Trimum, Saluia: cuius folia potibus immersa vitia eorum proprietate quadam tollunt Feculiarem præterea habent gratiam roborandi cerebrum ac neruos: ijs vero roboratis, malis fumis ex prauo potu procedentibus melius resistitur. *Saluia.*

Secundum, Ruta: Huius namque folia integra ac citra contritionẽ vllam potioni impositа, auxiliarem vim contra perniciem potus præstant. Etenim caliditate & proprietate sua potus vitia emendant. De Ruta quomodo aduersus venena conferat, satis dictum est supra cap. 13. *Ruta.*

Additur in posteriore versu, quod flos rosæ superioribus adiunctus non modo dictam illarum vim augeat, sed Veneris insuper appetitum cohibeat atq; tollat. Quod sane de rosis potissimum intelligendum est, quæ puniceo colore rubent: hæ namq; fragrantia ac styptico suo sapore potus nocumentum remouent.

DE NAVSEA MARINA. CAPVT XXI.

Nausea non poterit hac quem vexare, marinam
Vndam cum vino mixtam qui sumpserit ante.

Cum plerisque necessitas incidat nauigio per mare proficiscendi, hic etiam remedia quædam aduersus nauseas & vomitiones, quibus premi solent, qui nauium insueti primum iam nauigare incipiunt, enumerare placuit. Nempe, si diuites illi fuerint, vt per dies aliquot antequam nauem conscendant, vinũ suum aqua marina temperent: si pauperes, aquam marinam absque mistione bibant. Sic enim fiet, vt nauseas citra vllum negocium euitent. Nam vinum, & precipue *Gale. de ment. 14. libro 4. aphor.*

aquosum, quod Paulo Æginetæ οἰνάδεσον Græce dicitur, stomacho vomitionibus turbato maxime conuenit. Aqua vero marina, salsa & adstringitoria sua vi os ventriculi claudens, vomitiones præcidit atq; impedit. Porro vomitionibus primum iam oborientibus, nec facile, nec viliter resistitur; vt quæ omnino magna ex parte præsidio esse soleant cõtra magnas & vehementes ægritudines, nimirum elephantiasin, aquam intercutem, apoplexiam, & stomachi tum frigiditatem, tum inflationem. Siquidem ab his non solum præseruant, sed easdem etiam iam obortas vel curant, vel certe leuant. At si diutius crebriusque vrgeant, adeo vt nauigantes vehementer debilitentur, comestione stypticorum & acidorum fructum, cuiusmodi sunt mala cydonia, mala Mariana, hoc est, vt interpretatur Iacobus Syluius, poma syluestria, vt vero Ianus Cornarius, poma Arantia) & nostra oricularia & curtipendula poma, quæ Epyroticis malis respondere putantur, vulgo Capenduta: siue *pommes de Capentus* Gallice vocantur, & punica siue granata acida, restringendæ sunt. Hæc enim os ventriculi corroborant, & humorem sursum repentem deorsum reuellunt, ac inferne per ventrem euacuant, fluentemq; stomachum sistunt. Quin & ipse stomachus ab hisce roboratus fructibus humores ad se vndarum exagitatione confluentes reprimit. Apij quoque semen torrefactum ac in vino potum confert. Absinthium quoque tam in cibo, quam in potu sumptum nauseas tollit. Panis item assatus si ex vino aquoso & odoro maceratus ingeratur, prodest. In summa tota victus ratio tum ax acidis & ventricu-

Oribas. lib. 5. cap. 3. Synops. ad Eustachium.

triculum roborantibus, tum vapores etiam siue fumos ad caput ascendere prohibentibus, constituenda est: in quorum numero & lenticulæ cumprimis in aceto vel succo vuæ acerbæ incoctæ reponendæ sunt. Plura Paulus Æginet a lib. 7. cap. 36. & Auicenna 3. 1. doct. 5. cap. 7. *Vapores stomachi prohibentes.*

DE GENERALI CONdimento.

CAPVT XXII.

Saluiæ, sal, vinum, piper, allia, petroselinum,
Ex his fac salsam, ne sit commixtio falsa.

