





Robt. Edmond Chester Waters.

Geo. H. Powell
of 12.90.

Aspicus Calvus fl. 118 AD
P - 200

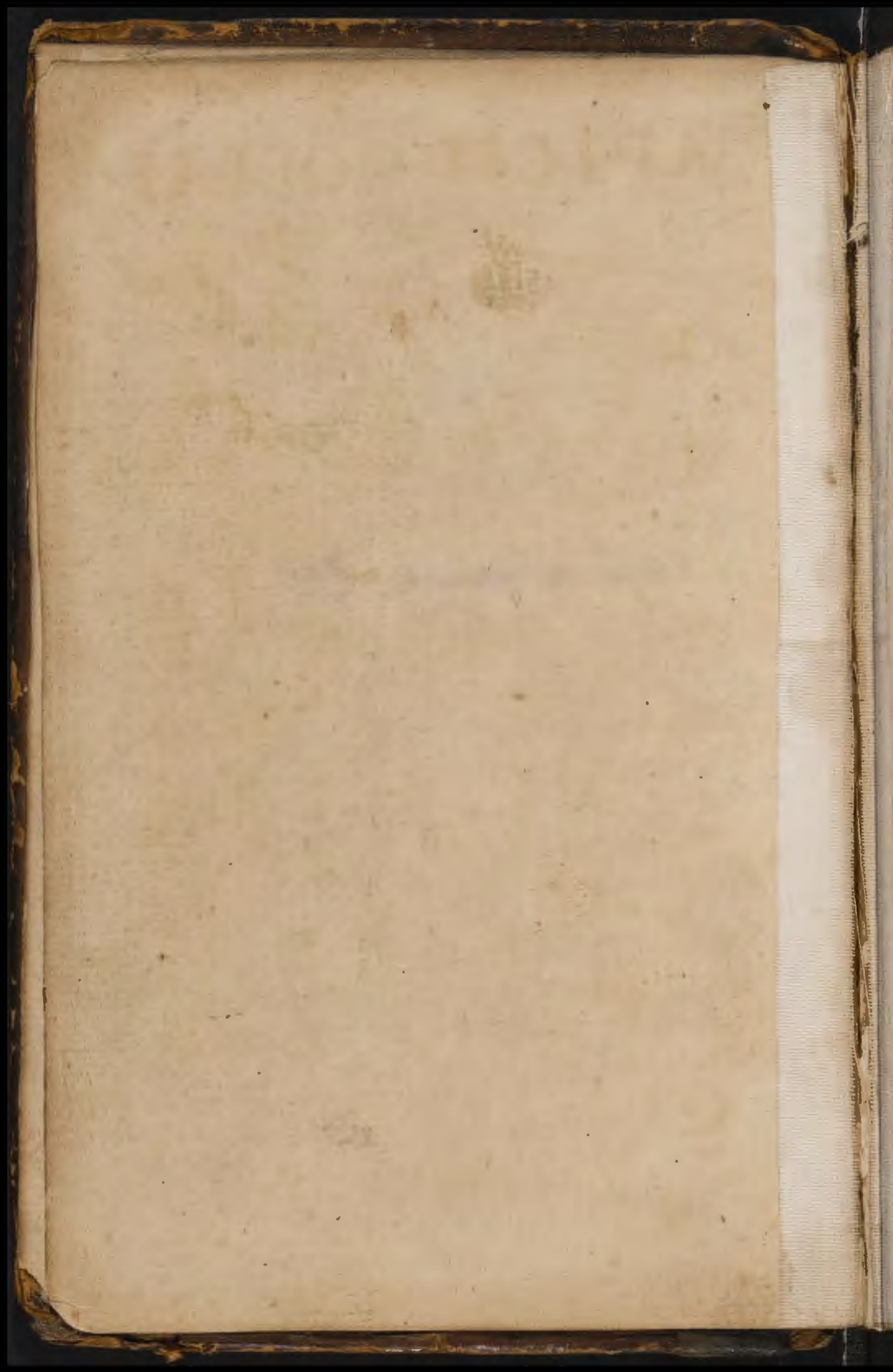
at [unclear]

only 120 copies printed
see over.

Dept. Fourmies

Edulis nasescens Vogt.

18
LW



APICII COELII

D E

OPSONIIS

E T

CONDIMENTIS,

Sive

Arte Coquinaria,

LIBRI DECEM.

Cum Annotationibus **MARTINI LISTER**,
è Medicis domesticis serenissimæ Ma-
jestatis Reginæ Annæ.

E T

Notis selectioribus, variisque lectionibus integris,
HUMELBERGII, CASPARI BARTHII,
& **VARIORUM.**

LONDINI:

Typis *Gulielmi Bowyer*. MDCCV.

Printed in Great Britain

*Hujus Libri centum & viginti tantum
Exemplaria impressa sunt impensis in-
frascriptorum.*

THo. Lord *A. B.* of Canterbury.

Ch. *Earl* of Sunderland.

J. *Earl* of Roxborough, *Principal Secretary of State
for Scotland.*

J. *Lord* Sommers.

Charles *Lord* Hallifax.

J. *Lord* *Bishop* of Norwich.

Ge. *Lord* *Bishop* of Bath and Wells.

Robert Harley *Speaker, and Principal Secretary of
State.*

Sir Richard Buckley, *Baronet.*

Sir Christopher Wren.

Tho. Foley, *Esq;*

Isaac Newton, *Esq;* *President of the Royal Society.*

William Gore, *Esq;*

Francis Ashton, *Esq;*

Mr. John Flamsteed, *Ast. Reg.*

John Hutton,

Tancred Robinson, } *M. D. D.*

Hans Sloane.

H. Cavendish.

Lectori S.

HANC editionem *Humelbergii in Apicium Caelium* ideo expedivi, ut exemplum vetustissimum rei coquinarum in plurimum mahibus esset; cum is liber vix inveniri potuerit, vel in refertissimis bibliothecis: ita ejus distracta & consumpta fuerit omnis impressio: nec mirum, cum jam centum & sexaginta anni ex ultima hac editione fluxerint. Ipsi autem Humelbergii emendationibus fides utique habenda est, cum nulli libri MSS. penes me sint; itaque nemo me criticum agere expectet; ille quidem exemplaris cujusdam vetusti passim meminit, at à quo id habuerit, aut ubi fuerit depositum, omnino fileat.

Sub eodem vero tempore, aut paulo ante, in eadem regione Helvetica, *Albanus* quidam *Torinus* Apicium quoque Caelium edidit, scilicet Basileæ 1541. ex MS. Monspeffulano uno, atque altero Venetiano & MS. & libro ante quinquaginta annos impresso Venetiis, apud Joh. de Cereto de Tridino, scilicet 1504. 4^{to} nempe omnium editionum Apicii Caelii prima: *Edidi autem*, (hæc sunt Torini verba) *plerisque mendis, nostrâ opera satis tumultuaria, nullo sæpe suffragante exemplari, sublatis: adeo ut citra offensam, sineque tædio à studiosis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi possent.* En hominem in conjecturis sanè audacissimum! quod atque tamen critica, utpote casta admodum & modesta res, non admittit: profectò in ipso passim textu innumera de suo adjecit, mutavitque, expositionis gratia: quæ tamen distincta oportuit, aliquo saltem artificio, ut genuina à spuris dignoscerentur: ita quædam quasi periphraasis esse videtur; sic Apicium in ipso Apicio desideras: hæc autem

autem didici maximè ab hoc Humelbergii libro, cum ejus editione comparato, quem is anno proximè sequenti, nempe 1542. Tiguri impressit. Doctus quidem vir & modestus. Nescio, an editionem Torini vidisset, certè de eà nullam mentionem facit: imo verisimile est, Humelbergii librum fuisse sub prelo eodem fere tempore, quo iste Torini, quamvis non prodiret in lucem, nisi anno sequenti. quæ ratio esse potest, cur Torinum potius reimprimerent Lugdunenses ex nimia festinatione, quam Humelbergium.

Itaque malè atque ex invidia loquitur Caspar Barthius, cum dixerit, Gabrielem Humelbergium postea mutasse pro libitu editionem Albani Torini. Sed nequeo fati mirari intemperantiam hominis, cum fassus sit, se nunquam vidisse, cum hanc censuram ageret, editionem Humelbergii, nempe in fine notarum ad librum primum, ejus verba sunt hæc. *Plurima notatu digna exstant in his libellis Apicii. Sed cum sciam extare commentaria aliorum, donec illa indepiscar, non progrediar, ne ancilla Baptistæ Pii, hominis ineptissimi, licet lectionis non pauca, & G. Humelbergii eruditi, sed non nimium continentis viri, converrere videar. Iis potius non desistam, quoad Apicium totum recensitum habeam in his commentariis.* Ad lib. 34. c. 18. hæc dicta sunt. At postea verò cum editionem & commentaria G. Humelbergii in Apicium vidisset, justior est de ejus viri meritis, & multo modestior in eum, ut in sequentibus annotationibus ejus, suis quibusque locis dispositis, videbitur, nempe eum multa feliciter ex libris calamo exaratis, & ingenio suo restituisse. Prima autem illa editio Venetiana nusquam in Anglia, etiamsi diligenter quæsita, inventa est. Quod doleo, cum eam correxisse videtur Humelbergius; aliter ejus castigationes atque emendationes, si de aliquo MS. libro fuerint institutæ, non benè capio. Nullus tamen dubito, quin istiusmodi editio extiterit, cum ipse Torinus dicit se habuisse ipsum exemplar MS. à quo liber Venerianus impressus fuerit, ex Transylvania, à J. Hontero Coronensi: at testatur id
longè

longè depravatius fuisse, quam Megalonensè five Mònt-
 pessulanum. Ad hæc, & forma libri Veneriani, ut dixi-
 mus, & ipsè Typographus, & annus impressiõis cita-
 tur. Aliquam certè editionem, Venerianam primam
 illam credo, correctiones Humelbergii respexisse; nam
 conferenti in plurimis locis patebit, hæc non Tori-
 ni tantum verba fuisse, quæ fuerint emendata, quic-
 quid contrà Caspar Barthius temerè & ante visum li-
 brum innuerit. Unum autem pro multis exemplum
 summæ modestiæ Humelbergii hic ponam, è notis ejus
 sumptum: Ad verbum *Garum* lib. 7. c. 13. " Hug-
 " usque, inquit, per totum opus ab Apicio nostro Gaii
 " vocabulum nusquam usurpatum est sine adjuncto:
 " Quare dabitavimus, num potius pro eo scribendum
 " esset cœnogarum, quod ipsi in condimentis in frequenti
 " usu est: *Sed nihil immutare ausi sumus, Suspicionem*
 " *tamen nostram non indicare nequivimus.*

Cur autem omnia exemplaria MSS. vitiosissima & pro-
 digiosè corrupta fuerint, ratio esse potest, quod ab li-
 terarum ignavis minúsvè peritis librariis transcripta fue-
 rint; nempe ad usum coquinarium, vile officium, &
 ferè a mancipiis infimis peractum: Deinde, verisimile
 est, hunc librum, ut infra ostendetur, in Imperii Roma-
 ni mediis ferè temporibus, eorumque rebus declinantibus,
 compositum fuisse, & tardius multo transcriptum, ubi
 ipsæ etiam literæ plurimum ab elegantia veteri descive-
 runt, & diversimodè exarata, maximè à Librariorum
 tyronibus. Ad hæc, seculorum inferiorum eruditos ad
 calumniam vitandam, ne gulæ aliquatenus inservire vide-
 rentur, hæc monumenta neglexisse; maximè cum Sene-
 ca aliique Stoici hanc popinæ scientiam graviter notis-
 sent, ad summam invidiam Apicii, disciplinamque suam
 sæculi infectricem vocassent. *Contemptissimorum vitio-
 rum officinas gulosius condiendi cibos, & luxuriosius
 fercula struendi, non solum esse audivi; sed ipsa vidi:*
 Ita Columella. Imò, ipsi editores & Torinus, & Humel-
 bergius de hac re vehementer se excusarunt; tamen uter-
 que hæc scripta ad medicinam vendicarunt. Torinus

his verbis; “ Si vetustior hic auctor, licet parum elegans, integer, & a mendis extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cunctis, sed præcipuè medicinæ candidatis, cum ad tutelam sanitatis, cum ad morborum curationem esset idoneus, & cum primis necessarius, quoad *Agri Medicinæ*, quæ potissima ejus artis est portio. *Humelbergius hoc re identidem*: His libris, inquit ille, publicandis operam locavi, eâ tantum causâ, quod rem familiarem & domesticam adjutarem, tum quo nunc sanis, vel æstu vel labore fatigatis & lassatis, nunc ægrotantibus & morbo aliquo confectis, viribusque destitutis auxilio essem, & ubi haberent ipsi, quibus amissam, & intermortuam appetentiam excitare & restaurare, & inde vires resumere ac reparare commodius & celerius possent omnes: *Quæ res tota spectat ad medicinæ partem, quæ Agri Medicinæ appellatur, & victu medetur*: at in hac *Agri Medicinæ* parte totus est Apicius noster. Rectè itaque Donatus: *culina Medicina famulatrix est.*

Ad Apicium verò nostrum quod spectat, duos fuisse viros ejusdem nominis constat, unum Reipublicæ temporibus; alterum, eumque celeberrimum, sub Tiberio: nam de tertio sub Trajano hæreo, & videtur error fuisse Athenæi; quod pluribus exposui in notis: de posteriore verò M. Apicio testatur Plinius, *eum ad omne luxûs ingenium mirum fuisse*: Cumque Apiciana condimenta omnium sæpius in hoc opere occurrant; ideo forte auctorem nostrum, quisquis ille fuerit, à notissimo omnium gulone librum suum inscripssisse, argumenti causâ. An Libertus quidam Afer è familia cujusdam Apicii inferioris? Huic rei fidem facit stylus: nam liquamen pro Garo centies usurpatum hic legere est: quod in nullo tamen classico auctore, quod scio, occurrit. *Garum quidem piperatum* apud Petronium legimus; *Sociorum garum* apud Senecam & Plinium: at apud Cœlium Aurelianum liquamen pro garo vulgo suo Africano dici perhibetur; unde conjicere licet, nostrum quoque Apicium Africanum fuisse. Ad hæc, testatur Athenæus, complura

complura placentarum genera ab Apicio nominata fuisse, suo scilicet tempore: eadem tamen placentæ Apicianæ à Tertulliano, Africæ quoq; indigenâ, rectius condimenta, certè ex stylo nostri auctoris, appellantur; imò latius quidem patet hoc, quàm illud vocabulum, & totam rem coquinariam sub se comprehendit. Postremò, idem Tertullianus Apologia sua pro Christianis Cap. 3. nostri Apicii meminisse videtur, tanquam Auctoris cuiusdam sub nomine ficto; scilicet à celebri isto primo Apicio Romano concepto.

Verùm de hac re audiendus est doctissimus Casaubonus. Juvenal Satyr. 4.

————— *Multa videmus,
Quæ miser & frugi non fecit Apicius.*

in quem locum vetus quidam Interpres sic notat: *Auctor præcipiendarum cœnarum, qui scripsit de juscellis: fuit enim gula exemplum.* Rectè Casaubonus: *Librorum Apicii Cælii auctor falsò existimatur esse unus ex Apiciis, quorum mentionem facit Athenæus.* At, ut arbitrator, potuit esse noster Apicius, de quo iste vetus interpres loquitur, non sine ejus errore tamen, cùm falsò attribuerit M. Apicio hunc librum. Titulum autem nihil moror, quippe *de juscellis*, utpote diminutivo condimentorum nomine rei contemptum potius indicat, & istum interpretem valde negligentem fuisse: nempe istiusmodi librum de re coquinaria scriptum quidem fuisse, at nec sibi curæ aut titulum verum libri, aut ejus auctorem certò exhibere; tantùm Apicium omnibus notissimum gulæ exemplum indicare. Profectò si è primis Apiciis aliquis hunc nostrum librum, aut alium de re coquinaria scripsisset, id non latuisset Senecam, Plinium, aut Athenæum; cùm tamen hic Appii cuiusdam grammatici meminerit, qui de Apicii luxu scripserit. Igitur Juvenalis ita exponendus est; multas jam videmus insanas lautitias, & quas Apicius, ut ut ditissimus, & sui temporis omnium longè maximus

gurges,

gurses, facere non potuit, sed præ his frugi & miser videretur : adeo hîc *facere* non scribere est, sed quæ ex vulgi relatione & famâ fecerit,

At præter Apicianum nomen plurimi alii Romani in his Scriptis occurrunt, quibus variæ condituræ nobilitentur : ut si illud, (de titulo libri loquor) & hæc quoq; nomina ficta esse possint. Primi autem, quorum in hoc libro mentio fit, sunt Ciceroni coætanei ; nimirum Lucretius, Varro, deinde Marius, Flaccus, Celsinus, Fronto, Passenius : qui vero sequuntur, suo quoq; ordine numerantur ; nempe Vitellius, Commodus, Didius Julianus, Varius, omnes Imperatores fuere. Infra Varium verò Heliogabalum nemo. Igitur sub eo tempore, aut paulo post, noster Apicius Cœlius scripsisse censendus est : certè non præteritus esset Apicius noster ab Athenæo, si suo extitisset tempore : vixit autem Athenæus sub M. Antonino Philosopho, quòd Galenum & Plutarchum inter eruditos suos convivæ adhibuerit & Commodi Imperatoris meminerit. At fieri potest, inquit, cum tot Medici Græci coquinarii, infra nominandi, sibi ad manum essent, cumq; ipse Appion Grammaticus atque Ægyptius, quem sæpius laudat Athenæus, librum privatum de M. Apicii ganea, sive luxu Romanorum scripsisset, noster autem novitius tantum aliquis compilator, Afertq; à se meritò negligendus videretur.

Quòd verò post Heliogabalum scripserit, hæc faciunt ; nimirum eum Variano tantum nomine usum fuisse, & non Antonino, cum ejus honesta nomina ex annalibus, Senatûs auctoritate, erasa sint. Ad hæc, *Heliogabalus de piscibus primus fecit Isicia, primus de Ostreis, & Ectostreis, & aliis hujusmodi marinis Conchis & Locustis & Cammaris & Squillis*, teste Lampridio : hæc autem ipsa isicia extant apud Apicium nostrum libro, 2. c. 1. De quibus tamen ex toto silet Athenæus, ut potest paulo antiquior Heliogabalo ; strenuo argumento, nostrum Apicium posterlorem fuisse Athenæo.

Varium verò Heliogabalum hæc artem coquinariam, tanquam novam quendam instauratorem, imprimis exultasse, & privatum & Cæsarem, discimus : etenim cum

privatus

privatus esset, se Apicium esse diceret; cum vetò Imperator, etiam cœnas Vitellii & Apicii vicit, proponebatq; quasi themata convivis, ut *jura nova* dapibus condiendis invenirent, maximo præmio.

Postremò, quid si dicamus, (quod tamen verissimum est) cum liquamen pro garo ex usu populi Romani fuerit, tunc hunc librum scriptum fuisse; idq; contigisse temporibus Valeriani, utpote paucis tantum annis post Heliogabalum, nempe sub medio tertii seculi ab æra Christi. Multoq; itaq; inferius scripsit Apicius noster, quam visum est Olao Borrichio; Analectis, nempe Hadriani ævo, & stylo.

Cur autem alios Romanos æquè luxuriosos omittat noster Apicius, non video, (in his autem fuere L. Lucullus, Q. Hortensius, L. Philippus, Fabius Gurges, Metellus Pius, Vedius Pollio, Messalinus Cotta, Laberius & Publius Mimi, Æsopus pater, & Clodius, Tragedi Æsopi filius) nisi in his minimè inesset *ingeniosa aliqua luxuria*. Nam Æsopus pater linguas avium humana vocales lingua cœnavit; filius margaritas: Vedius Pollio ob murænas humana carne pastas: ita Lucullum & Hortensium, viros summis beneficiis populi Romani usos, *Piscinarios* atq; *Tritones piscinarum* appellat Cicero, insigni convitio; cum ad piscinas suas rusticarentur Consulares viri, & de Republica penè actum esset; nempe, (Cic. Paradox.) *barbatulos mullos exceptantes de piscina, & pertractantes, & murænarum copia gloriantes*. Et privatim Hortensium *liguricum monum* appellare existimatur.

At, inquires, L. Lucullus primum Romanis luxûs dux atq; auctor fuit, teste Athenæo: Imò magnificus fuit in villis & picturis: tamen tam turpiter vorax, ut servum à manû in patinis deducenda, vel in Capitolio epulanti habuit. Hortensius autem super decem millia cadum vini hæredi reliquit, piscinasq; pretiosissimis piscibus refertas: item in hoc censu fuerunt *Philippus & Hirrius*, à quo J. Cæsarem dictatorem, cum triumphales cœnas populo daret, sex millia murænarum ad pondus accepisse

cepisse, Macrobius ex Plinio refert: hæc itaq; nomina Apicio nostro, ut diximus, meritò neglecta sunt, quòd soli studuisse copiæ viderentur.

Ad ipsa condimenta tandem venio; quæ undiq; *corrasa esse* planè constat, non à Romanis solum, quorum verba condimentorum propria passim habentur, ut ex. gr. impensa, obsonia, liquamen, vulvula, moretaria, bottellus, ificia, lucanica, farcimina, alica, cotoneorum & caricarum defrutum, quod Romani colorem vocant, caranum, conditum, tessellæ, circelli, minutal, gustum, ficatum, cuminatum, coriandratum, laferatum, piperatum, amyllum, omentatum, ossella, fumen, longanon, assatura; sed *maximè à Græcis Scriptoribus*: huic autem rei abundè fidem faciunt ipsi decem librorum Græci tituli; itémq; plurimi passim Græcè loquendi modi; nimirum plassare, lyare, incharaxare, syringare, amyllare, thermospodium, diabotonon, nardostachyum, melizomum, œnogarum, oxyporon, oxygarum, hypotrimma, apodermium, salacaccabia, ova apala; embanma, hydrogarum, diplois, laganum, traganum, tyrotaricha, zomoteganites, copadia, tyropatina, tractæ, tractogalata, orinda, oxyzomus, leucozomus, tractomelitus, taricha, zerbun, acrocolocafium, paroptyus, zema, paradoxum, clibanus, caryota, smaragdinum, ptisana, carabus pro locusta; nempe Græca explicatio Latini nominis; idq; non semel.

His accedit varia ejusdem vocis nomenclatura atque definitia, ut pisa & pisum: cochlearium & cochleare: cepa arida & cepe rotundum: colocasia & colocasium, & similia.

Hæc autem pleraque à Medicis instituta videntur; nempe à rerum dosibus passim descriptis summa cum accuratatione, mensuræ & pondera ubiq; occurrunt; nempe libra atq; uncia, eaque non unius tantum generis: item drachma, scrupulus, ligula, pugnum, sextarius, hemina, acetabulum majus & minus, cochleare, &c. *Deinde*, à plurimis inusitatis condimentis ac planè medicamentosis: nec mirum, cum omnis condimentorum electio atque

atque usus medicinae adscribendus est, ad sanitatem in concoctionibus adjuvandis, & ut malitiae obsoniorum caveatur. “ *Vera cujuscumque herbae, inquit Plinius, natura non nisi medico effectu pernosci potest; opus ingens, occultumque divinitatis, & quo nullum reperiri potest majus.* ”

Diodorus Siculus refert primos Aegypti reges victum quotidianum omnino sumpsisse ex medicorum praescripto; perinde ut novimus Judaeos ex Mosis mandatis, viri in omnigena Aegyptiorum doctrina expertissimi: atque hoc illud erat, *Ἀγίταν ἔχειν καθάρσιον*, sive ista vivendi puritas, quae primum instituta fuit pro salubritate corporis, tandem in superstitionem conversa est; & jam non corporis cura agitur, quantum animae. Ad haec, Athenaeus & propria notitia atque lectione, praeter Appionem, qui de M. Apicii ganea sive luxu librum scripsit, hos medicos numerat, qui de apparandis & condiendis cibis scripta sua posteritati reliquerunt: scilicet, Glaucum Locrensem, Mithracum, Dionysium, Heraclidas duos, genere Syracusanos, Agin, Epinetum, Hegisippum Tarentinum, Erasistratum, Euthedemum, Critonem, Stephanum, Archyten, Acestium, Hicesium, Dioclem, Philistionem. At illorum omnium scripta *ἡ ἀσθενοσύνη* periere, salvo nostro Apicio. Is itaque pluri-
mi aestimandus est, quamvis compiler, quod nobis solus est multis tanquam integer restiterit. Siqua tamen fragmenta illorum Medicorum, quae ad hanc artem coquinariam pertineant, a me usquam fuerint inventa, ea transcribere, interque nostras observationes inserere non gravabor.

Aliquis fortasse objiciat, plerisque has nostras condituras esse infra dignitatem & studium Medicorum. Respondeo, in primis medicinae temporibus, cum diætetice ejus praecipua pars existimata fuerit, vel haec levissima condiendi praecipua Medicis magnae curae fuerunt. Consule Hippocratem de pituita sua libris de tenui victu in morbis acutis. Item hujus rei existat aliud praecclarum exemplum Erasistrati apud Galenum, (de composit. pharm.

pharm. local. lib. 8. c. 8. & de vena secta adversus Erasistratum) insigni, si quis alius, post Hippocratem medico, & quem Athenæus, ut jam diximus, inter artis coquinaria Scriptores numerat; nempe de unius Cichorei, herbæ sibi multum æstimatæ, condiendi ratione: profectò benè est pro nobis, quod eduliorum curam Medici aliquando susceperint; *Siquidem maxima pars hominum, cum Plinio loquor, voluptatibus fruuntur, & vivunt aliena fiducia; ita vitæ curam aliorum operæ esse credimus, medicisq; provisum esse pro nobis.*

Si quis tamen hæc quoq; ipsa condimenta ficta, & non ex victu veterum quotidiano fuisse credat, quòd tantum à nostro hodierno usu discrepent, consulat velim Plinium & Dioscoridem, aliosq; plurimos authores apud Athenæum; ii sane abundè testantur Apicio nostro. At videamus breviter, ut differant: in cibis quidem paucissimi, qui non communes nobis cum veteribus sunt: ut Glires in quadrupedibus, & fumen: in avibus struthio: in piscibus Loligo, Sepia, Polipus, Urticæ marinæ, Echinus marinus, Cochleæ terrestres, & id genus alia insecta: in herbis Colocasium, boleti: & tamen pleraq; ex istis obsoniis etiam hodie in multis Europæ Asiæq; locis eduntur. Condimentorum verò materiam quod spectet, alia res est: nam multa sunt, quæ aut perditæ, aut prorsus nobis inusitata sunt, atq; in solis medicamentis posita, certè nostris culinæ exclusa: in his verò sunt liquamen five garum plurium generum, laser five silphium, quod Laserpitium Romani vocant, ejusq; caulis & radix, ruta, coriandrum viride, cuminum, bacca myrthæ, ligusticum, feniculi semen, apii semen, cnici flores, origanum, nardostachyum, five spica Indica, folium, malobathrum, asaris, Pyrethrum, costum, Rhus Syriacum, mastice, malvæ, polypodium, urticæ, cyperis, semen de sambuco, corona bubula, fanum Græcum, sesamum, bulbi, nepeta montana, cardamomum, sesili five sil Gallicum & Æthiopicum. Propter hæc autem & hujusmodi condimenta rariora, vix ulla patina ex tot & tantis obsoniis, quæ in hoc libro continentur, inferri

inferri potest, quæ nostris hominibus tolerabilis sit: adeo inusitatum quid & ingratum sapiunt; medicosq; adeo authores hujus certè rei omnis coquinariæ sibi vendicant. Ipsius autem condituræ ratio, ut antiqua, ita ferè una & per omnia sibi similis est.

At propterea tamen hæc antiqua condimenta, quòd fortè protinus non placeant aliquibus, non abjicienda sunt. Nam ipsos veteres à pipere olim abhorruisse testatur Plutarchus; tristeq; citrorum succos ægrè tulisse, & per multa sæcula tantum inter vestimenta in arcis suis, odoris gratia, reposuisse, omnium fructuum tamen utilissimum atq; saluberrimum: nec minus à sale abstinebant terræ Indiæ occidentalis homines: quis crederet lupuli flores in quotidianum potum admitti potuisse, iisq; tantam hordei dulcedinem, œconomix solius gratia, nos summa amaritudine libenter infici voluisse? fructus pleriq; Americani odoratissimi sunt, ideoq; nostris Europæis, primo certe adventu valde ingrati: contra Americanis nostri, quòd isto vehementi odore ferè careant, fatui videntur: & hujusmodi sexcenta sunt, si omnia persequi luberet, quæ præter gustum, in victum tamen vulgò recepta sunt: profectò vel alienissima palato condimenta sola consuetudo tandem domat, adoptatque. Itaq; *Latinus Latinius* inconsideratè admodum atq; ineptè nostrum Apicium perstringit, propter nescio quæ condimenta, sibi, si diis placet, nauseam motura.

At aliquis valdè miretur, hodiernum gustatum adeo vehementer ab antiquis decidere; ut aliæ omnino sint veteres condituræ, atq; nostræ; cum tamen ferè eadem sint obsonia. Quæres, igitur, unde hæc nostra simplicior cibum condiendi ratio? à ruina certè Imperii Romani barbari homines à Septentrione, caseo & ferina subcruda victitantes, omnia condimenta adjectiva respuerunt; & quod à medicis olim inceptum, perfectumq; sit, ad luxuria fractorum hominum sanitatem tuendam, à barbaris ad primitivam simplicitatem redactum est, nullo ferè auxilio iis ad imbecillum stomachum adhibito, præter usum, & exercitium, & jejunandi necessitatem.

Quorsum

Quorsum itaq; hæc vehementer conservare studeat? quòd, ut arbitror, antiqua ferè medicorum monumenta sunt; & sola nobis è multis jam diu perditis superfunt; iisq; adeo vel ea ratione aliqua reverentia deberur.

De singulis autem condimentis quid sentiam, longum esset scribere; neq; id omissum est ab Humelbergio; certè ex antiquis Scriptoribus cujusq; ferè rei explanationes citavit; quas tantum non integras, certe selectiores ad rem illustrandam imprimis facientes, variasq; lectiones omnes transcripsi; sicubi verò deficere mihi visus est, in multis supplevi: nostraq; adeo quædam spicilia tantum sunt ab eo relicta.

Libro autem ferè impresso, alia nonnulla mihi in mentem venerunt non omittenda, quæ hujusmodi sunt, & cum in præfatione exhibitæ sint, ea tanquam Annotationum nostrarum specimina & quandam representationem Lector exstimet velim.

Piper, verbi causâ, omnium aromatum vulgatissimum est, & quòd apud Apicium nostrum in sexcentis patinis vix unquam defest: caro tamen illis temporibus venibat. Piper, inquit Plinius, in Indos peti, pondere emitur, ut aurum & argentum: Et tantæ æstimationis fuit, ut *Fortunata* Trimalchionis uxor id mola buxea in cœna libera per se triverit: imò *garum piperatum* omnium longè præstantissimum fuit condimentum: adeo nihil pepercit antiquitas in condituris conficiendis ad gustum conciliandum, maximè si stomacho utile fuerit.

Jus nigrum Spartanorum adeo celebratum *asiaticæ* sanguiculum (porcinum putà) fuisse testatur Jul. Pollux l. 6. onom. Quòd si verum est, strenuo argumento est, Spartanos non fuisse è Judæis oriundos.

In his autem condimentis de

ista insana & prodigiosa luxuria Hellogabali, quamvis sub ejus tempore vixerit, ut suprâ diximus, ne verbum quidem ullum: non ullas Scribitas aut placentas invenio: Sportellæ & artolagani Papii Peti nuspiam apponuntur, ut nec bellaria aut tragemata: cinnomomi & papaveris nulla fit mentio: Sesamum & crocus nisi semel occurrunt: secundæ mensæ hic non apparantur; ita non studuit auctor dulciariis, quantum infirmi stomachi digestioni. Profectò ars hæc nostri Apicii coquinaria maximè ad sanitatem spectat, non ad magnificas lauticias extenditur. Nam porcus Trojanus, aliis animalibus inclusis gravidus, mensis nostris non inferitur: ut nec patinarum paludes Vitellianæ, Scaurorum jecinoribus & Phœnicopterum linguis, fasianorum & pavonum cerebellis, murænarum lactibus onustæ: Scarus & Acipenser, Romanis in deliciis habiti, hic prætereuntur: Leporum saginatio, Varronis temporibus instituta, siletur: anserum & suum fico arida fartilium jecora, M. Apicii inventum, non memorantur, Item in vetustissima illa cœna Metelli

Metelli pontificis multa occurrunt, quæ hic non amplius dignoscuntur; ut Balani nigri, Balani albi, Pelorides, Glicomerides, & similia: si lex tamen Cornelia Syllæ Dictatoris extaret, alias res Romanis in victum expetitas sciremus, & quæ forte ab Apicio nostro omiffæ fuerint. “ *At quas res, Dii boni, inquit Macrobius, quàmque exquisita & penè incognita genera deliciarum, quos illic pisces, quasque offulas nominat!* Verùm lex ista, quantum scio, periit; periit & Appii liber de M. Apicii singulari luxuria; alterum scilicet adminiculum nostræ scientiæ coquinariæ, certè elegantioris: luxuriam tamen non circumscribit Apicius nosler è vilioribus condimentis: nam hic Roma, Tarpeia, Tarentum, Ostia, Baiæ, Picenum, Vestinum, ipsaq; Alexandria, Thebæ, atq; Parthia, Numidiæque suas quoque dapes nobilitant. Igitur in his condimentis medium temperamentum instituisse videtur nosler Apicius inter rusticitatem & summas delicias: ita ut illum hominem frugi & non vanum levemque; Scriptorem fuisse intelligatis.

Rursus, si quis quærat, cur Græci Romaniq; tantopere appetiverint insecta marina, piscesque; id quod Plinius testatur; “ *Luxuria non aliunde major, quàm è concharum genere provenit: jam quidem ex tota rerum natura damnosissimum ventri mare est, tot modis, tot piscium saporibus.* Respondeo, quod ad mare mediterraneum utraq; gens incoluit: deinde, primum ex penuria victus omnia gustarunt, maximè cum nulla religione obstricti impedirentur; item, quod istud mare, in quo fluxus & refluxus parvi fuerint, & innumeræ insulæ, id genus animalibus præ oceano

abundaret, & quæ facilè capi poterint: deniq; cum pleraque; cruda in victum primis hominibus cederent (ut jam aliqua eorum pars apud nos, ostrea purà & pleraque; conchyliæ) per se salsa, & tanquam piperata inventa sunt, naturali quodam suo condimento, adæoque; gratissima usque; fuerunt.

Postremò, illud hoc loco præterire nolo, nostrum Apicium etiam apud summos Criticos, seculorum proximè præteritorum, magnum pondus semper habuisse; nempe apud Casaubonum, Scaligerum, Salmasium, Gruterum, Pontanum, Turnebum, Lambecium, aliosque; quem sanè citasse dignati sunt, ejusque; autoritatem suis conjecturis firmandis sæpè adhibuerunt. Caspar Barthius imprimis audiendus est: *Quicumque; author est libellorum sanè utilium & antiquorum, qui sub nomine Cælii Apicii circumferuntur; meretur in pretio haberi: quoniam non pauca habet, quæ nescio an aliunde discere possis.* Apicius fuscè & accuratè, inquit Ludovicus Nonnius, coquorum provinciam tractavit. Igitur miror eorum nemini in mentem venisse, ejus editionem politiorem limasse; maxime cum Salmasius meminerit MSS. cujusdam Vindiciani ex Apicio nostro excerptorum, quæ, ait, penes illum fuerunt: Is autem Vindicianus Valentini Imperatoris summus Medicus fuit, vixitque; altero tantum proximòque; ab Apicio nostro seculo: certè si is diligenter ad Apicium suum attendisset, non frustra laborasset in expositione *Tetrapharmaci Adriani.* illam verò rem Criticis perplexam breviter exhibebo.

Hæc autem sunt verba Ælii Spartiani in vita Adriani: “ *Inter cibos unicè amabat Tetrapharmacum, quod erat de phasiano, sumine*

mine, perna, & crustula. Idem in
 vita Ælii Veri Cæsaris sic re-
 fert: *Tetrapharmacum, seu po-
 tius pentapharmacum, quo postea
 semper Adrianus usus est, ipse Cæ-
 lius Verus dicitur reperisse; hoc
 est, sumen, phasianum, pavonem,
 pernam crustulatum & aprugnam:*
 de quo genere cibi aliter refert
 Marius Maximus, non penta-
 pharmacum, sed tetrapharma-
 cum appellans, ut & nos ipsi in
 Adriani vita profecuti sumus.
 Eodemq; Adriani tetrapharmacum
 frequenter usus est Alexander Se-
 verus, Vopisco autore. Igitur
 ex tribus auctoribus, nempe ex
 Spartiano, Mario maximo, & Vo-
 pisco, constat istud ferculum tot
 imperatoribus in deliciis habitum,
 tetrapharmacum rectè appellatum
 fuisse. At ipse Spartianus de eo
 primùm hallucinatus est: ob in-
 scitiam rei coquinariæ, unde tot
 ubiq; errores nati sunt: nam in
 utroq; numerando graviter impe-
 git, rei scilicet describendæ incer-
 tus; siquidem prima ejus Tetra-
 pharmaci narratio imperfecta est,
 & pavone omisso, crustulum ne-
 scio quid adjecit: secunda autem
 perfecta est; quam tamen ex ti-
 tubatione planè nescivit ita fuisse,
 ut potius pentapharmacum ap-
 pellaret; & codices optimi, teste

Casaubono, tanquam sex species
 habent. Salmasius autem non ma-
 gis peritus rei coquinariæ antiquæ
 in plurimis cespitavit, quæ brevi-
 tatis causâ non persequor, cùm in
 primo crustulum per se intelligi
 voluit; in secundo pernam re-
 jiceret tanquam supervacaneam,
 quæ tamen ejus feruli præcipua
 pars est. Rem verò ut est paucis
 exponam, Tetrapharmacum itaq;
 constat ex duabus avibus gallina-
 ceis, pavone & phasiano, & simi-
 liter ex duabus præcipuis & maxi-
 mè æstimatis partibus suillæ car-
 nis; nempe sumine & perna, sed
 aprugna, id est, ferina, crustula-
 taq; id est, farina in crustulum co-
 cta superinducta, ut nostro Apicio
 conditur libro 7. c. 9. Ita una
 tantùm species perna crustulata &
 aprugna, non duæ aut tres. Huic
 autem ferculo Ælius Verus inven-
 tor nomen à medicina sumptum
 imposuit; ac si diceret, alimen-
 torum rationes atq; instituta ab ea
 petenda essent, idque adeo ad ho-
 norem rei fecit.

Atq; hæc hæctenus tanquam sup-
 plementa quædam ad annotationes
 nostras: reliqua autem paucula, quæ
 observatione aliqua & expositione
 digna mihi uspiam in hoc opere
 occurrerint, ea suis quæq; locis
 posui.

APICII

APICII COELII

LIBER I.

Qui EPIMELES dicitur.

CAPUT I.

Conditum Paradoxum.

Condiri Paradoxi Compositio.

Mellis partes XV. in æneum vas mittuntur, præmissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas : Quod igni lento, & aridis lignis calefactum, commotum ferula, dum coquitur, si effervere ceperit, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit : Cùm perfrixerit, rursus accenditur : Hoc secundo ac tertio fiat. Ac tum demum remotum à foco postridie despumatur. Tum addes piperis uncias IV. jam tritas, mastices scrupulos tres, folii & croci drachmas singulas, daetylorum ossibus torridorum quinque, iisdemque daetylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo, ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis, supermittes vini lenis sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt duo millia.

HUMELBERGIUS.

E*Pimeles.*] Id est, accuratus & diligens. Quo nomine inscriptus est ab Apicio nostro Li-

ber hic primus à cura & diligentia, quæ ἐπιμέλεια est, eo quod diligenter & accuratè descripta comprehendat varia conditorum & condimentorum ad opsonia

B

con-

condienda genera, & quo pacto vel in alienos menses condiri & servari possint fructus, olera, & conditanea alia quàm plurima, multarumque aliarum adculinam, & mensarum lautitiam, epularumque magnificentiam, nec non alios necessarios salubresque ad usus spectantium rerum præparamenta.

Conditum.] A condiendo, hoc est, sapidum faciendo & delicatius cibaria concinnando & præparando dictum est conditum, media syllaba producta; item condimentum, conditura, & conditaneum. Quorum conditum dicitur vini seu porionis genus aromatis & aliis odoriferis fragrantibusque rebus variis concinnatum, elegans & suave. Condimentum verò est, quod ad condienda opscnia fit. Quod si per se fit, Græca sed usurpata à Latinis voce, embamma dicitur, à verbo ἐμβάλλειν, quod intingere est. Latini eadem ratione à tingendis in his dapibus intinctus vocant. Conditura est ipsa condimenti cum aromatis & aliis intrinsecis elegans & delicata factura & opus. At Conditaneum dicitur, quod condiri potest, vel condi, si à condendo, id est, reponendo & servando dicitur, sicut conditum, mediâ brevi, quod repositum est, & servatum.

Paradoxum.] Nempe, quod admiratione dignum est, & hominum opinionem saperat, præstans, utile & commodum.

Partes XV.] Pondo lib. 15. quæ juxta *Africanum*, faciunt congiunt, qui continet sextarios sex; sextarius verò unus heminas duas, quæ continent acetabula quatuor, cyathos verò duodecim.

Decoquas.] Ad consumptionem vini: Unde & decoctores dicti sunt, qui patrimonio absumpto ad inopiam sunt redacti.

Vini rore.] Hoc est, vigo roris more insperso.

In se redit.] Hoc est, ad pristinam formam non ebullientem revertitur, & fervere & ebullire cessat, fervorque sedatur.

Postridie.] Id est, die sequente post remotionem à foco.

Cum piperis uncias.] Lege, tum addes piperis uncias inter Aromata, quibus in condimentis utimur, est vel ipsum piper, quod notius ipsa Coquina, ut ait Macer, quàm Medicina facit. De cujus usu Plinius lib. 12. sic scribit. ‘Ejus usum adeo placuisse mirum est. In aliis quippe suavitatis cepit, in aliis species invitavit. Huic nec pomii nec bacæ commendatio est aliqua. Sola placere amaritudine, & hanc in Indos peti. Quis ille, qui primus cibus expetiri voluit? Aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satius? Utcunque sylvestre gentibus suis est, & tamen pondere emitur, ut aurum & argentum. Natura illi, ita Dioseorides, lib. 2. & vis est calefaciens & desiccans, urinam cit; concoctiones adjuvat; somnum & appetentiam cibi conciliat, utunturque ob id eo ad intinctus; ejus tamen usus hyeme, quàm æstate aptior.

Mastiche.] ‘Potu contra sanguinis exscretiones & diutinas tusses utilissima. Stomacho accommodata est, & commendata oris halitum commendat. Dioscorides.

Folii.] Scilicet Nardi. Nam eo, quod antiquis simpliciter folium etiam dicebatur, sub proprio

prio Malabathri nomine in sequentibus utitur Apicius.

Croci.] Qui crocum biberint, crapulam non sentient. Ebrietati eo resistunt. Somnum facit. Venerem stimulat. Plin. Amabilem coloris bonitatem facit. Dioscorides.

Dragmæ singulae.] Legendum, *Dragmas singulas*, id est, cuiusque drachmam unam.

Dactylorum ossibus torridorum.] Hoc est, palmularum & palmæ arboris pomorum, quæ in ossibus aruerunt.

De suo modo ac numero.] Hoc est, quantum satis est pro sui imbibitione ac mollificatione.

Carbones.] Scilicet vivos non mortuos, hoc est, prunas.

Perfecto.] Parato & confecto.

Duo millia.] Hoc est, quantum satis est pro completa consequenda coctura. Accipit enim numerum certum & finitum pro incerto & infinito.

CASPER BARTHIVS.

Coctura.] Latinum est, quod & Philoxenus in Glossis agnoscit.

In se redire.] Venustè dicitur, quam ex fervore subsidentem, quasi insana fuisset, ut eandem referari. Titinnius elegantissimis his verbis,

Sapientia gubernatur torquet navim, haud valentia: Coquus magnum ahenum, quando fervit, paula confutat trulla.

Si effervere ceperit elixatio, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit: Cùm perfixerit, rursus accenditur.] Romana hæc sunt, præter quod, aliâ ratione significat, subtracto enim igne, cogitur paulatim confidere ebullitio, mox ignis redditur. Non probo homines audaces, qui

quæ minus prævideant, pro obsticulis & absurdis immutant. Infelix glossema est in eadem compositione.

Vini rosæ.] Levis guttatimque facta inspersio; ut ingenium rotans apud P. Melam.

Postridie despumatur cum pipæris unciis quatuor, jam trita mastichis scrupulis tribus, folii & croci drachmis singulis, dactylorum ossibus torridis, quinque iisdem dactylis vino præmollitis (intercedente videlicet prius suffusione) de suo utique modo atque numero, ut tritura lenis habeatur.] Verba inclusa sunt aliunde intronmissa. Videtur autem præcipere, ut dactylorum ossibus quinque dactyli integri addantur, iique vino suffundantur ad emolliendam trituram. Vox iisdem vacillat in editionibus, itaque suspicor scribendum: *Item senis, h. e. sex dactylis.* Nam ossa dactylorum vix est ut vino mollesceri dicenda existimem. Et magna copia glossematam in his libellis est, ut in sequente memore: Ubi tamen prudentior Torinus, qui aliena parenthesi inclusit. [At ista parenthesi in editione Basilicæ Torini non apparet, item quid sibi vult Barthus, cùm de editionibus loquitur, an Veneticanam quoque intelligit? *Lister.*]

Carbones.] Eos ad numerum vendidisse, & certæ magnitudinis habuisse, non secus ac in Belgio, & Germaniæ nonnullis locis cespites fossiles habentur, & fallitur Humelbergius, qui numerum finitum pro infinito accepit.

L I S T E R.

Conditum.] Paradoxum Inter æstiva vina aromatis confecta Conditum numerat Plinius, lib. 14.

‘ Qualia nunc quoque fiunt, inquit ille, ‘ pipere & melle addito, quæ alii condita, alii piperata appellant. *Ante canam*

Propoma circumferebatur. Athenæus. Hoc est illa Promulsis sive potio ex mulso apud veteres in principio cœnarum convivis apponi solita, ad appetitum conciliandum, firmandumque. Igitur antiqui non temerè primam sitim in conviviis nisi mulso sedabant. Ita in gustatione istius liberæ cœnæ apud Petronium, Trimalcio potestatem fecit, clara voce, si quis convivarum iterum vellet mulsum sumere; singularem nempe beneficentiam gratissimi & tantum non, certè assuetis, necessarij condimenti ad reliquas lautitiarum, comperationisque præstudium. Rectè igitur istiusmodi conditum cæteris omnibus edulijs præposuit Apicius noster.

In aneum vas mittuntur.] Non frictile; nempe sic ignitio faciliùs temperetur. æquabilior & lenior fiat, ad vini totius decoctionem. Item istud vas aneum stanno illini meliùs est, ita enim sapor integer conservetur. Nam stannum conspescit æruginis virus. Atque istud quoque è veteribus inventis fuit. Vide Plinium, lib. 34.

Et aridis lignis calefactum.] Hæc arida ligna costilia quidam erant, sed non ad plenum cocta, perinde ut carbones, qui penitus & ad plenum cocti sunt. Consule Salmasium in notis ad vitam Pertinacis. *Ligna cocta ne fumum faciant.* *Ulpianus.* Sanè hic ignis bis mentio fit, è lignis aridis & carbonibus, scilicet ne usquam fumo contaminetur, ad elegantiam confectio-nis. At quòd numerus infra ad carbones notatur, verisimile est de una & eadem re intelligendum

esse, maximè cum post additionem aromatum & vini, conditum non amplius coquendum esse videtur.

Si effervere ceperit.] Citra effervescenciam vinum primò injectum dissipandum est; ideo toties ignis accenditur, ut semel & secundo, & tertio fiat. In Oxymeli verò conficiendo, id decies suffervificandum erat, Plinio auctore.

Postridie dispunatur.] Nempe, supernatante ex mora in perfractione omni impuritate mellis; quòd ‘ in melle, ut Macrobius perhibet, ‘ id quod optimum est, ‘ in imo est, scilicet reliquo ponderosius, in vase igitur mellis ‘ pars, quæ in imo est, utique ‘ præstat pondere, & ideo supernatante præciosior est. Adde, ita commodiùs despunatur ex rei natura, diutiusque adeo a mucore servatur, minusque citò acefcit, aut vappa fit: Quæ omnia ex mistura aquæ, aut albumine ovi, ut hodiernus mos est, contingere solent, ad magnum detrimentam istiusmodi compositionum.

Piperis uncias quatuor, jam tritas.] Hæc ponderis accuratio medicinam sapit, & medicos auctores hujus rei vindicet, non coquos. Casaubonus existimat conditum esse inventum medicorum Græcorum Romæ medicinam facientium; ideo in eorum scriptis multiplex conditi compositionis, citat Ætium, & Nicolaum Mirepsium; scriptores nostro haud multo inferiores: Veteres autem Latini, inquit ille, appellationem cum re ignorarunt; quantum hoc verum sit, alijs viderint.

Mastiches scrupulos tres.] Conditum mastichatum, teste Ælio Lam-

Lampridio, primus invenit Varius Heliogabalus. Et mastichatum & pulegiatum, & omnia quæ nunc luxuria retinet, primus invenit. Nam rosatum ab aliis acceptum, pinearum etiam attritione, odoratius reddidit. Denique hæc genera poculorum ante Heliogabalum non leguntur. Item idem in vita Alexandri Severi, is ætate vino cum rosa condito usus est: Quod quidem solum ex diverso genere Heliogabili tenuerat. Idem. Heliogabalus primus & folia temperavit rosato & absinthiato; nempe conditis ante eum uistatis, vulgusque ad bibendum ex iis invenit: Alia tamen, utpote Syrus, Aromata conditis adjicere potuit, quàm quæ ante fuerunt in usu apud Romanos. *Ibidem.* Gordianus junior fuit vini cupidior, semper tamen undicumque conditi, nunc rosa, nunc mastiche, nunc absinthio, cæterisque rebus, quibus gula maximè delectatur.

De istis autem cæterisque rebus audi Athenæum, Propomatibus admiscebantur pipere, malabathrum, myrrha, cyperus, unguentum Ægyptium, imò testatur Plinius quosdam unguenta bibisse; id est, olea aromaticibus imbuta.

Croci.] Crocus vino mirè convenit, præcipuè dulci. Plin. lib. 21. Mirificè adjuvat concoctiones, maximè tertias expedit, propter eximiam partium subtilitatem, aliasque dotes supra in notis Humelbergii memoratas.

Vini lenis sextaria XVIII.] In octavo Geoponicôn conditum conficitur ex pipere, melle Attico, & vetere vino atque albo. Si quæras autem, cur vinum lene, gilvum

puta, in coctura mellis adhibeatur? Respondeo, quod vinum lene, est, medium inter album & rubrum præcipuè concoctionem adjuvat. *Ὁ κίρρος ἀπέπλει ῥῶον.* Athenæus. Ideo istud vinum *medium*, Varrone auctore apud A. Gellium (mane sumptum) esse *prandium caninum*: Quod & ipsi Gellio, & recentioribus interpretibus explicatu difficile admodum fuisse video. Qui tamen locus, ut arbitror, sic commodè exponi potest; nimirum, si quis in prandio, quæ erat levis quædam Romanis matutina gustatio, vinum medium sumperit, is fame canino cænaturus est, propter vehementer auctam ciborum appetentiam, concoctionemque mirifice expeditam. Ad hæc spectant isti versus apud Horatium, L. 2. Satyr. 4.

Ausidius forti miscebat mella Falerno.

Mendosè, quoniam vacuis committere venis

Nil nisi lene decet; leni præcordia mulso

Prolueris melius —

Hunc autem locum benè expone L. Nonnius: Carius, inquit ille, damnat in Promulside, generosum mulsum exhiberi, sed lene; Non quòd vituperet compositionem mulsi ex Falerno, siquidem vetus erat proverbium apud Gullones. *Mulsum quo probè temperes, miscendum esse novo Hymettio ex Falerno vetulo.* Uti Macrobius auctor est Sat. 7. Sed quia in mensæ principio, expedit lenes portiones præmittere, ideo Carius mulsum ex Falerno damnat, quod longè generosissimum erat vinum, tum enim temporis in usu erat mulsum

mulsum præbere, à quo promulsi-
dem coenæ initium dictam viri
docti suspicantur. Sic apud Pe-
tronium in cæna Trimalchionis :
*Feceratque potestatem, si quis no-
strum vellet, mulsum sumere.* L.
Nonnius ; qui tamen notandus est
propter omissiones in hoc textu,
qui sic se habet, *feceratque potesta-
tem, clarâ voce, si quis nostrum
iterum vellet, mulsum sumere.*
Semel enim mulso ab omnibus
convivis pro more sumpto, iterum
mulsum, utpote gratissimum po-
tionis genus, convivis obtulit. *Li-
sler.*

Dactylorum ossibus torridorum.]
Vel torridis, ut Torinus habet.
Nam utrumque legi, & de dacty-
lis, qui summa ariditate ossibus
firmiter adhæreant interpretari
potest, sive id fiat naturaliter, vel
arte ; nempe si passi fuerint more
uvarum, ac in solari hic species
aliqua dactylorum, aut modus con-
servandi eos indicari videtur. Fu-
tiles admodum sunt C Barthii
correctiones in hunc locum : exi-
menda quidem sunt ossa è dacty-
lis & abjicienda ; quod evincit
eorum maceratio ante trituram,
quæ lenis esse non potuit, si inte-
gri fuerint. Dactyli ossibus tor-
ridi opponuntur dactylis pingui-
bus infra cap. 32 in oxyporo
præscriptis. An palmulæ nucæales,
quas caryotas vocant, apud C. Au-
relianum ?

Eadem præparatio dactylorum
habetur apud Scribonium Largum
Comp. 148. *Palmulas caryotas n.
triginta, has macerari oportet in
passi sextarium unum, atque conte-
rere : Nec ibi ossium mentio ulla
fit, quæ non abjicere absurdum
esset vel cogitare. Item aibi prop-
ter eandem rationem de ossibus*

tacet idem Largus, c. 74. *Caryo-
tarum* (id est, palmulæ sive palmæ
caryotæ) *recentium trium* (nempe
non ossibus torridis sive ad ossa
ficcatorum) *pulpas medias, detra-
ha* *exteriore cute, interioribusque
venis.*

Harum autem vim docet Diof-
corides, nempe *ficciores dactylos sto-
machicis utiles in cibo.*

Carbones *perfecto aderunt duo
millia.*] Ad confectionem perfici-
endam. Sane ad tot ignitiones,
maximèque ad plenam decoctio-
nem vini in disputatione mellis
adhibiti, multi carbones requiri
videntur. Duo modii legerem, nisi
constaret ligna & carbones olim
appendi. *Ligni quotidiani pondo
millia, si est copia.* Pollio in vita
Claudii.

Postremò de conditis illud di-
cendum est, quod perhibet Ari-
stoteles apud Athenæum, nempe
vinum modicè decoctum, potu-
mi us inebriare, quòd ejus vis co-
ctura fiat imbecillior ; hæ sanè vini
condituræ ad stomachum recrean-
dum institutæ sunt, & ad sanita-
tem conservandam eximie faci-
unt. At nuperæ inventionis vini
coctura, quo spiritus ignei elici-
antur, aromatibusque & saccharo
condiantur, corporis pestis & per-
nicius est.

Istud veterum proverbium non
omittendum est : Nam id ex usu
esse potest in similibus condituris,
nempe ad mulsum probe tempe-
randum, miscendum esse ex novo
Hymettio & vetulo Falerno. ‘Sem-
per mulsum ex vetere vino, in-
quit Plinius, ‘utilissimum, fa-
cillimeque cum melle concorpo-
ratur, id quod in dulci (id est,
‘novo) nunquam evenit.

C A P. II.

Conditum Melizomum.

Vlatorum conditum melizomum perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti. Piper tritum cum melle despumato in Cupellam mittis Conditum loco, & ad moimentum quantum fit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas : Sed suaferit, non nihil vini melizomo mittas adjiciendum propter mellis exitum solutiorem.

HUMELBERGIUS.

M*Elizomum.*] Id est, Μελιζωμὸν, jus mellitum & ex despumati mellis mixtura confectum conditum. Mel cum cæteris sumptum nutrit, coloremque verò bonum efficit; Solum verò potius emaciat, quam reficiat, lotium enim cit, idque supra modum purgat. Hippocrates in libro de morbis.

Viatorum.] Id est, iter facientium, & peregrè proficiscentium, perque viam peregrinantium.

Perpetuum.] Hoc est Perenne, diuturnum & solidum, quod semper durat & permanet integrum & incorruptum.

Melle despumato.] Cujus usus semper utilior est. Crudum enim omne inflat, alvum & tussim prorit, ob quam causam despumato uti oportet, authore Dioscoride.

Cupellam.] Vasculum est, à cupa per diminutionem sic dictum : cupa verò inter potoria vasa numerabatur, nomine à cauponibus, qui in poculis eo utebantur, adempto.

Conditum loco.] Conditum simpliciter prolatum, est vinum aromaticis & aliis odoriferis confectum. Vide apud Actuarium istiusmodi compositiones in medicamentis.

Momentum.] Momentum propriè exiguam quandam mutationem & penè indivisibilem significat, quod Græci ἄτομον vocant. Varro, *momento temporis uterque discessit*, hinc quodcumque minimum potest momentum appellari. Plinius, *Comitialibus morbis Oesophum cum Myrrhe momento prædest.* Et in hoc significatu sæpius accipitur ab Apicio nostro.

Suaferit.] Id est, commodum & utile fuerit.

Mittas.] Id est, permittas & sinas.

Exitum solutiorem.] Hoc est, effusum nem & exemptionem effluxumque paratiorem, facilioremque.

CASPER BARTHIVS.

Cupellam] Ex Græco Latinis usu dedit. Pollux, l. 6. c. 16. Τα

Ἡ ἐμπώματ'α ἢ πσίθεια ἀν τις
ἐπιποι, τὸ γὰρ δ'ἐπαρ ἢ κυπέλλον
ποιήσιν. Hesychius. Κυπέλλον
ἐστὶ πσίθειον ἀζών.

Mittere.] Verbum est convi-
viale, pro mensæ inferre, non uno
loco apud Apicium hunc : Unde
& Fercula missus appellantur. Est
verbum τεχνικόν, sive ad culi-
nariam sigillatim pertinens, ut
inferre, ponere, exornare, sine
libri, & alibi in his collecta-
neis.

Sed suaserit.] Emaculandum.
Sed *suasum erit*, hoc est, cōsul-
tum. De quo verbo amplius ali-
bi. Suasibilis, consultum, ra-
tione utentem. Isidorus de dif-
ferentis M. S. dirus & immi-
sericors, atrox, crudelis, nec
suasibilis. Vide apud Phaba-
dium,

SALMASIUS.

Melizomum.] Ζέμα simplex li-
quor est, in quo decocto sunt
carnes, brodium propriè appella-
tum : Ζωμὸς est condimentum,
ut hoc jus mellitum, & ex multis
speciebus ; gulam irritantibus
compositum jus, quod assaturis

superfundebatur : Sed & alio
genere coctis addebatur.

L I S T E R.

Viatorum conditum.] Hoc sim-
plex piperatum est ex despumato
melle, atque ideo vetustissimum.
Nam alterum suprâ scriptum ma-
gisque compositum luxuria pepe-
rit ; hoc verò necessitas quædam
itinerantium. At viatoribus no-
stris ista Cupella è spiritu vini
dicto vel simplici vel aromatis
medicatis impletur, magno sane
sanitatis detrimento.

*Piper tritum cum melle despu-
mato.*] Nempe, ut prius de-
scriptum est, scilicet leni evapo-
ratione vini melle commisti, &
in eadem proportione vini mel-
lisque.

Sed suaserit.] Piperatum tamen
ex melle sic despumato per se
melius conservatur, quàm cum
crudo vino commissum.

Conditi loco.] Id est, superioris
& elegantioris compositi loco,
Nam hoc quoque verum condi-
tum est, sed simplex & piperata-
tum tantum.

C A P. III.

Absinthiatum Romanum.

Absinthiatum Romanum sic facies, condito Came-
rino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in
cujus vicem absinthii Pontici purgati, tuncque unciam
Thebaicam dabis, Mastiches, folii scrupulos tres, costi
scrupulos senos, croci scrupulos tres, vini veteris sexta-
rios decem & octo. Carbones amaritudo non exigit.

HUMEL.

HUMELBERGIUS.

Absinthiatum Romanum.] Conditum five vinum absinthite, quod & quale ex absinthio Romæ aliquando fiebat.

Absinthium Romanum sic facies, conditi camerini præceptis utique pro absinthio cessante in cuius vicem.] Donec sinceriozem nactus fuero scripturam, ita legam : Absinthiatum Romanum sic facies, condito camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in cuius vicem, *çyc.*

Pontici.] Odor Pontico non modo non insuavis, verum etiam Aromatum quid præferens.

Terendique.] Lego, tunsique.

Unciam Thebaicam.] Quali Thebis uti solebant. Variis siquidem locis antiquitus, sicut & nostro ævo fit, variis uti solebant ponderibus & mensuris veteres.

Folii III.] Legendum folii scrupulos.

Costi.] Radix & folium Indis est maximo pretio. Plin.

Ejusmodi.] Lego, quemadmodum in Marcelli confectione, veteris.

Carbones.] Sc. ut decoquatur.

Amaritudo.] Sc. Absinthii.

CASPER BARTHIUS.

In.] Præpositione hic scriptor non secundum canones utitur, ut capite 5. *in oleo mittes.* Et cap. 7. *Mittis in vas, in quo & uvas mittis, & alibi sapius.* Palladius l. 22. pisces fluviatiles mitti in his, pasci que conveniet.

Vini veteris.] Tò veteris est ab Humelbergio, qui cum apud Marcellum, c. 30. ita offendisset,

huc retulit idem. In libris cascis fuit, *vini ejusmodi.* Ego cum in Marcello *Veteris Italici* legam, aliud quid latere puto.

L I S T E R.

Absinthiatum Romanum.] Quæ in omnibus MSS. occurrunt, non temere mutanda sunt. Absinthium, absinthiatum, absinthite idem sonant. Nec Torini nec Humelbergii correctiones mihi utique placent. Ita equidem legerem, ex concordia MSS. quantum mihi videre licuit. *Absinthium Romanum sic facies, conditi Camerini præceptis, utique pro absinthio cessante, in cuius vicem, &c.* Cessante, id est, pro absinthio conficiendo, & quo nemo jam, aut pauci uvuntur; nempe isto Camerino condito jam antiquato, in cuius vicem hoc Romanum conditum sic facies.

Vetustissimè quidem in usu fuit absinthium, five vinum absinthite apud Romanos, authore Plinio, lib. 27. ‘*Sacris id populi Romani celebratum peculiariter. Siquidem Latinis feriis quadrigæ certant in Capitolio, victorque absinthium bibit; atque hoc forte vinum absinthiatum fuit ex condito Camerino, nempe oppidi maritimi agri Piceni, unde verisimile Romanis suum absinthium.* At in hoc capite aliam atque longè elegantiozem confectionem absinthii docet Apicius poster; scilicet ex absinthio Pontico omnium laudatissimo, ex mastiche, nardo, costo, croco in veteri vino maceratis.

Ac cur absinthium victori datum? ‘*Credo, inquit Plinius, fœnitatem præmio dari honorificè arbitratis majoribus: Nempe quod*

quòd cùm absinthium inter alias dotes nauscas maris arceat in navigationibus, hic quoque ob eandem causam detur; nam plerisque nauseam movet equitatio, maximè ista omnis vehemens rotatio in vehicula circa metas.

Unciam Thebaicam.] Cur non Attica? Græci quippe medici (imò & Romani, ut C. Celsus, præter Andromachum Neronis medicum, referente Galeno) fere Attica observatione utuntur; scilicet in mensuris & ponderibus nominandis, Plin. lib. 21. ad finem. Ægyptiæ non Boeticæ Thebæ intelligendæ sunt: Ad idem ramen redit, cùm Cadmus utraque Thebas condiderit, at Ægyptias Thebas prius: Argumento sanè non levi istam condituram ab Ægyptiis medicis desumptam

fuisse; utpote quæ primùm ab iis instituta fuerit, ipsumque auctorem nostrum Afrum fuisse. Palmarum Thebaicæ passim apud Cæl. Aurelianum.

Carbones amaritudo non exigit.] Frigidam absinthii macerationem in vino rectè docet: Nam concoctione ista amaritudo admodum ingrata erit.

Absinthii Pontici purgati, tunsi- que.] Monstra sunt, quæ Torinus exhibet loco tunsi, nempe *Terebinthique*, at ð Humelbergi! cur non *terendique*? Terere verbum aptum valdè est ad sicca comminuenda, & primo capite hujus libri piper tritum legimus; quid ni nunc ster suo loco; certe absinthium Ponticum, si legitimum, & à pharmacopolis, ut reliqua, emprum, siccum terendum fuit.

C A P. IV.

Rosatium & Violatium.

Rosatium sic facies. Folia rosarum albo sublato lino inferes, & futiles facies, & vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint: Post septem dies, rosam de vino tollis, & alias futiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, & rosam eximis similiter: Et tertio facies, & rosam eximis, & vinum colas: Et cùm ad bibendum voles uti, addito melle, rosatium conficies. Sane custodito, ut rosam a rore siccam & optimam mittas.

Similiter ut supra & de viola violatium facies, & eodem modo melle temperabis.

Rosatium sine rosa sic facies, folia citri viridia in sportella palmea in dolium multi mittes, antequam fer-
veat,

veat, & post quadraginta dies exime : Cum necesse fuerit, mel addes, & pro rosato utere.

HUMELBERGIUS.

Rosatum.] Conditum sive vinum rosaceum & è rosis confectum. Similes rosati confectio- nes docent Plinius, Dioscorides, Palladius. *Concoctiones à cibo potum adjuvat hoc vinum.* Diosco- rides.

Albo sublato.] Hoc est, folio- rum ungue & parte ima alba for- fice prius desecta & abjecta, ut quæ inutilis existat.

Colas.] Colare est vinum & alios liquores per colum, quo ju- cundiores fiant, transfundere, de- facare & depurare ; colum è vi- minibus melius quàm è lino.

Custodito.] Observato.

Diviolatum.] Legito de viola violatum, hoc est, conditum sive vinum è violis confectum.

Rosatum sine rosa.] Idem con- ditum iisdem quasi verbis apud Palladium.

Folia citri.] Quæ odore præ- cellunt, qui transit in vestes unà conditas, arcetque animalium noxia, Plin. l. 22. Qui de arbore quoque ipsa, & ligno ejus, men- sarumque insania multa scribit, l. 13. c. 15.

Sportella palmea.] E palmæ fo- liis contexta. Sportella dimini- tivum est à sporta, quæ in reposi- toria vasa connumeratur, quasi fis- cellæ ; in quibus cibi in quoti- dianum usum dati, ferri consue- runt.

