

BOSTON
MEDICAL
LIBRARY

—◆—
1

Mx

61

No. 3



coll
9/12/24

9039

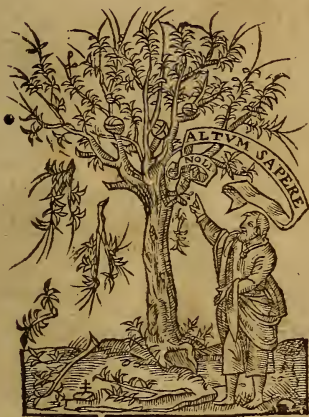
AA







Caroli Stephani,
DE NVTRIMENTIS,
ad Baillyum, libri tres.



PARISIIS,

Ex officina Rob. Steph. typographi Regii.

M. D. L.

CVM PRIVILEGIO.

1 Mx 61 No. 3

Q2 20. 9/10

CAROLVS STEPHANVS

Io. Baillyo Inquisitori regio S.

RECTÈ ex omnium sententia scribere, atque ex omniũ palatis cœnam instruere, æquè vtrunque (Baillye) difficile esse video. Etenim qui sua quantumuis expolita, omnium sententiis exponunt, quique multos conuiuas opiparis mensis excipiunt, in rem suam hodie plurimum facere videntur, si se ab eorum calumniis vindicare possint, qui quum ipsi nihil agere cupiant, aut (si velint) fortasse nequeat, tamen quod in aliorum scriptis ac cœnis rectum vident, silentio præmittunt: quod parum arridet, maximis interdum conuitiis excipiunt. Horum ingenia qui parùm audacter reformidauerit: nunquam vel scribere, vel amicos mensis excipere in animum induxerit. Ego verò iam pridem deposui hunc metum: neque enim maledicos his scriptis, sed tantum beneuolos excipere institui: benignorum conuiuiarum munus esse existimans, nihil eorum quæ sibi proponuntur aspernari, sed (quod apes in hortis solent) cibos sibi profuturos seligere, reliquos durioribus palatis relinquere, quibus fortasse iucundius quàm delicatioribus perfruantur. Nulla enim est, in agris vel abiectissima plantula, quæ suo cuidam animanti non conferat. Verum de beneuolo ac liberali ingenio tuo tantum mihi cõfido, vt quicquid hîc nutrimenti nostra opera instructi tibi apponetur, æqui bonique sis consulturus: hospitis animum potius, quàm epu-

larum deliciis consideres: nullumque conuiuij genus
 absque sumptibus ac labore, etiã amicis apparari posse
 existimes: bene scribere, vel cœnã instruere, id tum de-
 mum esse iudicans, quod à cuiusque mediocritate fieri
 possit. Hec si de tua humanitate ac beneuolentia mihi
 certò, Baillye, persuadere possum: obtestor, vt quod in no-
 stro apparatu nutritorio nimis vulgare deprehēderis,
 in secundam cœnam ministratoriis pueris releges: quod
 nimis durum videbitur, bene dentatis, aut iunioribus
 offeras. Ita fiet, vt tibi maximè profuturum assumens,
 aliis quo deinde perfruatur abundè relinquas. Atque
 hoc quidem pacto, te tuoque ingenio bonos omnes diu-
 tissimè ac suauius viuere magnopere cupio. Bene vale.
 Ex Marcelliano nostro, pridie Idus Nouemb. M. D. L.

5

DE NVTRIMENTIS

ad Baillyum, Liber primus.



Inturnioris vitæ studio tantopere detineri hominum genus mirum esse censerem, nisi diuinos ipsorū animos perpulchra rerum à summo artifice conditarum inuestigatio ad sui cōtemplationem perpetuò alliceret. Cuius præcipuè causa, vel intermorientes senes, iam pridem amissam iuuetutem sibi renouari toties exoptare videmus: adeò nihil est hominibus vitæ prolixitate iucūdius. Ad cuius conseruationem (quod medicis inter cætera incumbit) res eas diligentissimè obseruare oportet, quarum salubritate & spiritus instaurationi, & corporis molē augeri, insalubritate aut defectu, celerrimū hominibus interitum imminere percipimus. Vt enim corporis moles planè terrea, similibus, hoc est à terra productis rebus nutritur: sic æthereus quo corpus hoc mouetur, ac subsistit spiritus, persimili sibi nutrimento, hoc est, aere puriore fouetur. Verū nos quidem spirituum rationem alibi, hęc corporis tantum nutriendi modum edocere instituimus: quòque pacto sanum vel ægrotum, nonnullorum ciborum apparatu conseruetur, aliorum vsu magnopere

offendatur : parcioreque aut abundantiore victu interdū opushabeat. Quibus neglectis, aut promptissimè in morbum incidere, aut recidivam facere possit : vt auxilium à medicamento præstitum, imprudentioris victus obseruationis noxa interdum exuperare solet. Quemadmodum igitur multiplicem esse valetudinem existimamus, alteram sanorum, quæ neutram comprehendat, alteram ægrotantium, quæ magis ac minus extendatur: sic integram vtriusque disceptationem his libris absoluerè decretum est: quorum priores sanitatis per cibaria conseruandæ rationem, posterior aduersæ valetudinis per victum emendationem ostēdet. Ad quod munus dum prōptissimè accingimur, ab ipsius de qua sermo futurus est rei definitione ac diuisionibus incipiendum est.

Nutrimenti definitio ac diuisio.

Nutrimētum.

Q Vicquid igitur cibariorum sanum hominis corpus conseruare, ægrotum ad pristinam valetudinem interdū reuocare potest, nutrimentum appellamus: vnicum victum, non etiam vestem (in quo præcipuè ab alimento differt) comprehendens. Huius triplex est genus: alterum, quod arte præparatum ac coctum, nondum tamen in ventrem receptum, futurum est vt nutrire possit, quamobrem futurum nutrimentum dicitur : alterum, quod à ventriculo confe-

Futurum nutrimentū.

Etum, atque ab hepatis calore in sanguinem quo
 nutrirī partes debeant commutatum, proxi-
 mum est vt nutriat: vnde mox nutrimentum ap- *Mox nutri-*
 pellatur. Tertium, quod à singulis mēbris attra- *mentum.*
 ctum, ac postremo naturæ artificio elaboratum,
 planè nutrit, hoc est, in nutriēdæ partis substan-
 tiam statim cōuertitur: quapropter absolutè nu- *Absolute*
 trimentum vocatum est. Quibus quartum aliud *nutrimētū.*
 accedit, quod quia medicamēti viribus pollens,
 refrigerat, humectat, exalfacit, ac nōnunquam
 exiccat, in victu medicamentum nominatur. *In victu*
 Quanquam dubiū non est, quin absolutè dictum *medica-*
 nutrimentum, præter officium sibi attributū, pri- *mentum.*
 mam corporis tēperiem nō nihil immutet: haud
 ita tamen manifestè, atque id quod medicamenti
 vim obtinere percipimus. Verūm futuri nutri-
 mēti, de quo hīc sermonē instituimus, aliud qui-
 dem simplex est, parum aut nihil permixtū: aliud *Nutrimē-*
 verò compositū, hoc est coctionis modo vel con- *tū simplex.*
 dimētis immutatum, aut aliis cibariis ad delicias *Cōpositū.*
 ita confusum, vt variè corpus afficiat. Vtriusque
 sanè maximus habendus est delectus, vt ex mul-
 tis cibariis optimus medicus discernat, quæ bo-
 ni, quæ mali sint succi: ac rursus eorum quæ bo-
 ni succi sunt, quęnam paruo aut magno negotio
 in ventriculo conficiantur: quæ rursus per venas
 ad vniuersas partes celerius aut eò tardius discor-
 rant: quæ denique obesum aut gracile corpus at-
 que huiusmodi cætera efficere possint. Sūt enim

hæ nutrimentorum omnium facultates à perito quoque medico diligētissimè inuestigandę, quas cum diuersa singulorum corporũ temperie conferens, vniuersam sanis atque ægrotis victus rationem probè instituat.

Nutrimenta boni vel mali succi.

*Nutrimẽ-
tum boni
succi.*

Nutriendi autem corporis causã quod assumitur, id vel boni vel mali est succi. Boni verò succi nutrimentorũ, alia quidem strictius, alia verò latius accipiũtur. Strictiori appellatione dicuntur, quæcunque suaues atque vtilis in omnibus ferè corporib⁹ humores, optimũque sanguinem generãt: temperatam, nostrãque commoderationi persimilem naturã habent, unde stomatica vel eustomacha vocata sunt, quòd & ventriculo placeant, & quocunque modo assumpta ferè nunquam noceant. Quę verò latius extenduntur nutrimenta, ea omnia comprehendunt, quibus quædam tantum corpora, optimè habere percipiuntur, siue id celeriter, siue tardius, & cum quadam naturæ molestia fiat. At quę mali succi nutrimenta vocantur, quemadmodum cum superioribus pugnant, sic etiam pares his habent differentias. Etenim quę corporibus ferè omnibus ex æquo nocere, nunquam prodesse possunt, ea quidem arctiorem mali succi significationem retinent: quę verò robustio-

*Stomaticũ.
Eustoma-
chum.*

*Nutrimẽ-
tum mali
succi.*

ribus quibusdam naturis profunt, imbecillioribus officiūt, inter hæc ambigunt, atque à cæteris secernuntur: quapropter ad coctū facilia seorsum reducere necessarium esse duximus: ex quorum enumeratione, quæ in totum omnibus nocere, quæ verò quibusdam prodesse poterūt, accipietis. Igitur coctū facilia ac difficilia cibariorum genera primo quidem loco describentur: inde verò ad ea quæ particulatim à nutrimentis in corporibus accidunt, descendemus. Postremo autem, ægotantium corporum victum proponemus.

Quæ cibaria facile vel difficile in ventriculo coquantur.

Concoctū facilia sunt ea cibariorum genera, quæ ventriculo minus laboris ac molestiæ adferunt, citissimè abscedunt, multum ac celeriter, certo tempore ac temperiæ exhibita nutriunt, plurimum iuuare, minimum officere possunt. Quibus ex diametro pugnant, quæ concoctū difficilia esse dicuntur: quòd magnum stomacho negotium adferat, dura sint ac pertinaci substantia prædita, tardius abscedant, succósque crassiores atque ingratiore inter dum generent: robustioribus ac labori assuetis accommda, delicatioribus inimica esse solèant, de quibus nunc quidem seorsim disserere oportet.

*Nutrimenta
coctū facilia.*

Coctū difficilia.

Panis.

Similagi-
neus.

Tritici via
sha.

Panis bo-
nitus.

vulgaris.
Secundarius
Ciuius.
Cibarius.
Medianus.
ἀντόπυγος
Candidus.
Paruus.
Tertiarius.
Capituli.
Prima o-
pera.
Eunites.
Sacer.
Benedictus

Omnibus familiaris ac frequens cibus, panis, multorum est generum: quorum magis cōcoctu facilis est similagineus, aut huius loco (quòd nos similagine careamus) metellicius, hoc est, metello (sic enim vulgus mixtum filigini triticum appellat) non admodū recenti, neque diutius asseruato, non viscoso, tineis, puluere, lolii semine, nigella, aut pruina minimè vitiato, non imbre madido, aut asseruatione, atque horrei impuritate fœtido, confectus. Qui verò non ita recens, neque ita pridem asseruatus, sed leuis, bene pertritrus, coctus atque fermentatus est, is corpori quidem plurimùm vtilis esse solet. Cuius ordinis erit qui vulgaris, secūdarius, ciuius, aut cibarius nostris, Italis medianus nominatur. Primæ autem notæ triticeus, Græcis αὐτόπυγος, tota eaque puriore tritici farina constans, plurimum negotii ventriculo adfert: cuiusmodi est cādidus ac paruus, & qui ab elaboratione tertiarius, atque ex canonicorum vsu capituli panis appellatur: item qui primæ operæ dicitur, quòd prima pistoris officinam publico artificio exoptulantis opera fiat. Quinetiam cādidissimus Eunites, cognomento sacer, ventriculo multum est noxius: cuiusmodi dixeris benedictum panem, sacris edibus populo diuidi solitum: qui quòd sit maximæ molis, vix vndecunq; percoqui potest:

malè præterea elaboratus est, quẽadmodum qui Romæ publicè vænit : qui etiã si falsi aliquid recipiat, tamen quòd minimum habeat fermenti, ventriculum satis grauat. Saluberrimus Dapsiticus, exactissimè pertritrus, multum ablutus, fermentoque plurimũ turgens, vt oculatus esse videatur, inter cæteros leuissimus, nostris molliculus, Venetis boffetus appellatus, cui ferè similis est, qui à principum vsu, buccæ panis & aulicus dicitur. Minimè omnium excrementi relinquit Dypiros, aut biscoctus. Hic duorum est generum, alter quidem sordidus, filigine ac cæteris inferioris notæ triticeis cõfectus, nautis alendis (quod diutissimè asseruari possit) accommodatus, vnde nauticus appellatur : alter verò generosus, tritico puriore cõfectus, vt quantumuis imbecillum stomachũ instaurare possit, quapropter iis imperari solet, qui luis Neapolitanæ per diæteticen pœnas luunt. Cõditur apud Venetos saccharo, cinnamomo, & croco, atque ita primis mensis cum monemuatico assumitur. Cuius formę est speciari⁹, aut, si mauis, aromatitēs, in agro Remensi confici solitus, mellis ac piperis, sacchari aut cinnamomi loco portionem recipiens: sed is semel tantũ coctus est: quo nomine minus equidem salubris.

*Dapsiticus**Molliculus**Boffetus.**Bucca panis.**Aulicus.**Dypiros.**Biscoctus.**Nauticus.**Speciarius.**Aromatitates.*

Coctu admodum difficilis, azimus, aut semazimus: post quem, siligineus atque hordeaceus. Insalubris est tiphynus, olyraceus, furfuraceus,

*Azimus.**Siligineus.*

*Panis in-
salubritas.*

*Clybanites
Testaceus.
Subcineri-
tius.
Focaceus.*

fabaceus, orizaceus : trago, milio, panico, casta-
neis, atque huiusmodi cæteris ob inopiam con-
fectus: quæ tametsi tritico nonnunquam confun-
dantur, nocere tamen magis, quàm prodesse pos-
sunt. Cæterum triticei panis insalubritas, non
solùm à corruptione, verùm etiam magis à præ-
parandi modo plerunque pendet. Etenim qui-
cunque aqua puteana, stagnante, lacustri, tur-
bida, atque impura conficitur: quique stipu-
lis, paleis, stramine, vel arundinibus excalesfacto
furno percoquitur: aqua nimia perfunditur, à fer-
mētatione nō satis operitur, neque vñdecunque
quantum opus est assatur, insalubris est. quem-
admodum & qui clybanites, testaceus, subcine-
ritius, & focaceus appellatur. Dicit enim non po-
test, quantum faciant ad panis bonitatem aquæ
salubritas, & materia ex qua ignis excitatur. Ve-
rùm ex piscibus confectum panem (cuius notæ
apud Scandianos editur) nihil equidem moror:
Nullis enim inopia legibus astringi potest.

Dulciaria, placentæ.

Omnium delicatissimi dulciarii panes: qui,
quod præter cæteros plurimum placere
soleant, placentarum nomen assumpse-
runt: magis enim ad gulæ irritamenta ac delicias
faciunt, quàm vt frequenti vsu commendari de-
beant. Omnes autem obstruunt, & maiorem præ-
ter ceteros in coquendo laborem ventriculo ad-

ferunt. Multorum hi sunt generum: quidam enim è re ipsa faccarati vocantur, vulgò faccarini, *Saccarati.* Venetis, à forma, buccellati: primis lautiorum *Buccellati.* conuiuiorum mensis, cum Hippocratico maluatur, corsico, aut muscellino apponi soliti: cuiusmodi sunt vulgares nostri caminelli, bridauelli aut estrieri: quorum parcior vsus ventriculum in officio continet, inter Athenæi artolachana *Artolachana.* fortasse connumerandi. Verùm marcipanes, fac- *Marcipanes.* caro rosacea imbuto, amygdalis, pineis, pistaciis, atque huiusmodi cæteris conditi, Italis & Aulicis frequentes, vt certè sunt gratioris saporis, sic etiam succos generant optimos: quemadmodum & qui postremis nostrorum mensis offerri solent obeliæ appellati (cuiusmodi fortasse anti- *Obeliæ.* qui Baccho consecrari solebant) faccarata farina in folia tenuissima digesta confecti, operæ paniculos vocant, alii nebulas, quarum ex numero, *Paniculi operæ.* *Nebulæ.* haud ita probantur, quæ mel saccari loco recipiunt. Vtrique autem, ab oblati & sacris pani- *oblatis panes.* bus hoc distant, quòd sacri sint impermixti, fermentoque ex religionis nostræ instituto careant.

Itriis ac libis antiquorum respondent gastelli *Itria.* multiformes, Picardis & Campanis frequentes: *Libi.* item turtæ nostrates, multas appellationes sortitæ, & quæ bellaria diuersi generis ad puërorum *Gastelli.* *Turtæ.* delicias effinguntur. Quæ singula, siue butyrum, aut caseum, siue lac, eiùsque cremorem: fructus,

oua, carnes concisas, cæteraque quanuis palatis quorundam gratissima recipiant: tamen stomachum apprimè grauant: hoc tantùm vtilitatis habent, quòd pondus subiectis cibis adferunt, vt cydoniati vice aluum comprimant. quapropter his parcissimè vtendum est, neque committendum, vt huiusmodi cibus nobis sit frequens ac quotidianus. Huius notæ sunt, gastelli ferè omnes, flaminicæ, gobieræ, turtelli, ratones, pulpellini, talmosini, & consimiles: qui re vera multò magis officiant, quàm turtæ, præsertim Italicæ, gratissimi saporis herbulis conditæ: à quibus omnes ferè nostrates, etiam Anglicæ, leccatæ, ac bifformes appellatæ, ventriculo pondus adferūt, neque tam citò percoquantur.

Castelli.

Flaminicæ

Gobieræ.

Turtelli.

Ratones.

Pulpellini.

Talmosini.

Pultes, polentæ, cæteraque ex triticeis aut legumini- bus confecta.

MAceratum panē, ac quouis modo conditū, & cū iusculo, vel aqua sola in edulium nobis oblatū, nihil vetat quominus inter pultes recēseamus: sub quo etiam edulii genere Italorum panatam comprehendimus: cuius loco, eloto, elixo, aut friato, ac tenuissimè comminuto pane quidam vtuntur: quæ pultes multum sanè nutriunt, ac pro diuersa apparandi ratione ad sanitatem plurimùm faciūt. Quapropter omni-

Panata.

bus ferè totius Europæ populis cõmune esse videmus, vt offas eloto pane condiant, melioribúfque iusculis panis micam inferant. Verũ hoc quidem pulvis genere, quam panatã vocant, qui malunt lactentes ac iuniores pueros educare, quàm ea polenta quæ farina triticea lacte vaccino delibuta fieri solet, rectè mea quidem sententia facere videtur. Huiusmodi enim polentæ, magis obstruunt, febres, capitis dolores, ac lumbricos excitat. At verò qui pastam in laminas tenuissimas, aut vermiculos conscissam, feruenti iusculo macerant, atque inde vermicellos, aut lasagnetas conficiunt: quique panis micam rursus in pastam frustulatim coactã, & iusculo delibutam, ac friato caseo cõpersam, Macarones excogitant, certè vetriculo delicatiori minus consulunt: sunt enim hæc difficillimæ coctionis cibaria, quæque artificibus, operariis ac rusticis magis accommodari debent.

Polenta puerorum.

*Vermicelli.
Lasagneta.*

Macarones

Earum autem quæ triticeis aut leguminibus constant polentarum, hordeacæ quidem ac similagineæ præstare videntur: quas vt magis nutriant, mica panis atque amygdalis condire solemus. His multò magis nutriunt frumentaceæ, atque orizacæ, nisi vetriculo essent oneri: ac flatus eò magis excitarèt, quòd vaccino lacti interdum permiscentur. Quæ verò auena, milio, ac panico conficiuntur: præter asperitatem parum utilis sunt succi: ac multò quidè minus, quæ len-

*Polenta.
Hordeacea*

ricula constant: hoc enim leguminis genus, tantū abest vt facilè coquatur, vt altero post assumptum die, ferè integrū reiici soleat. Pisorum autem, cicerum, phaseolorum, fabarum, ac cæterorum leguminum polentæ, ventrem inflant, & crassum sanguinem generant: haud secus atque eruorum ac lupinorum: quorum postremum genus ob amaritudinē minus est nobis assuetum.

Aqua.

Secundum panē ac triticea, maximus habendus est aquarum delectus: tum quòd communis sit omnium potus, tum quòd hac perteratur panis, iuscula fiant, vinum diluatur, cærealia, ac mellitæ asiaticorum portiones cõficiantur. Quæ si quidem corrupta fuerit, id etiam cui permiscebitur, facilè corrūpi erit necesse. Aquarum igitur salubriores sunt, & coctū faciliores rapidorum fluminum, quorum motus est perpetuus: è medio ipforum alueo, & antequam vrbes ingrediantur haustæ: quarum delicatissimæ sunt, quæcunque magis leues sunt, atque insipidæ, citò calefiunt, ac citò refrigerantur. Post quas, probandæ sunt ex iis fontibus desumptæ, qui ad orientem spectant: aperto soli sunt expositi, sabulosóque decurrunt alueo: à quorum scaturigine quantum fieri poterit, longissimè hauriri debent. Lacustres autē, palustres, ac stagnantes, omnes quidem nocent: ac siquidem ob loci

*Fluuialis
aqua.*

Fontana.

*Lacustris.
Palustris.
Stagnus.*

incommoditatē his vti oportebit, erūt ex aperto, soli obiecto atque excelso loco defumendæ: & (quò minus noceant) excoquendæ, aut vase fictili (qualia sunt nostra Bellouaca) trāsfundendæ. Turbida verò aqua, qualis est Tiberina, in do- *Turbida.*
 liis vel vrnis, (vt Romæ fit) subsidente sabulo emendari debet. Pluuiialis autem, cisternis optimè *Pluuiialis.*
 insolatis, & arena conspersis asseruata, facillimè per hypochondria transit, modò sit recēs, neque ita pridem retēta. Quemadmodum autem aquæ *Dulcis.*
 dulces obstruūt, sic falsæ malos succos generant, *Salsa.*
 ac malè olentes, sanguinem corrumpunt. Ex puteanis per aliarum inopiam salubres, quæcūque *Puteana.*
 ex profundissimo puteo, editiore loco sito, & vsque ad rupem excauato, non operto, sed aeri solique liberrimo exposito, atque ex quo frequentissimè aqua hauriri solet, defumūtur. At quæ ex *Torrentiū.*
 torrētibus aut fluminū à magnis ac niuosis montibus orientium primis ramis haustæ in vsum veniunt: hæ quidem, nisi prius coctæ, etiam incolis atque assuetis plurimum nocent: vnde strumosos plerunque conspiciamus eos qui radices montium inhabitāt, ac niualibus aquis vtuntur.

Compositæ omnes, & ad palati gratiam delicatiores effectæ, variè corpus afficiunt. Etenim *Aqua composita.*
 mulsæ, bocheti nomen nostro vulgo adeptæ, *Mulsæ.*
 Bulgariis ac Turcis, ob vinum lege sibi interdictum, diuersis rationibus apparari solita, biliosos offendit ac melancholicos: quæadmodū pituito-

Hippocratica.

Aromaticæ.

Alba.

Alexandrina.

Placētina.

Ptissana.

sis prodest, quæ Hippocratica aut aromatica dicitur, saccaro ac cinnamomo condita. Nutrit, ac polentę vicem supplet, alba appellata, quod mica panis & amygdalis contusis cãdidior fiat. Refrigerat Alexandrina, aut placētina, rosacea & saccaro delibuta. Inter has ambigit quæ Ptissana dicitur: eod quidem magis interdum nutriens, quod præter hordeum ac glycyrrhizam, passulas, dactylos, pruna Damascena, cæterósque huius generis fructus recipiat. Quibus potionibus, frequētiore est neutris, aut etiam ægrotis, quàm sanis corporibus vtendi consuetudo: quapropter in tertium librum harum pertractationem relinquemus.

Vinum:

Vinum salubre.

VInorũ salubritas per sua genera distinguenda est: alia enim ex vuis, alia ex fructibus, alia ex cęrealibus exprimuntur. Horũ quod ex vitibus elicitur, vt generosius, ita concoctu facilius ac salubrius est: modò sit rubellum, limpium, subdulce, aut subacerbum: boni odoris, ac dilutum: parciúsque assumatur.

Vini bonitas à variacõfectione.

Quod verò ad eius confectionem attinet: id inter cætera admodum est delicatum, quod vuarum acinis scapo distractis atq; selectis, solis manibus exprimi solet: vel cuius vindemia parum conserbuerit, mustum appellat: quod non ita recens, sed tamen optimè defæcatum, post D. Martini, promptissimè in vsum venit. Plurimũ præ-

Mustum.

terea ad vini excellentiam facit, vuarum acinos putres solertissimè feligere, easque maturas tantum, relictis in aliud tempus immaturis, decerpere: miscellaneas morilloneis, burdegalis, rupellinis, ac muscatellis, albísq; leporariis, aut frumentaceis ita permiscere, vt quod inde mustum, aut parum efferuefactum vinum extrahitur, palato gratissimum esse sentiat. Verùm hoc quidem quemadmodum & proticum (meram guttam appellant) celerius ferit cerebrum, parum asseruatur, minúsque nutrit: hoc habet, quòd facillimè in venas distribuitur, & vrinam promouet. At quod tortiui bonam portionem recipit, quòdque eum vuarum scapis exprimitur, ac quadriduũ, aut eò si opus est amplius efferbuit: posteaquam refedit, ac limpidum, aliquòtque menses asseruatum bibitur: stomachũ magis reficit, quòque maiorem recipit morilloneæ portionem, eò delicatius esse solet. Nam quòd sanguimorellæ ac nigræ appellatæ copiosorem succum cõtinet, vt crassius atque asperius, sic etiam coctu difficilius & ad obstructions paratius est. Quòd autẽ in ebullitione vel dum in labris efferuescit, aqua, ad coloris (vt Patauini solent) abstersionem perfunditur, quemadmodum & quod transfunditur ac percolatur, plurimum suarum virium deponit, ac prõptissimè abit in vappam: quamobrem in transfusione, sulfuratis linteis Germani ad vini asseruationem vti solent, quòd equidem

Proticum.
Mera gutta

Trãsfusum

minus approbo.

Vini bonitas à regionibus.

Alba ex Gallia.

Quinetiã pro variis regionibus generosa vina ab improbis feligere possumus, vt inter alba optima, concoctũque facilia complectamur, ex nostra quidem Gallia, Atyfiana, Barsufalbina, Arbofiana, Curtinia, Palyfisia, Sãporciana, Fleschia, Faymõgiana, Andegauẽfia, Aruernica, & Aquitanica, aut Narbonẽfia, quæ ab odore muscarella vocantur: hoc Hispanicis præstãtiora, quòd non ita calida sint, sed limpidiora, minũsque flaua.

Ex Italia.

Italia verò, alba vinã probãtur vernacula, Bononiensia, Monfalconia, & omnium longè saluber-

Ex Græcia

rima Trebbiana. Ex Græcia, Monemuatica (maluasiã appellãt) multorum apud Venetos saporum degustari solita: itẽ

Corfica.

Bastarda.

Corfica Romanis familiaria, Bastarda nostris dicta, quòd fortassis melle interdum adulterata, mulso antiquorum plerunque respondeant. Quibus addemus ex agro Germanico, Rhenica atque Alsetia.

Alba ex Germania.

Rubella Gallica.

Rubellorum autem ex Gallia, præstãt Aureliana, Aysia, Beluẽfia, Isantiana, Ryzia, quæ apud Aruernos pallida, & admodũ delicata, vt Romæ Sanseuerina probantur.

Nigra.

Nigra, etsi generosa bene coquantur, ac plurimum nutriant, tamen ventriculo sunt ponderi, venãsque obstruere consueuerũt. Talia sunt quę Romanis mulierculis ob dulcedinem apprimè probãtur, Magnaguerria dicta, quæ nescio an

Nigra Hispanica.

antiquis Phalernis respondeant: item Hispanicorum Almaydia & Cascaytia dicta: & ex agro Nar

bonenſi, Lingocitonica, Volſcica, Gallaca, Neraca, atque ob rubri, vt puto, coloris denſitatem roſetica dicta, cuius notæ quædã Corſica admodum dulcia ad nos nonnunquam adferuntur. *Rofetica.*

Vina autem coctionis difficilis ſunt in genere recentia ferè omnia, turbulenta, non defæcata, acerba, aut etiã auſtera: item craſſa & oleoſa, quæ graua ac pöderoſa vulgus noſtrū appellat. Cuius notæ ſunt acerba, Viliuiana, vitrinia, aut yurinia alba: item Fontiniana, & Montrolliana nigra, à quibus Gaſtiniana, Meldenſia, Senonenſia, Auxitanica, Niuerniana, Allobrogica: atque ab externis græca appellata, Marchiana, Patauina, Germanica, atque adeò Hiſpanica permulta. Inſalubria ſunt & cacochyma, pergulana, & quæ ex locis ſyluis vicinis, aut quibus ſyluæ ſuccreuerunt petuntur: item quæ ex labruſcæ fructibus exprimuntur, aut macmatè ex torculari in doliū aquæ coniecto eliciuntur, loream antiqui, nos diſpenſam dicimus. *Vina inſalubria,*
Pergulana
Lorea, diſpenſa.

Compoſitum eſt aromatites, aut aromaticum, noſtris Hippocraticū appellatum, poſtremis ditionum mēſis, per hyemem, cum operario pane: vel etiã primis, cum dulciariis exhiberi ſolitur, quod tam album quàm rubellum, eſſi aliorum ciborum coctionē adiuuet, frequentius tamen neque copioſum aſſumi debet, ob eos quos excitare morbos extranea caliditate. natum eſt: ad gulę delicias, vel ad imbecillis ventriculi calorem ex-

citandum potius accommodum, quàm vt quotidiani nutrimentì loco nostram regionem incolentibus assumi debeat: quapropter hoc vini genus, Germanis ac Britannis relinquemus.

Vina fructuaria.

LEgitimo ac naturali vino, nisi aliunde aduecto, qui populi ob cæli frigidioris intemperiem, acrisque inclementiam carent, aut paucum saltè colligunt, fructuariis vtuntur. Hoc faciunt apud nos Briones, Carnutes, Turones, Cenomani, atque omnium maximè Neustrii, apud quos celsirama aut potudulcia peculiari quodam nomine appellantur. Quorum quæ pomis cõficiuntur, generali apud Neustrios vocabulo, cydrea, aut à citrii mali excellentia, citria, particulari autem nomine pomea dicuntur, vt quæ ex piris extrahuntur pirea, & quæ sorbis ac cornis exprimuntur cornea ac corneliana vocantur, vt interea exotica palmea, Indicis, & nouis insulis familiaria prætermittamus.

*Celsirama.
Potudulcia.*

*Cydrea.
Pomea.
Pirea.*

*Cornea.
Corneliana
palmea.*

Fructuaria salubria.

Ab exprimendi ratione.

Horum vini generum concoctu faciliora sunt (quod ad exprimendi rationem pertinet) quæ fructibus bene maturis, probèque apparatus, suo tempore collectis, ac quandiu opus est asseruatis fiunt. Nam quorundam generosorum pomorum & ad vinum accommodatiorum, talis est natura, vt iis post vetustatem atque asseruationem ius crescat. Dura porrò ac solida carne prædita esse oportet.

tet ea, ex quibus vinū exprimere cogitas: vnde ex curtispendulis, franceturis, ac passipomis, etiam si generosa sint, nullum vinū exprimitur: Quemadmodū nec ex generosis piris, sed tantum agrestibus, nō infitis, valde acerbis & austeris. Quo fit vt diutius pirea asseruētur, nec tā prōptē in vsum veniant. Nam quod ob pirorū agrestium inopiā, ex dulcibus ac generosis exprimitur vinū, id planē est insipidum, atque in vappam protinus abit.

Quod autem attinet ad fructuum, ex quibus citria eliciuntur, species. Ex pomeis quidem *Pomea salubria.* na sunt, quæcunque vnica mali specie constant: quæ etsi in annum tantum asseruentur, nec tandiu atque pirea perdurent, delicatiōra sunt tamen, ac stomacho longē gratissima. Huius equidem generis sunt heroetia aut heroica, ab huius *Heroeticū.* nominis pomis expressa, ita odorata, vt Cariophillo condita esse sentiātur: Verūm in duos tantum menses asseruantur. Ab heroicis, probantur Cunoetica, à pomis eiusdē nominis dicta: quæ vt *Cunoeticū.* dulcia odorata, atque aurei sunt coloris, sic tale etiam vinum emittunt, quod inter pomea diutissimē asseruatur. At verò cui rubellina poma *Rubellinū.* rubellino citrio nomen indiderunt: vinum rubellum ab vuis expressum, calore ac sapore fallens, caput interdum ferit: quamobrem imbecilliori ventriculo non ita commodum est, atque curtinium: quod etsi tandiu non asseruetur, tamen est minus infensum. Omnium autem mini-

- Rengeletiū.* mē Rengeletiū, rarū quidem id, quemadmodū & infrequētia sunt poma, à quibus elicitur, rēgele-rica dicta, quòd vno per ramos ordine disposita (quemadmodū dactili) succrescant. Neque verò improbandū est, quod à pago Sádouilliū dicitur.
- Sandouilla-
liam.* Pomeorum insalubria sunt, minus quidē bar-beritia, Neustris inferioribus & Caletis vulga-ria: magis autem infensa becquetia, ex pomis a-grestibus non insitis extracta: adeò quidem acer-ba atq; acida, vt omphacii aut aceti loco cibis cō-diendis potius conferant. His accedunt Relletia ex pomis varegatis & rubris, veluti parallellis su-per cortice delineatis expressa, adeò ingrati sapo-ris vt sua acerbitate lachrymas excitent. Infima
- Viuretiū.* omnium sunt viuretia, ferè lactea, nō minus ac lo-reā ob aquositate & insipiditatē contemnēda.
- Pyrea boni
sicuti.
Carelea.* Pyreorum porrò sana sunt atq; euchima, quæ à pyris cæram colore referētibus cærelea dicun-tur, omniumque prima exprimuntur: nec ita diu durant. Secundum locum tenent, quæ Roberti-nia vocantur: ipsa etiam generosa, limpida, & quæ defæcata muscatellinum gustu referant: hoc tantum afferunt detrimento, quòd caput largius epota feriunt: quemadmodum & quæ carisia no-minātur, omnium postrema extracta, magnique apud omnes nominis.
- Pyrea insa-
lubria.* Insalubria sunt, quæ ex generosis pyris, dolci-bus aut insitis extrahūtur. Item minimū asserua-ta, ruffa, pīguia, quæque apud quosdā pyris ac po-

mis simul expressis constant. Ceterum ventriculo plurimum obest citrium vinum, aut fructuarium quod recens, turbulētum, non defæcatum atque acidum est. Item quod aqua delibutum loream fructuariam refert. Minimè omnium vtile, quod ex cornis ac sorbis exprimitur. Vilissimum quod ex prunis sylvestribus quantumuis maturis apud Neustrios inferiores elicitur: prunellinum vocant: cui aqua per aliquot menses innatans atque infusa, colorem ac gustum acerbi cuiusdam vini adfert, quo ad sitim ægrotātium extinguendam præcipuè vtuntur.