Communes recensentur hoc loco materiæ, ex quibus in mensa ἐμβάμματα, hoc est, intincti us, condimenta siue salsamenta ex tempore parari possint, si specialia defuerint. Sunt autem ex numero sex. Et prima quidem Saluia est: Ex hac enim fit condimentum in assatione siue coctura anserum & porcellorum. Hi nanq; Saluia persæpe farciri solent, antequam assentur: vt nimirum superfluis ac glutinosis ipsorum humiditatibus resolutis atq; dissipatis, Saluiæ penitus sibi cum odorem, tum sapore induant. Saluia tamen post assationem reijcienda, & non comedenda est. Quin etiam ruricolæ & plebeij homines condimentum ex Saluia conficiunt, quo in anserum esu vtuntur. Allium enim cum Saluia cõtundunt, vt acrimoniam deponat, & vino commisceut. Secunda, Sal: de quo infra capite 52. Tertia, Vinum: Quod sane extemporale diuitum vel nobilium condimentum est. Nam in sinapeos aut omphacij defectu vinum cum sale temperatum pro salsamento ingerunt. Quarta, Piper: Estq; rusticorum & agrestium hominum *Salsamenta varia.* *Sal cum vino.* *Piper.*

salsamentum : quippe quibus fabæ atq; pisa pipere condita in quotidiano sint vsu. Quientiam ex pane tosto cum ceruisia, siue vino ius nigrum pipere conditum pultis instar conficitur, quod ob id vulgato iam fere vbique nomine piperatum etiam appellatur. Hoc super carnes aut pisces effusum in delicijs habetur. Quinta Allium: hinc quoque salsamentum Rustici conficiunt, quod cum omnibus prope cibis suis, siue assi illi fuerint, siue elixi, siue dulces, siue salsi, imo vero & cum induratis ouis esitant. Allium namq; tritum cum molli caseo ac lacte commiscent, atque epulis deinde apponunt. Sexta, Petroselinum : Siquidem ex folijs eius contusis cumque omphacio vel vino albo commistis fit salsa viridis, quæ cum assis fere manditur. Cæterum silentio minime prætereundum hoc loco, quod pro ratione temporum sibi inuicem succedentium, ac cibariorum etiam quibuscum apponũtur, salsamenta variari conueniat. Calidis siquidem temporibus frigida, aut minima certe caliditate participantia, è contrario vero frigidis calida conferunt. Salsamentorum igitur statuenda materia est, in æstate omphacium, turiones vitis, acetum, succus malorum limoniorum, vel citrãgulorum, vel punicorum siue granatorum cum saccharo, stilatitio rosarum liquore, qui ποσταγμα Græce dicitur & amygdalis : quibus tamen interdum serpylli nonnihil ac petroselini ad frigiditatis commoderationem addi potest. Temporibus frigidis aptissima constituetur salsamentorum materia, sinapi, eruca, zingiber, piper, cinamomũ, caryophyllon, alliũ, saluia, serpyllum, mentha, petroselinum, iuscula carnium,

Allium.

Petroselinũ.

vi-

vinum & acetum, idq; non acre nimis, sed vini naturę propinquum. Temperatis autem temporibus inter caliditatem & frigiditatē media magis congruent. Porro quod ad cibaria ipsa attinet, alia alijs, quemadmodum sane coqui non ignorant, egent condimentis. Carni namq; veruecinæ, similiter & vitulinæ atq; hœdinæ apponi solet, in æstate quidem ex aceto & omphacio cum paucis speciebus cum petroselino, zingibere albo, omphacio & pane tosto in aceto vel agresta macerato, sine allij admistione: In hyeme vero eadem, sed cum largiore specierum copia, pauco allio, optimo vino & pauca agresta apponitur. Nonnunquam vero sinapi & eruca sufficiunt. Carnibus bubulis elixatis perquam vtile pro condimento est, duntaxat ad vsus eorum qui recte valent, iusculum nigrum ex pane tosto, cum iure carnium, pauco omphacio & pipere coctum, quod piperatum etiam appellari diximus. Hoc idem & pro suillis nō inutile hyberno tempore fuerit. Nihil porro vetat in primo cibo per æstatem carnes suillas etiam frigidas cum aceto ac petroselino mandi. Quod si tamē eædem carnes, nempe bouina atq; suilla fuerint, hyeme quidem cæpe atque allium cum exiguo specierum dulcium pondere: æstate vero ἐμφάκιον sine cæpis, aut paruulas cæpas, sed minuta plane copia assumere alienum non est. Sin vero ex concisis carnibus minutal paretur, repudiato per æstatem cæparum vsu, lac amygdalarum cum omphacio & exiguo specierum dulciū puluere apponendum est. Ouum etiam conquassatum cum omphacio in fine conceditur. Hyeme vero vinū in omphacij locum sufficere, adeoq; species au-

