

BONA VALETUDINE. 135

Primum, Salvia: cujus folia potibus immersa vitia eorum proprietate quadam tollunt. Peculiarem præterea habent gratiam roborandi cerebrum ac nervos: iis verò roboratis, malis fumis ex pravo potu procedentibus melius resistitur.

Secundum, Ruta: Hujus namque folia integra ac citra contritionem ullam potioni imposita auxiliarem vim contra perniciem potus præstant. Etenim caliditate & proprietate sua potus vitia emendant. De Ruta quomodo adversus venena conferat, satis dictum est supra cap. 13.

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

C A P. XXI.

De Nausea marina.

Nausea non poterit hac quem vexare, marinans

Vndam cum vino mixtam qui sumpserit ante.

Cum plerisque necessitas incidat navigio per mare proficiscendi, hic etiam remedia quædam adversus nauseas & vomitiones, Gale, quibus premi solent, qui navium insueti pri- com. mum jam navigare incipiunt, enumerare placuit. Nempe, si divites illi fuerint, ut per lib. 4. dies aliquot antequam navem conscendant, aphor. G 6. vinum.

vinum suum aqua marina temperent : si pauperes, aquam marinam absque mistione bibant. Sic enim fiet, ut nauseas citra ullum negocium evitent : Nam vinum, & præcipue aquosum, quod Paulo Aeginetæ οἰνωγενον

Orib.
lib. 5.
cap. 3.
Syno.
ad Eustach.

Græcè dicitur, stomacho vomitionibus turbato maxime convenit. Aqua vero marina, falsa & adstrictoria sua vi os ventriculi claudens, vomitiones præcidit atque impedit. Porro vomitionibus primū jam oborientibus, nec facile, nec utiliter resistitur; ut quæ omnino magna ex parte præsidio esse soleant contra magnas & vehementes ægitudines, nimirum elephantiasin, aquam intercutem, apoplexiam, & stomachi tum frigiditatem, tum inflationem. Siquidē ab his non solum præservant, sed easdem etiam jam obortas vel curant, vel certe levant. At si diutius crebriusque urgeant, adeo ut navigantes vehementer debilitentur, comestione stypticorum & acidorum fructuum, cuiusmodi sunt mala cydonia, mala Mariana, hoc est, ut interpretatur Jacobus Sylvius, poma sylvestria, ut verò Janus Cornarius, poma Arantia, & nostra orbicularia, & curtipendula poma, quæ Epyroticis malis respondere putantur, vulgo Capenduta : sive *pommes de Capendus* Gallicè vocantur, & punica sive granata acida, restringendæ sunt. Hæc enim os ventriculi corroborant, & humorem sursum repente deorsum revellunt, ac inferne per ventrem evacuant, fluentemque stomachum sistunt. Quin & ipse stomachus ab hisce corroboratus fructibus humores ad se undarum exagitatione confluentes reprimat, Apii quoque semen torrofactum ac in vino potum confert.

BONA VALETUDINE. 157

fert. Absinthium quoque tam in cibo, quam in potu sumptum nauseas tollit. Panis item assatus si ex vino aquoso & odore maceratus ingeratur, prodest. In summa tota victus ratio tum ex acidis & ventriculorum roborantibus, tum vapores etiam sive fumos ad caput ascendere prohibentibus, constituenda est: in quorum numero & lenticulæ cum primis in aceto vel succo uvæ acerbæ incoctæ repouendæ sunt. Plura Paulus Ægineta libr. 1. cap. 56. & Avicenna 3. 1. doct 5. cap. 7.

Va-
pores
stom-
achi
pro-
hiben-
tia.

CAP. XXII.

De generali condimento.

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

Communes recensentur hoc loco materiæ, ex quibus in mensa ἐπιβουτυγα, hoc est, intinctus, condimenta siue salsamenta ex tempore parari possint, si specialia defuerint. Sunt Salsamæ autem ex numero sex, & prima quidem Salsamæ via est. Ex hac enim fit condimentum in assatione siue coctura anserum & porcellorum.

Hi namque Salvia persæpe farciri solent, antequam assentur: ut nimirum superfluis ac glutinosi ipsorum humiditatibus resolutis atque dissipatis, Salviæ penitus sibi cum odorem, tum saporem induant. Salvia tamen post assationem relicienda, & non comedenda est. Quin etiam rutilicæ & plebeji homines condimentum ex Salvia conficiunt, quo in anserum esu utuntur, Allium enim cum Salvia contundunt, ut acrimoniam deponat, & vino com-

com-

Sal cum vino. commiscet, Secunda, Sal, de quo infra cap 52 Tertia, Vinum: Quod sane extemporale divitum vel nobilium condimentum est. Nam in sinapeos aut omphacii defectu vinum cum sale temperatum pro salsamento ingerunt.

Piper. Quarta, Piper: Estque rusticorum & agrestium hominum: salsamentum: quippe quibus fabæ atque pisæ pipere condita in quotidiano sint usu. Quinetiam ex pane tosto cum cerevisia, sive vino jus nigrum pipere conditum pulvis instar conficitur, quod ob id vulgato jam ferè ubique nomine piperatum etiam appellatur. Hoc super carnes aut pisces effusum in deliciis habetur. Quinta Allium: hinc quo-

*Al-
tium.* que salsamentum Rustici conficiunt, quod cum omnibus prope cibus suis, sive assis illi fuerint, sive elixi, sive dulces. sive salsi, imo vero & cum induratis ovis estant. Allium namque tritum cum molli caseo ac lacte commiscet, atque epulis deinde apponunt. Sexta, Petroselinum: Siquidem ex foliis ejus con-

*Petro-
seli-
nium.* tusis cumque omphacio vel vino albo commistis fit salsa viridis, quæ cum assis ferè manditur. Cæterum silentio minimè prætereundum hoc loco, quod pro ratione temporum sibi invicem succedentium ac cibariorum etiam quibuscum apponuntur, salsamenta variari conveniat. Calidis siquidem temporibus frigida, aut minima certè caliditate participantia è contrario vero frigidis calida conferunt. Salsamentorum igitur statuenda materia est, in æstate omphacium, turiones vitis, acetum, succus malorum limoniorum, vel citrangelorum, vel punicorum sive granatorum cum saccharo, stillatitio rosarum liquore,

quore, qui *ῥόδανθος* Græcis dicitur, & amygdalis, quibus tamen interdum serpylli nonnihil ac petroselini ad frigiditatis commoderationem addi potest. Temporibus frigidis aptissima constituetur salsamentorum materia, sinapi, eruca, zingiber, piper, cinamomum, cariophyllon, allium, salvia, serpyllum, mentha, petroselinum, juscula carniū, vinum & acetum, idque non acre nimis, sed vini naturæ propinquum. Temperatis autem temporibus inter caliditatem & frigiditatem media magis congruent. Porro quod ad cibaria ipsa attinet, alia aliis, quemadmodum sanè coqui non ignorant, egent condimentis. Carni namque vervecinæ, similiter & vitulinæ atque hœdinæ apponi solent. In æstate quidem ex aceto & omphacio cum paucis speciebus cum petroselino, zingibere albo, omphacio & pane tosto in aceto vel agresta macerato, sine alii admistione. In hyeme verò eadem, sed cum largiore aromatum copia, pauco allio, optimo vino, & pauca agresta apponitur. Nonnunquam verò sinapi & eruca sufficiunt. Carnibus bubulis elixatis perquam utile pro condimento est, duntaxat ad usus eorum qui rectè valent, jusculum nigrum ex pane tosto, cum jure carniū pauco omphacio & pipere coctum, quod piperatum etiam appellari diximus. Hoc idem & pro suillis non inutile hyberno tempore fuerit. Nihil porro vetat in primo cibo per æstatem carnes suillos etiam frigidas cum aceto ac petroselino mândi. Quod si tamen eadem carnes, nempe bovina atque suilla fuerint, hyeme quidem cæpe atq; allium cum exiguo specierum

duk

dulcium pondere : æstate verò *omphaciorum* sine capis aut parvulas capas, sed minuta plane copia assumere alienum non est. Sin verò ex concisis carnibus minuta paretur, repudiato per æstatem caparum usu, lac amygdalarum cum omphacio & exiguo specierum dulcium pulvere apponendum est. Ovum etiam conquassatum cum omphacio in fine conceditur, Hyeme verò vinum in omphacii locum sufficere, adeoque species augere operæpretium erit. Cuniculorum & pullo-
 rum assaturæ convenit condimentum ex cinnamomo & mica panis, æstate quidem cum omphacio, sed hyeme cum vino. Suillæ carni assatæ per hyemem conveniet liquor, qui inde assando destillaverit, cum capis confusis & optime vino temperatus, per æstatem verò salsa viridis, cujus supra mentionem fecimus, ex usu magis erit. Phasianorum, perdicum, & turturum assaturæ præter salem aliud non requirunt condimentum. Caponibus verò & gallinis elixatis non inutile condimentum est per hyemem, proprium decoctionis earundem jus, cum paucis specierum dulcium pulvere; & maxime quidem si salvia, hyssopus ac petroselinum juri simul incocta fuerint: æstate jus ipsum per se cum momento croci & succo turionum vitis sufficit. Cæterum pro caponum & gallinarum pinguium pastillarum condimento, præter exiguam specierum dulcium copiam nihil penitus apponendum est, idque in fine tantum, per æstatem quidem cum omphacio, per hyemem verò cum optimo vino. Pisces vero tanto calidioribus atque acrioribus opus habent
 con-

BONA VALETUDINE. 161

condimentis, quanto crassiore magisque excrementitia carne & humidiores naturâ confiterint, concoctuque pertinaciores fuerint. Eadem in carnibus quoque habenda est ratio. Plura Magninus de conservanda sanitate, part. 3. cap. 20. & 21.

