

dam tollunt. Peculiarem præterea habet gratiā roborandi cerebrū ac nervos, iis vero roboratis, malis fumis ex paruo potu procedētibz melius resistitur.

SECVNDVM. Ruta: Huius nanq; folia integra ac citra contritionem vllā potioni imposita, auxiliārē vim contra perniciem eius præstant. Etenim caliditate proprietate sua potius vitia emendant. De ruta quō aduersus venena conferat, satis dictum est suprā cap. 13. Additur in posteriore versu, q̄ flos rosæ superioribus adiūctus, non modò dicta earum vim augeat, sed Veneris insuper appetitū cohibeat atq; tollat. Quod sanè de rosis potissimū intelligendū est, quæ puniceo colore rubent: hæc namq; fragrantia ac styptico suo sapore potus nocumentum remouent.

¶ De nausea marina. Cap. XXI.

Nausea non poterit hæc quam vexare, marinam Vndam cum vino mixtam qui sumpserit ante.

Cūm plerisq; necessitas incidat nauigo per marē proficiscendi, hic etiam remedia quædam aduersus nauscas & vomitiones, quibus premi solent, qui nauium insueti primū iā nauigare incipiunt, enumerare placuit: Nēpe si diuites illi fuerint, vt per dies aliquot, ante
quam

DE CONSERVANDA

Quam nauē cōscendāt, vinum suū aquā marina temperent: sint pauperes, aquā marinā absq; mistione bibant. Sic enim fiet, ut nauseas citra vllum negotiū eurent. Nam unum & præcipuē aquosum, quod Paulo Aegineta οὐδὲ πρὸς Græce dicit, stomacho vomitionib. turbato maximè conuenit. Aqua uerò marina salsa & astrictoria sua uī os uentriculi claudēs uomitiones præcidit atq; impedit. Porro uomitionib. primū iā oborientibus, nec faciliè, nec utiliter resistitur: ut quæ oīno magna ex parte præsidio esse soleant contra magnas & uehemētes ægritudines, nimirū elephātiāsin, aquā intercutem, & apoplexiā, & stomachi tum frigiditatē, tum inflationem. Si quidē ab his nō solum præseruant, sed easdem ēt iam obortas uel curāt uel certē leuāt. At si diutius crebriusq; urgeāt, adeo ut nauigantes uehementes debilitentur, comestione stypticorum & acidorum fructuum, cuiusmodi sunt mala cydonia, mala Mariana (hoc est, ut interpretatur Iacobus Syluius, poma Syluestria, ut uerò Ianus Cornarius, poma Arantia) & nostra orbicularia poma, q̄ Epiroticis malis respondere putantur, vulgo Capenduta, siue *Pommes di Capendut* Galicè uocātur, & punica siue granata acida, restinguendæ sunt. Hæc. nos uentriculi corroborant, & humorem
furfum

sursum repētem deorsum reuellunt, ac
 infernē per uentrem euacuāt, fluentēq;
 stomachum sistunt. Quin & ipse stoma-
 chus ab hisce roboratus fructib⁹, humo-
 res ad se vndarū exagitatione cōfluētes
 reprimat. Appij quoq; semē torrefactū
 ac in uino potum, confert. Absinthium
 quoq; tam in cibo. q̃ in potu sumptum
 nauseas tollit. Panis item assatus, si ex ui-
 no aquoso & odoro maceratus ingerat,
 pdest. In summa, tota uictus ratio tum
 ex acidis & uentriculum roborantibus,
 tū uapores ēt siue fumos ad caput ascen-
 dere prohibentibus, constituendā est: In
 quorum numero & lēticulā cūprimis
 in aceto, uel succo uuæ acerbæ incoctæ,
 reponēdæ sunt. Plura Paulus Aegineta,
 lib. i. c. 56. & Auicenna. 3. i. doc. 5. c. 8.

¶ De generali condimento. Cap. XXXII.

S Aluia, sal, vinum, piper, allia pe-
 troselinum,
 Ex his fac salsam, ne sit commix-
 tio falsa.

Cōmunes recensentur hoc loco ma-
 teriæ, ex quibus in mensa ἐμβαμμένα,
 hoc est intinctus, condimenta, siue sal-
 samenta ex tēpore parari possint, si spe-
 cialia defuerint. Sūt aut̃ eæ numero sex.
 Et prima quidem saluia est: Ex hac n.

lit

DE CONSERVANDA

fit condimentum in assatione siue coctura anserum & porcellorū. Hi namq; salvia per sepe farciri solēt antequā assentur: ut nimirum superfluis ac glutinosis ipsorū humiditatibus resolutis atq; dissipatis, saluie penitus sibi cum odorem, tum sapore induant. Salvia tñ post assationem reicienda & non comedēda est. Quinetiam rutilcolē & plebei homines condimentum ex salvia cōficiunt, quo in anserum esu vtuntur. Allium. n. cum salvia contundunt, ut acrimoniā depōnat & vino commiscēt. Secūda Sal: de quo infra. c. 5 2. Tertia. Vinum. Quod sane extemporale diuitum, vel nobilium cōdimentum est. Nam in sinapij, aut veriuti defectu, vinum cū sale tēperatum pro salsamento ingerūt. Porro veriutā ut hoc obiter ēt hic explicetur) Gallicum vocabulum est idē significās quod ὀπράνιον, quod est succus acerbæ vix, nōdum maturescētis. Italicē [Agresto,] Officinis agresta, Gallicē [Veriust.] Hispanicē [Agraz,] & hinc facta Latina nominis terminatione, Veriutū. Quarta, piper. Estq; rusticorū & agrestiū hominum salsamentum: quippe quibus sabbæ atq; pisa pepere condita in quotidiano sint vsu. Quinetiam ex pane tosto cum ceruisia, siue vino, ius nigrū pipe re conditū pultis instar cōficitur, quod ob id volgato iam fere ubiq; noīe piper etiam

Sal cum
vino.

Pipera.

etiam appellatur. Hoc super carnes aut
 pisces effusum in delicijs habetur. Quin-
 ta allium: hinc quoq; salsamentum ru-
 stici conficiunt, quod cum oībus prope
 cibis suis, siue assi illi fuerint, siue elixi,
 siue dulces, siue salsi, imò uerò, & cū in-
 duratis ouis esitāt. Allium namq; tri-
 tum cū molli caseo ac lacte commiscēt,
 atq; epulis deinde apponunt. Sexta pe-
 troselinum. Siquidē ex folijs eius contu-
 sis, cumq; ueriuto uel uino albo cōmi-
 stis, sit salsa uiridis, quæ cū assis fere mā-
 ditur. Ceterum silentio minime præte-
 reundum hoc loco, q̄ pro ratione tem-
 porum sibi inuicem succedētium, tum
 cibariorum ēt, quibus cum apponūtur,
 salsamenta variari conueniat. Calidis
 siquidē t̄pibus frigida, aut minima cer-
 te caliditate participantia: è contrariò
 uerò frigidis calida cōferunt. Salsamen-
 torum igitur statuenda materia est in
 æstate omphacium, turiones uitis, ace-
 tum, succus malorum limoniorum, vel
 citrāgulorum, uel Punicorum, siue gra-
 natorum, cum saccharo, stillatitio rosa-
 rum liquore, qui *ῥοδάριον* Græce di-
 cit̄, & amygdalis. Quibus t̄a interdum
 serpylli nonnihil ac petroselini ad frigi-
 ditatis commodationem addi potest.
 Temporibus frigidis aptissima consti-
 tuetur salsamentorum materia sinapi,
 eruca, zingiber, piper, cinnamonū, cya-
 rophilon,

*Allium.**Petroselinum.*

DE CONSERVANDA

rophillon, allium, salvia, serpillum, mentha, petroselinum iuscula carniū, vinum, & acetū, idq; nō acre nimis, sed vīni naturę propinquum. Temperatis autē tēpibus inter caliditatē & frigiditatem media magis congruet. Porro quod ad cibaria ipsa attinet, alia aliis, quemadmodum sane coqui non ignorāt, egent condimentis. Carni nanq; veruecinę si militer, & vitulinę, atq; capreolinę salsa viridis apponi solet, in ęstate quidem ex aceto, & omphacio, cum paucis speciebus, nempe cū petroselino, zingibere alba, omphacio, & pane tosto, eoq; in aceto vel agresta macerato, sine allii admistione: In hyeme vero eadē, sed cum largiore specierum copia, pauco allio, optimo vīno, & pauca agresta, apponitur. Nonnunq̃ vero sinapium & eruca sufficiunt. Carnibus bouinis elixatis p̃quam vtile pro condimento est, duntaxat ad vsuseorum qui recte valent, iusculum nigrum ex pane tosto, cumq; iure carniū, pauco omphacio, & pipere coctum, quod piperis ēt noīe appellari diximus. Hoc idē & pro suillis non inutile hyberno tēpe fuerit. Nihil porro verat in principio refectiōis per ęstatem carnes suillas ēt frigidas cū aceto ac petroselino mandi. Quod si tñ eadē carnes nempe bouina atque suilla, passillatę fuerint, hyeme quidem cape atq; alliu cum

cum exiguo specierum dulcium ponde-
 re, æstate vero *ῥηκάνιον* sine cēpis, aut
 paruulus capas, sed minuta planè copia
 assumere alienum non est. Sin vero ex
 carnibus subtilioribus pastillatura con-
 stiterit, repudiato per æstatem caparum
 vsu, lac amygdalarum cum omphacio
 & exiguo specierū dulciū puluere appo-
 nendū est. Ouum ēt conquassatum cum
 omphacio in fine conceditur. Hyeme ve-
 ro vinum in omphacii locum sufficere,
 adeoq; species augere operē preciū erit.
 Cuniculorum & pullorum assaturæ cō-
 uenit condimentum ex cinnamomo &
 mica panis, æstate quidē cū omphacio,
 sed hyeme cum vino. Suillæ carni assa-
 turæ per hyemem conueniet liquor, qui
 inde assando destillauerit, cū cēpis con-
 tusis & optimo vino tēperatus: per æsta-
 tem vero falsa viridis, cuius supra men-
 tionem fecimus ex vsu magis erit, Plia-
 fianorū, perdicū, & turturū assaturę pre-
 ter salē aliud non requirunt condimen-
 tum. Caponibus vero & gallinis elixa-
 tis non inutile condimentū est per hye-
 mem proprium decoctionis earundem
 ius cum pauco specierum dulcium pul-
 uere, & maximè quidem si salua, hyssō-
 pus ac petroselinum iuri simul incocta
 fuerint, æstate ius ipsum per se cum mo-
 mento croci & succo turionū vitis suffi-
 cit. Cæterum pro caponum & gallinarū
 pinguium

DE CONSERVANDA

*Piscium
falsa.*

pinguium pastillatarū cōdimento, præter exiguam specierum dulcium copiā nihil penitus apponendū est, idq; in fine tm̄, per æstatem quidē cū omphacio, per hyemem vero cum optimo vino. Pisces vero tanto calidioribus atq; acrioribus opus habent condimentis, quātō crassiore magisq; excrementitia carne & homidiore natura constiterint, concoctuq; pertinaciores fuerint. Eadē in carnibus quoq; habenda est ratio. Plura Magninus de conseruanda sanitate, parti. 3. capite. 20. & 21.

