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

baris portonarius appellatur, compressum arctissimeque coactum & contractum aperit & relaxat: qua de causa etiam promptius aluum subducit: sed potior tamen ea est, quod nitrosum quippiam ipsi insit, ac tergendi facultate præditum sit.

Tertium, bonæ hepatis temperaturæ noxa: Hepar enim quemadmodum 3. 1. doct. 2. capite 8. Auicenna confirmat, plurima fæcis commistione obstruit, flatuum multitudine debilitat, & dysenteriam hepaticam inducit. Pari modo & κηχεξίαν, ac reliquas prauas hepatis ægritudines: diuersas nimirū hydropis species generat.

Quartum, Splenis ac constitutionis eiusdem offensio: Siquidem hoc viscus æque obstruitur musto atque hepar: imo vero & duro insuper tumore, quem σκίῤῥον Græci dicunt, haud raro corripitur.

Quintum, Calculi generatio, & potissimum in renibus: qui colore ruber est, & friabilis. Hunc eam maxime ob causam mustum generare dicitur, quod substantia constet crassiore, adeoque crassitudine renes offerciat. Et hoc vere quidem de musto dulcioris vini, cui nitrosæ ac mordicantes fæces admistæ non sunt, intelligitur. Nam cui eæ admistæ sunt, tantum abest à generatione calculi, vt nihil ei magis possit esse contrarium: quippe quod vrinam vehementer moueat ac prouocet. Eiusmodi vero nonnulla ex Rhenensibus inuenias, quæ non modo arenulas secum per vrinam agant, sed meiere etiam frequentius cogant. Frequens porro mictio arenulas iam adhærescentes motu suo abstergit & aufert. Quare, &c. Plura infra capite quadragesimo quinto.

DE AQVÆ POTV.

CAPVT XXVII.

POtus aquæ sumptus comedenti incommoda præstat? Hinc friget stomachus, crudus & inde cibus.

Aquæ potus noxius.

Duplex noxæ genus inter edendum aquæ potum consequi hoc loco asseritur. Primo namque ventriculum infrigidat & relaxat, maximeque omnium cibi appetentiam deiicit. Deinde concoctionem interrumpens cruditatem generat. Pendent autem ea potissimum, vt testis est libr. 7. method. meden. cap. 6. Galenus, ex eius frigiditate omnia, cuius culpa & in præcordiis diutissime moratur, & fluctuationes excitat & in flatum mutatur, & corrumpitur, & ita ventriculi resoluit robur, vt deterius ob id concoquat. Proinde eodem in loco Galenus etiam præcipit, ne ilico post cibum largius bibatur, videlicet antequam cibus fuerit concoctus. Siquidem innatant cibi, si bibatur, ita vt eos ventriculi corpus propter interpositum humorem non contingat. Quod innuere etiam 3. 2. doctr. 2. cap. 7. his fere verbis Auicenna voluit: Neque post cibum multa bibenda est aqua, quæ inter ipsum, videlicet cibum, & ventriculi corpus separationem faciat, & fluctuationis sensum inuehat. Hoc idem sequente etiam capite, nempe octauo, in hunc prope modum scribens attestatur: Cum à comestione natura concoctioni studet, si tantum aquæ exhaustum prius fuerit, quantum commodæ ciborum permistioni sufficit, tum ea quæ succedit aquæ potio inchoatam concoctionem turbat atq; impedit. Idem in Canticis sectio 2. aphoris. 29. & 30. Aquæ potu in mensa vtendum

dum non est, nisi ratione adhærentiæ & tardioris descensus buccellæ. Aqua enim cum cibo sumenda non est. Quem locum Auerrhoes exponens inquit: Causa quidem huius est, quoniam aqua quæ statim à comestione bibitur, antequam ingestus cibus à ventriculo incalescat, infrigidat, concoctionem impedit, & cruditatem parit.. Eadem etiam causa est, cur ingestus cibus ventriculo innatet, neque eidem adhæreat, nec vniatur, vt ipsum, sicuti par est, conterat. Actio namque ventriculi in sumptum cibum fit conterendo simul & coquendo. Vnde simile quiddam succedit, quale solet cum multum aquæ in lebetem feruentem infundimus: nam tum caloris vis in elixando heberatur. Ita & in ventriculo contingit, Nam & cibi in corpore concoctio elixationi similis est, vt diserte ad modum docet Aristot. lib. 4. Meteorolo. cap. 3. & post eum Galen. lib. 2. de facul. natur. cap. 7. Exigua tamen aquæ potio, quæ paulatim & quasi sugendo sumitur, ante cibi descensum concedi potest, nempe vt per eam cibi promptius ventrem permeent, & ad inferiora descendant, idque magis adhuc, si sitis etiam molestans ad bibendum vrgeat. Exigua enim frigidæ potio eo, quo diximus, modo sumpta ventriculum alleuat ac colligit. Alleuat quidem, quia sitim extinguit, & cibi descensum promouet. Colligit vero, quia partes eius in vnum cogit. Et hoc ex locis Auicennæ iam citatis satis liquet. Cæterum notandū, quod quamuis in depulsione sitis aquæ quam vini potus magis conueniat, omnibus tamen quæ valetudini tuendæ sunt consideratis, vinum haud dubie præferendum est. Nam dato ac conces-

so, quod in sitis extinctione (quæ ex Aristotelis & Galeni sententia, est appetitus frigidi simul & humidi aut alterutrius) aqua in vniuersum sit melior, quia frigida & humida: naturaliter tamen in cibi permistione & eiusdem ad omnes corporis partes delatione, vinum præstantius habetur. Siquidem facilius cum propter substantiæ tenuitatem, tum actionis celeritatem cibis permiscetur. Quinetiam natura eo magis delectatur, adeoque citius attrahit, & aliis cibis permiscet: idque eo excellentius etiam, quod hæc mistio per modum quendam fiat ebullitionis, quam vinum vtique, cum sit potestate calidum, adiuuat: aqua vero ob innatam frigiditatem turbat atque impedit. Et sic omnibus perspicuum fit, vnum in ciborum tum permistione, tum delatione aquæ præferendum esse: quippe substantiæ tenuitate & genuina caliditate prompte permeat & penetrat. Nam quæ calida simul & tenuia sunt, facile penetrant: quo fit, vt vinum etiam, quam aqua magis ad omnes corporis partes deducatur. Aquæ nihil ineſt potestate calidi, nihil substantiæ aereæ, nihil igneæ, vnde tardiuscula fit, & plurimum temporis moretur, adeoque omnem cursum impediat necesse est. Assignatur præterea & alia ratio, cur aqua vino in potu sit postponenda: nempe hæc, quod aqua cum per se neque concoquat, neq; nutriat, alimenti tamen nutritionem vel maxime impediat. Atque inde sane cibi omnes quanto aqueæ naturæ magis participes sunt, tanto minus nutriunt. Vinum igitur commodius cum cibo bibitur, quippe quod non solum non impediat nutritionem, sed multum etiam iuuet. Maxime enim