C A P. XXIII.

De utilitate lotionis manuum.

Lotio post mensam tibi confert munera bina,
Mundificat palmas, & lumina reddit acuta.
Si fore vis sanus, ablue sepe manus.

Dux hic referuntur commoditates ex lotionis manuum à sumpto cibo. Primo namque manus ipsas puras atque mundas efficit, Deinde verò lumina etiam reddit acuta, hoc est, visus aciem excitat; & hoc quidem non per se, sed ex accidenti. Manus enim instrumenta sunt, quibus purgantur oculi. Quare puras eas atque mundas esse convenit. Sed de hoc abunde supra, cap. 2.

C A P. XXIV.

De Pane.

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus,
Sed fermentatusque, oculatus, sit bene coctus.
Et salsus modicè, ex granis validis electus.
Non comedas crustam, choleram quia gignit adustam,
Et panis salsus, fermentatus, bene coctus,
Purus sit sanus, non talis sit tibi vanus.

Duo circa Panis electionem tenenda esse hoc loco præcipitur, Primum, ne actu calidus

dus ingeratur: talis autem existit recentior,
 & jam primum è furno extractus. Nam cum
 lentorem quendam adhuc retineat, vehemen-
 ter inflet, visceraque obstruat, necesse est:
 eoque ad sanitarum inutilis habetur: quod
 2. Can. tract. 2. cap, 572. in hunc propè mo-
 dum scribens Avicenna, innuere etiam voluit.
Non comedatur calidus, sicut est, quando vide-
licet è furno extrahitur, hujus enim, quemadmo-
dum & reliquorum similium usus, propterea quod
inflet, & immodicè viscera obsepiat atque ob-
struat, naturæ adversus, insensibilis est. Hic
 idem, ut lib. 2. de vict. ratio. in morb. acut.
 aphorism. 34. Hippocrates scriptum reliquit,
 & loco citato Avicenna confirmat, manifesta
 caliditate & recenti fuligine suum facit, cele-
 riterque vaporosa humiditate satiat, sed su-
 pra suspenditur, & tardè descendit. Vetere
 tamen (reliquis accidentibus circumcisis) fa-
 cilius concoquitur, quippe cum sit humidior:
 idque duobus potissimum modis cognoscitur.
 Primum ex pueris: ferè enim ii maximè eo
 delectantur, utpote simili. Alterum testimo-
 nium ab ætate sumitur. Nam si vetus est sic-
 cissimus, eum qui recentissimus est humidis-
 simum esse oportet. Attamen hic etsi victus
 salubris rationi ut alimentum minus congruit,
 odoratu tamen præstantissimus habetur. Va-
 lenti enim ac suaveolenti vino imbutus & na-
 ribus admotus cor ipsum mirum in modum
 recreat ac roborat: atque hac sane ratione
 syncope correptis utilissime adhibetur. Imo
 verè & solo ejus olfactu vitam prorogari non-
 nulli memoriz prodiderunt. Quod proinde
 à Democrito factum esse Diogenes Laërtius
 libro

*Panis
 odor.*

libro nono in ejus vita his testatur verbis:
Cum jam ex senio deficeret, & propinquus videretur morti, mœrentem sororem, quod ille in celebritate Ceveris moriturus ipsa deæ vota exsilvere nequiret, bono animo esse jussit, panesque calidos sibi quotidie afferre: eos igitur naribus quum admovisset, vivum se, dum ea celebritas transiret, servavit. Vbi vero dies illi transerunt (tres autem erant) quietissimè ac minimo dolore conclusit vitam 109 ætatis anno. Extat super hac re Græcum ejusdem Laërtii Epigramma sic Latine conversum:

*Quisnam tam sapiens visus, qui tale patravit
 Inquam, quale sciens omnia Democritus?
 Qui per tres tenuit præsentia fata dies, &
 Illa recens cocti panis odore alui.*

Plura hac de re Conciliator differentia 155.
 & Monardus lib. 18. epist. 6. Secundum, ne vetustate induratus sive mucidus edatur. Naturæ enim humanæ, propterea quod nimium exsiccet, melancholicumque succum generet, pro alimento non convenit.

Secundo, loco quinque enumerantur panis *Panis electio*
 electi conditiones. Prima, ut sit bene fermentatus: Siquidem concoctu inter panes, ut lib. 1. de aliment. facult. cap. 9. Galenus attestatur, sunt facillimi, qui plurimum sunt fermentati & pulcherrimè subacti, quique in clibano igne moderato fuerunt assati. Porro qui fermento omnino caret, nemini prorsus est accommodus. Qui verò parum habet fermenti, hic juxta Avicennæ sententiam ubertim quidem nutrit, sed nisi multo exercitio ac labore fatigetur, qui eo utitur, promptè læditur: Jecoris enim meatus, per quos fertur ali-

alimentum, obstruit, lienis imbecillitatem
 augeat, calculos denique in renibus gignit.
 Secunda, ut sit oculatus, id est, rarus, poro-
 sus, & minimum ponderis magna mole nobis
 præstans: huic enim viscositatem omnem
 sublatam esse perspicuum est. Parum tamen,
 si Avicennæ credimus, alit, ventrem excre-
 mentis implet, & faciliè per intestina descen-
 dit, quemadmodum ille quoque, qui, quod
 ex farina à fursure non separata & fursure à
 pura farina non separato fiat, *ἁπλοῦς*
 siue *συγκρυστός* à Græcis, à Galeno vero *πι-
 ττωδής*, id est, fursuraceus, & à Cicerone
 cibarius appellatur. Fursur enim cum non-
 nihil facultatis habeat absterforiæ, merito in-
 testinis irritatis velox fit ejus dejectio. Is au-
 tem contrarii quidem sunt panes purissimi,
 plurimum ponderis exigua mole habentes
 omnium vero panum tardissimè dejiciuntur.
 Tertia, ut plurimum ab artifice sit subactus,
 & in clibano mediocriter calido bellè perco-
 ctus: male namque coctus cum ægrè confi-
 citur, tum ventriculum etiam gravat. Quod
 Avicennæ etiam testimonio confirmatur, qui
 loco citato ita ferè inquit: *Panis qui non pro-*
bè percoquitur, plurimum quidem nutrit, sed si-
quis privatus & ab exercitatione alienus eo uti
voluerit, celerrime in obstructionis periculum in-
currat. Hujus etiam generis est in patella co-
 ctus. Nam partes ipsius intimæ minus belle
 elaborantur. Sed de hac conditione abundè
 supra capite 9. in Triticum dictum est. Quarta,
 ut mediocri sit sale conditus: dulcior enim
 obstruit, salsior exsiccat: qui vero in utrius-

que

que excessus medio consistit, si ipsi cætera omnia ante pariter adfuerint optimum præbet alimentum. Modus verò salis gustu iudicandus est: qui namque in longiori hujus mistura offenderit, pravus existit. Quatenus igitur gustus nullum adhuc sensum tristem ex ea mistura percipit, eatenus ipsius copiam augere præstiterit. Quinta, ut ex optimis granis, laudatissimo nimirum tritico sit confectus: de quo satis superque dictum est capite nono. Tertio demum loco præcipitur, ut 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. Hippocratis lib. de victus ratione in morbis acutis, commentat. 103. ita scriptum reliquit: *Ob assationem ambusta, tum ad succi bonitatem, Crustum ad concoctionem sunt inhabilia choleramque pariunt, propter eam quæ his accidit acrimoniâ.* Merito igitur nobiles qui natura biliosi sunt utramque sibi crustam, tam superiorem, quam inferiorem auferri à pane curant: quos præcellentes Ecclesiarum procures atque delicatiores obsonatricis speculationis magistri imitantur. Deligenda itaque è pane medulla est: quippe quæ melius, firmitus atque velocius, quam crusta præstet alimentum. Iis tamen, qui sani adhuc sunt, sed ventriculum habent humidiorum, quique extenuari cupiunt, crusta nonnunquam post alios cibos vesci conceditur: ut quæ præsumptos cibos deorsum subducatur, & os ventriculi roboretur.

Ultimi

Ultimi duo versus optimi ac saluberrimi panis quinque notas continent: nempe, ut sit probe salitus & fermentatus, ut bene percoctus, ut purus ac sanus, id est, confectus ex granis mundis & validis ac bona messe collectis, quæ imbrium multitudine vitiata non sint. Quod Avicenna loco citato his ferè verbis innuere etiam voluit: *Oportet, inquit, ut panis sit mundus, salitus, belle subactus, fermentatus, probe coctus, & hesternus, hoc est, post biduum non repositus.* Minimè præterea silentio prætermittendum, quod major panis portio ex comparatione semper sumenda sit ad pisces, herbas, & fructus humidiores, quam ad carnes & ova: rursus ad carnes major, quam ad ova: & ad mollia ova copiosior, quam ad dura.

ADDITIO.

