

DE DISPOSITIONE ANTE
cibi sumptionem, edendi item atq; cibo-
rum ratione.

CAPVT VI.

TV nunquam comedas, stomachum ni noueris esse
Purgatum vacuumq; cibo, quem sumpseris ante.

Ex desiderio id poteris cognoscere certo:

Hæc sint signa tibi, subtilis in ore diata.

Hic traduntur præcepta quædam ante cibi sum-
ptionem seruanda.

Primum: ne sumatur cibus, cum ventriculus
quibusdam humorib. vitiosis adhuc plenus ex-
titerit. Corruptitur enim simul alimentum
quod in super ingeritur vna cum prauis humori-
bus qui prius sunt in corpore, ita vt ipso-
rum quidem quantitas augeatur, qualitas vero seruetur.
Eos igitur, vt libro 6. capite 9. de sanitate tuen-
da Galenus autor est, vomitione, in iis qui sua-
pte natura facile vomere possunt, expellere prius
quam cibus ingeratur oportet. Impura namque
corpora & vitiosis humoribus referta, vacuatione
potius, quam ea quæ per cibos fit refectione
egere testatur cum primis Hippocrates apkor. 8.
& 10. lib. 2. & ibidem Galenus in comment. Ven-
triculum vero vitiosis humoribus esse plenum è
nidoribus & ructibus deprehendi potest, quem-
admodum copiose admodum Galenus libro 1.
capite 4. de loc. affect. docet, ad quem sane lecto-
rem nunc ablegamus.

Secundum, ne priore cibo nondum concocto
ne, dum in aluum demisso alius sumatur: qui e-
nim eo modo supereditur. naturâ à prius ingesti
concoctione deturbat, quo fit vt quicquid eius
confe-

*Galen. in
lib. de dis-
solut. con-
tinui, ca. I.*

confectum ex ventre à venis mesaraicis in hep-
par deducitur, reliqua statim omnia etiam incō-
cocta secum in corruptionem trahat, adeoque
tum vasa ipsa, tum totum corporis habitum cru-
ditatibus & vitiosorum humorum multitudine
repleat, ac ob id ipsum morbis non raro tentet.
Proinde rectissime Galenus lib. 7. cap. 6. meth.
meden. præcipit, vt vacuus purusque ventricu-
lus secundum cibum excipiat. Quin etiam Aui-
cen. 3. 1. doct. 2. c. 7. idem præscribens, ita fere in-
quit: nemo sanitatis sue studiosus aliquid com-
dat, nisi ad hoc certo prius inuitante desiderio,
& ventriculo vna cum reliquis superioribus in-
testinis, à præsumpto cibo vacuatis. Priore enim
cibo nondum concocto alium insuper ingerere
corpori perniciosum est. Porro ex ructu nullam
alimenti prioris qualitatem referente, ventricu-
li tumore iam submisso, recrementorum deie-
ctione, & vrinarum coloratione licebit conijce-
re, num prior cibus ad vnguem confectus ac in
alium demissus sit, quemadmodum Galenus li-
bro 7. cap. 6. meth. meden. & post eum Paulus li-
bro. 1. cap. 97. luculenter & perspicue docuerit.
Vrina enim quæ aquæ speciem præ se fert, crudū
adhuc in venis succū esse indicat eum qui à ven-
tre submittitur, quæ vero fulua biliosa quæ est
iamdudum concoctum esse huiusmodi succum
portendit, quæ modice pallet, peractæ modo
secundæ concoctionis est signum, quemadmo-
dum eleganter Galenus lib. 2. de sanitat. tuenda
cap. 4. Cornelius Celsus lib. 1. cap. 2. & Plin. lib.
28. cap. 6. docuerunt. Imperfecta autem concoctio,
nis, vt testis est 6. sectio. apho. commen. 1. Gale-
nus acidus ructus certū indicium est. Signa etiā
qui-

quibus certo comprehendi possit, vtrum à vitio-
sis illis humoribus ac prius ingesto cibo vacuus
sit venter nec ne, & hic subiunguntur.

Primum, desiderium certum, hoc est, vehe-
mentior & vera noui alimenti appetentia, siue *Fames du-*
fames. Nam de Medicorum fere omnium sentē- *plex.*
tia duplex fames est, vna quidem vera & natu-
ralis, altera vero mendosa. Veram describit Ga-
lenus apho. lib. 2. cōment. 16. sic inquit: Fame-
scere illos dicimus, qui ob ciborum inopiam ad
extremam esuritionem perueniunt. Idem libro
1. cap. 7. de causis sympro. diserte admodū & co-
piose harum appetentiarum rationem & diuer-
sitatē describit, quem locum, vtpote scitu di-
gnissimum, hic integrum subiicere placuit. Nam
quoniam, inquit, cutatenus vnum quodque ani-
mal in ambientem aerem digeritur, accidit vt
membra quæ sub ea sunt, prima vacuentur: quo-
rum ingēnita vis ex proximis sibi alimentū tra-
hit, id scilicet quod vacuatur reficiens: deinde
rursus illa, ex iis quæ sibi sunt proxima: sicut quæ
tertio loco sunt posita, ab iis quæ sibi. Atque ita
semper per continuum, veluti in choro quopiam
trāslatione celerrime facta, ad venas quæ ad ven-
triculum pertinent, vacuatio peruenit. Hæc vero
& solent pariter, & nata sunt ex ventriculo nu-
trimentum trahere, perinde vt stirpium radices,
quæ in terrā sunt demissæ, ab ea. Cum enim hoc
opus vniuersum naturale sit, non animale, simi-
liter in stirpibus & animalibus perficitur. Ac stir-
pibus quidem terrā ventriculi vicē præstat, per-
petuo promptum copiosumq; suppeditans ali-
mentum, quamdiu cœlitus temporū status pro
natura se habet. Quando si ex terra squaloris ex-
cessu

D

cessu

cessu siccatus est humor, stirpes nutrimenti penuria marcescunt. Animalibus autem utpote terræ non affixis, præter utiq; pauca quadam, natura ventrem pro nutrimenti veluti penu fabricauisti, quemadmodum stirpibus terrā. Dedit autem animalibus & penuriæ sensum: quo scilicet ad cibum potionemq; proritata in tempore expleantur, vocaturq; eiusmodi implendi desiderium, appetentia. Fit autem ex penuriæ sensu, cum scilicet venæ ex ipso ventriculo veluti emulgentes fugentesq; aliquid trahunt. Non ferens autem cum suctum ventriculus, sed veluti diuisus, offensæ eius medelam cibum comparat. Quippe venæ hoc pacto ad obiectos cibos conuertuntur, atq; ex iis nutrimentum trahunt, nequaquam ex ventriculo. Fitq; post cibi sumptionem, ut & venæ simul ad cibos se conuertant, & ventriculus ex iis quantum prius pervenas est exhaustum, in seipsum trahat. Ac suctus quidem ipsius sensus, fames est. Hæc Galenus. Cum igitur ventriculus non appetit, signum est membrum nondum refectione indigere, sed satis adhuc alimentorum in promptu habere. Quod certe & ipsum Galenus libro 3. capite 13. de facult. natural. innuere voluit, inquit: venter si melius paratusq; nutrimentum habet, externum non postulat. Cibi igitur exhibitio diutius adhuc differenda est: nam quicquid tum ingeritur, grauat naturam, non iuuat. Porro mendosa fames, est cibi appetentia corpore non indigente. Quæ quidem, ut idem Galenus libro 1. cap. 7. de causis sympto. docet, tum maxime fieri solet cum acidus quispiam vitiosus succus ventriculū mordet. Vitiosus namque succus, qui frigidus est, si

mitem

mitem suctui morsum infert: appetentiam vero proritat, naturalis affectus similitudine. Alimenti autem, non potus desiderium excitat, propter frigus. At vitioso succo qui falsus & biliosus sit, ventrem mordente, potio magis, quam cibus expetitur. Præterquam enim quod calescat sicceturq; ab eo ventriculus, quæ utique sitis causa sunt, etiam liquari fundiq; tum in eo, tum venis succos contingit. Fundendorum autem succorum symptoma ea quibus continentur implet, quemadmodum frigiditas vacuat. Itaque etiam non parum ad esuriem frigiditas eorum quæ in ventre habentur, confert: Cum & corpora eorum tunicasq; vacuet, & cogendo constringendoque ad appetentiam irriter. Atque ita quidem vitiosus succus acidus, stypticus & frigidus mendosæ famis existit causa.

Secundum, vera famis signum est subtilis diæta, videlicet præcedens, hoc est, parua cibi exhibitio: quando enim & hanc famis sequitur, tunc illam & veram & naturalem esse significatur. Vnice igitur semper cauendum, ut nunquam neque prandeatur, neque cœnetur, nisi consuetæ hora, ac illiciente prius appetitu, nec eo cibum exigente differatur. Omnis enim mora illi nociua est, nisi suspectus sit esse mendosus, qualis ebriorum & fastidio laborantium esse solet. Nam si ventriculus alimentum postulat, ut Galenus libr. 3. capite 13 de facul. natural. autor est, nec eius copia est, excrementis impletur. Ea sunt sanies quædam biliosa pituitosaque, atque ferosa, quas solas trahenti illi, tum scilicet cum nutrimento indiget, iecur remittit. Hinc non temere hætenus hoc usurpatum est. Diutius to-

lerare famem, ventriculum malis ac putridis replet humoribus, quos attrahit ad se loco cibi. Et hoc quidem experientia constat. Quando enim ieiunamus, tunc per noctem auiditate quadam ad cibos inuitari solemus, sed illis denegatis nullam omnino appetentiam postero die percipimus. Vnde satis liquet, ventriculum, & maxime officium eius, iamdudum vitiosis humoribus esse plenum, quæ tamen non vera, sed mendosa repletio est, & ob id pauco assumpto cibo regreditur statim appetentia. Cauendum etiam ne cibis assumatur non præeunte corporis exercitio. Neque enim temere ab Hippocrate 6. epid. part. 4. aphorif. 28. dictum est, *πρὸς στίψιν ἡ γαστήρ* i. Labores cibos præcedant. Nam qui cibis mane, antequam prior descenderit, vel paulo ante exercitationem ingeritur, is, Galeno libro 3. cap. 1. de causis sympto. teste, & intempestiue sumitur, & cruditatis etiam causa existit. In ciborum præterea ratione, quemadmodum Instituitur. medicinæ libr. 2. Sec. 2. cap. 7. Leonhardus Fuchsius diligenter admonet, id quoque vnice obseruandum, ne illi præpostero ordine ingerantur, id quod fiet, si concocta facilia iis quæ difficulter concoquuntur, præmittantur. & si liquida solidis & aridis, & lubricantia astringentibus antecedant. Ordo, verbi gratia, præposterus erit, si cotonea aut punica mala primum ingerantur, postremum autem olera ex garo. Debent etiam ea præmitti quæ facile & nullo ferme labore subsidant, vt sunt liquida: quæ vero tenacius hærent & difficulter labuntur, vt solida & acida, postremo: idq; si ventriculus naturaliter se habeat. Nam si cui ventriculus sit natura laxior,

xior, huic præstiterit adstringentia magis laxantibus præposuisse, quo ab illis roboratus ventriculus reliqua melius conficere possit. Hæc eadem fere docent Cornelius Celsus libro 1. capite 2. & Galenus libro 2. capite 11. de alimentorum facultatibus. Iam vero cautio etiam sit, ne in vna eademque refectioe multi simul & varii assumantur cibi, ac tempus deinde comedendo ultra quam satis est producat, præsertim si ex diuersis illi consent facultatibus. Ex eo autem genere cum primis fuerint cibi variae substantiae, vt exempli causa ab Auicenna proponuntur, carnes & pisces, vel pulli & suilla, &c. Nam quæ ad istum ingeruntur modum, varie corpus pro succorum diuersitate afficiunt, & concoctionem non vt par est, fortiuntur. Postremo enim accedente cibo, iam primi incepta concoctio est, atque ita partes quidem in coquendo redduntur dissimiles adeo, vt primo loco ingesta confecta fere sint prius, quam ad extremum sumpta medium concoctionis suæ attingant, vnde sæpenumero posterius coquendorum sequitur corruptio. Id quidem Auicenna quoque innuere voluit, 3. 1. doc. 2. capite 7. in hanc ferme sententiam scribens: Nil quidem deterius est, quam si multa ac varia ciborum genera coniungantur, atque iusto longius deinde in comedendo tempus protrahatur. Cum enim postremum accedit nutrimentum, primum iam aliquo modo confectum est, partes ergo in coquendo non adsimilantur. Atque inde sane morborum scaturigo, qui ex repugnantium sibi humorum discordia nascuntur. Iam ipsius quoque varius coquendi modus bonæ corporis temperatura non parum officit: vt si in eadem

*Hippocr. in lib. de flatib.
Galen. comment. 18. lib. 1. & com. 35.
libr. 3. de morb. ac Aetius lib. 2. capit. 239.
Paulus lib. 1. cap. 73.*

dem refectione multi elixi, frixi, & assi cibi sepius inuicem modo liquidi, modo solidi & aridi ministrentur. Atque hinc est quod Horatius libro 2. Serm. Sat. 2. vbi victum frugalem ac simplicem pro dignitate laudauit, hanc saporum condimentorumq; aceruacionem, vt perniciosam, his versibus detestatus est:

*Accipe nunc Virtus tenuis quæ, quantaq; secum
Adferat inprimis valeas bene: nam varia res
Ut noceant homini, credas, memor illius esca,
Quæ simplex olim tibi sederit, ac simul assus
Miscueris elixa, simul conchyliæ turdis,
Dulcia se in bilem vertent stomacho, tumultum
Lenta feret pituita. Vides vt pallidus omnis
Cena de surgat dubia? quin corpus onustum
Hesternii vitii animum quoq; prægrauat una,
Atque affigit humo diuinæ particulæ aura.*

