

demmet cibo, vel in pluribus vicibus, aut vnà sumpto, variæ differentiæ, primum à sapore, velut falsus, acris amarus (hocque iure cenfer Aristoteles) namque nutrire non potest putridum, amarum quoque non nutrit, ideo amarescit, quodcunque putrescit, quod in pomis citra vllum periculum experiri licet. Simile est de odore, alia enim oua putrefacta referunt, alia carnes, alia pisces, alia fructum quempiam, alia herbam, etsi nil tale iam diu ederint, vel etiam penè viderint; simile & in colore, pleraque alia euadunt, alba, fusca, viridia, absque splendore citrea mixta: qualis plerunque mortuorum color, omnibus commune est saporibus, odoribus, coloribus, horror, & abominatio; & permixtio, vix enim purum amarum inuenias putrescentibus in cibis: commune etiam est, vt qui putridis vescantur rebus, breui vel etiam repente symptomatibus grauibus corripiantur, vomitibus intempetiuis, dolore, febre, mentis perturbatione, cordis palpitatione, conuulsione, & coloris in toto corpore permutatione, siti etiam, & ad quæ mors plerunque sequatur, sit qualiscunque corruptionis natura, seu siccorum, vt lapidum & lignorum, quæ appellatur caries, seu humidorum, quam putredinem vocamus, seu mixta. Verùm putrida ad saporem acrium accedunt ob causam superius dictam, vt sint veluti allium, gingiber, aut piper (quanquam venena secus vt napellus, atque ob id quod destillatione pleraque perficiuntur, & putrescentia, vt dictum est, venena sint) sed immanitate abominationis persistunt. Vitanda ergo sunt omnia quæ talia sunt, mali saporis, odoris, coloris fœdi, in quibus permixtio magna, nihil syncerum, & maxime cum alba natura ad prauum colorem declinauerint, cæruleum, fuscum, liuidum, nigrum, pallidum, aut rubrum, vel contra quæ huiusmodi sunt, in album degenerauerint, perfecte enim putrida sunt.

Putridis vescentes rebus, quibus subiciuntur.

Signa perfecta putredinis.

Sal naturale putredini ac veneno resistit.

Salis nocumens.

Porro sal naturale non solum omni resistit putredini, sed etiam omni veneno, adeo vt etiam contra canis rabidi morsum in vsu sit, minus tamen confert humano generi, quam pinguis, & præcipue oleum, quamvis in communiore vsu sit quam oleum. Et multæ nationes, vt audiui, sale priuata in calidis regionibus, ad interuersionem pereunt amisso sale, aut intercepto; nam & plurimum in aridis illis regionibus vsu eius indigent, non tam ob quotidianum victum, quam ob conseruanda illa, quibus pro victu opus est, loco autem eius, nil propius aceto acris: & est penè similiter calidum, præsertim à vinis potentibus, attenuat, incidit, appetentiam excitat, putredinem inhibet, siccatur, astringit, oculis nocet, vt etiam sal, & cerebro magis sale noxium, velut & neruis, sicut in renum & vesicæ affectibus sal deterior est, generat enim lapidem in vtrisque locis; vrinam exacuit: articulis intra & extra sal bonum est, acetum noxium ventriculo: præterea & vtero sal bonum, acetum aduersatur: acetum corrigit aërem, sal non potest. Omnibus pinguis sal iucundè copulatur, non adeo acetum. Sal torrefacimus ad siccandas capitibus fluxiones, liquefcit enim & perspi-

uum euadit, vt tegula, & crassior, sed recta, & quadrata; superponitur doloribus ventriculi flatuosis, & plurimum confert, item intestinorum: sed oportet cauere, ne iecoris regioni, vel etiam pectoris, applicetur, neque ventriculi alia in causa admoueat, tutiusque est prius ac simul fouere ventriculum oleo ex fertula campana, & ex absynthio pingui. Sitim quoque sal mouet, tumque cauendus est modus administrationis. Fit autem sal ex quavis re sicca, & in cinerem redacta, oleo eiusdem proportione respondens: sed melius ex destillatione, & rursus pluribus accommodatur, vt etiam vinum, & acetum, viperinis carnibus ex pulegio, & thymo, atque aliis. Quod verò aduersus serpentum morsus sal polleat, probat Plinius, dicens, quod si diligenter admoueat, venenum omne anteuerit; & enecat: & cum esculenta per ipsum gustui ac ventriculo iucunda fiant, rationi consentaneum est etiam cordi esse gratissimum, atque hilaritatem inducere, & perinde non modò gratus, sed admodum salutaris erit, atque humano generi necessarius, cum nulla sit hominum pars in orbe terrarum, quæ sale non valde appetat; summoque studio conquirat: eo enim tanquam instrumento ad concoquendum necessariò vtuntur, quoniam nihil est tam gustui perdifficile, quin socio, administroque sale perfacile fiat: imò & quam plurima sale aspersa è mari, aliisque diuersis & longinquis partibus comportantur: talia enim salita diutius asseruantur, ac incorrupta transmittuntur: tantaque etiam est vis atque natura salis, vt quibus admiscetur, si mortua sint, à putri corruptione teatur, si verò viuientia, ab omni ferè morbo vindicet. Et licet per se parum nutriat, est tamen pro summo vitæ discrimine valde commodum; sicuti experimento compertum est, multos qui ardua, deserta, atque longissima subituri erant itinera, solo sale pro tutissimo viatico se esse præmunitos; cognoscentes rerum omnium condimentum; ac veluti antidotum esse pro famis ingeniosa necessitate; vt glandibus, aut herbis; siue earum radicibus; tametsi noxiis, commixto illo, tutius posse: sic enim crudum atque minime stomacho insuetum cibum; sale inspergentes; gustui magis familiarem, atque nutritioni aptum reddunt. Solus etiam, si granum sub lingua contineatur, famem ac sitim compescit, quod & nunc temporis in calidissimis regionibus ferunt, ob nimium æstum vehementer siti affectos, salis modicum sub lingua continete, & triduo; atque eo plus non sitim modò, sed & integram famem depellere, causamque esse reor pituitam, quam lingua à cerebro & à ventriculo attrahit, quæ aërem respiratum humidum reddit, & famem ac sitim subinde cohibet, dummodò in exigua (vt diximus) sit quantitate, sal enim multus sitim ac difficilem facit, paucus verò non; sicuti præclarum extat Caroli Quinti exemplum, qui dum

Tegula salis doloribus confert.

Sed ex quavis re fit.

Sal à corruptione inueteris emouetur.

Sal famem ac sitim compescit.

Historia Caroli Quinti.