Prunellinũ

Vina cerealia.

Vinis cerealibus, hordeo, auena, tritico, adiectis lupuli floribus, aqua percoctis ac bene despumatis, vtuntur nostrates Belgæ, hoc est Picardi, Germanique inferiores, atque ex superioribus nonnulli: item Britanni ac Neustrii ferè omnes. Quæ siue zithum, siue curmi antiquorũ bireæ referant, vbique vocantur: plerisque Queutæ. Hoc autem vini genus, Britannis longè omnium excellentissimum, ex alica confectum, alla, perfectè coctum, gutalla dicitur: biream duplicem Flandri, Picardi Sereuisiam, aut queutam duplicem vocant. Cuius generis dulcis atque admodum limpida, Bambergensis ob huius loci aquæ leuitatem ac tenuitatem dicta, vinum album vulgare minúsque generosum, ple-

Zithum.

Curmi.

Birea.

Alla.

Gutalla.

Sereuisia.

Bamber-

gensis birea

Bromica. runque ementiri solet. Amaræ sunt, Bromica ac
Bezütica. Bezütica, quarú vtraq; rubellum vulgare, etiam
 limpidum, probè fallit. His bireis aut cerealibus
 vinis lolium interdú saporis gratia admisceri so-
 let, quò linguam & palatum altius feriant. Sed ab
 hac consurgens ebrietas, præter nutrimentum,
 plurimum detriméti sæpius adferre potest. Om-
 nes enim generosæ bireæ, plus æquo assumptæ,
 sensum atque animum conturbant. Has dum de-
 licatiores maiorísque nutrimentum Britannii effice-
 re cogitant, saccaro, cinnamomo, ac caryophillo
 condiunt, ac deinde post multá doliorum exagi-
 tationem limpidas reddunt. Flandri, fursure ac
Birembro- pane spissiores facere student, Birembrotiam ap-
tia. pellantes: quibus siquando mel atque aromata
 commiscét, genus aliud veluti hippocratici vini
Meta. cerealis efficiunt, quod metam vocant.

Horum igitur vini generum assuetis, conco-
Salubres etu facilius birea duplex, aut fereuisia esse vide-
& insalu- tur: postquam Bambergensis ac deinde gutalla.
bres birea. Reliqua cerealialia nisi limpida atque emēdata, fla-
 tus generant, renibus officiūt, venásque obstru-
 unt. Quinetiam duræ coctionis esse censentur,
 quæcunque aqua fontana, puteana, stagnāte, tur-
 bida, ac malè olente fiunt, frumentique ac lupuli
 minorem portionem continent.

Carnes.

Carniū dif-
ferentia.

Carnium esculentarú varia est pro cæli aspe-
 etu, pabulisque animantium natura. Mon-

tanis enim ac decliuibus, ouilla viscosior, bubula *A regions-*
durior, caprina delicatior, auium tenerior, co- *bus.*
ctúque facilius est: Planis, amœnis, ac patētibus,
omnes præter caprinam salubres: Maritimis, am-
bigunt. Bononiensi enim ac Neuftrico, itē etiam
Flandrico ad oceanum tractui, succulētior ouil-
la: quæ alioqui Mediterraneis atque Adriaticis
oris dura est, ac malè olens, nulliúsque ferè præ-
ter lanarum ministerium vsus: vt vitulinam ac bu-
bulam iuniorem, eius loco sufficere, Græcis, Hi-
spanis, atque Italis, plerunque sit necesse. Saltuo-
ris autē locis enutrita animãtia, nescio quid alic-
ni succi præ se ferunt. Ferina, ob exercitationem
delicatior, quam obrem principum mēsas exor-
nare solet, maximáque ab iis obseruatione con-
cludi. Quinetiam ad cæli aspectum, pabulorúm-
que bonitatem aduertendum esse, vel hoc argu-
mento percipimus, quod alias carnes aliis præ-
stare pro quarúdam regionum præstantia cerni-
mus: vt quantumuis pingues belgicos atque Ar-
uernicos agros, Francici ac Biturigici excedere,
gustuíque amœniores quadrupedú carnes pro-
ferre soleant: ad quorum gratiam atque vberta-
tem accedit Turonense, Cenomanicum, atque
Andegauēse solum, delicatissimarum auium fœ-
cunditate, ceteras Galliarum partes facilè exupe-
rare cognitum. His porro sæcernendarum car-
nium notis, domesticam educationem adiicere *Ab educa-*
oportet, quam vel ob conclusa, & in otio detēta *tione.*

animantia, abundantioris excrementi carnes: et si nonnunquam candidiores, pinguiores tamen, nutrimentique abundantioris producere certissimum est. Omnino autem excitata, ac syluestria animalia, cicuribus ac domesticis, carniū salubritate præferenda esse censeo. Quorum diuersa genera, nūc tandē particulatim enumerāda sunt.

*Salubrium
carniū enu-
meratio.*

Quæcunque igitur carne teneriore prædita sunt animalia, breuioribus ac mollioribus fibris intertexta, ea concoctu facilia esse existimamus: veluti sunt ex auibus pulli gallinacei, aut his paulò prouectiores hastodelli, item columbini, perdicini, anserini, phasianarum, rostrularum, coturnicum, turturum, atque vtriusque generis pueronum: quibus passerulos, & alaudas nostrates addere possumus. Proceriores autē, per hyemem magis sunt salubres, concoctūque faciliores. Eius generis sunt gallinæ februarie quæ nōdum oua posuerūt, aut iis incubauerunt, quarum delicatissimæ gallinotæ, atq; adeo phasianæ syluestres: post quas capi Cenomanenses, & Francolini Italici, rostrulæ iuniores, turdi montani griuarum nomen retinentes. item perdices maculatæ ac iuniores (nam quæ goechiæ vocantur, caputque gerunt rubro ac nigro per aures distinctum, minus probantur) item coturnices, turtures, columbi domestici iuniores, fugitiui, campestres, vel etiam syluestres, quos ramarios nominant, antiquorum palumbos fortasse referen-

Aues.

tes: addam etiam vinagines, quarum appellatio-
ne pluuiarios nostros intelligimus.

Quadrupedum verò iuniorum carnes salu- *Quadrupedum carnes salubres.*
briores sunt, porculi lactentes, cunicelli, lepunculi syluestres, aut ex collibus vel montibus abstracti, nam cicures brassicam olent. Maiorū autem animalium coctu facilius est arietina castrata, præsertim Francica aut Biturigica. Nā Neustrica, Aruernica, Lingoccitonica, atque Allobrogica, minus quidem suaues, fibrisque longioribus, ac durioribus præditæ sunt. Celeriter etiam coquitur vitulina lactea, aut decimalis capellina, iunior, atque obæsa: postquam agnina, atque adeo asellina etiam lactea, omnium longè delicatissima: cui inferior est, iuueni autumnalis caro, carnerum Hispani, mangionem Itali, bouillonam nostri vocare consueuerunt. His longè suprema est ferina iunior, item porculorum syluestrium, quibus marcaffinorum nomē inditum est, atque adeo pullorum ceruinorum, aut damarum, quos phaones aulici nostri appellant. Quæ cibaria ferè omnia, biliosis, melancholicis, ac gracilibus elixa, præpinguibus ac pituitosis aflata magis cōferūt.

Difficilius coquantur in genere prouectiores omnes carnes, operariis, pugilibus, aut athleticis magis quàm delicatioribus vtiliores: mali autem succi sunt, omnia ferè aquaticarū auium genera: cuiusmodi sunt anates nostrates, & nuper ex India aduecti: quibus congeneres sunt farcellæ atq;

Insalubrium carniū emmeratio.

Aues aquatica.

halbranni, item vannieri (q̄ vento abundantiore plerisq; locis reperiãtur) gallinæ lacustres, fluuiales ac marinę: mergi (plungeones vulgus vocat) anseres, cygni, butorti, ardeæ (hærones vulgo dicti) rostrulæ grandiores, & qui Curlitii neustriis oris appellantur. Quinetiam terrestrium auium prouectiores, quædã durę sunt coctionis: grues, pauones nostrates & Indici, otides, quas otardas dicimus, item galli, gallinæ, capique veteres: atque ex nemoralium specie, columborum id genus cui bisetorum nomen est: denique quicquid passerum aut auicularum præter turdos & alaudas editur.

Quadrupedum, caro insalubris.

Quadrupedum coctu difficilior est, vtraque bubula prouectior: post quam aprorum & porcorum caro nimium nutrit, vitiosumque sanguinem generat: item boum aratrum iam expertorum, atque his congenerum bubalorum ac syluestrium, quos buffalos appellant: quibus vaccinam ferè omnem, hircinam, caprinam veterem, atque ouillam, eius præsertim quæ gestatoria est, item veruecinam addere oportebit. Proinde qui carnibus aliis, vel ob consuetudinem, vel gulam vescuntur, vt psitacorum, coruorum, cornicularum, garrulorum, picarum, & ex quadrupedibus vulpium: iis nulla lex aduersam valetudinẽ prohibere potest.

Partes quæ dã animam, liñ præter

Quædam etiam salubrium animalium partes ad delicias variè præparatæ, maximè sunt confi-

derandæ. Harum enim aliæ salubres, aliæ insalu- *cæteras usque*
 bres esse comperiuntur : quibus etsi plerique non *gus salu-*
 vtuntur, quæadmodum nec externis ipsorum, car- *bres.*
 nosa substantia minus præditis partibus, nõ sunt
 tamen harum permultæ reiiciendæ. Testes enim
 gallinacearum, anserum, cuniculorum, ac lepo-
 rum : item pullorum atque anserculorum cere-
 bella, pulmo, hepar, ventriculus, caput, collum,
 & alæ plurimum probantur. Quadrupedum ve-
 rò maiorum, vt agnorum, vitulorum, capellorũ,
 ac iuuenorum glandulæ maiores, præsertim in-
 tercordiales phagoæ dictæ: item capita, linguæ,
 pulmo, cor, ventriculus, iecur, ac pedes, conco-
 ctu facilem nutritionem exhibent : quarum par-
 tium apparandi modus, ac condiendi ratio, plu-
 rimum pro diuersarum regionum consuetudine
 ad ventriculi robur facere solet.

Quæ verò gulæ atque appetentiæ irritandæ *Insalubres*
 causa assumuntur, veluti sunt perniones mogun- *animaliũ*
 tini, lumbi ac linguæ bubulæ infumatæ, item pe- *partes.*
 des, aures, rostra porcorum, ita condita, vt ad vi-
 ni nefas accedant, potius quàm ad nutritionem
 assumantur: hæc verò relicta potius quàm come-
 sta magis prodesse existimamus. Quibus adiun-
 gemus caponum, rostrularum, ac cuniculorũ ca-
 pita prunis candentibus, aut craticulis exassata :
 anserum prouectorum cordaveruculis tosta, at-
 que huius generis cætera.

Pasticia carniū.

Pastica.

Nihil vetat quominus pasta conclusas, atque incoctas carnes pasticia vocemus, nostris potius quàm Italis frequentia: quorū vsū pro cōcluserum eduliorū natura, condiendique ratione varium esse duximus. Nam quæcunque ex his maius habent perspiraculum, ea quidem suauiora, coctūque faciliora sunt, quæadmodum & quæ pipere ac gingibere condiuntur, multò calidiora. Pusillorum igitur, columborum, turturum, ac coturnicum bene medullata pasticia, cinnamomo, ac nuce myrepica conspersa, vel vitulina minutissimè contusa, vitellisque ouorū, passulis, grossulis, omphacinæ granis cōdita: vel quæ vitulino pectore, aut capo teneriore cum albo iure fiunt, apprimè iis cōmoda esse censemus, quorum ventriculus per ætatem, temperiem, regionem, atque anni tempus, satis firmus ac robustus est. Quibus addemus ex vitulorum glandulis maioribus ac tenerioribus, phagois appellatis, confecta, bouis medullæ frustis inspersis, quorum quæ thymis, hoc est, glandulis mediæ pectoris (intercardiales vocant) fiunt, vt sunt delicatissimi gustus, sic omnibus ex æquo bene salubria esse putamus. Verumetiam, quæ ex ouium linguis medullæ innatantibus, modico cinnamomo ac myrepica cōspergis, ac bene coctis hyemalibus ientaculis post D. Remigii proponuntur,

ea etiam coctu facilia esse cęsemus, modò ne lingua bubulæ aut carnis quidpiam recipiant: panisq; vsti mica, vino ac pipere delibuta inebrientur: alaudarum autem aut passerulorũ ex hippococratico pasticia, frigidis, languidioribũsq; vetriculis commoda esse non dubitarim, vt etiam venerẽ (quemadmodum veruecis aut cerui testes pasta conclusi) excitare existimẽt. At quæ aquaticas aues pasticia recipiũt, anseres, anates, & quos halbrannos & sarcellios vocamus, melancholicum in corpore succum excitant: quod idem leporinam spinam ac coxas pasta reconditas efficere censent, sed multò id quidem minus.

Haud ita salubria sunt, quæ ferinam iam pridem inclusam recipiunt, siue sit maiorum, siue etiam minorum quadrupedum cineritia postea oportorum. Omnium maximè cacochyma quæ ouillam & bubulam cepollis conditam admittunt, vel ipsis etiam operariis inutilia.

*Pasticia
mali succi.*

Infarcta carniũ.

Omminutas autẽ carnes, herbulis, aromatibus, vitellis, passulis, castaneis, atque interdum napo buniade cõditas, ollis infarctas, ac bene despumatas (modò ferinæ sint, vitulinę, ouillæ, aut delicatiorum auium) non minus sanis coctu faciles esse existimamus, atque eas quæ pani contrito, vel eloto in ægrotantium commodum permiscentur: etenim laborẽ dentibus adi-

munt, celeriúsq; subigútur, ac suos succos promptius in venis deponunt. Quo minus mirandum est, si delicatiorum ac cuticulæ inferuentium menfas interdú festiuiores reddant. At quæ pulloꝝ aut prouectioꝝ auium ventri, additis passulis, herbísque bene olentibus iniiciútur, vt cum iisdem assentur aut elixentur: satis sana quidem ex apparandi modo mihi videntur, si prius frigantur, aut leuem ebullitionem sentiant: tum ad meliorem despumationẽ, tum quòd alterius sint nature ab ea cui iniiciútur carne. Sunt qui castaneis, passulis, ac prunis Damascenis contritas carnes herbulis admisceant, atque ita anserculos inferciant, quod est consuetudini permittẽdum. Verùm quæ caprino, agnino, aut vitulino capiti, cum cõtrito ipsorum cerebro, saccharo, ac crocõdita, deinde frigútur, quẽadmodú nihil nocẽt, sic parum etiam prodesse possunt. Quæ verò vitulino pectori intercludútur (modò prius efferbuerint) haud insuauia mihi videntur: quemadmodum & quæ ventriculis ouillis inserta elixantur, modò ne caseum recipiant, aut eo nisi generoso inspergãtur. Capum veterem, parum ebullitum, ac deinde osium exemptoꝝ loco sua carne herbulis atque aromatis condita, coqui industria bene infarctú, phiala vitrea, ita vt caput extet conclusum, calidis cineribus, lentóque igni percoctum, non modò approbarim, sed inter cibos omnium longè delicatissimos adduxerim,

Capus phiala inclusus

quo post resumptiuum, qui quotidie effluit, succum ebibitum, contracta ad extremũ phiala, cibi delicatissimi loco nobiliores vsi sunt.

Mali succi sunt intestina sanguine suillo aromatis ac cæpis condito infarcta (sanguiculos aut buldones vocât) item colon suillum reliquis intestinis tenuioribus vestem præbēs, qui cibus eò quidem deterior est, quo carnis lacinias recipit. Crudos enim succos generat, difficile coquitur, venâsq; plurimũ inflat. Hoc aliquãto minus noxiæ esse videntur lucanicæ Veneræ, ceruellatorũ Mediolanensibus, Godiuellorũ Lugdunensibus, cæteris Gallis falsidiarum nomen retinētes: quæ siquidem vitellinis tenuissimè comminutis, & aromate probè cõtemperatis, ac croco conditis fiant, parum adferũt incommodi, modò parcior earum sit vsus: nam quæ suillam aut bubulam continent, prorsus lædunt, vt interim Andollias Trecanas, ac Cenomanēses omittere non videar: quarum pinguitudo & salis copia, meo iudicio nihil optimi succi adferre potest.

*Infarcta
mali succi.*

Condimenta carniũ.

Condimentis (salsas ab vsitatissimo condimentorum omnium sale nostri vocant) etsi non indigeat fames: ad delicias tamẽ, ac deiectæ appetentiæ resumptionẽ, vel tenuioris fortunæ quiuis vititur. Horũ alia vulgaria sunt, sale, omphacio, aceto, saluia, hyssopo, sapa, defruto,

Salsa.

cæterisque huius generis composita: alia exquisita, atque aliunde vsurpatis aromatis, ac succis constantia: nōnullis quidem frigidis, limonum, citriorum, aurengiorum, punicorum: aliis verò calidis, cinnamomo, cariophyllo, myrepfica, pipere, gingibere: quæ nōnunquã saccaro, aut interdū croco, vel aceto macerata, lautiores nobiliorū mēsas exornare solent. Atq; hæc quidē cum ratione ac mēsurā suistemporibus, suāq; tēperie, atq; ætate exhibita, partim os ventriculi recreāt, partim etiam coctionem adiuvāt. In quem vsum olim excogitatum est à Galeno diacodion, diacydonion, & diatrion pipereon: reliqui præterea pulveres à recentioribus medicis descripti, quibus saccaro delibutis, rosacea, aut aliquo optimo iure liquidioribus factis, nihil æquè delicatum esse comperitur. Verum quæ cōdimenta piper, gingiber, cardamomum, nucisque myræpicæ vaginam macis appellatam, aut etiam nuclei medullā recipiunt, ea frigidissimos ac pituitosos per hyemem magis afficere solēt, eosque qui regiones occiduas atq; hiperboreas incolunt: quapropter ea cuiustemerè proponere nō est opus: aromaticisque pulveribus magna cautione vten- dum est: quorum qui ducis & albus appellatur parcè exhibitus, coctioni admodum prodest. Piperis autem aut specierum, hoc est calidiorum aromatum dictus, hepatis caliditatem propemodum igneam reddit. Quamobrem Germanis in-

Diacodiō.
Diacydo-
nion.
Diatrion
pipereon.

Pulveres
aromatici.
Albus.
Ducis.
Piperis.
Specierum.

inferioribus Britannisque relinquemus, quorum alii butyro, vino, zitho, ac micæ panis aromata commifcent: alii faccaro, aut cinnamomo, generosi vini dulcedinem, ad aeris frigidioris emendationem, potius quàm corporis falubritatē augere folent. Proinde qui aceto copiofiore atque *Acetum in condimētis* optimo (fiue fit fambucinum, fiue rofaceum, aut cariophyllatum) fuos cibos ad appetentiam copiofius ac quotidie cōdunt, curiofè mea quidem ſententia facere vidētur: nam quā refrigerat acetum, quū tribus vnciis ieiuno ventriculo aſſumptum, æquè ferè aluum ducere, atque ſcammonium percipiatur? *Omphaciū.* Omphacium vetus iuſculis gratiam adfert, reliquifque cibis quos ad delicias cupimus eſſe ſuauiores: muſteum ac nouum inflat, vētriculum defatigat, atque inteſtinis murmur excitat.

Inſalubria ſunt ea condimēta, quæ ſinapis atque herbæ triticæ ſuccum recipiunt, hoc ſalfam *Condimēta inſalubria.* viridem, illud ſinapidium vocāt: quod ſapa commoderatum (vt Diuionenſibus atque Andegauienſibus moris eſt) etſi delicatius, tamen eſt ventriculo noxium. Hoc autem noluit Galenus in ſuo diacitonitem inferere, maluitque huic piper inſpergere. Proinde quæadmodum antiquorum oxygarum à medicis ob acetum & muriam *Oxygarū.* (quæ prorfus cacochema ſunt) reprobatur: ſic etiam Italorum alliata, & Lotharingorū murota, *Alliata. Murotta.* oxygaro ferè reſpōdens, minus ventriculo cō-

moda esse iudicantur : & quòd dolorem capitis excitent, & quòd viles spiritus tetro vapore inficiant . Quæcunque enim cæpam , porrum, allium, & anethum recipiunt condimenta, ea strinis ac cerdonibus magis esse cõmoda censemus, q̄ vt delicatiorum incensis offerri debeant.

Oua.

OVa, nõnullorum animalium sanguis semine conspersus , ad sui generis procreationem à natura nitidis membranulis, candidoque pitamine conclusus, nostrorũ corporum nutritioni ex quibusdam auibus hausta, maximè conferunt: nullo enim negotio in ventre conficiuntur, si recentia sint, sorbilia, parum cocta, ex gallinis iunioribus, phasianis, aut perdicibus desumpta: quorum lögè delicatissima quæ subuenteana dicuntur . Neque enim audiendos eos esse censeo, qui ova in ventriculo citò cõputrescere, biliosis nocere, calculumque excitare prædicet: hoc enim de nimium coctis, frixis, aut alio quouis pacto apparatus intelligi debet: quod æquè de reliquis cibariorum generibus dici potest.

Subuenteana.

Oua insalubria.

Minus salubria sunt , coctũque magis contumacia, anserina, anatina, nostrorum atque etiam Indicorum pavonum : quibus etiam struthiocamelina, ac testudinum ova adiiciemus: quæ vt febricitibus magno malo sunt , sic sanis febrem excitare putantur.

Lac.

ID porro adiuventi lac quadrupedum hominibus adferre posse existimamus, quod auium & quorundam ab his animalium oua: vtrunque enim existimamus esse sanguinem animalis in hanc formam à natura commutatum, ouorum tamen diligentius custoditum: quæ quia ob incubationem extra ferri necessarium fuit, duriore operculo à natura communita sunt: illud verò quòd ad educti fœtus, vel corporis nostri nutritionem in corpore asseruari oportuit, molliore glanduloso, corporisq; superficiem nõ excedente conceptaculo cõtineri fuit. ^{opus.} Omnino igitur lac & ouum sanguis est animalis à priore forma, naturæ labore atque artificio, post animalis, à quo productus est speciem, nobis etiam alendis idoneus. Quamobrè rectè quidem à Galenò dictum est, Omnium quæ nos nutriunt cibariorum lac bene selectum, optimum in corpore succum generare, facillimè confici, atque eò vnde profectũ est sanguinis, promptissimè redire. Quo minus mirandum est, si quẽadmodum de Plutarchi Sossitrato audimus, Scoti atque Hiberni ob sui lactis vsus ferocem, robustumque corporis habitum induere conspiciantur.

Seligendum igitur est recēs multum, vaccinum, pingue, nullum à dulcedine saporem habens: eo maximè tempore quo lætissima ac fœ-

Lactis electio.

cundissima pabula esse solent. à vaccino, caprinū est utile, inde verò asininum, quod omnium concoctu facillimum est. Horum autem ouillum ac bubalinum deterrimum, ac magis nocuum. Vnum hoc præterea in omni lactis genere obseruandum est, ne (quemadmodum docuit Hippocrates) caput dolentibus, aut ex labore æstuantibus porrigatur: ne præterea sit vetus, aut pridem emulctum: néve nigricet; aut flauescat: nam hæc inter vaccini lactis genera concoctu difficiliora sunt. Maximè autem nocet, quod recoctum aut plus æquo feruefactum triticū, aut orizam admittit, quódque cæpis, ac croco conditur, atque ex farina triticea in polentam cogitur.

Cremor lactis.

Ac, multifariam in nostrum vsū cogitur atq; asseruatur. Aut enim eius cremore panes fiunt, aut delicatissima post cremorem substantia, butyrum: aut tota ferè coacta, caseus.

Cremor lactis.

Cremor autem lactis per æstatē in paniculos coactus, recens, minimū acidus, facilè biliosis coquitur: aut etiam pultis modo liquidus, ex cochleari haustus, vel fictili vasculo ita exceptus, vt crustam fecerit: caput lactis Veneti nominant. Nam qui iuncis intertextis ocluditur, vt substantiæ durioris, sic alimenti minimū utilis esse comperitur. At frixus, & faccero conditus, aut pasta in turtæ formam conclusus, secundis ac postre-

*Caput lactis.
Iuncata.*

mis mensis cū bellariis assumptus ventriculo laborem adfert, quamobrem robustioribus ac calidioribus magis confert.

Butyrum.

Butyrum autem, etsi (quemadmodū oleum) *Butyrum.* ventriculo biliosiore promptissimè flammam concipiat: tamen recēs, atque ex lacte iuniore, è quo nullus detractus fuerit cremor, bene confectū (cuiusmodi Vanuianum nostrū est) primis mensis assumptum prodest. Nam præter quàm quod aluum lubricā facit, plurimū etiam (vel Flamigis ac Neustriis testibus) nūtrire conspicitur. Huius quidem generis optimū est, quod à Calendis Maii ad Iulias nostro cælo offertur. Sale autem conditum atque asseruatum, potius iusculis ac condimētis idoneum est, quàm vt crudum assumi debeat. Tale quidem Frācicum maximè probatur, à quo Neustricum, marinum nescio quid ex animalium pabulo redolens: deinde Flandricum, ac postremò Britannicum. Multum enim facit ad butyri bonitatem atque excellentiam pascuorum nobilitas atque vbertas.

Infalubre est olidum & album, ac quodcunque præter naturam se habet. Caprinum verò, ouillum, aut bubalinum hoc loco nihil moramur. *Butyrum infalubre.*

Caseus.

Caseus, formaginis antiquum Catonis vocabulum hodie retinens, tota lactis optimi *Formago.*

*Alpinus
caseus.*

substantia coactus, recens, molliculus, minimum oculatus (qualis Montrollius aut Vincennius noster est) concoctu facilis erit: post quem ex asseruatis Aruernicus, dulcis, minimè putris, aut cellam vinariam redolens. Tertii ordinis est Alpinus (Mediolanensem Placentium, aut Parmensem appelles per me licet) ventriculum imbecillum iure quodam confirmat. Ex cuius natura quantum virium sit Alpinis plantis inde facile iudicamus: quòd etsi nullis aromatis, imò neque vitulino coagulo, sed acanthio tantum cõcrescat: tamen vsque adeò suavis est atque aromaticus, vt frigidis & humidis temperamentis, plurimũ accommodus esse soleat.

*Insalubris
caseus.*

Cæterũ quod de cocto lacte supra dictum est, id multò equidẽ magis decocto, aut quouis pacto affato caseo dicere voluerim. Proinde caseus omnis vetus difficillimè coquitur, facilius tamen Aruernicus: haud ita prouectus, ac dulcis, molliculus, nulliusque præter flauum coloris: Ab hoc Brionius angelotus, aut Cramponẽsis in globos coactus, gustu quidem suavis est, sed vetustate & putredine in cella vinaria conquisita perniciosus. Betunianus autem, & Anglicus, atque ouillus ferè omnis, etiam non ita vetus, coctu difficilis est. Pinguis ac fibrosus admodum buffalinus in breues sphærulas (probaturas Romani vocant) coactus, ventriculo onerosus: quemadmodum & chamælinus Asiaticus, Tur-

cicis frequens, & qui Græcis viridis ab herbarum succis: & ad vini appetentiam reuocandâ salitus, & aromatis conditus, nautis Venetis communis est. Infelicissimi est nutrimenti Germanicus, putris, squalidus, ac graueolens: vermibus vndecunq; scatens, ac tineis perfusus, quas argenteo cochleari postremis mensis (nescio quàm salubriter) ad delicias hauriunt, vt renum arenulis medeantur.

Pisces.

Pisces, antiquis, etiã carne vescentibus, in deliciis habiti, nobis multis anni diebus, ob carnis interdictionem necessarii, suis vt terrestriũ animalium limitibus definiendi sunt: iisdemque legibus, quibus auiũ aut quadrupedum caro, coercendi: & quod permultis religionẽ nostram arctissimè obseruatibus perpetuus eorum victus ex voto placeat: & quod litus incolentes, ipsorum vsu frugalius, ac minore sumptu degant: maiorẽque nutritionis partem piscibus absoluant.

*Piscium
usus.*

Ergo piscium quibus quotidie vescimur, alii sunt marini, quorum genere, æstuariis degentes, littorales, conchas, ac testudines complectimur: alii fluuiales, quorum appellatione, lacustres, stagnarum ac fontium comprehendere necesse est: alii denique, partim terrestre, partim aquaticam vitam degunt, quapropter à Græcis ἀμφίβια νο-

*Piscium di
uisiones.*

minatur, de quibus sigillatim nunc est dicendum.

*Pisces ma-
rini salu-
bres.*

Marinorum igitur piscium quidam plani sunt, quidam rotundi. Horum omnium in genere coctu faciliores, quicumque mediocris consistentiæ carne præditi sunt, ex alto mari, vehemētissimis ac frequētissimis fluctibus agitato attracti, haud ita recenter capti, neque pridem asseruati. Nihil enim ex aqua, etiam salsa, desumptum, nisi conditum, æquè diu asseruari potest. Rotundorum autem piscium salubres, ac coctu faciles, rubelliones, à quibus Grunoti (Aquitanis capitones, veteribus mugiles) item rossetæ, antiquorum cythari: & qui recentioribus merlani dicuntur: quos (nisi insipidi essent) magis probarem. Neque verò reiiciendi dracones, nostris viuiæ. Quibus addemus Oceani halecarum ac scombrorum (quos macareones nominant) recentium copiarum quoddam cornu, vere nouo violam Martiam gustu suauissimo referens. Cuius etiam saporis sunt muli, omnium longè delicatissimi, ac pingues: qui certè omnes, tales vt sentiantur, suo tempore conquiri debent.

*Rotundi pi-
sces salu-
bres.*

Rubellio.

Grunotus.

Capito.

Mugil.

Rosseta.

Cytharus.

Merlanus.

Draco.

Viuiæ.

Haleca.

Scomber.

Macareo.

Mulus.

*Saxatiles
pisces.*

Saxatiles autem pisces, iique pusilli, ex litto-ribus aut scopulis profilientes, hoc magis inter rotundos salubres sunt, quod perpetuo aquæ motu exagitentur ac concutiuntur. Eius generis sunt, Adriatici Venetorum gobii: Mediterranei Massiliensium Sardinicæ: Oceani anchelli sardinicis ferè persimiles, nisi paulò his latiores essent, atq;

Gobius.

Sardinica.

Anchellus.

argentei coloris, violam etiamnum olentes, item Tyrrohenici littoris Triglae, Romanis probatissima.

Coctu difficillimi sunt merlusii, antiquis asini, vel aselli, ob id fortasse dicti, quod infinitis baculorum ictibus ad teneritudinem conciliandam verberentur: qui mos merlusiis conditis, hodie Germanis utrisque frequentissimus est, unde stocfischium, hoc est, verberatum piscem, vulgo vocare solent. Ab his piscibus dure sunt carnis, ac coctionis, congrui, lupi, canes, sues, quos maris sues ac merfuiillos vulgo vocant, delphinis cõgeneres, quorum caro bubulam refert, atque infumata, & pasta condita, ferinam ementitur: vituli item marini, Græcis phocæ, boues vulgo dicti. Extremum porro inter cæteros honorẽ promeriti Thynni, quos tunnos, eorumque carnem tunninam vocamus: ac deinceps Cætæ, quorum seuo (lardũ quadragesimale dicitur) ac carnibus bonã vulgi partẽ quotannis exaturari videmus. His etiam addendi sunt Murena & Lacertus marinus (lampetram nautæ vocat) quorum postremus, veneno potius, quàm alimẽto esse cõsetur. Hoc verò inter se distant, quod etsi cætẽm uterque serpenti propemodum similem præ se ferat: murena tamen, rostro non est usque adeo hebeti, ac porcinum referente: dentibusque oblongioribus, atque acutioribus prædita sit: neque collum habeat, uti lacertus, in tubæ Germanicę for-

Trigla.

Rotundi pi
sces cocti
difficiles.
Merlusius.
Asellus.

Stocfisch.

Congrus.
Lupus.
Canis.
Sus mari-
nus.

Thynni.
Cætæ.

Murena.
Lacertus
marinus.

mam pertusum : seuum porrò ad spinam , aut ad dorsum cõspicuum gerit murena, vt ventre propemodum carnosò, minúsque extrorsum pingui esse conspiciatur.

Sulmones.

His addendi sunt sulmones , quorum natura, partim marina est, partim fluuiatilis: deliciores enim ad magnorum fluminum ostia, maiores verò in alto mari reperiuntur . Horum coctu difficillimi , qui non nisi sale conditi ad nos perueniunt: nam fluuiatilibus præcipua laus est : quorum duplex quidem genus esse comperio : aliud rubram carnem præ se ferens , quod recens ex omnibus mediterraneo mari vicinis ad nos venit: sale autem conditũ, ex meridionali pelago quod ad nouas insulas ducit procerius , pinguius , copiosius, aut crassius aduehitur, antiquorum Pelamidibus fortasse respondens : quas Rhodiorum vulgus hodie Palamidas vocat. Aliud verò, candida, atque interdum subrubra carne præditum, quod rursus marinum est ac fluuiatile. Marinum autẽ (moruham vel moream appellat) procerum ac magnũ, vix nisi sale cõditum, ac siccum etiam à meridionali pelago hinc adfertur. Haud ita procerum, candidum tamen, ex Mediterraneo mari ad nos allatum , aquilæ marinæ nomen à veteribus adeptum est , vnde nos quoque aquilinum, quasi aquilinum , vel agrifinum vocamus , quod fortasse magnos & aquilinos oculos habeat , superiore paulo deliciores . His tamen longè præ-

Pelamides

Moruba.

Aquila marina.

Aquifinus

stat subruber fulmo, squamas latiores magisque conspicuas, & in vmbonē efformatas gerens, vn de Armatum piscem Aquitani vocauerunt, dum *Armatum piscis.* præcipuè adhuc in pelago degit: dum autem ab hoc ad fluuiorum ostia excessit, delicatior atque omnium gratissimus effectus, Sturio appellatur, *Sturio.* Rhodanum, Ararim, Ligerim, huicque vicinas partes maximo honore afficiens.

