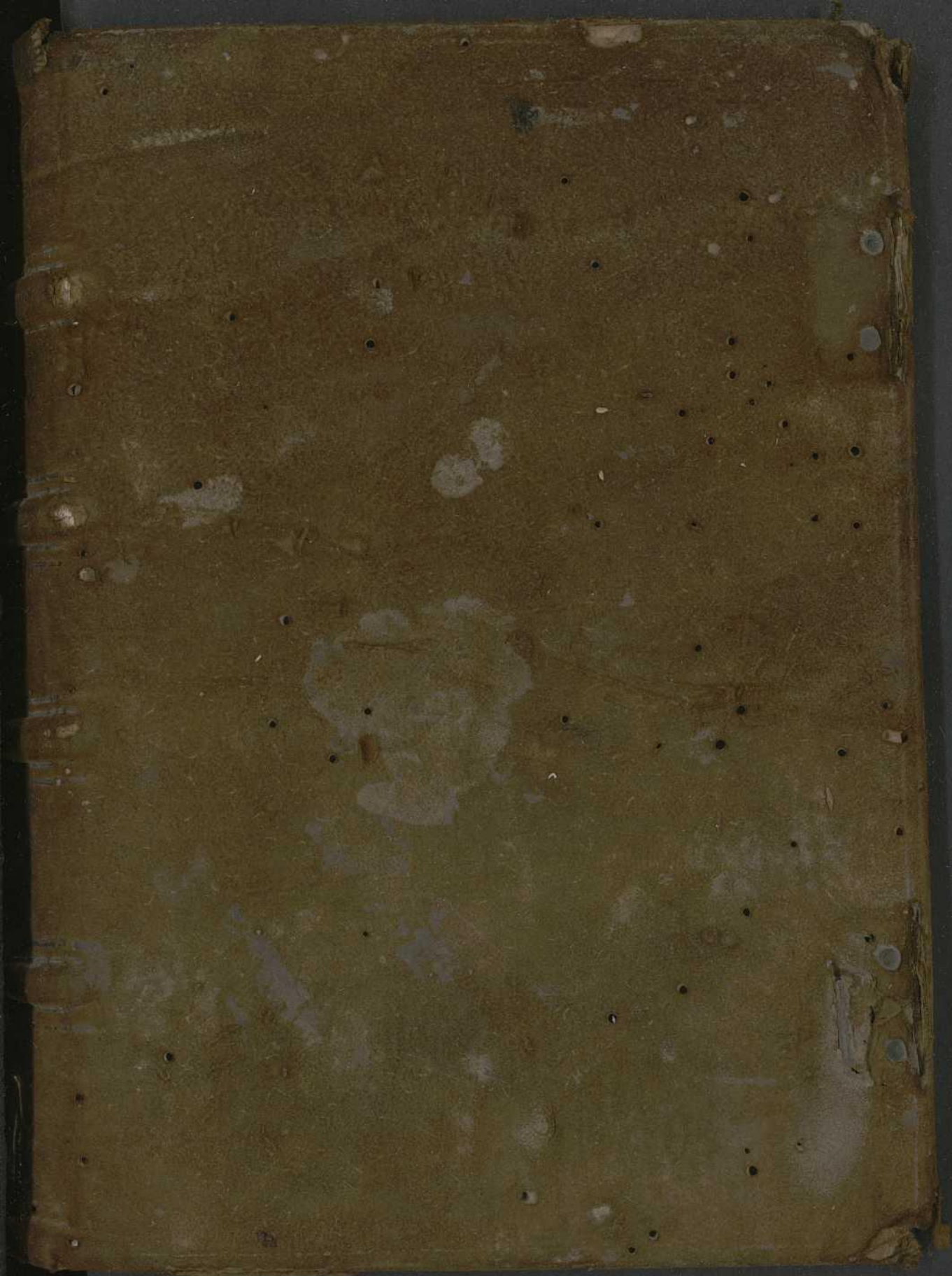
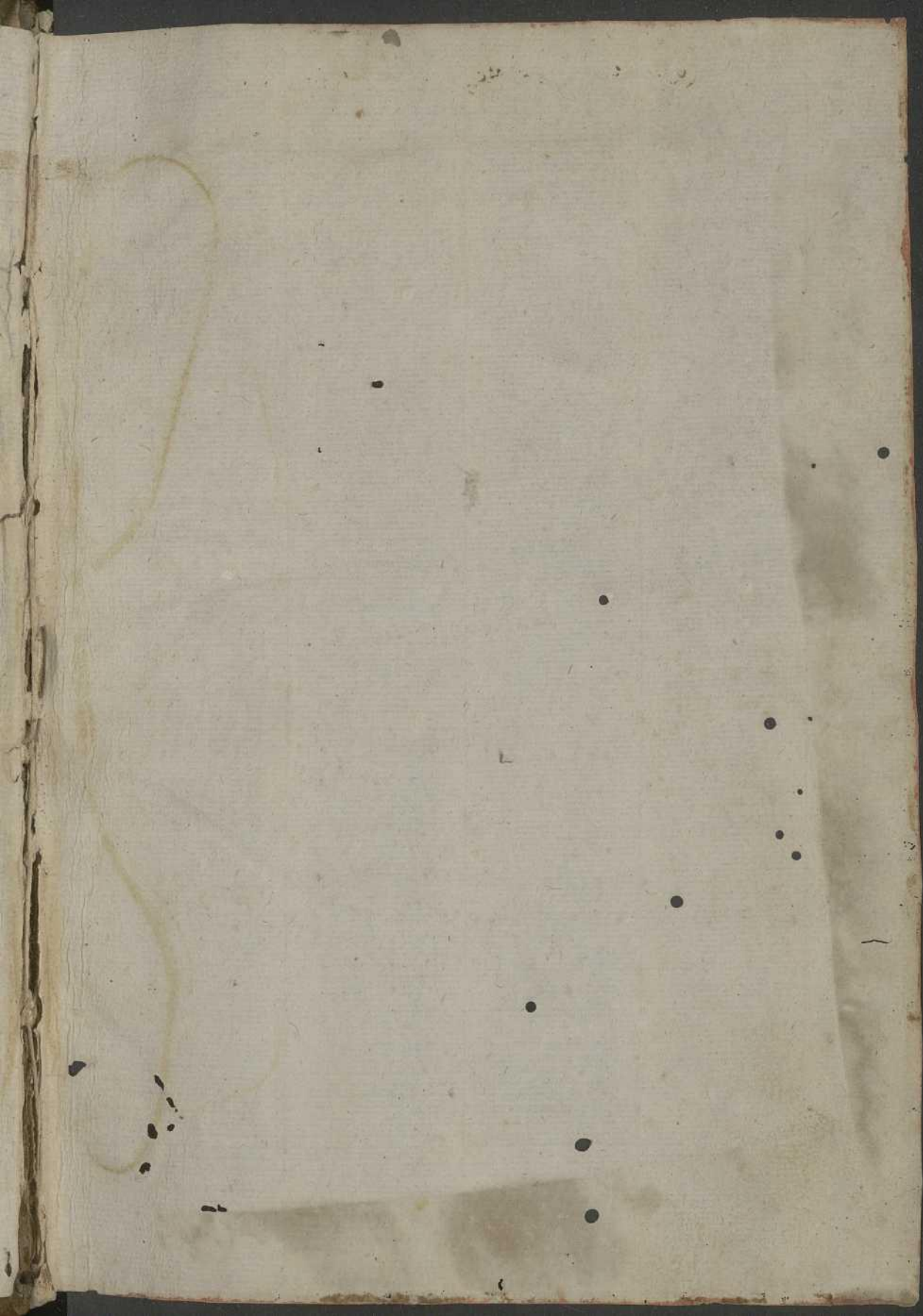




Questo doze Reologij medio este Livro/

3044

86
—
122





CLAVDII

GALENI DE ALIMENTO

RVM FACVLTATIBVS

LIBRI III

IOACHINO MARTINIO GAN-
DAVO INTERPRETE.



PARISIIS
APVD SIMONEM COLINAEVM

I 5 3 0.

CLAYTON

GALLINDE ALMENDOS

RYM TACVETATRYE

LIBRI III

LOANING MARTIN O. DAN

DAVO INTEREST



PARIS 1817

AND ST. JOHN'S COLLEGE

1817

1817

1817

1817

1817

LIBRI I. CAPITA: I I

VNIVERSALIS quædam methodus seu ratio de alimēto-
rum facultatibus explorandis. folio, 1. facie. 1. & deinceps.

- De tritico. fo. 2. fa. 1.
- De bellarijs ac placentis. fo. 14. fa. 2.
- De itrijs. fo. 15. fa. 1.
- De pane eloto. ibidem, fa. 2.
- De alica seu chondro. fo. 16. fa. 2.
- De tritico in aqua elixo. fo. 17. fa. 1.
- De amylo. fo. 18. fa. 1.
- De hordeo. fo. 18. fa. 1.
- De hordeaceis panibus. fo. 19. fa. 1.
- De polenta. fo. 20. fa. 1.
- De maza. ibidem, fa. 2.
- De typha, olyra, & zea. fo. 21. fa. 2.
- De auena, quæ bromus dicitur. fo. 26. fa. 1.
- De milio & panico. fo. 26. fa. 1.
- De leguminibus. ibidem, fa. 2.
- De oryza. ibidem.
- De lente. fo. 27. fa. 1.
- De fabis. fo. 28. fa. 2.
- De faba ægyptia. fo. 29. fa. 2.
- De pisīs. ibidem
- De ciceribus. ibidem
- De lupino. fo. 30. fa. 1.
- De fœnogræco. fo. 31. fa. 1.
- De phaselo & eruilia. fo. 32. fa. 1.
- De cicercula. ibidem, fa. 2.
- De araco. ibidem
- De dolichis. fo. 33. fa. 1.
- De eruo. fo. 34. fa. 2.
- De sesamo & erysimo. fo. 35. fa. 1.
- De papaueris semine. ibidem, fa. 2.
- De lini semine. ibidem
- De otmino. ibidem
- De cannabis semine. fo. 36. fa. 1.
- De viticis semine. ibidem
- De aphaca & vicia. ibidem
- De seminib. alienigenis q̄ in vnoquoq; genere nasci reperiuntur. ibi. fa. 2.

A. ij.

LIB. II. CAPITULA

- PROOEMIUM libri secundi. fo. 37. fa. 1.
 De fugacibus fructibus, quos græci horæos vocant. fo. 38. fa. 2.
 De cucurbita. fo. 40. fa. 1.
 De peponibus. fo. 41. fa. 1.
 De melopeponibus. ibidem, fa. 2.
 De cucumeribus. fo. 42. fa. 1.
 De arborum fructibus. fo. 43. fa. 1.
 De ficibus. ibidem, fa. 2.
 De vuīs. fo. 44. fa. 2.
 De vuīs passis. fo. 47. fa. 1.
 De moris. fo. 48. fa. 1.
 De cerasijs. fo. 50. fa. 1.
 De rubi fructu. ibidem.
 De fructu sentiscanis. ibidem.
 De iuniperi fructu. ibidem, fa. 2.
 De cedri fructu. ibidem.
 De pinea nuce. fo. 51. fa. 1.
 De myrti fructu. ibidem.
 De persicis. ibidem.
 De malis, quæ armeniaca & præcocia dicuntur. ibidem, fa. 2.
 De malis. fo. 52. fa. 1.
 De cotoneis & strutheis malis. fo. 55. fa. 1.
 De piris & punicis. ibidem, fa. 2.
 De mespilis & sorbis. fo. 56. fa. 2.
 De palmæ fructu. ibidem.
 De oliuis. fo. 57. fa. 2.
 De nucibus. fo. 58. fa. 1.
 De amygdalis. ibidem, fa. 2.
 De pistacijs. fo. 59. fa. 1.
 De prunis. ibidem.
 De fructu quem serica græci vocant. ibidem, fa. 2.
 De ceratijs, id est filiquis. fo. 60. fa. 1.
 De cappare. ibidem.
 De sycomoro. ibidem, fa. 2.
 De perseæ. ibidem.
 De citrio. fo. 61. fa. 1.
 De agrestium plantarum fructibus, in quibus & quærnæ glandes nu-
 merantur. ibidem, fa. 2.
 De alimonia quæ ab ipsis plantis sumitur. fo. 62. fa. 2.
 De lactuca. fo. 69. fa. 2.
 De feri. fo. 65. fa. 1.
 De malua. ibidem.

De beta. ibidem, fa. 2.
 De brassica. ibidem.
 De atriplice & blito. fo. 66. fa. 2.
 De portulaca. fo. 67. fa. 1.
 De rumice. ibidem.
 De oxylapatho. ibidem, fa. 2.
 De solano. ibidem.
 De aculeatis plantis. ibidem.
 De cinara. fo. 68. fa. 1.
 De apio, equapio, sio, & smyrnio. ibidem.
 De differentia quæ in plantarum quæ edendo sunt, partibus conspici-
 tur. fo. 71. fa. 1.
 De rapis. fo. 72. fa. 2.
 De aro. fo. 73. fa. 1.
 De dracontio. ibidem, fa. 2.
 De asphodelo. ibidem.
 De bulbis. fo. 74. fa. 1.
 De pastinaca, dauco, & caro. ibidem, fa. 2.
 De tuberibus. fo. 75. fa. 1.
 De fungis. ibidem.
 De raphano, seu radícula. ibidem, fa. 2.
 De cepis, allio, porro, & ampeloprafo. fo. 76. fa. 1.

LIB. III. CAPITA.

DE NVTRIMENTO qd à pedestrib⁹ animalib⁹ sumit. f. 77. f. 1.
 De limacibus seu codeis. fo. 80. fa. 1.
 De excarnibus pedestrium animalium partibus. ibidem, fa. 1.
 De animalium pedestrium lingua. fo. 81. fa. 2.
 De glandulis. ibidem.
 De testibus. fo. 83. fa. 1.
 De cerebro. ibidem.
 De ossium medulla. ibidem, fa. 2.
 De medulla spinali. ibidem.
 De pinguedine & adipe. fo. 84. fa. 1.
 De pedestrium animalium visceribus. ibidem.
 De quadrupedum animalium ventriculo, utero, & intestinis. ibidē, fo. 2.
 De ferorum & domesticorum animalium differentia. fo. 85. fa. 1.
 De lacte. ibidem.
 De acido lacte. fo. 87. fa. 1.
 De caseo. fo. 90. fa. 2.
 De pedestrium animalium sanguine. fo. 91. fa. 2.
 De alimento quod à volatilibus sumitur animalibus. fo. 92. fa. 1.

De anseribus, & struthocamelis. ibidem, fa. 2.
De differentia partium quæ in volatilibus sunt animalibus. fo. 93. fa. 1.
De ouis. fo. 94. fa. 1.
De volatiliū animalium sanguine. fo. 95. fa. 1.
De nutrimento quod ab aquatilibus animantibus sumitur. ibidem.
De mugile. ibidem.
De lupo, seu labrace. fo. 97. fa. 1.
De mullo, seu trigla. ibidem, fa. 2.
De saxatilibus piscibus. fo. 98. fa. 2.
De gobione. ibidem.
De piscibus molli carne præditis. fo. 99. fa. 1.
De piscibus duræ carnis. fo. 101. fa. 2.
An dura omnia per decoctionem salfos sapores gignāt. fo. 103. fa. 2.
De animalibus testatis. ibidem, fa. 2.
De crustatis. fo. 105. fa. 1.
De mollibus. ibidem, fa. 2.
De cartilagineis. ibidem.
De cetaceis animalibus. fo. 106. fa. 1.
De marinis echinis. ibidem.
De melle. ibidem.
De vino. fo. 108. fa. 1.
De sale assempatis piscibus. ibidem, fa. 2.
De medijs edulij. fo. 109. fa. 2.

LECTORI.



On te latet, cā dide lector, quā multis in locis græcus Galeni codex, qui ex Asulani officina prodijt, mutilus sit, ac deprauatus. Vnicus autem hic nobis fuit: quam ob rem sæpenumero aut addere quædam, aut lectionem immutare sumus coacti. Hoc stellulis, sed in præcipuis tantum: illud notarum istarum [] veluti septo significamus: quanquam & vbi dictionem pro dictione reposuimus, iisdem notis nonnūquam vsi sumus. Haud porro necessarium fuerit singulorum hic rationem annotare, aut græci exemplaris errores corrigere. Nam quiuis per se ex codicum collatione faciliẽ vtrunq; præstabit. Quædam, duntaxat de quibus aut merito dubitari possit, aut quibus notas iam dictas non affiximus, hic indicabimus. Cap. de tritico, folio. 47. facie. 2. versu. 34. græce τροφᾶς ὀνκὶ εὐχυμοτάτας legitur, id est, cibos non optimi succi. nos omissa negatione contrarium interpretati sumus. Etenim caro suilla, & panes non optime vt Gal. præcepit præparati ac cocti, quibus paulo post exēplis vtitur, inter cibos optimi succi numerantur: id quod ex libro etiam de euchymia perspicuum est. locum ipse inspicias fo. 70. fa. 2. versu. 2. & 5. Cap. de lente, fo. 51. fa. 1. ver. 38. sensus cum vero ex diametro pugnat. Proinde sic græce legendum puto, διὸ τευτλᾶ μὴ ἥπιοι ὑπάρχειται, φανῆς δὲ διαχωρεῖται μάλλον. Cap. de lupino, fo. 51. fa. 1. ver. 42. nos ordinem lectionis immutauimus, melius ita sensum congruere, quod Galeno familiarior esset, arbitrati. Tū si aliter censes, suo loco singula repone. Cap. de dolichis, fo. 52. fa. 1. ver. vltimo, nos Theodorū Gazam secuti pro ἐρημώδης, ἐρυσσιώδης legimus. Fo. 59. fa. 1. ver. 4. pro μειωίλων legimus ἀκύλων. ac ibidẽ ver. 5. πρὸς μεμικυλός, ἀκύλῳ. Fo. 65. fa. 2. ver. 21. græce legitur, θερμότερον δὲ ἢ πτερ &c. quæ oratio propter δὲ particulā mēbrum alterū, quod præcedat, desiderare videtur. id quod ex veteri tralatione sic reponendum puto, καὶ ποτὶ μὴ ὅλην κεφαλὴν ψυχρότερα, θερμότερον δὲ τὸ ἢ πτερ. Proinde & in nostro codice fo. 89. fa. 2. versu. 8. post frigidior, scribe, Nonnunquam item totum caput frigidius, iecur vero calidius. In alijs partibus eadem est ratio.

Vitiatam lectionem sic corrige.

Folio. 12. fa. 1. pro furno, scribe clibano. Fo. 24. fa. 1. versu. 5. pro con-
sumitur, cōficitur. Fo. 29. fa. 1. ver. 3. p ex sole, velut ex sole. Fo. 34. fa.
1. ver. 9. pro ochrus, ochtrum. Fo. 38. ver. 20. fa. 1. pro vua, acinus. Ibi-
dem fa. 2. pro valuulæ, valuuli. Fo. 49. fa. 2. ver. 1. pro immaturi, imma-
turus. Fo. 53. fa. 2. ver. 10. pro cum nostræ, scribe, cum quidam ex no-
stra. Fo. 74. fa. versu. 5. pro, super prunas, scribe, in craticula. Fo. 86.
fa. 1. ver. 23. lege, natura ad succi bonitatem. Fo. 91. fa. 1. ver. 9. scribe,
concoctu faciliior, & commeabiliior. Fo. 108. fa. 1. ver. 19. scribe, verius ei
vt medicamento quàm vt cibo. Pro medicaminofus lege vbiq; medi-
camentofus.

CLAVDII GA

LENI. DE. ALIMENTORVM.

FACVLTATIBVS. LIBER. I. IOACHI

no. Martinio. Gandauo. interprete. ad Ia-

cobũ. Sadoletũ. Carpentoractẽ. Episcopũ.



E ALIMENTORVM facultatibus & multi & percelebres medici cõscripsere, magna cura, præcipuoq; studio in hanc speculationem cõuersi. Nihil est enim omnium ferè quæ in medicina tradũtur,

hac vna vtilius. Siquidẽ aliorũ præsidiorũ nõ passim nec quouis tẽpore est vsus: at sine alimẽtis ne viuere quidem neq; in secũda neq; aduersa valetudine possumus. Quare non iniuria pleriq; præstãtissimorum medicorum, quæ in illis sũt vires, diligenter peruestigare summopere contenderunt. In his alij solam experientiam ad illarum notitiam nos perducere asseruerũt: alijs rationem quoq; vnà placuit adiungi: quemadmodum non defuerunt qui vel primas illi deferret. Itaq; si vt inter Geometras & Arithmeticos, ita & inter eos qui de alimentis tractauerunt, omnium consensus consonantiãq; fuisset: haud erat sanẽ quod hanc nos denuo de ijsdem scribendi post tot actã eximios viros puinciã molestiãq; subires

mus. Enimuero quū mutuis dissensionibus inuicē
 sese suspectos reddiderint, (omnino enim fieri ne-
 quit vt omnes verū attigerūt) singillatim ab illis tra-
 dita, incorrupto iudicio diligēter excutere atq; esti-
 mare fuerit operæpretium: quippe iniquū cēleatur
 vni præ alijs absq; demonstratione fidem adhibere.
 Quū porro huius duo in genere sint principia (aut
 enim à sēsu, aut ab euidēti notione proficiscitur de-
 mōstratio omnis ac fides) & nos itidē ad p̄sentis cō-
 mētationis collectionē aut altero horū aut vtroq; vti
 erit necesse. Cēterū quoniā ratione res disquirere ac
 iudicare nō cuius proptū est & expeditū, quū & in-
 genij solertis hominē, & à puero in ijs quę animum
 exacuūt disciplinis exercitatū tritūq; postulet: satius
 fore duximus ab experiētia auspicari, eoq; maxime,
 quod bona pars medicorū hac sola alimētorū virtu-
 tes inuētas esse phibuerūt. Nā empiricos, qui omne
 studiū operāq; in hoc cōferūt, vt ambitiosis cōtētio-
 nibus, quę ratione sūt explorata, oppugnēt: fortasse
 quis despiciat. Verū Diocle quid facias, qui tametsi
 professione dogmaticus, hęc ad Plistarchū in primo
 » de sanitate libro scripta reliquit. Qui omnia sapore
 » eodē, odore, caliditate, aut alio id genus prædita, vires
 » protinus easdē obtinere existimāt, haud rectē opinā-
 » tur: quippe quū multa à similibus eiusmodi dissimi-
 » lia fieri, possit mōstrari. Nō enim si quid aluū aut vri-
 » nā mouet, aut aliā quālibet habet facultatē, ideo tale

» vnūquodq; esse, quod vel calidū, vel frigidū, vel falsū
» sit, arbitrādū: quandoquidē nec dulcia, nec acria, nec
» falsa, nec cētera id genus paribus statim facultatibus
» dotata sunt, sed totā naturā eorū omniū quæ ab illis
» efficiūtur, causam esse existimādū est. Sic nimirum
» minimū quis à veritatis via aberrauerit. Qui vero
» singulorū causas, cur videlicet nutriāt, aut aluū ducāt,
» aut vrinā prouocēt, vel simile quid prætēt, reddēdas
» autumant, ignorare vidētur primū quod hæc inquit
» rere haud frequenter ad vsum rerū sit necessariū: de
» inde quod multa certo quodā modo cū arcanis na-
» turæ pīcipijs amicitia ac similitudinem habētia, ra-
» tionē de se efferri non admittāt. Ad hæc nōnūq; de-
» linquunt, cū incognita, & incōfessa, neq; admodū ve-
» risimilia sumētes, abunde causam se credūt assignas-
» se. Itaq; ratiocinatores istos, cū suis causis, quas nusq;
» nō ingerunt atq; obtrudūt, missos faciamus. Præstat
» enim quæ lōgo vsu excogitata cōpertaq; sūt, simpli-
» citer credere, ac admittētū seu cōsētaneorū dūtaxat
» rationes perscrutari, dū quod disquiritur, notius ac
» credibilius inde spes est emerfurū. Hæc est Dioclis
» oratio, vnica experientia ciborum potestates, absq;
» indicationibus, quæ cū à * tēperatura, tum a saporibus
» sumūtur, cognititas esse arbitrātis. Tertiæ porro
» præter has, quā a plātarū partibus mutuamur, ne ver-
» bo quidem meminit. Ea vero est quam Mnesitheus
» vnā cū reliquis vsurpauit, alias hinc radicibus, alias

caulibus, ceu folijs vtiq; fructibus atq; feminibus, alias virtutes inesse demonstrans. Itaq; experiētiam vt aliorum multorū magistrā, ita & quæ facile aut difficulter concoquantur, quæ stomachū iuuēt aut lēdant, quæ aluum laxent aut sistant, docere, omnibus notum est, quibus vel mica superest intellectus. Cæterū in ijs ipsis sæpe grauiterq; fallūtur qui citra discrimen rerū faciāt periculū: veluti in cōmentarijs de simplicium medicaminū facultate, atq; in tertio de tēperamentis ostensum est. Nec sanē qui vtrinq; cōmittuntur errores, multū inter se dissident. Quia propter hoc loco ad plenū viuūq; vti illic, limitationes describere, quibus intentus singulorum quis facultates citra errorē possit deprehendere, haudquaq; mei est instituti, qui semel dūtaxat de quaq; re integram narrationē soleo cōtexere, non eadem diuersis cōmētarijs passim inculcare. Vt igitur vsitatū mihi morem ne nūc quidem omittā, summā tantūmodo limitationū illarū seu definitionū, idq; ea breuitate quā orationis patietur p̄spicuitas, sum cōplexurus. Incipiam autē ab eo quod Erasistrato minus recte scriptū, vno omniū ore iactitatur, melicratū videlicet aluū non cuius subducere, neq; lenticulam cohibere, sed esse qui præterq; quod neutrū experiuntur, in cōtrarium etiā incidant: nempe melicrato sistente aluum, lenticula laxante. Item aliquos inueniri qui bubulā minori negotio, q̄ saxatiles pisceis cōficiant.

Equidem ab istis semper soleo sciscitari (nam à postremis exordiar) qualinā tentante symptomate saxatiliū piscium cruditatem arguerent, vtrum ex pondere quodam, quod instar plumbi, aut lapidis, aut luti, vētriculo incumbat (hoc nēpe modo quidā huiusmodi cruditatis sensum enūciant) an ex demorsu ventrē palā infestāte, an flatibus, an grauis deniq; eructationis sensu? Mox alij nidorosū leu fumidū ructare, alij mordicationē, nonnulli vtrunq; se percipere aiebāt. Horū igitur corporis habitū statū q; diligenter contēplatus, flauē bilis copiā in vētriculo vel à praua quapiā temperie, vel peculiari cōstitutione collectā deprehēdi. Peculiarē autē dico constitutionē, quoniā hominibus quibusdā bilis ex iecore ad intestina defluēs, in ventriculū regurgitat. Prauā vero tēperiem, quum calor quidā natura ipsis inest acris ac modax, & (vt quispiam dixerit) febriculosus. Proinde par est vt isti cibos difficiles concoctu, melius quā faciles vincāt. Quod enim ex facili cōcoquitur, facile item alteratur, & corrumpitur. Contra quæ concoctionis difficilis sunt, difficulter quoq; tum alterantur, tum corrumpuntur. Hæc ergo largioris melius, quā moderati caloris ambitu seu commercio perficiuntur. Atque hac profecto ratione euenit quosdā bubulā leuius quā saxatiles pisceis conficere. Cur autem lenticula aluum plerisq; moueat magis quā supprimat, causa à nobis in cō

mentarijs de simpliciũ medicinarũ facultate demõstrata est: habetq; in hunc modum: Quẽadmodum quædã a nobis composita, cõtraria facultate substãtiaq; constant, ita & natura ipsa permulta quæ sensui simplicia vidẽtur, cõmiscuit. id quod in cibis nõ paucis est videre. Etenim non sola lenticula, sed & brassica, atq; adeo marina propemodũ omnia, quibus testa pro tegmine est, græcis ostracoderma appellata, cõpositam ex pugnãtib; facultatibus naturam sortita sunt. Nam solidũ quodq; corpus & tardi meatus est, & ventrẽ constringit: succus vero illi permistus, ad excretionẽ extimulat. Huius porro rei à cõctura manifestũ sumi argumentũ potest. nã aquã in qua dictorũ quodlibet fuit elixũ, aluum diluere, ipsum vero corpus sistere experimur. Hinc illud est quod nõnulli dictitant, Si brassicã leuiter cõctam, & vniuersim ex lebe in vas oleum garumq; cõtinens transfusam ante alias dapes assumas: aluũ subducet. At alij brassicã quæ græcis disepthos, id est recocta nũcupatur, ad ventris retentionẽ hoc modo præparãt: Primo simul vt in aqua ebullijt, quicquid in lebe liquidi est, fuditur eximitur, mox pura feruente aqua infusa secundo elixatur: vt si quid propriæ humiditatis post priorẽ remãsit decoctionẽ, in hac penitus exuat atq; deponat. Cunctis enim quæ in humido coquuntur, id vsuuenit, vt quiddam ab eius facultate in se deriuẽt, ac de sua vicissim por

tiunculā aliquam impartiantur. Id quod in ijs quæ
in iure aliquo elixamus, siue legumen, siue animan-
tis particula, siue olus sumatur, quotidie licet expe-
riri. Res nāq; elixa tā gustu quā olfactu ipsius iu-
sculi qualitātē ac naturā repræsentat, ceu ius itidē cor-
poris quod in se elixū est. Totius porro qui nūc no-
bis instituitur sermonis veritatē hoc pacto licebit
explores. Lenticulā, aut brassicā, aut aliquod mari-
norū quæ dixi animalium decoquito, postea decoctū
oleo garo pipereq; conditū, cui libuerit propinato.
Idē facito in brassica bis decoctionem perpessa. Ni-
mirū cernes iurulenti potione aluū dilui, solido cor-
pore cōstipari. Quare nō est quod miremur si ab hu-
iuscemodi cibis quum simul succus solidūq; corpus
ingeritur, tormina & inflationes oriantur. Tū enim
quædā vtrinq; pugna excitatur, nēpe solido resistē-
te corpore, ac moram trahente: succo contrā celeri-
ter ad exitum properante. Quod si mordicās illud
excernatur, cessāt symptomata. sin hæreat, tātis per
ventrē torqueri, & flatibus distēdi erit necesse: qui-
bus sola pugnantium expulsio finē imponet. Qua-
re quum quibusdam aluius subductu facilis, quibus-
dam siccior, & difficilis sit, pro illius vtriq; natura,
symptomatis quæ ab huiusmodi cibis fiunt, afficiē-
tur: nempe modo succi, modo solide partis faculta-
ti ventre succurrente. Duabus nāq; cōtrarijs simul
commixtis causis, vnam superare, alteram succum.

bere est necesse. Idipsum & a vētriculi affectibus ac-
 cidit, non natiuis quidem illis, sed occasione quapiā
 subortis. Nūc enim pituitosum in eo humorē, nunc
 biliosum aceruari contingit. Ipse item pituitosus,
 iam acidus, iā falsus, iā dulcis est, quandoq; sensibilis
 prorsus qualitatis expers. Rursum idē aut liquidus
 est, aut crassus, aut glutinosus, aut dissipabilis. Et in
 bilis genere, aliud flauū, aliud pallidū cernitur: estq;
 in vtroq; multiplex pro maioris & minoris ratio-
 ne discriminē: vt interim alias eius species præteream
 quæ laborantibus iam corpusculis superuenire con-
 sueuerūt. Ergo dictorum humorū quilibet, siue ad
 excretionem, siue ad alui retētionem sit accommo-
 datus, postea quā solida ciborum memoratorum
 corpora suis cum succis in ventrem peruenerunt,
 ijs quæ eiusdē secum sunt facultatis, suppetias fert:
 ijs quæ contrariæ, aduersatur. Itaq; duas in genere
 causas supra recēsuimus quam ob rem ijsdem sum-
 ptis cibus diuersi in ventriculo effectus sequantur.
 Iam vero præter naturalem constitutionem, & li-
 quidas solidasq; τῶν ἐπιούρων, hoc est eorū quæ edun-
 tur, parteis, tertia quoq; adinuenta est. Nec vero
 apud Græcos siue ἐπιόμεινα, siue ἐπίεσα, siue τροφὰς di-
 cas, quicq; intererit. Siquidem & ijs nominibus, nec
 minus etiam σιτία & βρώματα illi ea quibus vesci-
 mur, appellant. Sic nanq; in volumine populariter
 grassantiū morborū scripsit Hippocrates, τὰ βρώ-

» μετα. i. escas potusq; experiētia examinare oportet
 » an ad æquale spatiū maneāt. Ac alio rursus in loco,
 » Exercitatio, σιτορ, hoc est, cibus, potus, somnus, ve-
 » nus, omnia moderata. Itaq; nominū (id quod iugi-
 ter monemus) curam negligere, nec de eorum usu,
 si quidem omnibus grācis sint vsurpata, anxie tor-
 queri oportet (quod de latinis quoq; dictum acci-
 pi velim) sed contrā rerum ipsarum cognitionē am-
 plecti, ac gnauiter consēctari. Alimenta ergo citi-
 tardive transitus esse comperiuntur, aliās ob naturā
 à primordijs ingenitam, aliās ob aduentitium ven-
 triculi affectum, nonnunq; ob peculiarem aliquam
 propriamq; esculentorum ac poculentorum natu-
 ram: quandoquidem ex ijs ipsis quædam humida,
 quædā sicca [durave] sunt: ceu alia glutinosa & tena-
 cia, alia friabilia diuiduaq;. Nōnulla deniq; acrimo-
 niam in se habent, alia acorem, aut amaritudinem,
 aut dulcedinem, aut falsitatem, aut austeritatem,
 aut acerbitatem, aut alias extra has medicas vires,
 eiusdem cum ijs quæ purgantibus medicaminibus
 insunt, generis. Siquidem atriplex, blitum, malua,
 cucurbita, quia glutinosa & perhumida sunt, alijs
 quæ talia non sunt, celerius subsidunt: ijs potissi-
 mum qui sumptis illis in solo leniter obambulant,
 sensim modiceq; cedentia. Quippe concussionē
 promptius, quam si quietus sedeas, delabuntur.
 Ad hoc genus pertinent mora, dulcia cerasia, & ex

vinis item quæ dulcia simul crassaq; sunt. Pepones quoq; et quos melopepones vocāt, humiditatis glutinisq; nomine ventri molliēdo idonei sunt. quāquā ijs quoq; mediocriter abstergendi facultas concessa est, maximeq; peponibus: quam faciliē, si sordidā aliquam ijs partē confrices, perceperis. protinus nanq; cernes quicquid est sordium extergeri. ideoq; inter ea quæ vrinā mouent, cōnumerātur. Humidis autē aquosisq; corporibus & præcocia vocitata & perfica merētur ascribi: ac in totum quæcūq; nullam eximiam gustu aut olfactu qualitatem præ se ferunt. Quæ, si quidem venter deiectioni sit accōmodus, nō egrē transeunt. Sin minus, herent & ipsa in supernis locis, nihil ad expulsionem conferentia. Etenim huiusmodi edulia mediū quodāmodo inter aluum sistentia, & aluum prouocātia, locum sortita, exiguū quid in alteram partem afferunt momenti si in ventrem incidant nec ad excernendū valde residem, nec ad distributionem procliuē seu vehemētem. Adeo hinc quoq; aluum aliquando retineri cōtingit. Atq; ipsum melicratum, si quando membratim celerius digeratur, nihil aluo ad excretionem conferet: quin imō cibus secum commistis ad digestionem præibit. Contra si distribui non anteuertat, excretionem nō secus ac flaua bilis, acrimoniæ & mordacitatis suæ causa iritabit. Hoc ergo esculentorū ac poculentorū genus dūtaxat mordicatione sua ventris parteis ad

expulsionē iritat. Ceterum & latinos ventris, & græcos κοιλίας vocabulo intestina etiam comprehendere haud arbitror obscurum. Hinc nempe hi προγάστρες & μεγαλοκόιλες, nos item vētre prominulo, & vētricos homines illos esse dicimus, quibus intestina propēdere, magnoq; extare spatio cernimus. Sunt porro alia quædam ventri subducendo apposita, quæ in se medicinales virtutes commistas obtinent, quales in scammonia, & colocynthide, quæ sylvestris est cucurbita, veratro, ac id genus alijs cōspiciūtur. Horū enim natura cibo & medicina cōmista est, ceu si ipse in ptisanæ cremorē succi scāmonij paululū quid iniicias. Quippe sensum quidē sic effugerit, sua vero efficacia minime delitescet, sed aluum palam delaxabit. Atq; hoc quibusdam Hippocrates insinuasse videtur quū inquit, In cibo medicina. Alij nō id solum, sed de illis quoq; accipi posse sermonem voluerunt, quæ neq; alendi neq; purgandi corporis habēt potestatem. Hæc enim inquit nō modo vt cibos, verū etiam vt medicamēta nostrum in corpus identidem agere, cum manifeste id calfaciant, refrigerēt, siccent, atq; humectent: veluti dum horum nihil in homine efficiūt, sed ipsum tantūmodo alunt, tū medicamenti nomen haudquāq; promereri. Sunt autē sane q̄ pauca id genus edulia. Quotquot vero & quæcūq; tandem ea sunt alimenti duntaxat rationem planē obtinentia, sumentis corpus in qualitate non

immutabunt. Etenim quod refrigeratū, calfactū, hu-
 mectatum aut siccātū est, secundum qualitātē per-
 mutatū dicimus. At quod ex cibo portionē aliquā
 in locū resolutæ substantiæ sibi suffecit, id ab illo dun-
 taxat vt alimēto iuuatur. Quāobrem quæ mediij sunt
 temperamenti, nulla eximia qualitate prædita, ea
 merè alimenta sunt, non etiam medicamenta: ven-
 tremq; nec soluūt, nec retinent: stomacho nec robur
 nec languorem inducunt: sicuti sudores vrināve nec
 prouocant, nec coërcēt: nec aliam quāuis dispositio-
 nem calidam, frigidā, humidā aut siccā animantis
 corpori conciliant: tale id prorsus asseruantia, quale
 acceperunt. Cæterū hic finitio quēdā mire utilis exo-
 ritur, quæ ne ipsa quidē a Diocle posita est, vt nec
 aliarum vlla quas hactenus recensuimus. Siquidem
 hominis corpus, quum mediæ omnino tēperature
 fuerit, per alimenta mediæ temperaturæ eo in statu
 seruabitur. At si hoc frigidius, calidius, siccius aut
 humidius sit, mediij temperamenti cibum & potum
 perperā exhibueris. Quippe huiuscemodi corpus
 quatenus ab exacte media tēperie recessit, in diuer-
 sum statum, idq; per præsentis distēperantiæ contra-
 ria, mutari postulat. Pari autem interuallo in vtrāq;
 oppositione cōtraria vtrinq; à medio discedāt opor-
 tet: vt si tribus (verbi gratia) numeris à media cōsti-
 tutione ad calidiorem corpus deflexit, totidem cibū
 quoq; à media ad frigidiorē deflectere erit necesse.

Sin quatuor numeris illud ad humiditatem declinauit, totidem hunc tēperato sicciorē esse cōueniet. Atq; hinc sanē permultos est inuenire qui de ijsdem cibis ex diametro pugnantia pronuncient. Nuper enim duos inter se concertantes spectauimus, quorum alter salubre, alter insalubre esse mel affirmabat. Siquidem ex illato sibi à melle affectu vterque coniectura vtebatur; nondum illud intelligentes, haud eandē initio omnibus mortalibus concessam esse naturam: nec, etiam si esset, immutabilem eam in ætatis decursu, veluti nec in temporum ac locorū variatione, tueri licere: vt ne in præsens pro exercitijs, vitæ ve institutis, & victus ratione, natiuū corporis habitum immutari posse cōmemorem. Continuo igitur eorū qui de melle ita inter se disceptabant, alter ætate senex, natura pituitosus, vitæ inertis ignauaq; erat, ab omnibus munijs, atq; ijs etiam quæ balneum præcedunt exercitijs alienus. quas ipsas ob res mel ei apprimē cōueniebat. Alteri vero biliosa natura annos nato triginta, quotidianis negotijs molestijsq; districto, non abs re celeriter mel in bilē cōuertebatur: ex quo plus illud obesse quàm prodesse iudicauit. Noui & ipse quendam qui os vetriculi non recte sibi habere quereretur. quod cū ab aceruata in eo pituita prouenire, ex ipsius sermone intellexissem, cōsului vt vna cū sinapi betam & porrum voraret: quorum equidem ope incisa pituita,

largiterq; per aluum excreta, ab omnibus tētationi-
 bus est liberatus. At enim idem aliās ob acreis cibos
 cruditate & ventriculi morſu vexatus, ſumpto rur-
 ſus cum beta ſinapi, non modo nō leuabatur à mor-
 dicatione, verumetiam longe cruciabatur atrocius.
 Et ipſe ſanē admiratus quinam fieret vt ab ijs quæ
 antē ſummopere iuuiffent, nunc grauius læderetur,
 ad me acceſſit cauſam rei ſciſcitaturus. Itaq; homi-
 nes rei medicæ imperitos in his falli minime eſt ab-
 ſurdū. Verum medicis viris ſpeculationes pleraſq;
 mire vtilēs indiſtinctas & indeterminatas relinque-
 tibus, quis eſt hominum qui ignoſcendum putet?
 Etenim non ſimpliciter ſaxatiles piſceis permultis
 quidem faciles eſſe concoctu, à nonnullis tamen bu-
 bulam fatilius confici dicēdum eſt: ſed vtroſq; præ-
 ciſe diſcernere oportet. Sic vtique & de melle non ſe-
 mel & abſolute ſtatuendū, ſed cui etati, naturæ, tem-
 pori, regioni, vitæq; rationi vtile aut noxium ſit, ad-
 dēdum eſt, veluti quod calidis & ſiccis perquam re-
 pugnat, frigidis vero & humidis maiorem in modū
 conducit, ſiue ea temperies ſit ab ætate, ſiue natura,
 ſiue regione, ſiue anni tempore, ſeu vitæ cōditione.
 Itaq; ad præſentem ſpeculationem ſumme videtur
 neceſſarium, hominum pariter ac ciborū tempera-
 mēta conſyderare. Atque hominum quidem qua-
 lia ſint, & qua ratione dignoſcere conueniat, in com-
 mentarijs quos de temperamētis inſcripſimus, di-

Etum est: ceu utiq; & de medicamentis in ijs qui de illorum facultate pertractant. In praesentia vero tempus exposcit ut alimentorum temperaturas exequamur, sicut in libro de victus ratione scriptum est, qui, ut nonnullis placet, Hippocratis est: ut alijs, Philistionis, aut Aristonis, aut Euryphontis, aut Philistae: quorum nullus non inter antiquos habendus. Initium vero ipsius secundum quaedam exemplaria hoc est, Vniuscuiusq; cibi ac potus vires tam eas quae ab arte, quam eas quae a natura, sic oportet dignoscere. In alijs autem istud, Regionis cuiusq; situm ac naturam sic oportet dignoscere. Ergo quum seorsum commentariolus ille circumfertur, de victus ratione inscribitur, estq; secunda pars operis totius in tres diuisi. Cum vero totus codex tribus voluminibus constans, indiuisus inuenitur, de natura humana & victus ratione titulum praefert. Secundus igitur liber quo cibi recensentur, fortassis haud iniuria Hippocratis esse statuatur: sed primus in permultis ab hippocratica sententia recedit. Verum haec ceu praeter institutum obiterq; sint dicta. Quicumq; tandem ille memoratorum virorum author dicendus sit, is certe ad vniuersalem quandam methodum cibatus rationem referre voluisse videtur. Qui enim hordeum natura frigidum, & elixatione humidum esse scit, quique corporum temperaturas tam a natura comparatas, quam per affectum quempiam accersitas pernouit,

is rite non tantum sanis, verumetiam laborantibus hordeū cibo exhibebit. Quin idem & cataplasmate ex hordeacea farina percommode vtetur, qui & corporis & hordei temperamentum tenuerit. Nec vero satis fuerit principem maximeq; propriā vniuscuiusq; cibi temperiem nouisse, sed, vt in libris de medicamētis monstratum est, eas quoq; quæ ex hac oriuntur qualitates callere oportet. nec enim hē minorem illa vtilitatem præstant. Quarum pleræq; in sapore, nisi vtique omnes, quædam etiam in odore consistunt. Quoniam enim vnūquodq; ex calido, frigido, humido & sicco quodammodo temperatū est: idcirco hoc dulce, illud amarum, salsum, acerbū, austerum, acreve apparet. *ἄλυκος* autem, quod salsum interpretamur, nihil aliud quàm quod græcis *ἄπὸ τῆς ἀλμύης*, hoc est muria, *ἄλμυρος* dicitur, significat. nam vtraque voce vna quædam res designatur. Item acerbi & austeri cōmune genus est, quod græci *σύφορ*, nos adstringens vocamus. Cæterum in quarto libro de medicaminum simplicium facultate, de omni saporū genere late fuseq; disseruimus. Ac si quis quæ nunc tradimus, animo consequi volet, omnino necessariū est illū prælegisse: ne quæ semel de ijs dicta sunt, hic repetere cogamur. Ergo ciborū quidā, vt paulo ante memoratū est, nullā insignem gustu aut odore qualitātē præ se ferunt: quos *ἄπιος* & *ὑδατός* græci, id est qualitate vacantes

& aqueos nominant. quidam perquam manifesta cōstrictione, aut cōgenita dulcedine, aut acrimonia præditi sunt, sicut nonnulli quoq; falsiores aut palam amari videntur. Quare perspicuum est eiusmodi eandem potestatem cum ijs obtinere medicamentis, quorum similitudinem sapore referunt. Cæterum in commentarijs de medicamentis, causam explicauimus quãobrem adstringentia quædam diuersum ab alijs adstringētibus effectum sortita sint, vt aloë, æs vstum, atrametum sutorium, flos æris, squamæque, & chalcitis. Etenim cum in vnoquoq; istorum adstringenti facultati & substantiæ alia quæpiã admista sit, euenit vt opera quæ singillatim edunt, sint diuersa, perinde ac si malo cotoneo scāmōniam inferas: quod vtiq; interdum facimus. nam excauata interiore mali particula quæ semen tangit, cauum locum scāmōnia impletum oblinimus, deinde malum ipsum assamus, atq; ita assum mandendū offerimus. Quod nanq; hunc in modum præparatum est, absque stomachi subuersione aluum subducit. Quauis enim facultas græcis cathartice appellata id est purgans, quam latini quidam ventrisfluam seu aluiducam dicere tentauerunt, quæ malo per scāmōniam acquisita est, in ipso exuperet: propria tamen [substantia] semper manet. Alioqui nec iucundum nec adstringēs nec vtile stomacho esset. Sic ergo cibaria quædam virtutem quampiam aut depur-

b.j.