De utilitate lotionis manū. Cap. XXIII.

Lotio post mensam tibi confert munera bina.
Mundificat palmas, & lumina reddit acuta.

Si fore vis sanus, ablue sæpe manus.

Dug hic referuntur commoditates ex lotionē manuum a sumpto cibo. Primo nanque manus ipsas puras atq; mūdas efficit. Deinde vero lumina ēt reddit acuta. i. uisus aciem excitat. Et hoc quidem non per se, sed ex accidenti. Manus enim instrumenta sunt, quibus purgantur oculi. Quare puras eas atque mundas esse, conuenit. Sed de hoc abundē supra cap. 2.

De

Panis non calidus, nec sit nimis
 inueteratus,
 Sed fermentatusque, occultus, sit
 bene coctus,
 Et falsus modice, ex granis validis
 electus.
 Ne comedas crustam, choleram
 quia gignit adustam,
 Et panis falsus, fermentatus, bene
 coctus.
 Purus sit sanus, non talis sit tibi va
 nus.

Duo circa panis electionem cauenda
 esse, hoc loco precipitur. Primum, ne actu
 calidus ingeratur: talis autem maximè exi
 stit recentior, & primum iam è furno ex
 tractus. Nam cum letorem quendam ad
 huc retineat: vehemèter inflat, visceraq;
 obstruat, necesse est, eoq; ad sanitatem
 inutilis habetur. Quod. 2. Cano. tract. 2.
 cap. 372. in eum prope modum scribēs
 Auenenna innuere etiam uoluit. Nō co
 medatur calidus, sicut est, qñ videlicet è
 furno extrahitur: huius. n. quēadmodū
 & reliquorum similium vsus, propterea
 q̄ inflat, & immodicè uiscera obsepiat,
 atq; obstruat, naturæ aduersus insensu
 que est. Hic idē, vi li. 2. de vic. rat. in mor
 bis

*Panis ca
 lidus no
 cius.*

DE CONSERVANDA

bis acut. aphor. 34. Hippo. scriptum reliquit, & loco citato Auicenna cōfirmat, manifesta caliditate & recenti fuligine sitim facit, celeriterq; uaporosa humiditate facit, sed supra suspenditur, & tardè descendit. Vetere tñ facilius concoquitur, est. n. humidior. Idq; duobus potissimum modis cognoscitur. Primum ex pueris, ferè. n. ii maxime eo delectantur utpote simili. Alterum testimoniū ab ætate sumitur. Nam si uetus est siccissimus, qui recentissimus est, eū humidissimum esse oportet. Qui quidem & si uetus salubris rationi ut alimentū minus congruit, odoratu tñ præstantissimus habetur. Valenti nanque ac sua uolenti uino imbutus, & naribus ad motus, cor ipsum mirum in modū recreat, ac roborat, atq; hac sanè ratione syncope correptis utilissimè adhibetur. Imò uerò & solò eius olfactu uita prorogari nonnulli memoriæ prodiderunt. Quā proinde à Democrito factum esse, Diogenes Laërtius lib. 9. in eius uita iis testatur uerbis Cū iam ex senio deficeret, & p̄pinquus videretur mortī, mœrentem sororem, q̄ ille in celebritate Cereris moriturus, ipsa deæ uota exoluere nequiret, bono animo esse iussit, panesq; calidos sibi quotidie afferre, eos igitur naribus cū ad mouisset, uiuum se, dum ea celebritas trāiret, seruauit, Vbi uerò dies illi transierunt,

*Panis o
dor.*

fierunt, tres autē erāt, quietissimē ac mī-
nimo dolore cōclusit uitam. 109. ætatis
anno. Extat super hac re Græcum eius-
dem Laërtij epigramma tale.

Καὶ τίς ἐξου σοφὸς ὦδε, τίς ἐγγυ ἔρξε-
το σοῦτον,

ὅσων ὁππαντοδ' αἰς μίηυσε Δημοκρί-
τος:

ὅς θάνατον παρέοντα, τρεῖς ἡμέρας δα-
μασιν ἔσχευ

καὶ θερμοῖς ἀρτων ἄθμασιν ἐξέτισεν. i.

Quisnam tam sapiēs nīsus, qui tale patrarit

Vnquam, quale sciēs, omnia Democritus.

Qui per tres tenuit præsētia fata dies, &

Illā recens cocti panis odore aluit.

Plura hac de re Conciliator differen-
tia. 155. & Manardus lib. 18. epist. 6. Se-
cundum, ne uetustate induratus, siue
mucidus edatur. Naturæ. n. humanæ, p-
pterea q̃ nimium exiccet, melancholi-
cumq̃ue succum generet, pro alimento
non conuenit.

SECVNDO loco quinque enumeran- *Panis*
tur panis electi conditiones. Prima, ut *electio.*
sit bene fermentatus. Siqui dem cōcoctu
inter panes, ut lib. de alimen. facul. c. 9.
Galen. attestatur, sunt facillimi, qui plu-
rimum sunt fermentati, & pulcherrimē
subacti, quique in clibano igne modera-
to fuerint assati. Porro qui fermento
oīno caret, nemini prorsus est accōmo-
dus. Qui uero parū habet fermenti, hic,
iuxta

DE CONSERVANDA

Iuxta Auicēnē snām, ubertim quidē nū-
 trit, sed nisi multo exercitio ac labore
 fatigetur, qui eo utitur, prōptē læditur.
 Iecoris. n. meatus, p quos fertur alimen-
 tum, obstruit, lienis imbecillitatem au-
 get, calculos deniq; in renibus gignit. Se-
 cunda, ut sit oculatus, id est, rarus, poro-
 sus, & minimum ponderis magna mole
 nobis prestans: Hinc. n. viscositatem om-
 nem sublatā esse perspicuum est. Parum
 tñ, si Auicēnē credimus, alit, uentrē ex-
 crementis implet, & facilē per intestina
 descēdit, quēadmodum ille quoq; qui,
 ex farina a furfure nō separata, & fur-
 fure a pura farina non separato fiat,
αυτοπυρος siue *συγκομισός* à Græcis, à
 Galeno uerò *πιτυρίας*, id est, fursura-
 ceus, & à Cicerone cibarius appellatur.
 Furfur. n. cū nihil facultatis habeat
 absterforiē, meritū intestinis irritatis ve-
 lox sit eius deiectio. Ijs aut cōtrarij qui
 dem sunt panes purissimi, plurimū pon-
 deris exigua mole habentes, oīum uerò
 panum tardissimē deijciuntur. Tertia
 ut plurimum ab artifice sit subactus, &
 in clibano mediocriter calido bellē per-
 coctus: male nanq; coctus cū egrē con-
 ficitur, tum uētriculum etiā grauat. Qd
 Auicēnæ etiā testimonio confirmatur,
 qui loco citato ita fere inquit: Panis qui
 non probe percoquitur, plurimum qui
 dē nutrit, sed si quis priuatus, & ab exer-

cita-

citatione alienus, eo vti voluerit, celerimè in obstructionis periculum incurret. Huius èt generis est in patella coctus. Nā partes ipsius intimæ & inus bellè elaborantur: Sed de hac conditione abunde suprā c. 9. in tritico dictum est. Quarta, vt mediocri sit sale cōditus: dulcior. n. obstruit, falsior exiccat, qui verò in vtriusq; excessus medio cōsistit, si ipsi cætera oīa ante pariter adfuerint optimū præbet alimētum. Modus verò satis gustu iudicandus est, qui nanq; in lōgio ri huius mistura offenderit, prauus existit. Quatenus igitur gustus nullum adhuc sensum tristē ex ea mistura percipit, ea tenens ipsius copiam augere præstitit. Quinta, vt ex optimis granis, laudatissimo nimirū tritico sit confectus; de quo satis superq; dictum est. c. 9. Tertio demum loco præcipitur, vt ab esu crustæ panis, propterea q̃ choleram adustam atq; succos melācholicos generet, abstinēam⁹: quatenus. n. ipsa adducta & sicca est, succum etiā inde genitum adustum & siccū esse oportet. Quod Galenī testimonio confirmatur, qui in 4. Hipp. lib. de vict. rat. in morb. acut. cōm. 103. ita scriptum reliquit: Ob assationē am busta, tum ad succi bonitatem, tū ad concoctionem sunt inhabilia, choleraq; pariunt p̃p̃ eam, quæ his accidit acrimoniā. Meritò igitur nobiles, qui natura bi

K

liosi

DE CONSERVANDA

*Craſta
panis.*

ſiſi ſunt, vtranq; ſibi cruſtam, tã ſupe-
riorem, q̃ inferiorem auferri à pane, cu-
rant: quos præcellentes Eccleſiarũ pro-
ceres, atq; delicatiores obſonaticis ſpe-
culationis magiſtri imitantur. Deligen-
da itaq; è pane medulla eſt: quippe quæ
melius, firmitus, atq; velocius, q̃ cruſta
præſtet alimētum. Iſ tñ qui ſani adhuc
ſunt, ſed ventriculum habent humidio-
rẽ, quiq; extenuari cupiunt, cruſta non-
nunquã poſt alios cibos veſci concedi-
tur: vt quæ p̃ſumptos cibos deorſum ſub-
ducatur & os ventriculi roboret. Vltimi
duo verſus optimi ac ſaluberrimi panis
quinq; notas continent: nẽpe vt ſit pro-
bẽ ſalitus & fermentatus, vt bene perco-
ctus, vt purus ac ſanus, id eſt, conſectus
ex granis mundis, & validis, ac bonis eſ-
ſe collectis, quæ imbrium multitudine
vitiata non ſint. Quod Auicenna loco
citato iis fere verbis innuere ẽt voluit:
Oportet, inquiens, vt panis ſit mundus,
ſalitus, belle ſubactus, frumentatus, pro-
bẽ coctus, & hoſternus, hoc eſt, poſt bi-
dium non reſoſitus. Minimẽ præterea
ſilentio prætermittendum, quod maior
panis portio eſt comparatione ſemper
ſumẽda ſit ad piſces, herbas, & fruſtus
humidiores, q̃ ad carnes & oua: rursus
ad carnes maior q̃ ad oua, & ad mollia
oua copioſior, q̃ ad dura. *Additio.* Tri-
zum in ſcholis Medicorum eſt dictum.

