saporem eundem & gustum cum malvatico obtinens, nec minus, ac amplius etiam incendens ac concalfaciens. Ex quo etiam potu aqua vitæ educitur longè majoris virtutis & ardoris eâ, quæ ex vino etiam generosissimo extillatur. Ex eodem etiam comparatur acetum acerrimum, quod omnia alia virtute & acrimonia vincit.

Vnde videre est, quanta affinitas sit & similitudo hydromellis cum vini proprietatibus: cum perinde ac vinum ipsum possit reduci, & in aquam

aquam vitæ, & in acetum, tanta aciditate vitriolata præditum, ut instar ipsiusmet spiritus vitrioli, margaritas, corallos, & alios lapides pretiosos dissolvat.

Philosophi, qui circa hoc nobile subjectum laborarunt, illudque in partes suas, ex internæ Anatomix legibus, artificiosè dissectuerunt, longè sublimius quid in eoprehenderunt, quàm sunt vulgares istæ facultates, aperiendi, attenuandi, detergendi, mundificandi, sputum & urinam provocandi. Habet enim in se (modò per solertis artistæ industriam ingeniosè præparatum fuerit) vim & potestatem aurum, quod aliàs ob corporis molem & crassitiem quasi mortuum est, revivificandi, & in medicinam summam ac potentissimam, ad universos corporis languores reducendi.

Atque hæc de melle sint satis. Plura enim alibi, ac præsertim in Pharmacopœa nostra de eo differemus, nec varia hydromelitem aut oxymelitem genera, mel helleboratum, passulatum, anacardinum, & innumeras id genus alias præparaciones, quæ ex melle concinnantur, silentio suppressimemus.

Suprà olivas in album fructuum recensuimus quidem: At de earum oleo tractationem in hunc locum distulimus, utpote quod in condimentum multorum ciborum usui sit. Ad frigendos enim quosdam cibos, ut pisces, ova, & quadragesimales alios, variis etiam modis coquendos valdè opportunum est: iis præsertim locis, ubi butyrum desideratur. Eo crustulæ tostæ impin-

De oleo olivarum et vario eiusdem usu.

E e 5 gvan-

gvan̄tur & eduntur. Acetaria omnis generis eo delibuta gratissima parantur, placentæ, juscula, fabaceæ & pisaceæ exuccationes aut expressa jura, quàm suavissimè condiuntur: Vnde liquet quàm necessarius sit olei usus: fateor quidem à multis abhorreri, præsertim coctum: ut aliis suavissimum est & salubre, præsertim si virgineum sit oleum, ut vocant, & recentissimum: quale ex Gallia Narbonensi, nec non ex Hispania nobis advehitur.

Qua olea optima veterum temporibus.

Vtilitas olei

Plinius præ omnibus aliis, Italicum laudat oleum, ac præsertim illud, quod ex Licinia asportatur. Athenæo verò commendatur Samiū, Caricū & Thuriū. Optima sunt isthæc olea omnia, quibus tamen nostra non sunt inferiora. Mihi valdè probantur hæc olea, quæ butyro etiam bonitate & salubritate, utilitate ac necessitate præferam. Valde enim sanitati conducunt, quod potissimum est. Fortius enim butyro putrefactionibus reluctatur oleum: si quidem butyrum per seipsum corrumpitur, ni confestim saliat aut liqueat. Oleum verò nulla ratione immutatū, aut permixtum, vi propria sese ipsum diu conservat. Quod idcirco censetur antidotus & venenorum hostis, seu alexipharmacum, quod à venenis omnibusque aliis corruptionibus tueri soleat, sive intrò sumatur, sive topicè extra inducatur inlitum. Eo idcirco veteres olim proceres corpus inungebant ad sanitatem fovendam. Vnde Democritus aliquando interrogatus, qua ratione homo, omnium optimè, posset perfectam valetudinem tueri, vitamq; diu pro-

ro-

rogare: Si, inquit, intus melle, extra oleo utaris. *Dictū De-
mocris no-
tatu dignū.*
Attamen non minus utile est ipsum oleum intrō-
sumptum: sive cum cibus aliis misceatur, sive re-
medii loco, vel per se, vel cum aliquo liquore
permixtum offeratur: ut exempli gratia cum suc-
co limonum, quod ita propinatum dosi congrua,
hoc est, unciā una singulorum, summē conducit
ad vermes infantium extrudendos, à quibus ple-
runque necari solent.

*Remedia
ex oleo con-
tra vermes.*

Extrinsecorum porro remediorum, ut un-
gventorum, lituum, mixtorum oleorum basis &
fundamentum habetur oleum. Sed cum hoc ar-
gumentum longæ sit, nec hic propriè tractatio-
nis, ad pharmaciam rejiciemus, ubi centena varii
generis balsama, innumeraq; alia remedia utilia
ac necessaria, ex oleo olivarum confecta anim-
advertentur.

Acetum quoq; & omphacium usui sunt in con-
dimenta eduliorum, nec quicquam boni aut sva-
vis condiri potest, quod eorum altero careat. *De aceto
& ompha-
cio.*
Suprà (dum de aciditate limonum ageremus) at-
tulimus varias medicorum sententias, de quali-
tibus acetum contendentes, utpote quorum aliis
esset frigidum, aliis calidum: de qua re illic no-
stram exposuimus sententiam. Idcirco hoc loco
plura de eo non dicemus: fatiscque fuerit nobis
addere, in varia ciborum condimenta, acetum
usurpari, quod inter cætera sit strenuus gulæ &
appetitus stimulas: cuius porro etiam vis est in-
cidendi, aperiendi, deobstruendi, ardores, bilis *Virtutes, a-
ceti.*
moderandi, corruptiones & putrefactiones arcē-
di, concoctionem juuandi, vel in stomachis etiam
cali-

calidioribus; nec non in pestiferis morbis, à contagio utentes conservandi & liberandi.

*Acetum
quibus no-
xiunt.*

Cautè tamen, prudenter, ac sobriè aceto ubiq; utendum est. Neq; enim senibus satis salubre est, nec macris aut extenuatis, ut junioribus, corpulentis & plethoricis solet conferre. Præterea sciendum, ab eo partes nervosas lædi, & in pectore talsim excitari. Quædam mulieres matricis morbis obnoxia, eo, si degustarint, statim offenduntur. Idcirco non erit immodicè usurpandum, sed cautè & prudenter, ut diximus, idq; ipsum temperando ac corrigendo saccharo, melle, oleo, aut id genus aliis.

*De vario
aceti usu in
medicina.*

Ad medicinam quoque conducit acetum, ut iam monuimus. Ex eo enim conficiuntur oxymelita, acetum scilliticum, syrupus acetosus, oxycratum, atque id genus alia, tum interna, tum externa medicamenta: de quibus in Pharmacopœa nostra, tanquam proprio loco, abunde agemus, juvante Deo.

*Proprieta-
tes Ompha-
cii.*

Omphacii pariter usus ad provocandum appetitum conducit, ad sanguinem ardentiorē, biliosumq; humorem commoderandam. Idcirco iracundis hominibus & faciliè excandescētib; iisq; qui calidis morbis impetuntur, utile est & congruum. Eo tamen senes & pituitosi, minus aliis uti debent. Ex omphacibus, hoc est, ex uvis immaturis conditura fit ad sedandam sitim peropportuna, febricitantibus omnibus utilissima.

*De aroma-
tibus in ge-
nera.*

Restat in conclusionem capituli de apparatu & conditura ciborum, de aromatibus aut speciebus,

ut vo-

ut vocant, dicendum : cum iis nec coqui nec pistores carere facile possint ad sua condienda fercula : ubi tamen summa illorum industria est, ut ritè illa & appositè permisceant, ut ne quid nimis, nec quicquam etiam desideretur : unde omnia convivarum palato sapidissima ac gratissima reddantur juxta regionum mores & consuetudinem : siquidem in Germania, copiosiore aromate & croco condiuntur cibi, quàm in Gallia : Quin & in ipsis Galliis, non omnes provinciarum pari aromatum quantitate delectantur : siquidem hinc eorum usus fuerit parcissimus : illic liberalior. Imò & in eadem provincia, atque etiam urbe, varia variorum hominum sunt palata, quibus singulis à coquis & pistoribus satisfaciendum est. Alii porò hoc aromatum genere, alii alio sibi congratulantur. Tempus præterea à pistoribus observatur tanquam indice, quo sua condimenta metiantur. Qui enim ex ferina pastilli parantur, si diu asservandi sunt, aut procul aliò amandandi, copiosius aroma in suum condimentum & conservationem postulant.

A pipere ordiemur vulgari, quod rotundum & nigrum est : quodque à vulgo calidissimum aroma esse censetur : unde plerisque eius usus reformidatur. Ego verò & eo loco & pretio piper habeo, ut omnia alia aromata vincat salubritate & temperie, minus aliis excafaciens, nedum incendens. Quod enim acumen & acrimonia in pipere gustu deprehenditur, proficiscitur ex sale eius aronico, subtili, penetrante, attenu-

Piper rotundum & nigrum.

tenuante, incidente, & dissolvente, à quo tartarea omnia & viscida ex ventriculo, aliisque partibus soluta, faciliè deturbantur. Quæ ratione veteres

*Aët. terr. 4.
serm. lib. 6.
cap. 194.*

parant. Apud Aërium legitur antidotus ex duobus piperibus concinnata, iuxta Archigenis descriptionem: quæ dolorem omnem sedat, febres extinguit, & colicam omnem affectionem compescit, ut scribit etiam Actuarius, qui libro 5. meth. medendi, antidotum præscribit ex tribus piperibus conformatam, utilem, ut asserit, ventriculis infirmis, adversum ructus acidos, febrem quartanam, jecoris affectiones, inflationes, & tusses. Eandem depingit antidotum Nicolaus myrepsus, quam iisdem morbis affirmat esse opportunissimam.

*De Antid.
sect. prima
cap. 116.*

*Remedium
contra fe-
bres inter-
mittentes.*

Multi hodie in præstantissimum & promptissimum tertianæ febris remedium habent, oleum, quod chymica industria ex pipere elicitur, cuius aliquot guttæ, ex aliquo idoneo liquore exhibentur: huius olei vis est, tartarum, in quo seminarium morbi continetur, dissolvere, ac solutū per urinas aut sudores discutere, ut ex eo quàm elegantissimæ ac certissimæ curæ præstentur, prout quotidianâ demonstratur experientia. Usitatus est etiam piperis usus, adversus dolores & inflationes stomachi. Eius enim tria grana vel integra vel per medium intersecta, deglutita, mirè eiusmodi dolores & promptè compescunt: nec minorem obtinent in hanc rem virtutem, bacis juniperi: quæ in huiusmodi affectibus præscribi solent.

Zin-

Zinziber proximè accedit ad naturam piperis, veruntamen crassioris est substantiæ, qvò fit ut minùs penetret, suasqve operationes tardiores habeat: piper verò promptius agit, vt qvòd longè tenuiorum fit partium; qvàm Zinziber.

Quòd ab Aërio & Oribasio confirmatur his verbis: *Zinziber radix valdè calefacit, sed non primo statim occurſu ut piper, quamobrem minus tenuium partium, quam piper esse censendum est.* Quin & ipsum zinziber virtutis salis aronici particeps est,

vt qvòd pungat & vellicet linguam, atq; idcirco vim discutientem habeat, attenuantem & aperientem, profiq; obstructionibus & doloribus hepatis expediendis, nec non quartanis, & aliis id genus morbis proſtigandis. Duplicem describit antidòtum Myrepsus, de zinzibere inſcriptam: *Myr. lib. de ultimamq; dicit, apoplexiis, maniacis, & insipientibus & qvartanariis esse vtilem. Ex eo chymici extractum qvoddam diaphoreticum ac diureticum admirandæ virtutis proliciunt, qvòd suo loco depingemus.*

Caryophylla, pingviora, ac oleaginosiora sunt superioribus aromatis, nec non magis calefaciunt. Eorum tamen oleum crassiorum est partiù inter alia olea aromatica, qvò fit vt statim fundù aqvæ petat, cum alia olea aqvæ supernatare soleant. Hinc oritur tanta illius caliditas, sanqvam diuturna, vt propemodum vim causticam possideat. Eius vsus est in doloribus dentium. Quod si intrò assumendum est, vel aliquot eius guttæ electuario alicui solido admiscantur, citra ignem, vel ex eiusdè guttis aliquot tabellæ jam concinnatæ

Zinziber est eius proprietas.

Aët. cetr. serm. I. Orib. med. coll. lib. 15.

Myr. lib. de Antidot. sect. 1. cap. 462. 470.

Caryophylla.

Usus Caryophyllorum.

natae perfriantur extrinsecus ex penna, adversus cruditates, flatu & incoctiones imbecillis ventriculi, cuius promptum utique praestansq; remedium est.

Nux moschata. Nux moschata inter alia aromata, omnium est temperatissima, & imprimis stomachica, ex qua oleum expressum & destillatum, eosdem Caryophyllorum usus, in medicina praestat.

Cinnamomum. Cinnamomum, Gallis *Canella*, tenuium admodum partium est, hinc fit ut omnium minime aliorum aromatum calefaciat: at cum adjunctam sibi possideat adstringendi facultatem, impar est solum perfecte condiendo ferculo, & aromatizando: quod per se & solum praestat piper, nullius alterius auxilio indigens: At aliis aromatibus ex debita proportione admixtum cinnamomum, compositiones reddit admodum svaaves & palato gratas, salubrioresque, quam quae ex aliis concinnantur.

Seorsim tamen & eo utuntur solo coqui in quibusdam condimentis. Interfigunt enim eo aliquos fructus, ut sunt pyra & poma, quae postea cum aqua & saccharo condiuntur: quemadmodum Gallus Indicus & nonnullae aliae aves garyophyllis circumquaque configi solent. Cinnamomum porro ad vina etiam hippocratica, ut vocant, componenda praeter aliis aptissimum est, adjecta sacchari sufficiente quantitate: à quo hippocraticum dulce ac gratum redditur, quo magna utilitate, cum propinatur, stomachus imbecillus hyeme mediocriter incalescit & corroboratur.

Proprietates cinnamomi.

Disci-

Discimus ex chymia, varias aquarum cinnamomatarum species, quas canellæ aquas vulgò vocant, conficere: quarum usus est frequens & quotidianus: quin & ex cinnamomo extrahitur oleum tenuium partium, cardiacum admodum, stomachale & corroborans, sed exigua admodum prolucitur quantitas: quod hoc oleum usq; adeò aereum sit & subtilium partium, ut non nisi solerti ingenio, ab aqua sua secerni & separari queat. Quo fit ut raro oleo extrahendo immerentur artifices: At varias canellæ aquas in eius locum supplent, quæ corroborando cordi, stomacho, omnibusque aliis nobilibus partibus inserviunt: quin & deliquiis, syncopis, & lipothymiis ac colicis affectibus summo usui sunt. Conducunt etiam gravidis mulieribus, ad partum accelerandum. Epilepticis & apoplecticis suos paroxysmos arcent, cerebroque deperditam lucem restitunt. Harum conficiendarum methodû in nostra restituta pharmacopœa variis modis docebimus: ut & varia alia quæ ex cinnamomo concinnantur remedia: Quin & ex corpore cinnamomi eiusque substantia terrestriore, rationem indicabimus, qua insigne stypticum medicamentum proluciat, quo fluxus omnes, vel dysenterix etiam ipsæ, sisti queant.

Trajani & Antonini temporibus, imò etiam imperante Severo, à quo Galenus iussus est theriacam componere, ut ipse scribit, oportuit illum uti, in defectum alterius, cinnamomo à temporibus Trajani asservato: vnde patet, quàm rarum vel tunc temporis jam esset cinnamomum. Id-

F f circò

*Aqua cinnamomis
Oleum eiusdem, & eorum virtutes in medicina.*

Lib. 1. de Antidotis.

circò mirandum non sit, si nostris temporibus careamus: cuius locum tamen nostra canella commode suppleri possit, cum vel ipsi veteres sua remedia eà ipsà condierint.

*lib. de An-
tid. sect. 1.
cap. 40. &
467.*

Myrepsus quatuor describit antidotos cinnamomi: quarum unam dicit adversus stillicidium urinæ, & calculosos, nec non ad omnia vesicæ mala facere, ita ut lapides conterat ac expellat, ut totidem scribit verbis: Alteram vocari dicit ab Italis, *manum dei*: quamqve scribit esse præstantissimam, adversus cordis deliquia, & corporis imbecillitatem, si ex vino optimo propinetur. Huic tertiam annectit doloribus stomachi & vomitibus succurrentem. Quartam verò solutivam esse vult, & tussientibus, pleuriticis, ac abscessu correptis, destillationi, jecoris, lienis, & viscerum obstructioni succurrere, ac, ut ipse infert, totius corporis sanitatem efficere. Qui autem ingredientia compositionum istarum antidotorum excutiet, & cum simplicibus aquis cinnamomi committet, quas in pharmacopœa nostra dabimus: quiqve de earum effectis sanam pronunciare volet sententiam, apertè cognoscet, quanta ars chymica ornamenta & virtutes remediis conferat spagyricè præparatis: quantiqve idcircò fieri, inquiri & addisci, debeant: non autem indignè nimis contemni, aut profusè damnari!

Procell.