Pari modo & Plinius libro II. capite 52. hanc saporum aceruacionem damnauit: Homini, iniquiens cibus vltissimus simplex. Acruatio saporum pestifera, & condimenta perniciosiora. Atqui hic nobis fortasse obtrudet quispiam, pleorq; ventri & gulæ mirifice deditos, qui sese à primo statim diluculo ad summam vsque noctem multo varioq; cibo & potu non impleant solum, sed etiam distendant, adeoque cibum cibo excipiant, & toti sint in computationibus, cum nihil tamen inde mali percipiant, imo vero multis incommodis difficultatibusque afficiantur, si vel minimum ab ista consuetudine deflexerint. Huic Galenus quidem respondebit, qui in libro de cibis boni & mali succi cap. 2. ita scriptum reliquit. Hæc enim quamuis protinus nullam iuuenû corporibus sensibilem lésionem infe-

*Oribasius
lib. I. cap. 5.
ad Eunapiu.*

inferat, sensim tamen occulteq; crescente vitio, cum iam ætas progressu temporis inclinarit, articulos nervosq; & viscera ijs morbis vexât, qui vel difficulter admodum, vel omnino tolli non possunt, neq; id quidem temere: namq; ea pars corporis quæ natura imbecillissima est, à lædente quolibet patitur. Quod autem vitiosi humores morbiq; gignantur, cruditas assidua in causa maxime est, siue ea ex boni, siue ex mali succi oriatur cibus. Qujn Auicenna quoq; 3. 1. doc. 2. cap. 7. idem confirmans sic ferme inquit: Ille cui mala nutrimenta concoquuntur, nō gaudeat ex hoc. Noxa enim etsi ad tempus fortasse delite-
Gal. li. 2. cap. 6. de aliment. fac. & in li. de dissolut. can. capite 6. Auic. 3. 1. doc. 2. cap. 8.
 scit, temporis tamen successu sese exerit, & grauissimā certissimamq; neglectæ artis medicæ poenam adfert. Atq; hinc adeo pauci eorum qui istum viuendi modum sectantur, destinatā senectutis metam contingunt, sed crudis ex intemperantia aceruatis succis podagra, calculo, lepra, carcinomate, febribus, alijsque id genus malis prius torti vitam cum morte cōmutant. Præstat igitur, vt diserte à Fuchσιο nostro scribitur, temperantia & parcitate animū corpusq; vegetum ac sanum seruare, quam crapula crebrisq; computationibus & immoderatione infirmum, morbosum, Deoq; & hominibus odiosum reddere. Ac ne illud quidem silentio prætereundum hoc loco, quod protracta ad vnam fere horam mora, ac iuste commanducationis & deglutitionis gratia comestioni iuterposita, nō laudabilis modo, sed ad tuendam etiam valetudinē vtilissima censeatur. Cibus enim qui exacte dentibus manditur: extenuatur, & molitur, ac sensim deinde atq; tarde deglutitur, & si imperfectam ac

modicam omnino, aliquam tamen, ut in suo genere æstimandum, alterationem in ore consequitur, quemadmodum lib. 3. cap. 7. de natural. facult. Galeno, & Auicenna 1. 1. doct. 4. c. 2. visum est. Cæterum imperfecta commanducatio ut cōcoctioni contumax est, ita etiam horrorem quædam & insuauitatem adferens ciborum appetentiam auertit. Mora vero quæ inter edendum multis vltro citroque sermonibus colloctionibusque interpositis ad duas vel tres horas protrahitur, admodum noxia est, eamque nocumenta hæcenus enumerata sequuntur.

Vltimus versus in quibusdam exemplaribus hoc etiam modo legitur:

Hæc sint signa tibi subtilis in ore salina.

Nec male quidem. Nam salina quæ subtilis & nulla qualitate infecta, sed perinde quasi aquosa gustui offertur, tum concoctionis, tum absoluta sanitatis etiam indicia ostendit, Galeno libro 3. cap. 6. de locis affectis, teste.

DE VITANDIS CIBIS.

CAPVT VII.

Persica, poma, pyra, & las, casei, & caro salsa:
Et caro ceruina, & leporina, bouina, caprina:
Atta hæc bile nocent, suntque infirmis inimica.

Hic recensentur decem ciborum genera, quæ sanguinem serosum & melancholicum efficiunt, eoque infirmis nocent.

Persica.

Primum, persica: de quibus lib. 2. cap. 19. de aliment. facult. diserte ita Galenus scribit: Ipsorum succus & veluti caro facile corrumpitur, praua; omnino est. Quocirca (quod quidam facere solent) non sunt post alios cibos mandenda: cor-

cor-

corrumpuntur enim in superficie natantia: sed in omnib. quæ prauī quidem sunt succi, verum humida sunt ac lubrica, & quæ subduci facile queant, id communiter tenendum, ea ob hoc ipsum ante alios cibos esse sumenda. Ita enim fiet, vt & citius subducantur, & aliis cibis viam muniant, quæ si sumpta postrema fuerint, vna secum alia quoque corrumpent. Atque inde sane patet, hoc dictum de iis intelligendum perficis, quæ matura post alios cibos vltima eduntur. Præsumpta enim stomacho conferunt, ventrem leniunt, & ciborum appetentiam præstant. Dioscorides etiam libr. 1. cap. 128. idem testatur, in eum modū scribens: Persica matura tam stomacho, quam ventri vtilia sunt: acerba alui cohibent, sed sicca vehementius: decoctum è siccis alui stomachiq; fluxiones sistit. Simeon quoque Sethi de perficis hæc refert: Persica, inquit, quidam in tertio ordine refrigerantium humectantiumq; posuerunt, alii in primo, alii vero in secundo, quod etiam certius est. Phlegma generant, non facile concoquuntur, celerrime in ventriculo corrumpuntur: propterea qui crebrius ad satietatem his vtuntur, in febres incidunt: lædunt & nervos proprietate quadam. Oportet vero hæc ante cætera cibaria assumere, & super his meracum bibere. Quæ ex his matura sunt, ventrem ducunt, immatura contra sistunt, eoq; efficacius sicca. Foliorum succus in potu sumptus, lumbricos ventris perimit: idem perficit, si cum foliis vmbilico apponatur. Suscitant quoque ciborum appetentiam persica, profunt & inflâmato ventriculo, & genitrali semini adiiciunt, serosum tamen sanguinē parant sæpiusq;

D ; post

post unum vel alterum mensem ob putredinem febres tum longiores tum etiam difficulter solubiles gignunt.

Illud etiam observare oportet, ne super hæc aqua bibatur. His amplius addit Plinius Valerianus libr. 43. cap. de re medica, persicorum folijs siccis & in pulverem redactis, plagas cruentorum vulnerum claudi: quam facultatem Serapion ipsis etiam persicis siccis attribuit. Quamquam autem persica iam dictis viribus prædita sunt, quia tamen humor inde genitus facile corrumpitur & putrescit, noxia sunt infirmis & maxime si præpostero ordine ac intempestive sumantur. infra cap. 42.

Poms.

Secundum, poma siue mala: In quibus, autore Simeone Sethi multa differentia est: quæcumque enim adstringunt, frigidum habent & terreum succū. Quæ acida sunt, frigidum quidem, verum tenuem illum habent. Medij autem temperamenti sunt dulcia, quæ ad caliditatem magis vergunt. Omnia certe quadam peculiari proprietate nervis nocent: nocent & quæ matura non sunt. Dicuntur & lapidem seu calculum gignere ijs, qui ad satietatem ipsis utuntur. Verum utilia sunt ad *λειποθυμία*, id est, animi deliquia & cordis debilitatem. Spiritum quoque flatulentum in secunda concoctione generant, eoq; infirmis nocent, sicuti de pyris mox dicitur. Et hoc de crudis maxime intelligendum est. Neq; vero ab his solum fructibus, sed ab omnibus etiam, quæ sanguinem seroso ac ebulliente succo replent, agrotos abstinere convenit. Eiusmodi plane sunt recentes, & qui ante perfectam maturitatem eduntur: cum enim humidius ali-

mea-

mentum, obidque excrementosius prabeant, non secus in corpore humano feruent, & ebulliunt, atque vinum, quod nuper ex fructibus vel vis expressum est, in doliis: & hoc quidem ob caliditatem ipsis à Sole, cum maturefcerent, ingentiam, quemadmodum libr. 4. capite 3. de vsu partium Galenus attestatur: Et hoc certe Auicenna 3. 1. doct. 2. cap. 7. teste, commune est omnibus cibariis, quæ sanguinem seroso succo impleant. Porro etlii vero hoc interim spacio, quo manduntur, humectent, ob succi tamen ebullitionem prompte in ventriculo corrumpuntur, & sanguini putrido gignendo accommodatissimi sunt: qua de causa non temere Auicenna 1. 4. tract. 2. cap. 7. fructus recentes omnes febricitantibus interdixit. Plura Galenus libr. 12. cap. 21. de alimen. facul. & infra cap. 39.

Tertium, Pyra: quæ sane, perinde vt alii fructus recentes accrudi, communiter hoc possident, vt seroso ebullienteque succo sanguinem expleant, eumq; putrefactioni obnoxium reddant: quo fit vt eorum cibus, Plinio libro 23. capite 7. teste, non ægrotis solum, sed valentibus etiam onerosus sit. Inflationes quoq; excitant, & ob id crebrius esitata colicos affectus suscitant: Sed innoxia fiunt, si vna cum carminatiuis vulgo dictis, hoc est, calefacientibus, tenuantibus, & flatum expellentibus comedantur, vel super his vinum verus & odoratum bibatur. Quod Galen. lib. 1. cap. 26. de alim. fac. palam etiam ita scribēs confirmat: Quicquid omnibus cibariis intest flatulentum, id per calfacientia & tenuantia corrigitur. Pyris præterea ea facultas inest, vt inter ceteros fructus quam maxime impinguent

Pyra.

impingent: quare fues ipsorum esu magis quam quorundam aliorum fructuū pinguescunt. Laudatiora sunt odorata & dulcia, & ex ipsis cocta quam cruda meliora. Coquēda vero cum sceniculo, aniso & saccharo. Infra cap. 13. & 39.

Lac.

Quartum, lac: hoc enim facile corrumpitur, inque nidorem aciditatemue in impuro ventriculo transit. Quapropter putrida febre correptis exhibendum non est, quia plurimo calori conuersatum in nidorem statimabit. Huc accedit, quod in ventriculo febricitantium haud coquitur, sed potius corrumpitur, adeoque febres augeat. Caput quoque dolentibus malum est, quod confirmat Galenus, qui libro 3. de alimen. fac. cap. 14. lac capiti, nisi quis ipsum habeat admodum firmum, non esse accommodum tradit. Cuius rei causa alia non est, quam quod lac sit nidorosum, ac facile euaporet, caputque petat, adeoque dolorem augeat. Nocet praeterea sitibundis & aliis nonnullis, de quibus Hippocrates aphor. 64. lib. 5. & ibidem Galenus. In phthisi tamen, hectica, & aliis quibusdam passionibus, ut Hippocrates loco iam citato autor est, vtilissime conceditur. Qua de re copiosius infra cap. 34. Quamquam autem lac infirmis ex usu non sit, in sanis tamen ad bonos humores gignendos, ex iis praesertim animalibus quae bono corporis habitu sunt, probatissimum habetur. Et hoc quidem si in ventriculo & hepate perfecte concoquatur. Tunc enim mordaces succos quoscunque inuenerit expurgat, qua de causa in vrinae difficultate & acri egestionē alui non solum bibere conducit, sed etiam inferne per clysterem infundere. Ad acres enim & mordaces fluxiones.

nes.

nes commodissimum est, non solum ablucens ipsas de partibus infestatis, atque hoc per exterioriam humiditatem, quam in serosa sui parte complectitur, sed etiam crassitie ac pinguitudine sua corporibus oblitum ac inductum, non sinit influxum acrem nudis ipsis allabi. Ad pulmonis itaque ac intestinorum vlcera, item renum, vesicæ, ac vteri, & ad papularum eruptiones, & furunculos, & alias cutis asperitates conuenientissimum est in potu, adeoque cutem ipsam pulchram ac nitidam reddit. Ad hæc lancinamenta ex veneni potione, & quæ in vrinæ meatu fiunt, compescit. Item ad eos qui cantharidas hauserunt, aut buprestin, & in summa ad medicamenta erodentia ac exulcerantia, & ad hyoscyamū velut peculiare remedium est. Nam statim resipiscere affectos facit. Cæterum in gutturis exulcerationibus, quæ cum alias ob causas multas, tum ex anginis fiunt, & his qui epheumerum sumpserunt, lac gargarizare conducit. Corporibus præterea temperatis, quorum ventriculis nihil biliosi & phlegmatici humoris insidet, vtilissimum habetur. His enim bene concoctum multum nutrimenti summittit, probum succum generat, bonam carnem longe meliorem reddit, & corpus conuenienter humectat. Hoc tamen imprimis cauere debet qui lac bibere voluerit, vt interim à reliquis cibis ac potibus abstineat, donec concoctum sit ac secesserit. Si enim ante eius cōcoctionem alium cibum quisumat, necesse est & ipsum lac corrumpi, & cibum qui superingestus est. Præstat autem mane bibere recens mulctum, & tunc plures labores detrudere, quiete ac sensum ambulare, & interim