Tritum in scholis Medicorum est dictum, Differtionem utique omnem esse incommendam: verum quæ ex pane fiat, pessimam. Quod sane desumptum est ex 3. 1. doct. 2. cap. 7. Avicennæ, ubi inter reliqua sic ferme scribit: *Panis impedimentum, ubi non percoquat venter, maximum censerì debet: carnis vero non ita.* In stomacho quippe residet diu onere imprimis molesto: quod si non concoctus satis tandem dilapsus fuerit, hepar præfarcit ac mesaraicas. Caro autem majorem ducit cum humano corpore similitudinem: proinde ex ea minus provenit nocumenti, & hepatis aut mesaraicarum præfartio levior, ac curationi minus minusque obsistens, imbibentibus membris longè proclivius ob cognatio-

tionem quandam carnis succum, quam panis.
Hæc Cælius Rhodiginus lib. 5. cap. 26. lectio.
antiq. Sciendum præterea quod panis ex fa-
rina cribro succreta & à furfure repurgata ma-
jus ac purius præstet alimentum : fursuraceus
verò, id est, cui fursuris nonnihil commistum
est, minimum quidem omnium nutriat, sed
facilius, ceu antea quoque diximus, per al-
vum subeat. De Pane plura Galenus libr. 1.
cap. 9. & 10. de aliment. facult. & lib. 5. cap. 8.
de sanitate tuenda.

CAP. XXV.

De carne Porcina.

Est porcina caro sine vino pejor urina :
Si tribuas vinum, fuerit cibus ac medicina.

Priore versu carnis porcina instituitur cum
ovilla comparatio, nempe quod porcina abs-
que vino sumpta, quam ovilla pejor habeatur.
Porro quod prava sit ovilla Galenus lib. 3. de
aliment. facult. cap. 1. his confirmat verbis :
*Agni carnem habent humidissimam ac pituito-
sam : ovium vero excrementosior est, ac succi de-
terioris. Hæc ipsa tamen suilla, quæ bonum alio-
qui succum generat, pejor esse, si absque vino eda-
tur, hoc loco asseritur.* Idque non aliam certe
ob causam, nisi quod & ipsa pituitosam habeat
substantiam : quæ quidem vino corrigitur, &
ad *supremam* perducitur. Altero deinde
versu innuitur, eandem cum vino sumptam,
supra quam quod valentissimè nutrit, facul-
tatem etiam habere ceu medicamenti, ut quæ
humectando corpus inalteret. Id quod de por-
cellis assis potissimum atque apris pulcherrimè
appa-

apparatis intelligendum est. Cæterum carnes porcinæ, quæ sale condiuntur, ac Sole deinde vel fumo exsiccantur (quemadmodum apud nos in annum reponendæ à rusticis ac plebejis hominibus apparantur) ovillis nihilo meliores censendæ sunt, sive cum vino, sive absque vino mandantur. Quare de assatis porcellorum carnibus, sive aprugnis hoc ipsum quod hic traditur, eo videlicet quo diximus modo, accipiendum est:

Ilia porcorum bona sunt, mala sunt reliquorum.

Ilia sive 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 suaviora sunt, testis est cap. 11. libr. 3. de aliment. facult. Galenus. Neque ullius etiam animalis intestinis libentius quam eorum, quæ sanguine referta, vel pinguis admodum sunt, vescimur. Ejusmodi autem porci cumprimis habentur. Jam verò & sanguis suillus humidus est & minus calidus, humano maximè temperie similis: siquidem & carnes suillæ humanis sunt similes. Cùm itaque porcorum intestina sanguine plena sint, nec aliud animal ex brutis facilius tum faginetur, tum pinguescat, non abs re intestinis ejus libentius vescimur. De carne suilla abunde supra cap. 7.

C A P.

C A P. XXVI.

De Musto.

Impedit urinam mustum, solvit cito ventrem.
 Hepatis *ἡμφοζῆν* splenis generat, Lapidem-
 que.

Quinque referuntur hoc loco incommoda,
 quæ vini recentis sive musti potum sæpius
 excipiunt.

Primum quidem, reddendæ urinæ impe- *Musti*
 dimentum est, quod dupliciter sanè intelli- *nocu-*
 gendum est. Vel enim crassitudine, quam ex *mētā.*
 multa terrenæ fæcis admistione obtinuit, us-
 que eo hepar adeoque renes ipsos obsepit at-
 que obstruit, ut urina penitus supprimatur:
 vel certè consuetum ejus reddendæ morem
 ac ordinem immutat. Id quod de mustis non-
 nullis Rhenensibus, ac aliis quibusdam sub-
 tilioribus nemini dubium est. Siquidem fæ-
 ces eorum terrenâ & nitrosâ qualitate præ-
 ditæ sunt, atque eam ob rem, ubi in vesicam
 descenderint, ipsam mordicant, urinamque
 inordinatè ac præter morem consuetum pro-
 fundere cogunt.

Secundum, facilis ac cita ventris solutio:
 viscera enim nitrosa sive falsa fæcis suæ qua-
 litate abstergens ad defectionem incitat: id-
 que præstat, primo quidem fæcis acrimonia,
 deinde flatuum etiam, quos progignit, multi-
 tudine, tertio verò propterea, quod ad co-
 quendum sit difficile ac stomachum graver,
 cito deorsum subit, inferioremque ventriculi
 meatum, qui Græci, *πυλωρὸς*, nobis autem
 H Jani-

Janitor & inferius os ventriculi, Barbaris portonarius appellatur, compressum arctissimè & coactum & contractum aperit & relaxat: qua de causa etiam promptius alvum subducit: sed potior tamen ea est, quod nitrosum quippiam ipsi insit, ac tergendì facultate præditum sit.

Tertium, bonæ hepatis temperaturæ noxa. Hepar enim quemadmodum 3. 1. doctr. 3. capit. 8. Avicenna confirmat, plurima sæcis coimmissione obstruit, flatuum multitudine debilitat, & dysenteriam hepaticam inducit. Pari modo & *καρχέλιον*, ac reliquas pravas hepatis ægritudines: diversas nimirum hydropis species generat.

Quartum, Splenis ac constitutionis ejusdem offensio: Siquidem hoc viscus æquè obstruitur musto atque hepar: imo vero & duro insuper tumore, quem *σπίρρον* Græci dicunt, haud raro corripitur.

Quintum, Calculi generatio, & potissimū 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 verè quidem de musto dulcioris vini, cui nitrosæ ac mordicantes fæces admistæ non sunt intelligitur. Nam cui ex admistæ sunt, tantum abest à generatione calculi, ut nihil ei magis possit esse contrarium: quippe quod urinam vehementer moveat ac provocet. Ejusmodi verò nonnulla ex Rhenensibus invenias: quæ non modo arenulas secum per urinam agant, sed mejere etiam frequentius cogant. Frequens porro mictio arenulas jam adhære-

hærescentes motu suo abstergit & aufert.
Quare, &c. Plura infra capite quadragesimo
quinto.

CAP. XXVII.

De aquæ potu.

Potus aquæ sumptus comedenti incommoda
præstat. Aquæ
potus

Hinc friget stomachus crudus & inde cibus. no-

Duplex noxæ genus inter edendum aquæ
potum consequi hoc loco asseritur. Primo
namque ventriculum infrigidat & relaxat,
maximeque omnium cibi appetentiam dejicit.
Deinde concoctionem interrumpens crudita-
tem generat. Pendent autem ea potissimum,
ut testis est libro 7. method. meden. cap. 6.
Galenus, ex ejus frigidityte omnia, cujus
culpa & in præcordiis diutissime moratur, &
fluctuationes excitat & in flatum mutatur &
corrumpitur, & ita ventriculi resolvit robur,
ut deterius ob id concoquat. Proinde eodem
in loco Galenus etiam præcipit, ne illico post
cibum largius bibatur, videlicet antequam
cibus fuerit concoctus. Siquidē innatant cibi
si bibatur, ita ut eos ventriculi corpus propter
interpositum humorem non contingat. Quod
innuere etiam 3. 2. doct. 2. cap. 7. his ferè
verbis Avicenna voluit: Neque post cibum mul-
ta bibenda est aqua, quæ inter ipsum, videlicet
cibum, & ventriculi corpus separationem faciat:
& fluctuationis sensum invehat. Hoc idem se-
quente etiam capite, nempe octavo, in hunc
prope modum scribens attestatur: Cum à co-
mestione natura concoctioni studet, si tantum aquæ