Restat, ut adhuc paucis de croco differamus, quo Germani pluribus in locis, non solum in ciborum conditarum utuntur, sed externam etiam panis crustam eo tingunt: vim habet cor ex-
hila-

hilarandi: stomachum & partes nutritioni dicatas roborandi: obstructions hepatis & lienis solvendi. In jusculis item cum radicibus aperitivis sumptus, mensium suppressionem promovet: somnum præterea conciliat. Sed à nimio eius usu maximè cavendum: nec dosis unam, aut duas, ad summum, drachmas excedere debet: ne à summa eius vi narcotica, cerebrum nimis offendantur: aut interdum etiam mors ipsa inferatur.

DE CIBIS TAM ALIMENTOSIS, QVAM MEDICAMENTOSIS.

Caput IX.

HActenus de omnis generis alimentis, herbis, fructibus, carnibus & piscibus, vitæ hominis sustentandæ ac fovendæ necessariis: nec non de vario eorundem apparatu, satis abundè diximus. Scio aliquos fore, qui hinc nimium meum accusabunt indagandi studium, & tantam alimentorum diversitatem ac multitudinem, sanitati potiùs inimicam quàm congruam improbant: hic præsertim, ubi propositum est, de ea vivendi ratione differere, quæ in recto alimentorum usu consistat. Sed jam alibi huic objectioni satis fecimus, clareque ostendimus: finem præcipuum instituti nostri fuisse, non describere saltem particularem quandam victus

F f 2 ratio-

rationem, sed universale aliquod Diæteticon, quo ea omnia huic negotio necessaria in genere includerentur.

Propositis igitur variis illis alimentorum generibus, variisque illorum apparandi modis: non idcirco ab usum illorum approbamus: sed in illis sobrietatem servandam omnino censemus: cum & ipsa natura omne aversetur nimium; paucis verò & exiguis sit contenta. Quod & Plinius his innuit verbis ubi scribit, saluberrimum cibum esse simplicissimum.

De horum autem coquendi apparandiq; artificio, si quis objiciat, hoc potius coquam decere, quam medicum: respondeo, non esse adeò indignum medico, si, urgente necessitate, cibos ipsemet præparet, ad appetitum prostratum recuperandum. Si verò hanc rem vilem esse & indecoram, ad artemque culinariam pertinere, ulterius cavilletur: ipsi obviam eundo opponimus exempla tot amplissimorum ac clarissimorum virorum, principum, senatorum, Philosophorum, aliorumque ex antiquis celebriorum, qui hoc nomine passim commendantur, quòd culinariæ artis periti non solum fuerint, sed & ipsi ferculis præparandis manum adinoverint. Tanta est huius artis dignitas! imò, ut vir quidam doctissimus testatur, tanta est eiusdem necessitas, ut sine illa, convalescere ex morbis, vix valeamus: neque etiam sine eadem, bona frui valetudine: quod vel lippis & tonsoribus notum est. De cuius præterea dignitate, apud veteres probatissimos quosque authores, tam Græcos, quam

Artis Culinariæ præstantia.

quàm Latinos, passim literis proditum est. Testis est Homer. in Iliad. qui non solum Thrasimedem filium Nestoris introducit huius artis peritum: sed Achillem etiam magnum illum & fortem heroem, quem constringit, epulas propriis ipsius manibus præparasse: quibus convivio lauto admodum & splendido excepturus erat Vlysses, Ajacem, & Phœnicem, tres illos invictissimos Duces, qui pacis reconciliandæ causa cum Agamemnone, ad eum venerant.

Cum igitur in superioribus nihil de iis prætermittam videatur, quæ mensis ab omni generis cibis probè instruendis, sunt necessaria, ad eò ut homines sani, tam inferioris, quàm superioris conditionis, commodè & sufficienter tractari queant; nunc reliquum esse videtur, ut antequam huic tractationi finem imponamus, ægrotorum etiam rationem habeamus, ipsisq; congruis esculentis ac poculentis prospiciamus: quò tam ægri, quàm sani, aliquid utilitatis ex nostro labore percipiant.

Nonnullis ægrotantibus, ob affectus acutissimos, quibus consistantur, in momento perit omnis appetitus: adeò ut sæpenumero vix vel minimam panis portiunculâ deglutire queant. Alii verò chronico aliquo morbo detenti, non adeò sunt inappetentes: hi eduliis gratis, quibus ipsi delectantur, quæque facillimo labore in ventriculum ingeruntur, sunt reficiendi: ita tamen, ut & eadem tam alimenti, quàm medicamenti vires habeant. Huius generis sunt varia biscocta & placentæ: veluti pasta regales, lac

Ff 3

amygda-

amygdalinum, hordeatum, frumentatum, pul-
tes, panatellæ, & similia, quæ omnia in panis vi-
cem offeruntur: non fecus ac gelatinæ, consum-
mata, restaurantia, & expressa, carniū loco ex-
hibentur.

Non præter instituti rationem factari solum,
si horum præparandorum formulas annexerim-
us: initium facientes ab iis, quæ panis vicem
supplent. Est enim panis præcipuum nutritionis
fundamentum, & primarium vitæ conservandæ
fomentum.

Vt igitur modum biscocta conficiendi trada-
mus, ab illo ordiemur, quod omnium delica-
tissimum & optimum est, vulgò Regiæ bisco-
ctum appellatum: quod Lutetiæ frequenter, o-
pulentiorum mensis inter bellaria apponitur.

*Biscoctum
Regiæ.*

℞ Farinæ albissimæ, & ab omni fursure opti-
mè repurgatæ unc. xij. sacchari albissimi unc. se-
decim: ovorum N. xij. è quorum tribus vitelli
separandi sunt, ne massa nimium flavescat: adde
anisi & coriandri, quantum voles; omnibus
mixtis & probe agitatis fiat massa liquidior: qui-
dam addant paululum fermenti. Massæ particu-
las excipe cuculis parvis, ex papiro factis, aut
ex ferro albo: quas in furno mediocriter cale-
facto repone: post sufficientem coctionem tol-
lantur cuculi: & massa foliis chartarum exposita,
ad lentum calorem in eodem furno resicetur.
Biscoctum hoc, loco calido ad usum servatur, &
offertur inappetentibus, quiq̃e alium cibum
difficuler assument. Nam insulum cum aqua vel
ptisana, vel vino puro, aut multa aqua diluto,

aut

aut alio quovis liquore, & ori admotum, lique-
 scit, nulloq; negotio in ventriculum descendit,
 & ægrum ita nutrit atque sustentat.

Aliud est biscocti genus: quod Hispanicum
 dicitur: quodq; secundum bonitatis locum tenet:
 cuius præparandi modus hic est:

R. Farinæ, & sacchari albiss. ana lib. j. ovo-
 rum N. xv. paulatim misce, benè multumq; agi-
 tando: adde anisi & coriandri, quantum voles:
 fiat massa liquidior: quæ in fornacula ferrea,
 minori vel majori, pro instituti ratione, aliquan-
 tum detineatur: dein in furno calefacto suffi-
 cienter coquatur: & cocta in laminas secetur te-
 nuissimas: quæ rursus igni resiccandi causa ad-
 moveantur. Biscoctum hoc, sua bonitate, ad pri-
 mum illud proximè accedit.

*Biscoctum
 Hispanic.*

Præparatur porrò aliud biscocti genus, Gallis
 dictum *Biscuit filé*, quod conficitur hoc modo:

R. Farinæ optimæ lib. semis, sacchari albissi-
 mi uncias quatuor, quæ cum tribus aut quatuor
 ovis in massam redigantur: hæc diu & sufficien-
 ter elaborata in filorum vel chordarum modum
 distrahatur, & variè pro cuiusvis arbitrio inter-
 texatur: papyro postea exposita, coquatur in
 furno. Hoc biscoctum vulgare est, & tam saporis
 bonitate, quam pretii valore, à prædictis lon-
 gè superatur.

*Biscoctum
 aliud, Gall.
 Biscuit &
 filé dictum.*

Omnium infimum biscoctum habetur Lotha-
 ringicum, ut vocant: quod fit in hunc modum:

*Biscoctum
 Lotharin-
 gicum.*

R. Farinæ optimæ lib. j. sacchari uncias qua-
 tuor: coriandri, anisi, quantum voles: ovorum
 N. quatuor & aquæ quantum sufficit: fiat massa,
 F f 4 ex qua

ex qua formetur panis, qui in furno coquatur. Sufficienter coctus dissecetur in frusta quatuor aut plura, quæ in eodem furno, chartæ superposita, usque ad justam exiccationem denuò coquantur.

*Biscoctum
commune.*

Nolo his biscoctis annumerare illud commune, quo utuntur, qui peculiarem diætam, uti vocant, observant, sive in cura luis Venereæ, aut alterius alicuius affectus gravissimi ac inveterati. Quod biscoctum plerumq; ex pane cibario conficitur, cui inter pinsendum semina anisi & fœniculi adduntur: ex quo postea panes minores formati, recoquantur. Hoc biscoctum convenit tantum iis, qui præter firmam & integram dentium constitutionem, bonum etiam appetitum habent. In acutis verò morbis, biscocta saccharata, & ea, quæ facile in liquorem transeunt, præ cæteris locum habent.

Panis Martii.

Est panis Martii species, Gallis *maquaron* dicta: cuius conficiendi modus est ut sequitur:

℞ Amygdalarum dulcium, in aqua maceratarum, & decorticatarum libr. j. quæ optimè tulsæ in mortario, aqua rosarum irrorentur: adde sacchari libr. j. omnibus probè agitatis, fiat massa: quæ in patina stannea sensim coquatur, idq; in furno tepido: ex qua mediocriter cocta, formentur frustula, pollicis magnitudinem referentia: quæ chartæ exposita denuò coquantur in eodem furno per horæ quadrantem. Postea sublata à chartis in loco calido ferventur ad usum. Aliqui admiscent modicum tragacanthi, & duo vel tria albumina ovorum, ut

magis eleventur & intumescant, maioremque tum albedinem, tum bonitatem acquirant. Boni sunt & salubris nutrimenti, & imprimis conducunt phthisicis, asthmaticis, tabidis, & inveterata tussi, aut quovis alio thoracis malo laborantibus. Mensis lautis quoque pro bellariis apponuntur. Sunt enim gratissima, sanitati que utilissima.

Fiunt quoque diversa placentarum genera (quas *gâteaux* Galli vocant.) Sed sufficiat nobis unum tantum, quod nobis videtur & optimum & saluberrimum, hic apposuisse: cuius compositio ita se habet:

*Placenta
Galli
gâteaux.*

Recip. Ovorum N. quatuor aut quinque, panis medullam infriatam: sacchari unciam semis: salis modicum, omnibus probe mixtis & agitata fiat massa, quæ in patina argentea, cum uncia una butyri eliquati, calidissimi & optime despumati, coquatur:volvendo & revolvendo in utrumque latus, ut omni ex parte bene ac sufficienter decoquatur. Qui cibus satis gratus & deliciosus, omnibus ferè ægroiantibus exhiberi potest.

Quamvis varia quoque sint genera placentarum, quas Galli *tourres* & *tarres* appellant, quæ divitum plerumque mensis secundis apponuntur: tamque sanis quam ægris plurimum conducunt: nos tamen hic unam tantum atque alteram earum componendarum formulam præscribemus, quæ ad prostratum appetitum revocandum maxime faciunt. Ordinem itaque ab illis, quæ ex herbis parantur: quibus magis de-

*Alia placentarum
genera
Galli
tourres &
tarres.*

F f 5

lectan-

lectantur plerique, quam aliis ex fructibus paratis. Italis potissimum gratæ sunt eadem: nec non hoc tempore Gallis. Compositio illarum est, ut sequitur:

*Placenta
ex herbis:
Gallis
routtre
d herbe.*

Recip. Betas, in aqua coctas, & minutim incisas, butyroque frixas; admisce tres aut quatuor vitellos ovorum: sacchari, cinnamomi pulverisati, nucleorum pini, & uvarum passarum, quantum voles, & parum salis communis: Quæ omnia probè invicem mixta, intra massale tenuissimum adaptentur, inque furno mediocriter calido coquantur.

Vt gratius & delicatius evadat massale, illud ex farina albissima, ovo uno & modico butyri componendum est: cui quidam tantillum sacchari, & fermèti ad pisi magnitudinem (est enim fermentatio omninò necessaria) adjiciunt.

*Placenta
ex pomis,
Gallis
routtres
de pommes.*

Placentæ ex pomis ita conficiuntur:

Recip. Poma, Gallis *rambons* dicta, vel quæ sunt omnium mitissima, minutim concisa, quibus adde paululum sacchari & cinnamomi contriti. Postea hæc omnia intra massale adaptata, uti supra, in furno coquantur: adjiciant nonnulli uvas passas, & nucleos pini ad libitum.

Alia modus.

Modus alius componendi easdem placentas.

Recip. dicta poma, vel similia, frustulatum concisa: quæ post separationem nucleorum sive seminum interiorum, massâ in tenuissimum quasi folium redactâ circumdabis, ita tamen, ut superior massæ pars, post sufficientem coctionem elevari possit: pomis autem undique rectè aptatis, adde sacchari, cinnamomi, quantum voles, & tan-

& tantillum aquæ rosarum: & reposito massæ operculo, in furno, leviter saltem calefacto, reponuntur.

Eodem modo placentæ ex pyris optimis præparantur.

Placentæ ex lardo, quas Galli vocant *touyres* *Placenta*
au lard, sunt omnium delicatissimæ & optimæ *ex lardo,*
 quæ opulentorum primis plerunque mensis of- *Gallis.*
 feruntur: quarum parandi modus est, ut sequitur: *touytre*
au lard.

Recip. Lardi, ne utiquam rancidi, cultro minutim incisi, & aqua rosarum sæpiùs loti, & in mortario marmoreo minutissimè triti, sesquiunciam: amygdalarum dulcium de corticatarum N. duodecim: quæ simul cum lardo iterum terantur: affundendo modicum aquæ rosarum: adde duos aut tres vitellos ovorum, cinnamomi triti, & sacchari, quantum voles. Hæc omnia debite permixta intra massam tenuissimè extensam adaptanda sunt: dein coquenda. Hanc placentam gustu svaviorem reddes, si moschi duo grana in tantillo aquæ rosarum dissolveris, & pennâ, hæc aqua, intinctâ, mixturæ huius superficiem illiniveris.

Præparatur quædam compositio ex lacte, *Lactis quæ-*
 Gallis *creline* dicta, quæ se habet instar commu- *dam præpa-*
 nis cuiusdam materiæ, ex qua diversi generis *ratio Gallis*
 placentæ, *touyres* & *lavres* Gallis dictæ, confi- *creline.*
 ciuntur: eius componendi modus talis est:

Recip. Lactis mensuram Parisiensem unam, quod in abenulo ebullire sinas: intereâ necesse est, ut paratam habeas sequentem compositio- nem:

Recip.

Recip. Ovorum N. sex, è quibus tria tantum à principio probè agitentur; his admisce farinæ uncias duas aut tres: mixturæ superadde reliqua tria ova sufficienter agitata, ut compositionis substantia evadat liquidior. His omnibus probè invicem mixtis, totum cum lacte supradicto ebulliscente infunde, cochleari ligneo id continuò agitando: postea inter coquendum adde butyri libræ quartam partem, decoctionem ad ignem lentum continuando, quoad ad pulpæ consistentiam redigatur. Ex hac compositione confici possunt omnis generis placentæ, vel ex ipsa per se, vel ex admixtione sacchari, cinnamomi minutim triti, aliorumque similibum, prout cuique videbitur. Dicta compositio massali tenui includatur, & pro cuiuslibet arbitrio, inde variæ parentur placentæ.

*Placenta
ex fructibus
Gallis
tartres des
fructis.*

Fiunt præterea placentæ, Gallis *tartres* ex *groffelles*, cerasis, uvis immaturis, præcocibus, & aliis fructibus acidulis: quæ non solum grati sunt saporis, sed utiles etiam omnibus inappetentibus. Sic etiam aliæ ex pistaceis, nucleis pini, & uvis palsis componuntur satis delicatæ, & adeò frequentes, ut opus non sit, hic in illis describendis diu immorari.

*Pastæ regie
ad phthisin.*

Pastæ regales hoc modo parantur:
Recip. Amygdalarum dulcium decorticatarum, nucleorum pineorum, pistaciorum, ananuncias quatuor, aut amplius: seminum cucumerum, cucurbitarum, mundatorum uncias duas: tere optimè in mortario, irrigando massam aquâ rosarum: adde sacchari uncias duodecim:
peni-

penidii uncias duas : gummi Arabici uncias tres : amyli unciam unam : omnibus ex arte agitatis, & invicem mixtis, fiat liquidior massa: ex qua fiant tabellæ ad formam tabellarum manus christi, vel pineolati: aut placentulæ: coquanturq; ut artis est.

Alius modus pastæ regalis præparandæ præstantior, & viribus exhaustis reparandis utilior.

Recip. Pulpæ caponis alsii, & perdicum assatarum: carnium testudinum, cancrorum fluvialium, in vino albo lotarum, & in aqua hordei decoctarum: ana uncias quatuor: adde pinearum recentium mundatarum, in aqua rosarum tepida per quatuor horas infusarum, uncias tres: amygdalarum dulcium decorticatarum, quatuor seminum frigidorum maiorum mundatarum, ana uncias duas: penidiorum sesquiunciam: pnsantur omnia fortiter in mortario marmoreo, dein per Setaceum cum aqua rosarum trajiciantur: addendo sacchari albissimi in aqua tulsilaginis & rosarum dissoluti lib. uniam: sacchari candi uncias duas, gummi tragacanthi drachmas tres. Decoquantur ad ignem lentum ad convenientem glutinationem: & cum refrigerescere cœperint, adde margaritarum præparat. & corallorum præparat. ana. semiunciam, Ex qua compositione pastæ formari possunt, minores vel maiores, prout videbitur: quæ iterum coquendæ sunt, ad sufficientem usque decoctionem & exiccationem. Hic cibis plurimum confert phthificis, tabidis, peripnevmonicis, & quicunq; restaurantium auxilio opus habent.

