



36439

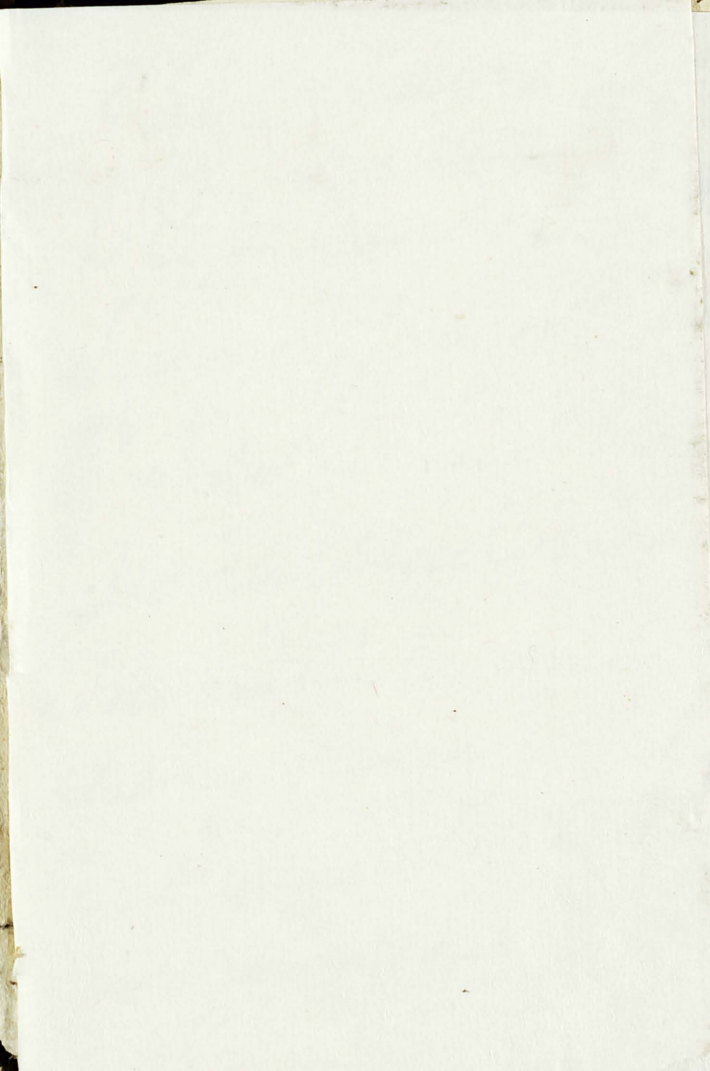


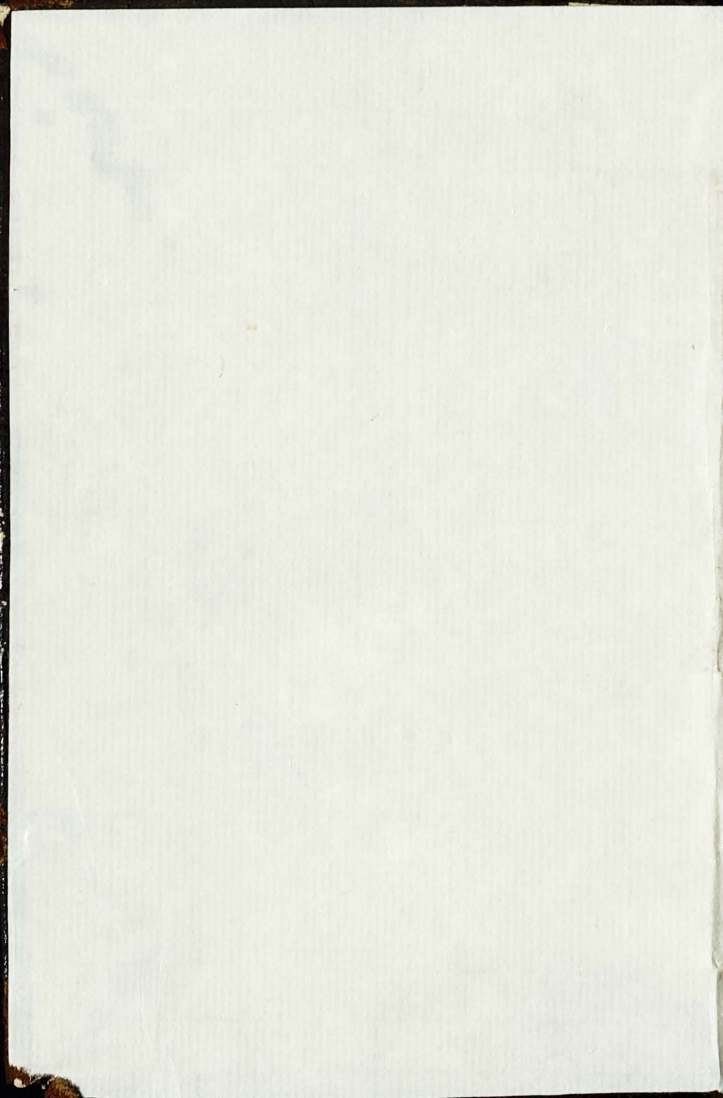
2
Cursus imperii Venetiarum
in tractatu de Publicis

pagina 283



112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200





258 ~~Case~~

Case of 224

Plate Consideration

Learn on how effect

Polychrome

Jack's Machine

Green

Water

Small

Large

22

U. S. Court

John Doe

Plaintiff

vs

John Smith

Defendant

1798

10

36439

b 16861747

~~281.~~

~~Lo del Coley
del Obispo
Mi ser~~

~~22.~~

~~Mi ser Blanco y Sabido~~

34-3-21.

C 587

[Faint, illegible cursive handwriting, possibly a signature or name, with a large ink blot on the left side.]

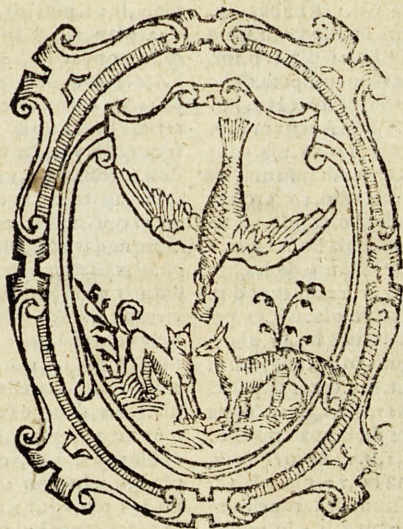
[Faint, illegible cursive handwriting, possibly a signature or name.]

[Faint, illegible cursive handwriting, possibly a signature or name.]

T.

S.

D. 209



AVISODESANIDADQUETRA
 ta de todos los generos de alimentos, y del regimen de
 la sanidad, cõprouado por los mas insignes y graues
 doctores. Hecho por el Doctor Francisco Nu
 ñez de Coria, natural de Casaruiuos.

Dirigido al muy Illustre S. Doctor Martin de Ve-
 lasco, del Consejo y camara de su Magestad.

En Madrid, por Pierres Cusin, Año. 1572.

Esta tassado en tres reales y medio.

Erratas.

feja plana lin. por diga
 fo. 2. pa. 1. li. 9. en diga. con
 fo. 1. li. 5. blanco dig. blando
 fo. 7. pla. 1. li. 1. A habas dig.
 Aliabbas, ho. 8. pa. 2. li. fin. a
 la di. y la. ho. 15. pla. 1. li. fin.
 accidentalmente para di. ac
 cidentalmete fon para. ho.
 26. pla. 2. li. 8. Auenzor dig.
 Auenzoar, ho. 28. pla. 1. li. 3
 nutrimentos di. infirumetos
 ho. 38. pla. 1. lin. 1. clorosos,
 di. clorosas ho. 38. pla. 1. lin.
 fi. mas di. mala ho. 42. pla. 1
 li. 9. 1. de las di. 6. de las ho.
 48. pla. 1. li. 22. bueyes dig.
 viejos, ho. 50. pla. 2. li. 17. pol
 uora di. poluos ho. 51. pla. 1.
 li. 10. camello di. cauallo ho.
 56. pla. 1. li. 7. cozer di. prepa
 rar, ho. 57. pla. 2. li. 17. los pa
 lominos di. las palomas ho.
 62. pla. 1. li. 1. Auiuena dig.
 Auicena ho. 70. pla. 1. li. 12.
 carduallium di. carduellium
 ho. 74. plan. 2. li. 1. humidas
 di. medias ho. 81. pla. 1. lin. 1
 lugares dig. higados ho. 83.
 pla. 1. li. 2. cap. 46. di. ca. 146
 li. 2. gustosodi. agoso ho. 84
 pla. 1. li. fin. cosas di. carnes
 ho. 91. pla. 2. li. 9. fueron di.
 fueren li. 10. allegaran dig.
 allegaren ho. 92. pla. 2. li. 17
 afdos di. affados ho. 93. pla. 1
 li. 19. vien. di. vientre ho. 93
 pla. 1. li. 1. en el cap. di. en el, 3

cap. ho. 96. pla. 1. li. 6. de mu
 ger. de borrica di. de muger,
 de cabra, de borrica, ho. 98
 pla. 2. li. 2. 1. mas di. mal ho,
 102. plan. 2. li. 8. fumo finad
 di. fumo finad ho. 104. pla. 1
 li. 8. dende di. dende ho. 108
 pla. 1. li. 10. diutericas di. diu
 reticas ho. 112. pla. 2. lin. 20
 se queden y andan di. se facu
 den y andan ho. 113. pla. 2.
 li. 17. capitulo. 17. di. cap. 7.
 ho. 120. pl. 1. li. 5. humidades
 di. humidas pla. 2. li. 7. anti
 guallas di. anguillas ho. 122
 pla. 1. li. pe. defcienden di. def
 ciendan, ho. 125. pla. 1. lin. 4
 texta di. testa pla. 2. li. 1. tri
 uie di. triuie ho. 126. pla. 1. li.
 12. y en ella di. y ella ho. 127
 pla. 1. li. 5. deuenos di. deuen
 mos ho. 128. pla. 2. li. 2. loar
 di. olor, li. 7. 3. di. 30. ho. 130
 pla. 1. li. 3. fueran di. fueren
 ho. 131. pla. 2. li. 2. a yeruas
 di. a las yeruas ho. 136. pla. 1
 li. pe. por el tiempo y frialdad
 humedad di. por la frialdad
 y humedad ho. 140. li. 2. pla.
 20. frios di. frias ho. 145.
 pla. 2. li. 10. mueuan di.
 mueuen ho. 150. plan. 2. li. 1
 abre di. abre li. 4. mojado di.
 majodo ho. 151. pla. 1. li. 12.
 agineta di. Aegineta ho. 153
 pla. 1. li. 13. acozer di. o cozer
 pla. 2. li. 2. los di. las ho. 154

pla, 1. li. 4. li. 12. di. 2. ho. 156
pla. 1. fin. mutas, di. multas,
ho. 156. pla. 2. li. 19. cōtirpa
tiua. di. cōstipatiua. ho. 160
pla. 1. li. 1. e. Almasor, dia Al
mansor. ho. 170. pla. 1. li. 2. 1
crada, di. cruda. ho. 172. pla.
2. fin. conuienten, di. cōuiente
ho. 173. pla. 2. li. 8. de comer
di. se comen. ho. 176. pla. 1. 0.
se tornē, di. se tornē. pla. 1. li.
9. dañoso, di. dañosa. ho.
177. pl. 1. li. 2. ca. 6. 1. di. c. 6. 1. 1
li. 4. humidas del. di. humi
dos en fin del. ho. 178. pla. 2.
li. 9. loadi. los. 182. pla. 1. fin.
Yabbi di. Rabbi. ho. 184.
pla. 2. li. 14. basta para en di,
basta en. ho. 187. pla. 1. li. 8.
inflamaciō di. inflacion. ho.
188. pla. 1. pe. en algũa quã
di. en quan. ho. 191. pia. 1.
pen. manjares di, manjeras,
ho. 198. pla. 2. li. 1. trataçō di
tractado. z. ho. 199. pla. 2. li. 1
porque las q̄ di, las q̄ li. 9. fa
cil digestiō di, facil digestiō
ho. 200. pl. 1. li. 6. arder di, do
lor. pla. 1. li. 1. enmo di, co
nō. ibi. mas tiene di, nã tie
ne. ho. 207. pla. 2. li. 18. de ca
lenturas di, de largas calentu
ras. ho. 208. pla. 1. li. 2. sino
matan di, sino q̄ amatan. ho.
209. pla. 1. li. 6. cild digestiō di,
cild digestiō. ho. 212. pl. 2. li.
15. orifico di, orificio. ho. 214
pla. 2. li. pen. detencia di, de-

tienē ho, 215. pl. 2. li. 11. cō
forta al di, cōforta algo al. fo,
216. pla. 1. li. 4. estan di, estas
ho. 220. pia. 1. li. 12. de yuso
di, de fuyo. ho. 225. pla. 1. li. 1
y conuertense di, conuert
tense. ho. 225. pla. 2. li. 1. effer
nescencia di, efferuescencia
ho. 230. pla. 2. li. 4. y que di,
y a que. li. 9. cay, di. cae. ho,
233. pla. 2. li. 6. 7. barberos di,
barbaros. li. 5. espeffo, a sapa,
di, espeffo, sapa. ho. 234.
pla. 1. li. 2. 2. alimentis di, alo
menos. pla. 2. li. 3. deñosa dig,
deñoso. ho. 236. pla. 1. li. 16
superbodi. superfuō. ho. 238
pl. 1. li. 6. apiodi. opio. ho. 240
pla. 2. li. 4. facultad di, difficul
tad. pla. 1. li. 6. Bimfau di, Bi
mafui. ho. 242. pla. 1. fin. el
color di, al dolor. fo. 242. pl. 1
li. 6. duras di. duos. pla. 1. li.
8. part. di. primi. ho. 248. pl.
1. li. 1. part. di. primi.
pla. 1. de mal di. del mal. pla.
1. li. 7. considerada di. cōmen
surada. li. 10. fosadi. solali. 13
pte di. primi. ho. 249. pl. 1. li.
2. razen porque di. razen es
porque. li. 8. enfrja di. enfrjã
ho. 250. pla. 1. li. 10. 1. prime
ra. quarta. del tercero tracta
do. ca. p. decima quarta del ter
cero tractado. tercero ca. ho.
254. pla. 1. li. 1. bene di. beue.
ho. 255. p. 2. di. 1. 2. allimanada
di. y aliuanada. ho. 264. : pla.

li. 10. color di, color delas ho-
jas. li. 22. fuffren toda la di,
fuffren la, ho. 271. pa. li. 6.
Galero de di, Galeno. 3. de
pag. 2. li. 10. caña los di, ca-
ña de los. ho. 272. pag. 1. li.
6. vnz di, vuaz. ho. 273. pa.
1. li. 16. drafanos di, diafa-
nos. ho. 276. pag. 2. li. 2. sub-
tileza di, subtiliza. ho. 282.
pag. 1. li. 18. afsi di, a si, ho.
283. pag. 1. li. 18. esuuiere
calida di, esuuiere mas cali-
da. pa. 2. li. 2. 1. debilita el la
di, debilita la, ho. 287. pa. 1.
li. 12. par dir di, paidir. li. 14.
petrafano di, petrafanno,
pag. 2. fin. fofsigue di, fof-
tiegó: 88. pa. 2. li. 6. & di, est,
290. pag. li. 15. tricacion di,
fricacion. ho. 291. pa. 1. li. 3,
Nollibus di, Mollibus: pag.
1. li. 5. libide di, libido. ho.
293. pa. 1. li. 16. cuius di, coi-
li. 17. inuenitus di, iuueni-
bus. ho. 294. pag. 1. li. pen.
Aristo. el di, Aristo. en el. pa.

2. li. 13. preffo abreuia di,
preffo vefez abreuia, li. 16.
el frequente di, por el fre-
quente. ho. 296. pa. 1. li. 10.
commentario di, cõmento.
pag. 2. li. 4. principio di, pri-
mero. ho. 301. pa. 1. li. 1. a des-
pues di, o despues, ho. 304:
pa. 1. li. 2. regumento di, re-
gimiento. ho. 305. pa. 2. li. 3.
medicalibus di, medica bilis
ho. 307. pa. 1. li. 8. dist. 128, di
differ. 128, ho. 311. pa. 1. li.
16. tanto el di, tãto en el, ho.
312. pa. 2. li. 20. crio folami-
te di, rio cessaffen, y folamẽ-
te. ho. 313. pa. 1. li. 6. que ca-
lor di: que el calor, ho. 314.
pa. 1. 3. hizodi, haze. pag. 2. li.
2. ni qual di, ni a q̃l: ho. 315.
pa. 2. li. 9: de tercero di: de
tercero: ho. 316. pa. 2. li. 14.
si la di: si le: ho. 319. pag. 1. li.
18. y esto mismo hizieron lo
di: esto hizieron lo.

FIN.

Y O Domingo de çauala escriuano de Camara de su
magestad, de los que residen en el Consejo, doy fee q̃
por los señores del Consejo, fue tassado el libro segun
do, de auiso de sanidad, que trata de los alimentos, que hi-
zo el Doctor Francisco Nuñez de Coria, cada volumen en
papel, en tres reales y medio, con que no se pueda vender
sin que primeramente se ponga esta tassa, en la primera ho-
ja del dicho libro. En fee de lo qual lo firme de mi nombre.
Fecha en Madrid a quinze de Septiembre, de mil y qui-
nientos y setenta y dos años.

Domingo de çauala.

EL REY.

POr quanto, por parte de vos el Do-
 ctor Fráncisco nuñez de Coria, nos ha
 sido hecha relacion, que vos auia des cõ-
 puesto tres libros, el vno sobre los Affo-
 risimos y Epidemias de Ypocrates, y so-
 bre las euacuaciones vniuersales d todo
 el cuerpo, y el otro sobre todas las enfer-
 medades q̄ fatigã el cuerpo humano, an-
 si en lo interior, como en lo exterior, en
 los quales auia des gastado mucho tiẽpo
 y puesto mucho trabajo, suplicádonos, a
 tẽto el prouecho q̄ dellos se seguia vos
 diessiẽmos licencia y facultad para q̄ por
 tiẽpo de veynte años los pudießdes im-
 primir y vèder, sin q̄ otra persona algũa
 lo pudieße hazer sin tener para ello po-
 der v̄ro, o como la n̄ra merced fuesse, lo
 q̄l visto por los del n̄ro cõsejo, por quan-
 to en los dichos libros se hizo la diligen-
 cia q̄ la prematica por nos agora nueua-
 mente hecha dispone, fue acordado q̄ de-
 uiamos mãdar dar esta n̄ra cedula para
 vos en la dicha razon, y nos tuuimos lo
 por bien, y por la presente vos damos li-

84
cēcia y facultad, para q̄ vos, o quiē v̄ro po
der ouiere, podays imprimir los dichos
libros q̄ de fuso se haze menciō, y para q̄
por tiēpo de diez años primeros siguien
tes, q̄ corrā y se cuentē desde el dia de la
data desta nuestra cedula en adelāte vos
el dicho Doctor Francisco Nuñez, o la
persona que el dicho vuestro poder ouie
re, pueda imprimir los dichos libros, y
mandamos que persona alguna sin vuc
stra licencia durāte el dicho tiempo no
los pueda imprimir ni vender, so pena d̄
de perder todos los libros que ouiere im
presso, y mas veynte mil marauedis pa
ra la nuestra camara. Y mandamos que
despues de jmpresso no se pueda vender
ni venda, sin q̄ primero se trayga al nue
stro consejo, juntamente con el original
que en el fue visto, q̄ va rubricado y fir
mado al fin del de Domingo de çauala
nuestro escriuano de camara de los que
residen en el en el nuestro consejo, para q̄
se vea si la dicha impresion esta confor
me al original, y se tasse el precio porque
se ouiere de vender cada volumen, so pe

na de caer, e incurrir en las penas contenidas en la dicha prematica, y leyes de nuestros reynos, y mādamos a los del nuestro consejo, presidente, y oydores de las nuestras audiências, alcaldes, alguaziles de la nuestra casa y corte, y chancillerias, y a todos los corregidores, asistente, gouernadores, alcaldes mayores, y ordinarios, y otros Iuezes y Iusticias qualesquier, de todas las ciudades, villas y lugares de los nuestros reynos y señorios, y a cada vno en qualquier manera, ansi a los que agora son, como a los que seran de aqui adelante, que vos guarden y cumplan esta nuestra cedula y merced que ansi vos hazemos, y que contra el tenor y forma della no vayan ni passen, ni consentan yr ni passar por alguna manera, so pena de la nuestra merced, y de cinquēta mil maravedis para la nuestra camara. Dada en Esperança, a veynte y nueue dias del mes de Nouiembre, de mil y quinientos y sesenta y ocho años.

YO EL REY.

Por mandado de su Magestad.

Antonio de Erasso.

¶ 4 Don

DOn Phelippe, por la gracia de Dios Rey de Castilla, de Leon, de Aragõ, de las dos Sicilias, de Ierusalem, de Nauarra, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galizia, de Mallorca, de Seuilla, de Cordoua, de Corcega, de Murcia, de Iaë, Conde de Fandes y de Tyrol, &c. Por quanto por parte de vos el doctor Francisco Nuñez, nos ha sido hecha relacion diziendo, que vos aueys compuesto vn libro en romance Castellano, intitulado auiso de sanidad, el qual era muy vtil y prouechoso, suplicãdonos os diessemos licencia para lo poder imprimir y vender, o como la nuestra merced fuesse. Lo qual visto por los del nuestro cõsejo, por quanto enel dicho libro se hizo la diligẽcia que la prematica por nos agora nueuamente hecha dispone. Fue acordado que deuiamos mandar dar esta nuestra carta para vos en la dicha razon, y nos tuuimos lo por bien. Y por la presente damos licencia y facultad a qualquie impressor destos nuestros reynos, par por esta vez pueda imprimir el dicho libro

bro , que de suso se haze mencion, sin q̄
por ello cayga ni incurra en pena algu-
na. Y mandamos que la tal impressiõ
se haga del dicho libro original, que va
rubricada cada plana, y firmada al fin
del de Domingo de çauala nuestro escri-
uano de camara de los que residen enel
nuestro consejo. Y que despues de im-
presso, no se pueda vender ni venda el
dicho libro sin que primero se trayga al
nuestro consejo, juntamente con el di-
original, para que se vea si la impressiõ
esta conforme a el, y se tasse el precio a
que se vuiere de vender cada volumen,
so pena de caer, e incurrir en las penas
contenidas en la prematica y leyes de
nuestros reynos, e no fagades ende al.
Dada en la villa de Madrid a doze dias
del mes de Abril. de 1570. años.

El Doctõ Pero Gasco. El Licenciado Atiença.

El Doctõ Durango. El Licenciado Fuemayor.

El Licenoiado Iuan Thomas.

*Yo Domingo de çauala escriuano de camara de
su Magestad, la fixe escreuir por su mandado,
con acuerdo de los del su consejo.*



AL M V Y

Illustre Señor Do-
ctor Martin de Velasco, del con-
sejo y camara de su Mage-
stad. El Doctor Fráncisco
Nuñez de Coria.

MV Y ILLVSTRE Señor.
Especulando y reboluiendo en
mi intellecto, a quien pudieffe
dirigir, e intitular este mi peq-
ño trabajo, no pude caer en persona con
quien mas me pudieffe auentajar, que es
con V.M. por muchas y efficaces razo-
nes, tomadas de vuestros heroycos me-
ritos y proezas, de las quales como qui-
siesse sacar lauor para poderme aproue-
char en esta mi pequeña y humilde em-
pressa, repentinamente me vi priuado de
toda eloquencia, pues claramete vi, que
para

EPISTOLA.

para poderlas contar por extenso, era
 intentar materia, a la qual mis fuerças
 por muchas que fuesen no pudieffen cõ
 gran parte ygualar, y por ende temien-
 do no me acaescielle como a Icharo, q̃
 queriendo bolar en muy alto, cayesse cõ
 mis alas derretidas en el profundo pie-
 lago de vuestras proezas, por esso no ose
 estender mis plumas por este llano. Ma-
 yormente que ninguna cosa puede mi
 ingenio machinar, ni mi pluma deli-
 near sobre tal caso, que no sea muy mas
 notorio y manifesto a todos, que por
 ella yo pueda referir, porque a quien es
 occulta vuestra illustre y antigua prosa-
 pia, y clara descendencia? quien ignora
 vuestros grandes meritos y claras virtu-
 des, sabiduria y prudencia? vuestra ra-
 raabilidad? perspicaç, juyzio doctado de
 doctrinas y exēplos? Da testimonio no-
 torio la muy insigne vniuersidad de Sa-
 lamanca, adonde con tanto aplauso fuy-
 stes principal professor de derechos.
 Derrama vuestra fama y loor el Real
fena-

EPISTOLA.

Senado de la audiencia de Granada, a dō
 de fuystes tan preminente Oydor, aprue
 ualo y echa el sello nuestro inuictissimo
 Rey Philippo, pues os eligio entre los
 mas auentajados de sus prouincias por
 vnico Consultor de su camara, porque
 no hallo persona en quien con justo ti-
 tulo pudiesse caber tal preminēcia, pues
 conosco en vos discrecion para el go-
 uierno y pacificacion de sus reynos, fir-
 me conseje para la pugnicion y castigo
 de los rebeldes y transgressores, proeza
 e industria para acomerer los enemigos
 de nuestra sancta Religión, lo qual no fue
 sin especial destino de Dios, en cuya ma-
 no (como dize Salomon) esta el coraçon
 del Rey, y le mueue a hazer su voluntad
 porque vio que ansi cumplia al gouier-
 no y sosiego de su fiel republica Chri-
 stiana, y porq̄ os quiso premiar vuestras
 virtudes (pues como dize Aristoteles) el
 premio de la virtud es el honor, y fue, y
 es muy necessario que ansi fuese, porq̄ a
 este exemplo, los hombres trabajen y se
den

EPISTOLA

den a la virtud (pues como dize Cicerō)
 El honor cria las artes, de aqui es que to-
 dos se enciendē para los estudios. Tuuo
 mi atreuimiento y ofadia entrada para
 V.M. por dos causas, la vna porq̄ tome
 por medianero a vuestro muy illustre y
 esclarecido consuegro dō Frācisco Cha-
 con, señor de las villas de Casarunios, y
 Arroyo de Molinos, de quien yo y mis
 passados fuymos vassallos y criados, de
 la qual tan acertada y competente affi-
 nidad el rey, y toda la corte se holgo, y se-
 ra, mediante Dios, para que de tal matri-
 monio resulte vna familia muy señalada
 y requerida de los mas illustres de
 España La otra, porque como yo viesse,
 que dende vuestra niñez y juventud en-
 tēdistes en este sacro exercicio de letras
 y sabiduria, por el mismo caso no desde-
 ñariades aceptar este mi pequeño dō,
 alforjado de mis estudios y trabajos, en
 el qual hallara V.M. vn emporio y di-
 diuersidad de cosas, pertenesciētes para
 la conseruacion dela sanidad. Hallara ni

mas

EPISTOLA

mas ni menos, el uso y orden y manera
 de tomar los manjares y acostumar los
 baños y exercicios, finalmente todas aq
 llas cosas q̄ son conuenibles al regimien
 to de la sanidad, comprouadas con la au
 toridad y experimentos de los mas do
 ctos varones dela medicina. Dexo a par
 te muchos secretos de los manjares pa
 ra particulares enfermedades muchas
 sentencias philosophicas, dignas de con
 templacion que se tocã de passo. Resci
 ba pues agora V. M. este pequeño don,
 teniendo mas respecto a la intencion y
 voluntad de quien le offrece, que no de
 lo q̄ el es, pues en esto offrezco todo lo
 q̄ puedo, so cuya sombra y amparo yo
 me aluergo y tomo osadia de sacar a bo
 lar esta nueva cria, temerosa de ser toca
 da con la saeta enheruolada de las ma
 las lenguas. Cuya muy illustre y su
 blimada persona y estado nro se
 ñor prospere, alargue, con
 serue por muchos
 años.

Vale.

Prologo.

QVE del vso del buen regimiento, y buenos y loables mäsares resulte buena cõplexion, y de la buena complexion, buena entendimiento, del qual procedē las buenas costumbres. Dixolo el Galeno en muchos lugares, especialmente en el segundo de sanitate tuēda diziendo. Que anſi como el niño q̄ de su complexion nasce templado, pero por criarse en ociosidad y regalo, y con mäsares diuerſos, y a las vezes contrarios, se corrompe su naturaleza, y se haze vicioso y desenfrenado. Anſi por el contrario el que nasce de complexiõ y naturaleza viciosa, e inclinada a mal, con el buē regimēto y tēplado exercicio, buelue su naturaleza en mejor. La razon es, porque del buen mansar, se engendra buena sangre, de buena sangre, buena complexion y contextura, de donde procede el buen entendimiento y buē suyzio, y dende buenas costumbres. Por lo qual dixo Aristoteles. La bõdad del tacto, arguye bondad de carne. La bõdad de la carne, arguye bondad de complexion, la qual arguye bondad de entendimiento. Por el contrario del duro tacto, se arguye dura carne, de la dura carne, mala complexion, de la mala complexiõ, mal entendimiento, inclinado a malas costumbres, e injuſtas obras. Y esta manifesto, que la buena carne y tacto, procedē del bueno y loable mätenimiento, y el duro tacto y carne, del mätenimiento malo y duro de digestiõ. Y por ende el diuinal Galeno escriuió vn libro intitulado, q̄ las costũbres del animo ſiguē la cõplexion y naturaleza del cuerpo, y anſi lo prouo, y anſi lo vemos que el de complexion templada, qual es el sanguino, es de buen entendimiento y suyzio, y es alegre, y no malicioso, y no mañoso, antes juſto y loable. El colerico

PROLOGO.

es ofado,veloz,agudo,sutil ingenioso,facilmente se ayra y aplaca, el melancholico natural es prudente, astuto, no facil alterable, cauilloso, engañador, triste, se uero, q̄guarda la injuria mucho tiempo. El flematico, tardo desgraciado, frio, affeminado, d̄ gruesso ingenio y juyzio. Por lo qual comunmente dezimos, al que facilmente se enoja, que es vn colerico, y al que anda se uero, y triste, que es vn melancholico y trefico. Al alegre y liberal, que es sanguino de buena complexion. Al pesado y prolixo, que es vn pedaço de flemma, por lo qual como de los mantenimiētos caliētes se enciēda la colera, y dela colera ansi encendida se despierte la yra y coraje, sigue se q̄ del tal alimento se corrōpan las costumbres. Itē como d̄l mājar frio y seco, gruesso, se engendre melancholia, sigue se que los hombres se bueluan tristes, temerosos de lo por venir, y por ende son timidos, avaros. Item como d̄l manjar frio y humido se cause flemma, hazen se los hombres tardos, pere zolos,

PROLOGO.

zofos para qualquiera obra, de donde se sigue corrupcion de las buenas costumbres, pues la yra es contraria a la paciencia y sufrimiento, la auaricia a la liberalidad, la pereza a la diligencia. Empero como del bueno y templado mantenimiento se cause sangre buena, y humores moderados, hazense los hombres justos, buenos, nobles, y por esso dize el refrã comũ, cõ quiẽ palces, yno con quien nascas, sentencia a mi ver concluyda de los muy altos sabios y Philosophos, para dar a entender, que apascentandose y criandose de buenos y templados alimẽtos, proceden las buenas costumbres, y el deffear ser castos, y seruir a Dios porel contrario, de criarse en mucho ocio y regalo, mucha abundancia de manjares, procede dẽseo de luxuria y cosas torpes, de donde se cometen atroces y facinorosos delictos. Por lo qual, como de los muchos y diuersos manjares dados por mal orden, no solo se sigue daño y perjuyzio al cuerpo. Empero tãbien al ani-

PROLOGO

mo prouocádole a malas y funestras co-
stúbres , quise ordenar este tratado del
regimiento de las seys cosas q̄ dizen na-
turales, quales son la beuida, comida, el
exercicio, el vaño, el sueño , e vigilia, el
vso venereo, passiones del animo, como
son yra, gozo, tristeza, temor, ofadia, De-
sto postrero no quise tratar. Lo vno, por
q̄ me parescio que la tal materia tiraua
mas a moralidad que no a medicina. Lo
otro por estar ocupado en cosas familia-
res , y basta residir en corte para no po-
der tener oportunidad para semejantes
obras, mayorméte el q̄ tiene por su indu-
stria de adq̄rir las cosas necessarias, y res-
istir a las affecháças y cautelas de aq̄llos,
cuyo estudio no es sino astucias y lison-
jas, con las quales cosas atierra y derrue-
can, y abaxan las buenas letras y estudio
y atraen a si los animos, ansi de los illu-
stres, como dela plebe. Finalméte, el estu-
dio de todos en comun , es llegar bienes
temporales, riquezas, mayorazgos, aplau-
so de todos, accomodandose, y sujetan-
dose

PROLOGO

dose a ellos, ganandoles las voluntades. Y finalmente buscando esta gloria mundana, de la qual dixo el Geleno, en el principio del septimo de la therapeutica que aprouecha poco a los biuos, y ninguna cosa a los muertos, no a los biuos, porque dixo q̄ buscandola olvidan de especular, o cōtēplar en sciēcia, o sabiduria adō de esta la verdadera felicidad, como tābiē lo dixo Aristo. en el lib. d̄ morte ansi. *Qui inuenit philosophiā inuenit vitā in vtroque seculo.* q̄ el q̄ halla philosophia halla vida en este y en el otro siglo. E dixo en el lib. de Fortuna bona. *Nihil melius sciencia praeter Deū,* Dize q̄ fuera de Dios y de sus cosas, no ay cosa mejor q̄ la sciēcia. No aprouecha tā poco a los muertos, porq̄ su ganācia y vanagloria murio con ellos. *Ansi lo dixo el rey y propheta David. Dormierunt somnum suum viri diuitiarum & nihil inuenerunt in manibus suis.* Durmieron los varones de las riquezas su sueño, despues se hallaron sin nada en sus manos. No quise dexar de escreuir,

PROLOGO.

aunque mas detractores y mordaces hu
uiesse, porq̄ como dixo Aristot. en el pri-
mero de los Topicos. *Quilibet contraria opi-
nionibus sapientis asserente sollicitum esse si tuū
est.* Dize, que es necedad y locura congo-
xarse el hombre, por que qualquiera af-
firme lo que es contrario a las opinio-
nes de los sabios. Especialmēte, que nin-
guna cosa ay de la qual no se murmure,
como parece por vn Apologo adonde
se refiere. Que yendo vn padre y vn hi-
jo a vna feria a vender vn jumento, por
no cansarle, porque llegasse a la feria de
fuerte que pareciesse bien para vender-
le, no quisieron subir enel, los que los to-
pauan llamauanlos de apocados, que se
querian antes cansar y fatigar, que no su-
bir en vna bestia que crio Dios para yr
en ella. Oyendo esto, hizo el padre subir
al hijo, y como se topassen cō otros, em-
peçaron tambien a murmurar diziēdo.
Mira que necedad yrse el viejo a pie, y vn
moço que pudiera caminar a talon todo
el camino sin detrimēto yrse cauallero.

Oyen

PROLOGO.

Oyendo esto el padre, apea el hijo, y sube ei, y como se topasse con otros, empezaron tambien a murmurar diziendo, q̄ era consciencia q̄ vn hōbre tan grāde se fuesse cauallero, y traxesse tras si acosado vn moçuelo. Oyendo esto subieron entrābos enl jumēto, topatōse cō otros, los quales empezaron a maldezirles, diziēdo q̄ matauā aq̄lla bestiezucla yendo dos caualleros enlla. Oyēdo esto, toman su jumēto y lleuāle a cuestras y echanle enel rio. Ansi, q̄ viēdo que de qualquier modo q̄ vn hombre escriua, o haga otro qualquier exercicio de virtud, nunca falta de q̄ asir para detratar, acorde menospreciar todo lo q̄ los ydiotas, e inuidiosos pudieffen detratar, pues tenemos por exemplo a nuestro saluador, el qual por la justicia y verdad fue murmurado y desamparado, y al fin crucificado, cuya verdad queda y quedara para in eternū. El qual juntamēte con el padre, y el espi ritu saneto reyna, y reynara, para siempre jamas.

PROLOGO

TABLA DEL

libro primero de a-

uiso de sanidad, del pã, y carnes, pes-
cado, y cosas de leche y hucos.

¶ Capitulo primero del trigo.	fo. 1
Cop. 2. de la condicion de la buena ha- rina.	3
Cap. 3. como se deue conficionar el pã.	5
Cap. 4. como se deue cozer el pan,	8
Capi. 5. qual sea el mejor y escogido pã de todos.	10
Cap. 6. que carnes sean conuenibles pa- ra nuestro cuerpo.	12
Cap. 7. si es mejor la carne domestica q̃ la montesina.	15
Cap. 8. en el qual se muestra ser mejor la carne que se cria en casa, que la que se cria en el campo.	17
Cap. 9. qual sea mas loable carne, la del macho, o la de la hembra, o la de los castrados.	21
	Cap.

T A B L A.

- Cap. 10. qual sea mejor la carne de los animales rezien nascidos, o de los ya crecidos, o de los viejos. 23
- Cap. 11. qual sea mejor carne en corpulencia, la magra, o la gorda mediana, mente. 27
- Cap. 12. como se deuen cozer las carnes y de la naturaleza de las carnes assadas y fritas y cozidas. 29
- Cap. 13. de las carnes saladas, y quales se deuan salar, y quales no. 21
- Cap. 15. q̄ trata de la carne del cabrito. 34
- Cap. 16. que trata de la vitella, que llama ternera. 36
- Cap. 17. que dize ser mejor la carne del cordero de vn año, q̄ del de leche. 38
- Cap. 18. de la naturaleza del puerco. 40
- Cap. 19. de los animales castrados, y quales dellos sean mas loables. 42
- Cap. 20. de la carne del buey y vaca. 44
- Cap. 21. de la carne de liebre, conejo, y zorro. 46
- Cap. 22. de la carne del ciervo, gamo, cabra montes. 47

T A B L A.

Cap. 23. de la carne del Erizo.	50
Cap. 24. qual sea mejor carne entre los animales quadrupedes en comparacion, y qual mejor entre las aues.	51
Cap. 24. de las gallinas, pollos, y capones.	53
Cap. 25. de los anadones y anfarones.	55
Cap. 26. de los palominos.	56
Cap. 26. de los pauones.	60
Cap. 27. de las perdizes.	61
Cap. 28. de las estarnas y fayfanos.	63
Cap. 29. de las codornizes y tortolas.	65
Cap. 30. del auestruz, grulla, y de otras aues aguaticas.	67
Cap. 31. de los zorzales, mirlos, gorriones, y de otras aues menudas.	69
Cap. 32. de las partes exteriores, e interiores de los animales.	71
Cap. 33. de los miembros carnosos.	73
Cap. 34. de las partes de las aues.	74
Cap. 35. de la naturaleza del cerebro, que se llama sesos, y como se deue aparejar.	75
Cap. 36. del mätenimiêto del coraçõ	77
Cap.	

T A B L A

- ca. 37. de los pulmones y su nutrimento. 78
- Cap. 38. de los intestinos, o tripas, o quajar, o vientre, en quanto alimento, 79
- Cap. 39. de la naturaleza del higado, y bazo, en quanto a nutrimento. 80
- Cap. 40. del bazo y naturaleza. 81
- Ca. 41. de las turmas, vbres y riñones. 82
- Cap. 42. de los ojos y narizes y guargueiro, y de las mas carnes ternillosas, y de la lengua en quanto nutrimento. 83
- Cap. 43. de la naturaleza de los pies y cola, en quanto a alimento. 86
- Cap. 43. de la pringue y sangre. 87
- Cap. 44. de la calidad de los huevos. 89
- Cap. 45. que les son los mejores huevos, 90
- Cap. 46. como se deuen cozer los huevos. 92
- Cap. 47. de la leche. 94
- Cap. 48. del nutrimento de la leche. 96
- Cap. 49. de las especies de la leche. 96
- Cap. 50. de lo que se han de guardar despues de comida la leche. 99
- Cap. 51. de lo que se sigue de la mucha frequentacion, y comer a menudo la leche. 99

TABLA.

che.	101
Capit. 52. como se deua preparar la leche.	102
Cap. 53. de la leche quajada, y naçulas, nartas, naterones, y requesones.	103
Cap. 54. del queso reziante.	105
Cap. 55. del queso fresco y añejo.	107
Cap. 56. qual sea mejor queso.	109
Cap. 57. de los peces, y de sus daños y prouechos.	111
Cap. 58. de los peces marinos	112
Cap. 59. de los peces de los rios, y quales sean los mejores.	114
Cap. 60. de los peces de las lagunas, y estãques.	115
Cap. 62. de las condiciones de los peces, o sifeuen ser grãdes, o pequeños, o medianos, o gordos, o flacos.	118
Cap. 63. de los peces de escamas.	118
Cap. 64. como se deuen preparar los peces, o pescados, y de las differencias de los pescados vsuales.	119
Cap. 65. de los pescados salados, y galapagos, tortugas, y caracoles.	122
Cap. 66. de las condiciones que se deuen	

T A B L A.

guardar en el comer de los peces. 125

Libro segundo.

- ¶ Capitulo primero de la hortaliza, y como se ha de conoser. 127
- Cap. 2. que las cosas de hortalizas no son de buen mantenimiento, especial si son siluestres. 129
- Cap. 3. de los grados de las medicinas, adonde se trata de las azederas, y apio. 131
- Cap. 4. del basilicon mayor y menor, que se dize albahaca. 132
- Cap. 5. de las aselgas, que se dizen beta en latin, y de las borrajas y de la lengua de buey. 133
- Cap. 6. de las versas y su nutrimento. 134
- Cap. 7. de la endiuiua, y de la achicoria, y escarola. 136
- Cap. 8. de la oruga, y hinojo. 137
- Cap. 9. de las lechugas. 138
- Cap. 10. de la meliza que se llama torongil, y de la menta, que se llama yerua buena. 38
- Capitulo. 11. del mastuerço, y del peregil, ver-

TABLA.

verdolaga y mostaza.	140
Ca. 12. de las espinacas y esparragos.	142
Cap. 13. de las rayzes de las yeruas, adon de se declaran sus facultades, y del ajo y cebolla.	143
Cap. 14. de las cebollas.	145
Cap. 15. de los nauos y çanahorias.	146
Cap. 16. de los rauanos y puerros.	148
Cap. 17. del cardo de comer, y del alcar- chofa.	150
Cap. 18. de las semillas y legumbres.	152
Cap. 19. de la naturaleza de los garuan- ços.	153
Cap. 20. de las hauas.	155
Cap. 20. de las lentejas y sus daños.	156
Cap. 21. de la ceuada y ordiate, y como se deue hazer.	159
Cap. 22. de las atuejas.	161
Cap. 23. del arroz.	161
<h2 style="margin: 0;">Libro tercero.</h2>	
Cap. 1. de las frutas, y de su poco nutri- mento.	163
Cap. 2. como las frutas no se deuen co- mer	163

T A B L A.

mer por razon de su particular nutri- mento.	164
Cap.3. a quales hōbres menos daña las frutas, y en q̄ tiēpo se deue comer.	166
Capit.4 que frutas se deuan euitar, o si se deuan beuer agua, o vino tras ellas.	169
Cap.5. de la alcaparra.	171
Cap.6. de los melones, y su calidad.	172.
Cap.7. d̄la calabaga, y su nutrimēto.	175
Cap. 8. de los pepinos y cohombros, y propriedades dellos.	176
Cap.6. de los hōgos y getas, y de su mal nutrimento.	178
Cap.10. de las turmas de tierra.	180
Cap 11. de la berengenas, y su mal nutri- mento.	181
Cap.12. de las frutas verdes y secas, y de las de delgada y dura corteza.	182
Cap.13. de las almendras.	184
Cap. 14. de las auellanas, y de su nutri- mento.	185
Cap.15. d̄las castañas y su nutrimēto.	187
Cap.16. de las nuezes.	188
Cap.	188

TABLA

Cap.17.de los piñones.	190
Cap.18.de los alcófigos, que se llaman en latin Fiftiti, e pistacie.	191
Cap.19.de los datiles q̄ se dizen en latin Palmulç y penices, y d̄ sus especies.	192
Cap.20.de las cerezas y guindas.	193
Ca.21.d̄ las moras y d̄ su naturaleza.	194
Cap.22.de los higos rezientes.	196
Capit. de los higos pañados, y su nutrimento.	197
Cap.14.de las vuas, y su naturaleza.	199.
Cap.25.de las passas, y su nutrimento.	201
Cap.26.de las ciruelas y propiedad.	203
Ca.28.d̄ las peras, y sus propiedades.	204
Cap.29.de los aluarcoques, llamados en latin p̄coces, y de las aluerchigas llamadas en latin poma armeniaca, y d̄ sus prouechos.	206
Cap.30.de los duraznos y priscos, y sus propiedades.	208
Cap.31.de los menbrillos, y de su naturaleza para se comer.	211.
Cap.32.de las granadas.	212
Cap.33.de los açufayfas.	214
	Cap.

T A B L A

Cap. 33. de los limones y naranjas,	215
Cap. 34. de la cidra y de sus partes.	216
Cap. 35. de las azeytunas.	218

Libro quarto.

Cap. primero de los manjares compuestos, como de ensalada, salsas, pasteles, caquelas.	222
Capit. 2. de las gorduras y enxundias, y pringues.	224
Cap. 3. de la manteca de vacas, y del azeyte de oliuas, y sus propiedades	226
Cap. 4. del vinagre.	228
Cap. 5. del agraz.	229
Cap. 6. de la miel.	230
Cap. 7. del açucar.	232
Cap. del arrope, y del vino cozido.	233
Cap. 9. de la sal.	234
Cap. 10. del anis, y del eneldo.	236
Cap. 11. del culantro,	237
Cap. 12. de la canela.	239
Cap. 13. del açafrañ.	240
Cap. 14. de los clauos y galanga, y cominos, y alcarauca.	241
	Cad.

T A B L A.

- Cap. 15. de la nuez moscadas, pimienta,
agengibre. 242
- Cap. 16. que trata del sabor y qualidad
de los manjares, y quãtas vezes se ha
de comer en el dia. 243
- Cap. 27. que alimentos se deuen comer
primero, y quales a la postre. 249

Libro quinto

- Capitulo primero del beuer. 253
- Cap. 2. si sea vtil beuer en ayunas. 254
- Cap. 3. si despues de comer passadas dos
o tres horas conuenga beuer, o no, a-
uiendo sed. 255
- Cap. 4. si se deue beuer despues del exer-
cicio y trabajo, o si se deua beuer des-
pues de algunos manjares. 256
- Cap. 5. de los daños que se siguẽ de la de
masiada beuida del vino. 258
- Cap. 6. de la agua, o vino enfriada con
nieue, o de otra manera. 260
- Cap. 7. de los vinos en general. 263
- Cap.

T A B L A.

- Cap. 8. del vino aguado, y del vino de color y sustancia de agua, finalmente del vino blanco. 265
- Cap. 9. de los vinos claretes y tintos y escuros y turbios. 269
- Cap. 10. del vino dulce, agora sea tinto, agora sea blanco. 271
- Cap. 11. del vino stiptico subtil, que dicen agrestino, y del austero y pontico, en fin de los vinos estreñidos. 272
- Cap. 12. del vino aromatico oloroso, y del vino de mal olor, y de sus daños. 272
- Cap. 13. del vino nuevo y de sus daños, y a quien haze mas daño. 274
- Cap. 14. del vino añejo. 276
- Cap. 15. de las aguas, y quales sean mejores para beber. 277
- Cap. 16. de las aguas luuias, y de rios, y pozos, y estanques. 279
- Cap. 17. de la agua caliente y tibia, y de la cozida. 282
- Cap. 18. de aloxa, cerueza, y sidra, clara. 284
- Cap. 19. que se deua hazer despues de a
¶¶¶
uer

TABLA.

auer comido, para que la comida se digera, 287

Tractado del vso

de las mugeres.

Cap. 1. en el qual se tracta que cosa sea el coyto venereo, y si la delectacion del tal acto sea mayor en la muger, que en el varon. 289

Cap. 2. en el qual se trata del mucho detrimeto que procede de mucho coyto, y del prouecho que el moderado trae. 292

Er capitulo . 3. 294

Cap. 4. en que tiempo del año es mas dañoso el coyto, y para quien. 295

Cap. 5. a que complexiones sea mas prouechofo, y a quien mas dañoso. 296

Cap. 6. en que hora y tiempo del año mas conuenga el coyto. 298

Cap. 7. de que cosas se deue guardar los religiosos, y varones que quierẽ guardar la castidad. 302

Cap. 8. que es lo que deue hazer los que quierẽ -

T A B L A.

- quisieren no ser molestados ni tentados de la carne. 305
- Cap. 9. d̄ los vaños y sus cõdicioncs. 306
- Cap. 9. de vaño de agua fria, y de su utilidad y prouecho, y quiẽ se aya de vañar enel y a que tiempo. 310
- Cap. 10. que cosa sea sueño, y como sea necesario y de dõde procede, y como conuenga para bondad de la digestiõn. 312
- Cap. quales sean las utilidades y prouechos del sueño templado, y de sus daños, quando es desmoderado y superfluo. 313
- Cap. 12. a que hora se deue dormir, y en que disposicion del cuerpo, y sobre que parte. 314
- Epigrama medicamenti tatartici.
- Glosa del mesmo.

¶ Fin de la tabla.

TABLA

Capitulo de la carne. 307
 Capitulo de los vientos y sus eodiciones. 308
 Capitulo de vicio de agua fria y de la vici-
 lidad y purgacion y que se ay de vici-
 lidad y que tiempo. 310
 Capitulo que colares hecho y como se
 acuelian y de donde se tocan y como
 conuenia para bondad de la dige-
 stion. 312
 Capitulo que sean las viciadas y prou-
 chos de vicio de tiempo y de la da-
 ña que se hacen en el tiempo y super-
 a. 313
 Capitulo que se ha de que de vicio y en
 que digestion del cuerpo y sobre
 que parte. 314
 Figitas medecamentis. 315
 Glosa del mismo. 316

Fin de la tabla.



LIBRO PRIMERO DE AVISO
de sanidad, que trata del pan y
carnes, pescados, y cosas
de leche y hueuos.



CAPITULO PRIMERO del Trigo.



PORQUE para la conserua-
cion de la sanidad y alarga-
miento de los dias de la vida
haze tãto al caso, saber la qua-
lidad, cantiddad, orden y manera de to-
mar los alimentos, que sin ello sea im-
posible que alguno naturalmẽte pue-
da conseruarse en su salud, e viuir luen-
go tiempo, por esso (mediante el fauor

A

de

DEL TRIGO,

de Dios, sin el qual, como dize san Iuã
ninguna cosa es hecha) determine cõ-
poner este tratado, a honor y gloria d̄
aquel eterno criador d̄ las cosas, el qual
es trino en personas y vno en essencia.
Y primeramente tratate del pan, pues
es fundamento de todos los otros mã
jares, y porende se deue tener mucha
cuenta cõ su bondad e malicia, porque

Sanita . De como dize Galeno. Si el pan fuere ma
tuenda lo, no solamete no haze prouecho em
3. pri - pero es muy dañoso, y afsi dixo Auice
mi. na, quando el pan no se digere, es grã
de su impedimento e daño, y por esso
se ha primero de discutir qual deua de
ser el trigo del qual se ha de hazer el pã
porque no se venga en error, ni aya
dubda en cosa tã baxa y tan necessaria.
E aunque de otras semillas sehaga pan
empero no emos de hazer menciõ sino
del trigo como de semilla mas perfecta
e cõuenible al cuerpo humano, del qual
dize Ababuas, el trigo es el mas loable
grano

*f. Teo-
ric.*

D EL TRIGO

to a la primera condicion La segunda condicion laqual es causa de la primera, es que el trigo sea de tierra febosa e gruesa, porque de la tal tierra sale el trigo mas grueso y de mas peso y de mas nutrimento, como por el contrario, el que es de tierra flaca e esteril y seca, es trigo magro e de poco peso liuiano, e menos mantiene como se ve en el trigo que es de tierra salitrosa, o salada. Ni tampoco deue ser de cenagales o vmbrios, porque el tal trigo es de fria e humida naturaleza, y es causa para multiplicar superfluidades, e por ser nascido en tales tierras, muy presto se enternesce e se hincha, e como sea ansi blando e raro, presto se penetra de la frialdad del ayre, pordonde su calor interior y natural presto desfalece, loqual es causa q̄ lo mas sea saluado con poca harina La tercera condicion es que el trigo no sea nueuo ni antiguo o muy anejo, porque lo nueuo

DEL TRIGO

La quinta condicion es que sea limpio de Neguilla, Centeno, Aruejas como lo dixo Auicena diziendo, conuiene q̄ el trigo de que se haze el pan sea limpio de cosas estrañas &c. El tal trigo q̄ tiene estas cinco condiciones es el que es pesado, de color de cera, luzio, sano, puro, medianamente humido.



§ CAPITULO SE-
gundo que couditiones deue te-
ner la buena harina de trigo
paraque el pan falga
bueno.



L A harina del trigo aunq̄ sea muy bueno, no sera loable para la sanidad del cuerpo sino fuere perfectamente molida, y no remolida, como lo suelen hazer algunos molineros, los quales muelan el saluado hasta que salga

DE LA HARINA

Rufo dize el pan quanto es mas puro mas engendra buen humor, sino que es tardo en descendir, empero el pan q̄ no es puro e no esta bien limpio, y es de mucho saluado, engendra mal humor, y es facil para descendir a las tripas, y por esso la harina no deue ser remolida o demasiadamente molida, sino sufficientemente, para que queden mas cortezas gruessas, las quales no puedan colar juntamente con la harina, quando se cierne con cedazo, pues como dize Isac en el lugar arriba acotado, la harina molida perfectamēte limpia de saluado e acemite es mejor para ser digerida o commutada en el estomago, e mas facil para la distribucion por todas las venas e cuerpo, e para la nutricion de todo el cuerpo, pero la harina que no es ansi tambiē molida tiene todas las propiedades contrarias, e como dize Auicena e Rufo, el pan quanto es de harina mas pura e limpia
tanto

*Isac di
etis v
niuersa
libus.
cap. ii.*

DE LA HARINA

calienta el cuerpo, e aprieta el vientre porque adquiere de la continua reuolucion del molino, encendimiento y calor, por lo qual calienta demasiadamente, el estomago, y desseca la humedad de la camara, pero la harina q̄ ha mucho que se saca del molino escaliēta el hígado e presto se hecha por camara, pero la harina que no es rezien salida del molino ni mucho tiēpo guardada, es moderada en todo, la tal harina amassada con leuadura y sal es buena para que della se haga buen pan.



CAITVLO TERCE-
ro en el qual se pone como se de-
ua de conficionar el pan, para q̄
sea bueno, y con que co-
sas se deue mezclar.

TRes cosas son necessarias princi-
palmente para que se conficione el
pan

DEL PAN.

§. de sanitate tuenda Esta miftion, lo mismo dixo Galeno cō estas palabras, el pan couenible no deue estar fin fal, mas empero a de tener affaz de fal, e de leuadura e deue fer diligentemente cozido, la causa porque se echa enel pan leuadura, segun dize *Ibidem* Aueroes, es porque se haze mas hueco y espongioso, y paraque predomine enel el elemento del ayre e se haga mas facil de digestion, porque la sustancia del ayre es mas facil y mas leue, para la trasmutacion e para la digestion. Aristoteles dize que por effo se echa sal enel pan, Porque deseca y consume la *§. Pro blem. 21.* humedad superflua, y assi los panes salados se preferuan mas de corrupcion pues la humedad es causa de putrefaction. E despues de otras cosas muchas que puso, dixo que en los panes fin fal se esta queda la humedad aguanosa e superflua, e no se euapora, porq̄ no tiene fal que consume aquella humedad, y por esta causa los panes se hazē mas pesa.

DEL PAN.

quita se y consume su humedad, que la hazia pegajosa, porloqual quitada la tal humedad viscosa, es muy facil de partir e diuidirse en muchas partes, mientras mas fuere amassado mucho mas, porloqual el tal pan sera mejor, porq̄ mientras mas se desmorona, o mas se desmenuza en la boca, muy mas presto se digere en el estomago: e

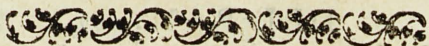
Ibidem

así dixo Aristoteles. *Oportet enim quod debet digeri, diuidi in minima.* Quiere dezir conuiene que lo que se a de digerir, se diuida en muchas partes. El tercero requisito para que el pan sea bueno para la salud es, que no sean los panes muy chicos, ni muy grâdes, sino moderados porque como dize Isac, en las particula

Isac dietis par ti.

res dietas: el pan chico e delgado muy presto es penetrado del fuego, porloqual su humedad substancial presto se consume, dedonde viene que mantenga poco, e sea de difícil distribucion, e estringa y aprieta el vientre, especial

fi



¶ CAPITVLO QVARTO

Como se deve cozer el pan ,y que daños trayga el pan sin leuadura, o que no este suficiente mēte cozido.



*1. de a-
limen.
torum
facul.
cap. de
tritico.* **C**OMO aya muchas maneras de cozer el pan, e alguna manera de llas sea para causar enfermedad, por esso afirmemos con Galeno que los panes asados sobre parillas, o en rescoldo, quiero dezir en ceniza caliēte o sobre las losas ardientes del fuego todos son malos, en especial los panes llamados, subcinericos, que son cozidos debaxo de ceniza, y estos son muy peores porque la ceniza les añade malicia, e por esso dixo Isac en las particulares dietas: el pan cozido debaxo de cobertera es el peor, porque el fuego obra en vna parte sola d̄l pan, ala otra parte se que-

DEL PAN.

corteza es dura, que no da nutrimento por su encendimiento, o porque la miga es gruessa e viscosa, e por esso ansi la corteza como la miga no se puede digerir, y engendra diuersos y malos humores, porque la dureza de la corteza e su intensa sequedad, engendra sangre muy seca, e aprieta el vientre, e la viscosidad y groleza de la miga engendra humores gruessos e flematicos e ayuda para desemboluer el vientre, ni mas ni menos si el fuego fuere muy debil e flaco no cueze el pan perfectamente, porque por su poca actiuidad no penetra adentro, e asi el pan queda crudo y lento, por lo qual se ha de detener en el fuego, porque si se saca antes que se cuega, quedara viscoso e pegajoso como engrudo e difficil de digerir, e si se queda hasta que se acabe de cozer hazersea duro seco difficil de digerir y estitico, pues luego el pan de los delicados e sollagados, es el cozido a manso

e mo

CAPITULO

Quinto, quel sea el mejor y mas escogido pan, y de sus vttilidades y prouechos.

NO faltara quien piense e diga que como el pan tenga todas las condiciones que arriba diximos, que no le falta nada para ser bueno, pero enganar seya, porque el pan duro e dessecado, o el caliente rezien sacado del horno, puede tener todas estas condiciones, e no es loable ni bueno, porque si el pan es cozido de dias, esta seco e duro e liuiano, porq̄ se ha exalado su humedad viscosa que le hazia pesado, e por su sequeidad trae sed e se detiene d̄ masiado en el estomago, e tarde se digere, e estrine e aprieta el estomago, como lo dize Auicena, empero si fuere caliente, rezien sacado del horno, es pe
or

DEL PAN.

do grado. Lo qual se demuestra claramente, por esta razon. Porque como dize Iac, e segun es comun e aueriguada sentencia de todos, el trigo es caliente en primero grado, segun su natural substãtia, e templado en humedad e sequedad, de lo qual se sigue que el pan que se haze del, es caliente en segundo grado, porque adquiere del fuego adõ de se cozio, e de la sal y leuadura, vn grado mas de calor, Finalmente el buẽ pan, como lo dize Galeno, a de ser cozi
1. de ali do en horno, e deue ser de harina fin
men. saluados, cozido con curiosidad, e que tenga suficiente cantidad de sal, e de leuadura, este tal pan tiene todos estos prouechos que se digerira bien en el estomago, e engendrara muy pura y clara sangte, e por esso confortara la obra de la naturaleza, e sera muy vtil a los q̄ viuẽ en regalo y ocio, y a los q̄ tienẽ flaca la virtud digestiua d̄l estomago, e a los viejos y cõualesciẽtes d̄ efermedad.

Cap.

DE LAS CARNES.

con el muy bueno y escogido pan in-
uentaron para la gula diuersos gene-
ros de carnes e animales, lo qual pensa-
mos que tuuo comiẽço de muy sabios
varones, no por satisfazer a la gula si-
no porque el cuerpo humano tomasse
nutrimento conuenible e proporcio-
nal a sus miẽbros, pues por cõiectura
rational, hallaren e conolcieron q̄ con
mas facilidad se hazia carne de carne,
que no de otro qualquier manjar, lo-
qual como hallasen, por experiencia
hallaron por verdad que de la comida
de carne: se sigue gran confortacion pa-
ra el cuerpo, porque como lo dize el
Conciliador. La carne es vna cola cor-
porea, caliente e humida, e blanda en-
gendrada, de la sangre, e por ende no
sin causa es mantenimiento conforta-
tino de los miembros, e cercano para
se conuertir en sangre e nutrimento,
pues como dizen Auicena y Rasis, So-
bre todos los mantenimiẽtos mantie-

Canon. 2
Ter. ad
alman
cap. 9.

DE LAS CARNES.

za mas antes el nutrimento dellas es muy malo e pessimo, loqual se parece por su graue olor, e como casi vn hedor, e por eso son carnes muy diferentes de nuestra humana complexion, pues, como dize Rasis, las carnes q̄ tienen mal olor, engendran sangre muy peor, e por esso no se deuen comer en *3. Ad alma. cap. 9.* manera alguna, por loqual las tales carnes se deuen de desechar de todos, e algunos (como son los q̄ se exercitã fuertemente) deuen dexar las carnes subtiles e delicadas aunque seã loables, Ni tampoco algunos, como son los regalados e holgados, deuen comer las carnes gruesas e bastas, porque son difficiles de digestion, como lo dixo Rasis enel mismo lugar: la carne gruesa es cõuenible a los que mucho trabajan, la delicada e subtil a los q̄ huelgan e viuen regaladamente: Empero quales seã las carnes delicadas e sub-

DE LAS CARNES.

e los castrados mejores que los no castrados, o al contrario, de parte de la edad, si los de leche e mas tiernos son mejores e mas sanos, que los que son de mas edad o viejos, y de parte de la corpulencia si seran mejores los gruesos que los magros, o los medios, o si se deuen comer assados o cozidos, e finalmente si la aues que buelan son mejores, que las que no buelan, e que los animales de quatropies e quanto deuen estar muertas antes que se coman, e finalmente que miembros dellos sean mejores para comer, e que miembros no sean tales, diremos lo todo esto por sus capitulos, para que todos sepan discernir, lo saludable, de lo dañoso para la conseruacion de su salud.



DE LAS CARNES.

mantener poco e los monteses accide-
talmente para mantener mucho, porq̄
los animales domesticos aunque susta-
cialmente de su naturaleza mantienen
mucho, pero porque por su delicadez
e ternura se resueluen y exhalan presto
del calor de los miembros, siempre des-
menguan e vazian mas que hinchen, e
ansi el que come de ellos, siempre bus-
ca otro manjar para cumplir e satisfa-
zer a los miembros, empero los mon-
teses, aunque de su sustancia natural
mantienen poco, pero porque son dif-
ficiles e tardos de se resolver del calor
de los miembros, por esso satisfazen a
los miembros de fuerte, que quien
los come, no busca otro manjar pa-
ra satisfacer, E por eso dixeron los an-
tiguos, que las carnes monteses son
de mayor nutrimento. Pues luego
tengamos esta conclusion, que las car-
nes monteses, son buenas para con-
fortar

DE LAS CARNES

adonde dize hablando de la carne de los animales monteses. *Obidq, pluribus diebus quam domesticorum impuris seruaturo caro, alimentumque exhibet minus excrementicium, eo quod a domesticis sumitur, ac proinde & nutrit valentius & succum gignit meliorem.* Pues dize, que por esso la carne de los animales monteses o siluestres se conserva mas dias sin corromperse, que la de los domesticos, conviene a saber por que es mas seca e calida, e que por ende es su mantenimiento de menos superfluidades e de mejor mantenimiento, que no la de los domesticos, a lo qual emos de responder que Galeno no alaba en aquel lugar la carne de los animales monteses, comparandola con la de los domesticos absolutamente, si no comparandola con la carne de los domesticos, que se crian sin exercicio, e sin trabajo, pues esta claro e manifesto, que la carne de los tales animales ansi mantenidos, es mucho peor que
la

LIBRO PRIMERO.

lor e sequedad del ayre, o puesto al sol e sin sombra. Por lo qual son de poco nutrimento en cãtidad y qualidad. De esto se saca por conclusion, que las carnes de los domesticos son mas aprouadas para la conseruacion de sanidad, e que adonde ay copia de animales domesticos siempre an de ser preferidos a los monteses y brauos, aunque los monteses dan mas fuerça al cuerpo.



CAPITULO

Otauo enelqual se demuestra, qual sea mejor carne, la de los animales domesticos que se crian de continuo en casa, o la de los domesticos q se crian enel campo.



COnuiene en los animales que naturalmente son criados para el nutrimento

LIBRO PRIMERO

e confortan los miembros, pero raras
vezes acontesce que se digeran, porq̄
todos los animales que no estan vsa-
dos al exercicio, tienen e allegã en sus
cuerpos muchas superfluidades, como
muy bien lo dixo Galeno en el 2. ad
Glauco, lo mismo sintio en el libro in-
titulado, de atenuante victus ratione,
adonde dize que las palomas que viuẽ
en las torres son mejores que las que
viven en las casas, e por la misma razõ
el puerco montes o jualin es mejor q̄
el puerco casero, y añade que vniuersal
mente aquellos animales de comer q̄
se exercitan e que vsan de pastos secos
y enxutos e que respiran en ayres sub-
tiles son mejores que los que no se ex-
ercitan, e que los que vsan pastos humi-
dos, y que los que respiran en ayres
gruessos, traense por exemplo los puer-
cos caseros, los quales tienen carne de
mayor nutrimento e mas copioso que
quantos animales ay, e pero tras esto
tienẽ

Ad
g. an. 2.
Gale.
lib.
de arte
med. v. c.

LIBRO PRIMERO.

cura no comē el pasto conuenible a sus complexiones, como si estuuiessen en los prados o dehesas adonde hallarian su proprio nutrimento, e tambien por esta razon son sus carnes vituperables, y este parecer no es nuestro, sino de Isac en el libro de las vniuersales dietas cap. 14. Adonde dize todos los animales que hallan el pasto conuenible a su complexion dedonde se hartan, tienen mas sabrosa e loable carne que los que no lo hallan, quales son los domesticos e caseros. Pero qual deua ser el pasto apropiado para ellos, mas abaxo lo declara diziendo, los animales que se apascientan de pequeñas y muy menudas yerbas, son mas loables en su carne dende el principio del verano hasta el medio del estio, porque en estos tiempos hallan su apropiado e conuenible pasto. Por lo qual en los tales tiempos son sus carnes mas tiernas e mas gordas e de mejor mantenimientto

LIBRO PRIMERO

que siempre andan y se mueuen, son mas faciles y prestos para la digestion e mas sabrosos e cuellan mas ayua por las venas, porque con el exercicio e movimiento, los humores se adelgazan e la carne se haze mas ligera e leue, y el calor se tiempla, pero los animales que viuen en ocio, y no se mueuen, tienen las propiedades contrarias. Porque el ocio e sosiego enfria e haze las carnes pesadas e causa difficil e dura la digestion. De todo lo sobredicho sacamos por conclusion, que los animales domesticos apascntados en los montes y en los lugares secos, tienen las carnes medias entre los monteses, y los domesticos criados en casa, e por ende sus carnes son mas loables que las de todos los demas, e son mas conuenibles mas perfectas para la conseruacion de la salud, e para la confortacion e para la vnion e asinulacion de los miembros, en especial se deuen guardar de
la con-

LIBRO PRIMERO.

Isac y vniuersales. cap. 14. diciendo, no dub-
nuer. daron los antiguos phisicos, que de
dieta. c. los animales los machos sean mas ca-
14. lientes e secos y de menos superfluy-
 dades, e que las hembras por contrario
 sean mas frias e humidas, e de mas su-
 perfluidades. Por lo qual toda la car-
Lib. 23 ne de macho es mas loable e de ma-
contine yor vtilidad y facil digestion, excep-
ris. capi ta la carne de la cabra que es mas ca-
tu. 203 liente e seca en su complexion que no
 la del Cabron. Lo mismo dixo Rasis,
Can. 2 la carne masculina, es mas seca que la
cap. de feminina. E Auicena dixo, la carne
carne . del animal negro es mas liuiana e mas
 suaua, e por el semejante la carne del
4. prob macho, la causa es porque es mas ca-
emaru. liente e seca, pero la carne de la hem-
Proble. bra es fria e humida, lo mismo dixo
82. Aristoteles en los problemas. De esto
 se concluye claramente que ceteris pa-
 ribus, la carne de los machos es mejor
 e mas digestible e mas loable que la
 carne de las hembras, empero no au-

DEL TRIGO 2

grano de todos, y mas cercano al medio temperamēto, fino que declina vn poco a calor, e poreſſo es mas conuenible e mas loable nutrimento de todos que ſehazen de granos, e dixo mas que el trigo tiene excellēcia ſobre todas las otras ſemillas, porque es de mayor nutrimento e mas loable por la ſemejāça que tiene en la templança e complexiō de nueſtro cuerpo, por lo qual como dize Iſac, el buen trigo a de tener cinco condiciones. La primera que ſea eſpeſo e peſado e diſſicil de partir, por defuera, de color de cera, y de dentro blāco, en ſu ſuperficie blando e luzio, del qual ſalga mucha harina e poco ſaluado, porque el trigo deſta manera haze mucho para la confortaciō de los miēbros y para dar fuerça, y por el contrario el trigo que fuere liuiano, raro e blanco, facil de partir, e aſpero en la ſuperficie, de poca harina e mucho ſaluado, no es loable ni bueno, en quan-

LIBRO PRIMERO

digestibles, que las de las hembras empero se a de advertir, que esto que dezimos de los castrados, deue se entēder especialmente de los animales de quatro pies e no de las aues, pues algunos castrados de las aues son mas aprobados, que los machos de qualesquier animales, pues dixo Isac, los machos castrados de las aues son de mas prouecho para la salud, que todos los animales pedestres, e tambien que los capones de gallos son mas conuenientes e loables que quantas aues ay porque engendran mas loables mantenimientos e mas perfecta sangre, e assi dixo el mismo, el gallo capon es templado en todas quatro qualidades, e por esso es de mas nutrimento, que de luego por conclusion, que los castrados de las aues son de carnes mas cōuenibles q̄ los machos no castrados de todos los demas animales. Empero en los animales de quatropies no es assi d̄ todos como cōsta

*Isac
particu
lar. die
tis.*

uo e de poco tiempo es humido de-
 masiado por la reziende humedad que
 tiene de la tierra, por lo qual es viscoso
 duro de digestion e causa de ventosida-
 des, y de ruido en el vientre e que segun
 Isaac causa dolor en el lado, e que presto
 se podresce y engendra lombrizes e gu-
 sanos en el cuerpo, parescese claramen-
 te su demasiada humedad, porque el
 pan hecho del tal trigo nueuo, muy
 presto hincha y engorda, aunque Dia-
 corides afirmo el trigo nueuo ser me-
 jor, pero engaño se, ni tampoco deue
 ser muy añejo, porque el tal trigo es se-
 co demasiado e mantiene poco, y es du-
 ro de digestion, porque del mucho tiē-
 po se consume y exala su humedad na-
 tural. Deue luego el trigo ser en el me-
 dio, ni muy añejo ni muy nueuo, porq̃
 el tal trigo no tiene humedad supflua,
 e accidental, sino vna humedad mode-
 rada, ni mucha ni poca. Y el tal trigo
 muy bien mantiene e presto se digere,

LIBRO PRIMERO

dos, pero solamente en los animales q̄
Isac y de su complexion son secos, como lo
niuer. sintio *Isac* en las vniuersales dietas ca.
diet. 14. pues dixo, las carnes de los anima-
cap. 14 les de leche que maman, son mas hu-
medas e mas lubricas e delesnables, e
que mas relaxan el vientre, e que engē-
dran sangre flemosa e mas superfluy-
dades, sino es quando los tales anima-
les de leche son naturalmente secos, co-
mo son las crías de las vacas o cabras,
cuyas carnes son de mas loable nutri-
mento que todas las demas, espécial
las carnes de los que maman loable le-
che, e despues añadio, que si los anima-
les de leche fueren humidos de su natu-
ral complexion, son muy malos, por
que son humidos de dos maneras, por
su natural complexion e por razón que
son rezien nascidos. E assí la humedad
de su naturaleza e la de su edad se ayū-
tan en vno e por ende son gruesos
e viscosos, e duros de digestion, e que
engen-

DE LA HARINA, 4

ga tanta harina, quanta hurtaron de lo escogido, por lo qual la harina sale mas negra e peor y muy periudicial a la salud por la mucha cantidad de subtil saluado que tiene mezclado, de la qual harina no se puede cõficionar sino vn pan lleno de saluado remolido, que cõ mucha presteza y velocidad descende *Tertia* del estomago a los intestinos o tripas *primi* como lo dize Auicena, pues como di- *cap. 7c* ze Ilac, la naturaleza de la corteza del *sup.* trigo, que es el saluado, es caliente y se ca y q presto se cuela y es mas abster- *Parti-* sua o mundificatiua que la harina, *cu. die-* pero el mantenimiento suyo es muy *tis.* poco y muy malo porque el pan cõ saluados engendra melancolia, como lo *Textu.* testifica Auicena en los canticos, lo *130.* mismo afirma Rasis diziendo, el pan que tiene mucho saluado, no para en el estomago y es de poco mantenimiento *Lib. 21* lo contrario es del pan que tiene poco *contine* saluado, e mas abaxo por authoridad *cap. 8.*

LIBRO PRIMERO.

digestion, especialmente si la tal carne es de macho, e por esta razon la carne del cabrito e del ternero es mas loable q̄ la de los lechones e corderos, el qual

Galen. parecer es de Galeno, en el tercero de
3. de a- Alimentis capi. 14. a donde dize, la car
liment. ne del animal recién parido es muy hu
cap. 14 meda, y en el libro de Bono & malo suc
e lib. co, capi 3. dize, las carnes de los anima
de bono les que crecen, son de facil digestion,
e ma excepto si se comen luego en reziē naf-
to. succo ciendo, porque las tales carnes son lle-
 nas de superfluydades: especialmente si
 los tales animales rezien nascidos, son
 lechones o corderos. Empero la carne
 de los cabritos o de las terneras, que
 son animales mas secos, son mucho
 mejores, ansi para la digestion, como
 para el mantenimieto, y el mismo en el
Galeno libro de Solutione continua, dize de los
de solu. animales secos, los pequeños se digerē
contin. mas facilmente, que los grādes, por lo-
 qual la carne del ternerico q̄ dizen vi-
 tella

DE LA HARINA 5

tanto es de mas nutrimento, empero es mas difficil para hazer camara e mas difficil de colar, porloqual como tambien Galeno lo afirma e prueua, el pan conficionado de harina pura es de mas presta digestion, por estar muy limpia de saluados e acemite, porque el saluado e acemite no pueden recibir digestion, y esto es la causa porque el pan hecho de harina pura es tardia para el descenso, porque el saluado e acemite son causa que el pan sea facil para colar e descendir. Porloqual se fa ca por conclusion q̄ la harina deue ser pura e limpia e sufficientemēte molida y esta es la primera y mas principal e requisita condicion para q̄ la harina sea perfecta. La segunda condicion es que la harina no sea rezien molida ni guardada por mucho tiempo, pero q̄ sea mediana entre ellas por q̄ como dize Isac *Parti-* en las particulares dietas, la harina re- *cula.* zien molida e rezien salida del molino *Diet.*

A 5 caliē-

LIBRO PRIMERO.

a menos que vn mes que nalcio. E I-
fac enel lugar acotado, de los animales
secos los chicos pollinos son mejores,
d los humidos son mejores los ya cres-
cidos e mayores, Pues luego conuiene
que los puercos e ganados, e animales
desta suerte humidos de su natural cõ-
plexion, sean ya crescidos y iouenes,
empero los secos que maman, se comã
luego antes q sean ya crescidos, dedon-
de se saca por conclusion, Que los ani-
males secos de su complexion, que ya
estan crescidos, y en aumento co-
mo son los bueyes, y las cabras, tienẽ
por dos partes sequedad, por su edad d
iuuentud e por su natural complexion
E porende son sus carnes duras de di-
gestion, e que se desmuelẽ o resueluen
tarde, e que dan mantenimiento ruin,
Pero si los animales de comer son hu-
midos de iu complexion como lo son
los puercos e ouejas, los tales quando
allegã a iuuetud seran buenos, porq se
tẽplara la humedad cõ la seqdad d iu

pan conseruatiuo de la sanidad. La primera es que ninguna cosa se dexede mezclar con el, de las que suelen, conueniene a saber, agua, sal: leuadura, en conuenible cantidad, como lo afirma Auerroes, diziendo quando el pan se conficiona a se de echar conuenible cantidad de sal, e a se de configurar con mucha agua prraque salga espongiOSO, e deue ser sazonado con suficiente cantidad de leuadura, y puso la causa diziendo, q̄ el pan Azimo, quiere dezir sin leuadura, es gruesso e viscoso, por la misma causa no es bueno el que tiene demasiada leuadura, porq̄ se trasmuta e buelue en humores corruptos y podridos por el calor estraño engendrado de la leuadura, por lo qual la cantidad de la leuadura e sal deue ser moderada, porq̄ el pan de mucha sal e leuadura, mantiene poco y no conforta, empero la sal moderada defeca la humididad, e la leuadura moderada es causa de mas perfecta

*s. Colli
cap. de
comple
xione
ciboriū.*

LIBRO PRIMERO.

para se desmoler e que engendran vn mantenimiento vituperable e flemoso. Empero si los tales animales viejos de su natural complexion fueren calientes no seran tã dañosos, mas si por el contrario fueren frios causaràn vn daño muy grande, e por esso dixo Auē

Auē - zoar, afirmã los medicos, que comer
cap. 1. carnes viejas es materia de enfermedad
theirsif. des e Galeno, de todos los animales se deuen huyr los viejos, e los rezien nascidos, porque los viejos son duros e indigestos, los otros son sobremanera humedos, y por esso engendran muchas superfluydades, especialmente si estos tales animales rezien nascidos son humidos de su complexion, como las ouejas. Pues luego saque se por conclusion que las carnes de los animales, q̄ por ser chicos maman, si fueren secos de su complexion, se deuen comer luego, pero si fueren humidos se deuen comer quando ya son crecidos en su iuuentud

DEL PAN, 7

pesados e assi los panaderos no salan
 ni cuezen sufficientemente el pan por
 que pese mas para que venga al peso
 d'l fiel, pues luego haga se el pã d' agua
 leuadura, sal e harina, e no con azeyte
 ni con otras cosas desta manera, porq̃
 el pan amassado con azeyte es malo,
 pues al tiẽpo del cozer se frie y reque-
 ma el azeyte, y el pan se va a naturale
 za de alcreuite, como lo afirma Aue- *s. col-*
 roes, y Ahabas, el segũdo requisito es q̃ *liget.*
 la massa se hiña e dome mucho, paraq̃ *Theori.*
 el pau se haga mas facil de digestion, *s.*
 por lo qual inquierẽ Aristoteles que es *cap. 15.*
 la causa, que quantomas la massa se hi *21. pro-*
 ñe o mas se amassa mas se buelue pe- *ble. 7.*
 gajosa, e con mas difficultad se desase
 empero el pan configido de esta mas-
 sa mas presto se parte e desmorona, la
 causa es porque quantomas la pasta
 del pan se amasa, mas se buelue visco-
 sa e pegajosa, pero quando se cueze de
 todas partes suficiente e ygualmente
 qui-

LIBRO PRIMERO.

e superfluydad son faciles y prestas de digestion, e prōptas para penetrar por las venas, mas q̄ las gruessas e gordas, e que

Auic. t̄bien lo quiso sentir Auicena, pues di
2. cap. xo, la carne del reuegido es mala, e la
uoue. carne del adelgazado e magro, lo mis-
cap. de mo quiso sentir Galeno 3. de la facul-
carn. tad de los alimentos, pues dize. Las car-
Gal. 3 nes de los animales magros e de edad,
de alim son peores. De lo qual se saca q̄ la carne
de los animales magros e la d̄ los muy
gordos, que con estudio e cuydado fue-
ron engordados, es mala especialmen-
te la de los muy gordos. por q̄ la gordu-
ra de su natural propiedad es dañosa
para el estomago e digestiō, pues dixo
Isac di Isac en las particulares dietas, la com-
etar postura muy gorda es muy difficil d̄ di-
gestion, porque presto se abaxa d̄ el esto-
mago, humedese el vientre, presto se
corrompe, engēdra flema viscosa en es-
pecial si la tal carne es de animales hu-
midos de suyo. como son los puercos,
e que

DEL PAN. 8

si a dos o tres dias que se cozio, tampoco los panes grandes en demasia son loables, porque el pan grande tiene mucha miga, e subtil corteza, e porque la miga es gruesa e viscosa e humida engendra humores gruesos, e ventosidades: por lo qual el tal pan mantiene poco, es duro de digestion, e despierta la humedad de la digestion, e facilmente relaxa el vientre. Empero si se digere, da mucho nutrimento. Por lo qual los panes que fueren ni chicos ni grandes, sino moderados, ternan sus operationes moderadas: entre las de los grandes y pequenos. Porque ni mantendran demasido, ni diminutamente.