Aliorum præterea rotundorū ac pusilliorum piscium marinorum, coctu difficiliore sunt *Anguilla marina.* Anguillæ primū, deinde verò Aciculæ, *Acicula.* Augoellæ Venetis, nostris Acus appellatæ: Græcis Galaxii. Item Sardices, *Sardices.* Sardellæ, vel Sardinia, vulgò dictæ: quæ non nisi salitæ, ac crudæ, veluti in acetario comeduntur: quib⁹ Anchelli nostri latiores respondere videtur: vt hæc omnia salsamenta *Anchelli.* Sardica cum Galeno nuncupare possimus. His addendus Moscus piscis, ab insigni odore vulgo appellatus, quòd recens pelago detractus, moscum redoleat, nulla alioqui præterquam pedum multitudine insignis, quæadmodum nec qui ex Corcyra Neapolitanis frequens est Coruus, antiquis *Coruus.* Coracinus dictus, ac præter hos Cuculus, à voce *Cuculus.* quam, dum captus est edit, sic dictus: itē Mustellarum vtrunque genus, & qui Capi marini appellantur: quorum insalubritas, grauissimos insuetis morbos adferre creditur. *Mustela.* *Capi.*

Planorum verò, aut latorum piscium, marinorum quidem primas ex Oceano tenent Soleæ *Plani, pisces salubres.*

- Lingulacæ.* (siue has Lingulacas , siue Buglossas nomines)
Buglosse . quapropter marinarũ perdicum cognomen vulgo retinuerunt: ad quarum bonitatem accedunt
- Rubelliones.* Tirrhenici Rubelliones, lati quidẽ hi, breues ac purpurei coloris : quibus nulla ex parte sunt inferiores Mediterranei auratæ, ab aureo cutis fulgore dicti, Mafsiliensi littore præstâtissimi, quorum tamen suauitatem excedunt eiusdem littoris Phãgri, vulgo Pageoti, auratis quidem minores, verũm æquẽ ferẽ fulgentes , nisi ex flauo nigrescerent. Fatendum est autem Rhõbum (Turbotium appellant) carnis soliditate ac candore, latos omnes marinos præstare, generosorũque piscium numerũ augere , tertiumque eorum qui coctu faciles sunt ordinem promereri. Cui tamẽ vix cedit Passer, Aquitanis Passa nominatus, con-
- Passer.*
Passa. similibus ferẽ maculis , atque aculeis conspersus, sed aliquanto minor. Cum quibus, carnis firmitudine ac candore certant Flauii ac Limandulæ, vel ægrotantibus salubres . Tenerioris sunt carnis Pluuiæ, ac barbata: hoc à superioribus distãtes, quòd nullis aculeis sunt armatæ, nihil tamen ob hoc minus contẽnendi saporis: vt magis ventriculo profint, quàm qui Carletii nominantur, Venetis admodum pusilli ac numerosi , passeris nomen ipsoꝝ vulgò retinentes: nostris autem longè maiores, sed qui carnis mollitie nimiã humiditatẽ excrementorũque abundantiam præ se ferant.
- Flauii.*
Limãdulæ.
Pluuiæ.
Barbatæ.
- Carletij.*

Planorum autem piscium Raiæ coctū difficili- *Lati, pisces*
 ores, atque his cōgeneres imperiales nautis ap- *insalubres.*
 pellatæ, retiū oras ad summam aquam innatan- *Raia.*
 tes citissimè superare solitæ: tantum hepate (quo *Imperiales*
 latissimo præditæ sunt) valentes. Item scatinæ, *Scatina, pe*
 pisces angeli, vel pedes angeli dictæ: quarum ex- *des angeli.*
 iccata cute, quòd admodū sit aspera, fabri ligna-
 rii suas tabulas perpoliūt. Ab his Pastinaca etiam *Pastinaca.*
 coctioni contumax est, Massiliensibus Gloriosa *Gloriosa.*
 dicta. Item Loligo, quæ etiam iisdem taula dicitur. *Loligo.*
 Ex mollibus autē piscibus appellatis, hoc est *Taula.*
 molli cute loco testæ coopertis, insalubres sunt,
 & duræ concoctionis Sepiæ omnium generum, *Sepiæ.*
 & ex quibusuis littoribus petitæ. Item Loligines *Loligines*
 ac polypi, quos pulpas Massiliensibus dictos cō- *polypi.*
 perimus.

Fluuiarium autem piscium facilius subiguntur, *Fluuiiales*
 qui ex rapidorum amnium alueo, aut ad magno- *pisces sa-*
 rum fluminum ostia, priusquam vrbes ingrediā- *lubres.*
 tur, extrahi solēt: saxatiliū quidem percæ ac lo- *Percæ.*
 chix Sequanicæ, vadosiæ, barbatuli Ligerini, go- *Lochia.*
 biones, & gardones fluminis vtriusque, quibus *Vadosiæ.*
 nihilo inferiores sunt, qui monerii dicuntur. Item *Gobiones.*
 lacertuli, quos lampredones vocant, omniū lon- *Gardones.*
 gè excellentissimi: Passeres ligerini (pluuias vo- *Monerii.*
 cant) carnis spissitudine, Rhombis marinis ferè *Lacertuli.*
 persimiles, quanquam his quidem multò mino- *Lampredo-*
 res: quibus ad gulæ delicias addemus vmbros, *nes.*
 Aruernicos, auriramentis vesci existimatos, tin- *Passeres*
ligerini.
Pluuiæ.
Vmbri.

Truta.
Salar.
Hamia.
Sulmonuli
Argētinen
ses.
Lucius.
Lupus.
Brochetus.
Carpio.

carum magnitudine ac fulgore. Item regium pi-
 scem Trutam: quæ siue sit salar Aufonii, siue Ga-
 leni hamia, ex limpidissimis, ac perpetuò fluen-
 tibus fontibus, aut rapidis fluuiorum riuis viua
 detracta, saluberrima est, optimū in corpore suc-
 cum generat, nullóque ventriculi negotio con-
 ficitur. Præstantissima est, quæ Sulmonariæ, vel à
 rubente (qualis est Sulmonum) carne: vel à ma-
 gnitudine appellatur. Prætermittebam, nisi Sul-
 monis sermo incidisset, Sulmonulos Argenti-
 nenses, quibus eò loci fœcūdidissimus est Rhenus:
 à quibus ad Lucios aut potius Lupos fluuiatiles
 transeundum (brochetos appellamus) quorum
 nomen, quemadmodum barbatuliorum, atque
 adeò carpionum, diminutionem admittere no-
 strum vulgus minimè patitur: magnósque pusil-
 lis delicatioribus esse autumant: quibus sanè ge-
 nerosissimis gallicorum fluminum aluei scatent.
 Nam Germanici, Hispanici, aut etiam Italici, vel
 quicumque lacustres, palustres, aut stagnorū adfe-
 runtur, minimè quidem nostrorum fluuialiū gu-
 stui respondere videntur. Quod non de Lucii
 tantum, verumetiam de reliquis coctu facilibus
 piscibus dici posse existimamus: quorū infimus
 est gradus carpis, aut, si mauis, carpionibus (cy-
 prinos pisces quidam esse contēdūt) attributus:
 quanquā tamen Sequanici atque Ararini, quem-
 admodum & Benaci lacus fluctibus ferè perpe-
 tuis agitati carpiones, guardiani dicti, summo in

pretio haberi solent.

Quod autem ad fluuialium insalubritatē pertinet: mirum est lacertos ligerinos, tantis vulgò laudibus efferi, tantique vere nouo comparari solitos esse, cum coctu sint adeò difficiles, & succum improbum generent: lampetras à saxorum linctu nominant, alii Murenas esse contendunt: aiuntque cum serpentibus, illis esse cõmercium: quæ maiores ac cordatę ob carnis viscosum succum admodum displicent: pusillæ nihilò magis suaues esse censentur. Hoc tantum vno extollendæ, quòd anguillis paulò magis solidæ sint, quas etiam inter cacochymos pisces iure connumerare licet, quemadmodum & lutosas tincas, squamarũ decore ac fulgore, potius quàm carnis gustu laudabiles.

*Fluiales
insalubres.
Lacerti Ligerini.*

*Lampetra.
Murena.*

*Anguilla
Tinca.*

In summa, pisces omnes lacustres, palustres, stagnorum, aut pacatorum aquarum (qualis est Conicia Sequalonica) mihi magnopere improbandi vidētur: quibus addam eos, qui ex magnis vrbibus extrahuntur, aut ex frigidis fontibus, ac torrentibus adferuntur.

Piscium autem partes, inter cæteras concoctu faciles ac plurimum delicatæ existimatur carpionum ac grunotorum linguæ: sulmonum mediocriter salitorum, vel etiam recentium aures, oculi, vëter: raiarum & draconũ, hoc est rosetarum hepar, item etiam imperialis Narbonësis, qui totus ferè iecur est: à quo quicquid reliquũ est pi-

Partes piscium.

Lictes.

scatores tanquam ingratum reiicere solēt. Lictes quoque halecarum, scombrorum, luciorum, car pionum, ceterorumque ferè omniū ovis præstare dicuntur, vt lacteis ouales omnes anteferant: proinde minus bene coquuntur, neque succū optimū generant scombrorū capita, aut spinę prunis torrefactæ, quemadmodum nec carpionum oua, atque intestina frixa, & cæpis condita.

Oua.

Crustati ac testacei pisces.

Cavri.

Rustatorum ac testaceorū coctu faciles cancri, ex profluētibus ac rapidis amnibus, præfertim luna media collecti, quales sunt Stapani: atq; ab his marini longè maiores: & ex concharū marinarū (coquillas pro cōchyliis nostri, capas Itali nominant) genere, quæ sanctæ appellantur: post quas in deliciis apud eos veniūt, quæ ab exterioris operculi consistentia rotundæ aut longæ, eiusdemque colore rubræ, aut rubellę dicuntur: item etiā vaginata. Atque (vt Ægyptiorum cochleas, ac buccinos prætermittamus) sunt qui pinnarum squillam interiorem, non sine aliqua ratione plurimum approbent. Horum equidem piscium magis sunt insalubres, qui Locustatum nomen retinent, Venetisque granci dicti sunt: item quicunque antiquis paguri, vulgo etiam granciporri nominantur, & Cammari, (quos gambaros corrupta voce dicūt) non omnino inutilis esse succi existimantur: quibus ni-

*Concha.**Conchylia.**coquilla ca**pa sancta**rubra &**longa.**Capa sancta**Capa rubra**& rubella.**Pinna.**Squilla.**Locusta.**Granci.**Paguri.**Granciporri**Cammari.**Gambari.*

hilo inferiores sunt myes vel muscoli, quos mutulos vel molas nostri, Itali molecas vocant. Neque verò prætermittendi sunt patuli atque aurti pectines, Cõpostellensi littore, ac diui Michaelis promontorio frequētissimi, supernè quidem rotundi ac striati: quorum vsus (quemadmodum & ostreorum omnis ferè generis) planè est insalubris. Ostreis enim siquid suauitatis inesse dici potest: id quidem est ob aliquibus gratam, quam continent saluginem, aluum, plerunque subducentem, atque appetentiam excitantem: alioqui, neque cocta, neque cruda vnquam profuerunt.

*Myes.**Musculi.**Mutuli.**Pectines.**Ostrea.*

Amphybia.

Amphybiorum genere, continetur Erycius marinus, vulgo eryssonius dictus, castaneâ crassiorè colore ac magnitudine referens: cuius oua interiora paruula in ordinem disposita, salugine non ingrata conspersa, nonnullis salubria esse putantur. Verùm ipsorum quidem bonitatem longo interuallo antecellunt testudines memorales, ob carnis viscosam substantiam plurimum probatæ, sic in præparatione apparatus, vt ablatis pedibus, caudis, ac capitibus, pullos gallinaceos dixeris. Aquaticis porrò testudinibus, non ita fauere solemus: quanquam ad veneris illecebras quidam etiam his vti soleant. Cacochymæ sunt testudines marinæ, omniũ amplissimæ, itè limaces omnis generis, atq; adeò ranarũ

*Amphybia.**Erycius marinus.**Testudines.*

Angues.

quicquid editur: anguium denique fluuiialium ac memorialium caro, et si quibusdam elephanticum metuentibus in deliciis haberi solita sit.

Pastica piscium.

Pasta conclusos pisces, & deliciarioribus aromatis bene conspersos, plerisque iucundos esse video: atque hos præsertim qui carne solidiore præditi, haud ita facile liquefcunt. Quorum magis coctu faciles, quicunque Auratam, Scombrum, Rubellionē, Trumbum, Grunotū, atque ex fluuiialibus Trutam, & Sturionem recipiunt. Minus salubres sunt, carpionum & salmonum recentium: maris autem suum omnium quidem minimè, quemadmodum & ostrearum & anguillarum.

Infarcta piscium.

Quinetiam piscium quorūdam fluuiatilium carnes, ollis infarctas nonnulli habent in deliciis: uti sunt carpionis aut lucii Sequanici, vel Ararini, quorum alterius caro gallinaceam, alterius ouillam ementiri interdum solet. Maiorum autem piscium carnes in morē falsidiarum, aut ceruellatorum, aliorū intestinis inclusæ atque infarctæ, mihi videntur insalubres: botargas Itali nomināt, quibus quadragesimali, vice lucanicarum vtuntur. Nec his quidem magis salubrem dixerim ipsorum cauiarium, quod

*Botarga.**Cauiarium.*

licet ex Græcia in maximos panes , multorū piscium ouis conditos adferatur, atque à salgama-riis Venetis maximo pretio væneat, mihi tamen minimè probatur. Sunt qui trutas, carpiones, ac lucios exenteratos , herbis bene olentibus , sale, butyro, aceto, aromatis optimè conspersos infer- ciant: quibus addūt castaneas, passulas, pruna, & id genus optimi saporis fructuum , quod in far-ctum (modò rectè quidē fiat) haud improbarim:

Condimenta piscium.

Nillus est propemodum piscis recens , qui non ob humiditatem condimentis & aro- matis opus habeat , vuisque, omphacio, aceto, ac sale variè emendari expostulet. *Quam-* obrem hæc in vsu quotidiano iam pridem rece-pta, quòd ad ventriculi coctionem multum effi- ciant, minimè reiicienda esse vidētur. Nam anti- quorum garū, aut oxygarū (quo etiam nū hodie *Carum.* *Oxygarum* Lotharingi vti cōsueuerūt) hoc loco minimè mo-ror, quemadmodum neque cæparum aut synapi Germanorum in suis merlusiis apparatus. Ita- que quum aromata, sal, vinum, acetum, ompha- cium, adde etiam butyrum, nō solūm ad piscium apparandorum gratiam , verum etiam ad gustus delicias plurimum facere iudicentur, inter con- coctu hac in re facilia cōprehendere non est alie- num . Condimentorum autem inter cætera lon- gè delicatissimum est, quod etiā antiquis appro-

Ius album. bari solebat, ius album, obsonium, vel edulium album nostri vocant. Quinetiam petroselini, rorismarini, thymi, origani, atque interdum hyssopi condimēta, æquè per æstatē coctionem pisciū adiuuāt, at que aromata per hyemem: neque verò parum his accedit ex vitellis ouorum adiuventi.

Salsamēta piscium.

Omnis autem generis salsamenta ad gulæ delicias excogitata, concoctu difficiles pisces efficiunt, quales sunt halecæ vtriusque speciei, hoc est albi & nocturni, quos saracas Itali, nostri soretos nomināt. Itē scōbri, morlenæ, vel morutæ, aut mortuæ, fulmones, fardiniæ, anchelli, aciculæ, anguillæ marinæ, & huiusmodi ceteri pisces, opè rariorum cibus vulgaribus magis destinati, aut iis accommodi, quorum calor innatus ex prima cōstitutione, vel ob assuetū laborem atque exercitationē durissimā quæq; nullo negotio conficit.

Saraca. Soreti.

Olera.

olus.

Oleris prisca dictio, à fragrātia & beneolentia nomen habens, eas herbulas comprehendere videtur, quas herbetas Itali, nos francas & finas, hoc est, generosiores appellare consueuimus. Reliquæ autem magis vulgares, & tamen edules, peculiari quodā obsonii vocabulo, à Græcis translato, vocabātur: quibus pauperiores, aut ad rem magis auidi vti solebant. Tandem autem vsu diuturniore factum est, vt etiam ipsa brassica, oleris nomen assumpserit, ac dein-

obsonium.

ceps omnia, quæ cōdiendis iusculis, quæque primis menfarum acetariis, accommodata sunt, de quibus nunc opus est vt dicamus.

Horum igitur coctu facilia sunt, quæcunque teneriore substãtia prædita, decliui tractu, oriẽti soli obiecto, mediocriter riguo, ac bene exculto succrescunt. Quorum in iusculis per ætatem ac cōmoda lactuca, oxalis, borago, buglossum, portulaca, blitũ, & quæ à feminis natura spinatia dicuntur. hyeme verò, petroselinum, saluia, hyssopus, satureia, thymus, origanum, maiorana, anthos: quibus siccis, medióque Septẽbri collectis, iusculis condiendis vtuntur: quorum etiam per coctorũ succus, potius quàm substantia ipsis cōmixta coctionẽ adiuuare potest: ac præterea interdũ humectare, refrigerare, excalfacere, aut (si opus est) exiccare, quapropter delicatioribus, atque adeo ægrotantibus ab offa distrahi solent.

Quinetiam quasdã radices inter olera hĩc connumerare oportet, quarũ magis succosę sunt pastinacæ & panacis agri campani, aut petroselini, itẽ napi buniadis sabuloso loco succrescẽtis, extrorsum nigri: qualẽ esse dixeris sangermanicũ, valgerardium, alberuillarium, & masionensem, vulgi Parrhisini delicias, haud secus ac Lemouicis atq; Allobrogibus rapę, quæ apud nos minus vtilis ac delicatæ esse percipiuntur.

At quæ ventris emolliendi causa antiquis excolebatur malua, & albuçum: nunc quidẽ ab v̄su

Olera salubria.

Æstate salubria.

Hyeme salubria.

Radices inter olera.

Naporum genera.

Olera medicamentosa.

recessisse comperiuntur: quorum loco interdum violariæ, calendulæ, buglossæ, boraginis, lactucæ, portulacæ, oxalidis, & hyppolapathi foliis, quemadmodum ad calculi & renum obstructorum vitia, petroselini, & raphani tenerioribus foliis nonnulli uti solent. Hepati autem per vehementissimos æstus refrigerando percommoda sunt Italis atque Hispanis acetaria, quibus inferuiunt lactucæ pusillæ, tenerrimæ, crispulæ, capitatæ, aut pomatæ folia: oxalis item communis, vel quæ minuta, Britannica, rotunda, & rubella dicta est: item semperuiuum minus, aut vermicularis hortensis, atque adeo portulaca: ad quorum frigiditatis emendationem, quidam addunt costi, nasturtii hortensis (crescens Alenoici nomen habet) origani, aut Franci, vel generosi balsami aliquot folia: item bipinnellam, ac tragõ, vel targon aromata redolens: & ad gratiam rosarum, hyslopi, saluiæ, calendulæ, ormini, buglossi, boraginis, ac rorismarini flores. Verum hæc olera quantumvis bene macerata, atque oleo, sale, & aceto temperata, succum tamen qui nutriat nullum propemodum adferunt: tantum enim refrigerare possunt. Quamobrem delicatioribus naturis, feruente prius aqua, antequam condiantur, emendari debent. Per hyemem autem salubria sunt acetaria ex cichorio, endiuiâ terra obrutis, & ita canescentibus: crethino, fœniculi umbellis, melle, aceto ac sale conditis. Item quæ ex cinnaræ te-

Rhapha-
nus.

Acetaria.
Lactuca.
Oxalis.

nerioribus costis radici proximis, terráq; etiam obrutis apparantur: cardas appellare solent, & *Carda.* quæ ex lappæ cauliculis instruuntur. Olerum verò natura, locis ea producentibus diuersa esse, ac *Olera coctis difficilia.* coctionem in ventriculo longiorem exoptulare solet. Etenim quæ palustribus, aquaticis, limosis, & malè insolatis locis crescunt, præter ingratum quem exhibent succum, haud ita facilè consumuntur: tardiúsque per aluum secedunt. Ab his vel ipsa natura cõtumacia sunt, blitum, atriplex, brásica, vel capitata, aut alba, vel viridis, crispu-la, Romana, ac rubra, quantumuis tenera. Post quam inutilis sunt succi cæpæ, allia, porri, & qui bulbi ascalonitæ dicútur: quorum coctio vel hoc argumento dura ac difficilis est, quòd ructus frequentissimos excitèt, ac sæpissimè ad os redeãt, vt post crassos vapores sursum elatos, maximos capitis dolores pariant. His quidem adiungemus rapam vel crudam, vel etiam coctam, item rapunculum, vernis & quadragesimalibus acetariis cum cressione & berula offerri solitũ: cæterásq; radices, vel in acetariis, vel in iusculis propinari solitas: cuius generis sunt, pastinacarum, carui, pânacis, & petroselini radices, quæ quantumuis multa caliditate polleant, ventriculo tamen negotiũ faceffunt, longámque coctionẽ exoptulant. Omnino quicquid crudarum herbarum in acetariis assumitur, id corpori plurimum nocet, neque verò quotidiano nutrimento sanguinem

probum generant: vnde illud cuiusdã cur more-
retur admirãtis, cũ crudi nihil vnq̃ assumpisset:
quo quantũ ventriculus afficiatur, dici nõ potest.

*Condimẽta
olerum.*

Olerum præterea condiuntur vmbellæ fœni-
culi, eiúsq̃ turiones recẽtes, flatibus discutiend-
is idonei. Item origani (balsamũ frãcum nomi-
nant) folia, ac cauliculi teneriores, quibus ad ven-
triculi robur brutũ balsamũ addemus, crethmon
ad calculum deturbandum, & pastinacę radicem
frustulatim conscissam, ad vrinas prouocandas,
quæ omnia saccaro condita, atque in vsum asser-
uata plurimum iuuare solent.

*Brutũ bal-
samum.*

Fructus.

*Fructuum
delectus.*

Non tantum olerum, sed & fructuum, is est
habendus delectus: vt solũ in quo crescãt,
quoad fieri poterit, consideres: quõque pa-
cto flores per vernum tempus se habuerint: hoc
est, nunquid erucis, aut vermibus tacti fuerint,
nam inde fructus postea vitium contrahunt. Ho-
rum autem permulti quidem cocti, ac multõ mi-
nus crudi difficillimẽ cõficiũtur: alii cõtra, vtro-
que modo præparati, hoc adferunt adiuventi,
quõd defatigatum ventriculum, ac solidioribus
cibis nauseantem interdum reparãt, calorẽque
hepatis acriorem bene apparatus, atque emendata
commoderantur, ac plerunque refrigerãt: aliõs-
que cibos (postremis mensis assumpta) suo pon-
dere deorsum impellunt.

*Fructus co-
ctionis faci-
lis.*

Fructuum igitur minus incõmoda, coctũque

faciliora sunt armeniaca mala, quæ nos aprico-
 qua, quasi præcocia aut præcoqua dicimus: arme-
 linos Itali nominât: quorum salubriora sunt in-
 sita, bene matura, sole collecta, vino ac saccaro pa-
 rum incoctâ: Secundum locum tenent Persica
 omnium minima, quæ Albergica, aut Allobrogi-
 ca, & Troiana nominâtur. Ex pomis autem om-
 nium prima (præter paradisiaca) facilè coquun-
 tur ea, quæ quòd statim fugiant, neque diu as-
 seruari possint, vel quòd cætera omnia bonitate
 excedât, passipoma dicuntur: quibus tamen post-
 ponere nolim curtispindula gallica, Italicis, Ca-
 lamaniis, ac Neustricis perstantiora, quæ annoti-
 na, maculata, ac rugosa, cæteros omnes fructus
 longo interuallo antecedit: à quibus ratelliana,
 & quæ Romanis melapia dicuntur, aliis melimela
 optimi sunt succi. Ex crassioribus autem quæ-
 cunque lento igni super tegula incoquuntur, sto-
 macho placere solent: huius generis sunt rambu-
 ra, castinia, & quæ francetura dicuntur: quorum
 pergrata quædam aciditas dulcedini commixta,
 mirum in modum probatur. His acidiora sunt,
 & sicciora malacria: dulciora rubelliana, renetia,
 & huius notæ quæcûque insitione mansueta, gu-
 stuque amœniora reddita sunt. Exoticorum au-
 tem gratissima esse nouimus punica, quibus gra-
 natis nomen est: ea nempe ventriculû defessum,
 & vomitibus tentatû cõfirmant ac roborât, vt &
 imbecillû fouent limonia, ac multò magis citria:

Armeniaca
Apricoqua
Armelini.

Persica all.
brogica.

Passipoma;
Curtispindula
la.

Ratelliana
Melapia.
Melimela.

Rambura.
Fræcetura.

Malacria.

Punica.

Limonia.
Citria.

Aurengia. inter quæ ambigunt aurengia: quæ pro variis saporibus etiam variè nostra corpora afficiunt: vt condimētis atque acetariis plerunque inferuiāt.

Pyra.
Moscheta.
Certoliana.
Bergomatia.
Bonchristiana.
Damiania
*Rosacea cal-
culosa.*
Tambonia.
Diui Petri
*Vua miscel-
lanea, mu-
scatella.*
Nigella.
Morillonea.
Ficus.
*Pruna da-
ctilina.*
Turonica.
Damascena.
Perdigonia.
Cerasia.

Pyrorum minutulorū præcipuas tenent præcoccia moscheta, summo odore fragrãtia: quibus non omnino sunt inferiora certoliana ferotina, quæ, nisi assata, postremisq; mensis profunt. Bergomatia humidiora, frigidioraque mihi videtur, quàm vt huic numero adscribi debeāt. Maiorum autem longè optima, quæ ex agro Turonensi aduecta, Bonchristiana ab insitore (vt aiūt) D. Martino vocatur: quæ vel cruda, vel rosacea, ac saccharo condita, & paululū in disco excalfacta, gratissimi sunt saporis. Ab his probantur Damiania, Rosacea calculosa, Tambonia, & quæ apud Italos D. Petri nomen retinēt: in quorum numerum singulæ regiones, aut ab insitione, aut locis, aut insitoribus, aut cultura mille alia genera re-
 ducunt.

Reliquorum porrò fructuum salubres esse putamus, ex recentibus quidem, Vuam miscellaneam, muscatellam, aut nigellam, morilloneam dictam, bene maturam, ac parcè assumptã. Ficus item pusillos, albos, Mafsiliēses, quorum cortex iam diffindi incipiat: Pruna dactilina, aut Turonica recentia, item quæ damascena matura nucleum relinquunt, siue hæc quidem alba, nigra, aut rubra fuerint: & ex agro Narbonēsi omnium optima perdigonia. Cerasia autem matura, etsi

multum humida sint, sua tamen aciditate recreant: nec minus profunt fraga syluestria, aut etiam *Fraga.* hortensia bene matura: item mora excelsa, atque *Mora.* Ideæ rubi fructus, frambofiarū nomen retinentes, qui omnes ad melancholiæ deturbationem parcè assumpti, non nihil commodi præstare creduntur. Paliuri autem fructus, grossularum nomen retinentes, cōdimentis quidem vtilis albi, quemadmodum & pergulanæ vitis vua omphaca, quam ob id omphacii granum vocant. Rubræ *Grossula.* autem grossulæ maturæ, magis sunt esui commoda, quòd crudæ, vel conditæ, sitim extinguant, quemadmodum & cynosphoidi fructus berberis appellatus. *Berberis.*

His fructibus addemus oliuas & cappares recentes, quorum fructuum pusilli, & tamen maturi, advētriculi robur, & venarum modicam refectionem, succique melācholici depulsionem, potius adiuuāt, quàm crassiores & insiti: quamobrem omphacas, oliuas potius, quàm colymbades, & druppas salubres esse putamus. Item etiam barbaricas, & gēmatas, ac subuirides cappares. Neq; verò tostas, aut elixas castaneas improbare possum: quarū quæ sunt crassiores (marrones vocant) agro Lugdunensi frequentes, magis nutrire creduntur: obstruunt tamen omnes, flatūsque, nisi bene præparatæ, generant. *Oliua.* *Cappares.* *Castanea.*

Herbarum verò, aut si mauis, olerum fructus, vt facilis quidem sunt coctionis, sic non omnes *Fructus herbarum.*

Cucurbitæ. equidem sunt vtilis. Quâquã sanè Cucurbitarũ,
Cucumeres. Cucumerum, Citrullorum, & Anguriarum pul-
Citrulli. tes bene præparatæ, optimisque carniũ iuscu-
Anguria. lis, medulla ac croco conditæ, præter id nutri-
 menti quod adferunt, etiam tamen refrigerant
 & humectant, æstate calidis & siccis naturis com-
 modè. Recentium item peponum aut melonum
Pepones. quicumque læui sunt cortice ac subuiridi, sacca-
 rati, fimo nõ educati, neque haud ita magni, sed
 maturi, ac caudam relinquentes, primis, vel in-
 termediis epulis modicè assumpti, modicè refri-
 gerant, atque aliquantulum nutriunt. Verũ his
 quidem magis cinnara (vulgus articoalũ vocat)
 medulla incocta, atque optimè præparata, quæ sa-
 nè ventriculo non est inutilis.

Paradisiana.

*Poma
amoris.*

*Mala insa-
na.*

Cotonea.

*Pyra tosa-
cea.*

*Strågula-
nea.*

*Daguene-
tia.*

*Pruna io-
sacea.*

Poltronia.

*Persica ma-
iora.*

Infalubres sunt, ac naturæ contrarii sylvestres
 omnes, non insiti: quorum vsus vinis fructuariis
 conficiendis, multò magis est idoneus. Ac præ-
 ter hos quidem ex pomis, quæ paradisiãna, & a-
 moris, atque insana dicuntur. Item cotonea ma-
 scula: atque adeò crassa, carni cõditæ succo ma-
 gis commendata. Ex pyris autem rosacea, stran-
 gulanea, daguenetia, potissimum cruda, ventri-
 culum pergrauant: quemadmodũ ex prunis quæ-
 cũque nucleũ non relinquũt, Iosacea, ac poltro-
 nia dicta. Quibus addemus maiora quidem Per-
 sica, ob frigiditatem nimiam admodum infalu-
 bria, vt cocta, vel vino macerata, parũ prodesse
 crediderim. Recentium item atque immaturarum

iuglandiū nucleæ, cernelliorū nomen retinentes, *Cernellia,*
 præterquam quòd aluum liberalius soluūt, ægrè
 aut ferè nunquam coquantur, ventriculòque ma-
 ximum laborem adferunt: vnde dentibus office-
 re, atque infomnia excitare creduntur. Quibus
 addemus auellanarum omne ferè genus, etiam *Auellana.*
 infitum: quod, præsertim recens, ventriculū im-
 pedit, vnde vocis integritati obesse, nuces ferè o-
 mnes vulgò circūfertur. Neq; verò prætermitte-
 mus amygdala, quæ recētia obstruunt, vetera au- *Amygda-*
 tem succo & oleo extrahendo magis profunt: *la.*
 Cornis præterea, forbis, mespilis, & fagina glā- *Corna.*
 de, quam faynam vulgus vocat, qui quantumuis *Mespila.*
 maturis ac coctis vescuntur, hi mea quidem sen- *Sorba.*
 tentia suæ sanitati pessimè cōsulunt. Cerasiorum *Clansfa-*
 autē ea genera quæ Aquitanica, vulgo guynea di- *gina.*
 cuntur, minus salubria sunt, vt & quæ merisia, & *Cerasia*
 gryotia acerba vocantur. Quinetiam vnedo aut *Aquitani-*
 comarus (qui est arbuti fructus) non adstrictione *ca.*
 immodica tantum, sed insalubri substātia nocet. *Cwynea.*
 Hoc tamen minus aliferi nostri fructus, alisæ no- *Merisia.*
 men retinēs: siue is quidem sit antiquorum faba *Gryotia.*
 Ægyptia, siue qui ex arbore Loto familiaris anti- *Vnedo.*
 quis erat. Cæterum antiquorum siliquis respon- *Comarus.*
 dentes, quæ Venetis Carobiæ vocātur, Istriorum *Alise.*
 vulgo gratissimæ, etiam insalubres ac mali succi *Faba*
 esse cēsemns. Neque his quidem minus fabas ac *Ægyptia.*
 pisā recentia. *Siliqua.*
Carobia.

Tubera autem, truffarum ac calcitraparum no- *Tubera.*
Ruffe.
Calcitrape

gnomen retinētia, nullum salubrem succum generare posse existimo, etsi gustui pergrata sint atque amica. Imò neque Saligottos sub terra sponte nascentes, castaneis similes. Verumetiam Fungos, quos Campiniones, & Boletos, quos Potirones vocant, plurimum noxios esse puto. Coamellios quidem omnium maximè, Præuastos autem Auxitanorum delicias multò minus.

Saligotti.
Fungi.
Campiniones.
Boleti.
Potirones.
Coamellij.
Præuasti.

Conditi fructus.

QVOD autem ad fructus conditos attinet: id verò affirmare possumus, non nostrates solum, verumetiam exoticos ad nos allatos ventriculo multis quidem modis esse vtilis, atq; imprimis Indicos: cuius regionis aer ne muscas quidem aut formicas, tātūm abest vt erucas, ac cætera id genus fructibus infestissima animalia nouit. Huiusmodi ergo fructuum, qui ad nos ex Galliæ portu aduehūtur, gratissimi sunt, myrobalani emblici, vel deiectissimis viribus reuocandus vtilis: nucis item Indicæ medulla, atque adeò ei⁹ quæ myrepfica, aut moscata dicitur: per multaque huius generis dulciaria, quæ condita magnis ad nos sumptibus aduehuntur. Hispanici autem fructus conditi, pepones carbasatii, mala citria, integra, vel dissecta: pyra item muscellina, atque huius generis cætera, postremis mensis oblata, vel lautissimas cœnas coronare solita,

Indicus aer saluberrimus.

Myrobalani emblici.
Nux Indica myrepfica.

Hispanici fructus.

non modò ventriculum confirmare, sed etiam plurimum reficere ac recreare possunt. Nostrates verò generosi ferè omnes fructus, bullienti saccaro incocti, haud incommodè quidem afferuntur, vt ægrotantium appetentiam nõnulli reuocent, alii præsumpti astringant, postremòque comeesti alium relaxent. Verùm quãdo hæc quidam ad ea quæ in victu medicamenta dicuntur, potius inclinare videntur, in tertium librum relegabimus.

Huc pertinent quæ tragemata quidam vo-
cant, vulgus dragetas: quales sunt saccaro inclusi
caryophyli: atque hoc quidem pacto præparati
citriorum, limonum, & aurengiorum cortices:
pinei, ac pistaceorum nuclei, coriandri, fœnicu-
li, atque anisi semen: quæ omnia partim ad deli-
cias, partim ad ventriculi robur assumuntur: at-
que interim dum flatus discutiunt, & coctio-
nem adiuuant, etiam ad medicamenta spectare
censemus.

*Tragemata.
Drageta.*

Pastitia fructuum.