Iuxta

Alia methodus pastæ regalis, priori præstantior.

Pasta re- Iuxta hanc formulam, tanquam exemplaris
gales ad di- loco propositam, poterit verus ac peritus medi-
versi gene- cus alias diversi generis componere: quibus ea
ris affectus. addenda, quæ morbo, cuius curationem susce-
 perit, conveniunt: verbi gratia in asthma, ubi
 expectoratio requiritur, addet pulverem resum-
 ptivum, diatragacanthum frigidum, pulverem
 diaireos, saccharum violatum, diapenidium, &
 similia. In phthisi aut ulcere pulmonum, adden-
 da erunt detergentia, exiccantia, & agglutinan-
 tia: ut sunt corallus, mucilago seminum cydo-
 niorum, terra sigillata, pulveres radicis consoli-
 dæ maioris, tormentillæ, seminis berberis, & im-
 primis saccharum rosatum: quo solo remedio
 Herculanus & Valescus (post Avicennam) cu-
 rassè, & integræ sanitati restituisse multos phthi-
 sicos deploratissimos, scriptis testanter.

Accedamus nunc ad alia nostra alimenta me-
 dicamentosa, in ægrorum usum proferenda: in-
 ter quæ Amygdalina, hordeata, frumentata,
 pultes, & panatellæ, omnium maximè in usum
 veniunt: quæ brevissimè tantum, utpotè omni-
 bus nota, perstringemus: idque propter juniores
 imprimis medicinæ studiosos, aliosve rudiores:
 quibus solis operam nostram, hac in parte desti-
 natam volumus.

Lac amygdalinum.

Lac amygdalinum sic fit:

Recip. amygdalarum decorticatarum uncias
 quatuor, sem. cucumerum, melonum, mundato-
 rum ana unciam unam. Semina cum amygdalis,
 in aqua rosarum, horis tribus aut quatuor
 macerata, & in mortario trita exprimantur per
 setace-

setaceum cum sufficienti aquæ quantitate: Ad-
datur sacchari albilissimi, quantum pro ægri natu-
ra res postulat. Alii enim aliis plus delectantur
saccharo. Decoque in lebete aut patina argen-
tea, ad lentum ignem, donec satis fuerit.

Hordeatum fit hoc modo :

Recip. Hordei mundati uncias iiij. Coque in
ollula, affundendo inter coquendum jus opti-
mum ex capone: in quo suo tempore lactuca,
borrago, acetosa, portulaca, incocta fuerint.
Hordeum ita coctum per spatium sex aut septem
horarum ad minimum, & optimè tritum, trajice
cum jure illo per setaceum, & in patinam effun-
de absque alia additione. Quidam (ut albius &
gustui gratius reddatur hordeatum) addunt te-
rendo hordeo, amygdalarum decorticatarum
unam aut alteram unciam.

Alii hordeum mundum exiccant in furno, ex
eoque farinam conficiunt, quæ per integrum an-
num reservari potest: ex qua cum jure prædicti
pultis hordeatum conficiunt, omnia coquendo,
ut supra.

At si provocandus sit somnium, tale paretur
hordeatum somniferum :

Recip. Hordei mundati, accuratè vel cum
prædicto jure, aut simplici aqua cocti, uncias
quatuor, amygdalarum dulcium uncias duas;
quatuor seminum frigidorum maiorum munda-
torum, ana semiunciam, seminis papaveris albi
drachmam unam. Amygdalæ & semina mace-
rentur per duodecim horas in aqua lactucæ; dein
unà cum hordeo, ut supra, cocto, optimè terafi-
tur

*Horde-
atum.*

*Alii mo-
dus faciendū
hordeati.*

*Hordeatum
somnia-
ferum.*

tur in mortario marmoreo : & transcolentur per setaceum , addendo sacchari , quantum sufficit. Coquantur secundum artem , & exhibeatur hora somni , tale prifinarium vel hordeatum , ut vocant.

*Frumenta-
da.*

Frumentata fiunt cum tritico optimo , mundato , non aliter ac hordeatum : quod triticum diu in aqua simplici aut lacte coctum , in mortario marmoreo terendum est , addendo aliquot amygdalas : dein trajiciatur per setaceum , & coquatur ad pultis consistentiam : addendo grana aliquot salis , & sacchari quantum voles.

*Aliud fru-
mentatum.*

Ut magis nutriat , addatur pulpa caponis unius cocti , minutim incisa : & cum jusculo optimi caponis coquatur : dein pinsatur , & transcolitur , & rursus coquatur ad pappæ consistentiam.

Pappa.

Pappa præparatur cum farina albissima , quæ dissolvi debet in sufficiente quantitate lactis : omnia decoquendo in lebetes , usque ad justam consistentiam. Quidam addunt vitellum ovi , & sacchari ad libitum.

*Panarella
pro diebus
sarcoticis.*

Panellæ confectio talis est :

Recip. medullam panis albi , infunde cum jure caponis per unam aut alteram horam , & per setaceum trajice , addendo vitellum ovi unius , & parum sacchari : Coque usque ad justam consistentiam. Diebus asarcis pro jure caponis infundatur panis cum lacte.

*Panarella
pro diebus
asarcis.*

Alius panellæ conficiendi modus :

Recip. medullam panis candidissimi , minutim infriatam , & probe in patina argentea super carbones exiccatam : infunde cum jure caponis , diebus nempe sarcoticis ; aut cum lacte , diebus asarcis :

afarcis: coque in ollula, super infundendo continuo jus caponis, vel lac, usque ad perfectam decoctionem: Hæc panatella ægris quovis tempore porrigi potest.

Restat edulium album, Gallis *blanc mangé*, *Edulium album*, cuius præparatio varia est: sed optima in hunc modum conficitur:

Recip. farinæ orizæ, semilibram: infunde cum lacte: accipe præterea pulpam integram caponis cocti: amygdalarum n. 24. terantur in mortario, addendo orizæ farinam cum lacte infusam: mixtis & trajectis omnibus per setaceum: adde sacchari ad libitum: coque, subinde mixturam agitando cochleari vel spatula lignea, usque ad consistentiam pappæ.

Hæc igitur sunt varia illa eduliorum genera, locum panis tenentia, quæ in usum ægrorum, aliorumque, qui inappetentes sunt, producenda duximus: medici periti partes sunt, ut in iis delictum instituat, & pro ratione morbi aut symptomatis, nec non temperamenti ac naturæ ægrorantis, legitimè omnia administret.

Quæ ex carnibus edulia parantur, ægris salubriora, & utiliora sunt omnis generis juscula, consummata, restaurantia, expressa, & gelatinæ.

Inter juscula alia sunt minùs, alia plus nutrientia. Quæ minùs nutriunt, parantur ex pullis gallinaceis, & pauca vitalina: additis pro temporis occasione, ex herbis, endivia alba, acetosa, borragine, portulaca, & lactuca: Hæc sunt juscula, quæ ægris in morbis acutis offerantur, ubi tenuis victus ratio requiritur, iuxta Hippocratem

G g

ut in

*Remedia
alimentosa
ex carni-
bus.*

*Juscula &
eorum differ-
rentia.*

Lib. I. A ut in febris ardentibus & continuis, inflam-
phorif. & mationibus internis, & similibus affectibus.
lib. de vict.

vat. in In diuturnis autem, seu chronicis morbis, ius-
verb. acut. cula magis nutrientia exhibenda sunt: qualia
 sunt, quæ parantur ex capone aut pullis gallina-
 ceis, vervecina & vitulina: quibus in morbis ca-
 lidis, addendæ sunt refrigerantes illæ herbæ
 prædictæ: in frigidis verò locum tenent petro-
 selinum, hyssopus, thymus, amaracus, mentha,
 salvia, & alia huius generis.

*Consumma-
 ta.*

Consummata inter ea, quæ optimè nutriunt,
 primas tenent: & ob hanc causam, longis & diu-
 turnis morbis imprimis conveniant: nec non
 iis, qui viribus exhaustis prorsus languent: pa-
 rantur ex capone, vitulina & vervecina: quæ
 carnes longa coctione adeò consumuntur, ut in
 minutissimas dissolvantur particulas: cum qui-
 bus jus per linteum fortiter exprimitur: pin-
 guedoque supernatans inde vel pennâ, vel oris
 flatu secernitur. Refrigeratum in gelatinam con-
 gelatur, & in patina ad ignem lentum resolvitur:
 cuius quatuor aut quinque cochlearia ægris
 exhibentur, singulis quatuor horis semel: præ-
 fertim si alimenta solidiora assumere nequeant.

*Error val-
 garis de
 vervecina.*

Nonnulli ex errore populari, in febris ut-
 sum vervecinæ improbant, idque ob nimiam, ut
 dicunt, eius calefaciendi facultatem. In quorum
 opinione refellenda nolo hic diutius immorari:
 siquidem eandem supra refutavimus. Sed con-
 summata sine vervecina paranda, & in eius lo-
 cum, vitulinam poplitariam assumentam cense-
 mus: non quidem propter erroneam illam opinio-
 nem

nem, pridem à nobis explosam, sed propter saporis inuavitatem, qua uervecina stipata est, quæ ex egrotò inappetenti inappetentiorè aliàs redderet.

Restaurantium varia sunt genera. A nonnullis præparantur ex caponum, phasianorum, perdicum carnibus minutim incisís, & per alembicum in liquorem destillatis: cui quidam addunt flores borraginis, buglossæ, rosmarini, margaritas, corallos, & species cordiales: quòd tamen minimè probandum puto. Nam nihil præter phlegma inde destillatur, siquidem gluten illud alimentosum, in quo recondita manet omnis nutriendi vis, per alembicum non transcendit: adeò ut ii, qui restaurantia hoc modo ex carnibus destillatis parant, in vanum potiùs laborent, quàm ut momenti aliquid conferant ad hominis sanitatem conservandam.

Vera igitur restaurantia, iuxta sequentem formulam præparanda sunt:

Recip. Caponem duorum aut trium annorum, deplomatam & exenteratam: quem colloalis, & pedibus resectis, in frusta minuta discinde: postò accipe unam aut duas perdices, coxam uervecinam, aut vitulinam: Hæ carnes omnes minutim incisæ & invicem commixtæ, inacerentur per 12. horas in vino albo: Indantur postea in phiolam vitream, addendo cinnamomi semionciam, & unam aut alteram nucem moschatam, crasso modo contusam: corallorum, margaritarum præparatarum, ana drachmas tres: florum borraginis, buglossæ ana pugillum unum: omnibus ritè mixtis & invicem agitatis, vasisq;

Gg 2 orifi-

Restaurantia.

Optimum restaurantium præparandum modus.

orificio optimè clauso, ut nihil exhalare queat: ac in aheno aqua repleto, collocatis, coquantur, idque sine ebullitionis intermissione per septem octove horas. Quo tempore carnes perfectè & sufficienter coquentur, & iurulentæ fient. Tepefactum vas aperiatur, iusq; inde separetur; exprimendo reliquam carniū partem per linteum: omnibus refrigeratis, pinguedo, si quæ restat, cochleari argenteo separanda est: siquæ fortè cruditatis quædam apparent vestigia, jus inter duas patinas recoquendum est, donec albedinem & decoctionem perfectam assequatur. Huius restaurantis, instar gelatinæ gelati, accipe triâ vel quatuor cochlearia, quod in patina super carbones eliquatum, sorbendum des ægro ad vires instaurandas: idq; continuandum singulis tribus horis: ex quo brevi restitutum iri illum videbis.

*Expresso-
rum varia
genera.*

Expressa fiunt ex caponibus, perdicibus, coxis vitulinis & vervecinis, & similibus carnibus boni nutrimenti: ex quibus semialsis, per torcular exprimitur jus: quod quia crudius & non satis coctum apparebit, super carbones in patina recoquendum est, usq; ad perfectam decoctionem. Hoc inappotentibus, & imbecillis corpore, ad reparandas vires, toto morbi decursu exhibendum.

*Expressum
ad ventris
profluvia.*

Expresso coxæ vervecinæ, si inter recoquendum addideris medullam panis, gummi Arabici scrupulum aut alterum: vitellum ovi unqm, terræ sigillatæ vel croci martis & nucis moscharæ parum, summum habebis remedium alimentosum, contra quævis ventris profluvia, diarrhœam, lienteriam, & dysenteriam, & similes affectus.

Restat

Restat ut adhuc pauca dicamus de gelatinis: earumque præparandarum modis: ex quibus unam præ cæteris utilissimam tantum proponemus: quæ fit, ut sequitur:

Recip. unum caponem duorum annorum, ^{vi. Gelatina} tulinam poplitariam, pedes vitulinos quatuor: ^{præstantissimæ} omnia decoque cum vini albi duabus mensuris, ^{ma.} & aquæ tantundem, idq; in olla nova vitreata: despumando pinguedinem, tam inter coquendum, quam post: omnibus sufficienter coctis, jus per linteum forsiter exprimatur: & pinguedo si quæ restat omnis dematur: jus porro in ollam novam trajiciatur, addendo sacchari albissimi sesquilibram: cinnamomi integri semunciam: garyophyllorum n. 12. Post cuius ebullitionem, addenda insuper sunt duo ovorum albumina, sufficienter agitata: iterumq; ebulliat: dein transcoletur per manicam, & sic habebis gelatinam optimi nutrimenti, quæ prodest appetitui prostrato, & languoribus aliis diuturnis.

Eadem ut colore rubicunda efficiatur, in locum garyophyllorum, alii parum santali rubri adjiciunt: alii ut flava fiat, paululum croci addunt: alii ut acidulum & sævem acquirat saporem, affundunt succum limonum, vel parum aceti.

Hactenus satis dictum est, de cibis tam alimentariis quam medicamentosis: temporis ratio nunc postulare videtur, ut in posterum de omnis generis potionibus, tam alimentosis quam medicamentosis, dicamus, adeo ut nihil in hoc Diætetico nostro desideretur, quod tam ad universalem, quam ad particularem victus rationem spectet.

Gg 3 DE

DE POCULENTIS ALI-
MENTOSIS.

Cap. X.

INter reliqua, quæ sanis hominibus in potûs usum veniunt, vinum & aqua sunt communiora: de quorum viribus ac utilitatibus, in sectione secunda copiosè satis, & luculenter declaratum est.

Sub his duobus tanquam generalioribus comprehenduntur adhuc alia potûs genera: qualia sunt zythum, pyrarium, & cerevisia: quæ quibusdam in regionibus, incolis pro vino sunt. Horum quoque frequens apud illos usus est, in iis morborum affectibus, in quibus à vino mero, & aqua cruda prorsus abstinendum est. Esset enim vinum, ex insigni illa calefaciendi vi, qua pollet, febribus & inflammationibus noxium: aqua verò simplex & cruda, frigiditate sua nimia progigneret crudos humores & obstructions, unde infiniti alii morbi orientar.

*Ufus Zythi,
Pyrarij &
cerevisie in
quibusdam
regionibus.*

*Aqua &
vinum, sunt
basis omnis
poculentio-
rum.*

*In quibus
morbis vi-
num bonum.*

Aqua nihilominus, & vinum sunt instar basis, quibus præparatis, mixtis, & compasitis, prout deinceps docebimus, ægri commodè & tuto uti possunt. Sunt enim morbi quidam, in quibus vini usus aquæ præfertur: veluti in viribus prostratis, ventriculi cruditatibus, hydrope, cachexiis, & symptomatis ex iis productis: Idem quoque in febris quartana multum prodest: ita ut ad plures affectus curandos, vinum aquæ præ-

ferret:

stet: quin etiam præcipuum & principale fo-
mentum sit ipsius senectutis, aliàs imbecillitatum
& molestiarum plenissimæ.

Ex vinis igitur, salubriora & præstantiora
sunt, oligophora, matura, non austerà, non fu-
mosa, neque turbulenta: sed sincera & ab omni-
bus sæcibus depurata. Vina alba quibusdam af-
fectibus & temperamentis magis conveniunt: *Quale vi-
num agris
conveniãt.*
sic aliis rubra magis congrua sunt. Sunt præter
eà vina plus minus aquâ diluenda, pro ratione
videlicet morborum, & temperamentorum ho-
minum: quod à periti ac prudentis medici judi-
cio pendet: qui similiter consulendus erit de
aquæ usu: num ipsa pro vino diluendo cruda
vel cocta sumenda sit, quò melius mali causæ tol-
lendæ conferat. Sic exempli causa, in abstra-
ctione solvenda sciendum est, num utile sit, in
aquam, quæ coquitur, adjicere radices graminis,
aut similis alicujus herbæ: quæ sapore tamen suo
nullum pariat ægrotanti fastidium, neque ipsam
ab eius usu retrahat: An item expediat diluere
vinum eadem aquâ, in dysenteriis, lienteris,
aliisve ventris fluoribus: numq; usus aquæ cha-
lybeatæ sit admittendus potiùs, quàm simplicis
aquæ, & crudæ: In his, inquam, omnibus, docti
medici consilium audiendum, & sequendum erit.