LIBRO PRIMERO

pues luego el camino mas seguro es, que la carne sea media entre la gorda y la magra, porque esta tal es media en su action e pafsion. Lo qual dixo Ifac ansi, los miembros que tienen medianamente de gordura, son de mas facil digestion, y mas conuenibles para el estomago, y engendran buena sangre, Este mismo parecer fue de Aliabas, de todas las carnes es la mejor la que es templada, entre gorda y magra, por que causa sangre templada. Y Rasis dixo, La carne colorada sin gordura es de mas nutrimento, que la que tiene gordura engendra buena sangre e fortifica el estomago, y engendra menos de superfluidades, Pues tengamos por conclusion, que la carne para la salud sea moderada entre la gorda y la magra, y de animal crescido, no viejo ni engordado aposta en casa,

*Ifac
vniuer
diectis.
cap. 14*

*Alia-
bas. 5.
theori.
cap. 21*

*9. cap.
ad al-
mans-
lib 3.*



DEL PAN

se queda cruda, viscosa, gruessa, dura &
 digestiõ, e si se come el tal pan despues
 de mucho tiempo, causa ventosidad, e
 dolor en el lado, el peor de todos es
 el cozido debaxo de carbones, o rescoldo
 viuuo, porque el tal pan muy presto
 se cueze por encima empero por de dẽ
 tro queda crudo, e gruesslo e viscoso, y
 mezclase con el mucha ceniza y tierra
 mayormente si la leña fue blanda, que
 se encendio presto, porque del tal pan
 se causaran ventosidades, e pesadum-
 bre en los riñones, e ijares, e obscuri-
 dad en la vista, por lo qual digamos con
 Auicena, que el pan se deue cozer en *13. ter.*
 horno, y no se a de cozer a qualquier *ciicap.*
 fuego, sino al manso y templado porq̃ *29.*
 el mucho fuego desseca e endurece al
 pan por defuera, pero la miga no que-
 da bien cozida, porque la corteza en-
 durecida no dexa que el fuego penetre
 adentro. Por lo qual el tal pan por dos
 razones se deue vituperar, o porque la

B coꝝ

LIBRO PRIMERO

*Isac v
nuer.
dieris.
cap. 34* dor assada, pues luego las carnes magras se deuen cozer en agua, las gordas se deuen assar, como es parescer de Isac por authoridad de Rufo. pues dixo, ansi los antiguos especialmēte Rufo, dixerón que las carnes magras sin gordura, no se coman sino cozidas por que se rehumedezcan en la agua, y se tiemple su sequedad, e mas abaxo dixo, si las carnes se cuezen con agua y sal, paranse mas tiernas e mas humedadas, por razon de la agua, e mas faciles de digestion. De aqui se saca que mucho hierran los que assan la carne magra, como la de la cabra o vaca, porq̄ mas la dessecan, y quā mucho hierran los que cuezen la carne gorda humedesciendo la mas como te deua assar, e assi lo dixo Isac en el lugar allegado, lo qual curaron mucho los antiguos conuiene a saber de preparar la carne muy gorda con mucha sal e assar la en mucha e fuerte brasa, para que
sus

e moderado fuego y igualmente, porq̄ el pan viscoso e grueso no conuiene si no para gente robusta y exercitada y de fuerte calor, que lo pueda digerir, y en estos tales es de mucho nutrimento, è pero en la gente poco exercitada e holgada el tal pan se digere con dificultad, e desciende tarde del estomago a las tripas e haze dolor en el vientre e opilacion en el higado y piedra en los riñones: como lo dixo Aliabas e Rasis en el .3. ad almāforā ca. 3. dize Quiē come el pã sin leuadura cayra en èfermedades de gruesos humores, porq̄ el pã sin leuadura es grueso e viscoso e finalmēte todos cōuenē specialmēte Gale no en el .1. de alimētis, q̄ el pan sin leuadura, es muy malo, e q̄ tiene facultad d̄ opilar y engēdrar vêtosidades e crudezas, por lo qual los buñuelos e hojuelas y otras cosas d̄ fruta de sartē, son muy *Gale.* dañosas opilatiuas especial en viejos si *5 de sa* no se comē cō mucha miel como lo di *nta,* xo Gal. lib. 5. de sani. tuē. B 2 Ca-

LIBRO PRIMERO

Ad. al Rafis que dixo, la carne assada sobre
manso las brasas mantiene mucho, fortifica
lib. 3. el cuerpo, mantiene con presteza, em-
cap. 12 pero tarde e apenas se digere del todo,
 pero la carne que se pone en parrillas
 al horno muy mal se assa, y es mala e de
 poca substancia para mantener, empe-
 ro no concuerda con el Isac, pues dixo
 el fuego de la panaderia, que es el hor-
 no, es mas blando, e mas soffegado pa-
 ra assar, e sera bueno, porque como esta
 sin llama tiene calor templado, e no de-
 seca e assa por defuera la carne dexan-
 do lo de dentro crudo e por assar, como
 lo haze el fuego de los carbones, e mas
vniver me allego yo a esta opiniõ, pues el mis-
sa. die. mo Rafis dixo en el mismo lugar, la
cap. 19 carne assada en assador es grueffa y de
 mucho nutrimento, laqual no se dige-
 re, sino en estomago robusto e caliente
 lo qual no prouiene sino porque lo de
 dentro no esta bien assado, como lo di-
 xo Isac arriba, de esto se parece como
 la

DE LAS CARNES. 51

la carne gruesa puede ser assada en dos maneras, e qual manera sea mas conuenible: Empero que sea la naturaleza de la carne assada quando bien se digere, dixolo Haliabas de esta manera, la carne assada es caliente, templada en humidad e sequedad, de mucho nutrimento, pero retarda la digestion, especialmente si la tal carne assada es de animales magros, porque si fuere de animales gruesos, facilmente abaxata del estomago, y es vtil y prouechosa para los que trabajan, y para los varones exercitados, esto sintio Auicena diciendo, la carne assada sobre las brasas en assador, si vna vez por vna se digere da mucho nutrimento, e restaura mucho empero lo cozido, engendra en el estomago blandura e terneza, sin firmeza Sea pues la conclusion deste capitulo que la carne magra se deue cozer, e la gruesa assar, e ninguna carne se deue freir, porque la carne frita con gordu-

5. Theo
cap. 24

4. pri.
cap. 20.

LIBRO PRIMERO.

so ter. trac. 1. cap. 21. ra, causa en hastio, detienese demasia-
do en el estomago, pues dize Auicena,
6. cap. noue. lib. 4. tratatu 2. cap. 11. lo frito impide la confortacion de la
carne e la muchedumbre de su nutri-
mento, lo qual prouiene porque no se
digere en el estomago, finalmente se d-
ue guardar el precepto d Auicena que
dize, qualquiera carne assada, no se cu-
bra çabullendola, mas antes se dexa
descubierta hasta que euapore, porque
quando se cubre, çabullendola, hazese
veneno, el qual trae muchos malos
accidentes, el primero y el segundo
dia e algunas vezes mata. Esto mismo
sintio Kasis diziendo, si lo que se assa
luego, como lo apartan del fuego lo a-
hogan, e antes que se euapore, por vna
hora lo embueluen tantas vezes que no
lo dexen desabajar, o desuaporar, e se
comiere desta manera, de la tal comi-
da se caulara fluxo de vientre, e ascos e
vomitos, e aun acaso muchas vezes
matara e faltara el sentido, por vno o
dos

Lib 8. ad al- man. ca. 27.

dos dias, esto es lo que sienten los anti-
guos de las carnes cozidas e assadas
porque aprueuan así lo vno como lo
otro, haziendo se como deue pues así
las carnes cozidas como las assadas, cõ
fortan el cuerpo, porque aunque las as-
sadas estan secas por defuera, estan hu-
midas por de dentro, las cozidas al re-
ues porque estan humidas por defue-
ra e secas por de dentro, como lo qui-
so Aristoteles, e lo dixo *Auicena*, en el *4. me-
thorin* canon segundo, diziendo el nutrimen-
to de la carne assada, es seco, el de la
cozida es humido.



CAPITULO

Treze, de la naturaleza de las carnes
saladas, y quales carnes se
deuen falar, quales no.



LIBRO PRIMERO

MVchos ay que gustan mas de carnes saladas, que no de las rezientes e frescas, e assi indiferentemente hazen salar las mas carnes, ignorádo que carnes sean buenas para salar e quales

Isac in viuer sa. diet. cap. 18 no, lo qual no harian si supicessen lo q̄ dize Isaac, el qual afirma que la sal haze su obra en las cosas segun las naturalezas de las cosas que padescen e no segun su propria naturaleza, dedonde prouiene que algunas vezes endurece e otras vezes regala e reblandesce, como se ve en el calor del fuego, el qual d̄ seca el barro, reblandesce la cera, de lo qual infiere que todos los animales de carnes blandas e humidas como son los lechones e corderos de leche, e todos los animales secos e duros, como son los bueyes y puer cos viejos no son buenos ni loables para salar, y despues dize q̄ las cabras e bueyes no son loables para se salar. E finalmente concluye; que los animales de carne
blanda

blanda e de pocos humores, no son loables para salar, conio son los puercos pequeños, elqual parecer es de Gale-
 no que dize, los cuerpos de los anima- *3. ali.*
 les que son conuenibles para se salar, *ca. pmo.*
 son de todos aquellos que tienen la carne dura e llena de superfluidades, los quales tienen derramada en sí vna humedad flematica, laqual humedad quantomas fuere e mas viscosa, tanto mejor recibe la sal, empero los animales que tienen la carne blanda, o dura sin superfluydad, no son conuenibles para se salar. E afirma otrosi, que la carne dura e seca, no se puede comer salada, de los quales dichos parece claro, el horror de aquellos que salan las carnes de los bueyes viejos, las quales como sean de suyo secas, añadiendo las sal, se tornan muy mas secas e dañosas, para la sanidad promptas para engendrar melancolia, empero vengamos a

E

de

LIBRO PRIMERO

dezir que sienten los phisicos, de la carne salada, que segun lo que emos dicho bien se puede salar. dezimos que la tal carne salada no es loable, empero no se deue vituperar tanto como la carne de los otros animales, que son secos y viejos: por que aunque por la sal se aya defecado demasiado, èpero no es muy caliente respecto de su excessiua sequedad, pues dixo Isaac, que la sal calienta moderadamente e defeca excessiuamente. porque tiene dos virtudes, vna de cortar y diuidir, otra de apretar e vñir e segun antrambas operaciones defeca, lo mismo dixo Serapion en el libro de medicina mollificatiua. adonde dize q̄

que

*Isac d.
parti.*

*Gal. 5.
de sim.*

*Auic.
2. cano.
c. 106.*

la sal defeca con vna fuerte defecacion. Lo mismo dixo Galeno. 5. de simpliciũ facultatibus. Por esso dixo Auicena sabiamente, que aunque la carne salada sea al principio humida despues se haze dessecatiua, porque tiene mas se-

quedad, que quantas carnes ay, e por
 esso es de poco nutrimento, e malo, lo
 mismo afirmo Rasis ansi, la carne sa-
 lada es de poco nutrimento, porque *Conti-*
 la sal consume la humedad de la tal *nen 23*
 carne, y estriñe el vientre, especial si *c. 708*
 se echa en vinagre, E Galeno en el ter-
 cero de locis affectis dixo, Todas las
 cosas saladas, mayormente las carnes *Gal. 3*
 de los animales, aora sean monteses, *de locis*
 aora criados en agua, aora domesticos *affect.*
 engendran carne melancolica, de aque-
 sto se ve quam reprobadas sean las
 carnes saladas de los sabios phisicos,
 e no solamente las carnes, empero y
 todas las demas cosas saladas, porque
 son muy perjudiciales, para la sanidad
 Pues luego no se deuen comer las
 carnes saladas por via de manteni-
 miento sino por via de medicina e re-
 medio, alguna vez pa despertar la gana
 de comer perdida, y para que la flema

LIBRO PRIMERO.

que esta en el estomago se alimpie e de

Auic. seque, pues segun Auicena, tres son los

8. cano. effectos, que haze la sal o cosa salada,

cap. 3. alimpiar, deslauer, dessecar, corregir la putrefaction,



CAPITULO

Quinze, de las propiedades de la carne de cabrito, e de sus utilidades.



Tempo es para que vègamos a los particulares, o primero tratemos de los animales de quatro pies, despues de las aues, e de los de quatro pies vengán primero los domesticos, e despues los monteses, e porque entre los domesticos el cabrito tiene el primado, empecemos dende su carne, e luego diremos de la carne de la ternera, e del cordero

dero de vn año, así como lo dixo Auicena, conuiene que el conseruador de la sanidad procure que el cibo sea tal qual es la carne del cabrito, o de la ternera o del cordero d vn año, pues luego enpeçando de la carne del cabrito, diremos con Isac en las dietas vniuersales cap. 14. La carne de los cabritos q maman, es templada y no tiene malicia alguna. pero no conuiene a los trabajadores, aunque causa buena sangre e despues dixo, la sangre que se engendra del cabrito es media, entre la gruesa y la subtil, entre la fria y la caliente, empero declina a fria e humida. Lo qual dixo Rasis. 4. de sus aforismos, la carne del cabrito es admirable fria e humida, aunque tiene cierto olor, e por esso los cabritos no se deuē comer grandes, sino pequeños, e son conuenibles para la salud. Y en el libro 23. del continente cap 703. Dize la carne del cabrito es idonea para los calientes y secos,

Auic.
3. par.
do. 2.
cap 7.

Isac
dietis.
vniuers
cap. 14

Rasi. 4
affor.
23

del cōti
ca. 703

LIBRO PRIMERO

por la humedad de la leche, y engendra buena sangre, e Isaac en el lugar acotado, dixo, las carnes del cabriro, son las mejores de quantas ay entre los animales de quatro pies. Por lo qual la sangre que se engendra dellas es mas delgada e de mas mantenimiento, e mas conuenible, para los hombres, en especial para los que salen de enfermedad. Pero las de las vitelas o terneras, engendran mas gruesa sangre, porque los bueyes son mas gruesos e mas humidos, y en las particulares dietas, Las carnes de los cabritos son conuenibles para los que tienen mala complexion e para los q salen de dolencia, por la bondad de su complexion, y en otra parte, los cabritos de leche, son mejores de todas las de mas carnes de los otros animales, en complexion, en digestion, en nutrimento en sabor, porque por parte de la leche le viene vna natural humedad que carece

Isaac v
nuer.
cap. 14

Idem
in parti
cul,

resce de toda agudez, porque en su carne son templados en calor e humedad e por esso dan vn mantenimiento delgado e tenue, sin corrupcion, e por esso son vtils a los calientes e secos, que salen de dolencia, y quantomas remotos estuieren del dia de su nascimiento, mientras maman, mas loables son e mas tiernos, por la humedad de la leche, porque aunque sean buenos rezien nascidos, no empero tanto como adelante, por la buena templança de la leche, e assi lo quiso Galeno en el libro de atenuante victu, diziendo, de solas las carnes del cabrito, se puede v. *Auer.*
 far sin ningun recelo, e Auerroes en el *roes. 5.*
 Quinto del colliget, despues que puso *coliget.*
 la carne de las gallinas por suprema e *l. i. p. 2.*
 tre todas, dixo q̄ era la mejor la del cabrito entre los animales de quatro pies. Pues luego tégase por conclusiõ q̄ la carne del cabrito es muy buena para los holgados e delicados, y no para los q̄ trabajan,

LIBRO PRIMERO

Anic. obseruando siempre el precepto de A
tercia uicena, que dize, quando el cabrito e-
primi stuuire frio es mejor, porque se resuel
doct ue su vapor, empero quando el corde-
cap. 2 ro estuuire caliente, es mejor, porque
su mal olor se quita.



CAPITULO

Diez y seys, de la carne de la vitella o
ternera que es de leche o de la
que no es de leche.



Isac. v
niuersa
luq. 17
LA carne de la ternera es muy apro-
uada de los antiguos, y esta en dos
diferencias porque la vna es de leche
y la otra no es de leche, e assi la vna car-
ne como la otra es buena e aprouada
para la sanidad, aunque no conuiene a
los que se leuantan de idojencia como
la carne del cabrito, ansi se vio arriba
e segun que lo dixo Isac, en las vniuers-
sals

sales dietas, así las carnes de las terne-
 ras aunque sean loables no son conue-
 nibles para los conualescientes que se *Isac v*
 leuantan de dolencia, porque sus miē- *nuer.*
 bros faltan en la digestion de los man- *cap. 14*
 jares gruesos, y en las particulares die-
 tas dixo. Aunque la carne del ternero
 no dañe a los que se leuantan de enfer-
 medad, empero es graue para ellos,
 por la falta de su virtud digestiua, de
 esto se saca, que la carne de la vitella es
 algo gruesa, e que no así conuiene a to-
 dos como la del cabrito, pero a algu-
 nos es conuenible la carne de la terne-
 ra, de leche, como a los que son algo
 trabajados por la poca grosseza que tie-
 ne, y por ser templada, e así dixo Rasis,
 la carne de la ternera, si se digere enge-
 dra buen nutrimento en el cuerpo. Pues
 luego tengamos por aprouado, que la *Ra. 23*
 carne de ternera e de corderos de vn *conti.*
 año es conuenible para los q̄ mediana- *ca. 703*
 mente se exercitan, empero la carne d̄

LIBRO PRIMERO.

la ternera o ternero que mama, ya es tambien buena y loable aunque es mas dura y difficil de digestion, como sea mas gruessa y seca, y ansi lo dixo *Isac diet.* en las particulares dietas, los bezeros *partti.* crecidos menos humidos son que los de leche, y con mas dificultad se digeren, y la sangre que se engédra de ellos no es vituperable, porque tiene fuerte calor, esto se deue entender de los bezeros que no ha mucho q̄ los destetaron porque los demas tienen gruessa y seca carne y engendran mala sangre Finalmente concluye, que el bezerro de leche es mejor que el que no es de leche, porque por la humedad dela leche se tiempla su carne, y por esso dixo *Auer. g.co.li.* uerros. 5. colliget. las carnes delas terneras o bezeros (porque como se hadicho, mejor se entiende de los machos) son buenas, porque no tienē humedad superflua, como las del cordero, ni tienen frialdad como las del buey yiejo, y son

son mas olorosos que las demas carnes
y en esto tambien hazen ventaja a las
del cabrito, porque en las carnes del ca-
brito se halla vna superfluydad visco-
sa quando se cueze.



CAPITULO

decimoséptimo, adonde se pone co-
mo sea mejor la carne del corde-
ro de vn año, que no la del
cordero de leche.

LAs carnes del cordero de leche tie-
nen mucha humedad superflua, y
las de las ouejas viejas tienen aun mas
superfluydad e. humedad, y son de mal
mantenimiēto, y por esso la tal carne se
deue vituperar, como lo dixo Haliabas *Helia.*
la carne del cordero, es de mas hume- *5. theo*
dad, y mas calor, que la carne del *rice. c.*
puerco, y engendra flema, y la car- *21.*
ne de la oueja engendra mas sangre,
la

LIBRO PRIMERO

Gal. 3 lo mismo quiso Galeno, libro 3. de ali
de ali. mentis, libro de enchimia et cacho. ca.
lib. de 4. adonde dixo, la carne del cordero
ench- es humeda e viscosa, e porello no haze
mia. para la conseruaciõ de la sanidad, esto
 emos dicho y entendido de los corde-
 ros de leche porque de los corderos de
 vn año es otro negocio pues la tal car-
 ne es loada de los sabios, por lo qual no
 se deue vituperar sin election como al-
 gunos piensan, sino fuesse quando es
 cercana a la leche que mamo o mas
 vieja, e así dixo Isaac en las particula-
 res dietas, la malicia de los corderos de
 leche, e de las ovejias viejas es grande,
 por su mucha e superflua humedad, e
 por la mucha flema que engendran,
 por lo qual antes que sean digeridas e-
 nel estomago van abaxo por camara,
 empero los corderos crecidos, aunque
 tengan malicia, por la humedad de la
 leche passada: empero por la razon de
 la sequedad de su edad de iouen, se tie-
 pla

pla la humedad pasada, por ende son lo-
 ables e faciles de digestion, y engendrà
 buena sangre, y en otra parte dixo, que
 la carne del cordero crescido de vn a-
 ño es semejante a la carne humana,
 porque la tal carne no es humida (co-
 mo algunos piensan), y el mismo Isaac
 dixo arriba. cap. 14. La carne del corde-
 ro añal es calida, en humedad e seque-
 dad templada, e rasis dixo que la carne
 del cordero añal es buena para la cole-
 ra negra o melancholia, e especial si
 son castrones, y en otra parte dixo
 la carne del cordero añal en dige-
 stion e nutrimento, no es inferior a las
 carnes de quantos animales ay, E Auc-
 toes v. colliger, Dixo despues de la car-
 ne del cabrito, tiene segundo lugar el
 cordero añal en bondad pero a se de
 advertir que los tales corderos apa-
 centados en lugares secos e calientes,
 como en los montes en tiempo de estio,
 son mejores, aunque sean de leche, q̄
 los

Ibidem

*vaiuer
dietetis.*

cap. 13

Ibidem

cap. 14

Ra. 23

Con. c.


7. 3.

Anney

s. 60.

LIBRO PRIMERO

que los corderos añales criados en lugares humidos, en especial si se assan a carbones, y buena brasa, y se aparejan con sal, de dōde se sigue y tiene por cierto, que los corderos del mes de Hebreo son muy malos, lo vno por ser recién nascidos, lo otro por ser nascidos en tiempo humido, y en lugares humidos. Porque en tal tiempo descien den los pastores de los montes a los lugares humidos, como es a las viñas y plantās, lo otro porque los pastores engordan los corderos aposta, para que pesen mas con harina de linne. Pero segun Auicena, deuese comer la carne del cordero caliēte, lo qual actualmēte por lo que se refuelua su malol.



● CAPITULO ●

diez y ocho, de que naturaleza sea
la carne de puerco, y de su vti-
lidad y mantenimiento.

Todos los antiguos concedieron, q̄
la carne del puerco es la mas humi-
da de quantas ay, y mas fria que ma-
chas, y de loable mantenimiento, con-
tal que ni sea de puerco viejo, ni de le-
chon que mama, como lo dixo Isaac *Isac dē*
en las dietas particulares. Los ganados *etis per*
especial de ouejas son menos humi- *ti.*
dos que los puercos, porque los puer-
cos son mas frios y humidos de quan-
tos animales ay, de suerte que en la cō-
paracion sean los puercos mōteses ca-
lientes y secos, y por ende de menor nu-
trimēto. En otra parte, dixo, la carne
del puerco domestico es menos calien-
te que las demas carnes, y mas hu-
meda que ninguna, en tanto grado,
que

LIBRO PRIMERO

*Gal. 2.
de rem.*

que los antiguos la compararon al azeite onfancino, por su mucha frialdad. Lo mismo sintio Galeno en el. 2.º de temperamentis, adonde dixo, las carnes delos porquezuelos e corderos son las mas humidas de quantas ay, e no conuienen en toda edad, sino solamente quando tienen mas calor, qual es en su juuētud, e ansi lo dixo Isac en la misma parte, los animales que de su natural son humidos, quando estuuiere en su edad perfecta de juuentud, su humedad se templa con la sequedad de la edad, y exēplifica en los puercos e corderos, los quales son mejores que los bueyes, quando son crecidos, pues como dixo Isac, las carnes de los puercos crecidos en su juuentud, engendran buena sangre, e son loables, pero las de leche son malas acrecientan putrefaccion e corrupciō, engēdrā flema gruesa, e si hallan el estomago con viciosos humores, los acrecientan e mas dañā,
por

DE LAS CARNES. 41

porende son prestas a engendrar pie-
 dra de riñones, y gota artetica, y ciati-
 ca, y perlesia, y apoplexia, Pues luego la
 carne de los puercos sea de los que son
 crescidos jounes, por q̄ aunque la tal
 carne sea dura de digestion y tarda pa-
 ra passar por las venas y gruessa, empe-
 ro es de mucho nutrimento, como lo
 dixo Galeno en el methodo, finalmen-
 te dixeron Auerroes y Haliabas, que *Auer.*
 la carne del puerco joun es de las car- *s. coli*
 nes la mejor y de mas nutrimento y *gct.*
 mas semejante y conuenible a los hom-
 bres, y por esso dixo Galeno, q̄ comien-
 do cierto hombre carne d̄ hombre por
 de puerco no hallo diferencia alguna
 en sabor ni en color, lo qual es señal
 que es muy semejante a la humana, y
 Auicena dixo que huuo algunos que
 vendieron carne de hōbre por de puer-
 co y fue occulto hasta que vierō los de *Auic.*
 dos dela mano, y en otra parte dixo, la *2. can.*
 carne del puerco montes y caserō, se. *c. 604.*

LIBRO PRIMERO

gun lo q̄ se dize, es de presta digestiõ y de firme nutrimento viscoso y gruesso y dixo, segun lo que se dize, porque el no lo comio por ser prohibido en su ley, y Galeno alabo mucho las carnes del puerco, porque dixo en el. 3. de alimentis cap. 1. de todas las comidas no ay cosa de mayor nutrimento que la carne del puerco y en lo de bono & ma

Gal. 3. lo succo cap. 3. dixo, es la carne del puerco para comer la mejor de todos los animales de quatro pies, pero a se de cõsiderar, que aunque tanto sea alabada en los authores la carne del puerco, empero es de mantenimiento gruesso y viscoso, y que no es conuenible para los que huelgan, y por esso se deue vfar tal carne con moderacion, y mas en tiempo de ynuierno, que en otro ninguno, y mas del puerco syluestre jualin, que no del casero, pues dixo Anicena, dizen los christianos, y los que los imitan que la mejor de las carnes

DE LAS CARNES 42

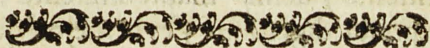
nes es la del puerco montes, por que fuera de que es mas ligera que la carne del puerco casero, es de fuerte nutrimento y demas mantenimiento, y de presta digestion, y es la mejor que se puede comer en el ynuerno, porque en tal tiempo la virtud digestiua esta mas fuerte, como lo dixo Hyppocras en el primero de los Aphorismos, ven tres hyeme & vere, &c. Pues luego todos los que hazen exercicio no escogan otra carne sino la del puerco, empero los ociosos y que huelgan y estan assentados guardense de ella en especial dela del puerco casero que no salio al campo y se engordo aposta en casa especial es dañosa a los asmaticos y tofigosos como lo dixo Hippocrates en el 1. de las epidemias, y dize se de los pulmones del puerco montes que aprouechar mucho a los que beuen mucho y se embriagan porque comiendolos no se embudaran, otros dizen q tomado se en

Anic.
2. can.
cap. eo

Hipp.
1. apho.

LIBRO PRIMERO.

poluo y beuidos cō agua en vn vaso he
cho de cera quitan la borrachez, como
lo trae Ioan Vrsino.



❧ CAPITVLO ❧

19 De la naturaleza delas carnes de
los castrados , y, quales dellas
sean mas loables.

24. cō-
tinen.
c. 703.
Ifac
par, die
DIze Rasis habládo de los castrados
la carne delos castrados ansí d̄ car
neros como de cabrones es loable por
que humedesce , y es dulce y de calor
moderado, empero si se enuejecē es ma
la y engendra melancolia y gruessa san
gre, lo qual dixo *Ifac* en las particulares
dietas ansí, los carneros en su edad flo
rida son de menor humedad y viscosi
dad que los corderos , por la sequedad
de su edad que es sobre su complexion
y por

y por esso su carne es mejor que las de las ouejas, y los corderos, la qual si fue re digerida engēdra buena sangre, por que su complexion es templada en calor y humedad, especialmente si es de carneros de edad florida, porende es de buen sabor, si la tal carne no es de carnero reuegido. Porque aunque sea castrado es muy malo en su carne por el deffecto de calor natural, el qual calor falta enellos por doscausas, por su edad mucha, y por la falta delas turmas o testiculos, y por esso concluye que el cordero añal es mediano entre el cordero que mama y entre el carnero de edad florida, porque ni tiene tanta humedad como el de leche, ni tanta sequedad como el carnero ya hecho, y por esso es mejor q̄ los demas carneros, y mas facil de digestion, porque engendra vna sangre de substãcia moderada, especialmente esvtil para los hombres mancebos de caliente y seca complexiõ, y

LIBRO PRIMERO.

para los que habitan en region seme-
jante, lo qual entiende Isac de ganado
oueuno castrado, pues este tal ganado
es mas humedo que el cabruno, aunq̄
sea castrado, lo qual se parece por el
mismo en las vniuersales dietas cap. 13.
y. 5. adonde dize. La carne del cabrõ es
tenida por carne de animal reuegido,
y Auerroes en el, 5. de su colliget, en-
comienda las carnes de los castrados,
pues despues delas carnes del cordero
y otras loables carnes que auia conta-
do, dize, q̄ es la carne delos carneros y
esta es la opinion dela mayor parte de
los phisicos excepto d̄l Galeno, el qual
vitupera las carnes del carnero, esto de
zia Auerroes, pero esta opinion leuan-
tosela al Galeno pues sintio lo cõtrario
como claramẽte parece en el, 3. de ali-
mentis. c. 1. adonde dize, la carne delos
carneros castrados es mejor que la de-
las ouejas y cabras, pero la carne delos
carneros antiguos y viejos es muy ma-
la,

*Idē v-
niuers.
diet. c.
13. c. 5.
Auer.
5. col.*

*Gal 3.
de alim
cap 1.*

la, y tãbiẽ q̃ los cabrones castrados den
 de cabritos si fueren de edad florida tã
 bien son approuados, e Isaac en las parti
 culares, dixo, los cabritos ya crescidos
 de edad florida castrados son mejores
 q̃ los que no estã castrados, porq̃ su car
 ne no es de tanta agudez, y su seque
 dad es templada, y por esso es mas
 sabrosa y mas facil de digerir, porque si
 fuere delos que no estã castrados y son
 grandes sera vituperable inhabil para
 la digestion y mantenimiento, pero si
 el tal cabrito fuere crescido y castra
 do, o de leche sera bueno, porque en
 el castrado desminuyesse su agudez, y
 su carne se humedescẽ y adelgaza, y
 se haze mas sabrosa, deuese tãbiẽ de ad
 uertir, q̃ cõparãdo la carne del cabron
 con la del carnero, suppuesto q̃ el vno
 y otro seã castrados y de ygualdad en
 edad e gordura, ha se ð respõder q̃ es la
 mejor la del carnero, porq̃ si el carnero
 por castrar es mejor q̃ el cabrõ por ca

Isac
 diet.
 parti.

LIBRO PRIMERO

strar tambien el mesmo castrado sera mejor que el otro castrado, y assi dixo Auicena la carne cabrina es seca y de mas difficil digestion q la ouejuna. De aqui se infiere que las carnes delos animales florentes en edad castrados, son mas loables q las de los no castrados, como parece delo dicho.

*Auic.
can. 2.*

20 CAPITULO 20

20. Dela carne de bueyes y vacas.

*c. 14.
de vi
uersa
dieta.*

Como lo dize Isaac, la carne de los bueyes e vacas es fria y seca, y no es de marauillar pues es de los animales grãdes terrenos, y por ende en cõpacion dela de los animales menores q son ouejas, cabras, y puercos, es muy seca, y mas seca que la carne de cabra, y por esso dixo en otra parte, q la tal carne d bueyes causa sangre melãcolica y gruessa y mucho nutrimento rebelde para la digestiõ, tarde se despide del esto-

mago

mago, y dificultosamēte se desmuele en
 los miēbros, aprieta el vientre, y si los q̄
 la comen son melancolicos, crian baço
 padescen quartanas, corrōpense les sus
 cōplexiones, y caen en hidropesia, e al-
 gunas vezes seles engendra dela tal co-
 mida cācer, lepra, y por esso dize el mis-
 mo Isac, o quātos daños trae la carne
 dela vaca, y tantos mas quāto mas fue-
 re vieja, engendra melancolia es diffi-
 cil de digestion, porque es muy seca de
 su cōplexion, especialmente trae estos
 daños en los cuerpos melancolicos. Y
 es muy mala para los q̄ tienen tosse y *Gal. 6.*
 ruptura en los pulmones porque como *epide.*
 dize el Galeno sobre el sexto delas epi- *com. 4*
 dimias com. 4. no solo daña a los vasos
 rompidos de los pulmones empero ha-
 ze y causa daño en los instrumentos de
 la respiracion aunque esten buenos,
 porque causa tension y calor y ventosi-
 dad, anfi lo dixo el mesmo Hyppocra-
 tes en el texto, por que entre las cosas

LIBRO PRIMERO

que dañauan a los que padesciã asmas
contola vaca, diziendo. In his interdice
re allium, porcinam, ouinam, & bubu
lam carnem in his difficulter spiranti-
tibus clamore & iracundia est absti-
nendum. La delos viejos bueyes es ab
hominable d̄ naturaleza de madera re
sistente ala digestion, muy seca, y por
esso ni da sabor ni nutrimento, y dixo
Galeno enel primero d̄ alimentis, que
siendo los bueyes de edad florida son
no d̄ poco m̄atenimiento, empero grues
so y engendran sangre muy mas grues
sa delo que conuiene, y si el que las co
me fuere melancolico acarrear le han
alguna enfermedad de melancolia, de
aqui se parece quan mala sea la car-
ne de la vaca, o buey, aun que sea el
vso en contrario, pues la mayor par-
te de los hombres comen sus carnes
en estas tierras, por ignorar su gran
malicia. Guarden se pues todos de es-
tas carnes, en especial los melanco-
licos,

Galen.
1. de ali
me. c. 1

DE LAS CARNES. 46

licos, porque aunque delas vacas caef-
cidas y de buena edad, se engendie mu-
cho mätenimieto es grueso negro no
lo coman, sino los q̄ mucho trabajan y
se exercitatan, esto dixo Auicena secū
da p̄mi, cap decimo quinto, esto dixo
Rasis, libro vigesimo tertio, continētis,
c. 703. esto Galeno en los libros d̄ alimē-
tis, y dize se q̄ su hiel y su sangre, quitan
qualesquier máchas del rostro, y q̄ apro-
uecha a la mordedura del Ximio, y que
su estiercol aplaca qualquier dolor, y
quita la tiña vntandose con el. Todo
lo qual dize Iuan Visino, por auētori-
dad de Plinio.

❧ CAPITULO ❧

21. Dela carne de las liebres,
conejos y zorros.

PVes ya emos tractado de la natura
leza d̄ las carnes de los animales do-
mesticos, tratemos agora dela de los mō *Ifacr-*
teses, y vēgamos primero a las liebres *niuer.*
tan buscadas por caça d̄ los mas nobles *d̄ l. c.*
como mätenimieto muy suave, po no *15.*
del

LIBRO PRIMERO

del parecer de los sabidos, pues dixo Isaac, las carnes de las liebres, y de la zorra y de otros animales de esta suerte, no son semejantes a la naturaleza humana, mas por contrario son de muy mal nutrimento, lo qual se parece por la grauedad de su olor, e por su hedor, y en otra parte dixo. La liebre es seca engendra sangre gruesa, por esso es conuenible a los que quierẽ mudar su complexion en caliente y seca, y contraria a los delicados e holgados, y a los que comen manjares delicados, lo mismo dixo Galeno en el

Gal li. libro de attenuante victu, e Rasis dixo,
de atte que ella y las de mas animalias monte
nuante unas engendran melancolia, empero
victu. aunque Rasis dize, que las carnes de las
Rasis liebres se deuen adobar con especias y
25. co cosas aromaticas para adelgazar el ma
tiuen. tenimiento grueso que dan, lo contra
cap. 1 rio hallan los monteros por experiẽcia,
porque como sea carne seca y exercita
da mejor se prepara con cosas hume
das. De los conejos no tengo que dezir
fino que son de la misma naturaleza de
las

las liebres, en efecto son liebres peque-
 ñas de debaxo de la tierra, empero su
 carne es mejor que la de la liebre, y de-
 mas facil digestion, no hallo quien ha-
 ble della sino Platina que dize esto mis *Gale*.
 mo, y Galeno en el tercero de alimētis, C. dd a
 a donde dize, que en vnos lugares se ha *limen*.
 llan todos linajes de animales, ansi co- *capi. 1.*
 mo en España, a donde se halla vn ani-
 mal semejante a liebres pequeña que
 llaman conejo, y abaxo dize, que de e-
 stos tales animales liebres y conejos,
 los que fueren mas gordos son mejo-
 res, y los que no lo fueren son peores,
 lo qual se halla por esperiencia. Esto
 es lo que dize Galeno. De las zorras
 dize en el mismo libro, que en el oto-
 ño por vēdimias es buena su carne por
 que se hartan de huvas, pero como sea
 animal q̄ no se come no ay que tractar
 del, empero en los cuajos de las liebres
 se esperimēta tāta virtud y en la matriz
 que tomando se hechos poluos quitan
 las

LIBRO PRIMERO

las camarás y pueſtos ſobre los oydos
quitan el dolor y que con ſu ſangre ſe
quitan las manchas de la cara como lo
dizen Gal. e Auic. y el ſexto Pitagori-

cos



CAPITULO

22.ª de la carne del Cieruo de la
Gama e Cabra
montes.

Aunque algunos medicos en ſus co-
ſejos, como veo, alabã la carne de
los Cieruos e Gamas empero no es co-
forme ſino muy cõtrario de lo que los
antiguos eſcriuieron della, por que ſi e-
llos lo experimentaſen e leyeffen a los
antigos, no ſe arrojarian aſi a hablar.

Raſis Pues dize Raſis las carnes de los anima-
23.ª cõ- les que van a viejos es de diſclic dige-
tinent ſtion e de mal mantenimiento, e la car-
capit. ne del Cieruo no es de menor malicia
703. conuie-

DE LAS CARNES. 48

conuiene a saber q̄ la de la Vaca e cabra e liebre, pues en malicia de mantenimiento, e de dificultad en la digestion no es menos, maliciosa, e despues dize la carne del Cieruo engendra sangre melancolica, y es de difícil digestion empero mucho ayuda a su digestion, el trauajo y exercicio antes de comer la, e despues de auerla comido anden vn poco y duerman sobre el lado yzquierdo, este parecer fue tan bien de *Gale.* Galeno, pues en el libro de attenuante *lib. de victu* dixo, despues de la carne de los *atten.* afnos viene la de los Cieruos, por lo *victu.* qual sedeuen guardar de comerlos, e *Auis.* Auicena dixo la carne de Vaca, de Ci *2. can.* eruo, de cabras monteses, e de aues grã *capitu.* des, hazen venir quartanas, e Isac dixo *146°* que la carne de los cieruos engendra melencolia. Pero mejor es la de leche tras esta la de los ya crecidos, empero la de los bueyes es abominable, con todo esso, si los ya jouenes fueren castrados seran mejores, por que su calor e se

LIBRO PRIMERO

quedad se tiempla por la castradura, pero no los han sino los señores y grandes, porque los crian dentro en sus vergeles, por lo qual, estos tales se dirán domesticos, y su carne sera loable si como digo, fueren chicos, o ya algo crecidos porque seles acrescentara doblada humedad, vna del ocio y fosiengo que an tenido en los vergeles, y otra dela edad la qual se templara cōla mucha sequedad de su complexion. Empero aqui a ora no tractamos sino de los mōteses. Empero dela carne dela cabra montes de zimos, que es la mas aprobada entre las carnes d̄ todos los animales mōteses, y ansi lo dixo Isac, en las vniuers, dietas, cap. 13. con autoridad del Galeno los animales monteses no son tã sabrosos, como los domesticos, fuera d̄ las cabras, las quales como sean mōteses son mas sabrosas y mas loables y d̄ mas nutrimento, porque de su mucho mouimiento y trabajo, se buelue su sangre muy

Isac.
dietis
vni. c.
13.

muy subtil y su cuerpo se haze mas raro y sus poros se abren mas , y sus humores, los quales son causa de vn graue olor que tienen, se disueluen, y despues añadio, las animalias domesticas son mas sabrosas y de mas nutrimento que las montesas, exceptos los cabrones o cabras monteses, y Rasis tertio ad *Almansorem* cap. 2. dixo, la carne del Gazen que es cabra montesa se tiene por mejor entre las carnes monteses y la sangre que de ella se engēdra carece de superfluydad, empero declina a melācolica por su sequedad. Pues luego quede por conclusion, que la carne dela cabra montes es la mejor, empero que absolutamente no es loable, porque es melācolica como todas las demas carnes monteses , y por esto manda Rasis. 4. aphorismorum, que se cuega con azeyte , y ansi se quita mucha parte d̄ su sequedad, y se haze muy deleytosa de comer y es cōuenible pa-

*Rasis. 3**ad Al**man.**cap. 2.**Rasis**4. aph.*

LIBRO PRIMERO

ra la perlesia fria, y Auicena dize en el
 2. canon. la carne del Gazel que es ca-
 bra montes, es mejor de las monteses,
 aunque declina a melancolia, y por es-
 sò la adereçamos con cosas humidas.
 Empero de la Gama que es el Corço,
 no diremos mas de que es de la misma
 naturaleza que la cabra montes, como
 lo escriue Platina, y della dixo Rasis.
 23. continentes. capit. 703. de la carne
 del Corço se engendra sangre cercana
 a melancolia, empero es mas loable
 que la del ciervo y dela vaca, y dize se
 que su carne dela cabra montes o sus
 fesos dados a comer al niño, antes
 que mame le preserua de alferesia co-
 mo lo trae Ioan Vrsino del sexto
 Pytagorico, y Plinio aunque el
 Plinio dixo aprouechar pa-
 ra qualquiera en la go-
 ta coral . . .



CAP.

CAPITULO

23. Dela carne del Erizo.

Parece de lo dicho, y de lo que se di-
 ze, que mientras las carnes son mas
 semejantes a la naturaleza humana son
 mejores y mas conuenibles, digo lo,
 porque Isac en el capit. 13. de las dietas *Isac*
 vniuersales dixo, que por esso la carne *vniuer*
 del Erizo es de malino nutrimento, *diet, c.*
 porque es muy desemejante y muy di-
 ferente de nuestra complexion, y por
 ende no se deue comer por via de nu-
 trimento, sino por via de medicina al-
 gunas vezes, pues el mismo dize en
 el libro de las particulares dietas, que
 la carne del Erizo tiene virtud y fuer-
 ga de enfoluer y dessecar, en especial
 conforta el estomago, relaxa el vien-
 tre, prouoca vrina, es vtil a los que esta *Serap.*
 pròptos a padecer lepra, lo mismo qui *c. de e-*
 so Serapion en el proprio capitulo del *erizo.*

LIBRO PRIMERO.

erizo, a donde dixo, quando el erizo se desseca de fuerte q̄ se puede hazer poluos que se beuen, conuiene a los leprosos y a los que tienen mala y corrupta complexion que predomina en sus cuerpos, conuiene a espasmo, a dolencias de riñones, a hidropicos lo mismo quiso Auicena a donde tambien dixo, que

Auic. la carne salada del erizo conuiene a p-
15. ter. lesia y espasmo y a todas las enferme-
cap. 6. dades delos nieruos, y ala lepra, por la fortaleza grande de dessecar y resolver,

lib. 23. lo mismo dixo Rasis, por authoridad d̄
cōtin. Bimasur, la carne del erizo conuiene

c. 190. a ptisicos, lepra, spasma, dolor de riñones, en especial si se desseca y se haze poluora y se beue. Y dixo mas que el erizo montes es admirable para enfoluer lãparones y ñudos cirrosos y nieruos y su ceniza vale mucho para el que se vrina en la cama, por donde se saca por conclusion, que es bueno por via de remedio curatiuo, y no por via de mantenimien

tenimiento, porque o no mantienē nada o muy poco, las carnes de camellos de leones, de ossos, de onças, de asnos, caualllos, todas son malas, difficiles de digestion, melancolicas, aunque algunas dellas son medicinales. La carne del camello caliēte y seca, prouoca vrina, empero de estas carnes, la del asno es de mas delgado mantenimiento, y despues la del camello, la del camello *Gale .* es peor q̄ ningna. Lo qual sintio *libr. de* Galieno en el libro de attenuate victu, c. 8. *attenu.* *cap. 8.*



❧ CAPITVLO ❧

24. Dela comparaciō delos animales quadrupedes, con las aues, y qual sea entre ellas mejor carne, y algunos notables de las aues.

PVes ya enmos tractado delos animales quadrupedes tractaremos delas

LIBRO PRIMERO.

Ifac. aues, y primero delas domesticas, y des
vniner pues delas monteses, pues luego haziē
fali. die do cōparacion entre los animales qua
tis c. 16 drupedes de quienes emos tractado, y
 entre las aues, diremos por autoridad d̄
 Ifac, cōparando en cōmū las aues cō las
 animalias de quatro pies. Las aues son
 d̄ menos nutrimēto, pero mas d̄lgado
 y subtil y mas facil, lo mismo dixo en
 las particulares dietas ansi. Los anima
 les volatiles tienē en comū carne mas
 ligera q̄ quātas ay, y son mas faciles d̄
 digestiō q̄ los de quatro pies, po no mā
 tienē tāto, y tambien Rasis dixo, La carne
Rasis d̄ las aues es d̄ poco mātenimiēto d̄ pre
cōtin . sta digestiō en cōparaciō d̄ los otros ani
lib. 33. males, y mas obaxo dixo, la carne d̄ las
c. 703. aues es d̄ mas fuerte seqdad q̄ todas las
Gal. 3. otras carnes, y Gal. 3. d̄ alim. c. 18. dixo.
ali. c 18 Toda carne de aues es de menor māte
 nimiēto si se cōpara cō la delas otras a
 nimalias, especial si se cōpara cō la del
 puerco, por q̄ no ay carne d̄ tāto māteni
 miēto

nimiēto como esta, empo la carne d̄ las
 aues es de mas facil digestiō, especial d̄
 las pdizes, faylanes, palomas, gallinas,
 zorzales, ficedulas, y de otras aues peq̄-
 ñas, la razon es, porq̄ la carne delas a-
 ues es de mayor seq̄dad, como lo testifi-
 ca Auice. y declara, que la carne de las
 aues aora sea assada, aora no, restriñe el
 viētre, Finalmēte, todas las aues son de
 menos humedad q̄ las otras animalias,
 en especial las pdizes, tortolas, starnas,
 porq̄ estas son menos humidas q̄ nin-
 gunas, y por ende mas magras. Por lo
 qual se han de comer quando estuuiere-
 ren gordas, Epot esso tengamos esta re-
 gla, que es necessaria, Todas las aues q̄
 son secas y magras de suyo, se deue co-
 mer quādo estuuiere gordas, todas las
 aues q̄ d̄ suyo son gordas y humidas se
 deue comer quādo estuuiere magras, y
 este parescer es de Isac en las dietas vni-
 uersales capitu. 16. por que la magrez
 corrige su humedad, y tiēpla su cōple-

*Auic.**2. can.**6. 146.**Isac**diet. v**niner**cap. 16.*

LIBRO PRIMERO

xion, empero comparádo las aues mō
teses con las domesticas, las mōteses sō
menos humedas de mas facil digestiō
tienen carne mas tierna por su raridad
de miembros e por la sequedad e subti
leza de los ayres que gozā, lo contrario
emos de dezir de las aues domesticas
empero estas mas mantienen e sō mas
templadas y engendran mejor sangre
por su humedad que tienē templada e
por su moderado trabajo, pero las aues
domesticas que biuen en los cāpos son
muy mejores q̄ las q̄ biuen en las casas
por que no comē mas ceuo de lo q̄ les
basta e por que se exercitan e mueuen
mas, y es doctrina de Isac en los luga
res acotados. Finalmente se tenga por
regla general que las aues domesticas
en casa engordadas cō cuydado e no e
xercitadas no sō conuenibles para la sa
nidad en especial si las tales aues son hu
medas de su natural complexion, co
mo son las anades, empero si las tales
aues

aves fueren secas de su natural deuenle
 de engordar con cuydado, e ansi dixo
 Isac in vniuersa dietis, cap. 116. las aves
 q̄ de suyo son secas no se deuen comer
 sin q̄ primero se engorden en casa con
 cuydado, lo mismo se deue entēder de
 las que son calidas como son las perdi
 zes, e tortolas, deuese tambien de ad
 uertir, que las aves en especial las hu
 medas no se deuen comer muy chicas
 e cercanas a su nascimiento, ni viejas,
 si no ya crecidas y jouenes; empero si
 fuerē secas de su natural, hã se ð comer
 luego siēdo pequeñas. Ha se tãbiē de te
 ner por regla necessaria para la sanidad
 q̄ no se comã las aves luego como fue
 rē muertas, especial si de suyo son du
 ras o mōteses, pero despues ð muertas
 se hã de estar ansi vno o dos dias, porq̄
 se paren tiernas y manidas, especial
 mente si las tales aves son montesas,
 delo qual Isac limito tiempo diziendo
 que si fuere inuierno esten muertas de

Isac
 dietis
 vii. c.
 16.

Isac.
 dietis
 viii.
 vn cap. 16

LIBRO PRIMERO

vn dia antes, si fuere estio, basta que las que se hã de cenar estẽ muertas por la mañana, esto se entienda si las aues fuer en mōteses o de agua, o duras por que si son tiernas yhumidas de suyo, como son los pollos, no hã menester estar manidos tanto tiempo.



CAPITULO

24. Delas gallinas y sus crías y capones.

Todos los mas auctores antiguos conuienen, en que los pollos delas gallinas son de mas loable y saludable carne de quantas ay, y ni mas ni menos dela gallina, especial dela que aun no ha empeçado a poner huevos y an si lo dixo Auicena. 2. canon. capit. 293. de los pollos o gallos es el mejor el que aun no canta ya, sino que empieça
a can

Auic.

2. can.

c. 293.

a cantar, y de las gallinas, la que aun no ha puesto huevos, la causa es porq̄ la carne de las tales aues es templada y demas leue y facil digestion de quantas aues ay, engendra loable sangre cō forta el apetito, es conuenible a todas edades y complexiones, como lo dize Isac. cap. 16. de sus dietas vniuersales. Mas dize Auicena en el mismo lugar, q̄ la carne de las pollas aumenta el entendimiento. Y por esso dixo Auerroes. 5. colliget, q̄ la carne de las gallinas nueuas es la mejor de todas las aues, y tiene admirable propiedad en tēplar el calor, y por esso su potaje es muy bueno pa los leprosos, y tiene se por creydo q̄ los sesos aumentā la substancia del cerebro, y aguzan el ingenio. Empero dize Isac en las particulares, que la gallina nueua es menos humida que los pollos, y por esso en comparaciō de ellos es mas difficil de digestiō, pero de mas manteuimiento, deuese entender que

*Isac
diet. v-
niuer.
cap. 16.
Auer.
5. collig.*

LIBRO PRIMERO

no sea gallina vieja, ni muy gorda. De aqui se concluye, que la gallina es mas seca que los pollos, y por esso estriñe el viētre. Lo cōtrario es de los pollos, por que ablandan y humedescen. Empero de los capones dezimos, segū Isac en el mismo lugar, q̄ son mejores q̄ las gallinas y pollos, y de mas loable mātēni-

Gal. d. semine libr. 1. vbi dicit, fæmina, excessibus maneat strato similis euadit.

miēto, porq̄ es templado en todas quatro qualidades, y dixo Isac, las mejores de las aues son las castradas, y de las castradas los capones, porq̄ engēdran mejor sangre y prouocā a luxuria, esto dixo d̄ ellos Isac en sus particulares e vniuersales. De las gallinas dize Antonio gazio, que si se capā que son admirable mantenimiento, y que se capan como capones, y dize de auctoridad de Gale- no en el libro de semine, ser esto verdad pero del gallo, dize Isac en las particula- res, q̄ si es de media edad joun es mas duro de digerir y de mas humedad q̄ la gallina tarda de penetrar por las ve-

nas

nas, y mucho mas si fuere viejo. E dixo mas el gallo es demas calor que la gallina, y en su vejez adquiere vna salebrofidad, por esso es solutiuo de vientre, y su carne es incisiuua, y dixo Galeno, que los gallos viejos cozidos mucho con sal, cominos, eneldo, puerros, açafrán, quitan las flemas, aprouechan ala colica, y al dolor del estomago, a ventosidad gruessa. Pues luego los gallos son difficiles de digestion, porque son priuados de su humedad, y por la salebrofidad que tienē engendran corrupciō. Empero su cerebro comido dize, se aprouechar contra la mordedura de la biuora si se toma con agua enuinagrada y pimienta, así lo dixo Ioan

Vrsino en su Prosopopeia.

*Is cerebrum quærat quem læsit vipera mor-
su.*

Hunc tamen accedat posca vel acre piper.



CAP.

LIBRO PRIMERO

CAPITULO 25

- Auic.* 25. Delos anadones y anfarones.
- can. 2.* **E** Lanade, segun dize Auicena. es la aue mas caliente de quantas domesticas ay, e pero de tal modo escaldia lo enfriado que trae a calentura
- tra. 2.* **E** do escaldia lo enfriado que trae a calentura
- cap. 42* y abaxo dixo, q su carne se detiene en el estomago, y es pesada, j especial la carne del anfaron, pero sus alas son ligeras de digestion, y quando la carne de estas aues se digere da mucho mantenimieto, lo mismo dixo Serapion, por autoridad de Galen, diziendo, La carne del anadon calienta mucho, e dize tambien que tiene mucha humedad, y por esto es graue y pesada, pero aclara el color. y la voz, y engorda y haze aumen to en el estomago, engendra ventosidades, y porque es blanda y virtuosa, es graue para el estomago, da fuerza al cuerpo, la causa de todo esto es porque es muy humida e predominio, y dixo Isac en las dietas vniuersales capit. 16. el anadon y anfaron, y abestrutz, son aues mas humedas que quantas ay, especial si se cria en la sala y por esto son duros de digestion, y mucho mas si se crian en lagunas, y por esto son danosas al estomago y agrauan, y causan putrefacion, por la mucha y superflua humedad. Empero otra cosa se ha de dezir, de sus alas, por que son faciles de digestion por su mucho mouimiento, y assi en los ganfos, anadones no se de uen comer sino las alas, y el pescuego, porque toda la otra carne, aunque sea de mucho mantenimieto, es mala, como lo quiso Auicena. tertia prima doctrina. cap. 7. E como lo quiso Rasés libro 3. cap. 9. los quales dizen que su carne es semejante ala dela oueja, por su mucha humedad y dixo Anicennaz, que los higados de estas aues son buenos y suaves y de buen humor, y que por esto suelen detener el flu

DE LAS CARNES. 56

xo de camaras que prouienē del higa-
 do. Como lo dixo Rasis libro quarto
 Aphorismorum, deue se la carne de e-
 estas aues assar, y no cozer, y echar la
 mucha sal porque se consuma su super-
 flua humedad, como deziamos que se
 deuian de cozer las carnes gordas, Fi-
 nalmente las carnes delos anadones, y
 anfarones, son duras de digestion, y cau-
 san fiebres, calenturas, por su mucha
 superflua humedad. Guardense de co-
 mer las los holgados, y regalados. Los
 mejores son los chicos y algo cresci-
 dos, son muy malos los viejos queden
 se para los infieles, que los suelen co-
 mer salados, y anfi son melancolicos
 de mal color, de mala costumbre, sola-
 mente se coman sus alas, y sus higa-
 dos, y la de mas carne, ya digo, es ma-
 la, porque tiene gran humedad, y ca-
 lor causa calentura, sus enxundias
 son vtils a los nieruos, y quitan las
 máchas

LIBRO PRIMERO

manchas dela cara, y es cosa esperimē
tada q̄ si el anade se entierra, d̄ su carne
se haze escuerço, la causa es por q̄ así el
escuerço como el anade se engendra
de vna misma materia que es de agua
lluua. Vrsino.

*Buffones gigno putrida tellure sepultus
Humores pluuii forte quod ambo sumus.*



CAPITULO

26. Delos pollos d̄ las palomas
que se dizen palominos.

LAs palomas vnas son siluestres, o-
tras son domesticas, delas domesti-
cas, vnas son criadas en casa, y otras en
las torres, y de estas emos de tractar a-

Gal. in ora, porque las monteses o syluestres
libr. de an se de dexar para los milanos, la razón
atten. u. es, por q̄ fuera que son mas duras que
dieta. c la carne delas caseras, y que delas torro
8. las,

las, y perdizes, son mas difficiles de digestion, y demas superfluydad, empero de los palomos domesticos, como lo dixo Isac en las particulares dietas, de ue se dezir, que aunque en comparaciõ de las anades sean mas subtiles, y mas faciles de digestion. Empero en si absolutamente son duros y difficiles, por la mucha humedad superflua, especialmẽte antes que comiẽcen a bolar, porque quando ya buelan, entonces son mas tiernos y mas digestibles, que de ninguna edad, porque empieñan a perder la pesadumbre que tienen, y por ende su carne es apta a los que tienen sïema, y dañosa a los colericos, e a los caliẽtes y humedos, lo q̃l quiso Auicena, pues dixo, en los pollos de las palomas que no comiençan a bolar, ay calor y humedad superflua, pero los que ya buelan son mas leues y de mejor mantenimẽto, deuen se de comer con agraz, y culatro, y agro de limones, y deuẽse de dar

*de arte
uante
diet c.*

8.

*Auic.
2. can.
c. 134.*

H

alas

LIBRO PRIMERO.

alos que estan euacuados por sangrias
y alos que estan frios y flacos de luen-
Rasis gas enfermedades, como lo dize *Rasis*
23.cõt. libro continentis. 23. capit. 703. y dixo
c. 703. mas. Que la su carne es buena pra los
riñones, y se acrecienta el esperma, y
la sangre, y como lo dize *Auarroes*. 5.
Auer. colliget. La carne de los palomos tiene
5.cõlli. humedad superflua, parecesese por su
pesadumbre y pereza, como tambien
su calor por su velocidad, y presteza de
digerir, y por el mucho calor que se
siente al tacto, y por esso no es de ma-
rauillar si tienen mucha humedad, y
mucho calor inflamatiuo, causador de
calenturas, y por esso dixo *Isac* abaxo.
Los pollos de los palominos tienen
mucho calor fuerte, y por ende en-
cienden la sangre, mayormente los
monteses, por que estos son mas cali-
dos que humidos, por lo qual facil-
mente se conuerten, en colera en los
colericos. Y por esso los antiguos, los
dauan

dauan con agraz y limones, y escarola, y azederas, achicorias. Empero, por que los pollos domesticos criados en casa, son muy superfluos y pesados, pues en ellos predomina la humedad, como lo dixo Isac en las particulaes dietas, por esso son peores q̄ los demas. E fue pecer d̄ Gal. en el lib. d̄ attē. victu. c. 8. pues dixo. Los palominos d̄ las torres *Galen. lib. de* son mejores q̄ los q̄ están en casa, y mas a *lib. de* baxo, finalmēte todas las animales q̄ se *attenu.* exercitā son mejores, q̄ las q̄ no se exer *victu.* citā, y las q̄ se ceuan con cosas secas, q̄ *cap. 8.* las q̄ se ceuan con humedas, y las q̄ respiran en ayres delgados y tenues q̄ las q̄ respiran en los contrarios. E Rasis en el lugar acotado dixo, por authoridad de Mesue en el capitulo de estomago, Los pollos palomos son pesados para el estomago, y d̄ difficil digestiō, y mas abaxo dixo, por autoridad d̄ Bimasui la carne de las palomas es mas caliēte que otra qualquier carne de aues cō su difi

LIBRO PRIMERO

cultad de digestion, y con su superabundancia de humedad, por lo qual muchas vezes presto engendra esquinancia, y fue causa que vn hombre llamado Califa muriessse, porq̄ comio della assada tres vezes en vn dia, y Haliabbas, 5. theoricæ cap. 23. dixo, la carne de los palominos es de mucha humedad, y mala y la sangre que se engēdra de ella es caliente y humida de muy presta corrupcion, y que engendra fiebres de sangre y Auicena en la. 13. 3. capit. 33. dixo, La carne de los palominos es gruessa, de tiene se mucho en el estomago, por su mucha superfluydad, y por esso los domesticos son reprobados, especial los q̄ se crian debaxo de soterraños, y por esso se deuen dexar, sino es preparandolos con cosas frias y secas, y assando los para preuentir a su superflua humedad, empero los delas torres, o los monteses, porque son magros, se deuen cozer. Y esto es lo que primero se
de

Halia.

5. theo.

cap. 23

Anic.

13. 3. c.

33.

DELAS CARNES. 59

deue hazer en quanto a su preparaciõ,
 Lo segundo que se ha de hazer, es que
 quando se matan los corten las cabe-
 ças, porque tienen propiedad de cau-
 sar dolor de cabeça, lo qual dixo Ra-
 sis, enel quarto de sus aphorismos. Lo *Rasis*
 mismo Auẽzoar enel Thersit tractado *4.aph.*
 nono, capitulo onze, y tractado septi- *Auẽz*
 mo, capitu. 18. a donde dixo. Deues co- *thersit*
 noscer que en las cabeças de los palomi *trac. 9.*
 nos ay occulta propiedad d̄ causar do *cap. 11.*
 lor de cabeça, y porende se deuen arro-
 jar sus cabeças con los pescueços, y a-
 parejandolos palominos, de esta ma-
 nera se haran manjar excelente decli-
 nante vn poco a calor, E dizen de e-
 llos los Philosophos, que tienē su car-
 ne admirable propiedad para el do-
 lor de riñones, y para hazer passar la
 sangre corrūpida que se detiene, y e-
 stas dos cosas ay enellos admirablemē-
 te, empero no se deuen comer los pe-
 queños sin pluma, por que son muy

LIBRO PRIMERO.

malos especial antes que comiencen a bolar por su mucho calor y superflua humedad, por las quales qualidades engendran mal nutrimento, son duros de digestion, corrompen el estomago, y hazen muchos daños, como lo dixo Isac en las vniuersales dietas capit. decimosexto, y en las particulares, Su estiercol especial si es de palomo brauo. quita lamparones ansi beuido hecho poluos como puesto por emplasto, quita tambien la piedra de vexiga y riñones, y la sangre de sus alas aprouecha alas cataratas, ansi lo canto en su

Prosopopeia Ioã

Vrsino.

*Hinc cruor aereisroseus qui ducitur alis
Miram luminibus conciliabit opem.*



Isac
diet. v
vniuers.
c. 16.



CAPITULO

26. Delos Pauones y su ma-
la carne.

LOs Pauones, como lo dizen los mo-
dernos, son caliētes y humedos en *Isac*
segundo grado, engendran melanco- *uniuer*
lia, son de difficil digestion, como lo di- *diet, c.*
xo *Isac* en las vniuersales. capit. 16. los 16.
quales aunque sean de mas nutrimen-
to que los anades, son empero peores
que todas las otras aues en dificultad
de digestion y dureza, y pesadumbre.
Por lo qual ellos, y las gruyas, son ygua-
les en malicia, no se deuen de comer. si
no criados en casa, y si fuere ynuierno,
han de estar muertos de tres dias, si
estio de vn dia antes, y esto, por que
su carne este manida y tierna, como
el mismo lo dixo en las particula-
res, Y cierto es cosa necessaria, porque
la carne del Pavo es dura y de difficil

H 4 dige-

LIBRO PRIMERO

digestion, como lo dize Galeno en el
 tercero de alimentis cap. 18, y en el li-
Gal. 3. bro de solutione continua, lo mismo di-
de ali. xo Rasis en el continente lib, 22. cap.
cap. 18 487. lo mismo Haliabas en el 5. de su the-
lib. orica cap. 23. a donde, despues que vitu-
de solu pero las carnes de las aues de agua, di-
tionē cō xo, la carne dela gruya es mas dura e
tin. Ra mas difficil de digestion q̄ todas estas,
sis con. e ni mas ni menos la del Pauon, Pues
22. ca luego deuen se huir sus carnes, o si se
4. 87. comieren esten primero tres dias muer-
 ras, y cuelgen las en alto e aten a sus pi-
 es vnas piedras, y esto no solo se deue
 hazer en pauos e gruyas, empero y en
 todas las de mas aues, que fuerē duras
 de digestion, y ni mas ni menos, en los
Gal. 7 animales quadrupedes, para q̄ sus car-
meo ho nes ansi esten mas manidas, e mas tier-
di l, nas, deuen se luego lo mas que pudierē
quens los que quieren biuir sanos e no ser a-
de rrebataados subit o d̄ ēfermedades guar-
 dar se de sus carnes, pues dixo Auice-
 na

DE LAS CARNES. 61

na en el segundo canon cap.146. que to
 das las aues grandes que tienen largo *per.*
 cuello como es el pauon grullo y el *cosso.*
 milano y el palomino son en sus carnes *Auic.*
 duras e que to do lo que engendran en *can. 2.*
 el cuerpo se haze melácolia, por lo qual *ca. 146*
 aunque sean los pautos escogidos para
 las mesas de los illustres e grandes, ten
 gan por cierto que son de vituperable
 mantenimiento, e reprobados e despre
 ciados de todos los phisicos sabios, su
 estiercol segun dize Plinio aproueche
 para la gota y dize que es de tanto pro
 uecho que el mismo pauo le come por
 que no aproueche tanto, y dize mas
 que quando buela en alto es señal de
 pluuia y por esso dixo Ioan Visino en su
 profopopeia.

*Linque viator iter pennis cum scandimus altū
 Transibit magno non sine rore dies.*



H 5 Cap.

LIBRO PRIMERO

27. CAPITULO 28

27. Delas perdizes y sus utilidades.

PVes ya hemos tractado de las aues domesticas, tiempo es que digamos algo delas monteses, empeçado dende las perdizes pues son vnas aues muy a labadas no solo delos modernos, en pero y d'los antiguos, y no sin causa, pues son de vn mantenimieto mediocre entre gruesso y delgado, aunque parece declinar algo a d'lgado y subtil. Lo qual se parece por Isac en las particulares, a donde puso este orden, las estarnas, pollos de perdizes, de gallinas, son entre las aues de mas subtil substancia, y despues de estas aues la perdiz, el faysan, la gallina, a d'nde puso a la pdiz por de mas tenue substacia q̄ ala gallina y ē tā

*Isac de to grado q̄ dixo ē las vniuersales. dietas
vminer c. 16, q̄ l o pollos delas perdizes erā sub
crp. 16 tilesen tercero grado, y lasperdizes en
segundo*

segundo, y Auiena quiso dezir lo mismo en el canon segundo .c. 186. pues dixo, la carne del cubugi es de las carnes mas subtiles, porq̄ es liuiana, y estriñe, y engorda, y haze aumento en el coito, y Auerroes en el quinto de su colliget dixo, de las mas loables carnes de las aues son las de las perdizes, y s̄o semejantes alas de las gallinas del desierto, y estriñe assadas y cozidas, y Rasis. 3. ad Alman. c. 10. la carne de la perdiz estriñe el vientre, y mantiene mucho, y dixerón los philosophos, q̄ el potaje de sus carnes quita la putrefacciõ, y las carnes defeca la humedad, y declinan a frialdad y sequedad, especialmente son buenas para la corrupciõ o putrefacciõ del estomago, si se cueze cõ çumo de maçanas dulces. Finalmente, su carne en cõparacion es calida y humida, y en comparacion es fria y seca, por que si el macho de las perdizes se compara con la hembra es caliente y humido, si se compara al

cuerpo

*Auic.**ca. 2. c.**186.**Cubugi**en ara-**bigo es**perdiz.**Ras. 3.**Am.**ca. 10.*

LIBRO PRIMERO

cuerpo humano, es frio y seco como lo dixerón todos los sabios phisicos, porq̄ por razón de su sequedad restriñe el viētre, la qual calidad es en las pdizes predominante, y así parece por Isac en las vniuersales cap. 16. a dōde dixo. De las aues las que fueren secas de complexion no se deuen comer, sino quando fueren criadas en casa y engordadas, como son las tortolas, y las perdizes, y deuen se comer, como el mismo lo dixo, cozidas y no assadas porque con la agua adonde se cuezen se tiempla su sequedad, sino es que a caso los q̄ las comen fueren de cuerpos muy humedos y lubricos, o relaxados, porque en tal caso mejores son assadas, y porque, como dize Platina, la vida delas perdizes se puede prolōgar hasta diez y seys años. Deue se de cōsiderar, que no se pōgan viejas alas mesas delos señores, sino de edad florida en iuuētud, porque quanto fueren de menor edad, tãto es menor

*Isac
ibidem.*

*Plati
2.1.*

menor su sequedad, y por el consiguiē-
te tanto seran mas loables y mejores,
y por esso se deuen escoger los mas nu
euos y mas gordos que se llaman per-
digones.