H 2

exhan-

exhaustum prius fuerit, quantum commodè ciborum permissioni sufficit, tum ea, quæ succedit aquæ potio inchoatam concoctionem turbat atque impedit. Idem in Canticis sect. 2. aph. 29. & 30. *Aquæ potu in mensa utendum non est, nisi ratione adherentiæ & tardioris descensus buccellæ. Aquæ enim cum cibo sumenda non est.* Quem locū Averrhoes 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 uniatur, ut ipsum, sicuti par est, conterat. Actio namque ventriculi in sumptū cibum fit conterendo simul & coquendo. Unde simile quiddam succedit, quale solet cum multum aquæ in lebetem ferventem infundimus: nam tum, caloris vis in elixando hebetatur. Ita & in ventriculo contingit. Nam & cibi in corpore concoctio elixationi similis est, ut disertè admodum docet Aristot. lib. 4. Meteorolo. capit. 3. & post eum Galen. lib. 2. de facult. natur. cap. 7. Exigua tamen aquæ potio, quæ paulatim & quasi sugendo sumitur, ante cibi descensum concedi potest, nempe ut per eam cibi promptius ventrem permeent, & ad inferiora descendant, idque magis adhuc, si sitis etiam molestandi ad bibendum urgeat. Exigua enim frigida potio eo, quo diximus, modo sumpta ventriculum allevat ac colligit. Allevat quidem, quia sitim extinguit, & cibi descensum promovet. Colligit verò, quia partes ejus in unum cogit. Et hoc ex locis Avicennæ jam citatis

citatis satis liquet. Cæterum notandum, quod
 quamvis in depulsione sitis, aqua quam vini
 potus magis conveniat, omnibus tamen, quæ
 valetudini tuendæ sunt consideratis, vinum
 haud dubiè præferendum est. Nam dato ac
 concessio, quod in sitis extinctione (quæ ex
 Aristotelis & Galeni sententia, est appetitus
 frigidi simul & humidi aut alterutrius) aqua
 in universum sit melior, quia frigida & hu-
 mida: naturaliter tamen in cibi permissione
 & ejusdem ad omnes corporis partes delatio-
 ne, vinum præstantius habetur. Siquidem fa-
 cilius cum propter substantiæ tenuitatem,
 tum actionis celeritatem cibi permiscetur.
 Quinetiam natura eo magis delectatur, adeo-
 que citius attrahit, & aliis cibis permiscet:
 idque eo excellentius etiam, quod hæc mi-
 stio per modum quendam fiat ebullitionis,
 quam vinum utique, cum sit potestate cali-
 dum, adjuvat: aqua vero ob innatam frigi-
 ditatem turbat atque impedit. Et sic omni-
 bus perspicuum sit, vinum in ciborum tum
 permissione, tum delatione aquæ præferen-
 dum esse: quippe substantiæ tenuitate & ge-
 nuina caliditate promptè permeat & pene-
 trat. Nam quæ calida simul & tenuia sunt,
 faciliè penetrant: quo fit, ut vinum etiam,
 quam aqua magis ad omnes corporis partes
 deducatur. Aquæ nihil inest potestate cali-
 di, nihil substantiæ aëreæ, nihil igneæ, unde
 tardiuscula sit, & plurimum temporis more-
 tur, adeoque omnem cursum impediat ne-
 cesse est. Assignatur præterea & alia ratio,
 cur aqua vino in potu sit postponenda: nem-
 pe hæc, quod aqua cum per se neque conco-

quat, neque nutriat, alimenti tamen nutritionem vel maximè impediatur. Atque inde sanè cibi omnes quanto aquæ naturæ magis participes sunt, tanto minus nutriunt. Vinum igitur commodius cum cibo bibitur, quippe quod non solum non impediatur nutritionem, sed multum etiam juvet. Maximè enim celerimèque tum nutrit, tum instaurat: quemadmodum supra cap. 8. & 11. abundè ostendimus. Insuper & hoc notandum, quod aquæ potio, Avicenna 3. 1. doct. 2. cap. 8. teste, non inter edendum modo, sed in aliis quoque certis quibusdam vitæ studiis noxia existit. Et primo quidem, si jejuno stomacho sumatur, tunc enim liberè ceu nullo retinaculo præpedita ac principaliora membra penetrans, infusa sua frigiditate calorem innatum aut extinguit, aut certè debilitat, & hoc potissimum in homine verè jejuno. Nam ebrio maximum quandoque levamen adfert, neque ipse quicquam inde læsionis percipit, si jejunos aquam bibat: idque eam maximè ob rem, quod jejunos ebrius non sit omnino jejunos, 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 revellit, ac totum ventriculi habitum in pristinum quodammodo statum reponit corroboratque, ita ut alimentum rursus appetat, contineat & concoquat. Secundo, si ab exercitatione vehementiore, aut statim à coïtu sumatur: tunc, enim pori corporis aperti ac robur nonnihil dissolutum est;

*Aqua
crapu-
la cō-
ert.*

est, aquâ igitur in profundum penetrans calorem innatum aut extinguit, aut certè deteriore reddi. Tertio, si mox à balneo sumatur: idque eis potissimum, qui vacuo ventre loti fuerint. Siquidem cutis ipforum laxata jam & meatus immodicè aperti sunt: quare aqua, ut dictum est, liberè ac citra ullum obstaculum penetrans, in summum vitæ discrimen perducit. Hinc est quod Avicenna 6. 4. tractat. 1. Sum. 1. capite duodecimo ita ferè scriptum reliquit: *Ex aqua frigida quæ jejuno stomacho, aut ilico post balneum, sive coitum bibitur, bonæ temperaturæ corruptio & viciosa timenda est.* Quarto, si depravatæ sitis, quæ ebriis sæpè ac aliis quibusdam ventri ac gulæ servientibus media nocte, aut summo manè oboritur depehenda gratia sumatur. Frigidæ enim potu tum concoctio impeditur, tum resolutio ac dissipatio vini potentis, vel falsi aut biliosi humoris in ore ventriculi contenti prohibetur. Quo fit ut sitis æquè vehemens statim urgeat, & temporis spacio magis augeatur. Proinde hæc sitis somno tutius placabitur: per hunc enim humores prædicti sitim excitantes concoquuntur & descendunt, ideoque ut subinde cesset sitis necesse est. Quod si verò sitis vehementior fuerit, quam ut frigidi aëris inspiratu, aut oris collutione sedari possit, aquæ frigidæ potu restinguenda est: nam melius est concoctionem aliquantisper impediri, quam multa siti ventriculum accendi, præsertim ex meraciorre vino. Aqua igitur frigida ex vase stricti orificii sive gracilis colli bibenda est, ut

*Dioscorid. lib. de lethali-
bus medi-
c. 38.
A-
sius
l. 13.
c. 45.
c. 82.
Pau-
lus li-
bro 5.
c. 65.*

plurimum temporis moretur in orificio stomachi, valentiùsque sitim mitiget: ac de ea sapius etiam, sed paululum sumendum est, ne concoctio penitus excludatur. Quinto generaliter ac communi ratione sanis obest, si multum aquæ frigidae bibant: calorem enim innatum extinguit, pectus offendit, ciborum appetentiam dejicit, & nervosis omnibus adversatur partibus, ut testis est lib. 1. aph. 18. & 24. Hippocrates. Prudentissimè igitur monuisse videtur, quisquis ille fuerit, qui ita cecinit:

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

Veruntamen aqua temperatè frigida appetentiam amissam revocat nonnunquam, non per se quidem, sed ex accidenti. Ventriculū namque ac una villos ejus in unum cogendo firmat ac roborat.

C A P. XXVIII.

De carne vitulina.

S*unt nutritiva multum carnes vitulinæ.*
Laudibus hic efferuntur carnes vitulinæ, eo quod alimentū corpori suggerant non mediocre, & hoc satis ex Avicenna constat. Nam 3. 1. doct. 2. cap. 7. inter cætera præcipit ut cibus sanitatis tutelæ conveniens, sit talis, quales sunt carnes & propriæ hædorum & vitulorum lactantium parvorum, & agnorum anniculorum, ut quæ consimilis ferè sint naturæ, & faciliè in sanguinem commutentur. Galenus quoque lib. 3. cap. 1. de alimentis

ment. facultat. Carnes vituli lactentis sex vel octo hebdomadarum assatas, ut optimas tum ad coquendum, tum ad succum bonum generandum, tum ad nutriendum commendat. Sed de his abundè dictum est supra cap. 7. Idèd non est cur hic plura referantur.

CAP. XXIX.

De Avibus esui aptis.

Sunt bona gallina, & capo, turtur, sturina,
columba

Quiscula, phasiades, merula simul ortyometra

Perdix, frigellusque, * ^{avis} tremulusque ama- * al.
rellus.

Orex.

Agitur hoc loco de præstantia alimenti, quod ab avium genere sumitur. Enumerant autem quatuordecim, sed ita quidem, ut inde & reliquorum judicia facilè colligas.

Primum, Gallina est: quo nomine non so- *Galli-*
lum gallinæ juvenes mediocriter pingues, sed *na.*
galli etiam gallinacei hoc loco intelligendi veniunt. Siquidem horum omnium caro (ut copiosè admodum differentia 68. Conciliator ex Haly, Avenzoaris, Averrhois & Mesuæ sententia probat) alimenti est inter aves optimi: quia facilè in sanguinem vertitur, & parum excrementosa est. Caro autem gallinarum est melior quam gallorum, nisi sint castrati. Nigrarum quoque, & quæ nondum pepererunt, est melior & lenior, ut gallorum qui nondum coëterunt. Miram in corpore obtinet cum ipsius temperamenti tum humo-
rum æquandorum facultatem, iis maximè

H s

cen-

convenit, qui vitam in otio ac quiete degunt, quique leviori ingenio ac mente sunt. Colorem vividum comparat, vocem clarificat, genitali semini adjicit, & cerebri substantiam auget. Jusculum eorum optima leprosis medicina est. Ad hæc gallorum cum gallinis nondum coëuntium testes deperditas in morbis vires mirificè restituant: quam ob causam hecticis & marasmo laborantibus, morborumque diuturnitate macrefactis utiliter exhibentur. Insuper & semen prolificum suppeditant, & venereas roborant vires. Decrepitorum autem præcipuè gallorum caro nitrosa & falsa, cibo inepta, medicamentosa est jure suo maxime: potissimum verò gallorum rufforum, qui ad motum sint alacres ad coitum ardentes, ad dimicandum fortes, obsessorum ac macrorum medii: quoque vetustiores, eo magis sunt medicamentosi. Plura Mesues lib. 2. de medicament. simpl. purgant, dist. 1. cap. 23. Simeon Sethi in Syntagma. & Avicenna 2. cap. 296.