Alii cum pane assato super carbones, vinum
attemperant: nonnulli in eo macerandam po-
nunt pimpinellam, buglossam, & similes herbas
minus fastidiosas: quibus palato jucundius vi-
num efficiunt, eoque utuntur in quotidiano vi-
ctu: quod non usque aded improbamus.

Gg 4 Sed in-

*Vulgares
vini corve
Chionas.*

*Vinum glaci
is infrigi-
datum, no-
nium.*

Sed interim approbare minime possumus consuetudinem illam, magnatibus & opulentis per totam Italiam & Hispaniam familiarissimam, qui vinum impositâ glacie adeo refrigerant, ut in os sumptum, dentes ex nimia illa frigiditate congelent: qui quidem usus, quamvis gratus sit palato, ventriculo tamen plurimum nocet: eiusque nativum infringit calorem, colicas insuper passiones, obstructions, & successu temporis, infinitos alios morbos prognerat. Nec aquâ refrigeratum vinum, noxâ caret: saluberrimum autem est, bibere id, vel in maximo Solis æstu, quale è cella depromitur, Et hæc de vini usu & correctione sufficiant.

*Aque usus
in quibus-
dam mor-
bis.*

Quemadmodum igitur vinum, ut diximus, anteferendum est aquæ in nonnullis affectibus: sic vicissim in aliis quibusdam, aqua præferenda est vino. In febribus enim continuis, ab eo abstinendum; sic etiam in inflammationibus internis, nec non in similibus aliis morbis.

*Aqua co-
cta præstan-
sior crudâ,
eiusq; præ-
paratio.*

Non tamen idcirco aqua exhibenda prorsus cruda & simplex: sed corrigenda est per ebullitionem, factam in phiala vitrea optimè clausa, ut nihil exhalare possit: idque in balneo Mar. per horam integram. Hæc optima eius præparatio. Nam citra partium tenuiorum & salubriorum exhalationem, cruditatem omnem amittit in B. M. fæcesque eius & impuritates terrestres in fundo residebunt omnes: quod vulgaris ebullitio vix aut nunquam præstabit. Eadem quoque ex additione radicum graminis aut oxalidis efficacior evadit, & magis innoxia.

Aqua

Aqua sive cruda, sive cocta, cum pane infri- *Aqua pa-*
to, sæpius transvasata & elutriata, dicitur aqua *nata.*
panata: quæ datur iis, qui ab aqua cocta abhõ-
rent.

Fiunt etiam aquæ ex saccharo, quibus si addi- *Aqua sac-*
deris cinnamomum, & per manicam transcola- *charata.*
ris: habebis Hippocraticum ex aqua: Gallis *Bou-*
chet dictum.

Ptisana est potus familiaris, multis ægrotis: *Ptisana.*
paratam illam ad usum servant pharmacopœæ.
Eius præparatio varia est: alii cum aqua suffici-
enti, solam adjiciunt liquiritiam: alii hordeum,
uvas damascenas, & pruna dulcia, quibus virtu-
tem eius augent.

Veteres familiariter utebantur cremore hor- *Cremor*
dei, quem hoc modo parabant: R. Hordei cum *hordei.*
aqua infusi, & à sordibus omnibus per ebullitio-
nem purgati, libram unam: ablatâ imparâ aquâ,
novam reâffunde, & coque usq; ad medietatis
consumptionem: potus hic, humectandi & de-
tergendi vi pollens, veteribus cremor ptisanæ
nuncupabatur. De his vide Gal. lib. de ptisana, in
versione Lalamentii.

Hippocrates, & præsi medici probabant u-
sum mellis, ex quo hydromel paratum ægris
propinabant: de quo supra cap. 8. copiosè sat di-
ctum.

Hæc de vinis, aquis, aliisque poculentis ali-
mentariis dicta sufficiant. De medicatis deinceps
dicturi, eorum plurimam partem mutuabimur
ex nostra pharmacopœa: ex quibus quilibet
cuiuscunque conditionis fuerit, aliquam capere
pote-

Gg 5

pote-

poterit utilitatem, suæque ægritudini consulere.
Cui instituto sequens caput, pro fine huius libri
appositum, peculiariter inserviet.

DE VINIS, AQVIS, HY-
DROMELITIBVS MEDICA-
mentosis.

Caput ultimum.

*Hippocra-
ticum com-
mane.*

CApud hoc de vinis medicatis sive medica-
mentosis auspicaturi, primum locum dabi-
mus Hippocratico, omnium vinorum aromati-
corum delicatissimo, quod recentiores medici
Claretum vocant. Usus eius plurimus est in di-
versis affectibus, sicuti deinceps dicetur.

Hippocratici communis compositio :

Recip. Vini rubri, vel albi optimi lib. decem,
cinnamomi unc. unam & dimidiam: caryophyl-
lorum scrupulos duos: Cardamomi, granorum
paradisi ana scrupulos quatuor: Zingiberis drag-
mas tres: omnia crasso modo contusa, mace-
rentur in dicto vino per tres aut quatuor horas:
addendo sacchari albisissimi sesquilibram: trans-
colentur per manicam aliquot vicibus, & fiat
Hippocraticum.

*Alius mo-
do.*

Nonnulli tantam aromatum copiam exosi,
id præparant ex solo cinnamomo & saccharo:
Sed alii vim eius calefaciendi paulò plus acciunt
pipere, vel zingibere & caryophyllis. Hyemis
ferè

ferè tempore sumitur cum pane tosto ad corroborandum ventriculum. Porrigitur etiam in quartanis, & aliis affectionibus ex frigida causa profectis.

Hippocratiæ extemporanei, ubivis locorum, faciendi modum nobis suppeditat ars spagyrica: ubijuxta eandem modum possunt etiam omnis generis extracta, & remedia specifica ad diversis affectus præparari.

Recip. Cinnamomi une. duas vel tres, caryophyllorum unc. semis: zingiberis, piperis longi, cardamomi, granorum paradisi, galangæ ana dragmas duas: nucis moschatæ sesquidragmam: crasè contusa, & mixta omnia macerentur in spiritu vini, in vitro optinè clauso; positoque in B. M. per tres aut quatuor dies: aut donec spiritus vini colores & virtutes aromatum omnes extraxerit. Frigefactum vas aperit, & separa tincturam per inclinationem: quam in phiala peculiari serva ad usum. Facibus separatis, reliquam aromatum partem fortiter exprime per linteum: quam in phialis aliis separatim serva ad usum. Sed prior tinctura est præstantior hac posteriori. Vel, si placet, poteris ea omnia post macerationem filtrare & colare per manicam, idque ob extractionem promptiorem virtutum rerum aromaticarum. Eiusmodi extracta diu servari poterunt.

Sic igitur quoties libuerit, cum vini optimi mensura una, infundes drachmam unam aut alteram extracti, & sacchari, quantum voles: & habebis vinum aromaticum. Ad hoc institutum

COM-

Hippocratiæ
ticum ex-
temporane-
um, cu ex-
tracto aro-
matico.

cumprimis, loco sacchari inserviet ipsius oleum, cum albumine ovorum indurato factum, cuius descriptio supra habetur.

Clareti varia preparaciones.

Clareta varia, variè pro diversis curationis scopis præparantur. Tantùm duas eorum præparandorum formulas hic dabimus: fusiùs & tempestiviùs de reliquis in pharmacopœa nostra agetur.

Prior talis est:

Primus modus præparandi Claretum.

Recip. Cinnamomi uncias duas: macis unciam semis: dactylorum sine nucleis, minutim incisorum N. 20. myrobalanorum N. tres aut quatuor: uvarum damascenarum uncias quinque aut sex: seminum anisi & fœniculi ana unciam unam: Coriandri præparati unciam semis: aromatibus & seminibus crasso modo contusis, omnia indantur vitro, infundendo aquæ vitæ rectificatæ, vini canariæ, vel vini albi generosi, singulorum mensuram unam Parisiensem, quæ facit tres libras, aut circiter: lutato vase, macerentur in loco frigido per quatuor aut quinque dies: citra separationem liquoris à fœcibus suis: aut si placet, post macerationem transcola per manicam, instar vini Hippocratici serva in phialis clausis ad usum. Dosis est unum vel alterum cochleare tempore matutino. Est medicamen optimum ad roborandum ventriculùm: eiusque cruditates, & flatulentiam omnem materiam tollendam: nec non contra colicos dolores, & similes affectus. Potest hoc Claretum dulcificari cum saccharo.

Fires huius clareti quam sint.

Alius

Alius modus conficiendi Clareti :

Recip. Vini malvatici, aut vini albi optimi *Secundus
modus.*
mensuram unam & semis, quæ faciunt libras
quatuor aut quinque: pone in vitro aut pelli-
cano: addendo caryophyllorum, nucis musca-
tæ, macis, ana sesquiuunciam: Zingiberis, Carda-
momi ana unc. semis, Coriandri, anisi, fœnicu-
li, ana dragmas tres: radicis angelicæ, Zedoariæ,
ana dragmas duas: diptamni, floram rosmarini,
buglossæ, ana pugillos duos: aut in eorum lo-
cum accipe eorundem conservarum, an. sesqui-
uunciam: tabellarum aromatici rosati unc. j. sac-
chari albisimi libr. j. omnibus crasso modo con-
tulis, & invicem mixtis, infundantur cum vino,
& ad mâcerandum ponantur in B.M. tepido, va-
se benè lutato, per duos aut tres dies. Postea co-
lentur per manicam aliquot vicibus, ut specie-
rum virtus meliùs extrahatur. Huius vini quod
diutissimè servatur in lagenis clausis, manè ex-
hibe unum aut duo cochlearia. Hoc Clareti *Clareti se-
cundi pro-
prietas.*
ritus tam animales, quàm vitales & naturales.
Hinc conducit universis cerebri affectibus: item
cardialgiæ, lipothymicæ, syncopi, aliisque cordis
affectibus. Estq; medicina præstans contra om-
nes imbecillitates, cruditates, & flatuositates
ventriculi: corroborat jecur & lienem; & me-
detur omnibus cachexiis, melancholicis hypo-
chondriacis, & ipsis hysteriis affectionibus:
præservat præterea corpus à peste, vermibus &
aliis putrefactionibus, unde varii generis morbi
progenerari possunt.

Sic

Si eo uti voles in affectu aliquo curando : addenda erunt ea, quæ huic fuerint appropriata, ac specifica, quorum quantitas cæterorum ingredientium pondus superet : Vt in epilepsia adicienda est radix Pœoniæ cum suo semine : ramenta cranii humani : flores tilix, lilii convallium, calendulæ & similibus : Ex quibus fiat Claretum aut vinum antiepilepticum, quod conducet epilepsix, tam ad paroxysmi ferociam tollendam, quàm ad præcautionem, si aliquot eius cochlearia dederis in novilunio, plenilunio, & luna bicorni.

In Epilepsia, ex uterinis affectionibus orta, addenda est radix bryoniæ exsiccata.

In Apoplexia & paralyssi addenda sunt, bæccæ juniperi, flores lavendulæ, & salviæ. Et sic pro vario affectuum genere, varii quoque generis clareta sive vina aromatica, medicamentosa concinnari possunt.

Porro his adjiciemus quædam vina ad particulares aliquos morbos specifica, atamen simpliciora, quæque breviori temporis spatio parantur : quæ idcirco non inferiora cæteris æstimanda sunt.

Vinum antiepilepticum.

Rec. Ramentorum cranii humani recentis, unc. duas, visci querni minutim incisi sesquiunciam : florum pœoniæ, lilii convall. tilix, singulorum pagillos tres vel quatuor. seminum pœoniæ, carduibenedicti, contusorum ana dragmas sex : cinnamomi unciam semis : nucis moschatæ dragmas tres : indantur vasi vitreo colli oblongi : affundatur vinum optimum : occluso vase, maceren-

cerentur omnia in B. M. tepidissimo per quatuor aut quinque dies: colentur bis vel ter, & si voles dulcificare colaturam, adde paululum sacchari. Hoc remedium est Epilepsie tam preservative, quam curative. Eius dosis sunt aliquot cochlearia tempore matutino, idque quatuor lunæ temporibus.

Sic Antiapoplecticum & Antiparalyticum *Vinum antiapoplecticum.*
vinum parari potest. Compositio Antiapoplectici fit hoc modo: Recip. Florum lavendulæ, salviæ, anthos, ana pugillos quatuor aut quinque: baccarum juniperi unc. duas: in cæteris fac ut suprâ. Vnum vel duo cochlearia huius vini exhibita, subito apoplecticum restituunt, & tanti mali tyrannidem arcent: non omisis tamen interim aliis remediis, veluti evacuationibus universalibus, revulsionibus, derivationibus, &c.

Paratur etiam cum vino specificum quoddam & optimum remedium, contra paralyfes & contracturas: quod à clarissimis viris D. VVolfio, D. Mosano, & D. Hartmanno, intimis meis amicis ac fratribus: & Medicis ordinariis Illustrissimi principis Mauricii Landgraviæ & Meccenatis mei clementissimi: acceptum & communicatum teneo, cuius preparatio hæc est:

Recip. Florum calendulæ, lavendulæ, medioriter exicatorum, bonam partem: quibus imple lagenam vitream, satis amplam & robustam: infunde vini malvarici tantum, ut tres vel quatuor transversos digitos superemineat: vas
pro-

probè lutatum pone ad Solem per tres septimanas, aut integrum mensem: intra quod tempus, vinum florum illorum virtutes atq; essentias extrahet, & vim acquireret adeò efficacem & potentem, ut si vitrum ponas ad parietem aut murum aliquem, ubi ex radiorum solarium reflexione calor auctus; in id fortius operetur, in centum frustula dissiliat. Ponendum igitur est ad fenestrâ apertam ubi radiorum non tanta est reflexio. In fine dicti temporis aperi vas, infrigidatum prius per integram noctem in cella, quo temporis spacio nimia spirituum vehementia compefcitur atque sedatur. Confert hoc vinum supradictis affectibus, uno vel altero cochleari in aurora sumpto: cum quo instandum est, idq; continuandum usq; ad viginti quinque, vel triginta dies: ubi prægressis simul purgationibus universalibus, videbis admirandos effectus: sicut celeberrimi prædicti medici certò affirmarunt.

Si dictum vinum, post sufficientem florum macerationem per Alembicum in B. M. vapore destilletur cum omnibus istis floribus, usq; ad siccitatem: multò efficacius evadet: Omnium autem efficacissimum & potentissimum erit remedium, si florum fæces in cineres redigantur, salq; extrahatur, & cum propria sua aqua permisceatur.

Sunt præterea aliæ præparationes tam simplices quàm compositæ, in quibus vinum basis est: quibus varia parantur remedia specifica, tam ad sanitatem conservandam, quàm ad morbos curandos.

Arnol-

Arnoldus de villa nova, medicorum & Philosophorum chymicorum, sui seculi facile princeps, prout eius scripta luculenter testantur, componit julepam ex vini excellentissimi libris tribus, & sacchari albissimi duabus libris: quod coquit secundum artem. Huic vino attribuit vim corroborandi naturam nostram, & conservandi atque prolongandi vitam: si singulis matutinis eius aliquot cochlearia sumantur.

*Julep. ex
vino albo.*

Docemus in nostra pharmacopœa, tres aut quatuor diversos modos juleporum & syruporum, tam simplicium, quam compositorum, præparandorum ex aromatibus & seminibus calidis, ut aniso, fœniculo, coriandro, pœonia, baccis juniperi, & similibus: quin etiam ex floribus calidis siccis, ut rosmarini, salviæ, lavendulæ, calendulæ, betoniæ &c. ex quibus parantur varia remedia certis morbis appropriata.

Inter hos, aliqui sunt cum vino, quos prædicitis claretis haud incommodè nunc adjungendos putamus. At sufficiet nobis, exempli loco, unum describere, ex aromatibus: alterum ex seminibus: & tertium ex floribus. Iuxta quas descriptiones alii etiam, sive simplices, sive compositi, concinnari, proque vario & diverso curationis scopo variari poterunt.

Exemplum ex aromatibus depromptum, esto syrupus cinnamomi, qui componitur hoc modo:

℞. Cinnamomi crasso modo contusi uncias *Syrupus*
iij. maceretur per tres dies integros, in vase *simplex cinnamomi.*
treo, in duabus lib. vini malvatici, idq; ad lentum

Hh ignis

ignis calorem : colaturæ adde sacchari lib. unam
& semis : lentè coquantur & fiat syrupus secundum artem. Si vinum malvaticum forsan desit, eius loco vinum albū optimum substituendum est. Hic syrupus superat svavitate & utilitate sua omnes aquas cinnamomi, quæ cordiales sunt, multisque aliis affectibus congruæ.

Proprietates syruporum cinnamomi, nucis moschate, piperis, caryophyllorum & aliorum aromatatum. Sic ad corroborandum ventriculum facies syrupum nucis moschate : ad quartanam syrupum piperis : ad lipothymiam, cordis deliquia, & affectus lethargicos, syrupum caryophyllorum : Et sic consequenter ad varios affectus, ex variis aromatatum speciebus, diversa syruporum genera conficiēs.

Ad tormina ventris, & colicam passionem fac syrupum anisi simplicem, in hunc modum :

Syr. anisi et eius proprietates. R Anisi contusi uncias iiii. maceretur in vini albi optimi lib. duabus, per tres dies : coletur & addatur colaturæ sacchari lib. una : leniter decoquendo fiat syrupus, ut supra.