Diſſer-

Differtionē utiq; oēm incōmodam: verum quæ ex pane fiat, pessimā. Quod sanè desumptum est ex. 3. 1. doct. 2. capi. 7. Auicēnæ, vbi inter reliqua sic fermè scribit: Panis impedimentum, vbi non percoquat venter, maximum censi debet. Carnis vero non ita. In stomacho quippe residet diu, onere imprimis molesto, quod si non cōcoctus satis, denique dilapsus fuerit, hepar præfareit, ac meseraicas. Caro aut maiorem ducit cum humano corpore similitudinem, proinde ex ea minus prouenit nocuenti, & hepatis, aut meseraicarum præfatio leuior, accurrationi min⁹ minusq; obstitēs, imbibentibus membris longe proclini⁹, ob cognationem quandam carnis succum, q̄ panis. Hæc Cælius Rhodiginus lib. 5. c. 36. lectio. antiqua. Sciendū præterea, quod panis ex farina cribro succretā, & a fursure repurgata, maius ac purius, præstet alimentum fursuracens verò. i. cui fursuris nonnihil commistū est minimum quidem omnium nutriat, sed facili⁹, ceu antea ēt dixim⁹, p aluū subeat. De Pane plura Galenus libr. 1. c. 9. & 10 de alimen. facul. & lib. 5. cap. 8. de sanitate tuenda.

De carne porcina. Cap. XXV.

Est porcina caro sine uino peior ouina,

K 2 Si

DE CONSERVANDA
Si tribuas vinum, fuerit cibus ac
medicina.

Priore uersu carnis porcine instituitur cum ouilla comparatio: nepe, q̄ porcina absq; vino sumpta, q̄ ouilla peior habeatur. Porro q̄ praua sit ouilla, Galenus libr. 3. de alimen. facul. c. 1. ijs confirmat verbis: Agni carnem habent humidissimam ac pituitosam. Ouium uero excrementosior est, ac succi deterioris. Hac ipsa tñ ouilla, quæ bonum aliqui succum generat, peior esse, si absq; vino edatur, hoc loco asseritur. Idq; non aliā certè ob causam, nisi q̄ & ipsa pituitosam habeat substantiam, quæ quidē uino corrigitur, & ad simmetriam perducitur. Altero deinde uersu innuitur, eandem cum uino sumptam, supra q̄ q̄ ualentissimè nutrit, facultatem ēt habere ceu medicamenti, ut quæ humectando corpus inalteret: Id quod de porcellis assis potissimum atque apris pulcherri-me apparatis intelligendum est. Cæterum carnes porcine, quæ sale condiuntur, ac Sole deinde vel fumo exiccantur (quemadmodum apud nos in annū reponendæ, & rusticis ac plebeis hominibus apparantur) ouillis nihilo meliores censendæ sunt, siue cum uino, siue absq; uino mandantur. Quare de assatis porcellorū carnibus, siue aprugnis hoc ipsum

sum quod hic traditur, eò uidelicet quo
diximus modo accipiendum est.

ILia porcorum bona sunt, mala
sunt reliquorum,

Ilia siue omasa. i. pinguiora porcorū
intestina cum reliquorum animalium
intestinis hoc uersiculo conferuntur:
quantumque ad uictus salubris rationē
attinet, aliorum animalium intestinis
natura multò cūm præstantiora, tum
suauiora sunt, ut testis est cap. 11. lib. 3.
de alimen. facul. Galen. Neque ullius ēē
animalis intestinis libentius q̃ eorum q̃
sanguine referta, uel pinguia admodū
sunt, uescimur. Eiusmodi aut porcum
primis habent. Iam uerò & sanguis suil
lus humidus est, & minus calidus huma
no maximè temperie similis: siquidem
& carnes suillæ humanis sunt similes.
Cum itaque porcorum intestine sangui
ne plena sint, neq; aliud animal ex brut
tis facilius tū sagineur, tū pinguescat,
non abs re intestinis eius libētius uesci
mur. De carne suilla abundè suprà c. 7.

¶ De Musto. Cap. XXVI.

IMpedit urinam mustum, soluit
cito ventrem.

Hepatis ἐμπεδνι splenis generat
lapidemque,

K 3 Quinq;

DE CONSERVANDA

Quinq; referuntur hoc loco incommoda, quæ vini recentis siue musti potum sæpius excipiunt.

Musti notamenta. PRIMVM quidem reddendæ urinæ impedimentum est quod dupliciter intelligendum est. Vel .n. crassitudine, q̄ ex multa terrenæ facis admittance obtinuit, usque eo hepar adeoq; rens ipsos obsepit atque obstruit, vt urina penitus supprimatur, vel certe consuetum eius reddendæ morem ac ordinem immutat. Id quod de mustis nonnullis Rhenensibus ac aliis quibusdā subtilioribus nemini dubium est. Siquidē fœces eorum terrena & nitrosa qualitate p̄ditæ sunt, atq; eam ob rem, vbi in vesicam descenderint, ipsam mordicant, urinamq; inordinatē ac præter morem consuetum, p̄fundere cogunt.

SECUNDVM, facilis ac cita ventris solutio: viscera .n. nitrosa siue salsa fœcis suæ qualitate abstergens ad deiectionē incitat, idque præstat, primò quidem fœcis acrimonia, deinde flatuū ē, quos progignit multitudo: tertio vero propterea, q̄ ad coquendum sit difficile, ac stomachum grauet cito deorsum subit, inferioremq; ventriculi meatū, qui Græcis piloros, nobis autem sanitor, & inferius os ventriculi, Barbaris Portonarius appellatur, cōpressum, arctissimēq; coactum & contractū aperit. Quæ causa

sa est, cur promptus aluum subducatur, potior in ea est, quod nitrosum quippiam ipsi insit, ac tergendæ facultas.

TERTIVM, bonæ hepatis temperaturæ noxa. Hepar. n. quemadmodum. 3. I. doc. 2. c. 8. Avicenn. confirmat, plurima fecis cōmissione obstruit, flatuū multitudine debilitat, & dysenteriam hepaticam inducit. Pari modo & καχεξια, ac reliquas pravas hepatis ægritudines diuersas nimirum hydropis species generat.

QVINTVM, Splenis ac cōstitutionis eiusdem offensio: Siquidem hoc viscus, æquæ obstruitur musto atq; hepar, imò uerò & duro insup tumore quẽ σκίρρον Græci dicant, haud raro corripitur.

QVINTVM, calculi generatio, & potissimum in renibus, qui colore ruber est, & friabilis. Hunc eā maximè ob causam mustum generare dicitur, q̃ substantia constet crassior, adeoq; crassitudine renes offarciar. Et hoc uerè quidem de musto dulcioris uini, cui nitroscæ ac mordicantes faeces admistæ non sumit, intelligitur. Nam cui eæ admistæ sunt tātum abest à generatione calculi, ut nihil ei magis possit esse contrarium, quippe q̃ urinā uehementer moueat, ac prouocet. Eiusmodi uerò nonnulla ex Rhenensibus inuenias, quæ non modò arenulas secum per urinam agant, sed meiere et frequentius cogant, Frequens porro mi-

DE CONSERVANDA

Actio arenulas iam adhærescentes motu suo abstergit & aufert. Quare, &c. Plura infra capite quadagesimo quinto.

¶ De aquæ potu. Cap. XXVII.

Potus aquæ sumptus comediti incommoda præstat. Hinc friget stomachus, crudus & inde cibus.

*Aquæ potus
noxi-
us.*

Duplex noxæ genus inter edendum aquæ potum consequi, hoc loco asserit. Primo namq; uentriculum infrigidat, & relaxat, maximèq; oïum cibi appetentiam deicit. Deinde concoctionem interrumpens cruditatē generat. Pendent aut ea potissimum, ut testis est lib. 7. metho. meden. ca. 6. Galenus, ex frigiditye eius oïa, cuius culpa & in præcordiis diutissimè moratur, & fluctuationes excitat & inflatum mutatur, & corrumpitur, & ita uentriculi resoluit robur, sic ut deterius ob id concoquat. Proinde eodem in loco Galenus et præcipit, ne ilico post cibum largius bibatur, videlicet antequam cibus fuerit concoctus. Siquidem innatim tibi si bibatur, ita ut eos uentriculi corpus per interpositum numorem non contingat, quod innuere etiam 3. 1. do. 2. c. 7. his ferè verbis Auicenna voluit. Neq; post cibū multa bibenda est aqua, quæ

quæ inter ipsum, videlicet cibum, & vetriculi corpus, separationem faciat, & fluctuationis sensum inuehat. Hoc idem sequente est capite, nepe octauo, in hunc propè modum scribens attestatur: Cùm à comestione natura cōcoctioni studet, si tm̄ aque exhaustum priùs fuerit, quantū cōmodè ciborum p̄missioni sufficit, tum ea quæ succedit aque potio, inchoatum cōcoctionem turbat, atq; impedit. Idem in Canticis sectio. 2. aphor. 29. & 30. Aquæ potu in mensa vti dū non est, nisi ratione adherentiæ & tardioris descensus buccellæ. Aqua. n. cum cibo sumenda non est. Quem locū Auerrhoes exponens inquit: Causa quidem huius est, qm̄ aqua, quæ statim à comestione bībitur, antequam ingestus cibus a ventriculo incalescat, infrigidat, cōcoctionē impedit, & cruditatem parit. Eadem est causa est, cur ingestus cib. ventriculo innaret, neq; eidem adhareat, nec uniatur, vt ipsum, sicuti par est, conterat. Actio namq; ventriculi in sumptū cibū ut cōterendo simul & coquendo. Vnde simile quiddā succedit, quale solet cū multum aque in lebetem feruentem infundimus: nam tū caloris vis in elixādo hebetatur. Ita & in ventriculo contingit. Nam & cibi in corpore cōcoctio elixationi similis est, vt disertè admodū docet Aristoteles lib. 4. meteor. c. 3. & post