gere operæpretium erit. Cuniculorum & pullorum assaturæ cõuenit condimentũ ex cinnamomo & mica panis, æstate quidem cũ omphacio, sed hyeme cum vino. Suillæ carni assatæ per hyemẽ conueniet liquor, qui in de assando destillauerit, cum cæpis contusis & optimo vino temperatus: per æstatem vero salsa viridis, cuius supra mentionẽ fecimus, ex vsu magis erit. Phasianorum, perdicum & turturũ assaturæ præter salem aliud non requirunt condimentum. Caponibus vero & gallinis elixatis non inutile condimentum est per hyemem, proprium decoctionis earundem ius, cum pauco specierum dulcium puluere: & maxime quidem si saluia, hyssopus ac petroselinum iuri simul incocta fuerint: æstate ius ipsum per se cum momẽto croci & succo turionum vitis sufficit. Cæterum pro caponum & gallinarum pinguium pastilatarum condimento, præter exiguam specierum dulcium copiam nihil penitus apponendũ est, idq; in fine tantum, per æstatẽ quidem cum omphacio, per hyemem vero cum optimo vino. Pisces vero tãto calidioribus atq; acrioribus opus habent condimentis, quanto crassiore magisque excrementitia carne & humidiore natura constiterint, concoctuque pertinaciores fuerint. Eadem in carnibus quoq; habenda est ratio. Plura Magninus de conseruãda sanitate, part. 3. cap. 20. & 21.

DE VTILITATE LOTIONIS MANVVM.

CAPVT XXIII.

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

Si

Si fore vis sanus, ablue sæpe manus.

Duæ hic referuntur commoditates ex lotione manuum à sumpto cibo. Primo namq; manus ipsas puras atq; mundas efficit. Deinde vero lumina etiam reddit acuta, id est, visus aciem excitat: & hoc quidem non per se, sed ex accidenti. Manus enim instrumenta sunt, quibus purgantur oculi. Quare puras eas atq; mundas esse conuenit. Sed de hoc abunde supra, cap. 2.

DE PANE.

CAPVT XXIV.

Panis non calidus, nec sit nimis inueteratus;
Sed fermentatus, oculatus, sit bene coctus,
Et salsus modice, ex granis validis electus.
Non comedas crustam, choleram quia gignit adustam,
Et panu salsus, fermentatus, bene coctus,
Purus sit sanus, non talis sit tibi Vanus.

Duo circa Panis electionem tenenda esse hoc loco præcipitur. Primum, ne æstu calidus ingeratur: talis autem existit recentior, & iam primum è furno extractus. Nam cum lentorem quendam adhuc retineat, vehementer inflet, viscera q; obstruat, necesse est: eoq; ad sanitatem inutilis habetur: quod 2. Can. tract. 2. capite 572. in hunc prope modum scribens Auicenna innuere etiã voluit. Non comedatur calidus, sicut est, quando videlicet è furno extrahitur, huius enim, quemadmodum & reliquorum similium vsus, propterea quod inflet, & immodice viscera obsepiat atq; obstruat, naturæ aduersus, infensusq; est. Hic idem, vt libro 2. de vict. ratione in morb. acut. aphoris. 34. Hippocrates scriptum reliquit, & loco citato Auicenna confirmat, manifesta

