

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

Cap. VIII.

**V**T cibi, de quibus antea abundè diximus,  
 aptè & delicatè condiantur, ut eò gratio-  
 res fiant palato, & gustu reddantur suaviores,  
 quædam ad id præstandum in usum veniunt, de  
 quibus hîc privatim verba faciemus, ut earum re-  
 rum proprietates ac qualitates tam ad alendum,  
 quàm ad tuendam valetudinem efficaces de-  
 monstramus.

*Varia con-  
 dimentorum  
 ingredien-  
 tia.*

*Salis facul-  
 tates.*

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

Sal calidam ac siccam qualitatem obtinet,  
 vimque habet detergendi, dissolvendi, purgan-  
 di, & adstringendi: qua ratione excrementitias  
 ac supervacaneas humiditates ciborum, sive car-  
 nes sint, sive pisces, fructus, olera & id genus a-  
 lia, 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 absumit, & 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.

cul.

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 subduriores & excrementosa simul sunt, aut quæ supervacanea humiditate scatent.* Deinceps cum pariter docuisset, quibus carnibus & cibus 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 maxime 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 *In candore sacchari magna lateet nigredo.* 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:

*Jupiter 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 hominibus, 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 Samiũ, Caricũ & Thuriũ. 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 immutatũ, 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.

*Remediura  
ex oleo con-  
tra vermes.*

Extrinsecorum porrò 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 acetū contendentes, utpote quorum aliis  
esset frigidum, aliis calidum: de qua re illic no-  
stram exposuimus sententiam. Idcirco hoc loco  
plura de eo non dicemus: fatiſq; fuerit nobis  
addere, in varia ciborum condimenta, acetum  
usurpari, quod inter cætera sit strenuus gulæ &  
appetitus stimulas: cuius porrò etiam vis est in-  
cidendi, aperiendi, deobstruendi, ardores, bilis *Virutes, 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 Omphaci-  
is.*

Omphacii pariter usus ad provocandum appetitum conducit, ad sanguinem ardentiorē, biliosumq; humorem commoderandum. 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.*

pervasi, in curationem quartanarum febrium, nec non aliorum morborum ipsum feliciter usurparunt. 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-  
mitentes.*

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 discutièntem habeat, attenuantem & aperientem, profiq; obstructionibus & doloribus hepatis expediendis, nec non quartanis, & aliis id genus morbis proſſigandis. 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. Quòd 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, flatus & 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, eisdem 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 prolicetur 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 suppleant, 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 proliciatur, 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 conditaram 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.

**H**Actenus 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-