Musti.] Mustum dicitur vinum dulce, antequam deferbit, Mustum omne stomacho inutile, venis jucundum, Plin. Mustum inflat, subducit, ac in ventre

bulliens perturbat, & cit. Hipp. de victus ratione. Celsus, va- lentissimi generis esse dicit, & in- flare.

CASPER BARTHIUS.

Conditura rosarum.] Mendum est in conditura rosarum. [At alius est Titulus Humelbergii in hoc capite.]

Folia rosarum, albo imi folii pri- us forcipe sublato inferis, quas ut sutiles facias, in vino quampluri- mas infundes, sic ut septem diebus in vino macerentur. Post septimum diem rosas de vino tollito, & alias sutiles repentes similiter infundas.] Prima verba sic scribenda arbi- tror : **Folia rosarum albo imi tollis prius forcipe sublato insuis, quas ut sutiles feceris, &c.** Tollis & tu- berculosis, quo folia rosarum na- tura sua continentur, intus alba veluti filis plenus, quem Apicius suadet abjicere.

Infundere vino.] Latine dictum, cum aliàs sit vinum infundere vul- garius. Sic hoc loco, c. 4. Cu- mium autem sit vel Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto prius infusum. Theodorus Priscia- nus, Euporiston, l. 1. c. 2. Alu- men, quo infectores utuntur cum aqua conteres, & capillos ex hoc infundes, ita Serenus & omnis medicorum reliquorum chorus, Sidonius, carm. 12.

Quod Burgundio cantat escu- lentus
Infundes acido comam butiro.

Ut.] Deinceps valet ubi, quod non

non potuerunt percipere exscriptores.

Requiescere.] Confectiones suas dicit Apicius, cum non aperiuntur, aut moventur. c. 5. *Post hæc aliquanto tempore patere requiescere.*

L I S T E R.

Rosatum & Violatum.] Hæc condita vina ex rosas & violis, ventrem maximè movent, cum earum tot & tantæ macerationes fuerint; ideo medicos auctores habuerunt. Item inter opsonia in condimentis usurpata sunt Rosæ, de quo infra plura ad l. 4. c. 2. Rosatum & absinthiatum Conditum antiquissima.

Lino inferes, & sutiles facias.] Ut rosæ leniter siccenter ante macerationem. Ideo quoque illa optima cautio infra adhibetur contra mucorem. *Sane custodito, ut rosam à rore siccam & optimam mittas.* Deinde sutiles facies, ut facilius eximi possint è vino sine colo: Nam ipsa vina sæpius per colum transeundo, vitiantur.

Et tertio facies.] Ex tertiata infusione conditum vehementius fit: Ita in cerevisia condienda, diuque ab acore servanda, iterata Lupulorum infusio, etiam longè à coctione ejus, plurimum facit.

Melle addito.] Despumato putà.

Rosatum sine Rosa.] Hoc conditum extat ferè iisdem ipsissimis verbis apud Palladium: Argumento, ambo à communi quodam auctore, Græco putà, id sumpsisse. Nam Palladius integro minimum seculo ante nostrum Apicium vixit.

Folia citri viridia.] Quoad odorem forte & ad valitudinem conservandam. Nam istam arborem ex cedri genere fuisse constat.

Sportella palmea.] Instrumentum culinarium. Palmæ Asiaticæ & Africanæ arbores sunt, & nuspiam in Italia aut Europa, frequentes, ut Sportellæ ex iis fierent: Alio documento, hæc condita a libi, quàm Romæ, concepta fuisse.

Sportula verò aliud diminutivum, ut longè diversæ significationis ex usu, ferè opponitur cœnæ *restæ*. *Recta cœna pro intacta & sportulis opposita, quasi vera cœna opposita simulata: In rectis cœnis res ipsa, in sportulis, simulatio: Theodorus Marcellus in Vespasiano. Istiusmodi sanè Criticorum vera interpretatio esse videtur, sed vocis restæ dura notatio. Recta cœna per omnes mensas, earumque missus & fercula, ex consuetudine Romanorum instituta atque recta, non sportulis abscondita.*

Musti.] Mustum ex multitudine particularum acerarum & inflammabilium ex toto fervet: At istiusmodi particulis ex bona parte in intestina ex concoctione solutis, chylus multo temperatior conficitur, quo sanguis tandem suo motu & digestionem adjuvatur, humoresque atque perspiratio suis officinis mirificè expediuntur. Idem expertus est Sanctorius ex statera, & veteres ex usu. Quod testatur Plinius, *Mustum omne stomacho inutile (i. e. molestum admodum) venis jucundum,*

C A P. V.

Oleum Liburnicum.

Oleum Liburnicum sic facies. In Oleo Hispano mittes helenium & cyperum, & folia lauri non vetusta, tunsa omnia & cribellata ad levissimum pulverem redacta, & sales frictos & tritos, & per triduum vel plus permisce diligenter : Post hæc aliquanto tempore patere requiescere : Et liburnium omnes putabunt.

HUMELBERGIUS.

Oleum Liburnicum.] Hoc est, Liburnico simile. Distum est autem Liburnicum à regione Liburnia inter Dalmatas & Illiricos, in qua Salone urbs insignis. Hujusmodi à Palladio describitur; & similis confectio habetur apud Constantinum Cæsarem de agricultura ex *Sotione*.

Helenium.] Quod alio nomine Inula dicitur, & ab aliquibus cum adjectione, Inula Campana. Conditur hoc vinum etiam, quod Nestarite dicitur, quoniam Inula nestarea radix etiam vocetur. Consule Columellam.

Cyperum.] Juncorum (odoratum) generis est, anguloso caule.

Folia lauri non vetusta.] Hoc est, recentia & viridia.

CASPER BARTHIUS.

Cribrare.] Quod mox dicit *cribellare*, autumat *Theodorus*, quem mox laudavi, *Priscianus*, scriptor

non contemnendus, quique veteribus quoque æstimatus est. Cribellatus, est per cribrum colatus, & apud Palladium, l. 1. c. 41. ut cribratus, c. 34. cretum dicit Cælius Aurelianus, l. 3. Celerum, c. 37. *Utetur malis cydoniis, admixto amylo diligenter contrito atque creto.*

L I S T E R.

Liburnicum omnes putabunt.] Olivæ sapor, odorque varius est pro ingenti specierum varietate : in Gallia Narbonensi olivas gustavi, quas dices aqua rosacea conditas fuisse, illud verò Liburnicum oleum per se aromaticum & gratissimum fuisse constat, ut fingi meritum sit.

Palladius habuit à Græcis hunc ipsissimum Liburnicum oleum fingendi modum, à quibus id etiam certo certius corrasit Apicius noster : à Constantino de Agricultura, istius confectio *Sotion* auctor nominatur.

C A P. VI.

Vinum ex atro candidum.

Vinum ex atro candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittis, & diutissime agitas, alia die erit candidum. Et cineres vitis albæ idem faciunt.

HUMELBERGIVS.

Vinum ex atro candidum.] Quæ ratione vini color immutari possit, ex Græcorum sententia refert etiam in Octobri mense Palladius.

Lomentum.] Id est, farinam.

Alborem.] Ovi alborem vocat, uti Cæli Aurelianus, quod in ovo candidum est, & albumen quoque dicitur, & ipse in sequentibus aliquando albumentum etiam huncupat.

Lagenam.] Vas est Vinarium.

Vitis alba.] Vitis alba hæc est, non ea, quæ in herbarum censu ampeloleuce & brionia alba dicitur: Sed quæ vinifera est, & vini uvas procreat.

sumperat.] Quem tamen & ipsum exscripsisse arbitror ex veterioribus commentariis, ut & Apicius iste debere sua non tam Palladio, quam ejus videri possit auctoribus: Ipsemet enim Palladius, paucis demptis, collectanea fecisse videtur: Vel hinc tamen apparere potest nostrum ipsum scriptorem, illo altero esse juniorem. Nam locupletior Palladius non fecit certè tractatum ex compendio, sed Apicius ejus notus dissertationem contraxit.

Albor ovorum.] Est quod albumina alii dicunt. Sic alborem oculorum dicit Gariopontus quicumque, vetus sanè medicus & Christianus, l. 2. c. 13.

L I S T E R.

CASPER BARTHIVS.

Vinum ex atro candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittes, & diutissime agitabis, sal si adjeceris candidum & cinerem vitis albæ idem faciunt.] [Hæc sunt Torini verba] Sunt & ista ipsa Palladii, lib. 11. c. 14. [At ubi est istud *Sal candidum* apud Palladium; id itaque meum commentum Torini, falsò attestante Barthio, ac si è Palladio

Vinum ex atro candidum.] Hæc eadem ex Græcis Scriptoribus habuit Palladius ipso referente.

Lomentum ex faba factum.] Sed si vino ex Africâ pisâ (an cicere) lomentum adjiciatur, eadem die posse mutari. Pallad. noto quod Apicius noster atrum vinum appellat, id Palladius fuscum tantum nominat, id est, gilvum.

Cineres vitis albæ idem faciunt.] Idem experimentum recitatur apud Geoponicos, lib. 7. c. 150.

Var.

Varronisque ibi esse dicitur; in hoc tamen experimento plus imaginatio locum habet, quàm ratio: Nam omnes sales herbarum combustarum ferè similes sunt, & eundem effectum edunt; vini colorem aliquatenus mutando. Hæc autem Apicii experimenta innocua sunt. At vini fistores apud nos has artes nimium callent; non ad vina instauranda medicandaque in hominum salutem, sed ad ea, quovis licet maleficio, multiplicanda. Plinius autem, lib. 13. Præter cinerem è vitis sarmentis, alios vini apparatus è Græcis auctoribus recenset: *Africa, inquit ille, gypso mitigat asperitatem vini, nec non aliquibus sui partibus calce (vivâ): Gracia argillâ, aut marmore, aut sale, aut mari lenitatem excitat.* At, pace Plinii, inter vinorum medicamina Aqua marina numeratur, non ad ejus custodiam, aut lenitatem aliquam præstandam, quantum ut medicamento fiat, & alvum moveat. Plaut. in Rud.

Quasi vinis Græcis Neptunus nobis affundit mare.
Itaque alvum prodi speravit nobis falsis poculis.

Vinum cui salem miscuerimus thelassomenon: Vinum salsum ventrem mover Cæl. Aurelianus. *Italia pars aliqua pice aut resina condire musta, vulgare est, ei provinciisque finitimis.* Idem.

Nunc vero idem in Hispania & insulis adjacentibus fit, quod olim in Carthagine: Imò Galli hodierni vini sui ferocitatem vatriolo ac Sulphure accenso frangunt, saporisque quædam acmina dant: Neque hoc novum; nam inter vini medicamina sulphuris meminit Cato apud Plinium, *tot veneficiis, idem exclamat, placere cogitur, & miramur noxium esse? Marmore & gypso & calce condita vina quis non etiam validus expaverit; meliusque si non vasis pix affuit.* Igitur rectissimè Plinius, ut in plerisque, *Sua cuique vino Saliva (id est Sapor) sine ulla conditura, innocentissima est.*

C A P. VII.

De Liqamine emendando.

Liquamen si odorem malum fecerit: vas inane inversum fumiga lauro & cupressò, & in hoc liquamen funde ante ventilatum: Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis, & move spica, & emendasti. Sed & mustum recens idem præstat.

HÜMELBERGIUS.

DE *Liquamine emendando.*] Id est, à malo, si quem contraxerit, odore vindicando. Est autem liquamen Apicio nostro liquor, quem Græce garum vocant, & sic garum interpretatur Cælius Aurelianus Chroniconi lib. 2. cùm ait : Medicaminum ex garo confectorum, quod vulgò liquamen appellant. Liquamen etiam appellatur à Palladio liquor ex pyris maturissimis sale calcatis resolutisque.

Ventilatum.] Ventilare est movere aliquid ad ventum captandum.

Sextarium.] Hoc est, sextam partem mellis respectu liquaminis. Non enim de mensura intelligi potest, quæ mellis pondere pendet libras duas & semis : cum liquaminis nulla certa quantitas ponatur. Et dixit sextarium pro sexta parte, sicuti quartarium aliquando pro quarta parte dicitur.

Spica.] Id est Spahâ vel instrumento alio ad spicæ vel spiculi similitudinem facto.

CASPER BARTHIUS.

Moves spica.] Spica est virga. Cicero de Astere virginis.

Spicum illustre tenens præstanti corpore Virgo.

Quæ ab aliis virgam tenere dicitur.

L I S T E R.

Liquamen.] Id est, Garum : Quarum, quod appellamus (nos

putà Africani, Cæl. Aurelianus Chronicon, lib. 2.) *liquamen è pisce Siluro confectum* : Nempe ex Sturione Niliaco ; ubi omnium maximi capti fuerunt, teste Plinio, tanquam ejus fluminis peculiare essent : at nescio, an ullus alius scriptor istius confectiois mentionem fecerit ; scilicet Gari è Siluro : è scombris fit Garum excellentissimum ; Strabo apud Athenæum ; item ex multis aliis piscibus & insectorum marinorum generibus garum fiebat. Ex sale liquato fit liquamen. Salis autem conditionis ad garum requisitæ meminit Plinius, *Ad obsonium & cibum utilior quisquis sal facile liquescit, item humidior.* Igitur parvi usus est sal fossilis, nisi prius liquatur, & denuo concrecat.

Liquamen si odorem malum fecerit.] Duplex hæc curatio : Nam istud liquamen potest esse vel falsius quàm par est, & converti potest in meligarum aut oinogarum vel malum aliquem odorem contraxisse, qui suis remediis emendandus est. Igitur hæc ejus emendationes ad Oeconomiam spectant, ne leviter vitiatum ex toto pereat.

Porro, de Liquamine hic & alibi innumeris locis loquitur Apicius noster tanquam de vulgo noto nomine & forte ita Africanis suis communiter appellabatur ; ut nostra & Humelbergii citationibus ex Cælio Aureliano constat. At Romanis serò tantum vox liquamen pro Garo usurpata fuit : certè semel tantum liquamen me legisse memini ; nempe in vita Aureliani Imperatoris à Vopisco ; scilicet ex jussu Valeriani *Liquaminis sextarium unum* inter reliqua alimentata Aureliano tunc privato militi dari

dari voluit; sub illo itaque tempore, quod vel ipsa ætas fuit Apicii nostri, vel non multo infra eam, notissimum Romanis fuit verbum, quod in mandatis imperatoriis, rationibusque publicis adhibitum; nempe in scriiniis præfecturæ urbanæ fuerit inferrum.

Cum verò liquaminis toties mentio sit, atque usus ejus apud Apicium nostrum infinitus sit, operæ pretium esse duxi, integrum caput ultimum ultimi libri Geoponicorum ad rei pleniorum intelligentiam huc transcribere: nam nuspian, quod scio, tot ejus confectioes atque elegantiores extant.

Garum *liculmen* [liculmen ex verbo liquamen factum est, ut alia multæ voces è Latio in Græciam advestæ, & è Græcia etiam in Latium transportatæ] appellatum sic fit: intestina piscium injiciuntur in vas & saliantur. Parvi item pisciculi, maximè Atherinæ, aut exigui Mulli, aut Mænulæ, aut Lycostomi, aut quicumque tandem parvi visi fuerint, omnes similiter saliantur, & in sole inveterantur, frequentè versantur. Postquam verò per calorem fuerunt inveterati, garum ex ipsis hoc modo tollitur. Cophinus longus imponitur in vas plenum prædictorum piscium, influitque garum in Cophinum, atque sic per Cophinum percolatum, *liculmen* appellatum garum suscipiunt. Reliquum verò recrementum *alex* efficitur,

Bithyni porrò sic præparant. Accipis Mænas, quæ quidem præstant, si haberi possunt, parvas aut magnas, sin minus, Lycostomos, aut Lacertos, aut Scombros, aut etiam alecem, & omnium mixturam, immit-

tisque hæc ipsa in alveolum pænanarium, in quo farina subigi solet, & additis ad modum piscium, salis sextariis duobus Italicis, permiscet, ut cum sale contemperentur, finisque per noctem unam, ac transfers in fistile, quod deopertum ad solem exponis ad menses duos, aut tres, & per intervalla virgis agitas, deinde ablatum & cooperatum reponis. Quidam etiam vinum *vetus* adjiciunt, ad modum piscium sextarios duos. Deinde si velis statim uti garo, hoc est, non insolare ipsum, sed coquere, sic facies. Muriam stillatitiam & excolatam accipis, sic approbatam, ut conjectum in ipsam ovum innatet, si verò mergatur, nondum sufficientem salem habet. Deinde in muriam mittis piscem in olla nova, *adjectoque Origano* ad ignem sufficientem ponis, donec coquatur, hoc est, donec inceperit paulatim absorberi. Quidam etiam *Sapam* addunt: postea refrigeratum, iterum atque iterum per colum transmittitur, donec purum evadat, quod oportet vase repones.

Præstantius porrò Garum *Hæmation* appellatum sic fit. Intestina Thygni cum branchiis cruorèque ac sanguine accipiuntur, aspergiturque salis quod satis est, & in vase sinuntur. Post menses duos ferme vas ipsum perforato, effluetque garum *Hæmation* appellatum. Hujus & superiorum meminit Martialis.

Antipolitani fateor, sum filia Thygni: Effem, si Scombrì non tibi missa forem.

C

Item,

Item,
*Expirantis adhuc Scombrī de san-
 guine primo*

*Accipe facosum munera chara
 garum.*

C A P. VIII.

Ut carnes sine sale quovis tempore sint recentes.

Carnes recentes, quales volueris, melle tegantur, sed vas pendeat, & quando volueris, utere, hoc hyeme melius fit: æstate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

HUMELBERGIUS.

M*elle tegantur.]* Eorum, quæ res à putrefactione & corruptione custodiunt, cum primis est mel: putrescere aut corrumpi non finit ea, quæ liquorem ejus acceperint. Unde ut carnes recentes sine sale diu durent, & serventur, in eo submerguntur. Similiter & ad plurimorum fructuum condituram habetur, quòd optimum.

L I S T E R.

Sed vas pendeat.] Cellæ madidæ pavimento non ponatur.

Hoc hyeme melius fit, æstate paucis diebus durabit.] Nempe propter aerem accensum; nam aer semper abundat verè sulphureis particulis, sed quæ summis caloribus velut inflammentur. At dicēs, caro ista melle circumfusa ab aere, ut ut accenso, defenditur: alia tamen ratio est, cur carnes, etiamsi æstate protinus melle submergantur, integræ non diu durabunt: nempe, quòd summis illis caloribus, certè ad æquatorem, &

utrinque ad Tropica, ipsæ carnes nunquam satis frigescunt; unde nec ipso sale, nec melle conservari possint. Contrà piscium Insectorumque carnes; nempe quorum omnium sanguis per se frigidus minusque aeratus est, omni anni tempore, & regione vel calidissima, sale aut melle diu condiuntur ad victum.

Et in carne cocta idem facies.] Sane id genus aliquod remedium erit optatissimum Coloniae quibusdam nostris Americanis; quæ etiamsi hodie alimentis abundant, tamen ex populo multiplicato alia iis œconomia erit instituenda, maxime cibis quibusdam delicatioribus conservandis. At hoc asaturis melius, quàm ex aqua coctis carnibus convenire credibile est: nam & bubulæ & porcinae carnes apud istos Americanos satis commodè jam siccantur ad vehementem solis ardorem; ita subito coeunt inter se earum particulæ, constringunturque ad longam durationem. Idem in asaturis rite præparatis expecta, idque aliquo modo antiquos olim expertos fuisse
 in

in jecoribus siccatis densatisque : deo per alias atque alias familiae. *Jecur*, inquit *Plinius*, lib. II. & ad festos dies celebrandos mutua primi auctoris remuneratio. *maximè vetustatis patiens est, centenis durare annis, obsidionum exempla prodidere.* Quanvis autem hæc omnia, quæ apud Apicium nostrum leguntur, ad lautitias saltem mediocres docendas instituta sint : tamen haud abs re erit meminisse varios modos carnes condiendi etiam apud barbaros quosdam populos terræ Africæ, maxime meridionalis. Ibi pisces quoscunque recenter captos in puteum injiciunt, subulo effossum, in purtilaginem vi solis gravissima intensissimaque subito liquandos, siccandosque ; ex his tandem fit velut massa quædam terrena, quæ in plures annos durat, sibi & pecoribus suis subinde effodienda, coquendaque ex aqua in necessarium & non ingratum edulium, certè istiusmodi hominibus ex consuetudine.

Hic non tacendum est novum aliquod inventum apud istos Americanos ad carnes conservandas : scilicet porcus puta jugulatus in sicco plumbeo Lebete injicitur, qui Solio amplissimo, aqua frigida subinde repleto, tenetur, donec frigeat, & rigorem quandam contraxerit ; ita demum per se diutius conservatur, & vim salis ad aliquot dies patitur.

Quid si dicamus, non aliunde ortum esse istam summam liberalitatem atque munificentiam in sacrificiis majoribus cædendis, quàm quod bos jugulatus non potuit conservari in alicujus familiæ privatæ usum ; ideo publicè convivendi institutio, & frequens a-

C A P. IX.

Callum porcinum vel lumbulum, & ungelæ coctæ, ut diu durent.

IN Sinapi ex aceto, sale & melle facto mittis, ut tegantur, & quando volueris uti, miraberis.

HUMELBERGIUS.

C *Callum porcinum vel lumbulum.* Legendum cenfeo sic. Callum porcinum vel lumbulum, quasi disjunctione illa, generis amplior captus ad certam contractus sit speciem. Callus enim feri suis dicitur laridum, & succidiæ pars est, non solum, quæ in lateribus, sed

ejus etiam, quæ in dorso & lumbis existit, atque lumbus aprugnus vocatur. *Plin.* l. 9. Callo aprugno in tres partes diviso, media ponebatur lumbus aprugnus appellata.

Ungella. Legendum ungelæ, id est, unguæ suum, quæ ceu rostrum, aures, cerebellum ; & ex agno, hædove cum petiolis totum caput aliquanto quàm cætera mem-

bra leviora sunt: adeo ut in media carnis bubulæ & porcinae & nucleorum poni possint, auctore Celseo hic ponentur?]

In sinapi ex aceto.] Hoc est, sinapis sive sapore & liquore sinapis ex aceto, sale & melle composito & temperato. Quorum unumquodque per se etiam res a putrefactione præservat, & incorruptas custodit.

Facta.] Lege, *facto*, id est, confecto & temperato.

CASPER BARTHIUS.

Nucella.] Appellat nucleos, ut callum porcinum & nucella cocta diutius durent: imò nucellæ sunt omnia poma duriore corio testæ, ut pineæ, avellanæ, glandes, pistacæ, castanæ, amygdalæ, quæ omnes nuces ut servari possint docet Apicius.

[In plurimis locis post Torinum cespitat C. Barthius: in hoc verò pessimè: nam quid nuces cum carne porcina: rectè itaque hic legit Humelbergius *ungellæ* pro *uncella*, ut & infra pro *nucea*, legi *uncia laseris*. Item ex *uncella* constat Humelbergium non correxisse Torinum; apud quem ejus verbi nulla mentio fit.]

Lumbulum.] Malè callum bubulum delet interpres (Humelbergius) ut lumbulum substituat. Quis enim nobis auctor erit, nec bubulum callum veterum mensis fuit notum? [At quid ea mistura

L I S T E R.

Callum porcinum.] Supple, *coctum, ut diu duret*. Nuspiam, quod scio, hujus carnis faba vel pisa valdè faginata, ex Verre, puta, in bruma mastrato, coctæ, inque plures menses conditæ elegantior atque frequentior usus est, quàm in Anglia: ubi hæc quoque omnia condimenta adhibentur ad illam patinam condiendam inferendamque, nempe sal & acetum, aut ejus loco cervisia fortis atque acetosa; scilicet ad immersiones atque custodiam; sinapi verò cum melle, certè ante sacchari tantum proventum, ad intinctus. Profecto istud ferculum apud nos antiquissimum fuit, lautissimum, atque (Apicii nostri verbo libens utor) mirabile, *Braxne* Anglicè appellatur.

Uncella.] Ungellæ rectè legit Humelbergius. Inter cibos humaniores, & ægrotis exhiberi solitos, id est, lautiores, & mediæ materiæ Cælius Aurelianus numerat *porcinos pedes, ora, auriculos, & summitates articularum, item cerebrum, & vulvas* — imo aprorum *clunes, lumbos potius, quos Græci *ἰσίδες* vocant*. Idem alibi. *Porcina carnis cerebrum, pedes, auricula, ora, & auricularum summitates.*

C A P. X.

Ut carnem salsam dulcem faciat.

Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas, & postea in aqua.

L I S T E R.

S*i prius in lacte coquas.*] Ad hunc modum Brassicæ capitæ & edules quæque radices, aut herbæ gravioris gustûs coqui solent. ratio est, quòd nulla ferè aqua marina uspiam sit, quæ non dulci diluatur ex pluviis: & si id non ita esset, tamen nulla aqua marina tam falsa est, quin plus salis liquare & è salsamentis elicere possit; id quod satis constat, si experiri libeat, quantum salis in aquæ marinæ sextatio puta naturaliter insit, & quantum amplius salsamentis illa fundere potis sit.

Et postea in aqua.] Dulci puta: At nautæ salsam carnem & salsamenta è piscibus ipsa aqua marina macerare solent, ut dulcia fiant: lis adjectivi illa fundere potis sit.

C A P. XI.

Pisces fricti ut diu durent.

Eodem momento quo friguntur, & levantur, ab aceto calido perfunduntur.

HÜMELBERGIUS.

F*rici.*] A frigo, quod est torreo, dicitur frictus: & frictorium vas, quod & patella & sartago dicitur, in quo addito oleo vel butyro carnes, pisces, pulmenta & alia friguntur.

Momento.] Temporis spatio & tempore ipso. Sed de momento dictum est supra capite 2.

L I S T E R.

Pisces ex frictione multo citius & firmiter densantur, quam carnes, ob summam illorum sanguinis tenacitatem: si itaque huic eorum coitioni naturali accedat etiam aceti calidi superfusi vis, ex duplici constrictione diutius conservari possunt: hæc autem piscium frictorum conditura apud nos in usu est, & ad *maritimum modum* appellatur. Vide plura infra de hac re, lib. 10.

Ad aceto calido perfunduntur.]

C A P. XII.

Ostrea ut diu durent.

VAS ab aceto, aut ex aceto vasculum picatum, lava, & ostrea compone.

HUMELBERGIUS.

Ostrea.] De iis plura in se-
tibus.
Picatum.] Id est, pice illitum.

CASPER BARTHIUS.

Mendum est in iis verbis, quæ nunc apponam, *Ostrea ut diu durent, vas, acernum aut ex aceto vasculum picatum lavato, & ostrea in eo compone.* Legendum suspicor *vas acetitum*: cujus generis non pauca sunt in hoc genere auctorum. Elui autem suadet, quia fæces ab aceto relictæ exedant & corrumpant ostrea: vult autem deinceps in solum acetito ligno ea conservare.

Vas ab aceto.] Pervenuste. Vas acetarium sonat, ut *Pastor ab Amphryso*, Amphrysius Maroni & in Priapæis.

L I S T E R.

Vas ab aceto.] Vas acernum ponit Torinus: quicquid sit, sive istud vas primum ex aceto lotum sit, deinde picatum; sive etiam à pice vasi prius illita aceto lavetur, ad idem redit.

Et ostrea compone.] An Ostrea è testis suis eximenda sunt, & sic vase isto componenda; an potius integra à mari servanda, ut apud nos sit? si sic, tum plana eorum

testa semper supina tenenda est in doliolis, ne ab ostreis suis succus effluat, quo iis nutrimentum & vita conservatur.

An non ita ostrea recentia ab Apicio transmitti potuerint in Persiam, narrante Athenæo; Trajano Imperatori cum apud Parthos esset, procul à mari dierum permultorum itinere, Apicius recentia misit ostrea, sua diligentia sapientiaque servata. Mallem ego *καὶ σοφίας αὐτοῦ*, de aliquo singulari invento Apiciano, quale hoc est, potius interpretari, quàm de altero nescio quo Apicio tertio. Profectò de uno & eodem Apicio in hac una pagella loqui videtur Athenæus; at, inquires, iste vir ditissimus, luxuria solutus, quem paucis tantùm lineis ante nominat, sub Trajano in Parthia militante vix superesse potuit: isque ipse Marcus Apicius appellatur à Plinio, Drusoque Cæsari per brassicæ cymas suo modo coctas, seipsum commendasse non sine reprehensione Tiberii patris. At de ejus exitu à veneno sponte sumpto silent, quantum memini, & Plinius & Athenæus: Senecam tamen tanquam falsarium non libenter accuso, quanquam rem coquinariam, ex Stoicorum disciplina, passim vehementerque perstringat. Dio autem Marcialisque Senecæ tantùm fuerunt transcriptores, ut ex eorum verbis de hac re collatis

latis constat. Ubi itaq; error? equidem mendum in ipsum Athenæum rejicerem, utpote Alexandrinum hominem, rerumque Romanarum cognitione non bene instructum, & pro Trojano Tiberium Imperatorem legendum sentio. Nam is quo-

que exercitum ad Orientem duxit, à Parthisque signa, quæ M. Crasso ademerant, recepit; sic duo tantum Apicii fuerunt; nempe is qui tempore Reipublicæ vixit, & alter hic Marcus Apicius sub Tiberio; sub Trajano verò nullus.

C A P. XIII.

Ut uncia Lasæris toto tempore utaris.

Laser in spatiosum doliolum vitreum mittis, & nucleos pineos, ut puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos conteres & in cibos miscebis, & in sâpores, & tantum numerum nucleorum doliolo referentur.

HUMELBERGIUS.

Laser.] Laseris nomine generatim planta intelligitur, quæ aliàs Laserpitium & Græcè silphium vocatur: privatim tamen à multis, & præsertim Apicio nostro pro plantæ ipsius succo actipitur, qui inter eximia naturæ dona numeratus, magnificus in usu, medicamentisque, quorum compositionibus inseritur. Is è caule & radice colligebatur, quorum hic *rhi-zias*, ille verò *caulias* vocabatur. Eratque in quotidiano ciborum usu, miscebaturque ob egregiam calefaciendi virtutem Oxyporis condimentis ad intinctus, cibus gratum sâporem odoremque adferens, hyemè tamen, quàm æstate utilior. Sunt qui caulem privatim Silphium vocant, ut tradit Dioscorides, radicem *Magydarim*, folia verò *Maspeta*, efficacissimus autem aliarum omnium partium

liquor est. Secundo loco vim folia habent, postremus omnium caulibus. Laser nunc *Asam* vocant: duo ejus genera faciunt. Unum odoriferum, quod *Asam* dulcem vocant, barbari *belzuim* aut *benzoin* nuncupant: Alterum scæridum, quod *Asam fetidam* dicunt, & id est, quod è Media aut Syria affertur, virosi odoris, teste Dioscoride.

Spatiosum.] Latum & amplum.

Nucleos pineos.] *Celsus* inter res lenes, & stomacho idoneas, & quæ non inflant, & urinam movent, connumerat nucleos pineos.

Exin cibus miraberis in sâpores.] *Lego, & in cibus miscebis & in sâpores* [aliter legit *Torinus*, & *su-cum inde in ciborum usu miraberis grato sâpore*. Inde constat *Humelbergium* non correxisse *Torinum*, sed aliis usum fuisse vel impressis, vel *M. S. libris*] vocantur autem sâpores, succi & humores sive liquores, quibus panem vel opsonia,

ut commendatoris & suavioris sint saporis & odoris, intingimus, & alio nomine ab intingendo, immergendoque intinctus, & Græca voce embammata vocantur.

CASPER BARTHIUS.

*Quomodo nucæ Lasæris, &c.] Nucæ succum nucis significare puto, verbis corruptis ob non intellectam corruptionem antiqui Librarii. Verùm attentius consideranti apparet nucæam dici, quod nucleis aut nuclebus conservatur; utpote Laser, de quo hic sermo. Sic placetum N. Myrepso *μυρσίνων* dictum, nucamentum interpretatur eruditissimus Magister, qui onomasticon scripsit. Verba Apicii alia sonare ut passim ascribam. *Laser in spatiosum doliolum & nucleos pineos puta viginti mittes, cùmque utendum fuerit Lasere, nucleos conteres & succum inde ciborum usu miraberis grato sapore: Emacula ejectione asterisco. Succum inde in cibo. Verum, usum imitaberis grato sapore.* De ea correctione judicent docti, inde in cibo dixit, cùm in cibum deberet; more talium auctorum, ut alibi docemus. Sic mittere in doliolo extat apud Palladium, l. 11. c. 14. subduntur hæc verba, & tantum numero nucleorum doliolo referentur. Quæ ego Scythicè loqui velle arbitror, usque adeo Latine nihil sonant. Facilis tamen correctio cum unius literæ dispendio, lege, & tantum numero nucleorum doliolo referetur. Quantum videlicet numero demperis, tantum doliolo reddes.*

[Quàm futilis sit in multis labor C. Barthii, ut menda Torini passim sustineat, vel ex hoc loco intelligere licet: Etenim lege modo

uncia pro nucæ cum Humelbergio, & ista omnia Glossemata vana sunt.]

*Cumque utendum fuerit Lasere nucleos conteres, exin cibis miraberis & in saporibus.] Ita fuit in membranis. Quæ magna securitate ita correxit Humelbergius; me quidem invito. Nam scripsisse puto *Apicium exin indes cibis, miraberis saporibus.* Cum ipsemet c. 7. ita loquatur, *quando volueris, utere, miraberis.**

L I S T E R.

Nucleos conteres.] Ex hoc capite constat, primo, quanta infectio fuerit à Lasere rebus etiam integris, eodem tantum doliolo amplo unâ conclusis: deinde, quàm carus fuerit iste succus, etiam antiquis illis temporibus, cùm ad unciam ejus multiplicandam hoc artificium institutum fuerit. At à plurimis jam seculis ex toto nobis perit Laser. Mihi certè ista succedanea omnino non placent; nempe Assa-fœtida & Benzoin: credo potius Plinio, Dioscoridi & Aratæo eum fuisse Opopanacis & Sagapeni quendam æmulum succum; nam ejus, quo adulteretur, similis fit, necesse est. His adde testimonium Vitruvii, qui sub Augusto vixit, cum adhuc in æstimatione & vigore fuit ipsa planta: l. 8. *Cyrenis in ferulis Laser nascitur.* Neque dubitare licet, quin ab istis viris doctis, curiosis, & rerum naturalium admodum peritis, Laser sæpius gustatum fuerit, quòd illis temporibus vixerint, cùm si non optimum Cyrenaicum, certè Parthicum haberi potuerit. Maximam sanè jacturam! nam præterquam, quòd erat in quotidiano ciborum usu ad concoctiones mirificè

mirificè expediendas, medicamentum: ab ægritudine recreationi effatum perdidimus nulli secundum eam in cibo, concoctionis plurimum ad anginas, ad oculos, ad innumera alia. *Laser*, inquit *Plinius*, de *Lasere* plura infra.
inter eximia natura dona numerata

C A P. XIV.

Ut dulcia de melle diu durent.

Accipies quod Græci dicunt *Nechon*, & facies farinam, & admisces cum melle eo tempore, quo dulcia facturus es.

HUMELBERGIUS.

D*ulcia de melle.*] Hoc est, edulia mellita, & operis pistorii, panificia melle condita & confecta.

pera dulciaria, quorum figuræ erant infinitæ, ut placentæ, scribitæ, crustula, lucanculi, hami, lacertuli, spicæ, globuli, enchyta, circuli, liba, aliaque plurima. Martialis.

CASPER BARTHIUS.

Dulcia.] Est peculiare genus operis pistorii, ejus conditio describitur.

Melle tibi dulces operum manus ista figuras
Extruet. — Casaubonus in Suetonium.

VARIORUM.

Dulcia.] Ex farina finguntur o-

At propter *Nechon* hoc peculiare genus fuisse operis pistorii rectè existimat C. Barthius.

C A P. XV.

Ut mel malum bonum facias.

MEL malum bonum facies ad vendendum, si unam partem mali & duas boni simul miscueris.

Indigna fraus.

C A P.

C A P. XVI.

Mel corruptum ut probes.

Helenium infundes in melle, & incende : si incorruptum est, lucet.

[Ucet.] Id est, flammam puram concipit ; quod mel ad naturam olei quodammodo accedit.

C A P. XVII.

Uvæ ut diu servantur.

Accipias uvas de vite illæfas : & aquam pluvialem ad tertias decoques, & mittis in vas, in quo & uvas mittis : vas picari & gipsari facies, & in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facias : & quando volueris, *uvas virides* invenies. Et ipsam aquam pro hydromeli ægris dabis. Et si in hordeo obrues, illæfas invenies.

HUMELBERGIUS.

[Uvæ.] Conduntur & in alienos menses servantur uvæ, cæterique fructus, olera & conditanea reliqua, non modò ad mensarum lautitiam voluptatis causa, sed & necessarios domesticos, quibus familia sustentetur, ad usum, & ægotantium sæpiusculè salutem recuperandam & promovendam ; & uvæ potissimum quo innocentiores reddantur. Nam recentes, auctore Dioscoride, turbant alvum omnes & stomachum inflant. Innocentiores quæ aliquandiu pendere. Exaruit e-

nim in iis major humoris pars. Stomacho accommodatæ, appetentiam cibi revocant. Quibus infirmum corpus est etiam utiles.

Sunt autem varii servandarum varum modi. Aliæ enim servantur in aere pensiles, aliæ in palea, nonnullæ in musto, quædam in sapa, aut passo, multæ in vinaceis, aliquot item in aqua cœlesti, & aliter quoque variis modis. Apicius noster eas in cœlesti aqua & hordeo fervare docet. Quæ autem in cœlesti aqua servantur, inter cæteras saluberrimæ perhibentur. At in ollis servatæ & os & stomachum & aviditatem excitant. Et Celsus

uvæ

uvas ex olla stomacho idoneas & aptas dicit, & recentes inflare ac alvum movere, valentisque materiarum ex fructibus succulorum esse uvas.

Picari & gypsari.] Hoc est, pice & gypso collini. Columella hoc sic tradit: M. Coll. patruus meus vasa intrinsecus & exterius crasse picari jubebat, post compositis uvis opercula superponi & oblini crasso gypso, tum demum pice dura, quæ igne liquata esset, sic picari, ne quis humor transire possit.

Gypso madido statim utendum est, quoniam celerrimè coit ac siccatur. Tamen rursus tundi & in farinam resolvi patitur.

Pro hydromeli ægris dabis.] Hydromeli & imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, velut innocentiore potu. *Plin.* l. 31. c. 6.

Et si in hordeo.] Hoc est, in hordei furfuribus: vide Columellam.

CASPER BARTHIUS.

Uvae ut diu servantur; accipies uvas de vite illeas & aquam fluvialitem.] Scribendum *illeas*: Palladius, lib. 10. c. 17. *Uvas, quas servare volumus, legamus illeas.* Sic non tactam rore servandam docet Columella, l. 12. c. 43. ex Palladio plurima transcripsisse hunc Rhapsodum supra indicavimus.

Uvas virides.] Viride omne dicit Apicius, quod arido opponitur: sic sine hujus libri *oleum viride* pro recentissimo sumpsit. Ita *Sylphii condimenta viridia*, lib. 3. c. 2. estque Græcum, ut *γωναχλωεθρα* apud Theocritum, quod Horatius expressit, dum virent genua.

Ad tertias usque aqua decocta.] Ad tertiam partem coquendo re-

ducta, significat. Sic lib. 3. c. 1. *elixabis in cacabo novo quoad ad tertias aqua deservat.* h. e. ex tribus heminis una sola remaneat integra. Scribonius c. 1. *incoquantur duobus sextariis aceti acerrimi, donec ad dimidias reducantur.*

L I S T E R.

Aquam pluvialem ad tertias coques.] Hæc medicorum conditura est: nam ita Plinius perhibet; *Uvas saluberrimas putant medici in cælesti aqua servatas.* Imò, vel vitiose aqua remedium est, si decoquatur ad dimidias partes. Idem, lib. 31. At, inquires, cisternarum aquis sive pluvialibus plus limi inest, quàm aliis aquis, & plus animalium, quæ tædium faciunt, eodem Plinio affirmante. Verùm etiam si limus iis aquis inest, ex putridis animalculis confectus, nullum tamen metallum, cum fontanæ univèrsæ suas quasdam impuritates, corporibus longè noxiores, à terra plus minus trahant.

At quid reliquum esse credimus à tanta dissipatione ex diuturna illius aquæ coctione, ut sic per se uvas conservare possit? an inter coquendum ex vehementi igne expellitur aer? Ita quodammodo densatur aqua superstes, ne postea uvas rotat, aut earum colorem mutet. Igitur hæc aqua ad tertias cocta desfruti æmula est.

Picari & gypsari.] Vitrea nostra vasa subere, vel oleo, vel utroque, diligenter obturata longè commodiora sunt ipsis antiquis artificis, & æquè secura ad omnem aëris ingressum prohibendum. Vitrificatio ex plumbo in fistilibus conficiendis veribus fuit incognita; ideo picationem tam intus quàm extra & gypsationem adhibuerunt.

Uvas

Uvas virides.] Ut uvarum integritas & color seruetur, aqua ad tertias cocta uvis frigida miscenda est.

Et ipsam aquam pro hydromeli aëris dabis.] Ad sitim leniendam, ob puritatem ejus à limo & metallo: tota præscriptio planè medica, teste Plinio: *Uvas saluberrimas putant medici in aqua cœlesti servatas; etiamsi minimè jucundas, sed voluptatem earum in stomachi ardore senti-ri, & in amaritudine jecoris, fellisque vomitione in cholericis, hydropticis, cum ardore febrium agrotantibus.*

In hordeo obruas.] Ita bene servantur ad usus domesticos & tanquam recentes: nam superfluum humorem ab uvis elicit hordei acervus, reliquumque succum maturat, dulcioremque efficit, & in utroque experimento aër diligenter excluditur, ne excuerint uvæ. Cælius Aurelianus suis ægrotis dat uvas paleales, & fabriles. *Uva & magis fabrilis, fumi vapore siccata, quam fabrillem appellant: quæ uvarum præparatio non alibi temerè invenitur; forte Africæ propria.*

Uva, quæ in ferrariis officinis adservatur, fabrilis vocatur, ac uva fabritia Theodoro Prisciano medico, libro, qui inscribitur *Logicus*, c. 13. Cæli Aurelianus dicit fabrillem uvam esse fumi vapore siccatam. Plinius, l. 14. c. 1. *aliis (uvis) gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, iisque gloriam præcipuam in fornacibus Africa, Tiberii Cæsaris auctoritas fecit.* Horatius Albanam uvam hujc rei aptissimam facit. l. 2. Satyr. 4.

Reſſius Albanam fumo duraveris uvam.

Tales C. Aurel. in Cæliaciis & aliis ventris fluxibus commendat: quia fumus & calor officinarum fabrilium, ratione ferri non modo exsiccat, verum etiam facultatem quandam adstringentem illis addit, quæ talibus passionibus multum conducit. *L. Nonnius.* Vide infra ad bulbos fabriles nostram conjecturam de uvis fabrilibus.

C A P. XVIII.

Ut mala granata diu durent.

IN calidam ferventem merge, & statim leva, & suspende.

HUMELBERGIUS.

CASPER BARTHIUS.

M*ala granata.*] Circa Carthaginem, ait Plinius, *punicum malum* cognomen sibi vendicat.

Calida fervens.] Ita accipienda videtur, ut aqua, quæ antè diutius calida fuerit, usus esse censetur, & quæ vendebatur calida,

non

non sine condimentis, post servata facta fit, alioqui ridiculum fit.

L I S T E R.

In calidam ferventem.] In Granatis servandis plures & varii modi reperiuntur apud Co-

lumellam, Plinium, Palladium : at de aqua marina fervente omnes, imò & ipse Mago Carthaginienfis, loquuntur. Et noster Apicius sine sale rem conficit ; ita certè fapor melius conservatur, & satis condensantur pori, ut durent.

C A P. XIX.

Ut mala Cydonia diu servantur.

ELigis mala sine vitio cum ramulis & foliis, & condies in vas, & suffundes mel & defrutum, & diu servabis.

HUMELBERGIUS.

M*ala Cydonia.*] Quæ & Coronea dicuntur, mala sunt ex insula Creta advecta, à cujus civitate Cydone dicta sunt Cydonia.

Cum ramulis & foliis.] ‘Omne autem pomum, quod in vetustatem reponitur, cum pediculis suis legendum est, sed, si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis. Nam ea res plurimum ad perennitatem confert. Columella.

Defrutum.] Mustum coctum, cui cognatæ sunt carænum & sapa omnia, solo coctionis modo differentia. *Defrutum* namque est mustum ad dimidiam partem decoctum ; carænum cum tertia per-

ditæ — duæ remanserunt ; sapa, ubi ad tertias redacta descenderit, quam tamen meliorem facient cydonia simul cocta : omnia in adulterium mellis excogitata. Alii tamen paulo aliter ; vide Palladium, Columellam, Plinium.

L I S T E R.

Cum ramulis & foliis.] Nempe aëris vitium non ita celeriter mala penetrer, remotioribus a fructu venulis primò arescentibus ad custodiam malorum : & paulo ante plenam maturitatem id faciendum est, aliter per se cum fructu divortium facient, suosque amplexus dimittent ramuli foliaque.

C A P. XX.

*Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia, ut
diu serves.*

OMnia cum petiolis diligenter legito, & in melle
ponitò, ne se contingant.

HUMELBERGIUS.

Peciolis.] Peciolos vocat, quos
Columella & alii pediculos,
quibus fructus ramusculis appen-
dent, nisi pro peciolis, pediculis
legendum censeas, legimus tamen
apud Celsum etiam lib. 2. pecio-
los, sed de animalium pedibus.

In melle.] Illud in totum præ-
cipiendum existimavi, nullum
esse genus pomi, quod non pos-
sit melle servari: itaque cum sit
hæc res interdum ægrotantibus
salutaris, cenfeo vel pauca po-
ma in melle custodiri, sed sepa-
rata generatim: nam si com-
misceas, alterum ab altero cor-
rumpitur. Columella l. 12. c. 10.

L I S T E R.

*Ficum recentem, mala, pruna, ce-
rasia.*] De his omnibus infinita
lectio veterum autorum habetur apud
Humelbergium, & Nonnium.

Ficum recentem.] Id est, viri-
dem ab arbore & non siccata.
Fici maturæ urinam cient, al-
vum solvunt, sudorem movent
& papulas. Plinius. Id est,
quascunque sensibiles evacuationes
promovent; adeo non mirum, si,
ut idem Plinius perhibet, senibus
meliorem valetudinem faciant, ju-
venum vires augeant. Siccæ fauci-

bus magnificè utiles: corpus &
vires adjuvent: ob id ante athle-
ta hoc cibo pascebantur: recolligen-
ti se à longa valetudine utilissi-
mæ. Idem. Moris olim fuit, ut
refert Galenus, ficus cum sale,
aceto, vel garo ante alios cibos
edere; & Philotimus apud Athe-
næum Thymum loco gari addit.

*Cerasi ante viatoriam Mithridati-
cam L. Luculli non fuere in Italia,
ad urbis annum, 680. is vexit à
Ponto, annisque 120 trans Oceanum
in Britanniam usque pervenere? Plin.
De aliqua specie cerasi arboris hoc
intelligendum est: nam duæ mi-
nimum cerasorum species in Anglia
indigenæ sunt ab omni ævo. Vide
Catalogum Plant. D. J. Raii, plan-
tarum Angliæ sponse nascentium.*

Ne se contingant.] Igitur non
multi usûs ad Oeconomiam; tan-
tum ad voluptatem & lautitiam,
& in medicina,

Unde colligere licet pauca fuisse
mala in calidis regionibus: certè
Africani scriptores ea damnant;
Poma generant grossam ventositatem
in secunda & tertia digestionem (id est,
in venis & glandulis) & possunt in-
ducere phtisim & hæticam: quia
status, ab illis elevatus, habet proprie-
tatem ad erodendas arterias pulmo-
nis. Averroes. v. Colliget. c. 40. At
id malum a pomis apud nos, quod
scio, non observatum est.

C A P. XXI.

Citria ut diu durent.

IN vas citrum mitte, gypſa, ſuſpende.

L I S T E R.

C*itria.*] Scilicet mala, quæ Dioſcorides Perſica quoque & Medica, & citromala, Plinius item Aſſyria appellari dicit.

Citrum mitte.] Nota bene, apud Apicium noſtrum citrum unicum in vas mittendum eſt, non plura; vel propter raritatem iſtius fructûs, vel ejus magnitudinem, ſi de Peponum genere (ut ego quidem arbitror) intelligendum ſit. Ideo de Citris condendis Palladius. ‘*Singula ſingulis vaſis claudunt vel gypſo adlinunt.* Citria certè mala ſerò venerunt in uſum cibarium Romanis, & vulgò edulia non fuerunt: Citreum malum Græcis, & Medica & Aſſyria malus dicitur, non aliàs manditur, niſi ad venena. Ita Plinius: cujus ætate non niſi apud Medos & in Perſide naſci voluit, etiamſi arbor tentata eſt transferri ſictilibus in vaſis, propter remedii præſtantiam. Item, ‘*ad uſque memoriam avorum noſtrorum* (inquit Athenæus, qui poſt Commodum ſcripſit) citrium nullus comedit, ſed cum veſtibus in arcis reponebatur, ut res quædam ingentis pretii & theſaurario digna. Porro ex Plinio citrum arbor malum fert

aliquibus execratum, aliis odore & amaritudine expetitur. Rurſus ex eodem, iſtius execrationis quædam ratio habetur, ‘*Quod citreis malis odor acerrimus, ſapor aſperimus.* Adhæc, nuſſiam apud Apicium noſtrum eorum uſus in condimentis occurrit. Poſtremò, per ſe diu conſervantur, ipſæque arbores omni tempore pomiferæ ſunt, aſteſtantibus Plinio & Palladio; poſtérieure, propriâ experientiâ. ‘*Ego in Sardinia & in territorio Neapolitano in fundis meis comperi citri arborem toto anno ſecundam & ſuperſetantem, per gradus quosdam ſibi ſemper poma ſuccedere, cùm maturis ſe acerba ſubſtituunt, acerborum verò ætatem florentia conſequantur, orbem quendam continua ſecunditatis ſibi miniſtrante natura: Ut non opus ſit, certè in Italia, tantâ diligentia. Itaque ſi in illo quinto capite libri tertii inſerendum fuerit, hic quoque mendum eſt: atque hic mala quædam ſtraminea, ſive Citrina è Peponum genere intelligi poſſunt, quæ hyeme certe, niſi ſimili artificio, excluſo ſcilicet diligenter aere, non diu conſervantur.*

Suſpende.] Ne è cellæ madidæ fundo fortè mucorem contrahant.

C A P. XXII.

Mora ut diu durent.

EX moris succum facito, & cum sapa misce, & in vitreo vase cum moris mitte, custodies multo tempore.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

UT diu durent ex moris.] *Le-* *Ex moris succum facito.]* In isto gendum, *mora ut diu durent,* succo faciendo post expressionem & hæc tituli loco, deinde, ex coctione opus est, ne sapa ex eo moris succum, &c. Mora in vitreo contaminetur: ita de rubis Idæis, vase diligenter condita, plurimo Fragis, aliisque similibus baccis tempore durant, proprio ipsorum mollioribus conservandis cogitare jusculo impleta & conclusa. Con- licet; nempe quasque ex propriis stantius C. agric. l. 10. c. 70. ex succis probe coctis: sic mala quoque Beritio. cydonia apud nos ad annum & amplius integra custodiantur.

Sum mora.] Lege, *cum moris.*

C A P. XXIII.

Olera ut diu serventur.

OLera electa, non satis matura, in vas picatum re-
pone.

HUMELBERGIUS.

aceto nec muria opus est iis con-
servandis.

OLera.] Olera dicuntur herbæ quæque sativæ quibus vescimur, quarum condituram nunc præcipit Apicius.

In vas picatum.] Cujus operculum pice illitum fit. In hunc modum fructus quidam immaturi, ut grossulariæ, & maturi quoque, ut cerasa diu apud nos servantur. Imò ita Lactuæ quævis capitatae condiri possunt: neque uspiam earum major copia, aut plurium specierum elegantiores sunt, quàm
in

L I S T E R.

Non satis matura.] Ut reposita per se maturescant; ita nec

in Anglia. *Inventum*, inquit Plinius, omnes thyrsos, vel folia *Lactucarum*, prorogare urceis (picatis) conditos, ut recentes in patinis coquere. Aliud quoque inventum *Lactucas* multiplicandi, quod conservationis quandam rationem habet, apud Athenæum legimus; nempe, *Lactuca recisis caulibus*, quæ rursus germinant, suaviores sunt: ita duplex proventus & suavior ultimus ex iisdem lactucis. Ad hanc rationem illud quoque est apud eundem Athenæum; elixa lactuca in patinis, quomodo parari solent brassicarum asparagi, (Cymæ) si Glauciæ fidem tribuimus, omnibus elixisoleribus anteponenda est.

C A P. XXIV.

Rapæ ut diu serventur.

ANte accuratas & compositas perdes myrthæ bacis cum melle & aceto. Aliter. Sinapi tempera melle, aceto, sale: & super compositas rapas infundes.

HUMELBERGIUS.

de apud Columellam & Palladium.

R*Apæ.*] Rapæ quondam, ut alia Salgama, etiam condiebantur: quarum condiendarum modos vide apud Palladium & Columellam.

Accuratas.] Præparatas; cujus præparationis modum vide apud Columellam, l. 12. c. 54.

Compositas.] Ordinatum collocatas & dispositas.

Perdes.] Hoc est, inspergendo & interferendo abscondes, & facias ut non compareant, & tanquam abesse & deperditæ videantur.

Myrtha baccis.] Quam alii myrtham, eam Apicius noster myrtham nominat, quæ vocis nomenclatura & desinentia C. Aurelianus & Celsus etiam utitur.

Sinapi tempera, &c.] Sinapi quo modo ad Salgamorum simul & conviviorem usum conficeretur, vi-

CASPER BARTHIUS.

Perdes.] A dando, quasi perfundere significat: non autem significat, quasi de oculis summoveas, quod putidum sit, licet interpreti placuerit.

Antè accuratas.] Accurata benè & diligenter curata est, quo verbo sæpius usus ita Aurelianus, apud quem Pulmentum curiosè conditum legis. l. Tardar. c. 1.

L I S T E R.

Rapæ.] Ex correctionibus Humelbergii passim constat fuisse Titulos singulis capitibus adhibitos. Torinus *Lapam* legit, & nullibi temeritatem suam atque incertiam magis ostendit.

D

Rapæ

Rapæ terrâ effodiendæ sunt ante gelu, à quo protinus corrumpuntur; at non antequam domitæ sint à boreæ frigoribus; hyeme autem gratissimæ sunt; in nostra Insula ad primum ver in terra durant.

Veteres ut avidiores cibi forent, usos Rapis fuisse, aceto & sinapi & lasere conditos, Athenæus. Item Rapis in cibis tingi exhibet Plinius.

C A P. XXV.

Tubera ut diu serventur.

Tubera, quæ aqua non vexaverit, componis in vas alternis, alternis scobem ficcam mittis, & gipsas, & loco frigido pones.

HUMELBERGIUS.

Tubera.] Eduntur tum cruda tum cocta. *Excedunt sæpe magnitudinem mali cotonei, etiam librâli pondere. Plin.*

Tubera boletis poma secunda sumus. Martialis.

Vexaverit.] Vitiaverit & corruerit,

Scobem,] Pulvisculus dicitur scobs, qui per terebram aut ferram in perforatione aut sectione lignorum, alteriusve materiæ teritur atque educitur.

L I S T E R.

Tubera.] E fungorum genere;

at omnium, quos gustavimus, longè gratissimi sunt. Hæc etiam in Anglia eruta vidi, agro, ut memini, Bedfordiensi; at minima quædam, non ea certè magnitudine, qualia Galliâ Narbonensi.

Quæ aqua non vexaverit.] Aqua & poma & carnes cujuslibet generis vitiare apta est: ideo si quid diu servare cupis, id sicca tempestate collige, scobem ficcam adhibe, & cave, ne aqua antè corrupta sit. Rectè itaque, ut opinor, Pleistonius (ille Praxagoræ discipulus, de quo Celsus perhibet, eum existimâsse ventriculi concoctionem septica quadam virtute perfici) apud Athenæum, aquam coquendis cibis (in ventriculo) vino utiliore esse dicitur.

putat.

C A P. XXVI.

Duracina Persica ut diu durent.

ELigito optima & mitte in muriam, postera die exime, & spongiabis diligenter, & collocabis in vas, fundens salem, acetum, satureiam.

HUMELBERGIUS.

CASPER BARTHIUS.

D*uracina Persica.*] Duracini *Spongiabis.*] Spongiare est spongia emundare.

fructibus, ceu uvis; item cerasiis, &, ut hic testatur Apicius noster, Persicis. Ante omnia in pretio sunt, quæ à duritie & soliditate dicta duracina, quibus corpus ligno adhæret, avellique nequit, in reliquis facillè separatur. Persicorum palma duracinis. Plin. Non est alius iis pomis innocentior cibus. Idem. Pomum innocuum expetitur ægris. Idem.

Muria.] *Aqua cælestis muria conficienda aptissima.* Columella. Si plusquam sextarius solis cum quatuor aquæ sextariis mergatur, vini aquam, salemque non liquari. Plin.

Spongiabis.] Spongiare Apicio est spongia detergere & emundare, à spongia, qua mensis detergendis & emaculandis utebantur veteres.

Satureiam.] Alio nomine Thymbra, & inter Cunilas etiam numerata, gratum in sanitate habet usum, Diosc. Nascitur & sativa satureia agresti in cunctis minus efficax: in cibo tamen utilior, propterea quod non adeo efficaci acrimonia & asperitate est,

Duracina Persica.] Id genus pruna plurium specierum & elegantiorum apud nos sunt: at nondum, quod scio, inter fructus conditaneos numerantur: de iis experimentum facere operæ pretium est, cum valde innocua pruna & stomacho grata existimantur.

Ad vertiginem ex cerussa sumpta: *Nucleorum Persicorum interiora (id est, nuclei purgati) ex vino trita, & pota quam plurima.* Scribonius Largus. Verùm ex horum crapula aliud testatur Soranus apud C. Aurelianum, nempe se vidisse memorat, *plurimos catalepticos ex intemporalis cibo & plurimo Persicorum.*

Ingentia quædam pruna hujus generis habemus ab India Orientali, *Mangos* dicta, ex aceto, sinapi, & allio condita.

Satureia.] Cunila bubula aliter dicta: *Satureia* concoctionem mirè adjuvat, & ad cibos aviditatem: vel in cruditate jejunis in portione aspersa, Plin.

L I S T E R.

C A P. XXVII.

Sales conditi ad multa.

Sales conditi ad digestionem, ad ventrem movendum, & omnes morbos, & pestilentiam, & omnia frigora prohibent generari: sunt autem suavissimi ultra quam speras. Salis communis fricti, lib. 1. Salis ammoniaci fricti, lib. 2. Piperis albi unc. 3. Zingiberis unc. 2. ammeos unc. 1. semis. Thymi, unc. 1. semis. Apii feminis, unc. 1. semis. Si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. 3. Origanum, unc. 3. Erucæ feminis, unc. 1. semis. piperis nigri, unc. 3. cnici feminis, unc. 1. semis. Hyssopi cretici, unc. 2. folii, unc. 2. petroselini, unc. 2. anethi, unc. 2.

HUMELBERGIUS.

Sales conditi.] Huic Apicianæ salium conditorum compositioni consimiles habes apud Aetium & Marcellum medicum. Sales conditi olim solitos testatur Plinius.

Communis.] Hoc est, ejus qui in communi & quotidiano ciborum usu est.

Fricti.] Id est, cremati & torrefacti.

Ammoniaci.] Qui sub arenis Cyreniaci tractus invenitur.

Piperis albi.] Id est, longi, quorum exigua semina candida sunt.

Zingiberis.] Zingiber cum salsamentis & condimentis in cibo utile.

Ammeos.] Ammi cuminum semen est, multo exilius, quam cuminum. Dioscorides. Panibus Alexandrinis subigitur, & cum alimentis interponitur.

Thymi.] Hebetibus oculis in ci-

bo sumptus opitulatur. Dioscor. Sensum excitat. Celsus.

Apii.] Apio gratia vulgo est. Namque rami largis portionibus per jura innarant, & in condimenti peculiarem gratiam habent. Plin.

Si apii semen mittere nolueris.] Scilicet tanquam noxium.

Petroselini.] Petroselinon Apiorum generis est.

Origanum.] Origanum, quod in sapore cunilam æmulari dicit Plinius.

Broci.] Legendum ex antiquo MS. exemplari, Erucæ feminis. In condiendis opsonis tanta est suavitas, ut Græci ἐϋζωμόν appellaverint. Plin. [Torinus non male legit Croci unciam 1. non omisso Erucæ semine.]

Piperis nigri.] Quod gratius in cibis est, & quod tempestive maturerit odoratus, condiendis opsonis utilis.

Cheodis.]

Chædis.] Iege, cnici seminis
[melius croci] quemadmodum in
Aetio.

Hysopi Cretici.] In Creta nati.

Folii.] Scilicet nardi.

Anethi.] Herba nota, & in mul-
to nunc medicinæ, & non minore
antiquis in cibario usu, seu Plini-
us testatur, inquit, *Anisum*
& *Anethum culinis & medicis nas-*
cuntur.

L I S T E R.

Sales conditi.] Nempe odoribus,
ut cum Plinio loquar, & *aromati-*
bus & liquamine piscium, quod
Garum: item Laser sali miscent
grato sapore ad intinctus, cibos
commendantes. Dioscorides.

Ad ventrem movendum.] En
Medici alicujus elegans inven-
tum; idque ventrem leniter mo-
vet, propter Thymum, ipsos-
que sales, maxime Ammoniacum,
qui ferè saponarius, & lubricus
est. De his verò salibus cathar-
ticis consule Aetium, Marcellum-
que; adeo in plerisque similes
sunt nostris Apicianis, ut dices
eos vel Apicianorum auctores fu-
isse: quod quidem crederem, ni-
si Apicius noster iis ætate longè su-
perior esset: unde concludo ex
antiquo quodam Opsartitico scrip-
tore Græco & Apicium & illos hor-
um salium descriptiones sump-
sisse.

N. B. In salibus catharticis me-
rito ponendus est iste sal, qui è
plurimis nostris *aquis medicatis*
excoquitur; cujus figuram & pro-
prietates olim ipse primus deli-
neavi Historiâ aquarum Angliæ
medicatarum, ante viginti annos
editâ: sanè his & similibus rebus

mixtus non incommode dari po-
test valetudinariis.

Et ad omnes morbos.] Qui certè
a cruditatibus oriuntur.

Et pestilentiam & omnia frigora
prohibent generari.] Id est, febres
quascunque intermittentes à frigo-
ribus ferè incipientes: in quibus
est ipsa pestilentia.

Sunt autem suavissimi, ultra
quàm speras.] Ad tollendum præ-
judicium dictum, cum à medicis
in re coquinaria præscripti sint.

Salis communis fricti.] Ex suma-
ma salium siccitate ex frictione si-
ve torrefactione aliarum rerum
virtutes fortius imbibunt, easque
diucius conservant.

Salis ammoniaci fricti.] De hoc
autem sale, siquidem vera sit mea
conjectura, olim in actis Philoso-
phicis Londinensibus edita, is val-
de et concoctiones promovere potis
est, cum mirificè septicus sit; ut-
pote ex insectorum aquaticorum
excrementis nascatur; perinde
ut hodie salpetra hodierna apud
Indos, Syamenses putà, ferè in
arenis sub opaca illa arbore Indi-
ca à vespertilionibus quibusdam
ingentis magnitudinis ibidem lati-
tantibus generata.

Piperis albi.] Antiquis exigua
illa semina ex longo pipete *piper*
altum dicta sunt: at nostris *piper*
vulgare nigrum ex lixivio calcis
vivæ decorticatur, albumque fit.
At *piper nigrum majusculum* du-
rum, solidumque, id est, plena
maturitate collectum, in opsoniis
condiendis longè salubrius est:
Piper autem album sive longum
Medici sibi jam vindicant.

Apii seminis.] Smyrnum, quod
est semen olivæ atris. Scribon. Lar-
gus.

C A P. XXVIII.

Olivas virides servare, & quovis tempore oleum facies.

OLivas de arbore sublatas in muriam mittis, & erunt tales quovis tempore, quasi mox de arbore demptæ, de quibus si volueris, oleum viride facies.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

O*Olivas virides.*] Hoc est, recentes & adhuc virentes, antequam nigrescere incipiant. Nigritia enim vitio proxima, non maturitatis initium, ut falsus hominum error existimat: [at in aliis multis fructibus plenæ maturitatis indicium, quidni in olivis? quæ ad oleum non ante nigritiem colligi solent.]

In illud.] Legendum puto, in muriam, & hoc ideo potissimum, quia Cato, ut refert Plinius, non alio ullo modo laudat condi olivas optimè, orchites, & posias, quàm vel virides in muria, vel fractas in lentisco.

Oleum viride.] Vocatur oleum viride, quòd ex viridi adhuc bacca exprimitur, cujus defectum cum timemus, qualiter is instaurari possit, docet nunc Apicius noster.

Olivas de arbore sublatas.] Nam per se deciduæ, vermibus ferè intus corrosæ sunt: at hæ nobis sæpe obruduntur pro integris. Idem de prunis Indicis, *Mangos* dictis vidi.

In muriam mittis.] Propter amurcam, quæ nimum frangi non potest; ideo muriam diu ferunt: at duracina Persica, de quibus supra, postridie è muria eximenda sunt, utpote quæ dulcia per se sunt.

Oleum viride facies.] Id est, subausterum, in quo summa gratia. *Oleum viride è cruda bacca sapore præstantissimum* — quanto maturior bacca, tanto pinguior succus, minusque gratus. Plin. lib. 15. *oliva igitur albæ stomacho utiliores.* Idem. lib. 23.

C A P.

C A P. XXIX.

Cuminatum in Ostrea & Conchylia.

Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, folium malobathrum, cuminum plusculum: mel, acetum, & liquamen.

Aliter, piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: mel, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

C*uminatum.*] Est condimentum à cumino sic dictum, quemadmodum à pipere piperatum; & alia. Condimentorum, omniumque fastidiis cuminum amicissimum. Plin. l. 20.

In ostrea & conchylia.] Conchylum pro genere ipso concharum, à quibus nomen sumpsit, nunc ponitur; interdum verò per excellentiam de murice dicitur, diversum à purpura.

Ligusticum.] Ligusticum herba plurimum in Liguria nascitur, unde & nomen invenit. Oxyporis utiliter miscetur radix & semen, & his, quæ adjuvandis concoctionibus conficiuntur. Stomacho utilissimum ligusticum, ideoque pro pipere ad opsonia & pulmentaria utuntur eo Ligures, author Dioscorides, l. 3.

Mentham aridam.] Quæ odoratissima est. Hortensium odoratissima qua sicca, ut ruta, mentha, apium, & quæ in siccis nascuntur. Plin. Grato mentha mensas odore percurrit in rusticis dapibus. Idem. Menthæ ipsius odor animum excitat, & sapor aviditatem in cibis.

Idem. *Stomacho accommodata est mentha, & in condimentorum usum multifariam recipitur.* Diosc.