❁ CAPITULO ❁

28. Delas estarnas, y delos
Faylanes.

A Y vn genero de perdizes, las qua-
les tienen los picos y pies colora-
dos, y vulgarmente las llaman codor-
nizes, como en realidad de verdad no
lo seā, porque las codornizes, como ve
remos despues, son las que dizen orte-
gas, o gangas, y en Italia qualee y qua-
quile, como es parescer de Simon Ianu *Simon*
ense, y del Pādētario, a los quales se de *Iannen*
ue dar credito, como a varones de ex- *se. Pan*
cellente doctrina, y esto se paresce, pues *de eta.*
ala codorniz llaman los griegos, ortix,
que

LIBRO PRIMERO

q̄ es ortega, dizeſe eſto a propoſito de q̄
 las aues llamadas eſtarnas no ſõ eſtaſor
 regas como algunos lo piẽſã, e parece
 ſe claro. Por q̄ la eſtarna es templada de
 muy buẽ nutrimẽto, empero la ortega
 que tambien ſe llama qualea, es de las
 peores carnes q̄ ay, pero q̄ la eſtarna no
 ſea la ortega que llamã qualea, parece
 por el cõciliador, pues dixo, Pero por q̄
Conciliador. d̄ ſpues d̄ la eſtarna aña dio el Almãſor
 la codorniz, es dubda, ſi por eſta entien
 de la aue perdiz mayor d̄ l miſmo color
 en el pico e pies q̄ la perdiz comun de d̄
 leytoſo ſabor, la qual en lẽgua italica ſe
 dize cothurnix o codorniz, e ſi es aſi de
 ueſe recibir ſu parecer, po ſi por codor
 niz en tiẽde ortega o q̄ ſcula, yo en eſte
 caſo no lo accepto, como la ortega ſea
 la mas deteſtable carne d̄ quãtas aues
 ay, Eſto es lo q̄ dixo el cõciliador, Delo
 q̄ ſe ſigue, q̄ la aue q̄ cõmũmente ſedi
 ze codorniz es aũ mas loable q̄ la pdiz
 por q̄es la pdiz mayor, empo la eſtarna

DE LAS CARNES 64

es vna especie d̄ pdiz menor, y así dixo
 el Padubanese Michael, por la estarna se
 puede entēder, o vna aue grāde como
 anfarō d̄ color cirenicia, la carne d̄ la q̄l
 es loable, especial si fuere d̄ edad d̄ juuē
 tud, o es vna manera d̄ pdiz pequeña a
 cerca de los tudescos, dela q̄l parece q̄
 entēdio Moyses quando dixo. *Similiter*
starna nō v dētur pro domino nstro, quia ven-
tren stringūt. Y esta especie d̄ perdiz me
 nor es, la que se dize starna, y no la aue
 que es como anfaron, y por esso dixo
 Isac en los vniuers. c. 16. Las carnes de esse
 etuofas ē su calor, empo cōuenibles en
 tēperamēto sō las d̄ los pollos d̄ las estar
 nas, y sō de presta digestiō y faciles d̄ pe
 netrar por las venas, y muy apareja
 das para se conuertir en sangre loable,
 Pero porque muy presto se dissueluen
 y desmuelē, dá poca fuerça a los miem
 bros, y por esso son loables para la sani
 dad, pero no para confortar, y abaxo
 dixo. Que las estarnas o sus pollos son
 en

*Isac i-
 bidem,*

*lo bñ
 del san
 or 10*

misit

LIBRO PRIMERO.

en tercero grado en subtileza d̄ substācia, y anfi dixo Rasis lib. 3. ad *Almansorem* cap. 10. La carne de la estarna es la mas leue y ligera de quantas carnes se hallan, y mas conuenible para los que en su regimiento ysan de manjares delicados. Despues de esta, es la carne de la codorniz, que es la perdiz mayor, y esta es segunda en bondad, porque engēdra mejor sangre que sus pollos, no tiene sino poca superfluydad, y no es juzgada por muy calida. Emppo la carne de la perdiz dela qual tractamos en el capitulo precedente, es de mas grueso mantenimiento, que la estarna, ni la codorniz, y estriñe el vientre, y da mas nutrimento. Este dixo Rasis. Empero

Ad al los frayfanes tienen carne templada, y
mū. lib que mucho mantiene, y que mucho cō
3. c. 10. uiene a los conualescientes, y flacos, y adelgazados, y es media entre la carne del capō, y la perdiz, como lo dixo *Platin,* tina, delos quales no hallo de los antiguos

guos

DE LAS CARNES 65

guos quien hable sino el Conciliador, *Conci-
liador.*
q̄ dize de las aues montesinas. Las me-
jores son los Fayfanes para sanidad y
fuerça, y por vèntura mas que los Fay-
fanes domesticos, porq̄ s̄o muy semejà
tes a las gallinas: y casi de su misma es-
pecie. Lo qual parece ser tomado del
Rasis 4. de sus *Alporismos*, a donde di *Rasis*
xo, el Fayfan es vn manjar muy conue- *4. aph.*
nible, loable, sutil, semejante y propin-
quo a los pollos, conforta a los eticos,
y tiene propiedad de esforçar las vir-
tudes de los miembros, y prepara los
humores corruptos del estomago, fi-
nalmente no se puede dar otro mante-
nimiento mejor a los enfermos.



❧ CAPITULO ❧

29. de las Codornizes, y Tortolas,
y de la manera que se deuen
preparar sus carnes.

I

La

LIBRO PRIMERO

LA Codorniz, que así se llama, es una pequeña ave, respecto de la perdiz, y el Fayfan. La qual es llamada de algunos Ortega, de otros Quaquila, como fue parecer de Simon Ialuenfe, su complexion es cálida en fin del primer grado, y en principio del segundo, es de mucha humedad, y por esso se corrompe presto. Y por ende es vn manjar no conuenible a templados ni destemplados, es de difícil digestion, y prepara los cuerpos a calenturas y fiebres, y acrescientalas. E dixo Platina que sus carnes son de ruyn sabor, y de mal mantenimiento, y por esso dixo el Conciliador. La Quiscula, que es la Codorniz, es la peor de todas las carnes entre las aues. Y por esso dixo Auicena en el segundo Canon, que la carne de la Codorniz engendra ciertos generos de espasmo, que son tetanos, y no porque come el Elleboro, o Vedegambre, sino porque de su substancia

Concil.

Auic.

2. Canõ

stancia

ftancia es mala, y Rasis en el continen
te, libro. 20. capitulo. 420. A donde di
xo. Yo vi que de la comida de las Co
dornizes se espasmo vno, y la causa es,
Porque la Codorniz come Vedegam
bre, o el Elleboro, por lo qual no se
deuen comer estas tales, sino las que
no comen Vedegambre, o Elleboro, y
no se deuen comer sus carnes frequen
temente, porque engendran espasmo
& tetano. Y assi lo dixo Isaac, en las vni
uersales, capitulo. 16. Las Codornizes
son las peores de las aues, y ni son bue
nas en su mantenimiento, ni en su di
gestion, y por esso ni conuienen a sa
nos ni a enfermos. Las Tortolas son
calidas y secas en segundo orden, aun
que con todo esto tienen cierta humi
dad superflua, e indigesta, deuenfe ele
gir las de poca edad, e gordas, las qua
les segun Galeno, engendran buen má
tenimiêto, y las antiguas le dá gruesso,
de difficil digestiõ, y q̄ se haze melâco

Rasis.
Conti. li
bro. 20.
c. 420.

Isa ac.
diet, v-
niuers.
cap. 16.

LIBRO PRIMERO

lia, por lo qual no se coman las que hã
passado de vn año, pero ya que se co-
man las de poca edad, hase de guardar

Galen. el precepto del Galeno en el libro de
lib. de de *Attenuante victu* Cõuiene a saber,

Atten que porque la Perdiz y la Tortola no
victu. tienē las carnes supremamēte duras, y
no son biē digestibles, deuē por lo me-
nos estar muertas devn dia, porque an-
si ternã la carne mediana entre la grue-
sa y delgada, y daran buen nutrimen-
to, y seran frables de facil digestion.

Lo mismo dixo Isac en las Parti. di. Las
Tortolas son las mas secas de las aues,
deuense comer de vn año, y deuē estar
muertas vn dia entero, porque anſi su
carne es media entre la gruessa y sutil,
y porende engēdra loable carne. Y por

Auic. esso dixo Auicena en la. 14. del tercero
14. 3. cap. 21. Las Tortolas son vn mājtar que
cap. 21. engendra buenos humores, ponense
despues de los Palominos, tienen vir-
tud de acrescentar sangre a dõde no la

ay,

ay, y esfuerça la virtud retentiua, declina vn poco a calor, y por esso dixo Rasis. 4. de los Aphorismos, y aunque las Tortolas declinē vn poco a calor, mas que las gallinas monteses, tienē admirable propiedad de aguzar el ingenio. *Auic.*
 Lo mismo dixo Auerroes en el. 5. de su *2. canõ.*
 Colliget. Lo mismo quiso Auicena en *21.*
 el segundo Canon. cap. 21. a donde tra- *Loann.*
 ta del Duragi, que es la Tortola. Lo mis- *Arcu-*
 mo quiso Ioan Arculano, cap. de Epile- *lan. c.*
 sia, y Simõ Lanuense. Aunque Bartho- *de epile-*
 lomeo de Mõtagnana aya creydo que *sia.*
 lo que dixo Auicena, se entienda del *Barth.*
 Fayfan. Empero mejor me allego a los *a Mon-*
 de mas. Lo que dixo Auicena es. *Caro tagna-*
Duragi in cerebro & intellectu augmentum
facit. Quiere dezir. La carne del Dura-
 gi que es la Tortola, haze augmēto en
 el cerebro, y el entendimiento. Sacase
 desto vn notable, que porque la carne
 de la Tortola, como dixo Isaac, es seca,
 a predominio, que sera bien, que antes

LIBRO PRIMERO.

que se coma, se críe en casa por algũos dias, porq̄ se tiẽple su seq̄dad cõ la humi dad q̄ aura cobrado, ansí d̄l ocio, como del cebo, y q̄ la q̄ fuere gorda se asse, la flaca y magra se cuezga, porq̄ assando se tornar se ya mas seca, e magra. Por la seq̄edad que se añade de las brasas.

30 CAPITULO 30

30. del Auestruz, y Grulla, y de otras aues aguaticas de carnes duras, y como se hã de preparar.

LA carne del Auestruz como lo dize Rasis. 3. ad Almanfo. cap. 10. se juzga por la mas gruessa de todas las aues

Rasis. y peor, y q̄ mas fatiga el estomago. La *3. ad al* carne dela Grulla es fria y seca, dura de *man.c.* digestiõ, engendra mala sangre, de qual *10.* quier manera q̄ se prepare, agora assada, agora cozida, engendra melancolia y tiene mas d̄ superfluydad y excremẽto, que de alimento, como lo dixo Platina, y ansí lo dixo Rasis en otra parte. La

car-

carne de la Grulla es muy lacertosa y neruiosa, y hebrosa, y por esso no deue comerse sino despues de muerta muchos dias, y despues de aparejada de la manera q̄ diximos de los pauones. E dizē algũos q̄ su hiel es muy marauillosa para la plesia, si se vnta el miēbro parlatico cō ella, ansi lo afirmo Ioã Vrsino en su prosopopeya diziēdo de la Grulla,

Felle tamen paresim sepe leuare queo.

Pero la carne delas cigueñas y cisnes, y otras aues d̄sta manera, las quales se dizē en Griego amphibie, porq̄ viuen en t̄rra y en agua, aunq̄ lo mas en agua, de uese dezir cō Isac en las particulares, q̄ no son yguales en bōdad cō las aues q̄ siēpre viuē en lugares terrestres. Lo q̄l quiso el mismo t̄abiē en las vniuersales dietas. Todas las aues q̄ viuē en lagũas s̄o neruiosas, grueltas, duras d̄ digestiō aunq̄ si se digierē d̄a mucho nutrimento y son rezias para se dissoluer, o desmoller en los miēbros, por lo qual emos de

Idē, li-
bro. 23
cōtinc.
70 3.

LIBRO PRIMERO.

machinar algunos ingenios para los a
blandar, y no se deuen comer de mas
Auic. que vn año. Destas dixo Auicena, que
2. cano. todas engendran melancholia, y que
v. 146. aunque eran accidentalmente de mu-
cha humedad, porque viuen en las la-
gunas, empero que sustancialmēte son
secas, y por esso la carne de las aues grã
des hazen venir quartanas. ¶ Destas y
de la carne de los Sifones dize Alman-
sor en el cap. 10. del tercero, que quãto
mas participan de color rubicūdo y ne-
gro, tanto mas son cercanas a engen-
drar melancholia. Pero que delas que
dellas tienen mal olor engendran peor
sangre, y por esso no se deuen comer. Y
mas abaxo dixo, que todas las aues que
viuen en lagunas, o en rios, engendran
mucha copia de superfluydades, y si tie-
nen mal olor, se juzgã por mucho peo-
res. Tales se crian en abundancia en to-
das las partes donde ay mares y lagu-
nas, y aguas. Pero si alguno las quisiere
comer,

comer, de uelas de comer de edad florida q̄ no passen de vn año, y deuen estar muertas mas de tres dias, porque sus carnes se tornen mas tiernas y manidas. Ansi lo quiso Rasis, ansi Auenzoar *Auenzoar* en el Thersir, cap. 1. a dōde puso exem *zo. The* plo de las Tortolas, anades, grullas, las *is. c. 1.* quales se deuen primero de manir en el inuierno doze horas, en el estio siete. Empero si fueren aues de agua, deuen se manir mas de tres dias, porque su carne se reblādezca y enternezca. Pues como dixo el mismo, la tal preparaciō de estar muertas por espacio de tiempo trae estas vtildades, que si fuerē de luyo secas, y duras se paran tiernas, si fueren blandas y muelles, se tornan duras, y si estan crudas en alguna manera se maduran, y desta suerte se digieren con facilidad. E por esso es manifesto, que no nos deuenos de mantener de carne dura y seca criada en lagunas, si no fuere que primero este manida dos

LIBRO PRIMERO

Gal. li- o tres dias, lo qual es pareſcer del Gale
bro de no en el libro de Attenuante victu, a
attenu. donde dixo, conuiene ſuſpender, por lo
victu, menos vn dia y deſpues comer las car
s. 8. nes, no ſolamente de la Tortola, empe
ro y de la perdiz, y de todas las otras
aues que tienen ſequeda moderada.
Deſto ſe concluye, que ſi las perdizes y
tortolas que ſon de poca ſequeda, ſe
han de manir deſpues de muertas por
lo menos vn dia, que las aues de agua,
las quales ſon mas duras y grueltas, ſe
deuen manir mas dias, porque ſe pue
dan digerir.



CAPITULO

31. De las carnes de los Zorzales,
Mirlas, Gorriones, y de otras
aues menudas.



Querer

QVerer contar por estenso las naturalalezas de todas las aves pequeñas, y medianas, sería empear vn largo camino para no acabar. Por lo qual bastara tractar de algunas aves pequeñas que comunmente se veen. Hablando dellas, lo que algunos de los antiguos y modernos dixeron. Pues luego ateniendonos al que destas menudencias parece que mas largamente hablo, que fue Isaac, diremos conforme a el. *Ficedularum carduallium reliquarumque auium minutarum caro, si pingues sint & iuuenes modo non nidificent, boni alimenti est, absit tamen a patinis nostris passer, qui ob nimiam caliditatem male olit difficultet coquitur, libidinem excitat. &c.* Dize assi. La carne de los tordos y sirgueros y otras aves menudas si son gordas y de buena edad florida, con tal que no empiecen a anidar, es de buen nutrimento, empero no este en nuestros platos el paxaro, que se dize Gorrion, porque por su mucho calor mantiene

LIBRO PRIMERO

tiene mal, digierefe con dificultad irri-
ta a luxuria, y algunos Phycos quifie-
ron que las aues montefinas tomadas
con lazos, o redes feã mejores, especial
las mirlas y zorzales, y que las que de-
llas fueren mas gordas fon mejores, y
que las aues menudas declinan a calor
y fequedad, y mas a fequedad, y q̄ fean
de poca edad, y fue parecer del Gale-

Gal. 6.

Meth.

c. 2.

no en el Methodo, lib. 8. cap. 2. Que las
Perdizes y todos los paxaricos monte-
finos fon las mejores carnes delas aues
y luego las gallinas y Fayfanes, el qual
dicho, segun el Conciliador, fe deue en-
tender desta manera. Que alli Galeuo
entendio por los paxaricos montefes,
no los pa xaros verdaderos que llama
gorriones, los quales fon calientes y se-
cos hasta la tercera orden, a los quales
no folamēte los modernos, pero los an-
tiguos vituperaron. Pues Haliabbas, e
Ifac, dixeron, que los paxaros domesti-
cos que fon los gorriones fon muy ma-
los,

Halia.

5. the

or. c. 23

los, y engendran sangre caliente y seca, y muy mala, y son estreñidos y encienden la sangre, y son como los palominos mōteses, que son de la misma qualidad, y corrompen el estomago, conuērtense en colera y en humos mordaces. Y Auicena dixo, que los tales paxaros son calidissimos, y mueuen a luxuria, por lo qual no viuen mas q̄ vn año, pues como lo dize Auerroes. La luxuria, e coyto frecuente, debilita el cuerpo, y desminuye y abreuia la vida. Y Aristoteles dixo, que los animales que mucho se exercitā en la luxuria son de mas breue vida, y trae por exemplo a los paxaros que llamamos Gorriones, los quales porque mucho vsan el coyto, no pasan de vn año. Lo qual se parece, porque muy pocos dellos tienen negra la garganta, lo qual es señal que son viejos, pues luego todos se deue de guardar de comerlos, porque fuera d̄ que son duros de digestion que calien-

tan

Auice.
1. cā. c.
146.

Auer-
roes. su
per cō.
156. cā
ticorū

Auic.

LIBRO PRIMERO

tan la sangre, es opinion de algunos q̄ engendran apoplexia. E dizē algunos, que su carne quemada y beuida con agua quita la vteriica, y que su estiercol puesto encima del rostro, quita sus manchas, como lo dixo Ioan Vrsino en su prosopopeya.

*Stercus item purgat charos lentigine vultus
Quamuis ictericos sanet & ista caro.*



CAPITULO

32. de las partes de los animales exteriores, e interiores.

EN vniuersal las partes delos animales se consideran de quatro maneras, o son partes interiores, o exteriores, o son partes postreras, o delãteras, o son partes de la mano derecha, o de la yzquierda, o son partes remotas del coracon, o vezinas a el. Pues luego a lo primero digamos con Isaac en las vniuersa-

DE LAS CARNES. 72

uerſales. cap. 15. q̄ las partes del animal exteriores que ſon las de a fuera en mitad del cuerpo ſon mejores y mas loables que las interiores. Porq̄ como las exteriores eſtē mas cercanas a los poros, por los quales ſale el ſudor y el humo, y vapor del cuerpo mas ligeras, ſepará, y mas ſe aliuianan, y ſe hazen mas ſabroſas, e mas faciles de digeſtiō al cōtrario es de las partes internas. Y mas abaxo dize, que por dos razones ſe hazen mas tiernas y digeſtibles. La vna por la mucha diſolucion de ſu ſuſtācia, q̄ ſe haze por los poros q̄ eſtā en ellas. La otra por la confricaciō de los hueſos q̄ eſtan junto a ellas, las partes internas ſon malas por las cōtrarias cauſas, y porq̄ eſtā remotas del cuero, a donde eſtan los poros, por lo qual no ſe pueden purgar y ventilar, de donde ſe hazen gordas y grueltas, y muy ſebofas, graues para el eſtomago, y difficiles de digerir, y porque eſtan cercanas a las super-

Iſaac

Diet.

uniuers.

cap. 15.

LIBRO PRIMERO

superfluidades de los miēbros de adē-
tro, y a las hezes de los intestiuos y tri-
pas, por dōde adquieren vna humedad
de graue olor y putrefactiua, la qual es
causa que se engendre mal manteni-
miento. Empero comparando las par-
tes postreras con las delāteras, se ha de
dezir, que por tres razones son mejo-
res las delanteras. La primera, porque
se mantienē de sangre mas pura y lim-
pia mundificada cō el mouimiento del
coraçon, y por esso el pecho y sus par-
tes son de mejor manteniemiēto. La se-
gunda es, porque el pecho es ventilado
y mouido siempre con la voz y respira-
cion, por lo qual su carne se haze mas
lisa y facil de digestion. La tercera, es
porque el coraçon esta en el pecho, el
qual es la fuēte del calor vital, y por en-
de el pecho y sus partes cercanas se ha-
zen mas digestibles y mas sabrosas. Y
este parecer fue de Rasis en el tercero
ad Almanforem cap. ii. a donde dixo,

Rasis
ad Al-
manso.
3.c. 11.

las

DE LAS CARNES. 73

Las partes anteriores, del animal son calidas y mas ligeras, y las Posteriores son mas frias y mas pesadas. Empero comparando las partes diestras con las sinistras, o yzquierdas, se deve tener, que las carnes de la parte diestra son mejores que las de la parte siniestra. La causa es porque estan mas cercanas a la hiel, o al higado que es el principio de la virtud natural, y por ende son mas ligeras y mas faciles de digestion. Empero las carnes de la parte siniestra son mas frias y pesadas, porque está mas remotas del higado a donde esta el calor natural, y porque estan mas cercanas al bazo, que es melancholico y frio, y assi lo sintio Auicena en el segundo canon, cap. 146. Pues dixo, *& dextra melior est, & lenior sinistra.* Empero, si se comparan las partes que estan arriba junto al coracon con las partes de abaxo que está remotas se deve dezir, que las partes de arriba por estar junto a la fuente

Auic.
2. canõ
c. 146.

LIBRO PRIMERO

te del calor vital que esta en el coraçõ,
y al natural que esta en el higado son
mejores, mas leues mas faciles de dige
stion, de mejor sabor y nutrimento, por
que se mantienen de sangre mas pura
y menos superflua. Empero los miem
bros de abaxo que estan junto a la cola
por las contrarias razones son mas du
ros, mas indigestos, menos sabrosos,
por estar a lexos del calor natural, y
mas cercanos a las vias de la camara y
vrina, por lo qual se mantienen de san
gre mas supflua y grueffa. Porẽde quã
to mas cercanas estuuiere ala cola tãto
serã peores, quãto mas arriba mejores.



CAPITULO

33. De los miembros carnosos.

E Ngañanse los q̄ cóprando carne es
cogẽ la de mas pulpa y carnosã de
xãdo la carne cercana a las junturas y
huesos, porq̄ aunque es verdad que la
carne

DE LAS CARNES. 74

carne de mucha pulpa cō poco hueſſo
o ſin el, es virtuofa y mas ſabroſa, calien
te y humida, es empero menos de loar
que de otra ninguna parte, aunque la
cōparemos con la que tiene gordura,
e pringue, lo qual ſe prueua por auto
ridad, e raxon, porque la carne de mas
pulpa es la del anca, y la de cerca del ri
ñon, y eſta es de menos vtilidad, como
lo dixo Auicena, canon ſegundo, cap.
146. anſi las carnes de los hijares y an
cas, ſon peores q̄ las carnes grueltas y
de diſſicil digeſtiō y no de buē nutrimē
to, la cauſa es porq̄ las ancas eſtā muy
llenas de humidades ſuperfluas y eſtā
mas quietas y ocioſas, y por eſſo dixo
Iſac en las particulares. Las carnes q̄ ſe
mueuē y exercitā tienē menos humi
dad y ſon mas digeſtibles y guſtoſas.
Las q̄ no ſe mueuē y eſtā q̄eras, ſō peo
res por la razō cōtraria, y anſi ſon alaba
das las carnes de los musculos, o mure
zillos como ſon las piernas y caderas,

Auic.

2. cano.

6. 146.

*Iſac.
diet. p.*

K 2 porque

LIBRO PRIMERO.

porque estas carnes son humidas entre las duras y blandas, y son templadas en quatro qualidades mas que los otros miembros y mas faciles de digestion, y mas prestas a penetrar, y mas loables para confortar. Y por esso dixo Isac en los vniuersales, cap. 16. las carnes de los murezillos, o musculos, en especial sus extremidades, son mas loables que los de mas miembros por el mucho y continuo mouimiento. Pues luego quede por conclusion, que aquellas carnes se escoxgan sobre todas, que son de miembros mouibles, templadas entre las gruessas y las magras de las partes delâteras, y de hazia la derecha, y no remotas del coraçon.

*Isac
vniu.
di. c. 16*



❧ CAPITVLO ❧

34. de las partes de las aues.



Como

COMO dize Haliabbas en el quinto de su Theorica, cap. 23. De todos los miembros de las aues, las alas son las que mas facilmente se digeren y menos mantienen, y entre todas las alas especialmente son mas loables las delas aues ceuadas y engordadas, y de las aues pequeñas, y nimas ni menos los cuellos. Y anfi dixo Isac q̄ los miembros mouibles, siempre son mas tiernos, y mas sabrosos, y mas prestos para la digestion, como son las alas de las aues, primero de las gailinas, despues de los anfarones, porque con su continuo y mucho mouimiento se expelle la superfluydad de los humores. Por lo qual son mas sabrosas y mas digestibles, en especial las delas aues crecidas que ya buelan, son mejores que de las chicas q̄ estan en los nidos, por su fuerte mouimiento. Ni mas ni menos los cuellos de las aues son de loables carnes por su mucho mouimiento, como

Isac
 die. vii
 vers. c.
 16.

LIBRO PRIMERO

estaya dicho, y los cuellos de los anfa-
rones y gallinas son mejores q̄ las car-
nes de todos los cuellos de aues, esto

Auic. quiso Auicena en el segūdo canon, cap.
2. Canō 146. y Galeno el tercero de alimentis,
c. 146. y en el libro de euchimia, & cachochi
Gal. 3. mia, especial en el cap. 4. a donde di-
de ali ze. *Optime igitur gallinarum & anserum*
men. et *ale*, sed aliq̄ anserum partes duræ sunt coctus
lib. de *difficilis & excrementitiq̄, præter alas,* y de
euchi. las partes de las aues no hallo mas que
dezir, sino q̄ como diximos en los ani-
males, las partes que dellas fueren ex-
teriores, delanteras, dela parte derecha
cercanas al coraçon, son las mejores,
las de mas peores.

35 CAPITULO 35

35. Dela naturaleza del cerebro q̄
llaman sesos, y de sus partes, y
como se deue aparejar
para comer.

COMO lo dixo el Conciliador en la diferencia. 24. El cerebro no es otra cosa sino vna manera de tuerano, o medulla de la cabeça differenciada cō quatro ventriculos cubierta de dos telas llamadas dura, e pia mater, principal autora de sentido, y mouimiento, la complexion del qual es fria y humida, y mas humida que fria, por lo qual es de mantenimiento superfluo, y viscoso, y dañoso, resistente a la digestion, y que haze ascos y da fastidio en el estomago, y por ende destruye el appetito, y de presto se conuierte en putrefacion, especial si se come en fin de la comida. E por esso dixo Galeno. Los que quisieren vomitar coman cerebro, que son los sesos con azeyte en fin de la comida, y ansi lo quiso Auicenna en el segundo canon capitulo. 103. diziendo. El cerebro es frio y humido de grueso succo q̄ engendra flema gruesa y viscosa y que quita el appetito,

Auic.
2. canõ
c. 103.

LIBRO PRIMERO

pues luego, como el cerebro sea tan humido, y tan viscoso, o no se comera o si se comiere sera preparado, y con estas condiciones que no sea de animal humido de suyo, ni por otra causa accidental, como es de puerco, de cordero, de oueja, sino que sea de animales secos, como son los cerebros de todas las aves que vuelan. Porque como dize Isaac, sus cerebros no son de tanta humedad y sequedad, como los de los animales terrestres. En especial son los mejores de las Starnas, o perdizes, y los de las gallinas y gallos. Y este fue el parecer de Auicena en el segundo canon, en el capitulo alegado, a donde dixo. Mejores son los cerebros de las aves, especial de las montesinas, que los cerebros de todos los animales terrestres, y de los cerebros de los animales terrestres, o de quatro pies son los mejores. Primero del carnero, despues del cabrito, y despues del ternero. Lo mismo dixo Galeno en el
ter ce-

DELAS CARNES. 77

tercero de alimētis, cap. 20. Pues luego deuenſe eſcoger ſobre todos los ſeſos, o celebros de las aues, antes que de los animales quadrupedes. La otra condi- cion ſera, que ſi ſe comieren, empiece la comida en ellos, y que primero eſtē adereçados, o guiſados con poco vina- gre y pimienta, agengibre, yerua bue- na, o menta, como lo dixo Iſac, en las particulares, y como lo quiſo Galeno en el tercero de Alimentis, cap. 7. a dō de dixo. *Omne cerebrum cibus eſt pituiſior craſſi ſucci tarde permeans ſit præparatum cū in ſciſſiuis & calefacientibus. &c.*

*Gal. 3.
de ali-
men. c.
20.*

*Gal. en.
3. de ali-
mē. c. 7*

CAPITULO

36. del mantenimiento del coraçō.

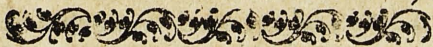
AVNQUE el coraçō es el mas no- bilisſimo miēbro del animal fuen- te, e origē del calor natural, y de la vir- tud vital, empero deſpues del animal muerto ſe cōputa por via de alimento

K 5 en

LIBRO PRIMERO

entre las mas viles partes del cuerpo, como lo dixo el Conciliador en la diferencia. 24. A donde dixo. Que el coraçon del animal muerto, era frio y seco, contraria complexion de la que tenia quando era viuo, alomenos en quãto a la frialdad. Pues como dixo Gale- no en el quinto de Locis affectis. Es el principio del calor, y por ende es mas caliẽte que todos los miembros. Pues luego, como por via de alimento sea frio y seco de sustancia y cõtestura fuer- te y fibrosa, es duro de digestion, tardo de penetracion, y que engendra melan- cholia. Empero si se empieça a digerir da mucho putrimẽto, aunq̃ no bueno, ni loable, el qual fue parecer del Gale- no en el. 3. de alimentis, cap. 12. Empe- ro, para q̃ no haga daño deuese comer con cominos, axedrea, y pimienta, co- mo lo quiso Haliabbas en el quinto de su Theorica, cap. 22. y tambien que sea de animal jouden, y no viejo.

Cap.



CAPITULO

37. De los pulmones y su nutri-
mento.

LOS pulmones fueron criados pa-
 ra dar ayre al coraçon porque no
 se ahogue con el demasado calor, son
 frios y humidos. Acerca de su nutri-
 mento y digestion, ay entre los Physi-
 cos dificultad, porque vnos dizen que
 son de dificil digestion, y poco nutri-
 mento, otros que son de facil dige-
 stion. Isaac en las particulares dixo. que
 eran de facil digestion, y que se deteniã *Isaac*
 poco en el estomago por su ligereza y *in diet.*
 raridad de sustancia, y por ende engen *parti.*
 dran vn succo conueniente al humor
 flematico, y tambien Auicena en el se *Auic.*
 gundo canon, capitulo. 573. Dixo, que *2. cano*
 su digestion es facil, pero que tienen *a. man.*
 virtud de restringir el vientre. Empe-
 ro Rasis en el tercero ad Almanso-
 rem

LIBRO PRIMERO

Rasis rem dixo , *pulmo tarde digeritur & parum*
ad Al- nutrit & est frigidus. Quiere dezir. El
m. in so. pulmon tarde se digiere, y poco mátie-
3.c. ne, y es frio. Para concordancia de lo
qual se deue considerar, que quando se
dize, que los pulmones son difficiles, o
faciles de digestion, o esto se dize abso-
lutamente, o respectiue y en compara-
cion Si absolutamēte, son duros y dif-
ficiles de digestion, como lo dixo *Rasis*
en los lugares allegados. La razon, co-
mo lo dixo *Paulo Aegineta* , porque
aunque de su substancia por ser rara y
ligera , auian de ser de facil digestion,
empero porque siempre por su leue-
dad nadan sobre el esto mago, de fuer-
te que el estomago no los puede abra-
çar, por esso son de tarda y difficil dige-
stion, pero respectiue y en comparació
del higado , y baço, son faciles de dige-
stion , y ansi se han de entender *Isac* , y
Auicena, en los lugares allegados , del
qual parescer fue *Galeno* en el tercero
de ali-

DELAS CARNES. 79

de Alimentis, cap. II. El pulmon es de mas facil digestion, que el higado y baco, y tanto es de mas facil digestiõ que ellos, quanto es mas raro. Y lo mismo dixo Rasis en el. 22. del Continente cap. 344. adonde dixo. El pulmõ es de mas facil digestion que el higado, y el baco, por la raridad de su substancia: pero es de menor nutrimento y flematico, por lo qual se deuen dexar de comer los pulmones, e ya que se coman deuen ser de animales nuevos y no viejos, y que sean semejantes a nuestra cõplexiõ en su templança, como seran los pulmones de cabritos gordos, terneras y sus semejantes.

•• CAPITULO ••

38. De los intestinos, o tripas, y del quajar, o vientre, en quanto alimento.

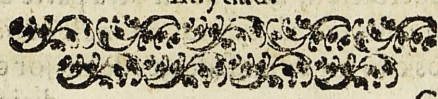
COMO dixo Rasis en el. 23. de su continente cap 671. El vientre, los in-

LIBRO PRIMERO

Gal. li
bro de
Euch. intestinos, que llaman tripas, la ma-
triz de los animales quadrupedes, son
mas firmes y mas solidas que la car-
ne, y por esto son difficiles de digestiõ,
y aunque se digieran perfectamente se
engendra dellos vna sangre no pura y
sin bondad, mas antes se engendra vn
humor de vehemente frio, el qual pa-
ra se auer de alterar, requiere luengo
tiempo, empero los vientres, o quaja-
res de los animales de leche quando
se crian son loables por su humedad y
facil digestiõ. Lo mismo dixo Galeno
en el libro de *Euchimia, & cacochimia, par-
tes sunt ad coquendum difficiles intestina, ven-
ter, vterus.* Empero los vientres de las
aues son mas loables en respecto de los
animales pedestres, porque aunque seã
difficiles de digestiõ, empero dan mu-
cho y loable nutrimento, como lo di-
xo Isaac en las particulares. Adonde
tambien dixo, que de las aues es mejor
el vientre del ansaron, y mas loable,
por

por la copia de su humedad, y despues el vientre del pollo. Y tambien Auicenna en el segundo canon capitulo. 237. Los vientres de las aues quando se digieren, son de mejor nutrimento que los de los animales, especialmente de las gallinas, y ansarones. Empero deue se notar que las tripas y matriz son siẽpre malas en qualquier animal, especial en el pedestre, pues luego el vientre, la marriz, las tripas, y entrañas son vituperables, como claramente se vee en los lugares acotados, engendran gruessa carne, son dificultosas de digestion, defabridas, engendran mal humor, porque estan juntamente con las hezès y estiercol, y porque estan leñosos de los poros del cuero por los quales no pueden expellerse su superfluidad.

*Auic.
can. 2.
c. 237*



LIBRO PRIMERO



CAPITULO

36. de la naturaleza del higado, y baco, en quato a su nutrimento.

SEGVN Auicena en la primera del primero. doct. 3. cap. 2. el higado es a manera de sangre quajada, o congelada, por lo qual es el mas grueso y duro de digestiõ de todos los miembros, empero despues de digerido haze loable sangre, y de mas nutrimento que la carne magra, empero el higado de los animales chicos de leche es mejor y mucho mas si es de gallina ceuada con harina conficionada con leche y higos, el qual parecer es del Galeno en el libro de Alimentis. 3 cap. 11 a donde dize, que todo higado de animales, es de grueso como indigestible de tarda penerracion, aunque en otra parte dixo, q los higados de los animales criados con higos passados, es de mejor condition

*Gal. 3.
dealim.
cap. 11.*

diciõ, y mas loable que todos los lugares, y Haliabbas dixo en el quinto de su Theorica, cap. 22. El higado es de calie te y humida complexion, riene sabroso gusto, es empero de cumo grueso, detiene la digestiõ, y si se digiere, da mucho nutrimento al cuerpo, y la sangre que se engendra del es loable. Empero el mas loable y deleytoso higado, es el del ansaron criado a leche y massa, despues el de la gallina engordada, y despues el del puerco, de la manera que lo dixo Rasis en el continente lib. 25. capitulo. 663.

*Halia.
s.theo.
c. 22.*

*Rasis.
lib. 25.
contin.
c. 663.*



❧ CAPITULO ❧

40. del baço y su naturaleza para lo comer.

EL baço, como lo dize Galeno en el nono de composicione ad locos, es receptaculo de melâcholia, y que atrae

L las

LIBRO PRIMERO.

las hezes de la sangre, por lo qual es miembro melancholico y duro de digestiõ, engendra humor negro y tardo de penetrar por las venas. Empero el bazo del puerco es el mejor de todos por la raridad y delicadez de su sustancia. Y Auicena en el. 2. canon, cap. 621. dixo, el bazo mejor de los bazos es el del puerco, y con todo esto es de mal nutrimento. Y Aliabbas en el. 5. de su Theorica, cap. 22. dixo, la sangre que se haze del bazo, es mala, y declina a cole ra negra, po si se toma el bazo del puerco no es tan dañoso, y los bazos de los animales magros son peores que los de los pingues y gordos. Porende conuie ne que el que los comiere los mezcle con gordura y los cueza bien. Todo lo qual es tomado del Galeno, especialmẽ te del libro de Euchimia y cacochimia cap. 3. adõde dize, el bazo es suficiente mente melancholico y de mal humor empero en los puercos no es tã malo.

Capi.

Auic.

2. canõ.

c. 621.

Aliab.

5. theo.

cap. 22.

Galen.

de euch

cap. 3.



CAPITULO

41. Delas turmas de los animales y las vbres y riñones.

LAS turmas de los animales, segun he leydo, son de carne glandulosa blanca, que engendran esperma, son calientes y humidas, son duras de digestion, de mal mantenimiēto, aunq̄ vna vez digeridas, son de mucho mantenimiento, excepto las turmas de los gallos, que son de muy loable mantenimiento, y las de los puercos son tanto mejores que las de los otros animales quanto sus carnes son mejores. Esto dixo Galeno en el tercero de alimentis, y Auicena en el. 2. canõ. cap. 723. y Auerroes en la. 2. parte de los canticos. Commēto III. a donde dixo, que tanta sangre engendrã los cõpañones de los gallos quanto peso tienen. Y la vbre, o teta, es vn miembro, o instrumento de

*Gal. 3.
de ali.
Auic.
2. canõ.
c. 723.
Auer.
p. 2. c. a.
cõmen.*

L 2 engen- 111.

LIBRO PRIMERO.

engendrar leche que se compone de
nietuos, venas, arterias, carne blanca,
sensible, para que la sangre que por las
venas va alli coziendose mas, se pare
blanca y buelua en leche. Sus carnes se
gun leo, de su propria complexion son
frias y secas, por la muchedumbre de
nietuos. Empero accidentalmente son
humidas por la leche que se engendra
en ellas, en especial seran tales quando
estan las teras, o vbres, con leche, son
difficultosas de digerir, empero engen-
dran buen nutrimēto, y mucho, y mas
digestibles seran quando tienen leche,
y de mas facil descenso y distribucion.

Rasis. Y ansi lo dixo Rasis en el. 22. del conti-
contin. nente, cap. 480. La tera es fria y seca,
22. ca. porq̄ es muy neruiosa, y si en ella vuie
480. re leche, sera presta de digerir, y de loa-
ble sustancia por su templada comple-
xion. Deuse comer con especias, porq̄
Gal. 3. no se tarde en el estomago. Lo mismo
de ali. dixo Galeno antes que todos, en el ter-
cero

cero de alimentis. Lo mismo Auicena en el segundo canon, cap. 46. Las tetas tienen buen nutrimento, y si tienen leche, grueso. Empero Ioan Vrsino poeta, y medico singular, affirmo que las vbres con leche, especial las de la puerca, son deleytosas al gusto, y que mantienen el cuerpo de vn mantenimieto subtil y gustoso. E porende dixo en sus elegias.

Auic.
2. canõ
c. 146.

Lactea delectant sed aquosis vbera succis

Corpus alunt, Romæ gloria prima suis.

En lo qual se engaño, porq̃ como sean de carne glandulosa y neruiosa, no pueden dar mantenimiento aguoso, sino solido, y mucho mas si tienen leche.

Los riñones fueron criados para limpiar el suero, o aguanosidad de la sãgre, son calientes y secos, y mas son secos, son miembros carnosos y duros, como lo dixo Auicena en el tercero canõ capit. 18. y en el capit. 580. adonde dixo.

Que por esso son de poco alimeto, por

Auic.
3. canõ
c. 18. et
que c. 580.

LIBRO PRIMERO.

que declinan a sequedad, y dixo q̄ eran de horrible sabor, de dura digestion, de tardo tránsito. Empero que los mas loables son los del cabrito de leche. La causa de su malicia principal es, porque se mantienen de la gordura que viene con la orina, fuera que de su sustancia son duros y gruessos, y por esto dixo Haliabbas, que erā mal cibo, por la qualidad de la orina.

29 CAPITULO 29

42. de los ojos y narizes, y garguero, y de las de más carnes ternillosas, y de la lēgua en quāto cumplē por via de nutrimento.

LOS ojos se componen de diuersas sustancias, como de la anatomia se parece, porque se componen de pelliculas, o tunicas, y de musculos, y de humores y de gordura, y por ende como dize Isaac en sus dietas particulares, tienen

nen diuerſas cõplexiones y ſuſtancias, *1ſa. die.*
 porque por parte de ſus humores ſon *par.*
 de naturaleza de agua, por parte de ſu
 ſuſtancia grueſſa y vntuoſa ſon calien-
 tes y húmidos, por parte de ſus tunicas
 ſon frios y ſecos, y por eſſo dixo, que
 aunque es verdad, que por parte de ſu
 carne muſculofa ſean faciles de dige-
 ſtion. Empero por parte de ſu gõrdura
 tienen viſcoſidad y peſadũbre, e indige-
 ſtion, y por eſſo no ſe deuen comer ſi-
 no guiſados y preparados con vina-
 gre, ſal, perexil, pimienta, agengibre, o
 con coſas ſemejantes. Lo qual ſintio
 el Galeno en el libro de euchimia y ca-
 cochimia, a donde dixo. *Oculos pauci*
quidem edunt, conſtituuntur enim ex diuer-
ſis ſubſtantũis. Quifo dezir, pocos ſon los *Gal.*
 que comen ojos, porque ſe componen *libr. de*
 de diuerſas ſuſtancias. Empero en con- *euchi.*
 cluſion dezimos de las narizes y anſi
 miſmo del garguero, y orejas y otras
 coſas ternilloſas, que porque ſe com-

LIBRO PRIMERO

ponen de ternillas, que son cierta sustancia fria y seca compuesta de nervios y cuero, son difficiles de digestion, y engendran vn humor seco y malo, y que difficultosamente se despide del estomago, especialmēte, si los tales miembros ternillosos son de animales secos, como de cabras y vacas, porq̄ se engēdra vn humor seco, gruesso y viscoso sin gordura, qual se engēdra de pies y manos. Otra cosa seria si fuesen las tales partes ternillosas de animales de leche y juvenes, porque serian de mas loable mantenimiento, empero deuianse comer con especias y cosas aromaticas, como lo dixo Mesue, hablando de la nariz. La causa es, porque aunque parece que por razon de su sequedad, no se auian de comer con especias aromaticas, empero por razon de su xugo gruesso, y viscoso, y de malina naturaleza, deuenirse comer con ellas, porque su sustancia se subtiliza, y su malicia se

cor-

corrige, y así lo quiso Rasis por auto-
 ridad del Mesue, en el. 21. de su continē. *Rasis.*
 cap. 60. y. 61. Esto dixo Isac en sus par- *lib. com*
 ticulares, y Galeno en el lugar allegado. *tin. c.*
 Del cuero de uemos dezir, que como *61. ee*
 sea vna sustacia entretexida de nervios *62.*
 y carne, que cubre todo el cuerpo y le
 ampara y seco de gruesa sustancia, ter-
 rena y dura, y por ende da mal nutri-
 mento, como lo dixo Auicena. 2. canō.
 cap. 552. a donde dixo. Que el cuero de
 los animalitos de leche, es mejor por ra-
 zon que son humidos, empero que su
 nutrimento es poco y viscoso, semejan-
 te al nutrimento de los pies. En fin co-
 mo dixo Rasis mas claramente en el. 3.
 de Almanfo. cap. 11. El cuero causa san-
 gre fria de mucha viscosidad, y haze
 opilacion, y por esso dixo Isac en el lu-
 gar alegado, q̄ el cuero y narizes y ore-
 jas, y toda sustancia de ternilla, se deuia
 preparar con vinagre, sal, mostaza, alca-
 rauea, pimienta, agengibre, por la razón

L 5 dicha,

LIBRO PRIMERO

dicha, empero deuenfe guardar de comer estos miēbros, los q̄ fuerē flematicos, melācholicos y gēte gruessa, y por ende dixo Ioā Vrsino medico y poeta.

*Delectent quamuis vdos damnamus o cellos
Damnamus nervos auriculasque simul.*

De la lengua deuenos dezir, que es vn miembro de carne espongiōsa, y laxa, en el qual penetran venas y neruios, y finalmente es vna carne musculōsa llena de humor aguoso y correntio, de la qual dixo Paulo Aegineta, que era blāda, y de poco nutrimento, y por esso se deue comer con mostaza, como lo dixo Rasis en el veynte y tres de su cōti. capitulo. 696. Empero dixeron Haliabbas, e Isac, que era vn mantenimiēto blando, medio entre el gruesso y sutil, el qual por razon de su humedad aguosa y muy humida es carnelaxa y sin sangre, e por ende se deue comer cō açafran, agengibre, oregano, anſi lo quiso

Rasis

23. cōt.

c. 696.

Haliab.

theo. c.

22.

I. Vrsi.

Vrsino poeta, pues dixo.

Lin-

Lingua licet mollis licet et sit sanguinis expers.

Nolo tamen mensis hanc procul esse meis.

Imo placet sed iunge crocos & zinziber acre.

A donde dixo: La lengua aunq̄ sea mollicie, y sea de poca sangre, no quiero este fuera de mi mesa, pero aderecese con açafrañ y agengibre, y pimienta y otras especias.



❧ CAPITULO ❧

43. de la naturaleza de los pies, y cola de los animales en quanto alimento.

A Vicena en el segūdo canō, cap. 555. dixo q̄ los pies engēdrāvn humor viscoso y no grueso, pero es loable y d̄ pocas superfluydades, buenos de digerir, y la señal es, que quando se cuezen presto se hinchan, y presto se dissueluē y reblandescen, pero su mantenimiēto es poco, engendran sangre fria y liuiana, y muy mas que la carne, los pies
delan

LIBRO PRIMERO

delanteros, son mas loables que los tra-
feros por estar junto al coraçõ, el qual
con su calor les consume mas sus su-
perfluydades dan como digo alimen-
to viscoso y no gruesso, por lo qual pre-
sto deciẽde del estomago por su visco-
sidad. Esto dixo Haliabas enel quinto
de su Theorica, cap. 22. Deuense esco-
ger de animales mejores, como de car-
neros, de puercos, terneros, cabritos,
deuense preparar con vinagre poco, y
açafrañ, porque se consume su visco-
sidad, y comerse en la primera mesa.
De la cola dixo Rasis, que es de mas so-
lido y firme mantenimiento que el viẽ-
tre y tripas, y por esso es de mas diffi-
cil digestion, y de poco nutrimento, pe-
ro por su mouimiento, es de poca su-
perfluydad. E por esso dixeron los mo-
dernos, que era de conuenible mante-
nimiento, por su continuo mouimien-
to. Empero ser de conuenible mante-
nimiento, no lo conceden muchos de
los

Halia.

s. theo.

cap. 22

Rasis

23. cõ.

c. 661.

Rasis.

22. cõ.

c. 327

DELAS CARNES. 87

los physicos , especialmente Isaac , que *Isaac*
 dixo , no solamente la cola es indige- *pa. die.*
 stible , poco sabrosa , pero y todos los
 miembros que estan junto a ella por
 dos razones. La primera, porque estan
 distantes del coraçon. La segunda, por
 que esta juto a las vias de las superfluy
 dades de camara y orina, de donde ad-
 quiere vna mala qualidad. Y ansi dixo
 Rasis enel tercero ad Almanforé, cap. *Rasis. 3*
 II. La cola es calida, dañia el estomago, *adalm.*
 engendra hastio y colera roxa. Y Gale *cap. 11.*
 no enel libro de euchia & cacochi-
 mia, conto a la cola entre los miēbros
 de mal xugo, y de difficil digestion, de *Galen.*
 mas que dixeron los philosophos , que *lib. de*
 las carnes pilosas no carezcan de venco- *euchi.*
 no, como son las cabeças y colas.



20. CAPITULO 21

43. dela naturaleza de la prin-
 gre y sangre.

Dixo

LIBRO PRIMERO

DIJO Galeno en el tercero de los alimentos capitulo diez y siete. Toda sangre se digere cō dificultad, especialmēte si es gruesa y melancholica, qual es la de los bueyes. Empero la sangre de los animales mōteses, es de mas subtil sustācia, y mas loable, porque no comen mantenimiento mucho, y exercitanse de continuo y respiran en ayre sutil y delgado. Por las contrarias razones es mala la sangre de los animales domésticos, porq̄ comē cosas gruesas en abundancia, de dōde se les atapa los poros y vias, y por ende se engendran en ellos muchas cosas podridas y superfluas, y porq̄ se exercitā poco, y porque

Galen. respiran en poco ayre y grueso, y en el libro de libro de attenuante victu, cap. 8. todo atte. vi. vso y costūbre de comer sangre se due

Rasis euitar y mas en las dietas subtiles, y an 22. del si dixo *Rasis*. Toda sangre es de difficil cont. c. digestion, especial la que es gruesa q̄ 308. ex declina a colera negra a manera de sangre paulo.

gre

gre de Toro, y por esso se deue huyr, aunque muchos hazen morcillas de sangre de puerco, mezclando con ella leche y gordura con simiente de hinojo para en tiempo de inuerno, no sabiendo quanto daño y mal se figura de la tal comida, y por esso la deuen euitar todos los hombres, en especial los holgados y ociosos, y que no trabajã ni se exercitã. Dela pringue ðuemos dezir cõ Serapiõ por autoridad ð Gale no, q̄ si la pringue fuere ð animal humido, se engẽdra gordura, o enxũdia, como en el puerco. Empero si fuere en animal seco; como en bucy, o cabra se engendra sebo, y esto es lo que dixo Haliabbas en el quinto de su Theorica, capitulo veynte y dos. La complexiõ dela pringue, que es la enxundia, es calida y humeda, empo el sebo es mas caliẽte, menos humido q̄la pringue, o enxũdia, mas así la pringue como el sebo son flema y humedad superflua, relaxã
el esto

*Serapius**Halia.
5.theo.
c.22.*

LIBRO PRIMERO

el estomago, presto se alteran, dan poco mantenimiento, engendran sangre ruyn, y no lo able, causanse d̄la frialdad delas mēbranas, o paniculos. Por q̄ antes q̄ la gordura se cōgele de la tal frialdad es como azeyte, y por ende, como por la frialdad se congela y quaja, ansi, por el calor se derrite, y resuelue, por lo qual cerca de los miembros calidos no se haze pringue ni sebo, como junto al coraçō, al higado, a la hiel, por lo qual se sigue, que ansi la pringue, como el sebo, es caliente, y humida, aunque el sebo es mas caliente que la pringue, o enxundia. Por lo qual dixo Isac, que toda la pringue, o sebo de su propiedad es malo al estomago, y dañoso a la digestion. Lo primero, porque por su leuedad nada en el estomago. Lo segundo, porque quando se junta con otro manjar, el tal manjar quando se digiere, relaxa las hebras del estomago, hazele lubrico, y correntio, por lo qual debilita
a la

DE LAS CARNES. 89

a la virtud contentiua, y fortifica a la
expulsiua, y mas en los estomagos frios
porque en los calidos las cosas vntuo-
sas se conuerten en fumosidades, y co-
lera, porque el calor del estomago se
enciende mas con la pringue y vnto,
ansi como el fuego exterior, y por esso
fue pareacer de Isac. La pringue, agora
sea carnosa, agora sea sin carne, es de *Isac. p.*
poco y mal alimento, engendra opila- *diet.*
ciones, y ayuda a acrecetar los humo-
res flematicos. Lo mismo dixo Auice-
na en el segundo canõ, cap. 146. La prin- *Auic.*
gue y sebo son de mal nutrimeto, y po- *2. canõ*
co, leuata el cibo, y sino fuere en poca *p. 156.*
cantidad, no son conuenibles. Final-
mente, como el mismo lo dize, todas
las cosas vntuosas derriban el appeti-
to, y le debilitan, porque le relaxan, y
por ende corrompe los orificios delas
venas, por lo qual no se deuen vsar co-
sas de pringue, y mucho menos de se-
bo, sino es por via de hazer angũ guisa
do en poca quãtidad. M Cap.

LIBRO PRIMERO.

CAPITULO

44. de la complexion de los hueuos.

LO que es simiente en los animales pedestres, es hueuo en las aues, por que ansi como la simiente se haze de lo superfluo del alimento de la postrera digestiõ de los miembros. Ansi ni mas ni menos los hueuos se hazen en las aues de lo superfluo de la vltima digestion de los miembros. Son los hueuos comunmente reputados a par de los physicos por templados y semejantes a la complexion y temperatura humana. Empero esto se deue de entēder de sus guiemas, porque son caliētes y humiditas templadamēte, y no en excessõ, y por esso son muy faciles de digestion y engendran mucho nutrimento loable y sangre buena, y son de facil penetracion. Empero la clara es fria y humida

DE LOS HVEVOS. 90

da con parte terrestre, y por ende es de
 difficil digestion, mantiene poco, y no
 engendra sangre loable, son los huevos
 mejores los de la perdiz, y de la gallina
 porque son de muy mas facil digestiõ
 y penetracion, y de presta conuersion
 en loable sangre, que ningunos d̄ mas,
 fuera de esto engendran mucha esper-
 ma, y son prouocatiuos de coyto, co-
 mo lo dixo Auicena en el segundo ca-
 non, y Rasis en el tercero de Almanfo.
 capitulo, 14. y Galeno en el quarto de
 simplicium medica. faculta. Adonde di-
 xo, que la clara del huevo se compone
 de substancia de ayre, y de tierra, y de
 agua, como el olio. Empero que tie-
 ne mas de substancia de tierra, que
 el olio, y por ende que tiene terrestri-
 dad y grosseza, y viscosidad, es diffi-
 cil de digestion. Y por esso dixo en
 otra parte, que las yemas de los hue-
 uos se deuen dar a los flacos, por-
 que su clara es difficil de digestion.

Auic.

2. canõ.

c. 5.

Ga. 4.

de simplici.

LIBRO PRIMERO

Y dizeſe, que por eſperiençia eſta comprobado que el huego mezclado con poluos de encienſo, quita la lagrima del ojo, anſi lo dixo Ioan Vrsino en ſu proſopopeya.

*Lippe meis ouis mannam cum polline thuris
Adde nec ex oculis difluet unda tuis.*



❁ CAPITULO ❁

45. Quales ſon los mejores hueuos.

DOS condiciones requiſitas han de tener los hueuos para ſer buenos, y de buen mantenimiento, y faciles de digeſtion. La primera, que ſean de aues eſcogidas y loables, de edad florida, grueſſas, que ſe ayuntan con machos. Por ende los hueuos de perdizes, y de gallinas nueuas gordas que ſe ayuntan con gallos, ſon los mejores. Los demas hueuos de las otras aues, no ſon loables,
por



DE LOS HUEVOS 21

por la mayor parte, porque los huevos de la Auestruz, o del ganso, son de mal nutrimento, y de graue olor, de difficil digestion. Empero despues de las perdizes y gallinas, son mejores los de los anades, luego los de los ansares, peores los de la Auestruz, y mucho peores los del pauon, son demasiadamēte calidos los de los paxaros. Lo qual dixo Gale- *Gal. 3.*
no en el. 3. de alimentis, cap. 21. Los me- *de ali.*
jores huevos son los de las gallinas y faysanes, los peores los de los ansarones y auestruzes, ni mas ni menos los huevos de las gallinas viejas, o perdizes viejas, porque son graues y pesados y de poca humedad. La segunda condicion, que sean reziētes, porque los tales huevos son de mas abundante calor. Lo qual se parece por su acceptable olor y sabor, por lo qual dan buen nutrimento y confortā el calor natural. Los huevos viejos son muy malos y engendrā vna sangre corruptible, porq̄ su calor

*Gal. 3.
de ali.*

natural se disminuyo y rescibieron vn calor natural del ayre exterior, por ende engendran vnos humores muy faciles a corromperse. Y quanto mas viejos, tanto mas peores. Lo qual dixo el Galeno en el tercero de Alimētis, cap. 21. Los hueuos muy buenos son los muy rezientes, empero muy malinos los viejos, y los q̄ fueron medios quāto mas se allegaran a los extremos, tanto mas ternāde malicia, o bōdad. Pues luego concluygamos, que los hueuos de las gallinas rezientes son los mejores, y que los de las otras aues son malos, y aunque los de los anadones, y ansarones tengan alguna bondad, son duros y graues de digerir, y peores los de la auestruz, porq̄ son mas duros, d̄ mal nutrimento, y de mal olor. E muy mas peores que todos los de las aues son los del pauō, por el horrible olor de su carne, y por ende son indigestibles y diferentes de la complexion humana.

Cap.


 CAPITULO 

46. Como se deuan cozer los huevos para que sean conuenibles a la salud.

LOS huevos son templados en calor y humedad, y mas conuenibles a la humana cõplexiõ. Los quales, como se puedã preparar e dos maneras, en agua al fuego, o immediatamẽte sobre el fuego, y desta manera, o encima de las brasas, o en el rescoldo. Item quando se preparan, o se q̃dan medio crudos, no mas que escalentados a la lũbre, o muy assados, o cozidos, hasta q̃ se paren duros, o ni muy duros ni muy blãdos, sino medianamente assados, o cozidos, q̃ se dizẽ huevos forbiles, o tremulos. Quanto alo primero dezimos, q̃ los huevos cozidos en agua son los mejores, porq̃ en la agua se conserua su humedad, y se

LIBRO PRIMERO

hazen mas faciles de digestion , y pierden en la agua el graue olor , si alguno tienen, y como los que se cuezē se pueden cozer cō caxcara, o sin ella, los huevos que se cozierē sin caxcara son mas loables, porque se exhala su vapor y humo, y se penetrā de la agua, por lo qual adquieren vna humedad suaue, y su sustācia se adelgaza y attenua mas, y por ende se hazen mas faciles de digestion, y engendran mas loable sangre. Los q̄ se cuezen con caxcara son peores, porq̄ la caxcara detiene sus fumosidades, y los haze ser mas gruesos y que engendran ventosidad y aggrauan el estomago , como bien lo dixo Isac en sus vniuersales, cap. 17. Empero los huevos afados son mas gruesos que los cozidos, y de mas dura digestion , porque en el fuego adquieren calor y sequedad , y por ende su humedad natural se consume, especial si se assan debaxo de rescoldo, o ceniza feruiente. Porque como cubiertos

*Isac. 5.
do. cap.
17.*

biertos no se exhale, ni su olor graue
 falga a fuera, bueluenfe peores. Pero si
 se affan sobre braffas, exhalafe su olor
 malo, y fale su vapor y humo, y anfi son
 mejores que cubiertos y de mejor mǎ-
 tenimiento. Empero los huevos medio
 crudos, o poquito affados, o cozidos, no
 son de defechar, y dan mucho nutrimē-
 to, como lo dixo Serapiō, el huevo me-
 dio crudo da mucho manranimiento,
 y mas q̄ cozido de otra manera. Y anfi
 dixo Rasis. Los huevos blǎdos son pre-
 stos para descender, y son conuenibles
 a los que les faliō mucha sangre, y a los
 que se les disminuyeron las fuerças, em-
 pero los huevos que se cuezen, o affan
 hasta que se paran duros son difficiles
 de digestion y defecan, detienense mu-
 cho en el estomago, aggrauan el vien-
 y tripas, son de mucho mantenimien-
 to, aunque no bueno, son vĕtosos. Esto
 dixo Galeno en el tercero de alimētis,
 capit. 21. y en el libro de bono, & malo

LIBRO PRIMERO

fucco, cap. 3. E Isac en las vniuersales.
Empero los hueuos tremulos que son
medios, entre los duros y los blandos,
conuiene a saber, que no estan duros, si
no quajados son d̄ muy buen nutrimē
to, faciles de digerir y de penetrat por
las venas, pero no dan tanto nutri-
mento como los duros, son muy medi-
cinales, para la aspereza del pecho y de
la caña del pulmō, como lo dixo el Ga-
leno en el libro de euchimia & cacochi-
mia, y en el. 3. de alimentis. Pues q̄ dire-
mos d̄ los hueuos fritos cō azeyte, sino
q̄ son peores q̄ quātos ay aparejados de
otra manera, porque luego se conuier-
ten en colera y en humos nidorosos,
corrompen todos los de mas manja-
res que hallan en el estomago, aggra-
uan el vētriculo, y corrompense presto,
engendran enhaftio, dan gruesso y mal
mantenimiento, esto dixo Galeno de-
llos en el tercero de alimentis, e Isac en

Galen.
ibi.

Isac.
doct. 5. la doctrina. 5. cap. 17.

cap. 17

Cap.

CAPITULO

47. De la leche.

LA leche segun que he leydo, no es otra cosa sino sangre segunda vez digerida y conuertida en humor bláco en las tetas, es semejante en su complexion templada a la complexion de los cuerpos humanos. Y por ende es para ellos vn conuenible y loable nutrimento. Empero, porque los modernos, vsando della mal, y de las cosas que della se hazen, como de queso, naçulas, quajada natas, sean hallado mal, y con muchos achaques y enfermedades, por esso la han condenado por mal mantenimiento, la qual opinion se deue tener por falsa y erronea, porque como sea nutrimento ordenado de la naturaleza para mantener: es de necesidad bueno y loable, el q̄l haze sangre en abūdācia y aumenta el cerebro y es muy propinquo para se conuertir en sangre, como lo dixo

Auicena

LIBRO PRIMERO.

Auicena en el segundo canō, cap. 449.

Adonde aduerte, que aunque la leche sea sangre otra vez cozida, empero en la segunda decoction, o digestiō, no adquiere mas calor, mas antes frialdad

Conci. por la carne glandulosa, fria, y humida
di. 147 de las tetas. Y por esso dixo el Concilia

dor en la differēcia. 147. *Et si lac sit sanguis secundo coctus secunda coctio ei non caliditatem sed potius infert frigiditatem propter mamillarum carnem glandulosam, frigidam &*

humidam. De donde se saca, que la leche adquiere en las tetas frialdad. Y ansi como el espiritu animal se digiere dos vezes, la vna en el coraçon, la otra en el cerebro, ansi la leche se digiere, o cueze dos vezes, vna vez en el higado, y otra vez en las tetas, por lo qual la leche fue y es juzgada por fria y humida, y no

Ga. 4. por caliente, como lo penso Isac. Y desde *sup.* ste parecer fue el Galeno en el. 4. de *Halia.* simplicium facultatibus, cap. 16. y *Ha. 5. tho.* liabbas en el 5. de su Theorica, cap. 26.

c. 26.

y Ra

y Rasis ad *Almansorem* en el cap. 15. A donde dixo. La leche rezien ordeñada, es cercana a temperamēto, aunque se allegue y decline a frialdad y humedad, porq̄ se da a los p̄tvsicos, a las toses secas, al ardor dela orina, y tiene maravillosa operacion para los tales accidentes. Las quales propiedades no tuuiera sino fuera fria y humida. Y tambien lo dixo Serapion en el capitulo de *prouocantibus lac*. Lo qual se prueua tambien ansi, porque la leche tiene tres sustancias, vna mantecosa, que es la nata, otra caseosa, o de queso, otra sustancia de suero. La sustancia pingue de nata, es templada en complexion de las quatro qualidades, la sustancia de queso es gruesa y fria, la del suero es fria y humida, porq̄ es la agua del queso, por lo qual cōmo sea fria por dos partes, resta que la leche es fria y humida. Empero. porque dixen que el suero era frio algunos physicos dixeron ser caliente,

de la

Rasis.
adalm.
lib. 3.
cap. 9.

LIBRO PRIMERO

Auic. de la qual opinion parece auer sido
2. cano Auicena en el segundo canon. 8. libro
lib. 8. capitulo de lacte, y Rasis tambien pa-
Rasis. resce que lo quiso en el continente, li-
cot. 20. bro veynte, Adonde dixo que no con-
12. uenia en las fiebres, pero en el 12. dixo
Auic. que era frio, Y el mismo Auicena in
18. ter. 18. titij capitulo de Apostemate renū,
e. de 1. dixo tambien, que el suero era frio. Em-
post. 1. e pero esta contradicion se suelta desta
 manera. Que el suero de suyo es frio,
 porque es agua del queso. Empero por
 razon del quajo es calido, porque la
 flor con que se quaja, la qual es del ca-
 maleon que se dize cardo ajongerero, que
 no tiene alcarchofas, es calida, y el sue-
 ro así sacado es calido. Otra cosa
 sera quando se quaja el queso
 con oximel, pues entonces
 el suero que sale del
 es frio.





CAPITULO

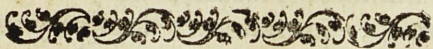
48. de la qualidad y quãtidad del
nutrimento que se haze de
la leche.

DE vno de tres animales deue ser la
leche excogida, de muger, de bor-
rica, qualquiera destas leches si se toma
en estomago y cuerpo limpio de ma-
los humores es loable, de muy buẽ nu-
trimẽto, y que fermosea el rostro y cue-
ro, dando buen color, y engorda por su
humidad, conuiene a los calientes y se-
cos de su complexion, y a los viejos, a
los ptyficos es muy conuenible, y ansi
dixo Galeno en el quinto de sanitate
tuenda, que la leche es solutiua de vien-
tre, da mucho alimento, y mantiene
bien, conuertese velozmente en san-
gre por ser en su substancia y com-
plexion muy cercana a ella, aumenta
el ce

LIBRO PRIMERO

Rafis. 3
adalm.
cap. 15.
Auic.
2. canõ.
c. 449

el cerebro y la esperma, como lo dixo Rafis en el tercero ad Almanforem, capitulo. 15 y Auicena en el segundo canon cap. 449. a donde dixo. La leche yguala y conforma los humores, conforta el cuerpo, y alimpiale. Finalmente, si el cuerpo esta limpio, y la leche se digiere, o cueze, da mucho mätenimiẽto, engendra loable sangre, augmẽta la carne, humedece loablemente el cuerpo, enternesce la carne, y haze hermoso el cuero.



❧ CAPITULO ❧

49. de las especies de la leche.

ENTRE las leches, la mas templada, y la mejor y mas semejante a la complexiõ humana, es la de la muger, despues della la de la borrica, y despues la de la cabra, y luego la de la oueja, y luego la de la vaca, y luego la de la puerca, y en general se deue tener esta regla, que

que aquella leche de qualquier animal para ser la mejor y mas escogida, deve tener estas cõdicioncs, el color muy blãco, claro, sin amarillez, sin rubor, sin liuor, buẽ olor, y suauẽ, que no sea graue ni ascherosa, ni huela a otra cosa, en sustãcia mediana, quiero dezir, que ni sea gruessa ni delgada, de suertẽ, q̃ si se echa vna gota sobre la vña, o vn espejo, se quẽde a continuada, y abaxo ancha, y arriba aguda, o apiñada. Su sabor que sea acceptable, sin sabor de sal ni vinagre ni amargor, sobre todo sea ygual en su corpulencia, y que si se echa sobre cosa tẽtã y solida, se quẽde alli fixa, y nose deve tõmar luego despues del parto, sino por lo menos despues de quarẽta dias, como lo dixo Haliabbas en el. 5. de su Theoricã, cap. 26. y deve de ser rezicõ ordeñada antes que se altere del calor, o frio exterior, porque es muy facil alterable, deve ser de animales gordos que se apacientan de buenas yeruas, y

*Halia.
5. theo.
cap. 25.*

LIBRO PRIMERO.

de edad florida: y que no aya mucho tiempo que ayan parido. Y ansi dixo Ifac, q̄ nadie deurie beuer leche de animal, del qual no sabe que yeruas pasce, porque si pasce yeruas menudas rezien nacidas, tiernas, mejor leche terna, si pasce yeruas secas estiticas, sera buena para confortar el estomago, y para camaras, como la leche de la cabra, porque pasce extremidades de ramos. Pero sera abominable leche la del animal que pasce yeruas purgatiuas venenosas, como lechitrezna, tartagos, toruisco. Hase tambien de considerar el tiempo, porque la leche del verano es mas templada, ansi por la templança del tiempo, como por la naturaleza de la leche. pues como esta jũto al parto sera menos superflua, porque por auer ya algunos dias que passo el parto, aurase consumido la humedad superflua que quedo del parto, y desecar sea, y quedara la humedad natural y sustancial. Empero la leche del otoño es gruesa, multi-

plicatiua de ventosidades, muy llena de sustancia de queso gruessa, que con dificultad se digiere, cercana a podrecerse. Empero la del principio del estio, es mediana entre gruessa y delgada, ni aguosa, o serosa, ni caseosa. La leche del inuierno es muy mala, es muy gruessa, seca por la distancia del parto. Por ende su humedad natural se consume como lo dixo Auicena en el segundo *Auic.* canon, capitulo. 449. Pues luego pa- *2. canõ* ra que la leche pueda ser del todo bue- *c. 449* na, deue tener en si estas condiciones. Empero la que no las tiene es mala y dañosa, porque si es gruessa, engendra piedra en los riñones, y no es buena para cholera, enciende el estomago, y renes, haze ardor de orina, y opilaciones en bazo y higado, a los que estan aparejados para ellas. Especialmente si es leche cercana al parto en la postrera parte del estio, o en el otoño, o inuierno, y si es la leche de animales,

LIBRO PRIMERO

cuya carne es fetida como de leona, o de perdra, o de animal, cuyo parto es largo mas q̄ el de la muger. E si la leche fuere azeda como vinagrosa tambiē es dañosa, sino fuere en los estomagos calidos y cholericos, pero en los de mas es mala. Porque como dize Auicena en el segundo canon en el capitulo alegado, es fria y seca, inobediente a la digestion, aggraua las enzias, daña el estomago. Finalmente engendra humores crudos. Lo mismo dixo Galeno en el tercero de alimētis, cap. 15. Y deuese tambien aduertir, que la leche de la qual hā sacado la nata que se dize leche desnatada, es fria en d̄masia, trae y acarrea muchos daños. Y tambien la leche que comunmente se vende, porque ha mucho que se ordeño es tambien dañosa, y engēdra piedras de riñones, y es gresca, difficil para digerir, y haze mas nutrimento, especial si el estomago esta ocupado. ¶ Esto suppuesto, voluamos al
 prin-

Gal. 3.
de ali.

principio diziendo. Que la leche dela muger es demas subtil substãcia, y mas propinqua a los cuerpos humanos, y mas templada y de mejor mätenimie to que ninguna otra leche. Y por esso *Serapî.* dixo *Serapîo.* que la leche de la muger *c. lechẽ.* es mas saludable, especialmente dela fa na y moça y no anciana, sino de edad juuenil y hermosa, tẽplada de comple xion. Al fin concluye q̄ es mas dulce y de mas nutrimento que toda leche. Esto mismo dixo Galeno enel septimo *Gal. 7* del methodo, en la cura de la sequedad *meiho.* del ventriculo. Tras la de la muger, es *Auc.* segũda en bondad la leche de la burra, *2. canõ* porque esta es la mejor de las demas, y ansi lo dixo Galeno en el lugar acota do. Y Auicena enel segundo canon, di ziẽdo. La leche delas burras es menos mantecosa y de menos nata, es de sustã cia subtil. La leche delas cabras es tem plada y moderada, entre gruessa y del gada. La dela vaca es muy mantecosa

LIBRO PRIMERO

Galien.
libr. ds
euchi.
y mas gorda. La dela oueja es grueffa
mucho. Y por esso dixo Galeno en el li
bro de bono & malo succo, en la leche
delas burras ay demasiado succo, y en
la de las camellas, en la de la oueja mu
cho de substancia de queso, y porende
es grueffa. En la de la vaca, mucho de
vntusidad y mantecosidad. Pero la le
che de las cabras, es moderada, entre
grueffa y delgada, y guarda medio cri
dad de substancia, y qualidades. Y ansi
para los sanos es muy conuenible y
mas que ninguna, excepto la dela mu
ger, aunque para los flacos y magros
que quieré engordar, mejor es la de la
Rasi. 2
ad. Al
manso. vaca, por ser tan mantecosa, como lo di
xo Almanf. en el tercero.

● C A P I T V L O ●

50. Delas obseruancias que deue
auer despues de comida la
leche, o las cosas de
leche.

Dixo

DIXO Auicena en el segundo canon, cap. 444. Conuiene que el q̄ come la leche, huelgue despues de la auer comido, por q̄ no se corrompa ni se azede, ni tampoco conuiene dormir sobre ella, ni que resciba otro májar. Primero que descienda la leche a las tripas, ni se deue beuer vino porque la altera, y la quaja, y la haze penetrar por las venas indigesta, como parece que lo sienten los physicos modernos, esto es quanto a lo primero. Quanto a lo segundo, que no es menos necessario que lo primero es, que despues que se aya tomado la leche se lauen los dientes, y las enzias cõ vino, o cõ aguamiel, o cõ otras cosas anfi semejantes que alimpiã, porque dixo el Galeno en el quinto de sanitate tuenda. *Noni autem quemdam cui ex lactis usu dentes omnes perierunt, id quod ea de causa contigit multis aliis.* Como si dixera. Conosci a vno, el qual se le perdieron los dientes por el mucho

Gal. 5.
de san.
tuend.

LIBRO PRIMERO

vfo de la leche , cosa q̄ a otros muchos
acaescio. La causa , como dixo Ifac en
sus particulares, es porque como engē-
dra en las enzias relaxaciō, y las empo-
dresce, porque relaxadas presto se em-
podrescen. Por ende necessario es , q̄ se
laue la boca cō aguamiel, o con vino, o
con oximiel. Lo qual mando tambien

Gal. 3. el Galeno en el tercero de alimentis. c.
de ali. 14. Porque lauando las enzias con estas
cosas, sale a fuera la viscosidad, o super-
fluydad que se quedo entre los dientes
la qual causa relaxacion y putrefacion.

Auic. Y por ende dixo Auicena en el lugar a-
ibidem. corado. La leche daña a los dientes, cor-
roelos y horadalos, y consumelos, y re-
laxa las enzias. Por ende lauese la boca
con vino, o oximiel. Y no solamente se
entiende esto de la leche , mas empero
y de las cosas que se conficionan della,
porque despues de comidas se apegan
a los dientes y se hazen vnas vescosida-
des y podredumbres fetidas que corrū
pen

pen, relaxan las enzias, dan mal olor a la boca. Cõuiene pues que se laue luego con alguna delas cosas que auemos dicho.



CAPITULO

SI. de los daños que se figuen del continuo esfrequentado vfo de la leche.