terim cessare, citra somni admissionem. Qui enim hoc modo se gesserit, potum lac excernet, idque inutilia secum educet. Opus est enim, si quid aliud, primum acceptum secedere, quo facto aliud bibere. Principio igitur secedit aluo commode purgans, non totam corporis molem, sed quæ in aluo & intestinis sunt partibusq; vicinis. Post hæc in venas deferitur, optimeque nutrit, & non amplius secedit, sed ventrem sistit. Corporibus vero dis temperatis infestum inimicumq; est. In calidioribus enim cito in nidorem atque bilem, in frigidioribus vero in aciditatem & putredinem commutatur. Circa electionem denique lactis sciendum, pro ipsorum animalium specie, haud parvam esse differentiam. Boum namq; lac crassissimum ac pinguisimum, & concoctu difficile est, & ob id in ventriculo in flatus vertitur, venarumq; obstructionem parit. Liquidissimum autem ac minime pingue est camelorum, mox equarum, deinde asinarum, media autem consistentiæ est caprarum, hoc crassius ouium. Lac igitur caprarum, cum inter cætera lactis genera moderate se habeat, neq; pingue admodum, neque crassum sit, merito in victus salubris ratione præfertur. Quin & caprarum inter se inuicemq; collatarum, & secundum anni tempora non parua differentia est. Earum enim quæ modo pepererunt, lac liquidissimum, sed temporis progressu magis semper ac magis incrassescit. Aestate vero media ipsum etiam in medio suæ naturæ consistit, post id tempus sensim iam incrassescit, quoad penitus deficiat. Vere autem ut liquidissimum, ita etiam copiosissimum est. Quo sit, ut eligendum sit lac caprarum, non qui-

quidem prægnantium, sed enixarum, quæ tamẽ,
quod ad partum ipsum attinet, mediocriter se
habeant, hoc est, quæ neque nuper enixæ sint,
neque multum à partu recesserint: hoc interim
non neglecto, ut ipsi etiam alimenta propria af-
fatim suppetant. Ac ne illud quidem silentio
prætereundum hoc loco, quod etiam lac capri-
num sine melle sumptum haud citra periculum
sit. Plerisque enim qui purum illud hauserunt,
coactum est in ventriculo in speciem casei: quod
quidem cum accidit, mirum est quam aggrauet
hominem ac straugulet. Ob eam causam lac ubi
sumunt nonnulli, ne in ventriculo coaguletur,
mellis, aquæ & salis nonnihil admiscunt. Atque
hæc quidem hoc loco de lacte sufficiant. Plura
Galenus lib. 3. cap. 14. de alim. fac. & lib. 10. cap.
7. de medic. simpl. fac. & in lib. de cibis boni &
mali succi cap. 6. Oribasius lib. 4. Synopseos ad
Eustathium cap. 12. 18. & 40. Paulus lib. 1. cap. 86.
& 87. Aetius lib. 2. cap. 92. & 93.

Quintum, Caseus, quod quidem, cum de omni *Caseus*.
caseorum genere, tum de inueterato cum primis
intelligendum est. Hic enim ob coaguli & salis,
dum præpareretur, iniectionem temporis pro-
gressu acrimoniam assumpsit, humiditatemque
omnem deposuit: quare se ipso etiam acrior &
manifeste calidior atque ardentior euasit, & ob id
ipsum peioris quoque & crassioris succi, & agre-
concoctilis effectus est: præsumptorum quidem
concoctionem adiuuat certe, sed ipse difficilius
concoquitur, unde vulgo dici solet:

Caseus est nequam, quia concoquit omnia, se quam.

Nutritum habet exile, stomacho nocet,
& ubi forte fortuna in corpore supercalefactus
fue-

fuerit, quemadmodum diferte Galenus libro 3. capite 6. de loc. affect. fcribit, facile melancholicum humorem parit: recens flatuofus quidem minus eft, fed ventrem magis fiftit, magisque ficulofus & æftuofus eft, nec ad calculorum in renibus procreationem minus exiftit noxius. Deterrimum præterea edulium eft iis, (quemadmodum hoc ipfum Hippocrates lib. 4. de vict. rat. in morbis acu. apho. 92. clariffime oftendit) qui fe potu repleuerunt. Grauat quidem os ventris, primumq; corrumpitur, & alia deinceps fecum corrumpit. Fugiendus igitur eft eiufmodi, vt qui nihil conferat, neque ad coctionem, neque ad diftributionem, neque ad mouendam vrinam, neque ad ventris deiectionem, ceu vtq; nec ad fucci probitatem. Porro recens ac mollis cafeus frigidi humidique temperamenti eft, & duro ficcoque flatuofior exiftit, fed eo minus astringit, minusq; craffi fucci eft: nihilominus tamen ægre conficitur, obftruitque & calculos gignit. At vero qui inter vtrumque recentem nimirum & cinueteratum, glutinofum & friabilem, durum ac mollem, rarum, laxumne & valde denfum coactumue medius exiftit, quique dulcedine nonnulla participat, modiceque falſus eft, neque lachrymas cum inciditur profundit, neque tardius aluo ſecedit, fed odore & ſapore iucundus, moderateq; pinguis eft, atque ex bono lacte pulcherrime elaboratus, is vtrique reliquis omnibus longe multumque præſtat. Verum poſt alios cibos vltimo loco & exigua plane copia ingerendus eft, alioquin & ipſe, nihilo ſecius ac reliqui caſei, ventriculum grauat, coctionem impedit, aluum cohibet, craſſos humores, atq; flatuſ

rus in corpore lapidemque in renibus parit. Solus igitur

Casem ille bonus, quem dat auara manus.

Plura de hoc apud Galen. lib. 3. cap. 16. de alim. facul. & lib. 10. cap. 9. de simpl. medic. fac. & in lib. de cibis boni & mali succi, cap. 6. Paulum lib. 1. cap. 89. & Aetium lib. 2. cap. 101.

Sextum, Caro falsa. Caro enim sale condita, atque Sole deinde aut vento, siue fumo exarefacta, cuiuscunque ea generis vel animalis fuerit, substantia cum duriore, cum ad coquendum etiam difficiliore constat, & tardius permeat. Alimentum quoque corpori præbet exiguum & mali succi, ideoque sanguis inde generatus crassius existit atque melancholicus, ac proinde, si frequens eius vsus fuerit, non solum infirmis, verum etiam sanis officit, quemadmodum id ipsum ex Galeni libro 3. capite 6. de loc. affect. & comment. 18. lib. 2. aphor. & post eum ex Auicennæ 2. 1. doct. 2. sum. 1. in fine capitis 15. aperte colligitur.

Caro falsa.

Septimum, Caro ceruina, cui & ipsi sane cum omnibus duris & siccioribus carnibus hoc commune est, vt succum vitiosum, concoctu difficilem ac melancholicum generet. Id quod Galenus in lib. de renum affect. digno. & medic. cap. 6. clarissime ostendit. Ceruinam, inquit, carnem vitabis, quippe quæ dura sit, concoctu difficilis, & melancholica. De ea hoc amplius Simon Sethi scribit: vnice cauendum, ne quis carne vescatur ceruorum qui per æstatem capiuntur, quod eo nimirum tempore viperas sæpe & serpentes deuorent, atque ideo sitibundi admodum fiant: attamen cum naturæ instinctu edo-

Caro ceruina.

E Ati

eti noverint sibi futurum exitio, si ante illorum concoctionem aquam hauserint, fortiter firum tolerant, eaq; incenduntur. Ceruorum igitur carnes eo anni tempore venenosa ac valde noxia sunt: & idcirco obseruandum, ne quis eis per æstatem vescatur. At vero hyeme tutius sumuntur, meliusq; ab innato calore superantur. Nisi enim probe concoquantur, crassum humorem generant, iecurq; & splenem obsepunt obstruuntque. Quin etiam corpus tremulum atq; infirmum euadere ex frequenti & immoderato eius vsu traditur.

Caro leporina.
na.

Osium, Caro leporina. Hanc Paulus, Pfellus, & Rhazes inter cibaria atram bilem gignentia connumerant: Simeon Sethi quasi colligēs quacunq; à veteribus dicta erant, in hunc modum de ea scribit: Leporum carnes his qui exficcare corpus volunt, sunt valde vtilēs: qui vero temperatura sunt sicciore, minus conferunt: sanguinem enim crassarum partium & melancholicum gignunt, aluum cohibent, & vrinam proritant. Quod si tamen probe concocta fuerint, non omnino male nutriunt. Contra vero obstructionem hepatis ac spleni efficiunt, pulmonique nocent, & immodicis torquent vigiliis. Isaacus in diætiis vniuersalibus leporinam pro pharmaco potius quam alimento habendam censet. At ne hoc quidem ignorandum, quod tum hæc caro, tum ceruina quoq; si fuerint animalium ætate declinantium, simpliciter sint euitanda. Si quis tamen comedere omnino expetat, ei sane partium propinquiores, nempe iuniores sunt eligenda, quo nimirum naturalis earum siccitas ab ætate temperetur. Eadem ratione & pinguiores longe

gate-

cæteris antecellunt. Siccitas namq; pinguedine correcta ad mediocritatem in eiusmodi animalibus inflectitur. Verum de hac ipsa Ioanne Mar. lib. 13. epist. 4. diligentius nemo differuit.

Notum, caro bouina circa quam notandum imprimis, & foeminam ipsam, quæ vacca dicitur, & vtrumque marem, tam eum qui castratus est, quam eum etiam qui integer ad speciei propagationem reseruatus taure nominatur, communi hac boum appellatione significari. Atque hi sane non parum inter se ætatis ratione differunt. Extremæ namq; ætates, vt in aliis non paucis, ita in his quoque vitiosæ sunt: mediæ vero optimæ & saluberrimæ. Vitulorum igitur recens editorum caro nimis mucosa & excrementitia est. Bimestres autem, quiq; paulo vltra citra eam ætatem consistunt, temperamento viciniores sunt, & carnes habent ad concoquendum perfectis bobus præstantiores, & multum alimenti corporibus exhibent, bonique succi habentur. Prouectiores vero, qui tamen florentem ætatem nondum attigerunt, temperamento sunt quam senes minus sicco, magisq; iis iuuenibus conueniunt, qui bono sunt corporis habitu. His perfectæ ætatis boues valentius quidem alunt, sed ægrius tum concoquantur, tum in membra distrahuntur. Porro ad senium vergentium atque ipsorum etiam senum carnes duræ, sicca, nervosa concoctioniq; rebelles sunt, & melancholicum humorem efficiunt, solisq; ventriculos habentibus calidiores, atq; illis insuper qui vehementer sese atque immoderatus exercent concedi possunt. Quod libro 4. de vict. rat. in morb. acut. aphorism. 99. Hippocrates etiam

Caro bouina.

E 2 ita

ita scribens attestatur: Bubulę carnes melancholica protitant *νεφελια*. Nempe harum natura insuperabilis est, nec cuius ventriculus eas cōcoquere potest. Galenus quoque lib. 3. cap. 1. de alim. facult. idem iis fere confirmat verbis: Carnes bubulę alimentum quidem & ipsę corpori suggerunt non mediocre, neq; dissipatu facile: sanguinem tamen generant quam conueniat crassiores. Quod si quis temperamento naturali melancholicus magis fuerit, affectu aliquo melancholico prahendetur, si largius his vescatur. Affectus autem melācholici sunt, cancer, elephas, scabies, lepra, febris quartana, & quę peculiari nomine melancholia nominatur: Lien item quibusdam à tali succo intumescit, quam rem *καχεξία* id est, prauus habitus & hydropes sæpenumero consequuntur. Ceterum, qua ratione incommodis, quę frequentiorē earum vsum excipere solent, prouidendum sit, luculenter & perspicue Simeon Sethi in hunc modum scribens edocuit: Si quis eas edere velit, summaq; cupiditate appetat, vel cogatur etiam, is medeatur nocumento quod inde futurum speratur, aceto & alliis cum ruta intingēs. Idem quoque autor est, earundem iure siue brodio *ζωμα* Græcis appellato fluxus ventris ex fluxu bile cohiberi.

Vaccina. Vaccinæ cum præter succi prauitatem etiam, sexus ratione frigidiores sint, merito à sanitatis tutela eximuntur. Non tamē ab eis, quemadmodum nec ab alijs quę hæcenus dicta sunt, ex toto abstinendum est: sed omnibus interdum optimis vero quantū fieri potest, sapius vtendū.

Caro caprina. *Decimum*, caro caprina: de qua idem ferme quod

quod de bouina dicendum. Hoedi enim perinde ac vituli carnes ad conficiendum perfectis capris meliores, & tuendæ valetudini accommodatiores habent. Moderate nutriunt, sanguinemq; tenuem & humidum gignunt. Præstantiores & probioris succi sunt lactentes adhuc, & maxime si neque tenelli admodum, neque natu grandiores fuerint. Simeon Sethi rufos & glaucos, Rhazes vero rubros in nigrum inclinantes ac pingues præfert. Baldacho foemellæ quam masculi carnem temperatiorem & à siccitate remotiorem esse placet. Mirifice calidis & siccis temperaturis, atque insuper delicatis & ociosæ vitæ deditis conferunt. Hirci carnem quidem habent minimum humidam, pituitosam ac lentam, ob foetorem tamen ingratam & stomacho inimicam, ægre concoquitur & ad succum bonum generandum parum idonea est. Hanc sequitur arietum post taurorum. Porro in iis omnibus carnes castratorum sunt præstantiores: senum autem pessimæ. Caprina in tota valetudinis cura obseruationeq; vitanda est. Nam Hippocrate libro 4. de vict. ratione in morbis acut. teste, habet mala quæ in bubulis sunt omnia, & cruditatem, estq; flatuosior, & ructus magis generat, acris est, malumq; succum efficit. Ineunte tamen æstate, & circa eius medium capræ melius agunt, longeq; seipsis in cibo præstantiores euadunt. Tunc enim arborum & fruticum surculi & germina, quæ iis maxime idoneam præbent alimoniam, frequentissima sunt. Ac proinde habitiores etiam ac pinguiores, nobisque alendis accommodatiores sunt. Quod autem alimonia ad carnis bonitatem plurimum possit,

argumento sunt euentissimo vulpes, quæ autumno probatissimam ob vuas habent carnem. Sic passer & ficedula per idem tempus maxime laudabilem carnem obtinent. De caprina plura Galenus lib. 3. cap. 1. de aliment. facult. & de attenuante diata cap. 6. & comment. 101. & 102. in lib. 4. Hippoc. de vict. ratione in morb. acut. & Paulus lib. 1. cap. 84. & Aetius lib. 2. cap. 121. Atq; hætenus quidem de cibis & carnibus vitandis.