Malobathrum.] Malobathrum est folium Indi, quod olim folium simpliciter dicebatur, unde & malobathrinum unguentum Scripatoribus sæpius foliarum dictum est. Apicius tamen noster folii nomine pro nardi folio utitur. *Stomacho accommodatum est.* Diosc.

L I S T E R.

Cuminatum in ostrea & conchylia.] Hoc condimentum nobis propter multa inusitata esset valde ingratum; tamen concoctiones mirificè adjuvat, singulis quibusque ingredientibus benè consideratis: imò ipsa ostrea & omnigena conchylia marina per se, quòd salsa & tantùm non piperata, vehementer stomachica sunt; ideo Veteribus diligenter quæsitæ, & in summis deliciis habita. *Mensarum dicitur palma ostreis attribuitur.* Plinius: item in illa venterustissima & lautissima cœna Metelli Pontificis apud Macrobius; *Ostreas crudas quantum vellent,*

echinos, peloridas, spondylos; de-
inde patinam ostrearum, peloridum, gignere: (ita legendum est ῥόπος
balanos nigros, balanos albos; ite-
rum spondylos, glycomeridas, urti-
cas, murices, purpuras. His adde,
Venerias conchulas apud Senecam.
Est tamen vitium in ostreis omni-
busque conchylis, quatenus testa-

cea sunt. Ostrei carnem calculum
μοισσιν) Mnesitheus apud Athe-
næum.
Aliter.] Nempe omiffis illis
Indicis & longè petitis condimen-
tis, folio & malabathro.

C A P. XXX.

Lasertum.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum tepidâ dissolvit
cum aceto, liquamine temperatum.

Vel piper, petroselinum, mentham ficcâ, laseris
radicem: mel, acetum, liquamen.

Aliter, piper, careum, anethum, petroselinum,
mentham ficcâ, sylphium, folium, malobathrum,
spicam Indicam, costum modicum; mel, acetum, li-
quamen.

HUMELBERGIUS.

Laseratum.] Condimentum a
lasere sic dictum, quemad-
modum laserpitium acetum, a
laserpitio, multi quondam usus.
Est aut laserpitium planta, quæ
laser etiam dicitur, & Græcè sil-
phion vocant, post tubera & fungos
authoritate clarissimum Plinius pro-
dit. In Cyrenaica provincia reper-
tum: cujus succum vocant laser,
magnificum in usu, medicamentif-
que: & ad pondus argentei dena-
rii pensum. Multis jam annis in
ea terra non invenitur, diuque jam
non aliud ad nos invehitur, quàm
quod in Perside, aut Media, aut
Armenia nascitur largè, multo infra
Cyrenaicum: id quod adulteratum

Gumi, aut sagapeno, aut faba fra-
sta: ex hoc succus duobus modis
capiebatur: è radice atque caule.
Et hæ duo erant nomina, Rbizias
atque Caulias. Usus in multis me-
dicaminibus, caulis cibus quocunque
modo aptus. Totus siquidem & e-
lixus estur. Feruntque quadraginta
diebus corpora purgare.

Laser Cyrenaicum.] Quod & lac
Cyrenaicum appellatur. Unde &
Laserpificeras Cyrenas vocat Ca-
tullus.

Parthicum.] Quod & Persicum,
à regione, à qua importabatur.

Laseris radicem.] Laseris voca-
bulo sine adjuncto pro succo uti-
tur Apicius noster, sed & pro plan-
ta ipsa aliquando accipiat: cum
adjuncto verò pro plantæ parte,
quam

quam adjunctum exigit, ut nunc pro radice, adjuncto id postulante.

Careum.] *Stomacho accommodatum & in cibo gratum est. Concoctiones adjuvat. Utiliter antidotis & oxyporis miscetur. Dioscorides.*

Silfi folium.] Legendum distinctum cum interposito puncto, ut diversarum plantarum sint indices voces: sic Silphion, folium per *Silphion* laserpitii caulem vel folia, ut Dios. testatur: Caulem aliqui privatim *Silphion* vocant: in bonitatis autem censu post succum, qui aliarum omnium partium efficacissimus est, secundo loco vim folia habent: postremus omnium caulis; per *folium* intelligendo id quod nardi est.

Spicam Indicam.] *Spicam nardi Indicæ, nam duo nardi genera, altera Indica, altera Syriaca. Dioscor.*

CASPER BARTHIUS.

Tepidâ.] Aquam tepentem sonat.

L I S T E R.

Laserratum.] Hi meri intinctus sunt ad opsoniorum commendationem; at rerum modus & mensura cujusque gustui relinquitur, ut in proximè superiore capite.

Lasfer Cyrenaicum vel Parthicum.] *Cyrenaicum etiam temporibus Plinii in illa terra non inventum est, à multis jam annis: ideo Parthicum substituit Apicius noster, quod id adhuc haberi potuit. Illud autem strenuè arguit Laserpitium sive Silphion non fuisse assam fetidam, cùm hic vilis succus sit ab Indis, & infimi pretii; piper verò*

ab iisdem Indis allatum, magnaque copia in omnibus ferè condimentis nostri Auctoris inditum. Cùm verò *Lasfer* defecerit, cur non & *piper*; certe *Lasfer* ad pondus denarii argentei pensum, ut operæ pretium fuisset ambo nobis adhuc transmississe. Quicquid sit, maximam sanè jacturam fecimus de *Laserpitio*; quippe magnificentum fuit medicamentum ad concoctiones promovendas, maximè ad tertias illas insensibilis perspirationis. *Ferunt*, inquit *Plinius*, *caulem Laserpitii elixum, sumptum quadraginta diebus corpora purgare, id est, purificare ab humoribus superfluis & cruditatibus, non alium tanto spatio movere.*

Lasfer Cyrenaicum vel Parthicum.] Ita *Scribonius Largus* seculo uno aut altero ante *Apicium* nostrum. *Lasfer Cyrenaicum, si poterit inveniri. Sin minus Syriacum, aquâ dilutum.* Nondum enim illo tempore omne consumptum fuit, cujus tantum pondus ex ærario à *J. Cæsare* exemptum: *Galenus Cyrenaici* iis fere verbis meminit; *si adsit Cyrenaicus succus.*

Silphium.] De *silphii* sive *lasferis* viribus privatim hæc docemur à *Scribonio Largo*: nempe vis rubificans, *Comp. 174. Extrâ ea sunt imponenda, quæ etiam sana corpora exulcerant, ut allium—sinapi, item lasfer per se.* At *Parthicum* multo infirmius est *Cyrenaico*; ad duplum puta: idque patet ex eodem *Scribonio. Comp. 175. Lasferis Cyrenaici * P. duum, aut succi Syriaci * P. 4. & infra Comp. 177. Lasferis Cyrenaici victoriati pondus, vel Syriaci * P. 1. Summam Lasferis acrimoniam passim testatur Cælius Aurelianus, 'Laserpitium cum bulbis (i. e. squillis) terunt,*

terunt, ——— cataplasmant præ-
terea ex lasere & bulbis — Salsa-
mento & lasere, id est, cibus acri-
bus utentes. Alibi, Allium dare
atque laser & salsamenta. Rur-
sus, laseris virtus acerrima. Ideo
laser cera involutum bibendum
exhibet. Item, Inter acriora odo-
ramenta numerat laser ex aceto.
Laser cum aceto ex quo panis ma-
didandus. Dandum laser cum ace-
to & liquamine. Laser aceto solu-
tum, quo comedenda tinguntur.
Laser aqua solutum vel aceto & ad-
mixto sinapi, aut ovo forbili trans-
voratum. Ob acrimoniam tumorem
provocant Euphorbium, ferulago, la-
ser, sinapi.

[Laseris radicem.] Magna varietas
in hujus plantæ & partium nomini-
bus Græcis juxta Latinisque Aucto-
ribus. Hoc constantissime apud Ve-
teres observatum reperies, ut Sil-
phion radicem vocaverint, in qua
ferè tota planta consistebat. Plan-
tam totam Græci vocant Silphion.
Laserpitium, id est, lac serpe vel
lac serpitium: atque ita Veteres usi
sunt. Plautus.

— Teque oro & quæso, si speras
tibi

Hoc anno multum futurum serpe,
& laserpitium.

Serpe tota planta, laserpitium
ὄπδος. Laser verò factum ex vo-
ce Laserpitium truncata. Apud
recentiores verò deperdita illa
planta, & obscurata ejus notitia,
multa in nominibus partium con-
fusio inducta, & aliæ pro aliis ap-
pellatæ. *Salmasius ad Solinum.*

[*Tepida dissolvit.*] Laser lac quo-
que Cyrenaicum appellatur, quod
instar lactis albus quidam succus
ex herba vulnerata effluit; ut ex
papavere aut rithymallo: at sunt
istiusmodi succi lactei, qui con-
creti meræ resinæ sunt, nec aquâ
dissolubiles: Laser verò ut hoc
experimento constat, aliter se ha-
buit.

[*Spicam Indicam.*] Magnopere
mihi mirandum videtur spicam
nardi & spicam Indicam tam-
quam diversas censeri. *Salmasius
ad Solinum.*

C A P. XXXI.

Oenogarum ad Tubera.

Piper, ligusticum, coriandrum, rutam; liquamen,
mel & oleum modicè.

Aliter, Thymum, satureiam, piper, ligusticum;
mel, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

Oenogarum.] Condimenti ge-
nus, vinum cum garo signifi-
cans.

[*Coriandrum.*] Coriandro subtri-
to cum aceto carnem incorruptam
æstate servari putat M. Varro. Sa-
nat ventris & intestinorum fluxio-
nes

nes semen: bibitur in cholericis cum ruta. Plin. l. 20.

Ruta.] In præcipuis medicaminibus ruta est. Plin. Ad crapulæ gravedines decoquuntur folia poturis: & in cibo vel cruda vel decocta conditave prodest. Idem. Sensus excitat, auctore Celso.

L I S T E R.

Oenogorum.] Lege eleogorum: nam omnino nulla fit vini mentio in hoc capite.

Rutam.] Nempe periculosa edulia sua peculiaria antidota requirunt. *Ruta contra fungos sive in potu detur, sive in cibo.* Plin. *Esu ruta homines sibi cavisse, cujus præsidio nihil læduntur, vel qui aconitum biberint.* Athenæus. Auctoritas etiam peculiaris apud Antiquos rutæ fuit. *Invenio mustum rutatum populo datum à Cornelio Cethego in consulatu collega Q. Flaminii comitiis peractis.* Plin.

C A P. XXXII.

Oxyporon.

CUmini unc. 2. Zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. nitri scrupulos 6. daetylorum pinguium scrupulos, 12. piperis, unc. 1. mellis, unc. 9. Cuminum Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto infundes, ficas & fic tundes, postea melle comprehendis, cum necesse fuerit, oxyporo uteris.

HUMELBERGIUS.

me ex usu salis petræ hodiernæ.]

O*Xyporon.*] Dicitur condimentum, quod ex aceto fit: sic dictum, quod aceto conditum ad intinctus servaretur. Oxypora dicuntur etiam remedia præsentanea, hoc est, celeriter juvantia & citò penetrantia. Plinius de junipero, miscetur & antidotis oxyporis.

Daetylorum pinguium.] Palmularum succosarum, palmulæ boni succi sunt, & stomacho idoneæ, alvumque adstringunt, auctore Celso.

Nitri.] Magnus nitro usus est; hoc candorem opsonia contrahunt, tenerescuntque eo multa, præsertimque herbarum radices: [potius ruborem maxi-

Cuminum Æthiopicum.] Quod cæteris præferitur, deinde Ægyptium.

L I S T E R.

Oxyporon.] Elegans remedium ad recreandum infirmum stomachum, Medici alicujus inventum; scilicet

scilicet condimentum crassiusculum formâ electuarii.

Et cum necesse fuerit, Oxyporo ateris.] Tantæ æstimationis vel ipsi Apicio nostro ut ad verbum ferè repetitum sit infra l. 3. c. 18. ubi istius medicamenti usus quoque docetur; nempe non solum inter cœnandum ejus dimidium cochleare aceto & liquamine mo-

dico misces pro intinctu; sed post cœnam etiam dimidium cochleare accipies; nempe accuratâ istius compositionis dosi, more medico. Sin alio sensu oxyporon hoc inter remedia celeritèr juvenantia & citò penetrantia interpretari libeat, omnes tres concoctiones, maxime ultimas, respicit.

C A P. XXXIII.

Hypotrimma.

Piper, ligusticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem: mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut carænum.

HUMELBERGIUS.

H*Hypotrimma.]* Id est, ut Hesychius ait, ὑποσίμμα ἐν φοίνικῳ καὶ μέλιτι καὶ κυμίνῳ καὶ ἄλλων τινῶν ἀρτυμάτων ἕρπον. h. est, ex dactylis & melle, & cumino & aliis quibusdam condimentis opus.

Caryotam.] Caryota palmula est, sic dicta quòd capiti noceat. Hujus frequens usus est in condimentis, ceu videre licet in sequentibus.

Caseum dulcem.] Caseum recentem, non salitum.

Cariotam.] Lege, hujus ultimæ dictionis loco, *Caranum*: Et quoties in sequentibus inter liquores hanc dictionem positam repereris, pro ea substitue carænum.

L I S T E R.

Hypotrimma.] Aliud simile superiori condimentum stomachicum, at liquidiusculum, sive intricus, unde dictum.

C A P.

C A P. XXXIV.

Oxygarum digestibile.

Piperis semunciam, filis Gallici scrupulos tres, cardamoni scrupulos 6. cumini scrupulos 6. folii scrupulum 1. menthæ siccæ scrupulos 6. tunfa cribrataque melle colligis : cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

Aliter, piperis unciam 1. petroselini, carei, ligustici uncias singulas, melle colligis : & cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

HUMELBERGIUS.

O*Xygarum.*] Condimenti genus est ex aceto & garo. De aceto, cujus frequens in condimenti usus est. Plinius sic, *Aceti nequitia inest virtus magnos ad usus, & sine quo vita mitior degi non possit. Cibos & sapes non alius magis succus commendat, aut excitat, quam acetum, putredinem & corruptionem à rebus prohibet.* [extra stomachum; in quo tamen earum corruptionem in chilum celeriter conficit.]

Digestibile.] Hoc est, quod digestionem & ciborum concoctionem adjuvat.

Semunciam.] Hoc est, unciam semis, sive dimidiam.

Silphi Gallici.] Lege, *filis Gallici.* Est aut fil sive file, quod & feseli dicitur : Massiliense, quod Gallicum vocat *Apicius.* Adjuvat concoctiones potum cum vino se-

men, solvit tormina. Viatores contra frigora cum pipere & vino utiliter id bibunt. Dioscorides.

Cardamomum.] Semen ex India allatum.

L I S T E R.

Oxygarum digestibile.] Nempe illa semina piper, fil, cuminum, careum, ligusticum, petroselinum, cardamomum, item folium & mentha sicca, quod vehementer ad digestionem faciant, omnia præparata, id est, tunfa cribrataque habere oporteat, melléque conservata ad intinctus : cum verò opus fuerit, *Oxygarum*, id est, liquamen & acetum addes. Igitur titulus *Oxygari digestibilis* ex usu medico huic embammati adhibetur, omniumque definitum pondus, more medico, cujus certè inventum est, præscribitur,

C A P. XXXV.

Moretaria.

MEntham, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia: ligusticum, piper, mel, liquamen, si opus fuerit, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

Mortaria.] Antiquus M. S. codex habet *moretaria*, forte legendum *moreta*, utcunque intelliges condimenta & moreta, quæ in mortario coquinaro tunduntur, & condiuntur, quæ & intrita, & intrimenta protrimentaque vocantur: item intinctus & embammata, quæ in mortario ex diversis rebus simul tritis, vari saporis & coloris plurifariam condiuntur: veluti piperatum, sinapium, alliatum, & alia, omnia à rebus, è quibus fiunt, nominata.

Feniculum.] *Ipsum condimentis prope omnibus inseritur.* Plinius. Oxyporis etiam aptissimè. Quin & crustis subditur panis. Semen stomachum dissolutum adstringit, vel in febribus sumptum. Nauseam ex aqua tritum sedat. Pulmonibus & jecinoribus aptissimum. Ventrem sistit, cum modicè sumitur. Idem.

L I S T E R,

Moretaria.] Mortarium, quasi moretarium, in quo subigebatur moretum, quod genus cibi intritum etiam vocabant. Moretarium quoque vocabant, vel mor-

tarium cibum ipsum. Donatus: *Hoc inter rusticos de alliato mortario dici solet; & bene intriti; propriè enim hoc genus cibi intrita dicitur.* Salmasius ad Solinum.

Omnia viridia.] Nempe usui præsentaneo; forte ita magis efficacia ad digestiones; at gustus haud ita grati, utpote acrioris: sed hæc stomachica embammata, aliter atque aliter, ut pluribus placerent, instituta sunt.

Atque hætenus condimenta omnigena ad sanitatem conservandam ex selectissimis medicamentis instituta; nec ea palato quidem insuavia aut ingrata sunt, nisi quatenus inusitata; certè ventriculi concoctionem mirificè adjuvent, quòd ferè universa acria & septicæ quodammodo sint; propter eandem quoque rationem, cum vehementer aerata sint, venarum secundas, humorumque tertias eximè promovent. Nobis autem singula percurrere non opus est; Humelbergii, quem vide, citationes ex Veteribus huic rei abundè satisfaciunt. Igitur in hoc primo libro reliquorum fundamentum jactum est; nam ferè in omni ferculo aliquid horum condimentorum inest,

APICII COELII

LIBER II.

Qui SARCOPTES appellatur.

CAPUT I.

Ificia.

Ificia fiunt *marina* de cammaris & astacis : de loligine : de sepia : de locusta. Ificium condies pipere, cumino, laferis radice.

Ificia de loligine, sublatis crinibus in pulmentum rundes, ficuti affolet pulpa : & in mortario & in liquamine diligenter fricatur : & exinde Ificia plaffantur.

Ificia de squillis, vel de cammaris amplis. Cammari vel squillæ de sua testa eximuntur : & in mortario teruntur cum pipere & liquamine optimo pulpæ : Ificia plaffantur.

Omentata ita fiunt. *Affas jecur porcinum*, & tum enervas : antè tamen teras piper, rutam, liquamen, & sic super immittis jecur, & teres, & mifces, ficut affolet pulpa, in omentum, & fingula involutantur folia lauri, & ad fumum suspenduntur, quàm diu voles. Cùm manducare volueris, tolles de fumo, & denuò affas, & ficcum adjicies in mortarium, piper, ligusticum, organum, fricabis : suffundes liquamen : adjicies cerebella cocta, teres diligenter, ne affulas habeat :

habeat : adjicies ova quinque & dissolves diligenter , ut unum corpus efficias : liquamine temperas , & in patella ænea exinanes , coques : cùm coctum fuerit , versas in tabella munda. *Tessellas* concides , adjicies in mortarium , piper , ligusticum , origanum ; fricabis in se : commisces in cacabum : facias , ut ferveat ; cùm ferbuerit , tractu confringes , obligas , coagitabis , & exinanes in boletari : piper asperges , & appones.

Ificia ex Spongiolis. Elixatos , spongiolos conteres , & nervos eorum eximes : deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres , & pipere in omento affabis : œnogaro perfundes ; & pro Ificiis inferes.

Ificia omentata. Pulpam concisam teres cum medulla filiginis in vino infusi : piper , & liquamen , si velis , & baccam myrtheam exenteratam simul conteres : *pusilla ificia* formabis ; intus nucleis & pipere positis : involuta omento sub affabis cum cæreno.

HUMELBERGIUS.

S Arcoptes.] Id est σαρκόπτης , carnifecus. Quo nomine inscriptus est hic liber secundus à carniū infectione , eo quod in ipso de carniū incisarum edulis & condimentis earum præparandis agit. Docet autem non solum animalium terrestrium , & in aere volatiliū , sed & in aquis piscium quoque carniū præparare & condire cibaria.

Ificia.] Ificia sunt , quæ proprie ab infectione inficia dicuntur , auctore Macrobio , qui ait : *Ificium* , quod ab infectione inficium dicitur : amissione enim literæ postea , quod nunc habet , nomen obtinuit. Sunt autem edulia & cibaria ex carne concisa & infecta facta : quæ nunc per se , nunc reticulo , & omento circumdata in sartagine , aliis etiam junctis re-

bus , & aromatibus aliquando , cum adipe , oleo , aut batyro fruguntur. Alio nomine *Tomacula* , sive per syncopen *Tomacula* , & *Tomacina* aliquando vocantur. Inficia etiam aliquando farcimina vocantur , quæ carne concisa fartis , id est , impletis intestinis fiunt.

Marina de cammaris & astacis, &c.] Enumerat nunc pisces marinos aliquot , è quorum carne & pulpis carnosis lauta & opipara fieri possunt Ificia , docendo simul , qualibus oportune condiri debeant condimentis. Suntque cum primis ejus generis pisces cammari & astaci : ubi animadvertum est , quod Apicius cammaros per astacos interpretatur. Tanquam usitatior & notiore fortassis ætate sua vocabulo , sicuti & nostro quoque ævo multa Græcorum nomina usitata & nota magis sunt Latinis. Accipitur conjun-

conjunctiva illa particula, & ex-positivè pro, id est. Sunt enim astaci qui & canmari.

Loligo.] Dicta quidem loligo, quasi voligo, ut scribit Varro, quoniam extra aquam volitet. Nam teste Plinio: *Loligo etiam volitat extra aquam se effervens, quod & pedunculi faciunt, sagittæ modo.* E mollium genere. Celsus inter ea loliginem numerat, quæ intus minime corrumpuntur.

De sepia.] Molles pisces, ut polypi, sepia, loligines, falsum quodammodo humorem habent, duri sunt, concoctionique renitentur. Si verò concoctione vincantur, haud parum alimenti corpori præbent. P. Ægineta. Sepiæ atramentum alvum movet. Celsus.

De Locusta.] Locusta marina, quæ carabos Græcè dicitur, crustatorum genus primum est, cui proximum alterum est astacus, à locusta non multum differens, quæ crustatorum mæxima. *Unum hoc animalium nisi virum ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Plin.

Crinibus.] Hec est, pediculis, cruribus, brachiis.

Mortario.] Mortarium vas est in quo tunduntur, terunturve pistillo; quæ resolvenda sunt. Pistillum verò, quo res tunduntur ipsæ.

Plassantur.] Id est, friguntur, formantur, conficiuntur: *ἄπὸ τῆς πλάσσειν*, quod est formare & effingere.

De squillis.] Pisces sunt è crustatorum genere.

Omentata.] Scilicet Isicia, quæ omenta involuta, & circumdata fiunt.

Enervas.] A nervis purgas, enervare est nervos eximere.

Assulas.] Partes crassiusculas,

& asperas, filamentaque: dicuntur enim propriè assulæ fragmenta è marmorariis in cedendo marmore dispulsa, & quæ frangendis aliis rebus in longitudinem magis quàm latitudinem disjiciuntur. Et inde fit assulatim adverbium, quo Veteres pro minutatim usi sunt. Plautus, *nisi dedolabo assulatim viscera.*

Exinanies.] Exinanire modò evacuari, modò attenuare est.

Versas.] Versare est vertere, & inter alia significata sua significat aliquando volvere & agitare.

Tessellas.] Id est, parva frustula quadrata. Est autem tessella diminutivum à tessera, & id est, ex omni parte quadratum est.

Tracta.] Per tracta intelligo quasdam quasi membranulas, quæ ex candida tenuissima farina cum aqua subacta fiunt. Utitur dictione Cato in libello de re rustica, in placentarum confectioe.

Obligas.] Devincies, circumduces, & involves, sive asperges, & immisces.

Volutari.] Legendum est Boleteri, quod vas est boletis serviens. Unde illud Martialis.

Cùm mihi boleti dederint tam nobile nomen,

Prototomis, pudet heu! servio colliculis.

Ex spongiolis.] Spongioli fungorum generis sunt. De quibus plura infra.

Alica.] Alica nunc frugi genus est, nunc ex fruge facta farina, & inde pulicula & sorbitio. Alica pro pulte in sanitatis usu & medicina locum habuit. Plinius. Fiebat ex zea, fiebat etiam ex hordeo, cujus conficiendæ ratio in sequentibus etiam, sed operosior

& elegantior docetur ab Apicio nostro: qua tamen facilior & paratior est illa, quam in Junio mense docet Palladius his verbis. *Hordeum seminatuum, cui adhuc superest aliquid de virore per manipulos ligabis, & torrebis in furno, ut facile mola possit infringi, & in medio uno salis aliquantum, dum molitur, miscere curabis & servas.*

Conteres pipere.] Lege, teres cum piperis.

Medulla filigino.] Lege, medulla filiginea vel filiginis, scilicet panis, qui ex filigine factus est. Siligo autem tritici genus est & omnium firmissimum, ut Celsus tradit; & boni succi esse dicit, è filigine lautissimus panis, pistri-narumque opera laudatissima. Plinius.

Baccam mixtam & temperatam.] Lege, baccam myrtheam exenteratam, id est, decorticatam, & à cortice purgatam: quæ ante advectum piper loco ejus usi memorantur Veteres.

Nucleis.] Hic & in sequentibus, quando nucleorum nomine utitur sive adjuncto, tunc semper de pineis intellige.

Careno.] Carænum est mustum coctum, cui in coctura, una parte absumptâ, duæ remanserint, ex auctoritate Palladii.

CASPER BARTHIUS.

Plasfare.] Est verbum Ificiis peculiare, & culinarium, quasi stipare dicas.

Affula.] Festucam tenuem designat.

Tessella.] Sunt carnes in quadratum concisæ, ut minutæ tesserae. *Tesserulas* in notissimo Lucili verbum legimus, de pavimento tessellatum Itrato, in quo tesseras vocat

quadrangulares formas, ut *rotundas scutulas*, Palladius, l. i. c. 9.

Et ova conteres, &c.] Ineptè interpretæ hæc mutat, deinde cum *ovis alicam elixatam & ova conteres pipere*, hoc est cum pipere teres. Ille mutat *teres cum pipere*, imprudens Latinitatis. [At falsus est Barthius: etenim nusquam legitur neque apud Torinum, nec Humelbergium *teres cum pipere*; sed *& pipere in omento assabis*, pro *cum piperis momento assabis*. Suppressit particulam &.]

Coagitabis & exinanes in Boletari.] Hæc Humelbergii est correctio. In libris fuit *volitari*, quod retinendum, & vas, quo volnuntur, & velut vatuantur res, interpretandum puto. Verum est, Boletara est vas boletis inferendis factum, ut sine capitis secundi videmus, sed non continuo illud alterum nihilest.

Fecur enervas.] Est nervos seu fibras eximere, quo usu rarum id verbum, translatione frequentissimum.

P. LAMBECIUS.

Ificium.] Male transformatur in *Hysitium* & *Esicium*, frequentissimè occurrit apud *Celium Apicium* in primis, l. 2. c. 1. ubi ex professo agitur de Ificiorum præparationibus. Cæterum ex simplici vocabulo *Ificium*, factum porro est vocabulum compositum *Salsicium*, quasi *salsum ificium*, sive Ificium, & ex hoc denique corruptum vocabulum Gallicum *saucisse*, quod & apud Germanos nostros jam in usu est.

L I S T E R.

Ificia sunt marina de cammaris.] Vavius Imperator primus fecit de piscibus Ificia, primus de Ostreis, & Leiostreis, & aliis hujusmodi marinis Conchis, & Locustis, & Cammaris, & Squillis. Lampridius in vita Heliogabali; & pace Casauboni Lampridius hic verus est: nam aliquis mihi ostendat velim, ut Ificia de ejusmodi rebus confecta inveniam ante Heliogabalum; certè nec in Plinio, nec in Athenæo.

Neque sine ratione hæc Ificia instituit, nam istiusmodi pisces sive crustacea, sive mollia insecta suo sale sepeico abundant; ita ut aliqua vel levi condimentorum adjectione parati, dupliciter stomacho commendantur.

Ificia de loligine.] Loligo facilius quàm Polypus coquitur, nec ori est insuavis. Athenæus.

Sublatis crinibus in pulmentum tundes.] Ita Ovidius Halieut. *Criminali corpore baret,* pro pedibus sive brachiis. Imo & *ensis* ejus eximendus est, qui ferè *corneus* est. *In Loliginis vesica humorem contineri pallidum, non atrum: exigua valdè testa, & cartilaginea.* Athenæus. Exiguâ quidem, præ sepeâ osse, *ensiformi*: vide illius piscis nostram Anatomiam. At corium, ut videtur, cum integris intestinis sive visceribus tundenda sunt in pulmentum; hæc autem mollia per se atque admodum tenacia sunt, ut bene tunfa omnis formæ susceptibilia sint. Non constat has pulpas sive pulmenta coquenda esse, sed cruda, tantùmque condita, edenda.

De Cammaris amplis.] Amplius legerem, quod semel ante in Ti-

tulo de iis loquutus est.

Pulpa.] Id est cammarorum & squillarum è testis suis exemptæ; an pulpa carnis porcina?

Et liquamine optimo.] Nam est vitiosum liquamen, vide superiore libro: & ejus etiam plura sunt genera: nempe sociorum garum, & alex, præter innumeras compositiones.

Et singula involutantur folia lauri.] Exiguæ res fuerunt ificia, cùm singula lauri folia iis circumdarentur; ita citius ad fumum suspensa siccarentur. Infrà pusilla Ificia formabis.

Et succum adjicies.] Mendum subest, & succum adjicies habet Torinus, at quem! an legendum, & sic ea adjicies.

Et ad fumum suspenduntur, quàm diu voles.] Ergo liquamen salis locum occupat; etenim liquamen muræ quoddam genus est; nempe è sale liquato, & sanie piscium, insectorumve.

Adjicies cerebella cocta.] Porcellorum putà aut gallinarum & similibus minorum animalium, unde non cerebra, sed cerebella dicuntur.

Adjicies ova quinque.] Ex cerebellis & ovis coctis mira tenacitas instar placentarum.

Liquamine temperas.] Iterum addito ad gustum.

Tessellas concides.] Atque hæc propriè ificia sunt: nempe exigua quædam tessera, mox tractis obligandæ atque inferendæ.

Elixatos spongiosos conteres, & nervos eorum eximes.] Torinus spondylos legit; at de mollibus tantum & crustaceis marinis loquitur Apicius in principio capititis: neque nervi sunt in aliquo testaceo, ostreo putà aut spondylo.

Veteres voluptarii fungos solos suis manibus prepararunt, succineis novaculis, aut argenteo apparatu, & cultro argenteo & catina putà. *star Ificiorum. Vide item præscriptum infra repetitum, l. 3. capite penultimo.*

Plin. Male Hardouinus in hunc locum, quarum è succino manubrium fuit: imò ipsæ novacula ex toto succineæ aut argenteæ, quod ferum fungos inficeret, maxime rubiginosum, & succum eorum in venenum verteret; ita certè crediderunt veteres, auctore Plinio.

Et pro ificiis inferes.] Simulata ificia, nam hic neque piscis, neque alicujus carnis mentio est; soli funguli ex ovīs & alica elixantur & omentantur in-

Pulpam concisam.] Porcinam Pufilla Ificia formabis.] Tessellas quasdam virtute obligatoria medullæ panis, infra Ificiola, c. 2.

Intus nucleis & pipere positis.] Ita Ificiorum formam fuisse constat velut quarundam placentularum quadratarum, in quibus intus quælibet condimenta involvi poterunt, vel ipsa omento aut foliis circumdari ad commodiorem subaffactionem.

C A P. II.

Hydrogaratum, & Apodermum, & Amylatum.

Ificia plena. Accipies adipēs Phasiani recentes prædurās, & facis ex iis Tessellas, cum pipere, liquamine, caræno in Ificio includes, & hydrogaro coques, & inferes.

Hydrogarata Ificia sic facies. Teres piper, ligusticum, pyrethrum minimum: suffundes liquamen, temperas aqua cisternina, dum inducet: exinanes in cacabotum ificia ad vaporem ignis pones, & caleat, & sic forbendum inferes.

In ificia de Pullo. Olei floris lib. I. liquaminis quartarium, piperis semuncia.

Aliter de pullo. Piperis grana 3 I. conteres, mittis liquaminis optimi calicem, caræni tantundem, aquæ II. mittes, & ad vaporem ignis pones.

Ificium simplex. Ad unum liquaminis acetabulum aquæ septem mittes, modicum Apii viridis, triti piperis cochleare, ificiola incoques, & sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro sales conditos addes.

Ificia de pavo primum locum habent, ita si **fri-**
cta

Et fuerint, ut callum vincant. Item secundum locum habent de Phasianis. Item tertium locum habent de cuniculis. Item quartum locum habent de pullis. Item quintum locum habent de porcello tenero.

Ificia *amylata* sic facies. Teres piper, ligusticum, organum modicum, silphium, zingiber minimum: mellis modicum, liquamine temperabis, misces, adjicies super ificia: facies, ut ferueat, cum bene ferbuerit, amylo obligas spisso, & forbendum feres amylatum.

Aliter: piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes, ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defrutum admisces, quod fit de cotoneis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur: quod si non fuerit, vel caricarum defrutum mittes, quod Romani *colorem* vocant. Accipe deinceps amyllum infusum, adjicies vel oryzae succum, & lento igne feruere facias amylatum.

Aliter, officula de pullis expromas, deinde mittis in cacabum porros, anethum, salem: cum cocta fuerint, addes piper, apii semen: deinde orindam infusam teres: addes liquamen & passum vel defrutum, omnia misces, & cum ificiis inferes.

Apodermum sic facies. Alicam elixatam nucleis & amygdalis depilatis & in aqua infusis & lotis ex creta argentaria, ut ad candorem pariter perducantur, cum jam miscebis, uvam passam, carænum vel passum desuper confractum asperges, & in boletari inferes.

HUMELBERGIUS.

H*ydrogarum.*] Lege, Hydrogaratum, hoc est, iscium hydrogaro conditum: [quid corrigat nescio, nisi aliquam editionem Veneticam, nam Torinus hydrogaratum legit.]

Apothermum.] Lego apodermum, id est, *ἄποδερμον*, excoctum iscium, sic dictum, quod ex nucibus depilatis & excorticatis conficiatur, præsertim pincis

& amygdalis. [At quidni *Apothermum* restituamus? nam ad istos fructus decorticandos calida opus est.]

Ambolatum.] Lege, amylatum, h.e. iscium cum amylo confectum.

Pyrethrum.] Radix herbæ sapore maximè fervido.

Induces.] Lege, inducet, hoc est, coear, & in unum cogatur.

Et tamen.] Lege, *Et tum*, id est, deinde.

Iola floris.] Ex antiquo exemplari

plari legendum, olei floris. Qui *Secundum locum habent de cuni-*
quid sit, nos docet Plinius, l. 15. *culis, item quartum, &c.* Hic
c. 6. Cum ait, *Premi plusquam cen-*
tenos modios non probant, factus vo-
catur. Quod verò post molam pri-
imum est, flos. [quid si legendum
sit *violæ flores*: nam *violæ flores*
in primo libro, c. 4. mensis infe-
runtur.]

Quartarium.] Per quartarium
intelligo hic quartam partem li-
bræ, quæ continet uncias tres.

Serunciæ.] Hoc est, uncia se-
mis, vel dimidia.

Centicem.] Ex antiquo exempla-
ri, *Caligem.* Qui poculi genus est,
& vas potorium rotundâ specie.

Acetabulum.] Liquidorum men-
sura est, & quarta pars sextarii
continens cyathos tres, authore
Aphricano. Plinius tamen hemi-
næ quartam partem significare di-
cit, & P. Ægineta sesquicyathum
implere acetabulum.

Cochleare.] Minimum mensu-
rum est cochleare, & octava pars
Cyathi.

Peces conditi.] Utcunque le-
geris, sive *peces conditi*, si-
ve ut MS. codex habet *facies*
conditi: menda est, & sine in-
tellectu verba: quare castigandus
locus est & emendandus, le-
gendumque, *sales conditos*: qui
quales sint docuit author, lib. 1.

[Torinus legit *pellines conditi*; at
falsus est, cum ad ventrem mo-
vendum sales isti purgatorii ante
præscripti sint: hinc quoque con-
stat Humelbergium alios MSS. co-
dices habuisse, atque alios Tori-
num.]

De Pavo.] Dicitur & Pavus &
Pavo.

Ut callum vincant.] Id est, ut
duritiam supetent, hoc est, ut te-
herescant & emollescant, citra ta-
men eliquationem.

Secundum locum habent de cuni-
culis, item quartum, &c. Hic
tertius ordo, & quod secundum
concernet, deest: quare ex anti-
quo MS. exemplari instaurandus
est locus [at apud Torinum nihil
deest; nam tertium locum habent
de locustis. Igitur constat vel ex
hoc loco aliam aliquam editionem
correxisse Humelbergium, partim
suis conjecturis, partim fide veteris
alicujus MS. codicis.]

Isicia multa ab alieno.] Legen-
dum, *Isicia amylata*, id est, amy-
lo confecta.

Voluerit.] Lege, serbuerit vel
bullierit.

Amylo obligas spisso.] Amylum
sit ex omni tritico & siligine [so-
la & longa maceratione sine mola]
vide Catonem.

Subruendum ferēs amulum.] Le-
gendum, & sorbendum ferēs amy-
latum.

Luculentum.] Ex antiquo scrip-
to exemplari legendum *lutulentum*,
id est, spissum & crassum.

Defrutum de cotoneis.] H. est,
vinum cydonite, quod solis ardo-
re in defruti modum & mellis
crassitudinem coctum & redactum
est.

Camaram.] Lege, *caricarum* vi-
num scycite, quod è carica fico
decoctione in defruti substantiam
redactum sit.

Orizæ succum.] *Italici*, inquit
Plinius, *maximè orizæ gaudent*, ex
qua ptisanam conficiunt, quam re-
liqui mortales ex hordeo.

Expromas.] Expromere vocat
proferre, eximere, ejicere.

Oridiam.] Legendum *Oridiam*.
Quæ panis genus est, & ex quo
conficitur. Semen, Æthiopiæ pec-
culiare, & sesamo persimile, quod
coquentes vescuntur, ut in Lexi-
co author est Hesychius.

Depilatis.] Hoc est, decorticatis, à pelle & cortice deparatis & emundatis. Unde & condimentum & isficio huic apodermi nomen inditum putamus: [at aliter sentimus; vide suprâ.]

Creta argentaria.] Nitorem argenteum reddens.

CASPER BARTHIUS.

Acetabulum.] Inter mensuras habitum docemur. Epistola Plinio adscripta apud Marcellum. *Ad 20 libras hordei adjiciantur tres librae lini seminis, coriandri fetifica, salis acetabulum.*

Depylata amygdala.] Aliter capiendæ sunt, quàm putarit Interpres; non enim decorticatis sonat, sed pilo detussis putaminibus. Est enim pilum idem quod pistillum, clava, qua in mortario quid tunditur C. Aurelianus, l. 3. acut. c. 4. pilam pro ipso mortario accepisse videtur: *tunc iisdem diebus mittimus.*

L I S T E R.

Isficia plena.] Nempe quæ aliquam carnem involvant; ut quæ sequuntur, quæ carnem phasianorum aut pavonum adiposam & præduram, pectoris putâ, tessellatim incisam includunt.

In isficio includes.] Scilicet obvolves; quia isficia tractorum sive placentularum more, membranaeæ quædam & tenaces pulpæ fuerunt.

Hydrogarata isficia sic facies.] Nempe juscula ex hydrogaro ad isficia condienda.

Tum isficia ad vaporem ignis ponet.] Lentò igni, infra, at quæ isficia? nempe omnigena & primo & hoc capite deinceps nominanda.

Et sic sorbendam inferes.] Igitur hæc isficiola fuerunt & tessellata, ut sorberi possint, tanquam panis alicujus buccellæ è jusculo.

In isficia de pullo ——— *aliter de pullo.*] Aliter in isficia de pullo, hic condimenta tantum narrantur: ipsa autem isficia qualia superiora: hæc juscula conficiuntur ad condienda isficia de pullo.

Liquaminis optimi.] Valde diligens est, ne liquamen non optimæ notæ sit, in quo certè summa condimenti gratia.

Aqua cisternina.] Pluviatili putâ. Ob salubritatem præ cæteris ad hydrogarum conficiendum, ut suprâ dictum est de hydromeli. *Potui aqua imbrialis offerenda, quam vulgò cisterninam vocant,* C. Aurelianus, i. e. vulgus Astorum.

Isficiam simplex.] Non plenum aliqua carne inclusâ. Ita melius respondent Medici intentioni, ut ventrem solvant. Item illa simplicia isficiola ideo dicta sunt, utpote parva segmenta quadrataque velut placentarum.

Et sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro sales conditos addes.] *Lege & si.* De istis verò salibus purgatoris suprâ. Ita hæc isficia medicè quoque exhibita sunt, quod supra artem culinariam est, & diætetice agnoscit.

Ad unum liquaminis acetabulum, aquæ septem mittes.] *Hydrogarum Romanorum duem primus Heliogabalus publicè exhibuit.* Lamprid.

Isficia de pavo primum locum habent.] *Ptolomeus Rex, qui a fratre regno pulsus (temporibus ultimis Reip.) ad sacrum senatum confugisset, commentariis suis scribit immensam vim pavonum Romana se conspicatam fuisse.* Athenæus.

Hic autem enumerat è quibus carnibus ificia plena fiant, & ad quintum locum procedit, suas cuique carni excellentias ascribendo: gustum itaque sui seculi diligenter explicat.

Ificia amylo sic facies.] Ex amylo, loco medullæ panis, aut alicæ, aut tracti alicujus jusculum pro ificiis inspissatur atque forbendum infertur. Frumenti farina in amylo aquæ vi putrescente resolvitur; a mola verò farina sicca excutitur: igitur amyllum videtur salubrius & stomacho aptius esse.

Aliter.] Hic condimentum docet ex amylo; de ificiis verò silet: quæ pro cuiusque gustu eligenda sunt è suprâ narratis.

Piper teres pridie infusum.] Ut tenerescat, cum bacca sit piper. En garum vel oinogarum piperatum! elegans sane conditum, cuius apud veteres tanta æstimatio fuit, idque meritissimè propter stomachi concoctionem, suprâ piperis grana 31 numerat, quæ mira accuratio fuit: forte ad drachmæ pondus.

Amyllum infusum.] Amulum vel amolum scribebant veteres non amyllum: ita semper scribitur apud Apicium, ut in vetustissimis quibusdam Vindiciani ex Apicio excerptis, quæ penes me sunt. *Amulum ex oriza.* SALMASIUS. in notis ad vitam Alexandri Severi: [ista tamen citatio nusquam reperitur apud Apicium; paulo tamen infrâ *orizæ succum* imperat: ita nec amyllum apud Torinum aut Humelbergium aliter legitur, quam cum y.]

Oridia.] Hæc autem verba alibi Salmasius ex excerptis Apicii profert, in notis ad Antoninum Pium. *Oridia pro oriza, in excerptis*

Viridarii (quem infrâ rectius Vindiciani nominat) ex Apicio, quæ manu scripta habemus. *Amyla bis de oridia propter spissitudinem superfundes, & tum inferes.* Hæc quoque excerpta agnoscit Gruterus.

Oryzam medicæ uno ore inter ὀλιγότερα, i. e. quæ leniter alunt, connumerant. L. Nonnius.] Tamen nullo frumento aut leguminibus æquè benè satiamur, & inediam diuturniorem patimur. Ex hæc Indi & plerique Orientis populi panes cogunt, illisque penè solis lautè victitant.

Vel caricarum defrutum mittes, quod Romani colorem vocant.] De Romanis loqui videtur, ac si is non ex iis fuerit; sed de omni condimentorum genere & loco sua sumpsisse.

Aliter, officula de pullis exprimas.] Idque fit de officulis integris & non confractis pullorum, omni scilicet carne ante circumcisâ ad ificia conficienda: itaque ex officulis coctis & carnis bona parte nudatis jusculum valentius conficitur ad ificia condienda.

Amygdalis depilatis & in aqua infusis & lotis creta argentaria.] Aquâ scilicet calidâ, ut facillè decortentur: & lotis ad candorem in plus conciliandum ex creta argentaria; nempe integris amygdalis: ita vana & inutilis est interpretatio C. Barthii contra Humelbergium.

Porro de amygdalis dulcibus intelligendum est; nam amaræ ferè ex toto medicamentosæ sunt.

Lotis ex creta argentaria.] Itæ elegantæ condimentorum studuit Author: ista autem creta multo salubrior calcæ quavis viva, & ex terris medicamentosis sive sigillatis habenda est.

C A P. III.

Vulvula. Botelli.

Vulvulae ificiata sic fiunt. Piper tritum & cuminum, capita porrorum brevia duo à mole purgata, ruta, liquamen, admifcentur pulpæ benè tunfæ & fricata. Denuo ipfo fubtrito ita ut commifceri poffit, mittas piperis grana & nucleos, & calcabis in mortario bene loto, & coquantur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum & anetho.

Botellum fic facies. Ex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concifis, cepam addes, porrum concifum, jus crudum mifces, piper minutum, & fic intefinum farcies, adjicies liquamen & vinum & fic coques.

HUMELBERGIUS.

Vulvula.] Vulvulae dicuntur farciminis genus à volva, quod in intefinis involvantur ad modum vulvæ fuillæ, quæ olim lautiffimi erat cibi. Unde involucrum etiam illud album & tunicam in ovi fpeciem, boletos prompentes involventem quod involvat ipfos, volvam appellat Plinius.

Capita porrorum brevia duo à mole purgata.] Hoc eft, porri fpicas, & nucleos duos parvos ab integro bulbo feparatos, & à crinibus & pelle purgatos. Apicius molis vocabulo, integrum bulbum intelligit, qui refpectu nucleorum magnus eft, nuclei contra parvi & crinium refpectu breves.

In materia bene lota.] Legen-

dum putamus, in mortario bene loto,

Botellum.] Botelli & botuli vocantur farciminis genus, è carne fuilla, adepibus concifis & aliis rebus impletis intefinis: à bolis, hoc eft, fruftulis carnis fic appellati, ut quidam volunt. Bolus enim cujufque rei fruftum fignificat.

Qui venit Botulus media tibi tempore brumæ

Saturni feptem venerat ante dies.

— Boletos imitatur & botellos. Martialis.

Thus crudum.] Lege jus crudum. Thuris enim nullus in opifoniis ufus: nec ejus alicubi in toto opere fit mentio.

CASPER BARTHIUS.

Calcabis.] Calcare Apicio est tundere. Ita loquitur Palladius quoque, l. 12. c. 21. l. 1. c. 16.

L I S T E R.

Vulvula ificiata sic fiunt.] Hoc est, ificiata quædam ex porcellæ vulva tunfa & fricata, more ificiorum, sic fiunt.

Capita porrorum brevia duo à mole purgata.] Purgatis porri radicibus crinalibus; & resecta altera extremitate herbida & virescente, restant tantùm brevia capita firma & albida.

Et calcabis in mortario benè lo-

to.] Alii libri editi habent, in materia benè lota, id est, in tabula munda. Quid si legas in matrice benè lota intrudas; tùm istæ pulpæ sive subtricum dicuntur de alia aliqua parte carnis porcina.

Fus crudum.] Pro thus crudum, at nec ita aliquid certi exprimit, nisi intelligatur de aliquo jure superioris capitis.

Botelli.] Botellus vel botulus ex sanguine etiam paratos fuisse, auctor est Tertullianus, Apologético adversus gentes. Denique inter tentamenta Christianorum, botulos etiam crure distentos admovetis, certissimi scilicet illicitum penes illos, per quod exorbitare eos vultis.

C A P. IV.

Lucanica.

Lucanicas similiter, ut suprâ scriptum est. Lucanicarum confectio, tetitur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, baccæ lauri, liquamen, & admiscetur pulpa benè tunfa, ita ut denuò benè cum ipso subtrito fricetur, cum liquamine admixto, pipere integro & abundanti pinguedine & nucleis: farcies intestinum per quam tenuatim productum & sic ad fumum suspenditur.

HUMELBERGIUS.

Lucanica.] Farciminis genus sunt, à Lucanis populis sic dictæ, à quibus ex mediocri intestino mulieres Romanæ facere didicerunt

Filia Picena venio. Lucanica porca, Pultribus hinc niveis grata corona datur. Martialis.

L E S T E R.

LISTRE.

Similiter ut scriptum est.] De vulvulæ ificiatis & botellis.

Condimentum.] Quid ita dicatur per excellenciam, me later: videtur juri crudo superioris capitis respondere. Torinus legit *condimentum bacca lawi*, sine interpunctione.

Pulpa benè tunsa.] Porcina putà: ita de abundantia pinguedine porcina cogita.

Et sic ad fumum suspenditur.] Crudum: sed cum uteris, coquenda sunt vel ex œnogaro vel hy drogato & oleo, ut supra dictum est; aliter lucanicæ non omnibus similiter se haberent cum vulvulis ificiatis & botellis.

C A P. V.

Farcimina.

OVA & cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, & his *intestinum implebis*, elixas, postea assas, & inferes.

Aliter, coctam alicam & tritam cum pulpa concisa & trita una cum pipere, & liquamine, & nucleis: farcies *intestinum*, & elixabis, deinde cum sale assabis, & cum sinapi inferes: vel sic concisum in disco.

Aliter. Alicam purgas, & cum *liquamine intestini* & albumine porri, concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles pinguedinem, concides, & compendia, aliàs *capadia*, pulpæ, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria: hæc omnia in mortario permisces cum nucleis & pipere integro, liquamen suffundes, *intestinum imples*, elixas & subassas, vel elixum tantum appones.

Aliter. *Circellos ificiatos*. Reple *intestinum impenfa ificii*, & circellum facies rotundum, fumas, cum fumaverit, subassas, exornas, oinogaro phasiani profundes, sed cuminum addes.

F*Arcimina.*] Farcimina dicuntur intestina carne minutim concisa referta. Sic dicta à faciendi, i. e. implendo. Repletur enim variis rebus ceu carni frustulatis, minutatimque incisa, sanguine, adipe suillo, aromatibus, sale & rebus aliis. Et inde fartores, qui farcimina faciunt.

Disco.] Discus est orbis & instrumentum mensarum, super quod carnes & alia cibaria mensæ inferuntur.

Albumine porri.] Legendum, albumine porri, hoc est porri medulla, quæ alba est [Torinus legit. *Abdomine porroque.*]

Compendia.] Compendium dicitur, quod parsimonia quadam servamus. Alterum M.S. exemplar habet *copadia*, de quibus plura in sequentibus: [hic innuit se duos codices MSS. habuisse.]

Sub assas.] Hic adscribe ex antiquo manuscripto codice hæc verba: *vel elixum tantum appones. Aliter. Circellos ificiatos. Repletur intestinum:* & reliqua ut reddita sunt in textu.

Circellos.] Per circellos intelligit farcimina in circuli formam & rotunditatem efficta.

Impensa.] Dicitur, quod rei alicui impenditur.

Exornas.] Verbo exornare utitur Apicius pro ordinatim & ornate eleganterque disponere, collocare, & adornare.

CASPER BARTHIUS.

Circelli.] Genus est farciminis minuti, quod videtur Veteres patinis pulve plenis instar coronæ circumposuisse.

Ova & cerebella.] Ova & cerebella porcina putà, cocta.

Vel sic concisum inferes.] Nempe intestinum fartum, elixumque, inque plures partes concisum per se inferes in disco, [seu mensula addit Torinus] sinapi omisso.

In Disco.] Rectè Humelbergius discum interpretatur instrumentum mensarum, Torinus mensulare, ubi plura cibaria simul inferri consueverunt: idem sonat *Ferculum*. Ferculum inquit Casaubonus, esse *ἄβερν*, mensam unam omnes norunt: sed rationem nominis non omnes observarunt. Propriè ferculum est *τεβραον*, cuius forma nota ex nummis & historia. His similia erant mensarum fercula. Non enim lances mensis imponebant elegantiores: sed machinulis quibusdam, venusto artificio elaboratis partim imponebant, partim appendebant.

In Satyrico Petronii cœna lautissima describitur, cuius gustatio, sive promulsis mensæ, ita fuerat exhibita: *In promulsidari (mensam intellige, quam & gustatoriam vocant) asellus erat Corinthius cum bisfaccio positus, qui habebat olivas in altera albas, in altera nigras. Tegebant asellum due lances, in quarum marginibus nomen Trimalcionis inscriptum erat & argenti pondus. Ponticuli etiam ferurminati sustinebant glives melle & papavere sparsos: fuerunt & tomacula supra craticulam ferventia argenteam posita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis punici mali.* Deinde remota gustatoria sequitur ferculum, quod ita exhibetur: *Repositorium rotundum duodecim habebat signa in orbem disposita:*

super

super qua proprium convenientem-
que materia struētor imposuerat ci-
lata. *Circellos ificiatos.*] Hi desunt
in Torino: at hæc ultima verba,
ænogaro phasiani perfundito priori
condimento addidit; cætera om-
nia apud eum desiderantur.

*Reples intestinum impensâ ifi-
cii.*] Unde constat ificia nuda
fuisse: tamen extra interdum o-
mentata; interdum intus ple-

Oenogaro phasiani.] Condimen-
to sive jusculo supra, c. 2. ad ifi-
cia ex phasiano.

APICII

APICII COELII

LIBER III.

Qui CEPUROS appellatur:

Id est, HORTULANUS.

CAPUT I.

De oleribus, ut omne olus smaragdinum fiat.

OMNE olus smaragdinum fiat, si cum nitro coquatur.

HUMELBERGIUS. .

C[EpuROS.] Id est, κηπεύς olitor sive hortulanus, & inde etiam Cepuria dicuntur hortensia, quæ Antiqui acetaria nuncupabant ab accipiendo. Plin. lib. 19. c. 4. Horti, ait, maximè placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno. Expedita res & parata semper, unde acetaria appellabantur. Facilia concoqui, nec oneratio sensum cibo, & quæ minimè accenderent ad desiderium panis. Pars eorum ad condimenta pertinens fatetur non de versuram fieri solitam. Est & macellum. Verùm hortus non

hortus communi significatione locus dicitur, in quo herbæ & olera dispositis areolis nascuntur, & hortus olitorius vocatur. Olus veterum Theophrastus: *Olera enim vocamus, quæ in usu cibario sunt, ut in tubum, aphaca, porcellia, senecio, atque in totum quacunque intubacea sunt propter foliorum similitudinem.* Demum indidit huic libro Cepuri nomen Apicium noster, quod in eo de oleribus, quæ in cibum assumuntur, & eorum pulmentariis & condimentis agat, & ipsa conficere doceat.

De oleribus, ut omne olus smaragdinum fiat.] Hæc omnia tituli vice scribito. Deinde caput ipsum inchoato & perficito sic.

Omne

Omne olus smaragdinum fiet, si cum nitro coquantur.

Smaragdinum.] Hoc est, viride, nitidum, splendidum translucentumque, & aspectui jucundum, ceu gemma smaragdus.

Nitro.] Nitrum minerale est, cujus quondam aliquibus locis usus pro sale fuit, tanta illi coloris, saporis, & rotius substantiæ similitudo est, & à salis natura non multum distans. Eo olera viridiora fiunt. Huic illud Martialis.

Ne tibi pallentes moveant fastidia caules :

Nitrata viridis brassica fiat aqua.

Est autem aliud ab eo. Quod nunc decocta terra ad bellorum usus fingitur, & sal nitrum, etiam atque sal petra vocatur.

CASPER BARTHIUS.

Smaragdinum.] Antiqui à colore smaragdi dixerunt : sed Isidorus smaragdum à colore dictum ait, cum omne satis (ut loquitur) viride sit Antiquis smaragdum ; inenio eum colorem judicatum esse oculis valde salubrem.

Marcellus Rhapsodus, c. 8. *Scarabam smaragdini coloris tan-*

rum beneficii prestare oculis dicitur, ut visionem ei acutissimam reddat, qui eum contemplatus fuerit assidue.

L I S T E R.

Nitro.] Aliud fuit nitrum Antiquorum, atque aliud salperra hodierna, novitium inventum. Id autem nitrum, quod ipse ex Ægyptiæ celebri nitrario coxi, ad sal ammoniacum accedit. Vide Acta Philosophica Londinensia.

Nitrum autem amarum est, quo saturatur Ægyptia terra : ideo brassicam oriri amaran in Alexandria : quod autem semen in Alexandriam è Rhodo fertur, in annum efficere brassicam dulcem, sed quæ post id tempus pro natura loci amarescat. Diphilus Siphirius apud Athenæum.

Apiciana autem brassicarum coctura ; nempe iis oleo & sale, priusquam coquantur, maceratis : *Ita viriditas*, inquit Plinius, *in coquendo etiam custoditur, non aliter quam nitro* ; certè ad salubritatem longe præferenda est. Ex hodierno verò usu, aquæ vehementer bullienti addes piper integrum, salem, butyri modicum, brassicam mox, aut quaslibet herbas virides injicies.

C A P. II.

Pulmentarium ad ventrem.

Betas minutas & porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quædam dulcedo sit : facias ut ferveat, cum ferbuerit, inferes.

Similiter

Similiter polipodium in tepidam mittis, ubi mollierit, rades : & minutum cum pipere & cumino trito in patinam ferventem mittes, & uteris.

Aliter ad ventrem. Facies betaceorum fascies, deterges, laves, in eorum medium nitrum asperges, & adligas singulos fascies, mittes in aquam, cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel carænum, & cuminum, & piper asperges, & oleum modicum, ubi ferbuerit, polypodium & frustra nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, coepries, statim depones, & uteris.

Aliter. Betaceos Varronis. Varro. Betaceos, sed nigros, quorum deterfas radices & mulsò decoctas cum sale modico & oleo : vel sale, aqua, & oleo in se coques, jusculum facies & potabis : melius erit, si in eo pullus sit decoctus.

Aliter ad ventrem. Apios virides, cum suis radicibus, lavabis & siccabis ad solem, deinde albamen & capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut ad tertias deserveat, postea teres piper, liquamen, & aliquantum mellis humore temperabis, & aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, & superfundes apio, cum simul ferbuerit, appones ; & si libitum fuerit, apios adjicies.

HUMELBERGIUS.

Pulmentarium ad ventrem.] Hoc est, ad alvum astrictam emolliendam pulmentum. Pulmentarium est pulmentum & cibus pulmentaris, id est, cibus ad modum pulvis factus. A pulte siquidem dictum est pulmentum. Puls autem cibus est ex farre in pulverem, & farinam crassiolem redacto factus, quo longo tempore pro pane usi fuerunt Veteres, ut testatur Plinius, cujus hæc sunt verba ; *pulte autem, non pane longo tempore vixisse Romanos manifestum.* Quoniam inde & pulmen-

taria hodiè que dicuntur, sive pulsa ipsa, sive quicquid vis aliud, quod inter cibos ad modum pulvis factum sumitur, hoc est, pulmenti vicem quod implet, & à quibus pulmentaris cibus appellatur.

Betas minutas.] Betas minutas & tenellas, quæ majoris in emolliendo ventre sunt efficaciar, præsertim candida, qua alvus solvitur, cum nigro potius inhibeat : auctore Plinio.

Porros requietos.] Hoc est porros non commotos, nec plantatos, quos virgines vocat etiam Marcellus medicus, & tales majoris acrimoniæ

mōniā sunt, & ideo quoque effi-
ciores.

Quadam ducenda.] Legendum
ex scripto exemplari, *quadam dul-*
cedo. [Ut quæ ducenda sint. To-
rinus.]

Polypodium.] Polypodii succus ex-
primitur aqua madefacta, & ipsa
radix concisa inspergitur oleri & be-
ta & malva vel salsamento, vel
cum pulicula coquitur ad alvum
leviter solvendam, vel in feбри. Pli-
nius. Polypodium ad alvum deji-
ciendam cum aliis miscet etiam
Cato. Radicem purgatam cum mal-
va coquito & jus earum bibatur, si-
ne labore vel aliquo radio ventrem
deducit, & omnes æstus. Apuleius.
Estque nunc Medicis ad eundem
effectum in multo usa.

Patinam.] Patina vas est mensa-
rium, nunc vero coquinarium, in
quo cibi coquantur, sic dictum
quòd pateat.

*Aliter ad ventrem. Facies be-
taceorum, &c.]* Hoc totum pul-
mentarium ex vetusto MS. exem-
plari adscriptum. In quo etiam
non una menda fuit, præsertim in
his verbis, *facies detergine* : pro
quibus legendum, *fasces, deter-*
ges : item pro *nigrum*, legendum,
nitrum, pro *frustra*, *frusta*, & pro
quo *operies*, *cooperies*. Verùm per
betaceos intellige plantæ aspara-
gos five cymas, de quibus amplius
mox post. Per nuces autem intel-
lige, *juglandes* potissimum &
præsertim virides, quæ humidio-
res sunt, ventremque subducunt,
quævis aridæ quæque, si in aqua
maceratæ ab interno putamine
mundentur, recentioribus haud
minus efficaces sunt. Ut est au-
thor P. Ægineta.

Betaceos Varronis. Varro, &c.]
Quod nunc ponit pulmentarium
Apicius, ad Varronem refert autho-

rem. Varro scripsit *Satyras*, in-
ter illas est, quam *αὐτὸς ἐδεδούρατος*
inscripsit : Authore A. Gellio. è
quibus fortè hic, & quem infra
lib. 7. de bulbis citat Apicius, de-
sumptus est locus.

Mulso.] Mulsum est, quod
Græci *οἰνοβύσι* dicunt, ex vino &
melle confectus potus. *Multi se-*
nectam longam, inquit Plinius,
mulsi tantum intincta tolerare,
neque alio ullo cibo, celebri Pol-
lionis Romuli exemplo, quem cen-
tesimum antum excedentem,
cùm Divus Augustus hospes in-
terrogaret, quam ratione maxi-
mè vigorem illum animi corpor-
isque evodisset, ille respondit,
intus mulso, foris oleo. Varro
regium morbum cognominatam
arquatam tradit, quoniam cure-
tur mulso. Idem apud Pli-
nium.

Vel sale, aqua & oleo.] Hæc ex
vetusto exemplari adscripta sunt.

*In se cocta jusculum facere, &
potari melius etiam si.]* Lege, in
se coques jusculum facies, & pota-
bis : melius erit si, &c. [Aliter
legit Torinus.]

Apios.] Apios herba radicem
piro similem habet : succus ace-
tabuli mensura Hydropicis datur.
Plinius : radix intus habet mani-
mam candidam, extra cortices ni-
gros. Idem.

Albam.] Lege albumen, hoc est,
partem interiorē [Apios radices]
candidam & à cortice exteriorē
nigro purgatam. [Aliter legit
Torinus : *deinde allia & capita por-*
rorum simul elixabis.]

CASPER BARTHIUS.

Requies porri.] Sunt, qui post-
quam terra evulsi sunt, aliquo
sunt tempore servati. Columella,

lib. 5. c. 8. *Lacte fieri debet* (ca-
seus) *sincero: & quàm recentissimo:*
nam requietum & mistum celeriter
acorem concipit. Virides herbas
iis opponere videtur Apicius,
ut in eodem capite, apios vi-
rides cum suis radicibus lavabis.
Porros virgines non videtur eod-
dem dicere Marcellus, ut vult do-
ctissimus Apicii interpret Hamel-
bergius. Sed qui semine suo or-
ti, non plantati sunt aliunde, c. 9.
porros virgines, id est, non planta-
tos impari numero, & lumbricos ter-
renos impari numero capies. Et si-
mul, ex oleo optimo ad tertias de-
coques, &c.

In se coquere.] Tantum coquere,
ut subsidat, atque decrescat. *Vel*
sale aqua & oleo incoques, juscu-
lum facies & potabis. Ita lib. 1.
c. 1. Si effervere ceperit, vini rore
compscitur, prater quod subtrahito
igni in se redit.

L I S T E R.

Pulmentarium.] Idem quod aliis
pulmentum, id est, jusculum
conditum. Cælius Aurelianus in
numeris locis. Chronicon, lib. 1.
Pulmentum damus turdorum, si-
cedularum, aut ex pullis columba-
rum vel gallinarum — agrestia
dabimus pulmenta, ut leporis aut
capreæ — pulmentum dabi-
mus porcinum, tenerum ex aqua,
vel non curiosè conditum ex ane-
tho & sale — pulmentum
dabimus falsum, assum vel co-
ctum — falsamentis admiscemus
cerebrum — & alia ejusmodi infi-
nita.

Pulmentarium ad ventrem.] Ad
ventrem movendum: imò sanita-
tis tuendæ causâ, hoc torum cap-
tur privatim institutum est. Mul-
ti sanè medici antiqui de re co-

quinaria scripserunt, ab ipsis Hip-
pocratis temporibus; quorum lon-
gam seriem exhibuit Athenæus:
tanta iis cura fuit de victûs regi-
mine ritè adhibendo: quæ verò
hic descripta sunt pulmentaria,
plane medicamentosa sunt, &
propter elegantiam eorum, ad me-
dicinam adulatricem peculiariter
attinent.

Porros requietos.] Porri ex
transplantatione & majores &
multo mitiores fiunt; sed hic in-
tegra porrorum virtus requiritur,
tanquam in usu medico.

Polypodium.] Nihil eo antiquius
exhibitum fuit in medicina, culi-
nae; verisimile est, cum à pri-
mis hominibus, in penuria victûs,
omnes radices tentatæ fuerint, hæ,
quòd alvum movere inventæ sint,
tandem in usumque quoque medi-
cum receptæ fuerunt.

Et frusta nucum.] Rectè Humel-
bergius, juglandes intelligit, quòd
alvum moveant, quæ unica hujus
capitis ratio est: imò nuces per
excellentiâ dictæ sunt; ita *Nux*
Elegia Ovidii, quæ ex ejus elegan-
ti descriptione, liquidò juglans
esse intelligitur; ob medicamen-
tosam tamen ejus qualitatem non
interdicta fuit, illo auctore, se-
cundis mensis.

At cum maturas fisco nova cor-
tice rimas
Nux agit; ad partes pertica sæ-
va venit.
Pertica dat plenis immicia vul-
nera ramis,
Ne possim lapidum verbera sola
queri.
Poma cadunt mensis non inter-
dicta secundis
Et condis lectas, parca colona,
luces.

At cur immitia vulnera.] Juglandi soli, ex omni tempore, ut nunc, adhibita sunt, ut fructus de-
ficeretur: vulgus ait id ad fertili-
tatem fieri: futilis & vana ratio;
sed cum istæ arbores ferè vastæ
magnitudinis sint, & præter mo-
dum fragilibus ramis donatæ, ad
summum periculum evitandum in
scansione, pericula longâ opus est.
Sed hæc obiter.

Mensis secundis.] Antiqui duas
mensas disponebant: alteram,
quæ ad fatietatem erat, *ordina-*
riam vocabant: alteram, quæ ad
delectationem proficiebat, *secun-*
dam appellabant. Unde Flaccus.

— Tum pensilis uva
secundas
Et nux ornabat mensas.

Mensis secundis.] Secundæ
mensæ pomorum erant & bella-
riorum: quo nomine omne ge-
nus secundæ mensæ venit. Ma-
crob. Saturnal. notis select. va-
riorum à Chippingio citatorum.

Betaceos Varronis.] Id est, be-
tarum minutarum, sed nigrarum
radices, mulsò decoctas: ut sic
placide minusque alvum mo-
veant.