Aunque tomada la leche en conuenible cãtidad y no siempre, no pueda dañar en manera alguna, mas antes aprouechar, pues tomada desta manera, como lo dize Isac en el mismo lugar acotado, engendra loable sangre, hume desce el vientre, ayuda los pulmones y vexiga, engorda el cuerpo, clarifica el color, y haze otros muchos prouechos. Empero el continuo vfo della, en especial tomandose en mucha copia y abundancia, haze y causa muchos daños y peligros, y esto mas por parte de quien

LIBRO PRIMERO

lo toma que no por parte d'ella, por parte de quien lo toma, porque no tiene el estomago y venas limpias de superfluydades, ni de malos humores. Por lo qual allende que daña tanto a los dientes como auemos dicho, no es bueno para las entrañas, aunque la leche de cabras no sea tan dañosa, offende las tripas y humedescelas, y las relaxa. Por lo qual los que tienen el vientre, estomago, tripas, debiles y flacos, no vsen así della como los de mas hombres, ni tampoco vsen della los que tienen las venas angostas, y estrechas, especialmente si son viejos y frios, porque les causara opilaciones, así en bazo como en higado, como en las venas miseraycas: y por la misma razon causara piedra en los riñones, especial si la tal leche es gruessa, como lo dixo Haliabas en el 5.º d' su Theorica. c. 26. La leche en la qual ay cierta sustancia de quajar y congelar, es mala, porque la tal sustancia engen-

Haliabas
5.º theo.
c. 26.

engēdra opilaciones en bazo y higado,
y piedra en riñones y vexiga. Y mucho
mas obrara esto si se comiere mezcla-
da con otros manjares gruessos. Y tam-
biē como dixo Auicena en el lugar aco-
tado, es mala para los nervios y para
sus enfermedades, especial si fuerē frias
y flematicas. Haze tãbien escuridad en
los ojos, y aun muchas vezes calentu-
ras. Por lo qual, no conuiene acostum-
brar leche, ni tomarlo sino con estoma-
go vazio y limpio de malos humores,
y sea de alimañas sanas, y no mucha, ni
contino. Es cōuenible a los ya varones
de edad madura, y a los viejos de com-
plexiō caliēte y seca y no flematicos, ni
q̄ tengã el estomago lleno de malos hu-
mores cacochimico, sino limpio, me-
nos cōuiene a los mãcebos, porq̄ en ellos
se cōierte en colera, por el calor mor-
daz q̄ en ellos ay. Ni tãpoco a los flemat-
ticos y frios de estomago, porq̄ no es ba-
stante su calor a conuertir la leche en
sangre

LIBRO PRIMERO.

sangre conuenible, ni conuiene a los q̄
tienen los hijares hinchados de ventosi-
dad, o aparejados para ello, como lo di-

Gal. s. xo Galeno en el quinto de sanitate tuē-
de sani. do. Finalmēte, si la leche no se digiere
ruend. en el estomago se conuierte en vno de

dos, o en azedia, si el estomago es frio, o
en fumosinad y amargor, si fuere cali-
do. Lo qual acaesce quādo el estomago
esta frio por flema que ay en el, o quan-
do esta calido por cholera; porque si el

estomago fuesse calido de su comple-

Aui. 2 xion, entonces conuerniale. Por lo qual
canõ.c. no cõuiene sino en estomagos limpios

444. y vazios de malos humores. Esto sintio
Isac. di Auicena en el. 2. canon, cap. 444. Esto

vni. c. Isac en los vniuersales, cap. 17.

17.



CAPITULO

52. como se deua preparar
la leche.

Como

COMO del tomar la leche en des-
 moderada quãtidad y sin sazõ, o
 tiẽpo se figan muchos daños y nocu-
 mentos, porq̃ en general tomada desta
 manera aggraua la naturaleza, haze da-
 ño en estomago y cabeça, por esso con
 seguridad auemos de empeçar en po-
 co y paulatiuamente yr a mayor quan-
 tidad, segun que el estomago lo requie-
 ra. Y por esso cõuiene que la leche se to-
 me rezien ordeñada dela teta, porque
 assi es mas dulce, de mas nutrimento,
 mas liquido mas facil de se conuertir
 en sangre. La razon es, porq̃ la leche es
 muy facil de se alterar y se corromper
 por la delicadez de su substancia. Lo
 qual se parece por experiẽcia, pues tan
 presto se azeda. Porẽde si la tal leche no
 es assi, tomada sino despues de ordeña-
 da por notable espacio de tiẽpo, luego
 se quaja en el estomago, y se torna en
 substãcia de queso: por lo qual deuese
 echar en la tal leche vn poco de sal, y de
 miel: porq̃ assi no se quajara, especial-
 mẽte cõuetna a echarle si fuere gruesa

LIBRO PRIMERO

tomada d otra manera, luego se quaja
ra y hara pesadūbre en el estomago y
ahogamiento en la garganta, como lo
dixo Isac en las vniuersales, y Galeno
en el septimo del methodo, y en el libro
de bono, & malo succo. cap. 3. Y deuese
tomar en ayunas de mañana, y no se de
ue tomar otro manjar hasta que se aya
digerido y descendido a las tripas, no se
deue comer con cosas azedas ni con pe
ces, porque se engendrara lepra y otras
enfermedades.

❧ CAPITULO ❧

53. De la leche quajada y naçulas,
natas, naterones, requesones.

Todas las cosas hechas de leche son
dañosas, y mucho hierrā los nobles
y grādes en las comer, especialmēte co
miēdo las tales viādas a la postre de o
tros manjares, no sabiendo que co
miendo las así corrompen y alteran
los manjares que primero tomaron
por muy buenos que sean. Porende
dix o Platina. La leche quajada, que se
llama

llama requesones, o naçulas, o natas, o
 quajada se deue comer al principio de
 la mesa, porque despues de la comida,
 o luego se empodresce y corrompe, o
 haze descender el manjar crudo, e indi-
 gesto, ya lléde que haze grauedad y pe-
 sadūbre en el estomago, cmbia humos
 a la cabeça, dende procede ahogamien-
 to, angustia, es duro de digestiō, y peor
 q̄ otra ninguna leche, engendra gruē-
 sos humores, haze hastio, y camaras de
 lienteria, como lo dixo Isac en las vni-
 uersales dietas, cap. 57. Y tambié Rasis *Isaac. di. unā*
 en el. 3. ad *Almans. c. 15. adō* de dixo. La *cap. 57*
 leche quajada da hastio, es graue y pesa *Ras. 3.*
 da, y no mueue el apetito, como es el q̄so *ad Al*
 fresco. Em po de la nata, o mâteca que *mansos*
 diremos, sino que es en la leche la parte *6. 15.*
 mas vntuosa, y mas caliente y humeda
 y de mas nutrimento que la parte de *Isaac.*
 queso, como lo dize Isac en la doctrina *doctri.*
 quinta. Suele hazer se a questa nata de *5.*
 la frialdad de partes de noche, con-
 uiene

LIBRO PRIMERO

uiene a saber, es aquella parte que nada por encima de la leche, y por esso se llama nata, y es vna cosa muy preciada de los golosos y comedores, no sabiendo que aunque es gustosa y suauē al paladar, empero que relaxa las hebras y instrumētos del estomago, y que porque es de la qualidad y sustācia del ayre, anda nadando sobre los de mas mājares, como el azeyte sobre la agua, por lo qual se pega en los manjares vna viscosidad, por la qual los manjares se hazē mas gruessos y deleznable, y por ende presto descienē del estomago a las tripas, antes q̄ se digierē, y como sea caliēte y humeda, y mollificatiua, no es aprouada de los physicos por via de mā-

Auic. tenimiento, porque sobre manera relaxa el estomago. Yanli dixo Auicena en *2. canō.* el segundo canon, cap. 115. y Rasis en el *Rasi. 3.* tercero a Almanf. cap. 15. *butirum etiam ad Al coctum stomachum debilitat, & dura mollif. manso. cat.* Por lo qual se deuen guardar della, en espe-

cap. 15.

en especial los flematicos y personas gruesas porque engorda mucho: y por ende los muy magros podran vsar de ella al principio de la comida cõ mas seguridad. De los requesones ay poco escripto de los antiguos, pues tambien son comprehendidos debaxo de la leche quajada sin sal. De los quales dixo Auicena en el segundo canon, cap. 128.

Recocta minus est nociua stomacho quam caseus nouus. Quiere dezir. El requeson me- *Auic. canõ. 2. c. 128.*
nos dañoso es para el estomago, que el queso fresco. E por esso dixo Haliabbas en el quinto de la Theorica, cap. 26.

Quando ex colatur lactis aquositas remanet coagulatiua substantia que vocatur in nostro vulgari, recocta, &c. Quiere dezir. Quã- *Halia. s. theo. cap. 26.*
do se cuele la agua de la leche, que es el suero, queda en el coladero vna sustancia quajada y condensada, que en nuestro vulgar se llama recocta, o requesõ, esta tal sustancia mãtiene el cuerpo de vn mantenimiẽto bueno y cõuenible:

O yes

LIBRO PRIMERO

y es vtil a los hombres de estomago caliente, y a los que padescen camaras de cholera, en especial si los tales requesones son de leche de vaca, porque son saludables a los hombres sanos. Empero no se digieren en estomagos frios. Lo mismo sintio Rasis en el tercero a Almanzor, cap. 15. adonde dixo. Masal, q se expone recocta, o requeson: enfria fuertemente, reprime, y amansa la sed, y tiempla la cholera, empero es malo para enfermedades de frio y para los neruios. Esto dixo Rasis, de donde se infiere contra Platina, que los requesones son frios y humidos.

*Rasis. 3
ad Al.
c. 15.*

*Erron.
Platin.*



CAPITULO

54. Del queso reziante.

EL queso reziante tiene muchas diferencias, porque vno es reziante,
otro

otro es añejo, otro es medio, entre el reziente y el añexo. De lo reziente, vno es sin sal, otro salado. Item ay muchas diferencias en los quesos por parte de la leche, pues vno es queso de leche de ouejas, otro de leche de cabras, otro de vacas. En quanto a las qualidades auemos de dezir conforme a Auicena en *Auic.* el segundo canon, capitulo. 128, que el 2. canõ *c. 128.* queso fresco y sin sal, es frio y humido en grado tercero y nutritiuo, y que biẽ engorda. Empero dize que es dañoso para el estomago. En lo qual parece cõtradezir a los mas physicos, mayormẽte a Dioscorides que dixo: que el queso fresco es bueno para el estomago. Y al *Diosco* Galeno en el. 3. de alimẽtis, cap. 16. Pues *rides.* *Gal. 3.* dixeron. El queso fresco y sin sal que se *dealim.* dize oxigalaetino, es el mejor de los q̄fos, porq̄ es muy deleytoso para el gusto, y no es dañoso al estomago, es mas facil de digestiõ, y presto para penetrar empero no es de mal xugo. Y ansi lo

LIBRO PRIMERO

dixo en el libro de euchimia, & cacochimia. Todos los quesos son de mal nutrimento y xugo, sino los reziétés, por que no son de mal xugo en los cuerpos calientes que bien lo digieren, y por ende no es conuenible a los frios. Pues bolviendo al proposito, el queso fresco sin sal, no es malo para el estomago aunque lo cõrrario dixo Auicena, antes es conuenible, cõ tal que el estomago no sea frio de complexion, o de humores que corran a el. La causa por la qual se mouio Auicena a dezir que era dañoso para el estomago, es porque penso que era frio y humido en tercero grado, en lo qual tambien se engaño mouido por la mucha copia de suero q̄ tiene el tal queso fresco: por el qual es de mas nutrimento, y humedece las tripas y estomago, pues dixo Isac en la doctrina primera. El queso reziète es menos caliente y agudo que los de mas. Y por ende es cercano a ser frio y humedo en primer

*Auic.
2. canõ
c. 128.*

*Isac.
doct. 1.*

mer

mer orden, y así se han de entender todos los autores que dixeron que el queso era frio y humido, como Auerroes en el quinto del colliget, e Almanfor en el tercero cap. 15. Finalmente, como lo dize Serapion. El queso reziende sin sal quando se come es nutritiuo, y bueno para el estomago, y de buen sabor, q̄ facilmete passa a las venas y miēbros, acrecienta y engruesa la carne, ablanda el vientre templadamente: Empero ha fe de tener obseruancia que sea verdaderamente reziende y no de muchos dias, porque el queso que no tiene sal muy presto se buelue azedo: empero ay algunos physicos que dizen que el queso fresco de poquira sal, que es mas loable que no el por salar. De lo qual fue autor Isaac en sus dietas vniuersales cap. 18. Auicena en el segundo canon capitulo alegado, adende dixo. El queso salado no aņejo es mas presto de digestion q̄ el no salado, y desciende mas

Auer.

5. colli.

Raf. ad

Alm.

3. c. 15.

Isaac

di. uni.

c. 18.

Auc.

2. cano


c. eod.

O 3. veloz

LIBRO PRIMERO

velozmente, y por ende no es tã daño
fo al estomago frio como el reziante, q̄
en ninguna manera tiene sal, y porello
se deue vsar mas que otro ningun que-
so. Empero deuemos d̄ guardar que no
sea muy salado, porque se haze seco y
muerte el estomago, y enciende la san-
gre. Pues luego, tengasse por conclusiõ
que el queso reziante vn poco salado, es
loable, como no tenga tãto de frialdad
y humedad, quanto tiene el reziante q̄
no tiene sal, ni tãto de calor y sequedad
como el salado absolutamēte, y que no
se coma sobre replecion, como lo quiso

Hypo. Hypocrates en el libro de *ratione victus*
libr. de in acutis. Pues hablando del queso dixo.
ratione pessimum est repletos ipsum inter potum edere.
victus Quiere dezir. Es cosa muy mala los q̄
acuto. estã llenos, comer el q̄so entre labeuida



❧ CAPITULO ❧

55. del queso fresco salado, y aņejo.

Ansi

ANSI como es muy encomédado
 el queso fresco a cerca de los anti-
 guos: así ni mas ni menos por la ma-
 yor parte es detestado y abominado el
 queso añejo, aunque no tenga sal, y el
 queso fresco salado, porq̄ el queso añe-
 jo engendra humores gruesos melan-
 cholicos y enciēde la sangre, porque es
 caliente y seco, y muy mas seco que ca-
 liēte, y por ende se conuierte en humos
 cholericos por dos razones, v porq̄ se
 quedo en el cierta vntuosidad y grossu-
 ra sin ninguna humedad de suero, por-
 que se consumio por los muchos dias,
 e porque adquirio cierta agudez que
 resquemá por razon del quajo y de la
 sal. Tiene tambien otro daño manife-
 sto, que engendra piedras en la vexi-
 ga y riñones, especialmente si tras el se
 comen cosas diutericas y abridoras, y
 esto no sin causa suficiente. Porque co-
 mo engēdre gruesos humores cō calor

LIBRO PRIMERO

no pequeño, que son las causas principales de engēdrar piedra, y los tales humores sean llevados por las cosas abridoras ediureticas a los riñones y vexiga, figuese claramente que se engēdra piedra, o humores viscosos grueissos que detengan la orina, engendra mala sangre, es difícil de digestion, haze ardor de orina, y quanto mas fuere cercano a lo nuevo, tanto sera mejor, quanto mas remoto, tanto peor. En esto há conuenido todos los phyficos, especial

Gal. 3. Galeno en el tercero de alimentis, cap. *de ali.* 16. adonde dixo. El queso mucho tiempo guardado causa sequia y es peor de digestion, y de peor xugo que otro ninguno, porque el tal xugo es causador de piedra en los riñones. Pero de quantos meses se puede dezir añexo? no lo puedo hallar de ningun autor, sino que comunmēte se dize añejo el queso que passa de seys meses, y dende seys meses en abaxo aun retiene nōbre de queso nuevo,

nuevo, ni mas ni menos el queso fresco
 salado es malo, porque como dize Isac,
 el queso que tiene mucha sal, se haze se-
 co, muerde el estomago, enciende la san-
 gre. Y Auicena en el segundo canon, ca- *Aui. 2*
 pitulo. 128. El queso salado es malo pa- *canõ. c.*
 ra el estomago, y por ende causa melan- *128.*
 cholia, la causa es porq̄ es salado: pues
 luego guardemonos ansí de lo añejo,
 como de lo nuevo salado en demasia,
 porque ninguna cosa buena tienen, ni
 para la digestion, ni para la orina, ni pa-
 ra relaxar el vientre, ni para buen man-
 tenimiento. Esto dixo Haliabbas en el
 quinto de su theorica, esto Auerroes
 en el quinto del colliget, esto Rasis en
 el quinto ad Almanforem, esto Hypo-
 crates en el libro de alimentis.



❧ CAPITULO ❧

56. qual sea mejor queso.

O 5 Se-

LIBRO PRIMERO.

SEGVN que he leydo, el queso que es medianero entre lo reziente y añejo, que se dize nueuo, es bueno y loable para la salud, y mientras mas se allegare a alguno de los extremos sera peor, como lo dixo Isac en las vniuersales, y particulares dietas, capi. proprio: y anti dixo mas abaxo. El queso blãdo y molle es mejor que lo duro, y el espõgioso lleno d' ojos mejor que lo espeso. Finalmente, el queso que no es muy lãto para partir, ni que muy presto se parte, sino q̄ es medio este es el mejor, y el que se haze de leche vn poco azeda, o azetosa, como lo dixo Auicena en el segundo canon. cap. 128, y Rasis en el lib. 2. canõ 21. de su continẽ. c. 203. Auerroes en el c. 128. 5. de su colliget. Empero entre las especies de los q̄sos, el mejor es el de la oueja q̄ dizẽ ouejuno, especialmente el q̄ se haze en Mayo, porq̄ en este tiẽpo es la leche mejor q̄ en otro nigrun tiẽpo, y es mejor q̄ el queso de vacas, aunque este queso

Auic.
2. canõ
c. 128.
Auer-
roes. 5.

queso es mas grueso y de mas nutrimento. Empero lo quejuno es mas suauo, y de mejor olor, y sabor, y mas conuenible al gusto. Aunque algunos buenos fistores de queso dizē, que se haze vn queso el mas suauo al gusto de quantos ay, de dos partes de leche de ouejas, y vna de leche de vacas. Empero el queso de cabras que vulgarmente se dize, cabruño, es el peor de todos, no obstante que se haga de mejor y mas tēplada leche. La causa es, porque luego se defeca demasiado y se parte mas presto: aunque lo rezien hecho es loable, y de buen nutrimento. Empero para mayor cumplimiento desta doctrina, tres reglas se deuen poner para que se pueda comer el queso sin que haga daño del parecer de los autores. La primera regla, que no se coma con cosas diureticas abridoras como cō perexil, apio, hinojo, pimiēta, o cō otras especias, cō las quales y queso, suelen hazer quesadillas, o otros manjares desta

LIBRO PRIMERO.

de esta manera, porque las tales especias abridoras hazen yr el queso indigesto, antes de tiempo a los riñones, y vexiga a hazer piedras, y opilaciones en bazo y higado, como lo dixo Auicena en el lugar acorado. La segunda regla es, que no se coma sino poca cantidad y no mucha, porque siendo en mucha, como adonde no se come otra cosa haze opilaciones en higado y bazo, piedra en los riñones, humores gruessos y flematicos, como lo dixo Galeno en el libro de solutione continua. La tercera, que no se coma sino despues de cena, o comida, quiero dezir, despues de los otros manjares, porque assi conforta la boca del estomago y quita el hastio que suele quedar de la vntosidad y grossura de los manjares. Finalmente, como lo dize en el tercero ad Almanforem, es sello del estomago, quita el asco de los manjares gruessos y vntuosos, y dizen que aprouecha para la cabeza.

Cap.

*Auic
ibidem*

*Galen.
libr. de
solu. co
tin.*

*Rasis
ad Al
man.*



CAPITULO

57. que trata en comun de los peces y de sus daños, y prouechos.

SEGVN dixo Auerroes en el sexto de su colliget. La sangre que se engendra de los peces, es de muy presta corrupció, y por esso no es marauilla si de su continuo uso acaezcan muchas dolencias. La causa es como lo dize Haliabas e Isac en sus particulares: porque son de complexion fria, y mucho mas humida, por lo qual son aptos a se corrôper muy ayna. Y así dixo Auicena en el *Auic. 2. canõ.* segundo canon, cap. 60. Todo pez es *c. 60.* frio y humido. Y mas abaxo dixo. Engendra flema aguosa, relaxa los nervos, y no conuiene sino en estomago caliente en demasia, y la sangre que del se engendra en el cuerpo declina a sutileza. Pues luego tengamos por conclusion

LIBRO PRIMERO

sion, q̄ como los peces sean frios y muy
 humidos, estan muy remotos de la bõ-
 dad de las carnes, y de su complexion.
 Por la qual no conuienē sino a estoma-
 gos calientes y secos, especialmente en
 tiempos y regiones calientes y que son
 muy dañosos para los hombres y hu-
 midos y muy carnosos, en especial a los
 que son de neruios mollificados y rela-
 xados, como son los perlaticos en tiem-
 po de inuerno, o en tierra humida y
 fria, porque naturalmente entonces en-
 frian el estomago. Pero conuienē a los
 q̄ tienē mucha colera, y a los q̄ viuē en
 tierras calientes, y a los que estan en el
 estio, multiplican la esperma, y confor-
 tan los miembros de la generacion, co-
 mo lo dixo Rasis en el 22. de su continē-
 te, cap. 423. Empero su nutrimento es
 poco, y descende presto del estoma-
 go: lo qual se verifica de los peces del
 rio, porque los marinos tarde descien-
 den, y son faciles de digestion, y de pas-
 sar

Rasis.
 22. cõt.
 8. 423.

far por las venas, como lo dixo Isaac en sus vniuersales dietas, cap. 59. Finalmente ellos mantienen poco, y se desmuelen muy presto, y dá poca fuerça al cuerpo, engendran muchas superfluidades y flemas y causan sequia, y son difficiles de digestion.

Isaac.
di. uni.
cp. 59



• C A P I T V L O •

58. De los peces marinos.

COMO dize el Galeno en el tercero de alimentis, cap. 24. Y en el libro de euchimia & cacochimia. Los peces muertos, o fetidos de mal olor, son muy malos y detestables: tienen graue olor, y son de mal mantenimiêto, y son al gusto insuaues. Y por ende aqui no ay mas que tratar dellos, sino de los viuos, y no solamente de qualesquier viuos, sino de los marinos. Porque
los pe-

LIBRO PRIMERO

los peces son en tres diferencias, vnos son marinos, otros son de los rios, otros de aguas mezcladas de la mar y de rios, de los quales los marinos puros son los mejores. Tras estos vienen en bondad los que son de aguas de mar y de rio, y despues tras estos los de los rios. Agora no trataremos sino de los peces que puramente son marinos, y estos tambien son en dos diferencias: porque vnos son de alta mar criados en arenas y piedras, otros son de las orillas de la mar de junto a las riberas nacidos en aguas someras. Pues tengase por conclusion, que los peces marinos son los mejores de quatos ay, y de los marinos son los mejores los que nacen en alta mar, por que estos son los de piedras y arenas, que son los mas aprouados de todos: porque como se queden y anden entre piedras y arenas, son exercitados y de menos humidades y superfluidades, de mas que por ser marinos criados en aguas saladas,

LIBRO PRIMERO

tienen menos, y que presto se hazē san-
gre, y presto se desmuelen y deshazen,
y se tardan mas en el estomago : y que
con el continuo mouimiento de las arc-

Gal. 3. nas y piedras se hazen mas tiernos y
alimē. mas blandos. Lo qual confirmo Gale-
c. 24. no en el tercero de alimentis, capitulo

24. Empero los peces marinos de la a-
gua de la mar somera que es mas cena-
gosa no son tales: por causa de la corru-
pcion de la tierra : y por la suziedad, e
immundicie. Empero los peces cria-
dos en aguas mezcladas de rios y de
mar, no son tales: aunque mejores que
de aguas puras de rio. Esto dixo Gale-

Galen.
libr. de
euchi.

no en el libro de Euchimia, & cacho-
chimia, capitulo. 17. La razon es, por-

q̄ por la salebrosidad de las aguas
marinas que se mezclan, se cō

sume parte d̄ su humedad

y su frialdad se

tiempla.



Cap.



CAPITULO 20

59. de los peces de los rios, y quales sean los mejores.

LOS peces de los rios, como auemos dicho, en comparacion de los de la mar son malos y duros de digestion, y que presto deciendē del estomago, por que por razon de las aguas frias y humidas se hazē mas gruessos y mas gordos, y mas viscosos, aunque son de mas nutrimento. Empero los peces de los rios grandes que corren con grande, e impetuoso y continuo fluxo, que estan apartados de las ciudades, son mucho mejores que los de mas peces de rios, porque con el tal impetu se exercitan mas y se sacuden de sus superfluidades, hazente con tal mouimiento mucho mas tiernos, y mas faciles de digestion, y de distribucion, en especial si se mucuen y andā sobre piedras,

LIBRO PRIMERO

o sobre arenas, porque en tal caso será como los de la mar, y aun mas bondad terná si son de rios someros, que estan junto a tierra de aguas claras y liquidas: Porque como se sacudan y golpeen en la tierra serán mas enxutos de humidades, y serán de carnes menos gruesas: y por la claridad del agua ternan carne mas lisa y subtil, y de menos excrementos: mayormēte si está puestos hazia el viento Septentrional, que se dice Cierço, porque con el mouimiento de los tales viētos, la agua se mueue impetuosamente, y la agua mouida rebuelue y sacude a los peces, por dōde criā menos de viscosidades y superfluydades, y se hazen mas tiernos y menos gruesos: y por ende son faciles de digestiō. Por las causas contrarias será peores, y de mas mal nutrimento. Primeramente, si son de rios que estan a par de ciudades, porq̄ como echen en ellos las superfluydades y suziedades de las
ciuda-

ciudades, hazense gruessos y viscosos, y por ende difficultosamente se digieren y presto se passan del estomago. Lo segūdo, si son de rios pequeños, o de estāques y lagūas, cuyas aguas, o poco corren, o se estā quietas: porque como no se exerciten, sino que se esten en ocio y sossiego, hazense de mal sabor y olor: porque se hinchen de viscosidad y humedad, y de suziedad como no se sacudan: en especial si las tales aguas no tienen arenas ni piedras, sino cieno y lodo. Lo mismo se dira de los peces que estan muy hondos que no les toca el viento, o ya que les toque, estan opuestos al Austral, o abrego: porque como sea viēto humido, hazelos muy llenos de humores, y atapales los poros. Por ende menos se traspiran, y como por esto se hagā mas humidos y mas viscosos, son peores de digerir, y engendran vnas flemas muy gruessas. Esto dixo el Galeno en el libro. 3. de alimētis. c. 28.

Gal. 3.
de ali.
cap. 28.

LIBRO PRIMERO

Auic. Esto Auicena en el segundo canon, ca-
2. canõ pitulo. 550. Tengamos pues por conclu-
c. 550. sion, que los peces de los rios caudalo-
sos de cõtino fluxo y corriete de aguas
claras pedregosas y areniscas, someras
oppuestas al Cierço apartadas de las
ciudades, son los mejores, los cõtrarios
son peores. Estos tales son los que con-
uienen a las complexiones calientes, y
a los mancebos, y a los eticos, en tier-
ras calientes y secas, y en los estios, a
los contrarios son dañosos.



CAPITULO

60. de los peces de las lagunas,
y estanques.

MUCHO haze al caso para la bõ-
dad de los peces, saber de q̃ aguas
son, y de que se hã mantenido. Porque
los peces de aguas claras corrientes, y
que se apacientan de buenas yeruas y
de

de rayzes, son mejores. Los contrarios son malos: y por esso los peces de las lagunas, y estanques, y charcos son malos y abominables: porque como los tales no se puedan mantener sino de cieno y barro, y suziedad: son de graue olor, de mal xugo, engendran gruesso mantenimiento, decienden presto del estomago, son hediondos: y por esso no se deuen de comer. Al contrario seria si fueffen de aguas claras y no turbias, ni espeffas, y que se mantuuiesse de rayzes y yeruas, y grano, porque serian de mejor mantenimiento y mas tierno, y no puede ser que en aguas detenidas y quietas aya tales peces: porque como no se mueue, de neçsidad han de hazerse gruessos y turbios y henchirse de ouas, y de vefcosidades. De las quales cosas, como se mantengã, los peces hã de ser de mal mätenimiêto, de mal xugo. Y ansi lo dixo Haliabbas en el quinto de su Theorica, c. 25. E Isaac en los vni

Halia.
5. theo.
6. 25.

LIBRO PRIMERO



Isaac. uersales, cap. acotado, adonde dixo, que
die. uni en los estanques la mucha viscosidad
cap. eo. atapa los poros de los peces, poréde no
se transpiran ni ventilan del viéto, y se
hazen de carne medio podrida, y rela-
xada, y gruesa. Y dixo mas, que en los
charcos, o estanques, o lagunas, adóde
entran rios, y la mar esta lexos, se ha-
zen mejores peces que en las lagunas
cercanas a la mar adóde no entrã rios:
porque entrando los rios en las tales
lagunas, o estanques, lauanse los peces
de sus superfluydades y facudense mas.
Empero como conosceremos de que
pasto se mantienen los peces, digo que
se conosceran, o por relacion de los pe-
scadores, a los quales en este caso cree-
remos, o abriendoles las tripas y
viendo lo que tienē de dētro.

Auic.
2. canõ
c. 550.

Lo qual dixo Auicena en
el segundo canon,
capitulo. 550.



Cap.


 CAPITULO 

62. De las condiciones de los peces si deuen ser grandes, o pequeños, o medianos, o gordos, o flacos.

LOS peces, ni deuen ser grandes, ni pequeños, sino moderados, ni magros, ni gordos, sino medianos, porque los chicos presto se corrompē, y presto se desmuelen y resueluen. Los grandes como seā gruessos, viscosos, tarde se digieren y presto abaxan del estomago. Los medianos entre grandes y pequeños son de carne loable, porque no son faciles de se corromper, y resolver, ni son viscosos y gruessos demasiado para ser difficiles de digestion, como lo dixo Isaac en el lugar acotado: ni deué ser magros ni gruessos, sino medios, porque los magros son de poco mantenimiento, duros de digestion, de mal labor.

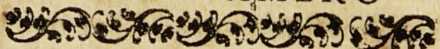
LIBRO PRIMERO

los gruesos y gordos son por su vntuosidad duros de digestion, engendrán flema y sangre serosa, e ichores, abaxan presto del estomago. Pues luego seran medios que ni seā gruesos ni magros, sino en media manera, porque así seran de buen xugo, y faciles de digestiō. Pero deuese notar segun Auicena en el. 2. canō. c. 550 Que los peces de duras y firmes y tiesas carnes son mejores quando son pequeños, pero los q̄ de su naturaleza son de blandas carnes, y laxas, que dizen mollicias, son mejores quando son grādes: porq̄ en los de carnes tiesas tiemplasse la sequedad de su complexion cō la humedad de su edad tierna, en los muelles y laxos, quando son grandes la sequedad de su edad, cō la humedad de su cōplexion. Y porello dizen los phisicos, q̄ en general los peces medianos, entre duros y laxos son los mejores, y q̄ los peces de rios grandes, q̄ son de carnes tiesas, duras, con visco-

Aui. 2
canō. c.
550.

viscosidad son malos y no tales, como los q̄ dizen de piedras. Empero q̄ los q̄ fueren tieffos, duros, sin viscosidad, son loables y buenos. Llamáse tales los peces que presto se parten y no hazen correa, porque no tienen mucha humedad ni superfluydad. Tales son los peces llamados Carpas, Carpio-nes y Lucios que se dizen Burvietes, Doradillas, Scharos, Truchas, Reos, Bermejuelas, también el Besugo que se dize Belsuccus, y es el Pagrus, porque son faciles de partir, y no tienen demasiada gordura. Por el contrario las Anguillas y las Tencas, o Tinchas, Lampreas, son d̄ mala carne, porq̄ son duras y viscosas, correosas, difficiles d̄ partir. Anfi q̄ los peces medianos en grãdeza en grossura, tieffos y no correosos al partir son los mejores, como lo dixo el Ga Gal. 3. leno en el. 3. de alimentis c. 24. Y en lo de ali. de euchimia, cap. 7. y Rasis y Auicena libr. de euchi. en el segundo canon, cap. 550.

LIBRO PRIMERO



CAPITULO

63. de los peces de escamas.

TODOS los peces que tienē escamas, son de mejor nutrimento que no los que no las tienen, especialmēte los que las tienen mayores, y en mas cantidad, y los que viué entre piedras y arenas. La razon es, porque todas sus superfluidades y humores aquosos se van en el nutrimento y sustācia de escamas. Y ansi se quedan con poca humedad y superfluidad: por ende q̄dan mejores, y de mejor y facil digestion. Y ni mas ni menos, los pescados de muchas esquinas son mejores, por la misma razon. Por ende se sigue, que como los pescados de la mar sean de mas esquinas, y de muchas mas escamas, y mayores que los de los rios que son mejores, por q̄, como digo, sus superfluos humores se van en la sustācia de las escamas, como vemos

*Isaac
en las
particu
lares.*

*Rasi. 4
php.*

vemos en los animales terrestres, que
 tienen pelos y cuernos, pues la super-
 fluidad de la tercera digestion de los
 miembros se va en cuernos, y en pe-
 los. Ansi ni mas ni menos se deue dize
 d los pescados, mayormente en los tales
 será mejores las colas, y la carne de jū-
 to a las alas y espina de en medio por el
 mouimiento continuo, por el qual se
 purgan y euacuan sus superfluidades.
 Pues luego bolviendo a lo que antes
 deziamos: todo pescado q̄ tiene eca-
 mas es mejor, mas sabroso, mas tierno
 y solido, y sin viscosidad que otro
 ninguno, porque es de menos u-
 perfluidad y humedad, como son los
 pescados llamados Scardulas, Ereginas
 Belugos, Arunes, Sabalos. Empero las
 Anguillas, Lápreas, y Tinchas, son peo-
 res, por no tener anfi ecamas. Deuen
 tambien es el color ser como plateados
 porque los de color negro, o colorado,
 o los que tienen color de pauen, que
 tienen vras manchas negras y amari-
 llas.

LIBRO PRIMERO

llas, naturalmente se dauen hayr, porq̄
engendriá apostemas en los miembros
interiores y punturas en las tripas, y
opilaciones: y engendran mala sangre.
Por lo qual las anguillas por su negru-
ra se deué desechar. Ansi dixo Galeno
en el libro de euchimia. La anguilla no
es buena en todo, aunque sea de buena
agua, quanto mas si fuere de agua ence-
nagrada. Por la misma razon son malos
aunque no tanto los pulpos, xrbias, co-
mo lo dixo Galeno en lo de alimentis
cap. De polypo & sepia.

● CAPITULO ●

64. Como se deuan prepararlos
peces, o pescados.

DE tres maneras se suelen preparar
los peces, o assandose, o coziéndose
o friendose, en comun los peces co-
zidos en agua son mejores, porque con
el tal coziendo, se lauan y quitan sus
superfluydades y viscosidades, y se pe-
netran

netran, y hazen mas tiernos y friables y mas faciles de digestion. Alomenos son conuenibles a las naturalezas calientes y secas. Empero para las frias y humidades deuése dar cozidos en vino fuerte, con pimieta, agengibre, mostaza. A las humedas naturalezas, den se assados, e adobados con vinagre, pimieta, oregano. Alas secas, den se cozidos con sal, en eldo: ansi lo dixo Isaac en las vniuersales. c. 61. Los peces fritos son peores de quantos ay. Porque no solamente se retienen su viscosidad. Empero adquierē mas por el azeite adōde se fricē, y por esso son peores que los que se preparan de otra manera: allende que en demasia reblandescen el vientre, aunque son mas conuenibles a los rezios de estomago. Empero los assados son de mas nutrimento y de mas tardo descenso. Lo contrario obran los peces cozidos, especial si se cuezen en vino con sal y puerros. Pues desta manera descien-

Isaac.
di. uni.
cap. 61.

LIBRO PRIMERO.

descienden presto, y sen de menos nutrimento. Esta es la mejor preparacion de los peces duros y no viscosos: porq̃ los viscosos primero que se cuezgan se deuen poner en rescoldo, como lo dixo Isac en sus particulares. Traēse por exēplo las antiguallas Lampreas, que se dizen Lamprete, y las Morenas que se dizen Murenæ: y las Tinchas que se dizē Phycides en Griego, y en Latin Merulæ, las quales comunmēte se dizē Merlos: entre los quales se cuentan tambiē los Tordos marinos, poiq̃ así el Merlo, como el Tordo tienen las escamas verdes, pero el Merlo las tiene mas anchas, y segun Plinio anda entre las piedras. De los quales dize Ouidio. *Auratis Murena notis Merule que viuentes.* Empero los duros y no viscosos, son el Carpion, la Carpa, y de mejor nutrimento es el Carpion, porque la Carpa viue entre cieno. El Burujute que se dize Lucius. El Mero, que segū algunos se dize

Mugil,

Mugil, y en Griego Cephalus : porque tienen gran cabeça, aunque no me determino que el Mero sea el Mugil marino, digo marino, porque el Mugil comun, es el Albur de los rios, parece segun la descripción de Rôdolero en parte ser especie de Assello, en parte el Attilo, y no es desemejante del Acipenser, pescado a cerca de los antiguos muypreciado. Pero que sea lo vno, que sea lo otro, el es muypreciado, de buẽ nutritiô. El Escaro, Doradilla, que se dize Aurata, el Sollo que a cerca de algunos se dize Lupus, empero creese ser el Silurus, y reputase por el Esturion que es el Helope de Plinio. El Salmô, el Lêgado, que se dize Solea. La Ostia que se dize Ostrea, el Congrio que se dize Coger, el Rôdauayo que se dize Rombus, y el Salmonete que se dize Mullus la Coruina q̄ se dize Coracinus, el Espadarte, que se dize Gladius, el Aleche q̄ se dize Scombrus, la Perca marina que

Q es de

LIBRO PRIMERO

es buen nutrimēto. El Reo, el qual como algunos piēsan, no es la Bermeja, porq̄ la Bermeja es vn pequeño pez, y el Reo es grāde y semeja a la trucha, y es d̄ mucha suauidad y de buē nutrimēto. Delos mas trata Plinio en el. 9. de su hystoria natural. Yhase d̄ aduertir, q̄ entre estos pescados ay diferencias en su bōdad y malicia, porq̄ el Salmonete q̄ se dize Mullus, haze daño a los que tienen los neruios flacos y debiles y a los ojos. Y el Espadarte es mas duro de digestion y mas gruessō mucho que los de mas, por ser pez de mayor grādeza que todos los dichos. Y por esso dixo Virsino en su. 11. elegia hablādo del Salmonete, o mullo.

*Quamuis per p'aceat neruis fert plurima dāna
Mullus, luminibus saepe nocere solet.*

Pero ātes q̄ pōgā a cozerse enl caldero: primeramēte cuezga la agua, o vino en elcaldero cō sus especias y yeruas, y d̄spues quādo ya este hiruiendo la agua,

o vino, se pongan los peces en el, porq̄ desta manera se hará los peces mas sabrosos, y mas digestibles y mejores: de uen ser los peces rezien sacados dela agua, y rezien muertos: porque de otra manera presto se corrompen en el estomago.



❧ CAPITULO ❧

65. de los pescados salados, y galapagos, tortugas, caracoles.

LOS peces, o pescados salados, segū que cuenta Haliabbas en el quinto de su Theorica, son calientes y secos, por ende son cōuenibles en complexiones frias y humidas, empero en poca cãtidad, y comidos con cosas vntuosas, y esto por dos causas. La primera porque presto deicienden del estomago y no hagã sequia. La otra, porque no se cor-

LIBRO PRIMERO.

rompan facilmente, tornandose en ma-
 los humores: y assi seran conuenibles
 a los que tienen flemas y humidades.
 Empero malos a los melancholicos, y
 colericos adustos. Aunq̄ deuese notar,
 que de los pescados, los que fueren blã-
 dos y molles, agora seã d̄ poco humor,
 agora de mucho, no seran buenos para
 salar, y si dellos algunos son para ello,
 estos seran los blãdos de poco humor.

Quales son tambien los pescados, o pe-
 ces viscosos de poco humor, pues son
 buenos para se salar: y en este lugar se
 puede defatar cierta contradiciõ de Ga-

Gal. 3.
de ali. leno y Auicena, porque el Galeno en el
 tercero de alimentis, cap. 24. quiso que
 aquellos peces salados fuesen mejores,

los quales fuesen mas tiempo salados,
 empero Auicena en su segundo canõ,
Auic.
2. canõ parece dezir lo contrario, pues quiso
 que aquellos peces salados fuesen me-
 jores, que menos tiempo estuuessen sa-
 lados. La qual contradiciõ se salua de-

sta

sta manera. Que quando dixo aquello Galeno, entendiolo de los peces viscosos, y de tiernas carnes, d̄ los quales yua tratando: y es verdad que estos son mejores quando estan salados de dias. Empero Auicena sintio aq̄llo de los peces salados q̄ son duros, y estos miẽtras fuerẽ d̄ menos dias puestas en sal son mejores, y miẽtras d̄ mas dias peores: porq̄ cõ la sal se parã mas duros, y mas secos. Esto se parece ala clara d̄ l lib. acotado, cap 55. Y porende el Assello, q̄ en Griego se dize Onagro, y vulgarmente pescado cecial de cordel, miẽtras mas ha que se salo mejor es. Lo mismo se dira de la sardina, que en latin se dize Halec o d̄ la sarda. Lo mismo d̄ l atũ devn año llmaado en latin Pelamis. Lo mismo del cueruo marino, y de la mielga que se dize Melica. La qual aunque es ventosa, es de buen nutrimento mejor que el tollo, el qual es de difficil digestion, y de mal mantenimiento. Tambien los

LIBRO PRIMERO

Salmones y el Sabalo, que se dize Laccia, y en Venecia Cupea, no Clupea, porque este es vn pez tan pequeño, que se mete viuo en el garguero del Esturion, o Solllo y le defangra, como lo dize Plinio en su. 9. dela natural hystoria. Y el bonillo y arenque, el qual se dize a cerca de algũos Mena. Pues todos estos quanto ha mas que se salaron, tãto son mejores. Digo en comparacion dellos, quãdo son rezien salados porque claro esta q̄ no tienen comparacion con los frescos sin sal. Empero el lobo marino, que se dize Phoca y el Delphino, Dragon, Vallena, y la Orca que es especie de Vallena, y viene salada de Bretaña, y el Attilo, y los atunes grandes, quanto mas ha que se salaron, tanto son peores. Pues al fin son de mal xugo, especial el Leõ y liebre marina, porque no carecen de ponçoña, porque si viuiendo dañan cõ el tacto, tãbien dañará muertos. Deuese tãbiẽ notar, q̄ ansí los vnos
como

como los otros, como seã salados, son malos, ð poco nutrimento, sino fuere por via ð medicina, pues cierto son buenos para cortar flema, para vomitar, y quanto mas viejos fuerẽ en su sal, tãto seran mas calientes y secos. Empero los mas loables son los q̄ se echã en escabeche q̄ tẽga buena parte ð vinagre, como lo dixó Rasis en el lib. 24. de su cõtin. c. 423. y en el. 3 de Almanfo. cap. 16. Los Galapagos, Cangrejos, Tortugas, y todos los q̄ tienẽ escamas de la misma manera, aunq̄ son vn poco de su naturaleza salados, por lo qual relaxan el vientre, son juzgados por frios y humidos, porq̄ vemos q̄ son cõuenibles a los ptisicos y eticos, y a los q̄ tienẽ calẽturas de muchos dias. Su carne es difficil de digestiõ, dura, engẽdra flemas y gruessos humores, cõcilia sueño, y por esta causa tãbiẽ son juzgados por frios. Empero los Astacos q̄ se dizẽ Camarones marinos, y los cãgrejos, o galapagos marinos sã

LIBRO PRIMERO

de menos frialdad y humedad, por las aguas saladas: y porēde no son tan diffi- ciles de digestion. Finalmente son da- ñosos para el estomago y para sus tuni- cas neruiosas, y por razon de su salebro- sidad, relaxan el estomago, y mucho
Auic. mas los marinos. Esto dixo Auicena en
2. canō el segundo canon, cap. 151. Y Rasis en el
c. 151. libro. 22. de su continente, cap. 394. Y
Rasis Haliabbas en el. 5. de su Theorica, cap.
lib. 22. 25. adonde dixo. Toda carne de Can-
c. 394 grejos es en su sabor salada, y porende
Halia, haze a la naturaleza correntia, y es du-
s. theo. ra de digestiō, y el que dellos es de me-
c. 25. nos sabor salado es mas musculoso, y
mas duro, y mas resistente a la dige-
stion. De los caracoles y xibias, y ranas
y animalejos de conchas, poco se halla
escrito entre los autores, y no se mas
que dezir, sino que de parecer de Coro-
na florida, son de poco mantenimiento
y ruyn, y solo inuētados por mājara de
golosos, y no por via de sanidad, y por
esto

esto ay dellos poco escripto. Aunque Galeno
 Galeno en lo de Euchimia dixo. *Ostrea* libr. de
item buccine, purpure, crasi admodū sunt suc- euchi.
ci. atque omnia denique, que dura texta inte-
guntur. &c. Quiere dezir, q las Ostias
 animalicos de conchas, y las bozinas,
 y purpuras, son de gruesso xugo. Y fi-
 nalmente todas las que se cubrē de cō-
 chas. Empero el calamar, q en latin se
 dize Loligō, y el Cerres, suele se comer
 crudo, empero es muy duro de dige-
 stiō. Cozido, facil, y mejores las Ostias
 si son traydas del profundo d̄l mar, por
 q estas son mas friables y tiernas y mas
 faciles de digestion. Las Someras son d̄
 muy gruesso xugo, pero tienense por
 mejores quando se sacā en el crecimie-
 to de la luna. Ansi lo dixo el poeta Vr-
 fino, diziendo en sus elegias.

Ostrea non damno ponto deducta profundo

Cum crescunt triuie lumina magna dee.

Entre las quales se cuentan tambiē las
 Telinas, que llama Dioscorides, y vul-

Q 5 gar

LIBRO PRIMERO

garmête Almejas, el qual es vn mâjar ordinario en algunas partes, mueuen mucho a luxuria y son gustofas y suaves, aunque de poco alimento.



•• CAPITULO ••

66. de las condiciones que se deuen guardar en el comer de los pescados, o peces.

OCHO reglas se deuen guardar en el comer de los peces, o pescados, porque no hagan daño. La primera, q̄ su comida no sea continua por el mantenimiento ruyn que tienē, y por los daños que acarrean. La segūda, que los peces q̄ se viieren de comer, sean los mas escogidos, y mas loables, tales son los q̄ no fueren viscosos, ni muy gruessos, ni de mal olor, ni q̄ presto se corrompā. y que no sean tomados en lagunas y estāques, o en aguas de pozos, o adonde se echā suziedades, o en cieno, o en aguas en las

en las quales nacē malas yeruas, y que no sean grādes en demasia, fino q̄ en todo seā medianos, q̄ tengan duras y tiesas carnes, q̄ fácilmente se partan, y que sean de los q̄ tienē escamas de aquellos miembros que en ellos mas se exercitā y mueuē como se ha platicado. Ansi lo dixo Rasis a Almanfor. La tercera, que en todas maneras nos guardemos de la leche delos pescados, porque es muy mala y corrompe el manjar que esta en el estomago, y en ella se podresce facilmente. La quarta condicion, que nos guardemos de peces fritos y fiābres, en especial si se han puesto en lugar humido y lleno de agua, porq̄ acarrea malos accidentes, como lo dixo Rasis en el. 8 de Almanf. c. 27. pues suelen acarrear todos aquellos daños que suelen prouenir de comer hōgos. Los quales daños son squinancia, colica passiō, angustia, dificultad de resuello, agonia, simcopa sudor, frio, y algunas vezes muerte repen-

Ras. 8.
ad Al
manfo.
c 27.

LIBRO PRIMERO

Idem
c. 25.

pentina, como lo dixo el mismo Rasis en el lugar acotado, cap. 25. diziendo.

Los peces se deuen comer calientes y no frios. La quinta condicion, que los peces assados, o fritos que se cubrē por que no se enfrien, son tambien muy dañosos, porque aquella exalacion y vapor detenido, acarrea vomito, fluxo de vientre, passion colerica, ascos, y aun algunas vezes matan, alomenos hazē faltar el sentido por mas de vn dia. La sexta condicion. Los peces, o pescados no se comā despues de fuertes exercicios, porque facilmente se corromperan, y corromperā ansi mismo los buenos humores que hallaren en las venas, como

Auic.

3. pri.

doct. 2.

cap. 7

720

lo dixo Auicena en la tercera del primero, doctrina. 2. capit. 7. Y como lo dixo

Galeno en el tercero de alimentis, cap.

29. La septima condicion, que no se co-

man cō leche, porque acarrearā lepra

y sarna, y otras enfermedades d̄sta fuer-

Auic. te, como lo dixo Auicena en el lugar

ibidem.

aco-

acotado. La octaua, que quando se comieren peces, o pescados que tuuieren hueuos, echen los hueuos, porque son vna comida de mucho peligro y daño. Especialmēte nos deuenos guardar de los tales hueuos en el mes de Mayo, porque de comer baruos con los tales hueuos, se han visto muertes repentinas. Hanse visto por esperiēcia muchos que despues de los auer comido les hã venido agonias de muerte, y si algunos se han escapado, ha sido por vomitos y camaras, y echãdo tan maluados hueuos.

¶ Fin del primero libro.



Libro

LIBRO SEGVNDO



LIBRO SE-
gundo, de auiso de

sanidad, que trata de las Orta-
lizas, Legumbres.

CA P I T V L O

primero, de la Ortaliza, y como
las cosas de Ortaliza se deuan
conoscer en sus calidades

Como muchas
vezes vsemos de Ortalizas,
ansi en ensaladas, como ente-
ras y cortadas, paresciome poner algu-
nas reglas, por las quales vengamos en
noticia dellas, para ver las que son da-
ñosas, y las que son vtiles y prouecho-
sas.

fas. Y porque esto no se puede saber sin
 q̄ primero conozcamos sus calidades, se
 ra bueno poner algunas reglas para sa-
 ber quales ortalizas sean calientes, qua-
 les frias. Pues luego para conoscer que
 son las qualidades que predominan en
 las tales ortalizas, diremos, que aque-
 llas tienen mas calor, las quales pue-
 stas al olfacto echan de si vn olor bue-
 no o agudo, como lo dixo Auicena en
 los Canticos, en el texto del Commē-
 to, ciento y veynte y dos. Adonde di-
 xo, que se juzga qualquiera flor, o qual
 quiera cosa aromatica, por caliente en
 el olor agudo, exceptas estas cinco co-
 sas, Arayhan, Sauze, Nenufar, Rosas,
 Violetas, Sandalos, Alcanfor, Campho-
 ra, porque estas, aunque son olorosas,
 son frias. Todas las de mas cosas olo-
 rosas son calientes, y por esso dixo el
 mismo, en el Canon segundo, capi-
 tulo tercero. No ay olores agudos sino
 en sustancia caliente, porque como lo
 dixo

*Auic.**in cāt.**textu**comm.**Auic.**2. cano**c. 3.*

LIBRO SEGUNDO.

Gal. 4 de sim. dixo Galeno en el quarto de simpliciū facultatibus. Ninguna cosa es de loar, si no la que es de sustancia caliente, porq̄ por la mayor parte echa de si vapor mas que otra cosa alguna. Y porello di-

Arist. 12 pro. proble. 31. Aristoteles en el. 12. de los Problemas, en el Problema. 31. El olor es cierto calor, y las cosas de buen olor son calientes, y por ende liuianas, y por esta

via podremos conoscer las cosas calientes y las frias: porque si las calietes fueren olorosas, las frias no ternā olor, alomenos que sea agudo. La segunda via para conoscer las qualidades, es por el gusto. Porque si la ortaliza fuere agusto desabrida, como es la lechuga, la calabaca, diremos cō osadia ser fria, pues

Gal. en. ibidem como lo dize Galeno en el lugar acotado. Toda cosa de sabor de agua es fria, pero si fuere dulce, es caliente y humida con yqual grado, como lo dixo Aui-

Auic. 2. canō. cap. 3. cena en el segundo canon, cap. 3. Si fuere amarga, es caliente y seca en tercero grado.

DE LAS ORTALIZAS. 129
grado, pero si fuere talada es caliente y
seca en su segundo grado: pero si fuere
de vn sabor agudo, o mordaz q̄ resque-
ma como el ajo, e la pimienta es calien-
te y seca en quarto grado. Lo mismo di-
remos de las cosas frias, porque si fue-
run azedas de sabor de vinagre, dire-
mos q̄ son frias y secas en segundo gra-
do: pero si fueren de sabor adstringente
austero, diremos que son frias y secas
en tercero grado, pues luego por el olor
y por el sabor vernemos en conosci-
miento de la cōplexion de las ortalizas, aun-
que tambien por otras cosas se pueden
conocer, pero principalmente por el
gusto y olfacto.



❧ CAPITULO ❧

2. que las cosas de ortaliza no son
buen mantenimiento, en espe-
cial si son siluestres.

R Co

LIBRO SEGUNDO

Conoscidas las calidades de las cosas de ortaliza, facilmente podra cada vno saber qual genero de ortaliza le conuenga, e qual no, supuesto que el vso continuo de ortaliza no es conuenible para la salud del cuerpo humano. antes por el contrario es malo, porque como dize Auerroes, enel quinto de su colliget, todas las yerbas de su naturaleza inclinan a engendrar humores melancolicos, excepto la lechuga, Borraja Lengua de bucy, escarola, achicoria, por loqual, como el dize, no conuiene por via de mantenimiento, sino por via de medicina, para refrescar e humedescer en especial en tiempo de estio en tierras calientes. Como en tiempo de inuier no cosas de ortaliza calientes, ansi lo dixo Auicena en la tercera del primero, doctrina segunda. cap. 7. adonde dixo, q̄ el conseruador de la sanidad estudie en no dar mantenimientos medicinales, como son cosas de ortaliza e fruta verde

*Auer.
s. coll.*

*Auic.
3. pri.
doct. 2
cap. 7.*

de, e otras assi, Porque si fueren de substancia subtil, engendran sangre subtil, e que man la, si fueran de substancia gruesa, engendran flema, e humores que agrauan la virtud. E tambien Galeno, en el libro de euchia, adonde dize ningun genero de ortaliza es de buen mantenimiento. Lo qual tambien apro- uo en el libro de los alimentos capitulo treynta y ocho, adonde hablando de la lechuga dixo conuiene saber de todos los generos de ortaliza engendrarse poquita sangre, e de ruin mantenimiento, empero de la lechuga ni se engendra mucha ni mala sangre ni absolutamente loable. Empero haziendo comparacion de las ortalizas domesticas, que son las de los huertos o huertas, a las siluestres que nascen en los campos y montañas; emos de dezir con Isaac en las vniuersales capi. 12, que las yeruas nascidas en lugares

Gal.
lib. de
euchi.

R. 2. vmbri

LIBRO SEGVNDO

vmbrios e humidos son mas faciles de
 digestion, e mas faciles de penetrar por
 las venas, aunque por su mucha humi-
 dad son tardas de se assimilar a los miẽ-
 bros, engendran sangre subtil e aguosa
 d̄ poco e no loable mantenimiẽto, Em-
 pero las yeruas syluestres son al contra-
 rio, porque son duras e difficiles de di-
 gestion, e de penetrar, pero son mas pre-
 stas para se assimilar a los miembros e
 de peor nutrimento o mantenimiento,
 y assi lo dixo el Galeno en el libro de eu-
 chimia, diziendo todas las ortalizas sil-
 uestres son vltimadamente de mal xu-
 go, y puso por exemplo la lechuga cam-
 pesina, e de la misma manera son muy
 malas todas las rayzes de las ortalizas,
 e rauanos e ajos. Por lo qual todo gene-
 ro de ortaliza especial de la campesina
 se deue dexar porque es mala para la sa-
 nidad, lo qual se deue entender por via
 de mantenimiento, quando queremos
 restaurar o reparar los miembros reso-
 lutos

Galen.
libr. de
euchi.

lutos y defluffanciados, porque en tal caso feria cosas de ortalizas dañofas de poco e mal mantenimiento, Otra cosa feria en tiempo de enfermedad, como fi vuiette fiebres, porque entonces por via de medicina conuernian lechugas, escarolas, achicorias, o frutas como granadas mãçanas, o quãdo por mucho calor quifièffemos refrefcar, por el contrario en enfermedades, y difpoficiones frias fe deuria hazer.



❧ CAPITULO ❧

Tercero de los grados de las medicinas adonde fe trata de las azederas e apio, de fus daños e prouechos.

PORque muchas vezes emos hecho mencion de los grados de las medicinas, pues vnas fon calientes, ofiras en primer grado, otras en fecondo, otras en tercero, otras en quarto, aquella yer

R 3

ua

LIBRO SECVNDO

ua o medicina se dira caliente en primer grado que es obscuramente caliente de suerte, que notablemente no faca el cuerpo fuera de su natural complexiõ a le alterar en calor, como podemos poner por exemplo a la mançanilla: empero aquella yerua o medicina sera caliente en segundo grado, quando notablemente, calienta de suerte que el cuerpo sienta de la tal yerua o medicina algun calor, como es el hinojo empero aquella yerua o medicina se dira caliente en tercero grado, quando de tal suerte calienta a nuestro cuerpo, que le haze enfermar, o le haze auer demasiado calor, como es la mostaza e pimienta, empero aquella yerua o medicina se dira en quarto grado caliente laqual ya quemia y adure o mata al que la toma. Lo mismo se dira de las medicinas frias, pues luego vengamos a yeruas particulares que se comen, y venga primero la yerba llamada azedera, en griego, oxalis

xalis, en latin acerofa, esta es fria en primer grado, y seca en segundo, reprime la colera, estriñe el vientre, mata la sed, como lo dize Auicena en el segundo canon. cap. 4. e Rasis en el tercero ad almā forem capite decimo octauo, e poren- de conuiene al fluxo de vientre y dis- fenterias como lo dixo Dioscorides, el Apio es caliente en primero grado y seco en el segundo, como lo dixo Auicena en el segundo canon capitu- lo cinquenta y seys. Esta yerua resuel- ue ventosidades, abre opilaciones, a- placa dolores, prouoca vrina e su- dor, Empero por via de manteni- miento es mala yerba porque daña al estomago, mueue gota coral, incita a luxuria, haze apostemas, e pustulas en la cria o criatura que esta en el vien- tre, disminuye y mengua la leche que tiene la muger en las tetas, porque iri- ta a coito y luxuria, y tambien esto dixo


Auic.
2. cano
c. 4.

Ras. 3.
ad *Al*
manso.
c. 18.

Auic.
2. can.
cap. 56
Rasis.
23. cor.
c. 608.

LIBRO SEGVNDO

Rasis Isac en las particulares dietas, e Rasis
Auic. en el tercero ad Almanforem cap. 18. e
ibidem Auicena en el lugar acotado, la razon
porque causa gota cor al e daña al esto-
mago y a la madre es, como lo dize I-
sac, porque abre camino para que los
humores e superfluydades corran a la
cabeça, e al estomago a la matriz. por lo
qual se engañan los que dizen que con-
uiene al estomago, tiene empero virtud
de dar buen olor ala boca.



CAPITVLO

Quarto del Basilicum mayor e me-
nor que se dize albahaca.

¶
PORQUE algunos suelen echar alba-
ca en las ensaladas, tengo por bien
de escreuir algo della, en quanto tengo
entendido el basilicum mayor del qual
aora tratamos, que en nuestro comun
hablar

DE LA ORTALISA. 133

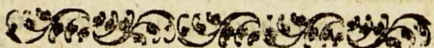
hablar hespañol se dize albahaca, de las
 hojas anchas, es caliente en segūdo gra
 do, e seca en primero, como lo dixo Isac
 por authoridad del mesue en las parti- *Galen.*
 culares, e Galeno en los libros de mor- *libr de*
 bo et syntomate, pues dixo que el basi *morbo*
 liscon engendraua roxa colera, tiene fa *& syn*
 cultad de mouer ventosidades e de en-
 gendrar leche, es de difficil digestion, e
 haze obscuridad en la vista, engendra
 sangre melancolica, como lo dixo Aui *Auer.*
 cena. en el segundo canon. cap. 16. Em- *5. celi.*
 pero el basiliscon menor, que se dize A
 riofilato es caliete e seco en segūdo gra
 do, como lo dixo Aueroes en el. 5. de su
 colliget. cap. de rebus marinis, conuie
 ne para el salto del coraçō, abre las vias
 del cerebro, alegra, vale contra almorra
 nas e melancholia, como lo dixo Rasis *Rasis*
 en el libro. 22. de su continente. cap. 534. *cōti. 22*
 y en el tercero ad Almanfor. cap. 18. di- *c. 534.*
 xo que el Albetarogi, que es el basilisco
 menor accarreaua dolor de cabeça, e q̄

R 5

de se

LIBRO SEGUNDO

deseca la leche y esperma, y dixo Serapion, que conuenia para el estomago y higado frio y para el coraçon por via de remedio, porque por via de nutrimento es malo, de mal mantenimiento, difficil de digestion, como lo dixo Rasis en el lugar acotado, por lo qual no aconsejo a nadie le coma en ensaladas, ni por si.



CAPITULO

Quinto de las acelgas, que se dizen betæ en latin. de las Borrajas lengua de buey.

Segun Rasis cap. 426. del. 22. de su continente, dos especies ay de acelgas, vna cuyo verdor tira vn poco a negro, y esta restriñe el vientre y otra cuya verdor tira a blanco, y esta relaxa el vientre, la vna especie, y la otra, es mala segun el mismo, son calientes e secas, en segun.

en segundō grado, aunque Auerroes enel quinto de su colliget, e Haliabas enel libro. 5. de su theorica, dize, que engendran humores grueffos viscosos e flematicos, e Galeno enel. 2. de alimentis. cap. 41. dixo que es mala para el estomago, e que relaxa el vientre por la virtud de sal que tiene, y que su mantenimiento es poco como de las otras ortalizas, e que es mas apta que la malua para las opilaciones, especial si se come con mostaza, y que es buena para los que tienen baco. La borraja e lengua de buey son buenos alimentos, segun Galeno enel sexto de simpli. facul. es caliente e humeda en primero grado, e porende echada en vino, da alegria, e conuiene pa la tosse, conuiene a melancolia a tristeza, alegra el coraçon. Podemos vsar destas yeruas cō seguridad en ensaladas, son sus virtudes tan conosci. das que no ay que tratar dellas.

LIBRO SEGVNDO.



❁ CAPITVLO ❁

Sexto de las berças e su nutrimento



LAs berças son de tres maneras,
vna verça es inuerniza q̄ tiene las
hojas blâcas e apiñadas juntas vnas en
cima de otras, y esta se dize en Italia, ca
pucio, otra es veraniega, laqual tiene las
hojas apartadas e derramadas, suele se
llevar yanta, Otra ay redonda que se
dize repollo, esta es de estio, qualquier
dellas es fria y seca, e porende engēdra
melancolia e humores gruessos, e aunq̄
el repollo es mordaz e requema la san-
gre, c̄pero la berça o llâta es mas mor-
daz e aguda, prouoca a vrina e relaxa el
vientre si se cueze simplemente, empe-
ro cozida dos vezes o muy recozida, de
tiene camaras, la causa es porque se cõ-
pone de dos substancias, de substancia
subtil de fuego, laqual esta en la parte
interior

interior, e de sustancia gruessa e terrestre laqual esta en la parte superficial de afuera, e porende coziendo se simple e moderadamente, como por la tal decocion, no se resueluan las partes subtiles de fuego, relaxa el vientre e mueue a vrina, empero coziendose mucho o dos vezes, como se resueluan e gasten las partes subtiles e queden las gruessas e terrestres, estriñe el vientre e detiene camaras: e mientras mas se cueze, mas se haze estreñida. Finalmente qualquier genero de berça se due comer desta manera, deuese primero partir y despues ponerse en agua muy calida e sacarse de ella e cozerse con carne gorda de carne ro y tocino pimieta culantro, cominos ajos, porque preparandose ansi se quita mucho de su malicia, como lo afirmo Auicena en su .2. cano. cap. 143. diziendo el nutrimento de las coles es poco e mas humedo que el de las lantejas, y la sangre que de ellas se engendra es mala empero

*Auic.**2. cano**c. 143.*

LIBRO SEGUNDO

empero quando se cuezen con carnes gordas o con gallinas se tornan algo buenas, son malas para el estomago, y de tarda digestion, engruessan la sangre, hinchen de ventosidad hasta el pecho, hazen el cuerpo dolorioso, especialmente el repollo es de mas grueso nutrimento por ser cerrado y no ventilar se del ayre. E por ende es de mas superfluidades, y fue sentencia del Almäfor. 3. cap. 18. que cierto genero de berça que se dize imperial es caliente e seca engendra malos sueños y colera retostada, empero las berças deuen ser comer de parte de inuierno e coziendose poco, quitan la embriaguez, porque deseçan los vapores, como lo afirmo el Galeno, en el. 2. de composicione secundū locos, yaū porq̄ haze yr la pte gruesa del vino a los intestinos, y la pte subtil por vrina, lo q̄l haze segū la sustācia de fuego enitrosa q̄ tiene. E por ende no embriagara. E por esso dixo el Italiano en su perq̄.

*Gal. 2.
de com
local,*

*Le caule tutte fa colera negra
 El peto alarga le fa mal somniare,
 El ventre moue le fa desembriare.*



❧ C A P I T V L O ❧

7. de la Endiuia, y de vna especie
 fuya que se dize Achicoria,
 y escarola.

LA Endiuia, segū dize Auerroes en
 el quinto de su colliget, es en dos
 maneras. Vna es domestica, y otra es
 campestre: esta es fria y seca, y llamase
 Achicoria, la domestica es tambie fria,
 y mas humida, la domestica es tambie
 en dos maneras, porq̄ vna es del inuier
 no, y otra es del estio. La del inuierno
 se dize Escarola, es fria en fin d̄l primer
 grado, y tã poco seca, que dizē algunos
 que es humeda. Es la Escarola de poco
 amargor, y desabrida por el tiempo y
 frialdad, humedad q̄le causa el iuuierno
 quando

LIBRO SEGVNDO

quando se cria, empero tiene vn poco de sabor estuptico, por donde parece ser seca, empero la endiua domestica del estio tiene mas notable amargor, es fria y seca en primer grado aunq algo mas seca, e porende engendra peor sangre Finalmente la endiua domestica, que es la escarola, es mas fria e humida en

Gal. 8. comparacion de la siluestre, y su amargor se haze mayor en el estio, y declina a vn poco de calor, tiene virtud de abrir opilaciones de higado e venas y de todos los miembros interiores, aplaca el feruor de la colera, conforta el estomago, y es vno de los remedios para el calor del estomago, e higado, y no es malo para la frialdad de estos miembros, como lo dize Galeno en el octauo de composición secundum locos, Empero la endiua campestre que se llama achicorea, es fria en primer grado, e seca en principio del segundo grado, tiene mas virtud para confortar el estomago que
no la

no la domestica. Su çumo beuido tiene gran prerogatiua para la mordedura del alactan, y tambien ella majada y puesta encima de la mordedura, como lo dixo el Galeño, y como della escriuio Rasis en el. 23. del conti. cap. 814.

Rasis
23 cõt.
c. 814.



❧ CAPITULO ❧

8. de la oruga y hinojo.

La oruga, segun Haliabbas, es caliente en tercero grado y humida en primeto. Aunque segun sentencia de Isaac en sus particulares, y Almanzor en el tercero capitulo diez y ocho, es caliente en segundo, y humida en primero: engendra mucha esperma, e irrita a luxuria, haze dolor de la cabeça, prouoca orina, relaxa el vientre, leuanta ventosidad, es de tarda digestion, conuiene mas a los frios que a los calientes, haze

Rasis
ad Al.
manso.
c. 18.

S e

LIBRO SEGVNDO

erection en la verga, por lo qual el que quisiere tener acceso con muger coma la sola, y el que no comala con lechugas, o achicoria, o escarola, alomenos coma estas ortalizas despues de la auer comido, como lo dixo el Gale. en el. 2. de alimen. cap. 50. e como lo dixo Almanfor en el lugar acotodo, lo mismo dixo Paulo Egineta, en el primer libro cap, de oleribus, adonde dize, *Eruca calida est. genitale semen producit, libidine excitat, atq; eam doloris capitis speciem quam cephalicam vocant.* La causa porque excita coito y leuanta ventosidad, es porq̄ su calor es mayor, que su humedad. Finalmente, haze abundar la leche y da esperma. empero destruye la digestion, y aprieta el vientre. El hinojo y el apio, y la oruga son de mal nutrimento, a lo menos el hinojo, si se come mucho del porque aunque es verdad que abre las opilaciones del higado e baço e venas e prouoca vrina, y haze abundar la leche

Gal. 2.
de alim
Paul.
egine. li
pri.

che y aclara la vista, empero engendra poca sangre y sutiliza la demasiadamente haze colera roxa. Y si mucho mas se vsa, colera adusta, y finalmente por su continuo vso resoluiendo lo subtil del humor. dexalo mas crasso, e grueso y acostumbrandolo ansi, engendra piedra en riñones y vexiga, la causa es por que lleva los humores gruesos y viscosos, e indigestos a los riñones e venas vreteras, e vexiga, e aunque de suyo es prouocatiuo de vrina, casualmente, y de per accidens es causa de piedra por llevar consigo el xugo grueso a las tales partes, y con su calor resoluiendo lo subtil y dexado lo mas grueso, esto dixo el Galeno en el libro de solutione conti. es caliente en tercero grado, y seco en segundo, segun que lo dixo Auerroes en el quinto de su colliger.

*Auer.
5. colli.*



Capi-

LIBRO SEGUNDO



CAPITULO

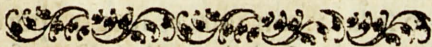
9. de las lechugas.

SIENTRE las ortalizas ay cosa de buen nutrimento, y aprouada. Es la lechuga, la qual es fria y humida en el principio del segundo grado, como lo dixo Auctroes en el quinto de su colliget: aunque Haliabbas en el quinto de su Theorica, y Auicena en el segundo canon, cap. 452. Dixeron que era fria y humida en lo postrero del segundo grado, Y ansi lo quiso sentir Paulo Egineta en el primer libro, cap, 74. Engedra mas loable sangre q otra ninguna ortaliza, como lo significo Auicena en el lugar acotado. Adonde dixo, que la lechuga cozida, o por lauar, es la mejor, porque quando se laua adquiere vna ventosidad como todas las de mas ortalizas frias, quando se lauan, y que anti la cozida,

cozida, como la por lauar: cõcilia sueño
quita las viglias, conuiene al ardor del
sol, a la alienacion del juyzio, quita la
ictericia y el ardor del estomago, y por
esso dixo Esac. Son loables las lechugas
en hazer buena sangre, porque engen-
dran vna sangre cercana a la natural
mejor que todas las de mas yeruas, an-
si en cantidad como en qualidad, y si
no se laua con agua es mejor: porque
la agua la añade humedad, digere se pre-
sto, prouoca orina, aplaca las vascas, o
acrimonias del estomago: las quales
prouienen de colera, quita el dolor de
cabeça que prouiene de colera, es mejor
cozida que cruda, acrescieta la leche en
cantidad y qualidad por la buena san-
gre que engendra. Pero quando ya la
lechuga tiene leche, y se ha parado du-
ra y estitica, hazese amarga y abridora,
engendra mala sangre; y por ende ha-
ze obscuridad en los ojos, disminuye la
esperma, debilita el calor natural, co-

LIBRO SEGUNDO

no lo dixo Rasis en el 3. de almanfor,
y Galeno en el segundo de alimentis.
cap. 38. en fin debilita la vista, enfria el
cuerpo, y hazele perezoso, daña a los
Rasis 2. intestinos, quita el apetito de la luxuria
alman. porende se deue vsar con moderacion,
Gal. 2. e no de continuo aora sea la lechuga sin
de ali- leche aora ya de leche.



CAPITULO

ro. de la melissa, que vulgarmente se
llama torongil, e de la menta, que se
llama yerua buena.



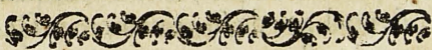

LA melissa o torongil segun dize
Herculano en el capitulo de melan
colia sobre el letificante de Alman
for, es caliente e seca en el segundo
grado y ayuda a la digestion, quita el
singulto. o sollippo, da buen olor a la
boca, conforta el coraçon incita el ape
tito

*Hercu
lan. cap
de melã*

DE LA ORTALISA, 140

tito, cōuiene a todas las enfermedades de flemma, e melancolia, quita las ventosidades, por lo qual muy bien se puede echar en ensaladas, especialmente en las de lechugas, escarolas e de las mas yeruas frias, la menta quasi tiene las mismas virtudes de confortar el estomago, de mouer el apetito, irrita a luxuria, corrige la putrefaction d̄ los humores: tiene austeridad, e aromaticidad, e por ende es muy buena para confortar, e segun auicena en el segundo canon, cap. 496, es de su naturaleza caliente e seca, en segundo grado, por lo qual como dize Serapion, se come bien iuntamente con los manjares.

Auic.
2. canõ
c. 496


C A P I T V L O 

onze del Mastuerço, Perexil e verdola- *Srapp*
ga, Mostaza.

S 4

El mae

LIBRO SEGUNDO

EL mastuerzo, segun algunos, es caliente y seco en quarto grado. Lo qual dixeron por su acrimonia y mordicacion desmedida. Empero, deuese

Auic. creer con Auicena en el segundo canõ

2. canõ. cap. 510. q̄ es caliente y seco hasta el ter

6. 510. cero grado: a limpia los pulmones, con

uiene al afina y a la grosseza del bazo,

Empero por la vehemencia de su mor

dicacion es dañoso para el estomago:

aunque haga y mueua el appetito, au-

menta la luxria, y vale para muchas en

fermedades, resuelue las ventosidades:

empero detiene la digestion, y da dolor

de cabeça por los humores que leuãta

con su excessiuo calor, tiene fuerza de

expeller lombrizes, como lo affirmo

Raf. 23 Rasis en el 23. de su continente. Dexe

contin. se para los flematicos, para las mugeres

frios en tiempo de inuierno. Pero

guardense del los calientes de higado,

y los colericos, en especial en tiempo d̄

calor, porque les mouera inflamacion

y calen

y calentura, como claramēte se vee, to
mandose indicio de su complexion. El
perexil tiene la misma propiedad que
el apio, porque es vna de sus especies, y
por esso no ay que dezir del. sino q̄ co-
mo dize Auicena en el segundo canon
cap. 49. e Isac en sus particulares: es ca-
liente y seco en fin del tercero grado, y
porende es diuretico, prouoca orina y
sudores, incita la sangre mēstrual dete-
nida, resuelve ventosidades, mundifica
el higado y madre, abre sus opilaciones
y cura sus apostemas. Empero no se de-
ue comer por via de manjar, porque es
difficil de digestion y de mal xugo, sue-
lese hazer d̄l salsa cō vinagre y miga d̄
pan para mouer el appetito de los que
no pueden comer las carnes gruesas,
empero deuese echar en poca cātidad,
porque no lleue los manjares indige-
stos por las venas, sino solamēte en cā-
tidad que pueda mouer al gusto. Final-
mente, como lo dize Paulo. El apio y

Paulus
lib. 1. c.
de olerē
bus.