*Modus parandi
dragmum
scāmōniam laxantem*

gantem, aut aliud quippiā agere natam continent. Quāobrem saporum facultates suspectas minime esse oportet, quasi id præstare [non] queāt ad quod natura sunt comparatæ. Siquidem cuiusq; qualitas inest adstringens, ipsa, quantum in se est, admotā corpora colligit, stringit, ac refrigerat. Idem autē corpus nonnunquam aliquas sui parteis calfacientes, aliquas infrigidantes habere potest: velut in libris de simplici medicina ostēsum est: ita scilicet eas permiscente natura, vt solēt medici quidam frigidō cuiuspiam pyrethrum aut piper interdum commiscere. Itaq; hæc, vti diximus, in commentarijs de medicamētis amplissime pertractata, præsentī doctrinæ maiorem in modum cōducunt. Etenim particulatim cuiusq; cibi cōfectionē ijs quibus ea præcognita meditataq; fuerint, inuenire erit expeditū. Proinde & nos quandoq; teutlophacenā beta & lēte commistis vocitatum edulium offerimus: atq; ante nos Heraclides Tarentinus nō tantum inculpatā valetudine fruētib; verumetiam malo aliquo affectis exhibebat. Principio ergo illi betarum copiam iniicimus: deinde cum volumus condire, aut salis plusculum, aut dulcem garū. sic nempe aluum subducit efficacius. Sin hoc non destinasti, lentem excorticatā bis decoquito, aqua videlicet priore effusa, dein salis aut gari portiuncula addita, paucū quid eorum quæ aluum morantur, iniicito, puta acetum,

ea mensura, vt gustum nō offendat. Ita enim cibum pariter & medicinam confeceris, plerisq; diuturno alui profluuiō vexatis non minus iucundam, quā salutare. Dixi porro plerisque, non omnes complecti volens. Nam hic quoque limitationum est vsus, per quas diuturno ventris fluori obnoxiorum affectus possint inueniri. Omnino enim nullius rei vires experientia commode indagabis, nisi prius per rationem ad vnguē compertum habueris affectum cui applicatur quod exploras, siue id cibus, siue potio, siue medicina sit. Quippe talium cognitio est materia auxiliorum, non autem ipsorum auxiliorum cognitio. Quoniam vero nisi exacte rerum quibus vtimur, vires calleamus, illarum ope egentibus succurrere haud valebimus: necesse est vt alibi de medicaminum, ita hoc quoque loco de alimētorum facultatibus differere. Harum porro cognitio longo tempore cum ex certa definitaq; experientia, tum ex odorum saporumq; naturis quæ examinatis rebus insunt, ad hæc, consistentia quam & glutinosam [aut friabilem] & laxam aut densam, & leuem aut grauem esse cōtingit, vix demum rite percipitur ac consummatur. Adeo enim hæc omnia ad illarum inuentionem expediunt, vt si in peregrinam delatus regionem, esculenti quid nunquam prius tibi conspecti offenderis, permultas sis occasiones habiturus ad eius pernoscendam facul-

tatem. Cæterum quæ Mnesitheus de radicibus, caulibus, folijs, fructibus, seminibusq; prodidit, nō vsq; adeo certa firmaque sunt, si præcisa & determinata experientia ipsa iudices: quod ex ijs quæ sequentur, fiet manifestum. Quippe de vnoquoq; edulio proprium sermonem statui contexere, etiam si prolixior is interim sit futurus. Denuo nanq; alio tractatu, breuiore quidem illo, sed qui in arte consummatis erit peridoneus, omnia complecti poterimus: quandoquidem exercitatio quæ per diffusam enarrationem, & solidas traditiones præceptorum excolitur, sola nos effingere artifices valet: ideoq; non incite illud mihi vulgo ferri videtur, Optimam esse doctrinam quæ viua voce hauritur, non autem quenquam ex libro nauclerum, aut militiæ ducem euadere, aut alterius artis magisterium seu professionem adipisci. In hoc nanq; comparati sunt libri, vt eorum quæ antè didicimus, monumenta & commentarios habeamus, nō vt rudes & ignari per illos ad viuum perfecteq; edoceantur: nisi qui velint, & hi præceptoribus destituti, ijs quæ luculente & recto ordine tradita sunt (qui nobis scribendi mos est) diligenter incumbere. Hi nanq; ex privato suo studio, præsertim si eadem relegere identidem nō grauentur, fructum non poenitendum sunt percepturi.

DE TRITICO.



Aud iniuria pleriq; medicorum præsentem doctrinam à tritico auspicati videntur: quandoquidem cum apud Græcos omneis, tum etiam Barbaros complures semen hoc & frequentissime & summa cum vtilitate vsurpatur. Inter cætera autem laudatissimum est cui prædensa confertaque vndique est substantia, vt dentibus vix queat confringi. Id enim exigua mole corpus valentissime nutrit. diuersum ab hoc facile dentibus frāgitur: fractumq; rarum & subinane apparet, nec ex magna mole magnā alimoniam præstat. Quod si vtriusque parem modum libeat pendere, densum multo maiore ex parte propendere cernes. Est itidem & colore id quā laxum magis flauo. Cæterum horum naturam non simpliciter decet explorare, quod foris & superficie tenus extat duntaxat contuendo: sed diffringere quoq; & cōmanducare oportet. Etenim sæpenumero quod foris subflauum densumq; apparet, intus rarum, laxum, albidumq; conspicitur: quod vtiq; plurimum & furfuris habet: siq; posteaquam molitum est, tenuissima farina cribro succreta, reliquum in panes quos Græci pityrias nominant, id est furfuraceos, conuertas, infirmum præstare alimentum, & ventrem excrementis implere eos comperies: ac proinde facile per intestina descendere: tametsi ad celeriorē transitum

furfuris absterforia facultas suo iure iuuabit, utpote stimulis ab ea ad excretionem intestinis. Iis contrarij panes omni ex parte puri nitidique sunt, plurimum ponderis exigua mole eleuantes. Inter omnes vero hi tardissime deijciuntur. Quinetiam eorum massam glutinosam admodum est videre, adeoque tenacem, ut quàm longissime indiuulsa trahi possit, quod glutinosis corporibus proprium est. Quapropter hos ampliore fermento saturare, omniumque maxime subigere par est: nec illico post inditum fermentum & subactionem coqui debent. Furfuraceis vero paucum fermentum, leuis elaboratio, breueque interuallum sufficit. Coquuntur item prolixius puri, citius furfuracei. Cæterum medij inter mundissimos, & sordidissimos panes, longe lateque pro minoris maiorisque ratione inter se discrepant. Alij nanque mundi, alij sordidi & nominantur, & reuera sunt. Præter hos tamen aliud est panis genus planè in his medium, Græci nunc autopyrum, antiqui medici synonymistum appellarunt, atque hunc quidem ex confusanea farina furfure à candido neutiquam creto conflari, græcæ voces perspicue significant. *αὐτοπυρρον* enim dicitur, quoniam *ὅλον αὐτὸς ὁ πυρρὸς*, id est totum ipsum triticum nulla sui parte adempta in panificium cedit. *συνκόμις* autem, quoniam in eum *συνκομίζεται*, hoc est conuehitur seu confertur

simul furfur, vtricoli, & similia. Verum & inter istos ipsos qui ad vnguē mediij inter furfuraceos & quā nitidissimos panes esse videntur, non mediocre est pro varia tritici natura discrimen. Etenim ex denso prægrauique semine panis præstantior, ex stolido leuiq; deterior fit. Ac panis quidem syncerissimus cum à Romanis, tum ab omnibus ferè qui illorum subiacent imperio, siligineus vocitatur. Huic proximus similaceus, qui græce ab antiquo nomine semidalis dictus est semidalitis. nā silignis, quæ latīna inflexione siligo dicitur, græca vox non est: at nec apud illos alia habetur. Inter panes igitur summum alimentum præstat siligineus, mox similaceus, tertio medioque loco is quem Autopyrum græce vocari diximus. Quartus ab his est sordidus. Postremus furfuraceus, qui inter omnes imbecillimus est, & quā citissime per aluum descendit. Panes autem ad concoctionem appositissimi sunt qui plurimum fermentati & approbe elaborati, in furno igne moderato percoquuntur. Nam profusior ignis primo statim occurſu adurens exteriorem superficiem in testæ modum induratur, ex quo vtrobiq; ineptum prauumque panem fieri contingit, vtpote qui cruda incoctaque interiora habeat, ambusta obarida & crustacea exteriora. Ignis vero iusto minoris vis in totum panē nequit penetrare, ideoque illū nō percoquit, sed relinquit

*panis sincerissimus
siligineus est*

in clibano.

crudiore, maximeque intimas partes. Qui autem longiore spatio vndiq; equabiliter perassatur, hic & probissime in ventriculo concoquetur, atq; ad sequētes functiones erit accommodatissimus. Contra is deterrimus panis censendus, cui nihil comprehēsum inhæret. Equidem quum iam fines probitatis & prauitatis in panibus statuerimus, nulli posthac vel nobis tacētibus difficile fuerit intelligere quosdā esse aut optimis aut deterrimis vicinos, quosdā porro ab illis semotos, aliosque nonnullos in horū amborum confinio collocari. Itaq; quemadmodū supra de melle admonuimus nō simpliciter pronunciādū esse id sanitati vel conferre vel officere, sed pituitosæ quidē nature, hoc est iusto humidiori & frigidiori, ac vtriq; etiam seorsum, hoc est vel frigidiori dūtaxat absq; multa humiditate, vel humidiori absq; excessu frigiditatis diximus cōuenire, calidis autē naturis, ac in his multo magis calidis & siccis, aduersari:

3

ita nūc quoq; censemus, panes nō exquisite coctos, nec valde fermentatos athletæ [iuueniq;] ex vsu esse, priuato autem seniq; homini apprime in furno coctos, & abūde fermentatos. At qui omnino fermento caret, nemini prorsus is erit accōmodus. Quod si caseus insuper addatur, ceu rura nostra festis diebus facere cōsuerūt, quē azymū nūcupāt, præsto quibus uis etiā robustissimi corporis noxa erit, quales sunt messorum ac fossorum præstātissimi quiq;. Ab his

ysaac in dietis par
ticularib; ap; de arti
ficio panis dicit aq;
my panis in iuueni
tut et durissimū
est et ibi vide sub hoc
signo 3. et Galienus
v. theo. ap; p. sub eo
de signo in neris
vide et rasim p. suo
et aphor. apho.

nanq̃ panes non fermentatos facilius q̃ à grauibus
athletis confici videas, ceu utiq̃ bubulā & hircinam
carnē. Quorsū enim ouillæ aut caprinę post has at-
tinet meminisse? In Alexādria asinina quoq̃ vescun-
tur. Atq̃ adeo sūt qui à camelina nō abhorreāt. Ad
horum porro concoctionē tum consuetudo, tū vero
etiam parcior assumptio conducit, ac deniq̃ ipsa to-
tius corporis inanitio, quæ illis supuenire solet qui
de mane ad vesperam vsq̃ in statis negotijs desuda-
runt. Nam vacuæ venę nō tantum semicoctū succū,
verū etiam omnino rudem & incoctum ventriculo
nonnunq̃ præripiunt cum à cibo statim laboratur.
Qua de causa grauissimis quoq̃ illi morbis tandem
corripiuntur, raroq̃ ad iustā perueniunt senectutē.
Atq̃ hæc vulgus ignorans, beatos illos de corporis
robore prædicat, cū ea & esse & concoquere cernūt,
quæ nemo nostrū ne deuorare quidem possit, nedū
concoquere. Enimuero & graues atq̃ somni, qui
defatigatos arctius solent complecti, quum conco-
ctionem ipsam mirifice iuuent, multū afferunt mo-
menti ne à prauis edulijs dānum accipiant. Quippe
si plures ex ordine noctes peruigilare eos cogas, illi
co morbum incurrēt. Illis igitur vnicum hoc ad pra-
uos cibos peruincendos datū est. Athletę autem vt
crassos lentosq̃, optimi certe succi cibos comedunt,
qui quidem in ipsis graues censentur: quo nomine
palestrite potissimū accipiebātur, nūc vero & pācra-

tiaſtæ & pugiles. Quoniã enim omnes illorum ap-
 paratus certamina ſpectant, iſq; ſolis deſtinantur,
 in quibus totos aliquando dies aut luſtandũ, aut pã-
 cratia ſunt obeũda: idcirco cibaria quæ nec corrupti-
 bilia, nec euaporabilia facilè ſint, expoſtulât. huiusce
 modi vero ſunt craſſa & glutinoſa, qualis in primis
 eſt ſuilla caro, & panes in eum quem diximus modũ
 præparati, quibus legitimi duntaxat athletæ veſcũ-
 tur. Siquidem priuatus quiſpiam, nec exercitijs de-
 ditus ſi in eius cibi vſu diuerſetur, aliquem redũdan-
 tiæ morbũ, græci plethoricũ vocant, celerrime ſit in-
 curſurus: vt ſanè qui exercitijs aſſuetus eſt homo, ſi
 oluſculi & ptifanæ cremore tãtum victitet, vniuer-
 ſum corpus protinus corrumpet & exhauriet. Suc-
 cus porro ex panibus illis redũdans quibus athletas
 paſci dicebã, ſi quis noſtrũ de vulgo illos eſitet, craſ-
 ſus geliduſq; erit, qualẽ proprie crudũ nominare cõ-
 ſueuimus. Quanquam eſt ſanè pituitoſus quoque
 humor & crudus & gelidus, verũtamẽ haud craſſus,
 vt qui humiditate multa & flatulẽto ſpiritu ſit refer-
 tus. Crudus autẽ humor proprie appellatus talis eſt
 quale ſedimẽtũ in vrinis, puri quãdoq; adſimilis: ſed
 pus & graueolens & glutinoſũ eſt: crudus vero ſuc-
 cus craſſitie & colore illi duntaxat ſimilis, & odoris
 grauitate caret, & lentore. Nec vero in febribus tan-
 tummodo quæ ex crudorum humorum copia gene-
 ratur, tale quid, quale dicebam in vrinis ſubſidit, ſed

per sanitatem etiam in ijs qui laboribus inediaque
 diuexati, duos difficileſq; cibos ingeſſerunt. Ac de
 alijs quidem alijs. Nunc quoniã de panibus primo
 ſtatuiſſimus dicere, prædictis hæc item adnectamus.
 Eorum laudatiſſimi ſunt qui in clibano coquuntur:
 Græci clibanitas, Romani textuaceos nominant: ad
 eum quem præſcripſi modum & cocti, & ad ipſam
 coctionem adornati. Proximi ſunt qui hipnitæ, id
 eſt furnacei nuncupantur, eodem videlicet modo in-
 ſtructi: hoc tamẽ clibanitis inferiores, quod intima
 ijs pars non æque percoquatur. At qui in craticula
 aut feruidis cineribus, aut foci tegula, quos inde fo-
 caceos vocant, furni loco aſſantur: noxi planè ſunt,
 inæqualiter attemperati. exuſta nanq; ſuperficie, in-
 timæ partes crudæ relinquuntur. Subcinerici autem
 vocati, quoniã cineribus tecti aſſantur, ab illis ipſis
 nescio quid noxę contrahunt: quapropter omnium
 tantũ non deterrimi cẽſentur, quod quidem ad co-
 quendi attinet rationẽ, alijs nimirum omnibus pari
 modo ſe habentibus. Haud aliter enim quæcunq;
 iam diximus, accipienda ſunt, quàm vt in illis dun-
 taxat quæ adinuicẽ cõparantur, diuerſitas mutatio ve
 eſſe intelligatur. Si qua vero nõ ſimpliciter, ſed plu-
 ribus inter ſe modis differentia cõponuntur: quæ de
 vnoquoq; membratim & ſeorſum diximus, ea inci-
 ſim acervatimq; vniuerſa cõtinebunt. Itaq; de panis
 generibus ac differentia abunde tractatum eſt.

et hoc ſc̃i ſit. 1. ſc̃i
 in diebus paſſiſſimis
 cap. de arteificio paup̃
 ſo. et bj adicit ex arte
 ificio duomodi ſunt
 ſet abt. cap. de arte
 anone 2. ibi leg̃
 et Galicabas. v. theo
 ap. et. ibi vide et

DE bellarijs autem quæ triticea farina constant, dicere nunc fuerit opportunū. Ergo quæ ab Atticis *τηγανίται*, à nobis Asiaticis *τηγανίται* appellantur, ex solo fiunt oleo. Principio namq; in sartaginem, vnde & illis nomen, oleum solum funditur, luculento igne substructo, ne fumus contingat: eiq; feruefacto triticea iniicitur farina, multa aqua conspersa. hæc vero mox cocta, cum oleo ipso, quasi mollis caseus in calathò concretus, coit ac conspissatur. Tum autem coci superiorem eius superficiem, deorsum, vt patellam tangat, vertunt: cumque hæc pars satis cocta apparet, sursum agunt, sic vt exstet: ac denuo cum id quod modo inferius fuit, concretū est, versant: bis scilicet aut ter id factitantes, donec strues tota æqualiter vndiq; cocta videatur. Ex quo perspicuum est, cibum hunc crassum crudūque succum gignere, & ventrem constringere. quapropter & à quibusdam mel admiscetur. Sunt qui marinum quoq; salem. Sed is tum inter placentæ genera seu species, siue alio quouis modo loqui libeat, censebitur, velut aliæ quædam placetarum species, quas leui manu ac perfunctorie mistici, & ex vrbani pauperrimi quicq; instituunt. Itaque bellaria quæcunq; in furno citra fermentum coquuntur, atq; mox quàm extracta sunt, in mel calidum, vt per omnia id imbibant, præcipitantur, sunt

& ipsa quoddam placentæ genus:ceu adeo omnia
quæ cum melle ex itrijs definguntur.

DE ITRIIS, SEV LIBIS.

Triorum duplex est genus. Præstantius
rhyemata, deterius lagana Græci appellât.
Quæcunq; ex his ac similagine componû-
tur, prauī succi sunt, & tarde cōmeant: iecoris mea-
tus, per quos defertur alimentum, obstruere, lienem
imbecillem adaugere solita, calculosq; in renibus gi-
gnere. Sed valenter satis alunt, modo cōcoqui, & in
sanguinē probè conuerti queant. Quæ quum melle
parâtur, mistâ acquirūt facultatē: nempe quum mel
ipsum tenui humore constet, admotâq; sibi omnia
possit extenuare. Quamobrem itria quæcunq; co-
pioso melle in ipso apparatu saturantur, diutiusque
decocta sunt, merito & citatius descēdunt, & ex te-
nui crassoq; mistum humorē procreant. iecori vero,
renibus, & lieni, recte utiq; habētibus, magis quàm
ea quæ melle carēt, cōducūt. Quod si obstructionis,
aut inflātionis, duritiæ ve qui scirrus dicitur, ru-
dimenta apparuerint: nequaquam alijs minus, sed
quandoq; etiam grauius oberunt: & multo omniū
maxime, quorū glutinosa admodum fuerit farina.
Succus nanq; ex ijs proueniens, non modo retentus
præ crassitudine prorsum ire vetatur, verum etiā an-
gustis vasorū osculis seu finibus penitus infarctus

tenacitate vix dissolubili cōcluditur, ac adhærescit. & grauitatē vtiq; laborantes ex viscere ita læso perferentiscūt: cui extenuāte cibatu potioneq; succurrimus. Alibi porro de tenuatoria victus ratione vnico libello tractatū à nobis est. Quanquā nec thorax nec pulmo ab huiusmodi epulis offenduntur. Verum de edulijs crassum ac glutinosum succum generantibus alio loco rursus differemus. Cæterū præsens sermo alia quoq; hætenus relata vt memoria complectaris exposcit, & maxime omniū, quæcunq; de ipsis panibus eorumq; facultate audiisti: quoniā nunquam illis nō vtimur. Et nihil sanè fuerit incōmodi, summatim, quæ dicta de ijs sūt, perstringere. Itaq; panis cui fermēti salisq; plurimum inditū est, quiq; à pistore antequam fingatur & coquatur, permultū subigitur, inq; clibano moderate calido assatur, vtī supra præcepimus: is demū ad hominis neq; iuuenis neq; exercitijs dediti sanitatē apprimè conducit. Modum vero fermēti ac salis gustu iudicato, quod nanque in largiori horum mistura offenderit, prauum. Intra ergo insuauitatē, dūtaxat quæ gustu percipiatur, illorum mensuram augere conueniet.

DE PANE ELOTO.



Vi eluendi panis rationē excogitarūt, imbecillioris sanè nutrimentū cibum, sed eum ipsum quantū licet maxime ab obstruēdi noxa immunem inuenerūt. Siquidem quā min-

num habet hic panis crassitatis glutinisq; vt qui ex terrestri ac graui aëreus levisque sit factus. Eius porro leuitatem cum in statera, si pendas, tum quod in aqua non submergatur, sed instar suberis supernatet, facile est conspiceret. Cæterum eduliū quod nostra rura ampla triticeę farinae portione cū lacte decocta crebro parant, scire licet ipsum quoq; in eorū numero quæ infarctu obstruūt, habendū. Huiuscemodi ergo cibi omnes vt & probi succi, & alibiles sunt, ita assiduo vtentibus nocent, in iecore obstructionē, ac in renibus calculos pariēdo. siquidē crudo humore glutinosū simul adepti, siquādo renales vię natura angustiores aliquibus cōtigerit, crassissimū quodq; & maxime glutinosū in illis herens trahēsque tophū seu porū facile ingenerat, qualē in caldarijs vasculis coalescere, & spōte nascētū aquarū saxi adnasci sæpe numero videmus. Quinetiā renū ipsorū tēperatura cū veluti igneus & acris eorū fuerit calor, huic malo plurimū solet adijcere. In hoc itē genere sūt & pori illi quibus articularij discruciat. Quicquid enim nostro in corpore redundat, semper ad parteis confluit maxime imbecilles: in quibus aliquem tādē affectum pro sua natura exsuscitat. Cæterū de vniuerso crassi succi vsu ac natura, in sermone de lacte rursum agemus, ceu vtique cum de incrassantibus edulij mētio inciderit: quandoquidem & alia quædam huiusce sunt facultatis.



Riticei valentissimiq; generis est alica, glu-
 tinoso succo prædita, siue in aqua dūtaxat
 coctam cum mulso aut dulci vino aut eti-
 am austero sumas, (nam suo quodque tempore vsui
 accommodatur) siue ex oleo salēq; conditā. Non-
 nunq̃ & acetū illi iniicitur. Atque præparatam hanc
 alicam seu chondrum medici ptisanæ confectionem
 fuisse dictitant: quidam chōdri ptisanam, nutritum
 ea laborantem referentes. Veterum nonnulli, veluti
 Diocles & Philotimus, ptisanam triticeam alicam
 hoc modo instructā appellitāt. Quapropter eius no-
 mē apud antiquos perrarū est, quēadmodū & sitani
 um, quod trimestre triticū appellamus. cōmuni enī
 nomenclatura triticū ipsū nomināt. Dictū porro est
 in libro Hippocratis de victus ratione, panes ex ali-
 ca abunde nutrire, sed tardius excerni: præterea si-
 milaginem & alicam coctam valentissimi esse cibi.
 Verū multus horum vsus fugiendus est, ijsq; ma-
 xime quibus iecur facile obstruitur, aut renes calcu-
 lis gignēdis sunt appositi. Cæterum diligentissime
 dum ex alica elota sorbitiones parātur, animaduer-
 tere oportet. Hic nanque eius est succus aquæ com-
 mistus, qui cū prolixius decoqui postulet, cocis sub-
 inde, quasi satis coctus sit, solet imponere. atqui nō
 exiguum hinc ægrotis, quibus scilicet parāt, dānum
 conciliatur. Ocīus enim, cum glutinosus sit, coit, ac

densatur. Conueniet ergo admista multa aqua super prunas decoquere, subinde peragitando, donec exacte coctus videatur. tunc vero & sal erit adijciendus. oleū si protinus ab initio infundatur, nihil fuerit incommodi. Sed hæc obiter, & in trāscursu sint dicta, magis ad medendi rationē, quā ad præsens negotium spectantia. Qui autem per sanitatem ob vehementem ventris mordicationem siue à biliosi humoris copia, siue aliunde profectam, sorbitione egent, ijs alicam affatim coctam, quoad teneram flaccitatem adepta colliquescat, deinde conditam & colatam, vt ptisanę colatitio cremori persimilis sit, sorbendam exhibeto. Eadē elotę alicę cōdiēdę ratio est.

DE TRITICO IN AQUA ELIXO.



Inō ipse aliquando triticū in aqua elixū comedissem, nūquā aliquem eius in cibo vsum esse sperassem. Etenim nec fame grassante ad hūc vtēdi modum quis facile cōfugiat, cum suppetente quidem tritico panē eadem opera formare liceat. In cœnis vero sicut elixum frictum ve cicer, aut alia quædam semina similiter parata pro bellarijs quæ vocant, sumimus: ita triticum elixum à nemine vsurpatur. Quibus de causis elixū triticum nūquam sanē esitari credidissem. Atenim ipse ego cum semel in rus procul ab vrbe dissitum cū duobus meis equalibus peruenissem, offenso iam cœnasse rusticos, meliorum penuria id ingerere fui

coactus. Etenim quedam ex mulieribus quas tū panis defectu operi pistorio accinctas deprehēdimus, ingressis nobis cōfestim triticum in ollam coniectū cœpit decoquere: postq̃ mediocriter id sale condiēs ad edendum nos inuitare: & nobis profecto, vtpote ex itineris labore famelicis, minime id tum recusandum videbatur. proinde auide affatimq̃ id esitauimus. Verum à cœna grauitatem in ventre ad instar incumbentis luti cœpimus sentire: postridieq̃ toto die crudi cibū fastidientes languebamus, adeo vt nihil omnino possemus assumere. Præterea flatulento spiritu plenis caput dolebat: oculique ceu per nebulam cernentibus caligabant. Nihil enim per aluū adhuc secesserat, quod vnicum cruditatis remediū esse consuevit. Rogabam ergo rusticos num & ipsi aliquando elixum triticum edissent, ac quonam pacto ab illo affecti essent. Illi vero & esitasse frequēter, eadem qua nos necessitate compulsos se aiebāt, graueque & contumax edulium huiusmodi triticum comperisse. quanquam sanè id facile vel citra experimentū colligi poterat. Quando enim & ipsius farina comesa, vt antè retulimus, concoctioni rebellis est, nisi per salem, fermētum, cōspersionē, tritationē furnūque edometur ac perficiatur: quis hinc non intelligat rude & illaboratū triticū firmissimū ac pertinacissimū esse? Verūtamen hoc modo ingestū præclaras habet vires, si quidē cōcoquatur: & valenti nu

trimēto insigne vescētū corporibus robur cōciliat.

DE AMYLO.



Mylū ex tritico conficitur, æquādi ac leuigādi exasperatas partes vim obtinēs, quę communis est omni substantiæ sicę consistētia, constrictiōis, acrimoniæ, atq; alterius cuiusuis manifestæ facultatis exorti: quam ipsam non temere *ἀπορία*, id est qualitate carentem, vt ad sensum, nuncupant: qualis inter humidās substantias aqua censetur. Cæterum amyllum similem cum elotis panibus habet facultatem, duntaxat illis in alendo tenuius. Nec vero calfacere potest, vti nec eloti illi: quod alijs tamen panibus est cōcessum. Nā cū tritico in aqua elixo ne conferendum quidem videatur: cum palam id exalfaciat, & eximie, dū cōcoqui possit (quod illi vtiq; perdifficile est) nutriat: quemadmodum antè declarauimus.

DE HORDEO.



Hoc item semen in frequēti apud mortales vsu habetur, diuersæ à tritico facultatis. si quidem illo palam calfaciente, hoc adeo nō calfacit, ceu quædā in calidi frigidiq; medio cōstituta, vti amyllum, & elotus panis, vt etiā frigerare aliqua ex parte, quocūq; modo paretur, appareat, siue inde panem fingere, siue ptisanā coquere, siue polētā instituire libeat. Recedit præterea humoris specie à tritici natura hordeū. nā ex succis quos vtrūq; semen

edere natum est: qui quidem è tritico in nobis prouenit, crassus glutinosusq; est: qui ab hordeo, tenuis, ac non nihil abstergens. Nulla igitur apparandi ratione hordeum vnquam calfacit, sed varie pro modo præparationis nunc humectat, nunc desiccatur. Etenim manifeste cernimus polëtam ex tosto hordeo factam siccare, ptisanã cõtrà humefacere, si quidẽ rite fuerit instructa, hoc est, in ebullitione quàm amplissime intumuerit, ac demũ igne lento diu, donec affatim in cremorem profudet, percoquatur. Cũ porro perfecte intumuit, acetum ei admiscetur: exquirite vero decoctæ sub edēdi tēpus friamentũ salis superiniijciendũ. Oleum si ab initio statim addas, nulla ex parte cocturam vitiaueris. Præter hæc nihil debet admisceri, nisi velis anethi aut porri pauxillũ, idq; protinus ab initio. Verũ ineptissime à cocis omnibus eam parari video. In mortario nanque crudam tundentes citra ignem dissoluũt. Sunt qui amyllum addant, quò à coctura scilicet in succum abunde contabuisse videatur. Hæc ergo concoctioni admodum renitens, flatu quàm plurimos merito excitat. Sed nos quæ ad rectam præparationem desiderantur, adiiciamus. Crudam ptisanã aliquãdiu præmaceratã aqua in mortario manibus terere cõueniet aspera quapiã re, veluti sparto vnde iumentis soleæ nectũtur. vsq; eò autẽ id faciendum, dũ ambiēs cortex deteratur. is enim, quo vestitur ceu tenui tunica,

non totus inter pinsendum decutitur. Quapropter
 & præmacerari, & in mortario tundi debet. Quod
 si nō quicquid est aceris deglubatur, elixa ptisana ci-
 tra vllum aliud damnum magis abstergebit. Longe
 pessima est ptisanæ confectio cum à cocis cruda in
 mortario ex aqua tunditur, deinde paulisper coctæ
 sapa, quā græci hepsēma & sireū vocant, iniicitur, ceu
 à nonnullis mel quoq; & cuminū: quæ cinnus verius
 quā ptisana dici meretur. At quæ pbè parata fu-
 erit, vtilitates ab Hippocrate enarratas & sanis &
 ægris corporibus præstabit. siquidē lentitia eius, vt
 inquit, leuis, continua, iucunda, lubrica, modice flac-
 cideq; humecta, sitim arcet: ablutioni, si ea quoq; re-
 quiratur, peridonea est: adstrictione caret: turbā, dū
 coquitur, nō excitat malā. deniq; in vētre nō extur-
 gescit. siquidē inter coquendū in q̄ maximam po-
 tuit molē protumuit. Hæc nobis in præsentia de
 ptisanæ facultate indicasse suffecerit, non medēdi ra-
 tionem tradentibus, sed alimentorum duntaxat vi-
 res. quanquā in sermonis transcurso carptim illorū
 aliquem quoq; vsum nonnunquam attingemus.

DE HORDEACEIS PANIBVS.

Nunc ad hordeaceos panes trāsire fuerit op-
 portunū, qui haud aliter sanè ac triticei pas-
 sim parātur: sunt tamē nō modo illis, verū
 etiā olyrinis, & multo magis ipsis typhinis macri-
 ores, ac aridiores, nihil in se glutinosi, vt illi, habētes.

Ex quo clarum est exiguam ex eis alimoniã in corpore concedere, præcipueq; si ex vili hordeo fiãt, quod Hippocrates ne ptisana quidem dignũ cẽsuit. dum enim coquitur, copioso succo non exuberat. Laudatissimũ est quod vbi pinsitũ est, cãdidũ apparet, proque hordei captu densum ac pũderosum. Item plenum, confertum, ac foris vndequaq; tensum, rugoso casto ac gracili præfertur. Atq; hæc quidem cõmunes publicæq; sint omnium seminum exploratrices notæ. At caue ne illa tibi imponãt, quæ peringentẽ molem suprà quã eorũ fert natura, ostẽtant, cũ molli laxitudine & vanitate quadam coniunctam. Scito enim hæc humore excremẽtitio redũdare, & cõmemoratis esse deteriora. Quãobrem nec simul atque collecta sunt, illis vti protinus expediat: sed siccis in locis diu seruanda erunt, partim vt exspiret inutilis humor, partim vt amplius percoquãtur, donec scilicet siccato mediocriter pressa cõtractaq; euaserint. Etenim ab omnibus plãtis, seminibus, fructibusq;, quũ collecta reponuntur, primũ defluit quicquid aquosi subtilisq; adest recremẽti: tãdẽ vero & proprii gppiã ac natiui succi absumitur, ac cõtabescit. Enim uerò hæc cũ sicciorem q̃ par sit substãtiã habuerint, vt deteriora sint ijs quæ ad fastigium bonitatis peruenierũt, nõ tamẽ prorsus ceu praua veniẽt reiiciẽda: quin affectibus quibusdam ficcari postulãtib; vtilius accommodabũtur. Quæ autem quã diutissi-

me referuatur, fathiscūt, & suis viribus destituuntur. Huius porro vitij nota terminusque sit tenuis quidam ex illis diffractis desiliens ceu puluisculus. Hec itaq; semel nūc explicata, semper meminisse oportet. Nam mihi sanē voluptati non est eadem de iisdem rebus idētidem commemorare, nisi siquando nuda rerum capita ad memoriam reuocare necessarium videatur. Sed ad hordeaceos panes, de quibus sermo erat, redeamus. In his quoq; differentias quasdam extare dicimus, illis quas paulo ante in triticeis indicauimus, proportionē respondentes. Siquidem omnes hi triticeis multo minus alunt: attamen qui ex probatissimo hordeo conficiuntur, non tam huic vitio sunt obnoxij. At qui ex inaniusculo leuique cōflātur, proportiōe similes sunt furfuraceis panibus. Omniū autem promptissime deorsum subeunt huiuscemodi panes: quanquam nō segniter & alij hordeacei, si ad triticeos conferas. Quę porro in his hordeaceis panibus medię sunt confectiones, eadē proportionē ijs quas de triticeis retulimus, sūt iudicandę.

DE POLENTA, QVÆ GRÆCÆ

ἄλφιτον dicitur.

EX nouello hordeo mediocriter tosto fit probatissima polēta: cuius si nō sit potestas, nōnūq; & ex alio cōficimus. Quū porro omnis polēta boni odoris sit: tū potissimū quę ex optimo recētiq; fit hordeo, cuius nō sint pręaridę

c.iiij.

spica, hac gratia commendatur. Compluribus autē per sanitatem ex more est eā conspersam in sapa & vino dulci mulsoq; commistis, aliquando etiam sola aqua, in æstate duabus tribusve ante balneū horis bibere: aiuntq; sentire se, hac potione sitim arceri. Equidem cum austero vino pota, ventrem deficcatur.

Polentam gētes quædā pro pane vsurpant, vti in Cypro agricolas vidi, tametsi plurimū agri frumentarij colerent. Prisci militibus etiam polentā dabāt. Hac verò tempestate, damnata eius imbecillitate, Romani milites non vtuntur. Etenim parum alimonie corpori præstat, quod priuatis & otiosis sane quā sātis sit, non ijs qui quoquo modo exercentur. Hæc quum liquore conspergitur atq; subigitur, mazæ appellationē, de qua deinceps differemus, assumit. Philotimus nanq; in primo de alimentis libro fuisse quidem de hac scripsit, sed quod erat omnium in eavtilissimū scitu, indeterminatū reliquit.

DE MAZÆ.



Niuscuiusq; edulij vires ante certā etiā experientiam ex ipsius qualitate ac natura licebit conijcias. Etenim perspicacis vir ingenij farinā exacti leuoris candorisq; cernens, atq; ab omni furfurea substantia puram, facile ex ijs notis deprehēdet in vētriculo quoq; citius eam magisq; alterari, eoq; probius cōcoqui,

facilius in corpus digeri, ac prōptius nutrire, vtpote quæ tota adfīmilatione & adpositiōe in aliti corporis substātiā cedat. Quicquid autē furfurē in ea durumq; est, vt foris in aqua nō videtur dissolui, eadem ratione ne in ventriculo quidem maceratum colliquescere intelliget: sed contrā integrū omnino & inconfectum, quale assumptum erat, permanere. Ideoq; nec probe cōcoqui, nec distribui poterit: quādoquidem osculis venarum ad ventrem ac intestina pertinentiū minime accommodatum est, ad quæ necessariū est vt stercoreis maior vis ipsum sequatur. citatioq; descensus, tum ob grauitatem quam adfert multitudo, tum etiā ob absterforiam furfuris facultatem. Ista igitur rumināti atq; intelligēti perspicuū est, tanto mazam in alendo corpore, hordeaceis panibus, quāto hi triticeis, inferiorē esse. quippe cum hordeum suapte natura furfuris abundans torreatur, id ipsum furfur obduratius infractiusque hinc obtinet, atq; vnā cum eo prāstantiorem hordei partem vnde corpus nutritur, aridiorē. Hac ergo de causa hordeaceis panibus maza minus nutrit, vētrē inflatione magis implet: ac si in eo diu maneat, concitat perturbationes. Macerata verò & pertrita prolixius, promptius descendit. Quòd si mel quoq; addatur, citius etiam ob hoc ipsum ventrem ad excretionem incitabit. Cæterū quod Philotimus opinatur crassum glutinosum gelidūq; ex omni maza

succū progigni, quem ipse cū suo præceptore Praxagora vitreū nominat, secus profecto habet: quoniā nec glutinū, quod potissimū in alica apparet, nec valens alimonia polētæ inest. At illū maza fefellit affatim vino dulci sapaq; cōsperfa, & longo tēpore subacta: quam ipse, sicut Athenienses, τριτων, id est tritā vocauit. quod enim in ea triticeæ massę respōdet, cū ob longā permollitiōē, tū ob humoris polentæ cōmixti crassitiem sequax ac glutinosum videtur. Etenim sicut crebra cum crasso liquore tritatio facit vt pressata farina vel miliacea glutinis speciem præferat: ad eundem modum ptisanæ cremor apparet glutinosus, tametsi nihil huiusmodi, nihilq; illitricis aut infarctoriæ facultatis gerat, quin incidat potius, & abstergeat, ceu nostræ quoq; cutis sordes extergere conspicitur. Ad hæc si sorbere quēpiam, pauloq; post vomitu eam reiectare iusseris, pituitam deradet ventriculi tunicis adhærētem, eamq; omnem secum per vomitum educet.

DE TYPHA, OLYRA, ET ΞΕΙΑ,

quam latini semen vocant.

