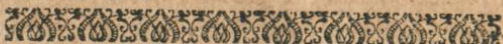


raucedinem, & defluxiones, à falsa pituita ortas, unde tussis excitatur: nec non ad alia mala plurima, quæ leniendi & expectorandi auxilium postulant: ut alibi dicitur.



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 raras, 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 irretiuntur. 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 agitato fluctibus mari, tantò piscium caro vilior est, quantò minùs 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 mar-*
 eorum præcipui sunt, Solea, acipenser, aurata, *rini.*
 passer asper sive squamosus, passer, rhombus,
 rhombus lævis, viva seu draco marinus, rubel-
 io, capone, (qui Italis ita dictus, similitudine ac-
 cedit ad rebellionem) mulus, apua, raja, scom-
 brus, acus sive belone, halec, sarda sive trichia,
 encrasicholus, merlucius, aseilus, thunnus, bur-
 dus, sepia sive calemarius, & quos Gallicè voca-
 mus *le carlet & l'esperlan.*

Inter conchyilia sunt locustæ, astacus, quæ
 sunt canerorum marinorum species, cancer, ca-
 pella, araneæ marinæ, ostreæ, muscoli sive my-
 tuli, pectunculi, & quæ Gallicè dicuntur *les telli-*
nes, multaque alia huius generis.

Intèr pisces, qui aquis dulcibus gaudent, & ex *Pisces flu-*
 marinis propterea in fluviales tranant, primas *viatiles &*
 tenent salmo, mustela sive lampetra, *strissa alox e stagnosi.*
 Gallicè. Inter fluviatiles autem, & aquarum dul-
 cium, ut stagnorum, lacuum & similium pisces
 optimi censentur trutta, pertica, lucius, umbra,
 umbella, lavaretus, cyprinus, brama, tinca, bar-
 bus, barbulus sive mullalus, fundulus, cobites
 fluviatiles, anguilla, ranæ, testudines, cancri, &
 qui Gallis dicuntur *le ferrat, la besouote, le gou-*
geon.

Nunc de natura, viribus, & qualitatibus pisci-
 um aliquid nobis dicendum est: quo eos in usum
 nostrum adaptemus, sive alimenti, sive medica-
 menti gratia illos assumamus: idque juxta ean-
 dem

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
citurgæo.*

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 li-
quato, 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 rubeillo, vel frixus cum bu-
tyro apponitur: jecur præsertim eius delicatissi-
mum est.

Apua.

Apua, Merlan Gallis, carne est levi, & satis de-
licata, 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, ine-
unte vere optimus: est carnis candidæ ac subci-
neræ, firmæ tamen, ac non ingrati saporis. Su-
per carbones assus, sceniculo conspersus & buty-
ro liquato, omphacico, aceto, ac petroselino con-
ditus, apponitur. Delicatuli caput eius & spi-
nam, craticulæ & carbonibus impositam, tor-
rent. Piscis hic, quia rarior, & certo tantum tem-
pore occurrit, idcirco melior habetur. Vfus ta-
men illius diuturnus, ob difficilem eius conco-
ctionem, insalubris, stomachum faciliè gravat.

Halec.

Sarda.

Halec, & sarda, sive trichia, *le sardine* Gallis,
inter optimos & delicatissimos pisces marinos
recensentur. Magnum tamen est inter illos di-
scrimen, 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 beneficio fruantur exteri.

Sardæ vulgò halecibus anteferuntur, quæ tamen, meo iudicio, recentes tantum ac probè salitæ, salubriores sunt, quam si insalvæ 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 aceti, 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 Molucis insulis advehuntur: 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.*
Burdus.
 immense sunt crassitie pisces, crassam quoque
 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-
 masorum 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 omasorum & intestinorum:
 quæ idcirco nutrimentum crassum exhibent:
 materiamque calculi suggerunt.

Præter enarratos hætenus 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 & *svavem* 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* abundat *mare orientale* prope *Montepessulum*. *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*, hîc *Gal.* *testem* *adducere*, de *singulari* *vi* & *virtute* *cancrorum* *fluviatilium*, *adversus* *venenatum* *canis* *rabidi* *morsum* : *Vbi* *duo* *præcipuè* *notanda* : *Primum*, quòd *tantus* *vir* *sibi* *ignominia* *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 cavstica 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, & *¶¶*
¶¶ rarò 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. Cocci 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; & frigidita-
 te 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, Gatmling.*

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

Muranula. Muranula piscis optimus & delicatissimus, assatur, & cum dulci condimento, ex saccharo, cinnamomo, & aromatico vino, & succo ipsius piscis inter assandum collecto, apponitur: Dicitur 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
nimio mu-
renularum
esu mortuus*

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

Pertica,

Luciolum

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 concocturque 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-
 nitratis

D d 5 nitratis

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. Quovis 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, ^{Cyprinus} facilioremq; concoctionis. ^{latus.} Assatur super carbones, & cum butyro, omphacio & 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 quadagesimæ 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 & impetigines faciei eademmet aqua tollit: & in moderatis mensuris

Ranae.
Ranarum
varie in
medicina
proprietate.

Remedia
probatissima ad oculorum dolores, gangranas, erysipelata, hæmorrhodibus

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

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

Limaces.

*Lib. 3. de
alim. facult.*

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.

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 insvetus 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. Eandem

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 facto, 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: probe 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 tincturiam artem præparantur. Quin & æ-
dem testæ in aceto destillato solutæ, & in magi- *Remedium*
sterium redactæ, non minorem virtutem ad cal- *præstantiss.*
culi expulsionem habent, quàm magisteri- *ex testis li-*
um ex corticibus ovorum aut la- *macum con-*
pide Iudaico paratum. *tra calcu-*
lum.

EORVM