K 3 eum

DE CONSERVANDA

eū Galenus lib. 3. de facul. natura. cap. 7.
 Exigua tñ aquæ potio, quæ paulatim &
 quasi sugēdo sumitur, ante cibi descen-
 sum cōcedi pōt, nempē vt per eam cibi
 prōptius ventrem pertinent, & ad infe-
 riora descendat, idq; magis adhuc si si-
 tis etiam molestans ad bibendū vrgeat.
 Exigua. n. frigida potio, eo, puod dixi-
 mus, modo sumpta, ventriculū alleuat
 ac colligit. Alleuat quidē, quia sitim ex-
 tinguit, & cibi descensum promouet.
 Colligit verō quia partes eius in vnū co-
 git. Et hoc ex locis Auicē. iam citatis
 satis liquet. Cæterū notandū, q̄ quis
 in depulsiōe sitis aquæ q̄ vini pot⁹ ma-
 gis conueniat, oībus tñ quæ valetudini
 tuendæ sunt consideratis, vinum haud
 dubiè præferendū est. Nam dato ac con-
 cesso q̄ in sitis extinctiōe (quæ, ex Ari-
 stotelis & Galeni snā, est appetitus fri-
 gidi simul & humidī, aut alterutrius):
 aqua in vniuersū sit melior, quia frigi-
 da & humida, & naturaliter tñ in cibi
 permissiōe, & eiusdē ad oēs corporis
 partes dilatione, vinum præstantius ha-
 betur. Siquiēem facilius quū p̄p̄ sub-
 stantię tenuitatem, tñ actionis celerita-
 tem cibis permisceretur. Quinetiam na-
 tura eo magis delectatur, adeoq; citius
 attrahit & alijs cibis permiscet: idq; eo
 excellentius ēt, q̄ hæc mistio per modū
 quendā fiat ebullitionis, quā vinū vt iqs;

cum

*Aqua si
 tis extin-
 guenda:*

cū sit potestate calidum, adiuuat, aqua
 verò ob innatam frigiditatē turbat atq;
 impedit. Et sic oībus perspicuum fit, ui-
 num in ciborum tū p̄missione, tū dela-
 tione aquæ perferendum esse, quippe q̄
 substantiæ tenuitate & genuina calidita-
 te prōpte permeat & penetrat. Nā quæ
 calida simul & tenuia sunt, facile pene-
 trant: quo fit, ut uinum ēt, quam aqua,
 magis ad oēs corporis partes deducat.
 Aquæ nihil inest potestate calidi, nihil
 substantiæ acree, nihil ignee: vnde tar-
 diuscula sit, & plurimū tēporis moret,
 adeoq; oēm cursum īpediat necesse est.
 Adsignat p̄terea, & alia ratio cur aqua
 vino in potu sit postponenda, nēp̄e hæc,
 q̄ aqua cū per se neq; cōcoquat, neq;
 nutriat, alimēti in nutritionem uel ma-
 xime impediat. Atq; inde sanè cibi oēs,
 quantò aqueæ naturæ magis participes
 sunt, tantò minus nutriunt. Vinum igitur
 cōmodius cum cibo bibitur, quippe
 p̄ non solū non impediat nutritionē,
 sed multum ēt iuuat: Maximè n. celerri-
 meq; tum nutrit tū instaurat, quēadmo-
 dum suprā c. 8. & 11. abundè ostēdimus.
 Insuper & hoc notandū q̄ Aquæ potio,
 Auicēna. 3. 1. doct. 2. c. 8. teste, non inter-
 edendum mō, sed in alijs quoque certis
 quibusdam uitæ studijs noxia existit. Et
 primò quidē, si ieiunio stomacho suma-
 tur, tunc n. liberè ceu nullo retinaculo

DE CONSERVANDA

*Aqua
crapule
confer.*

prædita ad principaliora membra penetrās infusa sua frigidityte calorem innatum aut extinguit, aut certè debilitat. Et hoc potissimum in homine uerè ieiuno. Nam ebrio maximum quāque leuamen adfert, neque ipse quicquā inde lēgnis percipit, si ieiunus aquā bibat. Idque eā maximè ob rem, quod ieiunus ebrius non fit omnino ieiunus, aut stomacho uacuo, sed nonnullas et tum retinet hēsternę crapulę reliquias: eas igitur, cū nitrosa qualitate præditæ, ac ob id perquā molestæ sint, aqua cōtemperans stomacho absterget: quinetiam vapores ad caput tendentes eorum reuellit, ac rotum uentri culi habitum in pristinum quodāmodo statū reponit corroboratque, ita ut alimentū rursus appetat, cōtineat, & cōcoquat. Secundò, si ab exercitatione uehementiore, aut statim a coitu sumatur: tunc n. pori corporis aperti, ac robur non nihil dissolutum est: aqua igitur in profundum penetrās calorem innatum aut extinguit, aut certè deteriore reddat. Tertiò, si mox à balneo sumatur, idque eis potissimum qui uacuo uētre loti fuerint. Siquidē cutis ipsorum laxata iam, & meatus immodicè aperti sunt, quare aqua, ut dictum est, liberè ac citra ullum obstaculum penetrās in summū uitæ discrimen perducit. Hinc est, quod Auicenna. 6. 4. trac. I. Sum. I. ca. II. ita ferè scriptum

ptum reliquit. Ex aqua frigida, quæ ieiū
no stomacho, aut ilico post balneum, si-
ue coitum bibitur, bonæ temperaturæ
corruptio & *ὁσπρωγίς*, timenda est.
Quartò si deprauatæ sitis, quæ ebrijs sæ-
pe, ac alijs quibusdā uentri ac gulæ ser-
uientibus media nocte aut summo ma-
ne oboritur, depellendæ gratia sumatur.
Frigidæ. n. potu tum concoctio impedi-
tur, tū resolutio ac dissipatio uini poten-
tis, uel falsi aut biliosi humoris i ore uē-
triculi cōtenti, prohibetur. Quo fit, ut
sitis aquę uehemens statim urgeat, & tē-
poris spacio magis augeat. Proinde hæc
sitis somno tutius placabitur, per hūc. n.
humores prædicti sitim excitātes conco-
quuntur & descendunt, ideoq; ut subin-
de cesset sitis necesse est. Quod si uerò
sitis uehementior fuerit, q̃ ut frigidi ac-
ris inspiratu, aut oris collutione sedari
possit, aquæ frigidæ potu restringenda
est, nam melius est concoctionē aliquan-
tis per impediri, q̃ multa siti uentriculū
accendi, præsertim ex meraciore uino.
A qua igitur frigida ex uase stricti orifi-
cij, siue gracillis colli bibenda est, ut plu-
rimū temporis moretur in orificio sto-
machi, ualentiusq; sitim mitiget, ac de
ea sapius ēt, sed paululū sumēdum est,
ne concoctio penitus excludatur. Quin-
tò, generaliter ac ommuni ratione sa-
nis op̃est, si multum aquæ frigide bibāt.

Cale-

DE CONSERVANDA

Calorem. n. innatū extinguit, pectus of-
fendit. ciborum appetentiam deijcit, &
neruosis oībus aduersatur partibus, ut
testis est lib. 5. apho. 18. & 24. Hippocra-
tes. Prudentissime igit monuisse videt̃,
quisquis ille fuerit, quia ita cecinit.

*Vina bibant homines, animantia cetera for-
tes.*

Abstine ab humano pectore potus aqua.

Veruntamen aqua temperate frigida
appetentiam amissam reuocat nonnun-
quam non per se quidem, sed ex acciden-
te. Ventriculū namq; ac vnā uillos eius
in vnum cogendo firmat ac roborat.

De carne vitulina. Cap. XXVIII.

Sunt nutritiua multum carnes
vitulinae.

Laudibus hic efferruntur carnes vitu-
linae, eo q̃ alimentum corpori suggerat
non mediocre: Et hoc satis ex Auicenna
constat. Nam. 3. r. doc. 2. ca. 7. inter cate-
ra praecipit, ut eibus sanitatis tutelae cō-
ueniens sit talis, quales sunt carnes, &
proprie hœdorum, & vitulorum lacten-
tium paruorū, & agnorū anniculorum
ut quae consimilis ferè sint naturae, & fa-
cile in sanguinem commutentur. Gale-
nus quoq; lib. 3. r. c. 1. de alimen. facult.
Carne vituli lactentis, sex uel octo heb-
domadarum, assatas, ut optimas tum
ad coquendum, tum ad succū bonū ge-
ne-

nerandum, tum ad nutriendum, cōmē-
dat, Sed de his abunde dictū est suprà. c.
7. Ideo nō est cur hic plura referantur.

¶ *De auiibus esui aptis. Cap. XXIX.*

SVnt bona gallina, & capo, tur-
tur, sturna, columba.

Quiscula, phasiades, merulæ,
simul ortygometra,

Perdix, frigelusq; , tremu-
lusque, amarellus.

Agitur hoc loco de præstātia alimen-
ti, qđ ab auiū genere sumit: enumeran-
tur aut quatuordecim, sed ita quidē vt
inde & reliquarū iudicia facillē colligas.

PRIMA, gallina est quo noīe non so-
lūm gallinæ iuuenes mediocriter pin-
gues, sed galli et gallinacei hoc loco in-
telligendi veniunt. Siquidē horū oīum
caro (vt copiosē admodum differentia,
68. Coneiliator ex Haly, Auenzoari,
Auerrhois, & Mesuę sentētia probat)
alimenti est inter aues optimi, quia fa-
cile in sanguinem vertitur, & parū ex-
cremētosa est. Caro aut gallinarum est
melior q̃ gallorum, nisi sint castrati. Ni-
grarū quoq; & quę nondū pepererunt,
est melior & leuior: vt gallosū, qui nō-
dum coierunt. Miram in corpore obti-
net cū ipsius temperamenti tum hu-
morū

Gallina.