Post triticum & hordeum, typham tertio loco Mnesitheus cōnumerat: at Diocles hanc percurrit negligentius, concisum ac compendiosum scribendi genus diffusæ accuratæq; explanationi præponens. Aequē itē suc

cincte de tritico, hordeo, alijsq; permultis tradidit. Paulo de his prolixius Praxagoras ac Mnesitheus: at ne ipsi quidē faciunt satis. Philotimus de quibusdam admodum prolixē, de alijs egit perieciune. sunt quorū ne verbo quidē meminit, vt zeia. Quod porro nec eius præceptor Praxagoras, in cōfesso est. Nihil enim prorsus eorū quæ is prodidit, Philotimus indictū reliquit: sed multa insuper elaborauit, multaq; arti adiecit. Illud vero mirari subit, quod neque libri de victus ratione, qui Hippocrati adscribitur, author, quicunq; tandē ille veterū fuerit, quicquā de zeia nomine meminerit. Si nanq; typhā a nonnullis zeiam vocari existimauit, id ipsum indicatum oportuit. Sed singulorum verba satius fortasse fuerit adscribere. Diocles ergo in primo ad Plistarchū de sanitate libro, in quo ciborum facultates percurrit, sic
» inquit: Hordeo triticoq; ante alia in primis olyra,
» typha, zeia, panicū, milium, virtute proxima sunt. In quibusdā exēplaribus zeia nomen non ponitur. Quin in quibusdam non virtute, sed vsu legitur,
» hoc modo: Hordeo triticoq; ante alia in primis vsu
» proxima sunt olyra, typha, panicum, & milium. tāquam aliud quiddā olyræ semen, aliud typhę videatur. Mnesitheus autē vni semini bina nomina indota esse voluit, scribēs ad hūc modū. Ex seminibus cū
» primis ad nutritionē apposita sūt triticū & hordeū.
» quod hæc euestigio sequitur, duplici quidem voca-

„ bulo nuncupatur: sed res vna est. nā alijs typha, alijs
 „ olyra vocatur. deinceps ista adiungit. Post hæc zeia,
 „ miliū, & panicū. Diocli igitur ea quæ modo recita-
 „ uimus, de typha & olyra scribere satis visum fuit.
 „ At Mnesitheus particulatim quoq; de ijs exinde ser-
 „ monem fecit, primum de tritico & hordeo, mox de
 „ typha scribens, his verbis. Inter alia vero semina ty-
 „ pha principatū obtinet. nā & satis nutrit, & non ma-
 „ gno negotio conficitur. Panē ex zeia nemo affatim
 „ citra sanitatis iniuriā ingerere queat. Quod si quis
 „ insolens eo vescatur, etiam à minima portione da-
 „ mnū sentiet. est enim grauis, & cōcoctioni rebellis.
 „ Qui autē sub gelido ac hyemali cœlo degunt, pasci
 „ zeia, ac eā serere, vt quæ frigoribus perstrenue resi-
 „ stat, compellūtur. Atque hi principio non multum
 „ edere assuescūt, tum quia ingrati odoris cibus, tum
 „ quia rarus est illis in locis meliorū frugū prouētus.
 „ Post autem cū iam familiare fuerit eduliū, facillime
 „ in corporibus conficitur. In summa, grauis, cōcoctu
 „ pertinax, valens, ac mēbranosa est zeia. Ex his qua-
 „ le semen Mnesitheus zeiam quæ in frigidis regioni-
 „ bus terrē mādatur, dici voluerit, liquet apertissime.
 „ Equidē nec ipse ego omneis hyernas regiōes per-
 „ agraui, nec ab ijs tamen qui eas perlustrauiſſent, au-
 „ diui vnquam aliquod esse frumētaceū semen quod
 „ incolæ zeiam aut zeam appellarēt. vtrunque enim
 „ scriptum inuenitur, in alijs priore syllaba e & i ha-

bente, in alijs e tantum. Existimare tamen licet fieri potuisse vt indito illi proprio a barbaris alio nomina, græci vernacula lingua semen hoc zeiam appellarint. Cum ipse aliquando in Thracia & Macedonia segetem multis in aruis non spica solū, sed toto culmo nostræ in Asia typhæ simillimam conspicerem: quodnam illi apud eos nomen esset, sciscitabar: aiebant omnes & stirpem totam & semen *βειζα* vocari, priore syllaba tribus his literis scripta, β ε ι, frequente ε & α, in recto casu: in accusatiuo autem cum accessione υ literæ. Ex hoc semine panis fit grauis odoris, ater, & quodāmodo membranosa, vt Mnesitheus loquitur, substantia. Quod si nigrum quoque panem qui ex zeia formatur, esse adscripsisset, libentius crederem id esse semen quod ab eo zeia nominatur. Est itē in frigidissimis locis Bithyniæ semen quoddam zeopyrum nominatum, prima syllaba i non habente, vt apud Homerum cum ait: Et zeia & triticum cum fœcundo hordeo & albo. Ex eo panis præstātior fit, quàm qui in Macedonia aut Thracia ex briza cōficitur. Ac ferè quemadmodum nomen ipsum zeopyrū ex vtroque nomine zea & pyrū componitur, sic & substantia eius inter vtrunq; media, & quasi ex ambobus conflata est. proinde quanto tritico deterius, tanto thracia briza præstantius habetur. Nomina autem vrbiū in quibus hoc semē prouenit, sunt Nicea, Prusa, Crassopolis, Clau-

diopolis, Heliopolis. Quin & Dorylis nascitur,
 quod extremum est Phrygiæ Asiaticæ opidum:
 adeoq; in ipsa Phrygia, sicut & in vrbibus illi finiti-
 mis. Qui porro ex hoc semine conficitur panis, tã-
 to eo qui fit ex briza in Thracia & Macedonia pro-
 ueniente, melior est, quanto triticeo deterior. Me-
 minit zeæ & Theophrastus in octauo libro de plan-
 » tis, sic scribens: Inter ea quæ tritico hordeoq; similia
 » sunt, vt olyra, typha, auena, firmissima est zeia:
 » terramque defrugat ac extenuat, multiplici altaque
 » radice nixa, & culmo quum denso, tum numero-
 » so assurgens. semen vero & leuissimum profert, &
 » cunctis animalibus mire gratum. Nec longe post
 » rursum. Omnium leuissima est typha. nam vnico
 » culmo, eoq; tenui, cõstat. quam ob rem gracilius so-
 » lum, nec, vti zeia, pingue fertileq; exposcit. Post quæ
 » cõtinuo hæc subdit: Duo hæc, zeia, & typha, tritico
 » potissimum similia sunt. Hæc quidẽ de zeæ Theo-
 » phrastus. Herodotus autem in secundo libro hæc
 » scripta reliquit: Tritico hordeoq; multi mortales
 » viuunt. Apud Aegyptios vero ijs in victu vti, sum-
 » mum dedecus putatur. ipsi nanq; olyrã in cibo vsur-
 » pant: quam alij zeam cū z nominant. Dioscorides
 » quoque in secundo de medica materia, hæc scribit:
 » Zeæ duplex est genus. vnum simplici grano, alterũ
 » duplici constat: quod inde *δίκωνος* vocatur. nam bi-
 » nis vtriculis semen conuestitũ gerit. zeæ hæc hor-

deo valētius nutrit. ori gratior, stomachoq; vtilior. in panificio tamen minoris q̄ triticū est nutrimenti. Crimnon est crassior farinæ in cōfectione pars. fit ex zea, fit item ex tritico. Puls ex crimno coqui potest. abunde alit, & facile consumitur. Ventrē ve-^{conficitur} rō sistit efficacius puls ex zea, eaq; maxime torrefacta. Præterea olyra ex eodem zeæ genere est: sed minus aliquanto nutrit. est & hæc panificio apta, & similiter crimnon seu puls ex ea paratur. Athara fit ex zea in pollinem tenuissimum molita. hæc sorbetur, non secus ac liquidior pulticula, pueris accōmodata. est & in cataplasmatibus eius vsus. Tragi semen alicæ ad simile est. multo vero alit imbecillius quàm zea, ob glumofam, qua dense vestitur, substantiam: eaq; ex parte ægre in ventriculo peruincitur, & aluū magis emollit. Et de zea quidem hæc sufficiant. Mnesitheū profecto iure quis demiretur, quòd discrimen inter olyram ac typham non agnouerit. Vtrūq; enim in Asia terra abundat, & potissimum in regione quæ supra Pergamum iacet: adeo vt ipsi agricolæ eis ad panificium vtantur, quoniam triticum omne in opida conuehi solet. Prima laus olyrinis panibus debetur. nam triticeis proximi sunt, si quidem ex nobilissima olyra fiant. Secundi ab hæ typhini. Quòd si olyrini vitioso semine constent, hi illis non erunt inferiores. Calidi vero ac recentes panes ex laudatissima typha facti, olyrinis etiā lōge

præstant: sed aliquantisper asseruati semetipsis de-
 teriores euadunt. Cum namq; in longum tracti-
 lis ac tenax sit illorum massa, tempore maiorem in
 modum contrahuntur ac desescunt, maximeq; cum
 non accurate parati fuerint: adeo vt si quis hesternū
 aut duorum dierum, aut hoc magis pristinum hunc
 panem comederit, putaturus sit lutum se in ventre
 gestare. At calidus etiā ab ipsis vrbis expetitur,
 cum caseo quodam sumptus qui vernaculo vocabu-
 lo oxygalactinus, quasi lactacidū dicas, appellatur.
 Hunc porro & mollem esse, & ipsum panem furni
 calorem adhuc retinere oportet. Nam qui in hunc
 modum coctus est, non rusticis tātum, sed vrbis
 quoq; hominibus in delicijs habetur. At qui trium
 quatuorve dierum fuerit, vel ipsis rusticis insuauis
 apparet. Cōcoctus est hic quoq; difficilior, & tardius
 per aluum transit. quæ incommoda, calido minime
 accidunt. Quanquam enim hordeaceo, quod ad de-
 iectionem pertinet, longe posterior est, non tamen
 de eo ceu de miliaceo queri licet. Quinetiā corpus
 egregie dum calidus est nutrit: vt penē triticeo qui
 farina sit nō succreta, syncomistus græce dictus, par
 sit. Habet autem typhæ semē forinsecus glumam,
 veluti olyra, & hordeum. nihilominus pinsitum in
 panes congeritur, totumq; vsui accommodatur.
 Nam ex aqua estur elixum, haud aliter ac vocatus à
 rusticis apothormus: sapa, quam alij σίρεον, nos εψιμα

vocamus, adiecta: nonnunquam etiam cum sale, vti me ipsum triticum retuli comedisse. Ex nobilissima olyra, cum vt decet perpurgata fuerit, tragū nominatum conficiunt: quo vtuntur pleriq̃, primum in aqua decoquentes, deinde ea effusa sapam aut vinum dulce aut mulsum infundentes. superiniijciunt & pineas nuces præmaceratas aqua, donec amplissime intumuerint. Quidam autē nō forma nec aspectu tantum simile, sed idem genere hoc semen cum olyra esse dictitant. Sunt & alia permulta semina consimilia quidem prædictis, sed non eadem penitus specie aut figura: quæ partim in hordei ac typhæ, partim in typhæ olyræq̃, aut olyræ & tritici medio collocantur. Quædam simillimæ cum olyra sunt naturæ, quædam cum hordeo aut typhæ aut tritico, ceu alia panico, alia milio. Atque hæc alibi simplices habent nomenclaturas, vt in Italia id ex quo alicam illi conficiunt: alibi compositas, vt quod in Cappadocia gymnocrithon vocatur, & in Bithynia zeopyron. Verū satius fuerit missa hac tam nominum quam seminum commentatione, de seminibus omnibus communem quandam rationē exponere. Ergo quæ parua mole multum substantiæ continent, eamq̃ crassam ac glutinosam: probissimè succi sunt, & nutrimenti: haud tamen facile per aluū descendunt. Contrà, quæ mollem minimeq̃ dēsam substantiam habent, eamq̃ magna ex parte fursureā,

d.j.

cōmodius deiiciuntur, sed tenuius alunt. In ijs ipsis vero quæ graueolentia, & gustu nescio qui insuauia sunt, manifeste omnia & prauī succi, & difficilis sūt concoctionis. Quæ porro exigua mole permultum substantiæ cludant, tum ex pondere cū in libra appēduntur, tū ex farinæ multitudine cognosces. ea nāq; in ijs quæ compacta densaq; substantia sunt, ab exiguo seminū aceruo perampla proficiscitur. Caliditatis autē & frigiditatis discriminē antè quidem quam intro sumātur, cū ex colore & gustu facile erit colligere, tum vero etiā ex eorum quæ præstant vsu foris applicata. Intus vero sumpta, exactam sui notionem ac sensum ventriculis vescentium imprimunt, aut calfaciendo, aut refrigerando, aut neutrum horū manifeste agēdo. Est præterea hordei ac olyræ naturalis color albus, tritici sufflavius, typha tritico flauior. Quin & huius corpus in arctū cluditur, ac densatur: quod fortassis ad seminis paruitatem nōnihil adfert momēti. est enim id tritico longe exilius. quanquā inueniuntur qui typhā in tritici numero habere non dubitent: eamq; id seminis esse volunt cuius Homerus meminit cum Hectorem equos suos alloquentem facit, his verbis:

• Triticum enim vobis primum prædulce ferebam. Aiunt enim typham paruum triticum esse, ex eaq; equos pastum innoxium capeffere, cum a vero tritico offendantur. Nec sanē absurde typham quis

exile triticum vocauerit, cum & colore & densitate & calfactoria vi illi perſimilis videatur.

DE AVENA QVAE BROMVS DICITVR.



Hoc ſemen in Aſia perfrequens eſt, & po-
tiſſimum in Myſia quæ Pergamo ſuper-
iacet, vbi & typhæ & olyræ vberrius eſt
prouentus, iumetorum magis pabulum, quàm ho-
minū: niſi vtiq; aliquando extrema fames hoc quo-
que ſeminis in panes corrogare compellat. Ate-
extra annonæ penuriam coctū ex aqua eſtur cum vi-
no dulci aut ſapa aut mulſo, ſimiliter typhæ. Egre-
gie calfacit, non ſecus ac illa: quanquam non eadem
duritie eſt: ex quo minus quoq; corpus enutrit. Eſt
& inſuauis alioqui qui ex eo fingitur panis: cæterū
alui ſtatum non immutat, in retinendi ac impellen-
di munere medium locum ſortitus.

DE MILIO ET PANICO, QVOD ELYMON
ET MILINEN VOCANT.



Is item in panes nonnunq; abutūtur vr-
gente dictarum frugum penuria. panis
eorum exigui eſt alimenti, & refrigerās.
conſtat inſuper præaridum & friabilem
inſtar arenæ aut cineris eſſe. caret enim penitus glu-
tinoſo pingui. Iure ergo aluum humetum deficcet.
Agricolæ horum farina cocta admixto adipe ſuillo
& oleo veſcuntur. Milium ad omnia panico præ-
ſtātius, ſuauius editur, facilius conquiritur, ventrem

DE. ALIMEN. FACVL.

minus coërcet, magis nutrit. Horum insuper farinā lacti incoctam esitant, veluti triticeam, rustici. Clarumq; est id edulij tanto quā illa per se sola assumpta melius esse, quanto lac vtriusq; seminis natura ad boni succi procreationem aliaq; omnia eminentius habetur. Dico autem alia omnia, cōcoctionem, ventris subductionem, in totum corpus digestionē, adeoq; ipsam in edēdo suauitatem ac voluptatem. Hæc nanq; semina nulla gratia aut iucunditate commendantur, & minime panicum, quod quidem nostra in Asia nascitur. nam apud alias gentes, sicut in Italia quoq;, melius inuenitur.

DE LEGVMINIBVS.

Egumina appellant, ea cerealium seminū, quæ panificio non accommodantur, vtpu-
ta fabæ, pisa, ciceres, lentes, lupinum, oryza, eruum, cicercula, aracus, eruilia, phaselus, fœnūgracum, aphace, & siqua sunt similia. Ergo deinceps de singulorum facultate tractabimus: vt ijs notis, quā minimo licet damno vtare.

DE ORYZA.

Emine hoc omnes in sistenda aluo vtuntur, eodem molo quo alicam, decoquētes. difficilius tamen q̄ alica conficitur, & tenuius alit, ceu vtiq; & in edēdi suauitate longe illa inferius sentitur.

DE LENTE.



Ex lente quidem panem quis tētauerit. præarida enim, sine pingui, & friabilis est. cortex eius vehementer adstringit, carnea substantia tenuiter: quæ & crassi succi, & terrestres est. succus porro lentis, sicut ante retulimus, adstringenti est contrarius. Quocirca si elixæ in aqua iusculum sale garo oleoq; conditum bibatur, aluum deijciet. At quod ex bis decocta lente ad eum modum quem retulimus, ferculum apparatur, contrariam succo vim obtinet. Nam quæ ventri obueniunt fluxiones desiccant, os ventriculi, intestina, & totum deniq; ventrem corroborans. Quam ob rem coeliacis & dysentericis accommodatus est cibus. Lens vero decorticata, vt illam adstringendi vehementiam, cūque hac alia videlicet omnia quæ consequuntur, amittit: ita alibilior quàm integra illa efficitur, crassum prauumq; succum gignens, tarde commeans. alui tamen fluores haud desiccant, vti ea quæ cortice non est spoliata. Iure igitur qui modum in hoc edulio non seruant, elephantiasim quam vocant, & cæcrum incurrunt. Siquidem crassa siccaq; cibaria facile in melancholicos humores vertuntur. Quare ijs duntaxat quibus vitiosa est habitudo ob aquam in carne diffusam, lens cibo vtiliter præbetur, ceu aridis & squalētibus admodum damnose. Eandem ob causam visum integrū & inculpatū hebetat, immode-

d. iij.

rate exiccās. ei vero qui contrario modo se habet, humidiori videlicet, opitulatur. Menstruis purgationibus inidonea est. crassum enim & tardifluum sanguinem facit. At muliebri appellato profluvio conuenientissima. Cum porro lens & ptisana contrariæ inter se sint facultatis, ex amborum commistione præstâtissimum edulium componitur: quod nos in Asia phacoptisanam nuncupamus. Verum nō æqua vtriusq; portio esse debet. minus enim ptisanæ adiiciendum, vt quæ per decoctionem in cremorem late diffunditur, & in magnâ attollitur molem: lente cōtrâ minimum intumescēte. Sedenim huius edulij eadem ac ptisanæ est confectio, præterquam quod satureia & pulegio adiectis, iucundius, & paratius concoctioni efficitur: ptisana illis minime gaudēte, sed solo anetho porroq; contenta. Deterrima est lentis conditio quam diuitum coci sapa inficiunt. minime enim incrassantia sibi vult admisceri, sed liquida potius, & crassitudinem incidētia. Cui vero sapa commiscetur, iecoris obstructions gignere nata est, & ipsius visceris atq; vnâ lienis inflammationes inaugere, nisi addito melle corrigatur. Illud præterea non arbitror obscurū, durescentes visceris vtriusq; affectus, quos scirros vocāt, hoc epulo exacerbari. Quod si suillam simul libeat incoquere, ptisanæ recentem, lenti sale asseruatam congruere deprehendes. ceu vtiq; quæ inter has media est, a

græcis neales dicta, hoc est recens salita, phacoptifanæ percommode & ad suauitatem & ad concoctionem immittitur. Magis tamē lens cum falsis carnisbus esitata crassos humores augebit. Nam hæ quoque pariunt crassum & melancholicum sanguinem. Quapropter neque istis affatim sæpeque vti expediet, præsertim cui corpus melancholico præcrasso & omnino prauo humori obnoxium est. Hæ eadem & de regionibus, anni temporibus, & aëris constitutionibus in vnoquoque edulio intelligere oportet. Ac autūno quidem melancholicis & siccis escis abstinentum, hyeme vero eis vtendū: vti sanē in æstate humectantibus & refrigerantibus, in vere medijs temperamenti, mediæque facultatis epulas offerendum. Est porro mediolorum non vna nec simplex species. Quædam enim huiusmodi sunt, quoniam cum extremis nihil habent commune: quædam ex duorum contrariorum æquo interuallo a medio distantium mistione sunt mediocritatem affecuta: vt si quis iuxta id quod paulo ante dixi, ptisanam lenti cōmisceat. Sic & teutlophacen, quæ ex beta & lente nomen apud græcos inuenit, Heraclides Tarentinus non sanis modo, verumetiam laborantibus exhibebat. Est enim & hoc ex pregnantibus compositum edulium: quam ob rem etiā tardius quam beta, * citius vero quam lens per aluum descendit. Est & illud perspicuum, huius suc

cum in corpus dispartitum, ex amborum virtute, lentis videlicet ac betæ, esse permistum.

DE FABIS.



Abarū multiplex est vsus. quippe ex ijs conficitur & liquida in ollis puls, & spissa in patinis. Tertius confectionis modus cum ptisana instituitur. Plurimum hoc edulio gladiatores quotidie apud nos vtantur, carne non densa nec solida, qualis à suilla acquiritur, corporis habitum saginantes, sed nescio quo modo magis fungosa. Inflat is cibus, quocunq; modo appareatur: nec per quamuis lōgam decoctionem id vitij potest amittere: quod ptisanæ minime negatum est. deponit enim per illam quicquid habet flatulenti. Qui porro affectus, singulos cibos sequi natos animaduertere, & mente consequi volet: quandā totius corporis tensionem quasi à flatulento spiritu persentiscet, maximeq; qui ad huiusmodi esculentum non fuerit assuefactus, aut ipsum minus recte coctum assumpserit. Habent autem fabæ nō densam nec grauem, sed fungosam leuēq; substantiam: quæ tamen ipsa nonnihil absterforiæ possidet facultatis, similiter ptisanæ. Etenim manifeste fabacea farina cutis fordes detergere cōspicitur. quod intelligentes man gones ac mulierculæ in balneis quotidie hac vtuntur, velut alij nitro pariter ac aphronitro, & in vniuer-

sum ijs quæ abstergent. Illinunt præterea & faciem
hac, quemadmodum ptisana. nã quæ in summa cu-
te eminent lentes, exierit, & maculas ^{velut} ex sole contra-
ctas. Huius ergo facultatis nomine ne in alui quidẽ
transitu diu cunctatur, sicut quæ glutinosa, & crassi
succi sunt sine vlla abstergendi facultate, qualia ali-
cam, tragus, similaginem, & amyllum esse perhi-
buimus. Cũ porro ferculum ex fresa faba paratum,
quod etnos græci nũcupant, flatibus nõ careat: mul-
to amplius integræ fabæ inflabit cibus: quanq̃ fricta
(nã hoc modo aliquãdo p̃ bellarijs sumũt) flatũ de-
ponit: sed tũ concoctu perdifficilis, tardoq̃ descensu
incommodior redditur, & crassi succi alimentũ in cor-
pus diffundit. Quod si viridis immatura nõdũq̃ are-
facta edatur, communem omnium fructuum quos
ante perfectam maturitatem ingerimus, rationem
obtinens, corpori humidiorẽ alimoniam exhibe-
bit, ac proinde maiorem excrementorum vim non
tantum in vijs intestinorum, sed etiam per vniuer-
sum corporis habitum producet. Merito igitur mi-
nus quoq̃ nutriet, sed promptius deijcietur. Pleri-
q̃ autem hominum non crudas solas fabas come-
dentes, vnã eas cum suilla carne decoquũt, veluti ole-
ra consueuerunt: ruri vero etiam cum caprina & o-
uilla. Alij fabas inflare sentientes, cepas admiscant
cum in ollis pulmentum ex illis struũt. Sunt qui nõ
simul elixatas, sed cũ pulmento cepas ingerant cru-

DE. ALIMEN. FACVL.

das. In omnibus nanque dapibus quicquid flatuosum continetur, per calfacientia & extenuantia corrigi comparatum est.

DE FABA AEGYPTIA.



Egyptia faba sicuti nostram magnitudine longe præcellit, ita & naturam humidiorē, magisq; excrementitiā sortita est. Quāobrem si memoria complecteris quæ de eiusdē generis alimentis, duntaxat humidioribus, & excremento plenioribus, quantū ad illorum concoctionē, excretum, distributionem, & nutritionē pertinet, exposita sunt: non est quod plura nunc de hac audire desideres. illinc enim ex ijs quæ diximus, assumere potes quæ ad hunc locū pertinere videbuntur.

DE PISIS.



Imile quid. tota substātia pisa cum fabis obtinēt: nec alio quā illæ modo comedūtur. Duo tantum sunt in quibus euariant. Non enim similiter ac fabæ inflāt, nec abstergent: ideoq; segnius quā illæ per aluum secedunt.

DE CICERIBVS.



On admodum consuetū est vrbānis hominibus ex cicere pulmentum conficere: ruri nōnunq̃ id conspexi: quemadmodū & farinam eius cū lacte decoctam. Haud enim perinde ac fabæ & pisa, cominutioni paret, vt possit ex eo cō-

fracto pulmentum institui, quod græci inde eregmū
 appellarunt. Apud nonnullas gentes moris est cicer
 in aqua elixū esitare, interdū ipsum solū, interdū sale
 modico conditū. Nostrates vero quiddā instar fari-
 næ à sicco & inueterato caseo defriatū illi inspergūt.
 Cicer non minus q̄ faba inflationes excitat, sed va-
 lentius nutrit. Venerem stimulat: creditumque est
 vnā seminis geniturā augere: cuius gratia admissa-
 rijs equis quidā obijciunt. Inest præterea ciceribus
 abstergendi vis potentior, quàm ipsis fabis, adeo vt
 quædā species contractos in renibus calculos euidē-
 ter frangat, atq; cōminuat. atrum hoc, & exile est, in
 Bithynia præcipue nascens, arietinū nomine. Hu-
 ius in aqua bulliti decoctū haurire præstiterit. Vescū-
 tur & virentibus adhuc ciceribus homines ante ade-
 ptā maturitatem, quemadmodū fabis. Modo autē
 cum de fabis ageremus, commune edictū de omni-
 bus immaturis fructibus protulimus. Quinetiā de
 his frictis haud alia quàm quæ de fabis dicta sunt,
 audisse te existimato. Si quidem cuncta quæ frigun-
 tur, vt inflandi vitium deponant, concoctu certe fiūt
 pertinaciora, magisq; aluum adstringūt, & crassius
 corpori præbent alimentum.

DE LVPINO.



Hoc quoq; semē *ωολύχρησον*, id est multi vsus
 esse nouimus, altera eius vocabuli acceptio
 ne, nam *ωολύχρησον* dicitur, & de eo quod

multis corporis affectibus accommodatur, & de eo quod omnibus aut plurimis hominibus vtile est, etiam si vna duntaxat constet vtendi ratio. Hoc nimirum modo lupinus multi vsus legumen cense-
 tur. Elixus enim, ac deinde in aqua dulci donec omnem sibi ingenitam exuat insuauitatem, cōmade-
 factus, ita editur, cum garo, ac oxygaro, vel sine his etiam, sale modico conditus, non velut hordeum, &
 alia multifariā instructa. Lupini dura ac terrestris substantia est: quocirca necessario concoctioni re-
 pugnat, & crassum gignit succum: ex quo non pro-
 be in venis confecto, crudus proprie appellatus suc-
 cus aceruatur. Cæterum quum inter parandū quic-
 quid habuit amaritudinis, amiserit, *πικρὸν & πικρὸν*, id est
 qualitatis expertibus insipidisve similis euadit. Sic
 autem edulia quædam medici appellant nulla præ-
 pollenti qualitate, duntaxat quæ sensu percipiatur,
 prædita, qua vel aluum ad excretionē irritare, vel ab
 excretionē coërcere queant. Proinde cōsentaneum
 est, lupinum nec deiectioni, nec alui fluentis reten-
 tioni, vt adstringentia, appositum esse. haud tamen
 sine ratione tardus, & egestu transituq; difficilis effi-
 citur. Illæ quidem igitur facultates cibis non tanquā
 cibis, sed tanquam medicamentis inhærent. Quæ-
 cunq; vero omni illa euidenti qualitate caruerunt,
 haud sanè temere *ἀπικρὸν*, vt diximus, appellātur. Ve-
 runtamen pro humiditatis [ac siccitatis, crassitudi-

nis ac tenuitatis,] lētoris[ac friabilitatis] differētia aut tarde aut celeriter aut medio modo commearē ijs contingit, nempe humidis, & vnguine suo lubricis, celeriter: duris & ficcis, veluti lupino, contrario modo. At quæ in dictarum differentiarum medio sunt constituta, nec celeritatem insignem, nec tarditatem inferunt deiectioni. Hæc ergo quemadmodum de omnibus communiter nouisse oportet, ita & ea quæ iam insequuntur. Omnia quæ humidioris sunt substatiæ, exiguum corporibus alimoniam largiuntur, quæ ipsa ex facili euaporatur ac discutitur: vt rursus alia haud multo post sit exhibēda. Cōtrā dura & terrestria, perdurabile, copiosum, ac vix diffusibile alimentum ex se præbēt. Quòd si glutinis quoq; nonnihil habeant, multo hæc omnia perficiēt efficacius. Constat item hæc nō expedite prompteq; concoqui, ceu utiq; nec in sanguinem commutari, nec assimilari solidis animalis partibus: ideoq; nec cito nutrire. dū vero perdomita confecta q; fuerint, corporibus haud parum nutrimenti contribuent.

DE FOENOGRAECO.

A Pud græcos hoc semen telis, & buceras, & ægiceras appellatur. Inter manifestò calfacientia censetur, eundem hominibus in cibo vsum præstans, quem lupinus. Presumitur enim cum garo, alui subducēdæ gratia: estq; huic muneri multo quàm lupinus accommodatius, cū nihil ex sua

natura quod transitum remoretur, possideat. Estur etiam cū aceto & garo, sicut lupini. Multi præterea & fœnumgræcum & lupinum ex vino garo & oleo sumunt: aliqui etiam cum pane: habentq; id sufficiētis obsonij loco. nam vt ventrē minus subducat, caput certe non pertentat, ceu nonnullis fœnūgræcum ex garo facere solet. Insuper stomachum nō subuertit. nā hoc quoq; fœnūgræcū affert incōmodi. Ad eūdem modum phaselis & ochris quidam in cibo vtūtur. De quibus omnibus & cōsimilibus mox cōmunem sermonem sum adscripturus. Edunt nonnulli etiā fœnūgræcum ante seminis exortū plantam eius aceto intingentes ac garo. quidā affuso oleo cū pane obsonij vice assumunt. sunt qui cū aceto quoq; & garo. Quod ipsum quoq; sumptū liberalius, caput inuadit, & magis adhuc si absq; pane. Aliquibus itē os ventriculi subuertit. Liquor elixi fœnigræci cū melle haustus, idoneus est ad exturbandum omneis prauos humores in vijs intestinorum retentos. nā & lubrico suo glutine iucūditatem, & caliditate doloris lenimen inducit. Quoniā autem mellis causa absterforiæ facultatis particeps est, intestina etiā ad excretionē instigat. sed parcius mel admiscēdū, ne exuperet mordacitas. In diuturnis vero thoracis citra febrem affectibus, pingues vnā cū eo palmulas elixare expedit, atq; expressum liquorē affatim melle saturatum, denuq; super prunas decoctū vsq; ad me-

diocre crassamentum, longe ante cibum assumere.

DE PHASELO ET OCHRO, QVAM
ERVILIAM DICVNT.

Aec item femina donec radix pullulet,
h nō secus ac fœnūgræcum homines exonerandi ventris gratia prima mensa esitant in aqua præmacerata, garo post intingētes. Succum habēt alibilē cum in corpus digeritur, & facilioris q̄ fœnūgræcū cōcoctionis. In Alexandria iuuenē quēdam noui artis medicinæ exercitio deditum, qui per quatuor annos singulis diebus his duntaxat fructibus, phaselis, fœnogræco, ochris, & lupinis pro obsonio utebatur, degustans interdum & oliuas ex Mēphide, & oluscula quædā, fructusq; perpaucos, quos citra decoctionem esse licet. Nam illi decretum erat ne foco quidem vti. Omnibus ergo illis annis sanus permāsit, nec vlla ex parte habitu corporis deteriore tum, quā ab initio, esse visus est. Edebat autem huiusmodi fructus cum garo scilicet, oleū aliquādo solum adiiciens, aliquando etiam vinum. Erat nonnunquam cum præter hæc adderet acetum, interdum vero salem tantum, sicut & lupinos sumere solebat. Ac salubris quidem victus rationem fusā & explicata verborum serie in libris de tuenda sanitate enarrauimus: quædam vero & in his rursus succincte ac summatim referemus. • Nunc ijs quæ

DE. A LIMEN. FACVL.

de ochris ac phaselis dicta sunt, ista quoque addantur. Hæc edulia, inter ea quæ bonum succum, & ea quæ prauum gignunt, inter concoctu facilia & difficilia, tarde citoque transeuntia, flatulenta & flatum leuatio, parum alentia & multum, medium quodammodo locum obtinuerunt. Nullam enim effectricem qualitatem gerunt, veluti quædam acrem, austerum, acerbum, salsum, amarum, aut dulcem saporem habentia.

DE LATHYRO, QVAM CICERCVLAM VOCANT LATINI.

LAthyri persimiles ochris & phaselis substantia sunt. Rura nostra in Asia, maximeque Mysia & Phrygia, his plurimum vtuntur: nec eo tantummodo quo in Alexandria, aliisque multis urbibus, ochris & phaselis: sed instar phacoptisanæ quoque parant. Succum habent phaselo & ochro potentia consimilem, sed consistentia crassiores: ideoque illis plus aliquanto nutriunt.

DE ARACO.

Postremam araci syllabam per cin. Aristophanis comœdia quæ Holcades inscribitur, exarata inuenimus, vbi inquit: Aracos, triticum, ptisanam, alicam, zeiam, locium, similam. Semine hoc simile est cum lathyri semine. Quidam etiam ambo hæc vnum esse genus existimant: quandoquidem & omnis vtriusque usus & facultas in omnibus conueniunt, præterquam quod du

riores, & minus coctiui araci sunt, eoq; etiam concoctu difficiliore. Apud nos sylvestre quiddā, durū, eruoque minus in cerealibus seminibus reperitur, quod arachum nominant, non per c, sed x vltimam syllabam proferētes. Selectum id abijcitur, vti & securinus, quem græci *σικερίνον* appellant.

DE DOLICHIS.



Olichorum nomen à Diocle post aliorū quoq; seminum nos alentiū nomina recēsetur. Inuenitur etiam scriptum in libro. Hippocratis de ratione victus, cuius antē memini. Opinor autem satiuæ plantæ semen sic eos nominare, quod nunc à multis plurali numero dupliciter græce appellatur. quidam enim lobos, id est siliquas, quidam phasiolos quatuor syllabis proferentes vocant: atque ita aliud nomen à phaselo faciunt, quod tribus syllabis pronunciatur. Sunt qui phaselum eundē cū lathyro esse dicant, alij eius speciem. Sed dolichos sanè semina ea quæ in ortis seruntur, esse conijciat quis ex ijs quæ Theophrastus in octauo de plantarū historia recitat, hūc in modum:

» Alia caule sunt erecto, vt triticum, & hordeum, & omnino frumētacea, ac æstiuā. Alijs hic magis in latus vergit, vt ciceri, eruo, lēti. Alijshumi serpit, vt ochro, pisæ, lathyro. Dolichus adacto longo palo cōsurgit, & fructum gerit. sin hoc adminiculo careat, vitiosus fit, & rubigine * tētatur. Quoniā enim ligna oblōga

affigi iubet, niq̃ id fiat, rubiginosum euadere ait, cō-
 iectura sumi potest, de nunc vocitatis phasiolis & lo-
 bis sermonem eum facere. Lobi autē ab eo appellā-
 tur ea quibus semen huiusmodi leguminū, qualia
 sunt lens, eruū, faba, pisa, lupinus, concluditur. Quē-
 admodum enim frumentacea semina suis spicis, ita
 iam dicta lobis, id est siliquis continentur : qui ipsi lo-
 bi dolichos quoque continent : atque ex eo totum
 fructum à nostræ tempestatis hominibus lobos ap-
 pellari crediderim, veluti astachyas, id est spicas, in-
 tegros frumētaceos fructus. Scimus nanq̃ alia mul-
 ta quę in frequenti hominum vsu sunt, totius gene-
 ris nomen vsurpare : vt calamus quo pingimus, & a-
 tramentū. In libro autem Hippocratis de victus ra-
 „ tione ita scriptum habetur : Pisæ minus inflant, &
 „ magis per aluum descendunt : ochri & dolichi his
 „ promptius subeunt, & vberius nutriunt. Siquidem
 quum in hac dictione pisas fabis comparet, quas
 prius flatulentas esse dixerat, deinde subnectat o-
 chros & dolichos : indicat dolichon eiusdem esse ge-
 neris cum prædictis seminibus, & potissimū ochris.
 Verum quoniam nullam prorsus mētionem lathy-
 ri aut phaseli fecit, suspicetur forte quis fieri potuif-
 se vt alterum illorum feminum dolichi nomine in-
 tellexerit. Quod si quis phaselum in lathyri genere
 comprehendere velit, non idcirco obtinebit lathyrum
 in dicta oratione dolichum dici non posse, sed in eo-

dem adhuc hærebit luto. Quinetiam Diocles in leguminum censu primo fabas ponēs, mox pisas, hæc
 » deinceps his scribit verbis: Dolichi nō minus q̄ pi-
 » sæ nutriūt: similiter etiam flatu carent: sed quod ad
 » suauitatem pertinet, & deiectionem, vincuntur. Ve-
 rum hic quoque deinceps ochri, lentis, ciceris, & erui
 mentionem faciens, omisso lathyri nomine, in eisde
 nos salebris relinquit. Et possit quis dicere, omnia
 hæc, ochrus, lathyrus, phaselus, vnū genus esse, plu- *i. ochrum.*
 ribus nominibus vsurpata, forte nihil discrepanti-
 bus, vt ensis & gladius apud latinos, apud græcos
 κίωρ & σύλος. forte vero aliqua existente in illis differē-
 tia. Cæterum ex quo dolichi non minus pisīs nutri-
 unt, & similiter illis flatu vacant, indicium est Dio-
 clem nunc passim nominatos phaseolos si nuncu-
 passe. Siquidē lathyrus pisīs nō minus inflat, nec o-
 chrus, nec phaselus: siue hæc vnū, vt dixi, genus, siue
 vnus generis differētiæ, dicēda sint. Philotimus au-
 tē & Praxagoras nullius huiuscemodi esculētorū cō-
 meminerunt, nisi fabarū, & pisforū. quāobré nihil ab
 illis iuuari possumus vt sciamus cui tādē rei doli-
 chorū nomen impositū sit. Itaque vocet vnusquis-
 que quocūq; libet nomine fructum illum qui a per-
 multis hodie plurali numero phasioli & lobi appel-
 latur, dū sciat talē obtinere virtutem, qualē dolichis
 Diocles attribuit. Ad cuius propemodū sentētiā ac-
 cedit is qui librū de rōne victus Hippocratis titulo

DE ALIMEN. FACVL.

conscripsit, cū inquit ochros & dolichos facilius dei-
ci quàm pifas, parciusq; inflare. quin & alibiles esse
testatur: atque ita res habet, nisi quando integros &
etiānum virides vnā cum suis valuulis ex oleo & ga-
ro in vniuersum ingerunt. aliqui vinū etiā adijciūt.
Sed horum in repositione, vt pifarū, nullus est vsus:
cum nempe natura sint humidiores, corrumpi cito
consueuerunt. Attamē si quis hos tutò cupiat repo-
nere, sicuti meus pater factitabat, siccare prius dili-
gēter & exacte oportebit. Quippe eo modo & à pu-
trefactione & à corruptione tota hyeme vindican-
tur, eundē nobis vsum, quem pifæ, exhibētes. Qui-
dam meorum amicorum Romæ agens, narrauit in
Caria iuxta Ceramum patriam suā feri in aruis do-
lichos haud aliter quàm alia legumina, figuramque
lathyris longiorem obtinere.

DE ERVO.

BOues apud nos, vt apud alias plerasque gē-
tes, eruo in aqua edulcato pascuntur. Ho-
minum cibis prorsus hoc semen damna-
tur. Est enim & insuauissimum, & prauī succi.
Cæterum ingenti grassante fame nonnunquā, sicut
Hippocrates quoq; scripsit, ob inexpugnabilē ne-
cessitatē homines ad id etiā cōfugiūt. Nos eruo in-
star lupini præparato ex melle vtimur vt medicamē-
to crassos pulmonis thoracisq; humores expurgāte.

Cādidū, minus est medicaminosum, quā id quod ad flauum aut pallidum colorem tendit. Eruum bis elixum, & in aqua identidem cōdulcefactum, insuauitatem certe deponit, sed vnā cum ea & abstergēdi & incidendi vim, vt sola in eo relinquatur terrestris substātia: itaque citra amaritudinis intellectum deficcans, fit esculentum.

DE SESAMO, ET ERYSIMO.



Esami semē pingue est, ideoque repositum citissime fit oleosum. quamobrem & vescientes satietate ocys implet. Stomachum euertit. tarde cōcoquitur, & pingue corpori præbet alimētum. Liquet ergo quod ventris partes nec fulcire valeat, nec corroborare, quemadmodum quoduis aliud pinguium eduliorum. Est item crassi succi, ideoq; nec celeriter deorsum potest penetrare. Raro admodum hoc solo vescuntur. Cum melle autem crudo sesamides vulgo nominatæ fieri solent. Panibus etiā pro dulciario inspergitur. Vt porro milio panicum assimile est quodammodo, sed ad omnia deterius: ita & sesamo erysimum corporis substantia nō nihil affine: sed māditur insuauius, & tenuioris est nutrimenti: adeoq; in omnibus illo deterius existit. Ambo hæc semina calidi sunt tēperamēti, eāq; ob causam etiam siticulosa.

DE. ALIMEN. FACVL.

DE PAPAVERIS SEMINE.

 Atiui papaueris semen panibus vtiliter
ceu dulciarium inspergitur, non secus ac
sesamum. Cādidum nigro præstat. Refri-
gerandi vim habet, ideoq; somniferū est:
siq; liberalius sumatur, nō somnum tantū, sed soporē
etiam inducet: ægreq; cōcoquetur. Tussim præ-
terea ex thorace ac pulmone compescit. Confert ad-
uersus acutas ex capite fluxiones. Corpori nullū no-
tabile dat nutrimentum.

DE LINI SEMINE, QVOD COMPOSITA
TERTIAM DICTIONE LINOSPER.
MV M DICTVR.

 Vidam hoc tosto instar obsonij non secus
ac factitio sale cum garo vtūtur. In vsu est
& melle conspersum. Inferunt nōnulli pa-
nibus quoque. Stomacho & concoctioni repugnat:
tenuiter corpus alit. Quod spectat ad deiectionem,
nec laudandum nec vituperandum. perexiguam ta-
men vim mouēde vrinæ tenet, quæ in tosto extat effi-
caciōr. Idē aluū quoq; magis sistit. Rustici homines
eo vtūtur sepe numero, frictō tusoq; mel admiscētes.

DE ORMINO.

 St & hoc frictum, instarq; farinæ detritum
in vsu, admisto itidem melle. Parum in se
habet quod alēdo sit: mediæ inter erysimū
& cuminum naturæ.

DE CANNABIS SEMINE.

LAmetsi cannabis ac viticis planta plātæ, ac semen semini quodammodo similia sunt, virtute tamen permultum distāt. Etenim cannabinum semen difficulter concoquitur: stomacho capitiq; aduersatur, & prauos humores gignit. Sunt tamen qui hoc quoq; frictū tusumq; vsurpent vnā cum alijs bellarijs. Bellaria autem voco ea quæ secunda mēsa, vt cum maiori voluptate bibatur, inferri cōsueuere. Admodū calfacit, ideoq; caput æstuantī & medicaminoso halitu sursum misso inuadit.

DE VITICIS SEMINE.

Rictum estur & huius semē, non secus ac cānabinum, creditum venerios stimulos inhibere. exiguū corpori dat nutrimentū, idq; siccum & frigidum, flatum egregie leuans. Ob quæ omnia ijs peridoneum est, qui caltitem custodire decreuerūt: vnde & nomē illi *εργον* impositū tradunt. Caput nō perinde ac cannabis tētat.

DE APHACA ET VICIA.

Horum seminum figura non rotūda est, veluti fabarū, sed aliquāto latiuscula, similiter lēti. Hęc quoq; cū sua plāta & valuulio integra rustici reponūt, vt brutis pecudibus pabulo sint. Per famē tamē quosdā noui qui hęc quoq; deuoraret, potissimoq; i vere, cū etiānū virēt, quēadmodū

e. iij.

fabę & ciceres solent esitari. Semina autem hæc non solum insuauia sunt, sed concoctu etiam difficilia, & aluum retinentia Perspicuū ergo est, cū huiusmodi naturam obtineant, alimoniam quoq; quæ ex ipsis in corpus permanat, improbi crassiq; succi esse, idoneam ad humoris melancholici generationem: ceu prius de lente retulimus. Verum hæc multis præclaris dotibus prædita est: quarū nulla illis concessa est. Cæterū nomen hoc bicium, id est vicia, apud nos & vsitatissimum est, & solum id noscitur: Attici vero faracum aut cyamum id seminis appellant.

DE SEMINIBVS ALIENIGENIS QVAE IN
vnoquoq; genere permista reperiuntur.