Exigit nunc ordo, vt de electione alimenti, quod partim à iam dictis, partim vero ab aliis quibuldam animalibus sumitur, nonnihil etiam dicatur. Siquidem de eo haud parua inter ipsos artis medicæ Scriptores controuersia est. Galenus enim, vt alii nonnulli, porcinae palmam detulit: Rhazes vero, Auicenna & Auerrhoes hoedinam prætulerunt. Sunt etiam quibus vitulina præstantior videatur. Porro electio hæc & præstantia multipliciter attendi potest. Et primo quidem ratione tum similitudinis, quam cum humanis obtinent carnibus, tum maioris quoque & discussu difficilioris alimenti. Quo sane modo porcina ceteris omnibus longe antecellit. Maxima enim illi cum humano corpore similitudo est, quemadmodum Galenus libr. 3. de aliment. facult. cap. 1. diserte iis verbis ostendit: Suillæ carnis similitudinem cum humana ex eo poteris intelligere, quod quidam carnes humanas pro suillis sine vlla in gustu vel olfactu suspitione comederunt: id enim ab improbis hospitibus & aliis quibusdam factum fuisse iam comperitum est. Idem lib. 10. de simpl. med. fac. cap. 2. Sanguis, inquit, suillus humano maxime temperie similis est. Siquidem & carnes suum humanis

nis

nīs sunt similes. Compertienim sunt hospites & coqui complures, qui humanas carnes pro suillis venderent: tamen si qui eas edissent, nullum omnino discrimen percipere potuerint. Quin & ipse narrantes audiui viros fide dignos, sese in diuersorio publico ius esirasse delicatum cum carnibus suauissimis: ceterum cum iam pene saturi essent, inuenisse digiti partem anteriorem, quæ videlicet ad unguem est, quo percussi ac metuentes eos qui agebant in diuersorio, ne scilicet se quoque vorarent, ceu ei rei assueti, protinus quidem illiuc exiere, ac vomitu redditis quæ ederant, ita iter denuo ingressi sunt. Sed & in ipso facinore homines macantes deprehensos, non ita multo post referebant. Itaque iure quispiam existimet suillam carnem humanæ esse simillimam. Quod deinde suillam carnem valdidissime nutrire diximus, hoc Galenus lib. 1. cap. 1. de alim. facult. in eum modum scribens confirmat: Omnium ciborum suum caro potentissime nutrit. Cuius rei athletæ certissimum tibi præbent indicium. Si enim paribus exercitationibus parem molem alterius cibi pridie totum diem comederint, postero die statim sentient sese redditos imbecilliores. Quod si pluribus deinceps diebus id fecerint, non imbecilliores modo, verum etiam alimenti penuria macilentiores palam conspiciuntur. Idem lib. 7. method. medend. cap. 6. iis etiam testatur verbis: Omnium quos nouimus ciborum maxime nutriens suilla caro est. Quin & ipse Hippocrates lib. 6. epidem. part. 3. aphor. 4. quum iam corpus ex multis exercitiis conciderit, suillas carnes affatas exhibere præcipit. Porro alimentum quod inde sumitur

firmum esse, neque dissipatu facile, satis confirmat Galenus in libro de attenuante diæta, ca. 6. ubi sic scriptum reliquit: Suum domesticorum caro omnium aliorum ciborum firmissime nutrit. Multum enim in seipsa habet lentorem, tum propter vitam desidiosam, tum propter cibi humidioris affluentiam. Et similiter in libro de renum affect. digno. & medic. cap. 26. E pedestribus optimi succi est caro suilla, & hominibus maximopere familiaris, maximeq; tum nutritibilis, tum corroborans: sed glutinosum quiddam habet & crassum. Ob id qui diutius ea visitant, iecoris & renum obstructione corripiuntur, quibus hæc à natura adstrictos meatus habent, eoque longiori ab ea intervallo abstinentium. Quia vero glutinosum, ut dictum est, & crassum succum generat, ideo Hippocrates assatam exhibere iussit: quo nimirum viscositate ac crassitie ab ignis caliditate nonnihil consumpta, minus humida ac glutinosa edatur. Idem lib. 4. de vict. ratione in morbis acut. aph. 103. eiusmodi carnem absque pelle, hoc est, cutem, mandendam esse docuit. Cutis enim animalis, utpote frigidior, carni similiter concoqui nata non est. Quæ autem ob assationem ambusta est, tum ad succi bonitatem, tum ad concoctionem inhabilis existit, choleramque parit, propter eam quæ huic accedit acrimoniam. Ibidem pinguis- simam quoque suam carnem, ea quam medii & bene carnosæ habent, deteriorem existimat, suspicionem humiditatis habens: ob quam pinguedo omnis carne sui generis deterior, tum ad concoctionem, tum nutritionem existit. De suilla hoc amplius Galenus in libro de cibis bo-

mi

ni & mali succi cap. 4. Suilla caro, si exacte in
 ventriculo concoquatur, tum in sanguinem à
 iecinore conuertatur, probatissimos humores
 gignit. Quod intelligendum vtiq; non de car-
 ne suum vetustissimorum: (ea enim ob siccita-
 tem & duritiem ægre concoquitur, ac succum
 vitiosum generat) neque porculorum lacten-
 tium: (siquidem hi terrestrium fere omnium
 quæ vorant homines animalium, maxime humi-
 dam & excrementitiā obtinent carnem: atq;
 eam ob rem plurima inde generatur pituita:)
 Sed ætate mediocriū, anniculorum videlicet,
 vel bimorum. Idem Galenus etiam libro paulo
 ante citato, capite duodecimo attestatur: Ex ani-
 mantibus, inquit, quorum natura ad bonos
 humores gignendos aptissima est, sues medio-
 cris ætatis habentur: qui enim ad summum cre-
 uerint, hominibus vigentis ætatis seque exer-
 centibus: qui vero adhuc increfcunt, iis quorum
 ætas inclinat, idonei sunt. Caro ex porcellis par-
 uulis excrementis scatet. Quare ex pedestribus
 animantibus suilla caro probatissimus cibus est.
 Et hoc quidem tametsi in vtroque genere tam
 domesticorum quam agrestium vere dicatur, a-
 grestes tamen à Galeno longe cæteris antefe-
 runtur. Atque hinc adeo in lib. de attenu. dixta,
 cap. 6 sic inquit: Apri suis domesticis in cibo
 sunt anteposendi. Et lib. 8. method. meden. cap.
 2. Ex ipsis suillis carnibus optima est montana.
 Cuius causam Galenus lib. 3. de aliment. facult.
 cap. 13. hanc esse tradit: Domestici, inquit, sues
 temperie humidiores sunt, quam agrestes, tum
 ob aeris in quo degunt humiditatem, tum vero
 etiam ob vitæ ignauiam. Qui vero in montibus

B 6 de

degunt, multum exercentur ac fatigantur: præterea in aere sicciore viuunt: quapropter eorum caro est durior, nulliusque prorsus pinguedinis aut paucissima particeps: & alimentum quod inde prouenit minus habet excrementi: contra excrementitium est, quod à domesticis sumitur. Necessè igitur est alimentum eiusmodi nutrire valentius, quam alterum, succumque gignere multo meliorem. Addit præterea Auicenna libro 2. cano. cap. 145. eosdem hyeme meliorem sanguinis habitum consequi, longeque seipsis in cibo euadere præstantiores. Ex omnibus hætenus adductis satis iam liquet, hominibus ætate florentibus, fortibus, sanis, & quamlibet fortem ac vehementem actionem obeuntibus, utpote fossoribus, agricolis, messoribus, cæterisque id genus operariis, modo ab oppilationibus puri atque vacui sint, ac denique iis etiam qui impinguari cupiunt, suillam potissimum exhibendam. Ad eiusmodi enim corporum conservationem alimento plurimo, firmo atque ægre dissipabili opus est. Recte itaque Rhazes lib. 3. ad Alman. cap. 9. crassa, inquit, caro multum sese exercentibus conuenit: iis vero qui vitam in maiori ocio ac quiete degunt, subtilis & extenuans. Quod Auicenna quoque 3.1. doc. 2. cap. 7. ita ferme scribens confirmat: Vehementer sese exercentes multoq; labore fatigati firma magis & crassa alimenta requirunt.

Secunda vero carniū electio à temperamento, concoctione, & succi inde geniti probitate sumitur: atq; ea quidem ratione hoc diuina longe cæteris præferuntur. Nam ut Rhazes loco paulo ante citato auctor est, temperatura sunt medio-

cri

eri, nullius prauitatis participes, facile conco-
quuntur, nec non & sanguinem inter subtilem
& crassum, calidum ac frigidum temperatum ef-
ficiunt. Illis tamen qui multum exercentur, in
cibo minus idonea sunt: siquidem alimentum
quod corpori summittunt, forti exercitio siue
labore celeriter discutitur, iuuenibus tempera-
tis mediocri exercitio videntibus, quemadmo-
dum & illis quoque de quibus supra dictum est
magis conueniunt. Porro quemadmodum hac
ratione inter animalia domestica caro hœdina
præstantior est, sic inter agrestia quoque capreo-
li facile primas obtinent: post hœdinam au-
tem secundum locum arietina sibi vendicat, si
quid Rhazæ atque Auerrhoi credimus. Quorum
ille quidem libro 3. ad Alman. cap. 9. ita scriptum
reliquit: Caro arietina quam hœdina crassior
est, viresque magis auget, sed plures efficit super-
fluitates, in bonitate tamen hœdinam sequitur
carnem. Hic vero lib. 5. suorum collecta. cap. 32.
de eadem hæc fere prodidit. Post carnem, in-
quit, hœdinam est arietina, atque ita omnes pro-
pe medici sentiunt, præter Galenum, qui arie-
tum carnes abominatur: persuasum enim habet,
vitulinam arietina longe melioris esse nutri-
menti. Sed Galenus forsitan hanc præstantiam
ex eo attendit, quod vitulina plurimum nutriat,
& nutrimentum eius ægius dissipetur: arietina
vero insigni humiditate prædita sit. Nam humi-
dus alimentum ut distribuitur, ita etiam discuti-
tur celerius. Locus Galeni quem Auerrhoes
citatur est (ni fallor) in libro de cibis boni & ma-
li succi cap. 12. Verba Galeni sic habent: Ex pede-
stribus animalibus caro suilla probatissimus
cibus

cibus est, deinde hœdina, mox vitulina. Agnina vero humida, lentoremque ac mucorem in se habere censetur. Quod idem in libro de attenuante dixit cap. 7. velut repetens inquit: Ex terrestribus animalibus hirci & arietes, & genus omne ouium ac caprarum non vnde quaque laudabilis sunt alimentis. Solis autem hœdis innoxie vtare. Agnorum esus propter insignem humiditatem est fugiendus. Ex quibus vtiq; locis fit hoc etiam perspicuum, apud Rhazen atque Auerrhoen agnos masculos, qui aliquantulum increuerint, per arietes esse intelligendos. Id quod ipsemet Auerrhoes his verbis confirmare videtur: Magna pars Medicorum laudat carnes arietum iuuenum, &c.

Tertia, demum carniū electio siue præstantia in eo sita est, vt neq; insuaue, neque mali odoris, neq; glutinosum quicquam gustu repræsentent. Tales autem in primis vitulinæ sunt, quemadmodum Auerrhoes loco citato his fere verbis ostendit: Carnes, inquit, vitulinæ bonæ sunt, minus enim quam bouum ætate declinantium carnes habent tum viscositatis, tum frigiditatis ac siccitatis, ac odore quoque cæteris carni-
bus suauiores & iucundiores sunt. Quæ certe consideratione ipsis etiam hœdinis præferuntur. Siquidem in coctura hœdinarum muccago, hoc est; lentor siue viscositas quædam apprehenditur, quæ in vitulinis non apparet. Hœdinæ tamen vitulinis succi probitate præstant. Ex omnibus quæ hætenus adducta sunt, liquido iam constat, non esse tantam inter Medicos de carniū electione controuersiam, quanta prima facie apparet. Hoc quoque scire in vniuersum oportet.

portet, quod siccorum animalium carnes in prima ætate, quæ humidior est, præstantiores sunt, & minori momento conficiuntur: cum vero adoleuerint, ob siccitatem ægre concoquuntur. Contra humidioribus animalibus carnes, progressu temporis consumpta humiditate superflua, aptiores & ad cõcoquendum & ad nutriendum fiunt. Quod Galenus etiã lib.3. de aliment. facult. cap. 1. in hunc scribens modum innuere voluit: Iis, inquit, animalibus quæ natura temperamento sunt sicciore, adolefcens ætas ad mediocritatem ipsam confert: humidiorũ vero natura quod sibi ad probam ac conuenientẽ temperiem deest, id ab ætate florenti adsumit. Non modo itaq; vituli carnes habent ad conficiendum perfectis bobus præstantiores, sed etiam, hœdi capris: velut contra verueces anniculi agnis lactentibus, & porci anniculi vel bimĩ porculis paruis. Hinc non temere ab Auicenna 3. r. doct. 2. cap. 7. dictum est: Oportet vt cibus nimirum sanitati conueniens, sit, qualis caro est, præcipue hœdorum, vitulorum lactentiũ, & agnorum anniculorum, &c.