Capus. Secundum, Capo, sive Capus: hoc nomine semimarè gallum vocant, quum fuerit castratus, sicuti à M. Varrone lib. 2. cap. 9. & Columella lib. 8. cap. 2. de Re rustica traditur. Hic enim in cibis gratior est, utpote remoto Veneris usu pinguior atque salubrioris alimenti redditus. Quare cum voluptate assumitur à ventriculo, ac facilius concoquitur.

Turtur. Tertium, Turtur: hujus quoque caro cibis annumeranda est nulla oranino ex parte damnandis, qui neque tenues, neque crassi sunt, sed veluti in ~~superioribus~~ ^{superioribus} omnisque excessus medio-

mediocritate consistunt. De ea Galenus capite septimo, libro de attenuante diēta, in hunc scribit modum: *Qui non exercetur, mandanda ei erunt modicè, non modo gallina, 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 moderatè siccā: sed ubi unum diem ad minus suspenderit, ita demum mandas licet.* Porro palumbes præterquam quod carnem habeant columbis & perdicibus & turturibus duriores, difficilem etiam ad coquendum & excrementitiam habent. Perdices verò ac turtures neque durissimas habent carnes, neque concoctu difficiles, neque pravo succo vitiosas, sed & ipsarum durities, si mortuæ uno die asserventur, faciliè vincitur, fiuntque friabiles omnino atque inculpatæ. Alimentum enim corpori dant laudabile, sanguinemque minimè viscosum generant, & crassi ac tenuis medium. Proinde quibus salubris cibus curæ est, eos, ut arbitror, his uti convenit. Hæc ille. Plura Galenus in libro de cibis boni & mali succi, capite quinto, & Rhazes aphorif. lib. 3. aph. 17.

Quartum, quorundam opinione, Sturnus *Sturnus* est, quem *Ψάππος* Græci vocant: avis nigra, ^{nigra} albis maculis distincta, magnitudine Merula. Ejus generi proprium catervatim volare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus, sicuti ab Aristotele libro 9. cap. 26. de historia animalium, & à Plinio libro 10. capite 24. traditur. Galenus libro 6. capite 16. de sanitate tuenda, inter

H 6

perdi-

perdices attagenas, merulas & turdos, quæ quidē 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, ut est apud Galenum lib. 1. cap. 2. & lib. 3. cap. 17. de simpl. med. facult. Huc objectioni Aloisius Mundella sic occurrendum putat: Nempe Galenum in 6. de sanitate tuenda in calculi renum vitio sturnos tanquam tenuis alimenti approbasse, itemque palumbes & passerculos qui in turribus nidificant *πυγίτας* Græci vocant. Vel sturnos non ita fortasse improbi succi esse, præsertim juvenculos, ut vulgus putat: quædam namque sunt animalia quæ adhuc in tenella ætate existentia boni sunt succi, ut vituli & hœdi: si vero annosa fiant, pravi. Hæc enim, ut ait Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 1. & concoctionis & boni succi, & nutritionis laude carent. Multo antè magis Galeno credendum est, quam vulgo ita inconconsultè aliquam generalem proferenti sententiam. Neque etiam quod veneno pascantur, ab horum esu abstinendum est. Nonnulla enim animalia sunt, quæ licet venenis quandoque nutrantur, boni tamen sunt succi: quemadmodum de sturnis jam commemoratis constat. His enim cicuta nutrimentum est, homini medicamentū, imo etiam venenum. Siquidem sturnorum natura cicutam in substantiam suam vertere potest, quod hominum non potest. Sunt tamen quibus Starna hoc loco magis arrideat, ut per eam avis accipiat

gran-

grandiuscula, magnitudine anseris, colore cinereo, cujus caro succi sit laudabilis, præsertim juvenulæ. Atque ita sane Rhazes libro 3. ad Almans, cap. 10. intellexisse videtur, ubi hanc reliquo avium generi præferens, in hunc prope modum scriptum reliquit: *Starna caro inter aves levissima, atque his, quæ attenuante victus ratione delectantur, convenientissima invenitur.* Vel per Starnam avis forma & magnitudine pusillæ perdicis intelligenda est. Sic Rabbi Moses accepisse videtur, ita ad Judæos inquiring: *Pari modo nec starna domino nostro convenire putanda sunt: qui ventrem constringunt.* Sed hanc proprietatem alij 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: *Starna, phasianorum, ac perdicum natura propinqua sunt, & secundum ordinem sese in temperamento & subtilitate habent. Præstantissimæ enim sunt starna, mox phasiani, deinde perdices, ut quæ reliquis excellentius desiccant.* Docet præterea Joannes Michael Savanarola, ab harum trium esu abstinendū esse; tum iis, qui quamlibet actionem fortem ac vehementem obeunt; tum sanis etiam: ut si quando morbus aliquis inciderit, habeant quod ultra consuetudinem ad edendum inviter.

Quintum, Columba, avis vulgo nota, quæ cum biliosam admodum habeat carnem, sanguinem moderato crassiore & calidiore necessario gignit: atque ob id febres non nunquam

quam facit. Quare in pastillis potius cum aceto aut omphacio & coriandro preparata, quam assa mandenda est: ita namque exuperantis caliditatis ejus ad *συμμετρίαν* commodationemque reducitur. Renes frigiditate dolentes juvat, semini genitali & sanguini adjicit, sed caput atque oculos lædit. Quinetiam leporina caro, si frequentius usurpetur, generare fertur. Non minimum verò reliquis pulli ejus volucres tum succi probitate, tum concoctionis facilitate præstant. Involucres enim calidam ac humidam habent carnem atque excrementitiam, & maximè domestici. Ex columbis enim, ut Orbasius tradit libro quarto ad Eustathium, cap. 1. agrestes domesticis præstantiores sunt, & omnino agrestia domesticis præcellunt. Electiores quoque pulli sunt per Ver & Autumnum, quam per Æstatem atque Hyemem exclusi forique. Porro antiquæ & annosæ non solum columbæ, verum & turtures, tum ob caliditatis & siccitatis excessum, tum verò & coctionis difficultatem vitandæ sunt. Plura Simeon Serhi in Syntagm. Rhazes libro tertio, capite decimo ad Almans. Avicenna libr. 2. Canon. cap. 132. & Averrhoes libr. 5. Collect. cap. 32.

Quis- Sextum, Quiscula: vulgare nomen à sono
cula. fictum. Neoterici Qualeam vocant, Latinis
Co- (ut Festus ait) dicta est Coturnix, iidem à
tur- voce, à qua multis avibus nomina indita
nix, sunt, *ὀρνίς* à Græcis appellatur. Caro ejus,
 juxta Averrhois sententiam temperata est, ad
 caliditatem tamen paulo propensior, ac tenuis

nus substantiæ optimique succi : quare sanis, ac iis qui convalescunt, alimentum est ad bonam valetudinem accommodatissimum. Verum Psello, Isaaco, atque aliis quibusdam non aspernandis Medicinæ scriptoribus, Coturnix avis est tum ad concoctionem, tum ad succi bonitatem inhabilis, ut quæ & Veratrum comedat, & morbo comitiali corripiatur. Unde Avicenna 2. Canon. cap. 153. ab ejus usu suadet abstinendum, quippe quæ tetanum & spasnum inducat. Ubi notandum tamen Avicennam non ob id solum coturnicis cibum improbare, quod helloboro nutriatur, sed etiam quod talis facultas, spasnum ac tetanum generandi, illius insit substantiæ. Hac ratione igitur Galli coturnices cum molli ac pingui caseo pastillata, edere consueverunt. Potest etiam per coturnicem intelligi alia quædam avis, perdice aliquantulum major, genis, rostro & pedibus rubenti colore, reliqua verò pennarum facie ad leucophæum vergente quæ Italarum vulgò Coturnix appellatur : estque de Alpinarum volucrum genere, & in sylvestribus & frigidis locis montibusque versatur & degit, neque ab Italicis regionibus unquam recedit. Cujus avium speciei apud veteres fuerit, nondum satis compertum habetur, sed ex gustu, & odoratu, & loci natura, in quo continuè commoratur, & ex iis quibus pascitur (nam illa grati admodum sunt odoris) boni & laudabilis esse alimenti judicanda est, & propterea in cibis merito expetenda. Quo sanè modo Rhazes etiam lib. 3. cap. 10. ad Athanas. coturnicem accepisse videtur, cum ei secundum post starnam
boni-

bonitatis locum tribuit. De utrâque coturnice cum plurima, tum cognitu pulcherrima habet Aloisius Mundella, epist. 6.