Syr. feniculi & eius proprietates. Syrupus feniculi præparatur eodem plane modo : qui non solum palatum saporis svavitate plurimum afficit : sed ventos insuper & flatus quoscunque in corpore dissipat, ac visum mirifice acuit.

Sic ex cunctis seminibus, certis morbis appropriatis, veluti ex semine pœoniæ contra Epilepsiam : ex saxifragiæ & milij solis seminibus contra calculum præparandi sunt syrapi.

Syr. florum rosmarini simplex : ad cutis excin- Syrapi florum omnium calidorum, juxta frequentis florum rosmarini formulam præparantur.

Recip.

Recip. Florum rosmarini uncias duas, cum eadem vini & sacchari quantitate infunde, & in cæteris fac ut supra. In defectu florum accipe duplum conservæ eorundem, hoc est, sex vel octo uncias: Macerentur cum eadem vini quantitate, & procedatur in omnibus, ut supra: at quantitas sacchari paulò minuenda erit.

Syrupi - compositi eodem modo præparantur: Sed cum aromatibus addes flores & semina quæ cum instituto tuo, & morbo profligando conveniunt.

Præter hæc remedia enarrata, quæ cum vino parantur, veteres, uti supra in capite de vino diximus, alia quoque diversa vinorum medicatorum genera ad usum comparabant. Germani eundem adhuc retinent usum, apud quos eiusmodi vina magni sunt, & in frequenti usu sunt. Multiplices horum compositiones, vires atque virtutes descripsimus in Pharmacopœa nostra: ex quâ tria tantum simplicia, & totidem composita mutuabimur: ut quæ sunt magis necessaria, & præ cæteris utilissima.

Simplicia sunt: vinum absinthites, anthosatum, & juniperinum compositum, ophthalmicum, antinephriticum, & chalybeatum.

Vinum absinthites singularem ventriculi roborandi vim obtinet; confert præterea hepati, & reliquis partibus nutritioni famulantibus. Illas enim ab impuritatibus & corruptionibus liberat, & à vermibus repurgat.

Vinum anthosatum & juniperinum cordis & cerebri facultatibus succurrunt, ex quarum

Hh 2

facul-

Vinum absinthites, et eius proprietates.
Proprietates vini

ambrosiæ et facultatum naturali & bona constitutione, vitæ
impermi. etiam integra & diuturna conservatur.

Duplex mo- Etiammodi vina sunt duobus modis: primò
dis prepa- cum musto, tempore vindemiarum: ad quod
randorum institutum comparandum est doliolum aliquod,
vinorum duodecim, quindecim, vel plurimum mensurarum.
medicato- In vas illud indere poteris absynthii Romani ex-
rum. ficcati lib. duas, tres vel quatuor pro lubito. De-
in doliolum implebis musto recenti, ebullire-
que sines per aliquot dies, novum perpetuò mu-
stum alternis diebus reaffundendo, quò vas
semper repletum maneat, & vinum à suis faci-
bus repurgari melius queat. Post perfectam &
absolutam ebullitionem imple totam doliolum
eodemmet musto, & optime claude. Sine om-
nia ita macerari & digeri, nec ante diem vigesi-
mum aut mensem unum, hoc bibendum exhibe:
donec per hoc temporis spatium digestum & cla-
refactum satis fuerit. Durat per annum unù vel
plures. Dosis est vitri unius medietas. Germani
de eo manè propinant pocula plena: quin vidi
qui quotidie in prandii principio magnum eius
haustam sumebant.

In primo
proponitur
Absynthii
tes.

In altero
modo pre-
parandi vi-
na medica-
ta, proponi-
tur idè Ab-
synthies.

Secundò parantur illa vina omni tempore hoc
modo: Pone (exempli causa) dictum absyn-
thium minutim incisum, in vas vitreum, ita ut
impleat tertiam eius partem, vel ultra: affunde
vinum album optimum, usque ad summitatem
ferè vasis: vas optime clausum, ponatur in re-
positorio, aut loco quodam tepido, ad mace-
randum per decem aut duodecim dies: interea
temporis vinum extrahet absynthii virtutem atq;
sapo.

saporem, quod in phiola illa relinquo: & loco eius, quod in usum quotidianum detrahitur, re-affunde novum vinum generosum: & sic habebis vinum absynthites, quod diu quoque ad prædictos usus servari potest.

Si id magis specificum ad vermium expulsi-
nem reddere voles, adde flores hyperici, vel
centauræ minoris.

*Vinum ab-
synthij com-
positum con-
tra vermes.*

Ad eundem modum præparantur vina sim-
plicia ex floribus rosarum & baccis juniperi; de
quorum viribus supra dictum est.

Sic quoque vina simplicia ex radicibus acori,
angelicæ, & floribus salviæ, ad frigidos cerebri
affectus concinnantur.

*Varia vino-
rum genera
contra va-
rios corporis
affectus.*

Vinum enulatum, & de tusilagine, confe-
runt asthmaticis, & cæteris pulmonum affecti-
bus.

Vinum Buglossæ, cordi amicum & salutare
est, ac medetur omnibus affectionibus melan-
cholicis.

Vinum anisi colicos cruciatus mitigat atque
discutit.

Vinum santalinum jecinoris substantiam su-
stentat atque corroborat.

Vinum epithymi, vinum ceterac, & tamari-
sci, spleniticis profunt.

Vinum passulatum senectuti mirum in modum
conducit, vires labefactatas reparat, & est alio-
rum vinorum componendorum basis.

Reliquum est, ut de vinis compositis dissera-
mus, & illorum præparationes, prout sumus pol-
liciti, doceamus: quorum primum est ophthal-
micum.

Hh 3

micum

micum, cuius præparandi modus est, ut sequitur:

Vinum ophtalmicum.

Accipe vindemiarum tempore musti seu vini recens facti, mensuras septem vel octo, plus minus, infunde in doliolum huic instituto destinatum: in quo prius indideris ephrasie exiccatae manipulos sex, seminum fœniculi, & sileris montani, ana uncias quatuor, cinnamomi uncias duas: florum stœchadis Arab. manipulos duos: hæc omnia (impleto doliō & clauso) ad macerandum ponantur per tres hebdomadas, vel unum mensē, antequam ad usum veniant. Huius vini uncia una, vel duæ sumendæ sunt horis matutinis, & diu id continuandum est: eximias enim vires habet visum acuendi, & ventriculū roborandi.

Vinum antinephriticū.

Ad præparandum vinum antinephriticum, musto impleatur doliolum sex mensurarum: in quod prius indideris alkekengi mediocriter exiccati sesquilibram, radicū restæ bovis & iringii exiccatarum, & in talleolas sectarum, ana uncias sex: seminum personatæ, saxifragiæ, milli solis, ana uncias tres: florum genistiæ, malvæ, bisimalvæ, ana pugillos quatuor. Omnia macerentur, ut supra (obturato vase.) Huius vini accipiendæ sunt uncia duæ, per quatuor dies, horis matutinis, idque decrecente luna: purgatione præmissa cum bolo Cassiæ, aut cum nostro lenitivo antinephritico, in pharmacopœa nostra descripto. Hoc vinum liberat renes ab arenulis: & præservat corpus à calculi generatione: illumq; generatum frangit & exturbat: præ-

Proprietates vini antinephritici.

fer-

fertim si urgente dolore & stranguria, æger eo vino in balneo aut semicupio constitutus utatur.

Vinum chalybeatum fit hoc modo:

Accipe quatuor uncias limaturæ chalybis vetustissimæ & rubiginosæ, perq̄ reiteratas ablationes, & ab omnibus sordibus optimè repurgatæ, quam indas in alembicum: addendo rasuram eboris, cornu cervi, ana unciam unam: coralorum pulverisatorum, perlarum pulverisatarum ana sesquiunciam: cinnamomi drachmas sex: caryophyllorum drachmas duas: ceterac, florum genitæ, Epithymi, ana pugillum unum: spec. diatriasantali & linteolo involuti semunciam: vini albi optimi mensuras duas Parisienses, quæ faciunt sex libras vel circiter: sacchari candi uncias octo: Operiatur vas cum charta saltem, & macerentur omnia in loco frigido per octiduum: bis in die, vesperi scilicet & mane, cum spatula lignea nova, optimè versando & agitando. Dein transcolentur per manicam Hippocraticam, & vinum servetur in phiolis bene obturatis: diu enim servatur. Hoc vinum imprimis conducit adversus cachexiam, hydropisim, icterum, inflationes, tumores & obstructions tam hepatis, quàm lienis. Ab initio unum tantum cochleare dandum est, ut huic remedio paulatim assuecat ventriculus: Movet enim interdum nauseam atque vomitum. Postea sensim augenda est dosis usq̄, ad tria cochlearia, & hoc continuandum per dies plures.

En varia illa & præclara remedia cum vino

Hh 4

tan

Vinum chalybeatum.

Proprietates vini chalybeati.

tanquam illorum base parata, quæ hoc in Diæ-
teticum nostrum introducere visum fuit: Non du-
bium est, quin grata illa, acceptaq; futura sint o-
mnibus, tam ægrotis quàm sanis: tum ob illo-
rum utilitatem, in morbis pluribus iisq; gravif-
simis tollendis: tum verò ob præparandi facili-
tatem, & pretii, quo comparantur, vilitatem.

Hinc quoque illis nos speramus profuisse, qui
ruri degunt, & procul à medico remoti sunt,
qui horum remediorum aliquot semper in suis
ædibus reservabunt: sic etiam pauperes à nimis
expensis nummorum, medico & pharmaco-
polæ numerandorum, sublevatos iri posse pu-
tamus: Quæ in re me fecisse arbitror opus pium,
officioq; meo dignum, nec ab instituto alie-
num. Scio tamen, fore aliquos Censores, qui
nostris se studiis opposituri sint: utpote quibus
magis curæ est privatum lucrum, quàm Reip.
commodum.

*Vinorum
purgantium
ad plures
affectus ne-
cessitas.*

Quoniam verò pleraque purgantia remedia,
quæ in pluribus morbis requiruntur tanquam
necessaria, multis adeò sunt fastidiosa, ut meri-
tò correctione indigeant: Ac insuper tam caro-
venduntur pretio, ut potius ad loculos implen-
dos, quàm ad sanitatem ægris recuperandam fa-
cere videantur: nostrarum erit partium, ut ex
pharmacopœa nostra quædam hic vina propo-
namus, quæ non solum sapore suo grato & ju-
cundo, longè post se relinquunt vulgaria ista:
sed faciliori etiam labore, minori que sumptu
comparantur: ut interim nihil dicam de maxi-
mis eorundem virtutibus & ingenti utilitate.

Qui-

Quibus omnibus, ægrorum sanitati consultum volumus, nec non aliorum qui eadem sibi remedia, quando volent, comparabunt: ex quorum usu non tantum morbidum corpus saelicit, sed & sanum in suo statu conservatur. Sed instituti nostri memores, eius limites interim minime excedemus, sed vinum tantum, ut hæctenus, pro base & fundamento illorum purgantium retinebimus.

Tempore autumnii potest vinum purgans parari in hunc modum: Primum comparanda sunt doliola aliquot facta ex ligno, quod vino malvatico, aut alio simili, albo & generoso prius fuerit imbutum: unumquodque illorum capax *Vinum pur-* sit quindecim aut viginii mensurarum vel plu- *gans ex Se-* rium, pro libito. Præstat tamen, plura dolia, ea- *na Au-* que minora in promptu habere, quam unam so- *tumno pa-* lum, idque maximum, si magna vini quantitas *randum.* præparanda sit. Si igitur vasis magnitudo erit viginti mensurarum Parisiensium, in eo pone folliculorum fenæ lib. quatuor vel amplius, pro ut purgandi virtutem plus minus augere voles: addendo garyophyllorum integrorum, cinnamomi, ana uncias duas, seminis fœniculi uncias duas & semis: pruna datnascena sine nucleis lib. quatuor vel quinq. liquiritiæ concisæ lib. unam: polypodii concisi sesquibram: His omnibus in vase probè invicem mixtis, vas impleatur musto generoso: sine ebullire, affundendo continuo novum vinum: post sufficientem coctionem, vasis orificium probè claudatur, & ad viginti, aut viginti quinque dies omnia benè ma-

Hh 5 ceren-

cerentur & fermententur. Et sic habebis vinum purgans, quod per integrum annum durabit: cuius dosis est vitrum parvum, horis matutinis. Aut si matutina purgatio non satis suum affectu fuerit finem: unciae tres vel quatuor adhuc sumendae sunt circa vesperam, duabus vel tribus horis ante coenam, eodem die. In affectibus porro contumacibus, & prorsus exaltatis: ex quorum praesentia impuritates tartareae, & humores crassi in corpore magis magisque augentur: purgatio eodem remedio continuanda erit, ad decem usque aut duodecim, vel etiam quindecim dies: sicque paulatim eiusmodi humores evacuantur, citra ullam virium deiectionem. Eodem quoque modo febris quartana, melancholia hypochondriaca, cachexia, & similes affectus difficilis sanationis, curabuntur, & prorsus excidentur.

Ad praeservationem corporis sufficit id semel tantum per octiduum, vel bis per mensem sumisse: Potes, si velis, id paulo ante cibos, vel etiam in ipso prandio aut coena sumere.

Si purgatricem eius vim reddere cupis generaliore, adeo ut instar catholici omnes humores simul trahat & expurget: addere oportet radicem exicatarum oxylapathi, sive rhabarbari monachorum: hermodactylorum, mechoacae, turbith, quantum voles. Quod hac ratione medicamen erit summum adversus podagram, luem veneream, & similes affectus: addendo salsae pillae ad libitum. Ex cuius usu continuato ad aliquot

*Modum
vendi hoc
vino pur-
gante, &
eiusdem
proprieta-
tis.*

*Vinum pur-
gans gene-
ralius prio-
ri: utile im-
primis, po-
dagrae &
lue venerea
laboranti-
bus.*

quot dies, singulares & eximios videbis effectus, cum optimo successu.

Possent hic aliqui eiusmodi remedia in contemptum trahere, idque ob solam temporis illorum preparandorum longitudinem. Quibus respondemus, posse eiusmodi vina, in tanta copia simul & semel preparari, ut pro uno, imò pro duobus integris annis sufficiant. Veruntamen ut & istis satisfaciamus, hic purgantia quædam proponemus paratu facilia: nec minùs cæteris utilia, quæ quovis anni tempore preparari possunt, quorum primum fit ut sequitur:

Recip. Polypodii quercini, seminis carthami ana unciam unam: radicis acori semiunciam: *Claretum purgans,*
 seminum feniculi, anisi, ana drachmas tres: cor- *catholicum,*
 ticum myrobalanorum citrinorum & chebulorum ana drachmas duas: cinnamomi sesqui- *& facilia preparatio-*
 drachmam: garyophyllorum, macis, ana scrupulos quatuor: conservæ florum genistæ, violarum, malvæ ana semiunciam: hermodactylorum alborum drachmas sex: turbiti semiunciam: folliculorum senæ uncias duas: vini albi generosi & optimi lib. duas vel tres. Omnia invicem probè mixta, macerentur in vase vitreo optimè lutato ad calorem lentum B. M. per quatuor aut quinque dies, ampliusve. Colentur aliquot vicibus per manicam, addendo sacchari uncias sex: Hoc vinum sive Claretum purgans, ad aliquot dies servari potest, ex quo facies sex octove doses: pro singula dosi uncia duæ sufficient: exhibendo id horis matutinis, & singulis diebus aut alternis continuando. Purgat *cl-*
ementer

Proprietates Clareti catholici. menter omnes humores, siue serofos, siue crassos & melancholicos; prodest calculosis & podagricis: & potissimum delicatioribus, nec non imbecilliori ventriculo laborantibus, qui citra vomitum alia purgantia admittere nequeunt. Conducit præterea hysteris affectibus, & albos sistit mensium fluores, si addatur sæcula bryoniæ, quæ est specifica uteri medicina, cuius præparandi modus docebitur in pharmacopœa nostra.

Vinum purgans ex semina, omnibus utile, & quorũ tempore factu facillimum.

Aliud vinum purgans facillimæ præparationis:

Recip. Senæ unciam semis: pone in vitrum parvum, addendo cinnamomi contusi, drachmam semis: garyophyl. n. quinque aut sex: vini albi, quantum sufficit: claudè vitrum cum charta, vel bombace saltem: addendo, si voles, modicum sacchari. Omnia macerentur in loco frigido per dies tres, quoad vinum sufficienter tinctum sit. Huius vini sumantur cochlearia duo vel tria manè, cum iusculo, si placet: ac tantundem serò: idque continuetur ad dies duos vel tres. Remedium hoc ex uncia semis tantum senæ præparatum (quod vel infantibus & prægnantibus offerri potest) si continuo ad tres vel quatuor dies sumatur, blandè & utiliter corpus purgat.

Vinum purgans ex floribus prunorum.