Ex quibus omnibus sequitur tandem, carnes hircorum, caprarum, arietum, ouium, bouum atque verrium antiquorum non vnde quaque laudabilis esse alimenti. Carnes verò vitulorum, iuuenum, agnorum anniculorum, & maialium anniculorum vel bimorum, valetudini tuendæ esse accommodatissimas. Hoc quoq; ignorandum non est, quod carnes naturali temperamento sicciore sint elixandæ, quo nimirum ab aquæ humiditate contemperentur: (elixatio enim siccitatem temperat) humidiores vero as-
 sandæ,

ſandæ, nempe vt earum humiditate ab ignis calore attenuata nonnihil atque imminuta, mediocritatem conſequantur. Aſſatio enim ex Galeni ſententia humiditatem moderatur. Quo ſi vt carnes leporum, cuniculorum, ceruorum, boum, & capreolorum elixæ, porcellorum vero ac veruæcum aſſæ ſint præferendæ. Eadem etiam ratione in ætatibus, temperaturis, atque anni conſtitutionibus humidis, ſicciores & aſſæ carnes magis conueniant: in ſiccioribus vero humidæ atque elixæ.

DE CIBIS BENE NV-
trientibus.

CAPVT VIII.

Oua recentia, vna rubentia, pingua iura,
Cum ſimila pura, natura ſunt valitura.

Tria alimentorum genera exigua mole plurimū nutrientia his verſibus comprehenduntur.

Oua. Primum, oua recentia: de quibus Galenus lib. 3. de aliment. facult. cap. 21. in hunc ſcribit modum: Oua recentia veteribus plurimum præſtant, quippe optima ſunt recentiffima, vetuſtiſſima autem peſſima. Quæ vero in horum medio ſunt, proportionem recessus ab extremis, bonitate aut præuitate inter ſe differunt. Idem, lib. 1. aphoriſm. comment. 4. oua inter alimenta pleniſſimus numerauit. Quam ſententiam Auicenna quoq; cum aliis plerisq; locis, tum maxime 4. 1. cap. 1. his fere verbis confirmat: Quandoque eſt nutriens parua quantitatis, plurimo reficiens alimento: eius generis ſunt potiſſimum oua, & teſtes gallinacei, quorum fere nutrimentū cum ipſorum penſatur pondere. Porro ouorum mu-

1. Meth.
med. c. 1.

tx inter se sunt differentiæ. Et prima quidem penes propriam substantiam. Gallinarum enim, perdicum & phasianorum iuuenum ac pinguium omnibus præstant, & ad victus salubris rationem accommodatissima sunt: anatum vero, anserum, paunorum, struthiocamelorum, & similibus, deteriora habentur. In figura quoque ouorum aliquod bonitatis discrimen est: paruula enim, oblonga & candida reliquis succi probitate excellere creduntur, id quod vulgatis etiam hisce versiculis comprobatur:

*Ouorum
differentia.*

Regula presbyteri iubet hoc pro lege teneri:

Quod bona sunt oua hac, candida, longa, noua.

Quin ab Horatio quoque hoc obseruatum esse, etiam Plinius meminit, qui lib. 10. natur. histor. cap. 52. ita scriptum reliquit: Quæ oblonga sunt oua, grationis saporis putat Horatius Flaccus. Locus est lib. 2. Sermon. Satyr. 4.

Longa quibus facies ouis erit, illa memento,

Ut succi melioris, & ut magis alba rotundis.

Ponere.

Candida præstantiora dixit: atque eius rei vel inde certissimum indicium colligas, quod anatum & anserum oua plus aquæ naturæ possideant, pallidioraque, & ob id cibo minus idonea sint. Quamquam vero oua per se quidem salubria sunt, cocturæ tamen ratione non parum immutantur, adeo ut interdum insalubria fieri possint. Nam quædam diutius coquantur, alia ad mediocrem usque consistentiam: alia in aquæ eousque duntaxat dum incaluerint, elixantur. Secundum quas differentiæ alia quidem $\epsilon\phi\eta\epsilon\lambda\epsilon$, id est, cocta vocantur: alia $\tau\epsilon\theta\epsilon\mu\iota\tau\epsilon$, id est, tremula. alia vero $\rho\omicron\phi\eta\tau\epsilon$, id est, sorbillia. Tremula itaque,

que, hoc est, quæ eatenus per coctionem inspissantur, ut in manu tenentis in testa siue putamine suo tremere videantur, omnium sunt præstantissima, plurimum alimenti & optimi succi corporibus exhibent, facillimeque tum concoquuntur, tum distribuuntur, & sanguinem cordi quam maxime congruentem generant. Quare iis cum primis qui ex morbo debiles adhuc sese colligunt, senibus & imbecilibus conueniunt, præcipue vero eorum vitelli. Quod Auicenna quoque in libro de viribus cordis, Tract. 2. cap. 3. ubi ex professo de ouis agit, sic ferme scribens confirmat. Oua tametsi cordis medicina non sint, ad refectiorem tamen eius adfiscuntur. Nam ipsum valde corroborant, & potissimum eorum vitelli, dummodo sumantur ex ouis bonæ carnis auium, veluti gallinarum, perdicum ac phasianorum. Eiusmodi enim temperatura constant mediocri, cito in sanguinem conuertuntur, & post transmutationem parum superfluitatis relinquunt: sanguis autem inde genitus est subtilis ac clarus, cor maxime corroborans: quo fit ut ouorum vitelli in dissolutione substantiæ spiritus, & imminutione ipsius sanguinis vitalis, cæteris alimentis iure præferantur. Sorbilia autem oua tremulis minus quidem nutriunt, sed facilius subducuntur, & faucium asperitates ex vociferatione, aut ex humorum acrimonia læuigant: Oua vero immoderatiore coctura penitus densata, quæ Græcis *ῥοζα* vocari diximus, & ad coquendum sunt difficilia, & tardi transitus, crassiusque alimentum corpori tribuunt. Porro iisdem ex vario præparationis modo maior adungitur aut bonitatis aut grauitatis occasio,

nam

nam hæc quidem affantur, alia elixantur, non-
 nulla friguntur, quædam deinq; in iure coquun-
 tur. Assa igitur elixis crassioris sunt succi, ac dif-
 ficilioris concoctionis: eorum enim genuina hu-
 miditas à foci caliditate depascitur: atq; hinc sa-
 ne eousq; assata donec adurantur, ac retrum o-
 dorem reddant, venenosam qualitatem induunt,
 quemadmodum Marsilius Ficinus in libro de vita
 cœlitus comparanda capite 22 diligenter admo-
 nuir. Solent autem bifariam assari: aut enim cum
 putamine feraëtibus cineribus integra obruun-
 tur, aut in testis suis franguntur: quorum hæc
 quidem deteriora sunt. Illa vero rursus duobus
 modis parantur: aut enim tota cinere cooperiun-
 tur, aut ex parte nuda ad prunas collocantur,
 Quæ cinere tota obruuntur, peiora euadunt, quia
 densata vndique à circumfuso igne extrema par-
 te fumorum exhalatio intercipitur. Nuda vero
 prunis imposita, fumos exhalant depuranturq;
 elixa assis præstantiora sunt: nam aquæ humidi-
 tas, ne foci caliditate exsiccentur, obstitit. Parantur
 & hæc quoque dupliciter: Vel enim integra
 caldarijs superne infusa elixantur, vel ex testis
 fractis in aquam ferme fernidam coniecta co-
 quuntur. Quorum illa quidem, ubi penitus den-
 sata fuerint, deteriora habentur: testa enim quo-
 minus crassities eorum attenuetur, ac fumi dis-
 sipentur, obstant & impediunt: sed si ab igne,
 cum liquidum adhuc coactum densatumq; non
 sit, auferantur, meliora fiunt. Hæc vero calor pe-
 netrat, crassitiemq; attenuat, & odoris insuauita-
 tem auertit, vnde ceteris omnibus laudabiliora
 censentur. Longe vero se ipsis suauiora adhuc
 redderentur, si ad mediocrem consistentiam co-

F

Ais

ctis confestimque à foco summotis aceti non-
 nihil cum butyro & croci momento commi-
 stum inspergeretur. Quæ vero ἐπὶ τῶν πυλῶν,
 id est, in sartagine spissantur, atque ob id ipsum
 πυλῶν id est, frixa nūcupantur, pessimum ha-
 bent omnibus modis alimentum, tardeq; trans-
 eunt. Nam interim dum in ventriculo conco-
 quuntur, in nidorem ac fumum abeunt, secumq;
 admistos cibos corrumpunt, & succus inde pro-
 gnatus non solum crassus, verumetiam prauus
 atq; excrementitius est. Quapropter inter de-
 terrimas earum rerum habentur, quæ concoqui
 nequeunt. His vero nocentiora adhuc fiunt, quæ
 in vetere & ferrea sartagine friguntur. In iure
 deniq; cocta, Isaaco in diætiis vniuersalibus re-
 ste; locum inter assa ac ea quæ in aquam ferui-
 dam coniecta coquuntur, medium obtinent. Por-
 ro quæ πικρὰ, id est, suffocata appellatur, eli-
 xis & assis sunt meliora. Ea Galenus ad hunc mo-
 dum parare docet. Vbi ipsa oleo ac garo & pau-
 co vini conspersa fuerint, vas quo continentur
 cacabo aquam calidam habenti inditur: deinde
 ubi ipsum totum superne obturatum fuerit, i-
 gnis substruitur, quoad oua mediocrem habeant
 consistentiam. Quæ enim supra modum fiunt
 crassa, elixis & assis sunt similia. Quæ vero ad
 mediocrem crassitiem perueniunt, & melius
 quam dura concoquuntur, & alimentum corpo-
 ri dant præstantius. In ipsis quoq; ororum par-
 tibus discrimen est. Vitellus nanque, sicuti à
 Rhaze lib. 3. ad Almanic. cap. 14. scribitur, in ca-
 liditate temperatus existens, optime nutrit. Al-
 bum vero frigidum & glutinosum est, ægre
 concoquitur, & sanguinem prauum generat, eaq;
 ratio-

ratione adducti nonnulli albumen debilioribus exhibendum negant. Vitellus quoq; proprietate quadam substantiæ facile inflammatur, & in fumos abit, quo fit vt in febribus & ægritudinibus calidioribus non nisi probe alteratus exhiberi debeat. Alteratur autē, ex Ioannis Michaelis Sauonarolæ sententia, ad horas plus minus sex in aqua frigida infusus. Simeon Sethi hoc quoq; addit, oua proprietate quadam peculiari *διφραν*, id est, ingenij felicitatem & bonam habitudinem tribuere ijs, qui *μετὰ νόματ' Ἱουδαίων ταύρων τῶ περιμίλιτ' ἑκ βετύρε*, hoc est, cum textura filiarum. Tauri, est, melle & butyro assidue esitauerint. Sed Galenus lib. 5. de sanit. tuenda cap. 8. de cibis ex quibus obstruatio incidit mentionem faciens, senes horatur, vt à multo ouorum esu abstineant, quod nimirum crassum lentumq; succum creent. Qui utiq; locus non simpliciter de omnibus ouis intelligendus venit, sed de ijs quæ vel elixa, vel tosta penitus densata sunt, itē de frixis & veteribus. Leonhartus Fuchsius hunc Galani locum in Græcis exemplarib. corruptum putat, & pro *ωνων* legendum esse *δων*, id est, sorborū *δω* enim *κὺ δ' α* Græcis, Galeno libro 8. de simplic. medicam. facult. cap. 13. teste, sorba sunt: quæ certe vt idem tradit, adstringentem atq; adeo obstruētem facultatem obtinent. Leontius apud Constantinum Cæsarem lib. 14. de argicultura, cap. 27. etiā modum tradit, quo oua diu à corruptela seruari possint. Oua ipsa, inquit, seruabis, hyeme quidem in palis, æstate in furfuribus. Alii aqua abluta oua sale tenui intingunt, & sic conseruant.

F 2

Qui-

Alexand.
Trall. lib.
8. cap. 1.

Quidam ad tres aut quatuor horas in muriam tepidam mergunt, deinde extracta in fursures aut paleas deponunt. Atramen ei quod in muriam aut salem impositum est, pars aliqua decedet. Caterum plenum ouum, aut non plenum, cognosces ex immisso in aquam: defectuosum enim innabit, plenum deorsum demergetur, Eadem etiam à Columella de re Rustica libro 8. capite 6. & à Plinio libro 10. capit. 54 & 60. prodita sunt. De ouis plura Galenus libro 3. de aliment. facult. cap. 21. & in lib de cibis boni & mali succi, cap. 7. Paulus lib. 1. cap. 83. & Aetius libr. 2. capite 132.

Vini differentia.