DEnsum in tritico lolium frequensq; inuenitur, ceu in hordeo quoq; sed parcius. festuca vero ægilops dicta, minime in eo rara, si quando imbecillum semen terra diutius retentum, infelicem exortū progressumve habuerit. At meus pater ætate iam inclinata factus agriculturæ studiosior, triticum atq; hordeum summotis diligenter omnibus diuersæ naturæ seminibus aliquando cōseuit, vt certo posset cognoscere an per illorū degenerationē hæc frugum vitia producantur, an propriam & ipsa naturam sortita sint. Cumq; permultum lolij in tritico, in hordeo parum, sed ægilopis plurimum enatum conspiceret: in alijs quoq; seminibus idem facere periculum tentauit. Reperit er-

go lentī quoq; per degenerationē durum rotundūq;
 aracum innasci, & securinum, cibo dānata semina:
 prāterea aparinam, quē cibo nō modo aliena est, sed
 in hārba quoq; lentem strāgulat, humiq; detrahens
 enecat, sicut eruum eruangina. Sunt igitur sanē per-
 quā pernicioſa hāc semina. Quōd porro melam-
 pyron dicitur, generatur & ipsum ex tritico per de-
 generationem: sed nequaquam tantē est prauitatis.
 Deprehendit insuper alia semina consimiliter mu-
 tari. Proinde vsuris solitus est prācipere vt noxia
 omnia cum ad salubrem vsum semina vellent ad-
 hibere, prius seligerent, neve illa negligenter, vt mos
 est publicis pistoribus. Etenim cū aliquando mali-
 gnus esset annuus frugum prouētus, lolium affatim
 tritico innasci contigit: quod & agricolā & pīstores
 nō satis diligenter expurgabāt, factis idoneis in hoc
 incerniculis, quod scilicet vel hoc pacto rem frumen-
 tariam auctiorem facerent. nam ea admodum te-
 nuiter prouenerat. Extēplo ergo multi capitis dolo-
 re vexari cōperūt: ineunte verō aestate vlcera etiā in
 vescentium cute prodire, aut alia quāpiam sympto-
 mata, quā succorum prauitatem declararent. Quā
 ob rem prāceptum illud de repurgandis seminibus
 quā cibo aptamus, minime est cōtemnendum. quā-
 uis enim noxam quā singulis diebus succedit, prā-
 exiguitate non sentimus, haud tamē longa dierum
 serie collectam atq; exaggeratam effugiemus impu-

*hæc in 2. huius
 p. de cucurbita in
 p. in qua in uicij
 hoc p. 3. d. in qua
 hoc p. 3. d. in qua*

ne: quin erumpet tandem aliquando, atq; manifeste
non sine nostro se magno malo est proditura.

LIBER. SECVNDVS.



Vando quidē ante me omnes qui
de alimentis tractauerunt, non à
plātis & animalibus, etiā si ijs ma-
xime alatur, sed à cerealibus vo-
catis seminibus sermonē exorſi
sunt, quoniā videlicet panis, quo
nihil in vita vtilius, illis cōstat: idcirco nos quoq; pri-
mū volumen tritico, hordeo, olyræq; ac deniq; legu-
minibus dicauimus. Iam vero ad alia quæ ex plātis
sunt alimēta, trāſire oportet: ac deinde ad ea quæ ab
animalibus, ex quibus præcipuam homines vtili-
tatem percipiunt, venire. Nam id sanè non in po-
ſtremis eſſe putatum eſt: adeoq; nōnullis curæ fuit,
vt non ſeriatim omneis congeneres cibos, neq; cun-
cta plantarum genera poſt cereales fruges ſimul re-
cenſere, ſed vt quidq; mortalium vitæ vtiliſſimum
eſſet, ita primum ei locum in enarrationis ſerie dare
voluerint. Videmus porro ſuillam carnē, hœdinā,
caprillam, vitulinam, bubulam, ouillam, præterea
venationem omnē, ceu vtiq; & volatiliū ac aqua-
tiliū pleraq; magno hominibus vſui eſſe. Ve-
rum enim uero ego cum ſingula eduliorum gene-
ra videam vnq; volumine comprehendere non poſſe,

haud ita multum referre existimās quid prius, quid
 ve posterius sit, nondum dicta alimenta deinceps
 sum persecuturus: & in hoc quidē secundo quæ no-
 bis terra suppeditat, in tertio quæ ab animalibus
 vsurpamus, enarrabo. Licebit enim vnicuiq; codicē
 hunc de alimentis ad manum habenti, quotiescunq;
 libuerit, nunc ad primum, nunc ad secundū tertiūve
 volumen, prout quoq; maxime statuit vti, transcur-
 rere. Vt igitur omnis de plantis sermo primis duo-
 bus voluminibus absoluator, venio ad ea quę dictis
 supersunt, hinc sumpturus initium. Quæ primo li-
 bro dicta sunt edulia, ea omnia plātarū semina sunt.
 Nūc à fructibus ordiemur, si prius à seminibus eos
 distinxerimus: præsertim quū plerisq; siue semē si-
 ue fructum dicas, nihil interesse videatur. Ego quæ
 modo retulimus, paululum quid à fructibus discre-
 pant: ab ijs vero quæ iam trademus, non mediocri-
 ter. Etenim fici fructus, ipsæ sunt ficus: minutū ve-
 ro illud quod interiore fārcto cluditur granum, fici
 est semen, sicut & ~~vua~~ totius vitis fructus: nucleus, *actinus*
 eius tātum semen. ipsum itidem pirum, ac malum,
 arborum suarum, mali inquam piriq; sunt fructus:
 tria autē quatuorve in medio ipsorū contēta grana,
 seminis nomē gerunt. Quid amplius de cucurbitis
 & cucumeribus attinet dicere? Quid itē de peponi-
 bus, & melopeponibus, & quæcūq; consimilia sunt?
 Vniuersus enim fructus permultū à semine differt.

Cæterū in fabis, lupinis, dolichis, lēte, ac alijs quibus
 uis seminibus quæ valuulis vestiuntur, totū id quod
 ex tegmine semineq; cōstat, dicitur sanè fructus: at
 maior substātię pars in solis seminibus cōsistit. Ali-
 orū porro omniū ferme quæ in primo libro cōme-
 morauimus, estur solum semen: solius dolichi, dum
 adhuc virescit scilicet, integer fructus. quippe arescē-
 tes siliquæ inutiles hominibus fiūt. fabarum autem
invaluat valuulę vel viridium edendo non sunt, quemadmo-
 dum neq; ciceris, neque aliorum quæ elloba, id est si-
 liquata Theophrastus vocare solet. quare nō iniuria
 vulgo lobos, id est siliquas, quos quidam phasiolos
 nuncupant, vocitari diximus: quandoquidē horum
 duntaxat siliquę edendo sunt. De ipsorum autē fa-
 cultate supra relatum est, veluti etiam quod à vete-
 rum nōnullis dolichi ijdem fuerint appellati. Plan-
 tarum fructus ab arboribus hortensijsq; holeribus
 decerpuntur: inter quæ quidam medicorum pepo-
 nes, melopepones, & cucurbitas cōnumerant: à qui-
 bus ipsis præsentis quoq; libri doctrinam auspica-
 bimur.

DE FVGACIBVS FRVCTIBVS, QVOS
 GRAECI HORAEOS VOCANT.



Oram, anni id tempus appellant Græci,
 in cuius medio canicula exoritur: durans
 per quadraginta dierū spatium: quo tem-
 pore omnes horarij quos vocāt fructus proueniūt:

alij florere tū incipientes, alij iam deflorere seu con-
senescere, alij in suo vigore, aut vltra paulū aut citra
consistentes. Vocant porro horæos, non quòd id so-
lum tēporis nascantur, sed (vt mea fert opinio) quò
à cōditaneis eo nomine discernātur: quādoquidē &
triticum, & hordeū, adeoq; omnia quæ primo sunt
volumine enarrata, & singulis annis, & æstate pro-
ueniunt, sed non cito corrumpi possunt, vt cucurbi-
tæ, mora, pepones, melopepones, persica, aliaque id
genus. Quāquam enim hæc assiccata nonnulli con-
dentes in hyemem vsq; seruant, attamen ne sic qui-
dem priorem suam naturam tueri queunt, quin to-
tam immutent. Quidā ergo cucurbitas in hyemem
cibis seruāt, exempto prius semine, ac deinde sicca-
to eo quod in illis quasi caro est, quo omnes magis
quām [ipsis cucurbitis vtuntur. fiunt enim aridæ,
exuccæ, lignosæ, & salgamarijs vasculis similes] su-
pra quām alius quispiam esculentorum fructuum.
In tritico autem, hordeo, & quibuscunq; cerealibus
seminibus non euenit huiusmodi in cōtrarium na-
turæ degeneratio. Siquidem hæc omnia talem sub-
stantiam asseruāt, qualē in æstate maturata iam ob-
tinebant. Illud porro nequaquam arbitror obscurū,
nempe quæ sicco sunt corporis coagmento, vt perē-
nantem habitum, ita solidum quoq; & terreum, eo-
que alibilem eundem obtinere. At quæ humidæ cō-
sistentiæ sunt, corrumpuntur ocyus, & exiguum, &

quod facile è toto corpore excernatur, alimētū prae-
 bent. quā ob rem etiā huiuscemodi prōptius quā
 solida per aluū deiiciuntur: praeipueq; quū adest eis
 nitrosum quippiā aut absterforium. cuius faculta-
 tis, quē admodum ostēdimus, quidā fugaces fructus
 nō contemnendā portionē sunt adepti: quæ & pra-
 uioris succi esse perhibuimus ijs quæ nullā eximiā
 qualitātē gustabilē gerūt, sicut optima aqua. Ergo
 huiuscemodi omnia, multoq; magis quotquot ante
 exactā maturitatē esitātur, flatulenta sunt, sed cele-
 rius deorsum cōmeant: ceu ea quæ tenuē seruāt hu-
 morē, citius per mēbra diuidūtur. Sunt porro id ge-
 nus omnia vitioso succo notata. Adeoq; longo iti-
 nere defatigatis duntaxat, ingentiq; aestu squallētibus
 ex ♥ su sint. Tum nāq; hominē refocillant ac iu-
 uant, partim squalorē irrigantia, partim mediocri-
 ter frigerantia, si quidē frigida assumantur. Etenim
 calida ita vt retuli affectis oblata, vt per omnia hu-
 mectent, refrigerādi certe non retinent potestatem.
 Neq; enim eo frigiditatis propria illorū natura per-
 uenit, vt valeat etiam si calida offerantur, vētri refri-
 geriū praeſtare. Quare extraneo adſcititioq; frigore
 opus ijs erit, quo partiū calori quæ circa vētriculum
 & iecur sunt sitæ, quibus primis etiam occurrunt,
 queant resistere. Itaq; habita horum notitia quæ cō-
 muniter ad omnia eiusmodi esculenta spectāt, iam
 ad proprias cuiq; facultates accingemur.

DE CUCURBITA;



Ruda cucurbita cibo insuavis est, stomacho pernicioſa, & concoctu planè inexpugnabilis: adeò vt ſi quis alterius cibi inopia ingerere eam compellatur, ceu quidā iam auſus eſt: pondus cum algore vētriculo incūbere ſit ſenſurus, euerſoq; ſtomacho ad vomitionem concitādus: quæ vna eum ab vrgentibus illis tentationibus potis eſt liberare. Hanc igitur, aliaq; ex fugacibus complura, aut mox quā elixata eſt, aut frictā inſuper in ſartagine, aut aſſam omnes homines eſſe cōſueuerūt. Atq; hunc communem de omnibus quæ alterari ac corrigi per ignem poſtulāt, ſermonē perpetuò te in memoria velim habere. Cucurbita vero, de qua dicere cœpimus, elixa nullā euidētem ſaporis qualitātē habet: niſi quis eū quoq; ſaporē nominare velit, qui neque acris neq; ſalfus eſt, nec acerbus, nec amarus, nec id genus quippiā manifeſte repræſentat, veluti nec ipſa aqua. At huiusmodi cuncta cōmuni nomine omnes græci *κρημνία*, id eſt qualitatis expertia vocitare ſolent, latini fatua, aut inſipida: quo modo nos quoq; clarioris doctrinæ gratia appellabimus. Talis ergo cum ſit cucurbita, nō immerito varias apparādi formas admittit, vtpote in medio omnis exceſſus cōſtituta, eoq; potis promiſcue & ex æquo quolibet duci, & aptari. At eorum quæ congenitū quēpiam exceſſum ſeruant, nullum in cōtrariam facile

parādi rationem pertrahi comparatum est. Proinde de cucurbita, quantum equidem in se est, humidum frigidumque corpori alimentum præbet, ac id ipsum ea de causa exiguum, vti paulo ante de omnibus quæ aqueo tenuiq; humore constant, perhibuimus. sed leuiter per aluū subit, cum ob suæ substantiæ lubricitatem, tum ob communem omnium humidorum ciborum rationem, qui scilicet citra adstrictionem tales sunt. Nec sanè infeliciter cōcoquitur, modo non anteuertat corruptio. Nam ea illi sollet nonnunquā accidere cum aut vitiose fuerit præparata, aut prauos humores in ventriculo aceruatos offenderit. Est quādo ob nimiam in eo moram: quod alijs quoq; omnibus fugacibus fructibus humidæ temperaturæ ferè vsuuenit. Nam in ventriculo corrumpuntur & ipsi, ni celeri descensu id mali effugiant. Quemadmodum ergo cucurbita pura, & vt in se ipsa est, succū in totum corpus alendi gratia digestum expertē qualitatis gustabilis obtinet: ita cum alicui vehemētem habēti facultatem fuerit iuncta, facile illi cōsimilescit: vt si cum sinapi sumatur, succus ex utroq; in membra diffusus acris efficietur cum manifesta caliditate. Eadem ratione si cum falso quopiam elitetur, ceu nonnulli in patinis cum falsamēto instruunt, falsum in corpore humorem generabit. Est porro sic apparatus cibus longe suauissimus, si falsamentum ex ponticis illis sit quæ

myla appellantur. Eadē cum malis cotoneis elixa, decenterq; condita, austero sapore in distributione præpollet. Assa autē, vel in sartagine fricta, vt propria permultū humiditatis deponit, ita reliqua eius pars nullam sibi valētem vim adsciscit, vti nec cum in iure simplici paratur. Cæterum ob aqueā qualitatem sibi innatā nō immerito origano iungi gaudet. Quæcūq; enim talia sunt, acribus aut acidis, austerisve aut salis permisceri saporibus postulāt, si quis & cū voluptate ea capere, & nauseam cupiat euitare.

DE PEONIBVS.



Niuerſa peponum natura frigidior cū larga humiditate exiſtit. habent & quādam abſtergēdi vim: ideoq; vrinā cient, & deorſum expeditius quā cucurbita & melopepones rapiūtur. Quod porro abſtergeāt, diſcere licet ſordidam cutem defricando. Quam ob rem etiam maculas, ſolieares *ἐπιλειγ* vocatas, & lentes *αν* faciem occupantes, atq; ſummā vitiliginē extergere poſſunt. Sed ſemen quod in eorū veluti carne cōtinetur, ad hoc efficacius, adeo vt renibus etiam calculo inſeſtatis ſit accōmodatū. Gignit pepo in corpore vitioſum humorē, præcipueq; ſiquādo rectam concoctionem non aſſequatur. Tum vero morbum etiam qui cholera dicitur, inducere conſueuit. Etenim priuſquā ad corruptionē peruenit, vomitioni quoq; idoneus eſt: largiuſque ingeſtus, niſi quis alia

quid eorū quæ p̄bi sunt succi, supermādat, omnino vomitū cōcitabit. Illud porro perspicuū est, grācos in hoc quoq; fructu totius generis nomēclaturā posuisse, sicut in eo liquore quo literas pingimus, quod *μῆλαρ* ipsi, latini atramentū appellāt. Hoc enim vocabulū *μέλαρ* illis veluti τὸ μέλανον sonat, hoc est maturū. quod alijs quoq; cōpetit quæ maturescunt. Nā & racemus cū exacte maturus est, dici potest pepon; quēadmodū cū nōdū maturuit, perperā sic vocetur, vtpote crudus & immaturus. Eadē ratione omneis autūnales fructus, & cucurbitā, piraq; *μέλιρα*, id est matura nūcupare mos est, sicut & quē melopeponē nominamus, qui peponē voce cōplectitur. vnde medici quidā nō simpliciter peponē fructū hūc de quo nunc agimus, sed ficyopeponē vocandū censuerūt. Nos vero in prēsētia super eiusmodi nolumus esse solliciti, vt quæ ad medicinā nihil cōducāt. siquidē lōge præstat dilucide explicare res, q̄ huiusmodi anxia disquisitionē doctrinæ perspicuitati tenebras offūdere. Tū porro dices perspicue, cū vocabulis vulgo maxime vsitatis seruata illorū p̄pria significationē vteris.

DE MELOPEPONIBVS.



Elopepones & minus humidi quā pepones sunt, nec adeo prauī succi. segnius item prouocant vrinā, tardiusq; deorsum descēdūt. Ad vomitū vero excitandū nō eandē vim obtinēt, sicut nec celeriter in vētriculo prauī humo-

ris collectiōe aut alia corruptionis causa obfesso cor-
rūpuntur. Ceterū tametsi in iuuādo stomacho autū-
nalibus fructibus lōge sunt īferiores, haudquā ta-
mē ei ceu pepones officiūt: quī nec vomitū, vt dixi,
perinde ac illi possunt cōmouere. pars porro intima
carni semē inclusum tāgens, quū in peponibus edē-
do nō sit, in melopeponibus passim ab hominibus
māditur, deiectioni nō inutilis. Qui vero eorū quasi
carne tātū vescūtur, nō tā cito eā ac peponū excernūt

DE CVCVMERIBVS.



Rinalis quādā his quoq; facultas cōcessa
est, vt peponibus, sed imbecillior, minus
nēpe substātia humidis: ideoq; nō facilē,
vt illi, in vētriculo vitiātur. Inuenias qui
hos quoq; ceu alia pleraq; bonæ hominū par-
cibilia, cōficiant, ob totius scilicet naturæ cū eis pro-
prietatē: quā in cōmētarijs de tēperamētis, multoq;
maxime in libris medicamētōrū exposuimus, de-
monstrātes suū cuiq; animanti cibum tota substan-
tiæ proprietate familiarē à natura cōparatū esse, vt-
pote asinis equisq; paleam, fœnū, hordeum, aliaq; id
genus similia, leonī crudas animalium carnes, homi-
nī eas ipsas coctas, vnaq; panes ex frumentaceis se-
minibus vt diximus elaboratos. Quin & hellebo-
ro coturnices, & cicuta sturni citra noxam vescūtur,
ceuvtiq; eruo boues. Quare quē facilis cuiq; aut dif-
ficilis concoctionis sint alimenta, aut ex proprietate
f.ij.

te substantiæ, aut aliquo symptomate, experiundo discere ac iudicare oportet. Quid porro id sibi velit quod ex aliquo symptomate dixi, in primo libro de claratū est. Etenim sunt quibus biliosus humor, aut qualecūq; omnino excrementū identidem in vētriculo cōgeritur: in ijsq; cibi leuis cōcoctionis cito corrumpuntur: ceu alij nonnulli reperiūtur qui natiuū calorē non humidū neq; bene temperatū, sed squalidū igneūq; obtinēt. nam in istis quoq; quæ alij facillime omniū cōcoquūt, ex facili ea vitiātur, ructātq; ij in totum fumidū quid, seu nidorosum. Cæterū illud perpetuo memoriæ mandandum erit, quod pertinacis cuiuscūq; edulij, quāuis feliciter à quopiā perficiatur, succus tamē ipse in corpus digestus, anti quā naturam mordicus sit retenturus. Siquidē fieri nō potest vt aquosus peponis succus vel optime cōcoctus, crassus terreusq; euadat: quemadmodū nec is qui ex lente aut bubula carne prouenit, aquosus, humidusq;, quem tenuē consistētia appellāt. in quo potissimum tuendæ sanitatis, & morbi præcauendi cardo vtilitasq; versatur, vt alibi demonstratum a nobis est, & nūc rursus paucis summatimq; in progressu sermonis docebimus. Ergo quibus cucumeres bene cōcoquere datū est, dum in hoc fisci intrepide affatimque ijs se explent, longi temporis tractu gelidum & vtcunque crassum humorem in venis aceruari contingit, qui per eam qua venæ fungun-

tur concoctionem haud facile in probū sanguinem
 potest conuerti. Proinde omnibus prauī succi edu-
 lijs, quantumuis probe à nonnullis cōficiantur, ab-
 tinere in totum consuluerim. Clām enim sensimq;
 longa dierum serie prauus in venis succus ex ipsis
 suggeritur atq; accumulatur: qui velleuicula putre-
 dinis arrepta occasione febres sæuissimas & mire
 contumaces excitabit.

vide 3. in p. huius
 vlt. huius opus in fi-
 ne ubi in vng. hoc
 signet eadē Lib. 22
 de exchimo et catho-
 ro 3. dicitur charbon
 huius cibariū omni
 indolugida fuit sine
 graso. 3. sine subtile popo-
 re 2. qm nobis humo-
 res et in humilis aliqdo
 cip hoc suadet

DE ARBORVM FRUCTIBVS.



Ira, mala, ficus, persica, punica, omnesq; cō-
 similes arborei fructus hominū adiuuant
 cibos. Sunt & præter hos alij, sed cibo dā-
 nati: de quibus in præsentia dicere nō est
 institutum. In vniuersum autem communi edicto
 de fructibus quibus homines vescuntur, scire oportet,
 humidos tenuem humidamq; ex se alimoniam
 corpori afferre. Quæ ipsa talis cum sit, necessario &
 cōmeabilis erit, inq; omneis corporis partes pene-
 trando, velociter tum per vrinas, tum per cuticula-
 ria spiramenta excernetur. ex quo non absurde o-
 mnes huiusmodi escas græcorum medici oligotro-
 phas, id est exigui nutrimenti vocitarunt. Cōtrā ex
 solidæ consistētiæ fructibus amplior corpori, quod
 ad alimoniam pertinet, fit accessio: sed nō eadem in
 transeundo est celeritas, maxime vbi crassum, glutin-
 osum, aut adstringentem succum obtinuerint.



Ommune omniū autūnālium fructuū, neq̃ eorum solū, sed & fugacium, qui à græcis horæi vocantur, vitiū ne ficus quidem effugere potuerunt. quāquam enim cæteris omnibus tam fugacibus quā autumnalibus minus prauī humoris adgenerant, haud tamen penitus huius vitij immunes iudicātur. Cæterū hæc eis insunt bona, nempe quod cōmeabiles sint, & facile in totum corpus peruadant penetrentq̃. Nam & abstergendi vi pollent haud obscura: cuius gratia commansæ, è calculosis renibus arenularū vim propellūt. Cum porro omnes autumnales escæ exiguū corpori alimentū præbeant, minime omnium ficus id vsuuenit. haud tamen cōpactam firmāq̃ carnem efficiunt, ceu panis, & suilla caro: sed turgidulā & subinanē, veluti fabæ. Quin vētrem flatibus implent & ipsæ: & non mediocrē hinc profecto molestiam intulissent, ni celer descensus anticipando occurrisset: quo dotata, quū non multū tēporis inventre trahāt, haudquā diu inflare sinūtur: ideoq̃ alijs autūni fructibus innocentiores esse consueuerunt. Cæterū maturæ ficus immaturas haud paruo intervallo antecellunt, quod & in alijs omnibus cernitur fructibus: quāq̃ nō tam ingens in illis discrimē existat. Siquidē ad plenū maturatæ ficus paulo minus omni prorsus noxa vacant, iam vel caricis exæquā-

dæ: quæ licet ipsæ multiplici vtilitate cōmendentur, si quis tamen crebro largiterq; esitauerit, sentiet non esse innoxias. Non admodum enim probunt sanguinem gignunt. quapropter pediculorum quoq; agmen eas comitatur. Incidēdi extenuādiq; vim habent: quo nomine aluū stimulant ad excretionē, renesq; expurgant. Iecori autem lieniq; inflammatio- ne obsessis officiūt, velut ficus quoq; cōmuni ratio- ne omnium dulciū epularū, nō peculiari quapiā exi- mia virtute. obstructis autem illis, aut scirro duritia- ve tentatis ipsæ ex sese proprijs viribus nil prosunt nec obsunt: sed incidentibus, extenuantibus, & ab- tergētibus iunctæ, nō mediocriter auxiliātur: ideo- que medici nonnulli in dictis lienis iecorisq; affecti- bus eas lōge ante cibum cum thymo aut pipere aut zingibere aut pulegio aut satireia aut calamentho aut origano aut hyssopo dare soliti sunt. Adeun- dem modum cum alio quouis acrem qualitatem, aut omnino incidendi extenuādiq; vim gerente ca- ricas assumere, non solum ita affectis, sed sanis quo- que ex vsu fuerit. Siquidem iecoris meatus per quos fertur alimentum, patentes apertosq; seruari non solis laborantibus, sed bene valentibus etiā tu- tissimum est. Proinde hoc pacto ficus extenuante sale, aceto, garoq; conditas vulgo comedunt, experi- mento id vtile esse compertum habentes. Verilimi- le autē est & a medico quopiā qui ita aliquando su-

mere præceperit, notitiam eius in vulgus dimanasse. Qui cum aliquo incrassantium eduliorū caricas ficiſve eſitant, non mediocriter offenduntur.

DE VVIS.



Ficus, vuæq; vt autūnalia fructuum, quæ oporē nominantur, caput honosq; sunt, atq; fugacibus omnibus præclarus nutriūt, ita q̄ minime prauī sunt succi, præfertim exactā maturitatem adeptæ. Nutritionis certè maximo argumento sunt vinearum custodes. Si quidem hos toto bimestri quo custodiam agūt, nihil eſitantes præter ficus & vuas, nisi interim aliquādo panis modicum admetiantur, obesos tamen ac pingues videmus. Cæterum minime firma densaq; est caro quæ ex ijs generatur, sed fungosa, & cū vuiditate quadā flaccescēs : ideoq; haud longe post cessante eſu contrahitur ac corrugatur. Vuæ ficubus minus alūt : bonumq; ijs hoc maximū est, q̄ velociter per aluum subeāt. Etenim si aliquando retineātur, grauiter nocent. id quod maturis ficubus minime vsuuenit. Hæ nanq; etiam si non vt par est deorsum concedant, dūmodo probe in ventriculo concoquantur, innoxium corpori alimentū tribuūt. quorum neutrum vuis concessum est. nec enim retentæ probe nutrire possunt : & dum per iecur venasq; distribuuntur, crudum humorem procreant, qui non facile in probum sanguinem natus est conuerti.

Acini nanque corpus ex quatuor componitur: ex eo scilicet quod eius ceu caro est: exq; humiditate per eam dispersa, vnde vinum: præterea ex nucleo: atq; eo quod omnia hæc foris circumcludit membranoso tegumēto. Nucleorum porro substantia ficca est & substringens: atque per omneis intestinorum anfractus transit citra vllam sensibilem immutationem, non secus ac ficaria granula. sunt enim hæc in vtroque fructu proportionem inter se similia, cū & in sua vtrunq; plāta seminis rationem obtineat, & inalterabile, illiquefactum, & non mutatum transmittatur. Est & proportio quædam in exteriori tegmine quo vterque fructus vestitur, eandem illis vtilitatem præstante, quam cutis aut corium animalibus. Obscuravero & huius invētre fit immutatio: ac nōnulli ceu inutile expuūt, exucto omni eius ac nucleorum interiore succo: quos ipsos aliqui expuere tentant, maximeq; cum grandes fuerint vuæ. nā in exilibus id factu permolestum est. Liquet porro vētrē magis laxari sola acinorum carne cum succo hausta nucleis ac membrana foris ambiēte exclusis. Adhuc vero fusius, cum solus ipse expressus succus, quē multum vulgo appellant, sorbetur: qui ventrē flatibus nonnihil distēdit, ni velociter pertranseat. Ergo hæc quoq; corpus vtcunq; nutrit, sed q̄ carnea substantia imbecillius: eoq; accidit vuas quasdam magis nutrire, q̄ deorsum cōcedere: contra alias promptius con

cedere, q̄ nutrire. Ergo qbus exiguus succus, vberior etiā alimonia: quibus copiosus, cū minore alendi facultate maior laxādi vis inest. Vocātur autē vūæ illę quibus exigua humidæ substantiæ portio est, solidæ vero permulta, quā ceu carnē acini esse diximus: generosæ. Atq; ijs vtuntur autumnī tempore, non vno eas modo reponētes. Etenim in mustum coniiciūt, impletasq; ijs nouas ollas in vinaceis cōdunt. sic porro appello duras solidasque vuarum in torculari penitus expressarum reliquias: quas ipsas homines in dolijs componunt stipatas admodum & cōstrictas. græci stemphyla eas vocant, vulgus eorum tryga. Nam stemphyli nomine congeriem illam ceu radicularum ex sarmento prodeuntem hi significant: vnde videlicet acini cum pediculis dependent. quā alij βότερυχοι, latini scopium nominant. In his igitur vinaceis ollas nouas vuis refertas cōdunt, operculo diligenter obfirmantes, ne vlla fiat perspiratio, spatium inter ollam & operculum oppicādo, omniaq; spiracula obturando. Ipsas item fidelias ex luto bene olido & plene cocto fictas esse oportet. Huiusce modi vua ventriculū dissolutū confirmans, cibi auaritatem fastidiosus inducit: sed per aluum non facile delabitur: māsāq; largius, capitis arcē inuadit. Quæ in musto conditur, magis etiam quā hęc caput infestat. Pensilis nihil ei prorsus infert noxæ, ventrem nec reprimere, nec cōcitare in deiectionem nata. Si

militer & appetitū nec torpētem expergefacerē, nec constantem prosternere valet. Vuarum omnīū illā concoctū optimē sunt, quas homines in vinaceis & musto per totum annum conditas seruare vsque ad alteram vindemiam retulimus. Pensiles vuā dū inaruerint, inutiles fiunt, idq; quibusdā statim in ipso vere, nullis certe non in æstate contingit. Haud porro exigua vuarum in sapore est differentia, dum aut dulces aut acidæ aut austeræ sentiuntur, aut nullavehementi qualitate præditæ, quas ipsas vinosas nominant. Proinde dulces calidioris sunt succi, ideoq; siticulosæ. Austeræ pariter ac acidæ, frigidioris. Vinosæ, in caloris frigorisq; medio. Dulces itē aluum subducunt, maxime humētes. Acidæ austeræq; non huic solum muneri inidoneæ aduersæq; sunt, verū etiā cōcoctioni, distributioni, ac nutritioni. Equidē acidæ quāuis exactam maturitatem in ipsa vite assecutæ, suspendantur: ne sic quidem mitescūt. Austerarum quædam ad dulciorem naturam transeunt q̄ diutissime suspensæ. Acerbæ, similiter acidis, quantūvis longa suspensione in dulcem sapore nequeunt transmutari. quocirca esum earum cauere perpetuū oportet. Omnīū ergo tutissime illis vtare, quarū natura carneo liquore cōstat, cūq; hoc maturitatē sunt adeptę, sed has ipsas intra modū esse oportet, siue in vite summā maturitatē obtinuerint, siue quod deerat, suspēso perfecerit. Secūdū pēfiles, eas quę auste

re acideq; qualitatis sunt expertes, affatim vētris de-
 ijiēdi gratia ingerere licet. Quidā in hūc vsum mu-
 stū, idq; in primis dulcissimū, bibūt. Hoc enī, si quod
 aliud, maxime mouet. Quod ab austeris aut acidis
 pfluxit, ad omnia ineptissimū. Verūenimvero ego
 me ita nominibus vsum fateor, vt passim nūc homi-
 nes vsurpāt: maius me operæpretiū ratus facturū di-
 lucide res ipsas tradēdo, q̄ veterem atticismū anxie
 affectando. Qui vero id perspicuo docendi genere
 præstantius ducūt, vuarū solidas partes ab expresso
 musto relictas, brytia malunt appellare, ceu stēphy-
 la oliuarum, quæ expresso superlunt oleo. Quod ve-
 ro crassum in vino subsidit, pleriq; attici sermonis
 studiosi τρυγᾶ, id est fecem vocant: eoq; nec vlla apud
 eos in vocibus ambiguitas cernitur, ceu apud alios
 homines quicunq; vinacea etiam tryga nuncupant.
 Quin tertium quiddā hoc nomine τρυγὸς græci nunc
 solent significare. Siquidem vinaceorū madefacto-
 rum dilutum tryga vocitāt. Quod rursus a nostris
 atticis λευτερίαι, apud nos σιμφυλίτης, a latinis lora voca-
 tur. Coniectis nanq; in parua dolia vinaceis aquam
 superaffundunt, vsq; dum vndiq; omnia permade-
 scant. Quod vbi satis factum videtur, in dolijs fun-
 do foramen aperiunt, vt possit effluere dilutum: id-
 que pro vino bibunt. Illud porro non arbitror obs-
 curum, quod pro modo racemorum aquam affun-
 dant, ita experientia docti: quod videlicet neq; aquo-

sa admodū neq; meraca sit lora. Deinde vero rursum aquam vinaceis, parcius tamen quā prius, infundunt, sic vt hoc quoq; potioni sit attemperatum: quod quidam atticæ proprietatis curiosi proprie *Διυτερίον* dici volunt, non veluti prius illud. Vtraque lora capiti dolorem affert, nisi dilutior bibatur. sed prior magis ferit. Dos vna huic potioni cōcessa est, nempe quod ocyus per vrinā reddatur. sed nō pauca subest diuersitas ex varia vuarum specie è quibus vinacei sunt relictī. Etenim si dulces fuerint, suauior lōge erit potus, citiusq; per vesicā excernetur. Ab acerbis acidisq; multo inamoenior, & minus vrinalis. Dilutū huiusmodi seu lora valētius vinosiusque efficitur, cum in ver vsq; aut estatē seruatur. Hyemis tempore vsibus aptatum, vt caput minus tētat, ita & segnius emeijtur.

DE VVIS PASSIS.

Eandem passæ cum vuis rationem, quam caricæ cum ficubus, obtinent. Euadunt enim dulces complures, acerbæ omnino perpauce. Plurimæ mistæ ex dulci austeraque sunt qualitate. quāquam dulcibus quoq; portio quadam subobscura inest austeritatis, ipsiq; austeris dulcedinis. Austere temperamento frigidiores sunt, ceu dulces calidiore. Stomachum item austera corroborant, & ventrē constringunt: acerbæ his etiā fortius. Dulces medium quodammodo inter ipsas

locum tenent, nec stomachum dissoluentes, nec aluū subducentes. Adest tamē dulcibus semper vis quædam correctrix tēperamenti: quā græci, * ἐστικεραντικήν vocant: ceu etiam mediocriter absterforia, ita vt ex vtriusq; facultatis ope leues oris ventriculi (quod & stomachus græce dicitur) morsiunculas retundere seu hebetare possint. Nā grauiores mordicationes cōstat præstantiora sibi auxilia exposcere. Passarum optimæ, pingues, & suo veluti cortice tenues. Nonnulli, & bene profecto, è dulcibus grandibusq; quales sunt scybeliticæ, prius quàm ingerant, nucleos eximūt. Quæ & ipsę inueteratæ duram crassamque membranam acquirunt: ideoque in aqua præmacerare oportet. nam & nucleus hoc pacto extrahitur expeditius. Contrā diuersæ ab his aliæ quædam sunt solidæ, crassæque, nullo prorsus nucleo. Crescunt hæ in Cilicia, subflauo colore. In Pamphylia scybeliticæ, colore nigro: quæ, vt dixi, grandissimæ sunt. Minimæ in Cilicia, vermiculæ. Aliæ præter has in Cilicia nascuntur, colore nigro, mediæ magnitudinis: quemadmodum & apud alias plerasque gentes, potissimum in Libya. In Asia varia passerū species mediocri magnitudine prouenit. Et enim subflauæ, nigræ, dulces, subausteræ quædā apparent. Cæterum in frigidis regionibus ne ipsæ quidem vix permaturari omnino queunt: nedum passerum quæpiam. Quapropter resinam vinis super

inijciunt, ne celeriter aceſcant. Quemadmodum igitur coloris diſcrimen nihil ad paſſarum virtutem facit, ita nec magnitudo. Sola guſtabilis qualitas omnem facultatem poteſt diſcernere: cui vni intentus, quibus, & quando exhibere eas oporteat, inuenies: vti prius dictum eſt. Alimentum ex paſſis tale in corpus diſtribuitur, qualis eorum fuerit natura, dulce ex dulcibus, auſterum ab auſteris, miſtum ex ijs quæ vtriuſque qualitatis participes ſunt. Quantitatis hæc eſt ratio. Ex pinguibus dulcibuſque amplior, ab auſteris & macris parcior alimonia. Quod ſi paſſarum pinguium, dulcium ac enucleatarū modum parem cum vuarum modo componas, paſſas valentius nutrire deprehendes. Huiuſmodi ſanè vt minus quàm caricę ſubducant abſtergeantque, illis iſſis tamen ſtomacho ſunt vtiliores.

DE SYCAMINIS, QVAE ET MORA

VOCANTVR.



On hæc attici ſermonis affectatoribus ſcribimus: fortassis enim ne lectione quidem ea dignabitur iſorum quiſpiā, corporis pariter animiq; ſanitate fortiter cōtēpta: [verum quum medicis, potiſſimum de atticiſmo non admodum ſolicitis, tum vero ijs etiā qui nō vt pecora, ſed pro rationis imperio vitā trāſigūt,

quibusque corporis & animi cura ac cultus, ambitione, gloria, opibus, luxu, ciuilique potētia potior antiquiorque habetur.] Hi enim, probe scio, atticam linguam nihilo pluris quam aliorum hominum aestimant, at sanitatem ipsam præstantius quiddam digniusque ducunt homini qui naturæ conuenienter studeat viuere. Quum igitur planissimū maximeque perspicuum sermonē magis ijs ex usu esse cognoscā, familiaria vsitataque ipsis nomina sum propositurus, quāuis priscis illis græcorum minime in usu fuisse arguentur. Mora ergo vocē esse puto vulgo vtcunque notam, si non alia de causa, at saltem ob stomaticum illud medicamentum quod diā morūm appellatur, ex illorum succo compositum. Ceterum *quidā* autumnalium fructuum quos deinceps referemus, quo nomine ante annos sexcentos ab Atheniensibus fuerint appellati, bona pars hominum hodie ignorant: quandoquidem hac tempestate vidēt eos nihilo secius ac alij græci vnūquemque fructum nominare, moraque ipsa tam sycamina, quam mora dicere. Itē persica, carya, præcocia, cæteraque poma pro aliorum græcorum consuetudine. Siquidem nihil illis, modo rerum virtutes calleant, etiam si priscas earum nomenclaturas ignorent, hinc dāni incommode queat accidere. Quanto hac nominum peritia præstantius est illud nouisse, eduliorum scilicet deiectionem procurantium quæ tarde cōmeant, postre-

mo sumēda esse ordine. quæ vero celeriter subsidūt,
 & in ventriculo morata corrumpuntur, primo ante
 omnia loco. Quāquam sanè non omnino mihi ho-
 mines quo quæq; ordine sumenda sint, ignorare vi-
 dentur. Nam in plerisque edulij eum etiam nū ser-
 uant, dum videlicet radiculam, oliuas, fœnū græcum
 ex garo pręgustantes, deinde maluas, betam, aliaque
 id genus olera ex garo & oleo assumētes cernimus.
 Ciborum enim qui quotidie esitantur, vires longa
 eos experiētia facile potuit docere, nisi qui planè mē-
 te sint capti. Rarius & lōgiore tempore in experiē-
 tiam veniētes, diligētī duntaxat viro obseruare da-
 tum est ac commeminisse. Itaque mora vbi & in pu-
 rum ventriculum, & prima fuerint ingesta, citissi-
 me transeunt, & alijs cibis suo veluti ductu viā stru-
 unt. Verum secundo loco assumpta, aut prauo in vē-
 tre humori occurrētia, celerrime alijs vnā cum cibis
 corrumpuntur, alieno quodam atq; indicibili corru-
 ptele modo, similiter cucurbitis. Tametsi enim fu-
 gacibus hæc sunt esculētis innocētiora, corruptione
 tamen, eaq; noua ac perniciofa vitiantur, nisi veloci-
 ter deorsum concedant, non secus ac pepones. Verū
 & hi cito subeuntes, haud ita multū officiunt. Quū
 porro ventriculi os squal lens calidumq; erit, tum si-
 cut peponibus, ita & moris peropportune vteris.
 Tale nanq; iecur etiam tunc esse necesse est. Cate-
 rum cucurbita & cucumis & pepo siue maturus siue

immaturus, cumq; ijs melopepon, adstringentis qualitatibus participes non sunt. At in moris, maximeq; non admodum maturis, manifeste hæc facultas cernitur. Immaturioribus vero adest & acida. Hæc nonnulli ab arbore decerpta, siccataq; in hyemem reponunt ut sibi medicamen ex ijs parent utile ad dysenteriam, aluiq; diuturnum fluxum per sanandum. Verum nunc minime medicaminum facultates recensere nobis est institutum. Rursus ergo quæ mora ut alimenta præstare possint, doceamus. Quod quidem facile descendat, dictum iam est. Forte autem id eis vsuuenit sola substantiæ humiditate & lubricitate, forte vero etiam admissione acrioris facultatis, quæ stimulandæ ad excretionem aluo sit satis. Nam adstringens qualitas adeo nihil ad deiectionem opitulatur, ut etiam reprimere stipareq; sit nata. Haud paucas porro res contrariarum facultatum participes esse, in libris de simplicium medicamentorum facultate declarauimus. Proinde moris exigua quandam eius virtutis portunculam inesse conijcio, cuius permagna in purgantibus medicamentis, quæ alui duca quidam vocant, habetur: quæ facit non solum ut facile deiciantur, verum etiam ut diutius in ventre morata corrumpantur. Quod si corruptio non effugiatur, omnino quidem, ut dixi, humectat: sed non plane refrigerant, nisi frigida accipiuntur. Parcissime corpus aluit, similiter ut pepones: haud tamē vomitum cient: nec stomacho, ut illi, aduersantur.

DE CERASIIS.

 Erasiorum quædam moris similia sunt, minimum adstringentia: quædam rubi fructibus, manifestius adstringentia. Sunt quæ his etiam vehementius adstringant. Ergo cuiusque iam dictorum facultates ex ijs quæ de moris & rubi fructu referuntur, conijcere licebit.

DE RVBI FRVCTV.

 Vbi fructū nostrates homines à bato batinum vocant, quemadmodum mora, & sycamina, [eum quem morus aut sycaminus profert.] nam vtrouis modo appellatur. Fructus hic magis quàm mora adstringit: siquè liberalius ingeratur, capitis affert dolorem. Est in hoc genere qui stomachum quoque laceſſat. Quapropter eluere pulchre hūc fructum prius quàm assumatur oportet. quod in moris sanè non minus faciundū cenſeo. Alui excrementa non expellit, sed potius retinet: siquè immaturiorem eum desiccans quis reponat, longe vehemētius coërcebit. Omnia porro quæ ex mori succo medicamenta componūtur, ex huius liquore parata efficaciorē virtutē acquirunt.

DE FRVCTV CANIS SENTIS.

 Anis sentis fructus longe adstringentior rubi fructu existit: ideoque ventri ſupprimendo accommodatior. Rustici frequēter hunc eſitant, tenui alimonia: vocantque

cynosbaton, id est canis sentem.

DE IVNIPERI FRVCTV.

IUniperi fructū græci arceutidas nomināt. Acris abunde est cum leuicula dulcedine, leuioreq; etiānū adstrictione. Edit & odoratum quid: ideoq; calfaciēdi vim habere nō est obscurum, cum ob acrimoniam (ostensum enim est acria omnia calfacere) tum vero etiam quoniā gustu olfactuq; odoratus sentitur. siquidē omne odoramentū calidū est. Iecur renesq; expurgat, nimirū crassos ac glutinosos humores extenuādo: eaq; de causa salubribus medicamētis immiscetur. Perexiguū corpori humano alimētū ex eo apponitur. Affatim sumptus hic fructus stomachum arrodit, caputq; excalfacit: ex quo illud quandoq; vaporibus implens, dolore diuexat. Aluum nec retinet, nec impellit. vrinā ciet mediocriter.

DE CEDRI FRVCTV.

Cedrinum fructum vocant græci cedridas, iuniperino tam colore q̃ figura similem. nā & sufflauus, & rotūdus est. differt dūtaxat acrimonia. Parum enim abest quin cibo dānatus, ad medicamenta relegetur. Nullam nanq; corpori alimoniam prębet, nisi in aqua commadefactus sumatur. Etenim commune id habent acria omnia, vt

tenuiter corpus alere possint sua acredine exuta.
Quinetiam durior sicciorque est cedri fructus, quam
iuniperi, ceu utique & exilior, nulla odoris vi, ut ille,
dotatus. Quare perspicuum est stomachum impen-
se ab eo rodi, caputque vexari, ni perquam parce su-
matur.