Pha-
sianus

Septimum, Phasianus: quem à Phaside amene apud Colchos, ubi primum cognitus est, ita nuncuparunt. Hæc est decantata omnium libris avis, quam primam serè in mensis esse judicant, propter carnis bonitatem. à qua Medicinæ professores veluti à scopo, de temperamentis ciborum judicia auspicantur: succi enim probitate & jucunditate longè cæteris antecellit, neque solum ad victus salubris rationem, verum ad robur quoque conciliandum accommodatissima est. Caro enim juvenuli ac pinguis convalescentibus & morborum diuturnitate macrefactis optimus cibus est. Sed ob nimium atque immensum precium, Principum duntaxat atque Magnatum mensis dicata est. Meminit Phasiani Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 18. sic inquit: *Caro Phasianorum, quod ad concoctionem & nutrimentum attinet, gallinis est similis, voluptate tamen in edendo superat: quin & siccior constat temperamento, ut qui in siccior degat aëre, & magis exerceatur. Lege plura de hoc apud Simeonem Sethi & Rhazem apho. l. 3. apho. 13.*

Me-
vula.

Octavum, Merula: quæ quidem avis est nigro pennarum colore, rostro rutilo, & sturni magnitudine, Κόττις à Græcis dicitur, Quanquam vero hæc à Galeno, Oribasio, atque Ægineta inter optimi succi alimenta connumeratur, carnem tamen, quam perdicis & attagenis, duriorē obtinet. Quare & ipsa juvencula ac pinguis mandenda est. Turdi quo-

quoque & reliquæ id genus auriculæ montanæ omnes in hanc classẽ referendæ sunt.

Nonum, ὀρνυζομήτρεα: ea avis est turturis *Orny-*
magnitudine, pennarum colore ne quicquam *gome-*
à coturnice differens: rostrum longius est & *tra.*
acutius, crura pedesque satis etiam pro ratio-
ne corporis longos obtinet, quinetiam fru-
givora est, & advena antequam coturnices
haud uspiam audias, neque coturnices te am-
plius visurum speres, ubi hæc audiri desit.
Vox mirifica est, coxantium ranarum clamori
non absimilis, nisi quod subtilior multo &
acutior est. Caro ejus optimum gignit suc-
cum, ubi per diem suspenderit. Gilbertus
Longolius in eruditissimo suo de avibus dia-
logo eandẽ esse putat cum λυζομάω. ὀρνυ-
ζομήτρεα autem Græcis dicta est, quasi cotur-
nicũ matrix, quod coturnicibus per maria ter-
rasque advolantibus dux & rex itineris esse so-
leat, ab ὀρνυξ, id est, coturnix, & μέτρεα,
id est, matrix, juxta Aristot. libr. 8. cap. 12.
de historia animal. Plin. lib. 10. cap. 23. na-
tural. histor. Solin. cap. 18. & Athen. lib. 9.
deipnosophist.

Decimum, Perdix: hujus quoque caro me- *Per-*
dii ferè temperamenti est, & concoctu facilis, *dix.*
probumque succum gignit, præsertim si non
illico post occisionem, sed unum ad minus
diem suspensa comedatur. Sic enim quod
durum in se continet abjicit, & friabilis red-
ditur, quemadmodum ex Galeno paulo ante
ostensum est. Sanguinẽ copiosum ac tenuem
generat, adeoque crassiorem, si forte in cor-
pore invenerit, extenuat: idque alæ potissi-
mum

mum præstant: quæ ut in reliquo avium genere, ita in hoc quoque facilius concoquuntur. Et uno verbo optimæ quidem alæ sunt avium juvenum saginatarum, pessimæ verò macilentarum & antiquarum. Alimentum autem perdicum optimum est iis, qui se non exercent, & qui vitam degunt otiosam, quique imbecilliores & invalidi sunt, tum etiam attenuante victus ratione assuetis, & hydropticis, quique humido sunt ventriculo vitiosos enim & corruptos ipsius humores consumit atque abstergit; memoriam assiduè manfa corroborat, impinguat, semen auget, & ventrem stimulat, sed eundem cohibet: unde accommodatissimum diarrhœa laborantibus edulium, si assa cum aceto ingeratur. Medulla cum vino præsumpta ictericos sanat. Jecur comitiali morbo correptis auxilio est. Fel quoque suffusionibus oculorum à principio mirificè prodest, facit & ad ipsorum heberudinem. Si tempora singulis mensibus eodem felle perungantur, memoriæ confert. Plura Galenus lib. 3. cap. 18. de aliment. facult. & lib. 8. cap. 2. method. medend. & Simeon Sethi in Syntag.

Frigellus. *Undecimum*, Frigellus. Ea ex turdorum genere avis est, cujus Aristoteles libro 9. capite 20. de historia animalium tres constituit species. Una viscivora, quæ nisi visco & resina non vescitur, & magnitudine paulo minor quam pica est: altera pilaris, quæ sonum edit acutum, & magnitudine merulæ est: tertia, quam iliacam vocant nonnulli, minima inter has, minusque maculis distincta, de quâ sanè intelligenda sunt, quæ de frigello hoc loco dicun-

dicuntur : Hæc utrinque juxta oculos , & in
 pectore & in ipso alæ flexu, intus & foris mac-
 ulas habet latiusculas , rubras. Primum ge-
 nus non nisi hyeme apud nos cernitur, aut si
 videatur, rarum est. Secundum per totum an-
 num apparet, maculoso valde pectore, & can-
 tus sui gratia à multis in caveis alitur. Ter-
 tium per æstatem apud nos nusquam videtur,
 sed vindemiæ tempore atque instante hyeme
 primum cernitur, adeoque ob id frigellus ,
 nempe quod adventu suo frigus instare præ-
 nunciet, nominatur. In vineis potissimum re-
 peritur, ac dulcium uvarū esu sæpius inebria-
 tur, velociter volat : & optimi est succi, præ-
 sertim circa festum omnium Sanctorum. Lege
 Gulielmum Turnerum in libello de avibus.

Duodecimum, Otis : quæ & ipsa in cibis gra-
 tissima atque optimi succi est, nempe ex syl-
 vestrium gallinarum genere ; Perdicum simi-
 lis : sed obesitate corporisque pondere parum
 se alis attollit : quapropter canibus se obno-
 xiam quodammodo cognoscens, ad eorum la-
 tratum extemplo proripit sese latitans inter
 frutices. Lege Ælianum & Oppianū. Gilbert-
 us Longolius eam esse adferit, quā bonosam
 vulgo nuncupant : de qua Galen. l. 3. de alim.
 facultat. cap. 19. & Athenæus lib. 9. dipnoso.
 Sunt tamen quibus orex hoc loco magis pla-
 ceat, ut gallina phasiani per eam accipiatur.
 Alii verò gallinam aquaticam interpretantur.
 Sive igitur gallina sit aquatica, sive phasiā-
 ni, caro ejus bonum gignit succum.

Decimumtertium, Tremulus : quæ quidem
 avis est fusco pennarum colore, magnitudine
 quam gallina minor, velocissimi volatus, alte
 voci-

vociferans ac clamosa: in cuius capite crista plumea, ex earum avium genere, quas *σφσπ-πυρίδας* Græci vocant: caudam enim, cum pedibus incedit, assidue quatit, & ob id tremulus vocatur. Semper ferè juxta maria versatur: ne quis parvam illam aviculam longæ caudæ, quæ codatremula vulgo sive motacilla dicitur, per tremulum hoc loco intelligendum putet. Huc etiam referri posset (si non eadem est) avis quædam cornice minor, plumis ferè viridibus & nigris per totum dorsum, caput & collum: ventre albo, longa & semper erecta in capite crista plumea, alis obtusioribus & inter volandum magnum strepitum edentibus, unde & vannellus à barbaris dicitur, clamosa admodum & querula: quæ aquis vermium gratia, quibus solis victitat, appropinquat, sed ipsas non ingreditur, in planis & locis circa confitis plurimum degit.

*ama-
rellus.*

Decimumquartum, Amarellus avis aquatica, forma perinde ac anas, sed minor, ab Aristotele lib. 8. cap. 3. de histor. animal. *βέονα* appellatur. Illud porro nosse in universum expedit, quod præstantius alimentum ab iis sumatur avibus quæ volatu magis nituntur, celeriusque volant. Et quemadmodum prædictarum avium caro concoctu facilis & ad bonam valetudinem accommodatissima, sic è diverso quarundam excrementitia est ac mali succi, multoque ad coquendum difficilior, atque inæqualis temperamenti: ejusmodi imprimis existit pavonum, anserum, gruum, ardearum, & quotquot oblongum habent collum ac rostrum: inque paludibus nutriuntur.