Pedes vocarunt veteres radices
& fibras: sic betæ pedes apud
Varronem, de R. R. *betæ pedes quo-*
modo feri oporteat. Ex *betacei pe-*
des Apicte huic. Betaceos abso-
lutè pro *beta*, cum subintellegat
pes. SALM. ad Solinum.

Melius erit, si in jusculo pullus
decoctus sit.] Quòd addit virtuti
purgatorie reliquorum. *Jus è*
vetere Gallinaseo alvum dejicit.
Dioscorides. Sanè elegans reme-
dium ad laxandum ventrem, for-
te ad proprium usum Varronis.
Varro tamen plurima à Græcis
Scriptoribus transtulit Latine: i-
deo Romanorum eruditissimus di-
ctus est: vixisse ad annos centam
dicitur. De jurè autem optimo
inter se veteres certabant: Igitur
de Atheriano & Hirriano jurè jo-
cosè loquitur Cicero Epist. 9. 18.

Aguas apiorum decoctorum—
ad tertias superfundes apio (et si li-
bitum fuerit, ipsos apios adjicies.)
Nempe ex duplici apiorum deco-
cto, ipsisque apiis jusculum non
leviter quidem purgans; ideo ve-
teribus datum est Hydropicis. Ita
à mitioribus incipit caput, & de-
finit fortioribus jusculis medica-
mentosis.

C A P. III.

Asparagi.

A Sparagos siccabis, rursus in calidam sub-
mittes.

HÜMELBERGIUS.

A *Sparagi.*] Asparagum aliquando plantarum & olerum ex terra prodeñciam primum & nondum in foliâ explicitum germen significare.

Submittes.] Per hoc videtur indicare velle non multâ cocturâ opus esse, sed brevi tantùm elixaturâ, ut sub crudum quasi adhuc sit, quale molliendæ alvo idoneum erit : & hoc de coliculis maximè intelligendum. Et ad hanc brevem cocturam etiam respexisse videtur Augustus in proverbiali dicto, quo ad exprimendam festinata rei velocitatem ut refert Tranquillus, uti consuetus erat, dicens, *Velocius quàm asparagi coquantur.*

L I S T E R.

Asparagi.] Sylvestres, spinosi, five corrudæ apud Monspeffulanos, tenues, quantum memini, gracilesque admodum sunt : ideo vel brevi coquantur. Hi tamen gustûs gravioris sunt ; cùm nostri

sylvestres maritimi in Anglia, caule glabro, admodum amari sunt ; nec ulla, quod scio, culturâ hortensii dulcescunt : hi tamen, unde undè primum sumpsi fuerint, jam edules tandem inventi sunt, magnitudinisque immensæ memorantur apud Athenæum. *Omnium hortensiorum* inquit Plinius, *lautissima cura asparagis : altiles asparagi ita apud Ravenates saginanti, ut terni libram pendeant.* Imo apud nos eorum centum ad triginta libras pependerunt. Mirum est ab assumpto Asparago, statim urinæ odorem ab illo mutari : id quidem concoctionem rennum valdè expeditam indicat, nempe ob septicam quandam illius herbæ vim : ideo & ipsam tandem vesicam, si diu & multum edatur, corrodere dicitur.

Asparagos siccabis.] Hoc novum est, & nostratibus, quod scio, inusitatum : apud nos tamen condiuntur ad intinctus.

Rursus in calidam submittes.] Ante coctionem : ut ex intumescencia in calida tenescant.

C - A P. IV.

Cucurbitæ.

C Allofiores reddes cucurbitas ad gustum. Cucurbitas coctas exptestas in patinam compones, adjicies in mortarium piper, cuminum, silphion modicum, rutam modicum, liquaninæ & aceto temperabis, mittes defruti modicum, ut coloretur ; jus exinanes in patinam : cùm serbuerit, iterum ac tertio depones, & piper minutum asperges.

Aliter

Aliter cucurbitas jure colocasiorum. Cucurbitas coquas ex aqua in modum colocasiorum : teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamine temperabis in cacabum, cui adjicies, & eas cucurbitas incisas expressas in jus mittes, ut ferveant, amylo obligas, piper asperges, & inferes.

Aliter cucurbitas more Alexandrino. Elixatas cucurbitas exprimis, sale asperges, in patina compones : teres piper, cuminum, coriandri semen, mentham viridem, laferis radicem, suffundes acetum : adjicies caryotam, nucleum, teres : melle, acetó, liquamine, defruto & oleo temperabis, & cucurbitas perfundes, cum ferbuerint, piper asperges & inferes.

Aliter cucurbitas elixatas, ex liquamine, oleo, mero.

Aliter cucurbitas frictas, œnogaro simplici & pipere.

Aliter cucurbitas elixatas & frictas, in patinâ compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adjecto, fervere facias, & inferes.

Aliter cucurbitas frictas tritas : piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, vinum, liquamen & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Aliter cucurbitas cum Gallina. Duracina, tubera, piper, caræum, cuminum, silphion : condimenta viridia, mentham, apium, coriandrum, pulegium, calamentham ; mel, vinum, liquamen, oleum, acetum.

HUMELBERGIUS,

gustui & esui firmiores, jucundiores & gratiores.

Cucurbita.] Cucurbitæ cibus quo longiores tenuioresque, ip modum colocasiorum & uti eo gratiores, & ob id salubriores colocalia coquantur.

quæ rependo crevere, minimum- Cepam.] Cibi appetentiam excitant : extenuant stomachi velut ex repletionem fastidia, & bonam

Callosiores ad gustum.] Hoc est, faciunt alvum. Diosc.

Duracina.] Scilicet Persica, quibus supra id nomen etiam accommodatum est.

Condimenta viridia.] Condimenta dicuntur, quæ ad condienda opsonia fiunt.

Viridia vero, quæ ex herbis viridibus recentibusque & non siccis fiunt, quales erant, quæ consequenter ab eo enumerantur. Nam præcedentes siccas accipi debere censemus.

Pulegium.] Olim in sanitatis usu quotidianum ipsius fuisse cibum. Authore Columella, concoctiones adjuvat. *Efficax* item, perhibente Plinio l. 20. *ad recreandos defectos animo cum surculis suis in ampullis vitreas acetæ dejectum.*

Caromenta.] Legendum puto, calamintham. [*Torinus Caron* habet,]

L I S T E R.

Cucurbita.] Istæ prælongæ & tenues cucurbitæ in magno & quotidiano usu sunt in Italia & calidioribus regionibus : nostris verò olitoribus prorsus ignotæ sunt.

Nos (Deipnosophistæ apud Athenæum) *cucurbitas* mense Januario estantes, quod virides ac recentes essent, & nativum propriumque succum retinerent mirabamur ; nempe hoc artificio conservatas ex Nicandro in Georgicis.

Cucurbitam concisam in flexuosas spiras

Sub diò siccato : ad fumum suspendito,

Id est, cucurbitas in longum dissectas & exsiccatas : quod etiam fit hodie à Genuensibus.

Fuzæ colocasiorum.] Sit hoc quod describitur,

Cucurbitas coquas ex aqua more colocasiorum.] An incisas in Taleolas more radicum colocasii : aut quomodo ea coctio à superiore differat, scilicet simplici cucurbitarum ex aqua coctione, me latet ; nec uspiam apud Apicium legitur, Supponit tamen auctor istum morem Alexandrinum coquendi colocasia fuisse valde cognitum atque usitatum ; apud suos forte Africanos. Igitur verisimile est ex his locutionibus eas condituras desumptas fuisse, à veteribus Græcis Ægyptiive, utpote ex herba foliis Ægyptiæ, Asiæque lacabus naturaliter orta ; tamen Plinii temporibus incepta fuit feri in Italia.

Cum ferbuerit, iterum ac tertio depones.] Ita ex repetita & levi effervescencia duriores & solidiores fiunt cucurbitæ, maximè acriori aliquo jusculo coactæ.

Cucurbitas cum Gallina. Duracina, Tubera, Lyc.] Elegans sane ferculum, sed non nostræ Angliæ. Veteres, teste Galeno, cum sinapi vel fassamentis cucurbitas edebant, ut insipido edulio saporem aliquem conciliarent, alii cum cydoniis coquebant ; sed ob aqueam prædominantem qualitatem cum origano cæteris præfert.

Pulegium.] Verisimile est ex loco Plinii supra citato istiusmodi potionem, nempe pulegium ex aceto D. nostro Jesu Christo in patibulo exhibitam fuisse, de quo tamen mirè discordare inter se videntur Evangelistæ. *Si aquæ insalubres bibenda sunt, tritum inspergitur.* Idem Plinius. Olimque adeo aquas insalubres herbis medicari inventum est ; ut hordeo apud Ægyptios, perinde ut hodie Tæe apud Chineses, & Cossæ apud Arabas, ad tussim efficax habetur.

C A P. V.

Citrini.

SIL montanum, filphium, mentham ficcam, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

Citrium.] Lege, *Citrini*. Qui nostro tempore citrulli vocantur, cucumerum generis; & in eorum censu.

Sil montanum.] Sil five file, herba est alio nomine seseli appellata, cujus radice vel semine olim vina condiebant, quæ ante meridiano sumebant. Unde filactum Veteres dixerunt, quod nunc jentaculum vocamus.

Citrini.] Erravit Torinus, cum supra *citrum* & *citrium*, & hoc quoque capite *citrios* pro malis citreis sumpserit: nam utrobique cucumerum quoddam genus intelligitur. Malè igitur & Humelbergius in superiore libro primo; at hîc ei *salix* illa emendatio & lectio *citrini* pro *citrium* debetur.

C A P. VI.

Cucumeres.

Cucumeres, rasos five ex liquamine, five ex œnogauro sine ructu & gravitudine teneriores senties.

Aliter. Cucumeres rasos elixabis cum cerebellis elixis, cumino & melle modico. Vel, apii semine, liquamine & oleo elixabis, obligabis, piper asperges, & inferes.

Aliter. Cucumeres, piper, pulegium, mel vel passum, liquamen & acetum, interdum & filphium accedit.

HUMELBERGIUS.

Cucumeres.] Scilicet fativi, qui privatim & communiter hoc nomine vocantur. Sunt enim & alii in cucumerum censu suis e-
giam privatim designati nomini-
bus, veluti citrini & citrulli nun-
dicti: item pepones, & melope-
pones max dicendi.

Ructu.] Ex inflatione & concocti-
one ventriculi. [Torinus sive rictu.]
Gravitudine.] Id est, gravedi-
ne, molestia, & aggravatione.

Teneriores.] Molliores, sapidio-
res, & jucundiores. Costos de-
raso cortice ex oleo, aceto, &
melle jucundiores esse certum est.

Modico. Apii semen liquamine
& oleo bis obligabis.] Les endum
puto sic: modico, vel apii femi-
ne, liquamine & oleo elixabis,
obligabis.

L I S T E R.

Cucumeris voce apud priscos
Scriptores, non solum vulga-

ris noster cucumis, sed genus
quoddam omnibus commune ole-
raceis, quæ cartilagine foras ob-
ducta, supra terram crescunt, de-
signantur: qualia sunt Cucurbitæ,
pepones, melopepones, & cucu-
mis; sic etiam Græcis σίνυϑ
& σίνυς dicitur, & de specie & de
summo oleraceorum genere. L,
Nonnius.

Cucumeres rasos.] Hi si immat-
uri crudique eduntur, ut fit a-
pud nos, ructus & gravitudinem
non aliter quàm allium, vehemen-
ter & diu movent; certè valetu-
dinariis & insuetis ingenti tædio
esse solent. Recte itaque ab exte-
riore cortice purgantur, & ex li-
quamine aut cœnogaro coquantur:
nam ista elixatio, quæ in sequen-
tibus exprimitur, hic subintelligi-
tur. Ita docet Plinius, *Costos cu-
cumeres, deraso cortice, ex oleo, a-
ceto, & melle jucundiores esse cer-
tum est.*

Teneriores senties.] Cito conco-
ctiles in ventriculo; quippe tene-
rum est, quod facile liquatur in
chylum.

C A P. VII.

Pepones & melones.

Piper, pulegium, mel vel passum, liquamen, ace-
tum, interdum & silphium accedit.

HUMELBERGIUS.

Pepones & melones.] Cucume-
rum generis sunt tum pepo-
nes tum melones, figura tantum
& quantitate differentes. Pepo-

nes quidem vocantur, cum magni-
tudine excessere, aut in longitudi-
nem processerunt. In rotundum
verò effigiati & mali formam re-
ferentes, melopepones, ex pepone
& malo factò nomine, dicuntur.

L I S T E R

LISTER ET VARIORUM.

Pepones (& melones.) Ex cucumerum genere : ipsum idemque adeo cum iis condimentum. A Cordo fertur apud Julium Capitolinam in vita Clodii Albini, eum inter alia multa, jejunum comedisse melones Ostienses decem : in hunc locum rectè Casaubonus, *Nihil melones isti ad hodie nos, quos omnis vetustas ignoravit.* Idem innuisse videtur Plinius : *Ecce cum maximè nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio unum, mox semine ex illo genus factum, melopeponas vocant.*

Jos. Scaliger credit melones nostros Veteribus ignotos fuisse : ejusdem etiam opinionis est Isaac Casaubonus. Sed falluntur Viri magni : nam melones nostri Veteribus fuisse notos, cer-

tum est. *L. Nominus.* Quod Dioscorides asserit, *cucumeris odore revocari, quos animus liquerit.* At cur non hoc fiat ex ingrato aliquo odore ? idem rursus urgit, Geoponicos docere, *Melopepones rosarum fragrantiam spirare, si semen eorum cum rosis aridis deposueris, & mixtim plantares : ex quibus colligere est melopeponibus opus esse aliqua fragrantia, qua ex toto carent ; quod tamen dici non potest de melonibus hodiernis, Et cum tam grati gustus odoratusque sint, non opus est aliquo artificio ad ea emendanda.* At, inquit, quiesce his nostris rationibus, aut doceas velim, quando primùm illi innotuerunt : respondendo, forte ex Indiis inventis, aut commeatu liberiori ad eas. Ita vermiculi serici confectores ad Justiniani tempora nobis primùm allati sunt, cur non & melonum femina !

C A P. VIII.

Malva.

MAlvas minores œnogaro & liquamine, oleo & aceto.

Malvas majores in œnogaro, pipere, liquamine, carano vel passò.

HUMELBERGIUS.

LISTER.

MAlvas minores.] Malvarum duo genera foliorum amplitudine discernuntur. Plin.

De grano ex.] Lege, œnogaro. [Terminus legit, de garo &.]

Malvas minores (& majores.) Apud nos, quod scio, nunquam ipso usum culinarium receptæ sunt : argumento, has à Medicis primùm præscriptas fuisse ad ventrem humectandum.

C A P.

C A P. IX.

Cymæ & coliculi.

CImas, cuminum, falem, vinum vetus, oleum, si voles, addes, piper & ligusticum, mentham, rutam, coriandrum, folia coliculorum: liquamen, vinum, oleum.

Aliter. Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres, cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo vel caræno, & oleo modico.

Aliter. Coliculi elixati, in patina compositi, condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asperges, porrum, cuminum, coriandrum viridem, super concides.

Aliter. Coliculi conditi, ut suprâ cum elixis porris coquantur.

Aliter. Coliculos condies, ut suprâ, admisceas olivas virides, & simul ferveant.

Aliter. Coliculis conditis, ut suprâ, superfundes aliquam elixam cum nucleis. Et uvam passam super asperges.

HUMELBERGIUS.

C*ymæ & Coliculi.*] Cyma, Plinio Auctore, à prima sectione præstat proximo vere. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior, teneriorque cauliculus Apicii luxuria, & per eum Druso Cæsari blanditus, non sine castigatione Tiberii patris. Post cymam ex eadem brassica contingunt æstivi, autumnales cauliculi, mox hyberni, iterum cymæ: nullo æquè genere multifero, donec sua fertilitate consumatur. Et Columella sic illa describit.

Tunc quoque conferitur toto quæ plurima terræ Orbe virens pariter plebi, regique superbo :
Frigoribus caules & veris cymata mittit.

Sunt itaque cymæ seu cymata (utroque enim genere dicitur) tenerissimi coliculi, quos, appetente vere, in prima florum germinatione & in summa stirpe hoc olus profert.

Mediabis.] Hoc est, per medium feces & concides.

Assati.] Ex antiquo exemplari legendum *elixati*.

CASPER BARTHIUS.

Mediare.] Est dimidiatim desecare.

L I S T E R.

Cyma (& coliculi.) Nunc crudi cum condimentis, nunc elixati inferuntur, sc. ad appetentiam præstandam, & bonum ventrem faciendum hæc omnia instituta sunt, non ad satietatem & victum. Panis itaque, si ad diarium æstimanda sint, magna portio cum his edenda est. Idem dictum putà de porris betisque infra; nam nullibi in his condimentis obsonii alicujus mentio fit.

Cyma.] Brassicæ vernæ cymæ laudantur. *Suavissima est cyma.* Plin.

Sed jam prototypus tempus decidere caules. Columella. Id est, caules primæ sectionis: nam brassica

cauliculos emittit, nec unquam cessat germinare.

Mentham, rutam, coriandrum.] Cato eadem perhibet in sua de brassica conditura. *Quo libentius edas, aceto mulso spargito, mentham siccam, & rutam, coriandrum seclam, sale sparsam.*

Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres.] Mediam partem præcisam, utpote duriusculam abjicies, & summa tantum folia, i. e. tenella germina teres. Rursus, *summa foliorum:* nota Græcum loquendi modum: documento, unde hæc hauserit.

Aliter. Aliter. Aliter.] Ut cujusque palato accommodaretur brassica, inter alias verò plurimas virtutes in brassica, celebre est antidotum contra ebrietatem. Vide Catonem, Vinolentos fuisse Ægyptios hoc ostendit, quòd apud eos tantum, in coenis statutum est, ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad computationes ita se præparare. Athenæus.

C A P. X.

Porri.

PORROS maturos fieri, pugnum falis, aquam & oleum mixtum facies, & ibi coques & eximes: cum oleo, liquamine & mero inferes.

Aliter. Porros opertos foliis coliculorum in prunis coquas, & ut supra inferes.

Aliter. Porros in cacabo coctos, ut supra inferes.

Aliter. Porri cum elixati erunt, fabæ nondum conditæ plurimum admisce condituræ, in qua eos manducaturus es.

HUMELBERGIUS.

Maturos.] Hoc est, mites & suaves.

Pugnum.] Per pugnum, qui & pugillus dicitur, intellige tantum, quantum digitis comprehenditur, quod pugni quantitatem æquet, aut paulum superet.

Apertos.] Lege opertos, id est, rectos & involutos.

In prunis.] Lege in prunis, id est, sub prunis & in igne vel cinere calido & fervente.

In bacca.] Legendum puto, in cacabo.

CASPER BARTHIUS.

Pugnum salis.] Pugnus est tantum, quantum pugnus capere potest. Prudentius cathemerinon hymno.

*Non si cariota vetustas
Dissolverit ossa favillis
Fueritque cinisculus aerus
Minimi mensura pugilli.*

Malè Fabricius, qui pugillum mensuram esse negat.

In cacabo collos.] Cacabus vas est, aliquando est in qua quid coquitur, æneum putà aut terreum. Scribonius c. 45. *terere oportet mortario, deinde oleo admixto trajicere in cacabum amplum, ut extra fundatur, & effervescat.*

L I S T E R.

Porros maturos fieri.] Sinas; ita majores, albidiores, tenerioresque, certè ex bruma fient.

Pugnum salis, Lyc.] Ita perhibetur Apicium cimæ suas coxisse. Vide suprà primo capite hujus libri.

Porros opertos foliis coliculorum.] Involutos, ne nudi à prunis vitentur in assatione.

Et ut suprà inferes.] Cum oleo, liquamine & mero conditos post assaturam.

Fabæ nondum conditæ.] Certè non crudæ: an recentis viridisque & nondum siccæ ad semen?

Condituræ, in qua eos manducaturus es.] Ut suprà in prima hujus capituli sectione: ita conditura est ex qua eduntur condita, idem jusculum & intinctus sonat.

C A P. XI.

Betis.

Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, farinam, & omnia in medullam mittes, obligabis, & ita inferes ex liquamine oleo & aceto.

Aliter. Betæ elixæ ex finapi, oleo modico & aceto bene inferuntur.

HUMELBERGIUS.

B *Eta.*] Beta hortensiorum levissima. Unde illud Martialis.

Ut sapiant fatuae fabrorum prandia beta,

O quam saepe petet vina, piperque cocus !

Farinam.] Scilicet frumenti & forte amyllum intelligit. *Farinam à farre dictum nomine ipso apparet.* Plinius. *Quae sicca moluntur plus farina reddunt. Quae salsa aqua sparsa candidiorem medullam, verum plus retinent in fursure.*

Medullam.] Id est, massam & substantiam, corpusque unum.

CASPER BARTHIUS.

In medullam mittes.] Medulla videtur significare jusculum spissius, quod medullæ referat faciem, sitque pulve liquidius. Nescio tamen an non ea voce intesti-

num aliquod designetur, ni quod aliae res immittantur.

L I S T E R.

Concides porrum.] In hoc articulo nulla est mentio betæ, ideo potest ad proximè superius caput de porris referri.

Beta.] Hæc condimenta à superioribus pulmentariis capitis secundum hujus libri differunt; quòd ad ventrem solvendum minimè instituta sunt.

Ut sapiant fatuae fabrorum, &c.] Fabrorum autem prandiis dictam refert, quòd illà familiariter uterentur, ut alvi durtiem ex assidua ignis viciniâ contractam emolliant. Nam ut idem Martialis refert.

Et pigroventri non inutiles betas. L. Nonnius.] Illud verisimile esset, nisi quod *fabri* diceretur de omnigeno artificum genere, & hic pro infima plebe fumeretur, & edulio omnium vilissimo.

Elixæ ex sinapi.] i. e. sinapio, vel sinapismo.

C A P. XII.

Olisatra.

O Lisatra in fasciculum redacta manu, ex liquamine, oleo & mero bene inferuntur: vel cum piscibus assis.

HUMEL-

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

O *Lifera.*] Lege, *olisatra.* [*O-* *olisatra.*] In usu quoque frequenti est apud nos, ac cocta ferè; cum pullis gallinaceis aut perdiceis. At pisces assi obsonia quoque sunt.

lifera Torinus habet.] *Ole-*rum generis est, ut *apium.* *Radix* cruda coctave estur. *Folia cum caulis decocta manduntur, & per se, aut cum piscibus preparantur.* Dioscorides.

C A P. XIII.

Rapæ, sive napi.

R Apas sive naps elixatos exprimes; deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser, Parthicum, mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum modicè: fervere facies & inferes.

Aliter. Rapas sive naps, elixas, inferes: oleum superstillabis: si voles, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

ferendos censemus: rapas pecudum. Columella. Diphilus naps præstantiores rapis esse dixit. Athenæus.

R *Apæ.*] Notæ sunt Rapæ & quotidiani usûs in cibo. Quondam aliorum salgamorum modo etiam condiebantur. Quos Dioscorides in his asparagos, Plinius rapatia vocat, his verbis. *Homini non minore rapatiorum suis boris gratia, quàm cymarum. Folia item rapæ cibariis etiam serviunt decocta ad minuta, quod rapatiolum vocant, & rapatium.*

Præterea naporum generis est; etiam quoddam sylvestre, sativum etiam radicalæ perexiguæ in acetiorum usu non improbatæ, præsertim verno tempore: vulgò *rapontium* vocatur.

Vel acetum.] Lege, mel, acetum.

Napi.] Napi congeneres sunt rapis, à quibus longitudine inprimis differunt. Lethalibus venenis adversatur napi semen, præpotumque in efficacia ea reddit, antidotis ideo miscetur. Dioscorides. Naps hominum causa

L I S T E R.

Rapas sive naps elixatos exprimes.] Ita, expresso succo superfluo, minus instant, urinamve moment: at parum nutriunt istæ radices, quòd vix farinaceæ sint.

Cur

Cur autem ex antidotis, certe earum semina numerantur? quod potenter urinam dejiciunt, venenaeque sic commodè solvunt; nempe cum illa renum concoctio atque evacuatio sit omnium sensibilibus in tertia classe, ut longè copiosissima, ita expeditissima, ideo alia viscera, torumque glandularum genus à periculo liberare potis est. *Rapa urinæ difficultatem inducit.* Hippocrates 2. de diæta: *nim.*

nempe propter summam suam acrimoniam, vimque diureticam napos hominum causa ferendos censemus, rapas pecudum. Columella. Diphilus napos præstantiores rapis esse dixit. Athenæus.

Assum rapum facillimè concoquitur, minus etiam inflat, ut prodit Athenæus; veteresque pleurumque assis vescebantur, quòd facilius paratu esset. *L. Non-*

C A P. XIV.

Raphani.

RAphanos cum piperato ita ut piper cum liquamine teras.

HUMELBERGIUS.

sicut cuminatum à cumino, coriandratum à coriandro.

R*Raphani.*] Raphanus apud antiquiores Græcos pro crambe, i. e. brassica accipitur; apud posteriores vero tum Græcos tum Latinos & Apicium, nunc radicem significat, quæ comeditur, & quam *radiculam* vocat Celsus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Estur *elixus* utiliter contra veterem tussim, & quæ crassa in pectore concresecunt.

Piperato.] Piperatum condimentum est à pipere sic dictum,

L I S T E R.

Vide istum modum terendi piper cum liquamine supra descriptum, capite 2. hujus libri; nempe modum elegantem liquamen piperatum condiendi. Quod autem Humelbergius notat de Raphanis ingentibus in Germania, in alius speciei sunt à vulgaribus parvis, & apud nos Raphani hyberni & nigri appellantur dysfunctionis gratiâ.

C A P. XV.

Olus molle.

O*lus molle* ex olifatro cocto ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: teres piper, ligusticum, satureiam ficcam cum cepa ficca: liquamen, oleum, & vinum.

Aliter. *Olus molle.* Apium coques ex aqua nitrata, exprimes, & concides minutatim: in mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam: vinum, liquamen, & oleum, coques in pultario, & sic apium commisces.

Aliter. *Olus molle* ex foliis lactucarum cum cepis, coques ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: in mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentham ficcam, cepam: liquamen, oleum, vinum.

Aliter. *Olus molle* ne acefcat, summa quæque amputentur, & purgamenta & caules madefactos in aqua absinthii contegito.

HUMELBERGIUS.

O*lus molle.*] Hoc est, pulmentarium oleraceum tum substantia, tum effectu molle, tene- rum, & ventris subductivum.

Excides.] Legendum, *exprimes.*

[*Torinus legit, eximes.*]

Pultario.] Pultarium vasis coquinarii genus est, in quo pul- tes coquuntur.

Lactucarum.] Antiquitatis quod ebrietati lactuca obluçaretur, eam- que prohiberet, in cœnæ fine sumebatur: post verò ad concilian- dam appetentiam in cœnæ prin- cipio sumi cæpta est. Unde illud Martialis.

Claudere quæ cœnas lactuca solé- bat avorum:

Dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes.

Eliza majore ad nutriendum effi- cacia est.] Hippocrates tamen inter causas cholerae morbi refert esum lactucarum coctarum, li- bro 7. Epid.

Arescat.] Legendum ex vetu- sto scripto exemplari, *acefcat*, & pro *malefactos*, *madesactos*, id est, humectos [*Torinus, exa- rescat; & madesactas.*]

L I S T E R.

Olus molle.] Fit ex diversis herbis, nempe olifatro, apio, lactuca; at illæ omnes ex aqua nitrata coquendæ sunt ad molliem, & ad ventrem leniter subducendum. Hæc pulmentaria ex medicorum præceptis videntur esse inventa.

Ex foliis lactucarum.] A Plinii temporibus lactucas sanguinem nimis augere creditum est, quia à frequenti ejus esu pruritus quendam sentiant, quod vulgus sanguinis incrementum existimat. *L. Nonnius.* Ferè non sine aceto & multo sale eduntur lactucæ: unde in glandulis cutaneis iste pruritus oriri possit, si intemperanter sumantur.

Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo.

Utilis — Mart. l. 11. Epigr. 53.

At melius Veteres, qui conciliandi somni causa, ultima mensa illis vescerantur; nam iis certè inest illa vis; ut simul verò ventrem moveant, dubito.

Olus molle ne acefeat.] Aquæ scilicet, ubi absinthium maceratum fuerit. Etenim amaritudo absinthii vinum, aut cerevisiam vel acidam potabilem facit: ita lupuli flores, amaritudine insignes, cerevisiis incoquantur, ad durationem earum; certe ne earum aciditas bibentibus nimium offensa sit.

C A P. XVI.

Herbæ rusticæ

Liquamine, oleo, aceto à manu: vel in patina, pipere, cumino, baccis lentisici:

HUMELBERGIUS.

Herbæ rusticæ.] Herbas rusticas vocat agrestes & sponte ruri nascentes, quibus pleræque gentium uruntur in cibis, inaximèque Ægyptus frugum fertilissima, sed ut sola iis caretè possit, tanta est ciborum ex herbis abundantia. In Italia & alibi paucissimæ sunt, eæque verius oblectamenta, quàm cibi: quales sunt asparagus, pastinaca pratensis, lupus salictarius, eichorium, urtica, carduus, &

aliæ tum spinosæ tum sine spinis, quæ à Plinio recensentur. lib. 21: c. 15.

A manu.] Hoc est, sine coctura, & uti sunt cruda & frigida: scilicet liquamen, oleum & acetum.

In patina.] Scilicet cocta, liquamen, oleum & acetum cum pipere & aliis.

Baccæ lentisici.] Baccæ dicuntur minuciores arborum fructus; quales sunt olivæ, &c. Lentiscus autem arbor est, quæ mastichen sardat, gummi modo.

G

L I S T E R.

L I S T E R.

Herba rustica.] Apud Montepessulanos *saladette* appellantur: in his sunt coriuda, cichoreum, rapontium, id est, perexigua quaedam radice cum foliis suis, quod idem genus sylvestre naporum. Apud nos verò eadem rapontia, lupulorum asparagi, item lapathi unctuosi; nasturtium aquaticum, bulbo castanum, & similia. *Helvellas*, id est, herbulas eas appellare videtur Cicero Epist. l. 7. meminit Petronius ancilæ cuiusdam, quæ *agreste olus* vendebat. Quæ (verò herbæ sequuntur ad finem hujus libri) omnes rusticæ sunt & agrestes, non hortenses, ut declarabitur unoquoque capite.

Inter herbas sylvestres meritò

ponitur etiam oxyalis, vulgo acetosa, de qua *L. Nonnius* hæc habet; Vere præsertim atque ætatis caloribus, ex succo ejus graissimum embainna sive intinctus paratur, ex quo carnes & pisces eduntur: gratiores enim escas reddit, & cibi aviditatem auget, ac cidulo suo sapore. Novitium esse inventum extra controversiam est. Nulli enim veterum, quod sciam, in hos usus adhibitus est iste succus.

Liquamine, oleo, aceto à manu.] Acetaria nostra frigida ita paratur, nisi quod sal utimur simplici pro liquamine.

Vel in patina.] Ex scilicet herbæ agrestes in patina coctæ ex liquamine, oleo & aceto, mox pipere, cumino, baccis lentisci tritis condiuntur.

C A P. XVII.

Urticæ.

URticam foeminam, sole in ariete posito, adversus ægritudinem fumes, si voles.

HUMELBERGIUS.

URtica.] Multis religioso in cibo est ad pellendos totius anni morbos. Plin. Condidit laudes ejus Phanius Physicus, utilissimam cibis coctam conditamve professus: alvum molliunt folia marinis conchalis concocta. Dioscorides. Boni succi est. Celsus.

Adversus ægritudinem.] Scilicet quamcumque, hoc est, ad præ-

cautionem morborum, qui toto anno contingere possunt, & hominem infestare, tutus enim ita eris à totius anni morbis.

CASPER BARTHIUS.

Urticam foeminam, Sole in ariete posito, adversus ægritudinem fumes.] Quam ægritudinem? Omnem venturam eo anno autumat interpres. Ego verò secus, qui eam vini urticæ nospiam legerim, vel inau-

inaudiverim. [At falsus est, vide tica, at non nobis credere debes. supra è Plinio.] Scribendum verò sed P. Æginetæ, l. i. c. 74. Oripotius arbitror, *adversus arthritidem* : deducit enim ventrem ur-Ætio, l. i. in acolyphe, aliisque.

C A P. XVIII.

Intuba ac lactucæ.

Intuba ex liquamine & oleo modico ; modicè cepa concisa pro lactucis vere : hyemè intuba ex embammate vel melle & aceto.

Agrilactucas cum oxyporo, & aceto & modico liquamine ad digestionem & inflationem, & ne lactucæ lædant.

Cumini unc. ii. zingiberis unc. i. rutæ viridis unc. i. dactylorum pinguium scrupulos xii. piperis unc. i. mellis unc. ix. cuminum aut Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum : tundis cuminum, & postea infundis in aceto : cum siccaverit, postea melle omnia comprehendis, cum necesse fuerit, dimidium cochlearium aceto & liquamine modico misces, & post coenam dimidium cochleare accipies.

HUMELBERGIUS.

[*Intuba.*] Scilicet agrestia & sponte nascencia, à quibus tamen domestica exclusa nolumus. Inter res alvum astringentes. Celsus. Sylvestre sive erraticum Cichorium in Ægypto vocant. Plin.

[*Lactuca.*] Potissimum agrestes, quas & ipse mox in altero exemplariorum *agri-lactucas* nominat. In universum soporifera est agrestis lactuca & somno dolorem levat. Dioscorides.

[*Pro lactucis vero.*] Hæc dictio, vero, in scripto exemplari habetur, sed mendosè, quare pro eo

legendum *vere*, hoc est, verno tempore. Lactucarum loco. Hyberno autem tempore quo pacto condire conveniat, subjungit mox inquiring, *hyemè, &c.* [Ista dictio *vero* apud Torinum non est.]

[*Embammate.*] Embammata dicuntur sapes, intinctus & immersiones, quibus intingitur panis vel opsonium in vasculis repleretur liquida, à verbo ἐμμάττειν.

[*Agri lactucas.*] Id est, ruris & quæ in agris & ruri agrestes sponte nascuntur, quas potissimum condire nunc docet. In scripto exemplari pro *agri* legitur *agri*, & ad acetum refertur.

Oxyporo.] Condimento acetoso, quale etiam descriptum est libro primo; & nunc iisdem quasi verbis repetitur, paucis immutatis.

Ad digestionem.] Id est, ad cibi concoctionem in ventriculo promovendam. Aliàs enim digestio est concocti cibi in totum corpus ejusque partes distractio, auctore Galeno.

Inflationem.] Scilicet dissolvendam. Est autem inflatio cum copiosior in stomacho collectus spiritus stomachum simul & alvum distendit, impediturque nutrimenti dispensatio. à Gal.

Aut Lybicum: tundis cuminum.] Hæc verba, similiter ea quæ aliis interjectis sequuntur, scilicet, *postea melle omnia comprehendis, cum necesse fuerit*; ex scripto exemplari huc translata sunt & apposita.

Cochlearium.] Cochlearium aut cochleare; mensuræ genus est, & mensurarum minima, cyathique pars octava. Est item instrumentum mensurarium, quo in mensa ad cibos liquidiores utimur: estque coquinarium, idque majus, quo utuntur coqui ad condimenta & alia cibaria paranda.

CASPER BARTHIUS.

Agri lactucas.] Uno verbo scribendum est *acrilactucas*; scilicet, quæ sunt acrioris gustûs; & ita habuit scripsum exemplar, quo usus Humelbergius. Acres enim dicere docet infra cum ait, *ne lactuca ladant*.

Comprehendere.] Eleganter in unum cinnam redigere. Scribo-

nus comp. 70. *Hæc omnia sive contusa sive creta diligenter melle Attico despumatur, comprehendantur.*

Cochlearium.] Genus mensuræ est, ut clarum ex eodem capite Apicii & innumeris Latinorum Medicorum locis.

L I S T E R.

Intuba.] In hoc quoque capite de agrestibus herbis condiendis procedit.

Ne agri lactuce ladant.] Hæc ferè virus olent, & valde soporiferæ sunt: iisque adeo condimentum ex ruta viridi privatim instituitur, quæque somni inferendi virtutem peculiariter frangit. Id genus lactucæ ad aggeres fossarum in vicinia Eboraci copiosissimæ sunt. Item & legi potest *acrilactucas* ob sylvestrium summam amaritudinem præ fativis.

Cum necesse fuerit, dimidium cochlearium.] In condiendis edendisque agrilactucis summa cautio. Hoc igitur remedium oxyporum satis laudare non potuit, cum illud repetitione vehementer commendet: tanta erat cura, ne istæ sylvestres lactucæ stomachum læderent, ut eximium illud oxyporon sive antidotum, & in condimentis earum, & post coenam summa diligentia propinare suadeat. Cur autem nitrum hic omissum sit, cum in superiore præscripto, lib. 1. cap. 32. præcipuum ex mensura locum habere videatur? an quòd supponitur omne olus eo condiri, ut docuit in primo capite hujus libri.

C A P. XIX.

Cardui.

CArduos liquamine, oleo, & ovis concisis.
Aliter carduos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia teres: addes piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum.

Aliter carduos elixos. Piper, cuminum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

CArdui.] Inter arvenfes & spondite nascentes, ganæque deservientes herbas numerantur & cardui, licet in hortis etiam serantur.

Coquitur esturque asparagi modo, non multo ante nata & adhuc tenera cardui herba. Diosc.

Glaucias circa carduos diligentissimus videtur. Plin.

Vel liquamen.] Legendum mel, liquamen. Quod deinde sequitur condimentum, ex antiquo codice adscripsimus.

L I S T E R.

Cardui.] Nescio an capita carduorum apud Veteres in usu fuerunt; etiamsi apud eos sativi quæque fuerint. Hic certè inter ru-

sticas herbas ponuntur: imo condiebantur aceto, melle diluto, addita laseris radice, & cumini, ne quis dies sine carduo sit. Plin. Per carduos radices sylvestrium five eorum asparagos hyemales intellige. In montibus circa Monspessulanum frequentissimi habentur, & ibi in herbis rusticis numerantur.

Cardui nostro ævo in summo mensarum honore sunt, & paucissimis annis adeo multiplici sobole accreverunt, ut cum Hermolai Barbari ætate, tantum in unico horto Venetiis conspectæ essent, nunc non Italiam solum & Hispaniam, sed Galliam, Germaniam, & Britanniam occuparunt; verustissimis etiam temporibus Græciæ essent ignoti. *L. Notum.*

C A P. XX.

Spongioli sive funguli.

Spongioli fricti ex œnogaro simplici.
Aliter. Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, & pipere integro.

Aliter. Spongiolos elixos perfundes amy lato infra scripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres: passum, liquamen, & oleum modicè: amylo obligas: piper asperges, & inferes.

Aliter Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, caranum modicè, oleum, coriandrum viridem & porrum, & spongiolos inferes pro falso.

Aliter. Spongiolos elixatos prædurabis, mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper; passo colorabis & obligas.

Aliter. Spongiolos elixatos conteres, & nervos eorum eximes: deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres, liquamen, piper: Ilicia ex his facies cum nucleis & pipere in omento: affabis: œnogaro continges, & pro iliciis inferes.

HUMELBERGIUS.

Sphondili vel fundili.] Hic & in sequentibus pro his dictionibus semper legendum est, *spongioli vel funguli*. Sunt autem Spongioli & funguli fungorum generis, è quibus hi quidem dicti sunt forma diminutiva, illi vero à spongiæ similitudinè ita vocati. Fungorum utique plura sunt genera & in primis boleti.

Pro falso.] Hoc est, loco falsamentè. [Torinus pro sale habet.]

Prædurabis.] Hoc est, post cocturam refrigerando & desiccando callosores & duriores efficies,

coquendo enim emollescunt.

Passum collocabis.] Legendum, *passo colorabis*. [*Passum, colabis* legit Torinus.]

Nervos.] Hoc est, crines & filamenta, quæ per longitudinem habent protensa.

Augmento.] Legendum, *omento*.

CASPER BARTHIIUS.

Amylo obligas.] Obligare videtur dici, quod ultimum additur & velut concludit condimenta. Sic. cap. II. quæ verba in medullæ enarratione posuimus. *Vel obligas*, i. e. spissum reddas instar pultis.

pultis. Sic ovis obligare. l. 4. c. 11.

Amylo.] Fit verò amyllum ex tritico puro, quod in aqua caloribus cunicularibus maceratur, quæ aqua quinque die diffunditur. Postquam egregia mollitum est excolatur, & furfures, affusa denuò aqua, separantur, & siccatur vi solis, sed cito ne acorem contrahat. Vide Paulum l. 7. c. 3. Oribasium, Etium, alios sed & obligari dici potest, quod seponitur.

Continges.] Contingere est leviter imbuere. Lucretius.

Museo contingens cum a lepore.

L I S T E R.

Spongioli elixi.] Bulbos, fungos, tubera elixari vult Diocles Carystius, libro primo de tuenda valetudine, apud Athenæum. Hi quoque agrestes herbæ sunt: quidam tamen modus propagandi pratenses & innocuos fungos apud Gallos jam in usu est; quem in itinere meo Parisiensi, Anglicè scripto, exhibui: neque adeo dissimilis est illa descriptio, quæ habetur apud Athenæum; scilicet Nicandri in Georgicis.

Ficus caudicem altius egesta terra cum a stercore

Detestum purgaveris, & aqua perehni rigaveris,
E profundo nascetur tuti fungi,
quorum caput
In cibum ab humili & infima r a
dice præcidito.

Pipere integro.] Sic minus offendit stomachum, certe valetudinarij cujusque: alibi legitur piper minutum; piper pridie insutum: abhorruisse tamen veteres à pipere in obsoniis auctor est Plutarchus: at jam tandem usu nihil magis expetitur.

Spongiolos elixatos conteres & nervos eorum eximes.] Spongias inter fungos numerat Plinius lib. 19. in humore pratrum nascentes; id est, fungos pratenses, de quibus Horatius, lib. 2. Satyr. 4.

————— pratensibus optima fungis
Natura est, aliis malè creditur.

De eorum autem nervis hæreo; nisi pediculi sint, utpote duriores, sublignei & non terendi.

Assabis.] Interdum fungi, perinde ut cochleæ, assabantur. Athenæus.

Isicia ex his facies] Repetitio superioris libri 2. c. 1. Si non iisdem verbis, iisdem ferè condimentis.

C A P. XXI.

Carotæ sive pastinacæ.

Carotæ seu pastinacæ frictæ cœnogaro inferuntur.

Aliter. Carotas sale, oleo puro, & aceto.

Aliter. Carotas elixatas concisas in cuminato, oleo,

G 4

modico

modico coques, & inferes: cuminatum coloratum facies.

HUMELBERGIUS.

Carota seu pastinaca.] Carotam & pastinacam radices tanquam congeneres hic jungit Apicius, & ob similitudinem virium iisdem eadem apparatus condimenta.

Et cumino.] Legendum, in cuminato.

Cotiorum.] Legendum coloratum.

L I S T E R.

Carota sive pastinaca.] Miror hic sisèrem esse omissum è pastinacarum genere: nisi quod hæ rusticæ, sisèr autem hortensis atque in septentrionalibus hortis Germaniæ inferioris tantùm cultus: quem inde omnibus annis flagitavit Tiberius; nam ad Castellum Geldu-

ba Rheno impositum ejus præcipua bonitas. Plin. *Suavis in cibo ori elixa sisèri radix est, stomacho utilis: urinam cit, & cibi appetentiam excitat.* Hicèsius apud Plinium, l. 20. c. 5. *Ideo stomacho utilem videri dixit, quoniam nemo tres sisères edendo continuaret; esse tamen utiles convalescentibus, ad vinum transeuntibus.*

Carotæ elixa.] An nostræ sativæ fuerint, dubito. Pastinacam Diphilus ait apud Athenæum esse acrem, (quod de nostra sativa dici non potest) satis alere; mediocriter juvare stomachum, alvum pel-
lere, inflare, ciere lotium, satis ad venerem stimulare; ideoque à nonnullis *Philtron* vocari. Hujus generis radix nobis è China affertur, magnarum, si credere fas est, virtutum, maxime ad vene-

APICII COELII

LIBER IV.

Qui PANDECTER appellatur :

CAPUT I.

Salacacabia.

Salacacabia. Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos : mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem, conteres : panem ex posca maceratum exprimes ; caseum bubulum : cucumeres in cacubulo compones, interpositis nucleis, mittes concisas cepas aridas minutim, jecuscula gallinarum, jus profundes, super frigidam collocabis, & sic appones.

Aliter salacacabia Apiciana. Adjicies in mortario apii semen, pulegium aridum, mentham aridam, zingiber, coriandrum viridem, uyam passam enucleatam : mel, acetum, oleum & vinum : conteres. Adjicies in cacabulo panis Picentini tria frustra : interpones pulpas pulli, glandulas hedinas, caseum Vestinum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minutè concisas : jus superfundes. Insuper nivem sub ora asperges, & inferes.

Aliter

Aliter Salacacabia. Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis, adjicies in mortarium piper, mentham, allium, coriandrum viridem, caseum bubulum sale conditum; aquam, oleum, insuper vinum: & inferes.

HUMELBERGIUS.

PAndeſter.] Id est *πανδένη*, omniceps, omnirenens, & copiosus: quasi omnium aut saltem plurimorum & multigenorum condimentorum & pulmentariorum opsoniorumque receptaculum. Quo nomine præſens inſignitus est liber ab Apicio, eo quod si non univerſim omnia, saltem plurima & multigena, plurifariaque in ipſo deſcripta contineantur, opſoniorum & eorundem condimentorum genera *πανδένη* *ἐξεν* ἢ *δέχεσθαι*, quod omnia habeat, sive contineat. Qua ratione etiam medicinæ pandeſtas Matthæus Sylvaticus; & juris pandeſtas vocavit Justinianus.

Salacacabia.] Lege, Salacacabia, id est, *ἀλακκαβία*, Salficia ollaria, & salfia caccabularia hoc est, quæ in caebis vocatis dliſ coquuntur. Conflata est autem dictio ab *ἀλας*, id est, Salas (aspiratione ceu sapius fit, conversa in literam s.) Quod salfitium est, & cacabus qui olla est & vas coquinarium per diminutivum cacabulum etiam dictum, quo tucera, carnes & pulmentaria coquuntur. Non male Aulicoccia nominari posse putaverim: quo nomine antiqui *ἔκτα* designabant, quæ in Aulis, id est, vallis coquebantur. [*ἔκτα*, *ἔκτα ὀλλῆς ἐλίχα*.]

Recentem.] Post illam dictionem, adſcribendam cum puncto sequente puto alteram illam, quæ est, conteres. Scilicet prædicta

omnia, & id quidem in mortario, ut ex sequentibus colligo, & condimenti ratio etiam exigit.

Posca.] Est potus ex aceto & aqua temperatus & commixtus, quem Græci Oxycratum vocant.

Maceratum.] Macerare nunc extenuare est, nunc verò madefacere, humectare & emollire.

Caseum bubulum.] Qui unguinosior est cæteris. Et, Varrone auctore, maximi cibi est *bubulus*, qui difficillimè tranſeat sumptus. Secundi *Ovillus*; minimi cibi, & qui facillimè deſiciatur, *caprinus*. Est etiam discrimen, utrum casei molles, ac recentes sint, an aridi & veteres. Cum molles sunt, magis alibiles, in corpore non reſideſcunt, veteres & aridi contra.

Concisi capparisi minuti secusculis.] Uti & sequentibus colligo, legendum puto, ceu reddi sic: *concisas cepas aridas minutim, jecuscula*. [*Torius aliter; indes ἑρ capparim concisum minutim, jecusculis.*]

Apiciana.] Ab auctore Apicio sic denominata. Apicius noster cum aliorum, gulæ mancipatorum, patinas & condimenta scriptis suis inserit, non id facit, quo gulositati & lascivæ voluptati materiam præſtet, cujus causa fortassis ab authoribus suis excogitata sunt, sed eo tantum consilio, ut talibus tanquam salubrioribus & multis voluptuariis excerptis, humanæ salutis & commodo consulat. Neuci nunc & aliquando in sequentibus etiam tum aliorum tum Apicii condimenta suis interſerit.

Apicii

Apicii, inquam, Romani potissimum; nisi Apiciana condimenta hæc quis ad hunc nostrum referre maluerit auctorem, qui talibus salubritatis causa à se excogitatis cum primis usus fuerit.

Panis Picentini.] De quo Plinius: *durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicui materia, cum novem diebus macerata, decimo ad speciem trahit & subacta uvæ passæ succo est. Ibi postea in furnis olis indita, quæ rumpantur, ibi torrent, neque est ex eo cibus nisi madefactò, quod sit lacte maxime multo.* Meminit hujus etiam Martialis hoc disticho.

*Picentina ceres niveo sic nestare crescit,
Ut levis accepta spongia crescit aqua.*

Glandulas hadinas.] Carnes glandulosas & glandia ipsa hædi, quæ sunt cervices & carnes earum, in quibus glandulæ ipsæ positæ sunt.

Casum Vestinum.] Meminit Vestini casei & bonitatis ejus Martialis:

*Si sine carne voles jentacula sumere frugi,
Hæc tibi Vestino de grege massa venit.*

Cepas aridas.] Quo usui meliores fiant, inveterantur cepæ: idque non uno modo fit: Plinius, lib. 19. c. 6. *Quod si diutius allium cepeque inveterari libeat, aqua salis tepida capita intingenda sunt: ita diuturniora fient, melioraque usui, sed in satu sterilia. Alii contenti sunt primo super prunas suspendisse, abundeque ita profici arbitrantur, ne germinent: quod facere allium cepamque extra terram quoque certum*

est, & cauliculo aëre evanescere, Nivem.] Hac veteres ad vini, & aliarum rerum refrigerationem utebantur, illamque, luxuriæ causa æstivis mensibus servabant, quibus & aquam ejus potare possent. Ita Plinius, *hi nives, illi glaciem potant, panasque montium in voluptatem gula vertunt, servatur algor æstibus, excogitaturque ut alienis mensibus nix algeat; decoquant alias, quas mox & illas hyemant.*

Sub ora.] A latere & in margine, & hoc ad refrigerationem & delectationem, cibique appetentiam excitandam.

Panem Alexandrinum.] Qui frumenti ratione candidus, non illaudabilis existit,

Allium.] Tadium halitum ut capis, nullum tamen coctum. Plin. *Allio magna vis, magna etiam utilitates contra aquarum & quorumlibet locorum mutationes. Idem. Coctum utilis est crudo, elixumque tosto: sic & voci plus confert. Idem. Facit somnos, atque in totum rubicundiora corpora. Hæc ille [è corporibus rubicundioribus factis decemur ejus virtutem eximiam ad insensibilem perspirationem promovendam.]*

CASPER BARTHIUS.

Ovorum vitella.] Notandum est ovi vitellum neutro genere dicere Apicium, & alibi ovorum vitella, lutea ovorum eadem vocat Plinius Valerianus. l. 1. c. 5. & c. 15.

Enucleatus.] Idem est, qui nucleum perdidit, & eviratus qui virum. Vir enim latinis id quod virilitas, aut ipsi adeo testiculi sonant, ut notum ex Arnobio. *Innucleata uvæ passæ contra sunt apud Plinium Valerianum l. 1. c. 58. Enucleata oliva, quibus nucleus exemptus*

emprusest, intelligendæ sunt apud eundem l. 2. c. 25. *Ennucleati milites eleæti*, singulari probati apud Modestum de vocabulis R. M.

Super frigidam collocabu.] Quid est super frigidam coll care? ego arbitrabar vocabulum *Tripedis* alicujus patellæ inibi latere: tamen cum in simili max compositione nivem aspergendam dicat, nihil mutari melius puto.

Panem Alexandrinum.] Cum nominat, subit de luxu Romanorum mirari, qui panes ultra mare accersiverunt, gulæ gratia. Vel certe ad eorum imitationem confecerint. Sic Lybicum panem celebrat Apollinaris Sidonius, cujus hi sunt versus.

Fercula sunt nobis mediocria, non ita facta

Mensuræ ut grandis suppleat ars pretium.

Non panes Lybica solitos flavescere

Syrte,

Accipiet Galli rustica mensa sui.

Ægyptiorum cujusdam panis meminit Pollux l. 6. c. 11. Quò pertinet, quod vespæ pistor in Judicio ait:

Nos adipata damus, nos grata Canopica vobis.

Illi autem panes *Ægyptiorum* ita facti erant, ut totum annum integri manerent. Vide Athanasium in vita Sancti Antonii.

L I S T E R.

Salacacabia.] Ollæ conditæ.

In cacabulo compones.] Quo inferuntur; & ab illo patinæ genere huic condimento nomen.

Super frigidam colloca is.] Super vas aquæ, putâ, frigidæ cacabulo recipiendo accommodatum: nam multiplex erat ferculum.

Salacacabia Apiciana.] Ex elegantia condimenti & rebus Italicis exquisitis M. Apicio deberi videtur, qui ad omne luxûs ingenium mirus fuit, authore Plinio.

Cepas aridas.] Nondum hæc artificia ad ceparum germinationem prohibendam apud nos, quod scio, in usu sunt: hinc ardescere & sterilefcere dicuntur; & sic mitiores fiunt, ut pleraque acria siccata. *Cepas utiles esse præcordiis & concoctioni, si jejuni quotidie edant*, firmitatem valetudinis custodiri: *stomacho utiles esse, spiritus agitatione.* Plin.

Insuper nivem sub ora Cacabuli insperges.] Super repositorium quoddam ad nivem continendam accommodatum, latis oris: ita ferculi erat natura. Hæ tamen carnes quæque; nempe jecuscula Gallinarum, Glandulæ hædinæ, pulpæ pulli, antè coctæ fuerunt; etiamsi frigidæ illatæ sunt ad victum æstivum, putâ in regionibus calidioribus.

Caseum bubulum sale conditum.] Ad Tyrotaricham Ciceronis accedit. Certum est caseum moderate sumptum, stomachum languentem excitare, & concoctionem ciborum aliquantulum promovere: quod tamen de vetustiori caseo, ob vim egregiè septicam, potius intelligendum est.

Panem Alexandrinum.] Ita panis Picentini tria frustra, id est, panis ex frumento Alexandrino aut Picentino confecti: imò erat diversâ admodum ratio in his panibus conficiendis, in coctione, & forte in fermento adjiciendo. Nam fermentum ex frumento levior panem efficit: & validiora esse corpora, quæ fermentato pape utuntur. Plin.

His referri debet *Candaylon Athepei*;

sai; scilicet condimenti genus, Hegesippus Tarentinus id conficit quod Lydi memorant, non uniprodidit ex elixa carne, derafo cum, sed duplex & triplex; adeo pane, Phrygio caseo, anetho, & fuerunt harum deliciarum periti. pingui iufculo.

C A P II.

Patina Piscium, Olerum & Pomorum.

P*atina cottidiana.* Cerebella elixata teres, tum piper, cuminum, laser cum liquamine, carænum cum lacte & ovis ad ignem lenem, vel ad aquam calidam coques.

Aliter. *Patina versatilis.* Nucleos, nuces fractas, torres eas, & teres cum melle, pipere, liquamine, lacte & ovis, olei modicum.

Aliter *Patina.* Thyrsum lactucæ teres cum pipere, liquamine, caræno, aqua, oleo: coques: ovis obligabis: piper asperges & interes.

Aliter *Patina frictilis.* Accipies olisatra, purgas, lavas, coques: refrigerabis, & friges. Accipies cerebella iv. enervabis, coques. Adjicies in mortario piperis scrupulos vi. suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies cerebella, fricabis: interim adjicies olisatra & simul conteres: postea franges ova viii. adjicies cyathum liquaminis, vini cyathum, passii cyathum: contrita simul temperabis patinam perunges, impones in thermospodio, postea quam coctum fuerit, piper asperges, & interes.

Aliter *Patina de asparagis frigida.* Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis: aquam suffundes, perfricabis: per colum colabis: & mittes ficedulas curatas: teres in mortario piperis scrupulos sex: adjicies liquamen, fricabis, vini cyathum. i. passii cyathum i. olei unc. iii. mittes in cacabum, illic ferveant: perunges patinam: in ea ova vi. cum cenogaro misces: cum succo

fucco asparagi impones cineri calido: misces impenfam
suprà scriptam: tunc ficedulas compones: coques: pi-
per asperges & inferes.

Aliter Patina de *Asparagis*. Adjicies in mortario as-
paragorum præcisuras, quæ projiciuntur, teres, suffun-
des vinum, colas. Teres piper, ligusticum, coriandrum
viridem, satureiam, cepam; vinum, liquamen, & oleum:
succum transferes in Patellam perunctam: & si volueris,
ova dissolves ad ignem, ut obliget: piper minutum
asperges.

Aliter patinam, ex *rusticis*, five Cymis, five sinapi
viridi, five cucumere, five coliculis ita facies: si volueris,
substernes pulpas piscium, vel pullorum.

Aliter patina de *Sambuco* calida & frigida. Accipies
femen de Sambuco, purgabis, ex aqua decoques, suc-
cum per colum colabis, patinam perunges, & in pati-
nam compones, ad succum illum adjicies piperis scrupulos vi. suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies
liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum
teres tantum, in patinam mittes olei unc. iiii. pones in
thermospodio, & facies ut ferveat, cum ferbuerit, fran-
ges postea ova vi. agitabis, & patinam sic obligabis,
cum obligaveris, piper asperges, & inferes.

Patina de *Rosis*. Accipies rosas & exfoliabis, album
tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, frica-
bis: postea mittes liquaminis cyathum unum semis, &
succum per colum colabis. Accipies cerebella iiii. Ener-
vabis: & teres piperis scrupulos viii. Suffundes ex suc-
co, fricabis: postea ova octo franges, vini cyathum unum
semis & passi cyathum unum, olei modicum: postea pa-
tinam perunges, & eam impones cineri calido, & sic im-
pensam supra scriptam mittes; cum cocta fuerit in Ther-
mospodio, piperis pulverem super asperges & inferes.

Aliter patina de *cucurbitis*. Cucurbitas elixas & fri-
ctas in patina compones, cuminatum superfundes; mo-
dico oleo superadjecto: fervere facias, & inferes.

Patina de *apua*. Apuam lavas, ex oleo maëras, in
cumana compones, adjicies oleum, liquamen, vinum.
Alligas

Alligas fasciculos rutæ & origanum: & subinde fasciculos cum apua elixabis: cum cocta fuerit, projicies fasciculos & piper asperges, & inferes.

Aliter patina de *Apua sine Apua*. Pulpas piscis affi vel elixi minutatim facies, ita abundanter, ut patinam qualem voles adimplere possis: teres piper & modicum rutæ: suffundes liquamen quod satis erit, & olei modicum & commisces in patinâ cum pulpis, sic & ova cruda confecta, ut unum corpus fiat: desuper leviter compones *urticas marinas*, ut non cum ovis misceantur: impones ad vaporem, ut cum ovis bullire possint, & cum sicaverint, super asperges piper tritum, & inferes ad mensam: nemo agnoscet, quid manducet.

Patina ex *lacte*. Nucleos infundes & siccas eos, recentes, preparados habebis. Accipies patinam, & in eam compones singula infra scripta; mediana malvarum & betarum, & porros maturos, apios, olus molle, & viridia elixa, pullum raptum & jure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura per medium incisa mittes: longanones porcinos fartos, ex jure Tarentino coctos, concisos; jecinora pullorum, pulpas Piscis Afelli fricti, *urticas marinas*, pulpas Ostreorum, caseos recentes alternis compones: nucleos & piper integrum asperges. Justale perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silphium coques, & ubi cocta fuerint, lac colas, cui cruda ova commisces, ut unum corpus fiat, & super illa omnia perfundes. Cum cocta fuerint, echinos recentiores, piper asperges & inferes.

Patina *Apicianam* sic facies. Frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora turdorum cocta, & quæcunque optima fuerint: hæc omnia concides diligenter præter ficedulas: ova verò cruda cum oleo dissolvis: teres piper, ligusticum: suffundes liquamen, vinum, passum: & in cacabum mittes, ut liquefiat, & amylo obligas: antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes & sic bulliat. At ubi coctum fuerit, levabis cum jure suo: & in patella alternis de trulla re-fundes cum piperisgranis integris, & nucleis pineis; ita
ut

ut per singula coria substernas diploidem in laganum; similiter quotquot lagana posueris, tot trullas impensæ desuper adjicies; unum verò laganum fistula percuties, & super impones: piper asperges: ante tamen illas pulpas ovis contractis obligabis, & sic in cacabum mittes, tum impensam. Patellam æneam qualem debes habere, infra ostenditur.

Patina cotidiana. Accipies frusta suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas; hæc omnia concides diligenter. Accipies patellam æneam, ova confringes in cacabum & dissolves: adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum & oleum modicè: rexinanies in cacabum: facies, ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas: pulpas quas subcultrasti in jus mittis: substernes diploides, patinam æneam, & trullam plenam pulpæ, & disperges oleum, & laganum ponis, similiter quotquot lagana posueris, tot trullas impensæ adjicies: unum laganum fistula percuties: à superficie versas in discum, insuper in superficiem pones: piper asperges, & inferes.

Patina versatilis vice dulcis. Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas: attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero, & oleo modico.

Patella Tyrotaricha, ex quocunque pisce salso volueris: coques ex oleo, exoffabis, & cerebella cocta, pulpas piscium, jecuscula pullorum, ova dura, caseum mollem exaldatum: hæc omnia calefacies in patella: teres piper, ligusticum, origanum, rutæ baccam, vinum, mulsum, oleum: patellam ad lentum ignem, ut coquatur, ovis crudis obligabis, adordinabis: cuminum minutum asperges & inferes.

Patella Sicca. Ificia de Turfione. Enervabis, concides minutatim: teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentham siccam, ipsum turfionem ificia deformabis, vinum, liquamen, oleum coques, coctum in patellam collocabis,
jus

jus in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, acetum, (aliàs liquamen) oleum, in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper asperges & inferes.

Patella ex *Olisatro*. Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam, teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum; transferes in patellam, coques: amylo obligas: thymum & piper minutum asperges; & de quacunque herba, si volueris, facies ut suprà.

Patina de *apua fricta*. Apuam lavas, ova confringes & cum apua commisces: adjicies liquamen, vinum, oleum: facies, ut ferveat, & cum ferbuerit, mittes apuam, cum duxerit, subtiliter versas, facies, ut coloret, œnogarum simplex perfundes, piper asperges, & inferes.

Patina ex *lacertis & cerebellis*. Friges ova dura: cerebella elixas, & enervas, gigeria pullorum coques: hæc omnia divides præter piscem: compones in patina præmixta, falsum coctum in medio pones: teres piper, ligusticum, suffundes passum, vel mulsam, ut dulcis sit: *piperatum* mittes in patinam, facies ut ferveat; cum ferbuerit, ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina *Mullorum loco falsi*. Mullos rades, in patina munda compones, adjicies liquamen ut ferveat, cum ferbuerit, mulsam mittes aut passum, piper asperges & inferes.

Patina *piscium loco falsi*. Pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adjicies olei quod satis est, & falsum interpones, facies ut ferveat, cum ferbuerit, mittes mulsam, & jus agitabis.

Patina *piscium*. Pisces qualeslibet rades & curatos mittes, cepas ficcas Afcalonias, vel alterius generis concides in patinam, & pisces super compones: adjicies liquamen, oleum; cum coctum fuerit, falsum coctum in medio pones: addendum acetum: asperges & coronam bubulam.

Patella Lucretiana. Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides, liquaminis modicum, oleum & aquam : dum coquitur, salium crudum in medium ponis. At ubi cum falso prope cocta fuerit, mellis cochleare asperges, aceti & defruti pusillum : gustas, si fatuum fuerit, liquamen adjicies : si falsum, mellismodicum, & coronam bubulam asperges, ut bulliat.

Patina de Lacertis. Lacertos rades, lavas : ova confringis, & cum lacertis commisces : adjicies liquamen, vinum, oleum ; facies ut ferveat, cum serbuerit, œnogarum simplex perfundis, piper asperges & inferes.

Patina piscium Zomoteganite. Crudos quoslibet pisces in patina compones : adjicies oleum, liquamen, vinum coctum : fasciculum porri, coriandri : dum coquitur, teres piper, ligusticum, origani fasciculum, de suo sibi fricabis : suffundes jus de suo sibi : ova cruda dissolves, temperas, exinanes in patinam, facies ut obligetur, cum tenuerit, piper asperges, & inferes.

Patina Solearum. Soleas battues, & curatas compones in patina : adjicies oleum, liquamen, vinum : dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis. suffundes jus, ova cruda, & unum corpus facies, super soleas refundes, lento igni coques, cum duxerit, piper asperges & inferes.

Patina de piscibus. Piperis unciam, carani heminam, conditi heminam, olei unt. ii.

Patina de pisciculis. Uvam passam, piper, ligusticum, organum, cepam, vinum, liquamen, oleum : transferes in patellam : cum cocta fuerit, adjicies in ipsam pisciculos coctos, amylo obligas, & inferes.

Patina de piscibus Dentice, Aurata, & Mugile. Accipies pisces curatos, subassabis : postea eos in pulpas carpes : deinde Ostrea curabis, Adjicies in mortarium piperis scrupulos vi. Suffundes liquamen, fricabis : postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum : mittes in caçabum & olei unc.iii.& ostreas, œnogarum facies fervere, cum serbuerit, patinam perungis,

gis, & in pulpam suprà scriptam mittes, & in condituras de ostreis: facias ut ferueat, cùm ferbuerit, franges ova xl. Infundes super ostrea, cùm strinxerint, piper asperges, & inferes.

Patina de *pisce Lupo*. Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam; mel, liquamen, passum, olei guttas.

Patina de *Sorbis*, calida & frigida. Accipies Sorba, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis: cerebella enervabis quatuor cocta, mittes in mortario piperis Scrupulos viii. Suffundes liquamen, fricabis: adjicies Sorba, in se contemperabis: franges ova viii. Adjicies cyathum liquaminis unum: patinam mundam perunges, & in thermospodio pones, & sic eam impensam mittes: ac subtus suprà thermospodium habeat, cùm cocta fuerit, piper minutum asperges, & inferes.

Patina de *Persicis*. Persica duriora purgabis, frustatim concides, elixas, in patinam compones: olei modicum super instillabis, & cum Cuminato inferes.

Patina de *Pyris*. Pyra elixa & purgata è medio, teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico: ovis mixtis patinam facies, piper super asperges, & inferes.

Patina *Urticarum* calida & frigida, Urticam accipies, lavas, colas per colum, exiccabis in tabula, eam concides: teres piperis scrupulos x. Suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathos duos, olei unc. vi. Cacabus ferueat, cum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigescat: postea patinam mundam perunges, franges ova octo, & agitas, perfundes, subtus suprà cinerem calidum habeat, cum coctum fuerit, piper minutum asperges & inferes.

Patina de *Cydoniis*. Mala Cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo defricato, coques & inferes: vel elixata ex melle.

HUMELBERGIUS.

Patina.] Patina vasis genus est coquinarii, quo cibi coquuntur; interdum verò mensarii genus, quo dapes elixæ & jurulentæ mensis inferuntur.