DE CONSERVANDA

morum æquandorū facultatē. Ijs maximè conuenit, qui vita in ocio ac quiete degunt, quiq; leuiori ingenio ac mēte sunt. Colorē uiuidū comparat, vocē clarificat, genitali semini adijcit, & cerebri substantiā auget. Iusculū eorū optima leprosis medicina est. Ad hæc gallorum cum gallinis nondum coeuntiū testes, deperditas in morbis vires mirificè restitunt; q̃ ob causam hecticis, & marasmo laborantibus, morborumq; diuturnitate macrefactis vtiliter exhibentur. Insuper & semen prolificum suppetitant, & Venereas roborant vires. De crepitorum aut̃ precipuè gallorū caro nitrosa & salsa cibo inepta, medicamentose est iure suo. maximè, potissimū verò gallorum ruforū, qui ad motum sint alacres, ad coitum ardentes, ad dimicandum fortes, obesorum & macrorū medij, quoq; vetustiores, eò magis sunt medicamentosi. Plura Mesues libr. 2. de medicamen. simp. purgan. distinct. 1. capit. 23. Simeon Sethic in Syntagma. & Aui-cenna. 2. Canon. capite. 296.

Capus.

SECUNDA, Capo siue capus: hoc nomine seminare galū vocant, cum fuerit castratus, sicuti à M. Varrone lib. 3. c. 9. & Columella lib. 8. c. 2. de rustica traditur. Hic, n. in cibis gravior est utpote remoto Veneris vsu pinguior, atq; salubrioris alimēti redditur. Quare cum voluptate

VALETVDINE. 105

voluptate assumitur a, ventriculo, ac facilius concoquitur. De hoc Platina libr. 5. de honest. uolupt. Oïum auium laudes quantum ad obsonia pertinet, vna caro gallinacea comprehēsa est, quid. n. popinis afferunt reliquæ altilis, qđ non vnus captus in se habeat, siue elixū, siue assum velis? Eius auis patina stomachū iuuat, pectus lenit, uocem sonoram facit, corpus obefat, &c.

TERTIA, Turtur: huius quoque caro *Turtur.* cibus annumeranda est, nulla oïno ex parte dānandis, q̄ neq; tennes neq; crassi sunt, sed ueluti in symmetria, omnisq; excessus mediocritate consistunt. De ea Galen. ca. 7. libri de attenuante diætā, in hunc scribit modū: Qui non exercetur, mandandæ ei erunt modicè non modo gallinæ, sed columbæ et, ac turtures. tametsi turtur temperamento est sicca, & potissimum quæ in mōtibus degit, itaq; uesci quis poterit eis innoxie, recens tñ turtur non modo non est medenda, sed nec perdix, nec alia oīa, quæ carnē habēt moderatè siccā, sed ubi unum diem ad minus suspenderis, ita demum mandās licet. Porro palumbis, præter q̄ q̄ carnē habent columbis, & perdicibus, & turru-ribus duriores, difficilem etiam ad co-quendam & excrementitia habēt. Perdices uerò, ac turtures, neque durissimas habent carnes, neque concoctu difficiles neque

DE CONSERVANDA

neq; prauo succo uitiosas, sed & ipsarū
durities, si mortuæ uno die asseruentur
facile vincitur, fiuntq; friabiles oīno at-
que in culpata. Alimentū. n. corpori dāt
laudabile, sanguinemq; minimè visco-
sum generāt, & crassi ac tenuis mediū.
Proinde quibus salubris cibus curæ est,
eos, ut arbitror, his nti conueniet. Hæc
ille. Plura Galenus in libro de cibis bo-
ni & mali succi cap. 3. & Rhazes aphoris-
mo. lib. 3. aphor. 17.

Sturnū.

QVARTA, quorundā opinione stur-
nus est, quem ἰσὺς Græci uocant: auis
nigra, albis maculis distincta magnitu-
dine merulæ Eius generi proprium ca-
teruatim uolare, & quodam pilæ orbæ
circumagi, oībus in mediū agmē tendē-
tibus, sicut ab Aristotele lib. 9. ca. 26. de
historia animalium, & à Plinio libr. 10.
c. 24. traditur, Germanicè [*een Spreen.*]
Gallicè [*vn Espreuiter.*] Hispanice. [*Estor-
nino.*] Galenus: libr. 6. cap. 16. de sanitatē
tuenda, inter per dices, attagenas meru-
las, & turdos, quæ quidem boni succi es-
se ab oībus existimātur, sturnos ēt com-
memoraticum in à multis illaudabilis
esse alimentū iud cetur, quippe qui me-
lancholicum atq; uitiosum generat suc-
cum, & cicuta, quæ uenenū esse ab oībus
statuitur, uescantur, ut est apud Galen-
libr. 1. ca. 2. & lib. 3. c. 17. de simp. medica-
facul. Huic obiectioni Aloysius Müdel-

ia

la sic occurrendum putat. Nempe Gale-
num in 6. de sanitat. tuend. in calculi re-
num uitio sturnos tanq̃ tenuis alimen-
ti approbasse; itemq; palumbes & passer-
culos, q̃ in turribus nidificāt, πυρ/ιτας
Græci uocant. Vel sturnos non ita for-
tasse improbi succi esse, præsertim iuue-
culos, vt uulgus putat, quædam nanque
sunt animalia, quæ adhuc in tenella æta-
te existentia, boni sunt succi, ut uituli &
hædi, si uero annosa fiant, prauī. Hæce-
nim, ut ait Gal. lib. 3. de alimen. facult. c.
1. & concoctionis, & boni succi, & nutri-
tionis laude carent. Multo autem ma-
gis Galeno credendum est, q̃ uulgo ita
inconsultè aliquam generalem proferē-
ti. sententia m. Neq; et quod veneno pa-
scentur ab horū etu abstinendū est. Nō-
nulla. n. animalia sunt, quæ licet uenenis
quandoq; nutriantur, boni tñ sunt suc-
ci, quemadmodum de sturnis ita cōme-
moratis cōstat. His. n. cicuta nutrimentū
est, hominī medicamentū. Siquidē stur-
norū natura cicutā in substantiam suā
vertere pōt, quod hominū non pōt. Sūt
tñ quibus Starna hoc loco magis arri-
deat, vt pereā auis accipiat. grandiu-
scula, magnitudine anseris, colore cine-
reo, cuius caro succi sit laudabilis, præ-
sertim iuenculæ. Atq; ita sanè Rhazes
lib. 3. ad Almanforem ca. 10. intellexisse
uidetur, ybi hanc reliquo auium genere
præferens

Starna.

DE CONSERVANDA

preferēs in eum prope modum scriptū reliquit : Starnæ caro inter aues leuissima, atq; his, qui attenuante victus ratione delectantur, conuenientissima inueniuntur. Vel per Starnam auis forma & magnitudine pusillæ perdicis intelligenda est. Sic Rabbi Moses accepisse vī. ita ad Iudæos inquiring: Pari modo nec starnæ dño nostro conuenire putandæ sunt quia ventrem constringunt. Sed hanc proprietatem alii perdicibus adscribunt. Nam carnes earū, sicuti a Simeone Serthi & Rhaze loco paulò ante citato, asseritur, ventrem sistunt. Quinetiam Baldachus quidam non contemnendus autor starnas mirificè commendans tabula. 15. de rebus non naturalibus; ita fere scribit, Starnæ, phasianorum, ac perdicum naturæ propinquæ sunt, & secundum ordinem sese in temperamento & subtilitate habent. Preglantissimæ n. sunt starnæ, mox phasiant, deinde perdices vt quæ reliquis excellentius desiccent. Docet præterea Ioannes Michael Sauonarola, ab harum trium esu abstinendū esse, tum iis qui quamlibet actionem forsem ac vehementem obeum, tum sanis etiam, vt si quando morbus aliquis inciderit, habeant quod ultra consuetudinem ad edendum imitet,

Colūba.

QVINTA, colūba, auis uulgo nota, quæ cum biliosam admodū habeat carnem.

VALETVDINE. 107

nem, sanguinem moderato crassiores
& calidiores necessariò gignit: atq; ob
id febres nōnunquā facit. Quare in pa-
stillis potius cum aceto, aut omphacio:
& coriandro preparata, q̃ assa menden-
da est: ita namq; exuperantia calidita-
tis ei⁹ ad *συμμετρίαν* cōmodationēq;
reducitur. Renes frigiditate dolētas iu-
uat, femini genitali & sanguini adijcit:
sed caput atq; oculos lædit. Quinetiam
leprā, si frequentius vsurpetur, generare
fertur. Nō minimum verò reliquis pul-
li eius volucres tū succi probitate, tum
cōcoctionis facilitate præstant. Inuolu-
cres. n. calidam humidam habent car-
nē atq; excrementitiā, & maximè do-
mestici. Ex columbis. n. vt Oribasius tra-
dit lib. 4. ad Eustachium cap. 1. agrestes
domesticis præstantiores sunt, & oīno
agrestia domesticis præcellunt. Electio-
res quoq; pulli sunt per Ver & Autum-
num quā per Aestatē atq; Hyemem ex-
clusi fortiq; Porriò antiquē & annosā nō
solū colimbæ, verū & turtures, tū ob
caliditatis & siccitatis excessum, tū verò
& coctionis difficultatem vitandę sunt.
Plura Simeon Sethi in Syntag. Rhazes
lib. 3. c. 10. ad Alman. Auic. lib. 2. Cano.
c. 133. & Auerro. lib. 5. collectan. c. 32.

SEXTA, Quiscula: vulgare nomen *Quiscu-*
à sono fictum noterici Qualcā vocant, la Cotur
Latinis (ut Festus ait) dicta ē Coturnix, *xxx.*
itidem

DE CONSERVANDA

Itidem a voce, à qua multis auibus nomina indita sunt, oritur à Græcis appellatur, Germanicè, *ee Quac Kel.* Gal. *vne Caille*, Hisp. *Codorniz*. Caro eius iuxta Auerrhois sniam, temperata est, ad caliditatem tñ paulo propēior, ac tenuis substantiæ, optimiq; succi: quare sanis, ac iis qui conualescunt, alimentum est ad bonam ualitudinem accommodatissimū. Verūm Psello. Isaaco, atq; aliis quibusdam non aspernandis Medicinæ scriptoribus Coturnix auis est, tum ad concoctionem, tū ad succi bonitatem inhabilis: ut quæ & veratrum comedat, & morbo comitiali corripiatur: vnde Auicenna. 2. Cano. c. 154. ab eius usu suadet abstinendum velati a tetanum & spasmū inducente. Vbi notandum tñ, Auicennā non ob id solum coturnicis cibū improbare, q̃ elleboro nutriatur, sed et q̃ talis facultas spasmum ac tetanū generandi, illius infit substantiæ. Hac ratione igitur Galli coturnices cum molli ac pingui caseo pastillatas edere cōsueuerunt. Pōt et per coturnicem intelligi alia quedam auis perdicæ aliquantulam maior generis, rostro, & pedibus rubenti colore, reliqua verò pennarum facie ad leucophaeum vergente, quæ Italarū uulgo Coturnix appellatur: estq; de Alpinarū uolacrarū genere, & in syluestribus, & frigidis locis, montibusq; versatur & degit, neque

areque ab Italicis regionibus vnquam recidit. Cuius autem speciei apud veteres fuerit, nondum satis cōpertum habetur sed ex gustu, & odoratu, & loci natura, in quo continue cōmoratur, & ex iis quibus pascitur (nā illa grati admodū sunt odoris) boni & laudabilis esse alimenti iudicanda est, & propterea in cibis meritiò ex petenda. Quo sanè modo Rhazes etiam li. 3. c. 10. Ad Alman. coturnicem accepisse vī, cum ei secundū post starnā bonitatis locū tribuit. De vtraq; coturnice cū plurima tum cognitu pulcherrima habet Aloysius Mundella epist. 6.