nim celerrimeque tum nutrit, tum instaurat: quemadmodum supra cap. 8. & 11. abunde ostendimus. Insuper & hoc notandum, quod aquę potio, Auicenna 3. 1. doc. 2. cap. 8. teste, non inter edendum modo, sed in aliis quoque certis quibusdam vitæ studiis noxia existit. Et primo quidem, si ieiuno stomacho sumatur, tunc enim libere ceu nullo retinaculo præpedita ad principaliorā membra penetrans, insita sua frigiditate calorem innatum aut extinguit aut certe debilitat: & hoc potissimum in homine vere ieiuno. Nam ebrio maximum quandoque leuamen adfert, neque ipse quicquam inde læsionis percipit, si ieiunus aquam bibat: idque eam maxime ob rem, quod ieiunus ebrius non sit omnino ieiunus, aut stomacho vacuo, sed nonnullas etiam tum retineat hesternæ crapulæ reliquias, eas igitur, cum nitrosa qualitate præditæ, ac ob id perquam molestæ sint, aqua contemperans stomacho abstergit: quinetiam vapores ad caput tendentes deorsum reuellit, ac totum ventriculi habitum in pristinum quodammodo statum reponit corroboratq; ita vt alimentum rursus appetat, contineat & concoquat. Secundo, si ab exercitatione vehementiore, aut statim à coitu sumatur: tunc enim pori corporis aperti, ac robur nonnihil dissolutum est: aqua igitur in profundum penetrans calorem innatum aut extinguit, aut certe deteriorem reddit. Tertio, si mox à balneo sumatur: idq; eis potissimū, qui vacuo ventre loti fuerint. Siquidem cutis ipsorū laxata iam & meatus immodice aperti sunt: quare aqua, vt dictum est, libere ac citra vllum obstaculum penetrans in summum vitæ discrimen perducit.

Aqua crapulæ confert.

Dioſc. lib. de lethalibus medic. cap. 38. Aetius lib 13. capit. 45. & 83. & Paulus lib. 5. cap. 65.

Hinc eſt quod Auicenna 6. 4. Tract. 1. Sum. 1. capite 12. ita fere ſcriptum reliquit: Ex aqua frigida, quæ ieiuno ſtomacho, aut illico poſt balneũ, ſiue coitum bibitur, bonæ temperaturæ corruptio & ὕδρωψ timenda eſt. Quarto, ſi deprauatæ ſitis, quæ ebriis ſæpe ac aliis quibuſdam ventri ac gulæ ſeruientibus media nocte, aut ſummo mane oboritur, depellendæ gratia ſumatur. Frigidæ enim potu tum concoctio impeditur, tum reſolutio ac diſſipatio vini potentis, vel ſalſi aut bilioſi humoris in ore ventriculi contenti prohibetur. Quo fit vt ſitis æque vehemens ſtatim vrgeat, & temporis ſpacio magis augeatur. Proinde hæc ſitis ſomno tutius placabitur: per hunc enim humores prædicti ſitim excitantes concoquuntur & deſcendunt, ideoq; vt ſubinde ceſſet ſitis neceſſe eſt. Quod ſi vero ſitis vehementior fuerit, quam vt frigidi aeris inſpiratu, aut oris collutione ſedari poſſit, aquę frigidæ potu reſtinguenda eſt: nam melius eſt concoctionem aliquantiſper impediri, quam multa ſiti ventriculum accendi, præſertim ex meraciore vino. Aqua igitur frigida ex vaſe ſtricti orificii ſiue gracilis colli bibenda eſt, vt plurimũ temporis moretur in orificio ſtomachi, valentiusq; ſitim mitiget: ac de ea ſæpius etiam, ſed paululum ſumendum eſt, ne concoctio penitus excludatur. Quinto generaliter ac communi ratione ſanis obeſt, ſi multum aquæ frigidæ bibant: calorem enim innatum extinguit, pectus offendit, ciborum apperentiam deiicit, & neruoſis omnibus aduerſatur partibus, vt teſtis eſt lib. 5. apho. 18. & 24. Hippocrates. Prudentiſſime igitur monuiſſe videtur, quiſquis ille fuerit, qui ita cecinit:

Vina

Vina bibant homines, animantia cætera fontes,
Absit ab humano pectore potus aquæ.

Veruntamen aqua temperate frigida appetentiam amissam reuocat nonnunquam, non per se quidem, sed ex accidenti. Ventriculum namque ac vna villos eius in vnum cogendo firmat ac roborat.

DE CARNE VITVLINA. CAPVT XXIIX.

SVnt nutritiuæ multum carnes vitulinæ.

Laudibus hic efferuntur carnes vitulinę, eò quod alimentum corpori suggerant non mediocre, & hoc satis ex Auicenna constat. Nam 3.1. doctr. 2. cap. 7. inter cætera præcipit, vt cibus sanitatis tutelæ conueniens, sit talis, quales sunt carnes, & proprie hœdorum & vitulorum lactentium paruorum, & agnorum anniculorum, vt quæ consimilis fere sint naturæ, & facile in sanguinem commutentur. Galenus quoque lib. 3. cap. 1. de aliment. facultat. Carnes vituli lactentis sex vel octo hebdomadarum assatas, vt optimas tum ad coquendum, tum ad succum bonum generandum, tum ad nutriendum commendat. Sed de his abunde dictum est supra capite 7. Ideo non est cur hic plura referantur.

DE AVIBVS ESVI APTIS. CAPVT XXIX.

SVnt bona gallina, & capo, turtur, sturna, columba,
Quiscula phasiades, merula simul ortygometra,
*Perdix frigellusq;, * ὦτις, tremulusq; amarellus.* * al. *Orex.*

Agitur hoc loco de præstantia alimenti, quod ab auium genere sumitur. Enumerantur autem

quatuordecim, sed ita quidem, vt inde & reliquarum iudicia facile colligas.