LIBRO SEGVNDO

fus especies, el mastuerço la aluahaca, que el llama ocimo, la mostaza, son calientes e secas e mordaces, en especial el mastuerço, son difficiles de digestion e para el estomago desconuenibles, e d mal xugo, la verdolaga, segun que dize

Aucr.
5. coll.

Auerroes en el 5. de su colliget, es fria e humida, fria en tercero grado y humida en el segundo, la qual aunque como lo dize Auicena en el 2. canõ. c. 538. por

Auic.
2. can.
ca 538

via de nutrimento lo tiene poco y no lo able, empero por via de medicina resiste a la colera, conuiene a la inflamaciõ del estomago, e del higado, detiene el vomito de colera, desminuye el apetito y quita el desseo del coito. Finalmete

Gal. 2.
de alim

como lo dize el Galeno en el segundo de alimentis. cap. 44, La verdolaga en quanto manjar es de poco alimento, y esse q̄ tiene, es humido e viscoso e frio sana la dentera, ansi que por razõ de su intensa frialdad se deve mezclar cõ ortalizas calientes, como con cebollas, e

pueros

DE LA ORTALIZA. 142

e puerros, y en ninguna manera se come sola, sin estas cosas. La mostaza como lo dize Auicena en el 2. canon cap 678. es caliente e seca hasta en quarto grado, e porende adelgaza la flemma, cõ- *Auic.*
 uiene al dolor de las jũturas, e a la scia- *2. can.*
 tica, alimpia las humedades de la cabe *can. cap*
 ça, beuiendose con agua miel quita la *678.*
 antigua aspereza de la caña de los pul-
 mones, dshaze el baço. mueue sequia,
 irrita a luxuria, especial si se toma en a-
 yunas con vino, tambiẽ haze muy buẽ
 estomago, e porende cõuiene mas por
 via de remedio medicinal, que no por
 mätenimiẽto. Empero suele se hazer cõ
 ella y miel y vinagre y miga de pã cier-
 ta salsa, q̃ se dize mostaza, para comer
 carnes gruẽssas e difficiles de digestiõ
 como son las de vacas, porque adelga-
 za e corta su grossura, e mueue el apeti-
 to, quita la malicia de la gordura de las
 carnes, e sus ascos ayuda a la segunda di-
 gestion, haze yr los manjares al lugar
 de la digestion.

LIBRO SEGVNDO.



CAPITVLO

12. de las espinacas y esparragos.

LAS espinacas, segun que he leydo
 son templadas en calor y frialdad,
 aunque humidas en segúdo grado. An
Halis. si lo dixo Haliabbas en el quinto de su
.theo. theorica, e Auicena en el segundo canõ
Auic. cap. 599. y Auerroes en el quinto de su
1. canõ. colliget, son buenas y templadas, valen
6. 159. mucho para pecho, estomago y higa-
Auer. do, humedescen el vientre, tienen vir-
5. colli. tud de alimpiar y de lauar, y segun Ra-
 sis en el. 22. de su continente, son frias
 y humidas en primer grado: por lo q̃l
 ablandan el pecho y el vientre. Y segun
Auic. Auicena en la quarta del primero; c. 1.
4. p c 1 son de mucha cantidad de humor, pe-
 ro de poco nutrimento. Lo mismo se
 deue dezir de los armuelles, que se di-
 zen atriplices. Y de los bledos, como lo
 dixo

dixo Paulo Egineta en el lugar acotado. Los esparragos, como lo dixo Aueroes en el quinto de su colliget, y Galeno en el. 6. de Simplicium facultatibus son templados, aunque declinan vn poco a calor. Lo qual se parece por vn poco de amargor que tienen, pero quitase el amargor con el cozimiento: tienen virtud especialmente su simiēte y rayz de quitar opilaciones de riñones, y si fueren soteños son mas tēplados que los siluestres, que llamañ hormigueros, y porende engendran esperma, son cōuenibles para el estomago, prouocan orina. Pero el siluestre, es mas caliente y seco, y cuela mas presto. Finalmente, como lo dize el Galeno en el segundo de alimentis. A prouamos los esparragos por via de remedio medicinal, pero no por via de mantenimiento, porque si alguno tienen es poco y no de buen xugo, empero cozidos y preparados con vinagre, azeyte y sal, son muy bu-

*Auer.**6. sim.**Gal. 2.
de ali.*

LIBRO SECVNDO

buenos para el estomago, y muy deleytosos al gusto.



❧ CAPITVLO ❧

13. de las rayzes de las yeruas, adonde se declaran sus facultades e del ajo e cebollas.

EL Galeno enel segundo libro de alimentorum facultatibus, reprehendio a Menesiteo, porque dixo, que todas las rayzes de las yeruas eran indigestibles y perturbatiuas e llenas de humidades indigestas, porque como las hojas y ramas se sustenten de las humedades que estan en las rayzes, necessariamente a de auer en ellas mucha copia de humedades indigestas e crudas, e por ende son por la mayor parte de mal nutrimento, e corruptible por lo qual

loqual el Galeno no tuuo mucha razón de reprehender al Menesitheo, e no basta dezir, que la humedad que es a trayda a las Rayzes se va toda en nutrimento de las hojas e ramas, e que por esso las rayzes no seran malas por razon de las tales humedades, pues se consumen en las hojas, e ramas, como en los ciervos se van sus superfluydades enel nutrimento de los cuernos, porque como siempre las hojas y ramas de las yeruas se sustenten del humor de las rayzes, necessariamente a de auer humor superfluo e indigesto en ellas, por loqual seran de mantenimiento vituperable por la mayor parte, ansi se saca del mismo Galeno enel libro de attenuante victu, adonde *Galen.* dixo en vna palabra, vniuersalmen- *lib. de a* te las rayzes de las yeruas ser muy sof- *tenuan* pechosas por ser indigestibles, e que *te vict* por esso no se deuen tomar por via de manteniemiêto, sino por via d remedio
medi

LIBRO SEGUNDO

medicinal, excepto sino fueffen las ray-
 zes calientes, como ajos y cebollas, porq̃
 como sean tan calidas, no admitten las
 superfluas humidades, tanto como las
 de mas rayzes. Y pues hezimos men-
Auic. cion de los ajos, dezimos cō Auicena
2. canõ. en el segũdo canon, cap. 75. que son ca-
c. 15. lientes y secos dende el tercero grado,
 hasta el quarto, y que por via de man-
 tenimiento no conuienen, en especial
 a los calientes de complexion, porque
 dañan a la vista, descãdo sus tunicas,
 dan dolor de cabeça, encienden la cole-
 ra, rutbã la vista, dañan los oydos, y los
 pulmones, y las renes. Y si a caso ay al-
 guna dolencia antigua en los miẽbros,
 refucitan la, clarifican la boz aplacan la
 tosse antigua, pero valen contra vento-
 sidad, contra el oluido, contra la asma,
 aprouechan al baço, y al dolor de los
 hijares quando viene de frio, alcançan
Galen. lombrizes, multiplicã la esperma, muc-
2. met. uen a luxuria. Y dixo Galeno, que no
c. 18. causan

causã sequia, como la cebolla dañã alas
 almoranas, al tenasmõ al fluxo d viẽtre *Gal. 12*
 alas secas, e lamparones, a los eticos, a *methe.*
 las preñadas, a las que crian, empero a *cap. 8.*
 prouechã mucho si se comen de parte
 de ynuerno, porque calientan las frialdades,
 cortan los humores gruesos e viscosos,
 por el contrario son malos en tiempo de estio,
 porque hazen en las tripas vnos dolores
 mordaces, Esto dixo Rasis en el continente. *lib. 21. cap. 180.*
 Por authoridad de Hipocrates e *Rasis.*
 nel libro de ptisana. e por authoridad *lib. 21.*
 del Galeno, en el 6. de las Epidemias. *cont. c. 180.*



CAPITULO

14. de las cebollas.

E Leydo que las cebollas ascalonias son las mejores de todas, empero, porque no vienen a nuestras partes, nõ

T ay para

LIBRO SEGUNDO

ay paraque tratar dellas, sino de las que comunmente tenemos, entrelasquales las que fueren coloradas e dulces son mejores para el estomago, pero las q̄ requeman, digeren mejor la comida, e multiplican su mantenimiento, aunq̄ no es bueno ni loable, especial si s̄o cru das, e quando no se digeren, hinchan e hazen viento, e son pungitiuas, e poren de mueuan a luxuria. Empero su mucho e frequente vso daña a los nieruos porloqual se deuen preparar, como lo dize el Galeno enel segundo de alimentis, de esta manera, hazerlas cozer dos vezes, e deuen se comer con vinagre, azeyte e sal, e ansi se paran mas gustosas, e hinchan menos, mantienen mas, son mas faciles de digestion, multiplican esperma, e hazen pr̄ptos a la luxuria y tambien mueuen apetito, empero son difficiles de digestion e de mal nutrimento, como lo dixo el Galeno enel sexto de simplicium

*Gal. 2.
de ali-*

plicium virtutibus, adonde dixo, que engendran humor grueso e viscoso, duro de digestion, porque puesto caso que son calientes e secas en quarto grado, como lo dixo Haliabas en el quinto de su theorica, tienen empero vna humedad superflua, e ventosidad, con la qual irritan a luxuria, Empe *Auic.*
 ro Auicena en el segundo canon capi- 2. *cano*
 te 123. dixo que eran calientes en terce- 6. 123.
 ro, con vna humedad superflua, e dixo mas que la cebolla mas larga, es mas acre, e la colorada mas q̄ la blanca. y la seca mas que la verde, e la cruda mas que la assada, es vna de las cosas que hazen sorda, que es dolor de cabeza, e sueño profundo, e empecen al entendimiento, porque con su calor leuantan los vapores e humores gruesos al cerebro adóde hazē e causan suber, e segun claramente escriuio Rasis en el tercero libro ad Almanforem engendran sēma y humores gruesos,

LIBRO SEGVNDO

e quando se digeren, prouocan sueño,
e iritan a vrinar En fin dize en el 25. del
continente. cap. 1. que las cebollas sean
de poca acrimonia, e que primero se la
uen con agua y sal, e despues con vina-
gre fuerte, y assi cessara su acrimonia,
Despues d las auer comido, se deue co-
mer de vn pepino o cohombro, porq̄
por ellos se prohibe e detiene que su va-
por calido suba a la cabeça.

Raf. 3.
ad Al
manso.

CAPITVLO

15. de los nabos e çanahorias.

AL mansor en su libro tercero. cap.
17. e Haliabas en el. 5. de su theori-
ca dixeron, que los nabos eran calien-
tes e humidos, aunque causan hinch-
miento d ventosidad, e groseza de hu-
mores, e por esso mantienen mucho,
acrescientan la esperma, prouocan vri-

na ablandá el pecho e garganta aspera
 calientan los riñones e bexiga, porque
 tienen virtud de penetrar e adelgazar,
 tienen admirable propiedad de clarifi- *Auer?*
 car la vista, como lo dize Auerroes. 5. *5. lli. 03*
 colliget, ay dos especies, vno es nabo
 largo, otro nabo redondo, que se dize
 en latin, Rapa segun Galeno en el segun *Galen.*
 do de alimentis, mejor es el largo por *2. de ali*
 que ayuda mas al pecho, empero am-
 bos son de grueso xugo, aunque el na-
 bo redondo mantiene mas e tiene mas
 ventosidad, e por esso incita a luxuria.
 Pero si se cueze dos vezes, hazese me-
 diano mantenimiento, pierde su ven-
 tosidad, alomenos gran parte della, ha-
 ze se mas digestible, empero si no se
 cueze mas que vna vez, engendra mu-
 chas ventosidades, haze opilacion en
 las venas. Pues luego deve cozerse en
 dos aguas, y en la segunda agua echen
 se especias calientes, y hazerse a ansi de
 buen mantenimiento, en especial si se



LIBRO SEGUNDO

cueze con carnes gruessas, como lo di-

Rafis xo Rafis por autoridad de Galeno, en
22.cõ- el veynte y dos de su continente, capi-
tin. cap tulo. 445. E como lo dixo Paulo en su

445. primero libro capitulo de radicibus, a

Paul. donde dixo. *Bunias quidem, aut rapa, si bis*

lib.1. *coquantur non minus reliquis oleribus alunt.*

De las çanahorias, que en en latin se di-

Paulo. zen, pastinace, dezimos con Paulo en

ibidem. el lugar acotado, que mantienen me-

nos que no los nabos, y que son calien-

tes y aromaticas, y que incitã a orinar,

empero vsando mal dellas, quiere de-

zir, por via de alimento, y comida, son

difficiles de digestion, engendran hu-

mores viciosos, segun la razon comun

de todas las de mas rayzes. Esto dixo

Paulo. Pero dize Rafis por autoridad

Raf. 21 del Dioscorides, en el veynte y vno de

contin. su continente, que la çanahoria es caliẽ

te y humeda en segundo grado, y que

tiene agudeza, y inueue humor, y san-

gre mēstrual, prouoca a luxuria, e hin-

cha,

cha, y haze viento. Pero como aya otra especie que es çanahoria syluestre, esta no hincha, y tiene las demas virtudes que la de regadio, y es de mejor nutrimento, empero deuese lauar dos vezes, anssi la vna como la otra son ð mal nutrimento, de menor que el ð los nabos de difficil digestion, en cõserua de miel se haze mas calida y menos ventosa y de poca humedad, tiene mayor virtud de engendrar esperma, e irritar a luxuria, como lo dixo tambien Haliabas en el quinto de su theorica, e Isac en sus particulares.



❧ CAPITULO ❧

16. de los Rauanos e puerros.



T 3.

LIBRO SEGUNDO

EL Rauano segun que escriuio Gale
no a Paterniano, si se come en ayu
nas por via de preseruacion, o antido
to, es gran socorro para conseruacion
de la sanidad e para defensa del cuerpo
empero hincha e causa regueldos hi
diondos, e porende no se deue tomar si
no por via de remedio medicinal en
poca cantidad, empero no por via de
mantenimiento, porque de esta mane
ra engendra en las tripas torsiones, ven
tosidades, es vituperable para el esto
mago, loqual se parece por el reguel
do fetido que engendra, dixeron algu
nos que ayuda a la digestion, pero co
mo el no se digera, mal hara digerir los
otros manjares, aunque si esta cozido
es de mas nutrimento que quando e
sta crudo, su mantenimiento es poco y
flematico, es facil de secorrôpet, multi
plica piojos, daña a la cabeça e a los diē
tes e paladar, y a los ojos, aunque si su
agua se destila sobre ellos, los alimpia,
omido

comido antes de los manjares los haze nadar, porque los alça enel estomago, e los detiene que no desciendan al lugar de la digestion, e porende es causa de vomito, en especial si ay enel estomago ventosidad, empero comido despues de los manjares, no haze tanta ventosidad, desciende abaxo por su grauedad, haze yr los manjares al hondon del estomago, que es el lugar de la digestion, e digere se deuidamente, e por ende conforta la segunda digestiõ, Por loqual los que quisieren vomitar deuen le tomar primero que ningun manjar e los que quieren confortar la segunda e tercera digestion, deuen le comer despues de los manjares, porque allende que con su gruessõ xugo, haze ir el manjar abaxo con su calor ayuda e conforta la digestion, pues segun Auerroes e nel. 5. del colliget, e Haliabas enel 5. de su theorica es caliente en tercero grado e seco en se_undo, agraua la cabeça,

Auer.
5. coli.
Halia.
5. theo.

LIBRO SEGVNDO

empero clarifica la voz, como lo dixo
 Auerroes en el lugar accotado prouo-
 ta vrina, e despues de los manjares, a-
 blanda el vientre, pues luego deuen se
 comer por via de nutrimento, despues
 de los manjares, como lo dixo Gale-
 no en el libro de attenuante victu, por
 via de medicina, antes de los manjares
 esto dixerón Rasis en el tercero ad al-
 mansorem. capitulo 18. e Isac en las
 particulares, Haliabbas en el .5. de su
 theorica, e Auicena en el segundo canõ
 cap. 576. El puerro segun Auicena e-
 nel segũdo canon cap. 544. es calien-
 te en tercero grado e seco en segundo,
 aunque el que no es de regadio, es mas
 caliente e seco e porende es peor que
 el de los huertos, tiene virtud de ma-
 tar las lombrizes, alañar las, pero da
 dolor de cabeça, haze ymaginar e ver
 sueños malos, corrompe las enzias, e
 los dientes, daña a la uista, es malo
 para el estomago, es ventoso, empero

Rasis. 3
ad Al-
cap. 18.

Auic.
2. can.
c. 576.


Auic.
2. can.
c. 544

cozido en dos aguas, pierde todos estos daños, y no es ventoso, quita los regueldos azedos o las azedias, del estomago. Finalmente prouoca vrina, e la sangre menstrual detenida aprouecha para las almoranas comiendole cozido, o poniendole majado encima dellas por via de emplastro irrita la luxuria, tiene cierta stipticidad por laqual detiene el fluxo de sangre de las narizes, y finalmente, quando se toma por via de manjar es inutil, daña al estomago, e a los nieruos por su requemazon, tambien engendra vna fumosidad negra a manera de melancholia, e porende haze y engendra sueños muy espantosos, y daña a los maniacos, e por esso se deuen comer luego tras el vnas verdolagas o, lechugas o achicorias, por que se tiemple su calor e acrimonia empero comiendo se crudo alimpia las arterias de
de rue-

LIBRO SEGVNDO.

de gruesos humores, abren las opilaciones del higado, su çumo mezclado con azeyte rosado, y encienso, detiene la sangre de narizes, mojado crudo puesto sobre mordedura de Biuora o d' serpiente, aprouecha mucho, empero cozido e mezclado con azeyte de alegria e de almendras, incita a luxuria, hume desce el vientre, vale contra la passion

Rasis, 3 colica, de gruesos humores. Finalmente *ad Al.* te cozido con miel alimpia los pulmones e su caña enpeçe a la vexiga vlcera. *c. 12.* rada vsando del mucho, se escuresce la *c. 20.* uista, y se daña el estomago, esto dixo *conti.* Rasis en el tercero al Almanfor. cap. 12. *c. 684* y en el 22. del continente. cap. 684. e Isaac en sus particulares.



CAPITVLO

17. del Cardo de comer, e de la Alcarchofa.



Algu


Algunos auido que confunden el cardo comun que comemos, con el cardo q̄ lleua las alcarchofas, empero muy a la clara se engañan, porque el Cardo comun que comemos, es aquel alqual assi Griegos como Latinos llaman Scolimos, e al cardo de las Alcarchofas llaman en el vno idioma, y en el otro Cinara, por el color de ceniza que tiene, parece se claramente ser nuestro comun cardo, el scolimos, y no el llamado, Cinara, porque Paulo agineta, hablando del en el primero libro cap. de las ortalizas, dixo que el cardo scolimos e otras yeruas espinosas aprouecharuan al estomago, excepta la cinara. Lo mismo dixo Aetio hablando del scolimo, e de la Cinara. Finalmente conuinieron en esto, que el cardo llamado Scolimo, era conuenible e grato al estomago, y que la cinara le offendia, y el mismo Paulo en el lib. 7. dixo, q̄ el cardo llamado Scolimos, era caliente e se-

se-

LIBRO SECVNDO

co, en segundo grado, e que cozido en vino mouia liberalmente las vrinas hidiondas, e que emendaua el mal olor de los sobacos, e de todo el cuerpo, y en el primer libro, que la Cinara era dura de digestion, e de malino xugo, Por lo qual como nuestro cardo de comer sea grato al gusto, conuenible al estomago, y al higado, e riñones facil de digestion, e incite el apetito, e sea de loable mantenimiento, e abra toda suerte de opilacion e prouoque a vrina, hallamos ser el cardo llamado scolimos, E como por el contrario veamos que la alcarchosa engendra mal humor, e corruptible, e altera el higado, e causa escoriacion de riñones aprieta el paladar y la lengua, es contraria a los pulmones e garganta aũ que quaja la leche, como la flor de los mascardos, hallamos que es la Cinara la qual es caliente e seca en tercero grado. Finalmente el cardo de comer prouo

prouoca vrina, e porque es vn poco ventoso, juntamente con ser caliente, irrita la luxuria, tiene sustancia terrestre, e por esso tiene sabor estiptico, haze la lengua aspera, e daña a los pulmones, e pecho especialmente su cima, que es mas aspera e dura de digestion e mas ventosa. Empero todos estos vicios se quitan coziendole, e hazese de mas loable mantenimiento. Empero comiendo se sobre los otros manjares los haze dffendir presto al lugar d la digestion, e los ayuda a digerir, lo vno por su xugo acerbo, y estiptico e gruelso, e lo otro por su calor e sequedad.



CAPITULO

18 De las semillas e legumbres que son para comer.



Las le-

LIBRO SEGUNDO

LAS Legumbres, o semillas que son para comer, no deuen ser muy nueuas ni muy viejas, sino que sean algo viejas, porque las legumbres nueuas, quiero dezir de seys meses atras, son gruessas e viscosas, duras de digestion, empero si vna vez se digeren dan mucho nutrimento, e no se disueluen ni desmuelen facilmente de los miembros, ni tampoco deuen ser muy viejas, quiero dezir de vn año o mas, porque entóces se a consumido su humedad. Lo q̄l claramente se parece quando echadas en la agua, no se reblandescen e hinchã sino que aunq̄ mucho se detengan en ella, se estan duras como de antes, eaun que las tales legumbres sean nueuas, si tampoco se reblandescen en la agua sino que se estan de la misma manera duras, es señal que son malas, porque se da a entender que tienen vn humor gressivo e tenaz, alqual no pudo su virtud domar ni digerir. Lo qual pocas ve

zes

zes acaescio en las legumbres nuevas, fino en las reuegidas, porque les salto su humedad natural, pero en las legumbres medias entre las nuevas y las viejas que an passado de seys o siete meses, es otra cosa, por que tales legumbres son de mejor nutrimento, que otras algunas, e son mas faciles de digestion, e no son rebeldes para se desmoler e disoluer en los miembros, son mas idoneas para la conseruacion de la sanidad, que no para confortar los miembros e echadas a remojar a cozer en agua se hinchan e relentescen, por que esta es vna prueua cierta e vniuersal en todas las semillas e legumbres, Ansi lo dixo Galeno en el libro de euchimia et cacochimia, a donde dixo, que todos los frutos o legumbres, o semillas secas, que secomen, si echadas en agua por espacio de tiempo no se hinchan, e no se paran blandas, si no que se tienen su primera dureza, son las peores de todas ansi en indi-

*Galen.
lib. de
euchim.*

LIBRO SEGUNDO.

cio como en digestiõ, Empero las que se an al cõtrario son los mejores, pues luego aquellas semillas o legumbres que echadas en agua, o cozidas, facilmente se relentescen, e no son de mal sabor, ni de mal olor, son las mejores, las que faltan en alguna destas condiciones son las peores.



CAPITULO

19 de la naturaleza de los garuanços
en quanto toca a manteni
miento.



LOs garuanços, segun Auicena, tienen dos substancias las quales se diferencian e apartan, quando se cuezen, la vna es nitrosa o salada, con la qual ablanda e mueue a camara, la otra es dulce cõ la qual incita a vrina, e por ende ay entre los phisicos contiẽda sobre

bre sus qualidades, porq̄ Auerroes en el *Auer.*
 5. de su colliget dixo, que eran tēplada- *5. olli.*
 mente calientes e humedos, e Rasis en *Rasi.*
 el continente lib. 12. por authoridad del *lib. 12.*
 hijo de Mesue, dixo, eran calientes en *conti.*
 segūdo grado e humedos en la mitad
 del primero. Emperò Auicena en el
 lugar acotado, cōuiene a saber, en el se-
 gūdo canon cap. 132. dixo, que el garuā
 ço era caliente e seco, y que el negro e-
 ra de mas fortaleza, y tambien haliab- *hali. 5.*
 bas dixo, que el garuanço era caliente *thorica*
 e seco, empero q̄ tenia cierta humedad *cap. 15.*
 e v̄tosidad, por la qual cria esperma,
 incita a luxuria, e haze leche Para cō-
 cordãcia d̄ estos authores se d̄ue d̄zir, q̄
 como el garuāço tēga dos substãcias se
 gū q̄ emos dicho por la substãcia d̄ sal q̄
 tiene, es caliēte e seco, ē pero por la sub-
 stãcia aerea e dulce q̄ tiene es caliente
 e humido, e así se deue de dezir, e de cla-
 rar, E por esso dixo Haliabbas en el 5.
 de su theorica que era caliente e seco

V 2 empero

LIBRO SEGUNDO

empero que alcançaua vna humedad accidental e superflua, Finalmēte el garuango para ser bueno no a de ser resziēte, por que engendra mucha superfluydad, sino como d̄ seys meses poco mas tiene mucho nutrimēto, e mas que las hauias es duro de digestion, si primero no esta infundido en agua es v̄toso e inchan hazen buen color en el cuero, y esto por que aguza el calor natural, e porende haze vn spiritu ventoso que causa luzio etero el cuero, e mueue a luxuria e aze en el cuerpo de la manera que la leuadura en la massa, por que ansi como la leuadura dilata e haze crescer la massa, ansi el garuango comido dilata e hinch ala carne e la carne ansi hincha da, hinche y en llen amas el cuero, por donde se haze mas hermo sura en el rostro, es vn mantenimiento bueno para reparar e restaurar los pulmões, mueue camara, e vrina, a limpia el cuerpo, quiebra la piedra en los riñones

ñones por q̄ es abridor, e desopila mucho, irrita a luxuria, por tres causas, cō viē a saber, por su calor e humedad, itē por su vētosidad, itē por su mucho nutrimento, Todas estas cosas obra con mayor eficacia el garuanço prieto, empero aunque sea de mucho nutrimento no es loable, Ansi lo dixo el Galeno en el libro de euchia, y en el libro de atenuante victu, Rasis e Auicena e Aueroes en los lugares acotados.



❧ CAPITULO ❧

20. de las hauas e sus propiedades e nutrimento.

Segun que dize el Galeno en el libro de euchia & ca cochimia, las ha- *Gal. li.*
 uas no serian de mal nutrimento sino *de atte*
 fuesen ventosas, por que es tanta su vē *us.*
 tosidad que por ningun correctiuo se
 puede

LIBRO SECVNDO

puede quitar d'el todo, e así dixo el mismo en los cométos d' victu in acutis, que aunque se ciegā las hauas tres dias no perderā su vētosidad Por lo qual se parece ser de su natural complexiō e porende dixo Auenzoar en el therfit, q̄ aunq̄ en todas las demas semillas se quite la vētosidad por cozimiēto en so las las hauas no a lugar, por q̄ auq̄ mas se cuegan no la perderan, empero ya que del todo no la pierdan, pueden perder buena parte de ella, especialmente si se cuezen con pimienta, sal, oregano, tomillo salsero, o si se frien, o si se cuezē muchas vezes e sin corteza, por q̄ en la corteza ay gran parte de vētosidad, son ventosas como digo, engendrā gruesos humores, e melancholicos, hazē daño al cerebro, por q̄ causan sueños horribles, e temerosos, son como leuadura de las comidas que estan en el estomago, porque las fermenta e haze crecer son tēpladas en calor e frialdad, Empe

ro las que no son verdes enxugan e
 defecan declinan vn poco a calor segū
 Auerroes en el. 5. de su colliget, Pero se
 gun Auicena en el segūdo canon cap.
 24. declinā a frialdad, ē pero tienē vna
 humedad e no poca superflua, especial
 mēte las verdes, porq̄ estas son frias e
 humedas, ansí lo dixo Galeno en el lib. *Galen.*
 de atenuante victu, engēdrā flema gru *lib. de*
 essa, acrecientan dolor de cabeça, e ima *attenu.*
 ginaciones a los que tienen la imagina *victu.*
 tiua estragada, ē pero las verdes sō mas
 vēto las, engēdrā humores crudos, au
 mētan flema en las tripas, y estomago
 e mucha ventosidad, empero las secas,
 tienen menos ventosidad, e segun los
 mas phisicos, tiran a frias empero se
 gua Paulo en el libro. 1. capitulo se *Paulu*
 tenta y nueue parece que quiere se *lib. 1.*
 an calientes, pues dixo. *Fabæ lenes sunt* *ca. 29.*
inflāt, & abstergunt, atq, egiptia faba calidior
est nostra & superfluitates multas relinquit

LIBRO SEGVNDO

dize que las hañas sō blandas e hinchã e alimpiã, e que la haña egipcia, es mas calida que la nuesta, y que engendra muchas super fluydades, Finalmente sō malas para los que son tentados de colica ventosa, o para los que padescē ruptura, son de difficil digestion e tardas de descendir, cozidas e majadas puestas por enplastro, ¶ maduran apostemas y si se cuezen con sus caxcaras en vinagre, son buenas para camaras de sangre e vomito, e dize se, que si las gallinas se apascientan de ellas se les quiebran los hueuos en el cuerpo, las mejores son las mas luengas e no redondas, e las q̄ no estan horadadas, e las que son secas e no verdes como lo dixo Auicena en el lugar acotado.



CAPITVLO

20, de las lentejas e sus daños en via de manjar.

Sobre

Sobre la complexion de la lenteja he visto varias e diuersas opiniões, por que Hipocrates en el sexto de sus epidemias. La colloco entre los mantenimiẽtos mas frios que ay. Diciendo. *frigidissimus cibus lens milium, cucurbita,* e Haliabas en el quinto de su theorica dixo la lenteja, es fria en segundo grado, e seca en el tercero, Galeno empero en el sexto de las epidemias comentario. 5. sobre Hipocrates e n el texto acotado, dixo, que la lêteja era de diuersas substancias, conuiene a saber, de substancia de tierra, e por ende enfria e deseca e por esta qualidad, aprieta, e constipa, es tambien de substancia que ablanda e relaxa el vientre, que es contraria a la primera, lo qual haze por la substancia de fuego que tiene, prueualo por q̄ puesta por via de emplastro en alguna apostema, tiene virtud de repeller o repercutir, lo qual haze con frialdad, tiene virtud d̄ madurar lo qual no pudria hazer

Hippo.
6. epid.

Gale.
ibidem
com. 5.

LIBRO SEGVNDO

hazer sino con calor, Porende conclu-
 ye, que ni se puede dezir absolutamē-
 te fria, ni absolutamente caliēte, e dixo
 que a quel texto no era de Hipocrates
 sino de otro, a esta opiniō pareſcio alle-
 garſe Auicena en el ſegundo canō cap.
 449. e truxo ay la opinion del Galeno
 tābien pareſce q̄ ſe allego a eſta Auerro
 es en el .5. de ſu colliget, pues dixo, q̄ las
 lentejas erā templadas en calor e ſecas,
 e tambien Iſac en las particulares, pues
 dixo, que bien mirada la naturaleza d̄ la
 lenteja era compueſta, de dos con-
 trarias qualidades La vna eſtaua
 en la corteza, e la otra dentro en el me-
 ollo, e que ſegun la corteza tiene agu-
 dez y era calida, e por eſto relaxaua el
 vientre, e que ſegun el meollo de
 dentro era contrapaua, adſtrigente,
 conforatiua de eſtomago, e tripas e
 que porende valle a las camaras diarre-
 as e de colera, Finalmente como lo di-
 ze Paulo capitulo ſetenta y nueue es
 de

Paulus
lib. 8. c.
 79.

de mal mantenimiento causa melancholia aprieta el vientre, especial si se cueze dos vezes, è pero q̄ su cozimiẽto cõ azeyte y vinagre y sal q̄ se dize Garro o oxigaro a par de los latinos e Griegos, relaxa el viẽtre mitiga la inflamaçion de la sangre, empero de tal manera la espesa q̄ la haze que no corra por las venas, causa sueños malos, engendra mania, que es locura vehemente, causada de colera adusta, causa cancer lepra, elefantiasis, haze daño ala vista, escureciẽdola, e a los nieruos, por su demasiada exiccaciõ, causa opilaciones en hígado y bazo y venas, aprieta el, viẽtre hinche de vêtosidades, es mala para el estomago, difficil de digestiõ, e mucho peor si se come cõ su corteza, como lo dixo Hippocrates è el libro d̄ victu acutorum diziendo, *lens adstringit & turbationẽ inducit si cũ cortice, sumatur* quiere dezir, q̄ si la lãteja se come cõ su corteza haze perturbaciõ en el sentido e aprieta por que hinche el cerebro

Hippo.
lib. de
victu.
acuto.

LIBRO SEGVNDO

de vn humo gruessõ, e melancolico, es mas dañosa que ninguna semilla, de tie ne el ordinario de las mugeres en gro sando su sangre, e apretando las venas detiene la vrina, priua del appetito de coito. Esto dixo Auerroes en el lugar a cotado, esto Auicena, e Isac, e Paulo en los lugares allegados, y Rasis en el 22. de su cõtinent cap. 509. Empero la q̄ se viuere de comer en defecto de mã jares, o en enfermedades de sangre, pues dizen algunos phisicos que en ellas conuiene, se deue escoger la que fuere bien madura blanca ancha, la qual si cayere en agua no la tiña, de uen se echar auna medida de lantejas nueue de agua, e cozer se mucho, como lo quiso Auicena en el lugar allegado, e deue se cozer quitada la corteza, y de uen gastar dos aguas, de suerte que pri mero cuega vna agua, y verter aquella y echar otra de nueuo, e ansi se ponen mejores e mas faciles de digestiõ, en es pecial

pecial si seguian con vinagre, oregano
 pinieta, yerua buena, cominos, azeite
 de almendras, o de alegria, como lo qui
 so el author de la corona florida.



CAPITULO

21. de la ceuada e ordiate e como se de-
 ua hazer e preparar.



LA ceuada, segun Auicena en el se-
 gundo canon cap. 534. es fria e seca
 en primer grado, lo mismo dixo Isac
 en sus particulares, aũ que Haliabas en
 el. 5. de su theorica dixo, que era fria en
 primer grado e seca en segundo, pero
 cierto es que no viene en tanta seque-
 dad, Paulo agincta en su primer libro
 cap. 78. dixo. que tenia virtud de refres-
 car, e mundificar, e que hecha ptisana,

*Paul.
 lib. I.
 ca. 78.*

muy

LIBRO SEGUNDO

mundificatiua, e cuela ligeramente, e su nutrimento es menor q̄ el d̄l trigo, e su agua resfria e humedescce, e por ende conuiene en febres, o calenturas, nutre e mantiene mas naturalmente que no las hauas, ni el arroz aunque accidentalmente mas mantienen las hauas, y el arroz, como lo quiso Ruffo, La razon es, porque como la ceuada tenga mas de meollo, y de su stancia natural e no superflua ni ventosa, mas manterna que el arroz, y q̄las hauas, en quanto es de si, pero porque se digere presto, e facilmente, e se disuelue presto de los miembros, e ligeramente cuela, por esso es de menor nutrimento que las hauas, e arroz, porque estas legumbres se detienen mas en el estomago e cuelan tarde e dificultosamente se desmuelen de los miembros, e por esta razon se dicen que accidentalmente mantienen mas, Es la ceuada vn poco ventosa, e por ende
dixo

dixo Rasis e Almanfor en el tercero capitulo, 2. que offendia a los que fueren padescer ventosidades, o enfermedades frias, e colica passion, e que conuenia a los que padescian por calor, a los que querian desminuir sus carnes por ser gordos, haze se de ella a quel excelente cibo medicinal que Hippocrates llama, ptyfana, y nos otros ordiate, tã celebrado del Hippocrates en el libro que intitulo de vitu acutorũ, e d Galeno en los libros de euchia & ca chochimia, y en los libros de simpliciũ facultatibus, adõde ensalçarõ sobre todas las semillas el ordiate para efermedades agudas, dela qual dixeron, q̄ para ser perfecta auia de ser viscosa, lisa, apiñada, o junta, ygual, e molle oblanda deleznable, de vna humedad, templada en comun ansí para sanos como para enfermos se deue preparar de esta manera. Deue se la ceuada de remojar muy bien, e despues refregarse, hasta que

Hippo.
lib. de
victu.
acuto.
Galen.
lib. de
euchi,
& de
simp.

LIBRO SEGVNDO

que se quite la coateza, y luego a vna parte de ceuada se echẽ diez de agua e cuega todo hasta que se que de en vna parte de diez, e despues cuelese e de se abeuer, vale esta beuida mucho para conseruar la sanidad, e para refrescar e humedescer el cuerpo, e si quisieremos refrescar mas añadamos vn poco de vinagre, e si el que lo vuiere de tomar fuere de complexion muy caliente, añada vn poco de simiente de adormideras blancas, este ordiate es muy sano para el cerebro, clarifica la vista, engendra muy perfecta sangre, e mãtiene tanto como qualquier pan, suele se cozer tambien con rayzes de hinojo, e apio, e otras rayzes diureticas, para los que tienen opilaciones, e si quisieremos juntamente refrescar e relaxar el vientre, e chese con el vn poco de mana o dexaraue de nueue infusiões o de violetas, q̄ es mas delicado, segun Paulo, a vna parte de ceuada añaden quinze de agua, e

vn poco de azeyte e despues de heruir vn poco de vinagre, Empero despues de perfectamēte cozido e colado echa vn poco de sal muy molida, e Galeno añade puerro, y eneldo, empero la primera es mas vsual, segun la communidad de los phisicos.



❁ C A P I T V L O ❁

22. de las Aruejas, en quanto al mantenimiento.



LAs Aruejas que en latin se dizen Pifa, segun el Galeno, tienen alguna semejança con las hauas, empero no son tan ventosas, ni tienen virtud de mundificar como ellas, e por ende son mas tardas de digerir que las hauas. Los aruejones, que se dizen Robeliax, son menores que las aruejas, e no diffieren en otra cosa, porque ansi la vna semilla, como la otra, son frias e secas, y

X engen

LIBRO SECVNDO

engendran mala sangre y dañan a los
 niervos, e son ventosas, como lo dixo
Rasis en el .3. de Almanfor. Empero co-
ad alm zidas pierden la ventosidad e parte de
 su malicia, especialmente si se mondan
 de su corteza, porque entonces engen-
 dran loable mantenimiento. conuienen
 en estio, y en lugares calientes, su cozi-
 miento ansi como el de la hua, vale pa-
 ra la tosse e romadizo, e dolor de pecho
 E si fueren cozidas con çeuada, o cõ ble-
 dos, valen contra calenturas de colera y
 sangre, especial si añaden verdolagas, e
 çumo de Granadas agradulces.

❧ CAPITVLO ❧

23. Del Arroz, en quanto cibo.

Auer.
s. colli. **E**L Arroz, al qual los Barbaros llamañ
 Risum, e los Latinos Oriza, Segum
 Auerroes, es templado en calor e frio,
 como lo dixo en el .5. de su colliget cap.
 de Ciceribus, lo mismo quiso Rasis e-
 nel .3, ad Almanfor. cap. 2, Empero di-

xeron, que era seco, e Auicena en el 2. ca non, cap. 569 Dixo el Arroz es caliente e seco, y su sequedad es mas manifesta que su calor, e porello dixo Isac en sus particulares dietas, que era caliente en primer grado e seco en segundo, segun Paulo en su primer libro. ca. 78. Es dificil de digestion, mantiene poco y aprieta el vientre empero segun Auicena e nel lugar allegado, es de mucho mantennimiento, e si se cueze con leche, e azeite de almendras, da mayor nutrimento e mejor, e quitasele su sequedad, e astriction, en especial si la noche passada a estado en remojo de agua de Saluados, acrecienta la esperma, con la agua de su cozimiento se quita la sarna, e comezon, e se alimpia el cuero, vale contra los que tienen en el estomago e tripas vascas, e torsiones. Cozido entero sin partir vale para las camaras llamadas diarrhæas e colericas, es dañoso pa los q̄ son tentados de colica e no desciende del estomago facilmente, sino es que

Auic.
2. cauo.
c. 569.

Paul.
lib. 1. e.
78.

LIBRO SEGUNDO

se aya cozido con alguna cosa vntuosa, como con leche comun, o de almédras en especial, si despues se hecha açucar, enciende a los que son de complexion colericos, e calientes e porende se deue mas seguramente dar a los que son frios. Esto dixo Auicena enel lugar allegado, e Rasis e Isac, e Auerroes, e Galeno enel octauo de alimentis, Empero para q̄ mantenga bien deue primero lauarse e estar en remojo, e despues cozerse cō leche. Ansi lo quisierō todos los Sabios phisicos.



Libro tercero



LIBRO TER-
 cero de Auiso de sa-
 nidad, Que trata de las frutas.



CAPITVLO

Primero de las frutas, e que no se
 deuen comer por razon de su
 poco nutrimento.

PORQUE del mucho vfo de
 comer frutas suelen los hom-
 bres venir en agudas y morta-
 les enfermedades, dando se a
 ellas de smoderadamente e sin freno, tē-
 go por bien en este tratado dezir, por
 authoridad de doctos varones, qnam-
 poco e malo sea su mantenimiento, e
 quando conuengan comerse, e de que
 manera, e a quienes dañan, e porq̄ no

LIBRO TERCERO

viuimos para comer, sino que comemos para viuir, e no podemos viuir sin que nuestro cuerpo se repare, e restaure de lo q̄ d̄ su substancia sea resoluido, e perdido, pues de otra manera nuestro humido radical se agotaria, e gastaria del calor natural y exterior, y por ende nuestra vida se abreuia. Y como la tal reparacion e restauracion se aya de hazer con buenos mantenimientos, e d̄ mucho nutrimento, e los gēneros de fruta no sean tales, Pues como dize Galeno en el .2. de alimentis, vniuersalmente conuiene saber que todos los fructos dan humido e delgado mantenimiento fluxible, que presto se distribuye por todo el cuerpo, e presto se disuelue, e Isac en las vniuersales. cap. 26. Todas las frutas mantienen poco, e son de mal nutrimento. Siguese que con ellas no se podra reparar ni restaurar lo que se disoluió, pues requiere que en su lugar, se reponga mantenimiento, no fluxible, e correntio, como el de las frutas, sino solido

*Gal. 2
de ali.*

*Isac. di
etarū.
vniuer
ca. 26.*

lido e maciço, e bueno. E porẽ dixo Rafis en el .6.a Almãfor. Las ortalizas e frutas enllenã el viẽtre cõ poco mãtenimiento, y engendrã enel cuerpo crudos e malos humores, y enel lib. 25. de su cõti. dixo, breue sera la vida ð aquel q̃ se mãtiene ð mãjares de poca substancia,, como son los ð ortalizas, e ð frutas de corteza dura. Ansiq̃ como las frutas seã de poco mantenimiẽto e ruin, no puedẽ sino engẽdrar poca sangre, e ruin humor porq̃ como dize S. Hieronimo sobre el Euãgelista Mathco. *Neque enim fieri potest vt ex malo bonum, aut ex bono oriatur malum.* No puede ser que ð lo malo nazca bueno, ni de lo bueno, malo. E porende no podra ser q̃ de las frutas se haga buena sangre, ni buen humor, digo tomando las por via de comida, e sustento principal, porque de comerlas ansi, se seguirã (como dixẽ) no pequeñas, antes muy peligrosas enfermedades, e porende sõ sabios los q̃ vsan dellas poco, e mas sabios los q̃ muy poquitas vezes, e sapientissimos los q̃ nõca vsaren dellas.

Rafis 6

ad al-

sorem

¶ 25

contin.

Hiero.

super

Math.

LIBRO TERTIO

CAPITULO

2. como las frutas no se deuen comer por razon de su particular nutrimento e de algunos notables.

DIximos arriba, que las frutas no se deuan comer por via de mantenimiento, lo vno porque el que tienen es poco, porque son tiernas y blandas prestas para se dissoluer de los miembros, lo otro, porque es malo, la causa de su malicia es, porque son faciles de se romper e pudrir. Por lo qual aunque las tales frutas sean de mucho nutrimento por razon de su malicia se deuen desechar, porque traen a los hombres en fiebres y en otras dolencias, y enfermedades diuersas, e por esso dixo Rasis en el libro. 25 de su continente, cap. 1. Digo que la mayor parte de las frutas, es para vso de medicinas, e por ende su frequente e continua comida, corrôpe la sangre, e anſi Auicena en la tercera del primero

Auic.

3. pri.

doſt. 2.

cap. 7.

mero, doctrina. 2. cap. 7. dixo de ellas, los que vsaren mucho de tales mantenimientos, conuiene a saber de frutas, son presto y aparejados para caer en calenturas, y en la primera del quarto tratado segūdo, ca. 44, dixo, la mucha aguosidad de la sangre causada de comida de frutas aguosas, haze putrefaction en el cuerpo, e por el mismo caso la muchedumbre de humor crudo prepara a calenturas e corrupcion, qual es el humor que se engendra de cohumbros y Pepinos, e Peras e de sus semejantes. E por esso dixo Isac en la doctrina .5. cap. 26. Todas las frutas engendran mal mantenimiento, porque quando se digeren la sangre que de ellas se haze esta muy propinqua a putrefaction, dedonde prouiene, que las frutas hinchan e engendran grueso humor, e si no se digeren, se bueluen en mala qualidad, en especial si se comen despues del manjar, como son las frutas que el Galeno en el. 2. 2. de alimentis, nombra horarias, que son

Galen.
2. de a-
limentis.
limen.
las

LIBRO TERCERO

las que se maduran en mitad de los Caniculares, las quales facilmente se corrópen, como es la calabaza el Melon, las Moras, los Priscos, los Duraznos, & los quales, aunque sean faciles de digerir, se engendra de dentro de las venas vn humor malino, elqual por luengo tiempo escondido viene en corrupcion, e causa fiebres e calenturas de malina naturaleza, como el mismo lo dixo en el libro d' Euchimia, Por lo qual deuen se todos guardar, en especial los moçicos, d' las tales fructas mayormente si son las horarias, como melones, y moras, y duraznos, y cohombros, e pepinos, y mucho mas en tiempo de oçtoño, como lo escriuio Rasis en el. 4. de Almáf. c. 26. Auicenna en la. 3. del. 1. doçtr. 5. c. 1. Sõ especialmente malas las fructas para los estudiãtes, y para los q̄ son flacos y achacosos, de la cabeça, porque hinchẽ de vapor la cabeça, y porende sus sentidos se embottan y perturbã, e las obras del entendimiento se impiden, porq̄ no ay cosa q̄ tanto va-

Raf. 4
ad alm
cap. 26

to va-

to vapor engendre como la fruta, especial la del estio llamada horaria, como lo dixo Auicena en la. 13. del. 3. tratado. 1. c. 16. Y para concludyr razones, no ay cosa que mas haga para la conseruaciõ de la sanidad que dexar las frutas, como cosa humida y corruptible, y allegarse a loables mantenimientos.



❁ CAPITULO ❁

3.^a a quales hombres menos dañen las frutas y a quien mas, y en q̄ tiempo se deuan comer.

PORQUE como dize Ysidoro. Su ma miseria y desventura es no saber a donde vas. Tengo por bien en este capitulo declarar, a quien sean las frutas mas dañosas, y a quiẽ menos, por q̄ nadie por ignorancia cayga en peligro, y porque se sepa, quien puede comer las frutas con mas seguridad, y quien
con

LIBRO TERCERO

con temor, e por esso se deue dezir con Auicena, en la tercera del primero, doctrina, 2, ca. 7. Que las frutas no son cōuenibles para los hombres delicados e holgados, que viuen en regalo e sosiego ni para los viejos, ni muchachos o niños. Ni finalmente para la gente q̄ no trabaja, ni se exercitan, por dos razones, La vna porque en razon de mantenimiento a ninguno aprouechan, antes dañan. La otra porque especialmente en gente de esta manera, se hazen veneno, e ponçoña, que congela e sobremanera enfria, matando los cuerpos por diuersas vias e maneras, porque como hinchén, y enllenen el cuerpo de fangre aguada, e fluxible, e de crudezas, como las tales superfluydades e aguanosidades, no se refueluan con trabajos ni exercicios, bueluen se por discurso de tiempo en el estomago e venasen, vna colera porracea, y eruginosa. como de color de cardenillo, laqual trae accidentes mortales, e frenesias, como muy bien lo dix

Auic.

3.1 do

2.7.

dixo el Galeno en el sexto de las Epidemias, adonde dixo, que la colera cruginosa, engendrada de muchos dias por los malos alimentos, quando empareja con el coraçon, en quatro dias mata, como de antes no mostrasse malicia ni daño alguno, e traxo por comparacion la mordedura del perro rauioso. Empero aunque es verdad que la comida de las frutas siẽpre consigo trayga daño, pues no es otra cosa su mantenimiento, sino vn çumo aguanoso e vna superfluydad humoral que hinche la sangre de humidades, e crudezas e haze ebullicion, y eferuenciã en el cuerpo, cercana para engendrar fiebres e calenturas, cierto para estomagos e cuerpos calientes e secos, e para gente trabajada, y exercitada, e para mancebos e colericos, e para cansados, e defecados de caminos, son conuenibles, porque con su çumo se refrezcan y su sequedad se tiempla, e para de presente dã grã refrigerio e aliuio al cuerpo, digo de presente, porque si des-

pues

LIBRO TERCERO

pues de comer las tales frutas, como sō aluarcoques, duraznos, priscos, peras, melones, pepinos, cohombros, no tornā a se exercitar para resolver y gastar la superfluydad aguosa que se engēdro de las tales frutas, como se guarde y este en las venas, sin se consumir, verna despues a hazer fiebres y diuersas enfermedades. Ansi lo dixo Auicena en el lugar allegado, Empero es muy vtil y necessaria la comida de las tales frutas para los que antes y despues se exercitan y trabajan. Ansi lo dixo Isac en sus vniuersales dietas, cap. 27. diziendo, cōuiene en todo tiempo, que los que comen las frutas se guardē dellas como de malos mājares, sino fuere quando ha precedido gran trabajo, o de camino largo, o de mucho calor, porque en tal tiempo es necesario, que la se quedad se tie mple y el calor se refrigere, Porque auiendo se quedad e calor bueno, es dar frutas humedas, como Moras ciruelas, vuas, higos, priscos, pepinos cohombros, ni cōuiene

Auic.

idem



uiene

uicne enfriarse por defuera, ni lauarse muchas vezes, ni tomar nieue, porq̄ el que no tiene costumbre de vsar nieue, deue huir della. Porq̄ aunq̄ los jouetes e mancebos de presente no sientā el daño de la nieue, empero poco a poco se va haziēdo grande, porq̄ saliendo de la edad juuenil, y entrando en mas edad, caen en muchas e diuerfes enfermedades, que son incurables, e por luengo tiempo infistē en las junturas haziēdo gota, y en los nieruos haziēdo perlesia, y espasmos. Boluiendo pues a lo de las frutas q̄ no las comā sino los q̄ trabajan dixolo tābien Rasis en el. 4. a Almanforē capitulo quarto. Lo mismo dixo Galeno en el. 2. de alimentis. capit. 1. y en el libro de Euchimia. A se tambien de advertir que las tales frutas no se comā despues de otros mājares, sino antes e al principio, sino fuere que las tales frutas sean Estipticas e acerbass, o agrias o azedas. Las quales se detengan cretarden en el estomago, pues en tal caso

*Rasi. 4**ad al.**cap. 4.**Gal. 2**de alim*

LIBRO TERCERO.

caso se deueran comer a la postre de los manjares,tales frutas son, membrillos, mançanas azedas, peras, ansi lo quiso el Galeno enel libro. 2. de alimentis, dizien do, conuiene tener en la memoria , como precepto comun en todo, que todas las cosas que fueren de mal xugo hu midas e deleznables, que facilmente se van, se coman primero, que las otras cosas , porque de esta suerte ligeramente descenden y abren camino e via , para las de mas comidas: empero tomando se ala postre, corrompen a los manjares que hallã enel estomago, E tengase auiso, que despues que las tales frutas ayan descendido, coman luego tras ellas otro manjar porque si a caso se comen despues de otro manjar corromperle han, e hazerle han descendir indigesto a las tripas, e venas miseraycas.


 CAPITULO 

4. adonde se muestra q̄ frutas principalmente se deuen euitar, y si conuenga beuer vino, o agua tras ellas.

Diximos que cōuenia comer las frutas verdes, o humidas, a los jōuenes o mancebos, a los trabajadores, a los exercitados, especialmente en el estio, y no en otro tiempo y antes de otro māj. Empero ha se de aduertir, que esto no se deue entender de todas frutas, sino solamente de las domesticas, y no sil uestres. Y de las domesticas, no de todas sino de las loables y mejores, de las de blanda y tierna corteza, de las perfectamente maduras, y no de las mas. An si lo quiso el Galeno en el libro de Attenuante victu diziendo. De las frutas menos molestan las q̄ ablandan el vientre, como son las moras, las ciruelas, las guindas, los higos. Empero, las que son

*Galen.
lib. de
attenu.
victu.*

Y tar-

LIBRO TERCERO.

tardas de descendir son peores q̄ todas, especialmente si son duras para los cuerpos, porque no se deue gustar destas, pero deuen se gustar las que son buenas para poderse guardar, como son las peras, las vuas, los membrillos, Finalmēte las frutas domesticas que tienen la corteza blada y delgada, son las mas loables, porque la corteza delgadita y blanda de muestra que su sustācia es delgada y humida y liuiana, y presta para penetrar por las venas, y obediente a la naturaleza, e porēde dixo, que los higos son la mas loable fruta de quantas tienen corteza, y las vuas tienen segūdo lugar despues de los higos si estan biē maduras, y las frutas siluestres, o las domesticas no maduras no se deuen comer, porque todas son estipticas, frias, de grueso xugo, difficiles de digestiō, tardas de penetrar por las venas, e q̄ hazē mucha tardāça en el estomago, especialmente las frutas que estan por madurar, o las que se maduran antes de tiempo entre paja, o
de otra

de otra manera, porque ansí estas frutas como las siluestres, aunq̄ esten bien maduras no se deuen comer, no solo de los ociosos y regalados, empero ni aun de los exercitados y trabajadores, porque son d̄ maligno y detestable nutrím̄to. Ni mas ni menos se deuē mucho huyr las frutas venenadas q̄ está carcomidas d̄ gusanos, porq̄ s̄o mortales y empõço ñadas, y el menor daño q̄ hazē es corrõ per, e inficionar la s̄agre y hazer fiebres mortales, como lo dixo Rasis en el lib. *Rasis*
 primero de sus afforismos. Pues luego *lib, 1.ª*
 deuemonos guardar de todo genero de *phorif.*
 frutas q̄ no este muy biē madura en sus arboles, y escogerlas muy biē maduras en sus arboles q̄ se puedē guardar por todo el inuierno hasta la primavera, porq̄ es aueriguado q̄ las frutas no se pueden madurar bien sino con el calor del sol, como lo dixo Ptholomeo en el. i. de su *Ptho. i*
 quadripartita. capit. 4. y como lo dixo *quadri*
 el Gale. en el quarto de simpliciũ facul *partit.*
 tatibus. Hase tambien de aduertir, que

LIBRO TERCERO

ni antes del comer de las frutas, ni luego despues, ni cõ ellas, no se coma otro manjar, porque no se corrompa y empodrezca, sino que acabando de comer la fruta humida aya mouimiêto de andar o passear hasta que la fruta vaya a baxo y entonces se puede comer otro manjar, porque de otra manera mezcladas con los otros manjares traeran grande daño en las venas. Empero si vuiere sed despues de comer las tales frutas, no se deue beuer vino en mucha cantidad, como quando se beue por via de nutrimento y beuida sino en poca quãtidad, y puro, y esto por via de remedio medicinal, porque como dize Galeno en el segundo commentario dela dieta delas agudas. Este tal vino tomado ansi puro en poca quãtidad, es causa que la tal fruta se digiera bien, y no la lleua indigesta y crada por las venas, mas antes primero que se destribuya por las venas, ya la ha digerido, o cozido. Esto se deue entêder quando la fruta es fria y humida, y

el esto-

*Gal. 2.
cõmen.
victu
acut.*

el estomago no es calido,tales son melones, pepinos, ciruelas, priscos. De otra manera, si la fruta es caliente y seca, y el estomago es caliente, deuese beber agua tras ella. Dixe q̄ el vino q̄ se deuia beber tras la fruta fria y humida, auia d̄ ser poco puro fuerte bueno, y odorifero, porque si fuesse mucho aguado, que se tome por via de beuida, en tal caso mezclandose con el xugo de la tal fruta, haria muy mala sangre, y el vino llevaria al xugo de la fruta hasta las extremas partes del cuerpo, especial si la tal beuida fuesse tras melones, y ansi dixo el Galeno en el segundo de alimētis, capitulo de cucumere, que el tal vino beuido tras la fruta haze vna mezcla, la qual *Gal. 2. de ali.* guardada por largo tiēpo en las venas, hara venir en corrupcion y en fiebres, y calenturas de mala costumbre.



❧ C A P I T V L O ❧

5. de la Alcaparra.

Y 3 Las

LIBRO TERCERO

LAS alcaparras, así en sus hojas, y ra-
 yzes y cortezas, y ramas, como en su
 fruto, son muy útiles en la medicina. Em-
 pero aquí solamente haremos mención
 de los frutos. De las quales dize Auicena
 en el. 2. canõ c. 42. q̄ son caliētes y secas
 en segundo grado. Empero Auerroes
 en el. 5. de su colliget, dixo q̄ erã caliētes
 en segūdo grado, y secas en tercero, por
 q̄ dixo q̄ erã de sustācia de t̄rra, y de su-
 stācia adusta, ignea y subtil, lo qual se pa-
 rece por su amargor señalado, No vienē
 a nuestras partes sino saladas, y porēde
 las comemos ante de los manjares ade-
 reçadas cō azeyte y vinagre, y primero
 cozidas en agua. Son de poco nutrimē-
 to, empero las verdes y por salar, son de
 mucho mas nutrimento, son mūdifica-
 tiuas, aperitiuas, y resolutiuas, cozidas,
 son para cōtra todas las enfermedades
 d̄ baço, así comidas, como puestas por
 emplastro, euacuã melancolia y humo-
 res gruesos, así por camara, como por
 vrina. Prouocã el ordinario delas muge-
res,

Auic.

2. canõ

6. 42.

res: son fuertes y de muy delgada sustancia: con uienē para despertar la gana del comer, confortan el estomago si se comen cozidas y adereçadas cō vinagre. Porque todas las cosas adereçadas con vinagre adquieren mucha subtileza, y refrescan el higado. Las que se comen sin adereçar son dañosas al estomago: así lo dixo Rasis en el veynte y tres de su continente, capitulo. 664. E Dioscorides libro segūdo, capitulo. 165. Son malas por via de nutrimento: porque causan sangre colerica y negra, hierē y dañan los neruios del estomago: pero pierde esto en su cozimiēto. Esto dixo Isac en las particulares dietas: y todo lo sobredicho Galeno en los libros de alimentis: y Paulo en el. i. lib. c. de oleribus. Auicena, Auerroes. Rasis, Isac en los lugares allegados.

Rasis
23. cō.
c. 664
Diosc.
lib. 2.
c. 165.

Paul.
lib. 1.

CAPITULO

6. de los melones, y de sus qualidades, en quanto manjar.

Y 4 Los

LIBRO TERCERO.

LOS melones, segun Galeno en el se-
 gundo de alimentis, son en dos ma-
 neras. Los vnos se llaman, segun el, pe-
 pones, y segun los barbaros, batheca, o
 anguria, que nosotros dezimos Badea.
 Los otros llama el Galeno, Melo pepo-
 nes, y hahe distincto capit. de los vnos
 y de los otros. Estos de quien primero
 Galeno haze mencion, que se dicen Ba-
 techas, o Badeas, llaman tambien los
 barbaros melones indicos, o Sarraceni-
 cos, los quales son grandes, y tienen la
 caxcara verde, y la carne blanca, y la si-
 miente negra, son frios segun el mismo,
 y muy humidos. Auicena en el segundo
 canon, cap. 93. dixo, que eran frios en el
 principio del segundo grado, engendran
 y causan passion colerica, que es vomit-
 tos y camaras, prouocan a vrina y mo-
 cho mas su simiente, aprouechan mu-
 cho para piedra de riñones. Empero,
 quando se corrompen en el estomago,
 se bueluen en naturaleza de veneno y
 ponçoña, y porende conuienen q̄ luego
 como

Auic.

2. cano

e. 93.

como agrauan se saquen con presteza, con todo esso no son faciles de corrupcion, y son vtilcs a los calurofos de estomago, y a los que padescen fiebres por razon de su frialdad amatan la sed, y humedescen mucho, engendran flema, y humores gruessos, resisten a los humores mordaces del estomago y higado, engandrã sangre aguosa, porende se corrige si es colerica. E tienẽse en parte para los ardores por mejores que las cosas acetosas, o azedas, porque las cosas azedas, como el oximel, o xaraue de azederas, enmagrescen el cuerpo, y defecan, y no humedescẽ, y aun a caso hazẽ excoriacion en las tripas, q̃ es disenteria, et enasmõ, y por adstricion q̃ tienẽ se causa atapamiento y opilacion, si fueren azedas y estipticas, pero las cosas frias y humidas defabridas, que son de delgada sustãcia y dulces, como son las naranjas dulces, y estas Badeas, engendran en el cuerpo vn xugo aguoso, y sutil, que corrige la acrimonia de la san-

LIBRO TERCERO

gre colerica que esta en las venas quando se mezcla con ellas. Finalmente enfrian mas que todos los generos de melones, y son mas duros de se alterar en el estomago: no se deue comer cõ otro manjar porque le corromperan: deuen se de comer primero que el manjar, y no despues: porque si despues de comer de tal suerte le pueden corromper, que se tornen veneno, son en quanto alimento totalmẽte de mal xugo frio y humido, que mueue vomitos, y sino se digiere, causa fluxo colerico: su simiẽte mueue vrina, quebrãta la piedra de los riõnes, y mundifica cõ vehemencia, como lo dixo Paulo lib. i. cap. 80. El otro genero de melones que llama el Galeno Melopepones: entiendense que los que aca dezimos Romanos y no Castellanos, los quales el no conosció: y es la razon, porque hablando el de los Melopepones, dixo, que no mouian tanto la vrina, como los pepones, o Badeas, y que no eran tan humidos: en fin segun lo que

Paulo.
lib. i. c.
80.

lo que dize le haze ser no poco seme-
jate a la Badea: porque el ser mas, o me-
nos humido, no le varia de su semejan-
ça: y porende Isac dixo en las particula-
res dietas, que los melones del estio,
que son los que dizen los Griegos Me-
lopepones, son en dos maneras, vnos
son redòdos, y otros sò largos, y ansi el
vno como el otro son frios y humidos
en la mitad del segundo grado. E dixo
mas, q̄ el redòdo, q̄ es el q̄ llamamos Ca-
stellano es de xugo mas gruesso y mas
dulce, y q̄ por ser assi de xugo gruesso se
hazie redòdo, porq̄ apesgaua tãto a vna
parte como a otra, y q̄ era mas dañoso
que el luengo: y que el melõ luengo era
de xugo mas aguoso y delgado, y que co-
mo fuesse de naturaleza de agua corria
abaxo mas que arriba, y que ansi se ha-
zia luengo, y que este era mejor que el
redondo, aunque no de tanto sabor, an-
tes desabrido poco menos que la Badea
por lo qual, como en humidat y defa-
bor se allegue mucho mas a la Badea q̄
el Ce-

LIBRO TERCERO

el Galeno llama, Pepon, y sea de mucha humedad, poca menor que la Badea, si-guese que es el Melopepon de Galeno, porque el Melon Castellano en compa-racion del Romano y de la Badea, si es bueno, es de mucho menor humedad y aguosidad, y es muy mas solido y duro de digestion, aunque tambien prouoca a vrina. Este es mi parecer, diga lo que quisiere Laguna. Empero ansi el redon-do, como el largo, quiero dezir, ansi el Romano, como el Castellano, son frios y humidos y mundificatiuos, y su carne se conuierte en el humor que halla en el estomago, y no es facil de digestion, en-fin son dañosos para el estomago, y mu-cho mas el Castellano, ablandan y mo-llifican le sus neruios, y hazenle corren-tio. Sõ malos para los achacosos de pas-sion colica, empero buenos para los ca-lientes de higado. Los melones Caste-llanos engruessan mas la sangre y detie-nense mas, son mas difficiles de dige-stiõ, pero por su humedad grande mue-

tienn vrina, e alimplan mucho, e desla-
uan, lo qual hazen los melones Roma-
nos, con mas presteza, e vehemēcia. Fi-
nalmente, anfi los vnos como los otros
son de poco e mal mantenimiento, e si
quando empieçan a agrauar e dar pesa-
dumbre enel vientre, no se foccoren cō
algo, hazense veneno e ponçoña, e los q̄
son castellanos, que son mas dulces, e
porende menos frios, declinan mas a
colera, e los demas a flemma los quales
cō mas eficacia, matā la sequia e hume
descen e mueuen vrina, Pero para cui-
tar los daños que hazen, deuese comer
tras ellos agengibre, encienso, almaci-
ga, hinojo, anis, si los que los vuieren co-
mido, fueren frios de estomago. empe-
ro, si fueren calientes, tomen vn poco d̄
xaraue de granadas, o oximel, esto di-
xo Rasis enel tercero de Almasor, c. 20
y enel .25. de su continente, capitulo. 1.
Auicena, Galeno, en los lugares allega-
dos, deuese comer, mucho antes que
los otros maniares.

LIBRO TERCERO

● CAPITULO ●

7. de la calabaza y su nutri-
mento.

SEGVM Auicena en el.2.canon ca-
pitulo.179. La calabaza es fria y hu-
mida en segundo grado, y cozida es de
algun mantenimiento y sustentacion, si
se digiere: porque sino se digiere, luego
se corrompe, como lo suele padecer quã-
do se junta en el estomago con algun
mal humor, el mantenimiento que en-
gendra es como agua, o como el de las
moras. Empero hazese loable si se cue-
ze con membrillos, o con zumo de gra-
nadas, o de agraz, o con azeyte de almê-
dras, deciendo presto del estomago por
causa de su mucha humedad, engendra
humor flematico: y por esso no es con-
uenible para los flematicos, ni melâcho-
licos, pero es bueno para los colericos
y sanguinos, aunque mejor para los co-
lericos, Es como materia de los alimen-
tos, porque ella de sí no da sino vn má-

tenimiento de vna sustancia simple y semejante toda en si, y si se junta con otra qualquiera cosa, da el alimento de aquella cosa con quien se junta: porque si se come con mostaza, engēdra vn humor mordaz cō calor manifiesto. Si cō sal, engendra humor salado. Si con çumo de mēbrillos, engēdra humor acerbó y estiptico, es dañosa para el estomago y tripas, y para los achacosos de pasiō colica, especial si se come cruda, porque causara ascos, vomitos, y vn humor de agua y delgado. Puedese dar a los flematicos cozida cō pimiēta, apio, yeruabuena, mostaza, comida sin estas cosas, ðstruye el apetito, y relaxa el estomago, mata la sed, y el ardor de higa- do y estomago, y si se come muy am- nudo cria tenasmon, como lo dize Ra- sis en el. 4. de sus aphorismos. Empero corregirse ha esta malicia si se adereça cō vinagre y otras especias. Si vna vez se corrōpe el estomago, hazese de muy mal mantenimiento y hazese tarda de def-

Tenas-
mon es
puxo.
Ras. 4
aphori.

LIBRO TERCERO

de descendir y engendra vn humor de-
fabrido, todo esto dixeró Isac en las par-
ticulares dietas, Auicena en el lugar alle-
gado, Auerroes en el quinto de su colli-
get, Rasis en el tercero de Almanfor. c.
18. Ay otro genero de calabças que se
dizen de la India, de figura de melon, y
estas son de carne mas solida y firme y
dura de digestion, de xugo gruesso, y q̄
difficultosamēte se ablanda sino cō mu-
cho cozimiento, y con todo esto son de
mal mantenimiento, enfrian y humede-
cen, y no tienen facultad de mouer ca-
mara, porque no son mundificatiuas.



• CAPITULO •

8. de los pepinos y cohombros, y
de sus propiedades para se
comer.

SEGVN escriue Rasis por autori-
dad de Bimasui, ansi los cohombros
como los pepinos son frios y humidos
en se-

en segundo grado casi al fin en el. 23. de su continente cap. 61. adonde dixo. Los cohóbro y los pepinos son frios y humidos del segundo grado: empero el pepino es peor que el cohombro, porque engendra en el estomago vn humor grueso y viscoso: el qual procede crudo por las venas, del qual si redunda se hazen fiebres cronicas: quiere dezir, de largos dias, y no prouocan tanto la vrina como los melones, y presto se corrompen en el estomago: y los que se comen deuen luego tras el comer vna semilla que dizen Ameos, que es como alcaraua, con tal que el estomago no este inflamado. Y finalmēte el ansi mismo dize en el quarto de sus aphorismos, es vtil al estomago caliēte. Esto dixo Rasis, en lo qual conforma con todos los que del pepino escriuieron. Y Galeno y los demas Griegos no hazē mencion sino del pepino, al qual llaman Cucumer, o Cucumis, porque el cohombro en pocas partes se halla sino en España, quierē al

Rasis
23. cō.
c. 611.

Z gunos

LIBRO TERCERO

gunos dezir, que el cohombro aya nacido del pepino, porq̄ guiando al pepino por vna caña horadada se hizo cohombro, de la simiente del qual se hizieron despues los cohōbros. Es el cohombro frio y humido en segūdo grado, es mas loable q̄ el pepino, por su tortuosidad le llamaron cohombro de culebra, porq̄ esta torcido y largo a manera de culebra, es mas loable que el pepino, porq̄ como se estiende y cresce en mayor longura, es mas exercitado y menos humido, y porenle mueue menos vrina que el pepino, porque el pepino es mas pesado al estomago porque es mas frio, conuiene a saber en tercero grado, y es mas dañoso a las hebras y neruios del estomago, y porq̄ es mas humido mueue mas la vrina, empero el cohombro, aunque es dañoso al estomago, y si halla algun manjar crudo en el estomago le conserua, ansi en su crudeza, y no le dexa digerir, empero con todo esto no es tan dañoso como los melones, por
que

que el cohombro y aun el pepino solamente resisten a la virtud digestiua, y ofenden al estomago. Empero los melones relaxan la sustancia del estomago, y conuientense en humores venenosos, los quales hierē al estomago. Esto se entiende quando los melones no se digieren como deuen en el estomago, porq̄ si biē se digierē mejor humor criā enl estomago, q̄ los cohōbros, porque el cohōbro es de gruesso xugo, cercano a flema vitrea. Finalmente, porque los cohombros son menos humidos que los pepinos, porende menos mueuen vrina, empero mejor mantienē que los pepinos, los quales sino se digieren se bueluen en humores cercanos a veneno. Llamā a los cohombros Cucumeres, y a los pepinos Citrulli, porque despues de perfectamente maduros son amarillos como cidras.



LIBRO TERCERO



CAPITULO

9. de los hongos, e setas, y de su malicioso nutrimento.

LOs hongos, segun Dioscorides en su libro quarto, son en dos maneras. Vnos s^on moruiferos, y otros no mortiferos, podemos romancear, que vnos son hongos que son los malos, y otros son los que llaman vulgarmente, xetas que son los hongos mas sanos: y a estos pienso llamaron los antiguos, boletos: estos son mas olorosos y mas enxutos, blancos por arriba, negros tirantes a roxo por a baxo, pequeños y apiñados: los quales nacen por Abril en los prados con las primeras aguas. Los mortiferos se paran de mil colores en cortádolos. Destos son los que nacen junto adonde ay escorias de hietro, o junto al hietro, y porende son como de color de cardenillo por a baxo, y los que nacen junto a cosas de estiércol y podredumbre, y los

y los q̄ nacen a par de animalejos ponço-
 ñosos, y los que nacē a par de las oliuas,
 porq̄ de la oliua se les pega mucha ves-
 cosidad grueſſa: y finalmente los que na-
 cen jūto a muladares. Todos eſtos en-
 gēdrá apoplexia y cīſpmos, ſincopas,
 matan de preſto, traen ahogamiēto. Pe-
 ro es ſocorro contra ellos el eſtiercol de
 la gallina beuido con vinagre, o oximel
 con calamento, que es la yerua nieta.
 Los que ſe dizen xetas y boletos, q̄ ſon
 los que no matā ſon tambien muy ma-
 los, porq̄ anſi los vnos como los otros,
 ſon frios y humidos en tñ del tercero
 grado: engendra mal humor, y grueſſo,
 ſon difficiles de digeſtion, cautan vom-
 itos y camaras, ahogan ſi ſe comen mu-
 chos, porque comidos, como vna espon-
 gia ſe hinchan en el eſtomago y empa-
 pan de los humores que eſtan en el eſto-
 mago, y a par, e anſi hinchados vienē a
 comprimir los pulmones y a ahogar.
 Empero corrigeſe ſu malicia ſi ſe cuezē
 primero en vna agua, y d̄ſpues los eſtru

LIBRO TERCERO

jan, y los tornan a cozer en otra, guisan-
dolos con pimienta, canela, clauos, agen-
gibre, oregano, especias olorosas, comã-
se despues dellas aluahaca campefina,
peras, beuase tras ellas vino puro, no
por via de beuida sino por via de corre-
ctiuo, porque beuiendolo por via de be-
uida en cãtidad aguado, lleva el humor
de los hongos hasta las postreras partes

Auic. del cuerpo, como lo dixo Auicena en el
2. canõ segundo canon, cap, 275. y en la tercera

6. 275 del primero. Final mēte, despues destes
y de los mortiferos se tome el Mitrida-
to, la atriaca, la confectiõ de las tres pi-
miẽtas, el diacimino, como lo dixo Ra-
sis en el. 22. de su continente, capitulo.

Rasis.
22. cõ
tin. ca.
584. Tambiẽ es bueno comer tras ellos
el mastrãto, finalmente nos guardemos

584. de los mejores, porque son muy daño-
sos, y peligrosos, porque como dixo el

Galēn. Galeno en el libro de euchia. Yo vi
libr. de a ciertas personas que murieron de co-
euchi. mer hongos.



CAPITULO

10. de las turmas de tierra, y de sus
 qualidades, en quanto son
 manjar.

Como lo dize el Galeno. Todas las cosas nacidas sin sabor, o sin alguna acrimonia al gusto, y finalmente sin sabor alguno, naturalmēte son peores que todas las de mas cosas de comer, como son los hongos y las turmas de tierra, por la malignidad de la tierra adōde nascē, y por el mal humor de q̄ se crian, aunque como lo dize Rasis en el tercero de *Almansor*, cap. 18. Los hongos son mucho peores que las turmas, porque si las turmas primero se cuezen en vna agua, y despues se guisan con sal y azeyte y especias, no son mal nutrimento, como lo dixo Galeno en el libro de *euchimia*, adonde dixo. Que aunque son de guesso xugo, empero no son de

*Ras. 3.
 ad Al
 manso.
 c. 18.*

*Galēn.
 libr. de
 eudhi.*

LIBRO TERCERO.

mal nutrimento, no tienen sabor, y son duras de digestion, y la empiden, agravan el estomago, causan perlesia, y apoplexia, detienen la vrina, hazen mal de riñones, engendran flema gruessa, causan passion, colica, porque son frias y gruessas. Las mejores turmas son las blancas como arenosas que no tienen mal olor, y mejores son las humidas q̄ las secas, deuenſe mōdar con cuchillo, y guisarse como emos dicho. Las peores son las gruessas nacidas en mala tierra. debaxo de arboles, el vino puro beuido tras ellas es muy buena atriaca, s̄o de sustancia de tierra y de agua, y tienen vn poco de sustancia tenue de ayre, como lo dixo Auicena en el. 2. canon. c. 692.