Potest porrò parari aliud vinum purgans, modò veris tempore sufficiens florum prunorum, tam hortensium, quàm agrestium, copia comparetur: quibus tertia vel dimidia dolioli alicuius pars impleatur: His adde uvarum corinthiacarum lib. quinque, prunorum dulcium lib.

lib. tres; jujubarum lib. duas; dactylorum sine
 nucleis lib. unam; foeniculi uncias tres; cinna-
 momi uncias duas: impleatur vas totum vino
 generoso & claudatur; & macerentur omnia ad
 dies viginti aut mensem unum. Ita præparabis
 vinum purgans, quod minimè nauseabundum
 erit, & loco diapruni sumi poterit. Habet enim
 vim alterandi & purgandi humores biliosos:
 servatur ad usum per integram annum. Dosis est
 dimidium vitrum, quod citra diagridii additio-
 nem blandè purgabit. Tempore vindemiarum
 etiam præparari potest idem vinum, cum musto
 vini albi optimi, sicut & cætera, hæcenus à nobis
 descripta. Flores in umbra exiccati, servandi
 sunt usque ad dictum tempus. Purgandi in eo
 vim si efficaciorē reddere cupis, adde follicu-
 lorum senæ lib. unam aut duas.

*Proprieta-
 tes vina
 purgantis
 ex floribus
 prunorum.*

Ad eundem modum, veris tempore vinum
 purgans contra vermes & lumbricos præparari
 potest, ex Persicæ arboris floribus.

*Vinum pur-
 gans ex flo-
 ribus persi-
 cæ arboris
 contra ver-
 mes. Vinum
 purgans ad
 vermes, &
 ad sangui-
 nem mundi-
 ficandum.*

Ex floribus hyperici etiam, summitatibus
 centaureæ minoris, & sumiterræ, collectis om-
 nibus suo tempore, dum florent, & exiccatis, præ-
 paratur vinum purgans contra vermes; quod idem
 sanguinem mundificat, & tam atram quam fla-
 vam bilem purgat. Si addideris senæ, ad libi-
 tum, vim eius purgandi magis acies. Eiusmodi
 vina licet paulò amarioris sint saporis, purissima
 tamen sunt, & limpidissima. Corrigi potest
 amaritudo illorum uvis corinthiacis, & liqui-
 ritia.

Sic eodem modo purgans vinum præpare-

tur

Vinum pur- tur cum rosis pallidis & albis tam hortensibus,
gant ex ro- quam sylvestribus. Quod purgat humores ferō-
sis. fos: ex quo etiam optimum remedium parari
 potest contra hydropem, quod etiam additis
 rad. vincetoxici per urinas purgat. Dosis: duo
 cochlearia manē exhibita: idque continenter ad
 plures dies, si res postulat.

Vinum ex Ad eosdem humores purgandos vinum pa-
sem ebuli ratur ex seminibus ebuli & hederæ, tam in au-
& hedera. tumno quam quovis alio tempore. Eadem vina
 conducunt etiam hydropicis.

Huc syrupos nostros helleboratos, tam sim-
 plices, quam compositos, cum vino paratos an-
 necteremus: vina item purgantia helleborata,
 iis morbis cum primis congrua, quorum causa
 occulta sunt & abditæ: uti sunt mania & me-
 lancholia: Adderemus præterea, in gratiam ca-
 tarthosorum & asthmaticorum, syrupos & vi-
 na nostra purgantia cum peto: & plura alia hu-
 ius generis, quæ non adeo vulgaria sunt: nisi
 illa reservare constitutum esset, usque in editio-
 nem nostræ pharmacopœæ: ex qua illa omnia
 petenda erunt. Fuit enim propositum nostrum,
 uti diximus, hoc in Dietetico tantum familia-
 ria quædam & facilia remedia præscribere: non
 autem generale aliquod antidotarium compo-
 nere. Ob eandem causam omnia illa remedia
 cum vino præparavimus, & composuimus.
 Hoc enim alimentum abundat spirituum vita-
 lium copia, & est præterea aliorum medicamen-
 torum, ac ipsorum quoque purgantium vehi-
 culum, cuius virtute & correctione, operatio-
 nes il-

nes illorum promptiores & tutiores evadunt, & tanquam ab alexipharmaco quodam, malignæ ipsorum qualitates, si quæ sunt, corriguntur & tolluntur.

Sed ut hic quorundam Censuram obiectivulis occurrat, quibus fortè inferre possint: me dicta remedia omnia præparare cum vino: cum tamen quatuor plurimis vinum prorsus insensum sit & adversum, sciant illi velim, cum hydromelite simplici, ac vinoso præsertim, talia purgantia præparari posse: aliaque remediorum genera, *Nota syrupos præparandi ratio* supra à nobis proposita.

Sic varii illi syrupi, ex aromatibus, seminibus, & floribus calidis, tam simplices, quam compositi, quorum præparationes supra docuimus: cum aqua etiam simplici parari queunt: quorum unam atque alteram formulam hinc adjiciemus: *ex aromatibus, seminibus, herbis, & floribus calidis, cum suis propriis aqua.* juxta quam reliqui quoque parari poterunt.

Recip. Cinnamomi crassè contusi uncias tres, vel quatuor, pone in Alembicum vitreum, superinfunde aquam fontanam: maceretur in loco frigido, per duos vel tres dies, & postea destilletur. Huius aquæ accipe lib. unam, sacchari lib. *Syrupus cinnamomi cum sua propria aqua.* fragrantissimum cinnamomi odorem, & saporem repræsentabit. Sic facies syrupos ex aromatum aliorum aquis destillatis per Alembicum, extractis & separatis prius oleis, iuxta communem chymicorum processum.

Ad eundem modum paratur syrupus anisi:

Recip. Anisi lib. unam vel duas: contunde & pone in Alembicum: superinfunde lib. octo vel *Syrupus cum aqua anisi.* decem

decem aquæ fontanæ: maceretur per viginti quatuor horas, antequam ad ignem admoveatur: postea destilletur secundum artem: ubi aqua & oleum anisi simul destillabuntur: oleum aquæ innatans, cum infundibulo separandum est, cuius quantitas uncias duas vel tres non excedet: quod servari seorsim debet. Aquam verò, licet post olei separationem nullius amplius utilitatis esse plerique existiment. ex ea tamen, anisi odorem & saporem adhuc integrum retinente syrupus componitur in hunc modum:

Recipi. aquæ dictæ lib. duas: sacchari lib. unam: & ad syrupum decoque. Ad quem modum componi potest etiam syrupus sceniculi, & omnium aliorum seminum, herbarum, & florum calidorum, veluti salviæ, & rosmarini, quorum aquæ propriæ, separatis prius oleis: sicuti dictum est, ad hoc institutum resumendæ sunt.

Aqua enim communis, cum qua semina calida, herbæ, floresque calidi exiccati macerantur, & tandem destillantur per alemb. æneum cum suo refrigerio, omnem illorum saporem, vim & virtutem attrahit: multoque evadit efficacior, quam sunt vulgares aquæ, destillatæ ex iisdemet rebus etiam virentibus.

Hinc colligere licet, cum propria cuiuslibet rei aqua, vel cum aquis cardiacis, aqua feri lactis, & aliis id genus, ex aloë, rhabbarbo, sena, atque aliis purgantibus fieri posse extracta, syrupos, & similes remediorum formulas, ad purgandum corpus: quorum dosis multo minor erit vulgaribus istis: neque tam gustui ingrata.

Ad cu-

*Decoctio
simplicium
in vase clau-
so fieri de-
bet, ne spiri-
tus exha-
lent.
Extracta
cum iisdem
aquis, ex
omni gene-
ris purgan-
tibus, tam
simplicibus
quam com-
positis, pa-
vari possunt.*

Ad cuius rei demonstrationem, cathartica quædam officinarum usitatissima proponemus: quæ licet tantæ amaritudinis sint, tantæque insuavitatis atque perniciosæ violentiæ: arte tamen & industria veri Empirici, hoc est, expertissimi & peritissimi medici, non apirici & inexperti scioli, suaviora, corporique humano utiliora & salutaria reddi queunt. De quibus deinceps, sub finem huius libri, paucis agetur: ne quis fortè existimet, à nobis vulgaria illa purgantia prorsus in contemptum trahi, cum ex adverso, ægrotos ex iis, debitè & juxta artem correctis & administratis, multum juvari posse, constanter asseveremus.

Inter alia igitur seligemus confectionem, sive magnum illud electuarium Hamech, à Mesuæo descriptum: & hieram Pachii, quam & hieram Diacolocynthidos vocant: quæ duo purgantia, licet omnium frequentissimè à medicis quotidie præscribantur: correctione tamen imprimis indigent, ob nimiam illorum caliditatem, amaritudinem, & agendi violentiam: quas qualitates à colocynthide, primario ingrediente, obtinent.

Videmus quædam spagyricæ artis lineamenta, vel in ipsa confectione Hamech, non obscure adumbrata: in qua maior artis industria conspicitur, quam in cæteris purgantibus omnibus universæ medicinæ. Imprimis autem in ea operatio illa chymica, quam extractionem appellant, manifestò elucescit.

*Quid observandum in vulgari preparatio-
ne confectionis Hamech.*

Ii

Compo-

Compositio eius in partes duas dividitur: in prima, ingrediuntur omnes myrobalanorum species, rhabarbarum, agaricus, colocynthis, sena, polypodium, succus fumiterræ: quæ omnia purgandi vim habent. Corrigentium autem officium absolvunt sequentia: absinthium, thymus, epithymus, violæ, semina anisi & fœniculi, rosæ rubræ, pruna, & uvæ passæ.

His omnibus, secundum artem in vas cum collo angusto, quod chymici vocant matrarium, impositis, superinfunditur serum lactis caprini, cuius quantitas materiam, quatuor vel quinque transversos digitos, superemineat: vas optimè clausum in digestionem, per quinque dies ponitur, in loco tepido: postea omnia coquantur & colantur, vel, ut unò verbo dicam, omne spagyricè peraguntur, non secus, ac in extractis paradisi operari solent chymici. Hæc itaq; per extractionem operandi ratio, veteribus olim usitata, non tantquam nova, ita temerè repudianda erat.

Altera huius compositionis operatio planè crassa est, & materialis: in qua manna, pulpæ cassiæ & tamarindi, scammonium, quinque myrobalanorum genera, rhabarbarum, semina fumiterræ, anisi, & spicæ nardi: omnia in crassa sua substantia, & tantum in pulverem redacta, adjiciuntur.

Hæc est illius confectiois descriptio, quæ præcipuam & summam remedium esse creditur, ad utramque bilem & pituitam salis purgandam: & hinc etiam ad morbos, qui ex humoribus istis generantur, quales sunt lepra, cancer, omnesq; scabiei species, ut porrigo, malum mortuum,

Proprietates confectiois. Hamech, iuxta vulgarem præparationem.

tuum, & similes: nec non in febris quartana eadem usurpatur: in lue etiam venerea eius semina: cum convenienti decocto exhibetur: alii addunt radicis veri hellebori nigri usque ad drachmas duas. Quæ tamen confectio tam amara est & fastidiosa, ne dicam, perniciofa & noxia imbecillo ventriculo, ut si quis ea usus sit semel, vix altera vice eandem admittat.

Restat igitur, ut promissi memores, hic modum iuxta artem spagyricam doceamus, quo prævæ illius qualitates corrigi, eaque salubrior reddi possit. Modus est, ut sequitur:

Recip. Confect. Hamech 3. vel 4. uncias (aut plus minus, prout fert institutum) pone in matracium vitreum, superinfunde aquæ destillatæ ex succo pomorum cortipendulorum, aut sumiterræ tantum, ut quatuor transversos digitos superemineat. Aqua hæc efficacior erit, si illam cum sufficiente quantitate succi limonum vel granatorum acidorum, depurati, acidulam reddideris. Huiusmodi enim succi vitriolati, essentiis & proprietatibus citius extrahendis, valde conducunt, & veri correctivi vicem gerunt, in rollenda scammonii, aliorumque purgantium nimia caliditate & violentia. Summus ille vir, Theodorus Zuingerus solebat similiter malignam illorum vim corrigere aceto suo montano, solis philosophis cognito. Sed hæc obiter. Vas igitur probe clausum ponatur in B. M. mediocriter calido: ubi intra triduum aut quadriduum aqua rubicundissima instar sanguinis, & limpidissima apparebit: quam sensim

*Preparatio
extracti ex
confect.
Hamech,
iuxta artem
spagyricam.*

*Succi vitriolati,
promptiori
verum ex-
tractioni
plurimum
conducunt.*

Per digestionem & coctionem in B. M. omnis amaritudo tollitur.

per inclinationem transfundas in Alembicum vitreum: & caveas ne turbidi quid simul transeat: aliam aquam novam affunde facibus, & pone in digestionem B. M. per duos tresve dies: separando aquam puram, totiesque id reiterando, quousque aqua amplius non tingatur aut coloretur: ex hoc enim signo, perfectam omnium virtutum & tincturarum extractionem cognosces. Aquæ tota humiditas inde per exhalationem separetur, in cineribus aut B. M. vaporoso: in fundo Alembici duriuscula quedam subsidet substantia: ex qua, postquam retrixerit, formari possunt pilulæ: quarum duæ ad semidrachmam vel amplius, purgando corpori sufficient, citra aliquam noxam aut offensam. Deauratæ, nullam omninò amaritudinem, antea per digestionem ferè sublatam, repræsentant, nec ullam ventriculo molestiam facessunt.

Loco aquæ pomorum, sumi potest aqua destillata ex lacte, vel eius sero, aut aqua fragariæ.

Compositio Hierapachij vulgaris.

Iuxta eundem modum extractum paratur ex hiera Pachii: cuius compositionis ingredientia sunt, stœchas, marrubium, chamædrys, agaricus, colocynthis, opopanax, sagapenum, radices aristolochiæ rotundæ, petroselinii, piper album, cinnamomum, spicanardi, myrrha, serpillum, crocus: omnia hæc contrita, quorum pondus facit nonaginta quinque drachmas, invicem miscentur cum mellis crudi, solummodò despumati, triplo, hoc est, libris tribus, minus duabus uncis, aut circiter.

Extra-

Extractum autem, citra mellis additionem, ex *Extractum*
 solis speciebus fiat, quibus in vitrum positis af- *Hiera pa-*
 fundatur aqua destillata, vel ex fero lactis, vel ex *chy, arte*
 fumo terræ, aut pomis redolentibus: quibus *chymica*
 aquis permiscetur succi aciduli limonum & gra- *preparati.*
 natorum, ut diximus: sicq; deinceps tincturæ, se-
 cundum artem, vel eandem in confectioe Ha-
 mech methodum, extrahentur.

Eiusdem extracti præparatio fit adhuc alio *Facilior &*
 modo, crassiori quidem, sed breviori via. Post *crassior e-*
 primam enim digestionem, 4. aut 5. dierum, ma- *iusdem ex-*
 teria omnis per letaceum trajiciatur, & denuo *tracti præ-*
 in vitro novo, in digestionem ponatur: addendo *paratio.*
 succorum pomorum & cydoniorum, optimè de-
 puratorum, ana sesquilibrium: post sufficientem
 digestionem, per duos aut tres dies, omnis humi-
 ditas per Alembicum evaporetur quoad mate-
 ria in fundo, in electuarii aut opiatæ consistentia,
 subsidat: cui non opus est mel admiscere: suf-
 ficientem enim dulcedinem & sruavitatem sup-
 petunt additi illi succi, per se dulces & mellifui.
 Sin verò eandem in eximiam dulcedinem con-
 vertere velis: adde mannæ electæ uncias sex, &
 fac, ut simul cum succis illis digeratur.

Dosis hieræ, hoc modo præparatæ, sesqui-
 drachma, aut drachmæ duæ ad summum, in for-
 ma boli: & semuncia in clystere. Quæ licet
 crassior modo sit præparata: non tamen ita no-
 xia est ventriculo, ut vulgaris illa. Eius usus erit
 in magnis & gravibus morbis: ubi eccoprotica,
 tanquam nimis languida, altiùs quàm ad primam
 corporis regionem penetrare nequeunt.

Ii 3

Quan-

*Quante
virtutes
hieræ Pachij
attribuan-
tur à Scri-
bonio l. 1.
de compos.
medic. cap.
29.*

Quantis, quæso, laudibus eandem hieram extollit Scribonius Largus, quam affirmat summum & præcipuum medicamen esse, epilepsiæ, vertiginis, mania, hemicrania: asthmatis & catarrhi subitanei: incubi præterea, convulsionis canina, & omnium melancholia affectuum; nec non podagra, ac imbecillitatis ventriculi?

Si igitur ea tantis proprietatibus prædita credatur, nondum præparata aliter, quam cum crudi mellis admixtione: multò certè nobiliores ac præstantiores demonstrabit effectus, post debitam præparationem, quam modò descripsimus: quod vel experientia teste manifestum est.

Placet insuper in hoc Diæteticum nostrum cathartica illa minorativa sive eccoproctica, tanquam cæteris gratiora, & benigniora, inferere. Quorum præparationes aliquas, minime vulgares, nec minus faciles, quam utiles, annectemus.

*Syrupus ex
cassia,*

Exempli loco sumemus Cassiam: ex qua cum eadem aqua pomorum, eadem etiam methodo & via, ut supra, extrahitur essentia & tinctura limpida & rubicunda instar rubini aut vini rubri. Ad quod institutum recipe pulpæ cassiæ uncias duas vel tres, superinfunde aquæ dictæ tantum, ut superemineat quatuor digitos: & digere in B. M. lentissimo, per 8. tantam horas: in quo tempore tinctura apparebit, ut supra. Ex hac tinctura diaphana, cum saccharo paratur syrupus, qui ad duas uncias exhibitus, sufficienter purgat, & facilis est paratu.