DE PINEA NUCE.

Pinea nux bonum crassumque succum gignit, &
alibilis est. haud facile tamen concoquitur. Græci ho-
die non conos, sed strobilos pineas nuces appellat.

DE MYRTI FRUCTU.

 Vnc fructum vocant græci myrta. nullius
est alimēti, ut iuniperinus: cōtrarię tamen
facultatis. abunde enim constringit, ideo-
que vētrem coërcet. Verum pro adstrictio-
nis portione, refrigeratrice vi nequaquam est prædi-
tus: quandoquidem non solam eam, sed cū acrimo-
nia quadam permistā obtinuit. Illud porro omniū
eduliorum quæ vehementem quampiam medicam
gerunt virtutem, commune est, ut ea elixando, assan-
do, macerandove deposita, paululum alere corpus
queant, quum antea nihil omnino valerent. Quod
ipsum & cepis & porro vsuuenit.

DE PERSICIS.

 Iue mala persica fructum hunc, siue persica
simpliciter, uti nunc græci, siue alio quouis
antiquo nomine vocare velis, per me ma-
g. iij.

gno equidem id otio facias licet. Iam vero quod vocabulorū disquisitione scitu vtilius est, accipito, nempe horum quoque succum facile corrumpi, & penitus noxiū esse. Quapropter post alios cibos vltima minime edere, vti quibusdam mos est, oportet. Nam in summo natantia, cito corrumpuntur. Quin huius quoque communis edicti decet meminisse, videlicet, Omnia cibaria prauum succum cū humiditate & lubricitate obtinentia, ex facili descendere, eoque prima mensa sumenda esse. Sic enim & ipsa celeriter pertranseunt, & alijs commode praeunt, ac quasi viam muniunt. Postremo autem sumpta, vnā secum alia in corruptionem trahunt.

DE MALIS QVAE ARMENIACA ET
PRAECOCIA DICVNTVR.

IN perficorum genere hæc quoque numerantur, in hoc solum discrepantia, quod minus mala sint. Neque enim similiter in ventriculo corrumpuntur, neque acescunt. Plerisque etiā suauiora apparent, ideoque stomacho vtiliora. Etenim omnibus cætera quidem paribus, verum suauioribus, id solet esse proprium: quemadmodum insuauibus, vt ventriculum supinum reddant & euertāt, stimulentque ad vomitionem, nimirum quā citissime desiderantem quod molestū est à se abijcere: quod utique pro molestantiū ductu agit ac procliuitate. Si nāque deorsum illa vergant, pectus trudit ac expellit.

*hoc idē aserit in
e. cap. huius. 3.*

si sursum, per vomitū reiectat. Idem in prauorū humorum ex vniuerso corpore cōfluxu facere consueuit. Etenim quicunq; ex ijs in superiorem ventrem affluxere, per vomitum eijciūtur. qui vero inferiora petūt, fluorem quem græci diarrœan vocant, efficiunt. Ceterum ante diximus poma omnia exigui nutrimenti esse: appellata tamen præcocia armeniacis meliora cēsentur. Quibus præcociū nomē displicet, armeniaca mala vtrūq; hunc fructū nomināt: quidā armenia, quatuor, non quinq; vt priores, syllabis.

DE MALIS.

Non vna horum est species, vti nec pirorū, nec punicorum. Alia nāque austerū, alia acidum dulcemve saporem gerūt. sunt quæ ex ijs mistum, nempe dulcem simul & austerū. Alia quædam cum dulcedine acida manifestō sunt. Alia præterea cum acore acerba. Inuenias nonnunquam quæ treis simul saporē luculente referant, acidum scilicet, & dulcem, cū aliquātula acerbitate. His porro tribus vocabulis, adstringēs, austerum, acerbum, vnā qualitatem significari, & acerbum ab austero duntaxat quia fortius constringit, differre, ipso adstringente ad vtrunque generis rationem obtinēte, ex quarto libro de simpliciorū medicinarū facultate, in quo de saporū substantia ac viribus disceptatur, potes didicisse. Itaq; indidē dicta in memoriā reuocās, mala quæcūq; adstringūt, gelidū terrestreq;

scito habere succum:acida vero frigidū quidem, sed eum ipsum tenuem. Mediæ tēperaturæ dulcia sunt, ad calidius nonnihil proniora,ceu penitus qualitate carētia & insipida ac veluti aquosa ad frigidius inclinant. Ergo pro ratione ac vi præpollentis saporis quibusq; vteris, nimirum austeris malis, cum vētriculus aut ob calidam intemperiem, aut ob copiosam humiditatē fuerit imbecillis: acerbis, cum ista admodum increuerint:acidis, cum de crasso humore in eo collecto non ita frigido inciderit suspicio. nā gelidus non acidus, sed acris expostulat. Vtraq; enim crassitudinē incidunt, tam acidus, quā acris: eo dūtaxat discrimine, quod illa cum frigiditate, hæc cum calore id præstet. Liquet autē ex ijs quæ sæpe iam diximus, quod adstringētia infernas deiectiones, quantum equidem in ipsis est, in vniuersum cohibeant. Acida vero crassum succum offendētia, hunc ipsum secant, & deorsum agunt: eaq; ratione excrementa reddunt liquidiora. contra in purum purgatūq; vētrem incidentia, magis sistunt. Dulcis succus citra acrimoniam & crassitiem, hoc est, mere & exquisite dulcis, quantum in se est, distributioni est accommodatior: cum acrimonia vero & crassitudine, magis in descensum proclinat. Est præterea aliud saporis genus, non tantum in malis, verumetiam alijs permultis, quem aqueum & sequelem fatuūq; nuncupāt: vt supra quoq; diximus. hic stomacho minime

est utilis, in medio dictarum iam facultatū constitutus, ceu ipsa etiā aqua. Idem in malis, dum cibi causa sumuntur, aut ad oblectamentū, aut ad utilitatem, pro vitioso habetur. Ergo huiusmodi mala cū neq; cibo iucūda sint, neq; ventri robur addant veluti adstringentia, neque aluum fluentem reprimant, merito floccipēduntur, ceu apud nos quoq; in Asia frequenter porcis obijciuntur *ωλαπενισιναι*, quasi platana dicas, appellata, quoniam mollibus platani folijs quadātenus gustatu similia sunt. Cæterum & ab optimis in toto genere malis, cum nondū in arbore maturuerūt, abstinere expediat. sunt enim cōcoctu pertinacia, frigida, tardi transitus, & prauī succi. ad hæc gelidū simul crassumq; sensim humorē pariunt. Quæ vero belle maturata, in hyemē, eiq; proximū ver asseruantur: mrobis sæpenumero perquā utilia sunt aut crusta pistoria circumoblita, aut in feruidis cineribus mediocriter assata, aut ad aquæ feruentis vaporē conueniēter elixata. Danda autem sunt statim à cibo, aliquando etiam cum pane, ad ventrem stomachūq; corroborandū, cibū auersantibus, tarde concoquentibus, ad vomitū pronis, fluxu molestatis, & dysentericis. In hūc vsum idonea sunt acerba. nam in eum quē iam dixi modū parata, ad constringendi mediocritatē rediguntur: cum austera in hac præparatione omnem ponant adstrictionem: ideoq; ijs quæ natura sua aquea sunt, similia euadant.

QVI FIT VT QVIBVSDAM ALVVS
AB ADSTRINGENTIVM MA-
LORVM AVT PIRORVM
ESV SOLVATVR.



Voniam vero nonnullos aliquādo audiui qui sibi aluum ab adstringētibus cibis molliri dicerent, operepretiū facturus videor, si hoc loco semel quæ mihi quū ratione, tum experiētia crebro hac de re cōperta sunt, fuisse pleneq; explicauero. Principio igitur cū nostræ ciuitatis orator ab austeris piris malisq; ventrem laxari sibi prædicaret: re mecum diligenter perpenſa, perq; experiētia examen prius comprobata, in alijs quoq; maiore cum fiducia eius periculum facere nō dubitavi. Itaq; virum oraui vt mihi vel vno die cōuiuia eſſet, quō videlicet ipse intueri possem & quo tempore, & quo modo constringentibus illis vteretur. Ac in primis cōtinuo illū id sum precatus, vt ne quid ex cōſueta victus ratione immutaret. Hic ergo à balneo aqua haud ita multa præbibita, mox fœnum græcum, ac radiculā, aliaq; id genus quæ pleriq; solent alijs nondū gustatis ſumere, ſimiliter prælibans, dulciſq; vini modicū ſuper his bibēs, maluas deinde ex oleo & garo viniq; momento comedit. Poſt hæc & de piſce nonnihil, & ſuilla carne, ac aue. Ac deniq; cū ſecundo bibiſſet, paulū quid intermit- tens, austeris piris prædium incluſit. Tandem vero

ad ambulationem prodimus : nec longe post alius illi egregie soluta est. Quæ ubi conspexissem, egi cū amico vt postridie mihi conuiuia denuo esse ne gra- uaretur, vtq; penes me omne victus arbitrium esse permetteret. Quo non ægrè impetrato, mox à bal- neo primæ mensæ pira induxi, cæteraque deinceps ordine quo erat assuetus. Quibus ita peractis, non modo non abunde, sed ne mediocriter qui- dem defedit. Ipsi igitur obstupefacto, rei q; cau- sam ex me scire gestienti : quæ nunc sequuntur, ex- posui. Cum ea, inquam, gari ac aliorum simul cum eo sumptorum sit natura, vt aluum subducant : huic iam ita ab illis præparatæ, adstringentia postremo iniecta, subductionis causa fiunt, maxime ijs qui sto- macho sunt imbecilli. Nam hæc ipsa vêtrem robo- rantia, concitantiaq; deorsum trudūt in eo conten- ta. Hæc autē vt ita habere credas, facilius adducis si cras inchoato ab adstringentibus prandio, proxi- me illis carnes, vltimo ex oleo garoque fercula sum- pseris. Minime gentiū, inquit ille, nam si postre- mas cum oleo & garo maluas essem, repente euo- merem. Acu, inquam ego, rem tetigisti. Etenim hæc tum ventrem subuertunt, tum eius potissi- mum os, quod nunc ab omnibus trita voce stoma- chus appellatur. Contrā adstringentia ipsum fir- mant, atque corroborant. Ideoq; si ventriculum ali- us quispiam humor percellat, ac labefactet, vt solet

nonnullis flaua bilis copiosius aceruata: aliquo adstringente degustato, qui ita affectus fuerit, illico infestantem humorem deorsum expellet. Sub hæc iuuenem quendam illi commonstrauit qui paucis antè diebus purgationis gratia deuorato scammoniae succo, quinque post sumptionem horis nihil dum potuerat excernere, sed stomacho анги premique se, & ventris distentione pondereque torqueri dixerat: ac idcirco pallidus, anxius, inopique animi, symptomata quibus oblidebatur, mihi indicare erat coactus. Proinde qua illum ratione liberauerim, ex illo ipso, inquam, malim audias. Ac cū dicto, coram illi iuuenem sistebam, quænam sibi euenissent relaturū: nēpe ut postquam ego iussissem aut mali aut punici aut piri frustulum mandere, ipse horum aliquo transglutito subito à molestijs omnibus fuisset persanatus, ventre coaceruatim & in vniuersum multa variaque extrudente. Quocirca tibi quoque, rhetori aiebā, quū adstringentibus cibo finem imponis, quoniam & stomachum & ventrem totū nactus es imbecillem, idem scito vsuuenire. At ille, nihil, inquit, verius dixisti: quippe talis prorsus natura mihi est stomachus: facile a quibuscumque euertitur: atque ego à cibo austerum quid assumere tū precipue soleo, cū illum vehemēter supinum, & nausæ iam ferè proximum persentisco. Hic itaque qui mihi cū rhetore sermo intercessit, satis docere te poterit, ijs qui infir-

mo sunt stomacho, si adstringentium quippiam supermandant, aluum laxari.

DE COTONEIS ET STRUTHEIS MALIS.

RXimum quid hæc præ alijs malis possident. nam & magis adstringunt, & durablem succum habent, si cocta cum melle asservare quis cupiat. Alia brevi fugiunt, succusq; eorū repositus acescit, utpote frigidus, & humidis excrementis redundans. At nos medicamentum ex strutheorum malorum confectū succo, cibos auersantibus summopere expediens, non temere in propatulo expositum, sed diligenter custoditum, tandem aliquando exacto septennio inuenimus nulla prorsus qualitate immutatū. Circa autem os vasculi densa crustula concreuerat, qualis melli sæpenumero & alijs quibusdam supernasci solet. Quæ nequaquam detrahenda erit si aut mel aut medicamentum citra immutationem quàm diutissime cupias seruare. Atq; hoc quidem obiter & extra rem dictum sit. Cuius porro gratia in mentionem non corrupti longo tempore medicaminis incidimus, id repetamus. Strutheorū malorum succus perennare potest ubi recte fuerit præparatus, quemadmodum & cotoneorum: verum minus hiogulam oblectat, maximeq; adstringit, ita ut huius quoq; aliquando usus sit idoneus ad ventrem maiorem in modum dissolutum suo robori restituen-

* *Alia*
Syria. dum. In Iberia * placentā componunt μυλοπλανθιντε
 vocatam, edulium tam longæuum, vt nouæ patinæ
 illo refertæ Romam vsq; perferatur. Conficitur au-
 tem ex melle, & carne [malorum] ad læuorem trita,
 atq; vnā cum melle percocta. Nostrum vero medi-
 camentum quod cibi fastidio laborantibus dicatum
 est, non solo melle, & malorum succo constat, sed ac-
 cipit præterea aliquatulum piperis albi, zingiberis,
 & aceti. Cæterum non est nunc huius enarrandi lo-
 cus. nam alibi ad plenum de eo differuimus.

DE PIRIS ET PVNICIS.



I quæ de malis diximus, omnia ad pira pu-
 nicaq; transferantur, nihil nouo alio super
 his sermone opus erit. Nā in ijs quoq; alia
 austeratantum, alia acerba apparent, ceu quædam
 acida, quædam dulcia, quædam deniq; ex horū per-
 mistione cōflata. Sunt quæ nullam huiusmodi qua-
 litatem exuperātem habent: quamobrē cum aqua-
 tici solutiq; sint saporis, nulla roborādi vi pollebūt.
 Talis igitur omnino pirorum vsus, qualis malorū.
 Punica, cætera illis consimilia sunt, nisi quod pisto-
 ria crusta oblita non assantur, nec in aqua aut vapo-
 re elixantur, succum ampliorem quā mala pirave
 continētia, gustuq; gratiorem. Nonnūquam etiam
 magis ijsdem fructibus comperiūtur prodesse cum
 ad alia quædam, tum ad eum affectū quem Hippo-
 crates in secundo libro popularium morborum re-

„ citat, his verbis : Mulier quædam e' stomacho dole-
 „ bat, nec consistere potuit, malove leuari prius quàm
 „ punici succo polenta inspersa vteretur: quo solo se-
 „ mel duntaxat in die sumpto contenta mansit : nec
 „ vero similiter Charionis vxori euomuit. Liquet
 ergo mulierem ex eo quòd prauis humoribus os vē-
 triculi permaderet ac fluctuaret, nausea & stoma-
 chi mordicatione vexatā fuisse. Id porro sympto-
 ma Hippocrates & veteres græci per καρδιαλγείη &
 καρδιώσσειη significabant. nam illis stomachus καρδιά
 quoq; dicebatur. Illum ergo humorem siccauit polē-
 ta: succus vero vnā sumptus vētriculum roborauit,
 vt posset humorē tunicis obhærētem excutere atq;
 exturbare. Punica parcissime omnino corpus nu-
 triūt, adeo vt nunquam illis tanquā cibis, sed vt me-
 dicamentis tantum vtamur. At piris, præsertimq;
 grandibus, quæ apud nos menatæ vocantur, aliqua
 alēdi facultas donata est. Proinde secta ea in tenues
 orbiculos siccataq; reponūt. Quibus coctis per hye-
 mem & ver famis tempore aliorum infirmorū ci-
 borum vice vescuntur. Cæterum græci punica ποίαν
 nuncupāt. Attici priorem huius nominis syllabam
 frequentius absq; ι, Iones cum ι proferunt. sed hu-
 iusmodi disceptatio vitæ mortaliū nihil adfert com-
 modi, quemadmodum nec illa de δυνάμ id est sorbo-
 rum nomine, vt græci nunc omnes vocitant. Verum
 Attici nostri cum ι proferre nobis nō permittunt.

DE. A LIMEN. FACVL.

Hos igitur cum suis nominum speculationibus ac contentionibus missos faciētes, fructus facultatem enarrabimus.

DE MESPILIS ET SORBIS.



Orum eadē quoq; cum prædictis est ratio. Ambo enim adstringunt, sed multo fortius mespila quā sorba. Quam ob rem aluo fluēti in cibo accommodatissime exhibētur. Sorba maiore cum voluptate sumuntur. Prorsus nanq; nihil acerbi vti mespila obtinēt: sed succus eorum citra acerbitem duntaxat austerus est. Illud porro neminem puto latere, hęc omnia parce, non affatim, vt ficus vnaq; esse comedenda. Nequaquā enim eis vt cibis, sed magis vt medicamenti regemus. Hęc nouisse longe tibi fuerit vtilius, quā si primam huius dictionis *δύω* syllabam à priscis Atheniensibus per o solum prolatam scriptamq; fuisse cognoscas.

DE PALMAE FRVCTV.



Vnc fructū siue balanū phœnicos, id est glā dē palmæ, siue arboris suæ nomine *φοινίκας* id est palmas appelles, vt omnes iā græci, nihil in ea gente refert: nec sanè quocunq; modo appelletur, ad facultatis notitiā id obesse quicquā aut pdesse potest. Est autē nō exigua in palmulis differentia. Aliæ nāq; siccæ sunt, & adstringētes, vt ægyptiæ: aliæ molles, humidæ, & dulces, vt caryotæ ap-

pellatæ. Huius generis laudatissimæ nascuntur in Ierichunte, quod Syriæ Palestinæ opidum est. Inter has mediæ censentur reliquæ omnes palmulæ: verū concoctu difficiles sunt, capitisq; inferunt dolorem: aliæ alijs magis humidæ, & dulces & siccæ atq; adstringentes. Sed definitis extremis, quæcunq; in medio consistunt, faciles deprehensu erunt. Nulla ergo ex illis est quæ non dulce quiddam & adstringens respiciat. Nam & caryotæ leuiusculæ constringunt, & thebaicis obscura quædam inest dulcedo. Dulcem porro succum alendo esse, austerum verò stomacho cōuenire, & aluum retinere monstrauiimus. Omnes palmulæ concoqui pertinaces, capitiq; infestæ sunt liberalius ingestæ. Quædā morsionis quoq; sensum ori ventriculi, quod & stomachum vocant, inducunt. Succus ex ijs in corpus digestus, crassus omnino est, cum quodam etiam lentore vbi pingues fuerint palmulæ, vt caryotæ. Si autē huic succo dulcedo etiam commisceatur, celerrime iecur ab eo obstruetur. Quin inflammatione, aut duritia, quæ scirrurus dicitur, idem viscus tentatum, summopere ab illorum esu offenditur. Secundū iecur lien iniuriæ ac obstructioni patet. At multo sanè maxime virides palmulæ per omnia nocentiores sunt paulo largius manducatæ. Clarum autem est dulces calidiore, adstringentes frigidiore succo præditas esse. Virides præterea palmulæ inflationes pariunt, veluti & ficus.

Eadem nanq; harum ad alias est proportio, quæ ficuum ad caricas. Cæterum in regionibus nõ admodum calidis hi fructus ad plenam maturitatem nequeunt peruenire, ideoq; nec reponi commode possunt. Quapropter virides eos coacti ingerere, crudis inde aceruatis succis, cõtumacibus rigoribus, quosque ægre calor expugnet, corripitiur, & iecoris obstructionem incurrunt.

DE OLIVIS.



Erquam infirmam alimoniam oliuæ corpori præbent, maxime drupæ. Mandunt has frequentius homines cū pane. Sine pane autẽ halmades & colymbades vocatæ, ante alias epulas alui subducendæ causâ cum garo sumuntur. Quemadmodum autem drupæ plurimũ pinguis, ita hæ non parum adstringentis succi in se cõtinent: ideoq; stomachum corroborant, & cibi excitant cupidinem. In quem vsum idoneæ etiã sunt quæ aceto reponuntur. Varie eas apparant qui condimentariã seu obsonatricem artem exercent: cuius ipsius non plane rudem aut inexpertum velim esse medicum. Nam duorum ex æquo salubrium, quod suauitate præstat, minore item negotio concoquitur. Verum nunc tempus non est obsonatricis industriæ experimenta, aut artis præcepta tradere. proprius nanq; ijs sermo dicatus est.

DE NVCIBVS.

Iuglandes nuces græce carya nūc ab omnibus vocantur: sunt tamen qui non simpliciter sic velint appellare, sed basilica carya, id est regias nuces. Sunt & auellanæ nuces multo his minores, quæ gens ea idcirco leptocarya nuncupat, pontica ab alijs vocitata. Vtræq; multo in vsu sunt, quanuis haud multum nutriant. Valentiores sunt auellanæ quàm iuglandes Nam densior strictiorq; his est substantia, ac minus oleosa: contra iuglandi laxior vaniorque, cum multa pinguitudine. Est hæc adstringentis quoque qualitatis haud obscure particeps, quæ temporis processu marcescit interitq; degenerante tota eius substantia in pinguem succum, vt penitus cibo tandem fiat inidonea, quod veteri oleo, suo pingui liquore persimilis appareat. Viridis etiamnum atque humida, nec planè adstringentem qualitatem nec oleosam repræsentat, sed est quodammodo qualitatis expers: quod aquosum, vt dixi, solemus appellare. Iuglans felicius q̃ auellana concoquitur, & stomacho vtilior est, multoq; magis si vnâ cum ficibus edatur. Prodiderunt pleriq; medicorū, si ambo hæc cum ruta ante alias dapes sumantur, hominem non magnopere à letalibus venenis lædi posse. Constat itē humiditas deiectioni magis, aridas minus cōuenire. Non pauci quoq; cū garo iuglādes præmādunt, quo facilius vëter solua-

h. ij.

tur. Ad hoc virides aptiores sunt, vtpote adstringē-
tis minus qualitatis participes. Quin aridarū quo-
q̃, vbi in aqua fuerint præmaceratæ, ceu nonnulli fa-
ctitant, similis ac viridium vis habetur.

DM AMYGDALIS.



Nil hæ prorsus adstrictorię qualitatis for-
titæ, sola extenuandi atque abstergendi
vi pollent: cuius nomine viscera expur-
gant, humorumq̃ è pulmone ac thorace excreatus
moliuntur ac promouent. Quædam ex ipsis tam
exuperantem crassorum ac glutinosorum humorū
incidēdi vim habēt, vt cibo prorsum propter ama-
ritudinem sint ineptæ. Quin & pinguis ac oleosæ
qualitatis participes sunt, veluti iuglandes: propter
quam ipsas quoq̃ longa dies oleosas facit, vti illas.
Minus tamē eis pinguitudinis inest, quàm iuglan-
dibus. quapropter non tam cito ac illæ, oleosæ appa-
rent. Ex his liquidò constat neq̃ ad aluum soluē-
dā eas idoneas esse, neq̃ corpus valde nutrire. Per-
amaræ ad facilem saniei ex thorace & pulmone ex-
spuitionem, & crassorum humorum ac glutinoso-
rum educationem mirifice conducunt. Est porro in-
utile quoddam genus hominum, tota vita verborū
• aucupio, nec vlli præterea arti quæ humanæ vitæ ex
vfu sit, deditū, qui se Atticorum sectatores iactitāt.
ex ijs alij fructum hūc amygdalas genere fœminino
appellandū cēsant, alij neutro genere amygdala, id

ipsum cuius tantopere studiosi sunt, nondum scientes, nempe utroque modo apud Atticos hæc nomina scripta inueniri.

DE PISTACIIS.



Rascuntur hæc quidem circa magnā Alexandriam: sed longe vberius in Berræopido Syriæ: pauci nutrimenti, sed iecori confirmando, ac liberandis ab infarcto humore eius vijs non inutilia. subausteram namque & amariusculam vim cum odorifera participant. Scimus porro alia item id genus multa esse iecinori perquam accommodata: ut in opere de simplicibus medicamentis ostendimus. Cæterum an stomacho noxia hæc, an vtilia sint, nullū habeo certū eius rei testimonium, quæadmodum nec an aluū ducāt an sistāt.

DE PRVNIS.



Raro fructum hunc austerum aut acidum aut omnino iniucundum inuenias ubi exactam maturitatem fuerit affecutus. At prius quam eo perueniat, nullus est ferme qui non aut acorem aut acerbitatem præ se ferat: est qui & amaritudinem. Proinde ex hoc fructu minimū alimentum corpus capeßit. Verum cum humectare & refrigerare mediocriter ventrem statuemus, accommodus erit: quæ subducere etiam valet, humiditatis ac lentoris sui gratia, ceu alia quædam antè à nobis tradita. Prunis porro æquè ac ficibus cōcessum

est vt vel exiccata vtilia permaneant. Damascenis, a
 Damasco Syriae monte, in quo nascuntur, appella-
 tis, prima laus bonitatis magna hominū opinione
 defertur. Proxima ijs quæ in Iberia & Hispania p-
 ueniunt. Verum hæc nullā adstringendi vim repræ-
 sentant, damascena quædam sanè quàm præclaram.
 Probatissima in his sunt quæ cum mediocri cōstri-
 ctione, ampla laxaq; sunt. At parua, dura, acerbq;
 & in cibo permolesta, & ventri mouendo inidonea
 sunt: cui officio iberica maxime conueniunt. In me-
 licrato mellitiore decocta, abūde molliunt, etiam si
 sola comedantur, & multo magis si melicratum i-
 psū subsorbeatur. Perspicuū vero est, si vinū dul-
 ce post assumptionem superbibatur, siq; prandium
 non statim, sed aliquanto post interuallo inchoetur,
 id ad alui solutionem profuturum. Quæ cōmunia
 omnium laxantium præcepta meminisse oportet,
 ceu & alia quæ de pluribus speciebus cōmuniter di-
 cuntur: ne identidem quæq; de iisdē repetenda sint.

DE FRVCTV QVEM SERICA
 GRAECI VOCANT.



E his quidem quid ad tuendam sanitatem
 morbosve profligandos valeant, testis es-
 se possum. Nam ab insolentibus & effre-
 natis pueris ac mulierculis cibo duntaxat
 appetuntur. Imbecillissima sunt, & difficillime cōco-
 quūtur: cumq; hoc, stomacho inutilia sunt. Sed ipsa

*documentum male
 circa fructum folu-
 tiborū*

scilicet exiguū etiam corporibus dant alimentum.

DE CERATIIS, ID EST SILIQVIS.



Eratia per t literā scripta atq; prolata ter tia syllaba, nihil cū cerasijs per f scriptis habent similitudinis. Lignosus nanq; est hic fructus, & in cibo prauī succi, necessa- rio etiā concoctu difficilis. Nullū nanq; lignosum fa cile cōficitur. Præterea ob tardā secessionē non parū huic mali accedit. adeo satius fuerat ne trāsferre qui dem ad nos ex oriētalibus locis, in quibus nascitur.

DE CAPPARE.



Apparis ex fruticū genere stirps est. Pluri- ma in Cypro nascitur. prætenuibus cōstat partibus: proinde minimū ex ea alimonix in vescētium corpora digeritur, vt & ex alijs omni- bus quæ tenuia cōsistunt. Medicinis quā cibo fa- miliarior est huius plantæ fructus. Importatur ad nos etiam sale conspersus, quia solus asseruatus pu- trefcit. Clarum ergo est viridem etiamnum anteq̃ sale condiatur, plus habere nutrimenti. nam ex sali- tura permultū eius amittit: niq; sal abluatur, pror- sus haud quicquam nutrit: aluum tamē subducet. Verū ablutus & demaceratus donec omnē salis na- turam exuat, vt minimi sane alimentī cibus est, ita obsonium & medicamentum cum ad excitandum prostratum appetitum, tum ad deradendam deij- ciendamque pituitam ventri adhærescentem ac-

h.iiij.

commodatum erit, ac deniq; ad lienis iecorisq; amolendas obstructions. Verū in hos vsus cū oxymelite aut oxelæo ante alias omnes dapes sumi oportet. Tenellis porro capparidis germinibus homines vt terebinthi turionibus vescuntur: cūq; adhuc virent, in oxhalme & aceto non secus atque hos reponunt.

DE SYCOMORO.

IN Alexādria sycomori plātā vnā cū fructu cōspexi, qui parua cādidæq; ficui persimilis est. Nulla hic fructus acritudine cōstat, perexiguę dulcedinis particeps. facultate ad humidius frigidiusq; nō nihil declinat, veluti mora. quin imo inter mora ac ficus hunc nō temere mediū quis ponat: atq; hinc mihi nomē inuenisse videtur. Deridiculi nāq; sunt qui ex eo fructū hunc sycomorū appellatū dictitant, q; paruis ficubus assimiletur. Alia porro huic nascendi ratio data est, q̄ cæteris arboreis fructibus. haud enī ex primoribus ramulis ac germinibus, sed à prægrādibus ramis caudiceq; pducitur.

DE PERSEA.

IAnc quoque stirpem in Alexandria vidimus: quæ ipsa etiam magnis arboribus est annumeranda. Tradūt huius apud Persas fructum tantæ pernicipi esse, vt edentes interimat: in Aegyptum verò translatum, in esculentum mitescere, & piorum malorumque modo, cum quibus & magnitudine conuenit, esitari.

DE CITRIO.



Thunc fructum medicum malum appellant, qui id studēt, vt à nemine intelligantur: quāquam inter præcipuas orationis doctes numerant perspicuitatem. Cæterum præstiterat q̄ istiusmodi curiose persequi, quas vires citrij partes, quidq; ad vitam humanam vtile habeant, inquisuisse. id quod ego nūc sum facturus. Ergo tres huius fructus sunt partes: nempe acidus in medio succus: & quod hūc ambit quasi ipsius caro: tertio tegmen forinsecus circumdatum. Quod utiq; odoris gratia ac suauitate commendatur, nō olfactu tantū, verumetiam gustu. Verum cum durum, callosum, coarctumq; sit, meritō difficulter quoq; conficietur. Si quis tamen vt medicina vtatur, cōcoctionem nō nihil adiuuabit, ceu alia multa acri qualitate constantia. Eadē ratione stomachum fulciet modice sumptum. ideoq; contusum expresso succo medicamentis misceri solet quæ ad laxādam aluum, aut vniuersum corpus purgandum deuorantur. Aridam verò & cibo inutilem fructus partem in qua semen continetur, cum ad alia quædam vsurpant, tum frequenter in defectum inersque acetum, vt acrius reddatur, iniiciunt. Quod inter hæc duo medium est, corpori videlicet alendo dicatum, citra acoris aut acrimoniæ intellectum, duritiæ sua concoctu peruicax est. Quare cum aceto & garo omnes id assumūt, sa-

poris socordiam ac fatuitatem acuere volentes: fortasse verò ea quoque de causa, quoniam ita mansum facilius perfici norunt, aut ipsa experientia edocti, aut a medicis prius commonefacti.

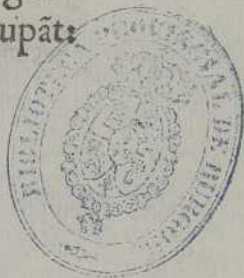
DE AGRESTIVM PLANTARVM FRV-
CTIBVS, IN QVIBVS ET ROBUSTEAE
GLANDES NVMERANTVR.



Yluestreis plātas omnes homines vocare solent, quæ passim in aruis campisque citra ullam agricolarum curam sponte sua proueniunt: ceu utiq; & syluestres vites nominantur, quæ nullam repastinantis, sarriētis, aut pampinantis, aliamve vinitoris operam requirunt. Ex harum plātarum genere est fagus, quærcus, ilex, cornus, arbutus, aliæque huiusmodi arbores, quæ admodum & frutices nonnulli, vt puta rubus, sentis canis, acherdus, achras, & syluestris prunus: in Asia *πρῆμον* vocatur: atque is qui fert epimelidas, quem vnedonem Italiæ rura appellant. Huius fruticis fructus stomacho capitique infestus, & magnopere acerbus est, cum breui quadam dulcedine. Ergo cor-
■a, glādes, memecyla (is arbuti fructus est) rusticis in cibario vsu sunt: aliarum arborum fruticumque perraro fructus edunt. Veruntamen cum aliquando fame terra nostra obsideretur, apud Syros autē ab-

unde glandes quæreïnæ [ilignæq] prouenissent, rustici eas recondentes, tota hyeme, ipsoque veris initio pro frumentaceis esculentis abutebātur: quas antea sanè porcis obijcere soliti erant. At tum à consuetudine illa pascendorum hyberno tempore porcorum ob annonæ caritatem auersi, ineunte hyeme eos macabant, vt rem cibariam adiuuarent. Tandem vero ad glandes siccas ventum est: quas, cortice detracto, alio aliàs modo apte in cibum præparabant, nunc in aqua decoquentes, nunc calidis cineribus obrutas tectasque mediocriter affantes. Rursum aliquādo ex fractis molitisque pulmentum et nos vocatum instituētes: quod modo sola aqua conspergebant, superiniecto aliquo condimento: modo melle perfundebant, aut cum lacte coquebant.

Glandium porro nutrimentum copiosum est, nequaquam simile ijs quæ hactenus secundo hoc libro enarrauimus. Siquidem hæ cum multis frumentaceis in alendo certare queant. Ac antiquitus profecto, vt aiunt, mortales ijs solis victitabant: Arcades verò ad multū etiam tēpus, cū reliqui omnes græci ad cereales fruges iam essent cōuersi. Alimonia harū ægre permeat, & vitiosum succū parit: ad quæ cōsequitur, ipsi quoq; cōcoctioni rebellem esse. [Iligna glans] ad omnia deterior quæreïna habetur, ceu ipsa quoq; vocatis castaneis. Istæ nāq; inter omneis glandes principatū tenent: nonnulli lopimos nuncupāt.



DE. ALIMEN. FACVL.

solæq; agrestiu fructuū alimentū memorabile corpo-
ribus præbēt. Etenim corna, brabyla, memecyla, zi-
zipha, diospyra, seu iouis flāma, alycacaba, item ru-
bi, canis sentis, terebinthi, acherdiq; fructus, & quæ-
cunq; istiusmodi sunt, vt aliquantulam nutriendi
vim habent, ita prauo quoq; humore plena sunt o-
mnia. Quædam etiam ex ipsis stomacho inimica
sunt, & ingrata gustui, suumq; escis, earumq; nō do-
mesticarum, sed in montibus degentium, dicata: vt
quæ ex ijs valentissimum capeffant alimentum.

DE ALIMONIA IPSARVM
PLANTARVM.



Lantarum non seminibus tantum fructi-
busq; vescimur, verum & ipsas sæpente
ro totas, sæpe etiā radices aut turiones aut
nouella germina, prout suadet singulorum vsus, esi-
tamus. Nostrates ergo homines, raparum, quas &
buniadas dicunt, caulem foliaq; soliti abijcere, non-
nunquam ijs quoq; in cibo meliorum inopia coacti
abutūtur. Sic item & radiculis, & quæ vernacula lin-
gua rapia vocamus. Est autem, vt ita dicam, sylue-
stris radícula hæc planta. Quin & pyrethrum, & si-
um, & equapium, & fœniculū, & scandicem, cicho-
rium, chondrilam, gingidium, daucum, ac complu-
rium arborum fruticunq; tenella germina decocta
homines comedunt haud rarò fame publica coacti.
Quædam vel extra famē, ceu nonnulli palmæ sum-

num, quod ipsius cerebrum vocatur. Quid insuper de teneris spinis attinet dicere? Nam ipsæ profecto extra famem etiam cū aceto garoq; sumptæ in cibo, non sunt aspernandæ. Superindunt aliqui & oleum, præsertim cū in aqua prius fuerint feruefactæ. Duplici nanq; modo, sæpenumero crudæ, aliquando coctæ manduntur. Voco autem spinosas plantas carduū, colum rusticam, eryngium, cnicum, atragida, & appellatam leucacanthum, item chameleontis alteram speciem. Quorum nōnulla agricolæ aceto aut muriæ iniicientes recondunt, quemadmodum & rapas & cepas, & quæ vocantur ampeloprasa, pyrethrumque, & alia istiusmodi. Huius quodammodo generis sunt ciboria, colocasia, & quod abaton nominatur. Constat autem hæc omnia præterquam quod exiguam corpori alimoniam præbent, prauī quoq; succi esse. Quædā præterea stomacho inutilia sunt, spinis, vt dixi, exceptis modo è terra prodeuntibus. Quęcunque vero aut aceto aut muriæ iniecta cōduntur, ac in totum sequentem annum asseruantur, adsciscunt ex ipsa præparatione incitādi appetitus facultatem, si modice quis degustet, ceu ipsi viticis terebinthiq; turiones. Hæc itaque inter syluestres plantas connumerantur: ac id in commune de ipsis nouisse suffecerit, omnia vitioso succo cōstare. Satiuorum vero nō communē aliquam rationem, sed propriam singulorum virtutem pernouisse longe opti-

mum fuerit, potissimumque si qua in assiduo vsu habentur, quæ ob id ipsum ab hominibus expetuntur, longa experientia compertum habentibus, alijs ea esse præstantiora. Itaque deinceps de his sum scripturus, sumpto ab oleribus initio.

DE LACTVCA.

Lerique medicorū reliquis omnibus hoc olus, ceu ficus autūnalibus fructibus, prætulerūt. Nā inter ipsa aliud melioris succi nō inuenias. Quod porro nonnulli vitio vertunt, id in præcipuam ei laudem cedit: et si ita se reuera haberet, non modo nulli olerū, sed ne optimi quidē succi ac valētissimi cibi edulij esset secundum. Nempe sanguinem aiunt generare: quidā non simpliciter sanguinem, sed multum quoque sanguinē gignere lactucam clamant. Verum hi tametsi prudētius obijciāt, longius tamen alijs à vero absunt: quāquam hoc ipsum, puta multum sanguinē procreare, non est quod merito quis damnet. Constat enim huiusmodi edulium laudatissimi succi censendum esse, quod plurimum quidē sanguinis, aliorum vero succorum nullum producere sit comparatum. Si vero quia permultum ex lactuca sanguinis cōgeratur, idcirco dānādā eam censeant, facillime huic malo occurri potest: quippe quum vespertilibus & liberalius exerceri, & ea parcius vti integrum sit. Hæc er

go aduersus temerarios oleris huius infectatores dixisse sufficiat. Illud porro nouisse expediat, cunctis nimirum alijs oleribus paucissimum sanguinem & vitiosum generantibus, ex sola lactuca non multum quidem nec vitiosum, haud tamen omni ex parte laudabilem gigni. Vt plurimum cruda ipsa vescuntur. Aestate autem, cum in semen iam proruptura est, in aqua dulci præcoquentes, cum oleo, garo & aceto assumunt, aut cum aliquo ex condimentis, obsonijsve, præsertim ijs quæ caseo constant. Plerique etiam antè quàm excaulescat, in aqua elixa vtuntur: vti ego iam facio ex quo dentes mihi deteriores esse cœperunt. Nam amicus quidam meus quum olere hoc à longo tempore me vt familiari cibo vsum fuisse sciret, videretque post mandî à me citra magnam molestiam non posse, cocturæ rationem indicauit. Etenim in iuuentute, quoniam assiduò os ventriculi bile efferuescebat, æstus moderandi gratia lactucas esitabam. Cum autem ad prouectam ætatem peruenissem, olus hoc, contra quàm in iuuentute, somnum iam studio accersenti mihi, auxilio fuit: quippe qui etiamnum iuuenis lucubrandi gratia vigilijs dedita opera me assuefeceram, declinante iam ætate, ipsa ex se insomni, grauius hoc incommodo molestabar. Aduersus quod, vnicum mihi præsentissimum remediũ lactuca vespere cõmanducata semper fuit. Græce porro hæc thridacine, & vulgo

nunc ab omnibus thridax nominatur. Est & aliud quoddam sylvestre olus thridacines nomen gerens. nascitur id in vijs passim, & sepulchrorum cacuminibus, amœnioribusque locis, quæ græce libades appellantur: præterea non confitis, incultisq;. Est item perpusillum, instar hortensis lactucæ modo exortæ. Quin & paululum quid amaritudinis præ se fert, eãque in dies euidentiore pro incrementi ratione, vt emissio caule perquam manifeste eã liceat percipere. Est & aliud sylvestre olus lactucæ nõ ab simile, quod chondrila nuncupatur, maturius procaulescens, illòq; amarius, glutinosum quendam liquorem albũq;, similem ei qui ex tithymalis manat, cõtinent: haud tamen simili acrimonia constat. eo nonnunquam ad palpebrarum agglutinãdos pilos vtimur. Hæc itaq; olera ad hortensium discrimen sylvestria sunt appellata. De hortensi vero lactuca, quæ trito nomine thridax græce vocatur, summatim quæ dicta sunt repetam, quò memoriæ tenacius inhereant. Frigidum ergo humidũq; succum profert, haudquaquam tamen noxium. Itaque, sicut alia olera, iusta cõcoctione nõ excidit, neq; aluum cohibet, vti neq; impellit. Atque hæc illi non immerito accidunt, cum nec austera nec acerba sit, quibus auxilijs in vniuersum aluius sistitur: quẽadmodum à salis, acribus, & omnino abstergendi vim habentibus ad excretionem cõcitatur: quorum nihil lactucæ inhæret.

DE SERI, HOC EST INTYBO.

ANintybos à Romanis vocatos, feres tantummodo veteres attici appellarint, an & alias quasdam agrestes plantas, non plane ausim asserere. Seris cum lactuca consimilis est facultatis, suauitate inferior, alijsque quæ de lactuca perhibuimus.

DE MALVA.

Est & ab hac hortensi alia quædã sylvestris malua, ceu in lactuca thridacinem esse diximus. Inter vero has cõgeneres plãtas id est discriminis, nepe q̃ sicciore sint sylvestria, satiuu humidiora. Permissũ quoque est maluæ succo aliquid glutinis, quo lactuca caruit. A refrigerandi facultate manifeste abest: vt ante sumptionẽ, etiã si ex amboꝝ vicissim oleribus cataplasma ad calidũ quẽpiam affectũ quale est erysipelas, cõponas, cernere licet. id quod facitare homines cõsueuerũt, molliuscula folia perquã diligenter tũdẽtes donec ad læuorẽ exactissimũ redacta sint. Tum nanq; cognosces lactucã manifestò refrigerare, maluam vero modicũ & quasi tepidum quendam calorem obtinere. Facile hoc olus deorsum labitur, non tantum quia humidum est, sed etiam quia glutinosum, præcipue cum oleumgarumque affatim vnà hauritur. Ad *cõcoctionem mediocriter se habet. Si horum trium olerum, betæ inquam, maluæ, & lactucę succos inter se cõpares, te-

DE. ALIMEN. FACVL.

nuis & absterforius betæ, maluæ crassior lētiorq; lactuæ in vtriusq; medio statuetur.

DE BETA.