Gallina. *Primum*, Gallina est: quo nomine non solum gallinæ iuuenes mediocriter pingues, sed galli etiam gallinacei hoc loco intelligendi veniunt. Siquidem horum omnium caro (vt copiose admodū differentia 68. Conciliator ex Haly, Auenzoaris, Auerrhois & Mesuæ sententia probat) alimenti est inter aues optimi: quia facile in sanguinem vertitur, & parum excrementosa est. Caro autem gallinarum est melior quam gallorum, nisi sint caltrati. Nigrarum quoque, & quæ nondum pepererunt, est melior & leuior, vt gallorū qui nondum coierunt. Miram in corpore obtinet cum ipsius temperamenti, tum humorum æquandorum facultatem. Iis maxime conuenit, qui vitam in otio ac quiete degunt, quique leuiori ingenio ac mente sunt. Colorem viuidum comparat, vocem clarificat, genitali semini adiicit, & cerebri substantiam auget. Iusculū eorum optima leprosis medicina est. Ad hæc gallorum cum gallinis nondum coeuntium testes deperditas in morbis vires mirifice restituunt: quam ob causam hecticis & marasmo laborantibus, morborumque diuturnitate macrefactis vtiliter exhibentur. Insuper & semen prolificum suppeditant, & venereas roborant vires. Decrepitorum autem præcipue gallorum caro nitrosa & salsa, cibo inepta, medicamentosa est iure suo maxime: potissimum vero gallorum rufforum, qui ad motum sint alacres, ad coitum ardentes, ad dimicandum fortes, obesorum ac macrorum medii: quoque vetustiores, eo magis sunt medicamentosi. Plura Mesues libro 2. de me-

medicam. simpl. purgant. dist. 1. capit. 23. Simeon Sethi in Syntagmat. & Auicenna 2. cap. 296.

Secunda, Capo, siue Capus: hoc nomine semimarem gallum vocant, quum fuerit castratus, sicuti à M. Varrone libr. 2. capite 9. & Columella lib. 8. cap. 2. de Re rustica traditur. Hic enim in cibis gratior est, vtpote remoto Veneris vsu pinguior atque salubrioris alimenti redditus. Quare cum voluptate assumitur à ventriculo, ac facilius concoquitur. *Capus.*

Tertia, Turtur: huius quoque caro cibis annumeranda est nulla omnino ex parte damnandis, qui neque tenues, neque crassi sunt, sed veluti in συμμέλεια omnisq; excessus mediocritate consistunt. De ea Galenus cap. 7. lib. de attenuante diæta, in hunc scribit modum: Qui non exercetur, mandendæ ei erunt modice non modo gallinæ, sed columbæ etiam, ac turtures, tametsi turtur temperamento est sicco, & potissimum quæ in montibus degit, itaque vesci quis poterit eis innoxie: recens tamen non turtur modo non est mandenda, sed nec perdix, nec alia omnia, quæ carnem habent moderate siccam: sed vbi vnum diem ad minus suspenderis, ita demum mandas licet. Porro palumbes præterquam quod carnem habent columbis & perdicibus & turturibus duriorem, difficilem etiam ad coquendum & excrementitiam habent. Perdices vero ac turtures neque durissimas habent carnes, neque concoctu difficiles, neque prauo succo vitiosas: sed & ipsarum durities, si mortuę vno die asseruentur, facile vincitur, fiuntq; friabiles omnino atq; inculpatæ. Alimentum enim corpori dant laudabile, sanguinemque minime *Turtur.*

viscosum generant, & crassi ac tenuis medium. Proinde quibus salubris cibus curæ est, eos, vt arbitror, his vti conuenit. Hæc ille. Plura Galenus in libr. de cibis boni & mali succi, cap. 5. & Rhazes aphor. lib. 3. aphor. 17.

Sturnus. Quarta, quorundam opinione, Sturnus est, quem ψάρον Græci vocant: auis nigra, albis maculis distincta, magnitudine Merulæ. Eius generi proprium cateruatim volare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tẽdentibus, sicuti ab Aristotele libro 9. cap. 26. de historia animalium, & à Plinio lib. 10. cap. 24. traditur. Galenus lib. 6. cap. 16. de sanitate tuenda, inter perdices, attagenas, merulas & turdos, quæ quidem boni succi esse ab omnibus existimantur, sturnos etiam commemorat: cum tamen à multis illaudabilis esse alimenti iudicentur: quippe qui melancholicum atque vitiosum generant succum, & cicuta, quæ venenum esse ab omnibus statuitur, vescantur, vt est apud Galenum libro 1. cap. 2. & iib. 3. capit. 17. de simpl. med. fac. Huic obiectioni Aloisius Mundella sic occurrendum putat: Nempe Galenum in 6. de sanitate tuenda in calculi renum vitio sturnos tanquam tenuis alimenti approbasse, itemq; palumbes & passerculos qui in turribus nidificant πυρρίτας Græci vocant. Vel Sturnos non ita fortasse improbi succi esse, præsertim iuuenculos, vt vulgus putat: quædam namq; sunt animalia, quæ adhuc in tenella ætate existentia boni sunt succi, vt vituli & hœdi: si vero annosa fiant, praui. Hæc enim, vt ait Galenus lib. 3. de alim. facul. cap. 1. & concoctionis, & boni succi, & nutritionis laude carent. Multo autẽ magis Galeno cre-

dẽ-

dendum est, quam vulgo ita inconsulte aliquam generalem proferenti sententiam. Neque etiam quod veneno pascantur, ab horum esu abstinendum est. Nonnulla enim animalia sunt, quæ licet venenis qnandoque nutriantur, boni tamen sunt succi: quemadmodum de sturnis iam commemoratis constat. His enim cicuta nutrimentum est, homini medicamentum, imo etiam venenum. Siquidem sturnorum natura cicutam in substantiam suam vertere potest, quod hominū non potest. Sunt tamen quibus Starna hoc loco magis arrideat, vt per eam auis accipiatur grandiuscula, magnitudine anseris, colore, cinereo, cuius caro succi sit laudabilis, præsertim iuuenculæ. Atque ita sane Rhazes libro 3. ad Almans. cap. 10. intellexisse videtur, vbi hanc reliquo auium generi præferens, in hunc prope modum scriptum reliquit: Starnæ caro inter aues leuissima atque his qui attenuante victus ratione delectantur, conuenientissima inuenitur. Vel per Starnam auis forma & magnitudine pusillæ perdicis intelligenda est. Sic Rabbi Moses accepisse videtur, ita ad Iudæos inquiens: Pari modo nec starnæ domino nostro conuenire putandæ sunt: quia ventrem constringunt. Sed hanc proprietatem alii ipsis perdicibus adscribunt. Nam carnes earum, sicuti à Simeone Sethi & Rhaze loco paulo ante citato, asseritur, ventrem sistunt. Quinetiam Baldachus quidam non contemnendus autor starnas mirifice commendans, tabula 15. de rebus non naturalibus, ita fere scribit: Starnæ, phasianorum, ac perdicum naturæ propinquæ sunt, & secundum ordinem sese in temperamento & subtilitate habent. Præstantissimæ enim

enim sunt starnæ, mox phasiani, deinde perdices, vt quæ reliquis excellentius deficcent. Docet præterea Ioannes Michael Sauonarola, ab harum trium esu abstinendum esse, tum iis qui quamlibet actionem fortem ac vehemẽtem obeunt, tum sanis etiam: vt si quando morbus aliquis inciderit, habeant quod vltra consuetudinem ad edendum inuitet.