Si ex

Si ex casisæ & mannæ Calabrinæ aquis par- *Syrupus ex*
 tibus, servata proportione supra dicta (non enim *casia &*
 opus est maiorem eius quantitatem simul & se- *manna.*
 mel præparare, quàm sufficit pro dosi una) cum
 iisdem aquis pomorum aut seri lactis, essentiam
 sive tincturam extraxeris: omnem mannæ sub-
 stantiam dissolvi, & unâ cum casisâ in tincturam
 clarâ & pellucidâ converti videbis: ex qua
 citra sacchari additionem parari potest syrupus
 casisæ cum manna: quo mitissimo remedio
 purgari poterunt prægnantes mulieres, infan-
 tes, aliique, qui imbecillioem habent ventri-
 culum.

Vncis duabus pulpæ casisæ & mannæ, adde *Syrupus ex*
 unciam unam folliculorum senæ mundatorum: *casia, man-*
 & progressus in cæteris ut supra, fac extractum *na, & sena.*
 secundum artem. Ex quo cum additione modici
 sacchari, componitur syrupus casisæ, mannæ &
 senæ: dosis tantum est uncia una, qua clemen-
 ter purgantur omnes humores, & est instar ali-
 cuius Catholici.

Si humiditatem eius per evaporationem in B. *Electuari-*
 M. separaveris, electuarium habebis, quod ad *um ex eo-*
 drachmas tres vel quatuor, sive in forma boli, *dem extra-*
 sive potionis, dissolutum cum convenienti li- *cto.*
 quore exhibebis. Eiusmodi remedia, tam præ-
 parandi modo, quàm virtutis efficaciam, longè
 præstant catholico illi casisæque vulgariter
 transcolatis: quæ turbida nimis & magna insu-
 per dosi exhibita, non possunt non esse ingrata,
 & fastidiosa: ut nihil dicam, de ingredientium
 impuritate & cruditate, quæ per digestionem

Li 4 depu

depurantur, dulcorantur, & maturantur, gratioraq; gustui, & ventriculo utiliora redduntur.

Suprà, de melle diximus, quàm proximè id accedat ad ætheream coelestemque naturam, qua etiam cassiam & mannam longè superat: eiusdem tamen incommoda tanta esse ostendimus, ut, nisi bene despumata depurgatumque fuerit, vel Galeno etiam teste, plus noceat, quàm profit. Manna igitur & cassia, quòd longè recedant à bonitate mellis, ideò deteriora sunt æstima-
 manda, si cruda, ut moris est, exhibeantur.

Manna & Cassia, nondum præparata, crudatam & impuritatem plenissima.

Veruntamen per digestionem & coctionem ritè præparata, noxiam omnem qualitatem exunt, eamq; cum salutari & benigna permutant: minori etiam dosi sumpta, gustum minimè offendunt: multoque citius, ac securius, quàm antea, corpus evacuant: & tandem in omnibus præcepto satisfaciunt Hippocratis, qui citò, tutò, & jucundè mederi iubet.

His & similibus remediorum generibus abundat pharmacopœa nostra: ex qua pauca tantùm mutari, inque Diæticum præsens transferre, visum fuit: ut palàm fiat omnibus, nobis non incognita esse vulgaria ista remedia, neque eadem nobis simpliciter improbari: imò esse quædam in illis singularia, nec cuivis obvia: quæ tamen ex propria scientia & experientia, publico hoc scripto, aliis communicamus.

Encomiam Chymia.

En egregia illa chymia effecta, quæ in ingeniosa summorum medicamentorum inventionem demonstrantur! En summam eius in Therapevsi utilitatem, & necessitatem maximam!

Quid

Quid verò chymię scientiã præstantius, quid eã dignius aut excellentius? Plerique in Academiis doctorum virorum, Medicorum & Philosophorum illam suspiciunt, amplexantur, deosculantur. Itali, Angli, Poloni, Dani & Sueci, eam in deliciis habent, colunt, amant. Germania item tam inferior, quàm superior, quæ fertilissimum doctorum virorum seminarium hætenus semper fuit, & adhuc nostrò seculo, tot præclarissimos & doctissimos alit viros: inter quos pretiosa illa, omniq; laude dignissima chymia viget, floret, virefcit: quæ tamen interim, à quibusdam eiusdem osoribus, contra omne jus & æquitatē, tanquam res perniciosa, unà cum suis sectatoribus, maledictis proscinditur, superbè contemnitur, & ad extremos usque Garamantas ignominiosè amandatur.

Remedia illa, de quib. hætenus egimus, quamvis spagyricè præparentur: omnia tamen ex vegetabilium familia sunt petita. De industria enim iis nolimus metallica, tanquam multis suspecta, immiscere: quamvis illorum effectus admirandos quotidiana palàm enunciet experientia.

Clarè hoc testantur thermæ, sive balneæ naturales, ad quas, ob insignem earum vim in morbis curandis, ægri deploratissimi, frustra tentatis cæteris remediis omnibus, tandem ablegantur.

Medicus quidam, huius urbis primarius, & vir doctissimus illarum vires non ita pridem expertus est. Is enim, cum hydropisii têtari cœpisset, usû thermarû Forgensium in Normania, quæ ferri proprietates habent, pristinæ sanitati restitutus est.

Li 5 Ad-

Thermarū
vilitas.

Adeo nota est harum balnearum utilitas & præstantia, ut res non egeat probatione, nisi quis mente captus, rerum testimonia negare velit.

Aqua in visceribus terræ, mineralia corpora percurrendo & alluendo, illorum virtutes & proprietates trahit. Natura verò sagax & provida, per omnes terræ partes, aquarum istarum ramos dispersita est, ut illarum beneficio homo, in cuius gratiam productæ sunt, fruereetur. Nulla est ferè provincia in Gallia nostra, in qua eiusmodi aquarum fontes non scaturiant: ut minime opus sit incolis, illarum causâ longinquum & sumptuosum iter emetiri.

Sic arte imitante naturam, vel aquâ vel vino, aliisve liquoribus aptis virtutes extrahuntur mineralium, ex hisq; pro diversa morbi natura, varia quoq; & diversa præparantur remediorum genera.

*Proprietates
thermarum
Forgensium.*

Aquæ sive thermæ Forgenses, ferri qualitates, ut paulò antè diximas, obveniunt: jecur roborant, & cæteris partibus, nutritioni inservientibus, profunt: cachexiam præterea, causam hydropis, juxta Avicennam & Aurel. antecedentem tollunt. Vinum nostrum chalybeatum iisdem plane dotatum est virtutibus: nec non pulvis ille, in quo ferrum ritè præparatum, basis locum tenet: quorum mirabiles effectus in hisce & similibus morbis sese indies manifestè prodant.

Sed qua fronte aut religione damnantur hominè eiusmodi remedia, ex metallis sive mineralibus parata: præsertim, si ea solertis medici industria, secundum artis & naturæ leges: non per igna-

ignarum quendam Empiricum aut Sophistam, præparentur? cum eorundem usus apud antiquos, & quidem citra ullam præparationem passim occurrat? Sicut videre est ex pluribus veterum scriptis.

Nicolaus Myrepsus, inter Græcos celeberrimus autor, præclaram navavit operam in locupletanda pharmacia, & collectis selectioribus antecessorum suorum remediis, librum de Antidotis conscripsit: in quo plus quam centum reperies Antidotos, vel selectissimas etiam, in quarum compositione, metallica sive mineralia, hodie à multis damnata, cruda insuper & sine præparatione, ingrediuntur.

In Antidoti Tripheræ è ferro, compositione, additur libra una stomatidis ferri, ut vocat: quod ingrediens reliquorum omnium dosim superat. Creditur illa conducere ad frigidos affectus, & stomachi cruditates.

Paratur hodie ex chalybe, sine aceto & igne, pulvis, cuius etiam antea mentionem fecimus: ex quo cum quibusdam speciebus corroborantibus tabellæ conficiuntur, quæ in cachexiis mirandos edunt effectus: Horum, inquam, remediorum ingredientia præcipua sunt ex mineralium familia desumpta; præparatio verò eorundem planè chymica est. Cum igitur tanta ex mineralibus efflorescat utilitas, quis, quæso, illa temerè flocci faciet aut vituperabit?

Sulphur, quia facilè inflammatur, à multis calidissimum & prorsus igneum iudicatur, & idcirco è remediorum ordine excluditur. Sed

*Myreps. de
antid. c. 222*

*Tabella est
pulvere
chalybeato.*

*Sulphuris
remedia cur.
& suspecta qui
hujusmodi
quo-deant m.*

quomodo id sequatur, non satis perspicio. Camphora enim, quæ vel in aqua ardet, communi omnium consensu frigida potius quam calida censetur. Accedit quod & eadem, sapore satis acris stipetur; sulphur autem omnis acrimoniæ expertum sit.

*Sulphuris
usus veteri-
bus non im-
probatum.*

Cur verò hodiè abrogatur & damnatur id quod veteres olim uno ore comprobabant? In eodem enim Myrepto viginti plus minus sese offerunt antidota: quorum alia specifica putantur remedia contra febres & inflammationes internas; in quibus tamen sulphur vivum, & planè crudum, tanquam præcipuum inter alia ingrediens non præmittitur: Nimis longum foret, singula minutim hic recensere: præcipua igitur tantum pro assertionis nostræ confirmatione, in medium huc adferam.

Cap. 220.

In Antidoto Pauli, quam Myrepsus ad Aphoniam, spirandi difficultatem, asthma, dysenteriam, & colices dolores conferre scribit, sulphur non omittitur.

Cap. 228.

Sic in Antidoto, Panacea appellata, cui adscribit vim, febres, aliâq; infinita mala sanandi, sulphur ingredientis locum habet.

Cap. 223.

Idem sulphur ingreditur compositionem persicæ antidoti: quæ insigne creditur remedium esse contra omnis generis morbos, contra cephalalgiam, icterum, & febres intermittentes omnes. Imò in eadem compositione tanti ab illo aestimata, adduntur etiam Arsenici crudi drachmæ quinque. Sic in antidoto, cap. 303. Musæ Apollonio adscripta, idem Arsenicum ingreditur: quam

*Arsenicus
usus in qui-
busdam ve-
terum anti-
dotis.*

quam tamen Antidotum omnibus hepatis affectibus utilissimam esse affirmat. Sed absit, ut eius usum comprobare auserim.

In aliis antidotis, eidem Apollonio, cap. 301. 302. 303. adscriptis: quarum ultima Aphrastos nominatur (tanquam res pretiosissima, nec temerè cuius communicanda, sed per aurem tantum clam insusurranda sit) sulphur quoque additur. Sed optarem inter alia huius antidoti ingredientia, majusculis consignari literis STERCUS BOVILLVM. Ecquid enim lautius aut jucundius excogitari possit pro delicatulis? in quorum, scilicet gratiam solam id forsan additum est.

Denique sulphur in tanto olim usum, pretiosum quoque fuit, ut Myrepsus plures Antidotos à sulphure tanquam illarum præcipuo ingrediente appellavit: ut est antidotus de sulphure vel Ixopyretos, & aliæ, uti videre est cap. 339. 358. 359. Quæ, juxta eundem authorem, omnes conferunt ad tussim inveteratam: febrem tertianam & quartanam: contra ipsum quoque morbum caducum.

Cum igitur sulphur crudum, & multis adhuc impuritatibus inquinatum, veteribus olim adeo usitatum fuerit, qui sit, quod hodie eius usus damnetur in iis, qui singulari artis industria, eius cruditatem & impuritatem tollunt, ex eoque *Proprietates florum & butyri sulphuris.* Flores enim albi: nec non lac sive butyrum dulce, arte præparatum, multò sunt præstantiora remedia contra tussim, asthma, phthisim, & ceteros thoracis affectus, quam sulphur crudum exhibitum. *Balsamum sulphuris.* Sic balsamum rubicundissimum, instar rubini, philo-

Philosophicè extractum, & ad guttas aliquot cū
jusculo aut alio convenienti liquore exhibitum,
iisdem affectibus, & imprimis pulmonum ulceri-
bus prodest, cujus viribus longè impar est sul-
phur vulgare. Aciditas præterea sulphuris ex-
tracta, & ab oleaginosa illa & adustibili quali-
tate separata, febrilem calorem penitus extinguit,
tantum abest, ut eundem foveat, augeatve.

*Aciditas
Sulphuris.*

*Cur hodie
vitrioli usus
in medicina
non toleretur.*

*Proprieta-
tes vitrioli
iuxta Gale-
num.*

*l. de re med.
Orib. med.
Coll. lib. 15.*

*Proprieta-
tes vitrioli
occulse, arte
spagyrica
conspicua
sunt.*

*Dus pro-
prietates cō*

Ex vitriolo quoque optima præparari pos-
sunt etiam interna medicamina; quia verò id
veteribus non satis cognitum fuit, ex remedi-
orum censu immeritò hodiè expungitur.

Galenus lib. 9. simpl. ubi de vitriolo tractat,
non satis demirari potest, quod sub tam insigni
eius adstrictione, tanta caliditas delitescat: ob
quam causam carnibus tantum humidioribus, à
corruptione vindicandis, utilissimum esse sta-
tuit. Paulus & Oribasius eiusdem sunt opinio-
nis cum Galeno. Sed huius admirationis nodū
solvit interna vitrioli anatomia. Quod enim in-
terius in eius occulto continetur, id exhibetur
per artem spagyricam: cuius beneficio ex eodem
extrahuntur tria: phlegma subdulce: spiritus a-
cidus: & oleum acerrimum.

Præter hæc etiam, per artificiosam hanc disse-
ctionem, separari ex eo possunt Sal, citra molesti-
am vomitum ciens: perq; sudores & urinam
purgans: & Sulphur dulce seu narcoticum, quod
verum anodynum est ad quosvis dolores miti-
gandos, citra stuporem, qui aliàs vulgaria illa o-
piata & narcotica plerumque comitari solet.

Hanc internam rerum anatomiam si calluisset
Gale-

Galenus, duas præterea qualitates planè contrarias, sub eadem vitrioli aciditate deprehendisset (quod periti norunt artifices) quarum una corpora solida & dura, veluti lapides, & alia huius generis dissolvit: altera contrà, spiritus volatiles, ut aquam vitæ sive spiritum vini, & spiritales substantias, quæ nullo frigore externo vel violentissimo contringi aut condensari possunt, coagulat. Vnde liquido constat, eadem vi, ab eo in corpore humano dissolvi arenulas & calculum, & contrà, spiritales famososque vapores coagulari: à quibus aliàs varia producuntur symptomatum genera, nisi coagulationis frano, tanquam summo illorum remedio, compescantur.

Quod si vir ille summus revivisceret hodie, quanta haud dubiè admiratione, quantoque desiderio & amore amplecteretur tam sublimem ac raram Philosophiam! quæ non in frivolis consistit disputatiunculis, nec in dubia opinionum fallacium fluctuatione: sed certissimo potius & tutissimo experientiæ fundamento inconcussa nititur, & iis tandem acquiescit, quæ oculi vident, & manus tenent.

Dioscorides vitriolo crudo non tantum ad externos, sed ad internos etiam affectus utitur: cuius drachmam unam cum melle exhibet contra ascarides & vermes, & ad ciendum vomitum iis, qui ex nimio fungorum esu torquentur.

N. Myrepsus, libro supra citato, inter varii generis antidotos, quarum compositionem ingrediuntur chalcitis, mify, & alumen, quæ natura

turam

turam vitrioli obtinent, unam cap. 157. Chry-
sippo attributam: alteram Eclogam, hoc est, se-
lectissimam dictam, describit: Hanc imprimis
prodesse docet cruentæ spuitioni, & hæmor-
rhagiæ. Chalcitis item compositioni Theriacæ
additur. Quæ omnia eum in finem à nobis di-
cuntur, ut constet, veteres quoque, mineralia
eiusmodi, vel cruda & impura, imò plumbum
ipsum, solummodo usum (ut in Mithridatii
compositione à Myrepto cap. 412. descripta, vi-
dere est) usurpasse: tantum abest, ut illa con-
temperint aut odio adducti, ex remediorum
albo deleverint: sicut nonnullos hodie factita-
re videmus. Sed ut liberè dicam quod sentio, eo-
rum ego usum in medicina probare non pos-
sum, priusquam secundùm artem optinè præ-
parata fuerint. Oleum vitrioli, cuius tanta est
âcrimoniam, ut corium & pannum corrodat, Ma-
thioliolum tanquam summum remedium ad calculi
comminationem & urinæ suppressionem, ad
asthma item, & spirandi difficultatem, cum con-
venienti liquore exhibet: & quorundam admi-
xtione, vim ipsius acerrimam corrigit. Sed vul-
gares sunt eiusmodi correctiones. Verus Philo-
sophus, perniciosam illam âcrimoniam omninò
tollit, eamque cum liquore salis tartari, quantum-
vis acriori, subdulcem reddit, ut non secus ac
syrapsus limonum, per os exhiberi possit. Pau-
ci his fidem adhibent: sed veritatem dictis inesse,
norant illi, qui in peruestigandis naturæ secre-
tis, dies noctesque consumunt.

Antimonium, tanquam lethale venenum ho-
die

*Mineralia
non nisi præ-
parata in
medicam
usum vocan-
da sunt.*

die à multis proclamatur: iuxta Dioscoridem ta-
 men & veteres, facultatem habet adstringendi *Antimonio*
 & refrigerandi: ob quam causam usus eius est *um, & eius*
 in collyriis oculorum. Galenus ipsi vim exsic- *facultates*
 candi & adstringendi attribuit: ita ut neque à *iuxta vete-*
 Dioscoride, neque ab ipso Galeno, aliisve ex *rum opinio-*
 veteribus, inter venena simpliciter recensetur. *nem.*
 Sed demus, id esse venenum, num propterea
 ipsius usus in medicina prorsus interdicendus?
 Lapis enim Lazuli, & lapis Armenius, licet am-
 bo inter venena annumerentur, ex remediorum
 tamen purgantium numero, nullo modo exclu-
 duntur.

