

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

DE CIBIS TAM ALIMENTOSIS, QVAM MEDICAMENTOSIS.

Caput IX.

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

F f 2 ratio-

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

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

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

Artis Culinariæ præstantia.

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

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

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

Ff 3

amygda-

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

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

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

*Biscoctum
Reginæ.*

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

aut

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

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

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

*Biscoctum
 Hispanic.*

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

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

*Biscoctum
 aliud, Gall.
 Biscuit
 filé dictum.*

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

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

*Biscoctum
 Lotharin-
 gicum.*

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

*Biscoctum
commune.*

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

Panis Martii.

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

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

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

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

*Placenta
Galli
gâteaux.*

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

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

*Alia placentarum
genera
Galli
tourres &
tarres.*

F f 5

lectan-

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

*Placenta
ex herbis:
Gallis
routtre
d herbe.*

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

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

*Placenta
ex pomis,
Gallis
routtres
de pommes.*

Placentæ ex pomis ita conficiuntur:

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

Alia modus.

Modus alius componendi easdem placentas.

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

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

Eodem modo placenta ex pyris optimis præparantur.

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

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

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

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

Recip.

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

*Placenta
ex fructibus
Gallis
tartres des
fructis.*

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

*Pastæ regie
ad phthisin.*

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

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

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

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

Iuxta

Alia methodus pastæ regalis, priori præstantior.

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

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

Lac amygdalinum.

Lac amygdalinum sic fit:

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

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

Hordeatum fit hoc modo :

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

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

At si provocandus sit somnium, tale paretur
hordeatum somniferum :

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

*Horde-
atum.*

*Alii mo-
dus faciendū
hordeati.*

*Hordeatum
somnia-
ferum.*

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

*Frumenta-
da.*

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

*Aliud fru-
mentatum.*

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

Pappa.

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

*Panatella
pro diebus
sarcoticis.*

Panattelæ confectio talis est :

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

*Panatella
pro diebus
asarcis.*

Alius panattelæ conficiendi modus :

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

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

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

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

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

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

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

G g

ut in

*Remedia
alimentosa
ex carni-
bus.*

*Juscula &
eorum differ-
rentia.*

Lib. I. A ut in febris ardentibus & continuis, inflammationibus internis, & similibus affectibus.

phorif. &

lib. de vict.

vat. in

verb. acut.

In diuturnis autem, seu chronicis morbis, iuscula magis nutrientia exhibenda sunt: qualia sunt, quæ parantur ex capone aut pullis gallinaceis, vervecina & vitulina: quibus in morbis calidis, addendæ sunt refrigerantes illæ herbæ prædictæ: in frigidis verò locum tenent petroselinum, hyssopus, thymus, amaracus, mentha, salvia, & alia huius generis.

Consummata.

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

Error vulgaris de vervecina.

Nonnulli ex errore populari, in febris usum vervecinæ improbant, idque ob nimiam, ut dicunt, eius calefaciendi facultatem. In quorum opinione refellenda nolo hic diutius immorari: siquidem eandem supra refutavimus. Sed consummata sine vervecina paranda, & in eius locum, vitulinam poplitariam assumendam censemus: non quidem propter erroneam illam opinionem

nem

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

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

Vera igitur restaurantia, juxta sequentem formulam præparanda sunt:

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

Gg 2 orifi-

Restaurantia.

Optimum restaurantium præparandum modus.

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

*Expresso-
rum varia
genera.*

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

*Expressum
ad ventris
profluvia.*

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

Restat

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

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

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

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

Gg 3 DE