caliditate & recenti fuligine sitim facit, celeriterq; vaporosa humiditate satiat, sed supra suspenditur, & tarde descendit. Vetere tamen (reliquis accidentibus circumcisis) facilius concoquitur, quippe cum sit humidior: idque duobus potissimum modis cognoscitur. Primum ex pueris: fere enim ij maxime eo delectantur, vt pote similis. Alterum testimonium ab ætate sumitur. Nam si vetus est siccissimus, eum qui recentissimus est humidissimū esse oportet. Attamen hic etsi victus salubris rationi vt alimentum minus congruit, odoratu tamen præstantissimus habetur. Valenti enim ac suaueolenti vino imbutus & naribus admotus cor ipsum mirū in modum recreat ac roborat: atq; hac sane ratione syncope correptis vtilissime adhibetur. Imo vero & solo eius olfactu vitam prorogari nōnulli memoriæ prodiderunt. Quod proinde à Democrito factum esse Diogenes Laërtius libro 9. in eius vita his testatur verbis: Cum iam ex senio deficeret, & propinquus videretur morti, mœrentem sororem, quod ille in celebritate Cereris moriturus ipsa deæ vota exoluere nequiret, bono animo esse iussit, panesq; calidos sibi quotidie afferre: eos igitur naribus quū admouisset, viuum se, dum ea celebritas transiret, seruauit. Vbi vero dies illi transierunt (tres autem erant) quietissime ac minimo dolore conclusit vitā 109. ætatis anno. Extat super hac re Græcum eiusdem Laërtij Epigramma, sic Latine conuersum:

Panis odor.

Quisnam tam sapiens visus, qui tale patrarit
Vnquam, quale sciens omnia Democritus?
Qui per tres tenuit præsentia fata dies, &
Illa recens cocti pania odore aluit.

Plu-

Plura hac de re Conciliator differentia 155. & Manardus libro 18. epistol. 6. Secundum, ne vetustate induratus siue mucidus edatur. Naturæ enim humanæ, propterea quod nimium exsiccet, melancholicumq; succum generet, pro alimento non conuenit.

Secundo loco quinque enumerantur panis electi conditiones. Prima, vt sit bene fermentatus: Siquidem concoctu inter panes, vt lib. 1. de aliment. facult. cap. 9. Galenus attestatur, sunt facilimi qui plurimũ sunt fermentati & pulcherrime subacti, quique in clibano igne moderato fuerunt assati. Porro qui fermento omnino caret, nemini prorsus est accõmodus. Qui vero parum habet fermenti, hic iuxta Auicennæ sententiam vbertim quidem nutrit, sed nisi multo exercitio ac labore fatigetur qui eo vtitur, prompte læditur. Iecoris enim meatus, per quos fertur alimentum, obstruit, lienis imbecilitatem auget, calculos deniq; in renibus gignit. Secunda, vt sit oculatus, id est, rarus, porosus, & minimum põderis magna mole nobis præstans: huic enim viscositatem omnem sublatam esse perspicuum est. Parum tamen, si Auicennę credimus, alit, vẽtrem excrementis implet, & facile per intestina descendit, quemadmodũ ille quoque, qui, quod ex farina à furfure non separata & furfure à pura farina nõ separato fiat, ἀυτόπυρος siue συμμιγὴς à Græcis, à Galeno vero πιτυρίας id est, furfuraceus, & à Cicerone cibarius appellatur. Furfur enim cũ nonnihil facultatis habeat abstersoriæ, merito intestinis irritatis velox fit eius deiectio. Iis autem contrarij quidem sunt panes purissimi, plurimũ ponderis exigua mole habentes,

Panis electio.