Displicet multis in antimonio nimia purgan- *Violentia*
 di vis & violentia, tam per vomitum, quam per *antimonij*
 fecesum: quam ipsemet non laudo. Verunta- *non ianua*
 men eius vis tam vehemens & perniciofa non *est, ac cate-*
 est ac tithymali, thapsiæ, hellebori albi, & alio- *rorum dele-*
 rum violentissimorum remediorum, quæ con- *teriorum.*
 vulsiones excitant, & ad venenorum classem, sub
 quibus antimonium non continetur, jam pridem
 relata sunt.

Sanctè testari possum, me nunquam antimonij *Vitrificatio*
 vitro usam fuisse. In vitrificatione enim non *antimonij*
 consistit vera eius præparatio: quam omnes veri *improbatu-*
 Philosophi improbant. Scio tamen, infinita re-
 mediorum genera ex antimonio præparari pos-
 se: multosque novi in Germania per celebres
 medicos, qui vitrificato antimonio, ad vomitum
 ciendum, felici cum successu utuntur.

Verùm ab illis interdum ita præparatur, ut *Varie anti-*
 vomitum citra ullam molestiam: interdum, so- *monij pro-*
 lam *prietates*

K k

lam

pro varia eiusdem preparatione. lam salivationem provocet. Neq; contemnenda est illa purgandi ratio, olim Hippocratis tempore admodum frequens & usitata.

Ex eo porrò varia purgantia parantur, quæ morbum eiusque causam, citra vehementem corporis perturbationem, radicitus tollunt. Varia quoque hydrotica, diuretica, imò roborantia & Bezoardica, magnæ virtutis remedia, ex eodem conficiuntur.

Tres diversa substantia in Guajaco, non secus ac in antimonio.

Nec mirum id videri debet, tot tamq; contrarias facultates unico subjecto inesse. Vera enim scribo, & quæ ad oculum, si res postulet, demonstrare possum. Perinde ac notum est omnibus, in Guajaco tres diversas inesse proprietates: diureticam nempe in spiritu acido: sudoriferam in oleo: cuius guttæ aliquot cum vino aut jusculo infusæ exhibentur: & vim purgantem in sale: cuius unus vel duo scrupuli, cum aqua propria, seu liquore acido, pro dosi sufficiunt.

Quod si antiqui & Antecessores nostri non satis comprehenderint, tot diversas naturarum proprietates in unico contineri subjecto: num propterea rei veritas tollitur?

Veteres ne per somnium quidem cogitarunt: ipsum antimonium, cum tam nigri coloris, tamque terrenæ & crassæ sit substantiæ, in vitrum candidum, & pellucidum, instar crystalli, & rubrum instar rubini; sola calcinatione & fusione transmutari posse: neque, opinor, suspicati sunt unquam, in eo tam insignè latere purgandi vim: sicuti certò constat, illud in exigua dosi, 4. tantum aut 5. granorum, in vino vel aqua macera-

tum,

tum, & sumptum, tantâ vehementiâ corpus turbare, ut tam supernè quàm infernè, valentissimè purget: ponderis & virtutis quantitate non imminuta. Quoties enim idem denuò infunditur, toties novam purgandi vim liquori impartitur, citra vitium ponderisque imminutionem. Hinc liquet, eiusmodi operationes planè contrarias esse adstrictioni, quam ipsi attribuunt veteres: qui ab externa anatomia, eius superficie tenus depinxerunt qualitates.

Sed valeat vitrum istud: quamvis Empirici in medicorum sæpenuero opprobrium, gravissimos & desperatos planè morbos eodem sanent. Medicinæ enim virtus, ut diximus, non consistit in vitrificatione, sed in vera eius præparatione, quam docet Basilius Valentinus, monachus ordinis S. Benedicti, summus Philosophus & Medicus: qui in libris suis, longè ante natum Paracelsum, Germanico idiomate conscriptis, quinquaginta remediorum genera ex Antimonio edocet: Vnde constat, quantam industriam olim hic vir, nec non alii politici ingenio præditi adhibuerint, in optimorum remediorum pervestigatione: quæ consecuti, magni fecerunt, & pretiosi loco thesauri habuerunt.

Sed quæro, cur nunc Antimonium, tanquam lethale venenum rejiciatur, cum certum sit, eius usum in præcipuis veterum antidotis non fuisse improbatum? Vide Antidotum è zingibere, à Myrepto descriptam: quæ, juxta eundem auctorem, confert plurimum apoplexiæ, manix, & quartanæ feбри: in hac lapidis lazuli, & lapidis

Kk z

Arme-

Vera antimoni præparationes à Basilio Valentino monacho traduntur.

Armenii drachmæ tres : & tantundem lapidis Antimonii, omnia tamen cruda, & impuratum adhuc plena, ingrediuntur.

Sed audio nonnullos hinc inferre, pro Antimonio artimonium esse legendum : Artimonium autem idem significare ac pyrethrum. Sed quàm præpostera & sinistra hæc sit interpretatio, Leonhardus Fuchsius vir doctissimus & celeberrimus, conspicuè demonstrat in versione Myrepsi ultima : qui præterquam quod antimonium, ex sententia Serapionis, lapidem appellet, nominatim insuper stimum id esse, in commentariis addit. Pyrethrum autem, quantum differat à lapide, & ab ipso stimio, nemo non novit. Taceant ergò in posterum illi, qui vocabulum hoc in alium torquere sensum conantur, quàm Fuchsius, summus ille vir, id acceperit : cum quo hinc errare malo, quàm cum nonnullis inferioris notæ benè sentire.

His non obscure suffragari videtur Mathiolus, magnum illud medicorum lumen, qui de Antimonii vitro, eiusq; virtutibus, comment. in Dioscorid. cap. 9. in hæc scribit verba :

Quo fit ut non possim non mirari nonnullorum Medicorum ingenium, qui stibium venenum esse mortiferum contendunt. Si quidem se medicos esse profitentur, miror quidem eos hætenus non observasse, rara admodum, vel fortasse nulla reperiri medicamenta, alvum elective exolventia, tam prisca, quàm recentioribus medicis usurpata, quæ venenosam vim non fortiantur. Elleborum enim utrumque, Tithymalorum

Omne

omae genus, Pityusa, Elaterium, Colocynthis, Turpetum, Thapsia, Bryonia, Scammoniu, Thy-melæa, Chamelæa, Cyclaminus, & inter fossilia Armenius atq; cæruleus lapis, quinetiam æris squama, qua passim usi sunt antiqui ad cutē subeuntes aquas, venenositatis haud sunt experia. Atqui quid dicent de Sandaraca atrocissimo veneno? An non eandem propinat cum melle, aut in catapotis Dioscorides asthmaticis, & aliis in discrimine laborantibus? Nonne & Avicenna Arsenicum quoque propinat? Hoc mihi dixisse sat est ut illorum negligentiam, ne dicam inscitiā palam faciam, qui suis opinionibus (profecto ridendis) inhaerentes, non vident dum sibi vituperant, interim tamen à præscriptis medicamentis non abstinere, imò iis quotidie utuntur, quorum nonnulla longè magis sumentibus nocent, quàm sibi: Cuius usus (ubi rectè in morbis conveniat) sæpè miracali speciem affert, & præsertim ubi propinetur ex catapotis ex Gal. hiera paratis. Quam ob rem optimè ii dicunt ac intelligunt, qui in deploratis ferè morbis diuturnis, ipsisque pituitosis & melancholicis curandis sibi Dei manum appellant.

Vel sola tanti viri autoritas sufficere deberet, ad redarguendā illorum opinionem, qui antimonii vitrum adeò deleterium esse opinantur. Addit insuper autor duas historiolas, ad maiorem veritatis confirmationem: quarum altera est de Georgio Hantschio, percelebri medico, qui peste consuetatus, vitri illius usu convaluit. Altera est de Andrea Gallo Tridentino insigni

Kk 3 quoque

quoque medico Ferdinandi Archiducis Austriae, qui, cum in gravissimum incidisset morbum, & morti proximus, nihil proflum opis à vulgaribus sentiret pharmacis, ex desperatione quasi ad antimonium confugit, & auctoritate Georgii Hantschii, qui non empiricus, sed celebris erat medicus, & qui experiētia propria edoctus, antimonii usum jam antea satis comprobârat, fretus, sumtis tribus eius vitri granis, statim per vomitum, ultra quatuor uncias puræ putæ cholerae evomit: ex quo uno actutum levatus, paulò post integrè sanitati restitutus fuit.

Novi insignes aliquot medicos, Hippocraticæ medicinæ addictos, & neutiquam paracelsistas, ut vocant, qui antimonio utebantur: non tamen in substantia sua crassa, sed per infusionem, aut singulari quodam artificio præparatum: Inter hos occurrit Theodorus Zvingerus, felicitæ memoriæ, singulare seculi nostri lumen, quem præceptoris ac parentis instar semper coluit: nec non summus ille vir Felix Platerus, qui adhuc vitali aura perfruens, in inelyta & antiqua illa Rauracorum Academia, primarii medicinæ Professoris sive Archiatri officium, maxima cum laude & dignitate hætenus gessit: hic inter alia sua arcana medica antimonio non postremum tribuit locum: quod ad peculiarem quendam modum, non cuius cognitum, ab ipso præparatum, & tempore opportuno exhibitum, nullam omnino noxam aut perniciem corpori infert, nec malam in partibus diathesin, ut falsò quidam cavillantur, post se relinquit. Hunc, de antimonii

timonii

simonii usu vel abusu loquentem, cæteri audiunt: qui ab experientia propria, non ex auditu, qui ex scientia, non opinione, de huius generis præstantissimis remediis sincerum proferre potest iudicium, non corruptam; ut quidam harum rerum apirici & inexperti facere solent.

Ingenuè fateor, me ab istius usu hæctenus prorsus abstinuisse, idque ob nimiam eiusdem in corpore turbando actionem & violentiam. Malo enim clementioribus uti remediis, modò tollendo morbo idoneis. Interim tamen huius generis remedia non planè rejicienda, imò vulgaribus plerisque (analogiâ utrobique servatâ) anteponenda esse existimo.

Sin verò, necessitate urgente, ad huiusmodi remediorum usum confugiendum sit: præparatione perniciosa illorum qualitas utique tollenda prius est. Sic helleborus ritè præparatus (quem & Hippocrates, & post illum Mesuæus non solum usurpabant, sed summis etiam laudibus evehebant) in affectibus deploratis, in quibus eccoprotica nimis languida comperiuntur, summum & salutare est remedium. Venenata enim & maligna eius qualitas præparatione profusæ secernitur, quemadmodum id in Pharmacopœa nostra, unâ cum aliorum plurium remediorum præparationibus, copiosius docebitur.

At verò, si tanta mali sit pernicies ac contumacia, ut neque helleborisino, neque similibus remediis, è vegetabilium familia petitis expugnari possit: cur ægri in tantis morborum angustiis constituti, ad thermas sive balneas metallicas

licas & naturales ablegantur? Nonne quia illarum admirandi & potentissimi effectus, in perferendis morbis, sese indies manifestè produunt? Sed videmus, virtutem eiusmodi aquarum mineralium, non continuò vigere, sed certis tantùm statisq; temporibus cum magno emolumento efflorescere. Ne igitur interea temporis æger, ex morbi vehementia fortè pereat, nonne ipsi magis consultum foret, remediis quibusdam metallicis sive mineralibus, à docto medico præparatis, ut vi sua specifica præsentì morbo profligando convenientibus uti? In cachexia enim ad hydropisim inclinante, thermæ Forgenses, quæ ferri naturam participant, pro remedio specifico præscribi solent: si verò æger vel temporis iniuriâ, vel morbi magnitudine impeditus, illas adire nequeat: cur quæso non liceat huic exhibere vinum chalybeatum: tanta artis industria præparatum, ut potentissimam præsentis mali excindendi & prorsus tollendi vim obtineat? sicuti in huiusmodi affectibus, hoc contingere, felici cum successu, quotidie experimur.

Ex quibus omnibus meridiana luce clarius patet, metallicæ eiusmodi remedia non esse repudianda: si præsertim à medico docto & peritò ritè præparata & administrata fuerint.

Sed plena nunc omnia agyrtarum & circulatorum: qui medicinam professi, non nisi imposturam faciunt. Excusatione igitur aliqua digni mihi videntur, qui tam acerrimè antimonii vitrum, voce & scripto oppugnant. Hoc enim unico fucato remedio impostores illi, incognitis
 prore

profus ægrorum temperamentis, morborum
causis, aliisve circumstantiis, promiscuè & perpe-
ram utantur: imò neq; vim & efficaciam pro-
prij remedii agnoscunt audaculi isti, qui solâ co-
pioforum excrementorum vomitione & deie-
ctione, morbi curationi satisfactum putant: in
quo tamen turpiter fallunt & fallantur.

Odi plus quàm Vatiniano odio eiusmodi ho-
minum genus, qui sine ratione & experientia:
sine legitima vocatione, & doctrinâ, ex Hippo-
cratis & Galeni fontibus hausta, medicinam ex-
ercendam temerario suscipiunt ausu.

Lac huius doctrinæ purum & sincerum me
hactenus aluit: eius me schola salutaribus enu-
trivit præceptis: honorificum Medici titulum,
in legitimæ vocationis testimonium consecu-
tus, iusiurandum, quo veræ Asclepiadæ familiæ,
colendæ & propagandæ obstrictus sum, servo, &
in æternum servabo.

Hippocrati & Galeno, in scriptis meis debi-
tam laudis palmam & honorem, ut decet, semper
adscripsi: eosque tanquam parentes meos hono-
rificè percolui. Testatur etiam medica mea con-
silia, operaque alia mea partim excusa partim ex-
cudenda: nec non praxis mea quotidiana, quàm
studiosè illos sequar, in generalibus medicinæ
præceptis.

Sed in specie, dum à Galeno in quibusdam
dissideo: & qualitatibus primis, & temperiei non
tantum tribuo, ut ille: siquæ formam materiæ,
substantiamq; qualitati præpono: in hoc certè
imitari videor Fernelium, alterum Franciæ Hip-

pocratem: & Scheckium, alterum Germaniæ Aristotelem, & nostri seculi philosophorum principem: imò Aristotelem ipsum potiùs, quàm Empedoclem, quem secutus est Galenus, qui nimis qualitatibus addictus, appellat calidum frigidum humidum, &c. Quod Hippocrates significantius exprimit per amarum, acidum, dulce, &c. Si verò alii nomina, rebus magis propria adhuc, invenerint: non propterea statim reprehendendi sunt: sed dubia, si quæ occurrebant in illorum scriptis, poterant rationibus placidè & modestè illustrari, aut refelli: non autem maledictorum insolentia ipsis autoribus insultandum, quod male sani hominis morositate potius, quàm dignam excellenti medico comitatem, præ se fert.

Hinc inter medicos hodie, qui mutuam & fraternam invicem amicitiam concordiamq; alere, & unanimitate consensu, in hominis sanitatem, vitamq; tanquam rem pretiosissimam tuendam, conspirare debebant: jurgia, dissidia & simultates, regnant, vigent, gliscunt: ubi non solum in Deum ipsum valde delinquitur: sed & iniquè agitur in Rempub. Hinc fit, ut ægroti antea pusillanimes, & mox de salute sua desperabundi, à medicis intra spem & metum derelicti, plus offendantur, & sæpenumerò ad extremam usque desperationem & mortem ipsam adigantur.

Sed quænam gloriæ laudisve insigniâ inde reportant? Reprehensionem: contemptum: dimissionem: ut qui neque in proximum charitatem exercent, neque suo satisfaciunt officio.

Id adeò compertum & exploratum, ut mulierculæ

eulæ etiam in puerperarum cubiculis inde occasionem sumant invicem confabulandi. Hinc stultorum risus: hinc verò sapientum, & publicæ salutis studiosorum lachrymæ. Sed timendum est, ne, si in instituto pergant, tandem ludus & fabula fiant.

Quamobrem, licet in Diæteticò hoc nostro omnia ad diætam rectè instituendam necessaria, fusè satis differantur, adiectis etiam, coronidis loco, optimis aliquot remediis, è Pharmacopœa nostra petitis: unum tamen & potissimum hic desiderari videtur, nempe unanimes medicorum consensus, & amica animorum conspiratio: Ex quorum consilio & arbitrio omnis medicamentorum præparatio & administratio pendet.

Sed hæc obiter dicta, & opusculum ad tuam utilitatem elucubratum, te, candide Lector, obnixè rogo, ut æqui bonique consulas: in quo si fortè nonnulla occurrant, quæ philosophiæ cum divinæ, tum naturali quodammodo adversari, aut proximum meum offendere videantur, quæ tua est humanitas, veniam dabis: omniaque in meliorem partem interpretatus, à me quasi non dicta si acceperis, & magnam gratiam inibis, & ad maiora in lucem edenda, non parùm cohortaberis.

F I N I S.



L I P S I Æ

MICHAEL LANTZENBERGER
EXCVDEBAT,

A N N O

M. DC. VII.

Impensis Thomae Schureri & Bartholomaei Voigti.

