

*Manuscript signature*

# ANCORAL MEDICAL

PARA CONSERVAR A VIDA

com saude,

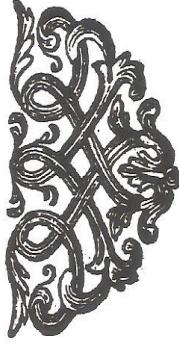
ESCRITTA PELO DOUTOR  
FRANCISCO DA FONSECA  
HENRIQUES,

*natural de Mirandella,*

MEDICO DO AUGUSTISSIMO  
REY DE PORTUGAL

D. JOAO V.

SEGUNDA IMPRESSAM  
correcta, e augmentada pelo seu Author.



LISBOA,  
Na Officina de DOMINGOS GONCALVES.

M.DCCXLIX.

*Com todas as licencias necessarias.*

## Sebastião IV.

outras, segundo a defcrição de quem a prepara; e por isto ha entre as Cervejas suas differenças, assim no labor, como na extura, e no temperamento. A mais ordinaria he feita de agua, ceyada, e lupulos. A que he feita de maior porçoão de ceyada, e vinagre, he fria; a que se faz com mayor porçoão de aveia, e trigo, he quente. Hurnas fazem-lhe mais tenues, outras mais, crassas; estas cozem-se, e distribuem-se mal, cauão obtruccoens, mas fám mais nutrientes. Aquella cozem-se brevemente, destruem-se com facilidade, nutrem pouco, provocão a ourina. Porém a Cerveja boa, ha de ser clara, nem cozida, nem muito nova, nem muito antiga, e não ha de ser azeda. Sendo delta maneira, dizem, que tem virtude Periente, e diuretica, que refresca muito, conforta as entranhas, nutre bem o corpo, accrescenta as forças, e gera hom à angue; assim fele na Escola de Salerno, (Cap. 46.) nestes versiculos :

*Crascos humoris nutrit cerevisia, vires  
Præstat, & augmentat carnem, generatque cruentum.*

2 E confirma-se isto com o que se observa nas terras do Norte, onde se usa muito da Cerveja, cujos moradores iam mais grossos, e bem nutridos, do que os de outras terras, onde se usá do vinho, e não da Cerveja. Porém ainda que a Cerveja tenha estas virtudes, que dela conta a Escocia, que não grave o estamago, e não excite alguns danos : (Cap. 18.)

*D'equa p'ntetur, Romachus non inde gravetur.*

3 E não ha duvida em que usada com excesso, faz muitos males: porque embebeda muito tempo; e se a Cerveja he turba, ainda que nutra muito, faz o danno de oblituir, principalmente os ductos da ourina, e por isto he daninhos aos alcululos; he mui flatulenta, e dificulta a respiração. Se é fresca, ou m'ál cozida, não se cõze no estamago, inchando entre, causa colicas, e fermenta-se dentro no corpo, excitando febres, causando ardores de ourina; e purgacoens, co-gonorrhreas. E ainda que seja muito boa, bebidá com largueza,

## Capítulo X.

231

gueza, sempre he nociva: porque offende os nervos, e a cabeça, excita febres, he infensa aos que padecem pedra, causa cruezas, indigitoens, e colicas; donde veyo a exclamar o Poeta Abrincense :

*Neficio quod Stygia monstrum conforme paludi,  
Cervisiam plerique vocant, n'il spissus illa*

*Dum bibitur, nil clarus est, dum mingitur, unde  
Constat, quod multas facies in ventre relinquit.*

3 E, como quer que seja, para os saõs he bebida escusada; porque se se quizer para refrescar as entranhas, e extinguir a sede, para isto he melhor a agua de neve, a limonada, e o sorvete. Se para aquentar o estamago, e para ajudar o seu cozimento, para discutir os flatos, para alentar os espíritos, e nutrir o corpo, para tudo isto he melhor o vinho, de que já fallamos, o chocolate, o chá, e o caffé, de que agora fallaremos,

## C A P I T U L O XI.

### Do Chocolate.

O Chocolate he a melhor bebida de quantas inventá- rão os Castelhanos. He quente, e secco ainda que não falta quem diga, que he temperado, sem excesso de calor, nem de frio. O certo he que elle se compoem de bainhas, de canella, e assucar, que sain frios. Pela diferença egm que se prepara, resulta, que seja mais, ou menos quente; porque se lhe lançaõ muita canella, e bainhilhas, fica a mais quente; se lhe lançarem menos quantidade destes ingredientes, e muito cacáo, ficará menos quente, e secco; mas he hum compolto de preltantíssimas virtudes: porque conforça o estamago, ajuda os seus cozimentos, coze-se bem, e distribue-se facilmente, coze as cruezas, e fleumas do estamago, nutre muito, dissipá os flatos, anima os espíritos, dá vigor à massa do sangue, e á parte da geração, favorece o gênero nervoso, cura as colicas da causa tria, he remedio de indi-