Secundum, Vina rubentia: ubi ante omnia sciendum, vinum quidem ex eorum esse numero quæ nostrum corpus alunt. Nam si modo quicquid alit, alimentum est, vinum etiam in genere alimentorum est ponendum. Verum permagna eius secundum colorem differentia est. Nam hæc quidem alba sunt, alia rubra & clara, nonnulla rufa siue, vt vulgo dicuntur citrina: quædam vero nigra: alia rursus medium inter hæc obtinent. Ex quibus omnibus alba cæteris tum imbecilliora ac minus calida habentur, tum minoris etiam alimenti: non ergo ab re capiti neruisque innoxia sunt, vrinam cient, & meatus aperiunt. Quod debiliora sint, manifestissimum omnibus sit ex iis, quæ Galenus com. 1. in tertium librum Hippocratis de victus ratione iu morbis acutis scribit, in quiens: Vinum potens vehementer celere iteq; corpus calfacit, caputq; ferit: imbecillum contrario agit modo. Cum igitur minus & calefaciat, & caput tætet, necessario etiam imbecillius erit. Quod deinde minus calefaciât, idem com.

com. in 6. citatum Hipp. lib. clarissime ostendit. Nempe, inquit, ex vinis albis nullum valenter calefacere potest. Quod enim summe calidum est, id continuo & flauum existit, veluti & quod ab ipso est fuluum: mox ab his rubrum & deinde dulce. Album autem minus quidem his omnibus calefacit. Quod verum utiq; experientia comprobabit, si vina eiusdem inter se territorii comparentur. Nam inter vina rubra & rufa Gallica, nonnulla albis quibusdam alibi natis longe & potentia & caliditate inferiora reperias. Quare eiusdem territorii vina inter se conferenda sunt. Quod vero vna alba minus quam reliqua alant, declarat ipsorum natura: præterea Galenus comment. 11. libro 2. aphorif. id ipsum in eum scribens modum, confirmat: Vina aquosa (sic autem nominant alba & tenuia) sicut aquæ similem formam habent, ita etiam vim: quare vrinam cient, & minimum nutriunt. Idem commentar. 18. eiusdem libri. Vina, inquit, aquosa exiguum præbent corpori alimentum. Sunt autem hæc colore quidem alba, tenuia vero substantia. Item in libro de cibis boni & mali succi, cap. 1. de iisdem ita scriptum reliqui: Vina quæ aquosa tenuique substantia sunt, vrinam mouent, & paucissimi sunt nutrimenti. Quod minus etiam caput feriant, Galenus libro 5. de loc. affect. cap. 5. iis ostendit verbis: Vinum album atque modice astringens vt ventriculum robustum efficit, ita haudquam tentat caput, id quod facere solent ea quæ vehementes vires obtinent. Auicenna quoque 3. 1. doct. 2. cap. 8 in hunc prope modum scribens idem confirmat: Vinum album & tenue calori-

ficus præstat, non enim capitis dolorem efficit, sed eundem potius, ubi forte ex stomachi ardore initium duxerit, hñmestando leuat. Cur autem ceteris caput minus feriant, eius rei causa alia non est, quam quod minus fument, euaporentque. Quod denique meatus aperiant, vrinamque moueant, Hippocrates libro 3. de victus ratione in morb. acut. aphorif. 6. his verbis diserte significauit: Ad vesicam alio vino magis penetrat, vrinæque prouocat, & perpetuo per-rumpit: adque multa ad opem his morbis ferendum facit. Rationem eius rei tradit Galenus libro septimo Methodi medendi, cap. 6. in eum scribens modum: Vina aquosa vires organorum adaugent, & expellendis excrementis viam faciunt. Eoq; fit, vt etiam talia vina præter cetera vrinæ moueant, quando & ipsa totum corpus celeriter transeunt, & impetu cursus sui excrementa secum expellunt. Celeriter certe transeunt, tum quia tenuia & tepida sunt, tum quia adstringunt. Tenuitate enim & tepiditate promptè mobilia fiunt, adstrictio autè ipsa magis impellit. Ex quibus iam illud quoq; elicitur, nempe alba & tenuia vina tuto exhiberi corporibus in temperie vel naturali, vel quoquo modo aduersitatis biliosis: Æque vero & studiosis, & quibuscunq; caput vel naturæ ipsius habitu, vel ab alia quapiam extrinsecus obrepente causa, imbecillius existit: pari modo & ijs qui calidam & humidam crebri temperaturam obtinent: quippe vina potentia ita adfectis aduersissima sunt. Cumulati enim, quomodomodum loco iam citato Auicenna ostendit, caput humoribus vaporibusq; & caliditate replent, valideq; cerebrum

bram perturbant, & maturius ebrietatem inducunt. Quod si tamē res cogat aliquando eis vti, copiosiore prius aqua diluenda sunt. Iam vero & calidiorem ventriculi atq; hepatis temperaturam habentibus, nimioq; æstu & ardore famēq; aut mœrore vexatis, atq; itē in anni tempore regione, tempestateque calida, vina debiliora magis conferunt, vt in quibus calida vina eos qui refrigerandi sunt, impensius calefaciant, capitisq; dolores & febres facile inferant, neruosq; lædant.

Vina vero rubra & clara, cuiusmodi Bellouacēsia cum primis habētur, cæteris calidiora sunt. Quod breuissime Galenus commen. 6. in 3. Hippocrat. lib. de vict. rat. in morb. acut. ijs verbis significauit: Vinum quod summe calidum est, id continuo & flatum existit. Eadem cæteris quoque valentius alere, idem cōment. 11. lib. 2. aph. ita scribens attestatur: Quæ crassa sunt & colore rubea, plus alimenti habent, quam reliqua vina; inest autem eis & citissime implere corpora euacuata, & ob hoc indigentia adiectione. Quod ita sane intelligendum venit, vt vina rubea ea de causa firmitus alere dicantur, quod ex ipsis plus in membrorum substantiam conuertatur. Hac ratione & nigra, cæteris præferri possunt, quod & ipsa nimirum non mediocre, neq; dissipatu facile alimentum corpori tribuant. Atq; hinc certe non temere à Galeno comment. 18. lib. 2. aphor. ita scriptum est: Crassa & fulua multo quidem magis corpus alunt, sed tantum vincuntur à nigris in nutriendo plurimum, quantum superant in præstando acervatum & velox alimentum. Eodem plane modo & illa intelli-

genda, quæ ab Isaaco in dictis particularibus scribuntur, ubi vinum nigrum plenioris alimentum quam rubrum esse contendit. Caterum vina quidem hæc colore rubea, ut vinā lenius quam alba cient, ita maiorem capiti noxam adferunt. Animalis enim facultas promptius quam naturalis aut vitalis calido offenditur: quia calidum caput prompte ferit, ac spiritum animalē dissolvit: Spiritus enim hic subtilis ac ut ab omni eccellente calido discutatur idoneus est: quo fit ut eiusmodi vina debile cerebrum habentibus exhibenda non sint, nisi diluta & exigua plane copia. Ab ijs vero quibus bona cerebri habitudine ac firma sanitate frui datum est, tutius ebibuntur: Firma namque cerebri constitutio: ut eleuatis ad sese vaporibus strenue obsistit, ita ab ijsdem etiam minus offenditur. Vbi hoc quoque ignorandū non est, nempe acui ingenia in eiusmodi hominibus: Nam si vino bono ac potente moderate utantur, longe seipsum & ad excogitandum acutiores, & ad explicandum ornandumque vberiores, & ad memoriam denique firmiores atque diuturniores euadunt. Spiritus enim tenues, clari & puri ex bono vino potius, quam quouis alio potu generantur. Hinc est quod Theologi in contemplatione circa sacrosanctæ Dominicæ passionis mysteria, optima cum primis vina deligunt, quæ ob id ipsum iam passim etiam Theologica nominantur. Hæc utiliter ijs quoque dantur, qui calefaciendi sunt, utpote tum pituitosis frigidisque temperamentis crudique humoris copia refertis, tum ijs qui frigidis in locis ociosius viuunt. Dantur quoque in hyeme, frigidaque & humida tempestate. His enim

Vina Theologica.

enim omnibus, ideo quod frigiditatē corrigant, & obstructions tollant, accommodatissima sunt, genuinum calorem refocillant, vnde concoctio melior & sanguis probus euadit, cibum per omnia corporis membra, vt quæ facile penetrent, deducūt. Quamobrem ex morbo emaciato reficiunt, corporaq; ipsorum augent. Etenim cibi cupiditatem faciunt, pituitam extenuant, & in sanguinem commutant, bonum colorem conciliant, animo letitiam voluptatemq; pariunt, & robur adijciunt. Harum itaq; cōmoditatum moderata vini potio, immoderata vero contrarium occasionem præbet.

Vina vero rufa siue citrina minus quidē quam rubea & clara, excellentius tamen quam alba, tum calefaciunt, tum nutriunt: quo fit vt caput etiam quam alba magis offendant, quemadmodum fufius comment. 1. & 6. in 3. Hippocrat. lib. de vict. ratio. in morb. acut. Galenus monstauit. Hæc etiam alba à quibusdam vocari solent, hinc est quod quidam dicunt, vina alba cito plurimum calefacere.

Vina vero nigra minus quam rufa calefaciunt, vnde minus etiam caput ferunt, sed cum tardius per aluum quam alba transeant, vrinamq; ieiuius moueant, vehementius etiam quam alba caput tentāt. Et hæc ipsa plenius quidem quam alba & rufa, minus vero quam rubea nutriunt, vt copiosius locis paulo ante citatis Galenus ostendit.

Tertium, pingua iura, hoc est, sorbilia ex iusculis carniū, & præcipue pullorum confecta, *Σωμολί, Σωμολία* Græcis, Brodia vero vulgo appellantur. Quæ sane cum naturæ amica sint, ci-

Iura è car-
nib. Gal.
lib. 2. de
alim. fa-
cult. c. 17.

F s tius

tius tum concoquuntur, tum per ventrē subeunt
nam quæcunq; cum voluptate assumuntur, ista
ventriculus audius amplectitur, faciliusq; con-
coquit, plurimū corporibus exhibent alimentū,
& bonum sanguinem produciunt, idq; excellen-
tius adhuc, si cum similaceo pane præparentur.
Simila enim vel similago, id est, subtilissima ac
purissima delicatissimi tritici farina, *σμιδαλις*
à Græcis dicta, copiosum & laudabile corporib.
alimentum præstat, vt testis est Rhazes lib. 3. ad
Almans. cap. 3. Tria hæc alimentorū genera, quæ
exigua mole plurimum nutrire ostendimus, A-
uicenna quoque 2. 1. doct. 2. Sum. 1. cap. 15. breui-
ter, his fere verbis complexus est. Cibus subti-
lis, boni succi, & plurimi alimenti est, exempli
gratia, vt ius carniū, vinum, & oua, eaque tum
forbilia, tum tremula. Talia enim exigua mole
plurimum nutriunt, quia maxima substantiæ i-
psorum portio in alimentum transit, vnde, se-
quitur tandem & robur insigne conciliare ijs,
qui ipsis sepius vsi fuerint. Additio iocosa de Vi-
no Theologico ex Chiliad. 3. Centur. 2. Prouerb.
37. Eras. Roterod. Hac tempestate, inquit, apud
Parisiōs vulgari ioco vinum Theologicum vo-
cant, quod sit validissimum, minimeque dilu-
tum. Nec infestiuiter quidam huiusce Prouer-
bij causam rogatus, respondit; A Iureconsultis
occupari quas vocant Præbendas, Decanatus, &
Archidiaconatus, Theologis nihil reliquum fie-
ri, præter curata, quæ vocant, sacerdotia. Cæte-
rum quoniam de pastoribus scriptum est: Pec-
cata populi comedetis, nimirum ad cibi tam du-
ri concoctionem opus esse vino efficacissimo.
Atque hinc esse natum vulgi dictum.

Hosea 4.

DE

BONA VALETVDINE. 91
DE CIBIS BENE NVTRIEN-
tibus & impinguantibus.

CAPVT IX.

N Vrit triticum & impinguat, lac, caseus infans,
Testiculi, porcina caro, cerebella, medulla,
Dulcia vina, cibus gustu iucundior, oua
Sorbilia, & ficus matura vuaq, recentes.

Duodecim alimentorū genera plurimum nutri-
entia & impinguantia hoc loco referuntur.

Triticum, Triticum, vt panem videlicet triti-
ceum per triticum intelligas. Hic enim Auicen-
næ 2. Cano. cap. 572. celeriter impinguat, præser-
tim si ex nouo tritico præparatus fuerit. Porro
quod ad tritici temperamentum attinet, ipsam
est primi ordinis excalefacientum: non tamen
nec resiccare, nec humectare manifesto potest,
quemadmodum Galenus lib. 8. ca. 72. de simpl.
medic. facult. & post eum Paulus lib. 7. luculen-
ter & perspicue docuerunt. Hinc etiam Rhazes
lib. 3. ad Alman. cap. 2. ita fere scriptum reliquit:
Triticum moderato proximum, aut paulo cali-
dus est. Præstantia eius sumitur, partim quidem
à propria substantia, partim vero à præparatio-
nis modo. Quod quidem ad substantiam atti-
net, est & in tritico non parua speciatim diffe-
rentia: quippe quod graue est ac densum, & in
profundo flauum, copiosissimi id alimenti est,
crassique succi ac lentis: contra quod leue est &
rarum & album, minus nutrit, succumque gi-
gnit crassum minus ac lentum. Atque eius rei
locupletissimus idemque grauissimus testis est
Galenus, qui lib. 1. de alim. facult. cap. 9. ita scri-
bit: Inter tritica plurimum habent alimenti quæ
densa

Triticum

densa sunt, totamque substantiam habent adeo compactam, ut dentibus vix diuidi queat. Tale enim exigua mole corpora plurimum nutriunt: quæ vero iis sunt contraria, quæque dentibus quidem facile franguntur, fractaq; rara ac laxa apparent, magna mole exiguum reddunt alimentum. Quod si utrorumque parem modum pendere libuerit, quæ densa sunt, multo grauiora esse comperies. Hæc autem sunt colore etiam laxis flauiora. Explorare autem horum naturam non simpliciter oportet, superficiem externam duntaxat contemplando, sed diuidendo quoque, ut diximus, ac frangendo: multa enim quæ extrinsecus flaua ac densa fuerunt visa, rara intrus ac laxa albaque apparuerunt. Hec ille, E quibus sane verbis illud etiam sequitur, nempe panem ex denso, graui ac flauo tritico confectum, omnium esse tum præstantissimum tum maximi alimenti, adeoque magis etiam victus salubris ratione conuenire, quam qui ex quibuslibet aliis granis confectus sit. Panem autem, qui ex nigro atque inueterato tritico præparatur, nemo assatim citra sanitatis dispendium mandet. Quod si quis ei non assueuerit, etiamsi minimum sumplerit, ægrotabit. Est enim iniucundus, grauis, coctus difficilis & mali succi. Contra vero qui ex electo tritico conficitur, non modo ad concoquendum est facilis, sed hominum etiam corporibus est saluberrimus, ut qui sanguinem medium consistentia generet. Medium autem Galenus lib. 3. de alim. facul. cap. 27. vocat, qui neque admodum tenuis est, neque aquosus, neque vehementer crassus. Verum hætenus de tritici secundum substantiam electione hæc dixisse huic sermoni.