*Auic.
2. cano
c. 692.*

CAPITULO

II. De las Verengenas, y del mal mantenimiento q̄ causan.

NO hallo entre los autores Griegos quien haga mencion de la verengena, por

na, porque aunque algunos quieren dezir que es aquella especie de Mádrgora que Dioscorides en su quarto libro llama Morion, que en Latin se declara *Malum insanum*, que quiere dezir Mança na loca, porque tiene vn sabor desgraciado y loco. Empero en su descripcion no conuiene con la verengena. Llamamla los Arabes Melongia, y Melongena.

Trata della Auicena en el libro segúdo tracta. 2. cap. 458. En donde dize, que la verengena es apredominio caliete y seca en segundo grado. Lo qual dize que se parece por el sabor amargo y agudo que tiene. Dize que engendra melácho lia y opilaciones, y que corrompe el color, porque ennegresce el cuero, y haze el color cetrino, y engendra paño, y apostemas, y bothor, haze cãcer y lepra, opila higado, y baço, empero si se cueze en vinagre. Dize que deshaze opilaciones, engendra y multiplica melácho lia, y dolor de cabeça. Cozida en azeyte ablanda el viẽtre, pero en vinagre le estri

ñe, em-

Diosc.
4. libr.

Auic.
lib. 2.
tract.
2. cap.
458.

LIBRO TERCERO

Auer. ñe, empero Auerroes en el quinto de su
sscoll. colliget dize, que es materia de manja-
 res, y que se guisan con ella muy delica-
 dos manjares, y que coziendose en dos
 aguas, en el primero cozimientto con so-
 la agua, la qual se deve echar, y en el se-
 gundo cozimientto con agua y carnes
 se hazen mejores y mas gustosas, y que
 ansi se haze vn mantenimiento templa-
 do, porque por el primer cozimientto se
 quita su amargor y acrimonia. Por el
 segũdo se tiempla su sequedad, digo en
 el cozimientto que se haze con las car-
 nes, de donde se parece quãto erro La-
 guna sobre Dioscorides diziendo. Que
 la verengena era fria y humida, junta-
 mente con ser calida y seca, es no poco
 estiptica, pero pierde esta estipticidad
 con la carne, de donde se collige, que tie-
 ne sustancia ignea y terrestre, y poren-
 de engendra grueso xugo y melancho-
 lico, corrigen se sus vicios si se cueze cõ
 agraz y membrillos, y con el çumo de
 granadas agrias, o con vinagre guisada

con

con clauos, pimiēta, y otras especias calientes. Acrescientā su acrimonia, y las hazen mas secas de lo que son , pero cō la salsa que se haze de mostaza y vinagre se corrigen mejor , son muy perniciosas y mortales hechas en caçuela cō pan y queso y especias caliētes , porque fuera de que se hazē de gruesissimo xugo, y mas mordaces , detienese en ellas su maligno vapor. Porende se tornā de naturaleza de veneno. Empero que la verengena sea la que los Arabes dicen Melongena , claramente se parece por sus dichos. Especial que Serapion hablando de la Melongena dixo. *Me- Serap.*
longena fructus sunt oblongi mediū inter rubedinem & nigredinem & inueniuntur ex eis citrine & albē. Que quiere dezir. Las Melongenas son vnos fructos luengos medios entre negro y colorado , y hallanse dellas algunas como citrinas y blancas, la qual descripcion conuiene a nras verēgenas propriissimamēte y mas abaxo dixo por autoridad de Yabbi Moises

LIBRO TERCERO

moyses. Moises que son buenas para los vomitos y ascos, y que son peores de quantas frutas ay.



❁ C A P I T V L O ❁

12. De las frutas verdes y secas, de las de delgada, y de las de dura corteza.

COMO dize el summo y bienauenturado Pontifice Gregorio. Cierta cosa dura, q̄ aquel que no sabe tener regla ni moderacion en su vida, se haga juez de la vida agena. Esto digolo por muchos physicos q̄ ay muy sabios y preminentes professores de la medicina, los quales, como si fueffen niños, cada dia vian de muy malas frutas en mucha cantidad en su destruyciõ y grã peligro de sus personas, y quieren despues parecer muy conuenibles y acordados doctores para la salud de los otros. Era pero quiero aqui en este presente tractado hazer del reglado y moderado phisico.

DELAS FRUTAS. 183

fico, y dezir, que anſi como las frutas hu-
midas ſon deſconuenibles y no pertene-
ſcientes a los q̄ tienen complexion fria
y flematica, mucho mas que a los cole-
ricos. Anſi de la miſma manera deue-
mos dezir de las frutas ſecas, las quales
ſon mas conuenibles para los flemati-
cos y humidos, que no para los ſecos y
aridos. Lo miſmo ſe deue entender del
eſtomago, porque los que le tienen frio
y humido no ſon tãto offendidos de las
frutas caliētes y ſecas, quãto de las frias
y humidas. Porque como dize Ariſtote-
les en el libro de generatione & corrup-
tione, mas facil es el tranſito en las co-
ſas que guardan entre ſi Symbolo, o ſe-
mejança, porque mas preſto ſe encien-
de el fuego en las coſas ſecas y calidas
que no en las humidas: y anſi de la miſ-
ma manera, las frutas ſecas, como ſon
las almēdras, y las auellanas, y nuezes,
las quales tienen vna vntuoſidad como
de azeyte, facilmente ſe conuerten en
eſtomago caliente en colera y humos, y

Ariſt.
libr. de
gene ee
corrū.

por

LIRO TERCERO.

porende no conuienen tanto a los cole-
 ricos quanto a los frios y flematicos, co-
 mo por el cõtrario. Las frutas humidas
 y reciẽ maduras, mas conuenibles son
 a los colericos q̄ a los flematicos. Y por
 esto dixo Auicena en la segunda del pri-
 mero capitulo de *signis complexionum*, con-
 uersio in genere proportionali, est facilius con-
 uersio ad contrarium. Quiere en suma de-
 zir. Que mas ayua se conuierte y muda
 vna cosa en su semejante, que no en su
 contrario, porque mas presto se cõvier-
 te la fruta fria y humeda en flema, que
 no en colera en el estomago de la mis-
 ma manera frio y humido Y por ende
 como se parece por autoridad de Isaac

Isaac

de uni.

cap. 25

Las frutas que son de duras y gruessas y
 secas cortezas, son peores que las fru-
 tas que tienen blandas y tiernas corte-
 zas, porque la dureza y grosseza de cor-
 tezas arguyen vna sustancia gruessa y
 terrestre, dura de digestion, y presta
 para se conuertir en humos en estoma-

go vazio, y seco de complexion y en estomago lleno de manjares, y frio en ventosidad y corrupcion. Y despues mas abaxo dixo, Toda fruta que es de gruessa y terrestre corteza, naturalmente no carece de sustancia vntuosa y azeytosa, y la sustancia vntuosa y azeytosa, es muy facil y presta de su natural inclinacion a se conuertir en tolera y corrupcion y humos y en generos de veneno, y porende concludo consecutiivamente. De las frutas, las que tienen cortezas duras y secas son de peor nutrimento, como son las almédras, nuezes, auellanas, y otras muchas suertes de frutas de caxcara semejantes, en especial si fuerē siluestres. Porque estas son mas secas y mas duras de digestion. Pues luego tambien se sigue desto, que quanto mas añexas fueren estas frutas secas, tanto mas son peores, porq̄ mientras mas se añexan mas azeytolas se hazen, como se
 vee

LIBRO TERCERO

vee claramente en las almendras y nuezes y piñones y alfocigos, que se dizen fisticos, las quales frutas mientras mas se añexan, mas se paran rãciosas. E por ende en estomago caliente, son reputadas por muy peruerfas, anfi como las frutas humidas y frias, como son pepinos y melones, son sospechosas en estomagos frios y humidos, y aun del todo se vedan: y por ende cada qual examine la complexion de su estomago, si es seca, o humeda para vsar de frutas secas, o humedas segun que su estomago lo requiere. Esto basta para en general para la consideracion de las frutas.



❧ CAPITULO ❧

13. de las almendras, por razon de alimento.

DIZE el Galeno en el segundo de alimentis, cap. 27. Que las almendras totalmente carescen de qualidad estiptica, porque preualesce en ellas la
quali

quidad de limpiar y atenuar, por la
 qual se purgan las entrañas, ayudan a
 arrancar los humores del pecho y pul
 mones, son buenas para ayudar a hazer
 camara, dan poco sustêto al cuerpo, pe
 ro bueno. Las que son dulces son tēpla
 das en la calor y humidas, son de suau
 sabor, tienē muchas y buenas proprie
 dades, acrecientan la sustancia del cele
 bro, hazen sueño suauē, alimpiā las vias
 de la vrina, son muy conuenibles para
 los q̄ son enxutos y magros, por su mu
 cha vntuosidad y azeite se tornan rau
 ciosas, y son tardias de digestiō, son de
 dura y gruessa sustācia, no son dañosas
 al estomago: como lo son las nuezes, ni
 tan vntuosas, tardāse en el estomago, pe
 ro si se toman con açucar descienē cō
 presteza, augmentā el esperma, e incitā
 a luxuria, comiēdose con la corteza de
 dentro conuienen al dolor de la boca,
 engordan, abrē opilaciones de hígado,
 y baço y de las venas, alimpian el esto
 mago. Todo esto dixerō Auerroes en

LIBRO TERCERO

Auer. el quinto de su colliget. Auicena en el
f. coll. 2. can. ca. 58. Isaac en las particulares die-
Auic. tas. c. de amigdalís. Rasis en el. 3. de Al-
it. cano māsor. cap. 20. Y en el. 25. de su continē
at f. c. te, cap. 692. El qual dixo que eran calie
tes humidas en primer grado. Las a-
margas son calientes en primer grado,
y secas en el segundo, como lo dixo Aui-
cena en el lugar allegado. Verdes antes
que echen corteza, cozidas confortan
las enzias, y refrescan el estomago.

14. CAPITULO 14

14. Delas auellanas, y de su nu-
trimento.

ENtre Rasis en el tercero de Alman-
sor. capit. 20. y en el. 4. de sus apho-
rismos, y Auicena en el. 9. del 3. cap. 20.
y 21. se leuanta vna contradiccion sobre
las auellanas, porque el vno dixo, que
eran malas para el estomago y higado,
y que engendran malos humores, y el
otro

otro que fue Auicena dixo, que eran amigas del estomago y de vltimada ayuda, y que erã muy buenas para todo genero de higados. Y finalmente que erã de buen nutrimento, a los quales no se halla salida, para auerlos de concordar, sino que Rasis esta mal interpretado, y que en lo arauigo no se halla que dixesse tal, porque la sentencia del Auicena, es mas conforme a razon, y concuerda mas con otros physicos: alomenos en quanto toca a que son de bueno y mucho nutrimento, porque son de gruessa sustancia, como lo dixo Haliabbas en el *Halia*. quinto de su theorica. cap. 19. E Isac en *s. theo.* sus particulares. Aunque Paulo en su *c. 19.* primer lib. cap. 89. dixo, que erã menos *Isac.* cõuenibles para el estomago q̄ las nue. *di. par.* zes. Finalmente como lo dize Auicena *Pauli.* en el. 2. canõ. c. 43. La sustancia gruessa *1. c. 89* de tierra delas auellanas es mayor q̄ la *Auic.* terrestidad de las nuezes, e mantienen *2. canõ* mas que las nuezes, porq̄ son mas pesa- *c. 43.* das y maciças y no tan azeytosas, y

LIBRO TERCERO:

vntuosas, son de tarda digestion: la natu-
 raleza y complexion delas quales tira a
 vna vntuosidad, y a vna poca de seque-
 dad, engendranse dellas colera, y ay en
 ellas mas estriñimiento que en las nue-
 zes, engendran ventosidad en las tripas
 y dolor de cabeça, y si se comen con pi-
 mienta, maduran el romadizo, en fin cõ
 aguamiel son buenas para el pecho, o si
 se comen majadas con miel socorren a
 la tose antigua: ayudan a arrancar delos
 pulmones, son mas tardas de digestion
 que las nuezes, mueuen vomito por su
 vntuosidad, son buenas contra veneno,
 y contra mordeduras de animalejos re-
 ptiles, especial cõ higos yruda, son mas
 ventosas si se comē sin mondár. Empe-
 ro mondadas son mas faciles de dige-
 stion: socorren muy presto a la tose si se
 assan con pimienta. Finalmente, como
 la dixo Rasis enel lugar acotado, no son
 tan calientes como las nuezes, y segũ di-
 xo Haliabbas enel quinto de su theori-
 ca, son calientes y secas con vna seque-
 dad

Halia.
s. the.

dãd terrestre con poca vntuosidad. Y se gũ Isaac en los particulares, son mas frias y estriñidas que las nuezes, son tardas de digestion.



CAPITVLO

15. De las castañas, y de su nutrimẽ mento y de su preparacion.

LA S castañas, segun Isaac en sus particulares dietas, son calientes en el medio del primer grado, y secas en el segundo. De la qual opinion parece auer sido Auicena. Pues en el segundo canõ cap. de glande dixo. *In castanea parum est caliditatis propter sui dulcedinem & in ipsa est absterfo & inflacio in ventre inferiore & stipticitas. &c.* En lo qual vino a dezir, que eran calientes por su dulçura y que tenian inflamaciõ, o ventosidad y estipticidad, o estreñimiento, y por esso dixo en el lugar allegado, que se parecien ser calidas por su dulçura que tienen, y ser secas por su adstriction, o estiptidad, las

Auic.
2. canõ
cap. de
glande

LIBRO TERCERO

quales en comparacion de las bellotas son mas faciles de digestion, y de mas nutrimento, y no son muy dañosas para la tose de flema, y no son muy estipticas, ni muy abridoras, las quales no se deuen comer a menudo, porque dadas a comer muchas vezes, causan ventosidad, y dolor de cabeça, por la dificultad de su digestion, y por el humo encerrado en el estomago. Empero quitarse hã estos daños, y no seran mas estipticas, si se assan, porque se haran mas raras, las quales templará la sequedad del pecho, especial si se echan en agua caliente hiruiendo, porque se templara su complexion con la humedad y blandura de la agua, y por esso seran de buen mantenimiento. Empero los colericos deueñ las comer con açucar, los flematicos con miel, detienen los vomitos y ascos, y cõfortan el estomago ayuno. E por esso dixoxo Galeno en el libro de cachochimia, que las castañas son agradables y suaues y me-

*Galen.
libr. de
cacho.*

y mejor se digierẽ, y no son de mal mantenimiento. Antes dixo mas abaxo. Los frutos que se toman de los arboles son quasi todos de mal xugo, y mantenimiento, excepto las castañas, porque si se digeren bien en el estomago, mantienen bien, y no son de mal nutrimento. Y en otra parte dixo, que era vn grano el mas admirable de los granos, en tanto que se allega en bondad a la miga del pan, conuiene a la humedad del estomago, y alas disenterias, o camaras de sangre. Empeño dixo en el lib. de attenuate victu, q̄ crudas son malignas, pero menos malas assadas, o cozidas. En conclusión para que no aya duda en su mantenimiento, ni en su daño, se deuen comer despues de la cena, o comida con açucar, assadas, o cozidas, y en poca cantidad. Ansi lo dixo largamente el Galeno en el su libro de Euchia, porque si se comen en alguna quantidad, haran grandissimo daño en el e-

*Galen.
libr. de
attenu.
victu.*

*Galen.
libro de
euchi.*

LIBRO TERCERO

Stomago y cabeça , causaran regueldos malos y fumosos, corromperã la comida del estomago por su estipticidad , y ventosidad y grosseza, y su dureza de digestion. Auerroes enel quinto de su coliget dizo, que eran frias y humidas en primero grado : y Haliabbas enel quinto de su theorica dixo, que eran templadas en frialdad y humedad , y que dissoluien la dificultad de la vrina. Empero mas me allego al Auicena , e Isac, q̄ mejor lo dixeron.

Auer.
s. colli.
Halia.
s. theo.



CAPITULO

16. De las nuezes, y de su nutrimēto.

COMO escriue el Galēno en el segūdo de Alimētis, cap, 26. La nuez es laxa, y es mas azeytosa que la auellana , participa vn poco de qualidad estiptica: la qual qualidad por discurso de tiempo se marchita, passandose su sustācia en naturaleza de azeyte , por donde el todo se torna inutil, e inepta para comer.

mer. Y mas abaxo dixo: que las nuezes
reziertes y humidas, son mas aptas pa
ra abládar el vientre, y las secas menos.


Son, segun dize Auerroes en el quinto *Auer.*
de su coliget calientes y secas, calientes *S. c. li.*
en el tercero, y secas, en el segundo grado *Auc.*
como lo dixo Auicena en el segundo ca- *2. canõ*
non. cap. 502. causan dolor de cabeça, *C. 502.*
son de difficil digestion, y malas para
el estomago. Las reziertes y maduras
son mejores para el estomago, y de me
nor daño, y no son descomuibles, sino
solamente al estomago caliente. Su co
mida frecuente causa echar las lom
brizes y gusanos: hazen perlesia en la
lengua. Comidas en ayunas con higos
y ruda, son attriaca contra veneno. De
llas y cebollas assadas y sal se conficio
na vn emplasto muy vtil cõtra la mor
dedura de perro ranoso, y de otros ani
males. Las reziertes tienen poco calor
y mucha humedad, y tienen poca vir
tuesidad y mucha austeridad, y mien
tras mas añejas, se hazen mas virtuosas
y azey

LIBRO TERCERO

y azeytosas: por ende no son de comer las que mas se allegan a las recientes son mejores, las que mas añejas porres, porque se tornan mas azeytosas, y por ende son mas dañosas al estomago, porque se consume mas su humedad, y cresce su vntuosidad, como lo dixo

Isac. Isac en sus dietas particulares Conuier
die. par tente facilmente en colera, especial las
tecula. añejas, porque su azeyte se enciende en el estomago colerico, no son de tanto nutrimento como las auellanas, porq̄ son mas raras y huecas, y tienen mas azeyte y vntuosidad. Por ende son muy cōtrarias a las hebras y contextura del estomago, pues le relaxan, sino es quando el estomago fuere templado en calor y frio, porque en tal estomago son buen mantenimiento, empero muy malo en el caliente, como emos dicho, porq̄ causan en el vstion, y se tornan colera y leuantan humos, por donde viene dolor de cabeça. Pero quitales este daño si las mordan, y ponen toda vna noche a remojo en agua caliente, por
que

que anſi reſciben humidad de la agua, y ſe hazen como verdes, ſon dañoſas para la toſe, y ſi ſe comen con vinagre ſe corrige ſu malicia. Hechas en conſerua con miel y eſpecias, y coſas aromaticas, ſon vtiles para el eſtomago, y conſumē ſus humidades, y ſon calientes y ſecas por ſus eſpecias. Cōcluymos deſto que ſon malas para los de complexion caliente, y que con mas ſeguridad las pueden comer los viejos y flematicos, en eſpecial en tiempo de inuierno. Eſto ſe ſaca de Auerroes, Auicena, Iſac, Galeno en los lugares allegados.



❁ CAPITULO ❁

17. de los piñones.



Las piñas q̄ lleuā los piñones, ſō d̄ dos májares, porq̄ ſon vnas de piñones grādes, y otras d̄ pequeños, alas d̄ los pe
que

LIBRO TERCERO

queños llaman algunos physicos, machos, porque son mas calientes, y secos, y mas medicinales. Tienen el grano triangular, y de mas dura corteza, y el meollo mas agudo, a las de los granos grandes llaman fœminas, y son de mas nutrimento que las de los pequeños.

En fin los piñones tienen grueso y loable nutrimento. Son vriles a los que tienen collegida materia en los pulmones, a los asmaticos de antigua tose, y para el tremor, acrecientan el esperma. Son templados en calor y frialdad y aumentan la humedad, maduran, ablandan, resuelven, especialmente los rezientes. Son compuestos de sustancia de tierra y agua, y de vna poca sustancia de ayre. muerden el estomago, sino se infunden primero en agua. Y entonce son mejores, y mas gratos al estomago. Los calientes de complexion comanslos con açucar, y los frios con miel: alimpiã las superfluidades de riñones y vexiga, y confortan estos miembros. Y dize Rasis
en el

en el tercero de Almanfor, capitulo ve-
 ynte, que tienen sus granos admirable
 propiedad en pecho y riñones, y que
 abren las opilaciones de las venas, y an-
 si los piñones grandes, como los peque-
 ños, son calientes en fin del següdo gra-
 do, y secos en principio del primero, cõ
 todo effo por la sustãcia de agua que tie-
 nen, participan de humedad. Y por effo
 dixo Rasis en el quarto de sus aphorif-
 mos, que eran calientes y humedos, son
 dañosos para los colericos, y caliẽtes de
 complexion. Por lo qual, como vn hẽ-
 bre ya viejo colerico, casado cõ vna mu-
 ger moça, quisiesse acrescentar el apeti-
 to de engendrar, y ouiesse oydo dezir q̃
 los piñones acrescentauan el sperma, e
 incitauan a luxuria, empeço a vsar de-
 llos en mucha copia cõtinuamẽte, delo
 qual se le empearon a acrescentar mu-
 chos humores colericos, y empeçose a
 encender tanto, que a breues dias mu-
 rrio de vna fiebre muy aguda. Lo sobre-
 dicho affirmo Auicena en l. 2. can c. 308

Ras. 3.
 ad A.
 man. c.
 20.

Ras. 4
 aphor.

Auic.
 2. canõ
 Auer. c. 308.

LIBRO TERCERO
y Auerroes en el quinto de su colliget, e
Isac en las dietas particulares.



❁ CAPITULO ❁

18. de los alfocigos, que se dizē en
latin Fistici, e Pistacie, y de su
nutrimento,

EN la complexion de los alfocigos
se adelanto demasiadamente Auice
na en el segundo canon, capitulo. 276.
adonde dixo, que los alfocigos eran de
mas fuerte calor que las nuezes y almē
dras, y que eran calientes en fin del se-
gundo grado con alguna humedad. Em
pero Haliabbas en el quinto de su theo-
rica, cap 19. dixo, que eran templadas
en calor y humedad. Isac quiso, que fuer
sen calientes en medio del segundo gra
do y secos. Lo qual parece mas confor
me al Galeno, pues en el segundo de ali
mentis, cap. 28. dixo, que participauā de
qualidad, o facultad amarga y estiptica

Halia.
f. theo.
o. 19.

aro-

aromatizante, y por ende son confortatiuos del higado, y abren los caños del nutrimento y manjar, y las constipaciones, alimpian pecho, y el pulmon, y beuidos con vino, son vtiles contra ponçoña, y por esso dixo Auerroes en el quinto del colliget, que eran calientes y secos templadamente, y que a tota su stancia, confortá el higado y estomago, abren opilaciones de higado y venas, y ni estriñen ni ablandan el vientre, prohiben los ascos del estomago, y confortan su orificio, son de poco nutrimento.

E dixo Paulo libro primo, capitulo. 81. *Paulu.*
 que en librar la opilació del higado erã *lib. 1. c.*
 de mas poder que las almendras. *81.*



❖ C A P I T V L O ❖

19. De los datiles, que se dizé en Latin Palmule y Phenices, y de sus especies y qualidades en quanto alimento.

Los

LIBRO TERCERO

LOS datiles, segun Galeno en el segundo libro de alimentis, cap. 24. son en dos maneras. Vnos son estreñidos y secos, que se dizen Aegyptios, otros blandos, y humidos y dulces, que en Griego dizen Cariotes, a los quales llama el Serapion Rorab. E dize q̄ estos por su dulçura los llaman Zucharinos; quiere dezir. de sabor de açucar, y dize, que estos son menos calientes, y que ablandã el vientre, y son lenitiuos, y rectifican el estomago. Finalmēte son vn genero de datiles que traen de Berueria, q̄ en nuestro comun hablar se dizen Tamares, son menores que los datiles comunes, y son mas blandos, y mas dulces y tiernos, anfi los vnos como los otros son calientes y humidos en segundo grado, como lo dixo Isac en las particulares dietas. Engendran gruessa sangre, son difficiles de digestion, y con todo esso son mas digestibles q̄ los higos passados, y mas abridores. Pero a los q̄ vsan dellos les acontefce opilacion, e

con-

constipaciõ, e tumor en higado y baço, son dañosos para los dientes y enziás, porque las relaxan: y porende conuiene que despues de comerlos, se lauē las enziás con algun lauatorio mūdificatiuo. crian almorranas, crian apostama en el higado, como lo dizo Haliabbas en el quinto de su theorica, cap. 19. causan dolor en el estomago y cabeça. Finalmēte engendran vn grueso mantenimiento viscoso, y algo vntuoso, opilan higado y baço, y offendenlos, son dañosos para el estomago caliente, y hazen squinancia, como lo dixo el Serapiõ en el capitulo Rorab, por autoridad de Rasis: y como dize el Galeno en el lugar acotado. Todos son de difficil digestion, dan dolor de cabeça, si como el dize se toman en abundancia. Lo mismo dixo Paulo en el primer libro, cap. 81. Empero segun en las regiones que nacē, hazen diuersas operaciones, porque los de tierras calientes, son de menos nutrimento y muy dulces y viscosos, presto se digeren y hume

*Halia.
s. theo.
c. 19.*

*Gal. 2.
de ali.
c. 24.*

LIBRO TERCERO

descen el vientre, y constipan y opilan mas el higado y baço que los de mas, y dañan mas la cabeça. Los de tierras frias mantienē menos que todos, y por su indigestion y crudeza descien tarde del estomago, y por su estreñimiento duran mas: empero cōfortan el estomago mas que ningunos: los q̄ son de tierras medianas en frio y calor, aunque esten perfectamente maduros no se pueden conseruar, porq̄ les falta sequedad por causa de vn humor superfluo, del qual hinche todo el cuerpo y causan humores crudos que son materia de fiebres cronicas, y de dias, y de ciciones, y calenturas, difficiles de quitarse. Estos vicios tienen mucho mas los verdes y rezientes, que los curados y añejos.

❁ CAPITULO ❁

20. de las cerezas y guindas.

GAleno en el segundo libro de alimentis, haze mencion de dos especies de cerezas: vnas dize que son como las moras

moras sin ninguna adstricïõ, estas creo
 son las que llamamos guindas : otras
 son cu adstricïõn, y dize que son como
 las çarçamoras, y porende no trata de
 llas cosa algũa, sino que las remite al ca
 pitulo delas moras y çarçamoras. Em
 pero Serapiõ haze mención de tres espe *Serapi.*
 cies, vnas, dize q̄ son dulces, y otras pōti
 cas estreñidas, y otras azedas. Las dul
 ces dize q̄ descenden presto del estoma
 go, y son poco vtiles para el, a estas lla
 mamos propriamēte cerezas. Las estre
 ñidas que tambien se dizen ponticas, o
 austeras, es vna suerte de guindas, q̄ me
 tidas en la boca luego dā dētera. Estas
 son demasidamente agrias y asperas,
 son mas vtiles al estomago q̄ las cere
 zas, porque estrinē el viētre, y las otras
 le relaxan, y por esso son contrarias a
 ellas. La tercera especie dellas, que son
 las azedas, son las guindas comunes,
 estas dessecan mas que las ponticas, y
 son incisiuas, son vtiles al estomago fie
 matico lleno de superfluidades, porq̄

Las moras se deuen considerar en dos maneras, o quãdo no està bien maduras, o quãdo estan bien y perfectamente maduras. Las que no estan bien maduras, que son las azedas, son frias y secas, como lo dize Isac en sus particula *Isac. in* res, tienen facultad de estreñir y confor *die. par* tar el estomago y vientre, y por ende va *ticula.* len cõtra disenteria y camaras, especial si despues de desecadas al sol las dan hechas poluos. Principalmente conuiene a camaras colericas. Las maduras perfectamente que son dulces, declinan a calor y humedad, y mucho mas a humedad. Estas si presto se despiden del estomago, relaxan el vientre, y mueuen vrina, empero si hallan algun manjar en el estomago, y se detienen con el tal manjar, conuertense en corrupcion, y hazen daño al estomago y ala cabeça, empero si se toman estando el estomago vazio de mãjares, entõces biẽ se digeren, pero mantiene poco, y refrescadas en nieue, o en agua fria, enfriã demasiado, quitan

LIBRO TERCERO

Ras3.
al Al
Passo.

la sequia, y amatan el encendimiēto de la calentura, segun Rasis en el. 3. de Almanfor, son templadamente caliētes y hazē hastio en el estomago: pero las azedas por madurar, restriñen la sangre cō gran vehemencia, y las bien maduras comidas en ayunas descien den presto del estomago, y desembaraçan el vientre y tripas, para q̄ entren los otros manjares: y si tomadas en ayunas no descien den sino que se detienen, humedescen, y no resfrian, sino fuesse que se comies sen resfriadas en nieue, o agua, Finalmē te, comiendose en ayunas, descien den presto del estomago, prouocan a vrina, engendran buen humor. Empero, si aū que se tomen en ayunas, hallā en el esto mago alguna superfluydad fria y flema tica, engendran ruyn humor, y presto se corrompē, son vriles al estomago co lerico y caliente. La causa de detēndir presto del estomago, es su mucha humi dad mezclada cō azedia, como lo dixo

Auic.
2. canõ
c. 499

Auicena en el segūdo canon. cap. 499. adon-

adonde comparo las moras a los higos. Todo lo sobredicho afirman Auicena en este lugar allegado, e Isaac en el lugar allegado, e Rasis y Haliabbas en el. 5. de su theorica, y principalmente el Galeno en el. 2. de alimentis.

*Halia.
5. theo.
Gal. 2.
de ali.*



CAPITULO

22. de los higos rezientes, y de su naturaleza en via de nutrimento.

COMO lo dize Paulo Aegineta en el primer libro, cap. 81. Los higos y las vuas tienen principal alabanza entre las frutas del otoño, porque su xugo es de menor malicia, y mantiene mas, empero los higos son de mejor xugo que las vuas. E dixo el Galeno, que el higo verde en el estio, y el pasado en invierno, tienen el primado: en fin mantiene mas, relaxa el vientre, y mueve vrina, purgan los riñones, especial los higos que está bien maduros, entre los quales dize

*Gal. 5.
de sani.
tuend.*

LIBRO TERCERO.

Auic. Auicena en el segúdo canon, cap. 283. es
2. cano mejor el bláco, despues el colorado, des
6. 283. pues el negro, y mientras mas perfecta
mente estuierē maduros, mas son me-
jores y mas adelantados para no dañar,
son humidos, y vn poco calientes, o co-
molo dize Haliabbas en el .5. de su theori-
Halia. ca. Son calientes en primer grado, y hu-
5. theo. midos en segundo. Profiguio Auicena
diziendo. Tienen mucho de naturaleza
de agua. E mas dixo, que erā de mas nu-
trimēto que todas las frutas, y que si fru-
ta auia q̄ no dañasse eran ellos, especial
si estauan muy maduros, y que hazē su-
dar, y expellē las superfluydades al cue-
ro, y que mitigan la sed, y amatan el ca-
lor por su aguosidad, y que son malos
para el estomago, pero buenos para los
Gal. 2. riñones y vexiga. Lo qual tambien af-
de ali. firmo Galeno en el segundo de alimen-
tis, adonde dixo. Que con todo effo erā
dañosos para la inflamacion de baço y
higado, hiuchen de ventosidad, y son le-
nitiuos, y no engendrā mal humor. Di-

zen algunos que causan sarna y come-
 zon, y piojos. En fin dixo Galeno en el
 lugar allegado, que no pudieron del to-
 do huyr algũa malicia por ser fruta de
 otoño, empero q̄ participan de menos
 malicia q̄ todas las frutas q̄ llamã hora-
 rias q̄ son las del estio y octoño. Engor-
 dã mucho ellos y las vuas, lo q̄ se paref-
 ce en las guardas de las viñas, por q̄ en
 espacio de dos meses q̄ guardã las fru-
 tas, se parã biẽ gordos de comer higos
 y vuas, e interpuniẽdo poco pã. Empero
 la gordura q̄ dan no es maciça, como
 la que dan las carnes, sino vna gordura
 laxa y vana, e sophistica, la qual como
 presto se causa, presto se ensuelue y des-
 haze. Ifac en las vniuersales dietas, cap.
 26. cõsidero al higo en tres maneras, en

la corteza, en la semilla en la carne, y
 dixo que su semilla era como tierra
 o arena, sin ningun nutrimento, y q̄ su
 corteza es seca como cuero, y porende
 dura de digestiõ. Empero q̄ su carne es
 de bueno y mucho alimento, y que re-
 laxa el vientre. Esto todo se entiẽde de

Ifac.
 die. viii
 vers. c.
 26.

LIBRO TERCERO

los higos reziertes biē maduros, porq̄
de los passados que se dizen en latin *Carice*, se haze este otro capitulo.

● CAPITULO ●

23. Delos higos passados, y de su
nutrimento.

EL higo passado segun dize Auice-
na en el. 2. canon, cap. 283 es calien-
te en primer grado y sutil al fin, o co-
mo dize Isac en sus particulares, seco
en mediodel primer grado, es como di-
Auic. ze Auicena en el lugar allegado en sus
2. canõ effectos loable, aunq̄ dize q̄ no engēdra
c. 283. buena sangre, sino es comiēdose cō nue-
zes, o con almendras, porq̄ ansi se haze
buen mantenimiēto, y mejor con nue-
zes que con almendras: mundifica y a-
limpia con vehemencia, madura y re-
suelue: y el higo que fuere de mas car-
ne, mejor madura los carbunclos, su
cozimiento es vtil para las apostemas
dela garganta, empero daña a las apo-
stemas de higado y baço. Por su dulce-
dum-

dumbre es conuenible para el pecho, y caña de los pulmones, y para toses antiguas, y no es malo para el estomago como el verde, antes le alimpia de sus superfluydadades si se come en ayunas, es admirable para abrir las vias y caños por donde va el mätenimiēto, es en su sustācia sutil, y tiene virtud de cortar y diuidir, calienta y haze sequia y conuiertese en colera: empero mantiene mas q̄ otra qualquiera fruta, y tiene menos ventosidad: y si se topa en el estomago con humores superfluos: hazese duro de digestion, y corrompese, y engendra ventosidades y mala sangre: pero si por el contrario halla en el estomago buenos humores y loables, digere se facilmente, haze buena sangre, y alimpia el cuerpo de malos humores, prouoca a orina, alimpia los pulmones y riñones y la vexiga sino esta vlcerada, porque si esta vlcerada, sera malo para ella y para qualquier miēbro vlcerado, por la leche q̄ en si tiene occultamente, como lo afirmo

Auscena

LIBRO TERCERO

Auic. Auicena en la. 17. del tercero tratado.
17. 3. cap. 12. no es libre de ventosidad, y si se
tracta. come con manjares gruesos, haze mu-
2. 6. 12 cho daño, y engendra muy grueso hu-
 mor, y por ende se deve comer en ayu-
 nas, el q̄ fuere flematico, coma despues
 de los higos, pimienta, alcarauca, comi-
 nos. El colerico, çumo de granadas a-
 grias, si se cueze con el hyfopo, quita la
 antigua tosse, e alimpia el pecho, es con-
 glutinatio, conuiene a asma, e hidro-
 pesia, relaxa el vientre: y aunque con-
 uiene al corrimiento del pecho, empe-
Raf. 21 ro no al del estomago y tripas: como lo
cont. 5. dixo Rasis en el veynte y vno de su con-
175. tinente, capitulo. 175. Finalmente, como
 lo dixo el Galeno en el libro d̄ euchimia
 hazese de buē mantenimiēto si se come
 cō nuezes, o cō almendras antes de otro
 mājtar en ayunas, y en poca quantidad.
Orati. Por esso dixo Oratio. *Et nux ornabat men-
 sas cū deplice ficu.* Todo esto dixo Galeno
 en el. 2. de alimentis, e Haliabbas en el. 5.
 de su theorica, e Isac, Auicena, Rasis en
 los lugares allegados.


 CAPITVLO 

24. de las vuas y su naturaleza en quanto a su nutrimento.

LA S vuas se consideran de muchas maneras: en quanto a su sustãcia, en quanto a su color, en quãto a su sabor, en quãto a sus partes, en quãto a la ora de su collecion, o de quando se cogierõ, en quanto a su maduracion. Si se consideran en quanto a su sustancia. Digo segun Isaac en sus vniuersales dietas, cap. *Isa di.* 27. Y segun Galeno en el. 2. de alimẽtus, *vni. c.* que las vuas de mucha carne y poco xugo, son de mas nutrimento, y mas duras, *Gal. 2.* las de mucho xugo y poca carne, no sõ *de ali.* de tanto nutrimento, pero tienen le mas loable, y son mas faciles de digestion: y porende las vuas q̄ dizen aluillas, o verdes, son de mas loable mantenimiento, y mas faciles de digerir q̄ las jaenes, o negras, pero no de tanto nutrimento, si se consideran en quanto a su sabor, porque

LIBRO TERCERO

porque las que son de vn gruesso y dulce sabor, son mas calientes: y porende mueuen mayor sequia y engendran gruesso humor, digierense con mas dificultad, hazen ventosidad y ruydo en las tripas, y opilaciones en bazo y higado. Las q̄ tienen el sabor dulce y delgado, son tambien caliētes y humidas, y de mas facil de digestiō, y ablandā el vientre, como lo dixo Galeno en el lugar allegado. E dixo mas, que las que sō asperas al gusto, azedas, austeras, son de mas frio xugo, e porende son dañosas, no solo en no ablandar el vientre, empero en dar poco nutrimento, y ser tardas en penetrar. Las de vn sabor como de agua y subtil, tienen vn çumo frio, y mas facil de digerir confortatiuo de estomago, y que amata la sed, conuiene a los que son de complexiones templadas, y hazen salir la colera. Tales son las

Auic.
2. canō
c. 731.

vuas llamadas verdejas y torrouteses, y quanto al calor dixo Auicena en el segūdo canon, capitulo. 731. que la vua blan

ca es

ea es mas loable que la negra, *ceteris paribus*, porque como dize Ifaç en los lugares acotados. La blanca mantiene con presteza, digerefe con facilidad, conforta el estomago, prouoca vrina. Empero la vua negra es difficil de digestion, conforta el estomago, no prouoca vrina: empero si bien se digiere da mucho nutrimento, sacadas las que dizen Castellanas que se digieren presto y ablandã. Las vuas roxas y coloradas, tienen el medio, porque ni son tan faciles de digestion como las blancas llamadas aluillas y verdejas, ni tan difficiles como las negras. Dixe aluillas, porque las blancas llamadas jaenes s̃o difficiles y duras mas q̃ las roxas llamadas arixes, y mas que algunas negras. Si se consideran en quanto a sus partes y qualidades, digo con Auicena en el lugar allegado: que la corteza de la vua es de buen nutrimento, y que conforta mucho el cuerpo, y que es semejante al nutrimento del higo, y que las vuas que tienen
la cor-

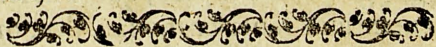
LIBRO TERCERO

*Halia.
s.theo.*

la corteza, o hollejo subtil descien-
 den con mas presteza, y son menos vento-
 sas, las que tienen el hollejo gruesso son
 al contrario. Finalmēte, como dixo Ha-
 liabbas enel quinto de su theorica. Las
 vuas que son de delgado hollejo, y de
 mucho xugo aguoso, sō mas loables. Y
 dixo mas, que el hollejo de las vuas, y
 sus granillos detienen la digestion y el
 descenso abaxo: y que porende quando
 se comen se deuen echar de la boca, si se
 consideran en quanto a su collection, se
 deue dezir conforme al Auicena enel
 lugar allegado, que las vuas cogidas de
 dos, o tres dias, son mejores, que las que
 se cogē luego en la hora, porque las lue-
 go cogidas son muy ventosas, y que las
 vuas colgadas quando no estan defeca-
 das, sino arrugadas, son las mejores,
 estas son las dñl inuierno. Porque las que
 allegā al verano, ya sō inutiles, y sin pro-
 uecho. Dixe que eran mejores las colga-
 das que no estan secas sino algo arruga-
 das, porque no tienen ya ventosidad, y
 se cō

se cōsumio su superflua humedad, y por ende quedaron perfectas. Si se considerā en quanto a la maduracion, claro esta, q̄ las mas maduras son mas sanas : y por esta misma razon las cōlgadas son mas sanas que ningunas, si se colgaron maduras, como lo afirmo el Galeno en el libro de euchia. Pues luego escojan se las mejores y echense de la boca sus hollejos.

*Galen.
libr. de
euchi.*



ACPI TV LO

25. de las passas y su nutrimento.

DIZE Galeno en l. 8 de compositione secundum locos, que la passa tiene vna semejança sustancial con el higa do, y que porēde le conforta. Y por esto dixo Auicena en el segūdo canon. cap. d. 231. La vna passada, es amiga del higa do y del estomago, es buena para el dolor de las tripas, conuiene a renes y vexiga. Lo mismo dixo Rasis en el quarto de sus afforismos. Finalmente como sea

*Auic.
2. canō
c. 231.
Ras. 4
afforif.*

Cc o dul-

LIBRO TERCERO

o dulce, o auftera. La dulce es caliente y humida mas que la auftera, y es media en ablandar y apretar, la qual si halla malos humores los tiépla, o aplaca las vascas y mordicaciones del estomago, mitiga la tosse, vale al ardor del pecho y pulmon, alimpia los riñones y vexiga. Y dize Isac cõtra todos los de mas, que es dañosa al higado y baço, que tienen xugos gruesos. Empero, que la auftera no mantiene tanto cnmo la dulce, mas tiene menos, y es mas fria que la dulce, y menos humida, especial si es blanca: y porende conforta el estomago, y amata el calor, aprieta el viétre. Y dixo má- q̄ la passa sin granillos es vtil al pecho y pulmones y riñones. Empero que daña al higado y baço si tiene dureza. Pero q̄ comida con sus granillos, conforta al estomago y higado ybaço: especial si tiene agro, y poca carne y granillos grandes. En fin como lo dize el Galeno en el

las

*Gal. 2
de ali.*

las dulces son calientes, y que las austeras, confortan el estomago, y aprietan el vientre.



❁ CAPITULO ❁

26. de las ciruelas, y sus propiedades para las comer.

Dioscorides en el libro primero dixo que las ciruelas damascenas refrenan el vientre, en lo qual no solamente parece aver contradicho al Galeno en segundo de alimentis. Empero a todos los de mas, especial a Paulo Aegineta pues hablado dellas en su primer libro dixo, que agora crudas, agora cozidas, relaxan el vientre. Lo qual prouiene, como lo dixo Isaac por razon de su viscosidad y humedad. Ay muchas diferencias d'ellas: empo todas se reduzen en dos, en ciruelas blancas, y en ciruelas negras, entrambas quando estan maduras, son frias y humidas, como lo testifica bien Auerroes en el. 5. de su colliget. Frias

Cc 2 encl

LIBRO TERCERO

en el principio del segundo grado, y humidas en fin del tercero, como lo dize

Auic.

2. cano

6. 536.

Auicena en el. 2. cano. cap. 5. 6. Las vnas y las otras mantienen poco. las que son blancas, debaxo de las quales se entien-

Isac.

die. par

den las de monje, las çaragocis, las redõdas que dizen de cebolla, y otras amarillas, largas y chicas, segũ Isac en sus particulares, son difficiles de digestion, dañosas para el estomago, relaxã poco, las quales no se deuen comer sino quando estan bien maduras y grãdes, con todo esto no pierden su malicia. Las negras, debaxo de las quales entran las damaceñas, endrinas, en comun si estã bien maduras, son dulces menos frias q̃ las blancas, humedescen el vientre, y relaxãle, echan fuera la colera, pero si se vsan mucho dañan al estomago, las que son por madurar duras, austeras, verdes, s̃o muy dañosas, no mantienen, fatigan el estomago, las coloradas que llaman chaucanas, son mas frias y humidas que las negras, y no tanto como las blancas, ni

tã difficiles. Las mejores ciruelas de todas, son como digo las negras d̄ mucha carne, de sutil corteza, agras y austeras vn poco, y que se comã ante los demas manjares: y esto ha de ser comun entre todo genero de ciruelas. Porque no dañen, deue maxcar tras ellas almáciga, o lignaloe, y beuer vino añejo, o agua-miel. Esto deuenhazer los frios de estomago, y flematicos, porque los colericos y calidos de complexion, no tienē pata que, son muy corruptiuas: y segun el Galeno enel segūdo de alimētis, no se deue luego tras ellas comer otro m̄jar, porq̄ lo lleuã luego tras si, en fin son mejores las damacenas, y despues las endrinas. Gal. 1.
alimē.

❧ CAPITVLO ❧

27. delas mançanas y su naturaleza en mantener.

ENtre las m̄çanas tambien ay muchas diferencias, pues vnas son dul-

LIBRO TERCERO

ces que declinan a calor, y son de tépla da humedad. A estas llama el Auicena Alcemia, que son las mas dulces de todas: creo son las camuefas, y tienen vé-rosidad alguna, empero como dize Isac, tienen naturaleza de agua, y poren de son apredominio frias: y dize q̄ son buenas para cōfortar el estomago, y re frescarle, y que son malas para las cama ras de colera. Ay otras q̄ son muy agua nosas y desabridas, y estas son peores q̄ todas, y son de cōplexion frias y humi das, ni tienen dulçura ni agrura, engen dran gruessos y flematicos humores, y no confortan el estomago, porque no tienē estipticidad, como lo dixo Auice na en el segundo canon, capitulo. 564. no tien nutrimento. Ay otras que son austeras y azedas, cuya substãcia es de tierra frias y secas, conuenibles para estomagos, calientes y humidos. Las quales aunque confortan el estomago y tripas, engendran gruesso y duro hu mor, son difficiles de digestion, son tar das

*Auicena .
2. canõ
c. 564.*

das de passar por las venas, causan ventosidad, dañan los neruios. Empero assadas son mucho mejores comidas antes y despues de los manjares: porque assi confortan el estomago y echan lo malo y nociuo del, todas tienen virtud de confortar los miembros principales en especial el coraçon, y por su olor, confortan el cerebro con su gruesso humor dañan la segunda y tercera digestion, y dicen los sabios Auenzoar, y Auerroes *Auer.* en el quinto de su colliget, que pueden *C. coll.* engendrar pituitica, porque su vêtosidad es de tan maligna naturaleza, que caua y ara las arterias de los pulmones. En conclusion confortan el coraçon y estomago, y si se assan pierden todos sus daños. Las que son por madurar, son duras como madera, dan dolor de estomago, son causa de engēdrar fiebres largas, indissolubles, su çumo no passa por las venas, tienen toda mala naturaleza contra los neruios. Beuã tras ellas vino

LIBRO TERCERO

puro en poca cantidad, y maxquen li-
gnaloe los que fueren flematicos.



CAPITULO

27. de las peras y sus propiedades
en quanto nutrimento

LAS peras, como lo testifica el Gale-
no en el libro. 6. de simplicium facul-
tatibus, no son de vna complexion, ni
yguales: porque vnas son como de natu-
raleza de tierra duras y austeras y estre-
ñidas, otras son de naturaleza de agua
dulces. Lo mismo dixo Auicena en el. 2.
canon. cap. 540. diciendo. En las peras
ay naturaleza de tierra y de agua. Final-
mente, vnas son austeras que se dizen
estreñidas, otras dulces, otras defabri-
das. Las austeras, o estreñidas, que son
las siluestres, o las por madurar, pues an-
si vnas como otras son estreñidas, son
frias y secas, como lo dize Auerroes en
el quinto de su colliget, son duras, grues-
sas, terrestres, compuestas de sustancia
aerea

*Auic.
2. cano
c. 540.*

*Auer.
5. colli.*

aerea y terrestre. Estas no son vtils ni de buen sabor, mantienen poco y no tanto como las dulces, prouocan a hazer camara, y confortan las tripas y estomago si se toman despues de los manjares, detienen el vomito de colera, pero por su aspereza y austeridad dañan a los nervios del estomago: por lo qual es menester buscar ingenio para que se paren blandas y pierdan su aspereza. Conuene a saber, que se cuezgan, o se pongan colgadas al vapor de la agua que hierue, o se embueluan en massa, o estopas y se assen, o se echen hechas pedaços en miel. Empero si estan bien maduras no son tan frias y secas, engendran en el estomago loable humor, y mejor q los membrillos, como lo dize Isac en sus *Isac.* particulares. Si en ayunas se toman, es *die. par*pecial las por madurar, engendran passion, colica, si se comen hasta hartar, y son dañosas al estomago, como lo dixo Dioscorides, no tomandose por via de medicina sino por gula, porque por via

LIBRO TERCERO

de medicina, o remedio para confortar, mejor se toman en ayunas, que no despues de comer, porq̄ despues de comer son mas laxatiuas y comprimen las partes superiores del estomago, y enflaquecen la virtud retêtriz de abaxo, y esto es comũ a todas las peras. Las dulces son compuestas de sustancia de agua, y de ayre, son mas subtiles, y mas templadas y mantienen mas, y porêde dañan menos al estomago. Sõ estipticas algo: empero no tanto como las por madurar, o siluestres, ni han menester prepararse, ansi. Empero las que son dulces mucho que son como dize Auicena en el lugar acotado, a manera de agua de açucar congelada, las quales dize q̄ en su tierra se llaman, Senabruti, que son grandes y muy redõdas de corteza subtil. Sõ templadas, y menos frias que ningunas: y porende calientes. Acrescientã la digestion, son para los estomagos frios y secos. Ay otras de mucha sustãcia d' agua. frias y humidas, defabridas son peores
eque

que ningūas, laboriosas para el estomago. En cōclusiō, todas las peras estrinēn el vientre, engendrā colica, dañan a las tripas, al longaon, y recto entestino, como lo dixo Rasis en el. 4. de sus afforismos, y porende se deue beuer tras ellas ^{Ras. 4.} _{aphor.} aguamiel con pimienta y canela, o aloxa, y si se cuezen con hongos, pierdē de su malicia, como lo dixo Auicena en el lugar allegado. Despues del manjar hazen venir camaras, son muy escogidas las q̄ se dizen moxcateles, como son en nuestra tierra las de sant Syluestre, tras ellas las vinosas.

❧ CAPITVLO ❧

29. delos aluarcoques, llamados en Latin preçoces, y d̄ las aluerchigas llamadas en Latin poma Armeniaca, y d̄ sus prouechos.

LOs barbaros debaxo deste nombre Chrsomela, cōfundē en si los aluarcoques, q̄ en Latin piçlo se llamā preçoces, y

LIBRO TERCERO.

ces, y las aluerchigas, que pienso se dizē en latin, armeniaca precocia. Empero ni al aluarcoque, ni a la aluerchiga, le conuiene, este nombre, porque segun q̄ se interpreta este nombre Chrisomela, quiere dezir mançana dorada, o de oro, el qual nõbre, segun he leydo, es de cierto geño de mèbrillo muy loable, chico y oloroso. Dexado pues esto a parte, de zimos, q̄ ansi los aluarcoques, como las aluerchigas se llaman p̄coces, porque es vna fruta mas temprana que ay entre el genero de mançanas, porque precoc, significa cosa temprana, o cosa madura temprano. Pues en comun pienso, que los barbaros interpretando a los Arabes dixeron a la aluerchiga Chrisomela. Prueuolo, porque el interprete de

Rasis. Rasis en el. 23. del continente, cap. 742.

33. cõ- dixo. *Chrisomela frigida & humida sunt in*
tmē. c. medio tertii & assimilantur persicis, &c.

742. Las chrisomelas son frias y humidas en medio del tercero grado, y parescense a los duraznos p̄ricos, por lo qual se con-

sta

sta, q̄ entiende por las aluerchigas, por q̄ cierto en su figura y sabor, color, parecen a los duraznos, aunque son menores. Y en otra parte mas arriba dixo el mismo. *Praecoqui meliores sunt pro stomacho persicis.* Quiso dezir, que los aluarcoques son mejores para el estomago que los priscos, o duraznos, De dōde cōsta por la diuersidad de los nombres: que vnos son los que se dizen, precoces apar d̄ los barbaros, y estos se interpretā los aluarcoqs, y otros los q̄ se dizē Chrisomelas, q̄ son las aluerchigas. Acercade los Latinos ay poma Precocia, y ay, poma Armeniaca, e ya cōsta, q̄ la poma precocia se dizen los aluarcoques, y que por la armeniaca no tenemos que entender sino las aluerchigas. Y hablando el Gale no en el. 2. de alimentis de entrābas frutas dixo. *Praecocia tamen armeniaticis praestāt.* Quiso dezir, que los aluarcoques son mejores q̄ las aluerchigas. Pues en aql capitulo no va hablando sino de la fruta mas temprana, entre el linage de mã çanas

LIBRO TERCERO

canas: empero sino se confundē los nō-
 bres. Auicena en el. 2. canō. c. 147. dixo,
 que las Armenias erā las mejores, y no
 les vinie tan presto la azedia ni la cor-
 rucion, entendio a mi ver, de las aluer-
 chigas, pues esta claro que no les viene
 azedia y corrupcion tan presto como a
 los aluarcoques, sacase por lo menos de
 sto, q̄ las q̄ se dizē Armentacas, son las al-
 uerchigas. Finalmēte, anfi los aluarcoqs
 como las aluerchigas diffieren poco, y
 quasi son de vna misma qualidad. Por q̄
 segū Auicena en el lugar acotado, e Isac
 en sus particulares, son frias y humidas
 en segundo grado, facilmente se corrō-
 pen, engendran flema gruessa y visco-
 sa, en la concavidad del higado y baço,
 y por ende son causa de calenturas; y
 son vna fruta de todas maneras malina,
 y deuēse comer en ayunas al principio
 de los manjares, porque al cabo nadan
 encima de la comida, y presto hazen
 azedias y corrupciō. Y si del todo se cor-
 rompen, engendran humor venenoso,
hinchan

Auic.

2. canō

c. 147

Auic.

ibidem

hinchau mucho, conuienen empero para la roxa colera, fino o amatan el calor natural del estomago y le debilitan, hinchen la sangre de agua, e ichores, y son para el estomago algo mejores que los duraznos y priscos, como lo dixo Galeno en el lugar acotado. Despues de secos infundidos pertenescen a las fiebres agudas, empero las aluerchigas no se corrompen ni azedan en el estomago, tanto como los aluarcoques, como lo dixoxo Auic. en el lugar acotado. Cortigense los daños ansi delas aluerchigas como de los aluarcoqs, si tras ellas se toma almáciga, y anís en cantidad de vna dracma, y beuer luego vnos tragos de vino puro, o de miua de membrillos. Al fin concluyo Rasis en el lugar allegado, que creye, que no se halla fruta que mas en frie que ellos, de los quales dixo Paulo en su primero libro. *PR AECOCIA* *Paul.*
& rhodacina & armeniaca persicis meliora libr. i.
sunt, neque enim acescunt neque similiter cor-
rumpuntur, ac sunt etiã delectabiliora. Quie
re de

LIBRO TERCERO

re dezir. Los aluarcoques, aluerchigas, son mejores que los duraznos priscos, y no se azedan ni corrompen tanto, y son mas deleytosas al gusto, confortan el coraçõ. Guardense dellas las mugeres, los flacos de estomago, los frios, los que suelen tener dolor de tripas y riñones, y de hijada.



CAPITULO



20. De los duraznos y priscos, y de sus propiedades en quanto alimento.

LOS duraznos, y los priscos diffieren poco en sus qualidades, y en su sustancia, y nutrimento, porque así los vnos como los otros son frios y humedos, y engendran flema. Empero, como dize

Halia.

Haliabbas en el. 5. de su theorica. cap. 19.

s. theo.

El que es tierno y blando, que se saca de

e. 19.

su hueſſo, o cuexco, sin dexar en el carne que es el prisco, mas presto se digiere, y

mas

mas presto desciende del estomago, empero el que tiene su carne apegada al cuexco que no se puede del todo desafir del, que es el durazno. Este tal es de dura sustancia, y es mas gruesso y difficil digestion, y destos duraznos ay dos diferencias, porque vnos son grandes y blâcos y bellosos de poco color, y otros son pequeños lisos, roxos cetrinos. Los primeros son dulces y agros de mas humedad y viscosidad, y por ende se cõuert en flema gruessa y viscosa, y en corrupcion. Paresele claramente su corrupcion, porque si los horadan con hierro y los ponen dende aun poco a las narizes, se siente vn olor de podredumbre y corrupcion. Empero los q̄ dellos fueren menores, son mas olorosos, y mas remotos de corrupcion. Finalmente tienen admirable propiedad para quitar, el hedor de la boca q̄ prouiene del estomago, y los que dellos son por madurar, estriñen el vientre, y los q̄ estan maduros, ablandan el vientre, especialmen

LIBRO TERCERO

te los priscos, y deuenſe comer en ayunas, porque deſpues del manjar nadá ſobre el, y ſe corrôpen. Empero antes del manjar ſon faciles de digeſtion, y los q̄ ſon ſecos, q̄ llaman orejones, ſon tardos de digeſtion, y no ſon de buen nutrimēto, pero los maduros y humidos mueuen el appetito, ſon vtiles para el eſtomago caliēte, valē contra la ſequia, e inflamaciō del eſtomago, amatá el calor natural, quitanſe ſus daños y vicios beuiendo tras ellos aguamiel cozida, y comiēdo agengibre y miel. Los duraznos adobados en conſerua de miel, ſon vtiles para los pulmones, porq̄ por la miel en que eſtan ſe quita ſu groſſeza. Y ſegū dize Iſac en ſus particulares, ſon frios y humidos en ſegundo grado, y ſon muy ſemejantes a las aluerchigas, que el llama Chriſomilla, deueſe beuer tras ellos vino puro, quando no vuiere a la mano aguamiel: valen contra el dolor del coraçon y de la boca del eſtomago, que ſe dize Cardiaca paſſion. En fin tienen vn ſeñala-

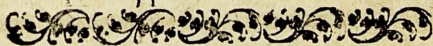
*Iſac
dic. par*

señalado y singular prouecho, que es en
 mendar el hedor de la boca, como lo di-
 xerõ Auerroes en el quinto de su colli-
 get, y Auenzoar en su Therisis cap. 1. To-
 do lo sobredicho afirmaron Auicena *Autr.*
 en el. 2. canõ. y en el. 22. del tercero trata *f. coll.*
 do. 2. cap. 21. y Gal. en el. 2. de alimentis. *Auic.*
 cap. 18. De los melocotones no hallo au- *2 canõ*
 tor que hable, sino que son cierto gene- *Galen.*
 ro de duraznos compuestos de sustan- *2. de a-*
 cia de agua y de tierra, y por ende son *limen.*
 frios y no tanto humidos como los du-
 raznos, por la sustancia terrea y seca que
 tienen en si mezclada, y por esto no son
 tan faciles de corrupcion, y son mas con-
 fortatiuos del coraçõ y estomago y tri-
 pas, y finalmente son no poco estipticos
 por donde les viene aqlla virtud de con-
 fortar, por su olor dan fuerça al cerebro
 y enmiendã el mal olor de la boca mas
 q los duraznos: empo sõ de mas grueso
 xugo, y mas difficiles d digestiõ, no se de-
 uẽ comer sino en ayunas y tomar tras
 ellos agẽgibre, canela, y beuervino puro

LIBRO TERCERO

añejo, tomados despues de otros manjares los corrompen y hazē descendir cō presteza, y sino descierendē con ellos sino que se detienen se tornan veneno, y causan calenturas cronicas. Eni pero quitāsele estos daños si se assan y comen con açucar, y ansi son faciles de digestion, e muy conortosos para los miēbros principales. En conserua con miel son muy pectorales, y su gruesso xugo, se adelgaza, y son de buen nutrimento, y muy confortatiuos, en especial si se adereçan con especias. Algunos dizen que se engendran de enxerirse el membrillo con el durazno, e que porēde tienen propiedad del vno e del otro, y que del membrillo, toma la austeridad y ponticidad y color, y del durazno lo de mas. Empero no he hallado a hombre que tal enxerto aya hecho, ni que aunque le haga salga cō el effeto: ni he oydo dezir a nadie que tal se halle por esperiencia, sino que es vn arbol por si de genero de duraznos, especialmente que se tiene por
regla

regla que para enxetirvn arbol en otro deuen los arboles tener en si alguna afinidad, o proporcion para que prendan pues dize Aristoteles, que es mas facil el transito entre los que guardan simbolo, o semejança, que no donde no se guarda, porende, como el durazno sea fruta de cuexco y no el membrillo, no se halla entre ellos essa semejança ni afinidad para q̄ prenda el vno enel otro.



❧ CAPITULO ❧

31. de los membrillos, y de su naturaleza para se comer.

LOS mēbrillos, como lo dize Aueroes en el quinto de su colliget, son de mas gruesa sustancia, y mas estipticos q̄ las peras, y porende son mas frios y en su olor ay admirable propiedad cōtra todas las passiones del coraçon. Los que son azedos y austeros son frios en el fin d̄l primer grado, y secos enel principio del segundo, como lo dixo Auice

LIBRO TERCERO

Amic. na en el. 2. canon, cap, 156. Empero los q̄
2. cano son dulces, son de sustãcia de agua y en
c. 156. complexion templados declinantes al-
 go a calor, y por esso resfriã poco, y por
 ende no confortan tanto el estoma-
 go como los primeros, y no conuienen
 al estomago caliẽte, ni a los vomitos ni
 camaras de colera, pero los membrillos
 desabridos ni azedos, ni dulces son los
 peores de todos, porque son frios y hu-
 midos, y mas frios que humidos, y no
 confortã el estomago como los de mas
 ni dañan al calor como los azedos, ni
 mantienẽ como los dulces, sino que en-
 gendran vn humor flematico y crudo,
Isaac como muy biẽ lo distinguió Isaac en sus
di par. particulares dietas, si se comẽ antes del
 manjar: confortã el estomago y tripas,
 y detienẽ y aprietã, y reprimẽ el fluxa
 de colera y el vomito, especialmẽte los
 azedos y estipticos, mayormente sino
 se toma manjar hasta que se ayan bien
 digerido: Empero comidos despues de
 otros manjares mucuẽ mucho a cama.

ra, y hazen descendir los májares antes que se digierá, Comiendolos muy a menudo offendē los neruios, y causan passion colica, tienen sobre todas las frutas mayor austeridad, y causan mayor deteccion. Si se comen como digo en ayunas amansan la sed y la borrachez, suelen hazer podredūbre en las tripas, pero quitanse sus vicios si se comen assados, y deuen se assar, segun dize Auicena en el lugar allegado. Desta manera. Hanse primero de sacar sus pepitas y poner dentro miel, y embarrarse por d̄ fuera, y ponerse en el rescoldo viuo. Comidos desta manera en ayunas, o al principio de los manjares, tienen todas las utilidades dichas, y no offendē a los neruios, ni causan colica. Y fuera desto dizen que mucuen vrina, como lo dixo Rasis en el libro. 22. de su continente, capitulo. 384. Todo lo sobredicho dixeron Auicena, Auerroes, Isac. Rasis en los lugares acotados, y Galeno en el. 2. de alimentis.

*Auic.
ibidem*

*Ras. cō
tin. 22.
c. 384.*

LIBRO TERCERO

CAPILVTO

32. De las Granadas, y de su naturaleza, en quanto alimento.

LAS granadas ansi agrias como dulces, segun dize el Galeno en el segundo de alimentis, dan poco alimento al cuerpo: y porende dize, que nunca las comamos por razon de mantenimiento, sino por razon de remedio medicinal, especialmente si son agrias, pues destas no se ha de vsar sino para aplacar el calor del estomago y higado. Cierta las dulces son blandas y engendran buenos humores, y expellen los humores podridos del orifico del estomago, y dá appetito de comer, segun que lo dixo Ra

Raf. 4. sus en el. 4. de sus afforismos: son frias y
sphor. humiditas en el primer lugar, como lo di
Auc. xo Auicena en el segundo canon, cap.
2. canõ 320. Ablandan el pecho y confortanle,
 conuienē al tremor del coraçon, y alim
 pian la boca del estomago. Son conue
 nibles al estomago por la estiticidad su

til que tienē: empero suelen dañar a los
 que tienen calenturas, no refrescan y ha-
 zen inflamacion y sequia: y porende no
 conuienen a personas calientes. Mueuē
 vrina, aunque no tanto como las agrias
 finalmente agras y dulces. Son mundifi-
 catiuas, y estipticas, quiero dezir, q̄ alim-
 pian y estriñen. Empero las agrias tie-
 nē esta propiedad mas que las dulces.
 Las que el Auicena llama Muza, que
 son agradulces, son segun el dize en el lu-
 gar allegado: mas̄ iuuatiuas para el esto-
 mago que los membrillos y mançanas,
 pero que su grano es malo. Entiendese
 la cibera. E dixo mas, que las agrias son
 asperas para el pecho, y que las agradul-
 ces que llama Muza, son viles para su
 inflamacion, y q̄ las agras dañan el esto-
 mago: y que los granos de las granadas
 son malos para el, y que es mejor que el
 que tiene calentura los chupe despues
 del májar, porque el húmo y vapor de
 los manjares no suba a la cabeça, que
 no permitir subá las malas materias de
 abaxo

LIBRO TERCERO.

abaxo para arriba, prouocan la vrina mas que las dulces. Empeao dañan al estomago y tripas. Las granadas agras dulces, son para las fiebres agudas, e inflamacion de estomago, y porēde dixo

Auic. Auicena en la quarta del primero trata
4. pri. do. 2. cap. 39. Las frutas deseadas dlos
tra. 2. que tienenē calentura de colera son las
6. 39. granadas dulces y Muzas, que son agra
 dulces, y las ciruelas. La causa assigna
Auer. Auerroes en el. 7. de su colliget, cap. de
7. coll. simcopi, porq̄ en los granos de las gra-
 nadas se hallavna propiedad de resistir
 a la putrefacion: y porque el manjar no
 se conuierta en humos malos. En con-
 clusion las azedas son de su natural pro-
 priedad dañosas para el estomago, son
 asperas para el pecho, refrescan el esto-
 mago y higado, y propriamente al higa-
 do, y amatando el calor de la colera y
 sangre, refrenan la calentura y vomito.
 Son de fuerte estreñimiento y austeri-
 dad en tanto grado, que si se ponē en los
 manjares, detienen que las superfluyda-
 des

des no vengán al estomago y tripas, y su cozimiēto es vtil a las vlceras de los intestinos, y para el manar d̄ las humidades antiguas de la matriz. Son frias y secas en el segundo grado, como lo dixo Auicena en el lugar acotado.



CAPITVLO

31. de las açufeyras, llamadas en Latin iuiube, y de los nespilos, y de sus propiedades para quanto hazen al caso para la sanidad.

LAS açufeyras como lo dize Auicena en el. 2. canon. cap. 370. Son frias e nel primer grado, y tēpladas en sequedad y humedad, a la qual declinan: y dixo dellas el Galeno, q̄ no hallaua en ellas obra para la conseruaciō de la sanidad, ni para quitar la enfermedad. Sō malas para el estomago, de difficil digestion, y poco nutrimento, pero son vtiles para el pecho y pulmones, empero quando estan

LIBRO TERCERO

están estípticas y por madurar, aplacan la acrimonia de la sangre, y quando allegan a maduración, ablandā y humedescen la aspereza del pecho y pulmones engendran flema: y por ende huyan de ellas los de fría complexiō, y de frío estomago, engruessan la sangre, y hazen la viscosa. Todo lo sobredicho afirmarō

Auic. Auicena en el lugar allegado, Rasis en el
ibidē. tercero de Almanfor: cap. 20. y en el. 21.
Rasis. del continente. Isaac en sus particulares.
3. ad al los Nespilos, como lo dixo Isaac, sō frios
mā. c. y secos en primer lugar, confortā el estomago,
20. quitan el vomito y camaras colericas, y dize que prouocan a vrina, mantienen poco, y engendran gruessos xugos, y son mejores para antes del manjar que para despues. Empero Auicena en el segundo canon, cap. 757. dixo que detenia todo fluxo, y que causan dolor de cabeça mas que otras ningunas frutas, y que son malas para el estomago, y que detenia y restriñen la vrina, al qual parecer mas me allego. Llaman

al ne-

al nespilo *Tricoctum*, porque tienē tres
 guesos, reprimen la colera, conuienen a
 estomagos calientes, dan fuerça al vien-
 tre y estomago: y porende se deuē vsar
 mas por via de remedio medicinal, que
 no de alimento, como lo dixo el Gale- *Gal. 7*
 no en el. 7. de *Simplicium facultatibus*, *de sum.*
 y en el libro de euchia. Sacanse destos
 autores dos contradiciones. La prime-
 ra, que dixo Isac que mueuen viua, y
 Auicena que la detienen. La segunda q̄
 dixo Auicena, que eran malas para el
 estomago, y Galeno q̄ le confortauan, y
 Serapiō dixo q̄ eran buenos para el esto-
 mago: yo quiero mas creer al Galeno.



❁ CAPITULO ❁

32. de los limones y narājas, y de su
 naturaleza para los manjares,

DE los limones ay pocos que hablē,
 empero diremos dellos lo que se
 puede por autoridad y esperencia ha-
 llar. De los quales dixo el autor de las
 pande-

LIBRO TERCERO

pandetas, que su azetofidad es fria y se-
 ca, como todas las de mas cosas azedas
 y que el xaraue que se haze dellos vale
 contra fiebres pestilenciales, fiebres ma-
 lignas de tauardillo, y q̄ su olor confor-
 ta al coraçon, tienen mucho çumo aze-
 do, apto para salsas, y tambien se come
 aparejado con sal. Es su çumo frio en se-
 gundo grado, es sutil, penetratiuo que
 corta los humores gruesos, y mueue el
 appetito, conforta al estomago por la se-
 quedad que tiene de vn poco de sustan-
 cia de tierra, por la qual engendran me-
 lancholia, y constriñen el vientre: y por
 ende se faca que son estipticos y estreñi-
 dos, son de poco nutrimento y grueso,
 y desminuyen la carne y sangre, si se co-
 men muy a menudo, y hazen los cuer-
 pos magros, son buenos por via de sal-
 sa, y no para todos estomagos, sino para
 los calidos sin appetito. Ay tambien o-
 tra suerte de limones dulces, los quales
 aunque por su dulçura declinã a calor:
 empero son de qualidad y naturaleza
 de

agua, frios y humidos. Las cortezas de-
 llos, así d los dulces, como d los agrios,
 son agudas al gusto, aromáticas, dese-
 can en grado primero, son calidas, por
 que se ve claramente que resquemán
 un poco. Laguna dize que son muy tē-
 pladas en calor y frialdad, y aunq ayu-
 dā a digerir, son difíciles de digestiō, el
 zumo de los agrios quita los barros, y
 qualesquier manchas del rostro, beuido
 mata las lōbrizes del cuerpo, deshaze
 las piedras de los riñones y purgalas.
 Las Naranjas, que llaman los praticos,
 arancia, o aurancia, o malamedica, son
 en dos maneras, dulces, y agrias. Las
 dulces son de naturaleza y sustancia de
 agua, y por ende son frias y humidas, a-
 unque declinan a calor: y por ende son
 dulces, no son tan dañosas al estoma-
 go como las agrias. Las quales dañan
 al estomago frio, pero no al caliente y
 colerico: quitan la acrimonia de la cole-
 ra, aunque su corteza en conferva de a-
 çucar, o miel, conforta al estomago,

LIBRO TERCERO

su çumo muerde el estomago, y agraua la cabeça: los que son amigos d'ellas, escojá las mas coloradas y lisas, d' mas gruesa corteza, porque estan son las mas maduras, y mas dulçes, y que menos dañan al estomago. Deuése guardar de comer muchas dellas porque offendien el estomago, como sea imposible que dexen de tener agro.



CAPITULO

34. En donde se demuestra la naturaleza y propiedad, y ayuda d' la cidra, y de sus partes.

LA cidra tiene quatro diferentes partes, corteza, carne, azedo, semilla, de todas estas partes trataremos por su orden, la corteza, como dize Auicenna en el segundo canon, cap. 120. Es caliente en primer grado, y seca en fin del segundo, y segun Galeno, deseca no con poca agudeza: y porende es seca en tercero grado, y templada en frio y calor aunq' declina

declina vn poco a calor, quando esta colorada, es olorosa y es difficil de digestiõ por su dureza y sequedad: y si se pusiesse en los manjares ayudaria a la digestion como las de mas cosas calientes, y quando se toma en poca cantidad conforta el estomago. Ansi lo quiso el Galeno en el libro de solutione continua, diziendo, que si se pone en conserua en poca cantidad, cõforta el estomago, y en mucha le agraua, porque es de dura digestion, es resolutina como su semilla, y si se pone entre paños, o sedas, preserua de pullilla, y su olor retifica la peste y corrupcion del ayre, y su cozimiento haze buẽ olor, y detiene el vomito, y mueue appetito, y tiene virtud de quitar veneno, y confortar el coraçon, como lo dixo Rasis en el quarto de de sus aphorismos, y Auicena en el lugar allegado. Y dixo, su carne blãca, es caliente y humida en primer grado, y que segũ algunos era mas fria q̃ humida: y ansi lo quiso Rasis por autoridad de Aben Mesue, diziendo, q̃

*Gal. en.
libr. de
sol. cõs.*

*Ras. 4.
aphor.*

Ec la car

LIBRO TERCERO

la carne blanca de la cidra era fria y humida en primer grado , y mas fria que humida , y que se detiene en el estomago, y es de tarda digestion. Empero, como lo dize Auicena en el mismo lugar: tiene fuerça de hinchar , y porende es mala para el estomago, y es de tarda digestion: y es cõtraria al pecho. Y por esso , dize que se deve comer con cierto correctiuo, que el llama Almuri, que es salmuera: y ni mas ni menos con miel, porque ansi es mas saludable , y rescibe mejor la digestion, sino se come en mucha cantidad. Y no comiendose ansi, causa tambien colica . En fin, es dura y maciça, y porende haziendo della comida, se digere con dificultad , y passa tarde del estomago, y engendra humores gruesos y frios : como lo ,affirmo Isac en sus particulares, y Rasis en el mismo lugar allegado arriba. Empero , su azedo de la cidra es frio y seco en tercero grado, y segun dize Isac en segundo. Es estreñido , o estitico , y refrena mucho

la ro-

la roxa colera, aplaca el tremor del cora
 con que prouiene de calor, es buen má-
 tenimiento para los pulmones y gargã-
 ta, conuiene a las camaras colericas, tie-
 ne virtud incisina que adelgaza y refre-
 sca: porende mitiga el calor del higado,
 y conforta el estomago, porque mueue
 el appetito, socorre perfectamente a la
 sequia, y quita la tristeza y passiõ de co-
 raçon: estriñe las camaras. Esto dixo Ra-
 fis en el mismo lugar de arriba, e Isaac eu-
 sus particulares, Galeno en el libro de so-
 lutione continua Empero su semilla, co-
 mo ay lo dize Auicena, es caliente en
 primer grado, y seca en el segundo. Es
 conuenible para las almorranas toma-
 da con uino y miel y agua caliente, par-
 ticularmente resiste a la mordedura del
 alacran, vntando por defuera a qual-
 quier auenensidad, relaxa el viētre, y su
 cozimiēto da buē olor, y beuido es bue-
 no cõtra qualquier pēçoña. Finalmēte
 conuiene que la cidra se coma por si sin
 manjar alguno, ni antes ni despues, ni

LIBRO TERCERO

mezclado hasta tanto que se aya digerido: y si se come despues de otro manjar haze indigestion, y en conserua conforta el estomago y coraçõ, y causa buena digestion y buen olor de boca: lo qual se deue entēder tomandolo en moderada cantidad, porque de otra manera agra-

Mesue uaria, como lo dixo Mesue en la distincion. 5. de su Grabatin.