Columba. *Quinta*, Columba, auis vulgo nota, quæ cum biliosam admodum habeat carnem, sanguinem moderato crassiorem & calidiorem necessario gignit: atque ob id febres nonnunquam facit. Quare in pastillis potius cum aceto aut omphatio & coriandro præparata, quam assa mandenda est: ita namque exuperantia caliditatis eius ad συμμετρίαν commoderationemque reducitur. Renes frigiditate dolentes iuuat, semini genitali & sanguini adiicit, sed caput atque oculos lædit. Quinetiã leporina caro, si frequentius vsurpetur, generare fertur. Non minimum vero reliquis pulli eius volucres tum succi probitate, tum concoctionis facilitate præstant. Inuolucres enim calidam ac humidam habent carnem, atque excrementitiam, & maxime domestici. Ex columbis enim, vt Oribasius tradit libro 4. ad Eustathium, cap. 1. agrestes domesticis præstantiores sunt & omnino agrestia domesticis præcellunt. Electiores quoque pulli sunt per Ver & Autumnum, quam per Æstatem atq; Hyemem excluſi fotique. Porro antiquæ & annosæ non solum columbæ, verum & turtures, tum ob caliditatis & siccitatis excessum, tum vero & coctionis difficultate vitandæ sunt. Plura Simeon Sethi, in Syntag. Rhazes lib. 3. cap. 10. ad Alman.

Aui-

Auicenna lib. 2. Cano. cap. 132. & Auerrhoes lib. 5. Collect. cap. 32.

Sexto, Quiscula: vulgare nomen à sono fictū: Neoterici Qualeā vocant: Latinis (vt Festus ait) dicta est Coturnix, itidem à voce, à qua multis auibus nomina indita sunt, ὄρτυξ à Græcis appellatur. Caro eius, iuxta Auerrhois sententiā temperata est, ad caliditatem tamen paulo propensior, ac tenuis substantiæ optimiq; succi: quare sanis, ac iis qui conualescunt, alimentum est ad bonam valetudinem accommodatissimum. Verum Pfello, Isaaco, atq; aliis quibusdam non aspernandis Medicinæ scriptoribus, Coturnix auis est tum ad concoctionem, tum ad succi bonitatem inhabilis, vt quæ & Veratrum comedat, & morbo comitiali corripiatur. Vnde Auicenna 2. Canon. capite 153. ab eius vsu suadet abstinendum, quippe quæ tetanum & spasmum inducat. Vbi notandum tamen Auicennam non ob id solum coturnicis cibum improbare, quod elleboro nutriatur, sed etiam quod talis facultas, spasmum ac tetanum generandi, illius insit substantiæ. Hac ratione igitur Galli coturnices cum molli ac pingui caseo pastillatas edere consueuerūt. Potest etiam per coturnicem intelligi alia quædam auis, perdice aliquātulum maior, genis, rostro & pedibus rubenti colore, reliqua vero pennarum facie ad leucophæum vergente, quæ Italorum vulgo Coturnix appellatur: estq; de Alpinarum volucrum genere, & in sylvestribus & frigidis locis montibusque versatur & degit, neque ab Italicis regionibus vnquam recedit. Cuius auium speciei apud veteres fuerit, nondum satis compertum habetur: sed ex gustu, & odoratu

Quiscula. Coturnix.

ratu, & loci natura in quo continue commoratur, & ex iis quibus pascitur (nam illa grati admodum sunt odoris) boni & laudabilis esse alimenti iudicanda est, & propterea in cibis merito expetenda. Quo sane modo Rhazes etiam lib. 3. cap 10. ad Almans. coturnicem accepisse videtur, cum ei secundum post starnam bonitatis locum tribuit. De vtraq; coturnice cum plurima, tum cognitu pulcherrima habet Aloisius Mundella epist. 6.

Phasianus. *Septima*, Phasianus: quem à Phaside amne apud Colchos, vbi primum cognitus est, ita nuncuparunt. Hæc est decantata omnium libris auis, quam primam fere in mensis esse iudicant, propter carnis bonitatem, à qua Medicinæ professores veluti à scopo, de temperamentis ciborum iudicia auspicantur: succi enim probitate & iucunditate longe cæteris antecellit, neque solum ad victus salubris rationem, verum ad robur quoque conciliandum accommodatissima est. Caro enim iuuenculi ac pinguis conualescentibus & morborum diuturnitate macrefactis optimus cibus est. Sed ob nimium atque immensum precium Principum duntaxat atque magnatum mensis dicata est. Meminit Phasiani Galenus libro 3. de aliment. facult. capite 18. sic inquiens: Caro Phasianorum, quod ad concoctionem & nutrimentum attinet, gallinis est similis, voluptate tamen in edendo superat: quin & sicciore constat temperamento, vt qui in sicciore degat aere, & magis exerceatur. Lege plura de hoc apud Simeonem Sethi, & Rhazem aphor lib. 3. aph. 13.

Merula. *Octaua*, Merula: quæ quidem auis est nigro pen-

pennarum colore. roſtro rutilo, & ſturni magnitudine, Κόσσυφος à Græcis dicitur. Quanquam vero hæc à Galeno, Oribaſio atque Ægineta inter optimi ſucci alimenta connumeratur, carnem tamen, quam perdicis & attagenis, duriorem obtinet. Quare & ipſa iuuencula ac pinguis mandenda eſt. Turdi quoque & reliquæ id genus auiculæ montanæ omnes in hanc claſſem referendæ ſunt.