moni, in quo prestantiam inquirere institui-
mus, satis fit: nunc reliquum est, vt de præparatione
non nihil etiã dicatur. *Scendum* igitur quod om-
nia quæ ex farina tritici friguntur, crassi sunt suc-
ci, & tarde transeunt, iecorisq; meatus, per quos
fertur alimentum, obstruunt, lienis imbecillita-
tem augment, calculos deniq; in renibus gignunt.
Quod si tamen cocta belle fuerint, atq; in san-
guinem mutata, admodum nutrient. Triticum
vero elixum, graue & concoctu difficile est edu-
lium, & inflationes creat. Vires tamen habet ma-
gnas, si sic sumptum concoquatur nutritq; vali-
de corpus, ac robur insigne ijs. qui ipso vsi fue-
rint, conciliat. vt lib. 1. cap. 14. de alim. facul. & in
libro de attenuante diata capit. 5. testatur Gale-
nus. Concoctu autem inter panes sunt facillimi,
qui plurimum sunt fermentati & pulcherrime
subacti, quiq; in clibano igne moderato fuerunt
assati. Nam ignis ardentior primo statim occur-
su superficiem externam circumurens in testa-
modum indurat, acciditque dublici nomine
prauum panem fieri: priore quidem, quod
partem internam habeat crudam atque illabo-
ratam: posteriore vero, quod externam siccam
habeat præassatam ac testaceam. Poro ignis
moderato remissior panem minus belle elabo-
rat, sed ipsum crudiores relinquit, & maxime
partem omnem eius internam. Qui autem in i-
gne moderato largiore spacio per totos seipsos
æquabiliter assati fuerint, istum bellissime in ven-
triculo concoquentur, tum ad cæteras actiones
quæ coctionem consequuntur, erunt accommo-
datissimi. Pessimi autem panes ij sunt habendi,
quibus nihil inuolutorum ante adest. Plura

Ga-

Galenus lib. 1. de alim. facult. cap. 9. & infra cap. 24. huius opusculi.

Lac. *Secundum*, Lac: quod de eo lactis genere cum primis intelligendum videtur, quod ὀξύγαλα Græci, Arabes Adoc, vel Adhoc vel Adech, Barbari vero Balbucam nominant, id est, lac acidum ebutyratum. Hoc enim cum pane calido siue recenti, sumptitatum corpora maxime impingat. Verum cum frigidum sit ac crassi succi, non simpliciter omnibus, sed ijs solis qui id pbe concoquant exhibendum est. A ventriculo enim qui quavis de causa frigidior est, minus belle conficitur: à temperato vero, quamuis ægre, conficitur tamen aliquantum. Contra ventriculi iustos, calidiores, siue ab initio tales fuerint, siue à quapiam causa postea in eam temperiem sint adducti, præterquam quod nihil ab huiusmodi eduljjs, iaduntur, commodo etiam aliquo fruuntur. Sed de hoc copiosius Galenus libro 3. de aliment. facultat. capit. 15. Intelligi etiam de lacte caprino potest, de quo cap. 7. abunde diximus.

Caseus recens. *Tertium*, Caseus infans, siue recens: de quo Dioscorides lib. 2. cap. 61. ita scriptum reliquit: caseus recens sine sale sumptus alit, stomacho utilis est, & facile in membra diuiditur, corpus augeat, aluum modice emollit: alius tamen alio præstantior, pro natura lactis è quo conficitur. Eadem fere tradit & Auicenna 2. Cano. cap. 126. Etsi vero caseus iam dictus abundanter alit, & corpus iupingat, nihilominus tamen & ipsius esum consequuntur nocumenta illa, quæ cap. 7. recensuimus. Quare ad secundæ valetudinis vsus inutilis habetur.

Quartum

Quartum, Testiculi: quod primo quidem de *Testiculis*, gallorum saginatorum testiculis intelligendum est. De illis enim Galenus Tibro 3. de alim. facul. capite 5. in eum scribit modum: Gallorum gallinaceorum altitium testes & suauissimi sunt, & laudabile corpori præbent alimentum. Et iterum vbi supra cap. 6. Soli gallorum gallinaceorum testes vndiquaq; sunt præstantissimi, & potissimum eorum qui saginati fuerint. Et multo clarius adhuc cap. 20. eiusdem libri: Gallorum, inquit, gallinaceorum testes sunt præstantissimi, præcipue altitium, & multo magis, si cibis quo sunt nutriti, seroso lacte fuerit imbutus: nam & boni sunt succi, & valide nutriunt, & ad coquendum sunt facilimi. Quinetiam Auicenna testimonio 2. Cano. capite 719. eadem confirmantur. Exigua præterea mole, eodem Auicenna 4. 1. capite 1. teste, plurimum nutriunt. Deinde vero intelligendum etiam de testibus suum iuuenum mediocriter pinguium, qui nondum coierunt. Nam quanto suum caro alijs est præstantior, tanto horum quoque testes aliorum animalium testibus sunt meliores, quemadmodum diserte admodum Galenus lib. 3. cap. 6. de alim. facul. demonstrauit. Illud quoque hoc loco ignorandum non est, nempe adultiorum animalium testiculos, in quibus semē iam fermentatum est, ad coquendum esse difficiles, ac virosi malique succi: iuniorum vero quæ nondum coierunt, & in quibus semen nondum fermentatum est, præstantiores esse, & laudabile corpori tribuere alimentum, si belle conficiantur, alios tamen magis, alios minus, pro ea proportionem, quam in carne inesse diximus.

Quin-

*Caro por-
cina.
Cerebrũ.*

Quintum, procina caro: de cuius præstantia & effectu satis superq; diximus cap. 7.

Sextum, Cerebrum: de quo copiose admodum Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 7. in eum scribit modum: Cerebrum omne cibus est pituitosior, crassiq; succi, & tarde permeans, ac ad coquendum difficilis. Non minimum etiam cerebrum omne stomacho nocet. Quidam autem ipsius mollitie decepti ipsum ægrotis exhibent, cum præter alia nauseam etiam conciter. Quinimo cum cupiam à cibo vomitum mouere vis, huius partem pinguiter conditam postremis epulis edendam exhibe. Illis vero caue exhibeas, qui cibum non appetunt, quos veteres *ἀνοήτους* appellabant. Merito igitur nemo cerebrum ab alijs epulis mandit, cum omnes ipsa experientia edocti, sciant ipsum nauseam excitare. Iure etiã plerique cum origano mandunt, vti nonnulli cum sale varijs modis apparato: quippe cum crassi sit succi & excrementitium, omnino fit accommodatius, quando cum incidentibus & calfacientibus fuerit paratum. Si tamen recte conficatur, alimentum corpori præstabit non contemnendum. Hæc ille. Sunt etiam qui cerebrum, prius quam mandatur, super craticulam probe inassandum esse moneant, quod scilicet eius immoderatio per ignis caliditatem magna ex parte corrigatur ac temperetur. Rhazes lib. 3. ad Alinanso: cap. 11. hoc etiam adiungit, nempe cerebrum calidæ quidem temperaturæ hominibus in cibo esse vtile, frigidioribus vero, quique vitam frigidis passionibus obnoxiam degant, aduersissimum. Neque id quidem temere. Quippe similibus (vt testis est Galenus, cum alibi sapius,

pius, tum præcipue libro. I. de sanitate tuenda, capite 10.) quilibet excessus au. escit, contrarijs emendatur ac minuitur. Vt autem summam de cerebro perstringam, ad victus salubris rationem parum accommodum est: quare ex intervallo potius ac parce, quam assidue atque affluenter eo vescuntur qui sanitatis tuendæ curam susceperint. Quorundam tamen animalium cerebrum ceu medicamentum valet. Sic cerebrum capreoli aduersus venena & virulentarum bestiarum morsus remedio est. Terrestris leporis inflatum cerebrum manditur iuuandis tremoribus, qui valetudine contracti sunt, affricu aut cibo facilem infantibus dentitionem præstat. Quidam etiam aduersus metum vtiliter edi prodiderunt. Cerebrum pulli & caponis in vino bibendum datur contra serpentum morsus, sanguinem à cerebri membrana profluentem sistit, & in cibo cerebri substantiam auget, vnde & his qui tardiori leuiorque ingenio ac mente sunt, prodesse dicitur. Quod ad electionem attinet, animalia volucra exiguum quidem habent cerebrum, sed ipsum tamen tanto pedestrium cerebro est præstantius, quanto & ficius: volucrum autem ipsorum, montana cerebrum habent quam palustria præstantius, pro aliarum omnium partium proportionem. Porro ex pedestribus animalibus, Auicenna agnium præfert, post hoc vero vitulinum præcipue commendat. 2. Cano. cap. 128.

Septimus, Medulla: de qua Galenus libro. 3. de alimen. facult. cap. 8. hæc prodidit: Medulla inquit, quæ in ossibus inuenitur, cerebro est dulcior, iucundior ac pinguior, adeo vt si ea inter

*Dioscor.
libri. 2. c. 40.*

*Medulla
ossium.*

G se

se comparando gustes, putaturus sis cerebrum austerum etiam aliquid in se habere. Porro medulla nauseam prouocat, si liberalius sumatur, quemadmodum & cerebrum: nutrit tamen & ipsa si probe conficiatur. Auicenna cum seminibus & pipere condit. 2. Cano. cap. 492. Quod delicati quidam Iurcones & artis obsonatricis periti faciunt cydonijs & passulis. Laudatissima est ceruina, mox vitulina, post hanc taurina, deinde caprina & ouilla. Dioscor. lib. 2. cap. 66.

Octauum. Dulcia vina: de quibus infra capite vndecimo.

Nonum. Cibus gustu iucundior: talis enim non exiguum corpori tribuit alimentum, quemadmodum Hippocrates etiam libro 2. aphor. 38. monet, ubi sic scriptum reliquit: Paulo deterior & potus & cibus, verum iucundior melioribus quidem, sed in iucundioribus preferendus est, Quam sententiam ipse exponens Galenus: Quęcunque, inquit, cum voluptate assumuntur, ista ventriculus arctius amplexatur, & facilius concoquit. Refugere autem consuevit ea quę iniucunda & insauia sunt, utpote quę vel nauseas, vel inflationes, vel fluctuationes pariant: quod quidem in plurimis etiam ijs qui boni sunt succi, cibus accidit. Quando vero paulo fuerit deterior, tunc in ijs qui libenter hunc assument, non modo non etiam deterior, sed quandoque melior redditur.

Oua forbilia.
Ficus.

Decimum. Oua forbilia: quę sane precedenti capite parua mole plurimum alere ostendimus.

Vndecimum. Matura Ficus, de quibus Simeon Sethi hæc tradit: Ficus admodum nutriunt, carnem tamen non compactam, neq; firmam generant,

rant, ceu panis & suilla, sed sublaſam ac ſubina-
 nem, vt fabæ: ventrem flatibus implent, niſi pro-
 be concoquantur: minus vero cæteris odoris
 ſunt mali ſucci, & ventrem proritant, & facile
 exeunt: Effatu vero dignam abſtergendi facultate-
 tem obtinent, quo fit vt poſt ipſarum eſum ne-
 phritici multas arenas excernant. Maturæ ficus
 nihil propemodum omnino lædunt, proximeq;
 ad caricæ accedunt, multaq; cum illis vtilia ha-
 bent. Si quis tamen largius eſtrauerit, in vna re
 ab eis offendetur: quandoquidem ſanguinem
 non admodum probum gignunt: quo fit vt ex
 ipſarum vſu pediculorum multitudo proueniat.
 Oportet autem poſt vſum ficuum alimentum
 quod incidat & extenuet, ingerere. Ad hæc ſici
 pulmonem & thoracem iuuant. Aiunt inſuper
 contra venenofa facultatem habere, ſi quis ſin-
 gulis diebus ieiunus ijs vratur. Caricæ peſtus
 iuuant, & ad tuſſes faciunt, vrinam cient ſatisq;
 nutriunt, corporis etiam bonam habitudinem
 efficiunt. Ante cibum ſumptæ ventrem irritant,
 ſed niſi celerius ventrem pertranſeant, non bo-
 num ſanguinem gignunt. Quapropter ſi ad ſa-
 tietatem vſque crebro edantur, ſcabiem & pru-
 ritum excitant. Cibus autem bonus eſt, & ad-
 uerſus venena remedium, ſi cum nucibus aut
 amygdalis comedantur. Renes expurgant, &
 iecoris lienisq; obſtructiones auferunt: verum
 caleſciunt, & ſitim inferunt, & ſlauam in cali-
 dioribus temperamentis bilem procreant. Ad-
 dit Galenus, iecori lieniq; inflammatione ob-
 ſeſſis eſſe noxias, quemadmodum & ficus, non
 peculiari quadam & eximia facultate, ſed com-
 muni ratione dulcium omnium ciborum ac po-

ruum: obstructis autem illis, aut *σχιππῶν* adfectis, ipsas ex sese nil commodare, nec officere, sed medicamentis incidentibus ac extenuantibus & abstergentibus mistas non mediocriter iuuare. Proinde nonnulli Medicorum in dictis lienis ac hepatis affectibus exhibent ipsas longe ante cibum cum thymo, aut pipere, aut zingibere, aut pulegio, aut satireia, aut calamintha, aut origano aut hyssopo. Ad eundem autem modum sicaricæ cum alio quopiam eorum quæ facultatem habeant acrem, aut omnino incidēdi ac extenuandi assumantur, iuuabunt non solum sic affectos, sed etiam sanos. Siquidem iecoris meatus per quos fertur alimentum, apertos esse non ægrotis modo, sed sanis etiam est tutissimum. Ad eum igitur modum vulgo ficibus cum attenuantibus, sale, aceto & garo preparatis vescuntur, quod ipsas utiles esse experientia didicerint. Plura Dioscorides libro 1. capite 142. Galenus libro 2. de aliment. facult. cap. 8. Paulus libro 1. cap. 81. & Actius libro 1.