Et olus.] Juxta scriptum codicem legendum, & *ovis.* [Torinus & *holus.*]

Nuces fractas.] Juglandium, quas escarias vocat Marcellus Medicus, nucleos confractos & concerptos. Hic animadvertendum quodcumque nocum vocabulum siue adjuncto positum repereris, id de juglandibus intelligendum, *Ea præsumpta hebetant venenum: Item advesantur Cepis, leniuntque earum saporem.* Plin. *Cepis mista hanc vicissitudinem reddunt, ut eis acridinem tollant.* Diosc.

Torres eas, & teres cum melle.] [Torinus legit, *contritas cum melle.*] Repetitur hæc patina infra, nisi quod illi tunc merum etiam addit.

Patina frifilis.] In vetusto exemplari *fufilis* legitur, & id mendose. Legendum puto, *frifilis*, à frigo, quod est torreo: nam mox frigere jubet olisatra.

Refrigerabis & friges. Accipies cerebella iv. *enervabis, coques.*] Hæc omnia ex antiquo exemplari huc adscripta sunt. Ubi tamen malè etiam legebatur, *resringues, pro, & friges.*

In thermospodio.] Hoc est, in cinere calido.

Postea quod.] Lego, postea quàm.

Ficedulas curatas.] Id est, præparatas. [Torinus habet, *ficedulas curtas.*]

Tres.] Legendum, teres, & ad piper referendum, aut saltem ad-

scribenda hæc distinctio, si priorem observare volueris.

Scrupulos: sed.] Legendum scrupulos VI. ut certa quantitas habeatur. [Torinus h. scrupulos tres.]

Vini cyathum: vini passi ciatum, mittes in cacabum olei unc. iii.] Lego sic, vini cyathum unum, passi cyathum unum, olei uncias tres, mittes in cacabum. Et quodcumque in sequentibus hæc duo, vinum passum juncta repereris, tunc illa per colon aut virgulam separato, tanquam diversa. Passum enim per se sine adjuncto vini rationem in se continet.

Impensam.] Temperaturam, mixturam & condituram. Impensa dicitur, quod in rem aliquam expenditur.

Projiciuntur.] Ex antiquo exemplari adscribe, *teres, suffundes vinum, colas.*

Ex rusticis.] Scilicet herbis, id est, agrestibus & sponte ruri nascentibus, de quibus habitum est libro præcedenti.

Sive tinis.] [Sive *thymis*, Torinus.] Legendum censeo, *gymis.*

Ita facies.] Hoc est, condies & præparabis, quemadmodum præcedentes de asparagis.

Speculum exiccabis patinam: compone ad surcellum.] Hoc loco verba quædam desunt, scilicet, *perunges & in patinam;* quæ ex antiquo exemplari adscripti. Pro *speculum* lege *succum per colum;* & pro *surcellum, succum illum;* nempe ex abbreviatione mendosa scriptura orta est: & hæc scriptura colligitur etiam ex patina sequente: ex qua itidem illud verbum *exiccabis*, mutavi in *colabis.*

Liquamen postea.] Ex scripto codice

codice, lege, liquamen, fricabis, *Celsus* ex potionibus valentissimi generis esse dicit lac, & boni succi, alvumque movere, sed stomacho alienum, & quod facile intus corrumpatur.

De Toris.] [De Thoris Torinus.] Legendum, de Rosis.

Exfoliabis.] [Et foliis decerpis Torinus.] Exfoliare est folia decerpere.

Album tolles.] Id est, Rosarum imam partem albidam.

De Apabadiade.] Ex vetusto codice emendate legendum. De apua apuam leuam.

Cumana.] Cumana est, quam testam vocant, ex terra rubra à figulis rota formatum vas coquinarium.

Hanc tibi Cumano rubicundam pulvere testam Municipem misit Casta Sybilla suam. Marcial.

Huic similis esse videtur Cucuma, vas coquinarium: Caldarium.

Apabadialis.] Legendum, cum apua elixabis.

De abua sive apua.] Legendum de apua sine apua, hoc est, ut apua esse non agnoscat.

Urticas marinas.] Eis vis pruritu mordax, eademque quæ terrestribus Urticæ.

Ad vaporem.] Accipitur vapor ab Apicio pro calore. Sic Plinius lib. 2. molliri eis creditur salis vapor, geminatus ardore sideris. Et lib. 15. Glencino mustum incoquitur vapore lento.

Ire possint, ut] [Meare possint ut, Torin.] lego, bullire possint, ut.

Patina ex lacte.] Lac est, ita Varro, omnium rerum, quas cibi causa capimus, liquentium, maxime alibile, & id ovillum, inde caprinum. Quod autem maxime perpurget, est equinum, tum asininum, deinde bubulum, tum caprinum.

Pullum raptum.] Hoc est, diraptum, discerptum & in frusta partitum.

Longationes porcinos ex jure Tarentino farfos costos.] Unâ transpositâ & in alium locum translata dictione sic legendum puto. Longationes porcinos farfos, ex jure Tarentino costos; ut farfi longationes ex jure coquantur, non farciantur. Est autem Longanon intestinum, quod rectum vocatur, est & farcinis genus ceu sanguiculi vocati Apexabo, & Hilla.

Jus autem Tarentinum intelligit, quale est, quod hac ipsa patinâ mox subjungit, à Tarentinis fieri consuetum, & in deliciarum usâ habitum. Fuerunt siquidem Tarentini maximi voluptarii, molles & delicati, luxurique dediti, unde illud Saryrici:

Atque coronatum & petulans; madidumque Tarentum.

In cinere pullorum.] Legendum, jacinora pullorum.

Piscis Aselli.] Dictionem Aselli ex vetusto exemplari adscripti: dictus quidem asellus secundum Varronem à colore Asinino. Asello post Lupum præcipuam fuisse auctoritatem, Plinius ex C. Nepotis & Laberii poetæ sententia testatur.

Pulpas Ostreorum.] Hoc est; Carnem Ostreorum, quæ duabus partibus consistat, Sphondylo scilicet & Lacinia. Sphondylus dicitur callosum illud rotundum albicans, quod intus habet in medio ostreæ, à similitudine Sphondyli,

pyli, id est, verticuli instrumenti quo mulieres in filando utuntur. Reliqua verò caro circumspersa, Lacinia vocatur.

Echinos.] Aquatiles & marinos.

Recentiores.] Hoc est, recentes & non salitos. Recens enim salum excludit. Et sic pisces recentes ad differentiam salforum appellat Celsus l. 2.

Suminis.] Sumen Apicius pro ubere accipere videtur, ceu patet infra lib. 7. licet aliquando etiam pro panticibus obesis accipiatur.

Turdorum.] In Germania hęc maxime turdi cernuntur. Fuit olim, & nunc quoque est inter alias aves in cibis maxime laudatus turdus.

Inter aves turdus, si quis me iudice certet,

Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martial.

Nil melius Turdo, vulva nil dulcius ampla. Horat.

Præter ficedulas.] Hęc enim est, quam solam totam comesse oportere volunt gulæ proceres.

Vinum passum.] Hęc duo sic juncta semper separatim, interposito puncto vel virgula scribito, ut non una & eadem, sed duæ diversæ res intelligantur, vinum scilicet per se, & passum itidem per se: sine addito enim passu vocabulo uti solent authores, quemadmodum & mulsi.

Alternis detrulare fundes cum piperi grana integra.] Legendum, *Alternis de trulla refundes cum piperis granis integris.* Trulla vasis genus mensarium & coquinarium, &c.

Coria.] Per coria intelligo impenfarum in struendo ordines: antiquo exemplari habentur, &

quemadmodum Vitruvius laterum in parietibus struendis ordines Coria etiam vocat, quæ vulgò turba opificum Cursus appellat.

Duploidem.] Per diploidem intelligo rerum struendarum tunicam thorum, & subterniculum duplicatum.

Laganum.] Lagana sunt placentæ, quæ ex candida farina fiunt, tenuissima ad patinarum usum, à luxuria quæ *λασβοία* dicitur. Item quædam quasi membranulæ, ex farina & aqua, quæ jure pingui coctæ, & caseo, pipere, croco, cinamoque conditæ in cibis non injucundæ sunt.

Trullas imple desuper adjicies vinum vero.] Lego, trullas impenfaræ desuper adjicies, unum vero, &c.

Fistula percuties.] Hoc est, baculo percutiendo levigabis, & attenuabis.

Condies diligenter.] Lege, concides diligenter.

Et obligas.] Lege, amylo obligas.

Subcultrasti.] Subculturare vocat cultello concidere.

Modico melle.] Ex antiquo exemplari legendum, *modico mero.*

Tyrotaricha.] Id est, caseata falsa.

Ex quocunque.] Ex vetusto exemplari adscribe, *pisce*: deinde post dictionem pullorum adscribe, *ova dura*, ex eodem exemplari.

Ruta baccam.] Rutæ folliculum cum semine, quod in eo continetur.

De Tursione.] Tursio piscis est cetariorum generis in Ponto nascens, & rostris canicularum similitudine maleficus.

Vinum, acetum, oleum transferes.] Hic multa desunt, quæ in antiquo exemplari habentur, & cætera

cætera etiam emanatius, quare ex eo ita legendum erit. *Vinum liquamen: oleum in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper asperges & inferes. Patella ex olisatro elixas, & reliqua ut red-dita sunt.*

Cim duxerit.] Ducendi vocabulo Apicius noster utitur pro contraho, constringo, & coeo, quod aliquando etiam ficcare dicit.

Ex Lagitis.] [Torinus. Ex Lagitis & Laridls.] Pro Lagitis hic & in sequentibus semper legendum *Lacertis*. Piscis est Lacertus falfamentis idoneus.

Vel duo frustra rogat Cybii, tenuemve Lacertum. Martial.

Cirema.] [Torinus *Cirenia.*] In vetusto exemplari scriptum est *Cizeia*; sed legendum *Gigeria*. Sic appellancibus antiquis Gallinarum intestina, & quæ cum his coquebantur. *Luci. Gigeria sunt sine allio, his vescamur alacriter.* GINGERIA verò dicebantur ex multis opsoniis decerpra.

Salsum coctum.] Hoc est, salitium vel falfamentum coctum, non crudum. Salsum dicitur, quod salis saporem habet, vel sale conditum est condimentum & embamma, sive sapor & intinctus.

Suffundes, ut dulcis sit.] Lege, ut in sequentibus, *suffundes passum vel mullum ut dulcis sit.*

Amulorum.] Legendum, *Mullorum*. Mullus piscis est marinus, olim in precio habitus. De hoc plura in sequentibus.

Rades.] Radere pisces est illos desquamare: sunt autem squamosi mulli: si vivi desquamentur, colorem sanguineum recipiunt.

Nuda compones, adjicies ut.] Legendum, *Munda compones, adjicies liquamen ut.*

Duratos.] Legendum ut in præcedenti patina, *curatos*. Est autem curare Apicio, diligenter & exactè præparare.

Cepas Ascalonias.] Nobilissima est Ascalonia, ab oppido Judææ appellatur.

Coronam bubulam.] Legendum fortasse, *Cunilam*.

Lucretiana.] Ab auctore, cui in usu fuit, sic appellata.

Cepas pallicanas.] Cepatum apud nos, inquit Plinius, duo prima genera. Unum condimentarium, quod illi Gethion, nostri pallacanam vocant: alterum capitatum.

Fatum.] Hoc est, insipidum, quod sapore caret, insulsum.

Patina romore ganonas.] In vetusto exemplari legitur. *Patina romate ganone*. Locus hic utrobique mutilatus & depravatus est, legendumque arbitror, *Patina piscium romotezanite*, id est, *ζωμο τῆς αἰτῆς*, ut intelligatur patina piscium in sartagine coctorum & proprio jure conditorum: ait enim mox, suffundes jus de suo sibi, hoc est, jus proprium, in quo cocti sint: à *ζωμὸς* jus & *τῆς αἰτῆς*, quod sartagine significat. Et inde tegantites dicitur panis in sartagine coctus & cum caseo affatus. Helychius *τῆς αἰτῆς ἀπὸ τῆς αἰτῆς ἡρώδους* & *μὴ τῆς αἰτῆς ἡρώδους*.

Vinum coctum.] Quale est sapa, defrutum vel carænum, aut mullum.

De suo sibi fricabis.] Hoc est, per se sine liquoris alicujus admixtione.

Tenuerit.] Hoc est, ut aliquando vocat, siccaverit & duxerit,

strinxeritque, id est coierit & crassefecerit, spissaveritque.

Solearum.] E planorum genere, lautiores numeratae. Tamen gravissimae & durae sunt, auctore Celso.

Battues.] Batuere est percutere & virgis verberare. *Crocodilorum morsibus ex aceto in linteolis, ita ut batuerentur ante idem vulnera.*

Plinius l. 30. *Quibus batuatur tibi os senex nequissime.* Plautus.

Heminam.] Hemina liquidorum mensura, sextarii dimidium est cyathos continens sex.

Conditi.] Conditum est vinum aromatis & aliis odoriferis concinnatum, in qua significatione etiam à Græcis usurpatur, ut videre est apud Aëtium, Oribasium, & Paulum.

Non feres.] Legendum transferes, id est, transpones.

Dentice, Aurata, & Mugile.] Pisces sunt patinis commendati & in cibis.

De pisce Lupo.] Huic post accipenserem præcipuam auctoritatem fuisse Cornelius Nepos & Laberius tradidere. Plinio referente. Lupi inter teneros durosque pisces sunt medii atque planis leviores, auctore Celso.

Olei guttas.] Hoc est, olei modicum, & quod guttatim instillatur.

De Sorbis.] Cato sapâ ea condi jubet. Item secta per partes siccantur in sole, & servantur in vasculis in hybernium. Celsus sorba stomacho aptissima tradit, & alvum adstringere.

De piscibus persica duriora.] Legendum, de persicis. Duriora vero intelligit sicciora, & quae duracina vocantur: sicque fortasse legendum, quibus palma tribuitur.

Purgata est medio.] Legendum,

purgata è medio, hoc est; à parte dura interiore & semine.

Ovis Myxis.] Legendum, *ovis mixtis.*

Coquescet.] Superfluit hic una litera, qua ablata legendum, *coques* &, ut duae sint dictiones.

CASPER BARTHIUS.

Patina.] Ferculum significat.

Patina versatilis. Frisilis ibidem, &c.] Versatilis videtur dici quae variis missibus apponi solet.

Frisilis quae tantum frictis; cum nuces fractas ibi legitur, suspicor ego *Trietas*, reponendum, quae ad delicata edulia appositae. Plautus. *Papaverem loquitur & frisilas nuces.* *Frisilis* à frigere, quo verbo ibidem utitur in MS. reperitur; non debebat mutare Humelberpius.

Colus.] Est instrumentum per quod quid colatur.

Curata Ficedula.] Sunt per omnia, ut decet, purgatae atque paratae suis necessariis: sic infra, *pisces qualelibet curatos friges*; de quo supra.

Præcisura.] Sunt, quae præcisae abjiciuntur. Vide Indicem Apuleianam.

Thermosodium.] Vas est cineri calido servando: in quo deponbant, quae friges fieri nolebant.

Exfoliabis.] Exfoliare rosas, est foliatim concerpere.

Impendere.] Est implere: Plautus *Captivis.*

Va misero illi, cujus cibo factus ille est impensor.

Ibi rectè id restituit J. Meursius, puto ex MSS. Langii & priscis editis. Alia exempla Arnobii, Palladii, Apicii notârunt Jos. Scaliger ad

ad Varronem, Jac. Loensis Miscellan. l. 7. c. 3. &]. Meursius ad illud Plauti. *Impensa* est farcimentum sive farctio, ut docuit eruditissimus Vir Nicolaus Loensis in Miscellaneis, nec intellexit Apicii interpretis. *Impensam* vocat carbones favilla, sabulone & calce permistos in pavementum faciendum. Palladius l. 1. c. 9. Apud eundem *impensa*, qua farcitur paries cannicus, l. 1. c. 13. *Impensa* testacea. Ibid. c. 40. *Impensa* quid sit supra monuimus. In ea voce hallucinatus est, qui nequaquam scripti exemplaris varias lectiones suppressere debebat, multo minus suas textui inferere. Eo enim nescimus, quid auctoris, vel expostitoris sit.

Minutatim facere.] Est concidere in minimas particulas.

Raptus pullus.] Est laceratus, dissectus, ut Orpheum a mulieribus raptum dicit poeta, id est, excerptum.

Longanones.] Sunt recta intestina, & inde farcimina. C. Aurelianus l. 3. Acut. c. 22. *Defluxio ultimarum partium coli atque Sessiois sive Longanonis, ut nos appellamus.*

Perfundere.] Jus est superfundere: superfundere est infundere: quæ, ut quid melius velit, intelligere possis.

Corium.] Est quælibet inductio. Sic in ferculis, quando alii dali inducitur.

Subcultrare.] Est cultero minutim concidere. Nam supra dixit, *pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas, hæc omnia concides diligenter.* Culter autem non tantum ferreum instrumentum aut vulnere aptum, quod interpreti visum, sed aliâ etiam ex materia factum est, ut apud Scribonium compo-

sit. 83. *Benè facit Symphiti radix lota aqua frigida & rasa cultello eburneo vel osseo.*

Trulla.] Non solum vas, sed & mensura est.

Excaldatus caseus.] Videtur esse qui loco calido exemptus sit, vel calidâ paulum maceratus. *Excaldati milites*, crebrò calidâ lavantes apud Volcatium Gallicanum. Venter enim caseos quosdam in fumaris suspendebant, & ita servabant, ut ex Columella & aliis alibi docemus.

Gigeria.] Rectè Jos. Scaliger Festi decurtaorem sapere docet, qui gigeria varium cibum designare ait; cùm potius sint Ventriculi & alia intestina Gallinarum & pulorum. Lucilius.

————— *Gigeria sunt Atque adeo hepatica.* Vide Marium.

Ita feliciter restituit locum hunc Humelbergius.

Fatum.] Eleganter falso opponitur, quod non sapit. Insulla amurca est fatua, Vetus extuca.

Ducere & tenere.] Dicuntur de jure quod concreverit velut aut constiterit: etsi ducere est attrahere, miscere cum aliis.

Battuere soleas.] Est mites facere verberibus, utque hodie siccatis ad solem piscibus fit.

Per se.] Significat sola. Marcellus c. 12. composit. 46. 72. 199. *Hæc omnia per se contundi jubebis, dein ceram commiscebis.*

L I S T E R.

Cum lacte & ovis.] Nullus est alius cibus præter ovum, qui in agitudine alas, neque oneret, simulque vim

vim potûs & cibi habeat. Plin.

Vel ad aquam calidam coques.] Super vel intra aquam calidam, quam hodie Balneum Mariæ vocamus.

Patina versatilis.] An quòd sæpius versantur condimenta, dum ex lacte & ovis obligantur.

Thyrsum lactuca teres.] Catillus ex Lactucis ornatus Chrysippo apud Athæneum describitur. ‘ Apud Romanos Catillum ornatum (cupediæ genus) sic parari: *lactucas lotas eradi*, vino in mortarium effuso *illas conteri*: ex primi deinde succum: cum eo subigi aliquantum siliginis, quam ubi residere permiseris, rursum paulo post eamteri, adjectoque paululo suilli adipis ac piperis: teri denuò: in Lagana distrahi, quæ lævigata & dissecta frustulatum coquuntur in oleo ferventissimo, frustra postremò in colum conjici; nempe ut oleum exillet.

N. B. Hæc sunt propriè Isicia quædam quasi tessellata plana, quòd ex Laganis lævigatis & frustulatum dissectis fiunt.

Patinam perunges.] Ne adhærent in coctione. Ut superiora à cacabo, ita hæc ferula à patina denominantur; nempe à diverso vasorum genere mensariorum, diversa condimentis nomina imposta sunt.

Patina de asparagis frigida.] Ex illatione tamen titulus non respondere videtur: at potest vel calida vel frigida inferri, ut infra de sambuco aliisque.

Cum succo Asparagi.] Id est, Ficedulæ integræ ex succo Asparagi leniter coctæ: novus sanè usus asparagorum, nempe succi eorum colati.

Ficedulas curatas.] Ficedula & Melancoryphi transmutantur: fitque

ficedula circa autumnum, melancoryphus autem statim post vindemiam. Zeraast. apud Geoponicos lib. 15. At hæc est transmutatio tantùm coloris ejusdem Avicular recens natæ. Cujus scilicet caput à partu rufescit usque ad autumnum, post vindemiam verò fit nigrum. Imo pleræque transmutationes similis notæ sunt; nempe ex superstitione ortæ, vel ex malè intellecta Naturæ historia. Hæ ficedulæ in Angliâ passim habentur æstivis mensibus: Aprili adventant, pariunt, & cùm pulli ad iter conficiendum robusti sint, Augusto exeunte decedunt. Hæ aviculæ caveis, expertus loquor, facile nutriuntur carne vervecina aut bubula, ficibusque & uvis, nubicus incisus: plumas ex toto mutant intra unum aut alterum mensem ab exclusionem, ut validiores atque expeditiores sint ad reditum in Africam putà. Propter dulcedinem cantûs custodiri dignæ sunt. Atque hæc obiter de Ficedulis, ut nostri Homines sciant has delicias nobis non deesse.

Asparagorum præcisuræ, quæ projiciuntur.] Frugis sanè condimentum: nosque docet ad jus asparagorum conficiendum istas præcisuras non inutiles esse: breviter ova ex succo præcisurarum Asparagi.

Accipies semen de Sambuco, purgabis.] Nempe baccas Sambuci, quas à petiolis suis purgabis. Earum vis eximie diuretica, & ventrem movendi: ova ex succo baccarum Sambuci. Hæc autem conditura, ut & illa proximè sequens de rosis, ad alvum solvendam planè instituta est, & medicinam sapiunt. Hæc autem corporis cura antiquis etiam inter delicias non neglecta fuit: consule Horatium

l. 2. sat. 4.

— Si dura morabitur alvus,
Mitulus & viles pellunt obstan-
 tia concha.

Et *Lapathi brevis herba*, sed al-
 bo non sine *Coo*.

Nempe *vinum Chium* cum vete-
 ri aqua marina confectum, ventrem
 potenter movet, & Græcis certè
 inter remedia domestica & quoti-
 diana fuit. Cur autem *Lapathi*
brevis herba dicatur, non video;
 nisi sint asparagi *lapathi* unci-
 tuosi.

Patina de Rosis.] Rosacea olla
 apud Athenæum sic se habet.
 Fragrantissimis rosis in mortario
 tritis, addo gallinarum & por-
 corum elixa cerebra, diligenter
 commixta, & ad unitatem re-
 dacta, ovorumque vitellos: de-
 inde oleum, garum, piper, vi-
 num, omnia curiosè trita in
 ollam novam effundens, subjecto
 igne blando & continuo.

Patina de Apua.] *Apua* plurium
 generum piscium minorum fœ-
 tura: in his autem meritò & in
 primis numerati sunt *Encrasicholi*
 ab intestinis valdè amaris dicti, &
 dici possunt *hodiernum Garum*,
 quòd eorum caro, sale condita,
 citò liquari possit, vel levi cinere
 supposito.

Nemo agnoscat, quid manducet.]
 Propter minutatim concisos pisces
 & maximè *Urticas marinas*, nescio
 quæ ova piperata referentes: hæc
 autem verba protulit ad ostentatio-
 nem artis coquinariæ. De hujus-
 modi verò patinis *cœna dubia* *Phor-*
mionis apud Terentium exponi
 potest; nimirum propter rara,
 inusitataque condimenta, atque
 arte occultata. Nempe,

Longè dissimilem noto *celantia*
 succum.

Ideo Horatius *cœnam dubiam* in-
 salubritatis notat.

Olus molle (& *viridia elixa*.) In
 quibus sunt plura herbarum gene-
 ra. Vide *olus molle* suprâ. Om-
 nia ista *viridia elixa*.

Pulpas Ostreorum.] Nostris, quod
 scio, nondum tanta accuratio est,
 ut lacinias sive ostreorum carnes
 à *Sphondylo* duriore dividant.

Mediam malvarum (& *betarum*.)
 Intellige mediam partem foliorum,
 vel nervum medium latiusculum
 & tenerum, ut hodiernus mos est
 apud Italos, Gallosque, in betis
 coquendis; ipsis foliis reliquis
 abjectis.

Porros maturos.] Plenam matu-
 ritatem & magnitudinem adep-
 tos, quod sine cultura & motu de
 loco in locum non fit; scilicet si
 requieti porri, ut suprâ, sint.

Urticas marinas.] Nostris mari
 abundant: ex limacum, sive nu-
 darum *Cochlearum* marinarum ge-
 nere sunt: at apud nos, quod scio,
 non eduntur: veteres contrâ ha-
 rum rerum valdè acrium & per se
 piperatarum mirum gustatum ha-
 buerunt. *Plutarchus* ex *Aristotile*
 refert, à vulva, à corde, & *Urtica*
marina, atque id genus quibusdam
 aliis abstinere *Pythagoricos*: Nem-
 pe, ut arbitror, ad conservationem
 castitatis: neque enim ullum ani-
 mal magis piper sapit.

Pulpas Aselli piscis.] *A Haddock*
 Anglicè. Cæteri *Aselli*, nam ejus ge-
 neris plures sunt species in Ocea-
 no ad nostra littora, suum quoque
 pretium habent, at veteribus ferè
 incogniti fuerunt. Iste piscis maxi-
 mæ æstimationis fuit apud Roma-
 nos! post *Asellum diavia non amo*,
 apud

apud Petronium. Afelli si probo qui & bacchi alibi apud Plinium
urantur alimento, & in mari puro audiunt.

Patinam Apicianam sic faci-
degant, carnis bonitate cum sexa-
tilibus contendunt. Galen. l. 3.
de Aliment. faust. idemque adeo
post Afellum, Lupum, Soleam,
Mullum, & Mugilem, recenset ut
bonitate inferiores. Atque huic
firmior quidem, & tamen friabilior
caro, quam ulli Afellorum generi.

Et quæcunque optima fuerint.]
Marcus Apicius nec sumptui, nec
ingenio defuit, si quod optimum
edulium haberi poterit.

Pellora Turdorum.] Vide dialo-
gum Afellii Sabini, cujus mentio-
nem facit Suetonius, in quo boleti
& ficedulæ, & ostræ, & turdi
ceramen induxerat. Veterum
turdi omnium sui generis minimi
sunt, quorum pennæ ex internâ
alarum parte rufescunt: ideo a-
pud nos appellantur *red-wing*. Hy-
eme apud nos cernuntur, idque
tantum faviore tempestate; isti
turdi apud nos, etiam si hyeme
mensas nostras subeant, altiles ta-
men nusquam habentur. Pro gra-
to munere sic mittebantur Domi-
næ alicui Romanæ, nempe corona
alligati.

At tam deformi non dignus nomi-
ne Afellus. Ovid. Halieut.

Admodum elegans huius piscis
figura ad vivum delineata, me cu-
rante, extat apud Willoughbei ich-
thyographiam. At miror, quod
obiter tantum in hoc capitè, nec
in duobus ultimis libris, ubi pri-
vatim de omnigenis piscibus scri-
bit, Afelli ulla sit mentio; maxi-
mè cum Mulli tanta cura sit, &
tot de eo & recenti & salso condi-
menta. Ita nec de accipensere
ullum verbum apud Apicium no-
strum, cum Tiberi capiatur; eti-
am si præstantissimi in septentrione.
Ubi exul scripsit Ovid. Halieut.

Tuque peregrinis, accipense, nobi-
lis undis.

In magnificis certè cœnis apud
Romanos & Accipenser & Afelli
positi fuerunt. Imò præcipua auc-
toritas fuit Lupo & Afello, teste
Cornelio Nepote apud Plinium.
Idem constat ex isto Tripatino,
quæ, inquit Fenestella, appellabatur
summa cœnarum lautitia. Una
est murænarum, altera Luporum,
tertia myxonis piscis, i. e. Afelli

Quin etiam turdoque licet, mis-
saque corona.

Te memorem domina testificere
tua. Ovidius.

Item Martialis ejus præstantiam
canit.

Inter aves turdus si quis me ju-
dice certet,

Inter quadrupedes gloria prima
Lepus.

Laganum.] Panis genus; panis
artolaganum dictus: in eo conjicitur
vini paululum, piper, lac, oleum
paucum, vel adeps. Athenæus.
Panibus *Tralla diælis* eadem mis-
centur, quæ & in artolaganis.
Idem. *Placentam autem ex lacte,*
sesamo,

sesamo, & melle subactam Romani Libum vocant. Idem.

Hæc omnia concides diligenter præter ficedulas.] Hæc autem vi-ruperat Seneca Stoico supercilio: Expeſto jam, inquit ille, ut mandu-cata ponantur: quantulo autem hoc minus est, testas excerpere, atque ossa, & dentium opera coquum fun-gi. At iste decumbendi mos ad cœnam, adeo incommodus fuit, ut necesse esset, carnes quascunque exossare, in pulpas secare, ac con-cidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tan-tùm non prostratis, vel minima molestia daretur in comedendo: hinc tot & tanta Isicia, vulvulæ, botelli, lucanicæ, farcimina, cir-celli, minutalia, pulmentaria, prisana, gusta, buccellæ, laci-niæ, impensæ, juscula, & pluri-ma id genus verba, nempe disse-ctionum, ubique occurrunt, ut de-earnare, designare, charaxare, ex-ossare, carperè, subcultrare, con-cidere, confringere, terere, tudiculare, surclare. Igitur non sa-ne spernenda est illa ratio, cur no-stræ carnes ferè integræ inferuntur, ex sessione ad mensam erectâ, tantùmquæ adeo differat ars hodi-erna coquinaria ab ista veteri multiplici & operosâ.

Patella quotidiana.] Marci puta Apicii: nam paucos licuit esse tam beatos: deinde, in hac pa-tellæ anæx mentio fit, in proximè superiore requisitæ, id est, con-dimenti in ea conficiendi. Haud dissimile est illud *Myma*, quod Epinetus in Condimentario apud Athenæum feri scribit, ex carne Gallina, & quavis alia, nempe carnibus intestinis, visceribus, mi-nutim concisis, sic ut tenerescant: deinde sanguine dissoluto cum aceto, quod pro condimento sit: additis as-

so caseo, silphio, cumino, thymo re-centi & arido, thymbra, coriandro novello & reposito; getbio, cepa pura sub cinere tosta, vel papavere, uva passa, melle, & granis acidi pun-cti: idque myma est pro obsonio.

Frustra suminis cocta.] Id est, Uberis; neque alia ossa, ut mihi videtur, in tota sue delicatior est, maximè si sit suis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinesi verò suum specie nigra, uber quoque ex tota substantia attratur, quod de reliqua carne dici non potest, cum ea sit candi-dior vulgaribus nostris.

Patina versatilis vice dulcis.] Vice alicujus dulciarii. Coctio in hoc patella subintelligitur, & co-quo relinquitur ut in multis aliis.

Attorrebis eas.] Sic multo sua-viores fiunt, & saccharo mox in-crustantur, ita est hodiernus mos.

Caseum mollem excoctum.] Assum.

Isicia de Turfione.] Multum er-rant, qui è Ceraceorum genere Turfionem existimant; pars est caniculæ alicujus piscis Romanis turfio fuit, teste Athenæo.

Adjicies liquamen, vinum, oleum.] Sæpius dictum innumeris locis. Audi Horatium.

Est opora prætium duplicis pernos-cere juris

Naturam: Simplex è dulci con-ſtat olivo:

Quod pingui miscere mero, muri-âque decebit,

Non alia, quàm qua Byzantia putruit orcâ.

Hoc ubi confusum seclis inferbuit herbis

Corycioque croco sparsum stetit: insuper addes

Pressa Venufrana quod bacca re-misit oliva.

Per

Per muriam hic intellige liquamen ex putrescentibus piscium intestinis.

Stetit.] Cùm duxerit, teneritque, ita Apicius noster.

Salsum coctum.] E Lacertis salsamentum.

Piperatum.] Liquamen.

Piper.] Ter adjectum : in Isiciis condiendis tritum : iterum integrum putà : tertio minutum contractum & aspersum.

Mulsam.] In condimentis hic ponitur, alibi propoma per se est, & conditum dicitur.

Patella sicca.] Ificiata, lege.

Patella ex Olisatro.] Vide supra lib. 3. c. 15.

Patina Mullorum loco salsi.] Tamen infra l. 9. ex nullis salsamentum fiebat. *Mulli hepar, propter voluptatem à gulosis summopere expetitur; quidam verò, nec ipsum quidem per se mandere volunt; sed oleum & garum, in vase cum pau-xillo vini preparantes, in eo viscus ipsam trantisper comminuunt, quoad totum simul ex ipso & liquoribus illis preparatus succus, unus fiat, simplex ad sensum, in quo Mulli carnes intinctas edunt.* Galen.

Patella Lucretiana.] Lucretius Epicureus Ciceroni contemporaneus : ita tres antiquiores Romanos, nempe Varronem, Apicium, Lucretiumque ante ceteros hæcenus nominavit.

Cepas pallicanas.] Vel hoc nomine constat hæc certè condimenta Romana fuisse; quod Gethium Romani pallicanam vocarunt.

Gustas, si fatuum fuerit, liquamen adjicies; si salsum, mellis modicum.]

Nec sibi canarum quivis temere arvoget artem.

Ni prius exacta tenui ratione saporum. Horat.

Patina ex rusticis sive cymis.]

Ad hanc mentem illud Horatii.

Caule suburbano, qui siccis crevit in agris,

Dulcior, irriguo nihil est elutius horto.

Soleas battues.] Virgis percucies ut tenerescant à coctione : quod fit quoque aliorum piscium incisione spissa & obliqua.

Ostrea curabis.] Nempe Sphondylos demendo, & pulpas five carnes molles servando usui : nempe ostrea eatenus circumcisa (ut cum Seneca loquar) quæ eduntur.

Patina de pisce Lupo.] Rarissimus apud nos piscis. Alia est omisso notabilis in piscium condimentis, tam hic quàm alibi, duobus scilicet ultimis libris, nam Plinii temporibus Scaro dabatur principatus inter pisces : qui in Italiæ littore frequentes inventi sunt; at advenæ tamen fuerunt, & primum alati ex aliis maris mediterranei littoribus : Scaris tamen in his scriptis nusquam occurrit.

Ac subtus supra Thermopodium habent.] Infra exponitur : *Subtus supra cinerem calidum habeat; nempe vase duplici coquitur.*

Patina de Cidonis vel elixata ex melle.] Perinde ut in usu hodierno est : at jam saccharum loco mellis adhibetur : nescio an nostra elegantior, aut salubrior conditura sit.

C A P. III.

Minutal de Piscibus vel Isciis.

M*inutal marinum.* Pisces in cacabum mittes: adjicies liquamen, oleum, vinum, cocturam: porros capitatos, coriandrum, minutatim concides: ificiola de piscibus minuta facies: & pulpas piscis cocti concerpis: urticas marinas bene lotas mittes: hæc omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi, exinanes in cacabum: cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, agitas: piper asperges & inferes.

Minutal Tarentinum. Concides in cacabum albumen de porris minutatim: adjicies oleum, liquamen, cocturam, ificiola minuta, & sic temperas, ut tenerum sit, ificium Tarentinum facies. Inter ificia confectionem invenies. Jus tale facies. Piper, ligusticum, origanum fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi: vino & passo temperabis, mittes in cacabum: cum ferbuerit, tractam confringes, obligas: piper asperges & inferes.

Minutal Apicianum. Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentham, pisciculos, ificiola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas. Hæc omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel fermen: suffundis liquamen: adjicies mellis modicum, & jus de suo sibi: vino & melle temperabis: facias ut ferbeat, cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas: piper asperges, & inferes.

Minutal Matianum. Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam: concides porrum, coriandrum: ificia minuta: spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla: facies ut simul coquantur media coctura: mala Matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes, dum coquitur, teres piper, cuminum,

cuminum, coriandrum viridem vel semen, mentham, laseris radicem; suffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè, & jus de suo sibi: aceto modico temperabis, facias ut ferveat, cum ferbuerit, tractam confringes, & ex ea obligas, piper aspergis & inferes.

Minutal dulce ex Citriis. Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum concides minutatim, spatulam porcinam coctam, ificiola minuta: dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem: suffundis acetum, defrutum, jus de suo sibi: aceto temperabis, facias ut ferveat, cum ferbuerit, citrium purgatum intrò foras, tessellatim concisum & elixatim in cacabum mittes: tractam confringes & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

Minutal ex præcoquis. Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum: concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides: his omnibus coctis, teres piper, cuminum, mentham ficcam anethum: suffundis mel, liquamen, passum, acetum modicè, jus de suo sibi, temperabis, præcoqua enucleata mittes: facies ut inferveant, donec percoquantur: tractam confringes, ex eâ obligas: piper aspergis & inferes.

Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis. Invenies inter Lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, & coriandrum concisum, ificia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam & in eundem cacabum mittes: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, jus de suo sibi: vino & passo temperabis: facias ut ferveat, cum ferbuerit, tractam confringes, & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

Minutal ex Rosis. Eodem jure suprascripto, sed passum plus adjicias.

HUMELBERGIUS.

M*inutal marinum.*] Vocat marinum, quod ex piscibus marinis concinnatur. Minutal verò à minuo dictum, edulii genus est, quod ex minutatim & in minutissimas partes concisis oleribus & fructibus, aliisque rebus conficitur.

In cacabum.] [Torinus, conjicies, pariter &] Hic adscribendum, aut saltem subintelligendum, aut saltem subintelligendum verbum mittes.

Cum caparis.] [Tor. decocti cum capparibus.] In vetusto exemplari legitur, *concarpis*. Ego legendum puto, *concarpis*, id est, discerpis & in frustra concidis.

Obligas cum ferbuerit.] Verba cum ferbuerit, expungenda, ut superflua.

Testiculos caponum.] Castrantur Galli nunc exemptis Testiculis, nunc Calcariorum inustione. Varro, *Gallos castrant ut sint capi, candenti ferro inurentes calcaria ad infima crura, usque dum rumpantur, atque extet ulcus, quod oblinunt figlina creta.*

Glandulas porcellinas.] Porcellorum cervices & glandia, quæ ira dicuntur, quòd in his glandulæ nascuntur. Carnes glandulosas: quas puto esse eas, quæ à lacteo colore & sapore lacteolum vulgò vocantur, in deliciis habitum: quamvis & aliarum partium ceu mammaram sint glandulæ & glandulosæ carnes.

Matianum.] Dictum est Matianum, vel à Matio auctore, vel à malis Matianis sic etiam dictis ab eodem Matio, quod hujusmodi pomis inferendis fuerit insignis. Vide Plinium l. 15. c. 14.

Spatulam.] Spatula à spata de-

rivatur, quæ in triplici significatione est; aliquando enim gladium, aliquando verò rudem, instrumentumve coquinarium, quocibi in ollis, ad ignem ferventes despumantur: interdum item pectoris costas latiores significat; pro quarum, sive potius scapularum in homine vocatarum, in brutis armorum carne nunc accipit Apicius noster.

Tessellatim.] Hoc est, frustulatim in modum tessellæ.

Tergilla.] Diminutivum est à terгоре. Intelligit autem pellem & cutem ipsam suis crassam, quæ aliquando ter. us dicitur: sive dorsum, aut spinam, pulpasque à latere eminentes dorsi, quæ posterior thoracis pars est, & tergum etiam dicitur.

Ex præcoque.] Legendum, ex præcoquis [Torinus habet, ex præcoci.] Sunt autem præcoqua mala, quæ ante tempus maturescunt, & præcocia etiam dicuntur à præcox. Intelligit autem persica potissimum, quæ præcoqua ætate maturescunt.

Fraſta.] Lege ut in præcedentibus, *Tractam.*

Invenies inter lepores.] Scilicet l. 8. inferius.

CASPER BARTHIUS.

Capones.] Galli sunt exsecti.

L I S T E R.

Coſturam.] Infrà videtur ex-primi; nempe *coſturam porrorum.*

Porros capitatos.] An capita vulgarium porrorum, viridibus præcis; an porros sessiles, quorum radices capitatæ sunt. Anglicè *shives.*

I Inter

Inter ificia confeffionem iruenies.] [Torinus Citrum.] De cucurbita Tarentini nempe Ificii, quod tamen in nostro Apicio non inuenitur: igitur plura fuerunt condimenta, quam nunc extant.

Urticas marinas bene lotas.] A fabulo, & ab ipso succo virofo urenteque.

Minuta Apicianum.] Nulla condimenta elegantiora, quam quæ sub ejus nomine comprehenduntur.

Testiculos caponum.] Si Galli exacti capi sint, quomodo dici possint habere testiculos? si ex inuisione tantum calcariorum ex Gallis capi fierent apud veteres, ut Varro innuit, tum capones quoad testiculos integri essent; & forte ex ista sterilitate ipsi testiculi & magnitudine auferentur, & interescerent. Nobis autem testiculi agnini in deliciis sunt.

Glandulas porcellinas.] Glandium & glandia apud Plautum: nobis glandulæ vicellinæ. Illis sanè temporibus ars coquinaria valde operosa & lauta fuit, cum gallinarum cerebella, testiculi caponum, & glandulæ hædinæ porcellinæque è selectioribus opsoniis fuerunt: his adde cristas Gallis vivis ademptas, ex usu Heliogabali, ad imitationem Apicii. [Lampridius.]

Minuta dulces ex Citris.] Id est, gratum & palato acceptum, nam huic condimento nihil inest præcipuè alicujus dulcedinis præ reliquis superioribus. Citrini certè per se potius fatui sunt, quam dulces: loco dulcarii intellige.

Citrium purgatum intro foras.] est.

[Torinus Citrum.] De cucurbitarum genere hoc dictum est, & non de malis citreis, quæ Citra à Romanis vocantur; ita Pappus in Glossis tradit apud Athenæum: idque maximè confirmatur ex istis verbis, *tesellatim concisum & elixatum, in cacabum mittes*; quod de palpa citriorum malorum fieri non potest: deinde quòd de uno tantum citrio loquitur, ex quo tanta patina conficienda sit, de majusculo aliquo fructu è cucurbitarum genere exponi debet. Citrium malum sive Medicum Græciæ & veteribus ignotum. Paulo ante Palladii tempora videtur in Italiam pervenisse, ut ex ejus scriptis colligere licet; ita enim ille in Martio. cap. de Citrio. *Talea ejus sive Clava calidissimis regionibus & per autumnum ponitur. Frigidissimis Julio & Augusto positum: & quotidianis rigationibus animatas ipse usque ad poma, & magna incrementa perduxit.* Quod non referretur tanquam novitium inventum, si vetustior paulò cultura ejus fuisset.

Minuta lide Pracoquis.] Perficis, at non duracinis, quæ ferè ferotina sunt.

Minuta ex jacinoribus & pulmonibus Leporu.] A nobis hæ deliciæ canibus projiciuntur propter citriorum abundantiam: at malè.

Inuenies inter Lepores quemadmodum facies.] Infrà Libri octavi capite octavo: nam hic non conficitur; sed sequens ex simplici sparula porcina denominandum est.

C A P. IV.

Ptisana vel succus.

P*Tisanam sic facies.* Ptisanam lavando fricas, quam ante diem infundes: impones supra ignem calidum, cum ferbuerit, mittes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satireiam, & colocasium, ut ibi coquantur: propter succum mittes coriandrum viridem & salem simul tritum, & facies ut ferveat: cum bene ferbuerit, tolles fasciculum, & transferes in alterum cacabum ptisanam, sic ne fundum tangat propter combusturam: lyas, & colas in cacabo supra acronem colocasium; teres piper, ligusticum, pulegiū aridi modicum, cuminum, & sit frictum, ut bene tegatur: suffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum, sed colocasium acronem facias, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. Ptisanam taricham infundis, cicer, lenticulam, pisa: defricas ptisanam, & cum leguminibus elixas: ubi bene bullierit, olei satis mittis, insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, malvam, colicolum mollem, & viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, origanum, silphium, ligusticum: postquam triveris, liquamine temperabis, & super legumina refundis, & agitas: coliculorum minutias super concidis.

HUMELBERGIUS.

cum opus esset, utebantur. Hordeum autem, ex quo fiebat, tundebatur, non molebatur, ceu no-

P*Tisana vel succus.* [Torinus cremor.] Hoc est, pulicula men, quod *ῥίζων* est, indicat: nve cremor & sorbitio ptisanæ. primoque tunsu, siccabatur in sol: mox iterum tulum, iterum Est autem ptisana purgati & con- tusti hordei farina seu substantia, in sole siccabatur, & ut diutius ad usum aptea præparata, quâ, duraret, cum suo pollice conde-
batur

batur. Ex quo deinde exigente necessitate, tum in sanitatis usu, tum ad medicinam pulciculae fiebant & sorbitiones quarum aliquas, & eas quidem operosas ac lautas, nunc conficere docet Apicius noster. Vide Oribasium ac Paulum Aeginetam. Fit autem non solum ex hordeo, sed & ex tritico, & ut libro sequenti docet Apicius, ex alicia quoque & Oriza. Unde Horatius; *Sume hoc ptisanarium orizæ*; & ex aliis item frugibus. Laudes autem simplicis ptisanæ, quæ fit ex hordeo, sorbitionis gratia, conscripsit Hippocrates, ubi ait in 4^{to} de victus ratione in morbis acutis. *Ptisana in his morbis, cateris qua ex frugibus constant pulmentariis, mea quidem sententia, rellissimè antefertur, neque mediocri laude efferendi sunt illi, qui eam anteponeere decreverunt. Nam viscositas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & modicè laxa est, sitim arceat. Et, ubi ablutione opus est, facillè descendit, non astringit, non vellicat graviter, neque in ventre tumescit; quippe cum decoqueretur, tumuit quantum maximè intumescere potuit, &c.* Celsus boni succi, lenem & stomacho aptam, atque inter imbecillissima annumerari posse dicit. Hactenus de ptisana hordei, quæ nunc pro pulcicula & sorbitione, nunc pro rufi hordei farina & substantia accipitur.

Ante diem infundes.] Hoc est, pridie & die lorionem & fricationem præcedente, in aquâ infusam macerabis & humectabis.

Et coledium ut ubi coquantur.] [Torin. Coledium & colæsum, ubi coquantur.] Legendum puto, & colocasium, ut ibi coquantur.

Ligas.] Legendam puto, ut in sequenti libro, *lyas*: aut latina

voce in eadem significatione liquas, hoc est, in humorem resolvis, & liquidum humectiusque reddis.

Supra acronem colocasium.] Apicius noster Græcis interdum utens dictionibus sæpiusculè illis Latinam dat formam, & inflectionem sicuti & nunc facit in dictione Acron, quæ ipsis Græcis sublime & summum significat: intelligit autem, ni fallor, per acronem colocasium, (sic enim legendum pro colocasio hic & in sequentibus puto) summum colocasii caulis verticem, in summoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam Ciborium appellari dicit Dioscorides.

Silfi frictum.] [Silphium frictum, Torinus.] E cap. 5. lib. 5. Legendum *sil frictum*, ut de filis semine intelligatur. Sicque sæpius in sequentibus loco silfi legendum puto sil, id tamen non perpetuo.

Ptisanam barricam.] [Torinus idem.] Initium alterius sorbitionis est, & corruptus locus, quare ita legendum puto. *Aliter. ptisanam Tavicam*, id est, falsam.

Defrixas.] [Pisa defriges. Torinus.] Lege, *Defricas*.

Et super viridia.] Lego, *insuper viridia*, scilicet condimenta, quæ sequentèr enumerat.

Et viride.] Legendum, & viridia.

Tribueris.] Lege, *triveris*.

Minutas.] Lege, *minutias*, hoc est, præcisuras, particulasque in quas concisi sunt coliculi.

L I S T E R.

Supra acronem colocasium.] Forte tenerum & admodum immaturum Ciborium. Conditura sine dubio

dubio Ægyptiaca, & à Græcis ad prifanam præparatum coctum: translata in usum Romanorum: que, in succum liquetur, colectur: ita in sequentibus illa prifana tari- que: ideo melius Torinus, ut cha denotat esse Græcam condicu- ubi coquantur propter succum; colo ram: cerè hordeum sale condie- omisso: batur maceratum vel integrum, N.B. Hæc autem multo eleganz vel in farinam contusum. Vide tiora condimenta sunt, quam usus lib. 5. c. 5. idem repetitum. Alii medicus valerudinarius requirit, cam vel succum prifana sic fa- & ad lauticias domesticas insti- ties, &c. tuta.

Propter succum.] Ut hordeum

C A P. V.

Gustum.

G*ustum versatile.* Albas betas minutas, porros re- quietos, apios bulbos, cochleas elixas, gigeria pullorum, avicellas, ificia, coquas ex jure, perungis patinam, & folia malvarum substernis, & præmixta olera componis, sic ut laxa permisces, bulbos inversos, daz- mascena, cochleas, ificia, lucanicas breves contidis: liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat: cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum: fricabis, suffundis, & facies ut bulliat: patina ova plura confringis, & jus mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis: dum ducit, tænogarum ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, fricabis: suffundis liquamen & vinum: passo vel vino dulci temperabis in cacabulo; olei modicum mittes: facies ut ferveat: cum ferbuerit, amylo obligas: patinam versas in lancem: folia malvarum ante tollis, tænogaro perfundis, insuper piper asperges & inferes.

Gustum de oleribus. Condis bulbos liquamine, oleo, vino: cum cocti fuerint, jecinora porcelli, & gallinarum & ungelas, & avicellas divisas, hæc omnia cum bulbis ferveant: cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum, & passum, ut dulce sit: jus

de suo sibi suffundis, revocas in bulbos; cum ferbuerint, ad momentum amylo obligas.

Gustum de cucurbitis farfilibus. Cucurbitas à latere subtiliter ad modum tessellæ oblongæ decidas, & excavas & mittis in frigidam: impensam ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: cerebella cocta teres: ova cruda dissolves & mittes, ut corpus unum efficias: liquamine temperabis: & cucurbitas supra scriptas non plenè coctas, ex ea impensa imple & de tessella sua recludis: surclas, & coctas eximes & friges, œnogarum sic facies: teres piper, ligusticum: suffundis vinum, & liquamen: passio temperabis: olei modicum mittis in cacabum, & facias ut ferveat: cum ferbuerit, amylo obligas, & cucurbitas frictas œnogaro perfundis: & piper asperges, & inferes.

Gustum de præcoquis. Duracina primotica pusilla præcoqua purgas, enucleas: in frigidam mittis: in patina componis. Teres piper, mentham ficcā: suffundis liquamen: adjicies mel, passum, vinum, acetum: refundis in patina super præcoquia: olei modicum mittis, & lento igni ferveat: cum ferbuerit, amylo obligas: piper aspergis & inferes.

HUMELBERGIUS.

Gustum.] Gustum, quod per diminutionem non ineleganter gustulum dixeris, intelligo ferculum, quod non copiosè & ad fatietatem, sed parcè & quasi gustando solum accipitur; quales sunt cibi, quos jentacula vocamus, de quibus Martialis ait.

*Surgite jam, vendit pueris jentacula pistor,
Cristatæque sonant undique lucis aves.*

Gingeria.] [Zingiber, pullo-
rum axillas. Torinus.] Legen-

dum, *Gigeria*, ut supra capite hujus secundo.

Aucellas.] Una interposita litera legendum puto, *avicellas*, ut de aviculis & parvis avibus intelligatur.

Damascenas Cochleas.] Lego divisim & inter punctum, damascena, cochleas.

Lincem.] Lanx, quæ & Langula dicitur à latitudine, vas est latum & rotundum ac concavum, in quo cibaria mensæ inferuntur.

Scellas.] Legendum puto ut paulo ante, *avicellas*, & sic etiam in sequentibus.

Surclas.] Id est, furculo connectis, & ligas, ne recidat.

Primo-

Primotica.] Id est, quæ primò nascuntur & præcoqua sunt.

L I S T E R.

Gustum versatile.] Nempe patinam operosissimam tandem in lancem versâ; scilicet in latius quoddam & nobilius vas mensarium: adeoque Humelbergio non facile assentior, ut ex tot tantisque opsoniis delicatioribus ferculum summa arte confectum, ad jentaculum apponeretur. Sed Gustum, ut arbitror, dicitur propter excellentiam saporis.

Cochleas elixas.] Ex aqua. Vide infra l. 7. c. 16.

Tostis marcentem squillis recreabis & Afra

Potorem Cochleas. Horât.

Forte intelligendus est de Cochleâ muria condita, certe specie aliqua haud vulgari ex Africa.

Avicellas.] In quibus sunt ficedulae, primumque locum tenent.

Coquas ex jure] Infra scripto.

Bulbos inversos.] Igitur eorum figura hoc patiebatur: nempe ex altera parte planiores, ex altera convexi & acuminati; an verò de orchidis alicujus specie hoc dici possit, nescio.

Duracina.] In aliis plurimis locis hujus fructus mentio fit, usûque mirabilis fuit; & certe propter salubritatem, nostram imitationem meretur.

Lucanicas breves concidis.] An quòd alias ferè in longitudinem extendi solebant, an in minurias concidendæ?

APICII COELII

LIBER V.

OSPRIOS dictus.

CAPUT I.

Pultes.

P*ultes Juliana* sic coquuntur. Alicam purgatam infundis: coques: facies ut ferveat: cum ferbuerit, oleum mittis: cum spissaverit, obligas diligenter. Adjicies cerebella duo cocta: & felibram pulpæ, quasi ificia lyatæ, cum cerebellis teres, & in cacabum mittis. Teres piper, ligusticum, fœniculi semen: suffundes liquamen & vinum modicè, mittis in cacabum supra cerebella & pulpam, ubi satis ferbuerit, cum jure misces: ex hoc paulatim alicam condies, & ad trullam permifces, & lyas, ut quasi succus videatur.

Pultes cum jure œnogari cocti.] Pultes œnogari benè cocti jure condies, copadia, similam, five alicam coctam hoc jure, & cum copadiis porcinis apponis œnogari cocti jure conditis.

Pultes Tractogalota. Lactis sextarium & aquæ modicum mittis in cacabo novo, & lento igni ferveat: tres orbiculos tractæ siccas & confringis, & partibus in lac summissis.

summissis, ne uratur, aquam miscendo agitabis, cum cocta fuerit, ut est, super ignem mittis, melle ex musteis cum lacte similiter facies, salem & oleum minus mittis.

HUMELBERGIUS

O *Sprios.*] **Oσρεα* id est, legarius, leguminarius, pul-tarius. Quo nomine inscriptus est liber hic quintus, quod vario-rum leguminum pulmentaria & eorum condicuras comprehendat & conficere doceat. Legumina autem frugum genus sunt. Si-quidem frugum duo prima gene-ra sunt, tradente Plinio, *frumenta ut hordeum & triticum, & legumi-na ut faba & cicer.* Legumina omnia, ut testatur Hippocrates, & cruda & cocta & frieta & ma-cerata & viridia, flatum excitant, quamobrem nisi cum aliis cibis, ipsis utendum non est. Celsus ea valentissimi generis & plurimi ali-menti esse dicit, & mali succi, sto-macho aliena & inflare.

Pultes Juliane.] Ab authore sic dictæ videntur Juliano, qui hujusmodi usus fit. In quo Am-mianus Marcellinus ciborum ex-tollit parsimoniam, cujus mensa-rum tenuitas erat recte noscenti-bus admiranda.

Ligas.] Lege obligas.

Lyata.] Nisi Græcis dictioni-bus sub Latina inflectione & forma sapicule uti soleret Apicius noster pro *lyata* & verbo *lyas* reponen-dum censuisset, Latina vocabula *liquata* & *liquas*, in eadem sci-licet in humorem resolvendi & li-quidum humidumque faciendi sig-nificatione, sed dictam ob cau-sam nihil immutare volui.

Ubi satis fuerit.] Lege, ubi satis serbuerit.

Copadiarfinulam.] [Torinus, *Cu-pedias mulam.*] Ex vetusto exem-plari legendum: *Copadia, simulam.* *Oeno colli.*] Ex precedentibus legendum, *œnogari colli.*

Traetogale.] Legendum puto, *Traetogalata.* Sic etiam lib. 6. *pullum* vocat *traetogalatum.*

Teres forbiculos.] Ex vetusto exemplari legendum, *tres orbicu-los*, id est circulos, vel globulos.

Et partibus in lesum mittis ne uratura quadam miscendos agitabis cum cocta fuerit ut: & super ignem mittis: melle ex musteis, &c.] Hic locus corruptissimus est, sicque ex vetusto MS. exemplari emen-datè legendus. *Et partibus in lac summittis ne uratur, aquam miscen-do agitabis, cum cocta fuerit, ut est, super ignem mittis, melle ex musteis, &c.* Mel dicitur musteum quod novum & recens. Et sic etiam petasonem vocat musteum, id est, recentem & novum.

Pultes alicam, &c.] Hanc ulti-mam pulciculam, quod eadem est primæ Julianæ, ideo tanquam su-perflue repetitam censui onmit-tendam.

L I S T E R.

Pultes Juliane.] An potius im-peratoris Didii Juliani: *D. Julia-nus saepe nulla existente religione, oleribus leguminibusque contentus, sine carne cenaverit.* *Æ.* Sparcia-nus: *in his tamen pultribus caro in-est: ideo aliis laucioribus ejus viri pultribus ponendæ sunt.*

Æquè puls ignota Græciæ, quàm Italiae

Italia polenta. Plin. l. 17. c. 7. *pa-* animalis cerebella esse videntur;
rabatur enim puls & farro, *polen-* quod proximæ pultes habent cop-
ta ex hordeo mediocriter friko, *dia* porcina.

Itaque antiquissimus Romanorum *Tres orbiculos Tractæ siccas.]*
cibus erat puls. Unde conjicio, *Lege siccos,* orbiculos Tractæ, sive
vel in Italia, vel Scicilia Italiæ *tractas orbicularas, Globulos vocat*
vicinâ, triticum fuisse primò *Cato: etiam si forent planæ & ro-*
inventum, id est, spontè ali- *tundæ Tractæ: Semen malvæ pla-*
cubi illarum terrarum natum, & *ventam refert figurâ orbiculatâ.*
indigenam herbam sive gramen, *Athenæus.*

certè filigo; optima tritici species *Melle ex musteis cum lacte simi-*
liter facies.] Ex musteis orbiculis
Græcis ignota fuit, nec apud eos Tractæ, ut differant à superiori-
nomen habuit, *ex tritico firmissi-* bus pultibus, quæ sunt ex orbicu-
ma filigo, deinde simila. C. Celsus *lis ficcis & non recentibus.*
l. 2. c. 18. *Σιλίστια* (inquit Gal- *N. B. pultes omnes in hoc ca-*
lenus, de alimentorum facultatibus. *pite frumentaceos esse, quod pro*
l. 1. c. 9.) *Neque Græcum nomen est,* nostra quoque interpretatione in-
neque ipsum aliter possum exprimere. primis facit

Cerebella duo cocta & selibram
pulpa.] Porcinæ putâ; cujus etiam

C A P II.

Lenticula.

L *Lenticula ex spongiolis sive fungulis.* Accipies ca-
cabum mundum, mittes, coques: adjicies in mor-
tarium piper, cuminum, semen coriandri, menthæ, ru-
tæ, pulegii, fricabis: suffundis acetum: adjicies mel,
liquamen & defrutum: aceto temperabis: reexinanes
in cacabum spongiolos elixatos, teres & mittis ut fer-
veant; cùm benè ferbuerint, obligas: adjicies in bole-
tari oleum viride.

Lenticula de castaneis. Accipies cacabum novum &
castaneas purgatas diligenter mittis, adjicies aquam &
nitrum modicè: facias ut coquatur: cùm coquatur, mit-
tis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, rutæ,
laferis radicem, mentham, pulegium, fricabis: suffun-
dis acetum, mel, liquamen: aceto temperabis, & su-
per castaneas coctas refundis: adjicies oleum: facies

ut ferveat, cum bene ferbuerit, tudiculabis & in mortario teres. Gustas; si quid deest, addes; cum in bolitari miseris, addes oleum viride.

Aliter. Lenticulam coques: cum despumaveris, porrum & coriandrum viridem super mittis: coriandri semen, pulegium, laseris radicem, semen menthae & rutae fricabis: suffundis acerum: adjicies mel, liquamen, acerum: defruto temperabis: adjicies oleum, agitabis: si quid opus fuerit, mittis: amylo obligas: insuper oleum viride mittis: piper aspergis & inferes.

HUMELBERGIUS.

[*Lenticulam ex spondilis sive fondilis.*] Legendum, *lenticula ex spongiolis sive fungulis.*

[*Cacabum mundum.*] Si non plura, saltem haec verba ascribenda puto, *Mittes, coques.*] Imo, *Lenticulam quoque cum Torino.*]

[*Tutunclabis.*] Legendum puto hic & in sequentibus, *tudiculabis*, Est autem tudiculare, imprimere & sculperre: aliquando tamen metaphorice pro commovere usurpatur. Ut hoc loco & in sequentibus.

[*Rute, suffundis.*] Lege, *ruta fricabis: suffundis.*

L I S T E R

[*Mittes.*] Lenticulam scilicet in cacabum novum coques: eadem omisso est in sequenti articulo, nec à Torino suppletur: at titulus istius articuli apud Humelbergium ut & superioris Lenticulam habent.

Mirum est, quod Florentinus

apud Constantinum Cæsarem l. 2. referat Ægyptiam Lentem in cibo acceptam læticiam conciliare.

Apud Romanos verò, Lentem fuisse annumeratam inter funebres cibos, auctore Appiano. L. Nonnius. A Græcis itaque hæc condimenta habuit noster Apicius; nam Græcis Lenticula admodum familiaris fuit, multisque adeo in cibo placuit, ut nomen inde sumpserint.

[*Reexinanes in cacabum spongiosos elixatos.*] Per se & in proprio succo fungiolis optimè elixantur; & sic cacabum istum, mundum reexinandi sunt, terendique, cumque jure præscripto denuo fervificandi sunt.

[*Castaneas purgatas.*] A cortice scilicet ante coctionem.

[*Lenticulam coques—coriandrum viridem supermittis—semen coriandri fricabis.*] Ex Zenonis præscripto, *decima pars coriandri Lenticula adjicitur.* Athenæus.

[*Oleum viride.*] Videtur istud oleum ex immaturis olivis, gratiam quandam peculiarem Lenticulis, fungiolis, & castaneis addere.

C A P. III.

Pisa.

P*isum* coques; cùm despumaverit, porrum, coriandrum & cuminum suprâ mittis. Teres piper, ligusticum, careum, hoc est, careotam, careum, anethum, ocymum viridem, suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat; cùm serbuerit, agitabis; si quid defuerit, mittis & inferes.

Pisa farfalis; coques, cui oleum mittis, abdomen; & mittis in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum viridem: imponis ut coquatur. Isicia minuta facies quadrata, & coques simul turdos vel avicellas, vel de pullo conciso, & cerebella prope cocta: cum juscello coques lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigis: teres piper, ligusticum, origanum, zingiber: jus abdominis fundis, lyas, angularem accipies, conversari potest, & omento tegis, oleo profundis, deinde nucleos asperges, & supra pisam mittis, ut tegas fundum angularis: & sic componis suprâ petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas: iterum pisam supermittis: item alternis aptabis opsonia, quousque impleatur angularis: novissimè pisam mittis, ut intus omnia contineat: coques in furno, vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum: ova dura facies, vitella ejicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido & liquamine modico, teres & mittis in vas ut ferveat: cùm serbuerit, pisam mittis in lancem, & hoc jure perfundis, hoc *jus candidum* appellatur.

Pisum Indicum. Pisum coques: cùm despumaverit, porrum & coriandrum concides & mittes in cacabum ut ferveat: & accipies sepias minutas, sic quomodo sunt, cum atramento suo, ut simul coquantur. Adjicies oleum, liquamen & vinum: fasciculum porri & coriandri

coriandri, facies ut coquantur: cùm coctum fuerit, teres piper, ligusticum, origanum, carei modicum: suffundis jus de suo sibi: vino & passo temperabis: sepias minutatim concides, & in pisum mittis, piper asperges, pisum coques, agitabis, & mittis in frigidam: cùm refrigerârit, deinde agitabis. Concides cepam minutatim, & albamentum ovi, oleo & sale condies: aceti modicum adjicies, in boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viride mittis & inferes.

Pisa Vitelliana sive faba. Pisam coques, lyas, teres piper, ligusticum, zingiber: & super condimenta mittis vitella ovorum quæ dura coxeris, mellis uncias tres, teres: liquamen vinum & acetum, hæc omnia mittis in cacabum & condimenta quæ trivisti; adjecto oleo ponis ut ferveat. Condies pisam, lyas, si aspera fuerit, mel mittis & inferes.

Aliter Pisa sive faba. Ubi despumaveris, teres liquamen, mel, carænum, cuminum, rutam, apii semen, oleum & vinum, tudiculabis cum pipere trito, & cum ificiis inferes.

Aliter. Pisam sive fabam despumatam, sub trito lasere Parthico, liquamine & caræno condies: oleum modice superfundis & inferes.

Pisa adultera versatilis. Coques pisam, cerebella vel avicellas vel turdos exollatos à pectore, lucanicas, jecinora, gigeria pullorum in cacabum mittis: liquamen, oleum: fasciculum porri capitati, coriandrum viridem concidis, & cum cerebellis coques: teres piper, ligusticum & liquamen.

Pisa sive faba Vitelliana. Pisam sive fabam coques: cùm despumaverit, mittes porrum, coriandrum, & flores malvarum: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fœniculi semen: suffundis liquamen & vinum in cacabum: adjicies oleum: cùm ferverit, agitas, oleum viride insuper mittis & inferes.

HUMELBERGIUS.

Pisa.] Pisum sive pisa, utrumque enim dicitur. Infracta pisa, minus tamen quam fabæ, restant Hippocrate.

Careum hoc est caravita careum.
In vetusto scripto exemplari legitur *Carintam*, ut de radice carei, quæ careota vocatur: alterum vero careum de ejusdem plantæ semine intelligatur. Verùm prior carei dictio cum expositione sua, quamvis expungenda nobis visa fuerit, nolimus tamen quicquam immutare, unicuique utriusque aut alterutrius utendi pro arbitrio suo potestatem relinquentes.

Ocyum.] Ocyum herba est, quam basilicon nunc vocant.

Liquino.] Legendum, liquamen, vino.

Lucanicas.] Ex vetusto exemplari adscribe, assas.

Petasonem.] Petaso inter succidias numeratur, & est coxa cum crure porcina

Heminam.] Præcipuè Italicam, quam & libram nominant, ut lib. 4. de sanitate tuenda Galenus ait. Inliquidis verò hemina est, quam Græci cocilon vocant, ut ait C. Aurelianus.

Fundis deinde Nucleos.] Ex vetusto exemplari legendum, *fundis lyas*, angularem accipies, *conversari potest, & omento tegis, oleo profundis, deinde nucleos, &c.* Angularem vero vas genus vocat coquinarii, à forma angulari indito nomine.

Opsonia.] Ὀψωνίων dicitur impenſa, sumptus, & quicquid per luxum animi paratum. Non per usum vitæ necessarium, ut vinum & panis, in cibo additur, sed tanquam edendi irritamentum, re-

pertum est. Et inde verbum *opsono* & *opsonor*, id est, convivor, ut tradit Peronius; a quo *opsonator*, *opsonatrix*, *opsonatio*, & frequentativum *opsonito*. *Multi mecum ex die opsonitavere*. Nevius *opsonitè pollucibiliter*. Plaurus in *Mostellaria*. Aliquando tamen opsonare est opsonia emere, & concinnare: & opsonator qui emendis opsoniis præest, & emptata quo tradit. De quo Martialis.