Nona, ὀρτυγομήτρα: ea auis eſt turturis magnitudine, pennarum colore nequicquam à coturnice differens: roſtrum longius eſt & acutius, crura pedesque ſatis etiam pro ratione corporis longos obtinet, quinetiam frugiuora eſt & aduena antequam coturnices haud vſpiam audias, neque coturnices te amplius viſurum ſperes, vbi hæc audire deſiit. Vox mirifica eſt coaxantium ranarum clamori non abſimilis, niſi quod ſubtilior multo & acutior eſt. Caro eius optimum gignit ſuccum, vbi per diem ſuſpenderis. Gilbertus Longolius in eruditiſſimo ſuo de Auibus Dialogo eandem eſſe putat cum κυκρέμιμ, ὀρτυγομήτρα autem Græcis dicta eſt, quaſi coturnicum matrix, quod coturnicibus per maria terrasq; aduolantibus dux & rex itineris eſſe ſoleat, ab ὄρτυξ, id eſt, coturnix, & μήτρα, id eſt, matrix. Plura Ariſtoteles libro 8. capite 12. de hiſtoria animal. Plinius libro 10. capite 23. natural. hiſtor Solinus capite 18 & Athenæus lib. 9. deipnoſophiſt. *Ortygometra.*

Decima, Perdix: huius quoque caro medii ferè temperamēti eſt, & concoctu facilis, probumque ſuccum gignit, præſertim ſi non illico poſt *Perdix.*

occi-

occisionem, sed vnum ad minus diem suspensa comedatur. Sic enim quod durum in se continet, abiicit, & friabilis redditur, quemadmodum ex Galeno paulo ante ostensum est. Sanguinem copiosum ac tenuem generat, adeoq; crassiorem, si forte in corpore inuenerit, extenuat: idq; alæ potissimum præstant: quæ vt in reliquo auium genere, ita in hoc quoq; facilius concoquuntur. Et vno verbo optimæ quidem alæ sunt auium iuuenum saginatarum, pessimæ vero macilentarum & antiquarum. Alimentum autem perdicum optimum est iis qui se non exercent, & qui vitam degunt otiosam, quique imbecilliores & inualidi sunt, tum etiam attenuante victus ratione assuetis, & hydropicis, quiq; humido sunt ventriculo: vitiosos enim & corruptos ipsius humores consumit atq; abstergit: memoriam assidue mansa corroborat, impinguat, semen auget, & ventrem stimulat, sed eundem cohibet: vnde accommodatissimum diarrhœa laborantibus fit edulium, si assa cum aceto ingeratur. Medulla cum vino præsumpta ictericos sanat. Iecur comitiali morbo correptis auxilio est. Fel quoq; suffusionibus oculorum à principio mirifice prodest: facit & ad ipsorum hebetudinem. Si tempora singulis mensibus eodem felle perungantur, memoriæ confert. Plura Galenus lib. 3. cap. 18. de alim. facult. & lib. 8. cap. 2. meth. medend. & Simeon Sethi in Syntag.

Frigellus. *Undecima*, Frigellus: Ea ex turdorum genere auis est, cuius Aristoteles libro 9. capite 20. de historia anima. tres constituit species. Vna viscivora, quæ nisi visco & resina non vescitur, & magnitudine paulo minor quam pica est: altera pi-

laris,

laris, quæ sonũ edit acutũ, & magnitudine merulæ est: tertia, quam iliacam vocãt nonnulli, minima inter has, minusque maculis distincta, de qua sane intelligenda sunt, quæ de frigello hoc loco dicuntur. Hæc vtrinq; iuxta oculos, & in pectore & in ipso alæ flexu, intus & foris maculas habet latiusculas, rubras. Primum genus nõ nisi hyeme apud nos cernitur, aut si videatur rarum est. Secundum per totum annum apparet, maculoso valde pectore, & cantus sui gratia à multis in caueis alitur. Tertium per ætatem apud nos nusquam videtur, sed vindemiæ tempore atque instante hyeme primum cernitur, adeoq; ob id frigellus, nempe quod aduentu suo frigus instare prænunciet, nominatur. In vineis potissimum reperitur, ac dulcium vuarũ esu sæpius inebriatur, velociter volat: & optimi est succi, præsertim circa festum Omnium sanctorum. Lege Gulielmum Turnerum in libello de Auibus.

Duodecima, Otis: quæ & ipsa in cibis gratissima atq; optimi succi est, nempe ex syluestrium gallinarum genere, Perdicum similis: sed obesitate corporisq; pondere parum se alis attollit: quapropter canibus se obnoxiam quodammodo cognoscens, ad eorũ latratum extemplo propripit sese latitans inter frutices. Lege Ælianum & Oppianum. Gilbertus Lon. eam esse adserit, quam bonosam vulgo nuncupant: de qua Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 19. & Athæneus lib. 9. dipnoso. Sunt tamen quibus orex hoc loco magis placeat, vt gallina phasiani per eam accipiatur. Alij vero gallinam aquaticam interpretantur. Siue igitur gallina sit aquatica, siue phasiani, caro eius bonum gignit succum. *Otis.*

Tremulus. Decimatertia, Tremulus: quæ quidem auis est fusco pennarum colore, magnitudine quam gallina minor, velocissimi volatus, alte vociferans ac clamosa in cuius capite crista plumea, ex earum auiũ genere, quas σεισοπυγίδας Græci vocant: caudam enim, cum pedibus incedit, assidue quatit, & ob id tremulus vocatur. Semper fere iuxta maria versatur: ne quis paruam illam auiculam longæ caudæ, quæ codatremula vulgò siue motacilla dicitur, per tremulum hoc loco intelligendum putet. Huc etiam referri posset (si non eadem est) auis quædam cornice minor, plumis fere viridibus & nigris per totum dorsum, caput & collum: ventre albo, longa & semper erecta in capite crista plumea, alis obtusioribus & inter volandum magnũ strepitum edentibus, vnde & vannellus à barbaris dicitur, clamosa admodũ & querula: quæ aquis vermium gratia, quibus solis victitat, appropinquat, sed ipsas non ingreditur, in planis & locis circa consitis plurimum degit.