Duodecimum, Vux recentes, id est, dulces & *Vux* maturæ. Nam ficus & vux, quemadmodum inter fructus autumnales principatum obtinent, ita fugacibus omnibus magis nutriunt, minimumque pravi fucci habent, præsertim cum exactam maturitatem fuerint adeptæ. Porro quod ipsæ nutrant, maximo argumento sunt ij qui vinerarum fructū custodiunt, qui cum duos menses solis vuis ac ficibus, quarum custodiæ præsumt, vescantur, (nisi forte panis quippiam cum illis addant) corpulenti tamen admodum fiunt. At caro quæ ex ipsis gignitur, haudquaquam est firma ac densa quemadmodum ea, quæ ex carnibus

nibus fit, sed laxa est ac præhumida: ob id ce-
 leriter etiam cum vesci ipsis desierint, constringi-
 tur ac confidit. Verum vix minus alunt quam
 ficus, maximumq; id ipsis inest commodum,
 quod velociter subeant. Quo circa si quando he-
 serint, graulter lædunt: neq; enim retentæ, belle
 concoquuntur, & dum in iecur ac venas distri-
 buuntur, succum crudum generant, qui non fa-
 cile in probum sanguinem mutetur. Vinaceo-
 rum siue nucleorum substantia sicca est, & quo-
 dammodo adstringens, omniaq; intestina per-
 uadit, nihil quod sensu deprehendi queat à sese
 mutata. Vix vero tantisper à collectione, dum
 membrana extrinsecus ambiens detumuerit,
 pensiles aëri expositæ neq; sistunt ventrem, ne-
 que proritant, minusq; flatibus implent: cate-
 ris autem facilius concoquuntur, & melius nu-
 triunt. Non parua autem est inter vix differen-
 tia, quod aliæ sint dulces, aliæ acidæ, aliæ auste-
 ræ, aliæ denique nullam vehementem habeant
 qualitatem: vocant autem ipsas vinosas. Ca-
 terum quæ dulces sunt, succum habent calidi-
 orem, & ob id sunt sitibundæ: austere vero & aci-
 dæ frigidiores: vinosæ autem locum inter ca-
 lidum ac frigidum medium obtinent. Aluum
 subducunt dulces, & maxime si sint humidæ. Om-
 nium quidem certe vsus (si quis moderate su-
 mat) est tutissimus, cum natura fuerint carnosæ
 ac maturæ, siue in vite summam maturitatem
 obrinuerint, siue quod maturitati deerat, ex cō-
 sequenti suspensione sint adeptæ. Vix quæ albæ
 sunt, vehementius aluum turbant & subducunt,
 magisq; stomachum inflant, quam nigrae. Om-
 nes vero ciborum appetentiam excitant, & Ve-

nerem. Conuenit cum eduntur membranam
& nucleos expuere, quod difficulter conficiantur,
quemadmodum luculenter & perspicue docuit
Galenus libro 2. de aliment. facult. capite 9. & libro 1. de locis affect. capite 4. & post eum
Simeon Sethi in Syntagmate de ciborum facult. Caterum vna recentis e quibus vinacei
exempti sunt, celerrime pertranseunt, cibusque
alijs praeunt, si in ventriculum purum incidere-
runt, & sumptae primis epulis fuerint. Quod si
sumptae post alios cibos fuerint, aut etiam praui
succum in ventriculo offenderint, celerrime
vna cum alijs cibus corrumpuntur. Idem de
alijs quoq; fructibus alium subducentibus in-
telligendum. Si cui viridibus ac recentibus vuis
veluti placuerit, ad horam fere in aqua feruida vt
maceret, ac frigida deinde abluat oportet, prius
quam mandere ipsas aggrediatur: quae enim ita
praeparantur, innoxiae sunt. Vuas quae subtilem
ac tenuem habeant corticem, citius deorsum
concedere, minusq; ventrem flatibus implere:
his vero contrarias contraria operari, Rhazes li-
bro tertio ad Almanfo. cap. 20. autor est. Vuae
acerbae atq; immaturae frigidae & humidae sunt,
ventrem constipant, stomachum corroborant,
& caliditatem a flaua bile ortam sedant, sed pa-
rum nutriunt. Succus inde expressus, qui Graecis
vocatur *σποφύσος*, vulgo Italarum & officinis
Agrestis, bibitur ad recentem sanguinis excrea-
tionem, etiam si rupta parte aliqua contingat:
sed pauco & aquatior est vtendum. Plurimis
vero ante diebus inueteratur, cumq; stillatitio
rosarum liquore decoctus atque exhibitus nau-
seantibus, & his qui cibaria in ventriculo non
reti-

retinēt succurrit. In cibo adstringit, biliofo alui
 profluuiō & dysenterix proficit. Sunt præter *Vua passa.*
 has etiam vua sicca, quæ quod in siccando So-
 lem patiantur & ignem, passa siue passula vo-
 cantur: hæ sunt alijs vuis calidiores, stomacho
 gratiores, valentius alunt: sed minus subducūt
 aluum, eandemq; ferme cum alijs vuis habent
 rationem, quam carica cum ficibus. Multa e-
 nim fiunt dulces: acerbæ autem omnino pauca,
 plurimæ vero ex dulci & austera qualitate sunt
 mistæ: quanquam dulces nonnihil quoq; au-
 steræ qualitatis habeant, & austera dulcedinis.
 Caterum vt dulces temperamento sunt calidi-
 ore, ita austera frigidiorē. Ad hoc austera sto-
 machum roborant, & ventrem constipant, & his
 multo magis acerbæ: mediam autem quodam-
 modo inter ipsas constitutionem dulces obti-
 nent, vt quæ nec stomachum dissoluant, nec al-
 uum subducant. Dulcibus tamen vt vis quædam
 semper inest contemperandi, ita & mediocriter
 detergēdi: quibus duabus facultatibus exiguas
 mordicationes, quæ os ventriculi infestant, ob-
 tundunt. Belle nutriunt exacinate, pectus &
 pulmonem iuuant: stomachum, iecur, & lienem
 corroborant. Cum nucleis manducata condu-
 cunt intestinis. Est tamen præstabilius nucleos
 expuere, propter duritiem & ferream ipsorum
 essentiam. Vua passa pingues septem drachma-
 rum pondere per sex dies sumpta ab ieiuno pur-
 gans phlegma, & sanguinem abundare faciunt.
 Tota substantia familiares sunt hepati, & vsu
 crebro consueta: nutriunt enim ipsum & im-
 pinguant, sanguini bonum colorem præstant, &
 humores percoquant: ob id felicissime exem-

ptis vinaceis miscentur medicamentis hepaticis. Sed si paulo largius sumantur, incendunt & exurunt sanguinem. Præstantiores autem sunt quæ tum pingues sunt, tum corticem habent tenuem, dulcioresq; Passulæ minus quidem quæ caricæ ventrem mouent absterguntque, stomacho tamen magis accommodantur. Plura Galenus libro 2. de alim. facult. cap. 9. & 10. Paulus libro 1. capite 81. Aëtius libro 1. Simeon Sethi in Syntagmate, Rhazes libro 3. ad Almanf. cap. 20. Auicenna 2. Cano. cap. 737. Auerrhoes 5. Collectan. capite 37. Rabbi Moses Tract. 3. ad Sultannum Babyloniam, & Iacobus Syluius lib. 1. de medic. simpl. nat. Ex quibus sane omnibus satis liquet, quæ de recentibus hoc loco dicuntur vuis, ea etiam de passulis esse intelligenda.

DE BONI VINI PROPRIETATIBUS.

CAPVT X.

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.

Si bona vina cupis, quinq; hæc laudantur in illis:
Fortia, formosa, & fragrantia, frigida, frigida.

Quatuor generales boni Vini differentias primus versus complectitur: cuique earum omnes insunt, id ipsum vulgari ioco, nimirum ob colorem, odorem & saporem, Cos appellari solet.

Vini odor. Prima quidem Odor est. Vinum enim instar Oribasii lib. 1. atomatis vnguentiq; suaueolens, Constantino cap. 22. ad Africano libro 5. Theorices. cap. 28. teste, alimētum corpori suppeditat non mediocriter, succum gignit laudabilem, partes principes facultatum seu fontes corroborat, facultates animamque exhilarat, spiritus quoq; terries adauget, eosq;
lan-

languidos, tantumq; non exsolutos reficit & recreat: quo fit vt sola etiã olfactu *λεπτομερεια* languentibus saepe animum reuocet. Iucundo enim odore, quemadmodum in libro de Alimētis Hippocrates testatur, vires celerrime reficiuntur. Contra quod fœtidum est, natura abominatur. Spiritus namq; crassos & melancholicos, & malum succum generat, prauamq; fumorum qualitatem sursum transmittēs capiti dolorem infert. Humain vero siue Ioannitius de Vini differentia quæ ab odore sumitur, in supplemento commenta. 1. Galeni in lib. 3. Hippoc. de vict. rat. in morbis acut in hunc ferme modum scriptum reliquit: Vinum boni odoris succum quidem gignit laudabilem, sed quum calidiore sit temperamento, subtilioremque substātia, corpus celeriter calefacit, & caput vaporum copia infestat. Quod vero non boni odoris existit, sed ferientem quandam & insuauem nactum est qualitatem, etsi prauum procreat sucum, capiti tamen ob frigiditatem & crassitiem suam minorem noxam suggerit. Quod nullo deniq; pacto odorem habet, sed est aqua instar inodorum, hoc ipsum cum insigni crassitudine præditum sit, tantum abest vt caput offendant, vt ei ne vapores quidem aut fumos communicare possit.

Secunda. Sapor. Quod præcedenti capite de iucundiorē cibo diximus, si ad iucundiorē etiam *Vini Sapor.* vini saporem transuleris, nihil erit quod nos de ipso nouū dicere oporteat. Etenim & hoc quoq; cum voluptate assumitur, auidius à ventriculo attrahitur, & melius nutrit. Non ignorandum tamen hoc loco, quod & vini secundum gustandi qualitatem permagna sit diuersitas. Dulcia enim,

G s nim,

nim, eodem Constantino teste, plus alijs nutriunt, sanguinem crassiores generant, ventrem humectant, concoctioni renituntur, & sitim excitant. Pontica siue *σιντική* stomachum quidem corroborant, ventrem constipant, & intestinis conueniant, sed in thoracis pulmonisq; ægritudinibus, in quibus sputum detinetur, inhabilia sunt neq; facile concoquuntur. Acerba quæ etiam *δυσεντική* sunt, hoc est, quemadmodum infra cap. 44. ostenderur, vrinam prouocant, crassos humores incidunt atque dissoluunt, amara minore caliditate participant.

Vini nitor.

Tertia, Nitor, siue splendor, qui sane non ipsius modo vini, sed etiam spirituum, qui inde ortum habebunt, subtilitatem arguit.

Vini calor.

Quarta, Color: quod enim ad vini nutrimentum attinet, non parua eius secundum colorem differentia est. Rubicundiora nanque (si ipsis cætera omnia ante pariter adfuerint) potentius quam alba nutriunt: atque ea de causa macris etiam quam alba conuenientiora sunt. Contra vero obelis ac pinguibus alba magis conferunt. Verum de hac vini differentia capite octauo abunde diximus.

Duo sequentes versus quinq; speciales boni vini notas continent. Quarum prima quidem est, vt sit forte: fortitudo vero ex effectu deprehenditur. Vinum enim potens, Galeno cõment. 1. in lib. 3. Hippoc. de vict. rat. in morbis acut. teste, vehementer celeriterq; corpus calefacit, caputq; ferit. Idem etiam comment. 2. in citatum Hippocratis librum, ijs confirmat verbis: Fortia vina vehementer calefaciẽtia caput humoribus vaporibusque & caliditate replent. Eiusmodi namq;

namq; vina praterquam quod non mediocriter corpus alant, spirituum etiam non exiguam copiam generant. Abstinentum tamē ab ipsis, nisi diluta sint, ijs potissimum qui debile cerebrū habent. Cum. n. vaporosa admodum sint, facile caput grauāt, eaq; occasione cerebrum offendunt.

Secunda, vt sit formosum : Vinum enim formosum siue pulchrum maiore cum voluptate assumitur, probius cōcoquitur, & facilius in corpus distribuitur, promptiusq; nutrit. *Vinum formosum.*

Tertia, vt sit fragrans! Vinum enim fragrans siue suaueolens & aromaticum, vires maxime roborat, & vt paulo ante dictum est, spiritus tenues generat. *Vinum fragrans.*

Quarta, vt sit frigidum. Nam vinum actu siue *φυσικῶς* frigidum esse debet, nō autem facultate aut potētia. Quod enim ab externo aliquo calido calefcit, hoc rarius statim & tenuius penetrantiusq; vt omnia subeat, redditur: qua ratione nisi quis ipsum parcissime sumpserit, citius inebriat: neruos debilitat, & caput laedit. *Vinum frigidum.*

Quinta, vt sit friscum, siue leue. Tale autem cum primis censendum, quod effundendo sonū efficit, spumamq; agit in medio tenuem ac facile labilem, seu euanescentem: vel per cuius furfuram modo sursum, modo deorsum discurrentes conspiciūtur *ἀτμοί*: id est, minutissima quedam corpuscula, qualia in Sole videntur, quum per fenestram radios ac lumen immittit. Nisi enim ita affectū fuerit, pendulum dicitur, ac multo etiam magis, si penitus sono atq; atomis destituatur. Quod vero spumā habet cum magnis ampullis ad scyphi latus diu herentibus, debile, siue dilutum esse dignoscitur, *Vinum friscum.*