

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

Nunc de cibo & potu dicendum restat, quæ primum, in sanitate 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, tàm fluuiales, tàm marinos pisces, cuiuscunq; generis sint, ut & conchyliorum omnia genera.

Sub carniũ genere tàm quadrupes, quàm volucres complectimur.

Et per herbas non tantum 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 herba 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 fativa, cichoreum sylvestre, lactuca, borrago & buglossa.

Inter calidas in usu sunt serpillum, thymus, hyssopus, amaracus, menta, salvia, eruca, fœniculum, 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 nimiùm 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.*

*Calida.*

*Temperata.*

*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 repululascence, 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, fiunt 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, calor natiui 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 seruenti facta: ex qua postea cum oleo, aceto, & saccharo, fiunt acetaria quàm optima salubriaque. Lactacâ quin etiam, in frigidandi 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 *Pianta 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, & ventriculum 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 *chouxe 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 ventriculum 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 usu contractis, prodest: Est denique tanta brassicæ laus & commendatio, ut à multis plurimorum morborum medicina quædam universalis statuatur: quibus tamen non omnino assentior: quatinus eius usum judiciosè adhibitum, potius utilem, quàm noxiùm esse, non negem.

*Radices.*

Absolutà igitur herbarumillarum enarratione, ex quarum communi usu 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 formâ cataplasmatiss, 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 istorum 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 promovent, 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, & nutritionali non parum inserviunt: cum sobrius est eorum usus, nec usque adeò frequens. Simili genere ferculi utuntur Helvetii & Germani ex avena confecti, quod *haberimus* 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 annuere: 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. Pifa sicca hyeme cum sailla ex aqua coquantur, quæ inter delicatos habentur cibos.

Ex

Ex his quadragesimali tempore, ab iis qui car-  
nibus tum abstinent, paratur cum Marsuino la-  
rido, ut vocant, optimum edulium: friguntur  
porro in gratum saporem eadem, cum butyro  
& cæpa.

Ex fabis siccis & cortice seu siliquâ liberis, *Faba sicca.* va-  
ria quoque parantur juscula, nec non pollentæ  
grati saporis. His autem sobriè utendum est;  
quod frequentiore usu crassiores generent san-  
guinem quàm par est, pariantque crassos ac ter-  
restres humores, unde morbi causæ suscitantur  
materiales calculi, & id genus aliorum.

Ex pisibus quoque rubris, nec non lentibus, *Pisus ruber.* op-  
tima juscula condiuntur. Eadem in remedium  
quoque aptantur, utpote quorum decoctum ape-  
riens sit calculi subsidium: lentium verò juscu-  
lum infantibus propinatur ad variolas è corpore  
excludendas nec non exanthemata.

Oryza quoque grani aut seminis species est, *Oryza.*  
non ita pravi alimenti, si eius sobrius & mode-  
ratus sit usus. Coquitur hyeme cum capone in  
ferculum, delicatus cibus. Quadragesimali quo-  
que tempore quotidianus eius est usus, coqui-  
turque ex lacte & cum aut sine saccharo, & se-  
cundis mensis offertur. Eiusmodi autem fercu-  
lis in cibum quotidianum non est utendum,  
nec immoderatè abutendum, citra va-  
letudinis dispendium.