Dic quotus es, quanti cupias cenare, nec unum

Addideris verbum, caena parata tibi est.

Et Seneca lib. 6. Epistolarum ad Lucilium ait: *adjice opsonatores, quibus dominici palati novitia subtilis est, qui sciunt, cujus illum rei sapor excuset*. Unde Martialis.

Non satis est ars sola coquo servare palato:

Namque coquus domini debet habere gulam.

Item ab opsonio dicitur etiam *Paropsis* patinæ genus aliquantum concavæ, in qua opsonia ponuntur.

Ocyus candidum.] Ex vetusto exemplari legendum, *hoc jus candidum*.

Pisum Indicum.] Dicitur est ab Indis, apud quos fieri solebat.

Boletum.] Legendum, Boletari.

Vitelliana.] Ab auctore Vitellio Imperatore luxui deditissimo.

Faba.] Inter legumina maximus honos fabæ; quippe ex ea tentatus sit etiam panis. Plinius. Tussi & carnis incremento utilis. Ex posca cæliacas fluxiones & ventris tormina sistit. Dioscorides. Faba solida fricta, fervensque

fervensque in acri aceto coniecta, torminibus medetur. In cibo frella, & cum allio cocta contra deploratas tusses suppurationesque pectorum quotidiano cibo sumitur. Plin.

Aucellas.] Legendum puto, ut in præcedentibus etiam, *Avicellas*, ut sit diminutivum ab ave.

L I S T E R.

Pisum coques.] Ex facili pisum coctione aquæ bonitatis experimentum fit: quippe ex pura aqua & salibus defæcata pisum liquatur & defluit, contra ex aqua salia indurescit, & constringitur.

Pisa farfalu coques.] Id est pisam coques.

Pisa farfalis] Cùm pisa fundum Angularis tegat, & rursus novissimè missa, intus omnia contineat, quodammodo ob velamentum quoddam undiq; injectum pisa farfalis esse videtur. Sanè non aliud compositius aut elegantius ferculum, si rerum & condimentorum varietates & summum condituræ artificium respicias, uspiam temere, cæcè apud Apicium nostrum invenitur,

Abdomen.] Alias funen porcinum.

Isicia minuta facies.] An ex istis rebus superioribus coctis, scilicet abdomine & pisâ coctâ, &c. vel ex sequentibus?

Isicia minuta quadrata.] Quas Tessellas supra nominat.

Cum juscello.] Idem verbum habetur apud antiquum interpretem Juvenalis, sed ab eo aptatur Titulo Apicii nostri, tanquam ex contemptu Scriptoris. Vide præfationem nostram.

Alternis aptabis Opsonia.] Quæres, quænam propriè opsonia ap-

pellentur? Clearchus hæc opsonia nominat apud Athenæum: Nimirum è frefis leguminibus, pul-tem, lenticulam, falfamentum, piscem, rapum, allium, carnem, thymum, muriam, cepam, carduum, oleam, capparim, bulbum, fungum: atq; hæc bellaria, nempe placentarum genera, cicer, sesama, copte, uva, carica, pyra, persica, mala, amygdalæ.

Vitella ejicies.] Ex albuminibus ad usum condimentorum.

Pisum Indicum.] Pisum Indicum pro conditura apud Indos usitata accipit Humelbergius: potius ut arbitror, pisum Indicum dicitur à colore juris ab atramento sepiarum infecto, perinde ut in hoc capite jus alterum candidum nominatur: nam atramentum sepiarum crudum nigrum est; ex coctione verò aliquantulum purpurascit. Propter inopiam coloris Indici cretam salinissimam, aut annulariam, vitrumq; quod Greci Talon appellant, insipientes, in imitationem faciunt Indici coloris. Vitruvius l. 7. c. 14. idem repetit ferè iisdem verbis Plinius. Imò & atramenti Indici mentio fit apud Plinium ibidem.

Sepias minutas sic quomodo sunt cum atramento suo.] Nam si sint vivæ incisæ vel leviter, succum istum nigrum ejaculantur. Igitur istud atramentum sepiarum, utpote humor peculiaris in singulari quodam vase contentus, sapidum quid & salubre est. At solummodo alvum sepiæ: in cibo dantur cum oleo, sale, & farina decoctæ. Plin.

Elicæ sèpia tenera est, Dipphilus apud Athenæum, ori grata, concoctu facilis, & alvum mollit: ejus autem succus sanguinem attenuat, purgationemq; per mariscas provocat. Mollium genus, ita

Mnesitheus

Mnesitheus ibidem, *jurulentum* rinus prius *pisum vitellinum* appellat; secundum *Vitellianum*.
salubrium est. Tamen veteres sepiis lat; *secundum Vitellianum.*
frixis vescebantur. Athenæus. *Subtrito lasere Pæthico.* Secun-

Hypophagma.] *Sepiæ atramentum* do à Cyrenaico, quod jam rarissimum fuit, ut supra dictum est.
Erastistratus in Opsartytico intritum (*ἰσπρέμμα*) esse vult; quod sic describit, fit è carnibus affis-
vel elixis, & sanguine (sepiæ aut *Flores malvarum.] Non inutile*
aliûs) cum sale, caseo, cumino & *condimentum ad nostram imi-*
lasere, Athenæus. Glaucus Locri- *tationem.*

ensis in Opsartytico scribit, hypophagma *Pisam sive fabam coques.]* Leguminum, quæ cultu mitescunt
(sepiarum putâ) sapa, lasere, (Athenæus) & semine proveniunt, alia seruntur ad elixaturam,
melle, aceto, sale, caseo, & oleum ut faba, pisum; siquidem ex
foliis benè olentibus concisis. his fressis fit edulium: alia ad
parandum ex eorum farina jus-
culum pultaceum, ut aracus &
lens: ouædam ad animantium
quadrupedum pabula, ut ervum
aratorum Boum: vicia, Ovi-
um.

Pisa Vitelliana.] A Vitello Imperatore condimenta bis in hoc capite denominantur; nisi hæc prior appellatio à vitellis ovorum sumpta sit: non malè itaq; To-

C A P. IV.

Conchicla.

C *Onchila cum faba*, coques: teres piper, ligusticum cuminum, coriandrum viridem: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum: adjicies oleum: lento igni ferveat & inferes.

Conchicla Apiciana. Accipies Cumanam mundam, ubi coques pisum; cui mittis Lucanicas concisas, isicio-la porcina, pulpas, petasonem: teres piper, ligusticum, origanum, anetum, cepam siccam, coriandrum viridem: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, mittis in cumanam, cui adjicies oleum, perungis ubique ut combibat oleum; igni lento coques, ita ut ferveat; & inferes.

Conchicla

Conchiola de pisa simplici. Pisam coques, cum despumaverit, fasciculum porri & coriandri mittis: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum: fasciculum de suo sibi fricabis, suffundis liquamen, vino & liquamine temperabis, mittis in cacabum, superadjicies oleum, & lento igni ferveat, inferes.

Conchiola Commodiana. Pisam coques: cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum, ut combibat: deinde ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis, in cumana ad ignem ponis, ut ducat, & inferes.

Aliter Conchiolam sic facies. Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum: liquamine, oleo, & vino ferveat: cum coctus fuerit, concidis minutatim cepam & coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam, accipies conchiolam, pro modo componis variè: deinde teres piper, cuminum: suffundis jus de suo sibi. Item in mortario ova duo dissolves, temperas, jus de suo sibi suffundis pisæ integræ elixæ, vel nucleis adornabis, & lento igni fervere facies, & inferes.

Aliter Conchiola farsilis, sive conchiolatus pullus vel porcellus. Exossas pullum à pectore, femora ejus jungis in porrectum: furculo alligas, & impenfam paras, & facies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas & cætera: teres piper, ligusticum, origanum & zingiber: liquamen suffundis, passo & vino temperabis: facies ut ferveat, & cum ferverit, mittis modicè & pisam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis, & in operculo deponis, & in furnum mittis, ut coquantur paulatim, & inferes.

HUMELBERGIUS.

Conchiola.] Legendum puto Conchiola cum aspiratione, & intelligo fabam Conchin, de qua Marcialis.

Si spumet rubra conchis tibi pallida testa,

Lautorum cenas sepe negare potes.

Est autem faba conchis, quam solidam

&

solidam vocat Plinius, hoc est, integra & cum cortice suo decocta, ad discrimen fabæ fresæ, quæ mollior fracta sine cortice coquitur; à similitudine scilicet concharum, quod confracto cortice velut implicita conchis suis caruncula videatur. *Faba quasi concicula*, ad Marcellum medicum: legendum puto *Conchicula*.

Liquamen in ea.] Lege *liquamine*.

Et cum bibat.] Lege, ut combat, id est, absorbeat.

Suffundes liquamine temperabis: mittis superadjicies.] Legendum, *suffundis liquamen vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum: superadjicies*.

Commodiana.] A Commodo Imperatore, qui convivii deditus potavit in lucem & tabernis indulfit.

Ut ducat.] Id est, coeat & coalescat, condenseturque & crascescat.

Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo & vino ferveat, concidis cepam coriandrum minutatim, cerebella enervata mittis in eundem pullum, cum coctus fuerit lavas exossas concidis, &c.] Lege sic. *Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum; liquamine, oleo & vino ferveat, cum coctus fuerit, concidis, &c.*

Aliter concicla conciclatum pullus vel porcellus exossatus pullum à pectore; femora ejus jungis in porcellum, surculo alligas & impensam. Concicla farsilis paras & farsies alternis, &c.] Lege sic: *Aliter concicla farsilis sive conciclatum sive pullus vel porcellus. Exossas pullum à pectore; femora ejus jungis in porcellum, surculo alligas & impensam paras & farsies alternis, &c. in operculo.*] Id est Testa, quod

vas est coquinarium, sub quo tetuacia ex variis esculentis condimenta à testu, sub quo calido coquantur, sic appellata, ut scribit Varro: item mustacea & plantæ coquantur.

L I S T E R.

Conchicla cum faba coques.] Idem jam fit apud nos de quadam faba exigua alba, id est integra cum siliquis suis decoquitur, at valde immatura. *Inter legumina maximus honos fabæ*, Plinius. In ejus laudibus non ultimum illud: *Faba in cibo fresq; & allio cocta, contra deploratas tusses suppurationesq; pectoris quotidiano cibo sumitur: ita & cicera, ob summam carnis ex iis esis tumefactionem, quæ scilicet insensibilis perspiratio vehementer promovetur, & privatim glandulæ pulmonis potenter admodum functiones suas in cruditatibus coquendis expellendisque perficiunt.*

Pythagoras Fabas comedere vetavit, quod faba esset ἀγβίαλον id est, secundum Erasmmum, *expers genitura*: Alii verò eum reprehendunt, & istam dictionem reddunt sine nodis: melius tamen Erasmmus, nam non hic de faba aliqua vulgari & verâ agitur, quæ ad venerem vehementer provocat, & inter saluberrima edulia habentur; sed de Fabâ ista Ægyptia, quæ Nymphææ species est, & genituram minuendo, ad venerem aliquem impotentem reddit. Vide Dioscorid.

Symbolum Pythagoræ *κνδμων ἀπέχεται*, non de fabis intelligendum, sed de rebus veneris. Nam in æquivoco tota vis est, *κνδμων* enim & fabam, & testiculos significat. L. Nonnius.

Mittis

Mittis in Cumanam mundam.] est, unde pisæ Saccharina dicta: Bis mutatur cumana, vas fictile a Camis.

Fistilia in magno fuerunt pretio apud veteres, propter salubritatem. Teste Vitruvio. l. 8. Saporem ex tubulis fistilibus meliorem esse quotidianus potest indicare victus, quod omnes extructas cum haberent vasorum argenteorum mensas, tamen propter saporis integritatem fistilibus utuntur.

*At tibi lata trahant Samia convivia testæ,
Fistilæque Cumana lubrica testa rota.*

Cui adjicies oleum, perungisque ubique, ut combibat oleum.] Ex hoc loco colligere licet illa vasa plumbo vitreato non fuisse indulta; quod recens inventum est; sed è mera creta quadam figulari & sporigiosa confecta; ita hodie ejusmodi ollæ minime intus plumbaræ ad jura coquenda in usu sunt apud Montepessulanos.

Pulpas, petasonem.] Forte melius *pulpas petasonis*, ut in superiore capite: nempe ut ita commode & nullo negotio manducarentur.

Conchicla de pisa simplici.] Ita quoque fit apud nos eo pisæ genere, quæ sacchari dulcedinis æmula

nempe ut tota commedatur, eneruata tantum conchicla sive sillqua.

Pisam coques cum despumaverit.] Pisa cocta ferè despumatur, ut cortices soluti rollantur: aliò vero loco infra præcipit: *colus pisam coctam.*

Fasciculum de suo sibi fricabis.] De siliquis sive conchiclis viridis atq; immaturæ pisæ, ut pisam vehementius sapiant juscula.

Suffundis pisæ integræ elixæ.] Ex aqua elixæ: integræ nempe vel suis siliquis contentæ, vel citra fractionem minus coctæ.

Conchicla Commodiana.] Commodus Antoninus, Marci Philosophi filius, genera leguminum cocturum ad convivium propter luxuria continuationem revocavit. Hunc verò locum Lampridii paulo aliter, ad eandem tamen mentem, *Salmasius* legit: *Genere leguminum cunctorum propter luxuria continuationem raro vacavit: quippe legumina libidinem unice adjuvant.*

Ova quatuor solves, in sextarium pisa mittis.] Alia plurima fercula modum non habent neque opsoniorum nec condimentorum, sed coqui peritiæ ex toto relinquuntur.

Omento tegis.] Nempe propter quod *pisa farsilis dicitur.*

C A P. V.

Ptisana & Alica.

A *Lixam vel succum ptisana sic facies. Ptisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis: imponis super ignem calidum: cum bullierit, mittes*

olei fatis, & anethi modicum fasciculum, cepam ficcam, satireiam, & colocasium, ut ibi equantur: propter succum mittis coriandrum viridem & salern simul tritum, & facies ut ferveat: cum bene ferbuerit, tollis fasciculum, & transfers in alterum cacabum, pisanam sic ne fundum tangat propter combusturam, lyas bene & colas in cacabo super acronem colocasium: teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, fil frictum, ut bene tegatur: suffundis mel, acetum, defrutum, liquamen: refundis in cacabum, sed colocasium acronem facies, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. Pisanam infundis, cicer, lenticulam, pisanam: defricas pisanam & cum leguminibus elixas: ubi bene bullierit, olei fatis mittis, insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, foeniculum mollem: hac viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres foeniculi femen fatis, origanum, filphitum, piper, ligulticum: postquam triveris, liquamine temperas, & super legumina refundis: agitas: colicorum minutias superconcidis.

HUMELBERGIUS.

Ligas bene.] Lege, lyas bene, & cætera omnia ut in priore libro restitue & emenda.

P*Pisana (& Alicam.)* Pisana alicaria & quæ ex alica fit, & in paucis, aut potius nihil differt ab ea, quæ priore libro posita est, nisi quod illa sorbilis & liquidiore habitu ex hordeo conficitur, hæc crassiore & pulmentari habitu ex alica etiam; de qua Plinius sic: *Alicam res Romana est, & non pridem excogitata, alioqui non pisanæ potius laudes scripsissent Græci.* Nondum arbitror Pompei magni etate in usu fuisse, & ideo vix quicquam de ea scriptum ab Asclepiadis *Schola.* Esse quidem eximie utilem nemo dubitat, sive eluta detur ex aqua malsa, sive in sorbitiones decocta, sive in pulve.

Vel dum.] Lege, calidam.

L I S T E R.

Alicam.] Alicam pultis genus est ex tritico, præstantissima saluberimæque res ex palma frugum Campaniæ nascentium. Plinius. Alicam hodie in quotidiano usu est apud Mauros in Africa: res Ægyptia prius quam Romana. Vide acta Philosophica Londinensia.

Cum leguminibus elixas.] Quorum omnium optima jam enumerantur, nempe pisa, faba, cicer, lenticula.

Foeniculum mollem.] Tenerum & jam pullulantem.

C A P. VI.

Fabacia virides & Baiana.

F *Abacia virides* ex liquamine oleo, coriandro viridi, cumino, & porro conciso coctæ inferuntur.

Aliter. Fabaciæ frictæ ex liquamine inferuntur.

Aliter. Fabaciæ ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino & aceto inferuntur.

Baianas Elixas minutatim concidis: ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, carano vel passo modico inferes.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

F *Abacia.*] Quæ & fabalia vocantur, frutices sunt, caulesque fabarum & filiquæ.

Fabacia virides.] Cymæ & colliculi fabarum: forte cum floribus vel filiquis tenerioribus.

Baiana.] Quæ Baiis nascuntur.

C A P. VII.

Fœnum Græcum.

F *O*Enum Græcum ex liquamine, oleo & vino.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

F *O*Enum Græcum.] Inter fruges est. Eam *siliquam* simpliciter vocat Collumella. *Sumitur sorbitio è farina ad pectus exulceratum, longamque tussim. Diu decoquitur, donec amaritudo desinat; postea mel additur. Plin.*

Fœnum Græcum.] In leguminibus numeratum est; at cibus planè medicamentosus est, quòd alvum moveat: propter ingratam quandam amaritudinem apud nos in usu culinario non est. Equinum medicamentum optimum est, avena mixtum.

K 3

CAP.

C A P. VIII.

Phaseoli & Cicer.

PPhaseoli virides & cicer ex sale, cumino, oleo & mero modico inferuntur.

Aliter phaseolus sive cicer. Fritos ex œnogaro & pipere gustabis. Et elixati sumpto femine cum lobis in patella fœniculo viridi, pipere & liquamine & carano modico pro falso inferuntur.

Vel simpliciter, ut solet.

HUMELBERGIUS.

PPhaseoli.] Coquitur olerum modo ad cibum faseoli siliqua cum semine asparagi modo elixa. Dioscorides. Phaseolorum siliquæ cum ipsis manduntur granis. Plinius.

Cicer.] Legumen est, cujus differentiarum plures, magnitudine, figura, colore, sapore. *Firmius nigrum & rufum, quàm quod album.* Plinius. *Cutis colorem commendat.* Dioscorides.

Cum ovis.] Legendum, cum lobis, id est, siliquis.

Et solet.] Lege, ut solet, id est, ut moris est, scilicet inferri & comedi sine aliquo condimento.

L I S T E R.

Vel simpliciter ut solet.] Nempe fricta cicera cum sale modico,

Post piscem ficus, post carnem legumina: quæ tosta, ut cicer, pro bellariis apponi solebant. Athenæus. *Severi Principis delicia.* *Leguminis patrii avidus.* *Æ. Spartianus.* Cur autem de cicere dubitet Casaubonus, non video; nam is dicitur cicera adeo amasse, ut nec in ultima Anglia iis carere voluerit. Quantum autem ad venerem conferant, audi Petronium Arbitrum: *Cicer & jus cepi, matrem meam dupondii non facio.* Imo longè ante eum Diocles, Hippocratis æmulus & cœtaneus exhibuit. *Molem carnis esu cicericis turgere velet fermento quodam.* Athenæus. Cicera admiffariis equis exhibent, Galeno auctore. Jus decoctionis cicerum viscerum obstructions mirificè tollit; item eo renum calculos imminui ex fide nonnullorum Medicorum.

APICII COELII

LIBER VI.

Qui AEROPETES appellatur.

CAPUT I.

In *Strutione.*

IN *strutione elixo.* Piper, mentham, cuminum assum, Apii semen, dactylos vel caryotas: mel, acerum, passum, liquamen, & oleum modicè: & in cacabo facies ut bulliat, amylo obligas, & sic partes strutionis in lance perfundis, & desuper piper aspergis. Si autem condituram coquere volueris, alicam addis.

Aliter in strutione elixo. Piper, ligusticum, thymum aut satureiam, mel, sinapi, acerum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

T*Ropetes.*] Legendum, *Aeropes*. Id est, ἀεροπετης, aerivolus, volatilis. Quo nomine insignitus est hic liber sextus ab Apicio, eo quod in eo de Avitii generis, & volucrum in cœlo, & aere volantium vitamq; transigentium opsoniis & condituris agitur.

In strutione.] Strutio, qui & strutio camelus, avis est vel omnium maxima. Strutionis caro cæterarum avium carne crassior & pejor: concoctu difficilis & stomachum aggravans. Quare non gustandam nec edendam dicit Rhasis: Strutionis caro plures relinquit superfluitates, difficulter concoquitur, demptis alis, quæ succi bonitate

cæteris avibus haud inferiores sunt. *tum* : Quos alibi struthiocamelos
 P. Ægina. vocat Lampridius. Post Varium
 verò existimati, si non ad cibum,
 certè ad ostentationem magnificen-
 tiæ Imperatorum ; in sylva, verbi
 gratia, sive venatione amplissima
 Probi immissi per omnes aditus
 Cæci, Struthiones mille, populo
 devipiendi.

L I S T E R.

In struthione elixo.] Cum aspira-
 ratione post Plinium scribo: forte
 Africanis minus usitatæ aspiratio-
 nes, Struthionis ova optima, no-
 stris nautis, ad oram maritimam
 Africæ navigantibus valdè expeti-
 ta, & à nigris vendita: nec caro
 minus edulis; nam ipsa avis ex
 Insectivoris est; nempe Locustis,
 Serpentibus & id genus animalcu-
 lis victitans; scilicet rostro com-
 presso & plano. Strenuo argumen-
 to has condituras ex Ægyptia aut
 Cyrenæ translatas fuisse; nam hæc
 avis in Europa, quod scio, nuspi-
 am reperitur Arabia Ægyptiæ vi-
 cina excepta: quo loco & Africæ
 desertis plurimi Struthiones; his
 addè Plinium, veteresque Roma-
 nos omnino silere de earum carne
 edenda; at noster Apicius tan-
 quam de cibo valde usitato lo-
 quitur; certè tempore Heliogabali
 ejus portentosæ luxuriæ primum
 apponebantur. Sexcentorum stru-
 thionum capita unâ cenâ multis ex-
 hibuit Varius ad edenda cerebella.
 Lampridius. Item, Uno die tan-
 tum ederet struthiones; ita cænas sibi
 voluit exhiberi à struthionibus tan-

*Struthii Arabici quotidie Persa-
 rum regi inferuntur, qua ingenti cor-
 poris mole animalia sunt. Athe-
 næus.*

*Et sic partes Struthionis in lan-
 ce perfundis.*] Nempè pulpas, mo-
 re Veterum alas maximè sive pe-
 ctora fortè, minutatim concisas;
 nam vel mediocres aves carpere
 ante illacionem consueverunt,

*Et si condituram coquere volue-
 ris.*] Crudæ itaque interdum con-
 dituræ etiam coctis carnibus per-
 fundebantur.

Alicam addu.] Vide suprâ: ali-
 cam fuisse inter res peculiariter
 Romanas quidam volunt: at Ro-
 manis Africanis incolentibus pri-
 mum cognita. *Alica res Romana*
est, & non pridem excogitata.
 Plinius. Id vehementer negat Ga-
 lenus: potius Ægyptia, à quibus
 in usum Romanis translata est,
 cum Ægyptus frumentaria provin-
 cia Romæ facta fuerit.

C A P. II.

In Gruæ & Anate.

GRUEM vel ANATEM lavas, ornas, & includis in olla:
 adjicies aquam, salem, anethum: dimidia coctu-
 ra decoques, dum obduretur: levas, lavas, & iterum
 in

in cacabum mittis cum oleo & liquamine, cum fasciculo origani & coriandri: prope cocturam defrutum modicè mittis, ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, caranum, mel: suffundis jus de suo sibi, aceto temperas, in cacabum reexinanes, ut calefiat. Amylo obligabis; imponis in lancem, & jus perfundis.

In Gruæ, in Anate, vel in pullo. Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna vel damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, oleum, & coques. Gruem cum coquis, caput ejus aquam non contingat, si sit foris, ab aqua, cum cocta fuerit, sabano calido involves gruem, & caput ejus trahe, cum nervis sequetur, ut pulpæ vel ossa remaneant. Cum nervis enim manducari non potest.

Aliter, Gruem vel Anatem ex rapis. Lavas, ornas, & in olla elixabis cum aqua, sale, & anetho, dimidiâ cocturâ. Rapas quoque, ut expromari possint, levabis de olla, & iterum lavabis, & in cacabum mittis anatem cum oleo & liquamine & fasciculo porri & coriandri: rapam lotam & minutatim concisam desuper mittis, faciès ut coquatur modicâ cocturâ, mittis defrutum ut coloret. Jus tale parabis. Piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem; suffundis acetum, & jus de suo sibi, reexinanes super anatem, & ferveat: cum ferbuerit, amylo obligabis, & super rapas adjicies: piper aspergis & apponis.

Aliter in Gruem vel Anatem elixam. Eas de hoc jure perfundis. Teres piper, ligusticum, origanum: liquamen, mel, aceti modicum & olei: ferveat benè, mittis amyllum, & supra jus rotulas cucurbitæ elixæ vel colocasiæ ut bulliant; si sunt & Ungellæ, coques, & jecinora pullorum, in boletari piper minutum aspergis, & inferes.

Aliter in grue vel anate elixa. Piper, ligusticum, apii semen, erucam, & coriandrum, mentham, caryoram; mel, acetum, liquamen, defrutum & sinape. Idem faciet etfi in cacabo assas.

HUMELBERGIUS.

In Gruæ.] Celsus gruem inter valentissima numerat, hoc est, in quibus plurimum alimenti est. Jus ipsarum vocem claram reddere, semenque augere dicitur. Grues ita Plinius captæ ad mensas transferuntur: ciconias magis placere quam grues, Cornelius Nepos, qui Divi Augusti principatu obiit, cum hæc nunc ales inter primas expetatur, illum nemo velit attingisse, i. e. tempore Plinii: in Balearibus insulis in honore mensarum esse vipiones: sic enim minorem gruem vocant.

Anate.] Hujus caro, cæterarumque avium, quæ in paludibus & aquis degunt, humida omnis est, teste Hippocrate. Calidior caro est quam domesticarum avium & plurimi nutrimenti: unde facile febres generat. Nec nisi pectore tantum & cervice commendata.

Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantum, Et cervice sapit; cætera redde coquo.

Lavas & iterum.] Vetus scriptum exemplar habet, *lavas*. Ego legendum puto utrumque sic, *lavas, lavas*. Hoc est, de olla eximis & lavas, i. e. mundas.

Pruna vel Damascena.] Videtur hic alterum prunorum deesse genus, seu Armeniaca vel aliud, quod conjunctio disjunctiva, vel, desiderare facit: nisi expungenda potius fuerit, aut pro etiam accipienda & interpretanda. *Pruna Damascena cæteris præstantiora atque salubriora: abvum movent, bilem leniunt, & sitim sedant.* Plinius, *Caput ejus aqua: quam non tan-*

gat. Set foris sit ab aqua cuncta fuerit.] Ex vetusto exemplari emandatè legendum: *caput ejus aquam non contingat, sed sit foris ab aqua, cum cocta fuerit.*

Savano.] Savano vel subanum vocatur pannus absterforius vel linteum ad id utile.

Cum verum.] Legendum cum nervis, id est, fibris, cum quibus, ut ait manducari non potest.

Excipis.] Ex vetusto exemplari legendum, *Ex rapis.*

Exiliabis.] Lege elizabis. *Vel collocas ut.]* Legendum, *vel colocasia ut.*

L I S T E R.

In græ.] *Alii Grues & Olores, oculis consutis, inclusos tenebris saginant, alienis temperamenti & condimentis gustum novum obsonio suo concinnantes.* Plutarchus orat. 2. de carniæ esu.

—Deinde secuti.

Mazomomo pueri magno discerpta ferentes

Membra gruis sparsi sale multo, non sine farre. Horatius l. 2. sat. 8.

Dimidia coctura decoques, dum obduretur.] Primâ coctura carnis alicujus fibræ contrahuntur, induranturque: atque hæc durities dimidiæ cocturæ indicium est; processu verò coctionis resolvuntur fibræ & tenerescunt.

Propter cocturam.] Finitam.

Gruem cum coquis, caput ejus aquam non contingat.] Id est, totum corpus sit intra aquam, dum caput extra aquam crudum manet; sic vehementius trahi possint nervi è carne. Hoc experimentum, quod scio, nostris coquis ignoratur.

tur. Grues autem quod attinet, certè nostris majoribus in magna æstimatione fuerunt; utepularum quarundam publicarum, quæ extant, rationes testantur. At hodie apud nos nusquam venales aut capiuntur ad cibum, propter ingratham cutis amaritudinem; verùm gruum plurimæ species sunt, & alibi terrarum forte sapidiore & minus amaræ.

Anatem ex rapis.] Hoc condimentum hodie maximè expetitum atque usitatum; nempe jusculum ex anate cum rapis.

In gruem vel anatem elixam.] Ægyptia propter Nilum, id genus aves innumeras habet, idèo in hoc articulo colocasiorum mentio fit.

Rotulas cucurbitæ elixæ vel colocasie.] De cucurbita longa & radice colocasie id commodè fieri potest, dimidia coctura.

C A P. III.

In Perdice, & Attagena & Turture.

I*N elixis.* Piper, ligusticum, apii semen, mentham, myrtham, & baccas, vel uvam passam: mel, vinum acetum, liquamen & oleum: uteris frigidus. Perdicem cum pluma sua elixabis, & coctura madefactum depilabis perdicem, concisa perdix potest ex jure coqui dum indurescat: si iterum ferbuerit, elixa condiri debet.

Aliter in perdice & attagena, & in turture. Piper, ligusticum, mentham, rutæ semen: liquamen, merum & oleum calefacies.

HUMELBERGIUS.

P*erdice.*] Jucundissimi sunt saporis, ideoque apud Veteres solis divitum mensis ponebantur.

Ponitur Aufoniis avis hac rarissima mensis,

Hanc in lautorum mandere sape soles. Martial.

Attagena.] Attagena sive Attagen, utroque enim genere dicitur Phrygia vel Ionica Avis; jam &

in Gallia, Hispaniæque capitur.

Turture.] E columbino genere. Caro ipsarum facilis concoctionis & boni alimenti est: alvum sistit; & ideo Dysentericis mirè utilis; sed efficacior ad id sanguis earum habetur.

Passam vel vinum.] Legendum, passam: mel, vinum.

Elixæ ibi: & madefactam depilabis perdicem coctura: occisa perdix potest ex jure coqui non indurescunt: si dierum ferbuerit: elixa coqui: debet.] Hic locus depravatus est; quem ita legendum censeo.

Seco. *Elizabis, & coctura madefa-* *Perdicem cum pluma sua eliza-*
Ham depilabis perdicem: concisa per- *bis.]* Ad facilem depilationem &
dix potest ex jure coqui dum induref- *ad pinguedinem succumque con-*
cat, si iterum ferbuerit, elixa con- *servandum, ne diffuat & dissipe-*
diri debet. Aliter, &c. *tur.*

L I S T E R.

In perdice & turture.] Ista *Concisa perdia.]* In partes carp-
 aves ferae sunt: at nullo negotio *ta; an ex jure superiore coquen-*
 saginari possunt. *da, dum indurescant, id est, di-*
midia coctura.

C A P. IV.

In Palumbis, & Columbibus altilibus.

I*N assis.* Piper, ligusticum, coriandrum, careum,
 cepam siccam, mentham, ovi vitellum, caryotam:
 mel, acetum, liquamen, oleum, & vinum.

Aliter, in elixis. Piper, careum, apii semen, pe-
 troselinum, condimenta, moretaria, caryotam; mel,
 acetum, vinum, sinape.

Aliter. Piper, ligusticum, laser, vinum: suffun-
 dis liquamen: vino & liquamine temperabis: & fundis
 super columbum vel palumbum pipere aspersum, in-
 feres.

Aliter. Piper, ligusticum, petroselinum, apii se-
 men, rutam, nucleos, caryotam: mel, acetum, liqua-
 men, sinape, & oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

P*Alumbis.]* Palumbi columbini
 generis sunt in arboribus se-
 pibusque nidificantes. Hos Anci-
 qui *cellares* etiam habebant, &
 pascendo saginabant. Vide Cato-
 nem, Varronem, & Columellam.
 Caro palumborum siccor est carne
 columborum.

Columbis.] Columbae sunt, quae
 in turribus & domibus nidificant.

Columbarum pullos *pipiones* vo-
 cant: quorum minus penniti, fa-
 tis calidi & humidi existunt, &
 ideo tardae concoctionis: sed mul-
 tum alimenti & sanguinis prae-
 stantes. Volare incipientes, salu-
 brioribus habentur.

Altilibus.] Altile dicitur, quod
 alendo saginatum & pinguefactum
 est. Hic monitum volo lectorem
 libri hujus capita in alium ordi-
 nem esse redacta, quam in *aliis*
 exempla.

exemplaribus sint reperta, multosque errores emendatos, quos brevitatis causa libuit non annotare.

L I S T E R.

In palumbis & columbis altilibus. Palumbus torquatus è sylvestrii generis frequentissimus apud nos, capitur ad mensam apud nos, sed non altilis est, quod scio. At innumeros columbos habemus plurium generum, domesticos & in rupibus cretaceis maritimis nidulantes. Item Turtures sylvestres nobis non desunt.

Alexander Severus in Palatio Romæ aviaria instituit Pavonum, Fasianorum, Gallinaceorum, Anatum, Perdicum etiam: hisque vehementer oblectabatur, maxime Palumborum, quos habuisse ad viginta millia dicitur. Æl. Lampridius.

Et fundis super columbum & palumbum. Igitur hæ aves sive asæ sive elixæ integræ inferebantur; quod hætenus primum exemplum est carnis non concisæ & decryptæ præter exiguas istas ficedulas.

C A P. V.

In diversis Avibus, Turdis, Pavo, Phasiano, Anserè.

JUS in diversis avibus. Piper, cuminum frictum, ligusticum, mentham, uvam passam enucleatam, aut damascena, mel modicè: vino myrtheo temperabis: aceto, liquamine & oleo calefacies, & agitabis apio & satureia.

Aliter jus in avibus. Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, anethi flores: vinum suffundis: adjicies ponticam vel amygdala tosta: mel modicum: vino, aceto & liquamine temperabis: oleum in pultarium super jus mittis, calefacies: agitabis jus apio viridi & nepeta: avem incaraxas & perfundis.

Jus candidum in avem elixam. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen; ponticam vel amygdalam tostam, vel nuces depilatas: mel modicum, liquamen, acetum, & oleum.

Jus viride in Avibus. Piper, careum, spica Indica, cuminum, folium, condimenta viridia, omne genus

nis daetylorum: mel, acetum, vinum modicè, liquamen & oleum.

Jus candidum in anserè elixo. Piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

A *Neti, flos, vino.* Lege, *anethi flos; vinum.*

Ponticam. Scilicet nucem, quæ & avellana & Preneftina dicitur, & ex corylo arbore nascitur.

Amygdalam. Nux amygdala est, quæ & Græca & Thassia appellatur. Amara medicinæ magis conveniunt, somnum faciunt & aviditatem: minus valent in remediis dulces. Plin.

In caraxas. Una adscripta dictione, legendum puto, *avem incharaxas*, hoc est, ut in libro sequente vocat, *designas*, id est, perforas, id est, Scalpurio & Scalpello aperio perforoque, ut humorem emittere aut combibere possit. Apollonius. *Fuvat autem hæc incharaxatio in oculis diuturna facta rheumatica passione.* Item, oportet etiam & per ipsa loca patientibus fieri incharaxationes.

Nuces depilatas. Id est, juglandes decorticas.

Omne genus daetylum. Lege, *daetylorum.* Qui fructus sunt arboris palmæ.

In anserè. Jecur, quod farctibus quibusdam in ventre in magnam amplitudinem crescit, exemptum quoque lacte multo innutritum augetur, & bonitate excellit.

Non sine farrie

Pinguibus & ficiis pastum jecur anseris albi. Horat.

Quis primus tantum bonum invenit in quaestione est. Messalinus Cotta palmas pedum ex iis torrere atque patinas cum gallinaceorum cristis condire reperit, tanquam rem inter opsonia præclaram. Celsus anserem plurimi alimenti esse dicit.

L I S T E R.

Amygdala. Intellige dulcem: nam in medico usu amaræ tantum adhibendæ, quod vereor, ne nostri non satis animadvertierint. Acne decepti sint, id semper inculcaht Veteres nominatim, ut Scribonius Largus, Celsus, Cælius Aurelianus innumeris locis. Dioscorides expressè, è nucibus Græcis dulces cibo idoneæ, sed multo minus valent in remediis, quam amaræ. Igitur apage lenocinia ista medicamentorum! benefacere studeant medici ex ductu & fide Veterum.

Amygdala tosta. Sic lapidiores fiunt: & saccharo quoque induci solent à nostris dulcissimi. Dioscorides apud Athenæum scribit, nutrimenti multum amygdalias suppeditare, jucundas esse ventriculo; calefacere, quia oleosum quidpiam habent, nocent minus recenset, quam sicca;

ficca; aqua macerata, quam arida; Nuces depilatas.] De avellanis, fruxa, quam cruda.

Avem incharaxas.] Raro ulla animalia sine incisuris apponebantur, ut facilius carperentur à concoculis. bene intelligi potest; nam omnes suis integumentis vestiuntur in-concoctilibus.

C A P. VI.

In aves Hircosas.

AD *aves hircosas omnis generis.* Piper, ligusticum, thymum, mentham aridam, salviã, caryotam; mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, sinape: avem sapidiorem & altiorem facies, & ei pinguedinem servabis, si eam farina, oleo subacta contextam in furnum miseris.

Aliter in avem. In ventrem ejus fractas olivas novas mittis, & consutam sic elixabis: deinde coctas olivas eximes.

HUMELBERGIUS.

H*ircosas.] Id est, olidas, rancidas, & grave olentes.*

Omniogere.] Legendum, omnis generis.

Calvam.] Legendum puto, salviã.

Altiorem.] Id est, habitiorem & pinguiorem.

Farinam oleo subactam; contextam.] Lege, farina, oleo subacta contextam.

Olivas novas.] Hoc est, frustum oleæ recentem, qui graveolentiam emendat, & in se trahit. Olivæ albæ præclarum habent, antequam condiantur, usum recentes per se, cibi modo, devorata: medentur enim harenosæ urinæ, item dentibus aut attritis, aut

convulsis; stomacho utiliores, quam nigræ, Palladius.

L I S T E R.

In Aves Hircosas.] Grues nostras Ardeasque puta; item Larinum genus, & reliquas plerasque aves piscivoras; sed Ardeæ maxime stomacho nauseam & fastidium pariunt; nimirum propter bilem, præter hepaticam, in plerisque glandulis certe universis ferè cutaneis genitam.

Avem sapidiorem & altiorem facies.] Id butyro melius fit. At non nostro modo hodierno, ut avis soluta sit velut in capsula, sed singulæ aves, suo quaque farina: ceo tegumento strictim involvendæ sunt: quod vidi de columborum pipionibus factitatum.

C A P.

C A P. VII.

In Phanicoptero & Psittaco.

P*hanicopterum* elixas, lavas, ornas: includis in cacabum: adjicies aquam, salem, anethum, & aceti modicum, dimidia coctura alligas fasciculum porri & coriandri, ut coquatur: prope cocturam defrutum mittis, coloras: adjicies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laferis radicem, mentham, rutam, fricabis: suffundis acetum: adjicies caryotam: jus de suo sibi perfundis: reexinanes in eundem cacabum, amylo obligas, jus perfundis & inferes. Idem facies & in *Psittaco*.

Aliter. Affas avem: teres piper, ligusticum, apii semen, sesamum, defricatum, petroselinum, mentham, cepam siccam, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto oleo & defruto temperabis. Aves omnes, ne liquecant, cum plumis elixatae, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt: vel in *Ambigas* sublatae.

HUMÉLBERGIUS.

P*hanicopteru.*] Phanicopteri linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurgis. Plin.

Psittaco.] Indica & Orientalis avis est psittaco. Sed considera, num potius pro psittaco legendum sit phasianus.

Sesamum defrutum.] Ex vetusto exemplari legendum, *sesamum defricatum*, sesamino Græci ad dulcioria & panificia utuntur, pani compingentes.

Aves omnes ne liquecant cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in abias sublatae.] Pro tamen lego *quam*: & pro *abias sublatae* lego, *ambigas sublatae*, ita ut sen-

sus sit. Omnes aves, priusquam per guttur exenterantur, cum plumis in calida maceratae, ita ut non resolvantur, deinde deplumatae, tales omnes suaviores erunt cæteris quoquo modo præparatis, etiam si in *Ambigas* sublatae & repostæ fuerint. Sunt autem ambigæ ollæ & vasa, quæ in acutum tendunt, ceu pyramis: meminit horum Cælius Aurelianus chronicon sive tardarum passionum, his verbis: *item vascula, quæ ambigas vocant, & sunt materia testacea, vel vitrea confecta.* Item Athenæus Deipn. l. III. de calice.

L I S T E R.

In Phanicoptero & Psittaco.] Phanicopterus avis valde frequens est

est in paludibus maritimis ad mare mediterraneum, Provincia & Languedocia: unde valde miror Platinum, ad vitam Caligulae, dicere, qualis sit ista avis, non satis constare. Apicius noster hic filet de linguae praecipuo sapore. Caeterum avis ista maxime electa est ad sacrificia, propter egregiam ejus pulchritudinem, nempe ex plumis albis & coccineis, quibus ex toto vestitur; atque magnitudinem potius, quam ob carnis gustum; cum inter hircosas aves, & gravioris saporis sit.

At psittacus, non nisi ex India aut Aethiopia Africae: conjicio itaque has condituras ab Aegyptiis primum inventas fuisse; ubi istae aves non rarae sunt, de incredibili copia istarum Avium in quadam sylvā non longē ab Alexandria ad ripam Nili captarum narrat Baumgartenus suo Itinerario. l. 1 c. 16. Maxime cum in hoc quoque capite prima sesami mentio fiat; quod, teste Plinio, ab Indis venit. A Syro illo Vario Helioabalo haec, ut pleraque alia, in cibis primum apud Romanos usurpata: capita psittacorum inter ingentes suas dapes exhibuit. Idem psittacis & phasianis leones & alia animalia pavit. Lampridius.

Phanicopterum elixas.] Integram cum plumis, ad commodio-

rem deplumationem atque exenterationem; cujus rei rationes infra explicantur.

[Sesamum.] Mellitos globulos (E dulciorum sive placenularum genere) papavere & sesamo sparsos. Petron. Arb.

Aves omnes ne liquecant, cum plumis elixate, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt.] Idem de perdice supra dictum est c. 3. etenim vestigio plumarum evulsarum locum dat adipis colligatae exitui; ita quoque intestina quaeque facilius per guttur extrahantur, ob eorum ex elixatione summam contractionem. Infra quoque dicitur à cervice expedies viscera; item aperies à pectore: istis autem modis viscera extrahendi contrarium est a navi, id est, nostro more hodierno, capite ultimo hujus libri.

At hujus loci vetus lectio, ab Humelbergio citata, nihil mutato, tantum punctis aliter dispositis, bona esse mihi videtur: sic aves omnes ne liquecant, cum plumis elixatae omnibus, melius erit: prius quam exenterantur per guttur: vel in ambigis sublata, id est, extra aquam in altis ambigis suspensa, vaporeque aquae coctae ad faciliorem deplumationem lenioremque elixationem.

C A P. VIII.

In Anserē.

Anserem elixum calidum è jure frigido Apiciano. Teres piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam, refundis liquamen, & oleum modicè, temperas

L

Anserem

Anferem elixum ferventem, Sabano mundo exiccabis, jus perfundis, & inferes.

L I S T E R.

A *Nferem elixum ferventem.*]
Ex aqua coctum. Miror nostrum Apicium hic non meminisse jecoris anferis farfalis, cum peculiariter hic egerit de anfere elixo ex jure Apiciano. Fortè hujus silentii in causa fuit, quòd plurimi sibi vindicabant istiusmodi inventum; uti supra citavit ex Plinio Humelbergius.

Hepar tamen Anferinum exquisitissimum cibi genus Roma habetur. Athenæus. Arcestratus autem altilis anferis pullum simul cum parente jubet apparari, eumque affari simpliciter. Idem.

Canes jecoribus anferum pavit Helioabalus. Lampridius: an ex ostentatione infinitæ luxuriæ, & ad derisionem inventionis; an quòd anferum carnes impuræ Syris fuerunt, ut Judæis & Britannis nostris?

Antonius Musa Brassivulus refert (com. 1. in Hipp. de ratione victus in acutis) refert Ferrariæ Anferes fartiles suo tempore fuisse, quorum hepar duas libras quandoque pendeat. Ut autem illud in molem excrescerat, ficus illos, non secus ac porcosalebant. Hujus rei rationem vide apud Stenonem sua Anatomia hepatis Anferini.

C A P. IX.

In Pullo.

I *N pullo elixo jus crudum.* Adjicies in mortarium anethi semen, mentham ficcam, laferis radicem, suffundis acetum: adjicies caryotam: refundis liquamen: sinapis modicum & oleum: defruto temperas, & sic mittis in pullum, anethatum.

Aliter pullus. Mellis modicè, liquamine temperabis. Lavas pullum coctum, & sabano mundo ficas, charaxas, & jus scissuris infundis, ut combibat, & cum combiberit, affabis, & suo sibi jure pertangis, piper asperges, & inferes.

Pullus Parthicus. Pullum aperies à navi & in quadrato ornas: teres piper, ligusticum, carei modicum: suffundes liquamen; vino temperas: componis in cumanâ

manâ pullum, & condituram super pullum facies, la-
fer & vinum in illas dissolvis, & in pullum mittis
simul & coques, piper aspergis & inferes.

Pullus oxyzomus: Olei acetabulum majorem, satis
modicè; liquaminis acetabulum minorem, aceri ace-
tabulum perquam minorem, piperis scrupulos sex,
petroselinum, porri fasciculum.

Pullus Numidicus. Pullum curas, elixas, lavas, la-
fere & pipere aspersum assas: teres piper, cuminum,
coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam,
nucleos: suffundis acetum, mel, liquamen: & oleo
temperabis. Cum ferbuerit, amylo obligas: pullum
perfundis: piper asperges & inferes.

Pullus laseratus. Aperies à navi: lavabis, ornabis
& in cumana ponis: teres piper, ligusticum, laser,
vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine tempe-
rabis, & mittis pullum: coctus si fuerit, pipere asper-
sum inferes.

Pullus paroptus. Laseris modicum, piperis scrupu-
los sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, pe-
troselini modicum.

Pullus elixus ex jure suo: Tetes piper, cuminum,
thymi modicum, foeniculi semen, mentham, rutam, la-
feris radicem: suffundis acetum: adicies caryotam &
teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis:
pullum refrigeratum & ficcatum mittis, quem perfu-
sum inferes.

Pullus elixus cum cucurbitis elixis. Jure supra
scripto addito sinape perfundis & inferes.

Pullus elixus cum colocasis elixis. Suprà scripto
jure perfundis & inferes. Facit & in elixum cum
olivis colymbadibus non valdè, ita ut laxamentum ha-
beat, ne diffiliat, dum coquitur in olla: submissum in
sportellam, cum bullierit, frequenter lavas, & ponis
ne diffiliat.

Pullus Variatus. Pullum coques jure hoc: liqua-
mine, oleo, vino: fasciculum porri, coriandri, sativ-
teix: eum coctus fuerit, teres piper, nucleos cyathos

duos, & jus de suo sibi suffundis, & fasciculos projicias, lacte temperas, & rexinanias in mortarium supra pullum, ut ferveat: obligas cum albaementis ovorum tritis: ponis in lance & jure supra scripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

Pullus Frontonianus. Pullum prædura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiæ, & coriandri viridis & coques: ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defruto perfundes, piper asperges, & inferes.

Pullus tractogalatus. Pullum coques liquamine, oleo, vino: cui mittis fasciculum coriandri, cepam, deinde cum coctus fuerit, levabis eum de jure suo, & mittis in cacabum novum lac & salem modicum, mel & aquæ minimum, id est, tertiam partem, ponis ad ignem lentum, ut tepescat: tractum confringis & mittis paulatim, assidue agitas ne uratur; pullum illic mittis integrum vel carptum, versabis in lance, quem perfundis jure tali. Piper, ligusticum, origanum: suffundis mel & defrutum modicum: & jus de suo sibi temperas in cacabulo: facies ut bulliat: cum bullierit: amylo obligas & inferes.

Pullus farfiliis. Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedies. Teres piper, ligusticum, zingiber, pulpam cesam, alicam elixam, teres cerebellum ex jure coctum: ova confringes & commisces, ut unum corpus efficias: liquamine temperas, & oleum modicè mittis, piper integrum, nucleos abundantes, fac impensam, & imples pullum, vel porcellum ita ut laxamentum habeat.

Similiter & in capo facies. Accipies pullum, & ornas ut supra: aperies illum à pectore, & omnibus ejectis, coques.

Pullus Leucozomus. Accipias aquam & oleum Hispanum abundans, agitatur, ut ex se ambulet & humorem consumat: postea cum coctus fuerit, quodcunque olei remanserit, inde levas: piper asperges, & inferes.

HUMELBERGIUS,

IN *Pullo.*] De tenello & parvo adhuc foetu gallinaceo intelligitur: quorum caro facilis concoctum est, bonique succi: pulli item qui nondum coiere aut ovum peperere æstate esui meliores habentur: masculi tamen magis, quàm femellæ.

Fus crudum.] Hoc est, brodium, & juscellum non coctum.

Mittis pullum anethatum: mellis modicè, &c.] Legendum puto sic, *mittis in pullum, anethatum. Aliter pullus: mellis modicè, &c.* Ita ut per anethatum intelligatur condimentum jam relatum & non pullus; quare interpunctatim hæc duo vocabula legenda. Post quæ deinde alia sequitur conditura, quare adscribendum putavi hæc etiam, *aliter pullus.*

Ut convinat, & cum convine-rit.] Legendum, *ut combibat, & cum combiberit*, id est, absorpserit.

Pennis tongis.] Legendum, *per-tangis*, id est, perfundis.

Pullum partium.] Ex vetusto exemplari legendum, *Pullus Parthicus*, hoc est, qualis apud Parthos apparari & condiri solebat.

A navi.] Hoc est, à parte posteriore ventris, qui ut navis cavus, & figuræ ejus non dissimilis est.

Quadrato.] Id est, quadra aut disco. Est autem *Quadra* mensarium instrumentum supra quod carnes & dapes scinduntur, seu scissæ apponuntur, sic dictum à forma quadrata, quæ fieri solet: sicuti ejusdem usus *Orbis* à forma rotunda. Ambo disci appellatione & nomine nunc habentur.

Interidas.] Legendum, *inter illas.*

Oxyzomus.] Id est, acetoso jure conditus.

Numidicus.] Hoc est, qualis apud Numidas condiri solebat, aut ex pullis Numidicis, qui partus sunt gallinarum Numidarum à parte Africæ Numidia sic appellatarum, de quibus Martialis.

Anser Romano quamvis satur Hannibal esset.

Ipse suas nunquam barbarus edit Aves.

Laseras, piper, & assas.] Legendum, *Lasere & pipere aspersum assas.* À *Lasere* laseratus dicitur pullus, qui *Laserpitii* succo conditus est.

Asperges à navi.] Legendum, *aperies à navi.*

Paroptus.] Id est, asatus, παρ-
εστ] &c.

Et mittis siccatum.] Transpositis dictionibus lego, *& siccatum mittis*, sc. in lancem.

Piper fundis.] Una ablata syllaba legendum, *perfundis.*

Facit & melixam: & in olivis columbaribus non valde: ita ut laxamentum habeat.] Legendum, *facit & in elixum cum olivis colymbadibus non valde, ita ut laxamentum habeat.* Olivæ autem colymbades fuerunt salis muriave conditæ, à verbo *κολυμβᾶν*, quod urinare est, id est, innatando sub aqua est.

Vardanus.] Legendum puto *Varianus*, portentosæ luxuriæ Imperator.

Frontonianus.] A Frontone quodam, qui sic condito vesci solebat,

Lavabis eum in lance defruto perunges.] Legendum puto, *lavabis eum, in lance defruto perunges.* Et sic etiam mox post legendum, *lavabis eum*, pro *lavabis eum*.

Trastogalatus.] Dicitur sic est à tracta & lacte, quibus condiebatur.

Aquam Eminam.] [Et aquæ heminam. Torinus.] Legendum aquæ minimum.

Cariotum.] Lege carptum, id est, divisum.

Pullus fusilis; sicut aliique *cuminatam acervi & expedites.*] Legendum sic, pullus *farsilis.* Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, à *cervice expedites*, scilicet intranea. Est enim expeditere propriè liberare, & aliquando proferre, ut hic.

Aliquam elixam.] Lege, *alicam elixam.*

In capo.] Capus est gallus castratus. Non amissis genitalibus sed ferro candenti calcaribus instructis, tanquam seminares, Varro.

Ossibus ejetis coques: accipies pullum & ornas ut supra: *aperies illum à peſtore.*] Legendum censeo: accipies pullum & ornas ut supra: *aperies illum à peſtore, & omnibus ejetis coques.*

Leucozomus.] Legendum, *Leucozomus*, id est, λευκοζωμός, hoc est albo jure conditus.

Porri.] Lege, *olei.*

L I S T E R.

In Pullum, anethatum.] Id est, Coctum ex aqua cum anetho, vel assum anetho farcicum.

Pullus Parthicus.] Genus quoddam pullorum à Parthia, ut ab India Orientali nunc habemus: scilicet valdè parvos, pedibusque pennatis: identidem alii infrà à Numidia numerantur.

Coctus si fuerit.] Id est, cum aut ubi coctus fuerit.

Pullus paroptus.] Ut supra cap. 1. l. 1. conditur paradoxum

habetur; claro documento hæc condimenta à Græcis ferè mutuata fuisse.

Pullus elixus cum jure suo.] Ex aqua nimirum simplici.

Non valdè.] Refertur.

Nucleos cyathos duos.] [Nucleos, aquæ cyathos duos. Ita Torinus.] Quam lectionem sequens condimentum probare videtur; ubi aquæ tertia pars adjicitur.

In mortarium.] Vas non ad condimenta solùm terenda, sed ad coctionem quoque carnis.

Pullus Frontonianus.] Forte Fronto scriptor inter Geoponicos Constantini.

Pullum prædura.] Dimidia scilicet coctura; ut supra dictum est in aliis similibus condituris.

Pullum mittis integrum vel carptum.] Suprà charaxatum; nempe ad commodiorem victum.

Pullus farsilis.] Ita capo & porcella: impensâ igitur intus & extra adhibetur.

Pulpam cesam.] Porcinam putam concisam.

Teres cerebellum.] Vel pulli vel porcelli; nam uterque farsilis sit hoc condimento.

Pullus Leucozomus.] Hic titulus pertinet ad pullum proximè ornatum; ideo præponendus esse videtur istis verbis, *accipies pullum: & similiter in capo facies*, ad calcem prioris condimenti adjicienda sunt.

Accipies aquam & oleum Hispanum.] Oleum ex aqua coctum ad consumptionem humoris valdè crassescit; sed cave diligenter agitur, ut ex se ambulet aqua, id est, evaporet, atque dissipetur.

N. B. In Pullorum electione. Nonnulli, apud Athenæum, *candidas Gallinas nigris putant esse suaviore*.

viores. Ideo Æsculapio albo Gal-
lo sacra faciebant ob sanitatem re-
stitutam. Imò eadem electio in
Gallinis etiam in usu quotidiano
apud nos obtinet: illud constat,
aves luteis aut subviridibus plumis
ingrati admodum saporis esse, &
ferè amarescere.

Item alius modus condiendi
Gallinas apud Athenæum habetur:
nimirum assa Gallina cum pisis &
lenticulâ in eadem obla coctis, cæ-
terisque ejusmodi leguminibus.

Item Artemedori verba apud
Athenæum, ut paretur *Mattya*
(id est lautus quidam cibus) ex
Gallinis. Fugulanda illa est gladii
acie, juxta caput, inque crastinum
diem servanda; idem & in *Perdice*
faciendum; deinde si libeat, plu-

*mis minimè vulsis, ut illis obte-
ta est, relinquenda. Modum post
ille conditura & coctura ubi docuit
(doleo illa omiffa esse) subnectit
deinceps: columbam crassam &
pinguem elixa, ac ex pullis, eos
qui adhuc pipiunt: hoc edulio si pla-
cet, inter potandum vesci. Et ali-
quando post: eximenda olera, &
transferenda in catinum. Deinde
superingesta carne Gallinæ ferculum
apponendum, aceti loco, per astatem
acerba uva racemus in jus inditur,
ut ex vite decerptus est. Cum vero
satis elixus fuerit, auferendus suis
cum racemulis, priusquam excidant
vinacea; deinde sic olus conteren-
dum. Eo pacto futura est *Mattya*
delicatissima.*

APICII COELII

LIBER VII.

Qui POLITELES, id est,
Sumptuosus appellatur.

CAPUT I.

*Vulvæ steriles, Callum, Lumbelli, Codicula, &
Ungella.*

V*Ulvæ steriles.* Laser Cyrenaicum vel Parthicum
cum aceto & liquamine temperatum appones.

In vulva sterili. Piper, apii semen, mentham fic-
cam, laseris radicem: mel, acetum & liquamen.

Vulvæ steriles. Piper & liquamen cum Lasere Par-
thico, apponis.

Vulvæ steriles. Pipere, liquamine & condito modi-
co apponis.

Callum, Lumbelli, Codicula, Ungella. Piper, li-
quamen, Laser: apponis.

Vulvâ ut tostam facias. In Cantabro involve, &
postea in muriam mitte, & sic coque.

HUMELBERGIUS.

Polyteles.] Id est, πολυτελής, Sumpruosus, impendiosus. Inscriptus est autem hoc nomine liber præsens ab impensarum & opsoniorum, quæ in ipso traduntur, copia & multitudine exposita, suillo potissimum è pecore, ut quo ganæa nullum plus præbuerit materiz, & cuius condiendæ studiosa semper fuerit gula. Nam ut Plinius ait, *neque alio ex animali numerosior materia ganæa: quinquaginta prope sapes, cum cæteris singuli.* Hinc censoriarum legum pagina, interdictæque cœnis abdomina, glandia, testiculi, vulvæ, synciptia verrina, ut Publii mimorum poetæ cœna postquam servitutem exuerat, nulla memoretur sine abdomine: etiam vocabulo suminis ab eo imposito.

Vulvæ steriles.] Scilicet suillæ, quæ quondam miro studio à gulæ proceribus condiebantur, erantque lautissimi cibi apud Romanos. Præstabat autem materna, hoc est suis gravidæ, quæ porcariæ appellabatur. Nam triplici nomine comprehendebatur, scilicet ejectionis, porcariæ, & virginis sive sterilis. Celsus boni succi esse testatur, & inter res stomacho idoneas & aptissimas numerat, præcipueque steriles, hoc est, de sue virgine. De qua Martialis.

Te fortasse magis capiet de virgine porca,

Me materna gravi de sue vulvæ capit.

Et hanc etiam Horatius intelligit cum *amplam* vocat *vulvam* his verbis.

Cum sit obeso Nil melius turdo, vulvæ nil dulcius ampla.

Verum vulvæ sterilis non in omni sue virgine grata erat, sed in castrata tantum. Castrabantur enim fæminæ vulvæ recisa: teste Plinio.

Callum.] Scilicet aprugnum, id est, laridum sive caro apri & feri suis callosior, & ob id saporis jucundioris; nec modo de feri sed & domestici suis callo id intelligere potes. Sic appellatum à duritie.

Libelli.] Legendum puto *Lumbelli*, id est, lumbi suis, & præcipue, aprugni vocati. Sunt autem lumbi pars ea, juxta quam renes situantur, & spinæ adhæret, porrecta ad caudam. *Placure & feru suis.* Jam Catonis Censoris orationes aprugnum exprobrant *callum*. Plinius in tres tamen partes divisit, media ponebatur, lumbus aprugnus appellata.

Coticula.] Lege, *codicula*, hoc est, pars ea, quæ lumbum sequitur quasi caudicula, & cauda ipsa, quæ coda etiam dicitur. Nisi cuticulæ legere malueris, quæ in porco laudabatur etiam.

Ungellæ.] Hoc est, unguis suum & pedes, in quibus & eorum digitis sunt ungues, quos nervorum clausulas vocat Plinius. Quas suum unguas leves esse, & in media materia poni posse dicit Celsus, item lenes & stomacho idoneas.

Laser vulvæ & apices Polyteles lib. 7.] Hæc omnia verba tanquam superflue addita, expungenda duximus. [In Torino tamen non habentur, an ideo hæc cura sit soli MS. libro adhibita, aut alicui impresso;

impresso; nempe Venetiano?] Quod autem in vulvam sterilem ultimum cum condito sequitur condimentum ex vetusto exemplari adscriptimus. Conditum autem intelligo vinum aromaticum, quod Græci οἶνον ἀρωματιστω vocant, aromatis confectum, quale est quod vulgò Hippocraticum appellant, olim in deliciis habitam.

Cantabro.] Cantabrum est furfur tritici vel hordei.

Muriam.] Id est, aqua vel liquor falsus, quo salgama conduntur. Porrò de salitorum piscium jure sub muria nomine Martialis.

Antipolitani fateor sum filia Thynni.

Essem si scombri non tibi missa forem.

Et Hesychius ait: ἄλμυ, ὃ τῷ ἰχθύων ζωμῶς. Columella verò de carniū liquore protulit; ea caro suilla semper conservatur, & tanquam salsamentum in sua muria permanet.

L I S T E R.

Vulva steriles.] Virginis alicujus porcellæ: item suis venter sive abdomen cum ubere, quod fumen tandem fuit dictum: hæ verò partes vehementer à Romanis expectatæ fuerunt: at nostris hominibus immeritò neglectæ.

Suis venter, elixa porca vulva cum cumino

Cum acri aceto & silphio.

Ita Arcestratus apud Athenæum, parandi variis modis obsonii peritus. Idem sibi eum in-

geniosum artificem appellat.

Laser Cyrenaicum.] Hinc constat, hæc condimenta fuisse instituta, antequam ex toto istud laser Cyrenaicum perditum fuerit, utpote omnium condimentorum, non Laseris tantum, longè præstantissimum: at si propter caritatem & difficultatem haberi non potuit, (nam penè defecit Apicii nostri temporibus) tum Parthicum & vilius quoddam laser substitui voluit. Profectò absurdum planè esset, laseris Cyrenaici meminisse, si multum infra ætatem Heliogabali vixisset auctor noster; cum Claudii temporibus, teste Scribonio Largo, id haud inveniretur. Item multis jam annis, inquit Plinius, non in ea terra invenitur; unus omnino caulis nostra repertus memoria, Neroni Principi missus est. Igitur hæc condimenta tanquam superioris alicujus ævi inventa, ab Apicio nostro transcripta fuisse, credibile est.

In vulva sterili.] Si vulva recidatur in castratione ad sterilitatem inducendam, ubi vulvam habebimus? in his itaque uber sive abdomen, fumen dictum, pro vulva accipiendum est.

Vulvam ut tostam facias.] Vide infra cap. 7. *Stomachum ut tostam facias.* Idem ferè intelligi debet de coctione cæterarum carnis porcinæ partium, in hoc capite memoratarum; nempe calli, lumbellorum, codicularum, ungelarum; quæ scilicet omnia primum furfure ad tostionem involvenda, & post tostionem in muriam mittenda, & cum sic satis salem biberint, coquenda sunt: ita demum salubriores carnes fiunt, condimentisque suis satis præparata ad sapiorem gustum.

Quamvis autem ex nullo animali

mali numerosior ganæ materia : nam quinquaginta sapes Plinius ex porco exhibitos fuisse dicit ; tamen nulla caro tantas condituras requirit, ad ultimas concoctiones in omnibus, maximè tertiis, corporis nostri officinis. Etenim suilla carnes & agnorum in corporis habitu vix distantur (ἀδιαφορόντα) Athenæus. Ex statera idem confirmat Sanctorius.

Ad quinquaginta verò sapes Plinii ex porco, Petronii ferculum monstrosus adjicere libet ; ubi Anser altilis, circaque pisces, & omnium generum Avium, ista tamen omnia de porco eoquus fecit scilicet de vulva piscem, de lardo palumbum ; de perna Turturæ, de callo suis Gallinam.

Neque jusculum nigrum Lacedæmoniorum hinc obliviscendum est.

Lacedæmone si fueris, ejas civitatis legibus

Obtempera, cœnatum perge ad Phitidia,

Nigro jusculo fruere. Athenæus. lib. 4.

In phitidiorum autem cœna (istud jusculum nigrum quale fuerit. Indicatur nempe suilla caro elixa) interdum aliud nihil præter opsoni paululum quod quadrantem libræ ad summum pendat, & aliud præterea nihil, excepto harum carniū jusculo, quod sufficit, ut ad convivias omnes transmitti possit toto cœnæ tempore.

C A P. II.

Sumen.

Sumen elixas, de cannis furclas, sale asperges & in furnum mittis, vel in craticula subaffas, teres piper, ligusticum : liquamen, merum, & passum : amylo obligas, & fumen perfundis.

Sumen plenum. Teritur piper, careum, echinus salsus : confuitur, & sic coquitur : manducatur cum alece, sinape.

HUMELBERGIUS

Sumen.] Sumen à sugendo dictum. Perotus. Unde illud Martialis.

Esse putes nondum sumen, sic ubere largo

Effluit, & vivo lacte papilla tumet.

Optimum autem fumen, ut Plinius tradit, suis occisæ uno die post partum, si modò fœtus non hauserit : ejectionis teterrimum. Apicius autem hinc pro ubere accipit, in quo lac continetur, & inde emulgetur. Accipitur etiam in quadrupedibus pro ventre, & ejus parte, quæ in homine inter umbilicum & pudenda est sita, &

& Græcè ἡτρον appellatur. Potest & pro offella, tomaculove aut opsonio ex ea parte accipi.

De Cannis surdas.] Ex vetusto exemplari legendum, *surclas*; & per *cannas* videtur intelligere papillas, quæ fistulæ sunt, per quas lac emulgetur, & effluit; quod ne fiat, furculo configere & concludere præcipit. Sed considera, num etiam legi possit *purgas* pro *surclas*, & per *cannas* intelligat siphones & tubulos, per uber hinc inde sparfos, quos excidi & eximi velit, & uber ab illis purgari, ut duris his partibus exemptis, suavius & jucundius gustui reddatur uber.

Craticula.] Crate ad torrendas & assandas carnes piscisve instrumentum ferreum cancellatum.

Sumen plenum.] Hoc est, uber fartum & condimento impletum.

Echinus salsus, quo sũtur.] Legendum puto, *Echinus salsus: consuitur*. Est autem sensus, ut uber impleatur & farciatur conditura ex pipere, careo, & echino falso confecto, & deinde sic fartum consuatur, & postea coquatur. De echino plura infra.

Alece.] Alex gari virium, & ut Plinius ait, *imperfecta nec colata fax*, pervenitque ad *ostreas*, echinos, *urticas*, *cammaros*, *mullorum jecinora*, innumerisque generibus ad *saporem gula capiti sal tabescere*. *Hæc obiter indicata sint desiderii vita: & ipsa tamen nonnulli usus in medendo.*

L I S T E R.

Sumen elixas.] Per totum ab-

domen uber in sue extenditur: id quod Sumen appellatum fuit, hypogastrion est.

