

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.

Suggestit 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 hîc 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 & dyfenteris 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 transeuntium 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 sumenda 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 diaprunum simplex, ac diaprunum lenitivum, aut diadamasenum Nicolai: quæ purgantia conducunt iis, qui febribus ardentibus infestantur: quarum causa existit acris & biliosus humor, quem huiusmodi remedia alterant, & leniter purgant.

*Diapruni
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 prunis quæstus fit magnus adeo ut summam centum millium coronatorum aureorum excedat: sed fides esto penes autores.

De prunis ex Brugnole. 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 edulis 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 omphaai 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, quocumque 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 usa, 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 e contra flatu generant, maximeque efficiunt colicæ flatulentæ 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. co*

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 integròs 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 ulcèra 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 & uva, 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 medicorum nutritrix.

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

A a 2

Mala,

*Mala Per-
sica.*

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 a 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. Pæviana aut Aubergea, eiusdem generis sunt cum masculis, saporis grati & delicati.

*lib. 2. Al-
mens.*

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.

*Amygda-
la, avella-
na, & iu-
glandes re-
centes.*

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. Exiccata asservantur ad usum.

*Amygda-
la.*

Ex amygdalis dulcibus parantur edulia, Gal-
lis *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 nucs adhuc immaturæ, cum suo *Inglandes.* viridi cortice condiuntur saccharo, ad corroborandum & calefaciendum ventriculum: quæ myrobalanorum locum suppleunt. Ex harum nucleis siccis exprimitur oleum nucum, vulgo notum: cuius usus est ad cibos condiendos, nec non in medicina ad curandam choliciam 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 Carthanos in agro Prænestino copiosè producuntur. Hæ præter usum illum, quem diximus, siccæ quoq; cum uvis pafsis & ficibus, mensis apponuntur hyeme, & quadragesimæ diebus. *Avellana. Macrob. li. 3. Satur. cap. 18.*

Ex iisdem extractum oleum, doloribus arthriticis prodest: cortices illarum virides in pulvè redacti, & ex vino austero sumpti, ad dragmas duas, diarrhœam & menses albos sistunt. Paramen 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, curtispindula & 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 curtispindula, 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 & pyraceutum; 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 sususq; 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, Cilicia 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 durissimæ, nucleisq; carentia, diureticæ sunt facultatis: quæ trita

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

*Medica-
men calculi.
Pijaciæ.
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 profusæ 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 interioribus

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

*Syrupus
Limonum.
Aurea
mala dulcis.*

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.

DE CARNIBVS.

Cap. IIII.

Tanta virtute alendi pollet animalium caro, ut κατ' ἔξοχὴν ea Gallis *de la viande* dicatur: Siquidem solidius in illa & perfectius nutrimentum continetur, quam 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