Vi verò fructus pasta inuoluti atque inco-
cti, vino, saccaro, medulla, optimisque a-
romatis conditi, postremis mensis of-
ferri solèt: horum equidem magis salubres sunt,
quicūq; recètes ac crudi carne delicatiore præditi
esse percipiuntur. Ab his, ex cotoneis confecta pa-
stitia, aluū astringunt, vt & quæ mespila recipiunt,

E. ii.

Certoliana haud ita tamen salubria. Quæ verò certolianis pyris hippocratico conditis constant, ventriculo robur adferunt. At quæ cynnarâ medulla conspersam, itē boletos (morillas vocant) & tubera (truffas nominant) recipiunt, excitandæ veneri potius esse commoda dicuntur, quàm vt benignum succû in corporibus generent. Nam quicquid fungorum, tuberum, boletorum, & huiusmodi cæterorum, siue fructuum, siue inter hos ambigentium, quantumuis bene præparatum, à nobis editur: id verò tam inutilis est succi, quàm quod (nisi recens, ac suo tēpore collectum) præsentissimo veneno esse potest. Omnino quicunque ex generosis fructibus pasta vel olla incocti offeruntur, minus mihi probantur, quàm qui super tegula lento igni, aut sub ipsis etiam cineribus calidis, flatus, atque humiditatem nimiam deposuerunt.

Boleti.
Morilla.
Truffa.
Tubera.

Oleum.

Vcco ab oliuis expresso atque extracto, non solum in condimentis, atque apparatu carniū, piscium, iusculorum, & acetariorum vtimur, sed etiam in communi victu loco butyri recentis: vt quemadmodum hoc, sic etiam illud ventriculo gratissimum sit, atque interdū alium soluere existimetur. Qui mos his magis est peculiaris qui oliuetis consita loca incolunt: quibus olei plerunque maior est, quàm vini copia: velu-

ti sunt inter Aquitanos aut Italos, quicūque maiorum lacuum ripas, & magnorum mōtium decliua inhabitant. Tale quidem, vt salubre fit, eligendum est proticum, quod vulgo virginale appellant: id autem est dulce, flauum, ac bene olēs: quod statim ipsis oliuis maturis, trapeto superiectis effluit, atque ad nos raro singulari quodam munere adfertur: nam vænale paucū aut nullum est, nisi apud eos qui oliuetis proximi sunt: parū enim asseruatur. Ab hoc, plurimū valet cibarium appellatum, quòd condiendis cibis in vsum veniat: id autem in torculari compressis oliuis primum emanat. At omphacinū, ex immaturis oliuis factum, gulæ atque appetentiæ irritadæ causa excogitatum est, & vt diutius asseruetur. Tortium autem, minus est quotidiano vsui salubre: id verò secundarium ac tertiarium dicitur: hoc est, quod secundo ac tertio compressis oliuis exprimitur.

Oleum proticum.

Cibarium oleum.

Oleum omphacinum.

Tortium.

Secundariū.

Tertiariū.

Cacochymum est oleum vetus, falsum, pessime asseruatum, cadum aut hircum redolens, ex fratribus detractum, lampadibus ac lucernis magis accommodatum; quemadmodum & qui succus ex cannabis semine, aut nucibus exprimitur, olei nomen à specie retinens: quo pauperiores ob inopiam in suis condimentis vtuntur.

Mel.

Mellis duplex est genus, alterum aerium, alterum apiarium. Horum autem longè delicatissimū est aerium, quod & roscidum appellatur, nobiliorum mēsas festiuissimè exornans: colligiturque succussatis arboribus, atque his substratis pellibus in Calabria, & quibusdam Aquitaniæ ac Delphinatus regionibus circa vergiliarum exortum, & Syrio splendēte, idque maximè sublucanis temporibus: impurum autem ac conditum ad nos venit, Calabrinum quidem candidū ac solidius, Brianzonium verò pinguius ac flavius, mamma vulgò dicitur, magisque medicamento quàm alimento esse solet. Mel autem apiarium, nō solūm cibum quibusdam, sed etiam potum exhibet: vt senes edentulos, in multos annos eius vsu vitam protraxisse, pueros quoque nonnullis locis minime dispendio, hoc quidem cum pane vititare audiamus.

*Mel aerium
roscidum.*

*Mamma.
Mel apiarium.*

Flos mellis.

Petra mellis.

Probatissimum est, quod post fauum primū extrahitur (florem mellis appellāt) foris quidem album, intus autem glutinosum, aurei coloris, gustu dulce, atque odoratum. Secundi est ordinis, quod æstate collectum, hortēse, ac thymæum dicitur: à quo probatur, quod ex quercus, tiliæ, aut arundinum foliis ab apibus elicitur, ac velut in lapidem concrefcit, petram mellis sacræ literæ vocauerunt. Eo Turcæ suum hydromeli confi-

ciunt, tabernisque publicis vœnale exponunt: hoc etiam apomeli, œnomeli, & oximeli antiquorum fieri consueuerat.

Cacochymum; est mel syluestre, atque erycinium (Bruyerium nominant) item quod post fauui, & proticum extrahitur, cœræ proximum: Cui adiungendum est aquaticum; locis oleribus tantum confitis, lacustribus, paludosis, atque à quibus sol longè remotissimus est confectum.

*Mel insa-
lubre.*

Saccarum.

Accari communis vsus, eiusdemque conficiendi diuersa ratio, nonnihil cum melle affinitatis habere videtur, vt non exigua ratione mel arundineum quibusdam, vulgò mel de canna appellari soleat: quod etiam veluti concreti mellis genus agnouisse videtur Dioscorides. Id autem ex Arabicis ac Mediterraneo mari vicinis locis collectum ac præparatum; Europæis nostris cibum coctum facilem, ac delicatissimum exhibet: Galeni sæculo minus vulgarem ac cognitum, nostris epulis & conuiujs summum ornamentum adferens. Est autem optimum ex Maltha, Alexandria, Ægypto, Cypro, Rhodo, Creta, & Vienna Hispanica. Quibus ex locis ad nos in panes turbinatos ac grandiores adferuntur. Fiunt autem hi prelo aut pistrino, primùm

*Mel arun-
dineu, aut
de canna.*

*Saccarum
vti fiat.*

solida: ex qua flauus emanat succus, qui tertio atque etiam quarto excoctus, admodum albescit, ac percolatus, & fistilibus modulis, aut formis exceptus, induratur, atque in nostrū vsum afferuatur: veluti iam in condimētis ac placētis paulò antè explicuimus.

*Saccarum
salubre.*

Proinde saccharum, aut saccara, aut saccar, aut (vt quidam volunt) zucarum, coctū longè facillimum, est quod Valentinum & Hispanicum, in paruos panes coactū adfertur, à quo deinde Malthæum durius, sed non ita candidū, pellucens tamen, ac veluti gemmatum. Primum quoque post despumationē extractum, longè delicatissimum: cui cedit rursus aliud veluti secundarium, vt tertii deinceps ordinis ac coctionis, infimum esse iudicetur.

*Saccarum
ca cochymū*

Improbū & minus salubre, quod parum coctum ac despumatum est, quòdque aqua pluuia, vel marina, inter aduehendū madidum, rursus exiccatum est, & flauum, ac friabile conspicitur, quale est, quod saccharum ex cassonibus aut potus conuassatum vocant. Cuius tamē potio, ob iteratam coctionem, iis qui tantum aquam bibunt, alimento ac medicamento esse solet. Cōdiendis præterea fructibus vtile esse censetur.

Acetum.

Vini ab vua, fructibus, aut cærealibus extracti vitium est, quod ab acuto & linguam ve-

hementius feriēte sapore, acetum dicimus: cōdi-
 mentis potius, aut gulæ atq; appetentiæ irritādæ
 causâ excogitatum, quàm vt peculiari nutrimēto
 esse possit. Id autem sine naturali vitio, hoc est ge-
 neroſi vini innata caliditate corrupta (alioqui vi-
 num fugiens in vappam degenerat) siue huma-
 no artificio fiat: hoc est pipere, aut ligno corneo
 doliis iniecto, vel ipſo vino, ſoli atq; editioribus
 locis, aut etiã igni expoſito: certè potius nocet q̃
 proſit: odoratum, aut extrorſum admotum, po-
 tius quidem vtile. Nam intrò aſſumptum, etſi id
 nõnulli refrigerare, alii excaleſcere aſſerant: vt-
 cunque ſit, ego vulgarem ſententiam inſequor, *vſus & ſa-*
 qua naturæ noſtræ inimicum eſſe circumfertur. *lubritas ac-*
 Verùm quẽadmodum quibuſdam inimicis, ad- *ceti.*
 uerſus aliorum impetus, atque incōmoda non-
 nunquam vtimur, ſic etiam aduerſus nonnullo-
 rum cibariorum inſipiditatem, & vētriculum fa-
 ſtidientem nauſeam, non ab re acetum in vſu ve-
 nit, corporibꝯſq; eam ob rem eſt vtile, quòd ſua
 aciditate, cibariorum inſipiditatem, aut nimiam
 dulcedinem emendet.

Quod vt præſtare atque efficere poſſit, mini- *Optimum*
 mè id quidem recens, ſed limpium, viniq; ex *acetum.*
 quo conflatum eſt, ſaporem retinens eligi debet:
 atque ita parcè condimentis, acetariis, & ſalſa-
 mentis inſpergi, vt nihil ipſis præter ſaporem
 adferat.

Mixtum autem, aut potius compositum ace- *Acetum*
compositum.

tum, hoc est, rofas, sambuci aut ephemeris, per-
multarumque gratissimarum herbarum flores,
vettonicam, calendulam, squillam, atque inter-
dum aromata redolens: ob maiorem quam habet
aciditatem, magis etiam nocere potest, nisi par-
cissimus sit eius vtendi modus.

*Insalubre
acetum.*

Cacochymum autem est, turbidum, recens, ma-
le asseruatum, aqua perfusum, quodque putredi-
nem fructuum redolet: & cum aciditate, nescio
quid graueolentiae præ se ferre videtur. Ex cerea-
libus quoque, quod nimium aquosum est, aut ma-
la asseruatione mucum contraxit. Quinetiam ex
mixtis, sambucinum cerebrum tentare, neruof-
que male afficere creditur. Squilliticum autem
quemadmodum & oxymeli, ægrotantibus potius
quam sanis est vtile.

Omphacium.

Immaturorum quoque fructuum vitia, aliquam
irritandis palati viribus, aut deperditi gustus
reuocandi vtilitatem nobis adferunt. Ompha-
cium veteres, agrestem succum Itali, nos viride
ius appellamus, quod vua pergulana aut surrecta,
vix vnquam ad maturitatem perueniente, aut im-
matura collecta, pyris item ac pomis, cæterisque
ad vinum conficiendum idoneis fructibus im-
maturis, ac post collectionem protinus expressis
fieri solet.

Hoc autem minus quam acetum corporibus

officit. Optimū quidem est vetus, limpidum, modo dico sale conditum. Insalubre verò est recens, musteum, aqueum, putre, acidum, dolium redolens, quòdque ex mala asservatione vitiosum est: verùm quod manibus, aut pistillo cōpressā vasa, suo tempore in præsentem vsum elicitur, cibariisq; ad delicias inspergitur, imbecillioribus vetriculis, & cruda metuentibus plurimum obest: magis autem eo prodesse potest, ab oxalide compressa factum: cui quicquid aceti additur, id verò condimentum facillè corrumpit.

*Optimum
omphaciū.*

Sal.

Ale nullum vulgare condimentū carere potest. Huius ea est vis, atq; innata facultas, vt sopitū ac propè extinctum quorūdam cibariorum saporem promptissimè reuocet: nostròque gustui gratos atque amœnos reddat, ipsòsq; in diuturnum vsum integros atque incorruptos seruet, & à putredine vindicet: alioqui solum assumptū, corporib⁹ nostris inutile ac perniciosum est. Id verò duplex esse percipimus. Alterū quidē albū, muria aut prima aquæ marinæ spuma detrahitur: tenuē id quidem, ac parū linguam feriens: alterum verò crassum, & veluti cineritiū: aqua marina perfectissimè cocta, ac multoties despumata concretum: cuius sapor, præterquam quòd albo generosior est, magis etiā ad crassorum cibariorū cōdimētum facere videtur: regum ac principū

Salis duplex genus

menfas (ob venenum, quod album recipere potest) honoratiores reddens.

Salenchymum.

Optimum igitur est ficcum, locóque calidiorē pridem asseruatum, gemmatum, durum, ac veluti in lapidem concretum: inutile autem est, flauum, liquefcens, atque humidum: itē nigrum, malè adseruatum, aliúque à genuino sapore redolēs. Cæterum ammoniacum, & quod sal gemmæ dicitur: præterea nitrosum, quod etiam sal nitri appellatur, medicamentis externis accommodatum est potius, quàm vt intrò assumi promereatur, aut debeat.

Aromata.

N Oluit ætas nostra sibi propriis, suæque regionis peculiaribus, ac cõmunioribus condimentis esse contenta: nisi etiam exoticis, & aliunde magnis sumptibus, atq; itineribus allatis aromatis, gulæ illecebras exatiaret. Adeò nihil est hominum appetētia iniustius atque iniquius. Eorum autem aromatum vsque adeò frequens est apud nos vsus, vt etiam rusticis in consuetudinē pertracta sint, quibus vinum, iuscula, & aquæ omnis generis adulteratur, cibique nouum calorem, externúmque saporem facillè suscipiunt.

Cinnamomum.

Caryophyllum.

Horum longè gratissima sunt cinnamomum præsertim subrubrum, tenui cortice, linguámque non ita vellicans. Item caryophyllū euaginatū,

nux etiam moscata, quam fortassis antiquorum myreplicam dixeris: cuius primus cortex, condimentis inutilis: Secundus verò, macir appellatus, odorem ac medicamentis potius accommodatus est. Tribus autem his aromatis minimè cariosis, aut mucosis, confectus puluis: aut sapa, vel aliis condimentis adiectis, innoxie quidem uti (modò id mediocriter) possumus.

Verùm pipere albo, nigro, rotundo, vel oblongo, item etiam gingibere, cardamomo utroque, (granum paradisi appellant) cubebis, cæterisque id genus acutioribus ac calidioribus aromatis, parcissimus usus esse debet, vel tū maximè commodus, quum herbas, fructus, aut pisces condire excogitamus. Crocum autem, iam nostræ regionis familiare & accitum, melioribus iusculis, gelatinis, ac condimentis paucissimum iniectum, ut spiritus excitare, cordique præcipua facultate prodesse, sic etiam copiosum vehementissimè nocere creditur.

Nux moscata.

Macir.

Piper.

Gingiber.

Cardamomum.

Granum paradisi.

Crocum.

DE NVTRIMENTIS

ad Baillyum,

Liber secundus.



Oni vel mali succi cibariorū species, quique facile vel difficile in ventriculo coquantur, satis superi ore libro explicatæ sunt, ex quo non solum ipsorum vires, verum etiam varia instruendi atque apparandi genera facile percipi possunt. Nam cur ex his quædam calida, humida, frigida, sicca, atque huiusmodi cætera esse dicantur: id verò in mixtis ac compositis (de quibus hic præcipuus est sermo) tam difficile est, vt certo cognoscatur, quàm quod omnium difficillimum. Quãobrem hoc quidem negotium in Galeni libros de facultatibus alimentorū remittimus. Superest, vt quæ in corporibus nostris ab explicatis priore libro cibariis fiunt, hoc loco breuissimè doceamus. Quod vt facilius à nobis fiat, sunt omnia cocta facilia, aut difficilia vniuersim proposita nutrimenta, rursus in suas particulas diuidēda. Sanorum enim ac neutrorum corporum educatio, hunc præcipuè scopū habet, vt ex cibariis, quos ventriculus in vnaquaque temperie caloris natu-

Primas cibariorum simplicium qualitates hoc loco nõ disquiri.

ralis artificio cōficit, proprios ac familiares succos generet : à quibus aut ipsa quidem corpora instaurentur, aut (quandiu opus est) augeantur. Cuius rei si quid aduersum accidat, plurimæ inde accersuntur ægritudinum causæ. Itaque cibi coctu faciles, diuiduntur in eos ; qui præter primum munus, corpus interdum pinguius vel gracilius reddere, aut (nisi statim conficiantur) citissimè corrumpi nati sunt. Concoctu autem difficiles, in eos, qui crassos, atq; his deteriores succos & flatus excitent, minimum nutriant, corpusque (nisi robustum admodum) in mille pericula coniiciant: vnde accidit, vt vtrique vel simul commixti, vel seorsum quibusdam naturis oblatis, diuersum quiddam à nutritione efficiat, ac præter suum munus, tertiam quandam medicamentorum in alimentis speciem obtineant, ex qua in cibo medicamenta dicantur : quod sanè tum quidem præstant, dum vel adstringunt, vel relaxant, vel emolliunt, vel quidpiam aliud ab eo quod efficere nata sunt, commodè vel incommodè perficiunt, de quibus singulatim in sequentibus docebitur.

*Coctu faciles
lium ciborum
rū diuisio.*

*Coctu difficiles
cilium ciborum
diuisio.*

In cibo medicamenta.

Cibaria omnibus nullo discrimine salubria.

OMnibus ex æquo profunt ea cibariorum genera, quæ suaues in corporibus humores,

optimúmque sanguinem efficiunt: temperatum, nostræque commoderationi persimilem facultatem habent: vt calor naturalis ea concoquens, facillè ab his alimētum suscipiat, nullóque negotio sibi similem succum à dissimili secernat: vnde eustomacha, vel stomatica, hoc est ventriculo gratissima dici solent.

*Eustoma-
cha cibaria
Stomatica.*

Panis.

Huius autem generis sunt, panis femidalites, aut metellitius, optimè subactus, coctus, & fermentatus, quique cibarius, molliculus, buccæ, secundarius, & ciuicus appellatur.

Aqua.

Aqua fluuiialis, ante magnarum vrbiū ingressum hausta, cocta, aut aliquandiu, antequam in vsum veniat, asseruata.

Vinum.

Vinum rubellum, aut album, flauum aut tenue, pauciferum, delicatum, generosum, dilutum, vetus.

*Fructua-
ria.*

Ex fructuariis, heroetiū, cunoetium, cereleum. Ex cærealibus, alla, gutulla, aut duplex

Cærealia.

*Cremor ptis-
sana.*

birea, limpida, defæcata, lupulo carens. Ptissanæ cremor optimè præparatus (hordeatum nominant) qui amygdalato confusus, & mica panis

Hordeatū.

faccaro macerata præparatus, amœnissimus redditur.

Iuscula.

Iuscula carniū meliorum, delicatissimè condita: quibus omnia panis eloti, & minutissimè contusarum carniū genera adiungemus: ac

Panis elotus.

Carnes.

præterea pullorum in coctu facilibus enumeratorum, auicularum montes incolentium, ac iuniorū, quibus quotidie vescimur, quadrupedum

Oua.

Butyrum.

Casus.

carnes: itē oua forbilia, lac recens mulctum, vaccinum, asininum, aut caprinum: butyrum, & ea-

seum recētem cum integro optimi lactis cremore : addemus etiam mel aereum & apiarium *Mel.*
 bum : oleum item proticum , aut mulfum , dulce *Oleum.*
 ce saccharum , bene coctum , candidum , durum ac *Saccharum.*
 gemmatum : pisces saxatiles , ex alto mari , amni- *Pisces.*
 búsque profluētibus detractos : & quicumque co-
 cti carnem candidam , & mediocriter duram ha-
 bent . Huius etiam ordinis sunt olera teneriora , *Olera.*
 ac gustui suauiora , sabuloso , atque excelsa , & al-
 sioso loco collecta , quæque modico tempore in
 olla coquantur : neque comesta nauseam aut ru-
 ctus faciunt . Condimenta , quæ nihil acre , ama- *Cōdimēta.*
 rum , aut præter modum calidum resipiunt , sed
 iure granatorum , aurengiorum , aut veteris om-
 phacii moderata , gustatibus gratissimi sunt . *Bellaria.*
 Bellaria generosiorū fructuum , coctorum , aut etiam
 conditorum , placentarum : item quæcunque gra-
 tioris gustus libro superiore descripta sunt .

His alimentis commodè vtuntur , qui delica- *Quibus*
 tiore sunt corporis textura , molliusculè ex con- *prescriptus*
 suetudine viuunt , corpus minus exercent , curis , *victus uti-*
 vigiliis , literarum aut publicorum negotiorū stu- *lis.*
 diis torquentur : virésque à morbo , vel grauissi-
 mo labore languidas resumunt . Quæ siquidem
 rectè apparentur , suo tempore ac temperie pro
 diuersarum regionum cōsuetudine , atque expe-
 ctata prioris cibi coctione exhibeantur , tum qui- *Superiorū*
 dem maximè prodesse poterunt . *cibariorum*
subdiuisio.

Verùm ea rursus in alia diuiduntur , nouasque

differentias suscipiunt : quibus quædam, vel parum, vel multum alere, corpora tenuiora, ac crassiora reddere : quædam verò citissimè abscedere ac confici dicantur: atque his vt diligēter aduertat Medicus, ab insequentibus formulis facilè docebitur.

Quæ mediocriter nutriunt.

Mediocriter nutriētia alimenta, modicum excrementorum in corpore relinquunt : crassi nihil, aut parum admodum generant: neutris corporum constitutionibus, chronico morbo (qui plerunque longior esse solet) laborantibus, aut ab eo conualescentibus oblata, minus quidem negotii ventriculo exhibēt : corpusque parum admodū grauant atque offendūt : quapropter in victu tenui (de quo tertio libro scribitur) accommodari solent.

*Quibus
profunt.*

Panis.

Huiusmodi verò sunt panis ciuicus, hesternus, hoc est, non ita recens, vel optimo iure elotus.

Aqua.

Aqua fluuialis, pluuia, vel cisternæ, cocta, saccharata, hordeacea, vel mulsæ. Cremor ptissanæ, pul-

Iuscula.

lorum & vitulinæ iuscula, buglossa, boragine, lactuca, oxalide condita, biliosis hominum naturis

Carnes.

accommodatissima. Ex carnibus autem, alaudæ, turdi, pulli perdicini, atque huiusmodi auiculæ in coctu facilibus descriptæ. Item caprina, ouilla, ac vitulina iunior: quæ assata, præpinguibus ac pituitosis, elixa, gracilibus ac biliosis utilis esse so-

let. Quibus addendæ sunt gallinaceorum, & an- *Auium par-*
 ferum iuniorum particulæ, colla, capita, alæ, he- *ticulæ.*
 par, ventriculus, cerebrum, testes. Vinorum au- *Vinum.*
 tem eligenda sunt alba, fulua, aut rubella, hoc est
 pallidi coloris, quæ ob id pallidula & oculiper- *Pallidulæ*
 dicina, ac fureta dicuntur. Cuiusmodi sunt Sam- *oculiper-*
 porciana Risia, item ex Aurelianis generosiora: *dicinum.*
 & quæ à conficiendi ratione, festucacea, & palea- *Furetum.*
 tica nominantur: quod paleis aut festucis macma- *Festucaceæ*
 ti intertextis, gratiora ac delicatiora reddantur.
 Quæ singula tenuia, mediq; saporis, hoc est sub-
 dulcia, aut subacerba, olygophora, & (vt mini-
 mum) semestria ac limpida esse oportet. Pisces *Pisces.*
 mediocriter nutriunt assati, & carne paulò soli-
 diore præditi: aut qui elixi, albo iure condiuntur:
 lactis item asinini aut vaccini serû ac cremor, mo- *Serû lactis*
 dò nulla sit febris, nulliusque capitis dolor labo-
 rantem offendat. Butyrum recens ac pingue, mel *Butyrum.*
 candidum, ytriusque generis. Oleum recens, pri- *Mel.*
 marium ac dulce. Ex oleribus, lactuca, feris, oxa- *Oleum.*
 lis, borago, portulaca. Ex fructibus autem, mala *Olera.*
 curtispindula, francetura, & generosa omnia be- *Fructus.*
 ne cocta: item punica cruda, citria, aurengia, &
 armeniaca: passulæ, cappares, oliuæ. Ex bellariis *Bellaria.*
 dulciaria bene apparatus, saccharata, & condita fe-
 rè omnia, parcius tamen assumpta: item omne id
 conditi genus, quod dragetarum & confectura- *Confectura*
 rum, liquidarum aut siccarum nomen retinet. A *liquidæ.*
 quibus probantur gelatinæ flauæ, quas ambara- *Gelatine.*

Marcipanes. tas, hoc est succineas à calore nomināt. Nam rùbri, viridis, aut alteriuscoloris, non sunt ita salubres. His addemus marcipanes & califfones Venetos, atque azimos saccaro conditos : tenuissimas nebulas, candidas, & variis figuris obfig-natas, quas obelias ob id paulò antè cōiecimus appellatas fuisse, quòd veluti Baccho consecratæ Hippocratica nostra coronare soleant.

Quæ parum ac citò nutriunt.

Facultas horum cibariorum. **M**Inimo quidem negotio coquuntur, ac citissimè per venas exeunt, quæ parum ac promptissimè nutrire dicuntur. Quorum alioqui præter suum munus talis est indita facultas, vt aluum lubricēt, & multa humiditate ventriculum perfundant: ac siquidem caliditatē imbecillio-rem in corpore reperiant, confestim accescant: ab acriore autem ac vehemētiore, citò putrescere sentiantur.

Quibus cōmoda. Proinde iis hominū naturis accommoda esse putamus, quæ ex corporis constitutione, regionis situ, atque anni temperie, plurimum algent, atque ob caloris mordacis (minus febrilis tamē) copiam æstuant, sitique fere inexpleta perpetuò torquentur, atque ob id quidem certis anni temporibus, primisque mensis assumi solent: nam postremis facilè corrumpuntur, aliisque cibis permixta plurimum nocent.

Olera. Talia fere sunt olera delicatiora, frigida, at-

que emollientia, lactuca, seris, endiuia, atriplex, violaria, malua, calandulæ & hyppolopathi satiuui folia, blitum, spinatia, atque huiusmodi cætera in iusculis ac condimentis admisceri solita: item acetaria commodè præparata, quæ nonnunquam herbis aqua calidissima prius feruefactis ad cruditatem auferendam meliora ac suauiora redduntur. Iuscula magis aquosa & prima, hoc est, non ita coctis carnibus tenerioribus, ac iunioribus extracta, quæ prima bullita vocat. Vina autem vtriusque coloris eligenda, quæcunque villosa aut parua nominantur, submustea, limpida, quæ ob id, parata aut præparata dicuntur: ac si quidem generosa, ac vaporosa fuerint, fumosorum ac fatuorum nomen habentia (qualia sunt, quæ grisea, hoc est cineritia vocantur) ea quidem, multa aqua perfusa salubria esse possunt. Quibus addenda sunt, quæ antiquis transfusa, Italis transfusata, nostris frelatata dicuntur, quod eam ex transfusione vehementiam qua nocere possunt, amittant, gratiora sint, ac perpetuò limpida permaneant. Ab his, ad serum lactis transeundum est, aquam lactis vocant, qua nonnulli ad refrigerium per æstatem vtuntur. Atque inde ad aquam mellis, Græcis hydromeli dictam delicia eorum habitam, qui vino per consuetudinem aut necessitatem abstinent: eam autem bene despumata, limpida, atque aromatis conditam, bochetum nominant. Cui suffragatur aqua saccharata,

*Iuscula.**Prima
bullita.**Vina.
Villosa.**Submustea.
Parata.**Præparata.
Fumosa.
Fatuosa.**Grisea.
Transfusata.**Aqua lactis.
Fris.**Hydromeli.**Aqua
mellis.**Bochetum.
Aqua saccharata.*

*Hippocratis aqua.
Pisces.
Fructus.*

permixto, ac percolato cinnamomo gratior ac suavior reddita, Hippocratis aquam nominant. Pisces saxatiles, præsertim aquarum dulcium, bene præparati. Fructuū autem qui præcoces, verni, aut etiam æstiuū, meliore ac delicatiore carne præditi sunt: cerasia omnis generis, pruna damascena, ficus, & vuæ recentes ac maturæ. Quibus addemus pepones & melopepones saccaratos, ex alsiosis & sabulosis, neque fimo multum impinguatis locis detractos: cucurbitas, angurias, citrullus, cucumeres, qui postremi iusculis optimè præparati, ac parcius, primisque mēsis assumpti, citissimè abscedūt, aluūmque paulò liberiorē efficere existimantur.

Quibus nocent.

Nocent autem hæc cibatorum genera, corporibus delicatioribus, ac præhumidis, modico cōque vaporoso, ac lægūdo calore præditis: qualia sunt muliercularum, aut puerorū, vel tum maximè, quum à morbis conualescunt.

Quæ abundè ac citò nutriunt.

Quibus salubria.

Abundè verò nutrientia alimēta, corporibus iis salubria sunt, quæ vehementius ac frequentius exercentur, pro ceræ sunt magnitudinis, & quadrati ac bene carnosī habitus: quæque post laborem vehementem, aut breuem, ac peracutum morbum citò reficere oportet. Nam hæc quidem dum plurimum in ventriculo detinentur, diutiorē cōctionem, ob solidam, qua ma-

Abundè nutrientium vis.

ximè prædita sunt, substantiam expostulant, quæ tamen haud ita dura esse oportet, vt ventriculo pondus adferant: quemadmodum nec ita etiam mollia vt citissimè concedant, sed medio inter hæc modo se habere debent.

Tales quidem sunt in genere dulces ac suaues ferè omnes cibi ac potus: particulatim autè, primarius ac secundarius panis, optimè subactus ac tritus: iuscula crassiora, ex caporū, gallorum, aut gallinarum veterum carnibus optimè coctis, ac consumptis emanantia, quibus adiunctum fuerit bubulum, aut vitulinum, aut ouillum pectus, ac pedes: item expressa, percolata, cõtusa, ac minutissimè cõcisa omnia, conualescētibus, & adhuc ægrotantibus maximè conuenientia. Sanis autem profunt capi Cenomanenses ac domestici: gallinæ Februariæ, anseres Nouembres, ansericuli, & pulli Apriles: anates syluestres & cortenses, quos palearios vocant: otides, pauones omnis generis, auium denique aquaticarum salubrium carnes. Quadrupedum autem, ferina ac leporina iunior, porculi bimestres, ac lactei domestici, aut etiã syluestres, quos marcaffinos, aut sangletellos appellant: vituli item bimuli, aut quadrimuli, bouum quoque triennium non excedentes, atque ouium semestres: quorum animalium, extremæ quidem partes atque interaneæ (abscessus nostris appellatæ) quibusdam populis ob neglectã apparandi rationem, tanquam in-

Panis.
Iuscula.

Expressa.
Percolata.
Contusa.

Carnes
auium.

Quadrupedum.

Marcaffinõ
Sãgletelli.

Pisces. utiles contemptæ, plurimum quidem alunt: uti sunt pedes, linguæ, capita, ventriculi, atque adeò intestina. Pisces verò, quicumque ex alto ac fluctuoso mari, concoctu faciles esse iam suprà dicti sunt: ex fluuijalibus autem Lacerti, Sturiones, atque id genus cæteri. At vinũ ad id quidem præstandum vtile est, album: sed dulce, limpidum ac generosum, quale est corsicum, quod nothũ vulgo dicimus: item maluaticum, muscatellinum, Andegauenſe, aut quale ex vua miscellanea, tam nigra, quàm alba apud Aruernos, & Barsufalbinos, magna industria fieri cõsuevit. Ab his probantur rubra, etiam corsica, & rupellina, rosetia dicta, quibus mixta Hippocratica addenda sunt, hoc est optimo saccaro, & præstantissimo cinnamomo cõdita. Nam defrutum & vinum ad tertias percoctum, quod nonnulli in deliciis habent, minus equidẽ moror. His adiunguntur placentæ ferè omnes, bene apparatus, saccarata, ac cõditæ: Turtæ Britannicæ, & quæ leccatæ, ianicæ, vel bifrontes à duplici facie appellantur: aut quæ odoratis herbis, saccaro, butyro, cinnamomo, ac cæteris cõditis, sub tegula, clybano, aut testa fiunt: quibus Italorum plerique, atque adeò nostrates vtuntur. Lac vaccinũ, aut caprinum recens, spissius ac crassius, non excrematum, vel ipse etiam cremor à lacte secretus. Butyrũ pingue, mel despumatum. Fructus omnes conditi, & excocti, ac horni, poma frâcatura, rambura, castinia, & quæ

Vina.
Hippocraticum.
Defrutum.
Placentæ.
Lac.
Fructus.

postremum locum tenent, cotonea mascula: pyra item certoliana, bonchristiana, gallirosacea, & si quæ sunt alia, pro variis regionibus boni succi existimata: quibus adiungendæ sunt castaneæ, ficus, amygdala, vuae recentes, pepones saccharati: omnia denique in coctu facilibus, & pingue corpus reddentibus enumerata cibaria.

Quæ multum, tardius tamen nutriunt.

Aliud genus est abundè nutrientium, euechymorum tamen alimentorum, multum quidem negotii vetriculo adferre solitum: atque od id antiquorum pugilibus & athleticis, quemadmodum nostris quoque fossoribus, mesforibus, operariis, atq; artificibus, potius quàm alterius vitæ conditionis hominibus dedicatum: cui, præsertim ob suam & parentum, à quibus procreati sunt, viuendi consuetudinem, indulgendum est. Nam etiam sumptibus ac fortunis inopum consulere medicum oportet: neque solum pharmacis, sed etiam alimentis præparatu facilibus ex officio diligentissimè incumbere decet.

*Quibus
utilis cibus*

Huius generis sunt panes minus fermentati, minúsque farinæ purioris, sed furfuris & filiginis plurimū recipientes: bispanes vulgus appellat, quorū farina diutissimè succussata est, ac cras-

Panis.

Bispanis.