Quidē non fatiuā solūm maluā, sed agrestem quādā etiam inueniri perhibuimus: quēadmodū & lactucā. At agrestem betā nullam nouimus, nisi vtiq; lapathū sic quispiā arbitretur nominandū. Betæ absterforius inesse succus cōspicitur: adeo vt aluū ad excretionem extimulet, & nonnūquam stomachū demordeat, præsertim ijs quibus sensilior is obtigit: eoq; largius commansa stomachū infestat. Huius, ceu aliorū olerum, exigua est alimonia. Iecoris obstructionibus, q̄ malua, aptius accōmodatur: magis autē vbi cū sinapi estur, aut aceto. Lienosos item similiter māducata mirifice iuuat. Adeo medicamentum iustius quām cibus hoc modo sumpta censeatur. Videoq; homines huiusce modi omnia p̄ obsonijs nō cibarijs esse, ceu aliquādo porrum, pulegium, thymum, organū, cepe, alliū, nasturtiū, & alia quæcunq; huius sunt generis.

DE BRASSICA.



Brassica quoq; à multis vt obsoniū estur: medici vt deficcante medicamento ea vtūtur. Diximus de hac quādā cum de facultatibus medicamentorū ageremus, vt in præcedēte item volumine: quæ nunc summatim perstringemus. Ergo brassicæ succus purgādi vim quandā ob-

tinet: cōtrā solidū eius corpus siccitatis ratiōe cohibere magis q̄ incitare deiectionē potest. Proinde cū expellere alui excremēta propositum erit, ahenō in quo elixa vnā cū aqua fuit, propius admoto, ipsam eximere confestim, vasculoq; in quo paratur, oleum cum garo iniicere oportebit. Si salē pro garo sumas, nihil refert. At humentem aluum siccare volētes, cū mediocriter bulliisse videbitur, priore aqua effusa repente aliā calētem iniicimus, ac ita rursus in ea discoquimus vsq; dum tenera flaccidaq; euaserit: vētris subductione proposita, minime discoquētes. Tum enim non omni proprio succo spoliare eam intēdimus, sed quantum maxime licet, seruare: quādoquidē quicquid elixatur, propriū succū omnino quidē retinere non potest: quæ tamen amplius decoquuntur, plus eius amittunt. Quinetiam lentem brassicæ modo parandam esse retulimus, & vtrunq; olus simul ventrem ducere posse, ac sistere. Vocatur autem hoc modo parata siue brassica siue lens, disepthos, id est recocta. Item cepa, porrum, multoque magis ampeloprasum, & allium, adeoq; quicquid à vetere natura ad aliā cōtrariam ducere tētas, hoc modo apparabis: illius ante omnia memor, q̄ neq; aēre neq; frigida aqua tangi debet quod coquitur. haud enim vnq̄ postea tenerescere poterit, etiā si diutissime percoquatur. Verū oportet, veluti modo diximus, feruētē aquā paratā habere, in eāq; illico id quod priori

exemisti, inijcere. Ad hæc æquo inter se modo brassica ac lens siccant: ideoq; visum reddunt hebetiorē, nisi oculus totus præter naturam humidior sit. Cæterum lens haud exiguum corpori alimentum præbet, idēque crassum ac melancholicum. Brassica lente & infirmior est, & humidior: quippe quæ non solidæ substantiæ, sed fungosæ sit cibus: quāquam nec laudabilem succum vti lactuca ingenerat, cum eum noxium habeat, & graue olētem. De ea porro an ad vrinam prouocandam eximie conferat, an officiat, nihil certi possum perhibere. Verum hoc olus peruerfissimæ fucataque doctrinæ sectatores raphanū appellandum censent: quasi iam cum Atheniēsis qui sexcentis ante nos annis vixerunt, non cum nostra tempestatis græcis nobis sermo sit habendus, quibus omnibus consuetudo est dictam iam plantam, cramben, id est brassicam nuncupare.

DE ATRIPLICE ET BLITO.



Quosiora sunt hæc inter olera, ac vti quis nō absurde dixerit, qualitatis expertia, & insipida, magis etiam quàm cucurbita, aut omnino certe non minus, cū videlicet elixa fuerint. Nā ex huiusmodi oleribus sola lactuca vtrouis modo estur. Qui porro atriplicis blitiq; gustabilē qualitatem intelligit, brassicæq; saporis cōmeminit, lactucā in brassicæ ac horū olerū medio esse non diffitebitur. Siquidem illa egregie desiccat, hæc contra planē

humida aquosaque sunt: quapropter non ex solo oleo garoque, sed addito aceto sæpius meliusque assumuntur. Alias namque stomacho infesta sunt. Diximus autem istiusmodi olera non nihil ad læuigandam aluum momenti afferre, maxime si cum humiditate glutinosam lubricitatem sortita sint. Verū id ipsum perquam exiguum est: quoniam nulla ipsis acris nitrosave adest qualitas, quæ aluum ad excretionem poscit irritare. Liquet etiā quod minima ab ipsis alimonia in corpus dimanet.

DE PORTVLACA.



Ac quidā incibo vtūtur: sed imbecillem præbet alimoniā, eamque humidam, frigidā, & glutinosam. Vt medicamentū, dētium stupori medetur ob lētorē sū mor dere nescium. de ea fusiꝯ in opere de facili parabilibus sumus locuti.

DE LAPATHO, ID EST RVMICE.



Rumicem, vti ante diximus, syluestrē betam possit quis appellare: cum non gustu solum, verū etiam facultate hortensi betæ persimilis sit. Quoniam autē beta, aliquāto iucundior est rumice, idcirco ea magis homines vescuntur. Quare nec nos quoque prolixius hic de rumice scribere oportet, cum in beta omnia ad rem facientia exposuerimus.

DE. ALIMEN. FACVL.

DE OXYLAPATHO.



El ex nomine ipso huius hærbae tũ qua-
litate, tum vim conijcias. est nãque ru-
mex acutus. Et crudum sanè rumicem,
vti nec betã, edere nemo sustineat: oxy-
lapathum vero rusticæ mulieres absurdo quodã ap-
petitu, quam cittã vocant, laborantes, sicut & insolẽ-
tes quidam ac curiosi pueri, esitant. Clarum quoque
est hoc olus magis quàm rumicem meritum esse vt
ceu nullius alimenti damnetur.

DE STRYCHNO, ID EST SOLANO.



Nter olera quæ edendo sunt, haud aliud no-
ui quod adeo vt solanus adstringat. Quã-
obrem non immerito crebro eo in medici-
nis, raro in cibis vtimur. Ergo omnibus adstringi si-
mul ac refrigerari postulantibus efficaciter adhibe-
tur: sed leuissime corpus alit.

DE ACULEATIS PLANTIS.



Viusmodi plantas è terra modo exortas
prius quàm folia spinis asperentur, ple-
riq; rustici mandunt, non tantum crudas,
sed etiam in aqua coctas: crudas garo ace-
toque immergentes, coctas oleo insuper vngentes.
Diximus iam antè olera omnia leuissimum alimen-
tum & humidum ac tenue exhibere. Aculeata sto-
macho mediocriter prosunt. In hoc genere planta-
rum est carduus, colus rustica, & vocata leucacantha,

labrum veneris, cnicus, tragacantha, atragis, & quæ pluris quàm pro merito penditur cinara.

DE CINARA.



Vi porro vsitata ac trita despiciunt, per y primam syllabam, nõ per i, cinaram proferunt. Praui succi esca est, præcipue cum durior iam euaserit. tum enim biliosi humoris copia abundat, totaq; eius substantia ad ligni magis naturam degenerat, adeo vt ex ipsa melancholicus, ex succo tenuis & biliosus humor pducatur. Proinde coctam edere præstiterit vnà cum coriandro, si ex oleo garo vinoque sumatur. si in patina aut sartagine præparetur, coriãdrum ne addito. Plerique enim sic eius veluti cacumina comedunt, spondylos ea nominantes.

DE APIO, EQ VAPIO, SIO, ET SMYRNIO, QVOD ROMANI OLVS ATRVN VOCANT.



Mnia hæc vrine ciendæ potestatē habent. Apiū inter cætera familiarissimum est, & ori stomachoq; gratissimum. Equapium & sium insuauiora. Nā smyrniū insuauitate caret: ideoq; Romę plurimū veditur: acrius lōge calidiusq; quàm apium. quin & aliquā odoris vim habet: quapropter & apio sioq; efficacius vrinā mouet. Ad hæc mulieribus mēses prouocat. Veris tempore caulem producit, qui crudus edendo est, haud aliter quàm

folia: quæ sola per hyemem citra caulem retinet, sicut & apium. Tandem verò caule accedente, tota planta iucundior redditur, siue cruda siue cocta edatur, siue ex oleo & garo, siue vinum siue acetū libeat adijcere. Nonnulli cum aceto & garo tantū edunt, veluti apium: alij paululum affundūt olei. Sium & equapium non nisi cocta sumuntur. vtrunq; enim insuaue, si crudum edatur, apparet. Sunt vero etiam qui apium smyrniumq; lactucæ iungentes folijs, ita esitent. Etenim cum lactuca insipida & fatua quæpiam res sit, præterea frigidi succi, gratius commodiusq; cum acrium aliquo assumitur. Hac ergo de causa quidā etiam erucæ porriq; folia ipsi admiscēt. Sunt qui & ocymi. Quod porro nos smyrniū, Romæ nunc passim ab omnibus non hoc nomine, sed olusatrum appellatur. Et fortasse quispiam omnino ne numerandum quidem inter alimenta ipsum censeat, vti nec sium, nec equapium, cum sint huiusmodi omnia, ciborum obsonia duntaxat, quemadmodū & cepa, & allium, & porrum, & ampeloprasum, & simpliciter omnia acria. Ad hoc genus pertinent ruta, hyssopum, origanū, fœniculum, coriandrum: de quibus in commētarijs obsonatorijs tractatur, qui ad medicos quodammodo ac cocos cōmuniter quidem illi spectant, proprius tamen vtriq; finis est, ac propositum. Siquidem nos vt prosint sibi in primis, non vt delectent, curamus: & volu-

ptatem siquando quærimus, vtilitati eam cogimus seruire. Nam in nonnullis magnum ad cruditatem momentum affert edendi insuauitas: ideoq; modice talia condire satius fuerit. Cocorū vero lautitias atq; cupedias prauis apparatibus instructas, vt vulgo passim vtuntur, cruditas magis quàm laudabilis concoctio excipere consuevit.

DE ERVCA.

Qlus hoc perquam manifeste excalfacit, adeo vt non facile solum absq; iunctis lactuæ folijs edatur. nam ita nimio feruori par frigus admistum, tēperamentum æquat. Quin etiam genitale semē augere creditur, & in venerem stimulos addere. Caput magis, si solum edatur, inuadet.

DE VRTICA, QVÆ ET ACALYPHE
ET-CNIDE DICITVR.

Syluestrium herbarum hæc quoq; vna habetur, tenuibus partibus cōstans. Quapropter vt cibus à nemine sumi mereatur, nisi perq̃ immensa fames eo cōpelat. Vt obsonium & medicamentum aluum ducens conuenienter accipitur.

DE GINGIDIO, ET SCANDICE.

Purimum in Syria gingidiū nascitur. estur scandicis apud nos modo. Stomacho mire vtile, siue crudū siue elixum libeat sumere.

Longioris decoctionis impatiens est. Nonnulli ipsum ex oleo garoꝝ esitant. Alij vinum etiam aut acetum adiiciunt: ac multo sic magis stomacho conducit. Cum aceto sumptum, fastidiosos ad cibum inuitat. Perspicuum vero est hanc quoꝝ hærbam medicinæ magis quàm cibo conuenire: quippe quæ & adstrictionis, & amaritudinis non obscuræ nec exiguæ particeps sit.

DE OCYMO.

Queri quoque hoc etiã vt obsonio vtuntur, ex oleo garoꝝ esitantes. Succo minus commendatur. Admentiũtur ob hoc quidam, si tritũ fictili nouo inditũ operiatur, citissime intra paucos dies, præsertim soli expositum, scorpiones gignere. Sed hoc sanè à vero abest. Id porro verissime de eo dixeris, nempe & stomacho inimicum, & pertinax concoctu, prauiq; succi olusculum esse.

DE FOENICVLO.

Sua nonnunquam sponte fœniculum prouenit, ceu & anethum. Seritur & in hortis. In condimentis assiduus anethi vsus, fœniculi verò & in obsonijs. Apud nos enim hoc reponunt, non secus ac pyrethrum & terebinthum condientes, vt in totum annum vsui sit: quemadmodũ & cepas & rapas & alia huiusmodi quædam in solo aceto, alia in oxhalme asseruantes.

DE ASPARAGIS.

AN per ph, an p, secūda asparagi syllaba sit proferenda, vt nunc græcis omnibus mos est, minime iam nobis contēplādum proposuimus. Haud enim atticarū vocularum captatoribus, sed bonæ valetudinis curam habētibus hæc conscribuntur. Et profecto, quod ad hanc rem pertinet, hi Platonis neq; libros neq; mentem nosse aut intelligere videntur. Quoniam quidem igitur omnes ferme græci teneros coliculos, cum ad fructus feminisq; eruptionem increuerūt, asparagos p litera sonant, illorum ego virtutes prosequar, permittens vnicuiq; vtenti vt libuerit appellare. Sunt ergo in oleribus ac plantis permulta quæ huiuscemodi coliculos seu germina producant. Attamen non omnia in cibo vsurpantur: ideoq; de ijs tantum quæ vsitatiora sunt, sermonem sum habiturus, ceu hactenus in antē dictis fecimus. Itaq; brassicæ tenerior delicatiorq; coliculus (cyma id quidam vocant, per contractionem, vt opinor, nominis trissyllabi cyma) ipsa minus brassica ficcata: quanquam aliorum olerum asparagi vt plurimum ipsa planta siccioris sunt temperaturæ, maximeq; cum iam prope est vt in semen prorumpāt. Alia porro olera dico non quæuis, sed lactucam, atriplicem, blitum, betā, maluam. quum contra raphani, rapæ, sinapis, nasturtij, pyrethri, ac omnium fere calidorū acriūq; aspara-

gus humidior esse cōperiatur. Ad hæc autē bulbus quoq; apiū, sium, eruca, ocymū, oxylapathū, rumex, omnesque oleracei generis hærbæ huiusmodi colicolum ante seminis emissionem edunt: qui parto iam femine arefcit, & cibo inutilis redditur. Id autem generis omnia in aqua feruefacta, cum oleo & garo elstantur, adiecta exigua aceti portiuncula. Ita enim & suauiora & stomacho gratiora sūt. Cæterū corpori alimētum ista nec amplum nec boni succi præstant.

DE ALIO ASPARAGORVM GENERE.

Est aliud asparagorū genus, quod in fruticosis plantis prouenit, oxymyr sine, chamēdaphne, & oxyacātha. Insuper asparagorū alius regius in hortis nascens, alius helios, id est palustris appellatur: ceu alius ab ijs, qui a brionia oritur. Omnes stomacho accepti sunt, & vrinales, pauciꝫ alimenti. Atque hi, si quidem probè concoquantur, olerum asparagis magis alunt: nimirum quanto illis sunt sicciores. Cæterum inter fruticum arborumque germina similitudo quædam est: haud planè tamen eadem esse dicenda sunt. Quippe in arboribus magis ea lignosa conspiciuntur. Quare seorsum de ijs exinde dicendum est.

DE TVRIONIBVS, SEV GERMINIBVS.

Arborum fruticūꝫ turiones olerū asparagis proportionem respondent. sunt enim hi quoq; progerminationes quædā totius stir

pis ad feminis generationē prorūpentis. In hoc autem dissident, quòd arborum caudex, qui cum oleorum hærbarumque caule proportionem gerit, perennet: horum caulis annuus existat. Cuncta porro arborum fruticumq; germina in aqua decocta, edendo sunt, quibuscū exceptis, quæ aut ori ingrata, aut medicaminosa sentiūtur. Haud tamē prioribus illis homines vescūtur ob aliorum esculentorū longe præstantiorū affluentiam. Cum vero famis publicæ dira vrget necessitas, ad horum cibos confugiunt. Quodā nāq; modo hæc etiam nutriunt si belle conficiātur. In hoc genere probatiora sunt quæ ex terebintho, vitice, vite, lētilco, rubo, sente q; canina prodeunt. Apud nos in acetum aut oxhalmien terebinthi turiones cōiecti, in domesticos vsus asservantur.

DE DIFFERENTIA QVÆ IN PLANTARVM QVÆ EDENDO SVNT PARTIBVS CONSPICITVR.



Quidē vera esse in primis optarim quæ Mnesitheus in libro de alimentis scripta reliquit. Nam publici ac vniuersales sermones vt cum veritate multa breuibus docere, ita citra hanc magnopere obesse consueuerunt. Quæ porro generatim de plantarum partibus Mnesitheus prodidit, habent in hunc modum. Primum ergo radices omnes concoctu difficiles, turbatricesq; sunt, velut raphanus, allium, cepa, rapū, &

» reliqua id genus. Quorūcūq; enim radix, quodq;
 » proxime terrā nascitur, edēdo est, omnia eiusmodi
 » in eorū numerū quæ cōcoctioni resistūt, demigrāt.
 » Ita nanq; cōparatū est, vt alimenta ex radicibus in o-
 » mneis plantarū partes diffundātur. Ex quo fit vt ra-
 » dices multū in sese humiditatis colligāt: quā magna
 » ex parte crudā habeant necesse est. Siquidē fieri ne-
 » quit vt omnis ea penitus in ijs concoquatur. Quod
 » enim concoctū est, perfectū esse videtur. At in radi-
 » cibus cōtētus humor, alibi perfectā cōcoctionē asse-
 » quatur oportet, per singulas nimirū plātæ partes di-
 » gestus. Cūcta nanq; à radice alimentū trahūt. quare
 » necesse est crudos indidem humores consistere. Illic
 » enim collecti, finē cōcoctiōis quæ in superioribus fit
 » partibus, operiūtur. Itaq; in radicibus cōsētaneū est
 » permultū crudę & incōfectę humiditatis contineri.
 » Merito ergo in nostris quoque corporibus humida
 » ab ijs & turbatoria relinquitur alimonia. Hæc est
 » Mnesitheï oratio, verbo quidē tenus veri speciē præ-
 » se ferēs, sed experiētia iudice falsitatis dānāda. Ete-
 » nim raphani radix caule suo folijsq; multo acrior est
 » ceu cepæ, ampeloprasī, porri, & allij. Quin si betæ,
 » maluę, rapiq; radicē vnā cū folijs cōferre libeat, for-
 » tiore in ea virtutē deprehēdes: velut in altheę quoq;
 » radice, quæ agrestis quēdā malua esse videtur. Ipsius
 » ergo radix, sicut & betę, vim suam palām exerit, nē-
 » pe cōplures inflāmatos tumores discutiēs: quod fo-

lia sanè præstare nō queant. Quinetiā in medicaminosis plantis quacūq; radices iam dictis similes habēt, ipsis radicibus folia sunt imbecilliora, vt in cyclamino, scylla, aro, dracōtio, alijsq; q̄ plurimis. Quē admodū enim alijs in plātis maxima substātiæ pars ad caulē caudicemq; conuertitur, ita in ijs ad radicē: hancq; earum natura præcipue educat, auget, ac enutrit: quodq; in ea minus probe fuerit elaboratum, in folia caulesq; secernit. Proinde hæc in ipsa etiā hyeme magnā radicem seruant: vere autē in semē iam prorūpentia, caulē producunt. Videtur porro & in animalibus natura nōnunquam totius corporis recrementis, ceu etiam Aristoteles perhibuit, ad partiū quarūdam non necessariarū generationē abuti: vt in ceruis ad cornua, in alijs animalibus ad copiam magnitudinemve spinarum, setarum, aut crinium. Itaq; tutius fuerit vnamquāq; plantarum particulā seorsum cōsiderare, primum quidem gustando olfaciendoque, deinde ipsa quoq; cōmanducatione experiendo. Ipse nanq; olfactus ac gustus præterquā quod qualē saporem odorēq; plātæ pars habeat docet, simul eius totā p̄tinus tēperiē coīndicat. Per experiētiā vero, si quidē certis proprijsq; finitionibus tentetur, exacte virtus omnis explorata habebitur. Nonnunquā etiā stirpis consistētiā vnā cū suo succo simul innotescet. Alię enim humidum aqueūq;, aliæ crassum & glutinosum habēt succū. quos ipsos per

se rursus gustare conueniet. Horum namq; alij acres aut acidi aut amari sunt, alij falsi, ceu quidam austeri aut acerbi, quidā insuper aquei aut dulces. Quare non oportet Mnesithei autoritate inductos fidē nos eius verbis tanquam perpetuō veris adhibere, sed vnamquanq; plantæ partē ipsam seorsum ac per se experiri præstiterit.

DE RAPIS.



Lanta hæc apud græcos tā gongylis, quam bunias appellatur. Quod eius extra terrā est, oleraceum censetur. radix, quæ terra cōtinetur, ante elixationem & dura est, & cibo aliena. In aqua autem decocta, mirum si aliqua ex congeneribus plantis minus nutriat. Hanc quoque ipsam multifariam homines parant. nam & in muria & in aceto reponunt, quō in totum annum vsui esse possit. Succus ex ea in corpus digestus, temperato crassior est: ideoq; si quis vltra modum esitaue- rit, & maxime si perfecte conficere eā nequeat, crudum succum in venis cōgeret. Ad alui deiectionem nec conferre quicquam nec officere dixeris, potissimum quando bene fuerit percocta, vt quæ longam elixationem requirat, optimaq; sit bis decoctionem perpeffa, ad eum modum videlicet quem antea in hac præparandi ratione docuimus. Sin crudior ingeratur, concoctioni pertinacius resistet, pariet inflationes, & stomachū infestabit: nonnunquā etiam

mordere illum non verebitur.

DE ARO.



Vius plantę radix, rapi modo manditur. Quibusdā in locis acrior nascitur, vt draccontio ferē similis sit. Dum recte parare voles, prioris decoctionis aqua effusa, repente alteram calidam iniocere cōueniet, vti in brastica & lente præcepimus. Cyrenis contrā quā in nostra regione arum se habet. nam illic minimum medicinæ, minimūq; acrimoniæ præ se fert, adeo vt vel rapis vtilior habeatur. idcirco radicem quoq; in Italiam comportant, vt quæ absq; vt putrescat aut regerminet, longo tempore perennare possit. Perspicuum quoq; est, alendis corporibus hanc esse ac cōmodatiorem. Si quis vero in thorace ac pulmone collectos crassos lētosq; humores extussire studeat, acrior ac medicaminosior magis conueniet. In aqua elixa estur cū sinapi aut aceto ex oleo & garo. Quin etiam cum obsonijs quæ hypotrimmata græci vocant, & sale, & ijs quæ caseo cōstant, sumitur. Haud porro obscurum est, succum eius qui in iecur ac vniuersum corpus diffunditur, quo vno animal nutritur, crassiusculum esse, ceu de rapis diximus: idque maxime quum radix medica vi caruerit, similis illis, quæ Cyrenis aduehuntur. Apud nos nanq; in Asia terra pleræq; ari radices acriores sunt, medicinæ potestatem iam obtinentes.



Racontij quoq; radicē bis terve elixam, quò omnem exuat medicinā, cibo interdum ari modo exhibemus, quum crassi ac glutinosi pectus pulmonēq; obsidētes humores fortiore vi expellendi veniūt. Illud porro cōmune ac publicū de omnibus cibarijs edictū perpetuò in memoria habendū est, nēpe acria amaraq; perexiguū corpori alimentū conferre, copiosum vero ac largum qualitatis expertia: ijsq; magis dulcia: tum verò etiam magis, quæ solidæ cōstipataq; substantiæ sunt, ita vt neq; humida neq; laxa cōstitutione diffuant. Hæc ergo si iugiter memineris, atq; insuper si animaduertas an vnumquodq; eorum quæ per experiētiā exploramus, elixatione aut affatione aut frixura valentem suam qualitatem deponat, nil erit opus vt speciatim de singulis nos audias differentes. Verū, vt hætenus in alijs, ita nunc quoq; ea potissimum quæ in cibario vsu assiduò vsurpantur, enarrabimus.

DE ASPHODELO, QVI ALBV CVS
ET HASTVLA REGIA DICITVR.



Cyllæ radici, albuci radix, magnitudine, figura, amaritudine quadantenus similis est, dūtaxat in hoc differens, quòd lupini modo parata, suæ plurimū amaritudinis abijciat. Scyllæ nanq; qualitas difficulter elui potest.

Cæterum Hesiodus albucum celebrare voluisse videtur, cum inquit,

Nec quāta in malua atq; albucō sint bona norūt.
At ego compertum habeo, famis tempore rusticos
vix crebris dulci in aqua macerationibus, multa que
coctura radicē hanc cibo idoneā reddidisse. Inest ta-
men ei extenuandi facultas, atq; obstructa demoliē-
di, veluti & dracōtio. Ideoq; ipsius coliculus arqua-
tis tanquam summum præsidium exhibetur.

DE BVLBIS.



Vm prædictis bulbi genere cōueniunt. Nā
horū quoq; radix direptis folijs manditur,
in vere ipse etiam coliculus. Amarā auste-
ramq; vim euidenter bulbi in se habent: quā ob rem
iacentis ac dissoluti stomachi aliquatenus excitant
aviditatē. At verò neq; ijs incōmodāt quibus ē tho-
race atq; pulmone pus cōuenit exspuere: quāq; cras-
sioe ac glutinosiore sunt corporis substantia. Et
enim amaror crassitudini reluctatur, lēta crassaq; na-
tus incidere: ceu in cōmētarijs de medicamētis pro-
didimus. Quapropter bis elixivberius quidē alent,
sed excreare volētibus aduersabūt, vtpote omni
amaritudine exuti. Tum vero ex aceto, oleo garoq;
miltis esitare satius fuerit. nā ita magis pfecto oble-
ctabūt, ac nutriēt, minusq; inflabūt, ac facilius conco-
quētur. Quidā horū cibo abunde & immodice vsi,
planē seminis auctam copiā, inq; venerē se esse sala-
k.ij.

ciores senserunt. Hos quoq; homines non vno modo apparant. Non solū enim in aqua, vt retuli, elixā, verū etiam patinas ex ipsis varie conditas instruūt. Alij quidam in sartagine frigunt. Pleriq; *super prunas* affant. Verum hi lōgam decoctionem oderunt, admodum pauca contenti. Sunt qui nihil prorsus præcoquant. delectat nanq; eos ipsa illa integra bulborū amaritudo, ac austeritas: quippe qui amplius ab ea ad cibum alliciantur. quanquam ad huiusce modi illecebram duo aut ad summū tres plus satis facient. Si verò liberalius sic apparatus sumātur, præsertim vbi, vt ferè mos est, crudiores ingerūtur, amplius sua cruditate molestabunt. Quidā etiam non probe cōcocti inflationes & tormina pariunt. Qui ad hūc sanè modū esitantur, alimētum minime laudabilis succi suggerūt. At amplissime decoctorum, aut bis etiam, vti diximus, succus crassior quidem ille erit, cætera vero melior ac alibiliior reddetur.

DE PASTINACA, DAUCO, ET CARO.

Horum quoq; radices manducātur. Minus q̄ rapæ alūt: sicut cyrenaicis etiā aris infirmius. Manifeste excalfaciūt: quin odoratum etiam quid edūt. Similiter item ac aliæ radices egrè conficiuntur. Vrinā mouēt. Si quis immodice ijs vtatur, prauum vtcūq; succum generabūt. In hoc tamē minus noxia est cari radix, q̄ pastinacæ. Sunt qui daucum pastinacam agrestem nominent. Vri-

nam is sanè potentius ciet, sed ad medicinæ naturam propius iam accedit, multaque eget elixatione vt in cibum recipiatur.

DE TUBERIBVS.

Bulbosus radicibus tubera annumerare oportet, nulla euidenti qualitate prædita. Qui ergo his vtuntur, ad excipienda condimenta tanquã materiã habent, ceu alia quæ ἀραια, id est qualitatis expertia vocãtur, & innoxia, gustusque aquosa sunt. Quibus omnibus cõmune est vt alimentum nulla insigni facultate constans corpori præbeãt: sed frigidiusculum duntaxat, crassitudine tale, quale erat ipsum quod ingerebatur: ex tuberibus quidem crassius, ex cucurbita liquidius & tenuius. In alijs eadem est proportio.

DE FVNGIS.

Inter fungos boleti quoq; rite cocti proxime ad cibos qualitatis exortes & fatuos accedunt. Verum nequaquam homines illis similiter solis vtũtur: sed varijs modis parant ac cõdiunt, ceu alia quæ nullam insignem gerunt qualitatem. Alimonia ex ijs procedens pituitosa est: clarũ etiam quod gelida, maliq; succi, si largius æquo quis vtatur. Hi porro aliorum omnium fungorum innocentissimi sunt. Secundi ab his Amanitæ. Alios omnino non attingere fuerit tutius. multis nanq; mortem attulerunt. Ego certe quendam noui

k. iij.

cui ob boletos, qui minime noxij videntur, crudiusculos, maioreq; copia ingestos, os vētriculi angustia pondereq; afflictū constrictūq; fuerit, in tantū vt spirādi difficultate, animiq; deliquio corriperetur, & frigidū exudaret, vixq; auxilijs crassos humores incidētibus seruari posset, cuius generis est oxymel tā ipsum per se, q̄ vnā cū hyssopo origanoq; medicriter incoctis. Nam hoc, remedio esse à quodā acceperat, præterea & nitri spumā illis superinspersam. Post quæ deuoratos fungos euomuit, iam tum in pituitosum succum prægelidum crassumque quædantenus commutatos.

DE RAPHANO SEV RADICVLA.



Adiculam solam crudamque vrbani homines vt plurimum prima mensa ex garo sumūt, alui ducendæ gratia. pauci acetum admiscunt. Rustici vero frequenter cum pane esitant, non secus ac alia quæ nobis natura non ars parauit obsonia, in quibus est origanum viride, nasturtium, thymum, satureia, pulegiū, ferpillum, mēta, calamintha, pyrethrum, eruca. quippe hæc omnia viridia, eduliorum sunt obsonia, vnā cum illis sumpta: suntque hærbacei generis plantæ. Radiculæ caulīs quoq; & folia nonnunquam eduntur, sed necessitate magis quàm spōte. Radix in eorum numero est quæ obsonij potius quàm nutrimentī nomine passim edimus. Vim extenuatoriam ge-

rit, cum qua conspicue vnā calfacit. Acris enim in ea qualitas exuperat. Verno tempore caulem in altum assurgentem producere solet, ceu alia quæ nata sunt excaulescere. Hic elixus estur ex oleo, garo & aceto, vt rapæ caulis, napiq; & lactucæ. idēq; magis q̄ cruda radícula nutrit, vt qui acrimoniā in aqua deponat: quanquā minimā sanē & ipse alendi potestatem habet. Quidā nō solū caulē, sed vnā ipsas radículas elixantes comedūt, raparū modo. Cæterū cū medicos illos, tum medicinę rudes homines mirari subit, qui a cœna crudas eas, quò iuuēt scilicet cōcoctionē, ingerūt. Aiūt nāq; id se ipsa experiētia abūde cōpertū habere: nullus tamen eos citra dānū potuit imitari.

DE CEPIS, ALLIO, PORRO,
ET AMPELOPRASO.



Arum quoq; plātarum radicibus percrebro vescuntur homines, rarius caule folijsq; acri admodū facultate præditis, pro radicum portione. Corpus excalfaciunt, & crassos in eo humores extenuant, glutinososq; incidunt. Bis tamē aut ter in aqua decocta, acrimonia spoliantur: quanquam ne sic quidem vim perdunt extenuandi: verum facultatem quādam obscurissimā alendi corporis exinde acquirunt: cuius antea q̄ decoquerētur, nihil prorsus obtinebāt. Cæterum alliū nō modo vt obsoniū, verūetiā vt medicamentum sanitati accōmodū, quod obstructa soluere &

k.iiij.

discutere possit, vsurpatur. Aliquantisper elixum, vsque dum acritudinem abijciat, vt viribus suis imbecillius fiat, prauī certe succi notam deferit, quem admodum & porrum & cepe cum bis fuerint decocta. Ampeloprafi autem à praso, hoc est porro, tanta est differentia, quanta in alijs congeneribus plantis inter syluestria & satiuā inuenitur. Sunt qui hoc in totum sequentem annum reponant, aceto condientes, haud aliter quā cepas; eaque ex parte cibo cōmodius, & prauo minus succo obnoxium efficitur. Acrium porro omnium assiduus vsus est euitādus, præsertim ei qui naturæ est plus æquo biliosæ; quoniam quidem solis pituitosum humorem aut crudū & crassum & glutinosum colligentibus, huiuscemodī edulcia sunt accommodata.

LIBER TERTIVS.



Elíquũ nũc est vt de alimẽtis quæ animãtia suppeditãt, disseramus. quæ multum inter se viribus dis-
sident, pro ipsarũ partium ratio-
ne, ac eorum quæ in illis continen-
tur, aut ex illis proueniunt: in qui-
bus sunt oua, lac, caseus, butyrum, & sanguis.

DE PEDESTRIVM ANIMALIVM
NVTRIMENTO.

Ingulæ animalium partes haud eadẽ facul-
tate sunt præditę. Siquidem caro cum pro-
be fuerit cõcocta, optimum sanguinem gi-
gnit, præcipue animantiũ quæ bono constant succo:
cuius generis sunt sues. At neruosæ partes plus iu-
sto sunt pituitosæ. Inter omnia ergo edulia valentif-
sima est suilla. Argumento sunt euidentissimo ipsi
athletæ. nam hi si de exercitijs consuetis nihil remit-
tentes, alterius cuiuspiam escæ parem modũ vel vna
die assumant, postridie redduntur imbecilliores.
Quod si plures exinde dies idem factitent, non tan-
tum infirmiores, verumetiam palam macilentiores
euadēt. Idem in pueris experiri licet, qui in palæstra
exercitantur, aut quibusuis alijs qui graues admodũ
operas obeunt, vt fossiores, ac messorēs. Bubula ve-
ro alimentum ipsa quoq; non exiguum nec discussu

leue præstat, sed sanguinem crassiores quam par est progignit. Præterea si melancholicę quispian nature in eius cibo modum non seruet, affectu quoque melancholico tandem corripitur, cuiusmodi sunt cancer, elephas, psora, lepra, quartana febris, & morbus qui speciali nomine melancholia vocatur. Ad hæc lien ab huiusmodi succo intumescit: quod vitiū mala totius corporis habitudo, quam cachexiam vocāt, & aqua intercus excipere sæpe cōsueuerunt. Quantum autem totius substantiæ crassitudinis bubula caro suillam superat, tanto suilla bubulam lentore. Suilla porro ad concoctionem quam bubula accommodatior est: ac robustis quidē, florētibus ætate, & labore se aliquo fatigātibus, ea quæ à suis in etatis sue vigore mactatis sumitur, cæteris nondum adultorum sed incrementum caro conuenit. Quæ admodum autem suum ætate vigentium caro bene habitis iuuenibus peridonea est, ita ipsē boum nondum adultorum. Longe namque bos sue temperamento siccior, uti vir annis florēs puero impubere. Merito igitur quibuscunque animalibus à natura siccior temperies obtigit, ipsi tenella ætas, quo videlicet humidior est, magis ad conueniens temperamentum cōfert. Contra quæ humidiora sunt, à cōsistētia ætatis, quod iustæ temperaturæ deest, tandem acquirūt. Quare nō solis vitulis accidit ut peradultis bubus melius cōcoquatur, verum ipsis quoque hœdis ad ca-

pras collatis idem cōcessum est. Quāquā enim capra boue minus sicca est; homini tamē suiꝫ cōparata, in hoc non mediocriter excellit. Similitudinē autē quę suillæ carni cū humana est, velex hoc colligas, quod quidam humanis carnibus quasi porcinis vefcentes nullam eius neque ex gustu neꝫ olfactu suspicionē habuerunt. Nam hoc sanē perditissimi hospites ac alij quidam patrauisse aliquando sunt deprehensi. Merito ergo porcellorum alimentum tanto magis eo quod grandes præbent sues, excrementis abūdat, quāto illi ijs sunt humidiores. Quin illud ipsum merito imbecillius quoꝫ erit: quādoquidē humidior alimonia vt ocyus per corpus digeritur, ita citius etiam dissipatur. Agni porro carne & humidissima sunt, & pituitosa. Quin ouilla quoꝫ excrementis prauoꝫ succo abūdat. Caprinæ præter succi malitiā accessit & acrimonia. Hircina tū ad succi probitatem, tū ad cōcoctionē omniū ineptissima est, mox arietina, deinde taurina. In his omnibus castratorū caro præstātior. Annosa autem, & à cōcoctionis & succi & nutritionis laude sunt remotissima. Quare suū quoꝫ, tametsi propria tēperie humidarū, quēdā præsenio durā & cōcoctu pertinacē carnē acquirūt. Leporina quāuis crassiorē sanguinē facit, succū tamen meliorē q̃ bubula aut ouilla gignere potest. His non minus prauī succi ac difficilis cōcoctiōis est ceruina. Ferorū asinorū optime haborū ac iuuenum caro

proximū huic locū habet : quāquā māfuetorū quoq;
 quorū ætas inclinat, nōnulli carnē ingerūt. ea tamen
 pessimæ cōcoctionis est, ac succi, præterea stomacho
 oriq; in cibo ingrata, ceu equina, & camelina. Nā ne
 ab harū quidē esu abhorrēt homines quidā mēte pa
 riter ac corpore in asinos camelosque degenerātes.
 Sunt insuper qui vrsorū deuorēt carnes: atq; his ab
 ominabiliore, leonum, ac pardorū, semel aut iterū
 decoctas. Supra vero quid sit bis decoquere, expo
 suimus. De canibus porro quid attinet dicere, vt
 apud quasdā gentes, qui in ipsis iuuenes pinguesq;
 sunt, frequenter esitentur, potissimoq; cum castrati
 fuerint? Non pauci quoque pantherarum carnibus
 vescuntur, ceu asinorū etiam habitiorū, quales sunt
 syluestres. Hæc nanq; non modo eduntur, verum à
 quibusdam etiam medicis summopere commen
 dantur. Vulpinam pulpam esitant apud nos vena
 tores autumnī tempore. tum nanque vuarum sagi
 na pinguescunt. Alia item animalia quibus con
 uenientium & familiarium alimentorum suppe
 tit copia, multo ipsa se ipsis cibo vttiliora euadunt,
 ceu alia deteriora, quibus ea negata est. Quinetiam
 quęcunq; prodeuntes è terra hærbas depascuntur,
 aut arborū primores ramusculos seu turiones: quo
 hæc tempore vbertim largiterq; proueniunt, eo se
 metipsis habitiora redduntur, magisque obesa, atq;
 ad nostri corporis alimoniam commodiora. Eaque

ex parte quæ procerioris hærbae pastu gaudent, gracilia in hyeme adusque veris initium mediũq; fiunt, & prauum colligunt succum, veluti boues. At ijdem progrediente tempore inaucta iam hærba ac densata, inque seminis fertilitatem late se diffundente, manifestò & crassiores, & bono succo pleniores fieri cernuntur. Contrà quæ ex humili hærba pastum carpere possunt, primo medioque vere melius agunt, vt oues: ineunte vero æstate, ac circa eius medium capræ: quoniam tum fruticum germina copiose proueniunt, quæ ijs in cibo gratissima esse solent. Cum ergo animantium me audis inter se comparantem species, tu quoque adhibita experiëntia rem inquirito, excutito, ac prudenter iudicato, non approbe nutritum ac pingue gracili macroque compones, neque quod etiamnum adolescit, vetulo. Vitiosum enim & iniquũ fuerit huiuscemodi iudicium. Verũ in vnaquaq; seu specie, seu genere, seu quocũq; modo libeat appellare, quod optime cõstitutum est, ad aliud simile comparato. Itaq; nequaquam posthac erit necessarium vt prolixum de vernaculis cuiq; genti animalibus sermonem contexamus. Nam in Iberia animalculum inuenitur lepori adsimile, quod cuniculum nominant. In Lucania Italiæ ora aliud medium quodammodo inter suem & vrsũ: ceu aliud quod in eadem Italiæ regione alijsq; permultis locis estur, inter sorices & domesticos mures ac glires

medium. Quæcunq; igitur ex ijs animalibus bene pasta obesaq; sunt, per experiētiā ea probato, com-
 modos præparādi modos quos quisque incolarum
 experimento didicit, ab ijsdem percontans atq; ac-
 cipiēns. Singulorum vero facultatem iam vel a no-
 bis discas licet. Quæ nanq; assantur, aut in sartagine
 friguntur, corpori siccius dant alimentum: cōtrā in
 aqua feruefacta, humidius. Quæ in patinis cōdiun-
 tur, inter hæc media sunt: quanquā in illis ipsis haud
 mediocre pro modo condituræ est discrimen. Nam
 affatim vino garoq; saturata, alijs sicciora sunt eo li-
 quamine carentibus. Rursus quæ exiguam illorum
 portionem, aut sapæ, quā græce etiam hepsēma qui-
 dam nuncupant, ampliorem habent, aut in simplici
 & tenui alboq; iure elixa sunt: multo iam dictis sunt
 humidiora. Quæ denique ex sola aqua sumūtur, ijs
 ipsis magis humectant. Maximum præterea præpa-
 rationi discriminē accidere potest ex ijs quæ superin-
 ijiuntur, omnibus quidem illis siccantibus, sed alio
 minus, alio magis. Sunt porro ista, semina quidem,
 anethi, apij, cari, lygustici, cumini, & alia quædam
 id genus. Ex plantis vero porrum, cepa, anethū, thy-
 mum, satireia, pulegium, menta odorata, organū,
 • & quæcunque sunt huiusmodi, ad obsonatricem seu
 condimentariam cōmentationem, non ad præsens
 institutum pertinentia. Quemadmodum autē mo-
 do præcepimus, cum animalium differentia inquiri-

tur, optima cum optimis esse conferēda, ita nunc in apparatus diuersitate non nisi de optimis vtrinque erit considerandum. Hæc itaque de pedestrium animalium carne audiuisse sufficiat. De eorundem vero partibus deinceps, cum sermonem de limacibus absoluerimus, sumus tractaturi.

DE LIMACIBVS.

Hoc ergo animal neque inter volatilia neque inter aquatilia adscribi posse liquido patet. Quod si ne inter pedestria quidē eius mentionē faciamus, nūquam omnino de limacium cibo differendi dabitur locus. Atqui silētio omnino præterire non fuerit æquum, ceu lignorum vermes, vipers, aliasque serpentes, quibus Aegyptus ac aliæ quædam gentes vescuntur. Neque enim illorum quispian hæc nostra lecturus est: neque nos quæ apud illos edendo sunt, vñquam comedemus. At limaces ab omnibus græcis quotidiano cibo vsurpantur. Dura est harum caro, eoque concoqui pertinax. eadem tamen si cōficiatur, valētissime nutrit. Inest ipsis, veluti ijs quibus testa pro cute data est, græci ostracoderma vocāt, succus ventri ducendo idoneus. Quapropter nonnulli limaciū oleo garo vinoque cōditarū iusculo ad deiiciēda alui excremēta vtūtur. Si autē ex harū carne cibū dūtaxat qui nutriet petas, in aqua prius feruesfacito: eaque post effusa rursum in altera elixato: deinde decēter cōdiēs, tertiū decoquito, vsque dū caro tota

præ teneritudine intabescat. Nam hunc in modum præparata vt aluum retinet, ita alimētū non cōtemnendum corpori præstat.

DE EXCARNIBVS PEDESTRIVM
ANIMALIVM PARTIBVS
SEV TRVNCVLIS.

PEdestrium animalium excarnes parteis homines mandunt, pedes, rostra, ac aures: easq; vt plurimum in aqua decoctas ex aceteto & garo assumūt, addito nonnūquam sinapi. Quidam ex oleo & garo, vinum affundētes. Sunt qui cum oleribus aut in aqua elixis aut in patinis apparatis. Suilli petioli omnium cōuenientissimi sunt ptisanæ incocti. nam & illam meliorē efficiūt, ipsiq; molliusculi redduntur: ideoq; tam in ore, quā in stomacho expeditius confici poterunt. Ergo haud exigua in præparationis modo differentia existit: neq; ea tantum in partibus quæ carnis expertes sunt, verū alijs etiā omnibus: quam fusius in condimentarijs libris explicabimus. In præsentia vero ipsas in se tantum animalium parteis consideramus, earum vniuersales differentias enarrando, ita semper tēperata adinuicem comparatione, quasi ad eundem modū paratæ sint, vt prius retulimus. nam ea demum æqua fuerit cōparatio. Itaq; excarnes seu extremæ corporis partes, vt minimū pinguedinis, ita carneæ quoq; substantiæ perexiguum obtinent.