Amarellus. Decimaquarta, Amarellus auis aquatica, forma perinde ac anas, sed minor, ab Aristotele libro 8. cap. 3. de histor. animal. βόσκας appellatur. Illud porro nosse in vniuersum expedit, quod præstantius alimentũ ab iis sumatur auibus quę volatu magis nituntur, celeriusque volant. Et quemadmodum prædictarum auium caro concoctu facilis & ad bonam valetudinem accommodatissima, sic è diuerso quarundam excrementitia est ac mali succi, multoq; ad coquendum difficilior, atq; inæqualis temperamenti: eiusmodi inprimis existit pauonum, anserum, gruum, ardearum, & quotquot oblongum habent

bent collum ac roſtrum : inq; paludibus nutriuntur. Huc, quod ad ſucci prauitatem attinet, paſſeres etiam referendi ſunt, qui in turribus nidificant, pyrgitæ appellati: nam & calidiſſimi ſunt, & longius à temperamento recedunt, ac durius alimentum dant, Veneremq; impenſius ſtimulant. Circa electionem vero alimẽti quod ab auium genere ſumitur, ſciendum eſt, iuxta diuerſas præſtantioris alimenti proprietates (ſi eius quod nutritur ſanitatem vel robur ſpectes) carnes varie laudari. Sic Galenus ad facilem concoctionem & ſubtilitatem reſpiciens, bonitatis palmam perdicibus attribuit. Rhazes & Iſaacus ob leuitatem & ſubtilitatem ſtarnam prætulerunt. Idem quoq; Iſaacus diuerſa ductus ratione diuerſarum auium carnes laudauit. Auicenna turturis carnem, quod mentis aciem atq; intellectum roboret, mirifice commendat. Auium porro omnium volucrium genus pauciſſimum præſtat alimentum, ſi ad genus greſſilium conferatur potiſſimum ſi ad ſuillam, qua non aliud inuenias, quod copioſioris ſit nutrimenti: volucrium tamen caro ad coquendum eſt facilior: quare ijs qui neglecto corporis exercitio, conſilijs potiſſimum & ſtudijs ac contemplationi vacant, conuenientiſſima eſt, præcipue perdicis, attagenis, columbæ, galli gallinacei & gallinæ, quemadmodum libro 3. de aliment. facult. cap. 18. Galenus teſtatur. Sanguinem enim procreat clarum atq; mundum, & ſpirituum generationi ac mentis exercitijs & intellectui aptiſſimum. Siccius namq; alimentum, quale dictarum auium eſt, ſtudio contemplationiq; intentis conuenit. Siccitas enim prudentiæ familiaris

liaris est, sicuti luculenter & perspicue docuit Galenus in libro, cui titulus, Quod animi mores corporis temperaturam sequantur, cap. 5. Lege plura apud eundem lib. 8. cap. 2. method. medendi, & in libro de attenuante diæta, capite 6. De Attagene pulcherrima quædam & scitu dignissima Gilbertus Longolius in Dialogo de Auibus prodidit.

DE PISCIBVS.

CAPVT XXX.

Si pisces molles sunt, magno corpore tolles:
Si pisces duri, parui sunt plus valituri.

Hic duæ traduntur laudabilium piscium notæ. Pisces enim aut dura carne suapte natura sunt, aut molli. Ex his igitur qui molles sunt, vetuli iunioribus præstant. Carnis nāq; mollities pro modo humiditatis respondet, quæ crudior in nouello pisce, in vetulo vero cōcoctior existit. Quare nouelli pisces lento ac pituitoso succu magis quam vetuli abundant. Atq; hac cer. ratione nonnulli anguillam etiam vetulam iuniori præferunt. Ex ijs vero qui dura carne præditi sunt, iuniores longe præstantiores & concoctu faciliores habentur: eiusmodi porro lucij cum primis sunt & percæ. Carnis enim durities concoctioni resistit. Quæ sane sententia ex 2. Cano. capite 553. Auicennæ desumpta est, vbi sic ferme scriptum reliquit: Ex piscibus dura carne præditis eligendi sunt minores, ex molli vero maiores ad terminum aliquem. Plura Galenus libro 3. de alim. facult. cap. 29. & 30.

Lucius & perca, & saxatilis, albica, tencha,
Gobius, plagitta, & cum carpa galbio, iruta.

Hic

Hic decem recenſentur piſces, quorum alimentum hominum corporibus ſaluberrimum eſſe putatur.

Primus, Lucius eſt, piſcis vulgo notus, qui quod non modo in alterius, ſed ſuæ etiam ſpeciei piſces graſſetur, tyranni appellationem vulgato verſiculo ſortitus eſt: *Lucius*

Lucius eſt piſcis, rex atq; tyrannus aquarum.

Natatu velox ac duræ carnis eſt, ſed omnium.

Medicorũ iudicio ὄπτιμος, atq; optimi ſuccisecundus, Perca: qui branchijs ſubruffus eſt, dorſo ſpinis armatus, vnde ἀκανθόπτερος εἶναι καὶ ποικιλόχροα ex Ariſtot. Athenæus ſcribit, lib. 7. Duræ quoque carnis eſt, & vulgo cognitus. Porro alimentum quod ex eo ſumitur, non modo ad coquendum eſt facile, ſed guſtui etiam gratum, atque hominum corporibus ſaluberrimum, vt quod ſanguinem medium conſiſtentia generet, ſupra cap. 9. Vnde maximo in precio hic piſcis ſemper eſt habitus, Auſonius in Moſella ſic de eo canit: *Perca*

Nec te delicias menſarum Perca ſilebo,
Amnigenos inter piſces dignante marinis.

Quanquã certe τὸ πέρκη antiquiſſimis etiam Græcorum vſitatum ſit, reperiuntur tamen quibus per ἀπὸ τοῦ φείδεσθαι quod nulli piſcium parcat, à parcendo ſic dictus eſſe videatur: vt qui iratus alios piſces pinnis ſuis quas ſupra dorſum habet vulneret. Qua ratione à Lucio quoque immunis eſt: imo, vt Albertus refert, naturalis quædam lucio cũ perca amicitia eſt. Læſus enim Lucius non tam facile à quouis alio piſcium ſanatur, quam à perca.

Solum igitur liquidis parcam laceratus in undis
Vestigat, lustrans, solum hunc medicamina poscit.

Qui sic inuentus vulnera eius tangendo lenit atque sanat.

Sanatilis.

Tertius, Saxatilis: quo quidem nomine piscis à nonnullis hoc loco accipitur ex eorum numero, qui parui perpetuo manent: cuius alimentum (licet squamis careat) ad voluptatem, coctionem simul ac distributionē & succi bonitatem præstantissimum est. Multos tamen innenias quibus Saxaulus potius, siue Saxaulis hic legendum esse videatur, vt hoc nomine ex planorum piscium genere eum intelligamus, qui βϰγλωσσος ϰ βϰγλωσσος à Græcis dictus, hodie γλῶσσα, nuncupatur: à Varrone & Plauto lingulaca, à linguæ figura, quæ Græcis est γλῶσσα, cui βϰ particula addita est, vt magnitudinem potius quam bubulæ linguæ figurā significet. à Plinio Solea, itemq; ab Ouidio in Halieutico:

Saxaulus.