Echinus salsus.] Vel per se & recens piper quodammodo sapit; sed sale quoque condiri solebat, ut infra dicitur; ita duplici condimento fumen impletur.

Sumen plenum.] Farcile & duplicatum consuitur, more alicujus farciminis intestinalis: *in rotundum complicas*, infra. *Varius exhibuit summa aprugna per decem dies tricena, quodidie cum bulais suis*. Lampridius. Id est, vulvis: igitur rectè sumina interpretantur ubera cum abdomine, non vulvæ.

Manducatur cum Alece.] Id est, cum garo crasso & non colato, ut voluisse videtur Plinius: at alia res erat, si Geoponicis credimus (vide supra lib. 1. ad cap. 7.) nempe quod à garo colato remanet, alex dicitur. In isto verò loco Geoponicorum illud noto, *Garum Liculmen appellatum*: error est Græcorum infimorum, qui malè scripserunt liquamen verbum Romanam, pro garo eo tempore prorsus usitatum: liculmen enim, ex vitiosa pronunciatione aut scriptura liquamen, ortum esse viderur. Noto autem apud Humelbergium, Plinium citantem *Garum* quoddam factum fuisse ex *cammaris*. Non dubito quin ex iis *garum* excellens fiat; nempe ex multiplicibus istis ventriculis cancrorum, jecinorum æmulis, reliquorumque crustaceorum marinorum, cum sale tabescentium.

C A P. III.

Ficatum.

I*N ficato ænogarum.* Piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modicè, oleum.

Aliter. Ficatum præcidis ad cannam: infundis in liquamine: piper, ligusticum, baccas lauri duas: involves in omento & in craticula assas, & inferes.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

F*icatum.]* Quod Græcè *ὄσφορ* dicitur, jecur aprugnum aut suillum vocant, è sue, præsertim fico pasta, unde & nomen habet. De quo Plinius. *Adhibetur ars jecori feminarum sicut anserum. Inventum M. Apicii, fico carica saginatis, à satietate necatis, repente mulsi potu dato.* [Ex nimio chylo in secundis viis, nempe venis hepaticis tantum non stagnante, jecur in immensum augetur; ejusque vasa sunt tanquam promus condus supervacanei chyli.]

Pertimum.] Legendum, piper, thymum.

Augmento.] Legendum, Omento.

F*icatum.]* Id est, hepar suis ficis saginatum, Marci Apicii inventum. De quo tamen, tanta occasione data, silet noster Apicius.

Præcidis ad cannam.] De cannis furclas, supra: videtur esse quidam incidendi modus.

Infundis in liquamine.] Unde istæ incisiones profundiores, ut penitus combibat liquamen, & satis salitum sit ante assationem in craticula.

Græci solebant frixa jecinora, omento involuta, mensis inferre, ut observat Athenæus lib. 3.

C A P. IV.

Ofella.

O*Fellæ Ostienses.* In Offillam, designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. Teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, filphium, baccam lauri

lauri unam: suffundis liquamen: fricas: in angularem refundis simul cum ofellis: ubi requieverit, in condimentis biduo, vel triduo ponis, furclas decussatim, & in furnum mittis: cum coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis, & teres piper, ligusticum: suffundis liquamen, & passum modicum, ut dulce fiat: cum serbuerit jus, amylo obligas, ofellas facies & inferes.

Ofella Apiciana.] Ofellas exostas, in rotundum complicas, furclas, ad furnum admoves, postea præduras, levas ut humorem exspuant: in craticula igni lento exiccabis ita ne urantur. Teres piper, ligusticum, cyperin, cuminum, liquamine & passo temperabis: cum hoc jure ofellas in cacabum mittis: cum coctæ fuerint, levas & ficas, sine jure, pipere asperso inferes. Si pingues fuerint, cum furclas, tollis cutem. Potes & de abdomine hujusmodi ofellas facere.

Ofella Aprugnea. Ex oleo, liquamine coquuntur, & mittitur iis condimentum. Cum coctæ fuerint, super adjicitur his, cum in foco sunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amyllum: & denuo bulliunt: cum jam bullierint, sine liquamine & oleo, elixas & ficas, pipere asperso inferes.

Aliter. Ofellæ recte friguntur, ut pene assæ redantur: liquaminis sumis cyathum, aquæ cyathum, aceti cyathum, olei cyathum: simul mixtis & immixtis in patellam fictilem, frigis & inferes.

Aliter ofellas in sartagine, abundantanti œnogaro: piper asperges, & inferes.

Aliter ofellas. Ofellæ prius sale & cumino infusæ in aqua, recte friguntur.

HUMELBERGIUS.

piuntur etiam pro scitissimi saporis edulis, cujusmodi quodpiam intelligit Claudius, apud Suetonium, dum ait: rogo vos, quis potest sine offula vivere. Et offam penitam & frusta significantia. Accitam prius vocaverunt porcinum frustum

frustum cum cauda. Significant & sic bulliunt.] Tum ex vetusto, item pulterem aliquando, & quæ exemplari, tum aliàs ratione ita exigente, corruptissimus hîc locus in pultris modum facta sunt cibaria. Demum transfertur etiam ad ita legendus est, ut puto: *cum in aliarum rerum massas.* foco sunt, conditura. Piper tritum

Ostiensis.] Quales ab Ostiensibus fieri solebant.

Designas.] Designare vocat, quod supra charaxæ dixit, hoc est, Scarificare, & Scalpello incidere, & perforare.

Surdas.] Legendum *Surclas*, hoc est, furculo configis.

Exossas.] Exossare vocat ab ossibus eximere, & separare, & ossa detrahere, *Exossabo ego illum, similiter itidem, ut murenam coquus.* Plautus.

Compicas surdas.] Ex vetusto exemplari legendum, *compicas, surclas.*

Expuant.] Hoc est, evomant, eijciant, & exfudent.

Abdomine.] Abdomen est fumen, aliqui pro larido duro accipiunt: alii pro panticibus obesis. Juvenalis.

Montani quoque venter adest abdomine durus.

Aprogeneo more ex oleo liquamine condiuntur.] Legendum puto, *Aprugneæ*, ex oleo, liquamine coquantur.

Cum in foco fuerint conditura & denuo bulliunt & sine liquamine & oleo elixantur coquantur, & sic pipere perfunduntur jus supra scriptum

Asso rodantur liquaminis summi cyato.] Legendum: *assa reddantur liquaminis summi cyathum.*

Asso rodantur liquaminis summi cyato.] Legendum: *assa reddantur liquaminis summi cyathum.*

L I S T E R.

Ofella.] Ita Plinius metaphoricè: *ex amaris nucibus arefaktis & in offam contusis: id est Anglicè a lump or ball.*

Baccam lauri unam.] Mira accuratio, ne nimiùm sapiat laurum, cum mensura reliquorum condimentorum coquo relinquatur; eadem cautio infrà quoque habetur; *lauri baccas quinque.*

In condimentis biduo aut triduo ponis.] Ut eorum vim saporemque vehementius imbibant: atque ita sanè opus est, ut caro porcina, è qua hæ ofellæ designatæ sunt, salubrior sit, & concoctionibus aptior, infràque adeo, *ænogari abundantanti, &, sale ex aqua infusa legimus.*

Postea praduras.] Succum ledviter exprimendo, & exiccando admodum lento igni in craticula.

C A P. V.

Affatura.

Affaturam affam à furno simplicem, fale plurimo confperfam cum melle inferes.

Aliter affaturas. Petroselini scrupulos vi. laferis scrupulos vi. zingiberis scrupulos vi. lauri baccas v. condimenti scrupulos vi. laferis radice scrupulos vi. origani scrupulos vi. cyperi scrupulos vi. costi modice, pyrethri scrupulos iii. apii feminis scrupulos vi. piperis scrupulos xii. liquaminis & olei quod sufficit.

Aliter affaturas. Myrthæ ficcæ baccam exenteratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defruto & oleo teres, & fervefactum amygdalas, carnem elixam fale subaffatam perfundis: piper asperges & inferes.

Aliter affaturas. Piperis scrupulos vi. ligustici scrupulos vi. petroselini scrupulos vi. apii feminis scrupulos vi. anethi scrupulos vi. laferis radice scrupulos vi. asareos scrupulos vi. pyrethri modicè, cyperi scrupulos vi. carei scrupulos vi. cumini scrupulos vi. zingiberis scrupulos vi. liquaminis heminam, olei acetabulum.

Affatura in collari. Elixatur & infunditur in fretali, piper, condimentum, mel, liquamen, & attorretur in clibano, quousque coquatur. Elixum verò collare, si voles, sine conditura affas, & succum calidum perfundis.

HUMELBERGIUS.

Affatura.] Affaturas vocat carnes ad affandum aptas & destinatas, in quas condituras nunc apparatus. Quibus affis carnibus solitum fuit aliquando apud quosdam inspergere farinam, non minus quam aliis opsoniis. Unde proverbium natum est, ubi quid præpostere fieri videtur, ut dicatur *πειν ὀπίσσω ἀνδ' ἔσθ'.* Id est, prius-

priusquam coxeris, farinam, subaudiendum, aspergis, aut simile quippiam. Apicius noster id amylo obligare vocat.

Baccas v. condimenti.] Adscribe scrupulos vi.

Asareos.] Id est *Asari*.

Collare.] Hoc est, cervicem & ejus collique carnem.

In Fretali.] Fretale vocat vas coquinarium, quod alio nomine frictorium dicitur, & sartago.

Atteritur.] Legendum, attorretur.

Clibano.] Clibanus Græcè, furnus Latine dicitur. Est autem Clibanus aliquando vas coquinarium, quod *testus* dicitur, & *testum*, ex ære patens, in quo prunis suppositis coquuntur spiræ, scriblitæ, mustacea in nuptiis, placentæ & testuacea à testu sic vocata, & ex variis esculentis conceinnata condimenta & opsonia.

L I S T E R.

Petroselini scrupulos vi.] Exactum & definitum rerum omnium pondus, more Medico, ad condiendam assaturam porcina: at ipsius carnis assatæ pondus tacetur. Igitur condimentorum ratio à Medicis instituta; adhibitio verò & usus vel simplicium vel compositorum in opsoniis præstandis coquis relinquebatur.

Lasaris scrupulos vi. — *Lasaris radice scrupulos vi.*] Ambos scilicet in una & eadem conditura: profecto si Laser vetus fuisset ipsa assa hodierna foetida, ex tanto pondere mirabilem gustatum habuit antiquitas: igitur alii viderint, quid de hac re auctores firmaverint.

C A P. VI.

In elixa & copadiis.

Us in elixam omnem. Piper, ligusticum, origanum rutam, silphium, cepam siccam: vinum, caranum, mel, acrum, olei modicum, perficcatam, & sabano expressam elixam perfundis.

Fus in elixam. Piper, petroselinum, cepullam, caryotam: liquamen, acrum, olei modicum: perfundis calido jure.

Fus in elixam. Teres piper, rutam aridam, foeniculi semen, cepam, caryotam: liquamen & oleum.

Fus candidum in elixam. Piper, rutam, cepam, nucleos: liquamen, vinum, conditum, modicum de

M buccellis

buccellis maceratis ut deftringat, oleum: cum coxeris, jus perfundis.

Aliter jus candidum in elixam. Piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepullam, dactylum: mel, acetum, liquamen, oleum.

In copadiis jus album. Piper, cuminum, ligusticum, rutæ semen, damascena, infundis vinum: œnomeli & aceto temperabis, thymo & origano agitabis.

Aliter jus candidum in copadiis. Piper, thymum, cuminum, apii semen, fœniculum, rutam, (aliàs mentham) baccam myrthæ, uvam passam, mulso temperabis, agitabis ramo satuireiæ.

Jus in copadiis. Piper, ligusticum, careum, mentham, nardostachion, folium, ovi vitellum, mel, mulsum, acetum, liquamen & oleum, agitabis satuireia & porro, amyala jus.

Jus album in copadiis. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nubes infusas & purgatas, mel, acetum, liquamen & oleum.

Jus in copadiis. Piper, apii semen, careum, satuireiam, cnici flores, cepullam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum; defruto coloras.

Jus in copadiis. Piper, ligusticum, petroselinum, cepullam, amygdala tosta, dactylum: mel, acetum, liquamen, defrutum, oleum.

Jus in copadiis. Ova dura incidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrthæ baccas, plufculum mel, acetum, liquamen, oleum.

In elixam, anethatum jus crudum. Piper, anethi semen, mentham siccam, laseris radicem: suffundis acetum, adjicies caryotam: mel, liquamen, sinapis modicum: defruto, oleo temperabis, & hoc in collari porcino.

Jus in elixam alecatum. Piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepullam, dactylum

lum, alecem colatum: melle & vino temperas: apium viridem incisum super aspergis, oleum mittis, & inferes.

HUMELBERGIUS.

IN *Elixæ*.] Scilicet carne. Elixum dicitur, quod cinerè, qui, auctore Varrone, lix dicitur, ollæ supposito decoctum est; propter quod & aulicoctium dicitur, hoc est, ollâ decoctum: veteribus aulam pro olla dicentibus, & aululam pro parva olla, unde Plautinæ fabulæ nomen inditum est *Aulularia*.

Copadiis.] Per copadia intelligere poteris, quæ Latini vocant cupedia, quo nomine appellantur cibi lautiores. Hinc cupedinarii esculentorum rerum venditores.

Unde stringat.] Lege, ut desstringat, id est, cogat, adunet & contrahat.

Et origano.] Adscribe, agitatibus.

Rutam, baccam myrthæ unam, passim.] In verusto exemplari sic legitur, *mentham, baccam myrthæ, uvam passam*; & hæc scriptura magis convenit.

Nardostathium.] Lege, *nardostachyon*, id est, nardi spicam: utitur dictione etiam non semel Marcellus medicus.

Enechi flos.] Legendum puto, *Cnici flos*. Loco croci ad opsonia coloranda.

Aligatam.] Legendum *alecatam* ab alece, gari fece non colata.

L I S T E R.

Fus in elixam omnem.] Intellige omnem partem carnis suillæ: ut infra privatim de collari porci-

no agit. Item lib. 8. c. 1. hoc jus in omne genus carnis ferinæ facies.

De buccellis maceratis.] Tantum quantum desstringat; obligetque; scilicet de pane quodam biscocto.

In copadiis.] Eadem quæ ofellæ; nempe segmenta quædam carnis porcine, elixæ. An à *copide*! nam Copis culter barbaricus; unde copadia dicantur segmenta cujusvis carnis, maximè suillæ; perinde ut apud nos *chops* or *collops* propter eandem rationem appellantur. Vide Plutarchum in vita Alexandri.

Alece colatum.] Id est, garum depuratum. Garum ex piscibus marinis optimum fit; quod in eorum intestinis, visceribusque sal facillimè tabescat & commisceatur; quod omni tempore & loco, ob sanguinem eorum frigidum, condiantur pisces omnigeni; quod eorum sanguis inter alia ex oleo quodam liquidiore fiat; quod septica cujusdam naturæ sint pisces, maxime insecta marina, ideo ad stomachum recreandum aptiora atque utiliora: rectè itaque Plinius, *Alex tandem pervenit ad crustacea, quales Cammari, Locustæ, Cancræ*; nempe quod ex iis longè præstantissimum Garum conficeretur.

Alece alius quoque usus habetur apud Plautum in fragmentis.

Qui mihi olera cruda ponunt, hæc dantur

C A P. VII.

Ventriculi.

V*Entrem porcinum.* Benè exinanes, aceto & fale, postea aqua lavas, & sic hac impensa imple. Pulpam porcinam tunsam tritam ita, ut enervata commisceas cerebella tria, & ova cruda, cui nucleos infundis, & piper integrum mittis, & hoc jure temperas. Teres piper, ligusticum, silphium, anisum, zingiber, rutæ modicum, liquamen optimum, & olei modicum, reple aqualiculum, sic, ut laxamentum habeat, ne diffiliat in coctura, furclas, amylos, & in ollam bullientem submittis, levas, & pungis acu ne crepet: cùm ad dimidias coctus fuerit, levas & ad fumum suspendis, ut coloretur, & denuò cum perlabas, ut coqui possit: deinde liquamine, mero, oleo modico: & cultello aperies, & cum liquamine & ligustico apponis.

Ventrem ut tostum facies. In cantabro involve, postea in muriam mittis, & sic coques.

HUMELBERGIUS.

quando id quoque inter artificia delicia fecere, ex quo labor desit cibos postere. Ob has causas, quidam Anicetum id vocavere. Hoc ligustici vicem præstat in condimentis.

V*Entriculi.]* Ventriculus, qui & Venter dicitur, nostro ævo stomachus appellatur, & est cibi receptaculum.

Anisum.] De aniso Plinius: Anisum à Pythagora inter pauca laudatum, sive crudum, sive decoctum: item viride, aridumve omnibus, quæ condiuntur, quæque intinguntur, desideratum, panis etiam crustis inferioribus subditum. Succis quoque additur. Cum amaris nucibus vinum commendat. Quin ipsum oris balitum jucundiorum facit. Mox vino collutum vultum juniorem præstat. Appetentiam ciborum præstat,

Rutæ modicum reple, &c.] Ex vetusto exemplari & aliis legendum sic est, rutæ modicum, liquamen optimum, & olei modicum, reple, &c. [At quid sibi vult per & aliis, nescio; nisi sit liber aliquis impressus aliudve exemplar præter istud suum vetustum: nam Torinum non corrigi, qui in hoc loco planè diversus est: vide infra cap. 9. Ex vetusto exemplari & aliis ipsum citantibus: unde

con-

constare videtur per *aliis* de editoribus aliis Apicii scriptum esse.]

Aqualicum.] Diminutiva forma *Aqualiculum* vocant. Metaphoricè pro ventre usurpatur.

Surclas ambas.] [Torinus habet *amplos.*] Legendum, *surclas, amylos.*

Crepet.] Crepare est diffilire & cum sonitu quodam rumpi.

Qua dimidias.] Legendum, *cùm ad dimidias.*

Perlixabis.] Lege, *perlaxabis*, id est, laxamentum dabis.

pellatur: *Gavi nigri*, quod *Romani sociorum* dicitur l. 3. de comp. medicam. c. 1. *Ætius* l. 3. c. 82. in confectioe *Gari purgatorij* meminuit *γάρου μέλαν*. Nempe propter cruorem admistum, hac de causa ab aliis *αἰματίον* dicitur. Vide suprâ ad verbum *liquamen* è *Geoponicis*. Huc *Manilius* l. 5. respicit. Ubi de *thynnorum* captura agit.

Hinc sanies pretiosa fluit, floremque cruoris

Evomit, & mixto gustum sale temperat oris.

L I S T E R.

Ventrem porcinum.] *Aqualiculum*, stomachum: elegans sanè *farciminis* genus & operosa conditura: at nobis inusitati cujusdam saporis, ut reliqua pleraque.

Liquamen optimum.] Id est, *sociorum garum*. Istud *garum* à *Paulo Ægineta* vocabatur *μαροῦ ἰσίου* seu *primarium*, quod nobilissimum illud esset, inter cætera *gari* genera à *Galeno* *nigrum* ap-

Sed *sociorum garum*, ut optimum, ita è *solis scombris* conficiebatur ad *freta Herculea*. *Dehinc* *Herculis Insula* est, ad *Carthaginè* spectans, quam à *scombrorum* multitudine *scombrariam* vocant, ex quibus *garum* conficitur. *Strabo* l. 3. *Sociorum* dicitur à *sociis*: id est, equitibus *Romanis* in societate junctis, vectigaliaque quælibet *P. R.* curantibus.

C A P. VIII.

Lumbuli & Renes.

Lumbuli & Renes *affi ita fiunt*. Aperiuntur in duas partes, ita ut expansi sint, & aspergitur iis *piper tritum*, *nuclei*, & *coriandrum concisum*, minutatim factum, & *sèmen fœniculi tritum*: deinde *lumbuli* revolvuntur *affi*, & *consuuntur*, & *involvuntur* in *omento*, & sic prædurantur in *oleo* & *liquamine*: inde *assantur* in *clibano* vel *craticula*.

HUMELBERGIUS.

Lumbuli & Renes.] Conjun-
ctio, & hoc loco expositivè
accipitur pro, *id est*: nam nihil
aliud intelligit per lumbulos, quam
renes. Dicitur sunt autem lumbuli
à lumbis, qui spinæ adhærent,
quasi parvi lumbi. Renes ventri-
culos habent; suntque animalia
in renibus pinguisima. Verùm
in cibario usu renes ægrè conco-
quantur, & mali succi sunt, ap-
thoræ Celso.

P. LAMBECIUS.

*De Lumbulorum & Renum appa-
ratu.*] Rectè annotat Humelbergi-
us (cujus annotationes alibi dicit

esse lectu dignissimas) in his ver-
bis, conjunctionem & expositivè
accipiendam esse pro *id est*, lum-
bulosque dictos à Lumbis, quia
spinæ adhærent quasi parvi lum-
bi.

L I S T E R.

Lumbuli & renes.] Pinguedo
cum ipsis renibus: ut nobis in
usu est de renibus cervinis; hi ta-
men renes porcini sunt. Si quod
ferculum nostris placeret, hoc
est.

*Sic prædurantur in oleo & liqua-
mine.*] Ex ista maceratione salina
crispiores & friabiliores fiunt re-
nes, certè salubriores: huc etiam
apprimè facit prævia renum asla-
tio.

C A P. IX.

Perna.

Pernam (ubi eam cum caricis plurimis eli-
xaveris & tribus lauri foliis) detracta cute tes-
fellatim incidis & melle complebis: deinde fari-
nam oleo subactam coqtes, & ei corium reddis,
& cum farina cocta fuerit, eximas furno, & in-
feres.

Aliter. Pernæ cocturam ex aqua cum caricis sim-
pliciter ut solet, in lance cum buccellis, carano vel con-
dito melius.

Musfei petasones. Ex musteis petasone elixas
cum bilibri hordei & caricis xxv. cum elixatus fuerit
decarnas, & armillam illius candenti batillo urs,
& melle contingis, vel, quod melius est, missum in
furnum melle obligas: cum coloraverit, mittis in
caçabum passum, piper, fasciculum rutæ, merum,
temperas:

temperas: cùm fuerit temperatum, dimidium in petafonem profundis: & alia parte piperati buccellas musteorum fractas perfundis: cùm sorbuerit, quod mustei recusaverint, petafoni refundis.

Laridi coctura. Tectum aqua cum multo anetho coques, olei modicum distillabis & modicum salis.

HUMELBERGIUS.

Perna.] Perna dicitur tam de priore, quam posteriore coxa. Ab his pisces concharum generis pernae nomen sumpserunt. Plinius. *Stant velut suillo crure longo in arena defixa, &c.*

Tessellam.] Lege, tessellatim, id est, minutatim ad modum tessellæ.

Corium.] Id est, cutem, tegumentum, & crustam.

Perna cocturam.] Hic initium est alterius condimenti & opsonii, quare non male his verbis præponendam puto hanc dictionem, *aliter.* Sicque legendum, *Aliter. Perna cocturam.*

In lata cum buccellis carani vel condito melius sicut musteis petafonem: & musteis petafonem elizas fuerit, decarnas: & armillam illius candenti batillo uris melle contingis, quod melius missum in furnum melle obligas, cum coloraveris mittis in cacabum piper: fasciculum ruta, meum temperas. Cùm fuerit temperatum dimidium in petafonem perfundis, & aliam partem piperati buccellas musteorum fractas perfundis.] Hic locus corruptissimus est, mutilus, & redundans, quem partim ex vetusto exemplari & aliis ipsium citantibus, partim reipsa ita exigente, in hunc modum emendatè legendum puto. Vide Textum supra.

In qua lectione dictio, *melius*, præcedentis condimenti finis est. Quæ verò sequuntur verba, *mustei petafones*, in sequentem condituram & opsonium tituli loco existunt.

Verùm *petaso*, qui & *petasunculus* vocatur, coxa cum crure esse dicitur: & *pernam* etiam ab aliquibus vocari auctor est Athenæus: alii verò eam suis partem esse dicunt, quæ ab alis incipit, & costas comprehendit, quibusdam veluti virgulis pinguis distincta.

Musteus autem vocatur, qui novus & recens est, qui pernis longè præponitur; nam vetus quia ob pinguedinem facile rancefcit, ideo improbat. Martialis.

Musteus est, propera, charos nec differ amicos:

Nam mihi cum vetulo sit petafone nihil.

Decarnas.] Carnem à cute refecare, quod & subcultrare aliquando vocat.

Armillam.] Videtur intelligere pellem & cutem, quæ armis tanquam armillæ inhæret, illosque obtegit. Potes etiam per armillam, scapulum sive spatulam, coxamque anteriorem intelligere.

Batillo.] Pro lamina ferrea non malè acceperis hoc loco. Plinius. *Experimentum de probanda arugine*

in batillo ferreo. Nam quæ sincera est, suum colorem retinet; quæ mixta atramento, rubescit.

Recusaverint.] Id est, respue- rint, & non sorbuerint, aut imbi- berint.

Laridi,] Laridum sive Lardum veteres pro carne suilla quoquo modo salita usurpârunt, sive pin- guis sive macra fuerit. Porro succi- dia generaliter vocatur caro suilla salita & fumo durata, necessari- umque in usum servata, & ita ut in se comprehendat pernam, pe- tafonem, & lardum: à succidendo sic appellata, quod quoties opus est, inde ad esum succidi potest.

L I S T E R.

Cum caricis plurimis elixaveris.] Infra numerat caricæ xxv. Mira vis caricarum ad carnes quascun- que teneras faciendas; etenim ve- hementer fibras resolvunt, ob

summum suum quandam acorem, lubricitatemque. Atque hæc fe- rre unica carnis porcine conditura est, quæ ad nostrum gustum sapi- da sit; maximè si loco olei, buty- rum adhibeatur.

Et ei corium reddis.] Nempe ex farina subacta coctaque. Altilia ex farina involuta memorat Ma- crobius in cœna illa pontificali lautissima. Id genus Patina apud nos quoque, ut vulgarissima, ita gratissima est; nempe ex Gallina- ceo genere & suilla carne simul coctis & illatis; condimentis ta- men variant. Vide quæ diximus supra de Tetrapharmaco in præ- fatione.

Mustei petasones.] Recenter sa- liti & non ficcati; aliter Lardum se habet, nempe sæpius & diu salitum & fumo induratum.

Buccellos musteorum fraëtas.] Ex musteo petasone dimidiato in of- fellas decarnatas.

C A P. X.

Jocinora sive pulmones,

Jocinora badina vel agnina sic coques. Aquam mul- sam facies, & ova, partem lactis admisceas eis, ut incisa jocinora sorbeant, coques; œnogaro, pipere as- perso inferes.

Aliter in pulmonibus. Ex lacte lavas pulmones & colas, quod capere possunt, & infringis ova duo cru- da, salis grana pauca, mellis ligulam, & simul com- misces, & imples pulmones: elixas & concidis: teres piper, suffundis liquamen, passum, merum, pulmones confringis, & hoc œnogaro perfundis.

HUMELBERGIUS.

Jocinora.] Celsus omne jecur boni succi esse dicit.

Ligulam.] Ligula mensuræ genus est, quod alio nomine Cochlear dicitur, & est octava pars cyathi.

Et implespulmones.] Ex vetusto exemplari adscribenda sunt hæc verba: *elixas & concidis: teres piper, suffundis liquamen, passum, merum, pulmones.*

L I S T E R.

Partem lactis admisces iis, ut incisa jocinora sorbeant, coques.] Hoc

autem contra præceptum Leviticum est. Igitur inferre licet istum vetustissimum morem, hædnam carnem ex lacte coquendi, fuisse apud gentes quasque, exceptis Hebræis.

Et implespulmones.] Quæ autem sequuntur, ex vetusto exemplari adscripsit Humelbergius: at istud exemplar ei cum Torino commune fuit, cum eadem ferè verba habeat *Torinus*. Videtur itaque innuere se ista verba ex vetusto exemplari depromta, alicui editioni, Venetianæ putà, adjecisse.

Confringis pulmones.] Decerpis pulmones ante concisos.

C A P. XI,

Dulcia domestica ex melle,

D*ulcia domestica.* Palmulas vel dactylos, excepto femine, nuce vel nucleis vel pipere trito infarcies, sale foris contingis, frigis in melle cocto, & inferes.

Aliter dulcia. Musteos apios optimos rades, & in lacte infundis: cum biberint, in furnum mittis, ut arefiant modicè, eximes eos callidos, melle perfundis, compungis ut bibant: piper asperges & inferes.

Aliter dulcia. Siligineos rafos frangis, & buccellas majores facies, in lacte infundis, frigis in oleo & mel superfundis, & inferes.

Aliter dulcia. Mittis mel, merum, passum, rutam, eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas nuces avellanæ tostas adjicies, & inferes.

Dulcia

Dulcia piperata. Piper, nucleos, mel, rutam, & passum teres cum lacte, & tractum coques, coagulum coque cum modicis ovis perfusum, melle aspersum inferes.

Aliter dulcia. Accipies similam, coques in aqua calida, ita ut durissimam pulvem facias, deinde in patellam expandis, cum refrixerit, concidis quasi dulcia, & frigis in oleo optimo, levas, perfundis mel, piper aspergis & inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.

Tyropatina. Accipies lac, adversus quod patinam æstimabis: temperabis lac cum melle quasi ad lactantia: ova quinque ad sextarium mittis: sed ad heminam, ova tria in lacte dissolvis, ita ut unum corpus facias: in Cumana colas & igni lento coques, cum duxerit ad se, piper aspergis & inferes.

Ova spongia ex lacte. Ova quatuor, lactis heminam, olei unciam, in se dissolvis, ita ut unum corpus facias: in patellam subtilem adjicies olei modicum, facies ut bulliat, & adjicies impenfam, quam parasti, una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis: piper aspergis, & inferes.

Mel castum. Pipere & liquamine: vel sale, oleo, & coriandro.

HUMELBERGIUS.

Dulcia domestica.] Hoc est, condimenta & opsonia familiaria dulcia ex melle concinnata.

Vel dactylos & infarcies, sales foris contingis: & cepto semine nucis vel nucleis vel piper tritum: frigis.] Hunc locum tum alias, tum verbis transpositis corruptum sic lege, ut in textu nostro. Per semen autem excipiendum intellige dactylorum ossa & nucleos eximendos, quorum loco reponenda sunt, quæ ex ordine enumerat.

Musteos aphios.] Legendum, *Apios*: musteos vero vocat recentes, teneros & dulces.

Ne arecant.] Legendum, ut *arecant*: id est, desiccantur.

Siligineos rasos.] Hoc est, medullam panis filiginei ab extrema parte, cortice & crusta evulsam & exemptam. *Panis summa laus, filiginis bonitate & cribri tenuitate constat.* Plin. *Ex tritico firmissima est siligo.* Cels.

Coagulum.] Legendum, *coagulum*. Coagulare est constringere & densare.

Perfusum.

Perfusum, aspersum.] Ex vetusto exemplari legendum, *perfusum, melle aspersum.*

Accipies simulam coques: & in aquam calidam ita ut durissima pulte facies.] Legendum, ut in Textu.

Tyropatina.] H. E. caseata, eo quod in casei modum conformetur.

Adversus patinam astimabis.] Ex vetusto exemplari legendum, *adversus quod patinam astimabis;* hoc est, pro lactis ratione patinam ejus sufficienter capacem accipere considerabis. Astimare aliquando pro considerare accipitur.

Hac quicunque leget, si quis leget, astimet ante. Ovid.

Lactantia.] Hoc est, lactaria, quæ & lacticinia vocantur, cibi ex lacte confecti, quos Celsus etiam *lactantia* vocat. Facile autem intus corrumpuntur lac, mel, ideoque *lactantia*, atque omne pistorium opus. Deinde, *album movere dicit lac, lactantia omnia.*

Cuminata.] Legendum, *cumana*, quæ vas est coquinarium, de quo dictum est in præcedentibus.

Ova spongia.] Hoc est, cibus ovorum formam præ se ferens & spongiolosus, id est, ad modum spongiæ rarus, tener, & inflatus.

Mel, caseum piper & liquamen.] Legendum, *mel castum, pipere & liquamine*, scilicet interes. Vocat autem mel castum, quod purum,

immaculatum, & nullius rei permixtione coinquinatum est.

L I S T E R.

Dulcia domestica.] Modestus Titulus, & qui mediocritatem præ se fert inter insanas lautitias & frugalitatem: hæc autem omnia ad non emptas dapes referenda sunt, ex domesticis fere rebus & facile parabilibus condiuntur; nempe ex melle, caseo, lacte ovis, pane, nucleis, mero, passo, mulso, alica. Igitur inter Bellaria, si vis, hæc ponas, & quæ in sequentibus hujus libri capitibus, nempe ex bulbis, fungis, boletis, tuberibus, colocasio cocleis describuntur; nimirum ad secundas privatorum mensas accommodata, non ad publica epula inferenda.

Pamulos.] Farfiles.

Frigis in melle cocto.] Prius cocto & despumato; ita mel salubrius.

Siligineos rasos frangis & buccellas majores facies.] Siligineos panes: panis veterum fere placentarum forma conficiebatur; scilicet tenuis & laciufcula, aut facile in buccellas quasvis frangi posset. Ita panis fractio in novo testamento sæpius legitur.

Ut durissimam pultem facias.] Valde crassam duramque, fere ad siccitatem costam.

Tyropatina.] Instar casei.

Mel castum.] Primum & per se diffuens è favis. Quid si legendum sit *mel coctum*.

C A P. XII.

Bulbi.

Bulbos. Oleo, liquamine, aceto inferes, modico cu-
mino adsperso.

Aliter. Bulbos tundis atque ex aqua coques: de-
inde oleo frigus. Jus facies: thymum, pulegium, pi-
per, origanum, mel, acetum modicè, & si placet, mo-
dicè liquamen: piper aspergis & inferes.

Aliter. Bulbos elixos, in pultarium pressos, mittis
thymum, origanum, caryotam, mel, acetum, defru-
tum, liquamen, oleum modicè; piper aspergis & infe-
res. *Varro.* Si quid de bulbis dixi in aquam, qui Ve-
neris ostium quærunt; deinde, in legitimis nuptiis in
cœna ponuntur: sed & cum nucleis pineis, aut cum
erucæ succo & pipere.

Aliter. Bulbos frictos œnogaro inferes.

HUMELBERGIUS.

*tanta ei est suavitas, ut Græci ἑ-
ζουρον appellaverint. Hæc vene-
rem impendio excitat. Plin.*

Bulbi,] Venerem mirè stimu-
lant, unde & salaces à Mar-
tiali vocantur.

L I S T E R.

*Cum sit anus conjunx, cum sint
tibi mortua membra,
Nil aliud, bulbis quàm satur esse
potes.*

*Aqua ex aqua.] Legendum, at-
que ex aqua.*

*In aquam.] Aliqui legunt, ini-
quam. [At qui isti aliqui! aut
editi aut MS. libri: nam nihil si-
mile apud Torinum habetur.]*

*Deinde ut.] Legendum, deinde
in.*

*Eruca succo.] Eruca herba est
in acetariis, & ciborum usu non
infrequens: in condiendis opsoniis*

*Bulbi in legitimis nuptiis in cœna
ponuntur.] Plurium generum fue-
runt bulbi; at privatim esculenti
& cibarii, modernis prorsus ignoti.
Vide J. Bauhinum. An Orchi-
dum quædam species? vide suprâ,
quæ de linea bulborum in donariis
oblata exhibet Athenæus. An ra-
dices Tuliparum? propter corti-
cem sive integumentum rufum, &
quòd illæ edules, & suavissimi
bulbi sint, & in Asia Græciaque
valde frequentes.*

*Græcis certè literis eruditus fu-
it noster Apicius; Græcorum tam-
en neminem citat; cum tamen*

Varronis

Varronis scripta appellat de usu & virtute bulborum in nuptiis legitimis.

Ira quidem eos laudat coquitq; Comicus apud Athenæum :

Bulbos sub cinere edomitos, suavi- que rigatos

Post condimento, multos ede; corpora firmant.

Qui veneris ostium quærunt.] Satyrione herba sumpta in venerem

provocantur, cum tentigine genita- lium partium. Cælius Aurelianus.

Memorat Themison apud Cretam insulam multos satyriosis interse- ctos : quod quidem, quantum cre- ditur, factum est ignorantia cibo- rum, quod frequenter & plurimum manderent Satyrion herbam. Idem.

Quid si dicamus, eos potius ex rabie mortuos fuisse, cujus saty- riosis symptoma est; cum testetur idem Author hoc malum istius Insulæ valde frequens fuisse.

C A P. XIII.

Fungi faginei & Boleti.

Fungi faginei. Elixii calidi, exiccati, in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

In fungis fagineis. Piper, carænum, acetum, oleum.

Aliter. Fungi faginei elixii ex sale. Oleo, mero, co- riandro conciso inferuntur.

Boletos fungos. Caræno, fasciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

Boletos aliter. Coliculos eorum liquamine vel sale aspersos, inferes.

Boletos aliter. Thyrsos eorum concisos in patellam ova perfundis, addito pipere, ligustico modico : melle, liquamine temperabis, oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

Fungi farnei.] Legendum pu- to, faginei : ex arbore fago, qui, ut cæterarum arborum fungi, non ita perniciosi sunt. Fungi in cibos idonei suavesq; majore copia sumpti nocent & ipsi. Diosc.

Boletos.] Quanti olim æstimati fuerint, indicat vel illud Martialis.

Argentum atq; Aurum facile est lenamq; togamq;

Mittere, boletos mittere difficile est.

In Garo.] Huc usque per to- tum opus ab Apicio nostro Gari vocabulum nusquam usurpatum est sine adjuncto : quare dubita- vimus num potius pro eo scriben- dum,

dum esset cœnogarum, quod ipsi in condimentis in frequenti usu est: sed nihil immutare ausi sumus, suspicionem tamen nostram non indicare nequimus.

Sunt qui coctorum piscium jus Garum vocent, & ita, ut in vetusto quodam manuscripto codice, sed incerto auctore, reperi, confici præcipitur.

Confectio Gari. Sume pisces minores salios, aut si falsi non fuerint, saliantur pauco sale, & mitte ex illis Sextarium unum, & de bono vino sextarios tres & coque in aëro vase usq; dum duæ partes consumantur, & tertia remaneat; tum cola per saccum usq; ad claritatem, & refrigeratum mitte in vitream ampullam, & utere.

Cæterum quamvis liquaminis vocabulo garum intelligat Apicius noster, Latino tamen nomine aliquando caruisse, testis est Aufonius in Epistola ad Paulinum his verbis: *Scis me id nomen Muria, quod in usu vulgi est, non solere nec posse dicere, cum scientissimi veterum, & Græca vocabula fastidientes, Latinum in gari appellatione non habeant, sed quocunque nomine loquat, liquor iste sociorum vocatur.*

L I S T E R.

Fungi fuginei.] In sylvis fagineis nostris fungorum luteorum maxima copia, quibus scilicet branchiæ innumeris exiguis foraminulis punctantur: an è boletorum genere? Fungi apud Senecam audiunt voluptarium venenum; an verò rectè, hæreo. Nam si benè coquantur, ut saporis gratissimi, ita valde innocentes esse videntur, quòd & usu quotidiano jam tota Europa abundè con-

firmat. Plinius *fungi* (apud nos certe ut usitatissimi, ita) *tutissimi sunt, qui rubent callo,* (id est, branchiis; pessimè Hardouinus in Plinium, quibus caro rubet) *mox candidi, velut apice flaminis, insignibus pediculis,* (id est, quibus branchiæ sive lamellæ candidæ, his callum in apicem flaminis fastigiatum, pediculis admodum longis, & quibus mediis lacinia quædam circumponitur; facis frequenter in Anglia; de his quoque malè Hardouinus.)

Suilli venenis accommodatissimi, siccantur pendentibus. Idem Plinius: nullam tamen rationem ex rei natura video, nisi quòd, cum ficci coquendi sint ex atro eorum colore, ad venena iis miscenda aptiores esse possint; certè si sint, ut arbitror, nostri Morelli dicti.

Mero.] Merum remedio est privatim contra fungos & meconium & argentum vivum. Plin.

In gero & pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.] Hic garum interpretatur per liquamen, & garum tritura sola piperatum conficitur.

Coliculos eorum liquamine & sale aspersos inferes.] Boletos coctos intellige, imò nisi percocti edantur, præsens periculum sæpenumero minantur. P. *Ægineta.*

Cauliculi & thyrsi boletorum.] Id est, pediculi & corpora. Boletæ erant primum è quatuor edulibus, inter quæ tanta olim contentio fuit, quid nempe ex iis cæteris excelleret: tria verò reliqua Ficedulæ, Ostrea, & Turdi numerantur. Suetonius in vita Tiberii.

Circa radices quercus probatissimi boletæ & suilli nascuntur, gulle novissima irritamenta. Plin. *Inter ea, quæ temerè manduntur, & boletos*

boletos merito posui : optimi quidem hi cibi, sed in crimen adducti, veneno in iis dato Claudio Casari. Ferventes hos moris erat apud nepotes comedere. *Seneca, N. Q. l. 4. Quemadmodum nihil satis frigidum, sic nihil satis calidum: Idem.*

Inter fungos boleti primum locum obtinent, quos Galenus minime noxios dicit: si tamen non satis elixi fuerint, damna etiam inferre possunt, & suffocationis periculum.

C A P. XIV.

Tubera.

Tubera radis, elixas, sale aspergis, & furculo infiges, subillas, & mittes in cacabum oleum, liquamen, caranum, vinum, piper & mel, cum ferbuerit, amylo obligas: tubera exornas & inferes.

Aliter. Tubera elixas & asperso sale in furculis affigis & subillas & mittis in cacabum liquamen, oleum viride, caranum, vinum modice & piper constractum, & mellis modicum & ferveat: cum ferbuerit, amylo obligas, & tubera compunges, ut combibant illud: cum bene ferbuerit, exornas, inferes. Si volueris, eadem tubera omento porcino involves & affabis, & sic inferes.

Aliter Tubera. Oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum, modice calefacies & inferes.

Aliter Tubera. Piper, mentham, rutam, mel, oleum, vinum modice calefacies & inferes.

Aliter tubera elixa cum porro, deinde sale, pipere, coriandro conciso, mero optimo inferes.

Aliter tubera. Piper, cuminum, filphium, mentham, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, sale vel liquamen, & oleum modice.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

Tubera.] De his dictum libro I.

Surculo.] Hoc est, ramusculo, spinula, lanceola, & cuspidula. *Surculus* diminutivum est à *surus*, qui palus est. Et à *Surculo* verbum formavit *Surclare*, pro *Surculo* affigere, quò sæpius utitur.

Oleum vinum.] Ex vetusto exemplari legendum, *oleum viride*.

Aliter tubera elixa cum porro, &c.] Hoc condimentum ex vetusto codice adscriptum: [alio itaque codice usus est *Humelbergius*, atque *Torinus*; in cujus editione hoc deest.]

Surculo infiges.] Ad commodiorem subassationem; item tubera compunges, ut condimentum comibant: nam tubera massæ quædam solidæ sunt ac rotundæ, interdum ad pugni magnitudinem, qualia ipse vidi in agro *Monspesulano* eruta; at quomodocunque condiantur, suum sapidissimum gustum retinent: ideo non miror ea in cibo plurimum alere, & venerem concitare.

Mero optimo.] Fortissimo, ne veneno nescio quo noceant.

Piper confracum.] Valde minutus piperis pulvis, ob summam suam amaritudinem, stomachus infestus esse dicitur.

C A P. XV.

Colocasium.

IN *Colocasio* piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

C*olocasium.*] Nunc totam plantam, nunc plantæ radicem solam significat, quæ cruda & cocta in taleolas secta, cotonei mali odore similis, comedebatur, *colocasia* in cibo egregiè nutriunt, melioraque, quæ minus lanosa fuerint. *Discor.*

Rutam vel liquamen.] Legendum, *rutam, mel, liquamen*.

In Colocasio.] *Niliacum* ferè olus. *In Ægypto*, inquit *Plinius*, *nobilissima colocasia*, seritur jam in *Italia*. *Martialis* tamen *Plinio* contemporaneus novas has dapes ridet.

Niliacum ridebis olus, lanasque sequaces:

Improba cum morsu fila manuque trahes.

C A P. XVI.

Cochleæ.

Cochleas lacte pastas. Accipies cochleas, sphongi-
zabis: membranam tolles, ut possint prodire:
adjicies in vas lac & salem uno die: cæteris diebus in
lac per se, & omni hora mundabis stercus; cum pastæ
fuerint, ut non possint se retrahere ex oleo, friges: mit-
tes œnogarum.

Similiter ex pulte pasci possunt.

*Cochleas sale puro & oleo assabis: lasere, liquamine,
pipere, oleo suffundis.*

*Aliter. Cochleas assas, liquamine, pipere, cumi-
no suffundis assidue.*

*Aliter. Cochleas viventes in lac filigineum infun-
dis: ubi pastæ fuerint, coques.*

HUMELBERGIUS.

qui facere solent, confecto.

Cochleæ.] Scilicet terrestres.
*Cochleas in cibo præcipuè sto-
macho mederi, in aqua eas subferve-
fieri, intacto corpore earum, oportet,
atque ita è vino garoque sumi, præ-
cipue Africanas. Nuper hoc comper-
tum plurimis prodesse. Plinius. Al-
vum movent, auctore Celso, boni
succi & stomacho idonea.*

*Spongizabis.] Id est, spongia
deterges, & emundabis.*

*Membranam.] Id est, pellicu-
lam & operimentum, quod con-
chæ foramen aperit & claudit.*

*Ommora.] Legendum, omni
hora.*

*Pulpas.] Legendum pulte, hoc
est, farre in pulverem & farinam
redacta, & in pultis modum cum
lacte aut sapa potissimum, ut ali-*

*Varro. 'Has quoque, ait, sa-
ginare solent ita, ut ollam cum
'foraminibus incrustent sapa &
'farre, ubi pascuntur, quæ fora-
'mina habeat, ut intrare aer pos-
'sit. Vivax enim hæc natura.
Lac filigineum.] Hoc est, fili-
ginea farina nutritum & mix-
tum.*

L I S T E R.

*Cochleas lacte pastas.] Hæc pas-
tio fit invitis cochleis, & non ali-
qua saginatio existimanda est, ut
somniavit Torinus.*

*Membranam tolles, ut possint pro-
dire.] Id est, earum pomatia: igitur
id fit tempore brumæ, quan-
do illo operculo vel testaceo gyp-
seove, vel membranaceo contra
aëris injurias, sese muniunt.*

*Adjicies in vas lac, vel salem
uno*

uno die.] Nisi tamen submersa fuerint hæc terrestres Cochleæ, lac falsum non gustabunt. Verùm sint ita uno die posita, deicient omne stercus suum, stomachumque à pituita superflua mundabunt: igitur hæc iis medicamenta sunt, non cibaria. Sequitur, *cum pasta fuerint, ut non possint se amplius retrahere*; scilicet, capita & cervices intra testas suas recondere: quod morientium ex immersionibus, & non faginatarum indicium est.

Similiter & pulve pasci possunt.] Nempe tenui pulve, ad crassitiem lactis.

Cochleas viventes in lac siliginum infundis: ubi pasta fuerint, coques.] Hæc autem omnia passionis genera munditiam Cochlearum, earumque purgationem à stercore atque imbibitionem quandam condimentorum involuntariam spectant; alia verò res erat earum nutritio atque faginatio à Varrone & Plinio exhibitæ.

Venerem concitant Cochlearum fluviatilium carnes, sale aservata, & in potu ex vino data. Plin. Item cochleas inprimis ad venerem vehementer facere testatur Petronius: *mox cibus validioribus pastus, id est, bulbis, Cochlearumque sine jure cervicibus, hausi parcius merum*; quod ex Athenæo quoque confirmatur; at in utroque auctore earum maxime cervices ad hunc usum laudantur. Cur autem eas partes præ reliqua carne sumpsit iste Polyæmus apud Petronium, nulla ratio hactenus à criticis data est. At ex nostra Cochlearum Anatomia constar, ipsis Cochlearum cervicibus organa generationis dicata posita esse. *Purpurarum cervices plurimi alimenti* (aliis redditur, πολύχυλοι, i. e. mul-

tum succosa) & palato grata. Athenæus. Nimirum ob partes generationi inservientes, duplicatas.

Sin hic quæras, cum Cochleare à Cochlea dictum fuerit; scito, caput istius instrumenti mensarii fuisse tenui admodum mucrone productum, ut sic eo cochleæ cæcæ commodè è testis suis eximerentur. Martialis.

Sum Cochleis habilis, sed nec minus utilis Ovis.

Numquid seis potius, cur Cochleare vocer?

Author est Galenus, Cochlearum carnem esse duram, eoque concoctu difficilem: sed quæ a ventriculi calore superata, valde nutriar, in his tamen separanda est pars illa dura, quæ spondylus dicitur, & tantum non cartilaginea est, à Lacinia, in qua viscera quæque tenella comprehenduntur; unde non sine ratione posteriores Medici phetisi laborantibus, tabidisque, & emaciatis, eas plurimum conferre crediderunt. Cornelius Celsus cochleas inter cibos imbecillissimæ materiæ refert, cum cæteri scriptores potenter nutrire scribant: ideo tabidis conveniunt, quod stomacho medeantur, auctore Plinio, & facile in chylum resolvuntur, perque cæteras omnes digestiones, utpote levissimæ materiæ, ferantur, commodeque perspirent. In hunc sensum Horatius otoribus appetitum excitari Cochlea ait, l. 2. sat. 4.

Tostis marcentem squillis, recreabis & Asra

Potorem Cochlea: —

Nimirum tostâ; id est, ut interpretatur Petronius loco supra citato, Cochlearum sine jure tostis cervicibus.

C A P. XVII.

Ova.

O *Va frixa*: œnogaro.

Ova elixa: Liquamine, oleo, meto: vel ex liquamine, pipere, lasere.

In ovis apalis. Piper, ligusticum, nucleos infusos: suffundes mel, acetum; liquamine temperabis.

HUMELBERGIUS.

O *Va frixa œnogarata ob elixa*, liquamine, &c.] Legendum puto, *Ova frixa*: œnogaro. *Ova elixa* liquamine, &c. scilicet inferuntur.

Apalis.] Ἀπαλά vocat ova tenera & mollia, quæque sine cortice & putamine cocta sunt in aqua: qualia & stomachum confortant, auctore Scribonio Largo c. 104.

CASPER BARTHIUS.

Apala ova.] Sunt tenera, puto,

forbilia, aut certe in teneritudinem quampiam composita. Ita exposuit Torinus. In aliis autem Apicii libris aliter legitur: sed non aliter exponitur ab Humelbergio.

L I S T E R.

In ovis apalis.] Ovorum hapalorum mentio fit apud Marcellum Empericum: *statim dare debes lentem vel betam coctam, vel alicam, vel ova hapala, vel ungelam discoctam.*

N 2

APICII

APICII COELII

LIBER VIII.

Qui TETRAPUS appellatur.

CAPUT I.

In Apro.

A Per ita conditur. Spongiatur, & sic aspergitur ei sal, cuminum tritum; & sic manet. Alia die mittitur in furnum: cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum. Condimentum Aprinum: mel, liquamen, carænum & passum.

Aliter in apro. Aqua marina cum ramulis lauri aprum elixas, quousque madescat, corium ei tolles: cum sale, sinape, aceto inferes.

Aliter in apro. Teres piper, ligusticum, origanum, baccas myrthæ exenteratas, coriandrum, cepas: suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies; amylo obligas, aprum in furno coctum perfundes. Hoc & in omne genus carnis farinæ facies.

In aprum assum jura ferventia facies sic. Piper, cuminum frictum, apii semen, mentham, thymum, satureiam, cnici flores, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice.

Aliter

Aliter in aprum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, apii semen, mentham, thymum, nucleostostos: vinum, acetum, liquamen, oleum modice. Cùm jus simplex bullierit, tunc trituræ globum mittes: & agitas cepa & rutæ fasciculo. Si volueris pingue jus facere, obligas jus albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum, & inferes.

Jus in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, filphium, organum, nucleos, caryotam: mel, sinape, acetum, liquamen, & oleum.

Jus frigidum in aprum elixum. Piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, organum, cepullam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

Aliter, jus frigidum in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, organum, filphium modicum, erucæ semen plusculum: suffundes merum: condimenta viridia modica, cepam, Pontica vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum: coloras defruto: liquamen, oleum.

Aliter in Apro. Teres piper, ligusticum, organum, apii semen, laseris radicem, cuminum, fœniculi semen, rutam: liquamen, vinum, passum, facies, ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas aprum intrò foras, & inferes.

Perna aprina ita impletur recens. Per articulum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne separet, ut possit condimentum accipere per cornulum, ut universa impletur. Teres piper, baccam lauri, rutam: si volueris, laser adjicies, liquamen optimum, caranum, & olei viridis guttas. Cùm impleta fuerit, constringitur illa pars, quæ impleta est, ex lino: & mittitur in zymam, elixatur in aqua marina cum lauri turionibus & anetho.

HUMELBERGIUS.

T*Ettrapus.*] Id est, *τετραπυτος*, quadrupes. Quo nomine inscriptus est hic liber octavus; eo quod in ipso quadrupedum animalium, quæ ciborum usum præbent, opsonia, lauioreseq; conditura tradantur.

In Apro.] Carne Aprina, è fero fuillo genere supit apri, olim non modo in vivariis habiti, sed & epulis appositi vel solidi & integri, ceu ex Plinio manifestum est. Caro aprina levis concoctionis, meliôrq; domestica: item *valentissimi generis & plurimi alimenti*, auctore Celfo. Hippocrates ait: caro suis sylvatici, aprivè siccat, corroborat, & movet.

Alia die mittitur piper.] Ex vetusto exemplari legendum, *aliâ die mittitur in furnum: cum coctus fuerit, persunditur piper.* Deinde innox post aprinum, lege *mel pro vel.*

Madescat.] Hoc est, mollescat, tenerescat, & coquatur.

Exenteras.] Legendum puto, *exenteratas*, id est, excorticatas. Per totum librum [at quem librum, certe non istum Torini; itaq; Venetianum] multa se offerunt errata, sed leviora, quàm ut annotare dignum sit, quare consulto illa, non tamen sine emendatione, præterire satius duximus. [Torinus hunc locum legit sic, *baccas myrti, exenterabis coriandrum.*]

Enechi stos: nucleos tofos: amygdala tosta vel vinum: liquamen acetabulum.] Lege *Cnici flores*, &c. ut in textu. Ni pro cnici legere malueris *anethi*.

Obliga si vis.] Legendum, *obliga jus.*

Cariotam.] Posthanc dictionem ex vetusto exemplari adscribendum est, *mel*: quemadmodum post *oleum*, alterum condimentum, quod reddimus.

Recentia per articulum.] Legendum, *recens per articulum.* Hoc est, juxta articulum & ea parte, qua est articulus. Est autem articulus corporis & membrorum nodus, ut vocat Plinius.

Opimum.] Ex vetusto exemplari legendum, *optimum.*

Zemam.] Legendum puto, *Zymam*, id est *ζύμω*, quod fermentum est.

Curionibus.] Legendum, *Turionibus*: vocantur autem turiones summitatum arborum vel arbutorum teneritates. Lauri turiones in hoc usu mittito, ut olivas deprimant.

L I S T E R.

In apro.] Idem sentit de suilla carnis excellentiâ Galenus non sine ratione, L. 3. de alimentorum facultatibus. *Omnium ciborum potentissime suum caro nutrit, cujus rei aethera certissimum præbent indicium: si enim paribus exercitationibus, porem molem alterius cibi, pridie totum diem comederint, postero die statim sentient sese redditos imbecilliores.*

Aper isa conditur.] Non de solido apro, sed de aliqua carnis aprinæ particula intelligendus est, perinde ut ultimo loco de perna mentionem facturum est. Alium autem Apri condiendi modum vide apud Horatium, L. 2. sat. 8.

In primis Lucanus aper, leni fuit Ausro

Captus, ut aiebat cœna pater, acria circum

Rapula,

Rapula, Lactuca, Radices, qualia lassum
Pervellunt stomachum.

Spongiatur & aspergitur ei sal— & sic manet.] Nihil antiquius sale ad condiendas carnes porcinas: quo sine difficillimè concoquuntur.

Condimentum aprinum.] Scilicet mel, liquamen, carænum, & passum.

Aqua marina cum ramulis lauridelixas.] Igitur prope mare degit is, qui hujus coctionis author fuit; an ad salis compendium atq; parcimoniam, an præstantiam. Etenim sal fossilis vel fontium coctilus magis medicamentosus, propterea quod stipticus est: Alter è marinis aquis, per insolationem rudis & nigricans, ad salsamenta aptior est.

Corium ei tolles.] Caro aprina in membra dissecta ferè nunc quoq; in macello venditur cum integro suo corio fetaceo, ad distinctionem à domestica: atq; ita quoq; ut videtur, cocta fuit apud Veteres.

Baccas myrthe exenteratas.] Officulis sive seminibus duriusculis purgatas, sive enucleatas.

Cnici flores.] Ad coloris gratiam.

Coloras defruto.] Nempe ex vino rubro decocto. Miror crocum nondum in usum culinarium, aut certè parcè admodum rarèq; adhibitum fuisse in condimentis à nostro Apicio: ejus certè semel tantum in primo capite primi libri mentio fit. At apud lautiores Romanos magnus erat croci usus etiam in conviviis, uti lex Petronio in cœna Trimalchionis constat. *Omnes placent, omniaq; poma, etiam minima vexatione contacta, ceperunt effunderè crocum,* scilicet, aut oleum aut condimentum aliquod ex croco. Idem meminuit scobem ex croco inter alia sparsum in cœnationibus per pavimenta.

Mittitur in Zymam.] Melius *Zemam*, pace Humelbergii: locus adeo restituendus est. Item infra c. 6. alius locus similiter. *Et bullienti zema* (non *zyma*) *cum modico salis submittitur.* Non itaq; benè *zemam* hic pro fermento aliquo cepit Humelbergius: quippe olla, in qua aliquid decoquitur, *zema* vocatur, *ὄζει τὸ ζέειν*: nempe de vase coquinario, non de aliquo condimento uterq; locus interpretandus est. Vide *Caesalbonum & Salmasium* in vita *Claudii*.

C A P. II.

In *Cervo*.

JUS in *Cervum*, Teres piper, ligusticum, careum, Origanum, apii semen, laseris radicem, sceniculi semen: fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modicè: cum serbuerit, amylo obligas, cervum coctum intrò foràs ranges, & inferes.

In Platycerote. Similiter & in omne genus venationis eadem conditurâ uteris.

Aliter. Cervum elixabis & subassabis: teres piper, ligusticum, careum, apii semen: suffundes mel, acetum, liquamen, oleum calefactum: amylo obligas, & carnem perfundes.

Jus in cervo. Piper, ligusticum, cepullam, origanum, nucleos, caryotas: mel, liquamen, sinape, acetum, oleum.

Cervina conditura. Piper, cuminum; condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mentham: mel, liquamen, passum, caranam, & oleum modicè: amylo obligas, cum jam bulliit.

Jura ferventia in cervo. Piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos, aut amygdala: suffundes mel, acetum, vinum, oleum modicè, liquamen: & agitabis embamma.

In cervinam assam. Piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem: mel, acetum, liquamen, adjectas caryotam, uvam passam, & oleum.

Aliter in cervum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, petroselinum, damascena macerata: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modicè: agitabis porro & satyreia.

HUMELBERGIUS

I*N cervo.*] Carne cervina. Caro cervina bubulæ ferè affimilis est. Sapidior esui æstate, quam hyeme, præcipuèq; mense Augusto. Plurimi est alimenti, Authore Celfo.

Carenum.] Legendum, careum.

Apii semen radicem.] Ex vestro exemplari legendum, apii semen, laseris radicem.

Platycerote.] Platyceros è sylvestrium caprarum & damarum genere est.

Omne genus venationis.] Hoc est, carnem ferinam omnem, que venando ad cibi usum capitur. Celsus etiam venationem vocat, & boni succi esse dicit.

Embebam.] Legendum embamma, hoc est, jus jam dictum.

Adjectum.] Lege, adjectus.

L I S T E R.

Cervum coctum intro foras tanges.] Nemo dicet integros cervos inferri: igitur, ut supra de Apro, ita hic de carnis cervinæ particula

cula quadam explicandus est: Eanationum scilicet genera, quæ hoc dem quoq; expressio intrò foras & sequentibus capitibus numerantur, & ad cervinum genus latè de apro suprâ habetur.

In Platycerote.] Mihi videtur spectant; nempe cervus, platyceros, caprea, ovis ferus, bos, hîc designari: quibus nempe lacta cornua sunt, perinde ut cervis hædus, agnus.

Damascena macerata.] Aquâ teretia & acuminata. putâ fervidâ: ita infrâ, cap. 6.

In omne genus venationis.] Vedicatur, macerabis in fôrno.

C A P. III.

In Caprea.

JUS in Caprea. Piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutæ semen; mel, sinape, acetum, liquamen & oleum.

Aliter jus in Caprea assa. Piper: condimentum, rutam, cepam: mel, liquamen, passum, oleum modicè: amylos, cum jam bulliit.

Aliter jus in caprea. Piper: condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam: liquamen, mel, passum & olei modicum: amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

Amulum jam bulliit.] Lege, amylos, cum jam bulliit.

IN Caprea.] Caprearum carne. Caro caprearum boni & plurimi alimenti est, auctore Cæso.

L I S T E R.

Condimentum.] Condimentum quid sit, vide suprâ cap. 1.

C A P. IV.

In Ovi fero.

JUS in Ovi fero ferveas. Piper, ligusticum, cuminum, mentham siccam, thymum, filphium: suffundes vinum: adjicies damascena macerata: mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum: agitabis fasciculo origani & mentha sicca.

Jus in venationibus omnibus elixis & assis Piperis scrupulos viii. ruta, ligustici, apii feminis, juniperi, thymi, mentha arida scrupulos senos, pulegii scrupulos iii. haec omnia ad levissimum pulverem rediges, & in unum commisces, & teres: adjicies in vasculum mel, quod satis erit, & his uteris cum oxygaro.

Jus frigidum in omni fero. Piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen, & oleum: Piper aspergis.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

IN Ovi fero.] Utiur dictione Ovis in masculino genere, veteres imitatus. *Primum e feris pecudibus ab hominibus comprehensa & mansuesacta sunt oves.* Varro. Verum ovium ferorum, caro non insalubris habetur, & domestica melior, ut quae minus humecta sit.

Rutam, Ligusticum, &c.] Lege omnia in gignendi casu usq; ad dictionem scrupulos.

In Ovi-fero.] In montibus agri Eboracensis & Westmorlandiae numeri oves sunt, qui nunquam tractantur ob feritatem & campos invios.

Jus in venationibus omnibus.] Elegans conditura, & quae nunc medico praescripta, in Electuarii cujusdam forma, diu servari potest, ut praesto sit in omnem usum repentinum.

C A P. V,

In Bubula sive Vitellina.

IN *Vitellina fricta.* Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

In Vitellinam sive bubulam cum porris succidaneis, vel cepis, vel colocassis. Liquamen, piper, laser, & olei modicum.

In vitulinam elixam. Teres piper, ligusticum, ca-reum, apii semen; suffundes mel, acetum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligas, & carnem perfundes.

Aliter in Vitulina elixa. Piper, ligusticum, fœniculi semen, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinapi & oleum.

HUMELBERGIUS.

IN *bubula.*] Scilicet carne. Hippocrates l. 2. de ratione victus. Valida est bubula, sistitq; & difficulter concoquitur, quoniam crassus & multus sanguinis est hoc animal, caroq; & sanguis & lac grave est. Quorum lac tenue est, sic & sanguis & caro. Celsus ex domesticis animalibus bubulam plurimi alimenti & stomacho aptissimam esse dicit, & inter ea connumerat, quæ minimè intus corrumpanitur.

Vitellina.] Scilicet carne, quæ & vitulina dicitur. Quæ laudabilior est bubula, & major in cibum admittitur, ceu temperato quasi alimento prædita, unde non immerito in lautiorum etiam mensas crebrius admittitur.

Cicloneis, & ut aliud exemplar habet, Cidoniu.] Legendum puto, *succidaneis*, id est, sectivis, à succidendo sic dictis: eo quod frondes illi super terram eminentes secando auferri soleant.

L I S T E R.

In bubula.] Male Hippocrates existimavit de bubulina carne: At excusandus est, quòd rari, certè minus domestici usus fuit illis temporibus: deinde castratio vix iis nota, certè in istis animalibus, tantùm non sacris, haud usurpata. At hanc carnem apud nos sale condiunt, & propter aeris temperamentum mite diutius per se servatur, donec tenerescat, & admodum salubris evadat.

In Vitellina.] Eruditior gula excogitavit toto semestri, aliquando etiam integro anno, Nonnio referente, vitulos ab omni pabulo depellere, & mero lacte nutrire: sic enim pretiosiores & palato longè jucundiores evadere certum est. Ita fit apud nos etiam de sagina agnorum ex mero lacte: adeo caro maximè tenella optimè sapit ex suavi nutrimento; quoniam in his concoctio, ut celebrior, ita crudior & rei sumptu particeps, & propter partium assiduum augmentum in mole corpo-

ris diutius permanens. Carnis præstantiam esse ex alimenti bonitate extra controversiam est: Exemplo sint Vulpes, quæ Autumno ob uvarum esum, teste Galeno, probatissimam carnem habent, alias ingrata.

— Juvenal. Sat. II.

*Hædulus infcius herba
Nec dum ausus virgæ bumilis
mordere salicæ,
Qui plus habet lactis, quàm sanguinis.*

C A P. VI.

In Hædo vel Agno.

Copadia hædina vel agnina. Pipere, liquamine, coques cum phaseolis paratariis: suffundes liquamen, piper, laser, cuminum tritum, buccellas panis, oleum modicè.

Aliter hædinam sive agninam exaldatam. Mittes in cacabum copadia, cepam, coriandrum minutim succides. Teres piper, ligusticum, cuminum: liquamen, oleum, vinum: coques: exinanes in patina, amylo obligas.

Aliter hædinam sive agninam exaldatam. Agnina cruda trituram in mortario accipere debet. Caprina autem, cum coquitur, accipit trituram.

In hædum sive agninum assum. Hædi cocturam, ubi eum ex liquamine & oleo coxeris incisum, infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modicè: & in craticula affabis, eodem jure continges, piper asperges & inferes.

Aliter.

Aliter hædus sive agnus assus. Piperis semunciam, asareos scrupulos vi. Zingiberis modicum, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

Hædus sive agnus syringatus. Exossatur diligenter à gula, sic ut uter fiat, & intestina ejus integra exinaniantur, ita ut in caput intestina sufflentur, & per novissimam partem stercus exinanitur, aqua lavantur diligenter; & sic implentur admixto liquamine, & ab humeris confuitur, & mittitur in clibanum: cum coctum fuerit, perfunditur jus bulliens lacte. Piper tritum, liquamen, carænum, defrutum modicè, sic & oleum etiam: bullienti mittis amyllum: vel certè mittitur in retiaculo, vel in sportella, & diligenter constringitur, & bullienti zyma cum modico salis submittitur. Cum bene illis tres undas bullierit, levatur, & denuo bullit cum humore suprâ scripto, bullienti conditura perfunditur.