Neruorum item ac cutis natura in illis præpollet. Haud porro tales hi nerui cutisve sunt, quales qui per vniuersum corpus disperguntur. Hæc nanque in ijs magis trita sunt ac exercitata, eoque etiam glutinosiora. Etenim neruacea omnia ac cutacea dum elixantur, ad huiuscemodi deueniunt naturam. Quare merito & tenuiter corpus alunt, & expeditius per aluum, lentoris sui nomine, delabuntur. Pedes suilli magis quam rostrum probandi sunt, vti hoc magis quam aures. nam hæc sola cute ac cartilagine constant. Cartilago porro si ab adultis sit animalibus, omnino confici non potest. Quæ vero ab etiamnum incrementibus sumpta fuerit, si in ore dentibus bene comminuatur, ac in ventriculo concoquatur, pusillum alimenti præbet. Idem de alijs animalibus ac partibus pro portione dictorum intelligito. Quanto enim eorum caro alimoniam bonitate suilla inferior est, tanto summe quoque seu excarnes partes suillis deteriores sunt æstimandæ. Cæterum illud nequaquam arbitror quenquam latere, quod partes in pedibus appellem nervosas, ad eius qui proprie nervus vocatur, similitudinem, qui ex cerebro & spinali medulla originem ducit. At quæ in partibus carne nudatis nervosa apparent corpora, per similitudinem nervuorum nomine appellari permittuntur: cum vere sint ossium ligamenta, sensus expertia, & tendones quidam ad ipsa pertinentes.

DE. ALIMEN. FACVL.
DE ANIMALIVM PEDESTRI.
VM LINGVA.



Ars hæc peculiarem quandam sibi substantiam ex carne fungosiore ac magis sanguinea sortita est. Nā pura veraque caro musculi sunt, atq; in ijs ipsis media potissimū pars. Siquidem multi circa fines in iustos tendones desinunt, quos plerique græcorū medicorū aponeuroseis musculorum nominant. Nos abneruagines dicere tētabimur. Musculi ad artuum extrema pertinentes, omnium maximas huiusmodi abneruagines emittunt. Quin nonnulli musculi capita habēt nervosa. Ipsius autē linguæ propria substantia fungosa est, vti diximus, caro. Attamen coci qui eam ē suis solēt extrahere, non solā illam educunt, neq; solā decoquūt, sed simul cū adnatis musculis. Vt plurimum vero etiam cū epiglottide seu ligula, & summa gutturis parte, quæ græce larynx nuncupatur, atque glandulis illic sitis, tam ijs quæ linguæ ad generādam saliuā proprie dicatæ sunt, quàm ijs quæ faucibus gutturique adherent. Nam arterias sanè, venas ac nervos lingua cum alia carne communes habet. tria enim illa conceptacula vnà cū carne edi solent, in lingua dūtaxat magnitudinē ac numerū proportionē excedētia. Quæ porro facultas sit alimenti à glandosis corporibus sumpti, deinceps ex me audito.

DE GLANDIBVS.

Quantum lingua à carnis substantia, tantū glandes à linguæ natura recesserunt: haud tamen omnes pari ab ea distāt interuallo. Quæ nanq; illi adherent, ac contingunt, ijs quadantenus similes sunt quæ in mammis habentur nōdū lacte refertis. Nec enim perpetuò suo munere funguntur mamillares glandulæ, ceu aliæ propemodum omnes, & hæ quæ linguæ adherēt. quippe huius glādulæ ad saluæ generationem natura sunt comparatæ: mamillares vero, cum quidem fœtus gestatur, laxæ, turgidulæ, & lacte plene fiūt. At quo tēpore lacte carent, in sese cōtractæ dēfantur, tantū inter se differētes, quātū permadidæ spongiæ ab alijs quæ græce sceleteuomenæ vocitātur, nam sic appellāt spongias quæ expressa omni humiditate vinculis obductis cōstringūtur, ac in vnū corpus cogūtur. Sūt autē & circa guttur ac fauces huiusmodi quædā glandulæ, sicut & in mesenterio: verū hæ adeò sunt exiles, vt multorū oculos fugiāt. At illæ quas in faucibus & gutture esse diximus, grandes sunt, omnibusque conspicuæ. Præter has aliæ in multis corporis partibus glādulæ paruæ reperiūtur, quæ vasorū diuisuris cōfirmandis datæ sunt. At illa sanè glandula cui thymo nomen est, non parua, sed perquàm grandis in nuper editis animantibus conspicitur: verū illis incrementibus ipsa decrescit. Itaq; cunctis glandulis illud cōmune est, vt dulces ac friabiles in ore sentiantur. In ma-

l.ij.

millaribus lacte refertis, ipsius quoque lactis dulcedo quædam intelligitur. Quapropter hæ glandulæ cū sic lacte tumēt, si quod aliud epulū, à ganeonibus summopere cōmendantur, ac expetūtur, præcipueq; suillæ. Alimonia ex ijs probe quidem in vētriculo concoctis proueniens, tantum non cum carnis alimonia certat. Si vero plena concoctione frustrētur, crudum aut pituitosum humorem procreant: quæ in ipsis humidiores sunt, pituitosum: quæ sicciore seu duriores, crudū: de quo supra retulimus. Testes quāuis ad glandularum naturam spectare videntur, non perinde tamē laudabilis sunt succi vt mamillares: quinimo virosus nescio quid sapiunt, seminis, cuius sunt officina, naturam referētes, ceu renes etiā ipsius vrinæ. Et difficilioris utiq; concoctionis sunt pedestrium animalium testes. Nam gallorum gallinaceorū altilium testes & suauissimi sunt, & laudabile corpori afferunt alimentum. Glandulæ item collo vesicę adherentes, ad testium naturam ferè accedunt. Sunt autem qui inter glandulas renes connumerant. hi nanq; ipsis etiam glandulosus quid habere videntur. Verum prauis admodum succi sunt, & cōcoctioni rebelles, uti adutorum animalium testes vbi execti eduntur. Nam iuniorum longe præstant. Taurorum, hircorum, & arietum testes insuaves, concoctioni & succo inutiles sunt.

DE TESTIBVS.

Vuenibus suis ac bubus apud nos testes execant: sed nō eadē in vtriusq; spectata vtilitate. nam sues cibi causa castrantur: quoniam & suauior, & alibilior, ac cōcoctu mansuetior taliū caro redditur. Boues verò in hoc testibus orbantur, vt obeūdis agriculturæ munijs sint aptiores: quādoquidem tauri nimium feroces sunt, ac rebelles. In capris ouibusque castrandis hæ simul ambæ consyderantur vtilitates. Omnes dictorum animalium testes difficulter perficiuntur, & vitioso succo sunt obnoxij: at probe concocti, probe alibiles sunt. Maius vero & minus in his quoque pro portione eorū quæ de animalium singulorū carnibus differuimus, inuenitur. Etenim quāto suum caro alijs præfertur, tanto harū quoq; testes aliarum animalium testibus. Ceterum soli gallorū gallinaceorū ad omnia præcipue cōmēdātur, potissimoq; saginatorū.

DE CEREBRO.

Cerebrū omne in cibo pituitosum est, crassum succi, tardi meatus, & operosæ concoctionis: nec minus etiam stomacho inimicum. Quidā vero ipsius mollitudine decepti, laborantibus offerunt, cum præter alia nauseā etiam concitet. Ergo potius cum a cibo quempiam vomere volueris, huius partem pinguiter conditam vltimo edendā exhibebis. Illis vero caue ne dederis

qui cibi fastidio laborant, quos græci ἀνοήτους appellant, ac veteres eorū ἀμοίρους. Quāobrem nemo facile cerebrū ī cibis vltimo loco sumere velit, nimirū ipsa loquēte experiētia nausēā post cōsecuturā. Neq; iniuria pleriq; cū origano sumptitāt, vti nōnulli cū apparatus varijs modis sale. quippe cū crasso succo & superfluo cōstet, omnino vomitioni fit accōmodatius incidētibus & calfaciētibus iūctū. Si vero recte cōfici possit, alimētum corpori nō infimæ notæ præstabit.

DE OSSIVM MEDVLLA.

Medula quę in ossibus continetur, cerebro dulcior, iucūdior, pinguiorq; cēsenda est: adeo vt si cerebrum cum ea comparādo, degustes, putaturus sis austerum aliquid illud in se habere. Prouocat & medulla nausēā si liberalius assumatur, veluti cerebrum: attamē si probe concoquatur, ipsa quoque alibilis erit.

DE MEDVLLA SPINALI.

Medula spinalis eiusdē cū cerebro generis est: sed non recte medullam eā appellarūt: cum medulla humidior, mollior, & pinguior non solum spinali hac, verum ipso etiam cerebro videatur. Quoniam verò in spinæ ossibus continetur, colore medullę non absimili, ea ex parte medullā nomināt: quo nomine quidā ipsum quoq; cerebrū vocitarūt. Est porro spinalis medulla cerebro cōtinua, ac eiusdē cū eo naturæ, dūtaxat durior, nec id

sanè mediocriter: præsertim quo propius ad os sacrum, qui spine finis est, accedit. Quanto enim à cerebro longius abscedit, tanto magis durefcit. Proinde minimum pinguitudinis habet, eoq; nauseam non æque inducit: & si probe concoquatur, non exiguam secum alimoniam in corpus defert.

DE PINGVEDINE ET ADIPE.

Aambo hæc olei quidē naturā referūt: sed humiditate & siccitate à se inuicē distāt. Pinguedo nāq; humida quæpiā res est, oleo adsimilis longa vetustate incrassato. Adeps vero pinguedine multo siccior est: ideoq; si ipsum incalfactū fundas, coit faciliē ac cōcrescit. Pauci ambo sunt nutrimenti: potiusq; ciborū nostrorū condimēta, quàm cibaria veniunt appellanda.

DE PEDESTRIVM ANIMALIVM
VISCERIBVS.

QMniū animalīū iecur crasso succo constat, difficulter cōficiūt, & tarde cōmeat. Primā in omnibus, nedū in edūdi voluptate, laudē meretur, quod græci sycotū, id est ficatū appellāt: inde inuēto nomine, q̃ i animāte maētatiōi destinato multarū caricarū sagina iecur tale sit effectū. Potissimū vero suibus ita pascēdis operā impendūt, quia huius animalis viscera natura sua lōge suauiora sunt aliorū ōniū visceribus: q̃q; hæc quoq; caricas multas vorāte animali, delicatiora fieri nihil phibet. Verū id

minime rationi cōsentaneum hominibus videtur, vt præteritis quæ natura cæteris præstare voluit, ad deteriora veniant. Reliquorum viscerum lien gustu non omnino iucundus videtur. est namq; in eo acerbum quiddam intelligere. Neque immerito prauī succi esse creditus est, quum melancholici sanguinis fons sit, & officina. Pulmo quanto iecore lienq; mollior rariorq; existit, tanto concoctioni quoq; accommodatior: sed longe iocinere imbecillior est: atq; id ipsum quod corpori præstat alimentū, magis pituitosum habet. Cor, substātia sua, fibrosa duraq; est caro: ideoq; non sine magno negotio confici potest: tardeq; cōmeat. Si tamen in ventriculo perfici possit, alimētū exhibebit corpori nec mole nec succo contemnendum. De renibus, nam hos quoq; nōnulli inter viscera connumerāt, superius retulimus.

DE QVADRVPEDVM ANIMALIVM
VENTRICVLO, VTERO, ET
INTESTINIS.



AE partes carne duriores sunt, eamq; ob causam si rectam concoctionem assequantur, succū edent non planè sanguineæ naturæ, nec prorsus inculpatum, verum & frigidiorē, & crudiorē. Proinde multum temporis requirunt prius quàm satis peragi, & in sanguinem valeant conuerti.

DE FERORVM ET DOMESTICORVM
ANIMALIVM DIFFERENTIA.

Domestica animalia temperie humidiora sunt quam sylvestria, tum ob aëris in quo degunt humiditatem, tum vero etiā ob vitæ totius ignauiam. At sylvestria multis cursitationibus ac laboribus sese fatigantia, in aëre etiam sicciore versantur. Quapropter eorū caro & durior est, & nulla prorsus aut pauca admodum pinguedine respersa: eoque pluribus diebus à putrefactione seruatur immunis, quam domesticorum, & inertem vitam agentium. Liquet item horū cibum ab excrementis puriorem esse, ceu eum qui à domi natis sufficitur, magis abundare, ex quo necessarium est illum amplius quoque nutrire, & succi bonitate longe hoc esse superiorem.

DE LACTE.



Ac quoque inter cibos qui ab animalibus proficiuntur, numerandum est: in quo haud parua ex anni temporibus differentia inuenitur: hacque maior etiam ex diuersa animalium natura. Siquidem crassissimum pinguisimumque est bubulū: liquidissimū, ac minime pingue, camelinum: mox equinum, deinde asininum. Mediæ constitutionis est caprillum. hoc crassius ouillū. Secundum anni tempora lac quod in vere statim à partu editur, liquidissimum est: tēporis progressu magis

semper ac magis incrassescens. circa medium autē
 ætatis in suę naturæ medio consistit: ex quo sensim
 ad tãtam crassitudinē peruenit, vt penitus deficiat.
 Vere vt humidissimum est, ita etiã copiosissimum.
 Quod porro lac, vt diximus, pro animalium specie
 varietur, id vel intuenti protinus erit conspicuum:
 clarius tamen cognoscetur si ex vnoquoq; lactis ge-
 nere caseus fingatur. Etenim lac humidissimum, se-
 ro: crassissimum, caseo abundat. Merito igitur hu-
 midum lac magis, crassum minus aluū mouet: con-
 traq; crassum valentius nutrit, tenue imbecillius. Si
 quis vero lacti præferuefacto serum omne cōsumat,
 iam nihil prorsus subducet. At iniectis cādentibus
 calculis tantisper dum omne serum dissipetur, adeo
 aluum hoc modo accuratum non subducet, vt con-
 trarium etiam sit effecturum: ijsq; hoc exhibemus
 quibus vëter acriū excrementorū demorsu infesta-
 tur. quod ipsum nō segnius quàm calculi, imò effi-
 caciùs, ferrei orbiculi candentes præstant. Cito vero
 huiusmodi lac in vëtriculo casei modo cogitur: qua
 de causa mel illi cum sale admiscemus. Quin aquā
 etiã affundere securius fuerit, ceu nō pauci medico-
 rū factitant. Neq; mirū tibi videatur quod sero stu-
 diose dissipato, rursus aquā infundant. Non enim
 feri humiditas est quā fugiunt, sed acrimonia: cuius
 nomine lac omne aluum subducit, ex duabus diuer-
 sis permistū substantijs, nēpe sero, & caseo. Ad hæc

pingui quoque succo constat: quo maxime, ut dictum iam est, abundat bubulū: ideoque butyrū ex eo conficiunt: quod gustu solo visuque quantū in se pinguitudinis habeat, facile cognoscas. Quod si & invngēda quapiā corporis parte uti eo libeat, pinguedine delibutā cutem haud secus ac si oleo fricuiſſes, videbis. Præterea si mortui animalis aridā pellē eo inungas, eundem cernes effectū. Quinimō plerūque frigide inveniuntur regiones quarū incolæ olei penuria butyro, cum se lauerint, utuntur. Idem si cādentibus prunis inspergas, flāmā excitare instar pinguedinis cōspicietur. Per sepe etiā pro adipe id usurpamus, cataplasmatis alijsque medicamentis cōmiscētes. Ergo bubulū lac, ut testati sumus, pinguiſſimū est. Ouillū caprinūque habet & ipsa certe pinguedinē, sed lōge pauciorē. Asininū quā minimū huius obtinet. Quocirca perraro cuiquā in vētriculo coagulatur vbi calidū protinus ut mamillis excidit, haustū fuerit. Quod si salcū melle adijciatur, fieri nō potest ut in vētre cōcrescat. Eandē ob causam vehemētius aluū deijcit: utpote feri copia affluēs, à quo omne lac facultatē accipit delaxādi, uti à caseosa substantia, sistēdi. Quāto vero serū alia lactis naturā^{ad} aluū retinēte inferius est, *ad succi bonitatem.* tātō magis iter alia oīa vētrē molliētia excellit: ideoque veteres ad aluū exonerādā creberrime hac potione vſi fuisse vidētur. Tātū vero ei mellis optimi adijciendū est, ut citra stomachi euerſionē dulce sētiatur.

Similiter falem ea mēſura quę guſtui ingrata nō ſit, admiſcebis. At ſi copioſius ſubducere ſtatuas, q̄ plurimum ſalis immittito. Hęc equidē diffuſius quā pręſens poſtulet inſtitutum, expoſita ſunt. Quæcūque enim lacti vt alimēto præclare inſunt dotes, eas duntaxat referre propoſitum erat. Verum cū inter alias quoq; ſubductio ei attribuatur, fecit rei affinitas vt in hanc digreſſionē exſpatiaremur. Ergo ruſus à diuerticulo ad rem propoſitā reuertamur, eaque in medium afferamus quæ nondū de lactis virtute ſunt tradita. Quorum hoc vel inter præcipua habendum eſt, quòd omnium rerum quas cibi cauſa capimus, lac optimum, optimi ſit ſucci. Cæterum ne oſcitanter hunc noſtrum ſermonem accipias caue. Idaud enim ſimpliciter protulimus lac omne optimi eſſe ſucci, ſed inſuper optimum adiūximus. quippe vitioſum lac tantum abeſt vt ad ſucci probitatem conducat, vt malo etiam ſucco vtentiū corpora impleat. Ac illud ſanē liquidū viſum eſt, infantem priore nutrice extincta, alterius noxijs ſuccis plenæ lac ſugentem, multis in toto corpore vlceribus tandem ſcatuiſſe. quippe ſecunda hęc nutrix ſylueſtribus hærbis ac oleribus ruri veris tempore cū fames graſſaretur, victitauerat: quare & ipſa huiuscemodi vlceribus obſeſſa eſt, cūque ea indidem alij nonnulli ſimili victu uſi. Vidimus & alijs permultis lactantibus mulieribus id temporis idem accidere. Quin-

etiam si capræ aut alterius cuiuspiam animalis scæmoniam aut tithymalum depasti lac cibi loco quisumat, omnino aluus illi profluxura est. Itaq; quæadmodum quæ de alijs omnibus, ita & quæ de lactepronunciantur, non quasi simpliciter de quouis dicta sint, intelligere oportet, sed duntaxat tanquamde probatissimo. In quolibet autem genere quatenus quidq; à primo præcipuoq; recessit, eatenus adnos iuuandos minoris erit efficacix. Lac igitur plurimo abundans sero, etiam si iugiter eo vtare, quàm minimū periculi affert. Quod vero huiusce humiditatis minimam portionem, sed caseosæ crassitudinis permagnam obtinuit, omnibus vsum eius frequētātibus infidū est. Etenim renes offendit, si quidem hi calculo ingenerādo idonei sint. Iecur itē obstruit ijs qui ex facili huic iniuriæ patent, vt sunt qui fines venularū cibū ex concava iecoris parte in gibbam traijcientium angustos habent. Thoracis pulmonisq; partibus omne lac vtile est: capiti minime, nisi admodū valenti: sicut nec hypochondrijs si qua leui de causa inflari nata sint: quandoquidem ventrem flatibus implere consuevit: vt paucissimos inuenias qui non ita ab eo afficiantur. Verū cum quopiam edulio crassi succi abūde feruefactum, flatuosam quidem naturā exuit, sed iecur magis hinc obstruit, & calculos in renibus promptius gignit. Huius autem modi edulia primo volumine esse perhi-

buimus amylū, similā, alicā, tragū, oryzā, lagana, rhy-
 emata, panesq; non bene in clibano coctos, nec mula-
 ta tritatione praelaboratos, saleq; nō abūde nec fer-
 mēto saturatos. Cæterū vt hæc lacti immista aliquā
 eius facultatem aut augere aut imminuere possunt,
 ita & alia quoq; omnia quæcūq; nōnulli lacti admi-
 scent. At nos breui nūc formula ipsius proprias vi-
 res perstringamus. Ergo lac boni succi & alibile esse
 dicimus, ex cōtrarijs substantijs ac facultatibus, nē-
 pe mouēdi & sistendi, obstruendi & extenuādi, cō-
 positū. Quod nāq; eius serosum est, crassitiē humo-
 rum extenuat, & aluum subducit. Quod caseosum
 est, aluū retinet, & crassos pcreat succos, ex quibus,
 vti retulimus, iecoris obstructio, & in renibus calcu-
 li oriuntur. Assiduus lactis vsus dentibus, vnaq; ad-
 natis carnibus, quas gingiuas nominant, officit. has
 enim humentes & flaccidas, dētes vero putrefactio-
 ni & erosioni obnoxios facit. Ergo assumpto lacte,
 os vino diluto colluere expediet: ac si mel quoq; ad-
 ieceris, melius habebit. Ita nanq; si quid ex lacte ca-
 seosum dentium interstitijs gingiuiscq; infarctū ob-
 hæsit, abstergetur. Quin si cuipiam tam robustū sit
 caput, vt vini meri collutione nō offendatur, rectius
 • is & dentibus & gingiuīs citra aquam consuluerit.
 Verum & admistū mel misturam ex vtroq; cōmo-
 diorem facit. Illud vero dētium incolumitati tutis-
 simum aduersus lactis iniurias fuerit præsidium, si

quis post assumptionem primum melicrato, deinde adstringente vino os abluat.

DE ACIDO LACTE.



Vod græci oxygala, latini acidum lac nūcupant: dentes, qui quidē secūdum naturam se habent, nihil offendit. At qui aut ob naturalem intemperiem, aut quempiā adscititium affectum iusto frigidiores sunt, hi soli vt ab aliorum frigidorum occurſu, ita ab hoc quoque offenduntur: acciditque ijs nonnūquam symptoma quod stuporem nominant, quale à moris immaturis alijsque acerbis acidisque euenire consueuit. Illud itē liquido constat, vētriculum qui quauis de causa frigidior sit, lac acidum non concoquere: at mediocriter temperatus, quanuis ægre, concoquere tamē potest. Contrā ventres iusto calidiores, siue ab initio tales, siue à causa quapiam post adueniente in eam tēperiem adducti, adeo nihil ab huiusmodi edulij noxæ concipiūt, vt etiam commodi aliquid sentiant. Quin hi quoque acidum lac niue præfrigeratum innoxie perferunt: ceu alias plerasque id genus escas, & ipsam adeo aquam niue sic accuratam. Ex quo medicos plerosque subit admirari, qui de singulis edulij statim sententiam pronunciant, prodesse videlicet ea, aut obesse: facile concoqui, aut difficulter; mali succi esse, aut boni: alere, aut non

alere: stomacho cōuenire, aut aduersari: aliuū ducere aut sistere: aut aliā quāuis virtutē vitiumve obtinere vnūquodq; asserētes. Nā quanuis in quibusdā perpetuū verum est dicere, hoc verbi gratia prauī succi esse, aut difficilis concoctionis, aut stomacho expedire: in plurimis tamē fieri non potest vt vnico edicto citra vllam definitionem veritas seruetur. Ceterum quoniā in longum necessario excurrisset oratio si per singula edulia tam naturalium quā acquisitiorū affectuum distinctiones adscripsissemus: satius fore existimauius, si ab initio vniuersali totius doctrinæ methodo seu ratione commonstrata (id quod in primo horum commentariorum fecimus) post in particularibus nonnunquam eam ad memoriam reuocaremus, præsertim in ijs quæ non simplicis sunt naturæ, quale vtiq; lac de quo nūc agimus, existit, ex contrarijs substātijs & facultatibus quæ similes dūtaxat ad sensum apparent, conflātū. Huic nanq; vel optimo pro diuersa ventriculorū natura accidit vt modo acescat, modo fumosum ructū sursum mandet: quāquam diuersi affectus sunt per quos acidū aut fumosum euadit quod crudū in vētriculo manet. Siquidem caloris inopiā acorem, eiusdem excessus nidorem affert. Quæ vtraq; lacti eueniunt, quia serosam nō solum in se naturam, verum etiam pinguem & caseosam cōprehendit. Hac ergo de causa lac acidum si crudum in ventre more-

tur, nunquam nidorem excitat, etiam si in maxime biliosum ac feruentissimū vētriculum incidat. Neq̃ enim amplius calidam acremq̃ qualitatem ac vim retinet, quam à sero lac habet: neq̃ pinguem, & mediocriter calidam, quam tribuit pinguedo. Nam in huiuscemodi præparatione sola relinquitur caseosa substantia, eaq̃ ipsa non eiusdem omnino naturæ cuius ab initio fuit: verū ad frigidiorē statum deflecta. Itaq̃ de acido lacte suffecerit dixisse quod frigidum sit, ac crassi succi. Ex hoc enim colligitur ipsū nō facile in corpore mediæ temperaturæ elaborari. quippe ad hanc vnā in omnibus libris à me conscriptis semper referendum esse sermonē cum simpliciter quid asseritur, identidem monui censuiq̃. Cæterum crudum vocatum succum, cuius supra naturā ostendi, ac alibi etiam in præcedente volumine de eo disserui, cōsentaneum est ab istiusmodi cibis abunde procreari. Quin etiam æstuantioribus ventriculis hoc esculentum congruere haud absurde quis dixerit, veluti & frigidioribus summopere aduersari. Illud porro per singula cibaria repetere nil est necesse, sed in quibusdam meminisse suffecerit, succū videlicet qualis est is qui ex acido lacte, caseo, cūctisq̃ epulis crassi succi prouenit, calculos in renibus parere, quum hi & iusto calidiores fuerint siue ob naturalem intemperiem, siue ob alium affectū post superueniētem: quumq̃ pro caloris modo, meatuū

in ipsis amplitudo non responderit. Nam maxime
 valetudinariæ corporis constitutiones sunt hæc quæ
 ex partibus diuersi temperamenti componuntur: vt
 verbi gratia, si ventre admodum calido cerebrum fri-
 gidum existat: ceu quandoque pulmo ac totus thorax
 frigida sunt, ventre calidam temperiem obtinente.
 frequenter vero contra euenit, vt alijs omnibus plus
 æquo calidis, solus ventriculus sit frigidior. Haud
 aliter iecur quoque supra alias partes calidius esse
 potest. Itaque mox ab initio etiam perhibuimus vtis-
 simam esse facultatem quæ alimentis insunt, do-
 ctrinam, vbi simul differentia explicantur tam quæ
 ex humiditate, siccitate, caliditate & frigiditate:
 quam quæ ex substantiæ crassitudine aut lentore
 proueniunt: quumque ad hæc, an ipsa similarium
 sint partium, an dissimilarium, quale est lac, distin-
 guitur. Ad horum porro dignotionem cum per ol-
 factum gustumque, tum per alia accidentia nos velut
 manu duci sum testatus: de quibus in operis huius
 initio differui: vt nunc quoque in hoc de lacte sermo-
 ne, eius naturam ex accidentibus quæ aut feruefactum,
 aut coagulo concretum, aut alio quouis modo in suas
 partes diuisum edere natum est, demonstrans. et
 • enim citra coagulum scissio quoque quam vocant, eam
 diuisionem præstat, cum lacti abunde feruenti oxy-
 mel frigidum instillamus. Idem & mulso efficimus.
 Interdum etiam citra ullam liquoris instillationem,

Vase gelidam aquam continente in lac demisso, ipsum scindimus. Absque coagulo id etiam quod post editum foetum emulsum fuerit, mox concre-
scit, in calidis cineribus aliquantisper feruefactum. Veteres comici lac ita coactum pyriasten videntur appellasse. Nostri homines in Asia pyriepthum, quasi igne coctum nominant. Hoc ergo purum lac censendum est, ab omni aliena substantia semotum. Cum autem melle admisto per coagulum cogunt, separatur hoc opere quod in eo tenue est & aquosum, varioque tum modo ab hominibus sumitur. Alij namq; densam ac concretam duntaxat partem quæ ex caleali lactis substantia constat, & calida igne aq; coaguli virtute, melleque ipsis admisto, alij cum eo quod cõcreuit, serũ vnũ quoq; hauriunt, idq; aut simul vtrunque, neutrius portione detracta, aut alterũ altero largius. Proinde nunc amplius, nũc parcius illinc aluũ duci cõtinget, pro serosæ substantiæ portione. Liquet itẽ si quando concreta pars sola sumatur, plus nutrimenti corpori accessurũ: minus, si serosi quidpiã liquoris vnũ bibatur. Adhuc vero segnius vbi cõcretæ substantiæ perexiguũ, serosæ q; plurimũ infũditur. Simili modo & in eo quod à partu siue cũ melle siue absq; eo coiit, discriminẽ nõ modicũ inuenitur. Est enim concoctu ptinacius, & succi crassioris, deniq; tardioris descensus, quod mel nõ accipit. Attamẽ vtriusq; alimonia minime est illiberalis

Hæc de lactis facultate nouisse, in præsentem tractatum fuerit satis. Eius namq; utilitates, quibus in morbis utimur, cum aut quauis causa intabescentibus, aut pulmonis vomica obessis id exhibemus, proprie ad medendi rationem spectant.

DE CASEO.



E casei facultate diximus iam cum de lacte sermonem faceremus. Veruntamen fatius fuerit peculiare huic quoq; caput dicasse. Dum namq; formatur, ab iniecto coagulo acrimoniam accipit, totamq; humiditatem relinquit. Maxime vero inueterato acrimonia crescit, & omnino quàm antea calidior vrētioreq; is redditur, ideoq; [& siticulosior] & cōcoctioni rebellior, & succo deterior tandem euadit. Qua de causa nec id ipsum quod crassis epulis acris ac tenuatoriæ facultatis nōnihil habentibus, inest commodi: iste citra noxam possidet. Quippe plus dāni ex succi prauitate, & æstuantī feruore infert, quàm crassorū extenuatio possit prodesse: quando ad calculi in renibus procreationem hic item succus [non] minus est appositus. Siquidem in illis eos corporibus contrahi ostēdimus, in quibus cum crassitudine humorum igneus feruor simul cōspirat. Quare istiusmodi caseus summopere erit fugiendus, vt qui neq; ad concoctionem, neque digestionem in corpus, neque

ad mouendam vrinam, neq; vĕtrem soluendū quid-
quam boni conferat, ceu vtiq; nec ad succi probita-
tem. Ab hoc alius est neq; vetus, neq; acris, infestus
quidē & ipse, sed minore noxa. Laudatissimus in-
ter omnes caseos recens habetur, qualis is quē Per-
gamena rura, & superior Mysia mittit, ab indige-
nis oxygalactinus, quasi lactacidū dicas, appellatus,
gratissimus ori, & stomacho minime noxius, alijsq;
omnibus caseis concoctū ^{facilior} transituq; facilior, suc-
co constans non vitioso, neque vsque adeo crasso:
quod omnium tamē caseorū commune vitium esse
solet. Pręstantissimus is quoq; qui Romę diuitibus
in pretio est, vatusicus nomine: alijsq; quidam alijs
in locis pręstant. Quoniam porro permagna in illis
particulatim inuenitur differentia cum pro anima-
lium natura, tum pro varijs pręparandi modis, ac-
cedente ad hęc diuersa ipsorum caseorum ætate: co-
nabimur hoc in loco quosdam ceu scopos boni-
tatis ipsorum describere: quibus intentus quis, ex
facili meliorem a deteriore queat discernere. Ita-
que duplices in genere hi sunt scopi. Alter substan-
tię consistentiam complectitur: penes quē, an mol-
lis sit caseus, an durus: dēsus, an laxus: lētus, an fria-
bilis, contemplamur. Alter in gustabili qualitate
consistit, qui alium eximie acidum, alium acrē, aut
pinguem, aut dulcem, aut alio id genus sapore prę-
ditum esse mōstrat, aut omni ex parte æqualem. Si

m. iij.

*facilior et com-
muniior*
A.



ab his generatim prolatis ad speciales differentias venias, mollem duro, rarum ac laxum valde presso densoq; meliorē iudicabis. Deniq; cum & admodū glutinosus, admodūq; friabilis ad asperitatem vsq;, vterq; noxius sit: medium inter hos locum fortitus præstantior censebitur. Gustu autem illum optimū iudicato, qui nullam vehementem qualitatem obtineat, duntaxat paulo dulcior. Suavis item insuauē præcellit: & mediocriter salitus, permultū aut nihil omnino salis habentē. Quin etiā post assumptionē hunc ipsum, bonus ne an malus sit, poteris ex ructu cognoscere. Cuius nāq; qualitas paulatim emoritur, vtilior: cōtrā qui diu in stomacho viuit, minime probāndus. Palām enim hic difficulter quā qualitate tū substantia sua immutatur, ideoq; agre etiā cōficitur. Siquidē dum cōcoquitur cibus, omnes quas antē diximus qualitates immutentur necesse est.

DE PEDESTRIVM ANIMALIUM SANGVINE.



Anguis omnis cōcoctioni rebellis, præcipue crassus & melancholicus, qualis est bubulus. Leporinus vt suauissimus celebratur. apud plerosq; mos obtinuit vt cum iecore elixetur. quidam alijs etiā visceribus indunt. Sunt qui suum quoq; iuniorū sanguinē edant, ceu alij etiam adultiorū, cum fuerint castrati. Nam aprorum nemo ne gustare quidem tentauerit pro-

pter nimiā insuauitatem, & concoctionis pertinaciam. Caprarum vero sanguinem in cibo gratū esse ipse etiam Homerus nouit.

DE ALIMENTO QVOD A VOLATILIBVS SVMITVR ANIMALIBVS.

DRisca græcorū gens omnes volatiles bipedesq; animantes ornithas appellauit. Hac vero tēpestate gallinæ, quas veteres alecторidas, vti gallos alecтрionas vocabāt, eo nomine significuntur. Auium porrò omnium genus leuissimum cibum præstat, si ad quadrupedes conferatur, in primis vero si ad suillam, qua non aliud facile inuenias quod valentioris sit nutrimenti. Veruntamen eorū quæ volatu fidunt, caro, ob facilem concoctionem, præcipuam laudē meretur, maximeq; perdicis, atagenis, colūbæ, gallorū gallinaceorū, & gallinarum. Turdorū, merularū, paruorūq; passerum, quo numero turricolæ etiā vocati habentur, illis durior est: quas ipsas, turturis, palūbi, anatisq; caro duritate etiā superat. Phasianæ gallinis cōcoctione pares sunt, & nutrimento, cibo etiā suauiores. Dictis omnibus durior, & cōcoqui cōtumacior, fibrosiorq; pauonis pulpa. Illud porrò & ijs quæ pedibus, & ijs quæ volatu magis nituntur, cōmune nosse oportet, carnem etiamnum adolescentium longe præstatiorem quā iam ætate declinantium esse: florentiū, in vtriusq; medio hærere. Noxia vero est admodū no-

m.iiij.

uellorum, diuersaq; ratione admodum vetulorum.
 Etenim horum dura, sicca & neruosa est caro: ideoq;
 & concoctu peruicax, & exigui nutrimenti. Contra
 nuperrime editorum corpora, mucosa, eoq; excremē
 tis plena sunt: leuius tamē per aluum subeunt. Hæc
 in cunctis animalibus meminisse te velim. cōmuni-
 ter nanq; omnibus & ex æquo hæc differētiæ quas ab
 ætate sumpsimus, inhærent. Quin & præparatio-
 nis ratio sanitati accommoda, quam antea exposui-
 mus, his quoq; communis existit. Rursum tamen
 breui formula repetetur, indicata tantū cuiusq; mo-
 di facultate. Quippe assa, ac in sartagine fricta, sicci-
 ora sunt: in aqua dulci elixa, humidius corpori alimē-
 tum præbent. De ijs porro quæ ex albo iure varijsq;
 patinarum condimentis esitantur, satis superius re-
 latum est, ceu de domesticis quoq; ac syluestribus.
 Haud mediocris vero differentia est inter ea quæ in
 stagnis aut paludibus aut lacustribus degunt, & ea
 quæ in montibus aut siccis locis vagantur. Nam pro
 portione locorum, animalium carnes aut siccæ, & ex-
 crementis vacuæ, ac concoctu faciles, aut humidæ &
 excrementitiæ, concoctuq; difficiles redduntur.

DE ANSERIBVS, ET STRV-

THOCAMELIS.



Pud græcos anseres vsitato nomine che-
 nes ab antiquis etiam appellabantur: sed
 struthocamelorum nomen ipsis info-

lens. eas nanque *μεγάλας σφαθούς* nominabant. Ego vero etiamnum adolescentulus sophistam quendam ex eorum numero qui in vtramvis partem disputant, audiui vtrunque de ijs ostendere conantem, nunc videlicet hæc animalia aues esse, nunc vero non esse. At longe præstiterit non in huiusmodi captiunculis otium terere, sed qualemnam habeat eorum alimonia virtutē, inuestigare. Ex me ergo istud vbi audieris, ab alijs, magno quidē otio, an aues istiusmodi animalia vocanda sint, an non, condiscas licebit. Ipsorum igitur caro excrementis abundat, & multo amplius concoctioni repugnat, quàm prædictorum volatiliū animalium: eorū tamen alæ, aliorum alis non sunt deteriores. In multis nanq; volatilibus, potissimum paruis, durāq; carne præditis, alarum natura fibrosa durāq; est. In quibusdā etiā vniuersa carotalis est, ceu & in gruibus: quas ipfas tamē edūt, plurimis antè diebus aëre macerantes, quò tenerescant. Inter grues porro anseresq; tardarū, quæ græce *δυνίδες* aut *ωπίδες* vocātur, caro quadātenus media est. vtroq; enim modo prima syllaba apud græcos & profertur & scribitur, tam per *z* diphthongū, q̄ per *o* vocalē.

DE DIFFERENTIA PARTIVM QVAE IN
VOLATILIBVS SVNT ANIMALIBVS. •

IN volatilibus viscera ad carnes eā proportionem obtinent, quam in pedestribus haberi retulimus. Intestinavero horū omniū

prorsus cibo sunt aliena, exceptis ventriculis. nam
 hi & edendo & alendo sunt. Nonnulli verò ex ipsis
 perquam etiam suaues, ceu anserum, ac deinde alti-
 lium gallinarum. Quemadmodum autem suum ie-
 cori, ipsis adhuc viuētibus, gratia quædam & suaui-
 tas ex caricarum pastu comparatur: ita anserū quo-
 q; iecur pabulo lacte consperso saginari video: vt nō
 modo iucundissimus sit cibus, sed etiam optimi ali-
 menti ac succi, & deiectione minime difficilis, & probe
 in ventriculo concoctionis. Anserinæ quoq; alæ nu-
 tritioni & concoctioni idoneæ sunt: his vero magis
 ipsarum gallinarum. Cæterum quum in iunioribus
 & adultioribus animalibus magnū sit carnis disci-
 men, in alarum quoq; natura ex ætate euidentior dif-
 ferentia conspicietur. De obesitas ac macris eadem est
 ratio. Ac iuniorū quidem probeq; nutritorum caro
 præstantissima est, pessima macilentorum, & vetu-
 lorū. Pedes paulo minus omniū cibo inepti. Gallorū
 gallinaceorū cristas ac palearia non est quod laudes
 aut dānes. Testes horum maxime probantur, præ-
 cipue altilium: qui ipsi delicatiores sunt quum escis
 feroso lacte conspersis saginati galli fuerint. nam &
 bonum succum ac alimoniam præstant, & facillime
 •concoquuntur: deiectionem tamen nec iuuant, nec
 impediunt. Sunt præterea volatiliū parua cerebel-
 la multo q̃ pedestrium meliora, quanto videlicet du-
 riora. Inter ea verò quæ volatu fidunt, montana præ-

stantius quàm palustria cerebrum habent. Eadē in alijs omnibus partibus est proportio. Falsò quidā struthocameli ventriculū prædicant tanquam vnum ex medicinis concoctionem adiuuantibus. Alij vero longe magis ventriculum mergi. Verum hæc neq; ipsa facilè concoquuntur, neq; alijs in hoc ceu medicamenta auxiliantur, veluti zingiber, & piper, aliq; ratione vinum & acetū. Præter hæc autem si de volatiliū animalium lingua rostroq; tentem dicere, quæ nemo qualia sint ignorat, merito nugas me persequi quispiam sit obiecturus.

DE OVIS.

Qua quoq; inter alimenta quæ ab animantibus sumuntur, numerāda sunt, in treis differētias partita. harū vna est à propria substantia. siquidē gallinarum ac phasianarū in his meliora sunt; anserum ac struthocamelorū deteriora. Secunda est, per quā, recentia an vetera sint, cōsideramus. Tertia penes cocturæ rationem versatur. nā quædā affatim coquūtur, à græcis ephtha, id est cocta vocata; alia ad mediocrē vsq; consistentiā; tremulaq; dicūtur, græcis trometa. Alia duntaxat incalescunt, quæ sorbilia vocamus. Tremula, molliave, omnium bellissime nutriunt. Sorbilia minus id præstant, sed expeditius descendunt, ac gutturis scabritiem læuigant. Cocta seu dura difficilis sunt cōcoctionis, &

tardi transitus, crassamq; alimoniam corpori exhibent. Quæ verò in feruentibus cineribus assantur, lōge adhuc tardioris sunt meatus, & crassioris * succi. Quæ in sartagine ad crassitiē vsq; frigūtur, eoq; à græcis tagenista appellātur, deterrimi omnino sunt alimenti. Dum nanq; cōcoquuntur, nidorem ac fūmū edunt: succusq; ex ijs prognatus, nō solū crassus, verumetiā prauus & excrementitius est. Duris assisq; præstāt quæ peculiari quodā cocturæ modo suffocantur, pniēta ob id à græcis vocata. Ratio apparandi sic habet. Consperguntur oleo, garo, & momēto vini. mox vas quo continentur, aheni aquæ calidæ imponitur, superne vndiq; operculatum: deinde lento igne vsq; ad mediocre crassamentum coquuntur. Nam plus æquo conspissata, à duris & assis nihil differunt. Quæ vero ad mediocre crassamentum perueniunt: & melius quā dura concoquuntur, & corpori præstantius alimentum præstant. Hanc consistentiæ mediocritatē ex ijs quæ sursum in ollæ labra effunduntur, erit colligere. quæ vt indurentur, non est committēdum: sed cum adhuc succum suū seruant, olla ab igne remouenda erit. Recentium porro ouorum ad vetera nō mediocris est differentia: quippe optima sunt recentissima: pessima, perquam diu asseruata. Quæ vero in horū excessuum medio statuuntur, pro portione recessus ab extremis, bonitate aut prauitate inter se different.

DE VOLATILIVM ANIMALIVM
SANGVINE.

GAllinarum ac columbarum sanguine nonnulli vescuntur, maxime altiliū. Nec enim suillo inferior est, siue suauitatem, siue cōcoctionis facilitatem spectes: longe tamen cedit leporino. Omnis porro sanguis cōcoctu pertinax est, & excrementitius, quocūque paretur modo.

DE NVTRIMENTO QVOD AB AQUA
TILIBVS ANIMANTIBVS SVMITVR.

Animalium in aquis degentium permulta sunt genera: inque ijs variæ differentiæ ac species. Nūc vero quę in ipsis ad vsum medicinalem seu salubrē vtilia inueniātur, referemus. Ergo de omnibus quę assiduò in vsu cibario sunt, sicut antè fecimus, nunc sumus tractaturi.

DE MUGILIB.