#### Seção IV.

232 indigestoens, e das febres, que dellas procedem, quaes sam muitas vezes as dos recemcasados, e de pessos que fazem excessos no serviço de Venus; cura as vertigens, que nascem de fraqueza de estamago; e he util naquellas em que a cabeça está insignemente offendida, tem bom uso nos cursos linfaticos, celiacos, e chylosoes, nas colicas uterinas; nos accidentes do utero, nas syncopes, na debilidade essencial; porque corroborra o calor natural, gera sangue espirituoso; por isto restaura as forças, vigora as entranhas, alenta o corpo todo; tendo mais huma virtude diuretica, e aperiente, com que desopila, de maneira, que faz baixar as purgaçoens dos mezes, e provoca a evacuação das ourinas, como já dissemos na noita Medicina Lusitana. Não ha menos util nos castigos, e tarros de causa fria, que os ajuda a cozer, e facilita o escarrar.

2. Mas ainda que o Chocolat tenha todas eltas virtudes, não se ha de ular com excesso, porque fará os damnos de frequentar as entranhas, inquietar os espíritos, e turrar os alimento, causar febres, indegestoens, colicas quentes, têñicas quentes, temperamentos quentes, secos, e adultos; nos quaes não tem tanto lugar, como nos frios, humidos, fleumáticos, e pingues; por isto quando for preciso que pessos de temperamento quente se valhaõ delle, será em moderada quantidade, que assim o temos usado sem offensa, não só em naturezas quentes, mas em febricitantes por razão de alguns symptomas, que a illa nos obrigarão.

3. O chocolate melhor he aquelle que sendo bem feito de bons ingredientes, se usa muitos mezes depois; os Castelhanos dizem que ha de ser de hum anno. Toma-se em jantar, ao jantar, de tarde, e á cea, ou seja antes, ou depois de comer, que em qualquer tempo, e qualquer hora o receive bem o estamago, fallando em commun: porque estamago só pode haver, que sempre o receba mal; mas ordinariamente o aceitão bem os estamagos; e não retardá o seu cozimento, e arainda que se beba no tempo delle. As bebedas quentes sem pre-

#### Capítulo XI.

233 pre sam más proprias para os tempos frios; mas o Chocolat no Inverno, no Estio, e em todo anno se pôde tomar, usandoo com tal prudencia, que não offenda por excessivo, o que aproveitará sendo moderado.

4. He o Chocolate particularmente util para as mulheres, pelo que respeita ao utero, como aromatico; e para os velhos faltos de calor natural; para os cacheticos, e hydropicos de causa fria. Não se deve dar aos meninos, porque Galeno totalmente lhes prohibio o vinho, e ainda que o Chocolate os não offendere tanto, como o vinho, muito ríe lhor he que se não criem com elle, e que quando algumas vezes se heder, seja em pouca quantidade. Não serve para as pessos beliosas, quentes, e adustas; principalmemente se for Chocolate em que se lance ambar, ou almiscar, ou quaequier outros aromas, que muitas vezes lhe lançaõ na sua preparação, com que se abrazaõ as entranhas, e se rarefazem, e fermentão violentamente oshumores, e a massa sanguinaria, de que nascem febres, reumatismos, e outros danos.

#### C A P I T U L O XII.

Dq. Chá.

O Chá he huma erva que vem do Japam, e da China, cujas folhas sam semelhantes ás do sumagre. He quente, e seccó; e tem muitas virtudes medicinaes; porque conforta o estamago com as suas particulas absorventes, quem tem, como se conhece da sua adtrinçaõ, e amargor; ajuda os feus cozimentos; cura as vertigens, que procedem do estamago; he remedio da astma neumonica, e flatulenta, e de cólicas nephriticas, e das que nascem de causa fria, e de flatos; cura os curfos chylosoes, e os que procedem de indigestoens, de azias, e depravados cozimentos, procedidos de estar muito exaltado o acido fermentativo do estamago; cura as gravaçoens, e dores de cabeça, he util nas queixas dos nervos; aproveita nas quedas, porque facilita a circulação do

Gg