SEPTIMA, Phasianus, quē à Phasīde amne apud Colchos, vbi primum cognitus est, ita nuncuparunt. Hec est decantata oīum librīs auis, quam primā ferē in mēsis esse iudicant p̄p carnis bonitatem, à scopo de temperamētis ciborum iudicia auspicantur, succi n. probitate & iucunditate longe ceteris ancellit, neq; solum ad robur quoq; cōcilian dū accōmodatissima est. Caro. n. iuuentulī ac pinguis cōualeſcentibus & morborū diuturnitate macrefactis optimus cibus est. Sed ob nimium atq; immensum precium Principium duntaxat mēsis atq; magnatum dicata est. Meminit Phasianī Galenus lib. 3. de alim. facult. c. 18. sic inquit: Caro Phasianorum, qđ ad concoctionem & nutrimentum attinet,

Phasianus.

DE CONSERVANDA

net, gallinis est similis, voluptate tñ in
edendo superat: & sicciore constant tē-
peramēto, vt qui in sicciore degat aēre,
& magis execratur. Lege plura de hoc
apud Simeonem Sethi, & Rhazen apho-
ris lib. 3. apho. 13.

Merula.

OCTAVVM, Merula: quæ quidem
avis est nigro pēnarū colore: rostro ru-
tilo, & sturni magnitudine Κόττυρος à
Græcis dicitur, Germanicè, een Merle,
Gallicè, une Mierle, Hispanicè, Mierla.
Quamquam verò hæc à Galeno, Oriba-
sio atque Aegineta inter optimi succi
alimenta cōnumeratur, carnem tamen,
quàm perdicis & attagenis est, durio-
rem obtinet. Quare & ipsa iuuenula
ac pinguis mādenda est. Turdi quoque
& reliquæ id genus auiculæ montanæ,
oēs in hanc classem referendæ sunt.

*Ortygo
metra.*

NONA, ὀρτυγιομήτρα: ea avis est tur-
turis magnitudine, pennarū colore, nec
quicquam à coturnice differens, rostrū
longius est & acutius, crura pedesq; sa-
tis et præ corporis spacio longos obti-
net, quinetiā frugiuora est, & advena,
antequam coturnices haud vsquam au-
dias: neq; coturnices te amplius uisurū
speres, ubi hæc audiri desijt. Vox mirifi-
cè est coaxantium ranarum ciamori nō
absimilis, nisi q̃ subtilior multò & acu-
tior sit. Caro eius optimum gignit suc-
cum, ubi per diem suspenderis. Gyber-

tus

tus Lögolius in eruditissimo suo de auibus Dialogo, eandē esse putat cum cynchramo quem Scirecum Germanicē, id est, *een Smerige oft Screske* nūcupamus. Ορνυγμντρεα autē Grecis dicta est, q̄ cor-
turnicibus per maria terrasq; aduolantibus dux & rex itineris esse soleat, ab ὄρνυξ, id est coturnix, & μντρεα, id est, matrix. Plura Aristoteles lib. 8. cap. 12. de historia anima. Plinius libr. 10. c. 33. natural. histo. Salinus c. 18. & Athenęus lib. 9. dispnosoph.

DECIMA, Perdix. huius quoq; caro medij ferē temperamenti est, & concoctu facilis, pbumq; succū gignit, p̄fertim si non illico post occisionem, sed vnum ad minus diem suspensa comedatur. Sic enim quod durum in se continet, abiicit, & friabilis redditur, quemadmodum ex Galeno paulò ante ostensum est. Sanguinem copiosum ac tenuē generat, adeòq; crassiorē, si forte in corpore inuenerit, extenuat: idq; alē potissimum p̄stant: quę vt in reliquo auium genere, ita in hoc quoq; facilius concoquantur. Et vno verbo, optimæ quidē alæ sunt auium iuuenū saginatarum, pessimę verò macilentarum & antiquarū. Alimentū autē perdicum optimum est ijs qui se non exercent. & qui vitam degunt ociosam, quiq; imbecilliores & nualidi sunt, tum etiam attenuante vi-

Perdix.

L

Atis

DE CONSERVANDA

Aus ratione affuetis, & hydropicis, q; q; humido sunt uentriculo: Vitiosos. n. & corruptos ipsius humores consumit atque absterget. Memoriam assidue māsā corroborat, impinguat, semen auget, & Venerē stimulat, sed ventrē cohibet: unde accommodatissimum diarrhēa laborantibus fit edulium, si assa cū aceto ingeratur. Medulla cum uino præsumpta ictericos sanat. Iecur comitiali morbo correptis auxilio est. Fel quoq; suffusionibus oculorū à principio mirificè prodest: facit & ad ipsorum hebetudinem. Si tempora singulis mensibus eodē felle perungantur, memoriæ confet. Plura Galenus lib. 3. cap. 18. de alimen. facul. & lib. 8. cap. 2. metho. meden. & Simon. Sethi in Syntag.

Frigell⁹.

VND ECIMA, frigellus: Ea ex turdorum genere auis est, cuius Aristotelis lib. 9. ca. 20. de historia animalium tres constituit species. Vna visciuora, quæ nisi visco & resina non uestitur, & magnitudine paulò minor q̃ pica est: Germanice *een Krammetuehel*. Altera pilaris, quæ forūm ædit acutū, & magnitudine merulae est. Vulgo *een Droffel*. Tertia, quā illam uocant nonnulli, minima inter has, minusq; maculis distincta: Germanice *een Vvëndrosel* nuncupatur: de quo sanè turdo intelligenda sunt, quæ de frigello hoc loco dicunt. Hic utrinq; iux-

ra oculos, & in pectore, & in ipso ala fle-
xu, intus & foris maculas habet latiuscu-
las, rubas. Primum genus non nisi hye-
me apud nos cernitur, aut si uideatur, ra-
rum est. Secundum per totum annum
apparet maculoso ualde pectore, & can-
tus sui gratia a multis in caueis alitur.
Tertium per æstate apud nos nusquam
videtur, sed vindemiæ tempore atq; in-
stante hyeme primum cernitur, adeoq;
ob id frigellus, nempe quod aduëtu suo
frigus instare prænunciet, nominatur.
In uineis potissimū reperiuntur, ac dul-
cium uuarum esu sæpius inebriatur, ve-
lociter uolant, & optimi sunt succi, præ-
sertim circa festū oīum Sanctōrū. Lege
Guilielmū Turnerū in libello de auib.

DVODECIMA, Otis, quæ & ipsa in ci-
bis gratissima atque optimi succi est nē-
pe ex syluestrium gallinarū genere: Gy-
bertus Lon. eam esse adferit, q̃ bonosam
uulgo, Germanicè, *een Haselboen* nuncu-
pamus, Gallicè, *une Ostarde*. Hispan.
Aburarda. De qua Gal lib. 3. de alim. fac.
cap. 10. & Atheneus lib. 9. de ipnos. Sunt
tñ quibus orex hoc loco magis placeat,
vt gallina phasiani per eam accipiatur.
Alii vero gallinā aquaticā interpretant.
Siue igitur gallina sit aquatica, siue pha-
siani, caro eius bonum gignit succum.

Decimatertia, Tremulus: quæ qui-
dem auis est fusco pennarum colore, *Tremu-
lus.*

DE CONSERVANDA

magnitudine q̃ gallina minor, velocissimi volatus, alte vociferans ac clamosa, in cuius capite crista plumea, ex earum auium genere, quas *αἰστρονυΐδας* Greci vocant: caudam. n. cum pedibus incedit assidue quatit, & ob id tremulus vocatur. Semper fere iuxta maria versatur. Nequis prauā illam auiculā longæ caudę, quæ *Coda tremula* vulgo, siue motacilla, & Germa. *een Bach of V Vater Stelix* dñ, per tremulū hoc loco intelligendam putet. Huc ēt referri posset (si non eadē est) auis quędā cornice minor plumis ferē viridibus & nigris per totum dorsum, caput, & collū: ventre albo, longa & semper erecta in capite trista plumea, alis obtusioribus & inter volandum magnum strepitur edentibus, vnde & vannellus id barbaris dñ clamosa admodum & querula: quę aquis vermiū gratia, quibus solis victitat, appropinquat, sed ipsas nō ingreditur, in planis & locis circa confitis plurimum degit. Teutonicē *een Kieuit*.