Huc,

Huc, quod ad succi pravitatem attinet, passeres etiam referendi sunt, qui in turribus nidificant, pyrgitæ appellati: nam & calidissimi sunt, & longius à temperamento recedunt, ac durius alimentum dant, Veneremque impensius stimulant. Circa electionem vero alimenti, quod ab avium genere sumitur, sciendum est, juxta diversas præstantioris alimenti proprietates (si ejus quod nutritur sanitatem vel robur spectes,) carnes variè laudari. Sic Galenus ad facilem concoctionem & subtilitatem respiciens, bonitatis palmam perdicibus attribuit, Rhazes & Isaacus ob levitatem & subtilitatem starnam prætulerunt. Idem quoque Isaacus diversa ductus ratione diversarum avium carnes laudavit. Avicenna turturis carnem, quod mentis aciem atque intellectum roboret, mirificè commendat. Avium porro omnium volucrum genus paucissimum præstat alimentum, si ad genus gressilium conferatur, potissimum si ad suillam, qua non aliud invenias, quod copiosioris sit nutrimenti: volucrum tamen caro ad coquendum est facilior: quare iis, qui neglecto corporis exercitio, consiliis potissimum & studiis ac contemplationi vacant, convenientissima est, præcipuè perdicis, atragenis, columbæ, galli gallinæ & gallinæ, quemadmodum libro 3. de aliment. facultat. capit. 18. Galenus testatur. Sanguinem enim procreat clarum atque mundum, & spirituum generationi ac mentis exercitiis & intellectui aptissimū. Siccius namque alimentum, quale dictarum avium est, studio contemplationique intenis convenit. Siccitas enim prudentiæ familiaris est, sicuti lucu-

luculenter & perspicuè 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 diætâ, cap. 6. De Artagene pulcherrima quædam & scitu dignissima Gilbertus Longolius, in Dialogo de Avibus prodidit.

CAP. XXX.

De Piscibus.

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

Hic duæ traduntur laudabilium piscium notæ. Pisces enim aut durâ carne suapte naturâ sunt, aut molli. Ex his igitur qui molles sunt, vetuli junioribus præstant. Carnis namque mollities pro modo humiditatis respondet, quæ crudior in novello pisce, in vetulo verò concoctior existit. Quare novelli pisces lento ac pituitoso succo magis, quam vetuli abundant. Atque hac certè ratione nonnulli anguillam etiam vetulam juniori præferunt. Ex iis verò qui durâ carne præditi sunt juniores longè præstantiores & concoctu faciliores habentur: ejusmodi porrò lucii cumprimis sunt, & perca. Carnis enim durities concoctioni resistit. Quæ sanè sententia ex 2. Canon. capit. 553. Avicennæ desumpta est, ubi sic fermè scriptum reliquit: *Ex piscibus dura carne præditis eligendi sunt minores, ex molli verò majores ad terminum aliquem.* Plura Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 29. & 30.

*Lucius & perca, & saxatilis, albica, tencha,
 Gornus, plagitia, & cum carpa, galbis, trutta.*

Hic

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

Primus, Lucius est, piscis vulgo notus, *Iu-* qui quod non modo in alterius, sed suæ etiam *cins*, speciei pisces grassatur, tyranni appellationem vulgato versiculo sortitus est.

Lucius est piscis, rex atque tyrannus aquarum.

Natatu velox ac duræ carnis est, sed omnium, Medicorum iudicio *ευπεπλ* atque optimi succi.

Secundus, Perca: qui branchiis subruffus *Perca* est, dorso spinis armatus, unde *ἀνχιόροσεφ* *ἔιναι καὶ ποικιλόχροα* ex Aristotel. Athenæus scribit, id est, *δειπνοσόφ*. c. 7. Duræ quoque carnis est, & vulgo cognitus. Porro alimentum quod ex eo sumitur, non modo ad coquendum est facilè, sed gustui etiam gratum, atque hominum corporibus saluberrimum, ut quod sanguinem medium consistentia generet, supra cap. 9. Unde maximo in precio hic piscis semper est habitus. Ausonius in *Mosella* sic de eo canit:

*Nec te delicias mensarum Perca filebo,
Amnigenos inter pisces dignande marinis.*

Quanquam certè τὸ (πέρκα) antiquissimis etiam Græcorum usitatum sit, reperiuntur tamen quibus per *ἀντιφερον* quod nulli pisciū parcat, à parcendo sit dictus esse videatur: ut qui iratus alios pisces pinnis suis quas supra dorsum habet vulneret. Qua ratione à Lucio quoque immunis est: imo, ut Albertus refert, naturalis quædā Lucio cum perca amicitia.

citia est. Læsus enim Lucius non tam facile à quovis alio piscium sanatur, quam à perca.

Solum igitur liquidis percam laceratus in undis Vestigat, lustrans solū hanc medicamina poscit.

Qui sic inventus vulnera ejus tangendo lenit atque sanat.

Saxatilis. Tertius, Saxatilis : quo quidem nomine piscis à nonnullis hoc loco accipitur ex eorum numero, qui parvi perpetuo manent : cujus alimentum (licet squamis careat) ad voluptatem, coctionem simul ac distributionem & succi bonitatem præstantissimum est. Multos tamen invenias quibus Saxaulus potius, sive Saxaulis hic legendum esse videatur, ut hoc nomine ex planorum piscium genere cum intelligamus, qui βέγλωπις καὶ βέγλωστος

à Græcis dictus hodiè γλωπία, nuncupatur : à Varrone & Plauto lingulaca, à linguæ figura, quæ Græcis est γλωπία, cui βέ particula addita est, ut magnitudinem potius quam bubulæ linguæ figuram significet à Plinio Solea, itemque ab Ovidio in Halieutico,

Fulgentes Soleæ candere, & concolor illis Passer.

A figura soleæ, quæ solo pedis subjicitur. Hic vero inter marinos pisces alimenti est haudquaquam contemnendi. Galenus libr. 3. de aliment. facult. cap. 29. similes quodammodo inter se esse Passerem & Soleam scribit, non tamen omnino ejusdem esse speciei : Soleam enim molliorem esse, ciboque suaviorem, ac in totum Passere præstantiorem. Suavitate quidem, alimenti copia, succi bonitate solea præstantior est : at carne duriore solidioreque

que esse experientia sensusque convincunt.
Plura Gulielmus Rondeletius lib. 11. cap. 11.
de piscibus marinis.

Quartum, Albica, quis & ipse marinus re- *Al-*
ponendus in numerum sale conditorum, & *bica*.
in fumo deinde, vel in aëre exsiccatorum, qui
deinde baculo ante cocturam contunduntur.
Albica autem ex eo dictus videtur, quod mol-
li, humida atque candida admodum sit car-
ne, Italis *Mollo* à carnis mollietate, Gallis *merlus*,
Asellus est veterum, vel ei omnino cognatus
ex Gesneri sententia, & pro bono gratoque
cibo habetur.

Quintus, Tinca, vel tencha: piscis aquæ *Ten-*
dulcis, notus pelle lubrica, mucosa, ad nigre- *cha*.
dinem tendente, ac carne dura: unde ab his *Tinca*
tribus, nempe lucio, perca & tinea post co-
ctionem pellis auferri solet. Aufon. in Mosell.
vulgi solarium vocat, quod pauperibus tan-
tum apponatur. Excrementitius est, & totus
lutosus.

Sextus, Gornus, gornatus, sive gurnadus: *Gor-*
piscis marinus albus, atque minimus, medii *nus*,
digiti longitudinem non excedens, una cum
capite ac spinis manditur.

Septimus, Plagitia: piscis marinus planorum *Pla-*
generi subjiciendus, thombo figura similis, *gitia*,
sed contractior, lingulaca latior. Hic piscis
supina parte albicat, prona fuscus est & terrei
coloris, instar passerum avium, unde à Lati-
nis passer etiam dicitur, à Græcis *Ψύλλα*:
Gulielmus Rondeletius lib. 11. cap. 7.

Octavus, Carpa, sive Carpio: Cyprinus *Car-*
quorundam opinione: piscis fluviatilis notus, *pa*.
squamosus. Hujus caro excrementitia est ac
I mucosa,

mucosa, quare à Magnatibus in vino decoquitur. Ita namque multò quam antè præstantior evadit: quicquid enim mucosum aut virosum gustu refert, id totum deponit.

*Gal-
bie.*

Nonus, Galbio: piscis marinus notus cartilagineus, corpore tenui & in amplissimas alas expanso, Raja Latine dicitur, & à quibusdam Rochetus, sive rochus, à Græcis *βατὶς* & *βατὶς* à rubi, quem *βατόν* vocant, similitudine. Quemadmodum enim spinosus est aculeatusque rubus, ita raja omnis aculeis aspera non quidem toto corpore, sunt enim *λεῖοι*, id est, læves rajæ, quibus nulli sunt in corpore aculei: sed sive leves sint rajæ, sive asperæ, omnes uncis aculeos in cauda gestant, sicuti in rubo, cynosbato & rosas cernuntur. Piscis est duræ carnis, concoctu difficilis, sedimenti firmi & sani. Vide Gulielmum Rondeletium lib. 12. cap. 3. Nonnulli Galbionem referunt in baculo contundi solitorum Piscium classem, ut eum hoc nomine intelligamus, qui & ipse duræ carnis est ac sanus. Alii textus habent Gobio, de quo Galenus lib. 3. de alim. facult. cap. 28. Gobio, inquit, *littoralis est piscis eorum numero, qui parvi perpetuo manent, suavisissimus ac concoctu facillimus, simulque ad distributionem & succi bonitatem optimè comparatus, Gallice Gorion.*

Truta Decimus, Truta: Hic omnium, qui in dulcibus aquis generantur piscium æquali cunctarum gentium iudicio longe nobilissimus habetur. Varius admodum est, purpureis guttis sive maculis totum dorsum speciosè pingentibus, carne interius rubra, quemadmodum

modum in salmone etiam conspicitur, ut
proculdubio is piscis sit, qui Ausonio in Mo-
sella Salar vocatur, cum dicit:

Purpurisque Salar stellatus tergora guttis.