- Polentæ.* fiore cribro secreta, polentæ ac pultes omnis generis. *Spissamēta* Spissamenta ferè omnia ex oriza, tritico, chondro, alica, & apud nōnullos milio, hordeo, atq; auena: quæ lacte vaccino, ouis, ac croco condita, habentur in cuiusdam vulgi deliciis: quemadmodum & cremor fabarū, cicerum, pisorum,
- Legumina.* alicæ, atque amyli. Legumina item tosta, fræsa, cōfracta, & affata: aut vnà cum porcinis lumbis, ac spondylis in iusculis proposita: quorum quædam primo decocto aluū reserare, alia autē diutius immorari, ac difficillimè secedere dicuntur.
- Iuscula.* Iuscula etiam napi buniadis (nam hunc inter boni succi cibos connumerat Galenus) panacis heraclii, flauis, ac medullofis, Pertosianis admodum commēdata. Item ex rapis quæ bene cultæ & apparatusæ sunt, quales à Lemouicis, Sāctonibus, Aruernis, & Allobrogibus, ad incredibilem magnitudinem crescunt (rabiolas appellant) quibus tostis, subcineritiis, & olla incoctis, vice panis vtuntur. Ex oleribus autem, brassica capitata, Romana, crispa, minúsque prouecta: & quibusdam locis blitum, malua, atque atriplex. Carnium quoque porcina prouectior, salita, aut recens, bubula, vaccina, hircina: & ex eorum animalium partibus, cor, iecur, vētriculus, lien, ac renes: vt reliquæ etiā interanea his addere possimus. Pisces quoque maiores, qui præcipuè soliti ad nos veniūt: qualis est sulmo vtriusque generis, item asinus marinus quem merlusium esse existimamus,

ac Germanorum stocfischium : maris fues , quos
 marfuinos vocamus : præterea cetæ ac thynni :
 quorum caro multarū ciuitatum populos quot-
 annis exaturat: quibus addere possumus caneros
 fluuiatiles & limaces vinearios , Hispanis atque
 Italis familiares: frixos, aut in iusculis edi solitos.
 Item testudines memorales & aquaticas, Lemo-
 uicis ac Narbonensibus frequentissimas . Vino- *vina.*
 rum insuper, quæcunque paulò magis vehemen-
 tia sunt: quibus ad tenuissimæ fortunæ subsidiū,
 loream bene confectam, ac minimè putrem: ce-
 realium, & altiramorum omnia genera adiunge-
 re possumus. Mel præterea crudum, quo pani su-
 perextenso, vel alio quouis pacto præparato, Hi-
 spani inferiores atque ex superioribus nonnulli
 plerunque victitant: quod cibariorū genus etiam
 Asiaticæ plebi frequentissimum esse audimus .
 Ex fructibus autem siliquæ, castaneæ elixæ mul- *Fructus.*
 torum deliciae, tubera, truffarum nomen haben-
 tia, quibus tanquã cibo delictiore passim vtun-
 tur: pyra cocta, & sole aut furno exiccata, dague- *Daguenes-*
 netia vocant : poma, vel affata, vel pasta inclusa, *tia.*
 & furno etiam cocta, aut in iusculis (quod apud
 Neustrios ferè fit) oblata: quicunque ad extremū
 fructus vilis ac parui pretii existimãtur: vt etiam
 his addere audeamus fungos, ac boletos, quibus
 Campanorū nostrorum plerique, atque adeò Hi-
 spanorum & Italarum nonnulli educari solent.
 Adiungerem porrum, cæpas, & allia rusticorum

teriacen, nisi hæc præter modum cacochyma esse viderentur.

Quamquam igitur huiusmodi cibi cacochymi sint : tamẽ quia ex horum assuetudine vulgus familiarem sibi succum contrahit, non est iis interdicens, sed potius ad præparandi rationem, quæ melior institui poterit, aduertendũ: ne quod alioqui sua natura officere potest, mala etiã præparandi negligentia perniciosam vim adaugeat.

Quæ pingue corpus reddunt.

ID præcipuè futurum medicum operam dare oportet, si quando vel corporis constitutionẽ ex præscripto immutare, vel ad pristinã temperiem, post morbũ ac laborem reducere studet: vt mediocriter pingue, aut gracile corp⁹ reddat. Quamobrem huic præscribenda sunt alimẽta ad id præstandum maximè accõmoda, quorum ministerio, quod cupit, facillè tãdem adsequatur. Nã hoc plerique magnopere exposculãt, vt ex gracilibus pingues, aut ex pinguibus graciles euadãt.

*Pingue corpus
viti fiet.*

Pingue autem corpus efficiet medicus, si quidem caliditatem ac siccitatem temperata frigiditate atque humiditate emendare conetur: consideratis tamen iis quæ ad cæli ac corporis temperiei, vitæ, atque aeris conditionis, somni, vigiliæ, atque exercitationis rationem attinere videntur. Quæcunque igitur ad naturam nostram, hoc est sanguinis temperiẽ proximè accedunt alimenta,

ea bene quidem nutriunt, ac pingue corpus ob accersitam humiditatem reddunt.

Cibaria autem ad id efficiendum idonea sunt, panis recens, multum elaboratus, autopyros, & *Panis.* qui primæ operæ, tertiarius, capituli, & albus dicitur, nihil præter purum triticū, idque multum exagitatū, & secretum recipiens. Aquarum vero quæ dulces sunt, atque adeo saccaratæ, vel toties exagitatæ ac commotæ, vt tandē dulcescant. *Aqua.* Carnium præterea impinguat ouilla, atque adeo *Carnes.* vitulina iunior: omnes item carnes in coctu facilibus superius enumeratæ, copiosam pinguedinem intertextam habentes: elixæ, bene coctæ, ac conditæ, pauco sale conspersæ: quæ siquidem lacteæ, teneriores, ac molliores fuerint, magis probantur. Pastitia ferè omnia, parum aromatum recipientia. *Pastitia.* Pisces itè omnes elixi, meliores ac suauiores, *Pisces.* priore libro enumerati. Iuscula pinguiora carnes minutissimè concisas, & olla infarctas, ac delicatioribus aromatis (vt melius ac citius nutriant) cōspersas recipiētia: oua forbilia, lac vaccinum, pingue, recens, in polentā coactum, ouorum vitellis, ac saccharo conditū, primisque mensis assumptum: pultes ex oriza, frumento, auena, *Pultes.* hordeo bene præparatæ, parciusq; assumptæ, butyrum Vamuianum, & Neustricum recēs, caseus molliculus, totū lactis cremorē recipiens. Quicquid denique consumptarum carniū percolatū, in gelatinam coactū, aut sublimatum, ditioribus

Olera.

ac delicatioribus apparari solet. Ex oleribus præterea, quæcunque radicem suauem ac medullosam habent, qualis est apud Campanos nostros panax, & apud nos napus, item rapa fatiua apud Lemouicos & Allobroges, & carui ac pastinaca

Vina.

vtriusque generis apud Trecentes. Vina itê multorum generum dulcia, crassa, rubra, defæcata, vetera, gustui suauia, mali nihil olentia, eaque bene diluta: nam generosa, meraca, primis mensis ac ieiuno ventriculo copiosius assumpta, potius attenuant, quàm pingue corpus reddant. Cerealia autem vina limpida, lupuli floribus copiosis carentia, optimo tritico cõfecta, præsertim martia, non ita recentia: item celsirama, generosa, pomea, & ex pyreis cærelæa, corpus increassant.

Fructus.

Idem efficiunt ex fructibus dactili pingues appellati: ficus, item recentes aut asseruati, & amylo apud Massilienses conditi, cuiusmodi calathiscis inclusi ad nos quamplurimi per ieiuniũ quadragesimale veniunt: item nucis Indicæ medulla, castaneæ, nuclei pinei, pistacia, vua recēs, quæ quòd vel lepores, ac vulpes pinguiore efficere soleat, lageos, ac vulpina, vulgòque à colore frumētacea dicitur: post hæc muscatellina delicatissima, quæ asseruata, & sole, furno, vel quouis pacto exiccata, (siue hæc Corinthia, siue Damascena, siue etiam Narbonensis fuerit) optimum in corpore

Placentæ.

succum generat. Pingues etiam nos reddunt placentæ molliores, bene saccharatæ, mellitæ, ac pro-

bè vt decet cõditę. Quicquid in summa boni succi plurimum atque affatim suo tempore, suáque temperie assumitur: Hoc vnũ cauendum est, ne dum vbertim nutrientia alimenta ingerũtur, ea quidem obstruant, ac præpediant iecoris meatus, per quos optimos ac dulces succos (quorum illud quidem appetentissimum est) haurit, atque exugit: omnia enim hæc magna mediocritate ac modo assumi debent.

Cæterũ eadem ferè alimenta quæ pingue corpus reddere solent, lac etiam ac semen generare atque augere dicũtur: quæ duo sunt benigni alimenti excrementa, aut si mauis dicere superflua: vt quo maior alimenti benignioris, hoc est sanguinis melioris portio superat, eo etiam copiosior lactis, ac feminis substantia in bene habito corpore generetur. Quamobrem superius enumerata cibaria, nutricibus, & ad coitũ impotentibus quibusdam viris accõmodissima esse censentur.

Lac, & semen augentia.

Quæ gracile corpus efficiunt.

Vemadmodum plurimum nutrientia alimenta dum pingue corpus reddunt, calorem refrigerat atque humectant, vnde copiosus adeps præpinguibus facilè accersitur, sic parum nutrientia ferè omnia (modò ea quidem boni succi, ac bene præparata, suóque tempore exhibita fuerint) sopitũ calorem, ac veluti

copiosiore succo atque adipe suffocatum reuocant: nimiam humiditatem sua exiccatione emendant: gracile ac leue corpus, quod prius pigrum ac crassum fuerat, efficiunt: quapropter iis vtilia esse dixerunt medici, qui genio atque otio diutius indulserunt: humidis morbis, atque obstructionibus obnoxii sunt: minus sudant, ac mingunt, pituitoso sunt ac prepingui corporis temperamento: quique aere ac locis frigidis, & admodum humidis degunt.

*Quibus
vtilia.*

Panis.

Carnes.

*Pisces.
Vina.*

Placenta.

Huius notæ sunt, panis bene coctus, leuis, oculatus, hesternus, commixtum aliquid salis, aut anisi vel fœniculi habens. Carnes assatæ ferè omnes, modò hæ quidem salubres. Perniones mोगuntini, mediocriter saliti, lucanicæ, ac ceruella-ti Mediolanenses: omnia item concisa, aut contusa aromatis optimis parè condita. Pisces carnis solidioris, aut tosti, aut pasta inclusi. Vina tenuia, acerba, generosa, parum diluta, alba, aut rubella. Birearum ea genera superius expressa, quæ copiosum lupulum recipiunt. Butyrum salitum, caseus Mediolanensis, radices petroselini, fœniculi, asparagi, cichorii, iusculis permixtæ: summities thymi, maioranæ, roris marini, authos, hyssopi, satireiæ, pulegii, origani, calamenthi, etiam iusculis additæ: quæ pauca & croco condita assumi debent: sunt qui erucam, anethum, petroselinum, apium, & nasturtium addunt. Ex placentis, quæ sicciore sunt, & magis tostæ, atque ex

fructibus etiam sicci, vt omni per asseruationem humiditate destituti, atque assati, potius quàm crudi sint amygdalinæ glandes, auellanæ, nuces siccæ, quæcunque denique amara in edulium veniunt, siue hæc quidem condita, siue etiam cruda fuerint: vt sunt sinapi, cortex aurengiorum, nux myrepfica, & huiusmodi cætera. Nã præter hæc, omnia calida, aromatica, & quæcunque poros aperiunt, vrinas ac sudores promouët, emâciendo corpori, aptissima esse merito existimamus.

Cibaria omnibus nullo discrimine insalubria.

Concoctu difficilium alimentorum magna pars, malos in corpore succos generat: à quibus prospera atque aduersa valetudine magnopere cauendum esse, dum omnes ferè medici affirmant, plurimum nostræ sanitati consuleri videntur. Quapropter nobis hæc etiam particulatim excutienda sunt, vt à reliquis distingui atque secerni faciliè possint.

Cacochymi igitur cibi sunt, quibus vel ob inopiam, vel gulæ illecebras interdum vtimur: cuiusmodi esse dixeris, ex panibus quidem atrum ac sordidum, surfuraceum, filigineû, atque hordeaceum: quibus addendus est omnium deterrimus orizaceus, panicinus, cumimin⁹, miliaceus, typhinus, olyraceus: item fabaceus, pisaceus, at-

Cibi caco-
chymi.

Panis.

que ex alterius cuiuspiam leguminis genere, vel solo, vel ipsi adeò tritico commixto factus. Qui etiam panis ex tritico à succurrendo, aut subueniendo succurione dicto confectus est, etsi nonnunquam famis tempore proficit: nocet tamen, ac ventrem plurimum grauat: haud secus atque is, qui per inopiam aut negligentiam, aeris ac regionis inclementiam, malè perteritur, aqua puteana, stagnante, vel elixa maceratur: stipulis, paleis, stramine, leguminum vaginis, farragine, arborum corticibus, salice, tilia, spinis, terra sicciore, iuncorumque stramine, vel coriariorum macerate percoquitur. His nimirum addendi sunt foracei, subcineritii, & testacei ferè omnes: quibus lactis, olei, ac butyri veteris nonnihil ad quorundam delicias additur: sub quibus placetarnum, itriorum, ac liborum minus delicatiorum omnia genera in obstruentibus expressa comprehendemus.

Aquæ.

Aquarum præterea insalubres sunt, lacustris, stagnans, palustris, atque operti, nec soli expositi putei.

Vinum.

Vini autem generum quodcunque est fugiēs, vappa, malè olens, turbidum, mixtum, ac pergulanum: quòdque lorea vel defrutum appellatur. Item ex fructuariis bocquetium, reletium, & quod vincetium dicitur. Ex cærealibus, birea simplex, aquosa, paucum, aut nullum triticum recipiens, turbida, recens, hyberna, acida, vetus, ac corrupta.

Carnium porro cacochymæ sunt, salitæ omnes, & muria conditæ, aut fumo exiccata, pastaque ad diutiorem conseruationem occlusæ, intestinis infarctæ, candentibus prunis, aut craticula excoctæ, carbonatas & brasaulas nominant. Quibus denuò coctas adiūgemus, non minus ac repetita crambe ventriculum offendentes: item etiam frixas, & quæ porro, allio, cæpis, sinapi, atque aromatis condiuntur. Insalubres etiam sunt porcina, hircina, vaccina, ac bubalina: & (quod ad aues pertinet) aquaticæ, ac marina ferè omnes. His etiam accedunt anseres saginati, gallinæ prouectiores, anates cortenses (palearios vocant) siue sint Indici, siue etiam nostrates.

*Carnes.**Carbonate
Brasaula.**Anates palearij.*

Piscium quoque marinorum cacochymi sunt saliti, atque asseruati, aut nimium recentes, quos lepram inducere autumant. Fluuialium autem, quicunque limosis ac lutosis aquis viuunt: anguillæ, tincæ, lacertuli, carpiones, cancri, præter quos improbatur ostreorum omne genus: sepia, loligines, polypi, & quæ malacostraca & ostracoderma generali vocabulo à Græcis appellantur.

*Pisces.
Recentes
pisces.**Malacostraca
ostracoderma.*

Ouorum præterea cacochyma sunt, anserum, anatum, columborum, testudinum, atque Indicorum pauonum: hæc enim postrema, elephanticum morbum inducere, calculosque generare existimantur.

*Oua.
Indici pauones.*

Lac. Lac quoque infalubre est vetus, pridem extractum, ouillum, vaccinum coctum, farina delibutum. Nec minus etiam cacochymum, quod eo constat butyrum sale conditum, rancidum. *Butyrum.* *Caseus.* Caseus item asseruatus, putris, tineis ac vermibus scatens.

Olera. Olera verò male sana sunt, crambe vinealis, ac multò magis paludosa: item atriplex, beta: denique quicquid herbarum hortis, vel æstuariis immundas ciuitatis aquas excipientibus succrescit.

Fructus arborum. Fructus inutiles sunt agrestes omnes ac crudi: particulatim autem iuglâdis immaturæ nucleus, auellana recens, sorba, mespila: atque herbarum *Fructus herbarum.* quidem, pepones, melones, cucurbitæ, citrulli: quæque mala infana, & amoris appellantur: ex quibus boni succi, nihil præter refrigerationem elici potest.

Oleum. Cæterum quantum corpori noceat oleum vetus, nucum, aut cannabinû, id verò ab iis disquirendum est, quorum facies huiusmodi cibariis plumbea, pectus tussiculosum, totum denique corpus siccum atque aridum apparet.

Quibus vitia. Quibus omnibus (etsi nonnunquã coquantur) tamen eo magis abstinendum erit, quò prorsus similem cum nostris corporibus intemperiem habere videntur: quia sensim, temporisque processu, persimiles humores, hoc est, deprauatos ac vitiosos congerunt: qui leuissima quauis occasione putrescentes, grauissimos interdum inducunt

morbos. Verùm hæc quidem cibariorum cacochymorū genera, rursus in alias species diuidenda sunt, à quibus varia in corporibus incommoda quotidie superuenire percipimus.

Quæ lentos ac viscosos humores generant.

Cassum igitur in corpore succum inducentes cibi, iis inutiles esse solēt, qui mille morbis obnoxii, ac paulò delicatiores sunt: quique longioribus aut acutioribus ægritudinibus diutius laborarunt: quæ siquidem à melancholia fuerint procreatæ, pari etiam existente corporis constitutione, eò sunt sanè deteriores.

Talia esse dixeris omnia placentarum Itriorum liborum ac pemmatum genera: atque adeò quæcunque triticea, eaque minus fermentata farina composita, butyrum, lac, caseum veterem, fructus recentes, aut etiam carnes recipiunt. His addendus est panis subcineritius, focaceus, filigineus, non ritè confectus. Præterea lac decoctū, acidum, friato pane, aut farina inspissatum, iuscula oryzacea, fabacea, aut cuiusuis leguminis: polenta ex amylo: ova frixa, aut igne indurata. Inter pisces autem ostrea, ac testacea ferè omnia. Ex carnibus ceruina, leporina, caprina vetus, bubula ac porcina. Iecur, lien, renes, atque intestina animalium. Ex fructibus palmulæ, castanæ, bulbi,

Pemmata.

Panis.

Lac.

Iuscula.

Polenta.

Oua.

Pisces.

Carnes.

Fructus.

Vina. rapę, fungi, tubera, ficus, nuclei pinci, omnia denique immatura. Ex vinis dulcia, recentia, crassa, & nigra.

*Quibus
mutilia.*

His cibariis abstinendum, corporibus pituitosis, otio degentibus, præpinguibus, delicatis, atque à morbo conualescētibus, præsertim æstate, ac calida regione.

Quæ obstruunt, & flatus excitant.

Oppilatio. **C**Rassioris ac solidioris substantiæ (etiã dulcibus atque euchymis cibariis) ventriculo imbecilliori, minúsque exercitato ingestis, vel largius quàm ætas, anni tēpus, regio, ac corporis constitutio expostulent assumptis, hoc peculiare esse solet, vt primas venas ad hepar attingentes inferciāt, earúmque tubos obstruāt, oppilationem vulgus vocat: quæ dum præpedit, quominus naturalis, atq; insitus visceribus calor vnde cunq; perspiret, cruditatem atque incoctionem inducit: à qua multi vapores excitati, corpus mirum in modum torquent. Verùm præter obstruentia, quædam etiam reperiuntur alimenta, multa frigiditate atque humiditate natiuū calorem ita obruentia, vt ipsum ferè extinguant, vnde flatuum in corpore quemadmodum vëtorum in aere ab imbecilli aut præpedito solis calore generatio.

Obstruunt igitur omnia minus fermētata, cu-

riofiusque elaborata, purioréque tritico confecta panificia : atque his multò magis quæ legumini- *Panificia.*
 bus, vilibúsq;, ac sordidis triticeis permixta fiút,
 quæque pastitia, aut liba, lac, butyrum, oua, ca-
 seum, ac cætera id genus recipiunt. Aquæ turbi- *Aqua vis-*
 dæ, stagnantes, viuariorum, aut marearum Belsi- *variorum.*
 carum. Vinum dulce, passum, mustum, defru- *Vinum.*
 tum, nigrum, acerbum, fructuarium, ac cæreale.
 Recētissimæ maiorum animalium bene sagina- *Carnes.*
 torum carnes. Iuscula pingua, chondrū, alicam, *Iuscula.*
 triticum, orizam, lenticulam admittētia. Renes,
 splen, ac hepar, ouillum, vitulinū, bubulum, ac
 fuillum.

Flatus autem peculiari quodam munere exci- *Flatulēta.*
 tant, lac quouis modo concretum ac recens: pi-
 fces ferè omnes, rapa, raphanus, napus, pisa, ac
 multò magis fabæ : quibus non sine optima co-
 ctione cauendum esse suis præcepit quidam phi-
 losophus. Omniū autē maximè porrū, allia, cæ-
 pe: atque ex leguminibus phaseoli, lentes, cicer,
 milium, panicum : denique fructus omnes recē-
 tes ac crudi : item herbę cōficiendis acetariis de-
 dicatæ.

Quibus omnibus, vētriculo imbecilliore absti- *Quibus*
 nendum esse cēseo: atque adeò iis qui calculo aut *utilia.*
 intestini procidentia afficiuntur : pueris item ac
 senibus, & quibus naturalis calor ob cōstitutio-
 nem, otium, curas, anni tempus, ac regionem in-
 firmior est.

Quæ abstergent, incidunt, aperiunt: in cibo medicamenta appellata: fanis ac neutris æquè commoda.

Alubribus atque insalubribus cibariis diffusius propositis, non nihil etiam de his differendum esse videtur, quæ medicamenti vim quandã habere existimata sunt, possuntque præpedire quominus in morbos facillè incidamus, aut ipsos iã incipientes, ac pronos auertere. Abstergentibus igitur cibis, incidentibus atque aperiuntibus utimur, medicamenti cuiusdam vice, quod catharticum præcedere, aut primarum venarum obstructions soluere, atque humoribus ad exitum viam recludere possit, aut debeat.

Abstergentia.

Absterforiam vim habent, quæcunque asperitatem quandam ipso gustu, etiam cocta præ se ferunt. Talia autem sunt, hordei iuscula bene apparatus, ptissana tota, eiusque cremor rosato faccaro conditus: birea Britannica, limpida, primis mensis hausta, omnis denique potio melle ritè confecta.

Incidunt omnia ferè falsa, nitrosa, acria, & acetosa: oxygarum, oxymeli, condimenta acetum oxalidem ac sinapidium recipientia: & quæ squillam, porrum, cæpas, atque anethum, ad appetentiam, aut aliquam medicandi rationem complectuntur.

Quibus adiungere possumus betæ ac brassicæ prima iuscula, vinum immaturum, acerbum, siue fructuariū, siue cereale fuerit: item omphacium, & ex fructibus, quæ ex re ipsa malacria dicuntur, *Malacria.* quibus syluestria non insita, cæteraque vinis dedicata succedūt: ac deinde poma citria, lemonia, & quæ poncilia dicuntur. Item grossulæ, fraga, *Poncilia.* mora ex rubo idæa & cynosbaro collecta.

Aperiunt autem & abstergēt cibaria amarum succum ipsa vetustate præ se ferētia, cichorii primum decoctum, vel ipsa etiam substantia: item capparisi & oliua in acetariis præparata, fructuū maturorum nuclei: præter quæ origanum, hyssopus, satireia, maiorana, thymus, saluia, petroselinum, vulgi nostri iuscula per hyemē (vt iam pridem dictum est) emendari solita: verum paulò vehementius id efficere videntur aromata, *Aromata.* Indicorum munerum delicia, quibus conditis, aut etiam infarctis, atque omnibus modis apparatus vtimur. Cæterum quòd ad vinum antiquum, tenue, album, aut rubellum, generosum ac defœcatū attinet: id verò internos corporis meatus aperire dubium non est, quemadmodum nec aquam pluuiã, aut ex criptis ac cisternis haustam. Huius etiam est facultatis crethmō, fœniculus, anisum, coriandrum, aurégiorum ac citriorum cortices conditi, cinnamomum, moscata, cōseruæ heleenii, authos, florum genistæ, cichorii, hyssopi, saluiæ: quicquid denique (vti dicebatur) cibario-

rum amarum gustui saporem, minus tamen ingratum, referre persentimus.

*Quibus cō
moda.*

Proinde commoda sunt ea cibariorum genera, pituitosis, præpinguibus, ac plurimum humidis, vel otio degentibus: atq; adeo iis, quibus copiosa cerebri ad internas partes effluxio ventriculum pergrauat. Hoc tamen vnum diligentissime animaduertendum est, vt horum parcior, ac moderatus sit vsus: offendit enim, & sanguinem interdū eliciūt, pulmonibusque noxia sunt.

Quæ ventrem emolliunt.

Vix bene prospera est corporis valetudo, nisi venter quotidie deiiciat. Verum eam nonnulli molestiā patiuntur, vel ob melancholicam intemperiem fortassis, vel negotiorū procellas, vel sedētarię vitæ cōpulsionē, vt ferè semper astricta sint aluo. Ad quæ incommoda nonnunquā accedit cæli, regionis, atq; adeo ipsius anni intemperies, aut à præsumpto medicamento relicta siccitas. Quamobrem perpetuis ferè capitibus, vel integri, vel dimidiati doloribus torquentur: quibus quum ob catharticorū ac deleteriorum insuetudinem, alimentorum institutione sit occurrendum, de cibariis ad id præstandum atque efficiendum accommodatis, etiam hoc loco differendum est.

*Lenius als
uū ducētia.*

Aluum igitur in officio continent, lubricam-

que efficiunt omnia humida, oleosa, ac liquida præsumpta: ouum forbile, butyrum recens, ac dulce: pisorum cremor, aut depuratū iusculum. Primum item brassicæ, betæ, aut atriplicis decoctum nullo adhuc sale conditum. *Pigrã excitantia.* Pigram autem aut segnem vehementius excitant hippopathi folia (Iapatientiam vulgus vocat) iusculis carniū incocta, vel eiusdem etiam radix, quam nonnulli pro barbara, aut rheo barbarico assumunt. Non carēt offensione ac noxa Cataputia, *offendētia. Cataputia.* aut Ricini (purgam & fugitalpam nomināt) folia quaterna, aut fena, pulli gallinacei, aut vitulinæ iusculis incocta: quod mea quidem sententia *Ricinus. Purga. Fugitalpia.* paulò inconsultius, non à matronis solū, verum etiam à Thessaliis quibusdam, nostram artē, magno ægrotantium periculo miserè defœdantibus interdum fieri solet, quorum arrogantia atque audacia eo demum prouecta est, vt etiam superius enumeratarum plātarum perniciosissima semina, aut fennæ orientalis vtriculos, vel ipsa *Senna orientalis vtriculi.* etiam folia in puluerem redacta, gratioribus iusculis permiscere audeāt: quod equidem facinus, non modò ab omni ratione alienum, verum etiam ægrotantibus perniciosissimum esse mihi videtur: & quod hæc aluum immoderatus *Cydoniatū Lugdunēse* cydoniati Lugdunensis (hoc est scammonio conditi) in morem conturbent medicamenta: & quòd vētriculum mirum etiam in modum subuertant: adeò facile est recti specie decipi.

Ego verò copiosas lactucas adhuc tenellas, cùm tantillo cichorii, aut buglossæ, addito hyssopi, thymi, ac maioranæ modico, magis probarim. *Malua.* Maluas autem & albucum, aut asphodelum in *Albucum.* hunc vsum solebant antiquiores excolere, idque foelicissimo successu: verùm hæc quidem olera, nostris iam desierunt hortis conferi. Quanquam reperiuntur, qui etiam hodie suis iusculis incoquant maluarum, altheæ, violariæ, calendulæ, atque oxalidis folia. Nonnullis etiam oleum dulce iusculis recens extractis ac tepidis, inspergere placet, aut eloto pani commiscere: aliis autẽ butyrum recens in eundem effectum magis probatur, idque etiam sine sale.

Que sine molestia aluum soluit.

Soluit autem aluum absque molestia primum iusculum carniū iuniorum (præsertim capreoli aut vituli) nondum salitum, antequam innoctetur aqua (vnde à prima ebullitione bullionem appellarunt) vna aut altera ante prandium hora assumptum. Succus item femoris ouilli, vel capi exaffati, prelo, vel quouis alio pacto expressus, myrepfica, falis loco conditus, ac primis mensis assumptus. Prunorum Turonensium, hornorum iusculum. Primum item cicerũ, aut pisorum decoctum (puretam, aut depuratam vocant) cum tantillo mellis, butyri, aut olei absorptum: bera etiã pista, aut lactis cremor frixus, qui cibus post paschatis frequentior esse solet. Quibusdam placet vrticæ & raphani summa folia carnibus in-

Bullio.

Pureta.
Betapista.
Cremorfrigus.

*Vrticafo-
lia.*

*Raphani-
turiones.*

cocta ad irritadum aluum, vrinâsque prouocandas assumere: quemadmodum aliis ostreorū primum decoctum, vel ipforum etiam recentium aquam, aut ericii marini falsuginem haurire, vel ipsa etiam eiusdem piscis, aut lucii ova (quæ postrema perniciosissima esse censentur) assumere: præterea cucurbitæ, cucumeris, aut citrulli carnem elixam, minutissimè cōtusam, atque in cremorem redactam, cum medulla crurum bouis, aut alio ad gratiam cōdimento, primis etiā mensis edere. Æstate verò aluum solunt vua matura, melonū caro, ficus, cerasia, armeniaca, mora, pruna generosa, & id genus fructuum præcocium, quos nonnulli paululū efferuefactos vino ac saccharo conditos salubrius assument.

*Ostreorum
decoctum.*

*Oua lucij,
aut ericij.*

Verum hæc bene habente vētriculo, æstuate, ac bilioso corporis habitu, vel melancholico adusto permittenda sunt potius, quàm imbecillo ac crudo: primisque mensis cum solo pane assumi debent citius, quàm aliis cibis permisceri, aut postremo loco iniici.

*Quibus
salubria.*

Pueros aluo astricta laborantes, mel despumatum in iusculo, atque id ipsum etiam senibus prodest. Magna enim est mellis hac in re commendatio. Quinetiam mel aerium, quod manna vocât, solutoriam vim habet, quamobrem in regum ac principum vsu selectissimum asseruatur. Qui verò polentas aut panatellas puerorum saccharo condiunt Itali, aut his oleum proticum

*Mel despu-
matum.*

*Mel aerium.
Manna.*

*Panatella
oleo cōditum.*

inspergunt , commodius ad ventris exolutionem mea sententia facere videntur , quàm qui Sydrargirum admiscēt: quod quibusdam Hispaniæ locis audio fieri.

Quæ ventrem astringunt.

T Alis est quorūdam corporum intemperies, vt etiam sanis alius præter modū quocunque tempore , veluti naturali quodam incommodo profluat . Quo affectu, naturali quodam instinctu præcipuè laborant Balbi, Blæsi, & qui vocabula inter loquendum magna celeritate præcipitant : quique biliosi atque iracundi sunt. Per accidens autem, in id vitii incidunt, quicunque veneri, fructibus, laboribus insuetis , indulgent, minúsque dum maximè opus est, operiuntur, aut assuetam regionem immutarunt, vel frigidiorē incolunt . Quos equidem astringente victu maximè roborare necesse est : quum nihil æquè vires prosternat, calorémque ac spiritus obtundat, atque naturale alui profluuium. *Quin idem etiã victus iis admodū est idoneus, qui post longas alui deiectiones , intestinâq; leuiores effecta , ab antiquo , ac diuturno morbo conualescunt.*

Alui profluuium naturale.

Vires igitur astringentias, resumptiuas, ac roborantes habent, omnia viscosa ac mediocriter humida, spissa, ac bene succosa, subdulcia, atque interdū austera: & quæ acerbitalis, non ita quidem

Vehemētis quidpiam gustui præ se ferre sentiuntur. Huius autē generis est panis autopynos, *Panis.* hesternus, aut duorū etiam dierū, copiosa ac bene cocta crusta cōtēctus, iusculis spissioribus infriatus, parū fermentatus, dipynos ac biscoctus. *Carnes.* Carnes euchymæ, solidioris consistētiæ, assatæ, haud ita recētes, nec statim ab igne calētes assumptæ, præsertim autem perdicina, leporina, ferina, ac multum quidem nutriens bubula, suilla mediocriter salita. Ex leguminibus, oriza, lens excorticata, faba, fresa, pisā torrefacta, hordeaceæ polentæ (ptissanā totam appellauit Hippocrates) præter quas frumentaceæ nisi inflarent, probarētur. *Legumina.* Vinum dulce, austerum, acerbum, nigrum, bene *Vinum.* coloratum, limpidum, optimè defæcatum. Birea vel queuta duplex, aut sereuisia. Vina pyrea vetera, non ita dulcia. Aqua pridem extracta, *Aqua.* exagitata, dulcis, qualis est criptarum, aut cisternarum, vel cocta, aut candēte chalybe (qualis est fabrorū) emēdata, vel saccaro, aut rosacea cōdita. Lac coctum, vstulatum, in polētam cum amylo, *Lac.* vel farina triticea coactū, aut (nisi adest febris) ouorum vitellis adiectis, & panis durioris mica conditum. *Oua.* Quinetiam ipsa oua igne indurata, aut frixa condimenta ex granatorum succo, *Condimenta.* omphacio veteri, cydoniorum carne, defruto, sapa, atque id genus cæteris confecta. Iura omnia pinguiora, crassiora, ac spissiora, plurimum cocta. Fructuum autem, astringentem vim *Fructus.*

*Pyraastrin
gentia.*
 habent, quicunque durioris sunt substantiæ, au-
 sterique atque acerbi succi, annotini, vino inco-
 cti, aut sub cineribus tosti: quorum pyra quidem
 maximè probantur ferotina, certoliana, calliro-
 facea, mala cotonea, punica, aurègia, citria acer-
 ba, pruna sicca, Remèsia, aut Turonèsia: vua, at-
 que alii fructus in furno tosti: palmulæ, passulæ,
 forba, mespila, cæteraque eius saporis. Item pa-
 stitia, liba, pemmata, atque itria: quæ singula par-
 tim alimenti, partim medicamenti loco, in vi-
 ctus ratione, conualescentibus, neutris, ac sanis
 imperari solent: habita tamen corporis virium,
 temperamenti, consuetudinis, partium anni,
 regionis, atque adeo ægri fortunarum exacta con-
 sideratione.

DE NVTRIMENTIS

ad Baillyum, Liber tertius.



SAnorum ac neutrorum corporum per nutrimenta conseruatio sic habere debet, vt antè demōstratum est. Nunc quo pacto aduersa valetudine laborātes (quod est futuri Medici præcipuum munus) educare deceat prōptissimè instituamus. In quo efficiēdo, diuersum scopū, variāmque indicationem insequi nos oportet: tum quòd sanum corpus similibus, ægrotum dissimilibus plerunque alere sit necesse: tum etiam magis quòd aliud sit ægroti corruptam intemperiem ad optimū statum reducere, aliud verò sanum corpus quoad fieri poterit, integrum conseruare. Quemadmodum enim in bene sano corpore temperiei constitutionem, sic etiam in ægroto morbi naturam, ac tempus prius diligentissimè obseruare decet, quàm aliquem cuiquam victum instituamus.

Est igitur ægrotantium victus, à sanorum corporum nutrimento longè diuersus: quamobrem ille quidem absolutè tantum: hoc verò cum adiecto, ac veluti denominatione quadam in nutrimento medicamentum appellatum est: restauratiuum, vel resumptiuum victū practici dixerunt.

Corporis sani & ægroti nutriendi varia indicatio.

In nutrimento medicamentum.

Cuius differētiās pro morborum temporibus, ac vehementia, item etiam decumbentium natura varias designare neceſſe eſt.

Nutrimenti medicamentofi differentiæ.