Graba
din.

CAPITULO

35. de las azeytunas y de su propiedad para se comer.

LAs azeytunas, segū Dioscorides en su primer libro, Cap. 118. son de tres maneras, vnas llamo colymbades, que dixo ser buenas para las quemaduras, y que con salmuera confirman los dientes, y apretauan las enziias. Y otras dixo que eran rojas, y estas dixo que eran vtilles al estomago, y difficiles para las tripas. Otras dixo que eran negras perfectamente maduras, contrarias al estomago

mago, y q̄ causan dolor de cabeça. Paul. *Paul.*
 en su lib. 1. cap. 81. dixo q̄ las azeytunas *lib. 1. c.*
 erá de dos maneras, vnas dixo que se lla 81.
 mauan *Drupas*, y que eran agenas e in-
 cōuenibles para el estomago, y de gruel
 so xugo. Otras dixo que eran *Colymba*
des; las quales guardadas en salmuera,
 o en sal y agua, y comidas al principio d̄
 la comida mouien la gana del comer, y
 hazien venir camara, especial si estauan
 adobadas con vinagre y miel, o cō solo
 vinagre. Lo mismo quiso dezir Galeno *Gal. 2.*
 en el lib. 2. de alimentis, donde hizo dif- *de alm.*
 ferencia entre las azeytunas caducas, o
 caydas, q̄ son las que de maduras se caen
 de los arboles: y entre las llamadas *Co-*
lymbades o *Halmadas*, de las quales di-
 ze, q̄ comidas ante de los manjares mue-
 uen camara: especial comidas con garo
 o salmuera. Las caducas o caydas dize q̄
 tienen mucho azeyte, y las *colymbades*
 mucho xugo *styptico* y poco azeyte. Ve-
 nidos a lo que dize *Isac*, y los demas *A-*
rabes es, que las azeytunas se deuē con-

LIBRO TERCERO

siderar de tres differēcias. Vnas son ver-
 des y por madurar, austeras, o estreñi-
 das: y a estas llaman azeytuuas de agua,
 y estas dizen que son de sustācia de tier-
 ra, porque estriñen mucho, y no tienen
 casi nada de azeyte. Destas dixo Rasis
 en el tercero de Almanzor, capitulo. 19.
 que eran calientes y secas, y que comi-
 das ante del manjar mouian a camara,
 y confortauan la boca del estomago. Y
 estas son a mi parecer las que los Grie-
 gos dizen Colimbades, pues son las no
 maduras, que el Galeno differencio de
 las caydas y bien maduras que tienen
 mucho azeyte, las quales son caliētes y
 humidas templadamēte, como lo dixo
 Auicena en el segundo canon, cap. 529.
 Adōde dixo, que las azeytunas por ma-
 durar, o no maduras eran frias, y las ma-
 duras eran calientes. Pero haſe de ad-
 uertir, que como las azeytunas ver-
 des puedan estar adobadas, o por ado-
 bar, las que estan adobadas, especialmē-
te

Ras. 3.

ad Al

manſo.

c. 59.

Auic.

2 cano

c. 529.

te con vinagre y miel, o con salmuer-
 ra se dizen las Colymbades, y mueuen
 camara por la irritacion que en si tie-
 nen del adobo, pues siempre se prepa-
 ran con sal. Destas dize Isac en sus par-
 ticulares, que encienden la sangre, y
 muerden los neruios del estomago, y
 que son difficiles de digestiõ por la mu-
 cha grosseza de su xugo, y por su dure-
 za, y que tienen poco nutrimento. Y
 por su adobio de sal, dixo Rasis, que
 eran calientes: empero de yuso son frias
 y secas, y por razon de no estar madu-
 ras. Y ansi tambien lo dixo el Auicena
 en el lugar allegado: y porende las ver-
 des que no estã adobadas que son frias
 y secas, son las q̄ llama el Paulo Drup-
 pas, q̄ son las mas innutiles para el esto-
 mago, y son las que perfectamente
 llamã los Barbaros azeytunas de agua,
 porq̄ ningun azeyte tienen, por lo qual
 no mãtienẽ nada. Empero las adobadas
 que llamamos, Colymbades, si estã pre-

LIBRO TERCERO

paradas con vinagre, como lo dize Isag
son mas subtiles de substancia, y reprimen y refrenan la colera: mueuen appetite, especial si se comē, como el dize, en medio de la comida, y si se digieren dan buen nutrimento, confortan el estomago, sobre todas las azeytunas, Empero las que son maduras, son en dos diferencias, porq̄o no estan perfectamente maduras, o estan del todo maduras, las que perfectamente no lo estan, que son las bermejas, que llamo Dioscor. Flauas, o Iacynthinas, no son tã dañosas como las negras, por tener poco azeyte y poco estreñimiento, y porende confortan razonablemente el estomago, y hazen en el cuerpo vn humor roxo de su color, como las negras le hazen negro. Y anti dixo el Gal. que las azeytunas roxas hazen vn humor como hiema de huevo las negras q̄ son las perfectamente maduras, se bueluen con presteza en corró pimiento, relaxan el estomago, humedescen el vientre, son calientes, y templadas

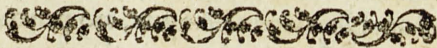
pladas en sequedad y humedad, como lo dixo Isac alli, y mas parecen humedadas, porque tienē mucho azeyte, y por ende tienen mucho nutrimento y grueso, difficil de digestion, aunque facil para mouer camara, la dificultad de su digestion les prouiene del azeyte, el qual haze nadar la comida en lo mas alto del estomago, y no la dexa descender al lugar de la digestion. La facilidad de mouer camara les viene por causa del azeyte que haze al estomago humedo y deleznable, por lo qual antes que el mājarse digiera y cueza descende abaxo a las tripas, y porēde en comparacion delas demas son vituperadas, y si estan adobadas con sal se tornan colera, porque su azeyte presto se inflamma y enciende, al fin como lo dize el Galeno en el. 2. de la composicion secundum locos, dā dolor de cabeça, estas son las azeytunas q̄ los Arabes dixeran de azeyte. Y las no maduras llamaron de agua, no porque sean de substancia de agua, q̄ antes son

Et 5 de tier-

LIBRO TERCERO.

de tierra, sino porque tienen poco azeyte. Las Colymbades que son las no maduras empero adobadas, aunque son por madurar, toda via tienen alguna mas maduracion que las perfectamente verdes, y por ende tienen algun azeyte, por el qual mantienen aunque poco, como

Gal. 2. lo dixo Galieno en el lugar allegado, al
de ali. principio tienen estas vna propiedad q̄
uocur. echadas en agua abaxan y suben, y por
esso se llaman Colymbades, lo qual les
prouiene por lo poco que tienen de a-
zeyte, el qual causa no descendan del to-
do. Empero las muy verdes como sean
todas de substancia de tierra, luego aba-
xan, y las muy maduras como tengan
mucho azeyte y poco de substancia
de tierra nadan sobre el agua, sino
fuere en caso que esten muy
mojadas, o llenas de
tierra.



LIBRO

quarto de auiso de sa-
nidad de los manjares y guisados
y confituras.

CAPITULO

primero, en el qual se enseña a conocer
la naturaleza y virtud y propiedad de
los manjares compuestos, como de en-
saladas, sabores, mixturas, salsas, paste-
les, guisados, caçuelas para que no
dañen a la salud.

R Latina es el que muy diffusamente tracta de todos los generos de manjares compuestos, y porque seria cosa de nunca acabar de contar por estenso todas las maneras de guisados, potajes, porque son infinitos, segun las costumbres de las familias, regiones de las casas, de las ciudades, por ende es mejor redu-

LIBRO QVARTO.

reduzirlo a ciertas reglas generales, por lasquales qualquiera pueda venir en conocimiento d̄ la virtud y operacion de qualquier m̄jar compuesto, E porque para venir en conocimiento del c̄puesto es menester saber todos los simples que entran en el, conuiene a saber, que calidad tenga cada vno, y en que cantidad se deua poner, y de que virtud sea, y que operacion tenga, y q̄ grado, y que prouecho, y que daño: y finalm̄te que complexion resulte de su composicion, es menester escudriñar lo con diligencia y cuydado: porque si el manjar compuesto se constituyesse de tres partes, de cosas frias las quales dañan al estomago, y de vna parte de cosas calientes que son conuenibles para el, en proporcionales grados: porque desta manera la mayor parte es d̄ cosas frias: no ay que dubdar sino que todo el compuesto saldrie frio, y porēde dañoso al estomago, como claramente se parece: Empero si las cosas calientes que entran en el manjar compuesto

puesto fuesſen mas q̄ las frias, o de mas
 intenſo y fuerte calor, de ſuerte q̄ mu-
 cho ſobrepujaſſen alas frias, ciertamēte
 todo el mājtar compueſto ſaldria calien-
 te y tal ſe nombraria. Como dado caſo
 que las coſas frias que entran en el tal
 mājtar compueſto fuesſen tales en pri-
 mer grado, y las calientes fuesſen tales
 en el tercero o quarto grado, aunq̄ en la
 copia quiero dezir en numero, o mu-
 che dūbre excedieſſen las frias, pero no
 en fortaleza de frialdad, tal mājtar com-
 pueſto ſe nōbraria caliete y no frio. Lo
 q̄ emos dicho de los mājares frios y ca-
 lientes lo miſmo ſe deue dezir de los ſe-
 cos y humedos, y lo miſmo de los q̄ da-
 ñan a algun miembro, y de los que le a-
 yudan y prouechan. Porque ſi de las co-
 ſas de comer que entran en algun māj-
 tar, la mayor parte es dañosa, y la me-
 nor vtil y prouechoſa, todo el manjar
 compueſto ſera dañoso. Empero por el
 contrario ſera prouechoſo, y deſta ma-
 nera y via qualquiera terna algū conoſ-
 cimien^{to}

LIBRO QVARTO

cimiento para saber qual sea la naturaleza, la complexion, la propiedad, la obra y effecto de qualquier ensalada, guisado, de qualesquier sabores, y mezclas y salsas, y pepitorias, pasteles, y que sean sus prouechos y vtildades, y q̄ seã sus daños. Si bien lo ponderan todo, y ansi se conosciere que manjares serã saludables, y que manjares causarã enfermedad, y como se deuen corregir y refrenar sus excessos, poniendo y mezclãdo cosas contrarias, las quales puedan refrenar la excessiua qualidad de los tales manjares. Pero quales deuan ser las cosas que corrijan y tiemplan y refrenẽ los excessos, diremos lo adelante, y no trataremos de todas, sino de las cosas mas vsadas y mas familiares, de las quales cada dia tratamos: cõ las quales los muy diestros cozineros suelen guisar y retificar y corregir los manjares a sus señores y por esso se suelen llamar los tales manjares guisados. De los quales vnos son calientes, otros son frios, otros son descatiuos, otros son abridores, y otros son

estre

estreñidos, y otros subtiles. Y de la misma manera otros son estomacichos, o aptos para el estomago, otros para el hígado, otros para el corazón, otros son líquidos, otros espesos, y secos. Agora empecemos de los líquidos y húmedos.



CAPITULO

2. De las gorduras y enxundias, y pringues, y de la manera como se deuen vsar en los guisados.

LOS condimentos, o adobos de los manjares son de diuersas maneras. Porque vnos son liquores, y otros son especies olorosas, como canela y açafrañ, &c. Primero trataremos de los condimentos, o adobos que son húmedos y líquidos, y diremos con Isac en sus particulares dietas, que de las cosas de pringue solamente auemos de vsar por via de condimento y de preparacion
para

LIBRO QVARTO

para guisar los manjares para que tengan gusto y sabor, porque ningun genero de pringue, aora sea carnosa, aora sea pura pringue sin carne, es buena para comer sino muy mala, porque como el dize en sus vniuersales dietas, cap. 28. la pringue y vncto mātienen poco y mal, y porende no se deuen dar para comer por si, sino solamente para con ello guisar los otros manjares, pues ansi la pringue como el vncto hinchā el estomago y le hartan presto, y coriōpen qualquier manjar que hallan en el estomago, y assi son dañosas cosas para el, y para su digestion, pues andan nadando sobre las otras comidas y las engrueffan y relaxā las hebras del estomago, y las hazen viscosas y deleznales, de donde se sigue, q̄ su virtud retenedora o retentrix se debilita y falta, y su virtud expultrix o alancadora se fortifica, d̄ ay prouiene la Liēteria, q̄ son camaras del manjar mismo indigesto, y esto se entiende que obran en estomagos frios, porq̄ en los calien-

tes, y conuértense en humos y en cole-
ra. Deuese tambien de aduertir, que tal
es la pringue, o gordura en su comple-
xion, qual es la carne del animal cuya
es, así que es proporcionada al animal
del qual se saca. Y porende del animal
caliente se saca la pringue, o enxundia
caliente del humido humida, y quanto
mas el animal excediere en algũa, o al-
gunas qualidades, tanto su enxundia, o
pringue subira sobre el temperamento
o complexion. Pues luego como lo di-
ze Isac en sus vniuersales dietas, cap. 29.

La pringue del puerco es mas humida
sin calor manifesto, q̄ todas las de mas
pringues y gorduras, así como la en-
xundia, o pringue del leon es mas caliē-
te y menos humida q̄ todas las de mas.
Empero la pringue y gordura dela vaca
o bucy es mediana entre la del puerco
y la del leon, y es mas seca que la gordu-
ra dela cabra y, y la dela cabra es mas se-
ca que la del puerco, en fin la dela vaca
y cabra es mas gruesa, y mas de sustan-

Isac.
die. par
6. 29.

LIBRO QVARTO.

cia de tierra que ningunas, y las enxundias y pringues de los gallos y anades son de mas subtil substancia que otras ningunas, y son de mayor calor y seque-
 dad que las del puerco. Y hablando en general, todas las pringues o enxundias de los animales campesinos son de mayor agudez y calor, y de mas fuerte se-
 quedad que las pringues de los animales domesticos y caseros. Todas las enxundias y pringues de las aues, especial de las que buelan son de mas subtil y delgada substancia que de todas las demas enxundias. la razon, porque tienen mucho de sustancia de ayre. Toda enxundia o pringue de macho es mas caliēte y seca que la de la hembra en su linage Y porende la pringue y enxundia de la vaca y cabra es de menos agudez y calor que la del buey y cabron. Y ten toda enxundia de animal de leche o de animal q̄ a poco q̄ se desteto es de mucha humedad: empero de calor templado. Toda enxundia de animal crescido y jouē es mas caliente

liente y seca que el de leche y pequeño. Y ten toda gordura o enxundia de animal viejo es mas caliente que de otra edad y menos humida: y este es el parecer de Galeno en el. 4. de simplicium facultatibus. En conclusion tal sera la pringue qual fuere el animal de donde se saca: de la qual no se deue vsar por via de mantenimiento sino por via de condimento para guisar otras comidas: especialmente se deuen guisar cõ enxundias las carnes frias y secas, pues todas las enxundias y pringues son calientes y humedas: aunque el Galeno en vna parte aya dicho que son frias, y en otra calientes. Todo lo sobredicho dixo Isac en las vniuersales y particulares dietas.

*Que
carnes
se deuen
guisar
con en-
xundias.*

CAPITULO

3. de la manteca de vacas, que en latin se dize, Butirũ, y del azeyte de oliuas, y de sus propiedades.

Ff 2 En mu

LIBRO QVARTO

EN muchas partes y regiones vsan de la manteca de las vacas en lugar de azeyte, y no solamente en estos tiempos, pero en los mucho antepassados, como leemos en Plutarco en la vida de Julio Cęsar. El qual como cenasse en Milan en casa de Valerio Leon, le fueró puestos vnos esparragos, sobre los quales le echaron en lugar de azeyte, mateca d' vacas, y dize que ceno muy a su gusto: y reprehendio a sus caualleros porq̄ tuuieron aquello por cosa atcherosa.

Vsan della muchos de los vulgares, y aun de los principales como por mājjar bueno, y aun le alaban por vn muy buę alimento, como no lo sea. Pues dize el

Auic. Auicena en el segundo canon, cap. 114.

2. canõ que es caliente y humida, y porende ca

6. 114. lienta y relaxa, y ablanda, y en estomagos calientes facilmente se haze colera, la causa es, porque es cosa vntuosa y sutil, de naturaleza de ayre, y que facilmente se inflama, y por esso no cõuiene por via de nutrimento, sino por via de medi

cina.

cina, pues tomándose con almendras y açucar, vale mucho para ablar el pecho, y para madurar la tos, y tambien vale para con ella hazer guisados en lugar de azeite y pringue, y si se guisa el manjar con ella sera muy viil a los enfermos del pecho: empero es muy dañosa a los que son humidos de cõplexiõ, como lo dixo Rasis en el. 22. de su cõi- nente, cap. 72. Y por aurodid de Bima sui en el mismo lib. ca. 369. El azeite se gun dize Auer. en el. 5. de su colliget capit. de los hueuos, si es nueuo, dulce y de oliua, es de mucho nutrimeto, y es templado, fino q̄ declina vn poco a calor, engorda el higado, y acresciẽtale su substancia, y generalmẽte es cõuenible para el hombre de su esencial substãcia, y porende en nuestras tierras no cozemos las carnes sino con el. Empero Auicena en el. 2. Canon. ca. 629. dixo que el mejor azeite era el Omphancino, q̄ es hecho de azeytunas por madurar, del qual dize que es frio y seco en el primer grado. Y el azeite de azeytunas

Rasis
22. con
tin. ca
pitulo.

LIBRO QVARTO

muy maduras en estremo, moderadamente calientey q̄ declina a humedad, y dixo Gal. en el. 2. de simp. facultat. que era materia de otras medicinas, y q̄ con las frias enfria, y con las calientes calienta, y que es compuesto de substancia de ayre, y de tierra y de agua. Y assi como las demas cosas vntuosas d̄rrueca el appetito d̄ comer y debilitale, relaxa y corrópe los orificios delas venas, humedece el viētre por su vntuosidad y viscosidad. Y el q̄ es Omphācino, o alomenos tiene alguna stypticidad es mejor, y cōforta el estomago, yes mejor pa comer que ningun azeyte, como lo dixo Dioscor. Y como lo dixo Auicena en el lugar allegado. Empo el azeyte anejo es mas dañoso, y se conuierte facilmente en malos humores. En fin todo genero d̄ azeytes es caliente y relaxa y debilita la fuerça delos niēros, como lo dixo Rasis en el. 3. de Almanfor, cap. 23. y en el. 22. de su continēte. cap. 355. deenemos vsar del por via de condimēto para guisar otras comidas y manjares.

*Auicena
ibi
dem.*

Capit.

❧ CAPITULO ❧

4. del vinagre y de sus prouechos
y daños.

EL vinagre, segun dixo Rasis por au-
thoridad de Dioscorides en el. 21. de
su continente, capitulo. 304. es frio y se-
co y styptico y vtil para el estomago, y
prouoca el appetito, refresca, subtiliza
los humores gruesos, desseca el cuerpo,
aplaca la sed, resfria y tiempla la colera,
y dixo el hijo de Mesue, que enfria en-
grado primero, y desseca en tercero, en-
magresce y destruye la virtud, y dismi-
nuye el esperma, aunque es frio tiene
tambien no poco calor, lo qual se pa-
resce por su Acrimonia y agudez, es da-
ñoso para los melancholicos, y para los
neruios. Y porēde empece al estomago
frio, y a la matriz, y a los miembros ner-
uiosos, y su continuo vso daña al higado
por lo qual causa hidropesia, enfria pre-
stamente y penetra todos los miēbros, ha-
ze crecer la melācholia cō su ebullicion

Ff 4 y ester-

LIBRO QVARTO.

y esterneſcencia, empero ayuda a la di-
geſtion, y muchas vezes dado caliente
aprouecha contra las medicinas morti-
feras y venenofas, y vſando del en los
manjares aprouecha mucho para en tiẽ
po de peſte, como lo dixo Auicen. en la
tercera del primero cap. 1. doct. 5. es mas
contrario a las mugerẽs que a los varo-
nes. Todo lo dicho es doctrina del Hip-
pocrates y Galeno en el tercero de ratio-
ne victus acutorum. Y del Galeno en lo
de ſimplicibus. Auerroes en el. 5. del col-
liget.



❧ CAPITVLO ❧

5. del agraz o de ſu cumo, y de ſus
propriedades,

EL Agraz no diffiere poco del uina-
gre, aunque parezca que ſon muy ſe-
mejantes, porque en el vinagre jũtamen-
te con la azedia ay vna acrimonia y reſ-
quemazon, lo qual ſe cauſa del calor ac-
cidental y no natural, cauſado por ſu pu-
treſa-

trefaccion y corrupcion, pues se haze del
 vino corrupto y putrefacto, y porende
 el calor que tiene es accidental y no na-
 tural. Empero en el agraz no ay calor ac-
 cidental ni preternatural pues no se en-
 gendra por corrupcion, ni es subtil en su
 substancia, como el vinagre y su frialdad
 es mas debil, y no se mezcla con el calor
 extraño, y poresto es mas vtil y iuuatiuo
 que el vinagre, especialmente para los q̄
 tienen inflamacion en el mirrac y vien-
 tre, o para los que en tales partes siēten
 mucho calor y fuego, porque la frialdad
 del agraz es sin molestia, y no fatigosa,
 ni corruptiua, ni en el ay calor mordaz
 extraño como en el vinagre, el qual, co-
 mo diximos, aunque sea frio tiene bue-
 na parte de calor accidētal mordaz. Em-
 pero el agraz ni es mordaz ni tá azedo
 y es styptico y austero. Y porende es cō-
 uenible para el fuego y calor adherente
 del vientre, y no el vinagre. Finalmente
 como lo dize el Galeno en el. 4. de sim-
 plicium facultatibus. El cumo del agraz

LIBRO QVARTO.

enfria cumplidamente, y porende es cōuenible con estremada ayuda a la inflamacion y fuego, y por effo se pone bien sobre la boca del estomago, y sobre todo el vientre, y sobre qualquier miembro que tiene necesidad de refrescarse, En fin cōcluye que es bueno para inflamaciones para los colericos y sanguinos, para los calientes de complexion, deuese poner sobre los manjares calientes en tiēpo de estio, como lo dixo Auicena en el. 2. canon, capitulo de los palominos, adonde dixo, q̄ se deuan comer calientes con agraz. Lo qual no solo entendio de los palominos, empero y de las de mas cosas calientes en demasia, y que no se deuia echar dela misma manera sobre peces, como muchos lo suelen hazer, porq̄ son frios por la agua donde se crian, empero que los que quisiesen echar agraz sobre los peces y sobre otros mājares frios, le deuē de echar desta manera. Deuen primero cozer el

agra z,

*Auic.
2. canō.
e. de palomin.
lomin.*

DE LOS MANIARES. 230

agraz, y no en olla, o vaso de alambre, o metal, sino en olla de barro, o de piedra con canela, clauos, pimienta, açafrañ, y otras especias semejantes, las quales dommen y tiempnen su frialdad. De aqui se saca por corrolario que el agraz no es tan peligroso como el vinagre, y por ende puedē las mugeres y flematicos vsar del con mas seguridad que no del vinagre. Dize Dioscorides, que su gūmo se deue sacar de vuas por madurar antes que nazca la estrella dicha Canicula, y se deue poner al sol en vn vaso cubierto, y este es el agraz mas frio y seco y mas estiptico. Otros ay que no guardā cosa destas sino que le sacan de vuas que estan medio maduras, y este agraz no es de qualidad tan frio, ni tan estiptico, y es mas conuenible para los estomagos flacos. En fin segun de la vua q̄ es, y segun el tiempo en que se saca, tiene diuersos effectos, porq̄ aquel agraz
es

LIBRO QVARTO

es mas aprouado que tira vn poco a ce-
trino y colorado.



❧ CAPITVLO ❧

6. de la miel y su naturaleza, y que com-
plexiones conuēga, y a quien sea
dañosa.

LA miel, segun dize Auicēna enel. 2.
Cañō, cap. 497. no es otra cosa sino
vn roscio occulto que cay sobre las flo-
res y sobre otras yeruas, el qual roscio
cogē las abejas. Empero esto fue toma-
do del Galeno enel. 3. de alimentis, cap.
38. a donde dize: la miel se engendra so-
bre las hojas de las plantas, y ni es el cu-
mo dellas, ni el fructo, ni la parte, sino es
del mismo genero del roscio. Empero
ni es continua con el, ni copioso como
el, es caliente y seca, como lodixo Auer-
roes enel. 5. de su colliget. Y como lo di-
xo Auicen. enel lugar allegado, es muy
mundificatiua, e incisuiua, y haze yr por
los poros del cuerpo la copia de los ma-
los hu-

los humores que está encerrados a dentro, despiden las çuziedades que estan en las venas. Estorua la putrefacion y corrupcion de la carne, la mejor es aquella que es perfectamente dulce, de buen olor, y que declina a vna Acrimonia y agudez, que pica al gusto, y que tira a roxa, o que es de color de paja, y que ni es subtil ni viscosa, y que no se corte sino que continue su hilo quando corre, y es mejor la del verano, y no tal la del estio, y muy mala la del inuierno. Abre los orificios de las venas, es manjar conuenible para los viejos, para los frios de complexion, para los flacos en losquales causa buena sangre, destruye la flema, y consume la. Empero es dañosa para los mancebos, para los colericos, para los q̄ padescen calentura, para los calientes de complexion, porque causa en ellos incendio, y hazese colera y calenturas agudas especial en tiempo de estio, causa vn humor muy amargo, y parescese por experiencia: porque si la allegan al fuego en

LIBRO QVARTO

notable espacio se torna de sabor amargo, y si esta crudo sin despumar, causa ventosidad, y relaxa el vientre, aumeta la aspereza del pecho por su acrimonia prouoca a vomito, como lo dixeron Auicena, e Isac en sus particulares. Empero cozida y despumada, tiene mas acrimonia, y pica mas el gusto que la cruda, y no causa ventosidad, ni relaxa el vientre, antes le estriñe, especialmente a los flematicos, y da mucho nutrimento, cozida con suficiente copia de agua, es mas delgada y mas humida, y no pica el gusto ni es ventosa ni prouoca a vomito, penetra presto por los cuerpos de los que la comen, ablanda la aspereza del pecho, mueue vrina. Esto dixeron Auicena, Auerroes, Galeno, Isac en los lugares allegados, mayormente Galeno alli, y en el segūdo de facultatibus naturalibus, y en el quarto de simplicibus



Cap.

CAPITULO

7. del açucar y de sus propiedades.

EL açucar es caliente y humida en el primer grado, y segun algunos humido en medio del primer grado, como lo dixo Auicena en el segundo canon, cap. 497. es de menos calor que la miel, y mundifica menos, y no tiene aquella agudez al gusto que la miel, y quanto fuere mas colorado, tanto es mas caliente, y por el contrario, quanto mas blanco, tanto menos es caliente, y este es el açucar que se dize a par de los medicos, Tabarzet, y este açucar es el mas preciado en vniuersal. Todo açucar es caliente en fin del primer grado y humido en el mismo, pero el açucar mas añejo es mas seco, y quanto mas añejo se haze, tanto mas se consume su humedad, y se deseca. Ablada, es lenitiuo, mundificatiuo, lauatiuo, subtiliatiuo, y no es inferior a la miel en limpiar, y mundificar, y mientras mas se añeja, tanto mas se subtiliza

no cau

Auic.

2 canõ

6.497

LIBRO QVARTO.

no causa sequia como la miel, conuiene al estomago, y alimpiale por la virtud absterfiua que tiene. Empero empece y daña a los que tienen colera en el estomago, porque con sudulçura la irrita. E dixo Rasis enel tercero de Almãfor por authoridad de Bimmafui, que el açucar negro o colorado es caliente y humedo y que el anexo es caliente y seco, y que es bueno para las ventosidades del estomago, y que si se toma con azeyte de almendras es vtil para la colica passion, y para la flema del estomago, y que causa sequia. Pues luego tengase por cõclusion, que los mancebos y jouenes y colericos huyan de açucar bermejo o negro, y de las confituras y conseruas hechas con el. pero vsen de açucar blanco lo mas que se pudiere hallar, y de las cõseruas y confituras hechas cõ el, porque es mas fresco y mejor, si el que huuiere de vsarlo no es frio o flegmatico, como son las mugeres: y en inuierno, y en tierra fria. Y dizen algunos phisicos, que
el açu-

que el açucar desopila el higado, como lo dixo Auicena en el segundo canon, cap. 251. Tengase tambien por conclusion, que las conseruas, confituras, composiciones hechas de açucar, mientras fueren de mejor y mas blanco açucar, tanto seran mejores y menos dañosas, aunque las tales composiciones cueste al doblar que las que se hazen con açucar moreno, o roxo, porque muchos en gañan en esto a muchos en buen mercado, como le acõtescio a vn vezino mio muy gran regaton y muy rico, el qual como hiziesse vnas bodas de vna hija suya, fue a Toledo, y hincho vn caxon de todo genero de confituras, porque a su parescer le costaron barato: y como boluiesse a su casa dixo. Ves aqui hija q cosa es comprar bien, y entenderse bien con Toledanos, mira que traygo aqui por obra de sesenta reales, y abriendo el caxon, no hallo de toda la cõfitura sino vna harina molida y desmenuzada sin almirez. Parose el viejo muy auergõça-

LIBRO QVARTO

do y conosciendo su auaricia, se empeço a maldezir.



CAPITVLO

8. del arrope que en Latin se dize Sapa, y del vino cozido, que los barbaros dizē, Rob vini.

AL arrope llamá los barbaros Rob, y los Latinos carenum y Sapa, hazese del mosto cozido hasta que se haga espeso, porque ay quien diga, que quando el mosto se cueze hasta que se gaste la tercera parte, se llame Carenum, quando hasta la mitad, *Rob vini*, en latin, *defrutum*, & *vinum coctum*, quando hasta que se haga espesso, a Sapa, que es el arrope. Finalmente el arrope, es lo que dizen Carenum, e Sapa, como se piensa es caliente y seco en segundo grado, porque aunque por su cozimiento adquiera vn calor accidental, empero resueluese no pequeña porcion del calor natural suyo,
es

es de dura digestion, grueso y ventoso; y si se digere da mucho nutrimento, es vtil a los que tienen passion en el pecho y pulmones, y a los que tienen vlceras, o llagas en los riñones. y vexiga, es mūdificatiuo y consolidatiuo, puesto en emplasto con saluados y sales mitigatiuo de dolor, y madura las apostemas, *Empla* *sto de* muy bien del para dar sabor y dulcor a *arrope* los de mas manjares echandolo en po- *para las* ca cantidad, y mezclandole con agraz *aposte-* o vinagre, porque se tiemple su calor, y *mas.* porque tambien el agraz, o vinagre pierdan de su frialdad. Finalmente, deuese vsar por via de condimento para dar sabor a otros manjares, y no por comida, porque como dize el Galeno en el *Galén.* *3. viēt.* *acceto.* tercero de victu accutorum Hippocratis, daña al higado y baço, ansi por su dulçura, porque todo dulce, opila, como por su grueso nutrimento. E por ende oppila higado y baço alomenos, es dañoso para las oppilaciones de estos miēbros q̄prouienē d̄ humores gruesos

LIBRO QVARTO.

y porende se deuē guardar del los acha-
cosos de opilaciones, de higado y baço.
Todo lo sobredicho dixerō Galeno en
lugar allegado, e Isac al fin de sus dietas
particulares. Dixe q̄ lo dezia alli el Ga-
leno, porque lo que dize del vino dulce,
se entiende con mayor razon del arro-
pe. Pues si como el dize, el vino dulce
por ser dulce y de gruessa sustancia opi-
la el higado, mucho mas lo hara el arro-
pe pues es mas gruesso y mas dulce.



CAPITVLO

9. de la sal, de su naturaleza y pro-
priedad para dañar, o apto
uechar.

LA sal, segun lo dize el Galeno en el
libro de vsu respirationis, capi. vlti-
mo por autoridad de Aristoteles no
es otra cosa sino vn cierto genero de
tierra encédida: empero no se halla adō
de diga tal el Aristoteles, aunque clara-
mente se saca de su doctrina, en el libro
de sen-

DE LOS MANIARES. 235

de sensu, & sensibili, y del. 2. de los Me-
teuros. Tiene primado entre todos los
condimentos para dar sabor a los man-
jares, segun Auicena en el. 2. canon, cap.
619. es caliente y seca en el segundo gra-
do, y quanto mas es amarga, tanto es
mas caliente segun Isac en sus particu-
lares. Tiene dos propiedades. La vna
propriedad es para hazer colar, y para
diuidir y cortar: la otra propiedad para
vnir y estreñir, o apretar, y por esso la
sal deseca hasta en tercero grado, ansi
por la propiedad de colar y cortar, co-
mo por la de jutar y apretar. Es de dos
maneras. Porque vna es sal de la mar, o
marina, y otra es sal metallica, que dize
sal pedres, o sal piedra. Otra añade el Ga-
leno en el quarto de simplicium faculta-
tibus, la qual se haze en muchos lugares
quando las aguas vn poco saladas se de-
secan. Y este genero de sal es el que co-
munmente se haze en salinas, que son
vnas lagunas, en las quales la agua ma-
rina se deseca en tiempo de estio. Desta

LIBRO QVARTO.

dize el Galeno, que mundifica mas, y q̄
 estriñe y aprieta menos. Empero dize,
 que la sal pedres que el llama sal fossi-
 lis, y algunos sal Metallica que aprieta y
 condensa mas, y aun es la mas excellen-
 te sal de todas, especial la que carece de
 chinas y es clara y lisa, e yqual, la sal ma-
 rina, o de las salinas no es tal, empero
 la que fuere algo roxa es la mejor, por-
 que la blanca muchas vezes sale amar-
 ga, como se vee por experiencia, sino es
 la que por cozimiento se purifica, porq̄
 en tal caso la que sale mas alba y blanca
 es la mejor. Finalmēte en vniuersal, da
 a los manjares sabor y la humedad que
 halla, la junta y estriñe y conserua, quita
 el hastio de los manjares, aguzala gana
 del comer, deseca la humedad del cuer-
 po, preserua de corrupcion, derrite los
 humores elados y espeffados, es vtil pa-
 ra el cuerpo flematico: pero quemala
 sangre del que mucho la vsa, debilita la
 vista, desminuye la sperma, engendra
 comezõ y larna, alimpia y aprieta, mez-
 cla-

clase bien en los manjares frios, y mudaseles su naturaleza en calientes y secos, y por ende es buena en los manjares frios y humidos: y por ende conviene en las carnes muy gordas, como lo dize Isaac en sus particulares. E dize mas que la carne muy gruesa no se deve comer sino assada y con mucha sal, y q̄ los muy gordos y gruesos manjares y los desabridos se deuen adobar con mucha sal, en especial si los que los han de comer fuerē flematicos, o viejos, como lo dixo el Galeno en el quinto de sanitate Gal. 5. tuenda. Empero los mancebos, los colericos, los magros d̄ pocas carnes se guarden como d̄l enemigo del superfluo de la sal, y de cosas saladas, en especial en tiempo del estio. Dixe al principio, que dize Galeno en el de vsu respirationis, que la sal era tierra encendida, entiē dese en el libro espurio, que a el se le atribuyo, porque en el libro legitimo suyo de vsu respirationis, no trata della.

LIBRO QVARTO



CAPITVLO

20. del anis, y del eneldo, y de sus propiedades por via de condimento para guisar mājares.

Gal. 6. de sim. **G**Aleno en el. 6. de simplicium facultatibus dixo, El anis en su agudez,

o acrimonia, es cercano a las medicinas que resquemán, o aduren, y es en tercero grado de sequedad, y dela misma manera en calor. E porende como el dize,

Auic. 2. cano cap. 1. prouoca a vrina, aunque Auicena en el segundo canon, capit. 1. de su segundo tratado dixo, que era caliente en segundo grado, y seco en tercero, es abridor con estipticidad, y aplaca el dolor, re-

fuelue ventosidades. Prouoca y aumenta la leche, quita la sequia de los hidropicos, como dixo Auicena en el lugar al

Raf. 2. cont. c. 130. legado, y Rasis por autoridad de Dioscorides en el. 21. de su continente, cap. 130.

Es vtil a las opilaciones del bazo y higa do, mūdifica, y alimpia la madre de sus

super-

superfluydades blancas, irrita a luxuria, alança a fuera la pēçoña beuida. En fin es de sustancia de fuego, la qual predomina sobre ello, y parescese por la agudez de su gusto y su poquito de dulçura, prouoca a vrina y a sudor. El eneldo es de su complexion caliente entre el segundo y tercero grado, y seco entre el primero y segundo, es maturatiuo de humores frios, aplaca el dolor, es resolutiuo de ventosidades, prouoca sueño, y si se come continuo, enflaquece la vista, haze abundar la leche, si se come enel caldo ablanda el vientre, es dañoso para el estomago, causa vomitos y ascos (como lo dixeron Galeno enel. 6. de simpliciũ virtutibus, Isaac en sus particulares) y porende no es bueno para adereçar los otros mājares, sino q̄ es puro medicinal

❧ CAPITULO ❧

II. del culantro, y de su naturaleza y propiedad para condimentos, o guisados.

Gg 5 Enel

LIBRO QVARTO.

E Nel septimo libro de simplicium facultatibus reprehende el Galeno a Dioscorides, porque dixo, que siendo el culantro frio resoluie los lamparones, porque dize que es imposible, que con su frialdad ensuelua y consume los lamparones, pues no ay cosa fria que esto pueda hazer, empero si el mirara y considerara lo que el mismo dixo del culantro en el mismo capit. por ventura se de tuuiera en reprehenderlo: porque segun el mismo lo dixo, el culantro es cōpuesto de contrarias virtudes, porque tiene sustãcia de fuego, lo qual se parece por su amargor y sustancia de tierra: lo qual se parece por su estipticidad, o estreñimiento, y no tiene poca sustãcia de agua, por lo qual causa algun estupor, o adormescimiento. Ansi que siendo esto verdad, como el Galeno lo dize, posible sera que segun la sustancia sutil, profunda y penetrãte, resuelue los láparones, y no segun la sustãcia fria de tierra y de agua. No se pudo detener el hõbre amigo de repre-

reprehēder de morder a otro. Dixo tā-
 bien, q̄ era caliente a predominio; y pro-
 uolo, porq̄ dixo que era amargo, como
 aya cosas algunas frias: empero amar-
 gas, como es la achicoria, la rosa, y final-
 mente el opio, e porende no solo fue cō-
 tra Dioscorides, empero casi contra toda
 la cateria de los medicos, pues tambie
 lo dixo Rasis en el. 3. de Almanf. c. 19. a
 dōde dixo, el culantro verde es frio, y no
 se deue comer del mucho, a caso acarre-
 ra muerte. Tomado en poca quātidad,
 haze el effepto de la lechuga, y no hume-
 desce. De dōde se saca q̄ es frio y seco, tā-
 bie se saca esto del Paulo Aegineta en el
 5. de su lib. Pues dize q̄ causa rōquedad,
 y perturba el sentido semejantemēte q̄
 se pturba a los borrachos, y porēde mā-
 do dar cōtra el, vino puro cō axēxas. De
 sto se saca claramēte de su parecer q̄ es
 frio. Empero Auerroes en el. 5. del colli-
 get dixo que era caliente en primer gra-
 do, y Auicena en el. 2. canon. cap. 144.
 Dize, el culantro segun algunos es frio
 en fin del primer grado, y seco en el se-

Ras. 3.
ad Al
manso.

c. 19.

Paulo.
lib. 5.

Auer.
5. colli.

LIBRO QVARTO

gundo: Empero a mi parescer es seco y declina vn poco a calor, en lo qual quiso excusar al Galeno. Finalmēte tiene estipticidad y estupor, q̄ es adormescimiento, y tiene propiedad de detener los vapores no suban a la cabeça, y porēde se pone en los manjares de los epilēticos quiero dezir, de los que padescen gota coral, por humos, e vapores que subē a la cabeça, es vtil para la pertubaciō del cerebro, o escotomia causada por los humos colericos que suben del estomago, su continuo v̄so causa obscuridad en la vista, es conuenible al temblor del coracon de causa caliente, es tardo de digestion, empero conforta el estomago caliente, aplaca la azedia que se haze despues del manjar, y su simiēte seca, doma el appetito dela luxuria, y la erectiō de verga, defeca la sperma, segun Dioscorides, cō harina de haunas deshaze los lāparones. Todo lo dicho dize Auicen. en el lugar allegado, e Isaac dixo en sus particulares dietas, q̄ cōcilia sueño despues de comer.

Escotomia es pertubacion del sentido, q̄ parece andara la redō da.

Cap.

CAPITULO

12. de la canela y de su naturaleza y propiedad para vfar della en guisados.

LA canela, que se dize comunmente cinamomum, tiene sustancia subtil y delgada de naturaleza de fuego, de la qual procede aquel aromatico olor que tiene, es tãbien ð sustãcia alguna de tierra, dela qual procede aquella estipticidad que tiene, y no carece de sustãcia y naturaleza de ayre: lo qual se parece por su leuedad. Y segun Paulo en su septimo libro, es de vltima y perfecta sutileza, y delicadez en su sustãcia, pero no es vltimadamente caliente, sino hasta en tercero grado, y no ay medicina ni droga que caliente y deseque con tanta delicadez y sutileza de sustancia como ella. Lo mismo dixo el Galeno en el. 7. de simpl facultati. En fin ella es vna de las medicinas en las quales se hallã olor aromatico, estipticidad, acrimonia, y tiene

LIBRO QVARTO

2.º cano.
 128.

tiene tan noble complexion que fortifica todos los miembros, segun Auicena en el segundo canon, cap. 128. su calor es puro y sin mezcla, y allega al tercero grado. Y ni mas ni menos su sequedad es aperitiua, attractiua, corrige toda corrupcion y podredumbre y materias saniofas de los humores, es vtil a la escuridad de los ojos, anfi comidix como puesta por collirio, conuiene para la tosse, a limpia el pecho, abre las opilaciones del higado, cõfortale, y ni mas ni menos al estomago, y deseca su humedad, es conuenible a las mordeduras de los animales ponçoñosos, prouoca vrina, ayuda a a la digestion, alança la ventosidad, añadẽ sperma, aguza la vista de los ojos si estã escurecidos por algũas humidades, deseca la humedad del estomago y cabeça, y porẽde deuemos vsar dilla para guisar los manjares, especialmente si son frios y humidos superfluamẽte, y si son dañolos para el estomago y cabeça, por que sera muy buen correctiuo para les quitar esta malicia. Todo este dixo Aui

cena en el lugar allegado.

❧ C A P I T V L O ❧

13. del açafrañ, y de sus propiedades y naturaleza.

EL açafrañ segū escrive Paulo Aegine
ta en su lib. 7. es caliēte en. 2. grado,
y seco en el primero. Lo mismo dixeron
Auerroes y Auicena, y segū Gal. su calor
es mayor q̄ su estipticidad, o austeridad,
tiene vna propiedad q̄ no haze en el hu-
mor alteraciō, ātes le cōserua en su qua-
lidad, corrige lo corrupto, cōserua las en-
trañas, o miēbros interiores, causa buen
color, alegra el coraçō. Pero causa dolor
de cabeça, prouoca a sueño, escurece los
sētidos, causa alegria, aunq̄ mueue ascos
porq̄ es cōtrario a la acetosidad q̄ haze
apetito en el estomago: po cōforta el higa-
do y estomago porq̄ es estiptico y es bu-
no para el baço, irrita a luxuria, mueue
vrina, y beuido cō vino cozido quita la
borrachez, como lo dixo Ras. por auto-
ridad de Diosco. en el. 22. de su continen-
te, cap. 354. En fin como lo dixo Galen.

LIBRO QVARTO.

enel açafrañ ay estipticidad por la parte
 de tierra que tiene, y como juntamente
 caliente, ayuda a digerir, y estriñe, quita
 la facultad de la respiracion, y es malo
 para el cerebro, y tiene propiedad, para
 que se apressure el parto en tãto grado,
 que dixo Constantino que el lo auie ex-
 perimentado muchas vezes en mu-
 geres de parto, y que luego en dan-
 doselo en quantidad de dos dracmas,
 hazie venir la cria en la misma ho-
 ra, En conclusion no se deue vsar del pa-
 ra guisar los manjares sino en poca quã-
 tidad, porque quita la gana del comer,
 como lo dixo Rasis por autoridad de
 Bimsaui enel lugar allegado, y como lo
 dixo Alcanzi. Haze daño a la cabeça, co-
 mo lo dixo Galeno enel segundo de cõ-
 positione secundum loca: y daña la vista.
 En especial haze daño a los colericos, a
 los exercitados, a los trabajadores, y mas
 en tierra caliente enel estio, porque en-
 ciende mucho. Deuese advertir, q̄ aunq̄
 es verdad, q̄ vsando del en mucha quãti-
 dad

Gal. 2.
de cõp.
loca.

pad, causa ascos, y quita el appetito, Pero en poca quãtidad con otras especias aromaticas, antes mueue gana de comer, como se yee por experiencia en los guisados.



• C A P I T V L O •

14. De los Clauos, y Gal'ãga, y cominos, alcarauca, en quanto toca a guisar las comidas con ellos para q̃ no hagan daño.

ALgunos vsan dl comino en sus guisados, y les haze buen estomago, es caliente y seco en tercero grado, y tiene estipticidad, como lo dize Dioscorides en su libro tercero en su proptio capitulo, adonde dize: que el comino molido y amassado con harina de hauas, y con passas, es bueno para la hinchazon de los compa'ones: dize que muda el color del cuerpo y le torna amarillo, aplicado con vinagre, detiene el demasiado fluxo de sangre, no es bueno para guisados.

*Diosc.
lib. 3.*

Hh dos.

LIBRO QVARTO.

dos, aunque muchos de los vulgares le vsan, porque para delicados estomagos es de horrible gusto, e sabor, y porende los nobles, nunca vsan del, sino los labradores y rusticos, del qual y los ajos hazen vna salsa llamada ajocomino, muy dañosa para la cabeça y higado, y riñones, especial si los que la vsan son colericos, y calientes, quema la sangre enciende la colera, empero aprouecha si se come maxcado con vnos tragos de vino puro, después de auer comido duraznos o melocotones, o priscos, o melones. Y esto se ha de entender en estomagos frios y flematicos. La alcauaea es caliente y seca en el mismo grado, pero es muy mas grata al gusto y estomago, y mezclase en los mājares, como lo dixo Dioscorides en el lib. allegado, cap. proprio. Resuelue ventosidades, ayuda a la digestiō. En fin tiene las propiedades de los cominos, sino q̄ es mas agradable al paladar. Llamála en Latin Carui. Los garriofilos q̄ llamamos clauos, son calientes y se-

Diosc.

y secos en segundo grado, y allegã a calê-
 tar en tercero, como lo dixo Auer. en el *Auer.*
 5. de su colligit. c. de marinis. cõfortã los *s. coll.*
 miêbros principales, valẽ cõtra passio-
 nes frias, aprietã el viêtre, cõfortã la vi-
 tud digestiua, como lo dize el Gale. Y n-
 mas ni menos el estomago y higado, y
 dã buẽ olor, son vtiles para el vomito y
 ascos, como lo dixo Auic. en su. 2. canõ.
 cap. 318. Son vtiles para guisar mãjares *c.*
 frios y humidos, porq̃ les dã buena olor, *2. canõ*
 pero deuêse echar en poca cãtidad, porq̃ *c. 318.*
 en mucha hazẽ amargar, causan de ma-
 fiado calor, deuêse dar a los frios y flem-
 ticos en inuierno. Tãbiẽ entre señores
 vsan guisar mãjares cõ vna rayz llama-
 da Galãga, la qual estã gruessã como ca-
 nela, y su corteza es colorada, y de dêtro
 poluorosa, traese de Scitia, es caliête y se-
 ca en segundo, segũ Auic. en el. 2. can. c.
 321. y segũ Isac, caliente y seca en grado
 tercero, es de sustãcia subtil resolutiua d̃
 vêtosidades, dã buẽ olor en la boca, con-
 uiene el dolor d̃ los riñones egẽdra sper

LIBRO QVARTO.

Mesue ma poderosamente, y teniendose della vn pedaço en la boca, causa erection en la verga. E dixo Aben Mesue q̄ conuiene para la sustancia del estomago, confortale, ayuda a la digestion, conuiene a los flematicos, a las humidades del estomago, alas azedias y regueldos azedos, a la retencion de la vrina, como lo dixo Rasis en el quarto de sus aphorismos. *Ras. 4. aphor.* Pues luego deue su poluo echarse en los guisados de los manjares frios, como lo diximos de los clauos, sino vuiere temor del estimulo de la luxuria.



••• C A P I T V L O •••

15. de la nuez moxcada, pimienta, agengibre, y de sus propriades para guisar.

LA nuez moxcada, como lo dize Aui cena en el segundo canon, cap. 503. es calida y seca en fin del segundo grado, tiene estipticidad, conforta el estomago y higado y bazo, al qual adelgaza, pro-
uoca

DE LOS MANIARES. 243

uoca vrina, es buena y vtil para los flematicos y melancholicos, esfuerça la boca del estomago, causa buen olor de boca, detiene el vomito, aprieta y estriñe el viētre. La mejor es la colorada, gruesa, pesada: la peor es la negra, liuiana, seca, ablanda la apostema dura del hígado. Aben Mesue dixo, que era caliente y seca en tercero grado: y que es buena para el estomago y hígado frios: empero no para los colericos y calientes: los quales se guarden del frecuente vso de ella porque causara inflamacion en el hígado y bazo, y causara itericia. De la pimienta dicen algunos, que como sea de tres especies, luenga, blanca, negra. La luenga es el razimillo donde esta la pimienta, que por aca se vsa: el qual si se coge antes que los granos maduren y se hagan grandes, es la pimienta luenga, y esta es caliente y humida, porque es la verde quando empieza a nascer el fruto: empero ya quando el grano se haze grãde, pero no esta maduro fino por

Mesue

LIBRO QVARTO

madurar. Se dize la pimienta blāca, por que es deste color hasta q̄ madure. Empero, quādo esta ya madura, entōces es negra, y dizese pimienta negra, y esta es la vsual q̄ tenemos. Deste perescer fue

Auer. Auerroes en el .5. de su colliget, e Auice.

5. colli. por autoridad de Galeno en el segundo

Auic. canon. cap. 553. En general la pimienta

2. canõ es caliente y seca en medio del quarto

e. 553. grado, como lo dize aqui Auicena, y no

ay cosa que se le ygual en calentar los

neruios y musculos, mueue appetito, y

ayuda al dolor del viētre, y a la ventosi-

dad. Empero la pimienta blāca es mas

cõuenible al estomago y le conforta cõ

mas fortaleza. La pimēta luenga haze

descendir presto el manjar al lugar dela

digestiõ, y deseca cõ leuedad, cõsume la

esperma: y assi la blāca como la luenga

aumētan el desseo de la luxuria, porque

tienen cierta humedad superflua. Fin al-

mēte la pimienta vale para la tosse anti-

gua de humores gruessos, alimpia el pe-

cho y estomago, y pulmones de flemas

grues-

gruesa prouoca a vrina, y fue sentēcia de Rasis enel lib. 4. de sus aphorif. *Ras. 4. Apho.* Que así como la pimienta haze vrinar, así el agēgibre mueue a camara. Pero segū el Gal. enel lib. 4. de sanitate tuē. *Galen. ib. 4. de Jani. tuend.* La pimienta blanca es mas confortatiua del estomago q̄ la negra. Finalmēte ayuda a digenir la comida, limpia, atray, deseca, y es dañosa para personas calētes, y colericas. Y affirmo Rasis enel. 22. de su cōtinente. c. 577. q̄ la pimienta luenga *Rasis 22. con. c. 577.* era caliente y humida, deuese entender de vna humedad accidental q̄ tiene de ser cogida verde antes que crezca. Tengase pues por conclusion, que en tiempo de Inuierno en personas frias, y echada en mājares frios y humidos, es muy conuenible para guisados, salsas: especialmēte conuiene a hombres gordos y flematicos, holgaçanes que estan llenos de humores gruesos viscosos y frios, causados por razon de indigestiō. El agengibre que en Latin se llama Zinzibre: es semejāte en su operacion,

LIBRO QVARTO

a la pimienta,ansi en no obrar sino per murandose y actuándose por el calor de nuestro cuerpo, como por ayudar tambien a la digestion y calētar, y ponerse en los guisados frios y humidos. Empe

Auer. ro como lo dize Auerroes en el quinto
f. colli. de su colliget no calienta tan prestamēte como la pimienta: porque aūque sea caliente en tercero grado, tiene mucha estipticidad y humedad, y poren de muchas vezes se carcome y pudre, la qual humedad aūque al sentido no parezca, empero esta en el occultamente: porque claramente tiene sequedad y calor en

Auic. tercero grado, como lo dixo Isac en sus
2. canō particulares, segun Auicena en el segū
cap. d. do canon, cap. d. 240. Es caliente en fin
240. del tercero y seco en el segundo. Y dize que por la humedad que alcāca es mas durable su calor que no el dela pimienta: Es lenitio de la naturaleza y resolutio de ventosidad, es vtil a la frialdad del estomago y higado desseca el humor del estomago. Especialmente si esta rehumedescido de comer frutas
 humi-

humidas y verdes, como de melones, pepinos, duraznos: irrita a luxuria, humedescce el vientre, ayuda a la digestiõ, y regala al cuerpo. Echado en guisados vale a la escuridad de los ojos: es vtil a las opilaciones del higado que vienen por frialdad y humedad. Empero adereçado cõ miel pierde su humedad y es caliente y seco: solamente porque la miel le quita su humedad: yansi prouoca mas a luxuria, acresciẽta el calor del estomago, cõuene para viejos y flematicos vsãdo del en manjares: y conuiene para las azedias del estomago, y para su ruyã digestion y mollificacion, como lo dize Mesue en su quarta distinctiõ, haze presto passar el manjar al higado y cuerpo: y parece q̃ su poluo es conuenible para los guisados de cosas frias y grueffas.

*Mesue
4. dist.*

❖ CAPITULO ❖

16. que trata del sabor y qualidad de los manjares, y quantas vezes se ha de comer en el dia.

Hh 5 En los

LIBRO QVARTO

EN los manjares se deuen considerar tres cosas, sustancia, qualidad, quãtidad, en quanto toca a la sustancia se consideran tambien en tres maneras, porq̃ o son gruesos, o subtiles, o medianos los gruesos cõuenē a los exercitados y hombres robustos e de complexion calida, dañan a los holgados e regalados, a los frios e poco calidos, tales manjares son las carnes delas vacas, cabras liebres puercos, entre pesces, atun, sabalo, congrio, en las semillas, lentejas, vellotas castañas, hauas, hõgos o setas, hueuos duros o fritos, pan medio cozido o recozido, datiles, todo genero desesos, leche recozida, queso añejo, higado de carnero o cabrõ: todos estos alimētos son de grueso manienimiento, los quales en hombres holgados y flacos, causan opilaciones, humores gruesos, destruyen la sanidad, Empero en los robustos y exercitados, augmētã la fuerça, dã mucho alimēto, especialmēte en yuerno, porq̃ se recoge el calor adentro, empero los ali-

mentos

mentos subtiles causan locótrario, porq̄
 conseruá la sanidad, empero mantienē
 poco, dan poca fuerça, tales son, pollos,
 pesces pequeños, hueuos bládos, lechu
 gas, manos de cabrito. Los mejores m̄a
 tenimienios de todos, son los medianos
 entre los grueffos, y los subtiles: quales
 son gallinas, fayfanes, capones, perdizes
 pichones, tortolas, çorzales, cabritos,
 mierlas, peces de entre piedras, como
 son, truchas, reos, bermejuelas, pan bien
 fazonado, higados de ansarones e de po
 llos, vuas e higos biē maduros, entre las
 ortalizas, esparragos, escarolas, todo ge
 nero de vino clarete y no muy anejo, to
 das estas cosas son de sustãcia mediana,
 y engēdran buena sangre y buen nutri
 mento, En conclusion, los mantenim iē
 tos subtiles son conuenibles a los flacos
 e las mugeres delicadas, a los holgados
 y dañosos, a los trabajadores, a los exer
 citados, a los robustos y varoniles, los
 medianos son conuenibles a los muy
 templados, a los que se exercitan por
 su

LIBRO QVARTO

Galen. su passatiempo, y no se fatigan. Esto di-
libr. de xo el Galeno en el libro de solutione cõ
solutio. tinua, en el de bono, & malo succo, Isaac
Ifac en los vniuersales, cap. 8. Haliabbas en
di. uni. quinto de su theorica, cap. 14. Auicena
e. 8. en la tercera del primero, doct. 2. cap. 7.
Halia. En quãto a la qualidad que huygamos
s. theo. de los mantenimientos calidos, especial
e. 14. en estio, en complexion caliente en tier
Auic. ra caliente, pero no en inuierno en con-
3. p. do. plexion fria, en tierra fria. Tambiẽ nos
2. c. 7. emos de guardar de comer las viandas
 muy calidas reziẽ sacadas del fuego, em
 pero no emos de entender que se co-
Gal. 2. man tibias sino calidas, y no excessiu-
ad gla. mente: porque los alimẽtos tibios mol-
Auic. lifican y relaxan el estomago, como lo
1. 4. c. dixeron Galeno en el. 2. ad glauconem.
26, Auicen. 1. 4. cap. 26. Ni tampoco se de-
Hi. p. 5 uen dar frios, porque la frialdad es muy
aphor. contraria a nuestra naturaleza, como lo
Ifac. di dixo el Galen, e Hippocrates en el quin-
vi. u. to de sus aphorismos. E Isaac en sus vni-
 uersales dietas. cap. 5. ni deuen ser muy
 humi-

humidos sino templadamēte, sino fue-
 se en naturalezas muy secas, ni deue ser
 muy secos, porque como dize Isac en el
 lugar allegado. Los alimētos secos son
 muy malos porque juntamente con ser
 duras de digestion, hazen mantenimiē-
 to seco, porque como dize el Galeno en
 el.5. de simplicibus. Todas las cosas se-
 cas consumen la humedad de la sangre
 y la engrueñan: En fin conuienen sola-
 mēte por via de medicina para los que
 son superfluamēte humidos, por lo qual
 el alimento frio se deue corregir con el
 caliente, y el humido con el seco, y por
 el contrario al reues, porque los alimen-
 tos destemplados sino se corrigen cau-
 san enfermedad y acaban. Y porēde di-
 xo Auicena. 3. part. doct. 2. cap. 7. *Frigidū*
nutriens sicut cucumer, &c. El mantenimiē-
 to frio, como es el cohōbro y calabaza,
 tiemplese con su contrario como con
 ajos y puerros. Y dixo mas abaxo, a quiē
 dañan las cosas dulces beua cosas aze-
 das, y al contrario: y por esso dixo en los

Gal. 5.
de sim.

Auic.
3. part.
doct. 2
c. 7.

Auic.
p. 2. c. 2
te. tex.
19.

canti-

LIBRO QVARTO

canticos, par. 2. tex. 19. Los manjates se deuen mezclar los humidos con los secos, los dulces cō estipticos, o cō los azedos, y si por caso fuere alguna cosa sebofa y grueffa, mezclase con ella sal, o pimienta, o especias, porque se subtilize su grosseza. Y por esso dixo Isac en sus vniuersa. cap. 14. La carne que de su cōplexion fuere calida, comase con çumo de naranjas y limones, y con agraz, si fuere feca comase con vinagre mezclado con çumo de calabaças, o lechugas. Finalmente el melancholico, vse de cosas calidas y humidas el colerico, ð cosas frias y humidas, el flematico de cosas calientes y secas, el sanguino de templadas, segun el exceso de la complexion de cada vno, como lo dixo el Galen. 2. de sanitate. En quanto toca a la quãtidad, digamos con el ecclesiastice. *PROPTER crapulam multi obierunt qui autem abstiniens est adiciet vitã*, Por la mucha replecion muchos murieron, pero el templado y abstinete añadira dias de vida. Lo mis-

Isac
die par
c. 14.

mo dixo Auicena. 3. part. doct. 2. cap. 7.
 & Galen. en el. 2. Aphorism. *Redundatias
 morbus sequitur.* De las redundancias se si-
 gue la enfermedad. Finalmente, como
 lo dixo Gal. en l de solut. cōtinua. Deue-
 se obseruar moderaciō en los manjares.
 d̄ suerte q̄ se haga medida cō la virtud di-
 gestiuā. Porq̄ aunq̄ el mājar sea bueno
 en si y cōuenible al cuerpo, empero por
 su copia d̄bilita la digestiuā, y el estoma-
 go, y por esso engēdrarse ha d̄ mal m̄te
 ni m̄to, causa de varios males, porque
 ansi como cō el mucho azeyte se mata
 la llama, ansi con la replecion se ahoga
 el calor natural. Empero como lo dize
 el Galeno. 2. de aliment. facultatibus.
 La cantidad medida y cōsiderada que
 a cada vno cōuiene, ni se puede dezir cō
 lengua, ni escreuir cō pluma, sino por so-
 la experiēcia. La señal q̄ el mājar recebi-
 do en el estomago, es commensurado y
 proporcionado con su virtud digestiuā,
 es como dize Auicena prima parte, do-
 ctri. 2. capit. 7. q̄ el tal manjar no cause
 pesadū.

LIBRO QVARTO

pesadumbre, ni nade, ni mueua ascos, ni
cause appetito canino, ni pereza, ni po-
co sueño, ni que aya regueldos con los
quales se sienta su sabor, qualquiera ac-
cidente que destos aya, es señal que el
mantenimiento no ha sido proporcio-

Gal. 1.
ad gla. nado con la virtud digestiua. Empero el
Galeno en el lib. 1. ad Glau. dixo que era

muy dificultoso y quasi imposible, q̄
el manjar nunca haga pesadūbre y gra-
ueza en el estomago rezio. Empero ven-
gamos a dezir de las vezes que se deue
comer al dia: y dezimos segū toda la ca-
terua delos medicos, que en esto se deue

Hipp.
lib. de
victu.
ascuto. obseruar la costumbre que cada vno ha
tenido. Porque como dize Hippo. en el
libro de victu accutorū. com. 2. los que
acostumbrarō a comer dos vezes al dia
estos tales sino vieren comido a su ho-

ra, se han mal, pueden poco, y estā timi-
dos, quiere dezir, que aborrescen hazer,
lo que suelen y estā perezosos para qual

Galén.
ibi. cō. quiera obra tornanse cardiacos, quiere
dezir segun Galeno en el Com. que sien-

ten vascas en la boca del estomago, y la razon porque sube luego mucha coleccion a ella. Finalmente las hezes del vientre se les secan y assan por el mucho calor, y el cuerpo se les seca y enciende, y a algunos les amarga la boca, los ojos se les quemē y las sienes les pulsā las extremidades se les enfria: porque el calor se sube al estomago. Todos estos inconvenientes pone Hipocrates y Galeno en los que no comen a su hora: entiendese quando se estan por comer hasta muy tarde. Con todo esso Auerroes en *Auer. s. coll.* el quinto de su colliget dize. Que a los templados y bien acompassionados conviene comer en dos dias tres vezes. Lo *Auic.* mismo dixo Auicena en la: 2. par. de los 2. p. c. 3. canticos. com, 12. diziendo. *Ex vicibus satiantis comestionis est, ut homo vna die semel & altera bis, mane scilicet et vespere comedat.* Quiso dezir, las vezes de la comida que satisfaze, son comer vn dia vna vez, y otro dia dos. La razon que da Auerroes es, porque la digestion tercera no se acaba sino

LIBRO QVARTO

ba fino en diez y ocho oras, y esta claro q̄ la manera mas saludable de dar a comer, es quando ya esta acabada perfetamente la digestion del manjar que primero se comio, Pero al fin todos cōuenen en que se guarde la costumbre, por que si alguno por el contrario, teniendo costumbre de comer vna vez al dia comiere dos, le vernan tambien muchos daños, porque le sobreuerna cansancio o la situd perezosa, pesadumbre, flaqueza por causa que el estomago trabajara mas que suele. Empero el que tiene debilidad digestiua, o fuere viejo, deue comer dos vezes, o tres al dia: y pocas vezes le acaezca comer vna vez sola, como lo dixo el Galeno, quinto de sanitate, en la historia de Antiocho medico.

•• CAPITVLO ••

17. que alimentos se deuã comer primero, y quales a la postre de la mesa, y como la diuersidad delos manjares hagan daño.

Como

D LOS MANIARES. 250

COMO dize Boecio. *Diuersa eibaria non nutrient.* Quiso dezir: que diuersos manjares no mantienen. La causa es porque no solamente no se digeren en el estomago. Empero en muchos se corrompen y se suelen conuertir en malos y perniciosos humores, y la corrupcion de los humores es origen y madre de enfermedades y males largos, como lo dixo muy bien Auicena en la primera, quarta, del tercero tractado, capitulo segundo. Lo qual confidero el Sapientissimo Rey. Pues dixo en el fin del capitulo veynte y siete de su ecclesiastico. ¶ *Nolli auidus esse in omni epulatione & non te effundas super omaem escam, in multis enim escis est infirmitas.* Quiso dezir. No quieras ser cobdicioso en toda comida, y no te derrames sobre todo manjar, porque en los muchos mājares esta la entermedad, y por esso dixo Oratio.

Nempe

LIBRO QVARTO.

Nempe immacrescunt epulae sine fine petite.
 Y por la misma razón exclama Lucano
 en el 4. de su Farfalia diziendo.

O prodiga rerum

Luxuries paruo nunquam gauere paratu

Et quesitorum terra pelagoque ciborum

Ambitiosa fames & laut.e gloria mense

Discite quam paruo liceat producere vitam

Et quantum natura petat.

O prodigalidad de las cosas nunca gozarse ni contentarse de poco appatato, o hambre llena de ambicion y gloria d' esplandida mesa. Deprended con quan poco sea licito alargar la vida, y quanto demande la naturaleza: y por esto dixo

Galen.

com. 3.

victus

accuto.

el Galeno en el com. 3. de victu accutorum. Que la diuersidad de las cosas que se comen, especialmente quando las tales cosas no son semejantes en sus virtudes, causa de asfoso siego en el estomago.

Raf. 25

contin.

Y Rasis en el 25. de su continente dixo. El tiempo de la comida no deve ser largo y tardo, multiplicandose maneras de manjares en el, como el primer manjar

lea

sea en su digestion diverso del q̄ se dio al fin, porque quando el vno se empieza a digerir, el otro que viene despues no ha empezado a digerirse, y así se impiden y estoruan el vno al otro, y se mezcla lo indigesto y crudo con lo digesto y cozido. Pues luego los manjares sean simples y pocos, y no diuersos de diuersas naturalezas, porque se puedan digerir y no se estorue el vno al otro, como se haze en los vanquetes de los señores en los quales ay diuersos manjares y muy diuersos guisados de animales diferentes, y diuersamente aparejados: y despues mezclan pescos y cosas de leche y fruras, y despues mezclan conseruas para su presta y veloz corrupcion y muerte. Pero porque los señores y grandes por ningunas persuasions quieren dexar la diuersidad de los manjares, así porque les pareçerie que perderian su nobleza y riqueza, como por la frecuencia de los huéspedes que vienen a sus casas. Por esso sera bien enseñarlos co-

LIBRO QVARTO.

no deuan comer tales diuersos manjares con menor daño: y esto se hara si guardaren orden en comerlos, porque aunque es verdad que el orden no quite los daños de la tal diuersidad, ayuda empero mucho para que no dañen tanto: pues luego sea regla general que los alimentos de mas facil digestion, y mas humidos, y mas leues se tomen y comã al principio, y despues los mas gruesos y mas tardos y dificiles de digerir, porque desta manera el manjar que fuere liuiano, y facil, se digerira mas presto y no sera detenido, mas antes hara camino para que el mas grueso passe al lugar de la digestion. Empero, si por el contrario primero se coma el alimento grueso, y de difficil digestion, Estoruar-se ha el descenso del mas subtil y facil, y lubrico, el qual nadara sobre el grueso y tarde, y escalentarse ha con el calor del grueso, y porende se corrompera y conuertira en humos y colera, y dañara al otro alimento mas grueso, y

cau-

causarse ha azedia y regueldos y vomitos. Empero no obstate todo esto, que es sentencia de todos, sacase de la doctrina de Galeno en el libro de solutione continua, que quando en vna comida *Galen. libr. de solutio. cont.* haya manjares de presta digestion, y otros de tarda, que primero se coman los de tarda digestion, que los de facil. La causa es, porque tomandose anfi, los gruessos y tardos iran primero al fondon del estomago, que es mas calido, por ser mas carnosos, y alli se digeriran bien. Pero los manjares mas faciles y leues estaran mas arriba en la boca del estomago, que es mas fria por ser mas neruiosa, y como sean faciles con poco calor se digeriran. Ansi lo quiso Auice. en la tercera del primero, adonde quiso que el manjar liuiano *Auice. 3. prim doct. 2 c 6.* no se tomasse antes que el gruesso, porq̄ no lleue indigesto el gruesso a los intestinos. Pero responde se a esto, q̄ quando se dize q̄ el manjar mas facil se tome primero q̄ el mas difficil deuese entender quã-

LIBRO QVARTO

do entre el facil y el difficil, no ay pro-
 porcion como es entre la carne y el q
 so añejo, porq̄ como el queso sea muy
 mas difficil de digestiõ que la carne, ha
 se de comer ala postre. Otra cosa seria si
 hiziessemos comparacion entre las co-
 sas que tienen proporción en su substã-
 cia como entre la carne del cabrito y
 la ternera: o entre el tocino y el carne-
 ro, porque por la razon dicha primero
 se comera la ternera que el cabrito, y
 primero el tocino que el carnero, an si se
 entendera Auicena quando en la terce-
 ra del primero, doctri. 2. cap. 6 dixo Sa-
 nitaris conseruator non primo come-
 dere debet cibum labilé ita vt post ip-
 sum, cibum fortem & durum sumat,
 quoniã cū ipso subtili labetur grossum
 non tã integre digestũ quantũ debebat.
 De aqui se seca, que porque sera muy
 dificultoso conoscer la diferencia pũ-
 tual que ay entre el gruessõ y el sutil se-
 ra mejor que no se pongan en vna me-
 sa, y en esto concordaron Galeno, y A-
 uicena, e Isaac en sus dietas.

Auic.
 3. 1. de
 2. 6. 6.

LIBRO

quinto, que trata co

mo sea necesario el beuer de los
generos de los vinos y aguas,
y otras beuidas.

CAPITULO

primero, del beuer, y como sea
necesario.

QOMO el manjar sea de suyo
grueso, y por ende tardo, para
poder passar por las venas y
partes del cuerpo, fue necessa-
rio se le mezclase alguna cosa, cõ la qual
se hiziesse liquido y fluxible para que fa-
cilmente passasse por las venas, y esta co-
sa que le facilita y haze ansi prõpta pa-
ra penetrar, no es otra cosa sino la beui-
da: y por ende fue necesario beuer siẽpre
quãdo comemos: sino fuesse quando el
mãjar de suyo fuesse tan liquido y fluxi-
ble, q̃ no huuiesse necesidad de beuer.

LIBRO QUINTO

Lo qual acaesce pocas vezes como de su
yo sea de sustancia delgada y tenue, fá-
cil para penetrar, y no solamente es ne-
cessario para que haga al mājtar liquido
própto para yr por las venas. Empero,
y tambié porq̄ humedezca el cuerpo y
hincha las partes vazias y euacuadas de
las humidades sustanciales que se con-
sumieren y enfoluieron. Finalmente at-
tenua y subtileza el mājtar para que cue-
le a todas partes, y hazele liquido a ma-
nera de ptisana, o ordiate, y este se dize
Chilo, el q̄l como dize Auic. en l. i. can.
feu. pri. adõ de dixo q̄ el Chilo es vna su-
stãcia liquida semejante en su espesura
a la Ptisana q̄ es ordiate, el qual se cõfige
dela comida y beuida, quãdo se mezclã
por manera q̄ primero ay permistiõ, o
adunaciõ, la qual se ordena para la dige-
stión, o coctiõ, y la digestiõ se ordena pa-
ra la nutriciõ, y la nutriciõ para la cõser-
uacion de la salud, como es conclusiõ
de todos los medicos, y la permistiõ, o
mezcla, mejor se haze quando se come
y beue-

*Auic.
canõ. i.
feu. i.*

y beue juntamente. Empero aunq̄ es verdad que el beuer es necessario y vtil, empero muchas vezes accidentalmente es causa de muerte y enfermedad quando se tomare en quantidad desmoderada, e indebita. Por lo qual de oy mas trataremos qual es y quantas cosas se ayan de guardar para que el beuer no haga daño, para que cada qual sin medico pueda por si conseruar la sanidad.

CAPITULO 2

2. Si sea vtil y prouechoso beuer en ayunas, o no.

AVNque el beuer es vna cosa vtil y necessaria para la conseruacion de la vida, y para la sanidad, empero muchas vezes tomado en hora incompetente y no deuida se haze muy dañoso, y mortal, y es precepto vniuersal de los medicos q̄ no se beua en ayunas estado el estomago vazio d̄ mājares, entienda se esto por via de beuida, y no de remedio medicinal, o quando la costumbre fuere
en con

LIBRO QVARTO

en contrario, porque como dize el Cōciliador en la differēcia. 118. Algunas vezes cumple ante del mājjar beuer vn poco de vino quādo los humores del viētre fuerē frios, y entonces cōuiene vino añejo, porq̄ admirablēmēte conforta al estomago y altera los humores frios como si fuēsse xaraue confortatiuo. Y ay tambien caso q̄ en ayunas se beue agua por via d̄ remedio medicinal, conuiene a saber quādo pretendemos amansar y aplacar el fuego d̄l estomago y su excessiuo ardor, Ni mas ni menos quādo ay costūbre d̄ beuer en ayunas, vemos por experiēcia q̄ muchos se hallā bien, porq̄ como dize Auicen. en la. 3. del primero. *Vsus sunt res extra rationē existentes.* Quiere dezir. Las costūbres, y vsos son cosas fuera de razon: porque vemos algunos que luego como amanesce se van a las tauernas por la maluada costūbre q̄ tienen, y beuē sin auer comido y se hallā sin daño. Empero muchas vezes estos tales muerē repētinamēte con su mala costūbre

*Auic.
3. pri.*

bre, pues luego no se deue beuer en ayunas, como lo dixo Auic. en la. 3. del. 1. doctri. 2. c. 8. y en la. 2. par. de los canticos, com. 34. y Gale. enl. 2 de los aphor. sobre aquel aphori. *Famē vini puri potio soluit* y Rasis enl. 4. de Almanfo. Porque si lo que en ayunas se beue es agua, haze grã impedimēto al calor del estomago, porque le amata y offende y destruye la digestion, y haze daño a los neruios, Especialmente despues de los baños y exercicios, Si fuere vino especialmente puro, porque sube al cerebro, perturba el sentido y la razō, daña los neruios, causa espasmo, y mucho mas en tiēpo de enfermedad, o en tiempo caliente, porque el vino tiene poder de herir los neruios y dañarlos, como lo dixo Auerroes en el comento de los canticos.