Amarellus
Ans. DECIMA QVARTA, Amarellus auis aquatica, forma perinde ac anas, sed minor, ab Aristotele lib. 8. c. 3. de historia animalū Bosca appellat, Germanice, *een Smelente*. Illud porro nosse in vniuersum expedit, q̃ præstantius alimentum ab ijs sumatur auibus, quę volatu magis nitunt, celeriusq; volant. Et quemadmo-

VALETVDINE. 111

quemadmodum prædictarū auīū caro
concoctu facilis, & ab bonam valetudi-
nem accōmodatissima, sic è diuerso qua-
rundam excrementia est ac mali succi,
multoq; ad coquendum difficilior, atq;
inæqualis temperamēti: cuiusmodi im-
primis existit pauonum, anserū, gruum,
malardorum, & quotquot oblongū ha-
bent collum, ac rostrum, inq; paludibus
nutriuntur. Huc, quod ad succi prauita-
tem attinet, passerēs etiam referēdi sunt
qui in turribus nidificant, pyrgitæ appel-
tati: nam & calidissimi sunt, & longius
à temperamento recedunt, ac durius ali-
mentum dant, Veneremq; impensius sti-
mulant. Circa electionem vero alimentū
q̄ ab auium genere sumitur, sciendum
est, iuxta diuersas præstantioris alimen-
ti proprietates (si eius qđ nutriator, sanī-
tatem vel robur spectes) carnes variē
laudari. Sic Gal. ad facilem concoctionē
& subtilitatem respiciens, bonitatis pal-
mam p̄dicibus attribuit. Rhazes & Isaa-
cus ob leuitatem & subtilitatem starnā
prætulerūt. Idem quoque Isaacus diuer-
sa ductus ratione diuersarum auium
carnes laudauit. Auicenna turturis car-
nem, q̄ mentis acie atq; intellectu robo-
ret, mirificè cōmendat. Auīū porro om-
niū volucrū genus paucissimum præstat
alimentū, si ad genus gressiliū confera-
tur, potissimū si ad suillā qua non aliud

DE CONSERVANDA

inuenias, & copiosioris sit nutrimenti :
volucrum in caro ad coquendum est faci-
lior quare iis, q. neglecto corporis exerci-
tio, consiliis potissimum, & studiis ac con-
templationi vacant, conuenientissima
est præcipue perdicis, attagenis, colum-
bæ, galli gallinacei, & gallinæ, quemad-
modum lib. 3. de alimen. fac. c. 18. Gale-
testatur. Sanguinem n. procreat clarum
atque mundum, & spiritum generationi,
ac mentis exercitiis, & intellectui aptissi-
mum. Siccus namq; alimentum, quale di-
ctarum auium est, studio cōtemplationisq;
intentis conuenit. Siccitas. n. prudentiæ
familiaris est sicuti luculenter & perspi-
cue docuit Galen. in libro, cui titulus :
Quod animi mores corporis temperatu-
ram sequantur, c. 5. Lege plura apud eū-
dem. lib. 8. c. 2. metho. medēdi, & in libro
de attenuante diēta. cap. 6. De attagene,
quem *een Birchoen* Germanicè uocamus
pulcherrima quedam & scitu dignissi-
ma, Gybertus Lon. in dialogo de auiibus
prodidit.

De piscibus. Cap. XXX.

SI pisces molles sunt, magno cor-
pore tolles.

Si pisces duri, parui sunt plus vali-
turi.

Hic duæ traduntur laudabilium pi-
scium.

scium notæ pisces. n. aut dura carne sua
pta natura sunt, aut molli. Ex his igitur
qui molles sunt, veluti iuniorib. præstât.
Carnis, namq; mollities pro modo hu-
miditatis respondet, quæ crudior in no-
uello pisce, in vetulo uero concoctior
existit. Quare nouelli pisces lento ac pi-
tuitoso succo magis quam uetuli abun-
dant. Atq; in hac certè ratione nonnulli
anguillâ etiam uetulam iuniori præfe-
runt. Ex iis uero q. dura carne præditi sūt,
iuniores longe præstantiores & cōcoctu fa-
ciliores habentur: eiusmodi porrò lucii
cum primis sunt & perca. Carnis. n. duri-
ties concoctioni resistet. Quæ sanè sentē-
tia ex 2. Cano. ca. 353. Anicen. desumpta
est. ubi sic fermè scriptū reliquit. Ex pi-
scibus dura carne præditis eligendi sunt
minores: ex molli uero maiores ad ter-
minum aliquem. Plura Galenus lib. 3. de
alimen. facul. c. 29. & 30.

Lucius & perca, & saxatilis, albica-
tencha,

Gornus, plagiria, & cum carpa, gal-
bio truta.

Hic decem recensentur pisces, quorū
alimentum hominum corporibus a lu-
berrimum esse putatur.

Primus, Lucius est piscis uulgo notus
qui quod non modo in alterius, sed suæ
et speciei pisces grassetur, tyranni appel-

Lucius.

L 4

lationem

DE CONSERVANDA

stationem uulgato versiculo seruitus est.
Lucius est piscis rex atq; tyrannus aquarum.
 Natata uelox ac duræ carnis est, sed om-
 niū medicorū iudicio εὐπεττος, atq; o-
 ptimi succi, Germanicè, *een Hecht* est *Sno-
 cke*. Gal. *vn Brochet*.

Perca.

SECVDVS, *Perca*: qui branchiis
 subrufus est, dorso spinis armatus, unde
 acantostefi enai cai poiciloxroa. Aristote-
 les scribit. Duræ quoq; carnis est, & vul-
 go cognitus, Germa. *een Baers*. Gall. *une
 Perche*. Porro alimentū, q̄ ex eo sumit,
 non modo ad coquendum est facile, sed
 gestui etiam gratum est, atque hominū
 corporibus saluberrimum, vt quod san-
 guinem medium consistentiā generet.
 medium aut̄ voco inquit Galle. lib. 4. de
 alimen. facul. capi. 27. qui neq; admodū
 tenuis est, neq; aquosus, neq; vehemen-
 ter crassus Vnde maximo in precio hic
 piscis semper est habitus. Ausonius in
 Mosella sic de eo canit:

*Nec ta delicias mensarum perca silebo,
 Amnigenos inter pisces dignande marinis.*
 Quāq̄ certē to perci antiquissimus etiā
 Græcorū usitatum sit, reperiuntur tñ q̄-
 bus per antifrasin, qđ nulli pisciū parcat
 a parcendo sic dictus esse videatur, vt q̄
 iratus alios pisces pinnis suis, quas supra
 dorsum hēt, uulneret. Qua rōne a Lucio
 quoq; immunis est. Imo, vt Albertus re-
 fert, naturalis quædā lucio cū perca ami-
 citia

cítia est. Læsus. n. lucius, non tã facile à
quouis alio piscium sanatur, q̃ a perca.
*Solum igitur liquidis percam laceratis in
undis.*

*Vestigat lustrans, solum hunc medicamina
poscit.*

Qui sic inuentus uulnera eius tangen-
do lenit atque sanat.

TERTIVS, Saxatilis, quo quidem *Saxatilis.*
noīe piscis à nōnullis hoc loco accipitur
ex eorum numero, qui parui perpetuò
maneat, Latinè èt fundulus, & Germa-
nicè een Grundel nuncupatur. Cuius ali-
mentū (licèt squamis careat) ad uolu-
ptatē, concoctionē, simul ac distributio-
nē, & succi bonitatē, p̃stātissimū est. Mul-
tos tñ innenias, quib. Saxaulus potius, si-
ue saxaulis hic legendum esse videat, ut
hoc noīe ex planorum piscium gñe eū
intelligamus, qui Βούγλωττος καὶ Βού-
γλωττος græcis dictus, hodie γλῶττα
nuncupatur. A Varrone & Plauto lin-
gulaca, à linguæ figura, quæ græcis est
γλῶττα, cui Bou particula addita est, ut
magnitudinē poti⁹ q̃ bubulæ linguæ fi-
gurā significet. A Pl. Solea, itē ab Oui.
*Fulgentes solea candore, & concolor illis
Passer.*

A figura Soleæ, quæ solo pedis subij-
citur, Germanicè een Tenge, Gallicè,
une Sole, Hispanicè, Lenguado, qui & ipse
inter marinos pisces alimentu est haud

L 5 qua

DE CONSERVANDA

quæ contēnendi. Gal. lib. 3. de alim. fac. cap. 29. similes quodāmodo inter se esse passerē & soleā scribit, non tñ oīno eiusdem esse speciei: Soleā. n. molliorem esse, ciboq; suauiore, ac in totū passere pstantiore. Suauitate quidē, alimenti copia, succi bonitate Solea præstātor est, at carne duriore, solidioreq; esse experientia sensusq; conuincunt. Plura Gulielmus Rondeletius lib. 11. c. 11. de piscibus marinis.

Albica.

QUARTVS, albica. qui & ipse marinus, reponendus in numerum sale conditorū, & in fumo. Deinde, uel in aere exiccatorū, qui ā baculo, quo ante cocturam contunduntur. *Sic vifch* Germanorum lingua appellantur. Albica aut ex eo dictus vī, qđ molli, humida atque candida admodū sit carne: vnde Germanicē quoque, *een V Vefzling*, & Saxonice, *een V Veitig* oft *V Veitling* nominat, & pro bono gratoque cibo habetur.

Tincha.

Tencha.

QVINTVS, Tincha, uel tencha: piscis aquæ dulcis motus, pelle lubrica mucosa ad nigredinem tendente, ac carne dura, vnde ab his tribus, nēpe lucio, perea & tinca post coctionē pellis auferri solet. Aufonius in mosella vulgi solatium uocat, qđ pauperibus inuapponatur. Excremētius est, & torus lutosus. Teutonice, *een tinche scheleiche*, oft *seleig*, Gallice, *un Tenche*, Hispanice, *Tenca*.

Sex-

S E X T V S, Cornus, gornatus, siue *Cornus*.
guarnadus: piscis marinus albus atque
minimus medijs digiti longitudinē non
excedens: vna cum capite ac spinis mādi
tur, Teutonice, *een voerne*.

S E P T I M V S Plagita: piscis marinus *Plagitia*
planorum generi subiiciendus, rhombo
figura similis, sed contractior, lingulaca
lterior. Hic piscis supina parte albicat,
prona fuscus est & terrei coloris, instar
passerum auium, vnde à Latinis passer
etiam dicitur, a Græcis *πῆττα*, Germa
nicè, *een Pladys*, Gallicè, *une Playe*. Guilielm. Rondele. lib. 11. c. 7.

O C T A V V S, Carpa, siue Carpio: piscis *Carpa*.
fluuiatilis notus squamosus. Cuius caro
excrementitia est ac mucosa, quare à
magnatibus in vino decoquitur. Ita nan
que multo q̃ ante præstantior euadit:
quicquid. n. nuceosum, aut uirosū gu
stu refert, id totum deponat. Germani
ce, *een Carper*, Gallicè, *une Carpe*.

N O N V S, Calbio: piscis marinus no
tus, cartilagineus, corpore tenui, & in
amplissimas alas, expanso, Raia Latine
dicitur, & à quibusdā Rochetus, siue
Rochus, à Græcis *Βάτος καὶ Βάτις*, à ru
bi, quem *Βάτιν* vocant, similitudine.
Quemadmodum. n. spinosus est aculea
tusq; rubus: ita raia oīs aculeis aspera,
nō quidē toto corpore, sunt. n. *λεῖοι*,
id est leues raie, quibus nulli sunt in cor
pore.