Quod igitur nutrimentum diuerſi generis cibaria cōplectens, ægrotantibus offertur: id vel parcum aut tenue, vel abundans, aut plenum eſſe dicitur: vtrunque autē magis ac minus recipit. Parcū aut parcius, ac ſi (opus eſt) parcifſimum: morbum ipſūque committentes humores plerunque imminuit: ac tum præcipuè indicitur, quum naturam extraneorū humorum coctioni attentam eſſe percipimus: nempe circa morborum incrementum ac ſtatum. Abundans verò, plenius, aut (dum id quidē neceſſe eſt) paulò plenius nutrimentum, naturam aduerſus irruentis morbi impetum cōmunit, ac poſt magnum cum ipſo conflictum roborat: quapropter morborum initiis, ac declinationibus ad virium reſumptionem exhibetur. In quo quidem munere gnaūter exequendo, is præcipuè debet eſſe medici ſcopus, vt à modicè contrariis, dum morbus adest, paulatim ad ſimilia progrediatur: quibus ipſo perſanato, in virium reſurrectione maximè vti decebit.

Parcum.

Tenue.

Abundās.

Plenum.

*Abundans
nutrimētū.*

Nutriendorum ægrotantium indicationes.

An tequam autē paulò superius descripta nutrimentorum, aut victuum ægrotis accommodatorum genera instituas, maximā cautionem te habere oportet: primum quidem eius quod exhibere cupis alimenti naturæ: deinde verò ipsius cui adiuventio esse desideras decumbentis temperiei. In cibario autem exhibendo, ipsius quidem qualitatem, substantiam, atque ordinem, in ægroto autem corpore morbi genus, ac tempus solertissimè disquires. In ciborum qualitate hoc maximè providendum erit, ut simplices morbos, calidos, frigidos, humidos, siccos, cōtrariis, iisque simplicibus alimentis, compositos autem compositis emendes: quod idem de aere, cæterisque non naturalibus appellatis rebus faciendum erit. Simples autem cibos ac morbos, eos esse intelligo, qui tales à nobis (hoc est, parum à primis qualitatibus abesse, aut recedere) percipiuntur. Quod præterea in ægrotantium cibariis considerandum est, id circa obstructionem, resolutionem, apertionem, atque huius generis cætera versatur: ut morbis ab obstructione reserata alimenta, atque ita cætera cæteris collata exhibeas. Quinetiam alimenta multum vel parum corpus nutrientia qualitatis appellatione cōprehenduntur: in quo magnopere advertendum est, ut quod

*Cibariorū
nature consideratio.*

Qualitas.

Cibi simplices ac morbi.

*Cibaria vi-
res agrotã-
tium robo-
rantia.*

ad virium ægrotantis robur augendum vel con-
feruandum attinet, etiã si morbus peracutus fue-
rit, nutrientes cibos, eos tamen concoctu faciles
ac tenues, parum ac sæpe offeras : vel tum maxi-
mè, quum ægrum morbus vehementissimè pre-
mit, aut dum ipsum citò reficere cupies.

*Cur alendi
acuto mor-
bo laborã-
tes.*

Huius generis sunt oua forbilia, gallorú non-
dum Venerem expertorum testes, colata, expres-
sa, gelatinæ, hordeata, panatæ, & (vino quidem
adempto) cætera robur laborantibus adferentia:
vna enim salus pleuriticis (ait Galenus) addam
etiam peripneumoniacis, synanchicis, & acuto
morbo laborantibus virium robur. Nam si ad so-
lam, ac nudam inflammationis indicationem at-
tendas: minimè planè cibandum fuerit, ne phle-
gmone augeatur: si verò ad virium infirmitatem
animum aduertas, vtique sæpe nutrire, commo-
disq; cibis ægrum instaurare oportebit, ne vires
resoluantur, & vt morbi impetui natura facilius
obfistere possit.

*Cur minus
nutriendi,
qui plenitu-
dine labo-
rant.*

Contra verò in morbis à plenitudine exortis
facièdum erit corpore cacochymo, malignisque
humoribus infarcto: in quo etiam si magna fue-
rit appetentia, tamen est cibis parum nutrienti-
bus fouendú, ne reliquis præter modum augea-
tur obstructio. Verùm plurimum nutrientia ali-
menta, (pleniora vocat Hippocrates) tum qui-
dem maximè cõmoda esse cõsemus, dum ægrum
reficere est opus, quemadmodum in morborum

declinationibus accidit: vel vbi talis est ægri temperies ac cōstitutio, quæ duriores cibos nullo ferè negotio cōficiat, concoctu autē faciles, in vapores acidos & nidorosos cōuertat: ac si quando post morbi decursum, ægrotum corpus exercitationi ad vires resumēdas, atque adeò reuocandas permittimus, tum quoque pleniore & solidiore victu maximè vtendum fuerit.

Nutrimenti verò quantitas in auctione atque imminutione consistit: cuius indicia ab ægri viribus, symptomatis præter spem accidētibus, atque adeò eorū quæ futura pertimescimus, indiciis desumenda sint. Est quum augenda quidem quantitas, adimenda verò qualitas: dum præsertim turgens humoribus corpus, maxima appetentia concomitatur. Vtraque autem persæpe minuēda est, acutorū aut peracutorum augmento ac statu, vel tū maximè dum vires ita constant, vt medium aut tenuissimum victum nullo negotio perferre possint.

Substantia autem alimētorum in ipsorum tenuitate ac crassitie potissimum versatur. Tenuis enim cibos vocat Hippocrates, qui vires corporis firmas ac constantes retineant, cæterum parum incrementi aut roboris adferant. Tenuissimos, qui minimum nutriant, ac vires aliquo pacto conferuent. Pleniores, qui plurimū nutriant. Plenissimos, à quibus maximū viriūm robur acquiratur. Quādocūque igitur ob morbi vel cor-

*Quantitas
nutrimenti.
ægrotantiū*

*Substantia
nutrimenti
ægrotantiū
cōsideratio*

*Cibi tenues
tenuissimī
pleniores,
ac plenissimī
Hippocrati.*

poris naturã, obstructionis erit metus: tũ quidem (etiã vrgente occasione) tenuibus cibis vti oportebit: ac multò magis si præsens ipsa (vt in vtroq; ictero) cognoscatur. Omnes enim ab obstructione procreati morbi, referãtia ac tenuantia medicamenta expostulant: quæ sanè cum magna præcautione ægrotantibus exhiberi debent.

*ordo ciborum
riorum as=
sumendorũ*

Ordinem porrò alimentorum ægrotis, eundem ferè quẽ sanis corporibus esse oportet: hoc tantum vno accuratiorem, quòd crassiores cibos ac cõcoctu paulò difficiliore (resumptiuo præsertim victus genere) postremos: tenues verò liquidos & cõcoctu faciles, priores interdum imperare debeamus. Nam communis nonnũquam ordo in alui profluuiis inuertẽdus est, in quibus quemadmodum cydoniatum prius assumẽdum esse præcipiunt practici (quod alioqui postremis mensis inferuire solet) sic etiam cibos obstruentes, & crassioris substãtiæ, liquidioribus præmittere oportet.

Rerum non naturalium ante vitus institutionem cõsideratio.

Verum cum ad dieteticen pertinere videatur, Væris, motus, quietis, somni, veneris, vigilię, inanitionis, ac repletionis, denique affectuũ animi cõsideratio (quæ res non naturales appellantur) de his omnibus hoc loco non ita vehementer erimus solliciti: id enim in libris de re me-

dica à nobis conscriptis iam diffusissimè pertractatum fuit, & vniuersus hic sermo de alimentorũ ratione præcipuè est institutus: vt quod de his subiungi, aut tanquam necessarium obseruari, id verò breuissimũ esse possit. Etenim abundè com-

*Aeris consi-
deratio.*

pertum est, morbis calidis, æstate affligentibus, frigidiorẽ, hyeme frigidis afficiẽtibus, calidiorẽ aerem deligendũ, vel arte confingendũ esse. Item pectoris ac thoracis morbis, aerẽ nitidiorẽ, ab oriẽte ductum, ex supernis e diũ paulò altiore loco sitarũ partibus, stagnis, paludibus, cloacis, montibus mari longè remotis esse hauriendum.

*Motus ac
quietis ob-
seruatio.*

Motus autẽ ac quietis obseruationes, haud ita sanè sunt difficiles. Satis enim notum est, diuturnorum aut acutorum morborũ declinatione exercitationẽ ac deambulationem mediocrem esse commodam: violẽtam autem, corpore cacochymo, necdum optimè confirmato admodũ infensam. Nam aliis morborũ temporibus de exercitatione nihil agẽdũ est. Quies porrò vel ipso accessionũ tẽpore, vel à cibo perpetuo imperanda est.

*Affectus
animi.*

Ac quod ad affectus animi pertinet, hoc est irã, curas, ac vehemẽs animi qualibet in re studium: hæc verò singula, omnibus morbi tẽporibus magnopere vitare, imò etiã sanis corporibus, dum paulò rectius habere videntur, oportet. Maiora enim ac longè deterrima ab affectibus animi vehementioribus atque immoderatis pericula, quã à quauis alia re suboriũtur. Cõturbatĩsq; aut defef-

H. iiii.

sis spiritibus nihil æquè in corpore perniciosum.

*Somni con-
sideratio.*

Somnus quoque frigidis morbis arcendus, calidis arte procurandus est. Ad quam rationem propemodum accedit vigiliarum obseruatio. At verò inanita ad medicamenta pertinet, ad quæ non nisi morbi vehementius virgente impetu confugiendum est: ut ipsa quidem pharmaca perpetuò præcedere debeat commoda pro morborum natura victus ac nutrimenti institutio, quam priores Medici dieteticam vocauerunt: qua vel vnica permultas ægritudines interdum persanari, aut (antiquorum ac recentiorum, imò verò ipsius experientia testimonio) saltem leuiores fieri compertissimum habemus. Tales autem sunt chronica ac longiores: item podagræ asthmata, vertigines hemicrania, atque adeò productiores quartana & quotidiana febres, quarum paroxismos comoda victus institutione breuiores ac mitiores fieri plerunque cõperimus. Sed est de morborum indicationibus etiam aliquid adiungendum.

Inanita.

Quæ circa morborum differentias, eorumque accidètia perpendere oporteat.

AD morborum naturam, eorumque genera (antequam victum instituamus) imprimis aduertere oportet, sintne acuti aut peracuti, qui breues: vel ex decidètia, aut chronici, qui sæpe longiores esse solent. Itè, sintne simplex an com-

plexus affectus: vt enim simplicibus morbis simplicia medicamenta, compositis composita sunt exhibenda, sic quòque de alimentis præcipiendum fuerit.

Verùm hæc quidem morborum genera, rursus in suas species ita diuidere oportebit. Sunt enim acutorum morborum particulares quidem, *Acuti morbi.* pleuritis, phrenitis, peripneumonia: vniuersales verò, febres assiduæ, tertianæ, atque ab his derivatæ, aut ipsarum quidem species, superiores morbos plerunque comitantes: ex malignitate, plenitudine, aut putredine humorum plerumque genitæ. Peracuti autem morbi sunt, *Peracuti.* synanche, parasynanche, cholera, apoplexia, epilepsia, lethargus. Acuti verò ex decidentia morbi appellantur, *Acuti ex decidentia.* qui cum primis accessionibus acuti essent, tamen haud ita citò finiunt: sed septimo aut decimo quarto iudicati, vsque ad quadragesimum diem interdum producuntur, eundemque motum retinent quem prius, quousque tandem in diuturnos degenerarint. Diuturni autem morbi sunt, *Diuturni morbi.* hydrops, suppuratio (Græcis empyema) tabes, melancholia, atque huiusmodi cæteri.

Quibus omnibus morbis sua sunt signa, certaque indicia, vel exteriora, vel interiora, quæ alterum ab altero facilè discernant. Exteriora autem sunt, aer, regio, ægri temperies, ex eius facie, vel toto corporis habitu percepta, victus cõsuetus, atque huiusmodi cætera. *Signa morborum.* Exemplo ita proposi- *Exteriora.*

to, vt ab aere, regione, temperie, victus ratione calidis atque humidis, tales etiam humores nasci iudicemus, atque inde morbos quoque calidos, qui breues esse ipso experimento comperiuntur. Contra autem, ab aere, regione, temperie, victus ratione, frigidis atque humidis, pares etiam humores ac morbos exoriri, quos longos ac chronicos esse cognoscimus.

*Interiora
coctorum
signa.*

Interiora verò signa à pulsibus, vrinis, atque aliis excretis, breuem aut longum morbum facile indicare possunt hoc pacto. Breuē quidem, siquādo cōcitatiorem pulsum, vrinam aut sputum rubrum primis diebus confusum, vel in bonum, vel etiam in malum commutari perspexeris. Longum autē, si tardus est, ac lentus pulsus, tenorem atque ordinem parum immutans, segnēsque vrinarum coctiones appareant. Accessionum item vehementiae, frequentes, vel intermissae repetitiones, idque eodem die, certo vel incerto ordine: rigores calorem excedentes, vel contrā, morbi breuitatem aut longitudinem in febribus portendunt. A diebus criticis idipsum etiam colligimus, quibus si signa coctionis in vrinis aut excrementis alui appareāt, vel etiam vires supra morbum valentes, sudores multi, alui aut nariū profluuium mediocre, robur minimè prosterbens, sputū multum ac coctum, atque huiusmodi cætera signa, breuem morbum iudicabunt, & salubrem, cōtraria autem, vel lethalem, vel diuturnū

significat: quorum omnium diffusior enumeratio, ab Hippocratis aphorismo 12. lib. 1. Galenique in hunc locum explicatione petenda est.

Quis cuique morborum tempori victus idoneus esse debeat.

Vod verò in alédis ægrotis maximè aduertendum est, ac præter anni aut diei tempus (quæ ad regionem, naturam, ac consuetudinè remittenda sunt) attendendū, id sanè est morbi tēpus: quod si neglexeris, auxeris, aut imminueris, decumbentem plurimū offendes. Hoc igitur est opus, vt certo ac statuto morbi tempore definitum etiam nutrimenti genus, hoc est, tenue vel plenum, eo qui sequitur pacto exhibeas.

Acutorum enim morborū principio, tenuem victum imperabis, atq; eo magis, quò crism celerius futuram expectabis: vt ea tandem instante, tenuissimo victu ægrotantē foueas, existente nihil offeras. Morbis autē medio modo se habentibus, hoc est, quib⁹ crises imperfecte sunt, quosq; haud ita celeriter desituros (vti sunt qui ex decidentia dicuntur) iudicabis, eam victus obseruationē tenere oportebit, quæ inter tenuē & pleniorē media dici possit: atque ob hoc tantum, vt virium robur conseruetur.

Chronicarū autem ac longarum ægri tudinum initia, victum pleniorē expostulant: optimū tamen eum, & ciborum concoctu faciliū: verūm

Acutorum morborum victus circa initium.

Chronicorum victus initio & augmento.

ipſi morbo contrarium. At quum augmentur acuti morbi, tum quidem cibo tenuiſſimo, (ſi ferunt vires) eſt vtendum . Chronicis autem auctis minuendus cibus ab eo qui principio inſtitutus fuerat, vt natura coquendo morbo ſufficiat.

*Acutorum
victus in
ſtatu.*

Acutorum morborum ſtatu prorsus adimendus eſt, vel augēdus cibus, ducta ſimilitudine ab iis qui peregrè proficiſcuntur , quibus quo longior eſt peregrinatio ſuſcipienda, eò maiore pecuniarum ſumma eſt opus . Verum in his omnibus virium robur perpetuò conſiderandum erit.

Victus acutorum & chronicorum in declinatione.

At declinante paulatim morbo, ad pleniorē victum ægrum reducere fuerit neceſſe, tum in acutis, tum etiam in chronicis: niſi per criſim acutorum, vehemens, ſubita, & multa ſuccedat euacuatione: in qua repente ac multū, cibus tamen concoctus facilibus, & celerrimæ atq; optimæ diſtributionis nutriendum erit.

*Acceſſionū
tempora vti
conſiderare
oporteat.*

Cæterum vt ſunt morbi tempora vniuerſalia, initium , augmentum , ſtatu , ac declinatio : ſic fanè ſua ſunt acceſſionis febrium tempora , quæ particularia dicuntur: in quibus (quemadmodum & cæteris) maxima habenda eſt virium ratio: atque imprimis conſiderandum, quo tempore acceſſionis minus affligatur æger : ac ſi morbus eſt peracutus , eo quidem tempore nihil cibi quantumuis tenuis exhibendū: vt minus à morbi impetu præpedita atq; diſtracta natura, facilius humores noxios recoquat. Nonnūquam tamen vel

media accessione, etiã maxima atque vehementi existẽte febre, aliquid cibi tenuissimĩ, & concoctu facilis exhibere necessariũ est, ob imminetium quos prævidemus symptomatũ vehementiam: à quibus metus est ne vires præ morbi magnitudine concidant. Verũ in hoc quidem exequendo solertissimè discutienda est laborantis intemperies: quæ si biliosa & gracilis fuerit, hoc est calida & sicca, ipsõque accessionis vigore maximè torquetur, sitisque vehementissima aut insensibilissima fames molestiã, imò verò periculum, ob vigilias, inquietudinem, atq; animi defectum adferat: tum quidem æstuãti, ac commoto ventriculo aliquid est offerẽdum, quo feruor huiusmodi compescatur atque extinguatur. Calidis etiamnum morbis ac biliosis, iisque corporibus, quibus flava bilis ab hepate in ventriculum copiosa refunditur, ipso accessionis vigore, quum maxima in stomacho mordicatio ab egroto persentitur, vaporibusque biliosis cerebrum oppletur, tum quidem vel accessione media, reprimẽs

*Reprimens
victus.*

victus exhibendus est, vt est aquæ coctæ, vel mica panis, vel betæ, aut ptissanæ potio, aut granatorum, vel aurengiorum succivnum aut alterum cochleare, atq; hæc quidẽ omnia, vt & superiora, pro causis quas diximus vrgentibus, diligentissimè obseruanda sunt: cibique secundum temporis morborum rationem, quales postea describemus exhibendi. In quo præterea id etiam ob-

*Cōsuetudi-
nis aegroti
obseruatio.*

seruandum erit, vt (quod Hippocrates præcepit) ab ægri, dum sanus esset, cōsuetudine nō omnino recedamus: nisi ipsa quidem huius temperamento omni ex parte sit aduersa. Id verò fiet si consideremus, nunquid etiam prospera valetudine multo vino, aut ex patriæ more cidrea, vel birea, aut multo alicæ, vel hordei cremore fuerit enutritus: talem enim victus rationem, non quidem omnino præcindere, sed quoad fieri poterit emendare oportebit: vt non nihil de vi ac qualitate cibariorū potius auferamus. Est præterea regionis consuetudini, vitæ conditioni, atque ad eod ægrotantium fortunis diligenter inseruiendum, vt ditioribus diuersa ab inopibus alimēta tribuamus. Est enim suo quisq; modulo dīmentiendus. Sed sunt nunc varii nutriendorum ægrotantium modi, alimentorūque differentiæ particulatim exprimendæ: atq; à tenui nutrimento incipiendū.

Quis victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus institui debeat.

*Aqua hor-
dei.*

Tenuis victus, in potu quidem, aqua est hordei excorticati, vel succo aurengii, & tātillo faccari, aut succo limonum, vel granatorum

Ptissana.

vino, suauior reddita: item ptissana, passulis, glycyrrhiza, dactylis, prunis siccis, cæterisq; cardiacis appellatis fructibus ac floribus emendata.

*Hydromeli
Posca.
Oxymeli.*

Quinetiam hydromeli, aut posca, quibusdā affectibus prodest: & oxymeli, quemadmodū oxy-

saccara, hydrofaccara, & oxycraton: sed hæ quidem potiones, haud ita frequēter, atque id quod cōmune esse debet, exhibentur: potiúsque medicamēto, q̄ alimēto esse debent, hoc est ad humorum præparationē, absterfionem, aut incisionem.

Oxysaccara.
Hydrofaccara.
Oxycraton.

Cibi præterea ac potus loco esse potest elotus panis, aquam panatam quidam vocant, quæ hoc quidem pacto nonnullis apparari solet. Panis recentis, bene cocti latiora frusta, crustis excisis, in discum coniecta, calida imbui permittunt donec permaduerint: quæ deinde pertrita in polentam, atque adseruata, suo tempore, aquæ coctæ admiscunt: ac dum paulò magis nutrientem, aut deliciariorē potionem efficere cupiunt, excorticatarum atque expressarum amygdalarum macra, aut ipsa amygdala leuiter contrita, nondū tamen expressa adiungunt: quam potionem aquam dealbatam nominant. Potus præterea alius commixtus, atq; aliquantulū nutriens esto, hydrofaccara, cui dactyli fuerint incocti, vel oxysaccara simplex, cum duplo aquæ hordeacæ per interualla oblatū: aut (si febris est ardentissima) syrupi acetosi, vel oxalidis pars vna tribus aquæ hordeacæ partibus admixta. Quinetiam dum vehementius refrigerare nonnulli cupiunt, addūt syrupum de acetositate citri, atque ad putredinis obstaculum de limonibus appellatum. Refrigerāt autem, atque aliquantulū emolliunt violaceus, & ex portulaca confectus, quemadmodum rosaceus. At,

Aqua panata.

Aqua dealbata.

Syrupi acetosi commixti in potu tenui.

qui poma curtipédula expressa continet, parum nutrit, ac refrigerat: éstque gratissimi saporis, medicamēti vim habet, neque ita frequenter exhibetur, sed ad humorū præparationem, & aperendas priores venas in magnis febrium obstructionibus propinatur syrupus capillorum Veneris, vel de cichorio simplex aquæ hordeaceæ dilutum recipiens. Proinde si vires ac consuetudo id exoptulare videbuntur, vinum tenue, oligophorum, aqua cocta, eaque tepida dilutum plurimum conferre videtur. Omnis enim potio in morbis vt plurimum tepida, ne ventriculum offendamus, offerenda est: nisi id quidem vomitionum frequentia, aut nausæ præpediant.

Hordeatū.

Cibus verò tenuis erit cremor ptissanæ (hordeatum appellant) aut solus, aut cui lactis amygdalarum cum mica panis percolati tertia pars, saccaro condita superaddita fuerit. Huic verò ad somnum prouocandum capita papaueris, ac dactilorum carnes incoquant, & ad maiorem nutritionem, albū capi vel pulli, hoc ést, ipsam pulpam candidiorem ac deliciatorem minutissimè tritam, contusam, ac percolatam: quemadmodum ad ventriculi robur, & adstrictionem perdicum pulpas addūt. Auenæ cremorem in hunc modum exprimunt Germani superiores. Itali

Auena cremor.

Panatella.

quoque in tenui victu panatellam adscribūt: nostris ingrata atque insuetam. Ea verò, fit mica panis aquæ feruenti, vel carniū optimarum

iufculis incocta, ac modico fale cōdita. Cui iam in- *Panatella*
 ſtructæ, dum lubricam aluum facere ſtudent, olei *Italorum.*
 protici dulcis nonnihil addunt: ſi verò partes inter-
 nas refrigerare, rofaceam, omphacium, punicorum
 aut aurengiorum ſuccum: & ad gratiam, ſaccarum:
 atque ad vberiore nutritionem, contuſas ac per-
 colatas carnes admifcere ſolent.

Quinetiam acuta febre laborātes, meliorum car- *Iuſcula me-*
 nium iuſcula, in tenni victu, pro morbi vehemē- *liorum car-*
 tia & regionum cōſuetudine variè præparata, mul- *nium.*
 tum recreare ſolent. Neque enim vehemēter æſtu-
 antes ægroti, aut cibos pro arbitrio mandere, aut
 eos dentibus facilè cōfringere poſſunt. Quamobrē
 vt ex victu humectentur, & minore moleſtia, quod
 ferè ſemper faſtidiunt, aſſumant: iis iuſculis educa-
 ri ſolent, quæ per æſtatem boragine, bugloſſo, la-
 ctuca, oxalide, portulaca ad refrigerationem, aut ca-
 loris commodationem, conſultiſſimè temperan-
 tur. Per hyemem autē, ad humorum coctionem, pi-
 tuitæ expectorationem, & venarū apertionem hyſ-
 ſopo, thymo, ſatureia, origano, cichorio: & ad com-
 modiore nutritionem, aliquot oui vitellis, atque
 ad virium vitalium robur, croci pauxillo emendā-
 tur. Ea interim cautione diligēter adhibita, vt per-
 coctas herbulas, dum haurienda, vel cochleari aſſu-
 menda ſunt, abiiciamus. Vnde plæriſque conſue-
 tum eſt ipſa quidem iuſcula optimè condita, ac be-
 ne coacta percolare, antequam ægrotis offerantur.
 Sunt qui capum, gallinam, pullum gallinaceum, *Capus in-*
 columbinum aut perdicinum, hordeo, capparibus, *fartus.*

passulis damascenis, aut corinthiis, atque interdum beta & arriplice condiant. alii nasturtium, hyssopū, fatureiam maioranam, ac petroselinum addūt pro diuersis affectibus. Nonnullis placet endiuiam ad iicere, aliis calēdulæ ac violariæ folia, vt etiam maluas, altheam, & albucum antiquorum in comunē vsū reuocent: quibus permittendum esse censeo, modo id cum ratione ac modo fiat.

*Iuscula pau-
periorum.*

At quæcunque iuscula tenuioris fortunæ ægro- tantibus ex carnis bubulæ, suillæ, aut, vt minimum ouillæ colliquatione detracta, napīisque beta, spina- tiis, brassica, per inopiam condita offerūtur: ea qui- dem pro cōsuetudine, ac vitæ conditione ita, quoad fieri poterit, commoderanda sunt, vt falsamenta re- iicias, noxiæque à profuturis olera fecernas. Sunt enim agricolæ, messores, athletæ, nautæ, aurigæ, atque adeo omnes operarii, solidiore in magnis fe- bribus cibo educandi, quàm qui deliciares, ne- gotiis publicis, priuatīisque studiis animum ad- dixerunt.

*Depuratū
pisorum.*

Nonnullis præterea morbis, aut etiā diebus, qui- bus ob religionem carnibus abstinetur (nisi morbi vehementia, maximūque ægrotantis vitæ discrimen ad carniū iuscula compellere videantur) de- purato pisorum aut cicerū decocto ac iuscūlo (nam fabas, vt nec pythagorici, nihil moramur) eoque o- uis croco, ac butyro condito vti possumus, in quo cichorium, diureticas radices, aut refrigerantes her- bulas nullo discrimine pro variis affectibus inco- quere consuetum est. Abstinentum tamen fue-

rit petroselini, rusci, asparagi, carui, pastinacæ, ac fœniculi radicibus, nisi id morbi natura, aut maxima venarum obstructio exoptulare videantur. Ac si iis quidem necessario utendum erit, optimum fuerit lactuca, oxalide, portulaca, atque id genus cæteris paulo frigidioribus emendare.

Prætermittenda sunt hoc loco iuscula, pulpam *Iuscula, citrullorum ac* citrullorum, cucurbitarum, cucumerum, pepônum, auguriarum ebullitam recipientia: tum quòd insipida sunt, nisi multum emendentur: tum etiam quòd flatus excitent: hoc vnum habent, quòd bene præparata refrigerant atque humectant. Permittenda sunt tamen hæc quibusdam *Frustruaria* Italiæ rusticis, vt & Neustriis nostris sua fructua- *edulia Neustriorum.* ria edulia ac iuscula, quemadmodum Lemouicis *Expressa naporum & raphani* & Allobrogibus sua raphanorum & naporum expressa, atque adeo Germanis superioribus sua deco- *Decocta Germanorum.* cta, vinum Rhenicum, aromatis & saccaro cõditum recipiëntia: vel ardentissima febre laborantibus interdum offerri solita. Quæ omnia etiam si ab omni medica ratione procul absint, tamen ob consuetudinem, ac regionis intemperiem, illis quidem minus, quàm cæteris nationibus officere solent: *Brodeta* Quemadmodum nec quæ Foroiuliensibus brodet- *Salfritta.* ta & salfritta appellantur, vino, ovis & aromatis condita. Aiunt enim hi (sed mea sententia temere) ardentium ægritudinum ignem, aucto in internis partibus calore, facilius depelli, & quemadmodum ambusta & inflàmata calidis medicamētis, sic etiam febres magno ac cõduplicato calore emendari

posse contendunt . Atque in hunc ferè modum sua sunt Britannis saccharata hypocratica, Germanisque inferioribus byreata iuscula, quibus butyrum pipere, gingibere, atque istiusmodi aromatis conditum, vitellis ouorum & micæ panis commiscent, incoquant, atque ita concutiunt, ut altè spumantia, etiam ardentissima febre laborantibus, magnis haustibus absorbenda offerant. Quod quantum rationi obstat, id verò quiuis vel mediocri iudicio præditus facillè dixerit. Recocta quoque quorundam iuscula atq; igni repetita hochipotia vulgo dicta, valde noxia esse putauerim. qui mos etsi nonnullis sanè sit frequens ac communis, ægrotis tamen perniciosus esse potest.

Hippocratica Britanorum.
Byreata iuscula.

Hochipotia recocta.

Particula auicularum elixæ.

Ouum forbile.

At si quando vel ob corpulentiam, vel ætatis firmitudinem ægrotantes solidioribus cibis educare commodum esse videbitur: iis quidem ut nonnquam obsequamur (quod tamen nullo ipsorum periculo fieri debet) summas auicularum, caponum, pullorum gallinaceorum alas, colla, iecur, testes, ventriculos elixos, atq; ex regionis consuetudine præparatos exhibemus: Imò etiam interdum salubriorum carniumpulpas minutissimè concisas saccharo ac rosacea delibutas ex cochleari propinamus: panemq; iusculo madidum (quem aut durum, aut ficcum edere nequeunt) intermiscemus. Omnium celerrimum est nutrimentum, & tamen tenue, ex ovo forbili, vel eius vitello aqua elixo, ac cum iure oxalidis præparato. Etsi nonnulli paulo magis curiosi, ova subuëta-nea (quæ minus calida & febrilia esse contendunt)

per integram noctem aqua permadescere finant, antequam coquant. Alii dum subuentaneis carent, fermen (germen appellant) oui vitello coniunctum adimunt, ac nullo alio cibo aut potu superiniecto absorberi iubent. Sic enim aiunt magis nutrire, minoreque hepatis labore in sanguinem conuerti.

Cæterum fructus annotini, serotini, generosi, bene selecti, cocti, conditi, atque, vt decet, apparatus, quales sunt vuæ, pruna damascena, ac perdigoniam, mala apiana, curtipedula, pyra certoliana, bonchristiana, atque huius generis cætera, suo tempore ac temperie proposita, etiam si minus vtilis succos quibusdam generent, tenui tamen alimento sunt ægrotantibus. atque hoc quidem gratiores, quod os æstuans parum torqueant, minusque in conterendo ac masticando laboris dentibus adferunt. Quamobrem in eum quidem usum minutissimè concisas carnes ac ferè consumptas cum aurengiorum succo, ex cochleari propinamus, ne tantum sit in masticando molestia.

Fructus in tenui victu.

Verum quod ad medicandi in cibariis rationem attinet, quidam aiunt polentam frumentaceam bene præparatam atque emendatam abscessus internos, quos maximè cõcomitantur febres, ad celeriorè suppurationem perducere. Abluitur autem diligentissimè frumentum atque excorticatur, manibusque, tantisper subigitur, donec totum aqua calida dissoluatur: Lento deinde igni excoquitur, & rudicula perpetuò exagitur, atque ita percoctum, saccari pul-

In cibo medicamenta.

Frumentacea polenta

uere, aut penidiis, tantillo salis superinfuso ad gratiam ægrotantibus offertur. Maturat præterea atque *iufculum* absterget plurimum aliud iufculum, cui hyffopi *abftergēs.* pars vna, & glycyrrhizæ abraſæ quatuor, aquæ hordeaceæ tepidæ octo partibus per integram noctem infunduntur, deinde percolatum expreſſum ac coctum, adiunctis paſſularum, prunorum, daſtilorū, myrobalanorum, citrinorum, & Indorum ſingulis vnciis, atque aqua rurfus adaucta, bene coquitur atque optimè (vt dictum eſt in tritico) commacera- tum, & ſaccaro dulcoratum, ægrotanti abſorbendum datur.

At ſi magna febris eſt, abſceſſuſque à calida cauſa fuerit, cremore piſſanæ, vel farina hordei aut ſimilaginis, lacte amygdalarum dulcium permixta, cocta ac percolata, & ſaccaro gratiore facta, vel panis mica communi piſſana tepida ſubacta ac percolata vtendum eſſe multi, rectè quidem, exiſt- mant. Nonnulli ad communes vias reſerandas, vt- tūtur cichorii vel ſummitarum lupuli vel aſparagi primo decocto. Alii, aquæ hordeaceæ, in qua fœnici- culi radix paululum ebullierit, boraginē & bugloſ- ſum ad tertias incoquūt, atque id pultis genus cum lacte amygdalarum vel cicerum iufculo ægrotanti- bus offerunt.

Victus tenuissimus, in acutis ac peracutis febribus.

Tenuissimus aut exactè tenuis victus, tunc *Exactè tenuis victus quādo cōmodus.* quidem ægrotantibus est idoneus, quum natura aduersus morbum, atque ipsius quidem statu totis viribus contendit. Quæ si valida fuerit ac firma, nullo ferè nutrimento, nisi post absolutam pugnam, opus habebit: quod facile iudicabimus ex sudore aut alterius generis insigni vacatione, quæ magnis accessionibus superuenire solet. At si tanta fuerit naturæ virium imbecillitas, vt ob deliquii vel syncoptes metum quidpiam illi nutrimenti, vel medio certamine exhibere sit necesse: id verò pro consuetudine pauxillum esse debet: Cuiusmodi est in vehementissima siti, atque ardore vrgentissimo, aqua fluuiialis vase vitreo super cineribus calidis incocta, cui passulas & coriani integri ac præparati tantillum cum hordei ex-corticati pauxillo addideris. Cui potioni dum ægro proponitur, nonnunquam permiscemus syrupi violacei paululum, si constrictior est aluus: si verò lubrica, syrupi rosacei vere nouo præparati, vel syrupi rosarum siccarum (qui quocunque tempore confici potest) eam portiunculam quæ decumbenti minus ingrata fuerit. Sunt qui sacari rosati ex tabellis in puluerem redacti per-mixtionem æquè approbent: Alii, conseruam rosarum admiscent: Nonnulli tantillum addunt

Potus in tenuissimo vitæ.

Aqua cocta.