Fulgentes Solea candore, & concolor illis
Passer.

A figura Soleæ quæ solo pedis subijcitur. Hic vero inter marinos pisces alimēti est haudquaquam contemnendi. Galenus lib. 3. de aliment. facult. capite 29. similes quodammodo inter se esse Passerem & Soleam scribit, non tamen omnino eiusdem esse speciei: Soleam enim molliorem esse, ciboq; suauiorem, ac in totum Passere præstantiorem. Suauitate quidem, alimenti copia, succi bonitate solea præstantior est: at carne duriore solidioreq; esse experiētia sensusq; conuincunt. Plura Gulielmus Rondeletius lib. 11. ca. 11. de piscibus marinis.

Quar-

Albica.

Quartus, Albica, qui & ipse marinus reponendus in numerum sale conditorum, & in fumo deinde vel in aëre exsicatorum, qui deinde baculo ante coctarum contunduntur. Albica autem ex eo dictus videtur, quod molli humida atq; candida admodum sit carne, Italis Mollo à carnis mollitie, Gallis *merlot*. Asellus est veterū, vel ei omnino cognatus ex Gesneri sententia, & pro bono gratoq; cibo habetur.

Tenche. Tinca.

Quintus, Tinca, vel tencha: piscis aquæ dulcis notus pelle lubrica, muccosa, ad nigredinē tendente, ac carne dura: vnde ab his tribus, nempe lucio, perca & tinca post coctionem pellis auferri solet. Auson. in Mosell. vulgi solatium vocat, quod pauperibus tantum apponatur. Excrementitius est, & totus lutosus.

Gornus.

Sextus, Gornus, gornatus, siue gurnadus: piscis marinus albus: atq; minimus, medij digiti longitudinem non excedens, vna cum capite ac spinis manditur.

Plagitia.

Septimus, Plagitia: piscis marinus planorum generi subijciendus, rhombo figura similis, sed contractior, lingulaca latior. Hic piscis supina parte albicat, prona fuscus est & terrei coloris, instar passerum auium, vnde à Latinis passer etiam dicitur, à Græcis ψήττα Gulielmus Rondeletius lib. 11. cap. 7.

Carpa.

Octauus, Carpa, siue Carpio: Cyprinus quorundam opinione: piscis fluuiatilis notus, squamosus. Huius caro excrementitia est ac muccosa, quare à magnatibus in vino decoquitur. Ita nanque multo quam ante præstantior euadit: quicquid enim muccosum aut virosum gustu refert, id totum deponit.

Galbio

Nonus, Galbio: piscis marinus notus, cartilagineus, corpore tenui & in amplissimas alas expanso, raia Latine dicitur, & à quibusdam rochetus, siue rochus, à Grecis βάτος βατὺς à rubi, quem βάτον vocant, similitudine. Quemadmodum enim spinosus est aculeatusq; rubus, ita raia omnis aculeis aspera non quidem toto corpore, sunt enim λειόδερμοι, id est, læues raiæ, quibus nulli sunt in corpore aculei: sed siue læues sint raiæ, siue asperæ, omnes vncos aculeos in cauda gestant, sicuti in rubo, cynosbato & rosis cernuntur. Piscis est duræ carnis, cōcoctu difficilis, sed alimenti firmi & sani. Vide Gulielmū Rondeletium libro 12. cap. 3. Nonnulli Galbionem referunt in baculo contundi solitorum piscium classem, vt eum hoc nomine intelligamus, qui & ipse duræ carnis est ac sanus. Alij textus habent Gobio, de quo Galenus lib. 3. de aliment. facult. cap. 28. Gobio inquit, littoralis est piscis ex eorum numero qui parui perpetuo manent, suauissimus ac cōcoctu facilimus, simulq; ad distributionem & succi bonitatem optime comparatus, Gallice *Gouion*.

Tructa

Decimus, Truta: Hic omnium qui in dulcibus aquis generantur piscium æquali cunctarū gentium iudicio lōge nobilissimus habetur. Varius admodum est, purpureis guttis siue maculis totum dorsum speciose pingentibus, carne interius rubra, quemadmodum in salmone etiam conspicitur, vt proculdubio is piscis sit, qui Ausonio in Mosella Salar vocatur, cum dicit:

Purpureúq; Salar stellatus tergora guttis.

Celebratur apud homines, tanquam voluptate cibos reliquos superet: Carnem habet valde

fria-

friabilem, vt in qua nihil neq; lentoris neq; pinguedinis insit: quo fit vt alimentum quod ex eo sumitur, hominum etiam corporibus saluberrimum esse censeatur. Huc quod ad succi bonitatem attinet, aschiæ etiã & auratæ referendi sunt. Porro Truta Gallicum est: nam vulgo *Truitte* vocant. Verum hactenus singulatim de piscibus: nunc generatim etiam atq; vniuerse nonnihil de præstantia ipsorum dicemus.

Piscium electio.

Sciendum igitur imprimis, alimentum quod ex piscibus prouenit, quemadmodum id ipsum libro 3. capite. 25. de aliment. facult. Galenus attestatur, sanguinẽ gignere consistentia tenuiorem, quã quod ex pedestribus animalibus sumitur, adeo vt non affluenter nutriat, & celerius discutiatur: magis tamen excrementitium est. Phlegmatici enim, id est, frigidioris humidiorisq; temperamenti sunt pisces. Ob eandem tamen causam quidam ipsos concoctu difficiles esse ac tardi transitus censuerunt: quippe ratione frigiditatis lenti etiam sunt, atq; diutius ob id ventriculo immorantur, & concoctioni repugnant: quo fit vt sæpius corrumpantur, & putrescendo sitim generent. Carnium itaq; laudabilium alimentum hoc nomine, quam piscium salubrius est.

Secundo vero hoc etiam sciendum: nempe pelagicos, hoc est, marinos (modo cæteræ bonæ notæ consentiant) in victus salubris ratione, quam qui in aquis dulcibus nati sunt, esse meliores. Alimentum enim quod præstant, minus excrementitium est, & carnium naturæ propinquius. At vero cum pelagici (cæteris paribus) quam fluuiatiles sint carne duriore, consentaneum est

eosdem difficilius etiam concoqui & resolui, ac magis nutrire, sanguinemq; gignere puriorem. Ægris tamen ob concoctricis facultatis imbecillitatem fluuiatiles accommodatiores sunt.