Celebratur apud homines, tanquam vo-
luptate cibos reliquos superet: Carnem ha-
bet valde friabilem, ut in qua nihil neque len-
toris neque pinguedinis infit: quo fit ut ali-
mentum, quod ex eo sumitur, hominum
etiam corporibus saluberrimum esse censea-
tur. Huc quod ad succi bonitatem attinet
aschiæ etiam & auratæ referendi sunt. Porro
Truta Gallicum est, nam vulgo *Truite* vo-
cant. Verum hætenus singularim de pisci-
bus: nunc generatim etiam atque universè
nonnihil de præstantia ipsorum dicemus.

Sciendum igitur primo, alimentum quod
ex piscibus provenit, quemadmodum id ipsum
lib. 3. cap. 15. de aliment. facult. Galenus at-
testatur, sanguinem gignere consistentia te-
nuiores, quam quod ex pedestribus anima-
libus sumitur, adeo ut non affluenter nutriat,
& celerius discutiatur, magis tamen excre-
mentitium est. Phlegmatici enim, id est,
frigidioris humidiorisque temperamenti sunt
piscēs. Ob eandem tamen causam quidam
ipsos concoctu difficiles esse, ac tardi transitus
censuerunt: quippe ratione frigiditatis len-
ti etiam sunt, atque diutius ob id ventriculo
immorantur, & concoctioni repugnant: quo
fit ut sæpius corrumpantur, & putrescendo
fitim generent. Carnium itaque laudabilium
alimentum hoc nomine, quam piscium salu-
brius est.

*Pisces
um*

Secundo verò hoc etiam sciendum: nempe ele-
pelagi- *stis.*

pelagicos, hoc est, marinos (modo cætera bonæ notæ consentiant) in victus salubris ratione, quam qui in aquis dulcibus nati sunt, esse meliores. Alimentum enim quod præstant, minus excrementitium est, & carniû naturæ propinquius. At vero cum pelagici (cæteris paribus) quam fluviatiles sint carne duriore, consentaneum est eosdem difficilior etiam concoqui & resolvi, ac magis nutrire, sanguinemque gignere puriorem. Aëgris tamen ob concoctricis facultatis imbecillitatem fluviatiles accommodatiores sunt.

Tertio, sciendum, ex piscibus tam marinis, quam fluviatilibus eligendos esse, qui carne sunt minimum mucosa aut lenta, sed alba, suavi, subtili, friabili, odorata, quæ tardè putrescat: & qui non degunt in paludibus lacubusque, atque id genus locis limosis ac sordidis, nec in aquis limosas herbas & mali succi radices habentibus. Pessimā enim habent carnem qui in ejusmodi locis degunt. Eligendi vero non admodum juvenes, neque prægrandes, neque pinguedine multa respersi, sed ut in suo genere carnosî, & celerrimi cursus.

Ex marinis præstantiores habentur, qui in fluminibus longius à mari distantibus capiuntur, utiq; si cæteræ laudabiliû piscium notæ non abfuerint. Iisdē quoque notis consentientibus quantò 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 vivunt in mari puro ac profundiore, ventorumque procellis magis agitato, & quod fluvios multos & magnos

gnos excipit. Quare in mari Pontico & Bal-
thico nutriti iis præstant, qui in Mortuo sive
Meridionali capiuntur.

Eorum autem, qui in fluviis gignuntur, sa-
lubriores sunt, qui in iis gignuntur, in quibus
aqua rapide fluit, ac copiosa est. Ex quibus
jam dictis liquidò constar, qui piscium probi
malivi censerì debeant. Cetacci enim ac be-
stiales, cujusmodi porcus & canis marinus,
delphinus & morhua potissimum habentur,
cum laudabilium piscium notis, nimirum albe-
dine, subtilitate, ac friabilitate careant, in cibo
sunt prorsus injucundi, & ad coquendum diffi-
ciles, exiguumque boni quidè alimenti: ex-
crementi autem plurimum reddunt, & præfer-
tim recentes. Quare mirum non est, si pra-
vum succum in eorum corporibus, qui quoti-
die illis vescuntur, congerant. Attamen eos
si quando, meliorum non suppetente copia,
edere cogamur, magnopere cavendum, ne
illico à captu ingerantur, sed servandi sunt
per dies aliquot, dum caro eorum mollescat
adeoque citra substantiæ corruptionem tene-
rescat. Id quod fieri solet, ubi leviter sale
conspersi fuerint: quomodo sapidiore etiam
ac multo quam ante præstantiores evadere,
lib. 3. de alim. facult. cap. 24. & 40. Galenus
autor est. Quicquid enim mucosum aut vi-
rosus gustu referunt, id totum deponunt.

Ex piscibus marinis Raja & Gornus in lau-
dabilium classe censentur. Carnem enim ha-
bent consistentia purissimam. Deinde verò
Passer & Solea, quorum tamen caro lentior
est, minusque tum alba, tum friabilis, & cras-
sior, sapore etiam atque odore minus com-
men-

mendabilis. Merlango tamen, sive merlano, quem *ἀφύλας* Græci vocant, secundus fortè à raia deberetur locus; minore enim participat crassicie ac lentore, quam passer & solea, & substantia utcunque friabilis est: sed si odorem, saporem, colorem, substantiæ puritatem & molliem spectes, bonitate nonnihil è gorno ac raia deficere videbitur. Idem de harengo iudicium est. Morhua juvenis bonitate prædictis satis propinquat, sed si diligentius ad præscripta laudabilium piscium notas exigatur, crassior multo atque lentior invenietur. Salmones autem, rhombi, (vulgo Gallorum turboti) secombri, vulgo maquerelli, sive macrelli, longè à reliquis bonitate deficiunt: sunt enim multo crassiores, magisque lenti, & concoctu difficiliores, neque competunt nisi vehementiore exercitio fatigatis, robustis ac juvenibus, idque 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 non perinde albam, subtilem, & friabilem, sæpiusque in stagnis quam fluviis reperitur.

Illud porrò summatim nosse etiam expedit, quod pisces fluviatiles, modo cætera consentiant, tum ad bonos humores gignendos, tum etiam ad gustus ipsius voluptatem cæteris multo sint præstantiores, si in aqua profunda,

funda, petrosa aut aspera ad Boream spectante, ac rapide fluente degant: præsertim si urbis alicujus amplissimæ, latinarum, balnearum, culinarumque loturæ & purgamenta in illam non defluant, neque vestes & alia ejusdem generis in ea abluantur. Multo verò magis, si præterea & herbarum ac bonarum radicum copia abundet. Canceri verò tam marini quam fluviatiles, sicuti lib. 3. de aliment. facult. cap. 33. à Galeno traditur, dura in totum carne constant, ideoque & ad coquendum sunt difficiles, & firmi alimenti, ægrè tamen in ventriculo corrumpuntur.

In piscibus quoque id communiter memoria tenere oportet, quod recentes valdè nutriant & humectent, mammas lacte repleant, semen prolificum suppedient, adeoque venerem excitent, & biliosis corporibus sint accommodatissimi. Cæterum abstinendum ab ipsorum esu post quamlibet actionem fortem ac vehementem: qui namque id temporis ingeruntur, eos & male concoqui, & dum in jecur ac venas distribuuntur, succum generare crudum, qui non faciliè in probum sanguinem mutetur, à ratione alienum non est. Præterea verò cum hæc ipsorum etiam natura sit, ut tardius pertranseant, cura non minima adhibenda est, ne in ventriculum incidunt debilem, aut pravis succis vitiatum: quippe qui tum non belle concoquantur, & facilius ferè una cum aliis in ventriculo existentibus corrumpantur. Neque item una cum carnibus, aut lacticiniis, neque summo post alios cibos loco, si quid Avicennæ credimus, edendi sunt.

§ 4.

Postre-

Postremo verò hoc etiam sciendum, quod crassioris succi pisces infra mediocritatem saliti recentibus sunt præferendi. Verum recens saliti, Galeno lib. 3. de aliment. facult. cap. 24. teste, jam diu salitis sunt meliores: Pisces etiam laudabiles exiguo sale conspersi atque moderatè sumpti, appetentiam, si quis eis delectetur, revocant, & roborant.

CAP. XXXI.

De Anguilla, & nonnihil etiam de Caseo.

Vocibus Anguilla prave sunt, si comedantur, Qui Physicè nō ignorant hæc testificantur, Caseus, Anguilla, nimis obsunt si comedantur, Nī tu sæpe bibas, & rebibendo bibas.

An-
guil-
la.

Anguillam vocibus nocere hoc in loco traditur, idque rationibus tum medicis, tum Philosophicis comprobatur. Limosus enim piscis est, crassique & lenti succi, obstructions facit, longiusque à memoratis paulò antè probi piscis indiciis recedit: quod Galenus etiam in libro de cibis boni & mali succi, cap. 15. in hunc modum scribens attestatur. Anguilla nunquam boni succi sunt, tametsi puro in humore versentur, nedum in eo qui urbium sordes & purgamenta in se recipit. Idem ferè & in libro de attenuante diæta, cap. 6. confirmare videtur: Anguilla, inquit, & mollium pars maxima, tametsi carnem habent mollem, quod tamen succo lento & pituitoso abundant, iis qui salubri victus ratione uti volunt, plurimum est noxia. Pari modo de mustelis quoque, quæ vulgato jam nomine lampetræ dicuntur, sentien-