Aqua hippocratica. cinnamomi, vt aquã hippocraticam conficiãt : qua equidem, si calidior est morbus, abstinendum fuerit : quemadmodum & hydromelite, cinnamomo condito, quod bochetum nominant. Verùm si vehemens tussis cum excreatione ægrotantem affligat, syropos de hyssopo, prassio, menta, rosis siccis, aquæ coctæ, vt dictum est, admiscebis : atque adeò Iuiubinum & stecadinum, si res vrgere videbitur. At vbi magnum alui profluuium, acutæ feбри pro malignitate morbi successerit, vt in cholera, mala thoracis morborum crisi, vel rubellis puerorum accidere videmus : tum quidem aquam fabrorum, vel in qua chalybis aut auri frustum sit extinctum porrigimus: cui nonnunquam syrupum de acetositate citri, aut de limonibus aduersus putredinem, & cydoneorum, si metus est à viribus, aut ad maiorem astrictionem syrupum de Rhibes, vel vtrumque simul duplici aquæ supradictæ portioni adiungimus. Quidam Iulapio Alexandrino, bene liquido, saccharata rosacea multis aquæ coctæ partibus permixta, vti malunt: potum placentinum ob gratiam appellant.

Aqua fabrorum & chalybeata.

Iulapium Alexandrinum.

Potus placentinus.

Cibus tenuissimus.

Cibus autē tenuissimus ad virium roboris tutelam in peracutis febribus esto, passularum corinthiarum elotarum, vino tenui, eoque odorato aspersarum cochleare vnum, aut ad summum duo: vel passularum damascenarum saccharata rosacea inter discos suffocatarum totidem, aut pruna sicca & annotina æquis vini & aquæ partibus incocta : medulla panis biscocti optimi aquæ coctæ infriata, vel

ob ægrotantis consuetudinem vino albo dilutissimo emollita: cui additur ad gratiã & refrigerationẽ conferuæ boraginis aut violarum tantillum: vel ad paulo maiorem nutritionem gelatinæ fusæ ac colliquatæ paucillum. Proinde hoc diligenter aduertendum esse censeo, vt cibus potusve pro ægrotantium morositate varietur, cardiacisque pulueribus ad morborum malignitatem ac virium robur condiatur.

Victus vberior, morbis mitioribus factis, ægroto tamen admodum imbecillo.

VT ardentibus ferè omnibus febribus, morbisve acutis ac peracutis tenuis, atque adeò tenuissimus victus conferre dictus est: sic sanè mitioribus, & paulo minus noxiis, pleniorẽ cibarium mēsuram exhibere oportet, tū quòd metus est, ne ex paruo in maximū discrimen imbecilla natura promptissimè concidat: tum etiam magis, quòd longiori peregrinationi absoluendæ copiosius viaticum peregrè proficiscenti assumendū esse videatur. Quamobrem nõ ab Hippocrate solūm, verūetiã ab omnibus qui post eū scripserunt medicis, ea nutriendorum ægrotantium norma præscripta est: vt diuturnioribus morbis vberior victus vel tū maximè offeratur, quū nullus apparet naturæ (qui suis interuallis aduersus morbum fieri solet) conflictus.

præter quorum sententiam hoc etiã à posterioribus additũ fuit, vt pleniorẽ victũ (qui deinde resumptiuus appellatus est) morborũ declinationibus post vehementiorẽ ipsorum impetum cõferre dicerent.

Resumptiuus victus.

Vberiorem igitur aut resumptiuum victũ appellabimus cum practicis recentioribus eum, qui paulo plenior aut plenus antiquis dictus est. Quo certe nutritionis genere in his morbis vtendũ consueuerũt, in quibus ob longas & acutissimas febrium accessiones, post depulsam morbi vehementiam, magna virium ac roboris prostratio est: atque interdũ magis, dum quocũque morbi tempore pertimescimus ne futuræ crisi, hoc est ei quæ conflictationi vehementiori succedere solet, excretioni sufficere non possit. Quapropter duplicem esse huiusmodi victũ animaduertendum est: aliũ quidẽ magis delicatum & concoctu facilẽ, qui cõsumptis, gelatinis, cõtufis, atq; huiusmodi cæteris absoluitur: aliũ verò communẽ, & minoris in cõterendo ac cõficiendo laboris, qui melioribus, carnibus, piscibus, iusculis, fructibus euchymis commodè & suauiter apparatis perficitur: præmissa tamẽ (quemadmodũ in cæteris nutriendorum ægotantium legibus dictum est) virium ægri, temperamẽti, regionum, ætatum atq; anni temporum diligentissima perscrutatione.

victus paulo plenior duplex.

Febribus igitur continentibus, aut peracutis, vires magnopere resoluẽtibus, vel in Hecticã degenerãtibus, post partiũ internarũ resolutas phlegmonas, pulmonũ aut aliarum nobiliũ partium abscessuũ suppurationem: quum cibi solidiores nõ possint ab

ægotantibus assumi, neque iis etiam offerri debeât, sit tamē plenius, atque vberius nutriendum: id verò (etiãsi ægotus de vita periclitetur) extractis ac subtilissimè expressis carniũ aut aliarum rerum succis fieri debebit hoc pacto.

Primum quidem extremè deiectis ægoti viribus, contritoria dentium facultate, ipsaque deglutitione adeò imbecilla, vt vix etiam sorbere atque haurire possit: aliquid excogitandum est quod potionis loco propinatum, succum carniũ colliquatarum contineat: nullamque ipsius in deglutiedo vel hauriendo expostulet operam: partesque interiores siccas, atque humido naturali exhaustas aliquantulum recreet, ac quoad fieri poterit, citissimè instauret. In quem vsu potum restaurantem aut diuinum vulgò dictum sorbendum cum sac-

Potus restaurantem aut diuinum.

caro aut cinnamomo tepidum atq; ex gutto (biberonem vocant) hauriendum proponimus. Id autem nutrimenti genus quidam sublimatum carniũ, alii aquam carnis appellarunt. Quam duplici ratione confici posse certissimum est, vel per sublimationem aut destillationem (quæ postrema ratio, ob τὸ ἐμπυρβύματος noxam, ventriculum offendere creditur) vel per decoctionem in vase duplici (balneum Mariæ vocant) quæ vt celerius absoluitur, sic interdum minus temporis asseruatur, citissimèque corrumpitur ac mucum contrahit.

Sublimatio vel destillatio carniũ.

Sublimatio autem vel destillatio carniũ sic fieri solet. Virulinæ, capellinæ, aut ouillæ in frustula concisæ, vel pullorum, caponum, aut gallinarum

pinguium carne copiosiore præditæ pulpæ, additis vitulinis pedibus, nummis solaribus, aut purioris auri tenuissimis philuris infarctæ coniiciuntur in vas chymisticum, vitreum, aut luteum, plumbeo capitulo coopertum, bene obturatum, luto ex farina, oui albumine, & tantillo mastiches delibuta (lutum sapientiæ vocant) confecto, ita cõglutinatum, vt receptaculo capitulum cohæreat. quibus ad gratiam & mitigationem eius caliditatis quæ ab igne concipitur addemus, hordei deglubati atque excorticati vnum atque alterum pugillum, rosarum rubearum siccarum, aut recentium, vino granatorum acetosorum, vel rosacea aut omphacio prius infusarum pugillos duos, cinnamomi electi pauxillum: atque hæc omnia veluti per thorulos in conceptaculo disposita, insperguntur electuario manuscripti perlato, de geminis, diacameron, diamargariton frigido, & ad flatuum discussionem, coriam subtilissimè cõtriti puluisculo. Proinde si medicamentosam potionem efficere studeamus: addimus decoctioni ad capitis affectus, cephalicas plantas, origanum, stecadem, pulegiũ, & id genus cætera. Ad renum vitia, radices aut plantas deturbando calculo dedicatas: ad epilepticos præoniam, atque ad venas obstructas, quartanas, icterum, oxyacathæ radicem, viscum quercinum, scolopendrium, polipodium & huiusmodi quibus omnibus copiosum faccarũ rosfatum addere multis placet. Malunt autem quidam pulueres cardiacos post destillationẽ potui per linteum percolare ac permiscere, ne vis ipsorum odo-

*Destillatũ
restaurati-
uũ medica-
mentosum.*

rata, subtilis, atque admodum tenuis, ignis ardore evanescat: adduntque ad cerebri ac spirituum inflammationem diamosci ac diambrae nonnihil: & ad ventriculi atque hepatis adstrictionem diarhodon, & trasandallum, quibus etiam optimum esse videtur acorum, gentianam, helenium, imò interdum theriacem destillandis rebus adiungere: atque hac nituntur ratione, quòd dicant amaritudinis & insuauitatis permultum ipsa sublimatione deponi. Quinetiam plerique malunt auri folia ad ditiorum illecebras, quàm nummos aureos, aut ipsum etiam aurum solidum atq; obrizum carnibus permiscere. Aiunt enim solidum parùm admodum consumi: fierique destillationem longè gratissimam: siquidem vas chymisticum ac destillatorium aqua feruenti super lebate innatet, vel sabulo super fornace insideat. hoc enim pacto, minorem ab igne noxam accipere, satiusque esse carnes antequam destillandas immittamus, prius in olla aliquatulum efferbuisse, ad insalubriũ excrementorũ ablationem.

Quod autem celerius apparatur destillatum restauratiuum, id vase duplici fieri solet, carnibus eo quo supra dictum est pacto conditis, minutim concisis, & in capacem phialam coniectis, quatum permittere videbitur colli angustia. Verùm carniũ frustula filo conduplicato erunt traicienda, ac sibi inuicem colligãda, obturandaque phiala, vel linteo vel bombace, oui albumine & farina hordeacea madido: ita tamen, vt filum quo carnes inuicem continentur, extra promineat: atque hoc pacto, super le-

*Aliud de-
stillatum.*

bete aqua pleno, qui lento igni sit superpositus, per integras quatuor horas sinenda phiala, donec in humorē bona pars carnis abierit. Verūm oportet ipsam phialam feruenti lebetis aquæ, vsque ad collum sic inuersam esse, vt tamen eius fundum non contingat: atque vndecunque bene fulciatur, ne vacillet. Exactis deinde quatuor horis, sensim ignem, vt ea refrigescat, adimito, alioquin calidam si exemeris, protinus confringas. Ea postmodum aperta (quod superinfusa tepida sensim fieri oportet) filum atque adeò carnes leniter extrahito, vt sola tumdemum aqua remaneat: quam hippocraticæ modo percolatam, ac cinnamomo & saccharo conditam, ægrotanti propinare possis, Atque hic sanè victus extremè laborantibus ægris est accommodus: qui tamen nonnunquam delicatius pro ipsorū fortunis, vel etiam frugalius, & minore sumptu ac condimento, vbi per facultates non licet, appareri potest. Quæ variandi atque instituendi ratio, prudentioris medici iudicio relinquenda est.

Victus resumptiuus, nondum confirmatis viribus.

Non ita deiectis ægrotantis viribus vt celerrimum pertimescamus interitum, plenior alius victus institui potest, qui cibi & iusculi vicem habeat. Fit autem is optimarum carniū

diutiffimè ac lento igni percoctarum pulpis , vt ad tertias decrefcant:quæ deinde cetaceo linteolo cum cinnamomo percolatæ , atque ipfa expreffione liquidiore factæ, cōfumptorum eduliorum nomen *cōfumpta.* acceperunt, confummata noſtri vocant: fiunt ergo *cōfumma-* in olla communi ratione hoc pacto . Pullum Gal- *ta vii fiât.* linaceum integrum , vel etiam capum aut gallinam (cuius venter interaneis abiectis, hordeo, pafſulis, lactuca, portulaca, maiorana, tantillóque ſaccaro & cinnamomo fit infarctus) in ollam conti- ciunt, cum ea fluuialis aquæ vel criptæ aut cifter- næ portione (nam ea celerius alit) quæ ad ebulli- tionem ſufficere videatur . Poſt primam autem ebullitionem , aquam rurfus augent , falis pauxil- lum , ac (ſi morbus eſt in renibus) fœniculi, pe- troſelini; aſparagi, ruſci radices addunt. Si verò ad partes nutritorias morbus pertineat , bugloſſi , bo- raginis, ac cichorii folia concifa adiungunt . Con- ſumpto qui denuo iniectus liquore , vt à carnibus offa ſponte ſecerni conſpiciantur : tum ipſas qui- dem carnes extrahunt , earúmque ſuccum prælu- lo, aut torculariolo, vel quouis alio pacto expri- munt : quem rurfus cum ſaccaro , cinnamomo , ac rofaceæ modico ebullire ſinunt , vt tandem ſpiſ- ſior fiat : atque hoc quo ſupra dictum eſt pacto, in vſum adſeruant , vno aut duobus cochleari- bus per interualla ægrotanti oblati . Qui ſuc- cum meraciorem expoſtulant , carnes ab offibus coctione ſeiunctas extrahunt , cuneóque ferreo of- ſa contundunt , ac ſubigunt . Deinde verò rurfus

Gelador-
cium.
Gelatina.

ebullire permittunt, addita iterum aqua: quam ubi ad spiffitudinem redactam vident, tum carnes extrahunt: cetaceo liquidiora percolant: quod solidius est, prælo committunt, atque inde ius exprimunt, quod superiori adiungant. Id rursus igni ad maiorem spiffitudinem cogunt, demum condunt atque afferuant. Modus propinandi esse debet ad duo cochlearia caldariolo liquefacta, ac certis interuallis oblata. quo ferè pacto confici solet quod Geladorciũ ac gelatucinum Itali, nostri Gelatinam vocant: hoc vno dempto, quod superius enumeratis carnibus, capum, gallum vel gallinam veterem, pectus vitulinum, perdicem (si astringendum est) veterem aut alias (si opus est) solidioris nutrimenti carnes adiungunt: atque iis etiam pedes agninos, arietinos, aut vitulinos, ad viscositatẽ ipso iuri conciliandam adiiciunt: vt in cauea refrigeratum facillimè congelascit. Limpidum autẽ efficiũt colato per philtrum vel manicam aut caligam Hippocratis (ita enim appellant) iure cum modico cinnamomi, & oui albumine: quibus nõnulli addunt cardamomi feminis nõnihil & croci portiunculam: etsi ad colorem alii succini puluerem adiicere malint, & ad vigorem, vini albi in percolatione tantillum: quod in coctione adiicere nolint, ne acefcat.

Gelatina.

Quinetiam iis diebus quibus carniũ esu vel ex voto vel ex præcepto interdictũ est, potest quidem Gelatina, piscium carnibus confici atque apparari: veluti si lucii, perca, vandusia, carpionis, rhombi, aurata, aut saxatiliũ pisciũ carnes, aristis ademptis

ita decoquantur, vt in mucum bona pars abeat, reliquum percolatum, atque aromate & oui albumine limpidius factum, sic afferuetur vt dictum est.

In diarrhœa, lienteria, dysenteria, cœliaco, magnis attenuationibus, atrophia, marasmo, hæctica, siquãdo medica ratione, quæ tamen victu absoluetur, vires erût celeriter instaurandæ, præter expressum armum ouillũ, capum ac perdicem (nam hæc aliquo succo gratiore, vt est punicorum aut aurengiorum condita, rosatoque saccaro inspissata facile absorbentur) item præter Marcipanes, seminibus *Marcipanes.* roborantibus pro maiore parte cõfectos: poterit imperari syrupus resumptiuus, quem plærique recentiorum ex decocto carniũ testudinũ nemoralium *Syrupus resumptiuus.* bene depuratarũ, abiectis capitibus, pedibus ac caudis cõficiunt, additis passulis, hordeo, nucleis pineis, pistaciis, seminibus frigidis maioribus: ac siquidem alius erit cohibenda, semine cidoniorum & malux, puluere rosarum, sandalli, boli armenici, gummi arabici, & tragacathæ: plæriq; ad robur naturæ adaugendum expressionem colatam inspissant electuario resumptiuo, quẽ descripsit Nicolaus, in puluerem redacto, cui addunt pulueris moscati & ambarati nõnihil ad gratiam, & spirituũ recreationẽ. Cuius rei conficiendæ ac componendæ rationem secũdum artem, futurum est vt aliquando doceamus.

Victus communis resumptiuus, viribus ferè cõfirmatis.

OMni iam periculo ablato, prorsusque remota interitus suspicione: tum quidem paulatim ad pristinam nutriēdi corporis consuetudinē reuocandi sunt ægroti. Quamobrem imbecillibus adhuc existentibus coquendi viribus, veluti nunc primū à morbi conflictu liberatis, quales sunt declinantibus ad salutem acutis aut peracutis, si quando solidiore cibo ventriculum assuefacere cupimus: meliorum ac solidiorum carniū diutissimè elixarum succum percolabimus: ac quod reliquum est macmatis per cetaceū exprimi, deinde mortario valde contundi, alio iuscūlo ablui, ac rursus tamisio vel crassiore linteolo percolari præcipiemus, addito in postrema percolatione omphacii tantillo vel acetoso alio sapore, aut parum acerbo, qualis est punicorum, & ad dulcedinem (quæ nonnullis plurimum grata esse solet) saccaro: ad robur ventriculi, triasandalo, aut electuario manuschristi perlato.

Quinetiam interdum carniū contusarum ac bene pistatarum expressioni, ante colaturam, addimus micam panis iuscūlo earundem carniū aliquantisper infusam, cum amygdalis etiam contusis, superadiecto modico vini granatorum, & aquæ rosacæ. Id cibarii genus pistatū & contusum vulgus nostrum appellare solet, qui etiamnum potest ichthyophagis ex pisciū meliorū carnibus, aristis

Succus meliorū carniū.

*Pistatum.
Contusum.*

abiectis eodem pacto præparari.

Proinde quemadmodum calidis & ficcis affectibus elixas carnes, eâsque ita apparatus ac conditas, *Elixæ carnes.* vt iam sæpe dictū est, offerre solemus: sic etiam frigidis affatas exhibere decet, etiam si morbus prius acutus fuerit. Ita que viribus imbecillioribus, gallina iunior phasianata, gallinota, phasiana, vel perdix, aut ouilla exaffabitur: Deinde verò puluere cinnamomi tenuissimè trito paululum conspergetur: ac demum ab igne extracta, aqua rosacea aut vino odorifero muscatello irroretur, atque ita adhuc calida pistetur & subigatur, instillato ac perpetuo superinfecto vino aromatico. Id ita cōtufum ac nitidiorè linteolo inuolutum, torculari submitatur, è quo succus extractus ac paululum excalfactus, ægro propinetur, admixto granatorum vel aurengiorum succo, aut saccharo rosato ad gratiam. Nonnulli carnes exaffandas gratioribus herbulis inferciūt, siue hæ sint frigidiores, siue etiam paulo magis calidæ, sed hoc percolatum iusculum ingrati saporis esse solet.

*Expressum
carnium e-
lixarum.*

At si vsque adeo robustæ sint ægotantium vires, vt sine succi expressione carnes exaffatas comman-
ducare possint: eas verò minutissimè contusas, ac cultellis duobus conscissas, commodè apparabimus, admixtis mali punici granis aut aurengii medulla interiore ad gustum suauiorem. Sint autem carnes perdix iunior, pullus gallinaceus octo vel ad summum quindecim dierū aut paulo prouectior, turdus montanus, pullus columbinus etiam iunior, ac nondum venerem expertus: atque vbi ad grandio-

Ius album.
Alba come-
sio.

res aues erit progrediendum : nunquam excedere hastodellum aut phasianatam gallinam licebit. Idipsum de piscibus carne solidiore præditis efficere par est, rhombo, lucio, perca, vandosia, solea: quorum pulpis cum pane, amygdalis, saccharo & rosacea cõtusis, ius album in eundem vsum conficiunt: quod idem ex albo capi, aut vitulina iuniore à quibusdam coquis fieri solet, albam comeestionem vocant.

Tenuioris autem fortunæ ægrotantibus, vitulinæ iunioris frustulum de pectore extractũ, minutim conscinditur: ac iure oxalidis aut omphacio cõditum propinatur, cruris item ouilli expressum, aut eius affati minutissimè contrita caro: pedes agnini benè mundati, cũ oui vitello & myrepfica fricti: ite auicularum testes, icora, ventriculi, alæ, cerebella, ita vt iam in victu tenui dictum est apparatus: denique cætera quæ pro cuiusque regionis consuetudine condiri atque instrui consueuerunt.

Turtæ Itæ-
licæ.

Placētis delicatioribus vtuntur Itali (turtas vocāt) quibus gustatũ in ægritudinibus biliosis excitēt, atque interim corpus nutriant, virēsque ex morbo deictas instaurēt. has autē ditioribus apparare ac cõficere solēt: quæadmodũ saccharo, melle, amygdalinis, pineis ac pistacinis nucleis, & huius generis cæteris præparare marcipanes : quibus vtrisque præter cõmunē conficiēdi rationē, etiam cõtusas meliorũ auicularũ carnes infriare, odoratisque herbulis cõdire solent. Placentas aut turtas cõficiunt hoc ferè pacto. Sartaginis (in hũc vsũ ita præparatæ, vt operculo cõtectæ vtrinque; cādētes prunas aut cinerē calidũ percipere possit) fundũ medulla, adipe, vel butyro recēti

illitū, membrana pastilitia obducūt: huic insternūt lactucā, portulacā, endiuviā leuissimè contusas, prius quidē ebullitas, & aqua faccarata maceratas: quibus amygdalarū & passularū, quas corinthias vocamus, cōtusum superiniiciūt: Inde verò pulli elixi, aut perdicis carnes frustulatim cōcīfas, abiectis ossibus, suo ordine cōsternunt, atq; extendūt: rursūsq; cōtusis passulis & amygdalis, operiūt: his odoratas herbulas denuo inspergūt, atq; eo quo dictum est modo apparāt: ac tum demum capi, gallinæ aut pulli iusculo humectant. Hæc omnia, vel omphacio, vel vino granatorum exacuunt: gratiora autem reddunt insperfo coriani præparati, myreplicæ, ac cinnamomi puluere, aliquot ouorū vitellis excepto. His alterum mēbranæ pastilitiæ foliū superiniiciunt, atq; operculo testaceo cōtegūt, nec ignē remouēt, donec mediocrē siccitatē pasta cōceperit: quā nonnulli cū faccaro rosato pinsere, fundūmque sartaginis charta butyro inuncta illinere solent.

Quibus per fortunas delicatioribus cibis vesci nō licet: his panatellā variè præparatā Itali propināt, nos offam cui' panis optimo iusculo benè madidus fuerit, obiicimus: aliis autē pruna, aut vix damascenæ, annotinæ, vino & saccharo incoctæ, aut super caldario-
lo suffocatæ offerūtur. Item linguæ ouillæ vel veruculo tostæ, vel suffocatæ, vel super craticula exassatæ. Itē vitulini atq; etiā arietini pedes, vel bulliti, vel cū ouis & nuce muscata frixi addito omphacio, aut alio etiā pacto pro cōmuni cuiusq; regionis cōsuetudine apparati. Iuscula quoq; in cōualescentium gra-

Iuscula spissiora.

Caldiusculum.
Brodetum.

vno aut altero oui vitello, cum tantillo omphacii, caldiusculum & brodetum nominant: quod aromatis nonnunquam & tantillo croci condiunt. Proinde, vt huiusmodi ægrotantes aut à morbo conualescentes facilius edant ac cōficiant carnes sibi oblatas: eas minutim contundere oportet: ac iubere vt dentibus optimè subigant antequam deuorent. Primis quoque diebus non abs re fuerit diutissimè cōmasticatarum carniū reliquias aut macma (ne ventriculum grauet) expuere, earūque tantum substantiam exugere, atque ita paulatim conualescentibus ad consuetos cibos redeundum. Vix enim credas quantum ex ingurgitatione incommodi accidere soleat.

Potus conualescētium.

Lac asini.
num.

Potus autem in resumptiuo nutriendi genere sanequam varius est, ac pro morborum differentiis etiam diuersus. Quibusdam enim, vt phthificis, hecticis, marasmo, atrophia laborantibus, lactis asinini recēs emulcti potū veluti medicamētū imperam⁹. Cuius penuria ad caprinū & vaccinū itur. Emēdatur autem lac variis modis. Nam si febris suspicio est, cumalui (quod plerunq; accidere solet) profluuiō, tū quidē auri, argenti, vel chalybis frustum candens in eo extinguitur. Ac si in pulmonib⁹ vlcus pertimescitur, saccari rosati puluis lacti infriabitur. qui potus, singulo mane, longè à cibo exhiberi debet. Est enim alimento ac medicamento quibusdam. Quod reliquum est, id magnopere obseruare oportet, vt nunquam nisi coctam aquam conualescentibus sinamus, nihilque præsertim hyeme ac post vehemē-

tiffimas febres nisi moderatè tepidum in potu assumere oportet, mensuræque sagacissimè prouidendum, vt paululum ac sæpius guttur à febris reliquiis adhuc asperum irrorent: neque vbertim atque affatim hauriant: vnde venarum ingurgitatio, hepatis obstructio, ventrisque prominentia succedit. Magis enim in potu delinquere solent ab acutis aut peracutis redeuntes, quàm in cibo, aut aliis rebus ad sanitatem commodis. Temperabitur autem aqua pro conualescentis desyderio vel hordeo, vel faccaro, vel pane, vel amygdalis, vel vti videbitur.

Vinum autem non sinemus nisi febre omnino extincta. Cuius si quædam reliquiæ viribus admodum deiectis supersint, aluique profluuio aut magna liquiditate laboret: tentandum quidem vinum tenue, oligophorum, multum aqua cocta dilutum, interdum rubellum, nonnunquam etiam album, atque id in pastu tantum, & dum nutrientem cibum assumit. Nam alio dum sitit tempore, reliquisque horis à pastu, ptissanam porrigere tutum est, vel meraciorem ac dilutiorem poscam: atque æstate interdum oxycratum, si vehementissima & ardentissima sitis est: quod in declinatione peracutorum morborum aut etiam acutorum accidere solet. Verùm id quidem ea lege sinimus, dum nullam esse vlceris interni suspicionem certò scimus: alioqui aceto esset abstinendum.

Ptissanæ autem appellatione permulta ex hordeo præparata comprehenduntur, quòd vel cibo vel potu exhiberi solet. Etenim quæcūq; iuscula ex hor-

*Ptiffana
tota.*

*Cremor
ptiffanæ.
Hordeatū.
Hordeum
mūdatum.*

*Ptiffana
simplex.*

deo fiunt, ptiffanæ nomen retinēt. quæ si non exco-
lata fuerint, vt bene decoctum hordeū adhuc inte-
grū remaneat, ptiffana tota dicitur : qua bene præ-
parata Hippocrates in resumptiuo vict⁹ genere vte-
batur. Si verò percolata fuerint hordeata iuscula, tū
quidem cremoris ptiffanæ nomen assumūt, nostris
hordeatum & hordeum mundatum dicitur, tenui
victu accommodum . At solum hordei decoctum
ablato atque abiecto grano, aut prima hordei aqua,
ptiffana sola aut simplex nominatur : tenuissimo
victu exhiberi consueta: fitque vel meracior, vel di-
lutior pro coctionis mora.

*Ptiffana v-
ti cōficitur.*

Exactè autem cōficiendæ ptiffanæ ratio sic habet.
Hordei excorticati vel mundati circiter librā vnam
aspero linteo confriabis, vt vsq; ad interiorem cor-
ticem diducatur. Deinde tertio aut etiā quarto ca-
lida ablutum in ollam infundes, additis octo aquæ
fluuiatilis libris: primā quæ ebullierit aquam, tan-
quam inutilem abiicies, addēsque rursus aquæ ca-
lidæ libras aliquot: quas post primam coctionem ac
moderatā ebullitionem (quæ lento carbonum igni
fieri debet) percolatas, vasē vitreo recondes in vsum.
Ea ptiffana sitim ac linguæ asperitatē mitigat, in-
flammas partes lenit, præcordia humectat, febrīq;
ardentissimæ est accommoda. At si diuturniorem
coctionem experiatur hordeū, vt iam spissior ptif-
fana fiat, tum quidem cibi & potus loco fuerit.
Adulteratur autem variis modis, Iure carniū, pa-
ne incocto, aut mica panis (dum percolatur) addita:
vel etiam amygdalarum cremore immixto: aliis

item permultis quæ vel aluum soluere, vel astringere, vel inflammatas partes refrigerare possunt. quod medici iudicio permittendum fuerit. Sunt qui farinam hordei à furfure mundatã incoquant, coctãq; pulli gallinacei iusculum aut aqua coctum adiiciant, saccaróque condiant. atq; hoc pacto celeriter cremorem exprimunt. sed hoc non ita salubre esse iudicatur. Alii similaginis farinã in hunc usum excogitarunt.

Quando præcipiendæ sint superius explicatæ victuum differentiæ in morbis, secundum praxim.

FRustra teneas superius explicatas victuum differentias, ac compositiones, morborúmque genera ac tempora dignoscas, nisi secundum praxim vtrunque scitè coniunxeris, exactèque sciueris, quando tenui ac tenuissimo victu sit vtendum: quoque morbi tempore hoc vel illud agendum sit. quod proximum est vt tibi nunc breuiter exponamus atque indicemus.

Proposito igitur morbo, qui sit acutus ac brevis, *Acutorum victus.* constante decumbentis viriú robore: principio quidem exactè tenuis victus imperandus erit, hoc est, quo nihil omnino nutrientis cibarii ægrum iubeas assumere. At si metus est à viribus naturæ,

aduersus morbum pugnaciffimè contendentis, fitifq; fit maxima cum magno partium interiorum ardore, folam aquam vel coctam vel hordei tantillo permixtam exhibebis: aquam ptiffanæ vel hordei vocamus. Ac fi paulò magis nutrire defyderabis, huic infundes gelatinæ paululum, aut deftillati reftauratiui nonnihil. verùm eam paucam, & magno temporis interuallo propinabis: atque interdum aquæ albæ, hoc eft micæ panis, ac medullæ amygdalarum fuperinfufæ potionem offeres.

*Acutiffi-
marum vi-
ctus.*

Si autem acutiffimus morbus ficcitatem extremam, fitimque intolerabilem inducat: tum actum frigidam aquam (veri frigoris nominant) eamque multam, femel tantum, idque ardentiffimi caufonis tempore propinabis, etiam ex Galeni fententia: vbi præfertim corpus tale effe videbitur, quod bene carnofum, quadratum, & robuftum dici poffit: neque continens ex earum fit genere quæ putris appellari debeat. Huius autem loco, vbi vires imbecilliores perfentimus, eftque putredinis aliquod argumentum, fyrupos refrigerantes aut Iulapia exhibere folemus, quæ punicum malum aut citrium, rofas, violas, acetum, oxalidem recipiunt. Quo tempore pofcam interdum confulit Galenus: vbi nulla eft partium exulceratarum fufpicio.

*Victus ex-
tremè col-
lapforum.*

Proinde fi vires ita concidere quocunq; in morbo videbuntur, vt proximè futuram fyncopen præfagire poffis: tum quidem eo victu qui in extremè collapsis viribus dictus eft, vtendum: atque hoc aduertendum eft, ne in ipfa crisi aut ante crifim exhi-

beas quicquam, nisi ob morbi vehementissimum impetum, aut nimium sudorem, vel profluuii exolutionem, vel etiam deliquium animi pertimescas: quod insignibus vacuationibus superuentens, vires in totum prosternere, omnemque absolutæ curationis expectationem vel peritissimo cuiq; adimere possit. Quinetiam, vbi vel media accessione, atque in ipso conflictu natura propè cõcidente symptomata læthalia irruere conspiciuntur: eo tempore nutriendum esse faciliè censuerim. Verùm id quidem (vt dictum est) parcè admòdum, ac cibariis facillimæ concoctionis, & distributionis celerrimæ: quæque naturam coquendo & expellendo morbo plurimum intentam ab officio suo reuocare non possint. Id ipsum faciendum est bulimo succedente, vel ea fame quam practici syncopalem dicunt, non habita tunc temporis accessionis impetus ratione. Sed non est appetentiæ credendum, tantumque offerendum, quod ignis ardorem extinguat, aut salutem impediatur. Declinante verò morbo, paulatim ad cibos nutrientes procedendum, victusque primum quidem tenuis, ac deinde plenior imperandus est.

In longis ac chronicis morbis eam rationē sequi oportet, quam tu quidem peregre proficiscentibus obseruandam esse faciliè conieceris: quibus ob longum & diuturnum iter, largiore pecunia est opus. Itaque principio tenui victu erit vtendum, tenuiore autem, dum imminebit morbi accessio: ipsa verò crisi, tenuissimo: atque hoc pacto procedentium

victus longorum ac chronicorum.

symptomatum multitudine & grauitate, immutandus erit victus, vt modò plenior, modò tenuior, secundum ægri vires exhibeatur. Declinante morbo, resumptius ac paulo plenior conuenit: atque hoc pacto sensim ad consuetudinem redeundum. Hoc interea obseruandum, vt quæ lentè attenuata sunt corpora, lentè reficiamus, ne nouæ cruditates inducantur. Quæ autem citò sunt exhausta (vt in acutissimis atque admodum breuibus morbis) celeriter etiam refoueamus: hoc est alimentis celerem & facilem coctionem præstantibus.

Quod autem calidis & ficcis morbis frigidus atque humidus: frigidis & humidis calidus & siccus victus proficit, ac conferat: id verò notius ac perspectius est, quàm vt alia indicatione aut probatione indigeat: satisque iudiciis omnibus comprobatum est, contraria contrariorum esse adiumenta. Sed magnus in ea re cibariorum habendus est delectus: vt ex arte scias, qui cuique temperamento concoctu faciles, aut eò minus conueniant, quaque diligentia secerni debeant. Quod libris superioribus satis in genere explicatum esse videtur. Reliqua in simplicium pertractatione quando licebit absoluentur.

F I N I S.

INDEX COPIOSISSIMVS EORUM
quæ in hoc libello reperiuntur.

A			
Abstergentia cibaria		Aer Indicus saluberrim ⁹	66
104.105		Aeris consideratio	119
Abundans nutrimentū	114	Aerium mel	109
Accessionū tēpora uti cō-		Aerium mel roscidum	70
siderare oporteat	124	Affectus animi	119
Acetum	72	Alba aqua	18
Acetum compositum	73	Alba uina ex Gallia &	
Acetum insalubre	74	Germania	20
Acetum optimum	73	Album ius	148
Acetum in condimentis	37	Albus puluis	36
Aceti usus & salubritas	73	Albucum	108
Acetaria	58	cur Alendi acuto morbo	
Acicula	47	laborantes	116
Acuti morbi	121	Alimenta quibus pro-	
Acuti morbi ex deciden-		sint	82
tia	121	Alisa	65
Acutorum morborū uictus		Alla	25
circa initium	123	Alliata	37
Acutorum morborū uictus		Alpinus caseus	42
in statu	124	Alui profluum natura-	
Acutorum uictus	153.154	le	110
AEgrotantiū uires cibaria		quæ sine molestia Alum	
roborantia	116	soluunt	108
AEgrotantium nutriendorū		Amphybia	53
indicationes	115	Amygdala	65
		Anates palearij	99
		Anchellus	44

I N D E X.