Tertio sciendum, ex piscibus tam marinis, quam fluuiatilibus eligendos esse, qui carne sint minimum muccosa aut lenta, sed alba, suaui, subtili, friabili, odorata, quæ tarde putrescat: & qui non degunt in paludibus lacubusque, atq; id genus locis limosis ac sordidis, nec in aquis limosas herbas & mali succi radices habentibus. Pessimam enim habent carnem qui in eiusmodi locis degunt.

Eligendi vero non admodũ iuuenes, neq; prægrandes, neq; pinguedine multa respersi, sed vt in suo genere carnosi, & celerrimi cursus.

Ex marinis præstantiores habentur, qui in fluminibus longius à mari distantibus capiuntur, vtique si cæteræ laudabilium piscium notæ non abfuerint. Iisdem quoq; notis consentientibus, quãto spinis adnatis ac squamis horridiores fuerint, tanto præstantiores etiam esse par est. Spinarum enim & squamarum multitudo substantiæ puritatem arguit. Præterea optimi sunt ex pelagicis, qui viuunt in mari puro ac profundiore, ventorumque procellis magis agitato, & quod fluuios multos & magnos excipit. Quare in mari Pontico & Balthico nutriti ijs præstant, qui in Mortuo siue Meridionali capiuntur.

Eorum autem qui in fluuijs gignuntur, salubriores sunt qui in ijs gignuntur, in quibus aqua rapide fluit, ac copiosa est. Ex quibus iam dictis liquido constat, qui piscium probi malive censeri debeant.

Cete-

Ceracci enim ac beſtiales, cuiuſmodi porcus & canis marinus, delphinus, & morhua potiſſimum habentur, cum laudabilium piſcium notis, nimirum albedine, ſubtilitate, ac friabilitate careant, in cibo ſuut prorſus iniucundi, & ad coquendum difficiles, exiguumq; boni quidem alimenti, excrementi autem plurimũ reddunt, & præſertim recentes. Quare mirum non eſt, ſi prauum ſuccum in eorum corporibus qui quotidie illis veſcuntur, cõgerant. Attamen eos ſi quando meliorum nõ ſuppetente copia, edere cogamur, magnopere cauendum, ne ilico à captu ingerantur, ſed ſeruandi ſunt per dies aliquot, dum caro eorum molleſcat adeoq; citra ſubſtantiæ corruptionem tenereſcat. Id quod fieri ſolet, vbi leuiter ſale conſperſi fuerint: quomodo ſapidiores etiam ac multo quam ante præſtantiores euadere, libro 3. de aliment. facult. cap. 24. & 40. Galenus autor eſt. Quicquid enim mucoſum aut viroſum guſtu referunt, id totum deponunt.

Ex piſcibus marinis Raia & Gornus in laudabilium claſſe cenſentur: carnem enim habent conſiſtentia puriſſimam. Deinde vero Paſſer & Solea, quorum tamen caro lentior eſt, minusq; tum alba, tum friabilis, & craſſior, ſapore etiam atque odore minus commendabilis. Merlango tamen, ſiue merlano, quem ἀφύλω Græci vocant, ſecundus forte à raia deberetur locus; minore enim participat craſſitie ac lentore, quam paſſer & ſolea, & ſubſtantia vtcunque friabilis eſt: ſed ſi odorem, ſaporem, colorem, ſubſtantiæ puritatem & mollitiem ſpectes, bonitate nonnihil è gorno ac raia deficere vide-

videbitur. Idem de harengo iudicium est. Morhua iuuenis bonitate p̄dictis satis propinquat, sed si diligentius ad præscriptas laudabilium piscium notas exigatur, crassior multo atq; lentior inuenietur. Salmones autem, rhombi, (vulgo Gallorum turbori) scombri, vulgo maquerelli siue macrelli, longe à reliquis bonitate deficiunt: sunt enim multo crassiores, magisq; lenti, & concoctu difficiliores, neq; competunt nisi vehementiore exercitio fatigatis, robustis ac iuuenibus, idq; magis etiam si quid salsedinis ipsis commisceatur, quo lentor, crassities, & frigiditas eorum remittantur ac corrigantur.

Ex piscibus autem aquæ dulcis, Lucius & Perca mediocres laudatissimi sunt, præsertim si præter dictas bonitatis notas pinguedinis non omnino expertes fuerint. Secundum post illos locum obtinet Vendosia: carnem tamen habet nō perinde albam, subtilem, & friabilem, sæpiusq; in stagnis, quam fluuijs reperitur.

Illud porro summatim nosse etiam expedit, quod pisces fluuiatiles, modo cætera consentiant, tum ad bonos humores gignendos, tum etiam ad gustus ipsus voluptatem cæteris multo sint præstantiores, si in aqua profunda, petrosa aut aspera ad Boream spectante, ac rapide fluente degant: præsertim si vrbis alicuius amplissimæ, latrinarum, balneorū, culinarumq; loturæ & purgamenta in illam non defluant, neque vestes & alia eiusdem generis in ea abluantur. Multo vero magis, si præterea & herbarum ac bonarum radicum copia abundet. Cancri vero tam marini quam fluuiatiles, sicuti lib. 3. de aliment. facult. cap. 33. à Galeno traditur, dura

in

in totum carne constant, ideoq; & ad coquendum sunt difficiles, & firmi alimenti, ægre tamẽ in ventriculo corrumpuntur.

In piscibus quoque id communiter memoria tenere oportet, quod recentes valde nutriant & humectent, mammas lacte repleant, semen prolificum suppeditent, adeoq; venerem excitent, & biliosis corporibus sint accommodatissimi. Cæterum astinendum ab ipsorum esu post quãlibet actionem fortem ac vehementẽ: qui nanque id temporis ingeruntur, eos & male concoqui, & dum in iecur ac venas distribuuntur, succum generare crudum, qui non facile in probum sanguinem mutetur, à ratione alienum nõ est. Præterea vero cum hæc ipsorum etiam natura sit, vt tardius pertranseant, cura non minima adhibenda est, ne in ventriculum incidant debilem aut prauis succis vitiatum: quippe qui tum non belle concoquantur, & facilius fere vna cũ alijs in ventriculo existentibus corrumpantur. Neq; item vna cum carnibus, aut lacticinijs, neque summo post alios cibos loco, si quid Auicennæ credimus edendi sunt.

Postremo vero hoc etiam sciendum, quod crassioris succi pisces infra mediocritatem saliti recentibus sint præferendi. Verum recens saliti, Galeno libro 3. de aliment. facultat. capite vigesimoquarto, teste, iam diu salitis sunt meliores: Pisces etiam laudabiles exiguo sale consperfi atq; moderate sumpti, appetentiam,
si quis eis delectetur, reuocant,
& roborant.

DE