DE CONSERVANDA

pore aculei, sed siue leues sint raie, siue aspere, oēs vncos aculeos in cauda gestant, sicuti in rubo, cynosbato, & rosis cernuntur. Piscis est duræ cranis, concoctu difficilis, sed alimenti firmi & sani. Germa. een Roch, Galli, vne Raye. Hisp. Raya. Guliel. Ronde. lib. 12. c. 3. Nonnulli Galbionem referūt in baculo conusorum piscium classem, vt eum hoc noīe intelligamus, qui Germ. *Rotscher* vocatur, qui & ipse duræ carnis est, ac fanns. Alij textus habēt Gobio, de quo Galen. lib. 3. de alim. facul. c. 28. Gobio, inquit, littoralis est piscis, ex eorū numero, qui parui perpetuū manēt. Suauissimus ac concoctu facilissimus, simulq; ad distributionē & succi bonitacē optimē cōparatus, Gall. *Gouion* Teutonice, een *Fonie*. Huc referendi videntur pisculī c. nēs, quos *Pfrellen* est *Erbyrtzen* Germanice vocamus, & quotquot tales occurrūt, ne mpe iucundi, boni succi, & ad eoquendum faciles.

Trutta. DE C I M V S, Truta: Hic oīum, quī in dulcibus aquis generant, pisciū equali cumstarum gentium iuditio longe nobilissimus habetur. Varius admodū est, purpureis guttis siue maculis totum dorsum speciosē pingentib. carne interiorius rubra, quem admodū in salmone ē conspicit, pculdubio is piscis sit, q. *Ausonia* in Mosella Salar vocatus, quū dicit.

Purp.

Purpureisq; Satar stellatus tergore guttis.

Celebratur apud homines, tanq̃ voluptate cibos reliquos superet. Carnem habeat valde friabilē, vt, qua nihil neq; lentoris, neq; pinguedinis infit, quo fit vt alimentum, quod ex eo sumitur, hominum ēt corporibus saluberrimū esse censeat. Huc, quod ad succi bonitatē attinet, aschiq̃ēt & auratq̃ quos *Eschen & Roteoesellen* Germanicē nūcupamus, referendi sunt. Porro Truta Gallicū est; nam vulgo. *Truite* vocant, Hispanicē, *Trucha* Germanicē, *een Forel*. Verum hactenus singulatim de piscibus. Nunc veneratim etiam atque vniuerse nonnihil de prāstantia ipsorum dicemus.

SCIENTVM igitur imprimis, alimentū, quod ex piscibus puenit, quem admodū id ipsum lib. 3. c. 25. de alim. facul. Galen. attestatur, sanguinē gignere consistentia tenuiorē, q̃ quod pedestribus animalibus sumit, aded vt non affluēter nutriat, & celerius discutiat, magis tñ excrementitiū est. Phlegmatici. n. id est, frigidioris humidiorisq; tēperamenti sunt pisces. Ob eandē tñ causam quidā, ipsos concoctu difficiles esse, ac tardi transitus cēsuerunt, quippe ratione frigiditatis lenti ēt sunt, atq; diutius ob id vētriculo immorātur, & cōcoctioni repugnant: quo fit, vt sapius corrūmpant, & putrescendo sitim generēt. Car
nium

*Piscium
electio.*

DE CONSERVANDA

nium itaq; laudabiliū alimentum hoc nomine, quā piscium salubrius est.

SECUNDO vero hoc ē sciendum, nempe pelagicos, hoc est marinos (modo cetera bone notae consentiant) in uictus salubris ratione, q̄ qui in aquis dulcibus nati sunt, esse meliores. Alimentum. n. quod praestant minus excrementum est, & carniū naturę p̄pinquius. At uerò cū pelagici (ceteris paribus) q̄ fluuiatiles sint carne duriore, consentaneum est, eosdem difficilius ē concoqui & resolui, ac magis nutrire, sanguinemq; gignere puriorem. Aegris tñ ob cōcotricis facultatis imbecillitatem fluuiatiles accommodatiores sunt.

TERCIO sciendum, ex piscibus tā marinis q̄ fluuiatilibus, eligēdos esse q̄ carne sint minimum mucosa aut lēta, sed alba, suauī, subtili, friabili, odorata, quæ tardē putrescat, & qui non degunt in paludib. lacubusque, atq; id genus locis limosis ac sordidis, nec in aquis limosas herbas & mali succi radices habentibus. Pellimam enim habent carnem, q̄ in eiusmodi locis degunt.

Eligendi vero non admodum inuēnes, neque pregrandes, neque pinguedine multa respersi, sed ut in suo genere carnosī & cellerimi cursus.

Ex marinis praestantiores habentur, qui in fluminibus longius à mari distātibz

rib. capiuntur, utique si cetera laudabiliū pisciū notæ nō abfuerint. Iisdē quoque notis consentientib. quanto spinis agnatis ac squamis horridiores fuerint, tanto præstantiores, et esse par est Spinarū. n. & squamarū multitudo substantiæ puritatem arguit. Præterea optimi sunt ex pelagicis, qui uiuūt in mari puro ac profundiore, uentorumq; porcellis magis agitato, & qđ fluuios multos & magnos excipit. Quare in mari Pontico & Balthio nutrit, ijs pstant, qui in mari Mortuo siue Meridionali capiunt.

Eorum aut, qui in fluuiis gignuntur, salubriores sunt, qui in ijs gignuntur, in quibus aqua rapidè fluit, ac copiosa est. Ex quibus iā dictis liquido constat, qui piscium probi malive censeari debeant.

Cetacei. n. ac bestiales cuiusmodi porcus & canis marinus. delphinus, & morhua potissimum habentur. cū laudabiliū pisciū notis, nimirū albedine, subtilitate, ac friabilitate careant, in cibo sunt prorsus iniucundi, & ad coquendū difficiles, exiguumq; boni quidem alimenti, excrementi aut plurimū reddūt, & præsertim recentes. Quare mirum nō est, si prauum suum in eorū corporib. q. quod die illis uescunt, congregāt. Quos tñ si qñ, meliorem nō suppetente copia, edere cogamur, magnopere cauēdum, ne illico a captu ingeratur, sed seruādū

sunt

DE CONSERVANDA

sunt per dies aliquot, dum caro eorum mollescat, adeoq; citra substantiæ corruptionem tenerescat. Id quod fieri solet ubi leuiter sale conspersi fuerint. Quo modo sapidiiores etiam ac multò q̃ ante p̃stantiores euadere, lib. 3. de alim. facul. c. 24. & 40. Galen. autor est. Quicq̃ d. n. mucosum, aut uirosu gustu referunt, id totum deponunt.

Merlengus.

Ex piscibus marinis raia & gornus in laudabilium classe cēsentur, carnem. n. habent consistentia purissimā. Deinde uero Passer & Solea, quorum tñ caro lentior est, minusq; tum alba, tum friabilis, & crassior, sapore ēt atq; odore min⁹ cōmendabilis. Merlengo tñ, siue merlano, quē ᾠπὺν Græci uocant, secundus fortē à raia deberetur locus, minore. n. participat crassitie ac lentore, quā Passer & Solea, & substantia utcunque friabilis est, sed si odorem, saporem, colorē, substantiæ puritatē & mollitiē spectes,

Morhua

bonitate nōnihil à Gorno ac Raia deficere uidebitur. Idē de harēgo iudicium est. Morhua iuuenis bonitate prædictis satis p̃pinquat, sed si diligētius ad præscriptas laudabilium pisciū notas exigatur, crassior multò atq; lentior inueniuntur. Salmones aut̃ rhombi (vulgo Gallo tñ turboti) & maquerelli siue macrellis, lōgē à reliquis bonitate deficiunt, sunt enim multò crassiores, magisq; lenti, &

Macrellus.

son-

concoctu difficiliore, neq; cōperūt nisi vehēmentiore exercitio fatigatis, robustis, ac iuuenibus, idq; magis etiā si qd falsedinis ipsis cōmisceatur, quo lentor, crassities, & frigiditas eorū remittantur ac corrigantur.

Ex piscibus aut aquæ dulcis, lucius & perca mediocres laudatissimi sunt, præsertim si pter dictas bonitatis notas pinguedinis non oīno expertes fuerint. Secundum post illos locum obtinet. Vēdo sia, carnem tñ habet non perinde albam subtilem, & friabilem, sæpiusque in stagnis, quam fluuiis reperitur.

Illud porro summatim nosse ēt expedit, qd pisces fluuiatiles, modo cætera cōsentiāt, tū ad bonos humores gignēdos, tum ēt ad gustus ipsius uoluptatē, cæteris multo sint pstantiores, si in aqua profunda, petrosa aut aspera, ad Boream spectante, ac rapidè fluēte degant, præsertim si urbis alicuius amplissimæ latrinarū, balneariū, culinarūq; loturæ & purgamenta in illam nō defluāt, neq; & vestes & alia eiusdem generis in ea abluantur. Multo uero magis, si præterea & harbarum ac bonarum radū copia abundet. Cancrī uero tam marini, q̄ fluuiatiles, sicuti lib. 3. de alimen. facul. cap. 33. à Galeno traditur, dura in totū carne constant, ideoq; & ad coquendum sunt difficiles, & firmi alimenti, ægrè tamen inuen-

DE CONSERVANDA

ventricula corrumpatur.

In piscibus quoq; id cōiter memoria tenere oportet, q̄ recētes ualde nutrant & humectent, māmas lacte repleant, semen prolificū suppeditent, adeoq; uenerem excitent, & biliosis corporibus sine accōmodatissimi. Ceterum abstinendū ab ipsorum esu post quamlibet actionē fortē ac uehementem, qui nanq; in temporis ingeruntur, eos & malē concoqui, & dum in iecur ac uenas distribuuntur, succum generare crudum, qui non facile in probum sanguinem mutetur, à ratione alienum nō est. Præterea vero, cū hæc ipsorum ē natura sit, ut tardus pertranscant, cura non minima adhibenda est, ne in uentriculum incidant debilem aut prauis succis uitiatum, quippe qui tū neq; belle cōcoquantur, & facilius ferre una cū aliis in vētriculo existētib. corrūpant. Neq; itē vna cū carnib. nec lacti ciniis, neq; summo post alios cibos loco si quid Auicēnæ credimus, edendi sunt.

Postremo uero hoc ē sciendū, q̄ crassioris succi pisces intra mediocritatem saliti, recentibus sint præferendi. Verum recens saliti, Gal. lib. 3. de alimen. facult. c. 24. teste, iam diu salitis sunt meliores. Pisces ē laudabiles exiguo sale conspersi, atq; moderate sumpti, appetentiam, si quis ais delectetur, reuocant & roborant.

De