In squāmatorum pisciū genere mugil censetur, non tantum in mari, verū etiā in stagnis ac fluuijs nascens. Ideoque magnum est mugilum inter se discrimen, adeo vt pelagius ab eo qui in fluminibus stagnis lacubus aut cloacis vrbium sordes ac latrinas expurgantibus mansitat, diuersi generis esse videatur. Piscium nanq; in cœnosis aquis sordidisq; versantiū excrementitia ac mucoſa admodum est caro. Optima eorum qui in puro natant mari, maxime cum vëtorum æstu agitatū

attollitur. Nam in silēte, nullisque agitato fluctibus
 tanto piscium caro vilior est, quāto minus exercita-
 ta. In salis stagnis, quas limnothalassas græci appella-
 lant, hac etiam peior, atq; hac magis in ipsis stagnis.
 Quæ si exigua sint, nec ingētia flumina, vllōsq; fons
 res habeant, nec copiosum defluxum: multo profecto
 magis noxia erūt. Quod si nihil omnino affluat
 aquæ, nec defluat, sed stagnum reses planē immotū
 que maneat: maiorem in modum id piscibus incom-
 modabit. De ijs porro qui in paludibus lacubusq; ca-
 piuntur, atq; id genus locis, ab initio mentionem fe-
 cimus. nam qui indidem versantur, carne longe pes-
 sima constant. Fluuiatilium meliores sunt qui in ra-
 pida ac multiflua aqua fatigantur: in stagnante ne-
 quaquā boni. Ipso præterea pastu pisces meliores
 peioresve euadunt. Nam quibusdam hæbarum ac
 bonarum radicum copia suppetit: ijq; præstantiores
 eam ob causam sunt. Alij hæbis pascūtur limosis,
 malique succi radicibus. Sunt qui in fluminibus po-
 pulosarum vrbium, hominum stercorebus & prauis
 id genus escis victitant: qui, vt dictum est, extremū
 prauitatis gradum tenent. Si nāq; mortuos aliquā-
 diu asserues, illico putrescēt, & teterrimū edēt odo-
 rem. Sunt hi & cibo prorsus insuaues, & cōcoctu dif-
 ficiles, parūq; boni alimenti, excrementi plurimum
 reddūt. Quare mirū non est si prauum succū in eorū
 corporibus qui quotidie illis vescuntur, congerant.

Hi ergo deterrimi: sunt contrà, vt diximus, optimi qui in purissimo mari natant, maxime vbi littus nec terrosum nec læue aquam cingit, sed aut asperū, aut arenosum. Si vero ventum insuper spectet Aquilonarem, pisces longe erunt meliores. Nam cum ad succi probitatem vnicuique animanti haud leuiter peculiaria exercitia conducāt, amplius etiam flautuum qui aquis permiscuntur, puritas, horum piscium augebit bonitatem. Ex quibus perspicuum est, in eo etiam mare mari præstare, quòd aut omnino purum sit, aut magnis multisque fluminibus adulteratum, veluti Pontus. Nam huius pisces quanto stagnales antecellunt, tanto alijs in puro mari degentibus sunt inferiores. Inueniuntur & stagna quædā huiusmodi, quas limnothalattas vocant, vbi videlicet fluuius ingens mari coniunctus stagnum efficit. Quinetiam absque hoc vt stagnet fluuius, quo primum loco is mari miscetur, mista quoque ex salsa & dulci aqua inuenitur. Caro autem piscium illic versantium, inter fluuiatilium & marinorum piscium carnem media euadit. Hic porro sermo alijs piscibus qui in fluminibus & stagnis & mari degunt, communis esto. nam bona eorum pars nō ambigit: cum marini fluuialē aquā perpetuò vitēt, fluuiatiles ac stagnales marinā. Mugilis vero inter omnes maxime vtriusque aquis vtitur: eaque natura est, vt possit ad

uersus fluminis impetum longo à mari interuallo
 ferri. Hic mugil numerosas ac paruulas spinas non
 habet, vti nec alius quispiã marinorum pisciũ. Con-
 tra qui è fluuijs aut stagnis mare ingreditur, non se-
 cus ac congeneres, plenus est huiusmodi spinarum.
 Quippe omnium piscium caro qui in stagnis agũt
 aut fluminibus, exilibus spinis stipatur, marinis eas
 non habentibus. Quo nanq; loco ingentis fluminis
 ostia mari cõmittũtur, cõtingit idẽtidẽ vt fluuiatiles
 in mari, & marini in flumine capiãtur, ex eo cogni-
 ti, quòd illiusmodi spinas aut numerosas aut omni-
 no nullas haberent. Itaq; fluuiatilium pauci in mare
 tranant: at marini omnes dulcibus gaudent aquis.
 Continuo autem & gustus mandenti tibi præstan-
 tiorem mugilem indicabit. Lucundior nanq; ipsius
 est caro, cum quadã acrimonia, citraq; pinguedinẽ.
 Pingues cõtra, & soluti saporis, tum cibo, tum cõco-
 ctu deteriores sunt, præterea stomacho infesti, succo
 q; inutiles. Quapropter cum origano ipsos parant.
 Quidã vero nostrates quosdam in fluuijs natos pi-
 sces leuciscos nominãt, diuersi à mugile generis eos
 esse opinãtes: cætera tamen omnino mugili similes,
 candidiore duntaxat ac minore capite, gustuq; ma-
 gis acuto. In alendo autem eandem obtinent faculta-
 tem, quam fluuiatili mugili inesse retuli: adeo vt de
 nomine duntaxat, non de re disceptatio esse videat-
 ur. Dicam ergo quod nouisse magis sit ex vsu. Hic

piscis vnus ex eorū est numero, qui sale asseruatur: multoque ex hoc stagnalis præstantior quàm antè erat redditur. Quicquid enim sordidum aut vicosum gustu refert, id totum per falsuginē amittit. Verum recens salitus, inueterato gratior est. Cæterum de salitis piscibus paulopost communis habebitur sermo, sicut & de ijs qui niue obruti macerantur.

DE LVPO, SEV LAVRACE.



Vnc piscem in dulcibus aquis natum non vidimus, sed è mari in flumina se aut stagna inuehentem conspeximus. Ideoque prauus ac aliquatulum limosus aliquando inuenitur, vt frequenter mugil. Non vitat salsa stagna, nec fluminum ostia, quanuis ex pelagiorum numero sit. Sic porro eos pisces appellitant græci, qui in altum mare secedunt. Alimentum tam ex hoc, quàm ex alijs omnibus proueniens piscibus, tenuiore generat sanguinē, quàm pedestriū animalium caro, sic vt nō admodū nutriat, & celerius per halitū digeratur. Ceterū quoniam vocabulū hoc tenuius nunc de duabus inter se collatis rebus dicimus, nunc citra cōparationē: scire licet, quū absq; addito simpliciter pferimus, ad sanguinē mediæ inter extrema cōsistentiæ cōparationē spectare. Extremæ porro prauitatis, quod ad consistentiā pertinet, sanguis est tū crassus vti pix liquida, tum adeo serosus, vt è vena effusus vbi concreuerit, plurimū habeat aquosæ humiditatis supernantis.

Laudatissimus verò est qui in horū medio consistit, procreatus ex pane optime vt primo libro præcepimus præparato, & volatilibus quæ diximus animalibus, perdicibus, alijsq; id genus. Quibus ex marinis piscibus pelagij proximi sunt.

DE MVLLO, SEV TRIGLA.



Ic quoq; pelagij annumeratur piscibus, præcipue apud homines nobilitatis: quoniam inter omnes summa cum voluptate manditur. Omniū ferme aliorū durissimam habet carnē, impedioq; friabilē: quod perinde est ac si dicas neq; glutinosam, neq; pingue. Ea ex parte cunctis alijs præstātius nutrit, dūmodo probe concoquatur. Diximus porro antea quoq; duriores cibos, parteis magis crassas habere, & vt quispiā dixerit, terrestres, eoq; robustius alimētū corpori præstare q̄ humida molliaq; si quidē ipsorum substantia alēdo corpori propria sit, ac familiaris: id quod delectatio ipsa recte iudicabit. Nā edulia quæ tota natura ab aliti animalis substantia diffident, ea aut omnino in cibū nō veniūt, aut insuauiter sanē eduntur. Ex familiaribus verò cibus humidior vt minus nutrit, ita & facilius cōcoquitur, & in vniuersum corpus digeritur. Ergo nulli caro iucundi saporis est, vtpote homini natura sua familiaris. Quanquā autem alijs piscibus durior, quotidie tamē edi potest, quoniā friabilis, & sine pingui est, quadā cū acrimo-

nia. Quippe pinguia & glutinosa cibaria primo esu
ptinus nos explent ac satiāt, ciborūq; gustū deiiciūt:
& quod maius est, cōpluribus deinceps diebus ab il
lorū gustu abhorremus. Mulli iecur a gulæ proceri
bus mirabilem in modum voluptatis nomine com
mendatur. Quidam vero ipsum ne per se quidem
solum edendum censent, sed garelæo quod vocāt in
vase præparato cum pauxillo vini viscus in eo tan
tis per disferunt, dum ex vniuersa eius substantia &
præparato liquamine vnus ac similis succus quātū
sensu possis iudicare, factus esse videatur. in hoc in
tincta mulli pulpa vescuntur. At mihi profecto ne
quaq; tantæ suauitatis esse visum est, vt eum hono
rem mereatur, neq; tam insignem corpori vtilitatē
cōferre, vti nec ipsum caput: quanquā hoc quoq; lau
dāt ganeones, ac secūdas à iecore ferre prædicāt. Cæ
terum intelligere nequeo cur permulti grādissimos
mullos empitent, cum nec adeo suauis sint carne, vt
parui: nec concoctu facili, vtpote prædura. Itaq; cum
aliquando quendā ingenti pecunia prægrandes mul
los emētē interrogarē cuius rei gratia illos tantope
re expeteret, respōdit iecoris in primis magnitudi
nē, capitiscq; in illis queri. Verū hactenus hæc de mul
lis dixisse nobis suffecerit, vt qui vtilitatē in sermo
ne pprie præcipueq; spectemus. Laudatissimi mul
li in puro mari gignūtur, ceu alij omnes pisces. Verū
alimēta quoq; si bona sint, multum illis ad bonitatē

conferre poterunt. Nam qui cancellis victitant: & grauiter olent, & insuaues, ac cōcoctu difficiles sunt, improbiq; succi. Hos porro dignosces prius quidē quam vescare, ventre reuoluto apertoque: inter vescendum vero, ipso statim gustu ac olfactu.

DE SAXATILIBVS PISCIBVS.



Carum, merulam, turdum, iuliam, ficedulā, percam, saxatiles appellāt pisceis, à locis in quibus diuersantur. Haud enim in læuibus aut arenosis aut terreis littoribus mansitant, sed aut saxosis in locis, aut circa promontoria delitescunt ac pariunt. Inter hos scarus gulæ principatum obtinere creditur. Secundum hunc merulæ ac turdi, tertio loco iulię, ficedulæ, ac percæ. Eorum porro alimonia non modo concoctu facilis est, verū etiam hominum corporibus saluberrima, vt quę mediæ cōstitutionis sanguinem procreet. Medium autem voco qui neq; admodum tenuis est, neq; aquosus, neq; impendio crassus. At cum non mediocris huius medij sit latitudo, de ipsius differentijs suo loco differemus.

DE GOBIONE.



Gobio littoralis est piscis ex eorum numero qui parui perpetuo manent. Suauissimus, ac cōcoctu facillimus, simulq; ad distributionem & succi bonitatem optime comparatus est qui in arenosis littoribus aut saxosis promontorijs viuit. At qui in fluminū ostijs aut stagnis aut

falsis stagnis natat, non perinde suavis est, nec probi
 fucci, nec concoctu facilis. Quod si coenosa quoque sit
 aqua, aut fluuius totius opidi sordibus infectus, de-
 terrimus hinc gobio erit cēsendus, ceu alij omnes pi-
 fces qui in [huiusmodi] aquis versantur. Merito
 igitur in saxatilibus piscibus nullum inter congene-
 res manifestum discrimen inuenitur, vt qui perpe-
 tuo in purissimo mari maneant, ac tam prædulcem
 aquam, quam eam quæ ex falsa dulciq; cōmixta est,
 vitent. Quod post istos pelagijs quoque cōcessum est.
 Neque enim hi ipsi permultum à se inuicem distant,
 vt qui in vtrisque aquis ambigunt. In horum nanque
 genere optimi sunt qui in purissimo mari natāt. Cō-
 trā pessimi, qui in fluminibus vrbes expurgātibus.
 Medij medio ad hos se habent modo. Hęc porro su-
 pra etiam diximus cum de mugile ageremus. Cæte-
 rum gobij caro vt carne saxatiliū durior est, ita mol-
 lior quàm mulli. Ergo pro huius portione vescentiū
 corpus enutriet.

DE PISCIBVS MOLLI CARNE
 PRAEDITIS.

» **P**hilotimus in tertio de alimētis libro, de
 » piscibus quos græci à molli carne malaco
 » sarcos nominant, sic ad verbū scripsit: Go-
 » bio, fycides, iuliæ, perca, muræna, turdus,
 » merula, lacertus, ad hęc asinus, hamia, hepatus, citha-
 » rus, vmbra, atq; vniuersum eorum genus quæ molli
 n. ii. j.

» carne sunt prædita, facilius quàm alij pisces cōficiuntur.

Dignum ergo admiratione est cur scarum præterierit, qui inter saxatiles pisceis primas tenet, quibus omnibus mollior & friabilior adest caro quàm reliquis piscibus. Quidam enim in his molli quidem carne constant, sed minime friabili, nempe inserto glutinoso quopiam ac pingui succo. [Alij nihil glutinosum ac pingue habentes] in hoc quidem cum saxatilibus cōueniunt: sed quod ad carnis duritiem pertinet, differunt. Huiusmodi sunt omnes propemodum pelagij pisces, nisi qui sint noxijs alimētis propriam carnē corrumpentes, vt nulli cancellis pasti. Sunt porro hæc animalcula perexiguus cancris similia, colore flauo. Saxatiles nec ciborum nec locorum varietate capiuntur, nec dulces ingrediuntur aquas: ideoque perpetuo omnes integri & inculpati manent. Asini autem quos Philotimus nominauit, ab alijs dicti aselli, si quidem probo alimento, & puro vtantur mari, cum saxatilibus de carnis bonitate certare queant. At qui corruptis implentur cibis, aut in aquis mistis, ijsque maxime vitiosis diuersantur, carnis quidem mollitiem non abijciunt, verum præter eam pinguitudinem quoque ac lētozem acquirunt. Quocirca & minoris in cibo sunt suauitatis, & alimoniā excrementitiā reddunt. De omnibus porro piscibus id cōmuniter, vt diximus, memoria tenere oportet, pessimos scilicet gigni in fluuiorum

ostijs, quando in eos latrinarum aut culinarum aut balneorum aut vestium ac linteorū sordes corriuantur, aut si qua sunt in vrbibus alia quæ fluminis alluuiō purgari postulant, & potissimum vbi populosa vrbs fuerit. Quin ipsius quoque murenæ in id genus aquis educatæ caro deterrima inuenitur: & quanuis flumina eam subintrare non constat, aut vsquam in stagnis gigni, summe tamen noxia in huiusmodi fluminū ostiis, qualis est Tyberis Romam præterfluens, inuenitur. quamobrem omnium ferè marinorum piscium viliissimo venit, ceu alij quoque pisces qui eodem in flumine nascuntur, quos nonnulli tyberinos appellant, quasi peculiarem sibi speciem habeant, quæ nulli ex marinis similis sit. Sordium porro ex vrbe confluentium colluuiem perquam vitiosos pisces efficere vel inde discas, quod ex eadem specie præstantiores sint qui in eodem flumine antequam in urbem perueniat, sunt educati. Quin & alius fluius Nar appellatus in Tyberim se plus minus trecentis quinquaginta ab vrbe stadijs voluens, eosdem pisces longe quàm Tyberis fert meliores: quandoquidē & ab ipso statim fonte ingens oritur, & purus perpetuo decliui rapidoque fluxu in ipsum vsque Tyberim procurrit, vt nusquā in stagnū ne minimū quidē degeneret. Itaque qui ex longa ac familiari cōsuetudine vernaculorū piscium naturam callent, nihil

n.iiiij.

illi notis iam dictis ad eos explorandos egēt. At quibus nouus aut infrequens est eorum vsus, siue aduenæ siue incolæ sint, ijs huiusmodi omnia protinus ab initio erunt inuestiganda prius quàm in se ipsis de cuiusque natura periculum faciant. Quare Philotimum haud oportebat simpliciter de omnibus simul qui molli carne sunt piscibus mentionem facere, neque saxatiles vnà cum alijs indiscriminatim permiscere. Hi nanq; perpetuò optimi sunt: quod asellis minime donatum est, nec murænis, uti ne gobionibus quidem. Etenim quidam ex his in fluuijs & stagnis, quidam in mari producantur, alij in salis vocatis stagnis, aut omnino confusis aquis, vbi ingentis fluminis ostia mari committuntur. Hac ergo ratione particulatim longe lateq; eiusdem generis pisces inter se dissident, ut mugilis sanè & muræna. Aselli his quidem minus: veruntamē ipsi quoq; non mediocriter inter se discrepāt. Cæterum gobij non perinde mollem ac isti & saxatiles pisces carnē habent, veluti nec vmbra, quæ graijs tam scinides quàm sciænæ nuncupantur. De citharis quid Philotimo in mentē venerit, vehemēter demiror. Romibus enim illis persimilis, molliori cōstat carne, quāuis asello longe sit inferior. Et hos igitur, & piscem qui hepatus à græcis vocatur, atq; alios quoscunq; Philotimus cum saxatilibus & asellis permiscuit, in medio pisciū duræ carnis ac mollis positos esse sci-

to. Nondum enim durā omnino carnem obtinent,
& ab ijs qui eam exacte mollem habent, recedunt:
quibus & lingulacā Philotimus annumerare omi-
sit, ceu saxatilibus scarū: nisi sanè psittæ nomine lin-
gulacam intelligat. Similes enim quodāmodo inter
se sunt psitta & lingulaca: non tamē eiusdem omni-
no generis. Hæc nanq; mollior est, & cibo suavior,
ac in totum præstantior quā psitta. Præterea la-
certi medij quadātenus sunt inter pisces molli car-
ne ac dura carne præditos. Veruntamen nullus est
dictorum pisciū qui acetum aut sinapi aut origanū
poscat, veluti pingues, lenti, ac duri. Nonnulli præ-
terea frictis ijs in sartagine vescuntur: alij assant, aut
in patinis condiunt, ceu rombum, & citharum. Ve-
rum hicocorum opipari ac prælauti in patinis ap-
paratus, cruditatis in totum causæ sunt. Summo pe-
re verò concoctionem iuuat albi iuris confectio, quæ
in hunc habet modum. Copiosa in æneum vas infu-
sa aqua, olei quod satis sit iniicito, cū anethi & porri
pauillo. deinde cum hæc ad dimidium cocta fue-
rint, salis tantum addito, quod totum ius falsum nō
efficiat. Hæc præparatio ijs etiā qui se à morbo re-
colligunt, peridonea est. Quibus verò inculpata sa-
nitate potiri cōtingit, in sartagine frictos pisceis esse
licet, aut etiam in craticula assos. Atq; hi sanè oleum
garūq; cum vini momento exposcunt. Frictis plus
vini gariq; addere conuenit, minus olei. Si qui verò

sunt quibus hoc stomachum subuertat, paratum habeant acetum modicum in se gari piperisq; recipiēs. Nam qui his in cibo vtuntur, & rectius concoquunt, & deiectio nihil deterius procedit: cuius potissimū gratia ex vino & garo frictos pisces quidā sumunt, plerisq; piper immittentibus, paucis oleū. Nōnulli autem ex memoratis piscibus cum frictis puri salis callus inspersus fuerit, in cibo gratissimi sunt: & concoctu meliores, stomachoq; vtiliores ita instructi, quā quouis alio modo, redduntur. Dictorum porro omnium piscium alimonia hominibus otiosis, senibus, infirmis, & qui a morbo recreantur, est accommodatissima. At exercitijs dediti, robustiores expostulāt cibos: de quibus supra disseruimus. Iam porro sæpenumero diximus molles & friabiles cibos sanitati quā maxime congruere: quippe qui omnium optimos pariant succos. Nul- lum enim maius aptiusq; ad tuendam sanitatē suorum probitate adminiculum inueniri possit.

DE PISCIBVS DVRAE CARNIS.

DE his quoq; in secundo de alimētis libro ad verbum sic scripsit Philotimus: Dracones, cuculi, musteli, scorpij, phagri, ad hæc trachuri, & mulli: ac rursum orphi, glauci, scari, canes, cōgri, hamiæ, libellæ, omnesq; du-

» ræ carnis pisces difficulter conficiuntur, & crassos
» falsosq; humores remittunt. Hæc sanè sunt Philo-
timi verba. Nos vero singula quæ in his recensentur,
ab ipso initio diligenter expendamus. Ergo dracones
quidem ac cuculos quiuis etiam assumendum duræ
carnis pisces esse palàm sit sensurus. Mustelorum
verò non vna est species. Nam galaxius à *galaxius*
Romanis vocatus piscis, qui in summo apud eos
pretio habetur, mustelini generis est: qui in græco
mari nunquam nasci visus est. Ideoque Philotimo
ipsum incognitum fuisse apparet. In græcis porro
exemplaribus dupliciter musteli nomen scriptum
inuenitur, modo galæus, per tres syllabas: modo ga-
leonymus, per quinque. Et liquet sanè celebrem il-
lum apud Romanos galaxium in eorum numero
qui molli carne constant, habendum esse. Reliqui
musteli dura magis carne præditi sunt. Deinceps
autem scorpium, trachurum, mullum, orphum,
glaucum, inter duræ carnis pisces Philotimus re-
cte connumerat. At simul cum illis scarum per-
peram recensuit, cum hic inter saxatiles ponen-
du sit. Post hæc canem adscribit, qui cetacei po-
tius est generis, dura atque excrementitia carne.
Quapropter in partes sectus, ac salitus, ferè non
nisi vulgarium hominum est cibus. Ingrati enim
saporis est, & sordidus, ac mucosus. Ideoque cum
sinapi & oxelæo atq; id genus acribus condimentis

sumitur. Ex hoc itē genere sunt balenæ, delphines, phocæ. Ad quos proxime ingentes accedunt thūni: quāquam non eiusdem in cibo voluptatis. Sūt enim insuaues hi, maximeq; recentes. nam falsi sapidiores euadunt. Thūnorum caro qui & ætate & corporis mole minores sunt, non perinde dura est, eoq; hi cōmodius quoq; perficiūtur, hisque magis pelamides, quæ sale conditæ vix laudatissimis salsamētis cedūt. Plurimæ hæ ex Ponto aduehuntur, sardicis duntaxat inferiores. Hæc nanq; salsamēta in summo pretio haud immerito habētur, quoniam carne & molliuscula sunt, & mirifice gustum delectant. Vocātur autē passim vsitato nomine huiusmodi salsamenta, sardica. Post sardas ac pelamides myli ex Ponto aduecti præcipue commendantur. Proxima laus est coracinorū. Hęc itaq; extra rem obiterq; de salitis piscibus sint dicta. Libellas porro haud perperam Philotimus inter pisces duræ carnis cōmemorauit: verū vnā earum quoq; insuauitatis mentionē facere oportebat, ceu aliorum quoq; pisciū quos omnino prætermisit. Cōgrum vero, pagrum, hamiam, & aquilam recte duram carnem habentibus annumerauit. Suntq; alij quidam, vt ipse inquit, duræ carnis pisces, quorum nomina dicere supersedit, quoniā non in frequenti hominum vsu habentur. Quare satius est nos quoque omissis nominibus ipsorum virtutes contemplari. Haud ergo male censuit Philoti-

mus duræ carnis pisces difficilius quam mollis confici. Siquidem tum concoctio quæ in vetriculo administratur, tum assimilatio quæ in qualibet corporis fit particula, in mollibus leuius succedit, contra in duris ægrius. Illæ nanque functiones citra alterationem non perficiuntur. Quo autem quidque mollius, eo promptius alteratur: quâdoquidem ad patiendum est accommodatius. Nihil vero aliud est alteratio, quam rerum alterascentium affectio. Proinde vere dictum est pisces duræ carnis difficulter peragi: vereq; & illud, quod crassum succum gignant. Durior namq; cibus crassioris itidem est substantiæ, ceu mollior tenuioris. An autem falsum quoq; succum dura cibaria procreent, deinceps erit considerandum. Quippe Philotimus, sicut & eius præceptor Praxagoras, falsum succum ex ijs quæ supra modum excalfaciunt, generari tradit. Mihi vero non simpliciter, sed distinctius cautiusq; id pronuncians videtur. Quoniam vero quæstio hæc ad omnia dura cibaria communiter pertinet, proprio illam capite seorsum deinceps discutiemus.

AN DVRA OMNIA PER DECO-
CTIONEM SALSOS SVCCOS
GIGNANT.



Non solum in piscibus duræ carnis, sed in quibusvis quoq; duris edulij Praxagoras ac Philotimus falsum humorẽ ex amplio-

re decoctione gigni arbitratur. Neque vero hunc falsum modo appellat, sed etiam nitrosum. Enimvero ego in permultis, aut si vis etiam in omnibus vsuuenire id video, quanto videlicet diutius vnūquodque elixatur, tanto eius decoctum falsius euadere: tandem verò aliquādo & amarum, vt ipsis placet. solidum autem corpus in aqua elixatū, qualitates quas initio habuit, exuere, ita vt tandem se quale & aquosum reddatur citra vllum falsitatis, amaritudinis, acrimoniæ, aut constrictionis intellectum. Clarius porro huiusce rei veritatē cernes, si quidpiā, quodcumque videatur, in alterā aquā translatū, secundo decoxeris. Inuenies namque id quod decoquitur, propriā amittere qualitatem, aquamque ipsam eam in se recipere. Quam ob rem lupinum, quod inter cereales censetur cibos, aquam amaritudine inficit: quandoquidem & ipsum congenitam in se amaram qualitatem continet. Sic & eruum, absinthium, abrotanum, polium, & alia quæcumque amari sunt gustus. At solidum corpus quod decoquitur, minus amarum apparet. Quod si in alteram trāsferens aquam, rursus ipsum decoxeris vti modo retuli, magis etiam ac magis amarorem abijcere deprehendes. Tertio vero quarto ve translatum, longe item magis quam prius spoliabitur, adeo vt tandē omni prorsus amaritudine sit cariturum. Ad eundem modum quæcumque acria sunt, vt allium, cepa, porrum, aquam in

qua bullierunt, manifeste acrem reddūt : at propriū illorum corpus minus acre efficitur. Iterum vero atque iterum in aliam aquam transmissa, omni prorsus acrimonia priuantur. Quinetiam mala acerba, mespila, & pira syluestria quanto magis coquas, tāto efficias dulciora, ipsum vero decoctum acerbius. Cæterum si soli per se decoquantur succi, primum ipsi falsiores, postea amari etiam fient. Quam ob rē illa Praxagoræ ac Philotimi opinio nequaquā reiicienda erit, si de succis duntaxat intelligatur. Nam de solidis corporibus contra est existimandum. Et enim si, vt paulo ante diximus, ex prima aqua in secundam ipsa trāsseras, mox rursus in tertiam, aut etiam quartam : cōperies prorsus priorē saporē deponere, vt gustantibus sequalia seu insipida aqueaque sint apparitura. Quod si aquam non mutes : primo decoctū necessario falsius apprebit, postea vero amarius. Verū ius ipsum in primis Praxagoræ, erroris occasionem dedisse videtur, vt quod coctionis tempore falsius reddatur : qui hoc nō intellexit, si sal aut garum in principio condituræ in aquam iniiciatur, necessario procedente coctione liquamen falsius euasurum, ceu etiam si nulla alia re immissa minimum salis puræ ac dulci aque cōmisceas. Nam ea quoque feruefacta falsior reddetur. Quid vero hoc miramur : cum optima aqua longius decocta falsam & ipsa qualitatem tempore accipiat?

DE. ALIMEN. FACVL.
DE ANIMALIBVS TESTATIS.



Quoniam quidem id quo totum animalis
cuiusq; corpus ceu adnato quopiam vesti-
mento tegitur, cutis appellatur, eiq; buc-
cinorū, purpuræ, ostreorū, hiatulæ, & quæ-
cūq; huiusmodi sunt, tegumentum proportionē re-
spōdet: idcirco hæc animalia ostracoderma à græcis
sunt appellata. Nam testæ omnino aut lapidi simile
est operimentū illud quo foris obducuntur. Omni-
bus porro illis cōmune est vt falsum in carne succū
contineant, aluum ducētem. quod seorsum unicui-
q; magis minusve inest pro qualitatē ac quantita-
tis modo. Siquidem ostrea inter alia testacea mol-
lissima constant carne. At parvæ chamulæ, vertibu-
la, solenes, purpuræ, buccina, omniaque huiusmodi
dura carne compacta sunt. Non ergo abs re ostreæ
aluum subducunt efficacius, nostrum autem corpus
imbecillius nutriunt. Dura vero difficilius quidem
concoquuntur, sed firmioris sunt nutrimenti. Atq;
hæc sanè omnia elixantur: solas ostreas citra coctu-
ram esse licet. Sunt qui in sartagine frigrant. Quem
admodum autem in testatis animalibus, [quæ dura
sunt] difficilem concoctu carnem obtinent, ita etiā
corruptu minime facilem. Qua de re cōsulto ijs sæ-
penumero ea exhibemus, quibus cibi in ventriculo
corrumpuntur, siue ob prauos succos ex iecore in eū
confluentes, siue ipsius tunicis adherescentes. Ha-

bent autē omnia, vti diximus, falsum in se succum ventri mouendo idoneum: sed minus quæ dura carne sunt, quàm ostrea: ideoque cibum corruptentibus ea offerimus, bis aut ter in laudatissima aqua elixantes: nempe cum prior iam falsa apparuerit, in aliam puram trāferentes. Cæterum ex his crudus appellatus succus maiorem in modum generatur, vt ex ijs quæ molli sunt carne, pituita. Quēadmodum igitur illorum falso succo spoliatorum caro vt corruptu quidem difficilis, ita aluo sistendæ idonea euasit: sic & liquamen iporum si sale aut garo cōditum (quod in hiatulis consuetum est fieri) bibatur, ventrem abunde subducet, sed nullam corpori alimoniam est exhibiturum.

DE CRVSTATIS.

Astaci, paguri, cancri, locustæ, carides, gam-
mari, ac id genus alia tenui testa conclu-
duntur, duritieq; testaceis similia sunt: sed
minus quàm illa falsi humoris continent: quāquam
illius non exiguam habent portionem. Dura in to-
tum carne constant: ideoque & concoctu pertinacia
sunt, & firmi alimenti, in dulci videlicet aqua præ-
decocta. Aluum quoq; horum caro, ceu ostreorum,
continet, posteaquam in aqua falsuginem abiecerit,
& quo præcepimus modo fuerit discocta. Proinde
& hæc corruptioni nō secus ac testacea duræ carnis,
repugnant.

Mollia vocantur quæ neq; squammas neque asperam aut testaceam habent cutem, sed mollem, instar humanæ: cuius generis sunt polypi, sepiæ, lolligines, quæ que his sunt consimilia. Hæc ergo quoniam neque squameum neq; asperum neque testaceum tegmen gerunt, mollia tangenti apparent. Attamen duræ carnis sunt, & difficilis concoctionis, exiguum in se falsum succum continentia. Si vero concoquantur, alimentum non contēnendum corpori exhibebūt. Cæterum hæc quoq; crudi humoris copiā gignunt.

DE CARTILAGINEIS.

ASpera, atque noctu splendicans horum animalium est cutis: ideoq; nonnulli selachia græcis nominata esse autumant, *ἐκ τῆς τοῦ σίλας ἑλπίς*, hoc est quia splendorem edant. Molli intus carne cōstant torpedo & pastinaca, ceu utiq; & suavi, & mediocriter per vētrem subeunte, nec concoctu difficili. Nutriūt item non in postremis, ceu alia quoque omnia quæ carne molli prædita sunt. Cunctis porro id commune est, vt mediæ partes illis quæ proxime pertinent ad caudam, carnosiores existant. id quod in torpedine præcipue est cernere. Huius nanq; animalis medium instar cartilaginis flaccidum tenerumque apparet. Raia autem, leuiraia, squatina, omniaque huiusmodi du-

riora sunt, & concoctu pertinaciora, cibiꝫ valentioris quàm torpedo aut pastinaca.

DE CETACEIS ANIMALIBVS.

DIximus iam ante de cetaceis ex mari animalibus: in quo numero phocæ, balenæ, delphines, libellæque habentur, ac grandiores thynni: ad hæc canes, quæque his similia sunt: de quibus nūc breuiter dixerim omnia ea duram, prauī succi, & excrementitiā carnem habere. Quapropter sale macerata vt plurimum eduntur, quo tenuior sit alimonia ex ijs per corpus digerenda, eoque concoctioni & in sanguinem permutationi accommodatior. Nam recēs horum caro ni probe concoquatur, crudorum succorum copiam in venis suggerit.

DE MARINIS ECHINIS.

EX mulso & garo eduntur hi alui subducendæ gratia. Parantur & in patinis, ovis, pipere mellēque adiectis. Imbecillis sunt alimēti, in eorum quæ humores extenuant ac incrassant, medio constituti.

DE MELLE.

Alimentorum materia hætenus tradita, duobus in vniuersum generibus continetur: quorum vno plantas, altero animales sumus complexi. Ab vtroꝫ vero mellis separata est natura. Fit enim in plantarum folijs: neꝫ suc-

cus earū, neq; fructus, neque pars vllō pacto dici potest, sed eiusdē cū rore generis est: non ita tamē assiduō nec copiose prouenit. Memini aliquando in æstate super arborum hæbarūq; folia mellis q̄ plurimum repertum fuisse, vt gaudio exultātes rustici cantarent, Iuppiter melle pluit. Præcesserat autem nox, vt per æstatē, satis frigida (nam tum anni æstiuū tēpus erat) pridieq; calida & sicca fuerat aëris cōstitutio. Quam ob rem peritis naturæ interpretibus halitus ē terra atq; aquis prodeuntes, solis calore exacte attenuati ac cocti, a frigore secutæ noctis in vnum coacti ac densati fuisse videbātur. Sed apud nos raro id accidit, in monte autem Libano quotannis persæpe, adeo vt expansis super terram velleribus mel a concussis arboribus decidens excipientes, ollas ac fictilia plena referant: vocantque id roscidum mel, aut aërium. Proinde liquet materiā ex qua mel generatur, rori cōgenerem esse. Videtur autem & ex plantis in quarum folijs mel colligitur, boni malive quidpiā posse acquirere. Ideoque laudatissimū in locis thymo alijsq; hærbis sicci tēperamenti prædesse consitis inuenitur: quia tenuioribus partibus constet mel in huiusmodi plātis collectū.

• Quapropter in bilē quoq; facilē in calidis corporibus id vertitur. Frigidis vero, siue per ætatem, siue morbū, siue naturā ita se habeāt, accommodatissimū est: ideoq; in sanguinē mutatū, nutrire ipsa potest.

Cōtrā in calidis prius quā in sanguinem vertatur, ad bilis naturam transit. Quoniam autem tenuium partium est, necessario etiam acre sentitur: ideoque aluum ad excretionem proritat. Verū ad distributionem & concoctionem ablata acrimonia conuenientissimum efficitur: quæ optime auferetur, si primum multum illi aquæ admisceas, ac deinde tantisper coquas, dū spumare cesset. oportet autem spumam assiduo mox quæ emergerit, detergere. Nam hac parandi ratione acrimonia spoliatum, neque amplius aluum ad excretionem impellens, haud segniter in corpus digeritur. Melicratum vero paulisper aut nihil omnino coctum, ad descensum properat ante quā cōcoqui, & in corpus distribui, & nutrire hoc possit. Præterea in eo differunt, quod mel nō plene coctum, ventrem ac intestina inflationibus impleat: contra quod in decoctione spumam omnem abiecit, flatus expers sit, ac vrinam moueat. Si autem citra aquæ admistionem mel purum per se quis delingat, nutriet quidem infirmius, sed alui excrementa promptius deiiciet. Largius vero sumptum, os ventriculi ad vomitum concitare solet. At sine aqua decoctum, nec similiter vomitionem mouet, neque aluum subducit: verum in corpus aptius diffunditur, & magis nutrit: vrinam tamen segnius eo quod cum aqua coctum est, ciet. quanquam ne tum quidem cum nutrit, memoratu dignam alimoniā cor-

pori exhibet, adeo vt non defuerint qui nihil prorsus alere assererent. quos abunde confutauimus in tertio de victus ratione in morbis acutis, qui Hippocratis est liber, à nonnullis quidem cōtra Cnidias sententias inscriptus, ab alijs de ptisana: vtrisque in hoc delinquentibus: vti in commentarijs in eum librum scriptis ostendimus. In præsentia quæ hactenus de melle recēsuimus, dixisse satis fuerit, nisi quis ea in summa cupiat audire. Senibus ergo, ac in vniuersum frigidi temperamenti corporibus mel perutile est. In vigenti autem ætate & calida temperie in bilem peruertitur. Inest præterea ipsi aliquantula alendi corporis facultas, nisi in bilem transmutari anteuertat. quippe si hoc fiat, nihil prorsus nutrit. Clarum autem est quod pallidam & flauam bilem intelligamus ex eo gigni, non atram. Idem enim multis in locis diximus, medicis ex more esse, simpliciter hanc citra coloris adiectionem nominare, ceu reliquas cum coloris sui nota. Nullam porro ex his omnibus, porracea excepta, nisi corpore admodum ægotante, excerni videmus. Flaua verò pallida & porracea valentibus etiam nobis euomuntur sæpenumero, ac deiiciuntur.

Mel q̄bus utile.



Vinum, omnium confessione ex eorum numero est, quæ nostrum corpus alunt. si autem quicquid alit, alimētū esse fateamur: vinum item in alimentorum censu erit ponendum. Nonnulli tamen medici alimentum id appellandū esse negant. Nam alimentum, quod & cibū & edulium & escā vocamus, potus seu potionis contrariū esse dicūt: eaq; de causa vinū alimētū vocari nolunt: quanquā alere ipsum nō diffiteātur: quod vnum sanē in præsentia requirimus. Ac si quidem aliæ materiæ inuenirentur quæ tametsi nutrent, non tamen recte alimenta essent appellandæ, [haud sanē eas simul omnes vno seorsum volumine perstringere grauaremur. Quoniam vero solum vinum huiusmodi habetur,] permittent nobis tractationi huic de alimentis breuem de vino sermonem adiungere. Quas nanque vires Hippocrates in libro de victus ratione in morbis acutis, enumerat, verius ^{civt} medicamentis quam ^{vt} cibis adscribas. Illas ergo & in eiusdē libri commentarijs, & in medendi methodo, ac sanitatis tuendæ libris enarrauimus. In præsentia vero differentias quæ penes alendi rationē versantur, sumus tradituri, hinc sūpto initio: Ergo iter omnia vina, rubra crassaq; sāguini generādo accōmodatissima sunt, vt quæ minimo negotio in eius naturā trāseant. mox nigra crassaque cum quadam dulcedine:

*ita gluat. verius ei
vt ma. dica. me. pto. q.
vt cibo adscribas. V*

deinde quæ colore rubent, quæq; nigra sunt, ac crassa consistentia, cumq; hoc adstringentia. His minus alunt cãdida simul crassaq; & acerba. Minime omnium alunt candida, & tenuia, aquis, hydromeliti accommodatis ferè similia. Itaque crassa magis quàm tenuia alendo esse, argumento est vtriusque natura, & experientia id ipsum comprobat. In ventriculo dulcia magis quàm austera concoquuntur, & in corpus digeruntur, vtpote calidiora. Vina admodum crassa tardius quidem perficiuntur, ac distribuuntur: sed si in ventrem adeo robustum incidant vt confici recte ab eo possint, valentem alimoniam corpori exhibebunt. Constat autem ista vt alendo corpori aptiora sunt, ita ad vrinam ciendam minus valere.

DE SALE ASSERVATIS PISCIBVS.



DE piscibus sale asservatis, medijsq; edulis sub finem operis scribere distulimus. Ne igitur hæc saltem desideretur, opportunum iam fuerit vtrorumq; vires recensere. Animalium corpora quæ excrementitia carne constant, salituræ sunt peridonea. Excrementitiam autem vocamus, vt superioribus locis, quæ pituitosam humiditatem in se respersam continet. Quanto autem ea copiosior aut crassior fuerit, tanto caro ad saliendum erit accommodatior. Quæ vero admodum mollem, aut valde ficcum, & minime excre-

mentosum corporis habitum gerunt, salituræ non sunt accommoda. Salis nāque facultas, vti in opere de simplicibus medicamentis demonstrauius, cōposita est, nimirum simul discutiens incidensque coporis cui applicatur, superfluas humiditates, & corpus ipsum in se colligens ac cogens; cū nitri spuma & laxum aphonitrum incidere quidem & discutere possint, cogere & in vnū stringere non possint. Quæcunq; igitur siccæ naturæ sunt corpora, salis cōspersu exarefacta, cibo inidonea fiunt. Et quidam sane leporem sale tētans seruare, mustelis affliccatis similem reddidit. Obesorum vero suum in florenti ætate carnes falsuræ appositæ sunt, ab vtriusq; ætatis incommodis liberæ, annosorum videlicet siccitate, & nouellorum porcellorū nimia humiditate. Quæ admodum enim sicca corpora salita corij duritiem acquirunt: sic contrā, supra modū humida diffluunt, & salis vi contabescunt. Hanc ob causam nec pisces mollis carnis, & excrementis vacui, vt saxatiles, & puri maris afelli, ad salituram sunt accommodi. Coracini autem, pelamides, myli, sardæ, & sardenæ, quæque sexitana vocant falsamenta, sale aptissime asseruantur. Cetacea insuper ex mari animalia si sale macerentur, meliora euadūt: quoniam & ipsa excrementosam possident carnem. Mulli, quia duri sunt, sineq; excrementis, haud commode saliantur. Ex his perspicuum est, quæcunq; dura, neruosa, mē-

branæq; aut corio similia ex falsura euadūt, cōcoctū magnopere pertinacia esse. Cōtrā quæ secus habēt, & ipsa tenuia efficiuntur, & in cibo sumpta crassos ac glutinosos succos extenuant. Optima omnium, quæ quidem mihi experiētia cognoscere licuit, sunt quæ a veteribus medicis sardica falsamenta nuncupantur, hodie sardas vocāt: & qui ex Pōto aduehūtur myli. Proximus honos pelamidibus debetur, & ijs quæ sexitana appellantur.

DE MEDIIS EDVLIS.



N vnaquaq; differentia quam alimētis inesse diximus, media quædā constitutio inuenitur. Etenim inter ea quæ molli sunt carne, & ea quæ dura, mediū quiddā reperias, quod nec molli nec dura sit carne, similiter inter extenuantia & incrassantia, calfacientia & refrigerantia, siccantia & humectantia. Ac animalibus quidem naturalem seruantibus temperiē, similia suis naturis cibaria sumere expedit. Contrā quæ prauam temperiē aut ab initio sortita sunt, aut pōst acquisiuerunt: nō similibus cibatu, sed contrariorū sunt sustinenda. Quidquid enim natura sua sanū & integrū est, per similibus oblationem conseruatur: quidquid vitiatum aut corruptum, per contraria ad propriam temperiem debet reduci. Itaque singulę animalium species suum sibi proprium ac peculiare mediū habe-

bunt, ceu homo utique tale, & canis tale. Sic & in omnibus alijs habet. Atque particulatim in hominum natura aliud huic ætati, aliud alij medium erit. Similiter vitę quoque instituta, seu exercitia, consuetudo, & regiones, in quibus à multo tēpore quisque versatus est, erunt perpendenda.

F I N I S.