tes omnium vero panum tardissime deijciũtur. Tertia, vt plurimum ab artifice sit subactus, & in clibano mediocriter calido belle percoctus: male namq; coctus cum ægre conficitur, tum ventriculum etiam grauat. Quod Auicennæ etiam testimonio confirmatur, qui loco citato ita fere inquit: Panis qui non probe percoquitur, plurimũ quidem nutrit, sed si quis priuatus & ab exercitatione alienus eo vti voluerit, celerrime in obstructionis periculum incurret. Huius etiam generis est in patella coctus. Nam partes ipsius intimæ minus belle elaborantur. Sed de hac cõditione abunde supra cap. 9. in Tritico dictum est. Quarta, Vt mediocri sit sale cõditus: dulcior enim obstruit, salsior exsiccat: qui vero in vtriusque excessus medio consistit, si ipsi cætera omnia ante pariter adfuerint optimum præbet alimẽtum. Modus vero salis gustu iudicandus est: qui namque in longiori huius mistura offendet, prauus existit. Quatenus igitur gustus nullum adhuc sensum tristem ex ea mistura percipit, eatenus ipsius copiam augere præstiterit. Quinta, vt ex optimis granis, laudatissimo nimirum tritico sit confectus: de quo satis superq; dictum est capite 9. Tertio demum loco præcipitur, vt ab esu crustæ panis, propterea quod choleram adustam atque succos melancholicos generet, abstineamus quatenus enim ipsa adusta & sicca est, succum etiam inde genitum adustum & siccum esse oportet. Quod Galeni testimonio confirmatur, qui in 4. Hippocrat. lib. de vict. ratione in morbis acut. comment. 103. ita scriptum reliquit: Ob assationem ambusta, tum ad succi bonitatem, tum ad concoctionem

Crustapanis.

sunt

sunt inhabilia choleramq; pariunt, propter eam quæ his accidit acrimoniam. Merito igitur nobiles qui natura bilicosi sunt, vtranque sibi crustam, tam superiorem, quam inferiorem auferti à pane curant: quos præcellentes Ecclesiarum proceres ato; delicatiores obsonatricis speculationis magistri imitantur. Delienda itaq; é pane medulla est: quippe quæ melius, firmius atque velocius, quam crusta præstet alimentum. Iis tamen qui sani adhuc sunt, sed ventriculum habent humidiorem, quiq; extenuari cupiunt, crusta nonnunquam post alios cibos vesci conceditur: vt quæ præsumtos cibos deorsum subducat, & os ventriculi roboret. Vltimi duo versus optimi ac saluberrimi panis quinque notas continent: nempe, vt sit probe salitus & fermentatus, vt bene percoctus, vt purus ac sanus, id est, confectus ex granis mundis & validis ac bona messe collectis, quæ imbriū multitudine vitiata non sint. Quod Auicenna loco citato his fere verbis innuere etiam voluit: Oportet, inquit, vt panis sit muadus salitus, belle subactus, fermentatus, probe coctus, & hesternus, hoc est post biduum non repositus. Minime præterea silentio prætermittendum, quod maior panis portio ex comparatione semper sumenda sit ad pisces herbas & fructus humidiores, quam ad carnes & oua: rursus ad carnes maior, quam ad oua: & ad mollia oua copiosior, quam ad dura.

ADDITIO.

Tritum in scholis Medicorum est dictum, Differtionem vtiq; omnem esse incommodam: verum quæ ex pane fiat, pessimam. Quod sane desumptum est ex 3. 1. doct. 2. cap. 7. Auicennæ, vbi inter

inter reliqua sic ferme scribit: Panis impedimentum, vbi non percoquat venter, maximum censeri debet: carnis vero non ita. In stomacho quippe residet diu onere imprimis molesto: quod si non concoctus satis tandē dilapsus fuerit, hepar præfarcit ac mesaraicas. Caro autē maiorem ducit cum humano corpore similitudinē: proinde ex ea minus prouenit nocumenti, & hepatis aut mesaraicarum præfartio leuior, ac curationi minus minusq; obsistens, imbibentibus membris longe procliuius ob cognationem quandam carnis succum, quam panis. Hæc Cælius Rhodiginus libro 5. cap. 36. lection. antiq. Sciendum præterea, quod panis ex farina cribro succreta & à furfure repurgata maius ac purius præstet alimentum: furfuraceus vero, id est, cui furfuris nonnihil cōmistum est, minimum quidem omniū nutriat, sed facilius, ceu antea quoque diximus, per aluum subeat. De Pane plura Galenus lib. 1. cap. 9. & 10. de aliment. facult. & lib. 5. cap. 8. de sanitate tuenda.

