

in umbra contecta ponantur, post octo dies effuso aceto, vel etiam antè siccentur in umbra, atque denuò aliud acetum purum cum sale excafactum addatur, atque id tam sæpè donec acetum purum, & cauliculi nitidi remaneant, demum addantur frusta limoniorum recentium: addunt enim ad gratiam odoris, atque saporis, & eorum caliditatem temperant.

CAPVT XXXVII.

De Cucurbitarum generibus.

Cur cucurbita inter oleracea ponatur. Galenus notatur.

Post oleracea, de Cucurbita scribere decreuimus: nam & si Galenus, Paulusque inter horeos fructus contribuant: nos tamen inter oleracea describimus, cum non indiligenter ipsa in hortis excolatur, sed qui mihi succensent, quod Galenum accusare videar, audiant eum eodem in loco hæc verba dicentem. [In fructibus huiusmodi sola est cucurbita, quæ culpa vacet, eiusdem tamen succus, si in ventre corrumpatur, valdè malus est, quod in mortis quoque euenit.] Rogo sine venia, aut respectu authoritatis illius, ut mihi dicant, quis sensus horum verborum, quæ locutio? Nam ego verè fateor, nunquam me potuisse intelligere quid sibi velit? Nisi forsân ætate sua cucurbitas crudas edere solerent, aut alterius generis? Siquidem easdem, sed crudas edebat, fieri non potest quouis etiam experimento, quin cucurbita non longè deterior sit, ut quæ statim, & in omnibus grauiora afferat detrimenta, & nauseam, & dolores, ut sit cibus vix porcorum, nec gallinæ sustineant, nisi furfure admisto? Quid laboro de hoc, quod ipse clariùs exposuit in secundo de Alimentis quàm vellem, quinimò negans prorsus cucurbitam crudam (atque ita est) cibum esse humanum, sed nondum sedata prima dubitatione, de qua mox dicturus sum, aliam difficiliorem ibi subiicit, licet non minoris momenti: inquit enim. [Hanc igitur, & alia fugacium pleraque, postquam elixa fuerint, aut statim certè, aut in sartagine frixa, aut assa, omnes homines edere consueuerunt.] Quis non videt horum verborum tot penè esse sensus, quàm verba, neque vllum verum? Primus enim sensus est, ut pleraque fugacium elixentur, inde frigrantur, aut assentur, quod ut in cucurbita fieri sæpiùs consuevit, ita præter mala insana nescio quod fructuum genus sic parari soleat: non cerasa, non mora, non pepones, aut etiam poma, vel pyra, vel fraga, vix enim vnâ sustinent coctionem: sin autem sic legatur ut elixentur, alia frignantur, alia assentur: tum etiam nullum noui fructum, quem primum in patella frixum edere soleamus. At si legamus sic ut elixentur, inde frignantur, alia assentur, hoc verum erit de pyris, pomis, & cotoneis: sed quænam postquâ elixata frignantur præter cucurbitas, nisi mala insana, quæ non nouisse etiam visus est, certè non ibi eorum meminit: Sed mittamus hæc ænigmata, istis, suis sectatoribus, ad principale reuertamur, an parui momenti rem tractare

Cap. 3.

se existimauit, cum oraculo hoc perplexo vsus est in cucurbita, quam omnes tam sani quàm ægri auidè appetunt, cui tam frequens est vsus apud homines, tam suauis gustus, mitis natura, tanta copia, tam multiplex genus, tam diuersum, ut nullius alterius rei. Quid ergo? An solam coctam cæteris omnibus crudis comparat? quis abusus loquendi? Sed videtur hoc ipse negare ex sermonis forma: an coctis aliis, ergo etiam cucumeribus, nam nullum fructum elixari noui præter cucumerem, & pruna, qui edi sic soleat: quomodo ergo existimandum est vel aliquid excidisse, dum codex transcriberetur, vel ipsum putasse aliud scripsisse, quam scripserit, nam errasse in tam manifestis, qui in longè magis difficultibus non errauit, minime crediderim. Quin ergo cucumerem non deteriorem puto coctum cucurbita, quandoquidem crudus cruda melior est, in eodem autem genere ratio tenet. Ergo cucurbita satis boni succi est cocta, cucumere tamè inferior: nam cucumer faciliùs concoquitur, & est frigidior, & humidior, & magis, prouocat urinâ, prodestque febricitantibus, & difficiliùs corrumpitur: sanis tamen cucurbita magis conuenit, cum sit alimenti temperatoris. Verum optima est cum elixa, sed antea siccata, in sartagine frixa etiam si fuerit antea ptisana ordeacea, aut pasta molli circumdata, sed fermentata: non pura farina, sic difficilius ouis, vel etiam carne corrumpitur, frigidum humidum in secundo ordine, paucum facilis coctionis alimentum præbet, elixa cum croco in iure melior, sed inferior frixa. Galenus probat garo, aut pontico falsamento mixtam, sed tamen falsum gignit succum cum dulci dulcem, cum acri acrem, origano, sed orientali maxime gaudet, idque Galeni præceptum verum admodum est: dolorem colli proprietate sua gignit, & tamen quod mirum est, dolori aurium cõfert. Seruantur in muria toto anno, atque in melle etiam, diu etiâ siccata in fumo, inde reposita. De immensa earum magnitudine alibi satis dictum est. Et quomodo vasa è cortice fiant, sunt candida plerumque tenuiores, & adedè oblonga, ut hominum duorum magnitudinem æquent, virides alia, vel citrij colore, vttæque autem & rotunda, leues, & striata, ambæque tantò diutiùs ac facilius seruantur, quantò præ longis suauitate cedunt. Suscipiunt etiam formam vasis, cui dum crescunt, introducuntur, pessima est quæ fructibus horariis miscetur, folia earum abigunt, muscas etiam ab equis, & proprie succus. Varia quoque est apparandi ratio, quoniam insipida sunt, & promptè in eam transit conditio habentium aliquam notabilem qualitatem, ex quibus gratiam acquirunt, veluti omnia alia huiusmodi, quæ cum sapore omnia careant, facile aliorum qualitates induuntur, solent & quandoque adedè variis admisceri condimentis, ut prauis succi edulium fiat, & nos quendam periclitantem vidisse meminimus, qui cum cucurbita edulium, quod torta vulgariter vocari solet, comedisset, in tantam vomendi vehementiam incidit, ut conuelli videretur, multisque ac variis præsidiiis fuit curatus, nec sine labore.

Cucurbita vires & cucumeris.

Parandi modus diuersus.

Forma.