Auic.
3. 1. do.
2. c. 8.
Gal. 2.
apho.
Ras. 4.
ad Al
mans.

Auer.
comen.
cansic.

❧ CAPITULO ❧

3. si despues de comer, passadas dos o tres horas auiendo sed conuenga beuer, o no.

La be

LIBRO QUINTO

LA beuida se toma y due tomar por dos causas, o para mezclar el mājtar en el estomago, como es la beuida q̄ se toma en la comida, o para que despues ya del manjar digesto le destribuya y haga passar por las venas y por todas las partes del cuerpo, y por esta causa se deve beber despues de comer quando ya el mājtar esta digesto y aya descendido al hondon del viētre, e intestinos, porque entonces la parte superior del estomago esta descarga da aliuianada por la perfecta digestiō que se hizo en el despues se haze en el higado, y no es menester que la segunda digestion que le haze en el higado este perfecta para beber sino la del estomago, como bien lo dixo el Conciliador en la diferencia. 118. Y en este caso se puede beber a plazer lo que da la gana, como lo dixo Auicena en la tercera del primero, doctrina segunda. capitulo septimo, y Galeno en el de solutione continua, y en el septimo del Methodo, y Rasis en el. 25. de su continē

te, capitulo primero. Porque d̄ otra ma-
 nera la beuida antes que el manjar este
 digesto en el estomago, y antes que aya
 descendido hara apartar del estomago
 la comida, y despegarla ha y hazerla ha
 nadar si fuere en quãtidad, y como la co-
 mida, o manjar este despegado del esto-
 mago, no se digerira ni hara nutrimento
 fino q̄darse ha indigesto y crudo por ra-
 zon dela humedad d̄ la beuida q̄ esta en-
 tre el estomago y la comida. Y auq̄ mu-
 cho acoſe la sequia despues d̄ comer, an-
 tes de la perfecta digestion no se deue
 beuer vino ni agua en cãtidad, sino cha-
 pãdo, o como mamãdo vn poco, o abrir
 la boca al ayre fresco, o enjaguarſe, anſi
 lo d̄txo Gal. en l. 7. del Meth. Anſi lo di *Gal. 7*
 xo Auic. en l. lugar allegado, y despues *Meth.*
 en l. c. 8. del mismo lugar. Y aun dixo
 mas, que si la sed fuere vrgente, y no se
 pueda hazer otra cosa, que se beua en
 vna redoma, o vaso d̄ muy angosto ori-
 ficio. E d̄ixo q̄ para la tal sed mendosa
 y falsa que se caufa de mucha comi-
 da y

LIBRO QUINTO.

da y embriaguez no ay cosa mejor para la aplacar como dormir, porque en el sueño, el calor reconcentrado y metido adentro, resuelue los vapores y materias q̄ son causa de la tal sequia. En fin cōcluye, que en tal caso se beua chupando poquito a poquito, porque de otra manera fuera delas causas allegadas, hara que el manjar indigesto vaya por las venas y haga heredar corrupciones y opilaciones. Empero si aguardã a beuer despues que el manjar este digesto y aya descendido. Sigüese muchos prouechos. Conuiene a saber, que la tal beuida ayuda a descender el manjar, sutilizale para q̄ penetre y passe hasta las venas pequeñas.



••• CAPITULO •••

4. Si se deue beuer despues del exercicio y trabajo, o si se deua beuer despues de algunos manjares.

An-

ANSI como despues del exercicio,
 e trabajo e acto venereo, e vaño, no
 cumple luego inmediatamente comer
 ansi ni mas ni menos, no conuiene be-
 ber, la causa es, como lo dixo Aristote- *Arist.*
 les enel primero de los problemas, enel 1. *prob.*
 problema. 28. e problema. 30. porque el 30.
 que ha trabajado o exercitado se, aun no
 se ha sossegado ni las superfluidades re-
 mouidas y agitadas son expellidas, ni
 apartadas. Cierro conuiene que el q̄ des-
 pues del exercicio o trabajo o coyto o-
 uiere de comer o beuer, que primero se
 sosiegue, porque las superfluidades re-
 mouidas con el exercicio e mouimiento
 se acaben de purgar y expeller, porque
 entonces el calor natural esta derrama-
 do por todas las partes del cuerpo, e co-
 mo este ansi desuñido y dispartido no
 puede digerir el manjar, e porende con-
 uiene esperar a que se recoxga al estoma-
 go e vietre, pues de esta manera, ia comi-
 da e beuida se digirira e cóuertira en buē
 nutrimento, de otra manera se boluera

LIBRO QVINTO.

en la naturaleza de las superfluydades que se purgan, y no obsta dezir, que ya no ay exercicio ni mouimiento porque del mouimiento passado, estan todos los miembros alterados e bullendo, aũque parezcan estar quietos: empero passado vn buen rato o espacio de tiẽpo, se puede comer y beuer a plazer, y no qualquier beuida y comida, sino que sea bue

Gal. 3. na y loable. Ansi lo dixo Galeno en el *de sani.* tercero de sanitate tuenda, e Auicena en *tuen.* la. 3. del primero doct. 2. capit. 7. Adonde *Ani. 3* dize que despues de trabajo y exercicio *1. doct.* no se coman pelces por que se corrom- *2. ca. 7* peran, e dañatan a los de mas manjares enel estomago, e dixo mas, que no comã fructas verdes ni secas, porque aunque parece que al presente regalan y refrescan con su aguanosidad e humedad, despues causan corrupciones e putrefacciones, lo mismo se entiende de la beuida, y principalmente se deue aduertir, que no se beua vino sobre malos manjares, si-

no.

no fuesse para corregir e rectificar la malicia y vicio dellos: Pero en tal caso deue se tomar puro en poca cantidad, la causa es, porque beuido sobre los malos manjares, haze los correr e penetrar hasta las extremas partes del cuerpo: especialmente beuido sobre la comida de los melones y pepinos, y ni mas ni menos; haze gran daño beuido sobre manjares agudos y calientes, como son ajos y cebollas y otras cosas semejantes, lo vno porque como estas comidas sean de mal xugo con el vino penetran por todas las partes del cuerpo, y con su mal mantenimiento, dañan mucho, lo otro porque como sean manjares calientes en demasia, y el vino tambien lo sea, causase muy grandissimo ardor e inflamacion en todo el cuerpo y fiebres calenturas de humores corruptos, en los que tienen muy muchos y diferentes humores aparejados para ellas, y en los q̄ no caufan disposicion propinqua para calenturas

LIBRO QUINTO.

por lo qual concluyamos, Que sobre ta-
les manjares no se deue beber vino sino
agua o vino muy debil, que sea de natu-
raleza de agua, porque estas tales beui-
das quitan e tiemplan el excessiuo calor
de los tales manjares agudos e calientes
e por esso mando Aristoteles en el. 22. de
sus problemas, problema. 8. que sobre
las frutas calientes se beua agua, e sobre
las frias vino bueno e poco, por causa de
rectificacion. Estas cosas dixo Auicenna
en la. 2. parte de los canticos, en el texto
del commento. 34.

*Ari. 2^o
prob. 8^o*

*Aui. 2^o
quar. ca.
ti. text.*

con. 34



CAPITULO

quinto. De los daños que se si-
guen de la demasiada
beuida del vino.

Muchos son los daños que se siguen
del demasiado beber del vino, por
que no solo causa males en el cuerpo, em-
pero y en las costumbres, e porende di-
xo el venerable Beda, non enim decet vi

no in quo est luxuria, inebriari, eum qui
 musto spirituali desiderat impleri. Quie
 re dezir, no cumple ni es licito a aquel q̄
 desea henchirse del mosto d̄l Spiritu san
 cto, embriagarse de vino, en el qual esta
 la luxuria, e por esso dixo muy bien Isac *Isac die*
 en sus particulares dietas, si el vino se be *ta part.*
 ue como conuiene moderadamente cau
 sa muchos prouechos en el cuerpo, em
 pero si se beue hasta embriaguez, engen
 drara e causara muchos daños cōtrarios,
 porque la embriaguez amata la lumbre
 de la anima racional, y con ella se cōfor
 ta la potencia bestial, e porende el cuer
 po se queda a manera de vn nauio en mi
 tad de la mar, sin gouernador, o como es
 quadrō de gente de guerra sin capitan, e
 por esso la embriaguez a prueua cosas di
 gnas de reprouarse, e alaba lo que se de
 ue vituperar, y esto causa en los prudentes e sabios. Porque en los locos e tontos
 o ignorātes, causa furor, causa hablar co
 sas sin tiento e razon, cō yra y odio y rē
 cor y soberuia, compelle los andar y mu
 darle

LIBRO QUINTO.

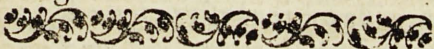
darse de lugar en lugar, E finalmēte ha-
 ze los caer en adulterios en homicidios
 en furias y en otros vicios, y por ende los
 que quieren conseruar su familia, con-
 uiene se guarden del demasado beuer,
 finalmente causa corrupcion en el Iuy-
 zio debilitacion en las virtudes anima-
 les repleció al calor natural ahoga y en-
 friale, y porēde causa apoplexia, perlesia
 stupor, spasma tremor, corrōpe la cōple-
 xion del cerebro, y en algunos estoma-
 gos engendra colera, y en otros azedia,
 daña a los nieruos, Empero si alguno cã-
 sado y defecado de algun luengo cami-
 no o trabajo, quisiere beuer en abundan-
 cia, para satisfazer su appetito deue co-
 mer poco, anzi lo dixo Auicena en la ter-
 cera del primero doct. 2. capitu. 8. a don-
 de dixo, Que el tal nose hincha de comi-
 da. ni coma cosas diureticas o abrideras,
 ni cosas dulces, sino q̄ coma cosas gruet-
 sas e vinctuosas, o cosas de pringue o car-
 ne lardada, migas de pan mojasdas en cal-
 do gordo, y porque no se puede poner
regla

*Ani. 3.
 1. doct. 2.
 cap. 8.*

regla cierta de la cantidad, que a cada qual conuiene beuer, tengase por regla que no se beua tanta cantidad de vino, que nade sobre el estomago, o le agraua ni haga ruydo, como lo dixo Auicena, en la-13. del.3. tractatu.1. capitu.29. y Rafis enel quarto de Almanfor, capitulo quinto. Empero si acaesciere la tal replecion aggrauante de vino, hagase vomito, o beuan tras ello agua miel, y hagan luego vomito, y lauense la boca con vinagre e miel, e la cara con agua fria principalmente el flaco de cerebro no lo beua, sino muy aguado, En fin el que se hinchere de vino, haga vomitos con mucha presteza, y sino pudiere vomitar beua agua tras ello, especialmente con miel, vfe despues de comer membrillos, o su carne en conserua, e si vuierre hecho algun daño enel estomago o cerebro, e le vuierre calentado muy demasiadamente, tomese luego simiente de arrayan tostada, o otra cosa alguna,

LIBRO QUINTO.

estreñida e mordaz , e vañese luego en vna tina Esto aconsejo Auicena en el lugar alegado.



CAPITULO

sexto. De la agua o vino enfriada con nieue, o de otra manera, y de sus daños.

NO solo en estos nuestros tiempos ha mucho preualecido el vso del beuer con nieue, o arrimando la beuida a la nieue, o echando la misma nieue dentro de la beuida , empero y en los antiguos, pues dixo Galeno en el. 7. del *Methodo* cap. 4. que el dio agua resfriada, con nieue como fueren a parejarla en *Rosario* cap. 4. ma. De los que echan dentro de la beuida nieue, no ay que tractar de ellos pues en buen romance tragan la muerte dulce, y fino lo sintieren de presente, sentirlo han si lo acostumbra adelante , no despues de muchos meses . Pues es cierto que es pocoña fria en quarto grado, porque como

mo este del yuierno passado retenida en lugares frijsimos y vmbrios donde no da sol, hazese vn misto pernicioso de intentissima e venenosa frialdad. Empero vengamos a tractar de los que beue frio arrimado a nieue, e dezimos que segun la authoridad de los antiguos, es vna cosa peligrosa e sospechosa para la salud, porque aunque es verdad que en los m̄a cebos carnudos no parece hazer daño, sino prouecho, especial en tiẽpo de estio porque parece que tiempla el excessiuo calor, e que reprime la colera, empero como diremos luego, es tan dañoso a los neruios e pecho, que adelante haze mucho daño, especialmente en la vejez, porque acarreará dolencias incurables, y q̄ por muy largo tiempo les duren en los miẽbros principales e interiores. Finalmente les hara gran daño en los miembros frios e debiles. Ansi lo sintio e affirmo Isac en sus vniuersa. cap. 11. e Auicenna en la. 3. del. 1. capi. 8. doct. 2. diziendo, *Complexionibus temperatis aqua con-*

*Isac in
die. vni
uer. ca.*

11.

*Isac die
tis vni.
cap. 11.*

*Aui. 3
1. cap. 8.
doct. 2.*

LIBRO QUINTO.

ueniētiōr est quę frigiditatis fortitudine
 tēperata existit, & cuius infrigidatio cū
 niue deforis, non fit, quoniam in niue ma
 la huiusmodi dispositio existit, quod ex
 ea resoluitur neruis & membris anhe
 litus nocumentum facit, & omnibus in
 terioribus, neque tolerat eam nisi vehe
 menter sanguineus, & tamen si non
 alicui nocumentum fecerit ilico secun
 dum longitudinem dierum faciet, &
 cum in annis processerit. Dize ansi, que
 la agua templada, que no es de fuerte
 frialdad, es mas conuenible a las com
 plexiones templadas. Y finalmente di
 ze, que aquella agua conuiene la friald
 dad, de la qual no le prouiene defue
 ra por parte de la niue, porque la que
 es enfriada en niue, es de vna mala dis
 posicion y manera, porque haze daño a
 los nēruos, e a los miembros de la res
 piracion que es el pecho y pulmon, y a
 todos los miembros interiores, y no
 puede tolerar la tal beuida, sino el que
 es

es fuertemente sanguino, y fino hiziere luego de presente daño en algunos, hazerlo ha en largo processo de tiempo. Esto es lo que dixo muy bien Auicena, lo mismo dixo Isac en las particulares *Isac dictas dizeudo, que la agua frigidissima, part.* ma es muy dañosa a los neruios del pecho, y hiere las tripas, y causa dolor en el vientre y apretamiento en el pecho, y en todos los instrumentos de la respiracion, y haze rompimiento en las venas, y si mucho se acostumbra, verna spasmio, gota coral, apoplexia y adormescimiento en los miembros. Lo mismo dixo Rasis en el 4. de Almanfor capitulo. *Raf. 4. ad alimen. c. 5* Diziendo. *Summo opere cauendum est, ne aquam niuis bibant.* Quiere dezir summa- mente se deve huyr el beuer agua de nieue, especialmente si el que la bene es de higado y estomago frio, o de muy flaca complision, y de poco espiritu. Lo mismo dixo muy bien Hippocrates, en el quinto Aphoris. 17. Ansi. *Frigidum con-*

LIBRO QUINTO.

conuulsiones, tethanos facit, &c. Y en otra parte. Frigidum inimicum neruis ossibus &c. Y en el. 24. del mismo libro. Frigida velut nix & glacies pectori est inimica. Lo mismo dixo el Galeno en los commentarios, y en el. 2. de victu acutorum diziendo. Que de toda cosa fria viene daño a los neruios: Empero el que lo quisiere vsar, deue ser moço de mucha corpulencia muy sanguino e colorado de fuerte appetitiua, y que beua de ella en menos cantidad de lo ordinario, e despues de manjares calietes, e vse luego tras ella aloxa o aguamiel, e coma gragea de anis o canelones, o el mismo anis o la canela: Pero Galeno en el. 7. del methodo, hablando de la flaqueza del estomago por causa calida dixo, que fue aluiada muchas vezes con agua enfriada en nieue y con frutas frias enfriadas de la misma manera. Cõ todo esso, su continuo vso es muy peligroso porque esto que dize el Gale. es por via de remedio. Ya empero el vino enfriado con nieue no es de tãto perjuizio

Gal. 5.
aph. 24
Co. 2. de
Vi. acu.

juyzio y daño. Especialmente si el tal vino es roxo añejo fuerte rezio, porq̄ con su calor se tiempla la frialdad de la nieue, e con la subtiliza de su sustancia resiste a la congelacion e condésacion della ansi lo quiso el Gal. en el. 7. del Met. a dō de dixo Porro aque vicia depēdent oīa ex eius frigiditate cuius culpa & moratur in precordiis diutissime fluctuationes excitat inflatum vertitur vētriculi robur dissoluit vt deinde deterius cōquat sed ne digerendo per corpus alimentum videtur aliquid cōducere quibus sane viciis vinum contrarias vices obtinet. Dize en conclusion, que como los daños que causa la agua, todos prouengan de su frialdad, porque por esta causa se detiene en las tripas y causa ventosidad, y enflaquece la fuerça del estomago, para que no pueda digerir, y enfin dize que aun ni es prouechosa para la distribucion del alimento por todo el cuerpo: pero que el vino obra todo lo contrario: dedonde se colige, que no es la misma razón en la agua

en-

LIBRO QVINTO.

enfriada con nieue como el vino, aun-
q̄ no carefca de daños en efpecial en tiẽ-
po de inuerno en los flacos e viejos, e
frios e delgados, pero en los demas es
mas conuenible en tiempo de eftio.



❖ CAPITVLO ❖

7. De los vinos en general.

EN los vinos fe consideran feys co-
fas, liquor, o fufcancia, virtud, olor, fa-
bor, color, complexion, en quanto a la
complexion dezimos en vniuerfal, que
el vino es caliente y humedo, excepto
quando es de quatro años o mas, por
que en tal caso es caliente y seco, anfi co-
mo lo dixo el conciliador diferencia.

Concil.

dist. 70

Arist.

11. pro.

36.

70. por auctoridad de Arifto. en el vn-
decimo de las problemas, problema. 36.

En general los q̄ fueren de menor edad
de diez y ocho años, no lo deuen beber
porque es añadir fuego a fuego, empe-
ro los mancebos pueden beberlo con
templança, efto quifo el Galeno en el
primero

primero y quinto de sanitate tuenda.
 Porque dize que hinche la cabeça de hu-
 mos vaporosos. Lo mismo dixo Auer- *Gal. 2.*
 roes en el quinto de su colleget, Finalmē *6. 5.*
 te como lo dixo Hippocrates en el ter- *de sani.*
 cero de victu acutorum: A donde ay te *tuend.*
 mor de dolor de cabeça, y de lesion o *Auer.*
 daño de los sentidos, se vede el vso del *5. colli.*
 vino. Pero deuse dar agua en su lugar
 o vn vino muy delgado y flaco de color
 de la palma, y sin olor, en fin que sea co-
 mo agua en su sustancia, y este tal vino
 conuerna a los flacos, E deuse aduer-
 tir, que aunque es verdad, que a los vie-
 jos ya decrepitos, conuenga el vino, y
 les sea muy vtil en quanto toca para la
 confortacion de sus cuerpos y de su ca-
 lor natural, y para despedir las super-
 fluydades de sus humores, y dixo *Gal. Ga. li.*
 que el mayor prouecho que haze en los *5. de sa*
 viejos, es calentarles todos sus miem- *ni. tñe.*
 bros: pero no suffrē toda la fortaleza del
 vino, tambien como los muy jone-
 nes, o varones, por razon de la flaqueza
 de

LIBRO QVINTO.

de su cabeça e de sus neruios , y por en
de se concluye, q̄ el vino conuiene a los
viejos por razon de remedio medicinal
porq̄ el calor del vino repugna a la frialdad
de su complexion : empero conuiene
a los mancebos por razon de alimento,
porque la naturaleza del vino es seme-
jante y conforme a su naturaleza, y porē
de cōuiene a los viejos guardarse del de
masiado beuer de vino, porque facilme-
te les herira la cabeça e nieruos por don-
de les verna perlesia espasmo, gota arte-
tica, porque a ellos no les conuiene sino
por remedio e medicina de su flaqueza,
y no por via de alimento , como lo dixo
Isac en sus particulares dietas. Empero
querer aqui contar las vtildades del vi-
no Sera cosa larga por ser muchas, pues
como dize Rufo , por el se fortifican to-
das las virtudes del cuerpo, animal vital
natural augmenta buena e loable sangre
por la semejaça que tiene con ella da buē
sabor a los manjares mueue gana de co-
mer, irrita a luxuria, conforra al estoma-

go y ayudale a retener el manjar y a expeller las hezes, corrobora todas las a-
 ctiones del anima y cuerpo, Pareseese
 por experiencia, porque de tristes haze
 alegres, y muda el vicio de la anima en
 virtud, porque beuiendose moderada-
 mente, que así se deue entender, con-
 uierte la crueldad en piedad, la auaricia
 en largueza, la soberuia en humildad, la
 pereza en solitud, el temor en offadia,
 el callar en facundia, la torpeza de inge-
 nio en habilidad y astucia. Finalmente
 concluyo Horatio por dicho de otros, q̄
 ningunos metros de los que beuē agua
 pueden valer ni viuir mucho. Y Enio el
 padre de los poetas nunca yua a cantar
 las armas fino bien beuido: Pues luego
 como lo dize Isac en sus particulares dic-
 tas, El vino abraça las virtudes del cuer-
 po y del anima, porque esfuerça así las
 vnas como las otras, beuiendose mode-
 radamente, y dixo mas, que los antiguos
 compararon al vino a la attriaca magna,
 porque hallaron por experiencia que

LIBRO QUINTO.

era socorredor y ayudador de las cosas contrarias, porque calienta lo frio y enfria lo caliente, humedescer lo seco, y deseca lo humido, Empero haze estas obras por diuersa manera, porq̄ calienta y deseca de su natural propiedad, empero enfria y humedescer accidentalmente: por que con la subtileza de su sustancia trae consigo la agua que se le mezcla por todas las partes del cuerpo: con la qual se enfrian y rehumedescen. Finalmente tiene esta prerrogatiua sobre todas las cosas de mantenimiento, que con mayor presteza y facilidad se conuierte en sangre y alimento, como lo dixo el Galeno en el. 2. de los aphorismos.

*Gal. 2.
aphor.*

❧ C A P I T V L O ❧

8. del vino aguado, y del vino de color y sustancia de agua, y finalmente del vino blanco.

EL vino aguado, la mitad de vino, y la mitad de agua, mundifica, o limpia, laua, cõforta, haze sudar copiosamente, especialmente si el tal vino es blanco y

delgado y sutil, como lo dize Auic. en la
 1. del. 4. tract. 2. c. 39. amata mas la sequia
 q̄ el agua sola, o el vino por si, como lo
 quiso el Gal. en el. 1. de simpli. facul. em-
 pero como el dize en el. 2. de vict. accut.
 debilita el estomago aunque beuido en
 poca quãtidad, es cõuenible para el esto-
 mago d̄secado, y en otra parte dixo, q̄ re-
 blãdesce el estomago y le humedesce y
 le enflaqueisce, y q̄ engẽdra y causa v̄to-
 sidad en el, y ansi como el vino puro cau-
 sa pulsaciones en las sienes y pesadũbre
 en la cabeça y sequia. Ansi el vino agua-
 do amata la sequia por su frialdad y hu-
 midad, y los q̄ fuerẽ de flaco y frio esto-
 mago, o higado no deuen beuelo ansi
 aguado, sino dexarlo para los q̄ son mas
 fuertes d̄ estomago y higado, y estos pue-
 dẽ vsar del por via de medicina cõ mas
 seguridad en tiẽpo y t̄rra caliẽtes espe-
 cial si son de edad de jouẽtud, de buena
 corpulẽcia, de officio trabajoso, acostum-
 brados alo beuer aguado, Em̄po los fla-
 cos y frios d̄ estomago y higado d̄ edad

Auic.
1. q. tra.
2. c. 39.
Gal. 1.
de sim.

LIBRO QUINTO

de viejo de delgada y subtil corpulencia de vida holgada y no acostumbrados a lo beuer tan aguado, hallarse han mal con ello, porque aliende de otros daños mas presto se embriagatan con el. Per que la subtileza de la agua q̄ tiene mezclada le haze mas penetrar y subir que si estuuiesse puro. Esto dixolo Auicena en la. 3. del primero Doct. 2. y Aristoteles en la tercera parte de los problemas en el problema. 3. Finalmente conuiene en tiempo de estio, porque refresca y humedesce como hemos dicho. Empero tractemos del vino aguoso subtil claro q̄ al gusto muestra poca fuerça, al qual llama el Galeno en el libro de euchimia y cachochimia Oligophorõ, este es vn vino que a los que tienen fiebres o enfermedades q̄ no son agudas, se puede dar mas seguraniente que agua, y en las agudas despues de la euacuacion vniuersal de todo el cuerpo, en la declinaciõ se puede dar sin peligro, espeçialmẽte si es aguado, porq̄ refresca y humedesce y mueue sudor

Auic.

3.

Pri.

Doct.

2.

Arist.

3. par.

Prob. 3

Galien.

lib. de

euchi.

cach.

sudor e vrina ayuda ala virtud expultrix
o alimpiadora, y los medicos deuen vsar
de este tal vino y darlo a los enfermos
con mas seguridad que agua, porque no
derrocarien el appetito, antes conforta-
rien el estomago y higado, y facilmente
penetra por las veas y no uienta la cabe-
ça, como otros vinos, y es de muy poco
nutrimento, y de que se mezcla cō agua
luego pierde su fuerça, es bueno para cō-
ciliar sueño, y ayuda a digerir los humo-
res medio crudos, en fin el conuiene sin
peligro en fiebres, y en personas coleri-
cas despues de la digestion, y en las agu-
das en la declinacion, despues de la eua-
cuacion vniuersal. Esto dixo el Galeno
en el. 3. de vitu acutorum, y en el libro
de euchimia & cacochimia, y en el libro
atributo de vrinis, y Auicena en la pri-
mera del. 4. tractatu. 1. cap. 39. e Isac en
las dietas particulares. En conclusion
este vino blanco de color de agua subul
de poca fuerça claro, conuiene mas por
via de remedio medicinal que no por

Gal. 3.

de vi-

chi. 6-

cut.

Auc.

pri. 40

tra. 1.

ca. 39.

LIBRO QUINTO.

via de alimento tal vino se parece ser
 el que dizen de ciudad real, alomenos el
 perfecto y aũ el vino de Lillo, y el de Or
 gaz y Yeuenes, en fin el vino hecho de
 vuas verdejas q̄ otros llamã terrõteses
 porque este tal es vtil a los caliētes y co
 lericos, y a los calurosos en tiēpo d̄ estio
 y en tierra caliēte: el qual vino deue ser
 de vn año poco mas, y no puede durar
 mucho, porq̄ presto se azeda y anfi el Ga
 le. en el. 4. de sani. tuē. alaba y apprueua
 el vino q̄ presto se azeda para ayudar a
 digerir los humores crudos. Cuentase
 tãbiē el vino roxo, o rubio, o cetrino en
 el numero o especie de vino blãco, a este
 vino tienē todos los auctores por reziõ
 y fuerte, especialmente el Galeno en el
 5. de simplicium facultatibus. Y en el. 3.
 de victu accutorum. y en el. 4. de sanita
 te tuēnda, adonde nõbra al tal vino faler
 no, y al agnosfo en Asia Titacazeno, Em
 pero aca en nuestras tierras de Castilla,
 es diferente, porque los vinos blancos,
 roxos o rubios de arenas se hallan por
expe-

Gal. 4.

de sani.

tuē.

Gal 5.

de simp.

3.

uictus

accu.

experiencia ser suaves y delgados y que
 no hieren la cabeza, antes se halla que
 tienen las propiedades y virtudes del
 vino aguoso que Galeno llama Oligo-
 foron, excepto en quanto al color y facil-
 mente se azedan, que no es pequeño in-
 dicio de su suavidad y flaqueza, como
 lo dixo el Galeno en el . 4 . de sanitate *Idem.*
 tuenda, antes por el contrario hallamos *4. de sa*
 por experiencia que los vinos de esta *ni. tuē.*
 tierra muy diafanos y transparentes de
 color de agua, se hallan por la mayor
 parte ser muy rezios, los quales aunque
 de presente parecen suaves dende apo-
 co hieren la cabeza y nieruos, y embria-
 gan con mucha facilidad, tal vino se ha-
 lla q̄ es el de Sant Martin y de otras par-
 tes, empero aunque sea así y parezca
 en algunas partes de España no tener
 certidumbre, esta propiedad de los vi-
 nos rubios, empero por la mayor par-
 te es cierta regla, y así digamos con *Halia.*
 Haliabbas en el quinto de su theorica. *5. theo.*
 capit. 30. que el vino de color rubio, co- *cap. 30.*

LIBRO QVINTO

mo de açafran, es de mas fuerte calor y de mas robusta agudez, y que mas presto passa por los miembros y causa colera y dolor de cabeça, y no solo haze esto en los que tienē calentura, empero y en los sanos, este tal vino es poderoso y oloroso, lo mesmo dixo Isac en sus particulares dietas, adonde dixo, q̄ hazie hervir los humores, y que embiaua humos a la cabeça, y que dañã al cerebro, y hiere los sentidos, y porende cōuiene que se guarden dellos calientes y colericos, sino fue re muy aguado, porque si se beue sufficientemente aguado, segun que conuiene a la edad y tiempo y regiõ y costumbre, diuidirse han con el los humores gruesos y alimpiarse han las vias de las venas de corrupcion, y clarifica la sangre, especialmente conuiene a viejos porque corrige su frialdad, y mientras menos, aguado estuviere es mejor para ellos pues conforta su calor y resuelue la copia de sus superfluydades. De aqui se cõcluye que qualquiera vino tizio agora lca

*Isac
die. par.*

ra sea rubio, o roxo, agora sea agnoso en su color empero fuerte, como diximos del vino de S. Martin, agora sea la maluaia, o vino de los montes, no se beua sino muy aguado, o por via de remedio para diuidir y enfoluer los humores gruesos y flematicos, especial le beuerá en inuierno y en poca cantidad.



CAPITULO

9. De los vinos tintos claretos,
y de los escuros gruesos,
turbios y no turbios.

LOS vinos tintos claretos, como escriue Haliabbas en el .5. de su theorica cap. 30. son de fuerte calor y sequedad, passan presto abaxo del estomago engendran buena sangre confortan el calor natural, si se dan en conuenible cantidad, y por esso dixo el Galeno en el se- *Gal. 2.*
güdo de los afforismos, sobre aquel tex *aph.*
to, famen vini potio, &c. El vino grueso y el colorado, o clarete, es de mas nu-

Ll s tri-

LIBRO QUINTO

Galen. *lib. de fo* *lu. cõri.* *et. 3. de* *Alim.*

trimento que todos los demas: y en el li-
 bro de vinis. Los vinos claretes son con-
 uenibles para la nutriciõ, especial si son
 dulces, empo dexado lo que dize el Ga-
 leno, en el lib. de solutio. contin. y en cl. 3.
 de alimentis, pongamos el ordẽ de Isac
 que puso en las dietas particulares, pues
 dixo. El vino roxo de vuas negras: y el
 ruuio de color de oro de vuas blãcas, son
 los vinos mas caliẽtes, porque su calor
 es en grado tercero, y estan en medio de
 los extremos ygualmẽte. Empero el ru-
 beo que es el clarete, es cercano a estos
 en su grosseza y dureza: y porende es de
 mas nutrimento q̃ todos, excepto el tin-
 to obscuro: empo prouoca poco a vrinar
 y sube tarde a la cabeça y emborracha
 tarde, empero si vna vez empieça a em-
 briagar, causa vna borrachez difficil de
 quitarse. Tal vino se nos muestra el que
 dizen de Yllana, porq̃ es de fuerte calor,
 y presto passa del estomago a las tripas,
 Empero de los vinos tintos ay dos diffe-
 rẽcias, porque vnos son tintos gruesos

no turbios, atres gruesos y turbios, los q̄ son gruesos empero no turbios, son mas aptos para mātener: y por ende dixo Auic. en la. 3. del. 3. tract. 4. c. 4. q̄ el vino tinto grueso y turbio daña a la vista y se deue huyr del todo, empero el grueso no turbio, no se deue vituperar, porq̄ es mas apto pa la nutriciō, y Gal. dixo q̄ el tal vino es cercano en su sustentamiēto a la carne d̄l puerco, y porēde es bueno para los m̄cebos antes de comer, empero para los viejos no es cōuenible ni despues ni antes d̄ comer, porque causa en ellos opilaciones en los riñones y piedra en la vexiga, por el defecto de su calor natural, especialmente causara esto si es dulce y estreñido. En los que tienē poco calor y abundan de superfluydades. Finalmente como lo dixo Isac en el lugar arriba acotado, todo vino tinto es grueso de naturaleza d̄ tierra y agua y mientras mas tuuere de tierra, mas grueso y turbio sera, es contrario a l' aguoso y subtil, difficil de digestion, tar-

do

Auic.
3. 3. tra.
Et. 4.
cap. 4.

LIBRO QUINTO

do de passar por las venas agraua el estomago, engendra sangre gruesa y fecosa, sube tarde a la cabeça, y vna vez subido causa borrachez difficultosa e indissoluble.

Auice. ble. Empero como lo dize Auice. en el. 9. 9. 3. del tercero, tract. 2. cap. 8. Es de mas nutrimento que ninguno, haze declinar los humores al contrario dela causa o ocasion que tray desfallecimiento por resolucion, y reuoca y buelue el spiritu en su substancia y vigor. Saquese de esto por conclusion, q̄ todos los vinos tintos se deuen huyr, porque son de mal xugo y humor y gruesso, e que tarde se distribuyē y tardamente corten, y se detienen, especial si son estreñidos e insuaues, como lo dixo

Gal. 4 el Galeno en el. 4 de sanitate tuenda, en *de sani.* pero que los tintos que fueren suaues, y *buon.* no estreñidos ni turbios, no se deuen huyr, sino es de los viejos, y de los que tienen poco calor, y estan aparejados a opilaciones de higado y bazo y riñones.

Capitu

CAPITULO 20

10. Del vino dulce, agora sea blanco, agora sea tinto.

EL vino dulce segun q̄ se lee en diuer *Gal. 3.*
 los auctores, especialmente en el *Ga victus*
 leno de victu acutorum. Es dañoso para *accu.*
 los que tienen o temen opilaciones de
 higado y baço y riñones, y los que temē
 piedra de vexiga, especialmente es daño-
 so para opilacion de baço, despues de la
 del higado, como lo dize en el mismo lu-
 gar, y aunque es verdad, que el vino dul-
 ce de suyo por ser dulce, es muy conueni-
 ble para la naturaleza humana, y que es
 attraydo con gran presteza del higado,
 por causa de su dulçura, como lo dixo
 Auicena en el. 14. del 3. cap 19. Empero *Auic.*
 accidentalmente es muy dañoso por su *14. 3.*
 grosseza y dulçura, por las quales cosas *cap. 19.*
 causa, como diximos, opilaciones y atapa-
 mientos en los miembros que hemos di-
 cho. Empero dize el mismo Auicena en
 la. 10. del. 3. tract. 1. cap. 6. así como
 el

LIBRO QUINTO

el vino dulce causa opilaciones en el hígado, así abre opilaciones en los pulmones, de fuerte que es bueno para los pulmones y para el pecho y tose, y para el dolor de costado en la declinación, aunque se deue de huyr adonde ay fiebre y calentura y sequia, porque la acrecienta y desseca la humedad de la saliuá y la engruesa y apegasse y espessase en la boca y caña los pulmones: y hazese cole

Gal. 3. ra, como lo dixo Galeno en el tertio de *de vi-* victu accutorum, y en el libro de vinis, *Et uac-* dixo, que los vinos dulces no son conuenibles para la roxa colera: porque todas las cosas dulces son materia de la colera, empero es conuenible, como diximos para dolencias de pecho y pulmones, y como dize Isac en sus particulares, es caliente en segundo grado y *Isac* seco en primero con alguna humedad *diet par* ti. relaxa el vientre, porque en toda cosa dulce ay virtud de relaxar y de hazer colar.

Capi-

CAPITULO

II. Del vino stiptico subtil que dizē
agrestino, y del austero y pon-
tico en fin de los vinos
estreñidos.

AY vn genero de vinos de vnas a-
grestes o por madurar que se llama
agrestino, acerca de los barbaros, es vn
vino blanco stiptico y subtil del qual ha-
ze Galeno mencion en el.3. de victu ac- *Gal. 3.*
cutorum com. 3. y. 4. al qual llamo auste *de vi.*
ro medianamente que es el estiptico, y *ctu ac*
este no mueue orinas, y conuiene a los *cu. cō.*
corrimientos, y no es caliente como alli *3. G.*
lo dize el Gale. antes conuiene a fiebres *4. A-*
ephimeras y a inflammaciones de higa *nic. 3.*
do, como lo dize Auicena en la.3. del pri *1. doc.*
mero Doct. 2. capitu. 8. conuiene a la fe- *2. cap.*
quia, dase en lugar d' agua cōforta elesto *8.*
mago y tripas, no cufre agua porq̄ le ha-
ra perder su virtud, haze distribuyr el mā-
jar, es de menos calor de todos los vinos

El

LIBRO QUINTO.

Gal. lib. de euchi. El vino que se dize absolutamente austero, este no estriñe fuertemente sino con moderacion: empero mucho mas que el estiptico del qual hezimos agora mencion, como lo dize el Galeno en el lugar allegado, y en el libro de euchimia y cachochimia, adonde dize. Que no es de tã mal nutrimento, como el Acerbo o pontico, del qual haremos abaxo mencion, porque conforta el estomago y tripas, y conuiene a los de complexion caliente, especialmente si es blanco: porque este resfria mucho. Empero el pontico que

Gal. 3. de victu de vi-acutorum. se dize apar de Galeno en el . 3 . de victu acutorum, acerbo es muy estreñido, es vino muy grueso de mal mantenimientu, duro de digestion, no prouoca vrina

Isac in particu ltri. estriñe y aprieta el viètre, sube tarde a la cabeça. Empero conforta el estomago y cerebro, es vtil para los q̄ beuen malas aguas, las quales por sumalicia descolorea las caras, y para los que beuen muy frio y de nieue. Finalmente ningun genero de estos vinos conuiene por via de beuida

beuida nutrimental fino por via de remedio medicinal para cōfortar los miēbros interiores, y para de tener fluxos y corrimientos.



CAPITULO

doze. Del vino aromatico oloroso, y del vino de mal olor e de sus daños.

Como dize el Galeno en el libro de Euchimia de mejor mantenimiento son los vinos aromaticos y olorosos fino que hieren la cabeça, empero para mouer vrina, son mejores los aguosos y sutiles, y no tocan la cabeça, empero cōuiene huyr en todo caso de los vinos gruessos e hidiondos, estreñidos insuaues al gusto, porq̄ estos vinos de horrible olor, por su pesabumbre y pessimo olor, dañan al cerebro, y agrauan y hieren el sentido, y offenden mucho las telas delos sesos, y engēdrā vna maligna sangre, especial, si son vinos estreñidos,

Mm em

LIBRO QUINTO.

empo el vino oloroso aromatico, aunq̄
 hiere la cabeça con presteza, alimpia la
 sangre de corrupcion, alegra el coraçõ,
 y confortale, engendra buena sangre,
 clarificala, cotrige la podredũbre, mue-
 ue appetito de comer, es de veloz y pre-
 sta penetracion, y mientras mas oloroso
 y aromatico y de mejor fabor, tanto
 sera mejor, cõ tal q̄ la suauidad del olor
 no le venga por parte de fuera. Conuie-
 ne a saber, por la vasija en que esta, espe-
 cial, si la tal vasija tiene almizcle, porque
 causara mucho dolor de cabeça. Esto se
 entuende, quãdo despues del vino ya he-
 cho le aromatizan con cosas olorosas.

Otra cosa es quãdo se cueze y conficio-
 na en vasijas lauadas cõ cosas olorosas,

Auic. En fin como dize el Auice. en la 3. par.
 3. p. doctri. 2. cap. 7. Conuiene que el cõser-
 2. c. 7. uador de la sanidad beua vino de buen
 olor, y quanto el vino fuere de mejor
 olor y de mejor fabor, sera mejor, Y que
 en general conuiene para el higado, ex-
 cepto sino fuere demasiadamente cali-
 do:

do: y que el vino de olor siempre alegra y echa fuera la tristeza. Empero q̄ el vino sin olor ni aromaticidad es de ruyn nutrimento, no clarifica la sangre, ni cōforta el coraçō, ni causa alegría, aumēta los humores gruesos, y los humos y porēde causa tristeza y descontento tarde, causa embriaguez, empero despues de causada con dificultad se desata.

❁ CAPITULO ❁

13. del vino nuevo y de sus daños y a quienes haze mas daño.

EL vino nuevo que ha poco que se saca del lagar y se assento, tray muchos daños y males, porque como su parte gruesa y terrestre, no aya descendido, ni la parte de ayre subtil y humida, no se aya exhalado y subido a su lugar de arriba, esta turbio, y fecoso, y grueso, y tiene poco calor y mucha humedad, gruesa y viscosa, por lo qual dixo Isaac ē sus par. q̄ el vino nuevo es caliēte *Isac. di.*

Mm 2 en pri *part. 6.*

LIBRO QVINTO

en primerò grado , y porende declina a
frialdad y humedad , por lo qual es mas
indigestible e grueso, y de mas nutrimē
to que ninguno, engēdra y causa muchas
ventosidades enel vientre y tripas, acar
rea sueños horribles, engendra mucha co
pia de esperma, y porēde incita mucho a
luxuria, y por esso dixo Auicena enel. 20
del. 3. tract. 1. cap. 37. si ay cosa que tenga
propriedad de engendrar esperma, es el
vino nueuo, tiene tambiē otro daño grã
de, que causa opilaciones, especialmente
en los caños de la vrina, y como dixeron
Auicena y Galeno enel libro de Euchim
ma & cacoch. Conviene huyr del vino
añejo en demasia y del vino nueuo, por
que así el vno como el otro engendra
sangre feculēta, turbia gruesa, obscura y
vaporosa, el muy añejo , calentando de
masiadamente y leuātandovapores grue
sos, el nueuo, porque al contrario no ca
lienta nada, E porende no se haze assien
to ni apartamiento de lo grueso y tur
bio , y de lo liquido y delgado , empero
aquel

aquel vino se dira nueuo, que es rezié asentado, y que a poco que se hizo por el contrario añexo se dira el de siete años, y es caliente en tercero grado, el que no es nueuo ni añexo sino mediano, el comun es el que va de dos años para quatro, y este es caliente en segundo grado, aunque en esta tierra el vino de ocho meses, y de vn año no es nueuo, y el de año y medio o de dos es añexo: y aun mas lo quiero restrinir que el vino que ya esta clarificado liquido y puro y no turbio.

Ya se tiene por vino añexo alomenos no por nueuo, y ay naturalezas de vinos que presto se aclaran, y de que son ansi nueuos aclarados y puros y drafanos son mejores que de que se añexan, como son algunos vinos de los montes de Toledo, y del principio de la mancha, y estos son los que facilmente se azedan, y no los reprobó el Galeno, como parece en el 4. libro de sanitate tuenda. Finalmente el vino que ya esta muy bien apurado y muy aclarado, y que ha heruido suficien

LIBRO QVINTO

temente es bueno , el contrario que es nueuo es muy malo , y es causa de muchos daños,especial si con esto es dulce, es muy dañoso a personas frias y humedas, E sea regla general, que quãto el vino fuere mas calido menos es humedo y menos tiene de superfluydad , el que fuere menos calido mas sera humedo y mas terna de superfluydad : vn prouecho solo tiene el vino nueuo que relaxa el vientre y mueue a camara , y si deste prouecho se priua tengase por vino pernicioso y mortal, fuera de estos daños, suele el vino nueuo causar camaras de sangre : las quales vienen por debilitacion del higado que se dizen en latin disenteria hepatica.

❧ CAPITVLO ❧

catorze. Del vino
añejo .

Ansi

ANSI como no aprouamos el vino nuevo por bueno, ansi ni al añejo, digo añejo, el que passa de quatro o cinco años, que este es en esta tierra muy añejo. Digo esto porque comunmente llamamos vino añejo al que no es nuevo: porque ansi le llamamos al de ocho meses, y de vn año y de año y medio, y de dos años. Y estos vinos en realidad de verdad no son añejos sino medios entre los añejos y nuevos, y de estos no tratamos agora, sino de los que pasan de quatro años y cinco, y este tal vino segun dize Auicena en la tercera del primero Doct. segunda captul. 8. Es como cosa medicinal y de poco nutrimento causa los daños mismos que el vino nuevo, porque haze impedimento en el higado y causa disenteria hepatica, por la inflamacion que haze, y beuiendose poco de ello es vtil a las enfermedades de los nieruos, empero si mucho se beue es muy dañoso a los nieruos especial

*Aui. 3
1. doct. 2
cap. 8.*

LIBRO QUINTO.

a los que son flacos e debiles de nervios subtileza el vapor y humores gruesos, calienta y deseca en grado tercero, hiere el sentido y cerebro, y daña mucho a sus rellillas, subese presto a la cabeça, y al fin quita el sueño y mata, como lo tray el Galeno en el .2. de locis affectis en la historia del Grammatico, el qual de vna beuida de vino puro añejo; quedo perpetuamente sin sueño, y al fin murio con fiebre y desuario: empero es bueno tomandose en mediana cantidad para los frios y humidos, para los que tienen copia de humores crusos y frios, como lo dixo Galeno en el libro attributo de vinis, perturba los sentidos, y haze daño para la luxuria, porque deseca y resuelue el humor seminal: empero conforta la virtud expulsoria. Concluyese de aqui, que el vino bueno es de media edad entre el nueuo y añejo de sustancia diafano transparente, claro blanco, que tire vn poco a roxo, de suau olor al gusto ni agro, ni dulce, ni amargo, ni que resqueme, ni sea como agua, si

*G. l. 2.
de toxicis
affectis*

no de mediana fuerça, ni de labor estiptico o estreñido, tal vino suele ser el de vn año y poco mas.

● CAPITULO ●

quinze. De las aguas e quales sean mejores para beuer.

LA agua segū que leemos en los autores, especialmēte en Auicena en la segūda del primero doct 2.c 9. no es mantenimiento ni puede mantener si no folamēte es vn vehiculo o guia del mātenimiento, quiero dezir que tiene officio de hazer passar el mājara, por todas las partes del cuerpo, y porende dixo el Galeno en el. 2, de victu acutorū, *Gale. 2* la agua no es manjar ni alimento, sino de vict composition del mājara, o que entra en *acutor.* la composition del manjar, la razon es porque ni en potēci propinqua ni en potencia remota se puede conuertir en sangre, ni assimilarse a miembros es fria y humida, y segun dize el Galeno en el primero de simplicium faculta.

LIBRO QVARTO

Gal. 1. Es mas humida que fria, porque siem-
 de sum. pre esta humeda, empero no ne pre se
 facult halla fria: pues muchas vezes esta caliē
 te y hiruiēdo. Empero no por esto pier
 de su humidada: es necessaria en dos ma
 neras. La primera manera porq̄ lleua la
 comida por todo el cuerpo con su luti-
 leza y liquor, y dissielue y adelgaza el
 manjar para que pueda passar y pene-
 trar por las venas y todas las de mas
 partes del cuerpo. La segunda manera
 es necessaria: porque refresca y humede-
 sce: y por ende refrena el demasado
 encendimiento del calor extraño, y no
 natural y templa la agudez del natural,
 y aplaca la sequia que se causa del tal en-
 cendimiento, y desata y deshaze los hu-
 mos que se leuantan junto al coraçon,
 y conforta el calor natural con su acri-
 uidad: La qual para ser buena due tener
 dos condiciones, vna condicion de par-
 te de su sustancia y essencia: y otra con-
 dicion de parte del lugar de donde
 mana, de parte de su essencia, deue ser
 clara,

clara y trasparente diafana sin sabor,
 sin olor, sin color, subtil y liuiana: de-
 manera que aquella agua que tu-
 uiere estas condiciones sera la mejor,
 la que menos tuuiere dellas sera la
 peor, Conuiene principalmente, que
 el agua para ser buena sea en si muy
 clara y y diafana, porque la que fuere
 turbia como la de los rios que corren
 junto a las ciudades y poblados, es en
 gran manera muy mala, dañosa y pon-
 coñosa a la vida humana, esta tal con-
 uiene que no tenga sabor, sino que sea
 al gusto simplicissima, e insipida, con-
 uiene que no tenga en si ningun olor
 ni hedor, sino que carezca de todo
 olor bueno, o malo, cõuiene que no tē-
 ga de si color, sino que sea del color del
 lugar donde esta. En fin su color natu-
 ral, sea como de vidrio muy luzido y
 transparente. Conuiene tambien que sea
 subtil y liuiana, por manera q̄ la agua q̄
 mas liuiana fuere, essa sea la mejor, co- *Hippa.*
 mo lo dixo Hip. en los Aph. Finalmēte *aphor.*
 aquella

LIBRO QUINTO.

aquella es la mejor agua que cō mas presteza rescibe la impressiõ del ayre exterior (conuiene a saber) la que mas presto se enfria o calienta, como lo dixo Hypp. en el. 5. de los apho. en el aphorismo. 27. E para saber qual agua sea mas subtil y liuiana no se ha de hazer esta experiencia deuese tomar vn lienço viejo y partir se en dos partes yguales, de suerte que no pese mas la vna parte que la otra, mo jense los dos paños o lienços partidos, el vno en vna agua, y el otro en otra agua differēte y cuelguense los dos liēços partidos, en vn mismo tiēpo y en vn mismo lugar, y el paño que mas presto se secare y enxugare, essa agua es la mas subtil y mejor, La otra condiçió que ha de tener el agua, es de parte del lugar dedõde nasce, o por donde viene: porque la que nasce enfrente del Oriente, esse allega o ladea hazia el Septentrion, de suerte que el viento euro o solano, y el cierço la meneen y soplen sera la mejor, la que nasce enfrente del medio dia, es la peor, y la que nasce

nasce enfrente de Septentrion, que es hazia cierço, es mediana en bondad, como lo dixo Hyppocrates en el libro de aere & aqua. Demas de esto la que fuere de fuentes, es mejor que ninguna (conuiene a saber) que la de los rios, de lagunas, de estáques, de pozos, de cisternas, y no deue ser de qualesquier fuentes sino de las fuentes areniscas y llenas de guijas muy luzias y limpias, o por tierra muy limpia y sin viscosidad, y mejor es la que viene por tierra limpia y simple, que no la que viene por piedras y peñas. Finalmente, como lo dizen Auicena en *Galen.* la. 2. del primero cap. 16. y Galeno. I. de *1. de sani* sanitate tuenda, deue estar descubierta al *tuend.* sol y al viento, E dixerón mas, q̄ la agua que passa por lodo es mejor que la que passa por peñas. La razon es porque el lodo alimpia a la agua y la laua de todas sus superfluydades, y de las cosas que se mezclaron con ella y la cuela, empero las piedras y peñas no hazen este effeçto, esto deuese entender, quando el tal lodo

LIBRO QUINTO.

no fuere de cieño ni hieda, ni se avisco fino vn barro, o lodo arenisco, o negro simple

❧ CAPITULO ❧

16. Delas aguas lluiuas, y de rios y pozos, y estâques, y de sus propiedades para se beuer.

DESPUES de las aguas de las fuentes, son mejores segun seemos las aguas pluiuas o llouedizas, y por de Isaac en las particulares dietas, encomendo las aguas de los rios despues de las aguas pluiuas, y Auic. en la. 2: del. 1. Doct. 2. cap. 16. dixo q̄ de las aguas mas loables son las llouedizas, especial las q̄ se recogē en tiempo de estio, y q̄ vienen con truenos e relâpagos, y dixo mas abaxo, q̄ son aguas conuenibles y que no les falta cõdiciõ para ser escogidas, Lo mismo dixo Hyppo crates en los libros de aere & aquis. Empero Gal. 4. de sani. tuē. hablâdo del, apomeli, reprobou la agua lluiua: pero entien dese para la cõposicion del apomeli, aunq̄ la aprouo para la agua miel q̄ se dize mulsafa,

Auic.
2. doct.
cap. 16.

Hyp.
lib. de
aere et
aq.

Finalmēte de fuyo son muy buenas por q̄ se engēdrā del vapor subtil d̄ las aguas de los rios y de otras cosas humedas, el qual vapor se alça a la media region del ayre por el calor del sol, empero con la frialdad del ayre se espesa en nube y cae hecho vna agua de muy subtil y delicada substācia, y porēde se corrōpe y hiede mas presto, y no es esto señal de mala agua sino de buena: pues si cō presteza se corrōpe, es porq̄ es tã delgada y subtil, y porq̄ es tã facil de corrupciō es mala pa los q̄ suelē presto caer en fiebres o calenturas de humores podridos, como lo dixo Ras. en el. 3. del almāfor c. 4. y segū el *Ras. 3.* y otros por la misma razō daña al pecho *ac Al-* y enrōquesce la voz, especialmente si la *ui. c. 4.* tal agua se mezcla con cosas malas, las quales le causan mal olor, Empero por esso las aguas pluuias, tienen tan presto mal olor y se corrōpe porq̄ son cōgregadas d̄ diuerfas aguas e diuerfas substācias humedas, tras estas en bōdad sō segūdas las de los rios, conuiene a saber aquellas

aguas

LIBRO QVINTO.

aguas de rios que estan mas remotas de los pueblos y ciudades y mas allegadas a su origen, donde nascen, y las que corren por arenas y piedras y mejores las que corren por piedras, porque salen mas sacudidas, y con el golpear se adelgazan y atenuan, mas esto se entiende en los rios, porque ya diximos que la agua de fuentes mejor es que corra por barro arenisco que no por piedras, por la causa y razon que ay truximos, empero las aguas de rios que estan junto a ciudades son muy malas, especial despues de auer llouido, porque se enturbian y paran vermejadas, la causa porque son malas, es porque echan en ellas cosas mortezinas e hidiondas, y lauan todos los paños sucios, y echan muchas superfluidades, y por ende se deuen huyr. Finalmete son aguas gruesas y turbias porq̄ tienen en si mezclada mucha tierra y arena, y por ende son causa de opilaciones en hígado y bazo y riñones y de piedra de vexiga, ansi lo dixo Rasis en el. 3. de Almáfor. cap. 4. y ha-

y haliabas en el.5.de su theorica, empero si para beuer no se hallare otra agua beuase con poluos de bolarmenico, o de espodio, si los que vueren de beuer las tales aguas fuerē colericos y moços de calida complexiõ, empero si fueren viejos o frios flematicos, beuan la con almendras dulces y con harina de trigo, como lo mando Isac en las paticulares dietas, empero tambien sera vil beuer las tales aguas con vino blanco delgado muy aclarado, o cuelese por vn coladero de harina de tortas mojado, como lo dixo Rasis en el.6.de almā *Ras. 6.* for cap.12. empero para si no se pueden *ad cap.* hallar otras aguas sino turbias se pone *12.* vna manera para las clarificar tomen vna mecha grande torcida de lana, y la vna extremidad de esta mecha cayga en vn vaso del agua, y la otra extremidad en vn vaso vazio, y así poco a poco se destilara la agua clarificada en el vaso vazio: tras las aguas de los rios son malas las aguas de los pozos, y las que

No vienen

LIBRO QUINTO

vienen debaxo de tierra por alcaduces, especial si los tales alcaduces son de plomo, porque tomã la mala qualidad del plomo, y causan camaras de sangre, como dize Auicena en la. 2. del. 1. Doct. 2. cap. 16. Porque dize, q̄ las aguas de los pozos y d̄ los alcaduces son vnas aguas muy estrechadas, y que por largo tiempo hã adquirido vna substancia de tierra gruesa, y que porende no es posible sino que tienen en sí corrupcion y putrefacion, En fin como lo dize Auicena en el lugar allegado, las aguas que no corren sino que se estan quietas, no son vtiles al estomago y mas abaxo, cū *aqua non currit pr̄culdubio*, &c. Quiere dezir, como la agua no corra, sin dubda ay en ella alguna pesadumbre, y aun a caso en muchas aguas, ansi de esta manera detenidas, ay alguna estipticidad y se conuierte para escallentar, y porende no son vtiles para los que tienen fiebres o calenturas, ni para los que abundan de colera, esto dixo Auicena, por lo qual las aguas de los algibes ni de las cister-

Auice.
2. 1.
doct. 2.
cap. 16.

cisternas, aunque sean de aguas llouedizas, no son cōuenibles, porque como lo dize Isac en las particulares dice. como se detengan por mucho tiempo resciben vna mala qualidad y humosidad d̄ la tierra, aunque comunmente se alabē las tales aguas, y las apruenen muchos medicos, los quales verdaderamēte no lo son porq̄ no diffierē de los vulgares, pues no mandā dar otras aguas sino la de los algibes y cisternas a los q̄ tienen calenturas, lo qual mādā ignorantemēte, por que ni leen los libros, ni los auctores, y no leen mas de ciertas receptas que hallan escriptas, los quales no quieren ser medicos, mas d̄ por ganar, y así mas se dá a estudiar palabras y cautelas pa poder atraer los enfermos así, q̄ pa curar los, Digo pues q̄ si leyessen lo q̄ el Auicenna dize, y todos los demas auctores, no mādariā beuer las tales aguas a los q̄ padescē calēturas. Por la misma razon son muy malas las aguas de los estanques, y mucho peores que ningunas, como

LIBRO QVINTO.

Raf. 3.
ad al.

lo dixo Auicena en el mismo lugar allegado, y Rasis en el . 3 . de Almanfor cap. 4. porque se detiene mas que ninguna agua, y esta mas sin mouimiento y se esta quieramente en sus manantiales, y porende es peor que la de los pozos , acrecienta el baço, augmenta las calenturas de humores podridos porque esta en agujeros de tierras podridas y hidiondas, emana con muy lento mouimiento , al fin causa opilaciones en higado y baço y colera roxa, como lo dixo el Galeno en el libro de bonitate aque.

Galen.
lib. de
bonita.
aque.

CAPITVLO

17. De la agua caliente y tibia
y de la cozida.

COMO todos los extremos sean viciosos, la agua actualmente calida es mala , ansi como la muy fria actualmente: Por manera que no se sigue que porq̃ la agua muy fria es mala,
por.

por esso la muy caliente es buena, sino que ansi la vna como la otra es mala, y no solamente es mala la agua caliente actualmete. Empero y la que es caliente en virtud como la agua salada, o la agua aluminosa. Digamos pues del agua actualmente calida, que no es conuenible antes es dañosa, como lo dixo Auicena en el. 2. del. 1. Doct. 2. capit. 16. *Auic.* pues dixo. *Aqua calida digestionem corrumpit, facit natare cibum neque illico extinguit sitim, &c.* Dize la agua calida corrompe la digestiõ, haze nadar la comida y no mata luego la sequia, y algunas vezes acarrea hipodresia y hética, y cõsume el cuerpo, y dixo mas abaxo, que quando esta tibia causa ascos, empero quando estuuiere calida y si se beuiere en ayunas laua el estomago y relaxa el vientre, y que es malo beuerla de cõtino, porque debilita el la virtud, pero la que estuuiere muy calida muchas vezes resuelue la colica passion y quita la ventosidad del baço, empero

LIBRO QUINTO.

la tibia, no se deue beuer, porq̄ refuelue la virtud d̄l estomago ansí como la stia la estriñe. Esto dixo Auicen. en el. i. del 4. c. 26. y por esso dixo el Galen. en el. i. ad Glauconē. que toda cosa tibia es relaxadora y desata el vientre, y por ende la agua se deue beuer moderadamente stia, Empero por via de remedio medicinal, suele conuenir la caliēte en los vomitos de colera, y en la gota artetica, pero su vso no deue ser frequente, ni mas ni menos se deuen huyr las aguas saladas, porque hazen enmagrescer y descā. Y aunque al principio parece que hazen correr el vientre por la virtud q̄ tienē de raer las tripas y estomago, despues al cabo aprietā el viētre por su natural sequedad corrompē la sangre, causan sarna y comezō, como lo dixo Aui. en el. 2. del. i. c. allegado. Tambiē son malas las aguas aluminosas, porque detienen las reglas de las mugeres, y las almorranas, y presto causan siebres y calenturas en los calidos y colericos. Tã-

poco

Auic.
I. 4. c.
26.

Auic.
2. 1.

poco se deue beuer aguas azeradas, sino por via de remedio para detener fluxo de camaras, o sangre, y para los que tienen baço. Empero el agua cozida, y despues enfriada, es vtil, porque como dize Auicena en el mismo lugar, la decoction corrige y rectifica la malicia de la agua, porq̄ no es tan ventosa, y es de facil descenso. En fin la decoction subtiliza el agua, porq̄ le quita la espesura q̄ tiene por razon del frio, y la haze penetrar, y finalmente la torna mas clara y pura, porque haze descender las cosas gruesas y terrestres que tiene mezcladas. La agua q̄ se ha de cozer para los enfermos, ha de ser la de fuente, o cisterna, o rio, porq̄ la del pozo ha de huyr como mala. Finalmente el cozi miēto aclara y purifica la agua, resuelue la vetosidad, haze descender al suelo de la vasija las cosas gruesas y terrestres. Y por ende, como lo dixo Galeno sobre el. 6. *Gale. 6* de las Epidemias, deue despues de cozi *Epile.* da ponerse a resfriar y reposar, para q̄

LIBRO QUINTO

poco a poco desciendan las cosas gruesas y terrestres.

¶ Capitulo. 18. De la aloxa, cerueza y sidra, clarea.

LA aloxa es cierto genero de agua miel q̄ se haze con especias calientes, beuce se en tiempo de estio, porque dizē que refresca, y no se engañan mucho en ello, porque aunque sea verdad que por parte de las especias y la miel caliente, empero por la mucha porciō de agua refresca, y las especias hazē penetrar la agua por todo el cuerpo, por que abren los caños y poros del cuerpo, y así casualmēte y de per accidens refrescan, aunque de suyo calienten. Y hallase por experiencia en la aloxa, y

Gal. 4 así el Galen. en el. 4. de sanitate tuenda, hablando del apomeli, que es como aloxa hecho de agua y de la miel, que sale por cozimiento de los panares, dixo. *Apomeli optimum tota state bibitur refrigerantis vice.* Dixo que aquella manera de aloxa q̄ se dize apomeli se beue

beue por el estio para refrescar, de aqui se infiere, que es costúbre antigua beuer en el estio la aloxa para refrescar, porque como dize el mismo en el. 2. de composicione secundum locos. Muchas cosas ay que de suyo son dañosas para alguna enfermedad, empero casualmente hazen prouecho, Como quãdo en la frenesia se pone el defensiuo de azeyte rosado y vinagre siendo el vinagre tan mordaz y dañoso para qualquiera inflamaciõ, empero dize que porque es subtil y aperitiuo haze prouecho porq̃ haze que el azeyte rosado penetre hasta el cerebro y sus tunicas, y ansi vulgarmente se dize, especial entre labradores y rusticos, y aũ entre otras personas de mas quilates, que el ajo calienta en inuierno, y refresca en el estio y que lo hallan por experiencia. lo qual aun no carece de razon y auctoridad, por que como dize el Galeno en el. 6. de las epidemias com. 2. sobre aquel texto que comienza, *humorem alium non pro-*

Gal. ibi
dem.

LIBRO QVARTO

deuitem educere, &c. Así como el golpe de la agua fria sana al tethano, o espasmo que es vna enfermedad fria por causa de reuocar a dentro el calor natural, así de la misma manera ay otras cosas calientes, las quales aunque de suyo seã calientes, empero refrescan accidentalmente, porq̄ despiden y hazen euaporar a fuera el vapor fogoso, entre las quales cosas calidas se puede poner por exemplo el ajo, pues comido por estio en cuerpos robustos haze euaporar y salir a fuera el calor fuerte del estio, por lo qual dixo el Galeno. 12. del meth. que no causa sed, por ende no se deue tener en poco el parecer de muchos, sino considerarlo, Pues luego boluiendo a lo del agua miel de especias que se dize aloxa, deziamos segun comunmente se experimenta, que refresca en el estio, así porque con sus especias calientes haze salir a fuera el calor del estio, como porque tiene mucha porcion de agua: la qual es lleua

Gal. 12
met. 6.
8.

lleuada por todo el cuerpo por sus especies. Empero entiendese en cuerpos libres de opilaciones y sanos, y mas en flematicos y frios y viejos, que en colericos y calientes y moços, engendra ventosidad aunque poca, y por razon de las especies y miel acrecienta la colera. La clarea que en latin se dize, *vinum mulsum*, y en griego *ænomeli*, segun Dioscorides, hazese de vino añejo y austeroy de muy buena miel, hincha alguntanto, prouoca vrina y por esso es dañosa beuida despues de los manjares, hazese con dos partes de vino, y vna de miel, y ponese al fuego hasta que alçe hervor, y luego se guarda en otros vasos, da buen mantenimiento al cuerpo diffiere del vino llamado *hyppocras*, porque este se prepara con açucar y el otro con miel, aunque ansi el vno como el otro lleva canela. En fin como lo dize el Galeno quinto de sanitate *Galen.*
 tuêda, todo vino hecho cõ miel es muy *de sani.*
 conue

LIBRO QVINTO

Gal. 5
de sani. conuenible a los viejos, especial si ay
sospecha de piedra, de riñones y vexi-
ga, y de gota arretica. Cerueza no es co-
mo algunos piēsan, la que Dioscorides
llama zytho, que es cierto breuaje que
se haze de ceuada, y algunas vezes de
trigo, mas es cierta pociō que se haze
algunas vezes de miel, y esta tal cerue-
za hincha y opila higado y baço, otras
vezes se haze de passas, y esta assienta
el estomago, otras vezes de higos, y esta
hincha y espele los humores, y otras
vezes de dactiles, y esta engendray cau-
sa humores gruessos y muchos, offen-
de el sentido y enciende los humores, y
estas son las maneras de la cerueza,
porque, el zitho, antes se cuenta entre
los vinos, y hazese como digo, vnas ve-
zes de ceuada, y otras vezes de trigo,
cuezese con flores de lupulos, y poren-
de causa piedra en riñones y vexiga,
porque como el cozimiento del grano
sea gruesso, y el lupulo sea abridor, pe-
netra hasta los riñones y vexiga, adon-

de

de causa piedra, embriaga, daña a la cabeza, engendra viento, y viciosos humores, y lepra, parecefe la cerueza no ser el zitho de Dioscorides, por lo que dixo el Italiano en su perque ansi.

La ceruosa del mele e inf'atiua

Ventosa melza e fegato opila

Ma de vna passa el estomaco refila

Defichi enfia e caxza via gli humori

De datari fa humori multo grossi

La mente offende e gli humori si farossi

Vin fatti de gran dorgio non son boni

Fan mali humori e son a pardir dure

Restringen el fegato e petrasano pure.

Empero la beuida llamada sidra, que se haze de mançanas en Vizeya, refresca sobre manera: empero es muy vëtofa, ay otros generos de beuidas dulces, como vinos que dizen cozidos, maluaña, empero todos se reduzen al genero de vinos dulces, de los quales diximos arriba.

Capitu.

LIBRO QVINTO.

CAPITVLO

19. Que se deua hazer despues de comer o beuer, para que la comida y beuida se digiera.

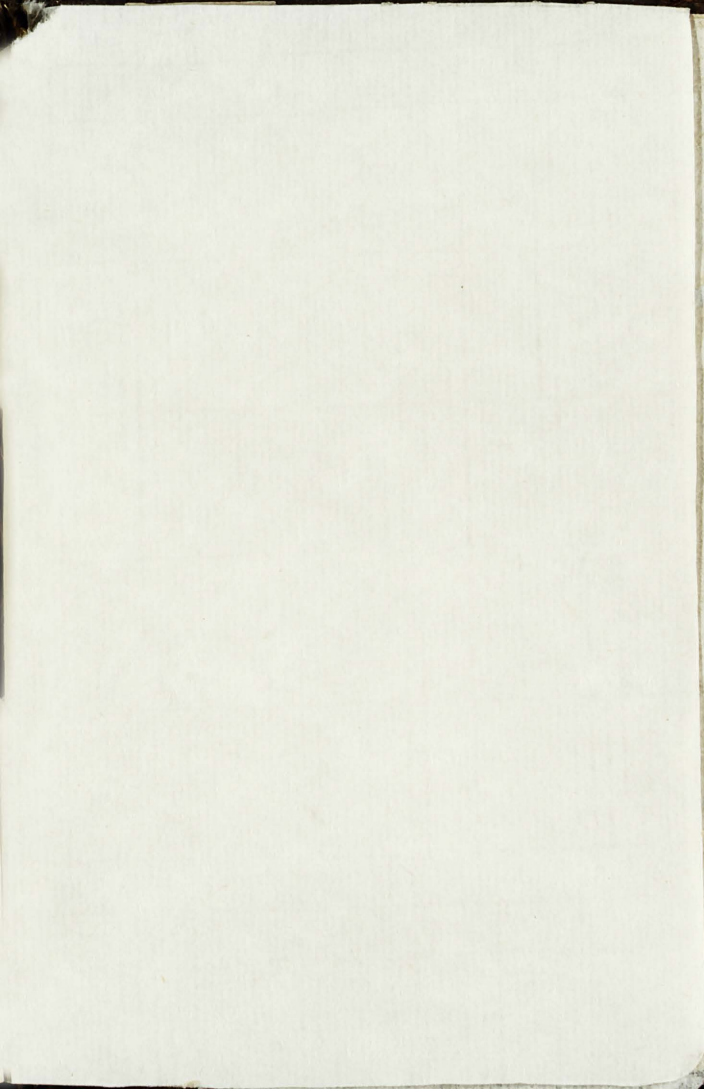
NO basta comer el manjar y colar la beuida, sino que es necessario q̄ despues de comido y beuido se digiera, por manera que la digestion se ordena para la nutricion, y la nutricion para la vida, porq̄ como lo dize Gal. en el. 5. del *Gale. 5* metho. metodo, no se haze distribuciõ por todo el cuerpo, porque la comida y beuida se cuele por la gula al estomago, sino por la digestiõ q̄ se obra en el estomago e higado, y porẽde cõ todo estudio y diligẽcia se deue procurar q̄ la digestiõ se haga y se perficione, por lo qual despues de comer y beuer deuemos andar e passearnos vn poco, hasta en tãto q̄ la comida desciẽda al lugar de la digestiõ y despues de auer descẽdido, no se deue andar mas sino estar cõ quietud y sossiego porq̄ la quiete y sossiegue, es causa q̄ el calor

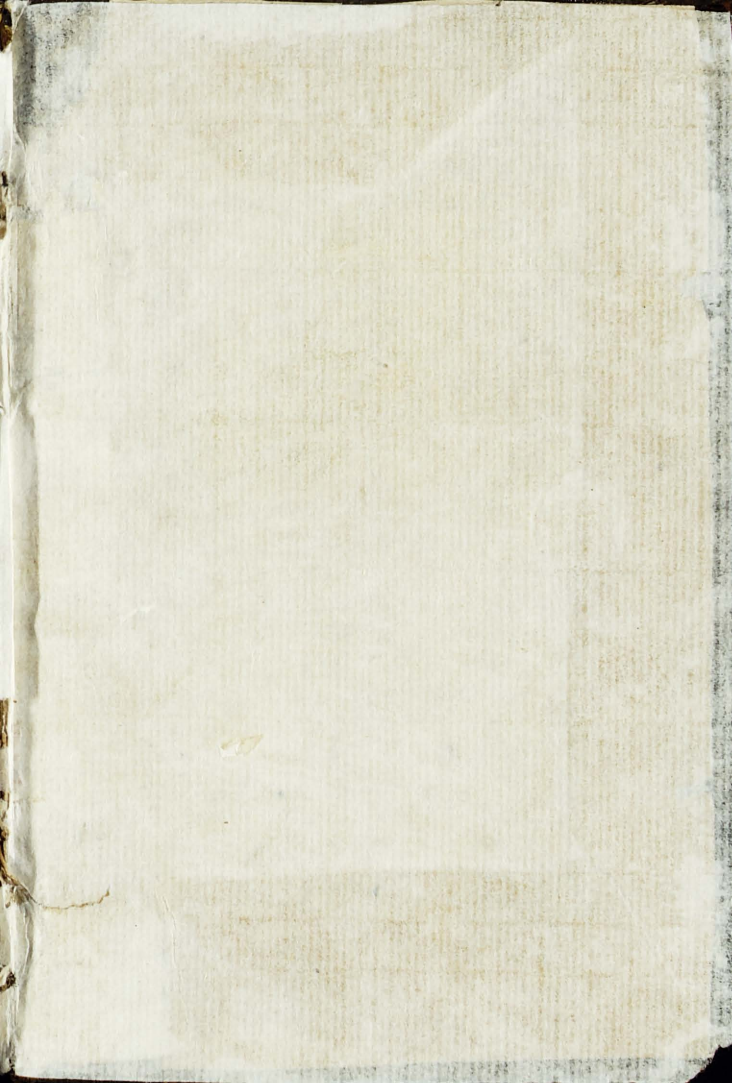
calor natural se recoxa de a fuera para dentro, y se obre muy bien la digestion y por esso dixo Auicen. en el. 13. del. 3. tra. 3. ca. 1. *cibus indiget quiete & somno vsqz Auic. quo bona fiat digestio.* Quiete dezir, el manjar tiene necesidad de quiete y sueño, *13 tra. 3. ca. 1.* hasta que se haga buena digestion, pero q̄ luego despues de la comida se aya de hazer algun mouimiēto, el mismo Auicena lo mando en la. 3. del. 1. Doct. 2. cap. 7. y Ras. en el. 25. del continente cap. 1. a donde dixo, *dixit, Tabri, post cibum debes ambulare per centum passus, &c.* Quiete dezir despues del manjar deues andar ciē pasos, *Ras. 29 con. ca. 1.* y has de declinar te hazia el lado yzquierdo, euitādo despues de comer el vano, la caualleria, Porque el fuerte mouimiento despues del manjar y los accidentes del animo, y el estudio hazen y causan putrefacion y corrupcion. Finalmente el mouimiento pequeño despues del mājjar cōforta el estomago sobre la digestiō prouoca orina, mueue a cama-
ra, y haze que el hombre tenga apetito
de

LIBRO QUINTO.

de cenar como lodixo Rasis enel lugar
alegado por authoridad de Rufo. Lo
mismo dixo Galeno enel.2.libro de cõ
positione secundum locos, ansi. *Ceterũ
ante cibum quidem pluribus de ambulationibus
& vtendum post acceptum vero cibum bre-
uibus & lentis* Quiso dezir antes dela co
mida o manjar, deuemos vsar mucho
passeo, empero despues hemos de vsar
de poquito passeio y liento, o perezoso
y quieto. Lo mismo d xo enel.6.de Sa-
nitate tuenda,ansi. *Si caput sit repletum sue
currendum de ambulationibus maxime ante ci-
bum nil vetat quin & post cibum ceterũ has
quidem lentas esse oportet, illas his celeriores.*









151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161