DE CARNE PORCINA. CAPVT XXV.

Et porcina caro fine vino peior ouina:
Si tribuas vinum, fuerit cibus ac medicina.

Priore versu carnis porcinæ institutitur cum ouilla comparatio, nempe quod porcina absque vino sumpta, quam ouilla peior habeatur. Porro quod praua sit ouilla, Galenus libro 3. de aliment. facult. capite 1. his confirmat verbis: Agni carnem habent humidissimam ac pituitosam: ouium vero excrementosior est, ac succi deterioris. Hac ipsa tamen suilla, quæ bonum alioqui

lioqui succum generat, peior esse, si absque vino edatur, hoc loco asseritur. Idque non aliam certe ob causam, nisi quod & ipsa pituitosam habeat substantiã: quæ quidem vino corrigitur, & ad συμμετρίαν perducitur. Altero deinde versu innuitur, eandem cum vino sumptam, supra quam quod valentissime nutrit, facultatẽ etiam habere ceu medicamenti, vt quæ humectando corpus inalteret. Id quod de porcellis assis potissimum atq; apris pulcherrime apparatis intelligendum est. Cæterum carnes porcinæ, quæ sale cõdiuntur ac Sole deinde vel fumo exiccantur (quemadmodum apud nos in annum reponendæ à rusticis ac plebeijs hominibus apparantur) ouillis nihilo meliores censendæ sunt, siue cum vino, siue absque vino mandantur. Quare de assatis porcellorum carnibus, siue aprugnis hoc ipsum quod hic traditur, eo videlicet quo diximus modo, accipiendum est:

Ilia porcorum bona sunt, mala sunt reliquorum.

Ilia siue omasa, id est, pinguiora porcorum intestina cum reliquorum animalium intestinis hoc versiculo conferuntur: quantumque ad victus salubris rationem attinet, aliorum animalium intestinis natura multo cum præstantiora, tum suauiora sunt, testis est cap. 11. lib. 3. de aliment. facult. Galen. Neq; vllius etiam animalis intestinis libentius quam eorum quæ sanguine referta, vel pinguia admodum sunt, vescimur. Eiusmodi autem porci cumprimis habentur. Iam vero & sanguis suillus humidus est & minus calidus, humano maxime temperie similis: siquidem & carnes suillæ humanis sunt similes. Cum itaq; porcorum intestina sanguine plena sint,

sint, nec aliud animal ex brutis facilius tum saginetur, tum pinguescat, non abs re intestinis eius libentius vescimur. De carne suilla abunde supra, cap. 7.

DE MVSTO.

CAPVT XXVI.

Impedit Vrinam mustum, soluit cito ventrem.
Hepatis ἐμφραξιν, splenis generat, Lapidem q.

Quinq; referūtur hoc loco incōmoda, quæ vini recentis siue musti potum sæpius excipiunt.

Musti noxamenta

Primum quidem, reddendæ vrinæ impedimentum est, quod dupliciter sane intelligendum est. Vel enim crassitudine, quam ex multa terrenæ fæcis admistione obtinuit, vsque eo hepar adeoq; renes ipsos obsepit atq; obstruit, vt vrina penitus supprimatur: vel certe consuetum eius reddendæ morem ac ordinem immutat. Id quod de mustis nonnullis Rhenensibus, ac alijs quibusdam subtilioribus nemini dubium est. Siquidem fæces eorum terrena & nitrosa qualitate præditæ sunt, atque eam ob rem, vbi in vesicam descenderint, ipsam mordicant, vrinamq; inordinate ac præter morem consuetum profundere cogunt.

Secundum, facilis ac cita ventris solutio: viscera enim nitrosa siue salsa fæcis suæ qualitate abstergens ad deiectionem incitat: idq; præstat, primo quidem fæcis acrimonia, deinde flatuum etiā quos progignit multitudine, tertio vero propterea, quod ad coquendum sit difficile ac stomachū grauet, cito deorsum subit, inferioremq; ventriculi meatum, qui Græcis πυλωρὸς nobis autem Ianitor & inferius os ventriculi, Barbaris