<i>Anchelli</i>	47	<i>Aqua pluuiialis</i>	17
<i>Angues</i>	54	<i>Aqua puteana</i>	17
<i>Anguilla</i>	51	<i>Aqua saccharata</i>	85
<i>Anguillæ marinæ</i>	47	<i>Aqua salsa</i>	17
<i>Anguricæ</i>	64	<i>Aqua stagnans</i>	16
<i>Animi affectus</i>	119	<i>Aqua torrentium</i>	17
<i>Aperiētia cibaria</i>	104.105	<i>Aqua turbida</i>	17
<i>Apiarium mel</i>	70	<i>Aqua uinariorum</i>	103
<i>Apricoqua</i>	16	<i>Aquaticæ aues</i>	29
<i>Aqua</i>	80.82.93.98.111	<i>Aquisinus</i>	46
<i>Aqua alba</i>	18	<i>Aquila marina</i>	46
<i>Aqua Alexandrina</i>	18	<i>Argētinenſes ſulmonuli</i>	50
<i>Aqua aromatica</i>	18	<i>Armatus piſcis</i>	47
<i>Aqua cocta</i>	135	<i>Armelini</i>	61
<i>Aqua compoſita</i>	17	<i>Armeniaca</i>	61
<i>Aqua dealbata</i>	127	<i>Aromata</i>	76.105
<i>Aqua dulcis</i>	17	<i>Aromatica aqua</i>	18
<i>Aqua fabrorum</i>	136	<i>Aromatici pulueres</i>	36
<i>Aqua fluuiialis</i>	16	<i>Aromatites panis</i>	11
<i>Aqua fontana</i>	16	<i>Artolachana</i>	13
<i>Aqua Hippocratica</i>	18.86.	<i>Arundineū mel, aut de can-</i>	
	136	<i>na</i>	71
<i>Aqua hordei</i>	126	<i>Aſellus</i>	45
<i>Aqua lactis</i>	85	<i>Aſinum lac</i>	150
<i>Aqua lacuſtris</i>	16	<i>Aſtringentia pyra</i>	112
<i>Aqua mellis</i>	85	<i>Auellanæ</i>	65
<i>Aqua mulſa</i>	17	<i>Auenæ cremor</i>	128
<i>Aqua paluſtris</i>	16	<i>Aues</i>	28
<i>Aqua panata</i>	127	<i>Aues aquaticæ</i>	29
<i>Aqua placentina</i>	18	<i>Auium carnes</i>	87

INDEX.

<i>Auium particula</i>	83	<i>Brasaulæ</i>	99
<i>Auicularum particula</i>	eli-	<i>Brodeta</i>	131
<i>xæ</i>	132	<i>Brodetum</i>	150
<i>Aulicus panis</i>	11	<i>Bromica byrea</i>	26
<i>Auratæ</i>	48	<i>Bucæ panis</i>	11
<i>Aurengia</i>	62	<i>Buccellati</i>	13
<i>Azymus panis</i>	11	<i>Buglossæ</i>	48
		<i>Bullio</i>	108
B		<i>Bullita prima</i>	85
<i>Balsamum brutum</i>	60	<i>Butyrum</i>	41.80.83.100
<i>Barbatæ</i>	48	<i>Butyrum insalubre</i>	41
<i>Barberitium uinum</i>	24	<i>Byrea</i>	25
<i>Bastarda uina</i>	20	<i>Byrea Bambergensis</i>	25
<i>Bellaria</i>	81.83	<i>Byrea Bezuntica</i>	26
<i>Benedictus panis</i>	10	<i>Byrea bromyca</i>	26
<i>Berberis</i>	63	<i>Byræ salubres & insalu-</i>	
<i>Bergomatia pyra</i>	62	<i>bres</i>	26
<i>Beta pista</i>	109	<i>Byreata insula</i>	132
<i>Bezuntica byrea</i>	26	<i>Byrembrotia</i>	26
<i>Biscoctus panis</i>	11	C	
<i>Bispanis</i>	89	<i>Cacochymi cibi</i>	97
<i>Bochetum</i>	17.50.85.136	<i>Cacochymum saccharum</i>	
<i>Bocquetium uinum</i>	24		72
<i>Boffetus panis</i>	11	<i>Cærealia</i>	80
<i>Boleti</i>	66.68	<i>Cærealia uina</i>	24.25
<i>Bonchristiana pyra</i>	62	<i>Cetæ</i>	45
<i>Bonitas panis</i>	10	<i>Calcitrape</i>	65
<i>Bonitas uini</i>	18	<i>Caldiusculum</i>	150
<i>Botargæ</i>	54		

INDEX.

<i>Camuari</i>	52	<i>Carnium condimenta</i>	35
<i>Cancri</i>	52	<i>Carnium differentia</i>	26
<i>Candidus panis</i>	10	<i>Carnium infarcta</i>	33
<i>Canis</i>	45	<i>Carnium pastitia</i>	32
<i>Campiniones</i>	66	<i>Carnium salubriū enume-</i>	
<i>Capa sancta, rubra, &</i>		<i>ratio</i>	28
<i>longa</i>	52	<i>Carnium insalubriū enu-</i>	
<i>Capi</i>	47	<i>meratio</i>	29
<i>Capito</i>	44	<i>Carobiæ</i>	65
<i>Capituli panis</i>	10	<i>Carpio</i>	50
<i>Cappares</i>	63	<i>Caseus</i>	41.80.100
<i>Caryophyllum</i>	76	<i>Caseus Alpinus</i>	42
<i>Capus phiala inclusus</i>	34	<i>Caseus insalubris</i>	42
<i>Capus infarctus</i>	129	<i>Castaneæ</i>	63
<i>Caput lactis</i>	40	<i>Castroca mala</i>	99
<i>Carbonatæ</i>	99	<i>Cataputia</i>	107
<i>Cardæ</i>	59	<i>Caviarium</i>	54
<i>Cardamomum</i>	77	<i>Celsirama uina</i>	22
<i>Carisia uina</i>	24	<i>Cerasia</i>	62
<i>Carletij</i>	48	<i>Cerasia Aquitanica</i>	65
<i>Carnes</i> 26.80.82.93.96.99.		<i>Cernellia</i>	65
101.103.111		<i>Certoliana pyra</i>	62.68
<i>Caro insalubris quadrupe-</i>		<i>Chronicorū uictus ini-</i>	
<i>dum</i>	30	<i>tio & augmento</i>	123
<i>Carnes à regionibus</i>	27	<i>Cibus quibus utilis</i>	89
<i>Carnes ab educatione</i>	27	<i>In cibo medicamenta</i>	79
<i>Carnes auium</i>	87	<i>Cibi cacochymii</i>	97
<i>Carnes quadrupedum</i>	87	<i>Cibi pleniores ac pleni-</i>	
<i>Carnes salubres quadrupe-</i>		<i>mi</i>	117
<i>dum</i>	29	<i>Cibi simplices ac morbi</i>	115

I N D E X.

<i>Cibi tenuissimi</i>	117. 136	<i>Cibaria omnino nullo di-</i>	
<i>Ciborū coctu faciliū di-</i>		<i>scrimune salubria</i>	79
<i>uisio</i>	79	<i>Cibaria omnibus nullo di-</i>	
<i>Ciborum coctu difficilium</i>		<i>scrimune insalubria</i>	97
<i>diuisio</i>	79	<i>Cibaria stomatica</i>	80
<i>Ciborum qualitas</i>	115	<i>Cibaria quibus utilia</i>	103
<i>Cibarius panis</i>	10	<i>Cibaria quibus inutilia</i>	102
<i>Cibarium oleum</i>	69	<i>Cibariorum naturæ consi-</i>	
<i>Cibaria abstergentia</i>	104	<i>deratio</i>	115
<i>Cibaria aperientia</i>	104	<i>Cibariorum facultas</i>	84
<i>Cibaria quibus commoda</i>		<i>Cibariorum assumendorū</i>	
84. 106		<i>ordo</i>	118
<i>Cibaria leuius aluum du-</i>		<i>Cibariorum primas simpli-</i>	
<i>centia</i>	106	<i>cium qualitates hoc loco</i>	
<i>Cibaria quæ uentrem emol-</i>		<i>non disquiri</i>	78
<i>liunt</i>	106	<i>Citria</i>	61
<i>Cibaria eustomacha</i>	80	<i>Coamellij</i>	66
<i>Cibaria pigrā aluum ex-</i>		<i>Cinnamomum</i>	76
<i>citantia</i>	107	<i>Citrulli</i>	64
<i>Cibaria quæ facilè uel dif-</i>		<i>Ciuicus panis</i>	10
<i>ficilè in uentriculo co-</i>		<i>Clybanites panis</i>	12
<i>quantur</i>	9	<i>Comarus</i>	65
<i>Cibaria quæ incidunt</i>	104	<i>Comestio alba</i>	148
<i>Cibaria quibus nocent</i>	86	<i>Composita aqua</i>	17
<i>Cibaria quæ obstruunt, &</i>		<i>Composita uina</i>	21
<i>flatus excitant</i>	102	<i>Conchæ</i>	52
<i>Cibaria uires ægrotantium</i>		<i>Conchylia</i>	52
<i>roborantia</i>	116	<i>Condimenta</i>	81. III
<i>Cibaria quibus salubria</i>		<i>Condimenta carniū</i>	35
109		<i>Condimenta pisciū</i>	55

INDEX.

Condimenta quibus salu- bria	86	Crocum	77
Condimenta insalubria	37	Cuculus	47
Conditi fructus	66	Cucumeres	64
Confecturæ liquidæ	83	Cucurbitæ	64
Congrus	45	Cucurbitarum iuscula	131
Consideratio naturæ ab- riorum	115	Cunoeticum uinum	23
Cōsuetudinis ægroti obser- uatio	126	Curmi	25
Consummata uti fiant	143	Curtinium uinum	23
Consumpta	143	Curtipendula	61
Contusa	87	Cydræa uina	22
Conualescentium potus	150	Cydoneatum Lugdunen- se	107
Coquilla	52	Cycharus	44
Corna	65	P	
Corneliana uina	22	Dactilina pruna	62
Corpus gracile efficien- tia	95	Damascæna pruna	62
Corpus pingue quæ red- dunt	92	Damania pyra	62
Corporis sani & ægroti nu- triendi uaria indicatio	113	Dapsiticus panis	11
Corfica uina	20	Dealbata aqua	127
Cotonea mala	64	Decocta Germanorum	131
Coruus	47	Defrutum	88
Cremer auenæ	128	Depuratum pisorum	130
Cremer frigus	108	Despumatum mel	109
Cremer lactis	40	Destillatum restauratiuum medicamentosum	140.
Cremer ptissanæ	80.152	141	
		Destillatio carniuum	139
		Diacodion	36

I N D E X.

<i>Diacydonion</i>	36	F	
<i>Diatrion pipereon</i>	36		
<i>Dispensa</i>	21	<i>Faba ægyptia</i>	65
<i>Diuisiones piscium</i>	43	<i>Facultas cibariorum</i>	84
<i>Diurni morbi</i>	121	<i>Fagina glans</i>	65
<i>Draco</i>	44	<i>Fatua uina</i>	85
<i>Daguenetia pyra</i>	64.91	<i>Festucæum</i>	83
<i>Dracetæ</i>	67	<i>Ficus</i>	62
<i>Ducis puluis</i>	36	<i>Flaminicæ</i>	14
<i>Dulcis aqua</i>	17	<i>Flatulenta</i>	103
<i>Dulciaria</i>	12	<i>Flauij</i>	48
<i>Dypiros panis</i>	11	<i>Flos mellis</i>	70
E		<i>Fluuiialis aqua</i>	16
<i>Electio lactis</i>	39	<i>Fluuiiales pisces salubres</i>	49
<i>Elixæ carnes</i>	147	<i>Fluuiiales pisces insalubres</i>	51
<i>Elotus panis</i>	80	<i>Focacæus panis</i>	12
<i>Enumeratio carniū sa-</i>		<i>Fontana aqua</i>	16
<i>lubrium</i>	28	<i>Formago</i>	41
<i>Enumeratio carniū insa-</i>		<i>Fragæ</i>	63
<i>lubrium</i>	29	<i>Frambosicæ</i>	63
<i>Erycius marinus</i>	53	<i>Francetura</i>	61
<i>Eunites panis</i>	10	<i>Fruct⁹ 83.88.91.94.101.111</i>	
<i>Eustomachum</i>	8	<i>Fructus arborum</i>	100
<i>Eustomacha cibaria</i>	80	<i>Fructus coctionis facilis</i>	60
<i>Expressum carniū elixa-</i>		<i>Fructus conditi</i>	66
<i>rum</i>	147	<i>Fructus herbarum</i>	100
<i>Expressa</i>	87.145	<i>Fructus Hispanici</i>	66
		<i>Fructus in tenui uictu</i>	133
		<i>Fructuum delectus</i>	60
		<i>Fructuaria</i>	80

I N D E X.

<i>Fructuaria edulia</i>	Neu-	<i>Grossula</i>	63
<i>striorum</i>	131	<i>Grunotus</i>	44
<i>Fructuaria uina</i>	22	<i>Gryotia</i>	65
<i>Fruumentacea polenta</i>	133	<i>Gutta mera</i>	19
<i>Fugitalpia</i>	107	<i>Gutalla</i>	25
<i>Fumosa uina</i>	85		
<i>Fungi</i>	66	H	
<i>Furetum</i>	83		
G		<i>Haleca</i>	44
		<i>Hamia</i>	50
<i>Gallica uina</i>	20	<i>Herbarum fructus</i>	63
<i>Gambari</i>	52	<i>Heroëtia siue heroica ui-</i>	
<i>Gardones</i>	49	<i>na</i>	23
<i>Garum</i>	55	<i>Hippocratica aqua</i>	18.86
<i>Gastelli</i>	13.14	<i>Hippocratica Britanorū</i>	132
<i>Geladorcium</i>	144	<i>Hippocraticum</i>	88
<i>Gelatina</i>	83.144	<i>Hippocraticum uinum</i>	21
<i>Gingiber</i>	77	<i>Hochipotia recocta</i>	132
<i>Glans fagina</i>	65	<i>Hordei aqua</i>	126
<i>Gloriosa</i>	49	<i>Hordeacea</i>	15
<i>Gobiones</i>	49	<i>Hordeatum</i>	80.128.152
<i>Gobius</i>	44	<i>Hordeatum mundatum</i>	152
<i>Gobieræ</i>	14	<i>Humores lentos ac uiscosos</i>	
<i>Gracile corpus quæ effi-</i>		<i>quæ generant</i>	101
<i>ciant</i>	95	<i>Hydromeli</i>	85.126
<i>Grana paradisi</i>	77	<i>Hydrosaccara</i>	127
<i>Granci</i>	52	I	
<i>Granciporri</i>	52	<i>Imperiales</i>	49
<i>Grisea uina</i>	85	<i>Inanitio</i>	120

INDEX.

<i>Indici pavones</i>	99	<i>Lac & semen argētia</i>	95
<i>Infarcta carniūm</i>	33	<i>Lac asininūm</i>	150
<i>Infarcta mali succi</i>	35	<i>Lactis aqua</i>	85
<i>Infarcta pisciūm</i>	54	<i>Lactis caput</i>	40
<i>Insalubris caseus</i>	42	<i>Lactis cremor</i>	40
<i>Insalubre butyrum</i>	41	<i>Lactis electio</i>	39
<i>Insalubria condimenta</i>	37	<i>Lactis serum</i>	83
<i>Insalubria oua</i>	38	<i>Lactes</i>	52
<i>Insalubria uina</i>	21	<i>Lacertus marinus</i>	45
<i>Insalubritas panis</i>	12	<i>Lacerti ligerini</i>	51
<i>Interiora coctorum signa</i>		<i>Lacertuli</i>	49
122		<i>Lactucæ</i>	58
<i>Iosacea pruna</i>	64	<i>Lacustris aqua</i>	16
<i>Itria</i>	13	<i>Lampetra</i>	51
<i>Iulapium Alexandri-</i>		<i>Lampredones</i>	49
<i>num</i>	136	<i>Lasagnetæ</i>	15
<i>Iuncata</i>	40	<i>Legumina</i>	90. III
<i>Ius album</i>	56. 148	<i>Libi</i>	13
<i>Iusculum abstergens</i>	134	<i>Ligerini passerēs</i>	49
<i>Iuscula</i>	80. 82. 85. 87. 90.	<i>Limandulæ</i>	48
93. 101. 103		<i>Limonia</i>	61
<i>Iuscula citrullorum</i>	131	<i>Lingulacæ</i>	48
<i>Iuscula meliorū carniūm</i>		<i>Lochie</i>	49
129		<i>Locusta</i>	52
<i>Iuscula pauperiorum</i>	130	<i>Loligo</i>	49
<i>Iuscula spissiora</i>	149	<i>Loligines polypi</i>	49
		<i>Lorea</i>	21
L		<i>Lucius</i>	50
<i>Lac</i>	39. 88. 100. 101. III	<i>Lucij, aut ericij oua</i>	109
		<i>Lupus</i>	45. 50

INDEX.

M			
		Mel insalubre	71
		Mellis aqua	85
Mala costrata	99	Melapia	61
Mala insana	64	Melimela	61
Mala persica	64	Mera gutta	19
Malacria	61.105	Merisfa	65
Malua	108	Merlanus	44
Manna	70.109	Merlusius	45
Macarones	15	Mespila	65
Macir	77	Meta	26
Marcareo	44	Molliculus panis	11
Marcaffini	87	Moserij	49
Marcipanes	13.84.145	Mora	63
Marinus erycius	53	Morbi acuti	121
Marinus lacertus	45	Morbi diuturni	121
Marinus sus	45	Morbi peracuti	121
Marina aquila	46	Morborum signa	121
Marine anguillæ	47	Morborum acutorum uictus circa initium	123
Marini pisces salubres	44	Morborum quis cuique tẽ- pori uictus idoneus es- se debeat.	123
Matronæ medicæ	107	Quæ circa morborum dif- ferentias, eorumque ac- cidentia perpendere o- porteat	120
Medianus panis	10	Morillæ	68
Medicæ matronæ	107	Morillonea una	62
Medicamentum in nutri- mento	113	Moruba	46
Medicamenta in cibo	133	Moscheta pyra	62
Medicamentosa olera	57		
Mel	70.80.83		
Mel aërium	109		
Mel arundineum	71		
Mel despumatum	109		

I N D E X.

Moschus	47	nutriunt	89
Motus ac quietis observa- tio	119	Quæ parum ac citò nu- triunt	84
Mugil	44	Nutriendi cur minus, qui plenitudine laborat	116
Mulsa aqua	17	Nutriendi corporis sani & ægroti uaria indica- tio	113
Mulus	44	Nutriendorum ægotantiũ indicationes	115
Murena	45.51	Nutrimētum	6
Murotta	37	Nutrimētū boni succi	8
Musculi	53	Nutrimētū abūdans	114
Mustelæ	47	Nutrimētum futurum	6
Mustum	18	Nutrimētum parcum	114
Mutuli	53	Nutrimētum plenum	114
Myes	53	Nutrimētum tenue	114
Myrobalani emblici	66	Nutrimētum absolutè	7
		Nutrimētum mox	7
N		Nutrimēti ægotantium consideratio	117
Naporum genera	57	Nutrimēti definitio ac di- uisio	6
Naporum & raphani ex- pressa	131	Nutrimēti medicamentoſi differentiæ	114
Nauticus panis	11	Nutrimēti quãtitas ægro- tantium	117
Nebulæ	13	in Nutrimēto medicamē- tum	113
Nigella uua	62	Nutrimēta quibus utilia	96
Nigra uina	20		
Nigra uina, Hispanica	20		
Quæ nutriunt abunde ac citò	86		
Quæ nutriunt mediocri- ter	82		
Quæ multũ, tardius tamen			

INDEX.

Nutrimēta boni uel mali		Oppilatio	102
<i>succi</i>	8	Ordo cibariorū assumē-	
Nutrimēta coctū facilia &		<i>dorum</i>	118
<i>difficilia</i>	9	Ostracoderma mala	
Nux Indica myrepica		99	
66		Ostrea	53
Nux moscata	77	Ostreorum decoctum	109
O		<i>ouum</i> sorbile	132
		Oua 38. 52. 80. 99. 101.	
		III	
Obelia	13	Oua insalubria	38
Oblati panes	13	Oua lucij aut ericij	109
Obsonium	56	<i>Oxalis</i>	58
Oculiperdicinum uinum		Oxycraton	127
83		Oxygarum	37. 55
Offendentia	107	Oxymeli	126
Olera 56. 81. 83. 84. 90.		Oxyfaccata	127
94. 100			
Olera ætate salubria	57	P	
Olera coctū difficilia	59	Pagoti	48
Olera medicamentoſa	57	Paguri	52
Olerum condimenta	60	Palearij anates	99
Oleum 68. 81. 83. 100		Pallidulum uinum	83
Oleum quibus utile	100	Palinea uina	22
Oliuæ	63	Palustris aqua	16
Omphacium 37. 74		Panata	14
Omphacium optimum	75	Panata aqua	127
Omphacij granum	63	Panatella	128
Omphacinum oleum	69	Panatella Italarum	129
Operæ primæ panis	10		

I N D E X.

<i>Panatellæ oleo conditæ</i>		<i>Panis speciaris</i>	11
109		<i>Panis similagineus</i>	10
<i>Paniculi operæ</i>	13	<i>Panis subcineritius</i>	12
<i>Panificia</i>	103	<i>Panis tertiaris</i>	10
<i>Panis</i>	10.80.82.87.89.	<i>Panis testaceus</i>	12
96.97.101.111		<i>Panis vulgaris</i>	10
<i>Panis aromatites</i>	11	<i>Panis bonitas</i>	10
<i>Panis aulicus</i>	11	<i>Panis insalubritas</i>	12
<i>Panis azymus</i>	11	<i>Paradisi grana</i>	77
<i>Panis benedictus</i>	10	<i>Paradisiana poma</i>	64
<i>Panis biscoctus</i>	11	<i>Parata uina</i>	85
<i>Panis boffetus</i>	11	<i>Parcum nutrimentum</i>	114
<i>Panis candidus</i>	10	<i>Partes piscium</i>	51
<i>Panis capituli</i>	10	<i>Partes animalium insalu-</i>	
<i>Panis cibarius</i>	10	<i>bres</i>	31
<i>Panis ciuicus</i>	10	<i>Partes quedam animalium</i>	
<i>Panis clybanites</i>	12	<i>præter cæteras magis sa-</i>	
<i>Panis dapsilicus</i>	11	<i>lubres</i>	30.31
<i>Panis dypiros</i>	11	<i>Passa</i>	48
<i>Panis elotus</i>	80	<i>Passer</i>	48
<i>Panis Eunites</i>	10	<i>Passeres ligerini</i>	49
<i>Panis focaceus</i>	12	<i>Passipoma</i>	61
<i>Panis medianus</i>	10	<i>Pasticia</i>	93
<i>Panis molliculus</i>	11	<i>Pasticia carnum</i>	32
<i>Panis nauticus</i>	11	<i>Pasticia fructuum</i>	67
<i>Panis paruus</i>	10	<i>Pasticia mali succi</i>	33
<i>Panis primæ operæ</i>	10	<i>Pasticia piscium</i>	54
<i>Panis sacer</i>	10	<i>Pastinaca</i>	49
<i>Panis secundarius</i>	10	<i>Pauones Indici</i>	99
<i>Panis siligineus</i>	11	<i>Pectines</i>	53

I N D E X.

<i>Pelamides</i>	46	<i>Pisces saxatiles</i>	44
<i>Pemmata</i>	101	<i>Piscium diuisiones</i>	43
<i>Pepones</i>	64	<i>Piscium usus</i>	43
<i>Peracuti morbi</i>	121	<i>Pistatum contusum</i>	146
<i>Percae</i>	49	<i>Placentæ</i>	12. 88. 94.
<i>Percolata</i>	87		95
<i>Perdigonia pruna</i>	62	<i>Placentina aqua</i>	18
<i>Pergulana uina</i>	21	<i>Plani pisces salubres</i>	47
<i>Persica allobrogiaca</i>	61	<i>Plenum nutrimentum</i>	114
<i>Persica mala</i>	69	<i>Pleniores ac plenissimi ci-</i>	
<i>Petra mellis</i>	70	<i>bi</i>	117
<i>D. Petri pyra</i>	62	<i>Plenitudine qui laborant,</i>	
<i>Phangri</i>	48	<i>cur minus nutriendi</i>	
<i>Pingue corpus uti fiat</i>			116
	92	<i>Pluuia</i>	48. 49
<i>Pinna</i>	52	<i>Pluuiialis aqua</i>	17
<i>Piper</i>	77	<i>Polenta</i>	101
<i>Piperis puluis</i>	36	<i>Polenta frumentacea</i>	133
<i>Piscis armatus</i>	47	<i>Polenta puerorum</i>	15
<i>Pisces</i>	43. 81. 83. 88. 90. 93.	<i>Polentæ</i>	14. 90
	96. 99. 101	<i>Poltronia pruna</i>	64
<i>Pisces crustati ac testacei</i>		<i>Poma amoris</i>	64
	52	<i>Pomea uina</i>	22
<i>Pisces fluuiales salubres</i>		<i>Pomea uina salubria</i>	23
	49	<i>Pomea uina insalubria</i>	24
<i>Pisces marini salubres</i>	44	<i>Poncilia</i>	105
<i>Pisces recentes</i>	99	<i>Posca</i>	126
<i>Pisces rotundi coctu diffici-</i>		<i>Potirones</i>	66
<i>les</i>	45	<i>Potudulia uina</i>	22
<i>Pisces rotundi salubres</i>	44	<i>Potus conualescentium</i>	150

I N D E X.

Potus in tenuissimo uictu	135	Pureta	108
Potus placentinus	136	Purga	107
Potus restaurans aut diuinus	139	Puteana aqua	17
Præparata uina	85	Pyra	62
Prænaſti	66	Pyra astringentia	112
Profluumum alui natura-		Pyra toſacea	64
le	110	Pyrea uina boni ſucci	24
Proticum	19	Pyrea uina inſalubria	24
Proticum oleum	69		
Pruna bullita	85	Q	
Pruna dactilina	62	Quadrupedum caro in-	
Pruna damaſcena	62	ſalubris	30
Pruna ioſacea	64	Quadrupedum carnes	87
Pruna perdigonina	62	Quadrupedum carnes ſa-	
Pruna turonica	62	lubres	29
Prunellinum uinum	25	Qualitas ciborum	115
Ptiſſana	126	Quãtitas nutrimenti ægro-	
Ptiſſana ſimplex	152	tantium	117
Ptiſſana tota	152	Quietis obſeruatione	119
Ptiſſana uti conficiatur	152		
Ptiſſanae cremor	80	R	
PulPELLINI	14	Rabiola	90
Pultes	14.93	Radices inter olera	57
Puluis albus	36	Raia	49
Puluis ducis	36	Rambura	61
Puluis piperis	36	Raphanus	58
Puluis ſpecierum	36	Raphani turiones	108
Pulueres aromatici	36	Ratelliana	61
Punica	61		

I N D E X.

Ratones	14	Sacer panis	10
Relletium uinum	24	Sal	75
Rengeletium uinum	24	Sal euchymum	76
Reprimens uictus	125	Salis duplex genus	75
Restauratiuum destillatum		Salsa aqua	17
140.141		Salsæ carnes	35
Resumptiuus uictus	138.	Salsamenta piscium	56
142		Salar	50
Rhombus	48	Saligoti	66
Ricinus	107	Sandoullium uinum	24
Robertinia uina	24	Sangletelli	87
Rosæa pyra calculosa	62	Saracæ	56
Rosetica uina	21	Sardices	47
Rosseta	44	Sardinica	44
Rotundi pisces coctu diffi-		Saxatiles pisces	44
ciles	45	Scatinæ pedes angeli	
Rotundi pisces salubres	44	49	
Rubella uina	20	Scomber	44
Rubellinum uinum	23	Secundarius panis	10
Rubellio	44	Secundarium oleum	69
Rubelliones	48	Sennæ orientales utriculi	
		107	
S		Sepiæ	49
Saccarum	71.81	Sereusis	25
Saccarum uti fiat	71	Serum lactis	83
Saccarum cacochymum	72	Signa cocterum interio-	
Saccarum salubre	72	ra	122
Saccarata aqua	85	Signa exteriora uel inte-	
Saccarati	13	riora	121
		Signa merborum	121

INDEX.

<i>Siligineus panis</i>	11	<i>Syrupi ad tussim cum fe-</i>	
<i>Siliquæ</i>	65	<i>bre</i>	136
<i>Simplices cibi ac morbi</i>	115	<i>Syrupi aquis commixti in</i>	
<i>Similagineus panis</i>	10	<i>potu tæmi</i>	127
<i>Somni consideratio</i>	120	<i>Syrupus resumptiuus</i>	145
<i>Sorba</i>	65		
<i>Sorbile ouum</i>	132	T	
<i>Soreti</i>	56		
<i>Speciarius panis</i>	11	<i>Talmosini</i>	14
<i>Specierum puluis</i>	36	<i>Tambonia pyra</i>	62
<i>Spissamenta</i>	90	<i>Taulta</i>	49
<i>Squalla</i>	52	<i>Tempora accessionum uti</i>	
<i>Stagnans aqua</i>	16	<i>cõsiderare oporteat</i>	124
<i>Stocfish</i>	45	<i>Tenue nutrimentum</i>	114
<i>Stomacicum</i>	8	<i>Tenues cibi</i>	117
<i>Stomatica cibaria</i>	80	<i>exactè Tenuis victus quã-</i>	
<i>Strangulanea pyra</i>	64	<i>do commodus</i>	135
<i>Sturio</i>	47	<i>Tenuissimi cibi</i>	117
<i>Subcineritius panis</i>	12	<i>Tertiarius panis</i>	10
<i>Sublimatio carnum</i>	139	<i>Tertiarium oleum</i>	69
<i>Submusta uina</i>	85	<i>Testaceus panis</i>	12
<i>Substantiæ nutrimenti æ-</i>		<i>Testudines</i>	53
<i>grotantium considera-</i>		<i>Thessaliÿ</i>	107
<i>tio</i>	117	<i>Thynni</i>	45
<i>Subuentanea oua</i>	38	<i>Tinca</i>	51
<i>Sucus meliorum carnum</i>		<i>Tofacea pyra</i>	64
146		<i>Torrentium aqua</i>	17
<i>Sulmonuli Argentinẽses</i>	50	<i>Tortium oleum</i>	69
<i>Sulmones</i>	46	<i>Tragemata</i>	67
<i>Sus marinus</i>	45	<i>Transfusa</i>	85

INDEX.

<i>Transfusum</i>	19	<i>borum tempori</i>	123
<i>Tritici vitia</i>	10	<i>Victus longorum ac chro-</i>	
<i>Truffæ</i>	65.68	<i>nicorum</i>	155
<i>Truta</i>	50	<i>Victus morborū acutorum</i>	
<i> Tubera</i>	65.68	<i> circa initium</i>	123
<i>Turbida aqua</i>	17	<i>Victus paulo plenior du-</i>	
<i>Turbotius</i>	48	<i> plex</i>	138
<i>Turonica pruna</i>	62	<i>Victus præscriptus quibus</i>	
<i>Turtæ</i>	13	<i> utilis</i>	81
<i>Turtæ Italicæ</i>	148	<i>Victus reprimens</i>	125
<i>Turtelli</i>	14	<i>Victus resumptivus</i>	138.
		142	
	V	<i>quis victus tenuis, quòque</i>	
		<i> patis ægrotantibus in-</i>	
		<i> stitui debeat</i>	126
<i>Vandosiæ</i>	49	<i>Victus uberior</i>	137
<i> quæ Vêtre[m] astringant</i>		<i>ante victus institutionem</i>	
110		<i> rerum non naturalium</i>	
<i>Vermicelli</i>	15	<i> consideratio</i>	118
<i> Victus acutorum</i>	153	<i>in victu medicamentum</i>	
<i>Victus acutorum morborū</i>		7	
<i> in statu</i>	124	<i>Villa</i>	85
<i>Victus acutorum & chro-</i>		<i>Vinum</i>	18.80.83.98.103.
<i> nicorum in declinatio-</i>		111	
<i> ne</i>	124	<i>Vinum barberitium</i>	24
<i>Victus acutissimorum</i>	154	<i>Vinum bocquetium</i>	24
<i>Victus chronicorum initio</i>		<i>Vinum cunæticum</i>	23
<i> & augmento</i>	123	<i>Vinum curtinum</i>	23
<i>Victus extremè collapsorū</i>		<i>Vinum heroicum</i>	23
154		<i>Vinum Hippocraticum</i>	21
<i>Victus idoneus cuique mor-</i>			

I N D E X.

<i>Vinum prunellinum</i>	25	<i>Vina fumosa</i>	85
<i>Vinum relletium</i>	24	<i>Vina Gallica</i>	20
<i>Vinum rengeletium</i>	24	<i>Vina grisea</i>	85
<i>Vinum rubellinum</i>	23	<i>Vina insalubria</i>	21
<i>Vinum salubre</i>	18	<i>Vina multorum generum</i>	
<i>Vinum sandonillium</i>	24	94	
<i>Vinum uuretium</i>	24	<i>Vina nigra</i>	20
<i>Vini bonitas</i>	18	<i>Vina parata</i>	85
<i>Vini bonitas à confectiōe</i>		<i>Vina palmea</i>	22
18		<i>Vina pergulana</i>	21
<i>Vini bonitas à regione</i>	20	<i>Vina pomea</i>	22
<i>Vini usus</i>	151	<i>Vina pomea salubria</i>	23
<i>Vina</i>	88.91.96.101	<i>Vina pomea insalubria</i>	
<i>Vina ex Gallia</i>	20	24	
<i>Vina ex Græcia</i>	20	<i>Vina potudulcia</i>	22
<i>Vina ex Italia</i>	20	<i>Vina præparata</i>	85
<i>Vina alba ex Gallia</i>	20	<i>Vina pyrea</i>	22
<i>Vina cærealia</i>	25	<i>Vina pyrea boni succi</i>	24
<i>Vina cærelea</i>	24	<i>Vina robertinia</i>	24
<i>Vina carisia</i>	24	<i>Vina rosetica</i>	21
<i>Vina celsirama</i>	22	<i>Vina rubella</i>	20
<i>Vina composita</i>	21	<i>Vina submustea</i>	85
<i>Vina cornea</i>	22	<i>Vina transfusa</i>	85
<i>Vina corneliana</i>	22	<i>Vitia tritici</i>	10
<i>Vina corsica</i>	20	<i>Vinariorum aqua</i>	103
<i>Vina cydrea</i>	22	<i>Viuia</i>	44
<i>Vina fatua</i>	85	<i>Viuretium vinum</i>	24
<i>Vina fructuaria</i>	22	<i>Vmbri</i>	49
<i>Vina fructuaria salubria</i>		<i>Vnedo</i>	65
22		<i>Vrticæ folia</i>	108

INDEX.

<i>Vtricoli sennæ-orientalis</i>	167	<i>Vulgaris panis</i>	10
<i>Vua miscellanea muscattella</i>	62	Z	
<i>Vua morillonæa</i>	62	<i>Zithum</i>	25
<i>Vua nigella</i>	62		

F I N I S.