Aliter hædus sive agnus Syringatus. Lactis sextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, salis modicum, laseris modicum, dactylos tritos octo, jus in ipsius olei acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, vini boni heminam, amyllum modicè.

Hædus sive agnus crudus. Oleo, pipere fricabis, & asperges foris salem purum multo cum coriandri semine: in furnum mittis: assatum inferes.

Hædus sive agnus Tarpeianus. Antequam coquatur, ornatus confuitur. Piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum: & liquamine collues. Hædum macerabis in furno in patella, quæ oleum habeat: cum percoxerit, perfundes in patella impensam: teres satureiam, cepam, rutam, dactylos; liquamen, vinum, carænum, oleum: cum bene duxerit, impensam in disco pones: piper asperges & inferes.

Hædus sive agnus pasticus. Mittes in furnum: teres piper, rutam, cepam, satureiam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen & oleum: vinum fervens colluitur in disco, ex aceto sumitur.

Hædus

Hædus laureatus ex lacte. Hædum curas, exollas, interanea ejus cum coagulo tolles, lavas: adjicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria: hæc omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex fale: Super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas, hac impensa intestina reple, & super hædum componis in Zirbo, & omentum charta cooperies, furclas: in cacabum vel patellam compones hædum: adjicies liquamen, oleum, vinum: cum ad mediam cocturam venerit. Teres piper, ligusticum, & jus de suo sibi suffundes, mittes in defruti modicum, teres reexinanes in cacabum: cum percoctus fuerit, exornas, amylo obligas & inferes.

HUMELBERGIUS.

[*In hædo vel agno.*] “Caro agnina levior est, quam ovium caro: hædinaq; quam capellarum, quoniam sanguinis minus, & plus humoris habent. Hippocrates. Ex his cum petiolis totum caputaliquanto, quam cætera membra, leviora sunt: adeo ut in media materia poni possint: authore Celfo.

Copadia hædina sive agnina pipere liquamine coques cum faseolis faratariis liquamine pipere lasere cum imbrato buccellas panis oleo modice.] Hunc locum depravatum & mutilum ita emendatè legendum puto. *Copadia hædina*, &c. ut in textu. *Phaseolos autem Paratarios* intelligo, qui umbræ conciliandæ sunt parati. Nam propinquis fruticibus tanto undiq; incremento se implicant, ut scenas etiam & tentoria inumbrent. Dioscorides.

Extaldatum.] Vocat excaldatam carnem elixam & coctam ca-

lidam, sicut veteres aquam dicebant caldam pro calida.

A crudo tritura mortario.] Legendum puto, *agnina cruda trituram in mortario.*

Syringladus, id est, *mammocestis.*] Lege, *Syringatus*: quæ verò sequuntur verba interpretativa expungenda censemus.

Agilla.] Legendum, à gula, id est, à guttere vel cervice.

Defrutum modicè.] Legendum, defrutum modicè. Et sic sæpius in sequentibus hæc dictio corrupta castiganda est.

Undas.] Id est, ebullitiones & ferveres exundantes.

Tatarpeianum.] Legendum, *Tarpeianum*, ab iis, qui Tarpeium montem incolebant.

Hædo laurum.] Lege, *hædus laureatus.*

Hæc impensa intestina reple.] Hæc verba ex verusto exemplari adscripsimus.

Giro.] Legendum puto, *Zirbo*, id est, omento.

Ad media cora.] Legendam, ad mediam cocturam.

In fristi.] Legendum, in de-
fruti.

L I S T E R.

Cum Phaseolis parataris.] Pa-
rietariis, quòd ad parietes & per-
gulas scandere apti sunt.

Et bullenti Zyma.] Restitue
Zema, ut suprà ostensum est, pro
olla quadam.

Hædus sive agnus crudus.]
Quòd dum crudus est, condimen-
tis aspergitur & perfricatur.

Hædus laureatus ex lacte.] Hæ-
bubulum rarius multo in Italia,
quàm aut hædinum aut ovinum:
Ideo verisimile est coctionem hæ-
di fuisse ex lacte materno, ut su-
prà notavimus.

Mellis acetabulum.] Cur mel in
hoc condimento bis & diverso
modo præscribatur, non video.
At hoc non unicum esse videtur
mendum; nam *jus in ipsius olei*
acetabulum difficilimè exponitur,
nisi acetabulum pro vasculo acci-
piatur, ut infrà.

C A P. VII.

In Porcello.

IN porcellum farsilem duobus generibus. Curas, à
guttore exenteras, a cervice ornas, antequam præ-
dures, subaperies auriculam sub cutem, mittes impen-
sam Tarentinam in vesicam bubulam, & fistulam avi-
cularii rostro vesicæ alligabis, per quam exprimes in
aurem, quantum ceperit: postea charta præcludes &
infibulabis: & præparabis aliam impensam, sic facies.
Teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem
modicum: suffundes liquamen: adjicies cerebella co-
cta, ova cruda, alicam coctam, jus de suo sibi, ferveat,
cùm ferbuerit, avicellas, nucleos, piper integrum:
liquamine temperas: imples porcellum, charta obtu-
ras & fibulas, mittes in furnum, cùm coctus fuerit, ex-
ornas, perunges, & inferes.

Aliter porcellum. Salem, cuminum, laser.

Porcellus liquaminatus. De porcello ejicis utricu-
lum, ita ne aliqua pulpæ in eo remaneant. Teres pi-
per, ligusticum, origanum; suffundes liquamen: adjici-
cies unum cerebellum, ova duo misces in se: porcel-
lum præduratum imples, fibulabis, in sportella ferventi
olla

ollæ submittis, cocto fiblas tolles, ut jus ex ipso manare possit, pipere aspersum inferes.

In porcellum elixum farsilem. De porcello utriculum ejicies, præduras. Teres piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves: liquamine temperabis: farcimina cocta integra præcides, sed ante porcellum præduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollæ submittes, coctum spongizas, sine pipere inferes.

Porcellus assus tractomelitus. Porcellum curatum à gutture exenteras, ficcas. Teres piperis unciam, mel, vinum: impones, ut ferveat, tractam ficutam confringes, & partibus cacabo permisces: agitabis furculo lauri viridis: tandiu coques, donec lenis fiat, & impinguet: hac impensa porcellum imples, furclas, obturas charta, in furnum mittes, exornas, & inferes.

In porcellum lacte pastum, elixum, calidum sive frigidum jure crudo Apiciano. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentham, rutam, fricabis: suffundes liquamen: adjicies mel, vinum, & liquamine porcellum elixum ferventem sabano mundo siccatum profundes, & inferes.

Porcellus Vitellianus. Porcellum ornas quasi aprum: sale asperges: in furno assas: adjicies in mortarium piper, ligusticum: suffundes liquamen: vino & passo temperabis: in cacabo cum oleo pusillum ferveat, & porcellum assum jure asperges, ita ut sub cute jus recipiat.

Porcellus Flaccianus. Porcellum ornas in modum apri, sale asperges, & in furnum mittes: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum,, careum, apii semen, laferis radicem, rutam viridem fricabis: suffundes liquamen; vino & passo temperabis, in cacabo cum oleo modicum ferveat, amylo obligas, porcellum coctum ab ossibus tanges: apii semen teres, ita ut fiat pulvis, asperges & inferes.

Porcellus laureatus. Porcellum exoffas quasi œnogaratum, ornas, præduras, laurum viridem in medio franges, fatis in furno affas : & mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, baccas lauri, fricabis : suffundes liquamen : vino & passo temperabis : adjicies in cacabum olei modicum, ut ferveat, obligas, porcellum lauro eximes, & jus ab osse tanges & inferes.

Porcellus Frontonianus. Porcellum exoffas, præduras, ornas : adjicies in cacabum liquamen, vinum : obligas fasciculum porri, anethi : media coctura mittes defrutum : coctum lavas & ficcum mittes : piper asperges & inferes.

Porcellus Oenogaratus. Porcellum præduras, ornas : adjicies in cacabum, oleum, liquamen, vinum, aquam : obligas fasciculum porri, coriandri : media coctura colorabis defruto : adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis : suffundes liquamen, jus de suo sibi : vino & passo temperabis : exinanes in cacabum : facias ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas : porcellum compositum in patina perfundes : piper asperges & inferes.

Porcellus Celsinianus. Ornas, infundes pipere, rutâ, cepâ, satireiâ, succo suo : & ova infundes per auriculam : & ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas & fumes.

In Porcellum assum. Teres piper, rutam, satireiam, cepam, ovorum coctorum media : liquamen, vinum, oleum, condimentum : bulliat conditura : porcellum in boletari perfundes & inferes.

In Porcellum hortulanum. Porcellus hortulanus exoffatur per gulam in modum utris, mittitur in eo pulvis ificiatus, particulatim concisus, turdi, ficedulæ, Ificia de pulpa sua, lucanicæ, dactyli exoffati, fabriles bulbi, cochleæ exemptæ, malvæ, betæ, porri, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei : ova quindecim super infunduntur : liquamen piperatum :

ova mittantur tria, & confuitur & præduratur; in furno affatur. Deinde à dorso scinditur, & jure hoc perfunditur: piper teritur, ruta: liquamen, passum, mel, oleum modicum: cùm bullierit, amyllum mittitur.

Jus frigidum in porcellum elixum ita facies. Teres piper, careum, apethum, origanum modicè, nucleos pineos; suffundes acetum, liquamen, carænum, mel, sinape factum: superstillabis oleum: piper asperges & inferes.

Porcellum traganum sic facies. Exoffas porcellum, & aptabis sicut œnogaratuni, & ad fumum suspendes, & appendeas, & quantum appendeas, tantum falis in ollam mittis, & elixas ut coquatur. Et ficcum in lance inferes, falso recente.

In Porcello lactente. Piperis unciam unam, vini herminam, olæi optimi acetabulum majus, liquaminis minus.

HUMELBERGIUS.

[*IN Porcello.*] Carne porcellina. Porcellus est parvus porcus, & è domestico ferè geneſe. Qui non modo apud veteres, sed & nostro quoq; ævo sæpiusculè solidus affatur & mensis infertur. Horum caro, testante Hippocrate, quàm suam, gravior est. Celsus ait, inter domesticas quadrupedes levissima suilla est, & ex eodem sue unguæ, rostrum, aures, cerebellum aliquanto quàm cætera membra leviora sunt, adeo ut in media materia poni possint: & eadem cum trunculis vulvisq; inter res lenes, boni succi, & stomacho idoneis numerat.

[*Farsilem duobus generibus.*] Hoc est, qui bifariam & duobus modis atq; locis farcitur: scilicet sub cute & in ventre, sicuti & pulli nostro ævo farciri solent.

[*Aviarü.*] Lege *avicularü.* Avi-

cularius dicitur, qui aviario, id est, loco, in quo aves domi educantur, præest.

[*Rostro vesicæ.*] Collo vesicæ.

[*Charta.*] Hoc est, pergamenæ, & membrana, cooperimentoque aliquo.

[*Infiblabilis.*] Fibulare & infibulare est cingere, circumdare & ligare, à fibula, quæ cinguli ad vestem subligandam ornamentum est, & diffibulare, discingere, & fibulam resolvere. In alio tamen significato accipitur à Celso l. 7.

[*Jus de suo sibi fuerit ancillas.*] Legendum, *jus de suo sibi, ferveat, cùm ferbuerit, avicellas.* Quæ deinde post dictionem *porcellum*, usque ad eam quæ est *salem*, sequuntur verba, ex vetusto exemplari adscriptimus.

[*Utriculum.*] Id est, ventriculum, qualiter fortassis etiam legendum est, & pro, ita ut, itaque.

Manere.] Legendum, *manare*, 'latum nominant. Theophrastus id est, fluere. 'l. 5. de plantis.

Calidum jure frigidum crudo Apiciano.] Lege, *calidum sive frigidum jure crudo Apiciano*. Et in ejusdem condimenti sine pro liquamen, lege *liquamine*: quæ verò sequuntur verba, *porcellum elixum*, &c. ex vetusto exemplari adscripsimus.

Flaccianus.] A Flacco sic dictus.

Laureatus.] Hoc est, lauro conditus.

Frontonianus.] A Frontone sic appellatus. Nisi ut in vetusto exemplari legitur: *Frontinianus*, à Frontino quopiam.

Oenocoelum.] Legendum puto, *Oenogaratus*, ut paulo ante, ubi huc se refert.

Celsinianus.] A Celsinio quopiam sic dictus.

In acetabulum.] Acetabulum in hoc loco pro vase accipitur, quod Græci *δέυλαρον* vocant, quo veteres aceto pleno ad intinctus utebantur, & nomen ab aceto habet, cujus forma orbicularis erat, profunda & sine marginis latitudine. Accipitur etiam pro liquorum mensura, ceu in præcedentibus habitum est.

Hortulanus.] Hoc est, oleribus fartus.

Furis.] Lego utris, id est, ventris.

Fabriles bulbi.] Fabriles bulbos vocat, qui ad maris littora nascuntur & vestibus texendis usum præbent. 'Inveniuntur bulbi littorales, in quibus inter primas tunicas lanæ sine, inter id quod manditur, & extimam tunicam mediæ: & vera & præfenti natura lanæ, ut vestes ex ea texantur, vccariq; ob id lanosum bulbum: non quemadmodum in India nascentem capil-

latum nominant. Theophrastus 'l. 5. de plantis.

Careotam.] Lege, carænum, & id semper ubi inter liquores ponitur hæc dictio.

L I S T E R.

Impensa Tarentina.] Nuspian, quod scio, docetur: argumento, vel deesse quædam illo tempore valdè cognita, vel omiſſa ex abbreviatione.

Quantum ceperit.] Quantum impensæ ceperit vesica.

Charta obturas.] Papyracea: nam ex planta eduli & suavi conficiebatur, & erat ex tenuibus latiq; segmentis foliorum papyri contexta, ut coctionem quamlibet ex aqua ferre potuerit: pergamenum verò membranave aliqua coriacea esset res putida atq; odiosa ex coctione: nostra autem charta ex lino veteri trito confecta, luic rei admodum inutilis esset, utpræ statim solubilis vel ex aqua frigidâ. Infrâ *charta præcludes*, queq; habetur; nempe Ægyptiaca de papyro; quæ coctione non dissolvitur.

De porcello ejicis Utriculum, ita ne aliqua pulpæ in eo remaneant.] Utriculus de integra cavitare porcelli tam pectore quàm ventre hic intelligendus est, quod ita exenterandus est, ne aliqua viscera in eo remaneant. Pro totis visceribus, quæ hic & alibi pulpæ audiunt.

In sportella feventi olla submittis.] Loco reticuli; ita commodè ex olla, atq; integer tolli potuit ab elixatione. Ex sparto sportellæ hædie ad nos adferuntur ex Hispania, & ubiq; veniunt.

Porcellum ornas in modum apri.] Et suprâ, quasi aprium; at quomodo?

Porcellum coctum ab ossibus tan-
ges.] An exossatum ! siue ossibus
coctum. An tangendus est iure
cocto ab ossibus exemptis ; & hoc
est, *ius de suo sibi*, in multis locis
expositum, atq; infra *succo suo* in-
fundes : *Ob ius ab osse tanges* : hæc
autem idem videntur exprimere.

Sine pipere inferes.] Rara admo-
nitio ! quod veteres piper vehe-
menter appetebant : at piper in
impensa ante tritum, & ejus quod
satis sit, coquo relictum est.

Hac impensa.] Nempe eadem,
qua cocta est : ut in furnum missus
denuo coquatur ficcus.

Porcellum exossas quasi œnogara-
tum.] Quem vide infra.

Porcellum lacte pastum.] Alius
à lactente parvulo, infra descripto.

Porcellus Celsinianus.] Clodius
Celsinus erat Adrumetinus, &
affinis Clodii Albini : Æl. Spar-
tianus in vita Severi. Item alius
fuit Celsinus consiliarius Aureliani.
Vopiscus in vita Aureliani. Hic
forte ultimus signavit *Testamen-*
tum illud vetustissimum & cele-
berrimum *Porcelli M. Grunnii Coro-*
cotta. Lambecius quidem hanc
meram allusionem esse vult ad
porcellum Celsinianum Apicii no-
stri : ego verò sentio id ad sum-
mum opprobrium alicujus viri
scriptum fuisse ; & cum alia sex
nomina signatorum ex arte culi-
naria ficta sint, hoc unum tantum
verum nomen alicujus tunc, ut
arbitror, viventis, & ab auctore
fictionis acerba quadam contumelia
notati,

P. LAMBECIUS.

Porcus Celsinianus rectè legitur
in editione Tigurina Hunzelber-
gii, non autem Porcus Cæsius,
ut legitur in editione Basiliensi
A. Torini.

E Petro Lambecio ita se habet,

‘ M. Grunnius Corocotta Por-
cellus testamentum feci. Quod
‘ quoniam mea manu scribere non
‘ potui, scribendum dictavi, Ma-
‘ girus cocus dixit, veni huc ever-
‘ sor domi, solversor, fugitive
‘ Porcelle. Ego hodie tibi vitam
‘ adimo. Corocotta Porcellus dix-
‘ it; si qua feci, si qua peccavi,
‘ si qua vascula pedibus meis con-
‘ fregi, rogo domine coque, veniam
‘ peto, roganti concede, Magi-
‘ rus cocus dixit : transi puer, ad-
‘ fer mihi de culina cultrum, ut
‘ hunc Porcellum faciam cruen-
‘ tum. Porcellus comprehendi-
‘ tur à famulis, ductus sub die 16
‘ Kalendis Lucerninas, ubi abun-
‘ dant cymæ, Clibinato & Pipe-
‘ rato Consulibus, & ut vidit se
‘ moriturum esse, horæ spatium
‘ petiit, cocum rogavit, ut testa-
‘ mentum facere posset. Inclama-
‘ vit ad se suos parentes, ut de
‘ cibariis suis aliquid dimitteret
‘ iis : qui ait, patri meo Verrino
‘ Lardino do, lego dari glandis
‘ modios 30, & matri meæ Vetu-
‘ rinæ Scrosæ do, lego dari Laco-
‘ nicæ siliginis modios 40, & so-
‘ rori meæ Querinæ, in cujus vo-
‘ tum interesse non potui, do, le-
‘ go dari hordei modios triginta,
‘ & de meis visceribus, dabo, do-
‘ nabo sutoribus fetas, rixatoribus
‘ capitinas, surdis aurículas, cau-
‘ fidicis & verbosis linguam, bu-
‘ bulariis intestina, Ificiariis fe-
‘ moris vesicam, puellis caudam,
‘ cinædis musculos, cursoribus &
‘ venatoribus talos, lacronibus un-
‘ gulas, & nec nominando coco
‘ do, lego, & dimitto popam &
‘ pistillum, quæ mecum detule-
‘ ram

ram à querceto usq; ad haram,
liget sibi collum de reite. Volo
mihî fieri monumentum ex li-
teris aureis scriptum. M. Grun-
nius Corocotta Porcellus vixit
annos 999, quòd si semis vixisset,
mille annos impleffet. Optimi
amatores mei vel consimiles vi-
tæ, rogo vos, ut corpori meo
benè faciatis, benè condiatis, de
bonis condimentis nuclei, pipe-
ris & mellis, ut nomen meum in
sempiternum nominetur. Mei
domini & confobrini mei, qui
huic meo testamento interfuistis,
jubete signari.

Lucanicus signavit
Nuptialicus sign.
Lardio sign.
Tergillus sign.
Celsinus signavit
Offellicus sign.
Cymatus sign.

[*Ubi abundant Cyma.*] Ad por-
cellum Celsinianum Apicii nostri
cymæ nihil faciunt, sed ad por-
cellum tantum hortulanum in-
frà: igitur ad illum mera allusio
non est.

[*Ricatoribus capitinas.*] An ca-
pistra ad maxillas constringendas,
an ipsas maxillas.

[*Corocotta.*] Id est, Animal Afri-
tanum, à croci colore sic dictum.
Hesy chius.

[*Popam & pistillum.*] Ventrem
pinguem & nervum.

[*In cuius votum interesse non po-
tuit.*] In cuius nuptiis.

[*Donabo sutoribus setas.*] Ergo
Porcellus dicitur non de lactente
solum unius aut alterius mensis,
sed de animali anniculo vel se-
mestri minimùm.

Atque hæc hæctenus de Testa-
mento porcelli. Procèdo ad reli-
quas annotationes in caput 7.

[*Porcellus hortulanus.*] Idem di-
ci potest porcellus Trojanus, eju-
sve compendium; tot scilicet tan-
tisq; obsoniis ex variis animalia-
bus præter herbâs ex horto refer-
tus est: operosa sanè & elegans
conditura. Observa quoq; mag-
nitudinem ex capacitate ventris.
Infrà quidem ultimo loco porcelli
lactentis mentio fit: igitur alii
omnes superiores porcelli majus-
culæ fuerunt bestiolarum.

[*Isiciâ de pulpa sua.*] De visceri-
bus, nempe pulmone, jecinore,
&c.

[*Cochlæa exempta.*] E testis.
[*Ovorum coctorum media.*] i. e.
Vitelli.

[*Fabriles bulbi.*] Uva, & magis
fumi vapore siccata, quam *Fabri-
lem* appellant. Cælius Aurelianus.
Idem puta de bulbis Apicii nostri
fabrilibus dictis, non de aliqua
diversæ speciei, sed de iisdem
bulbis fumo siccatis.

Sed (ut hanc questionem hic
obiter explicem) quid opus erat
Afris Uvas siccare ad fumum, cum
sol abunde satis sit ad maturandas
quaslibet Uvas in illa regione.
Igitur quomodo differant Uvæ
fabriles ab aliis Uvis in hyemem
conservatis? verisimile est, ut ar-
bitror, uvas fabriles decerptas
fuisse paulo ante plenam inaturi-
tatem, & dum acidulæ fuerint;
unde in fabricorum caminis ad
fumum lignorum suspensæ, prop-
ter gratam quandam aciditatem
suam, ægrotis acceptiores & ma-
gis medicamentosæ fuerint, idq;
firmat earum usus apud Cælium
Aurelianium, in ventriculi & in-
testinorum resolutorum morbis:
ubi semper exhibentur cum mali
punici granis & similibus acerbior-
ibus fructibus. Unum locum
pro multis ponam. Tard. passio-
num

num, l. 4. c. 3. ' Pomorum, quæ uvæ nostræ utiliores & salubriores
 ' vivida virtute constringere va- sint, pluribus exposui.
 ' lent, ut mala cydonia costâ vel Piperis unciam unam.] Miror
 ' affata: item pira, sorba, mes- veteres tantum piperis calorem
 ' pila, quæ nondum fuerint matu- ferre potuisse in parvulo porcello
 ' ritate dulcia, pruna agrestia, ma- lactente.
 ' li punici grana cum exterioribus Hunc locum castigavit P. Lam-
 ' membranâ exsiccata; item Uva, becicus, & utriusq; (Torini & Hu-
 ' & magis fumi vapore siccata, melbergii) variantes lectiones con-
 ' quam fabrilem appellant. ciliavit: at sine auctoritate alicujus libri M. S. verborum tempora

Nostris certè Uvæ huic experi- in plurimis mutavit, ita Torinus
 mento valdè opportuna sunt, si in- hanc libertatem sibi sumpsit, sed
 eunte Octobri decerpæ ad fumum modestior Humelbergius ea reli-
 lenis & continui ignis suspende- quit, ut invenit Manuscripta: nec
 rentur, quod optimo successu feci. multum interest, si hæc præ-
 Etenim sic ad quandam maturi- scripta sint imperativo modo, an
 tatem gratiamq; perductæ sunt indicativo.

C A P. VIII.

In Lepore.

IN Leporem madidum. In aqua præcoquitur mo-
 dicè, deinde componitur in patina, ac coquitur oleo
 in furno, & cum prope sit coctus, ex alio oleo pertan-
 gito & de conditura infra scripta: teres piper, sature-
 iam, cepam, rutam, apii semen: liquamen, laser, vi-
 num & modicum olei: aliquoties versatur: in ipsâ
 percoquitur conditurâ.

Item alia ad eam impensam. Cùm prope tolli de-
 beat, teres piper, dactylum, laser, uvam passam; caræ-
 num, liquamen, oleum suffundes, & cùm bullierit,
 piper asperges & inferes.

In Leporem farsum. Nucleos integros, amygdala,
 nuces juglandes concisas, piperis grana solida, pulpam
 de ipso lepore & ovis fractis, obligatur de omento por-
 cino in furno. Sic iterum impensam facies. Rutam,
 piper satis, cepam, satureiam, dactylos, liquamen ca-
 ranum

ranum vel conditum: diu combulliat, donec spiffet,
& sic perfunditur: sed lepus in piperato liquamine &
laſere maneat.

Fus album in affum Leporem. Piper, liguſticum,
cuminum, apii ſemen, ovi duri medium, trituram col-
ligis & facies globum ex ea. In Cacabulo coques li-
quamen, vinum, oleum, acetum modicè, cepullam
conciſam: poſtea globum condimentorum mittes, &
agitabis origano, vel ſatureia: ſi opus fuerit, amyſas.

Aliter in Leporem. Ex ſanguine & jocinore & pul-
monibus leporinis minuta. Adjicies in cacabum liqua-
men & oleum, cocturam: porrum & coriandrum mi-
nutatim concides. Jocinora & pulmones in cacabum
mittes, cum cocta fuerint teres piper, cuminum, cori-
andrum, laſeris radicem, mentham, rutam, pulegium,
ſuffundes acetum: adjicies jocinora leporum & ſangui-
nem: teres, adjicies mel, jus de ſuo ſibi: aceto tem-
perabis. Exinanes in cacabum: pulmones leporum
minutatim concifos in eundem cacabum mittes: facies
ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas, piper aſper-
ges & inferes.

Aliter Leporem ex ſuo ſure. Leporem curas, ex-
oſſas, ornas, mittes in cacabum: adjicies oleum, li-
quamen, cocturam, faſciculum porri, coriandrum, a-
nethum: dum coquitur, adjicies in mortarium piper,
liguſticum, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radi-
cem, cepam aridam, mentham rutam, apii ſemen, fri-
cabis: ſuffundes liquamen: adjicies mel, jus de ſuo
ſibi: deſruto, aceto temperabis: facies ut ferveat, cum
ferbuerit, amylo obligabis: exornas, jus perfundes,
piper aſperges & inferes.

Lepus Paſſenianus. Leporem curas, exoſſas, exten-
ſum ornas, ſuspendes ad fumum: cum coloraverit, fa-
cies ut dimidia coctura coquatur: lavas: aſperges ſa-
lem: maſſam œnogarò tanges: adjicies in mortarium
piper, liguſticum, fricabis: ſuffundes liquamen, vi-
num, & liquamine temperabis, in cacabum adjicies
oleum modicum, facies ut ferveat, cum ferbuerit,
amylo

amylo obligas : leporem affum à dorso tanges, piper aspergis & inferes.

Lepus ificiatus. Eâdem cocturâ condies pulpam, nucleos infusos admifces : omento teges, & chartâ colliges lacinias & furclas.

In Leporem farfilem. Leporem curas, ornas, quadratum imponis : adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum : suffundes liquamen : adjicies joci-nora gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concifam, ova cruda tria : liquamine temperabis ; omento teges & chartâ colliges lacinias & furclas : lento igni subaffas : adjicies in mortarium piper, ligusticum fricabis : suffundes liquamen : vino & liquamine temperabis : facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas : & leporem subaffatum perfundes : piper asperges & inferes.

Aliter Leporem elixum. Ornas, adjicies in lancem oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides & rutam viridem, thymum subcultratum, & sic apponis.

Leporis conditura. Teritur piper, ruta, cepulla & jecur leporis, liquamen, carænum, passum, olei modicum, amyllum cum bulliit.

In Leporem sicco sparsum. Et hunc præcondies ficut hædum Tarpeianum : antequam coquatur, ornatus fuitur : piper, rutam, fatureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues : postea in furnum mittes, coques : & impensam talem circumsparges : piperis ferniunciam, rutam, cepam, fatureiam, dactylos iv. uvam passam : jus, cum coloratur, superfundes in pateiam, vinum, oleum, liquamen, carænum, frequenter tangitur, ut condituram suam omnem tollat, postea ex pipere sicco in disco tollitur.

Aliter Leporem conditum. Coques ex vino, liquamine, aqua, sinape modicum, anetho, porro cum capillo suo, cum se coxerit, condies : piper, fatureiam, cepe rotundum, dactylos, damascena duo : vinum, liquamen, carænum, oleum modicè, stringatur amylo :
modicum

modicum bulliat, conditur lepus, in patina perfunditur.

HUMELBERGIUS.

I*N Lepore.*] Carne leporina, quæ in cibis non parvæ laudis est habita.

*Inter aves turdus, si quis me
iudice certet,*

*Inter quadrupedes gloria prima
lepus. Martialis.*

Caro leporina ficcat, fistitq; sed lotium mover. Hippocrates. Celsus, leporem in media materia numerari debere dicit, & boni succi esse, album adstringere, & urinam movere.

Ac coquendus oleo.] Lege, ac coquitur oleo.

Sive glandes.] Legendum, juglandes.

Globum extra.] Legendum, globum ex ea, scilicet tritura & conditura.

Et pulmonibus leporinis minuta.] Legendum, *minuta*, quod quid sit, dictum est in præcedentibus.

Laciniæ.] Vocat laciniæ omenti fimbrias & extremitates.

Et charta & surclas.] Lege ut supra, & charta colliges laciniæ & surclas.

Fus cum coloratum super vasillum.] Legendum, *ius*, cum coloratur superfundes in patellam.

Tollat.] Id est, sustollat, absumat & combibat.

Porro cum capillo suo.] Intelligit capillamenta & fila quæ in porro ceu capilli nascuntur.

Cepe rotundum.] Quod minore est acrimonia, & optimum quod rotundissimum ait Plinius.

L I S T E R.

In Lepore.] In nullis animalibus tot condituræ, quantæ in lepore & porcorum genere; utriusq; certe magna fuit æstimatio apud Græcos Romanosque. Didius Julianus tantæ parcimoniæ fuisse perhibetur, ut per triduum porcellum, per triduum leporem divideret, si quisei forte misisset. Æ. Spartianus. Alexander Severus leporem quotidie habuit; at, inquit Cæsar suis Commentariis, *Britanni leporem non gustant*, religionibus forte impediti perinde ut Judæi.

Pulpa de ipso lepore.] Pulmones putà & jecur, &c. Ita proximè superiore capite de porcello dicitur, *Ischia de sua pulpa*: & ibidem, *de porcello ejici utriculum* [id est, ventriculum & tota viscera intra abdomen pectusq;] ita ut ne aliquæ pulpæ in eo remaneant, nempe ne aliqua omnino viscera relicta sint.

Ex sanguine & jecinore & pulmonibus Leporinis Minuta.] Repetitio: idem ferculum supra, l. 4. c. 3. at sanguis iste conservari nequit, nisi vivus & non vulneratus lepus capiatur: ideo lepores laqueis & retibus capti apud Romanos faginabantur in vivariis. Ista sanè conditura nec ab Egyptiis Judæisve inventa fuit, à quibus etiam ipsum Animal rejectum est, propter impuritatem Leviticam. Sanguis autem leporinus suavissimus est. Galen. l. 3. de alim. facult. c. 17. cujus rei rationem reddunt Hippocrates atq; Aristoteles, cum perhibent, pavidissimi

nis Animalium, sanguinem esse tenuem & ichorosum. ridi seu foliis, quas comas appellat Martialis.

Et charta collige Lacinias.] Suprà dicitur; in sportella ferventi olla submittis. Imo & charta veterum è papyro, & sportella è viminibus sparteis admodum tenuibus apta & nitida instrumenta sunt coquinaria.

Lepus Passenianus.] An Pescenianus? à Pescennio Nigro dictus. An Crispi Passieni Neronis?

Massam œnogaro tanges.] Massa carnis leporinæ rectè dicitur, quoniam exossata est.

Pulpam concisam.] Viscera putà, leporina, pulmonem, jecurque.

Et hunc præcondies sicut hadum Tarpeianum.] Suprà c. 6.

Porro cum capillo suo.] Putà vi-

Mittit præcipuos nemoralis Arætia porros.

In niveo virides stipite cerne comas.

Cepe rotundum.] Èt optima ægyptiaca & quæ habentur Languedociæ provincia, oblonga sunt.

Nuces juglandes concisas.] Nuclei virides juglandes frequenter cum garo comedebant veteres. Salubriores ferè, si cum caricis mandentur. Galen. quod si utraq; cum foliis rutæ ante alios cibos quis edat, à lethaliibus Pharmacia innoxius evadet: hoc scilicet fuisse Michridatis alexipharmacum. Vid. Plin. l. 23. c. 8. L. Nonnius.

C A P. IX.

Glires.

Glires iscio porcino. Item pulpis ex omni membro glirium tritis cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, & futos in tegula positos mittes in furnum aut farsos in clibano coques.

HUMELBERGIUS.

Glires.] Hos olim saginavere veteres: teste Varrone. Mensis illatos colligitur ex Plinio. Glires censoria leges, princepsq; M. Scavrus in consulatu non alio modo cœnis ademere, quàm conchylia, aut ex alio orbe convectas aves. Glres fomno pinguescunt per hyemem vehementer, authore Aristotele. Unde Martialis.

*Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi
sommus alit.*

Ischio porcino.] Scilicet farcies. Tritis.] Lege, tritis.

L I S T E R.

Glires.] Aliud condimentum ad glires memoratur à Petronio: 151

ſcilicet melle & papavere ſparſos, & ex papaveris uſu Græcum fuiſſe inventum conſtat. Glires non dormiunt tota hyeme, ut vulgò fertur; eo tamen tempore fiunt pingues, quòd parum ſe movent, niſi dum victum ſumant, quem in nidis ſive latibus autumnò accumulaverint. A victu verò quotidiano ſumpto protinus ſe in globum colligunt, dormiuntque: id quod certo didici ex Glire, quem plures annos nutrivit. Ad tres annos non potavit.

Glires iſicio porcino, item pulpis.]
ſcilicet & uno & altero alios glires integros farcies. Ammianus

Marcellinus, l. 28. obſervat ſuo tempore etiam in uſu fuiſſe, Gli-ribus veſci, poſcuntur etiam in conviviis aliquoties trutina, ut appoſiti piſces & volucres ponderentur, & Glires: quorum magnitudo ſæpius delicata, non ſine radio præſentium, ut ante hæc inuſitata, laudatur aſſiduo. Ut Trutinæ poſſunt eſſe uſui in eligendis cibariis: ita apud nos, videndi cauſa, ſi duodecim alaudæ pendeant infra 12 uncias, vix tolerabiles ſunt, ſed macræ admodum: ſi 12 pendeant, bene ſe habent: ſi 13 pinguiſſimæ ſunt.

APICII COELII

LIBER IX.

Qui THALASSA appellatur.

CAPUT I.

In Locusta & Carabo.

JUS *in Locusta & Carabo induta.* Cepam pallaciam concisam, piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum: hoc jus adjicito sinapi in elixaturis.

Locustas assas sic facies. Aperiuntur Locustæ, ut assolet, cum testa sua, & infunditur iis piperatum, coriandratum, & sic in craticula assantur: cum ficcaverint, adjicies iis in craticula, quoties ficcaverint, quotusq; assantur benè, & inferes.

In Locusta elixa cum cuminato. Teres piper, ligusticum, petroselinum, mentham ficcam, cuminum pulsculum: mel, acetum, liquamen: si voles, folium & malabathrum addes.

Aliter Locusta. Ificia de cauda ejus sic facies folium nardi, uvam prius demes & elixas: deinde pulpam concides, & cum liquamine, piper & ovis ificia formabis.

In Locusta elixa. Piper, cuminum, rutam : mel, acetum, liquamen & oleum.

Aliter in Locusta. Piper, ligusticum, cuminum, mentham, rutam, nucleos : mel, acetum, liquamen & vinum.

HUMELBERGIUS.

T*halassa.*] Id est, mare. Quo nomine insignitus est hic liber, eo quod in ipso de piscibus marinis & salis condimentis & præparandis doctrinâ continetur.

In Locusta.] Scilicet marina, quæ Græcè Carabus dicitur.

Et cappari.] Legendum puto, & *carabo*, & conjunctio illa, &, expositivè excipiatur: Latinam dictionem tanquam minus notam, per Græcam suo tempore notiorrem, aut usitatiorrem interpretans, & declarans, sicut suprâ quoq; facit, lib. 2. ubi ait; isicia sunt marina de cammaris & astaciis.

Induta.] Hoc est, crusta sua non exempta, sed adhuc intacta.

Elixaris.] Pro elixaturis.

Quousq; assantur. *Locusta elixa cum cuminato bene inferes* : piper, &c.] Legendum, *quousq; assantur bene, & inferes.* *In locusta elixa cum cuminato.* *Teres piper, &c.*

Folium noci.] *Lego, folium Nar-di.*

Uvam.] Hoc est, ova; quæ si non discreta aspiciantur tantum, tota tanquam compositum quiddam, & quasi species Uvæ apparent.

L I S T E R.

Thalassa.] De piscibus marinis quibuscunq; liber. *Multa obsoleta sunt, piscis tamen obtinuit, ut*

vel solus, vel præcipuè obsonium vacaretur, qui nobilitate reliquis omnibus multo antecellit. Plutarchus l. 4. Sympos. ‘Ex omnibus quæ nunc *ωγγοχημαστα*, nunc *ὄλα*, id est obsonia vocant, obtinuit tandem *viñtor solis piscis*; quod egregius cibus sit, ita ut nuncuparetur ab iis, qui ad insaniam usq; id edulium appetunt. Athen. Hujus appetentiæ ratio est, quod multo facilius coquantur pisces, quam carnes aut quadrupedum, aut avium; citius certè putrescunt. De hujusmodi re merito audiendus est *Daphnus medicus* apud eundem Athenæum; ‘Utiliores sunt cunctis corporibus *Nocturnæ cœnæ*; concoctionibus enim alimentorum prodest *Lunæ Sydus*, quod putredinem efficit, quia *putredine fit concoctio*; hanc ob causam celerius putrescunt, quæ noctu mactantur hostiæ. At non ob lunam, sed ob humiditatem aeris nocturni. Huic rei fidem dant veteres Medici aliq; summi Philosophi. *Marina obsonia* (Plutarchus 4. Sympos.) præterquam quod sint suavissima, maxime etiam sunt innoxia: nam & carnosæ sunt, & non perinde ut carnes gravant, sed facile concoquantur, ut digeruntur. *Piscium alimentum* (Galen. l. 3. de alimentor. facult. c. 29.) hominibus otiosis, senibus imbecillis & ægrotis est commodissimum: qui vero corpus exercent, cibos postulant firmiores. Rurfus idem *ibid.* c. 27. *Alimentum*

Alimentum quòd è piscibus sumitur, non modo ad coquendum est facile: sed hominum etiam corporibus est saluberrimum ut quod sanguinem medium consistentia generet: medium autem voco, qui neq; admodum tenuis, neq; aquosus, neq; vehementer crassus est. Pisces (Hippocrates l. de affectionibus) leve sunt alimentum, & colli, assati, & ipsi per se & cum aliis cibis. In pleuritide (Galen.) post ptisanam & mulsam, pisces saxatiles & mullos ceteris omnibus præponit. Alexander Trallianus, in omnibus penè morbis ægros piscibus variis nutrit, nec satis nisi & ægrorum ferè luxuriæ subscriberet, dum ostracoderma atq; Isicia ex ipsis piscibus parata permittit.

In Locusta.] Miror cum locusta tam valde fuerit appetita à M. Apicio, ejus non meminerit auctor noster in conditura ejus piscis. De eo tamen sic Athenæus: Tiberii seculo vixit Apicius vir ditissimus, luxu solutus, & complura Placentarum genera Apicia nominavit. (At eæ placentæ nec apud ipsum Athenæum, qui tamen innumera id genus bellaria, sub placentarum nomine, infra libro 14, recenset; nec apud nostrum Apicium uspiam occurrunt) Multas nummorum cum ille Myriadas profudisset ventris & gulæ causâ, Minturnis, quæ civitas est Campaniæ, ut plurimum degens, locustis vescabatur, magno emptis, quæ illic nascentes & maximè Smyrnæas, & Astacos Alexandrinos amplitudine vincebant. Cum in Aphrica vastæ inusitataq; magnitudinis audisset reperiri, continuo, ne expeccato quidem unico die, illò navi profectus, multaq; incommoda navigationis perpeffus, ut

propius ad oram ejus regioni accessit, priusquam navi exiliret (adventurum enim rumor in ea provincia increbuerat) piscatores ad ejus navem contenderunt, & quam maximas obtulerunt locustas, quibus conspectis, num majores haberent percontatus, cum negassent illis grandiores, quas advexissent, usquam in eo mari gigni, Minturnensium recordatus, gubernatorem jussit, eadem viâ Italiam repetere, priusquam in terra appulisset.

Locustas assas sic facies.] Mnesitheus Atheniensis libro de edulibus; Locustarum inquit, Cancrorum, Squillarum. Et hujusmodi reliquorum, difficilis est concoctio, atq; adeo laboriosior multo, quam cæterorum piscium. *Assari, quàm elixari pisces illos magis convenit.* Athenæus lib. 3.

Horatius l. 2. Satyr 4.

Tostis marcentem squillis recreabis & Asra

Potorem Cochlea—————

N. B. Squilla interdum pro locusta dicitur apud poetas. Moris fuit, ut Asparagis ornata magnæ squillæ, id est, locustæ, convivii inferrentur.

Juvenal. Satyr.

Aspice quàm longo distendat pectore lancem

Quæ fertur Domino squilla, & quibus undiq; septa

Asparagis, qua despiciat convivium caudâ.

Aperiuntur locustæ, ut assolent, cum testa suâ.] Aperta autem Locusta Stomachus ille parenchymatosus, tanquam magnum quoddam

dam jecur, præ cæteris visceribus spectabilis est: nempe in his piscibus crustaceis ista pulpa omnium delicatior, friabilis, & liquidiuscula est.

Et iis infunditur piperatum, coriandratum.] Nempe liquamen piperatum, aut cum coriandro confectum.

Isicia de cauda ejus sic facies.]

Vide supra l. 2. c. 1. quæ de ejusmodi Isiciis diximus.

De cauda Locustæ uvam prius demes.] Ovorum congeriem per caudam transeuntium, atq; ei extrinsecus adherentium. At Locustæ fæminæ, quæ ita se habeant, ferè strigiosiores sunt: mares itaq; eo tempore eligendi sunt, qui habitiores & ponderosiores sunt.

C A P. II.

In Torpedine.

I*N Torpedine.* Teritur piper, ruta, cepulla arida: mel, liquamen, passum, vinum modicè, olei boni guttas: cum bullire ceperit, amylo obligas.

In torpedine elixa. Piper, ligusticum, petroselinum, mentham, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum oleum. Si voles, addes sinape, acetum. Si calidum volueris, uvam passum addes.

HUMELBERGIUS.

I*N torpedine.*] Hujus jecori teneritas nulla præferitur: Plin. alvum mollit in cibo, autore Plinio. Difficilis concoctionis est: partes tamen, quæ circa caput sunt, molles habet, & stomacho convenientes, quæ & benè coquuntur. Parvæ meliores sunt, & præcipuè simpliciter elixatæ, autore Diphilo.

L I S T E R.

In Torpedine.] Torpedo piscis est inter cartilagineos planos, id est, inter pisces propriè sic dictos, numeratus: cur itaq; hic molli- bus & crustaceis interponatur, non video; nisi error sit transcriptionis. Nam quæ sequuntur ita se habent; nempe loligo, sepia, Polypus, Ostrea, omnigena Conchylia, Echinus. An ex eo con- jicere licet aliquid deesse de pis- cibus, cum plurimi, etiam usûs quotidiani apud Romanos, & mul- tum æstimati, omissi sint?

C A P. III.

In *Loligine*.

IN *Loligine in patina*. Teres piper, rutam : mel modicum, liquamen, caranum, olei guttas.

In Loligine farfili. Piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, & obligabis.

HUMELBERGIUS,

IN *Loligine*.] *Loligo* è mollium genere pisces est, sepiæ similis, verùm oblongior, & angustior, pedibus octonis brevioribus iis, quàm sunt *Polypi* : intus per dorsum & corporis prona procurrente gladiolo cartilagineo.

L I S T E R.

In Loligine.] Hujus anatomen scripsimus, quam vide: vide etiam quæ suprâ dicta sunt de *Loligine* ad c. 1. l. 2.

In Loligine in patina.] *Patinam*

pisium capit *L. Nomius* pro piscibus jusculentis. Unde & *Plauto* tales pisces *patinarii* dicuntur in *Asinaria*.

Quasi piscis est amator Lena, nequam est nisi recens,

Is habet succum, is suavitatem, eum quovis pacto

Vel Patinarium, vel assum, versos, quo pacto lubet condies.

In Loligine farfili.] *Impensa* ad farciendum *Loliginem* hîc omiffa esse videtur; sed in sequenti capite de *Sepia*, congeneri *pisci*, exhibetur.

C A P. IV.

In *Sepiis*.

IN *Sepia farfili*. Piper, ligusticum, apii semen, caireum : mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva, calefacies, & sic aperies sepiam, & perfundes, sic farcies eam sepiam coctam, cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commisceas ova cruda quod satis erit,

erit, piper integrum, isicia minuta, & sic consues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impensa possit, sepias elixas amylo in frigidam mittes cum pipere, lasere, liquamine, nucleis, ovis, & condies, uti voles.

Aliter sepias. Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem, mentham aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum & oleum modicum, & ubi bullierit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS:

sicut olds costivum & ligumen; ratione eadem.

In sepiis.] Atramentum plurimum in sepiis est. Polypus atq; loligo atramentum mittunt, sed atrescit denuo, postquam misistunt, ut nunquam copia desit atramenti. Id atramentum, auctore Celso, alvum movet.

Sic facies eam.] Lege, sic facies eam.

Et sicco sues.] Lege, & sic consues.

Ab alieno.] Lege, amylo

Condimenta costiva.] Conditivum costivum dicitur, quod cito & brevi ebullitione coquitur:

Isicia minuta.] E sepiis putà: vide supra l. 2. c. 1.

L I S T E R.

C A P. V.

In Polypo.

In Polypo. Pipere, liquamine, lasere inferes:

HUMELBERGIUS:

L I S T E R.

In Polypo.] Polypus multi alimenti est; elixus humectat alvum, habetq; humorem quodammodo falsum, crediturq; libidinem maximè irritare, auctore Galeno. Præstant cum gravisida sunt, mollia, ut loligines, sepiæ, & polypi.

In Polypo.] Polypum miniani Jovis similem apponi vult Cicero, id est, rubentem, ex suo scilicet atramento inter alia conditum, quod coctione, certè addito nitro, si non per se, in rubrum vertitur: Dioscles libro primo salubriumi. ‘Mollis carne pisces & suaves gustu sunt, & ad venerem conferunt, præcipuè Polypodes. Athenæus:’

P In

' In Polypo dissecto & explicato *μύκωνα* papaver quidam interpre-
 ' cerebrum bipartitum videri. Atra- tantur: ab oblonga sua figura po-
 ' mentum habere, non quidem ut- tius ego sic dictum arbitror. Ca-
 ' sepia, nigrum, sed rubescens in saubonus. *Polypos ad venerem iner-*
 ' vesicula, quam *μύκωνα* vocant, *tes juvat, durus & concoctu diffi-*
 ' jacere illam supra ventrem, si- *cilis.* Diphilus apud Athenæum.
 ' milem vesicæ. Idem ibidem.

C A P. VI.

In Ostreis.

IN *Ostreis.* Piper, ligusticum, ovi vitellum, ace-
 tum, liquamen, oleum & vinum: si volueris & mel
 addes.

HUMELBERGIUS.

sus stomacho idoneas & alvum
 movere dicit.

IN *Ostreis.*] Ostreorum caro om-
 nium aliorum testatorum no-
 bilissima, auctore Galeno. Pal-
 ma mensarum. Optima, quæ spon-
 dylo brevi atq; non carnosio, nec
 inferebantur: ideo tanta diligen-
 fibris lacinioso, ac tota in alvo. tia atq; artificio vivæ conserva-
 Stomachum unicè reficiunt. Fa- bantur, ut libro I. c. 12. exposi-
 stidiis medentur, & alvum mol- tum est.
 liunt leniter. Hæc Plinius. Cel-

L I S T E R.

In Ostreis.] Hæ crudæ quoq;
 inferebantur: ideo tanta diligen-
 tia atq; artificio vivæ conserva-
 bantur, ut libro I. c. 12. exposi-
 tum est.

C A P. VII.

In omne genus Conchyliorum.

IN omne genus Conchyliorum. Piper, ligusticum,
 petroselinum, mentham siccam, cuminum pluscu-
 lum: si voles folium, & malobatrurn addes.

HUMEL-

maximèq; ius earum, Celsò auctore & Hippocrate.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

IN omne genus Conchyliorum.]
Nunc conchylium generale nomen est ad omnes conchas, à quibus nomen accepit, & sic etiam accepit Plinius non uno loco. *Movent alvum omnes ferè conchula,*

In omne genus Conchyliorum.]
Quæ hic genera fuerint, vide supra l. 1. c. 29. in cœna Metelli pontificis, ubi etiam eadem condimenta habentur.

C A P. VIII.

In Echino.

IN Echino. Accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum, facies ut ferveat, cum ferverit, in singulos echinos mittes: agitabis: iterum bulliat; cum coxeris, piper asperges & inferes.

Aliter in Echino: Piper, costum modicum, mentham siccam, mulfum, liquamen, spicam Indicam & folium.

Aliter Echinum. Totum mittes in aqua calida, coques, levas, in patella compones: Adde folium, piper, mel, liquamen; olei modicè, ova & sic obligas: in thermospodio coques: piper asperges & inferes.

In Echino falso. Echinum falsum cum liquamine optimo, carano, pipete temperabis & appones.

Aliter Echinus falsus. Liquamen optimum admixces, & quasi recentes apparebunt, ita ut à balneo sumi possint.

HUMELBERGIUS.

scoride. Celsus quoq; alvum movere testatur: & Plinius ait, Echini ad calculos in cibus proficiunt.

IN Echino.] Ova omnium amara, quina numero. Echinus marinus stomacho accommodatus est: idemq; bonam facit alvum, sciendâ urinae utilis, auctore Dio-

Ter bulliat.] Lege, iterum bulliat.

Piper tostum modicè.] Legendum puto, piper, costum modicè.

In aqua calida coques, levas, in patella compones.] Hæc ex vetusto exemplari adscriptissimus.

Echinus salis.] Legendum, *Echinus salis*. Deinde mox pro aptabunt, legendum, *apparebunt*.

L I S T E R.

In Echino. Vinum dulce.] *Echini* habent aliquid, quod ventri stomachoq; conducit, & urinam movet; verum hæc ex calido aliquo sumere oportet vino factitio, *absinthite, aut condito*. Trallian. De Epilepsia.

In singulos Echinos mittes.] Id est, in aperturam testæ; nam detertis tantum aculeis, hi integri coqui videntur: in hunc sensum infra dicitur, *totum echinum mittes in aqua calida, coques*: tamen particulæ oviformes quinque, quæ sola caro echinorum edulis est, *eximendæ sunt à costura*.

In Echino salis.] Hi pisces piperati per se sunt, etiam sale conservabantur. Ac recentes magis aestimabantur, uti mox dicitur. *Quasi recentes apparebunt*. Nihil sapidius echino: eorum duæ minimùm species ad nostra littora habentur, suis locis copiosissimè;

tamen ob multitudinem victus non piscantur. At ex ejus defectu, etiam nostris Nautis, ut ex eorum itineribus editis constat, admodum salubria & grata edulia inventa sunt.

Echini teneri sunt, boni succi, virosi gustus, multum satiant, facile corrumpuntur: ex aceteto, mulso, apio, & mentha sumpti dulces, boni succi, & conferunt stomacho.

Athenæus. Hi in Attica mensa frugali apud eundem memorantur nempe, in Lance magna habente discos quinque;

Quorum unus allium continet, alter *Echinos duos*.

Alius Thrymmacida dulcem, alius conchas decem.

Alius Antacæi paululum.

Ita ut à balneo sumi possint.] Propter gratiam & facilem concoctionem, subitamq; recreationem. Echinorum omnium ova, id est, caro, utiq; amara sunt. Ita Plinius; at idem dicit piper esse amarum, & revera, *Echini, me judice, piper, non aliam amaritudinem, vehementer sapiunt*.

C A P. IX.

In Merulis.

I*N Merulis. Liquamen, porrum concisum, cuminum, satureiam, passum, vinum mixtum, facies aquarius, & ibi merulos coques.*

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

‘ **O**ptimus, inquit Galenus, in- *Vinum mixtum facies aquatius.*
 ‘ ter saxatiles delectationis Id est, passum sive dulce pauca
 ‘ gratia scarus esse creditur; post aqua mixtum: ita merulæ ad fir-
 ‘ ipsum autem merulæ & turdi. miorem & magis friabilem car-
 ‘ Et Celsus ait, saxatiles omnes nem coquentur.
 ‘ leviores sunt, & alvum movent.

C A P. X.

In Sarda & Cordula.

I*N Sardinis.* *Sardam facilem sic facere oportet.* Sar-
 da exossatur: & teritur pulegium, cuminum, pi-
 peris grana, mentha, nuces, mel: impletur & confui-
 tur: involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in
 operculo componitur: conditur ex oleo, carano,
 alece.

Sarda ita fit. Coquitur sarda, & exossatur, teritur
 piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota,
 melle, & in vasculo ovis incisis ornatur: impenfa; vi-
 num modicè, acetum, defrutum & oleum viride.

Fus in Sarda. Piper, organum, mentham, cepam,
 aceti modicum & oleum.

Fus in Sarda. Piper, ligusticum, mentham ari-
 dam, cepam coctam, mel, acetum, oleum, perfundes:
 asperges ovis duris concisis.

Fus in Cordula. Piper, ligusticum, apii semen,
 mentham, rutam, caryotam: mel, acetum, vinum &
 oleum: convenit & in sarda.

HUMELBERGIUS.

Cordula.] Thygni partus cor-
 dula appellatur. Plin.

Teritur pulegium cum piperis.]

I*N Sarda.*] Sarda, ita vocatur
 pelamis longa ex Oceano ve-
 niens, Plin. *Legendum puto, teritur pulegium,
 cuminum piperis.*

Operculo.] Hoc est, Testu, de quo dictum est in præcedentibus. ob foliorum, è quibus conficiebatur, fissorum integritatem etiam madida tenacissima fuit. Imò ex papyro vestimenta fiebant olim piscatoria, teste Juvenale.

Allego.] Legendum, *alece.*

In vasculo.] Ceu lance, seu alio simili.

Piper, ligusticum, mentham aridam, &c. usq; ad id, *jus in cordula assa.*] Hæc omnia ex vetusto exemplari adscripsimus.

—————*Hoc tu
Succinctus patria quondam Crispine papyro?*

L I S T E R.

Sarda farsilis : exossatur.] Coquitur & exossatur, infra.

Impletur, consuitur, involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in operculo componitur.] Elegans

conditura : Huic autem usui, ut ante dictum est, charta nostra

Operculum autem istud exiguis foraminulis cribri instar pertusum oportuit, ad ignis vaporis transitum commodiorem : Ita apud Indos Afrosq; hodiernos, Oriza, ne dirumpatur, coquitur.

Aspergis ovis duris concisis.] Sic apud nos salsamenta inferuntur.

C A P. XI.

In Mugile.

JUS *in Mugile falso.* Piper, ligusticum, cuminum, cepa, mentha, ruta, salvia, caryota : mel, acetum, sinape & oleum.

Aliter jus in mugile falso. Piper, origanum, eruca, mentha, ruta, salvia, caryota : mel, oleum, acetum & sinape.

HUMELBERGIUS.

IN *Mugile.*] Mugil, qui vulgò cephalus, piscis est littoralis, facis magnus & candidus.

Calva.] Hic & aliis locis legendum puto, *Salvia.*

tamen pisce *ova salsa*, Botargo, dicta, sale condiuntur, Gallia Narbonensi, & alibi ad mare mediterraneum. Mugil autem fere lacustres maritimas frequentat, & salsamenta fiunt è marinis piscibus, è fluvialibus & lacustribus : Athenæo authore.

Hecifius scribit apud eundem, Mugiles saporis suavissimi esse optimiq; succi, parum alere, excerni facile.

L I S T E R.

In mugile falso.] Nescio, an hi pisces apud nos saliantur : ex hoc

Item

Item Euthedemus Atheniensis libro de Salsamentis, Mugiles Cephalos appellari ob gravius illorum caput. Rursus, admirabilem esse bonitatem Mugilum sale conditorum, ventriculo placere.

Origanum.] Putre salsamentum organum amat. Proverb. Athenæus. Item in conditura Salsamenti hæc habet Athenæus; salsamentum quodvis abluendum, atq; ab igne remotum, honestabo quoad inodora & dulcis aqua silphio.

effluat : Item, aquâ marinâ salsamentum elixum dulcius redditur : item suavius esse salsamentum, dum igne calet.

Apparatus Salsamentorum ex Athenæo hujusmodi est. Primum id eluendum est, deinde in lancem scitamentis subtile aspersis, frustum cum apposuero, elixabo tandem, posteaq; coctura mollium, atq; ab igne remotum, honestabo silphio.

C A P. XII.

In Siluro, in Pelamide, & in Thynno salsis.

Piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentham, rutam, sálviã, caryotam ; mel, acetum, sinape & oleum.

HUMELBERGIUS.

Siluro.] Silurus piscis fluviatilis (omnium facile maximus) maleficus & dentatus, cum Sturio neq; maleficus, neq; dentatus fit. In cibo alvum molliit silurus in jure. Plin. Nutrit & bonam facit alvum recentis siluri cibus. Salsi contra non sentitur cibus, fauces tamen expurgat, & ad vocem expurgat. Silurus fæmina præstat suo mari. Dioscorides.

Pelapide.] Legendum, Pelamide. Plinius hæc habet cibium vocatur pelamis concisa. Cordula pelamis pusilla. Urea ciba sunt ex magna pelamide. Est autem Urea, salsamentum caudæ proximum. Auctore Athenæo,

Cæterum pelamis est multi alimenti & gravis : sed urinam cit, & difficulter concoquitur. Sale condita facilis alvo, & attenuat.

Thynno.] Thynni pelamidum generis esse videntur. E Thynno. Salsamenta fiunt : quæ ciba dicuntur inter macra, ut inter pinguia cordyle. Thynni in cibo graves sunt, & multi alimenti : damnantur in cibo cum utero ferunt, auctore Aristotele.

L I S T E R.

Mentham, rutam.] Salsamenta antiquis cum Oleribus in promulside apponebantur. Athenæus.

Prima tibi dabitur, ventri Luca movendo.

P 4 Utilis,

*Utilis, & porris fila resecta suis.
Mox vetus, & tenui major Cor-
dyla lacerto,
Sed quam cum ruta frondibus
ova tegunt.*

Martial. l. 11, 13. idem. l. 10, 48.

*Sella coronabant rutatos ova lac-
ertos,
Et madidum Thygni de sale su-
men erit,*

C A P. XIII,

In Mullo.

JUS in mullo taricho. Piper, rutam, cepam, dacty-
lum, finapi, trito commisces echino, oleo & sic
perfundes.

Pisces frictum vel assatum salsum in salso. Jecur
coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem,
addes oleum, jecur leporis, aut hædi, aut agni, aut pul-
li: & si volueris in Formella pisces formabis, oleum
viride supra adjicies.

Aliter vice salsi. Cuminum, piper, liquamen teres
& passum modicè vel carani, & nuges tritas plurimas
misces, & simul conteres, & salsu redde, liquamen
fundes, oleum modicè superstillabis, & inferes.

Aliter salsum in salso. Cuminum tantum quantum
quinq; digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, & unam
spicam alii purgatam, teres, liquamen superfundes,
oleum modice superstillabis. Hoc ægrum stomachum
valdè reficit, & digestionem facit.

HUMELBERGIUS.

IN mullo taricho.] Id est, in
mullo salso. M. Apicius ad
omnem luxum ingenio mirus in
Sociorum garo (nam ea quoq; res
cognomen invenit) necari eos præ-
cellens putavit, atq; è jecore eo-
rum alecem excoquitare provocavit.
Plin. Alex ita pervenit ad ostreas,

echinos, urticas, cammaros, mul-
lorum jecinora. Idem. Mulli
sunt leves & boni succi ac medii
inter teneros durosque, authore
Celfo. Cæteris piscibus & du-
rior & fragilior, coctu facilis,
mens idoneus, prædulcis, pin-
guedinis experts.

Sine salso.] Lego, in salso, id
est, in salsamento.

Formella.]

Formella.] Hoc est, ut Columella de caseo faciendo vocat, forma. Est autem vas ad rei alicujus figuram effigiatum, ut hic ad piscis similitudinem formatum.

Redde, fundes.] Lege, *redde, liquamen fundes.* Quod deinde sequitur Salsamentum, ex verusto exemplari adscriptum est.

Spicam alii.] Spicæ in alio vocantur nuclei, hoc est, divisiones illæ, quæ singulæ novam instaurant sobolem consistæ. Marcellus medicus grana vocat. *Allii umbilicum, quo grana continentur, atq; ubi radices inherent, cum ipsis radicibus.*

L I S T E R.

In mullo taricho.] Nempe Salsamentum ex sam raro & optimo pisce: mulloꝝ etiam salsamenti meminit Plinius, l. 32. At si nova cum veteribus comparare liceat, *Asellum nostrum longum, Ling* Anglicè dictum, omnia quæq; unquam fuerunt salsamenta longè superare dicimus. Nam nullus piscis æquè salem fert, in conditura sicca, atq; hic, nempe ad septem minimum annos durat, & vetustate melior fit, si rectè custodiatur: istum tamen salem, quo condiatur, marinum esse oporteat; nimirum sole concretum, qualis è Galliâ habetur. Profectò omnis sal, coctione vehementi paratus, damnandus est. Nam non solum hujusmodi pisces lædit, sed & carnes quascunq; sive piscium, sive quadrupedum, & universa condimenta corrumpit, quòd calcis naturæ igneæ necessarii pariceps sit.

Sed hunc locum corrigit *L. Nonnini*. Oribasius l. 4. Collectaneorum laudatissima omnium, quæ

nunc in usu sunt, Gaditana Salsamenta, quæ nunc Sardæ nuncupantur, deinde Mulli, qui ex Ponto advehuntur. Quo loco ex Galeno iii. Aliment. facult. lego *Mylli*: Quæ vox etiam corrupta apud Pollucem legitur, *ἄμυλλοι* pro *μύλλοι*, & interpres vertit placentam, nimis supinè: sic apud Apicium l. 9. legimus, *jus in Myllo taricho*, non Mullo. Myllus enim ex genere est Coracinorum, aptus ad salsamenta, Mullus verò prorsus ineptus. Athenæus. *Hujus autem generis (Coracinorum) majores Platistaci dicuntur, atatis media Mylli, parvi autem Gnotidia.*

Trito commisceas Echino.] De hoc vel simili ferculo & non minus operoso, Seneca Epist. 95. Forte ad inventum M. Apicii. Nam illum sua memoria vixisse ait, nempe sub Tiberio, & hac ipsa Epistola illius meminit; nempe in licitatione prægrandis istius Mulli Tiberiani. ‘Memini fuisse quondam in sermone nobilem patinam, in quam quicquid apud lautos solet diem ducere, properans in damnum suum, propina congesterat, veneriæ (Conchulæ) Spondylique, & Ostrea, eatenus circumcisâ, qua eduntur (id est, *pulpa sive lacinia servata, duriore parte musculoſa rejeſta*) intervenientibus distinguabantur Echinis, torti distractiq; sine ullis ossibus Mulli constraverant. Et paulo infra de eadem patina, dum stringit mores sui seculi: pariter sint, quæ disponi solent, jure uno perfusa, nihil interfit, Ostrea Echinis, Spondyli perturbati Mullis coctiq; ponantur. At jus istud omisſum est apud Senecam, quod nostro Apicio hic extat.

Jecur Coques.] Mulli. E jecore nulli M. Apicius garum conficere instituit. Quid amplius queris? etenim omisso liquamine tanquam supervacaneo, hic habes istud garum piperatum ex costo mullo- rum hepate & sale liquefacto. *Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem.* Inter dapes autem Varianas exta Mullo- rum numerantur. Lampridius. 'Mullus celebratur (inquit Gale- nus de alimentorum facult. lib. 3. c. 27.) apud homines tanquam voluptate reliquos cibos supe- ret: verum *Mulli hepæ* propter voluptatem à gulosis summope- re expeditur. Quidam istud he- par comminuunt ad intinctus, & Garelæo, & vini pauillo.

In formella piscem formabis.] In vase quodam duplici ad illius piscis similitudinem facto: fit piscis ex pulpa & carnè salis Mul- li costi. Verus autem inventum est, ut constat ex Athenæo. 'Ni- cœ comedi Bithyniæ regi, procul à mari diffito, halecem deside- ranti, coquus aliquis pisciculum imitatus, quod finxerat, pro ha- lece apposuit. Vide suprâ de hac inventione l. 7. c. 1.

Hæc ficta quidem edulia, sed edi tamen possint, & gustui grata sint: sed Heliogabalus condimen- tis absurda adjecit, nec edenda: ut pisum cum aureis, (id est, au- reis granis five globulis) lentem cum ceræniis, (id est, lapidibus quibusdam compressis in modum lenticulæ) fabam cum electris, (id est; succineis globulis fabæfor- mibus) & orizam cum albis (id est, Margaritis) exhibuit: albas præterea in vicem piperis pisci- bus & tuberibus consperfit: sunt enim plurimæ margaritæ, maxi- mæ & musculis fluviatilibus, quæ fuscæ sunt, & colorem tuberum quàm proximè accedunt: miror itaq; Salmasium in his rebus Ca- sauboni contradicere voluisse, cùm luce clarius sit, Heliogabulum hæc edulius miscuisse, ut deciperentur convivæ, & fercula irrita fie- rent.

Hoc agrum stomachum valdè re- ficit, & digestionem facit.] Perin- de ut reliqua omnia condimenta in his libris descripta; ita ex institu- tione medica. Similiter iste halec falsus Batavicus musteus five re- cens, inter stomachica egregius.

C A P. XIV.

Emphractum Baianum.

E*mphractum Baianum.* Ostreas minutas, sphondy- los, urticas in cacabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cumi- num, passum, liquamen, carænum, oleum.

HUMELBERGIUS

E*mbractum Baianum.*] Legendum puto emphractum, ut intelligatur de opsonio, quod rebus invicem mixtis & coactis, obduratisq; ob condensationem quasi fartum & coagularum apparet. *Ἐμφοῦς* namq; oppilatio, repletio, & obduratio est; Baianum autem dictum, quod Baiis ita fieri consueverit.

Sphondylos.] E testaceorum genere pisces sunt, duram habent carnem, mensis tamen non inconveniunt. Dicitur etiam sphondilus callosum illud rotundum albicans,

quod intus habent in medio ostrea, à similitudine sphondyli, id est, verticuli instrumenti, quo mulieres in filando utuntur. Nam reliqua caro circumsparsa, lacinia dicitur.

Careotam.] Hic & alibi apud Apicium nostrum, ubi inter liquores reperitur hæc dictio; pro ea, lege *caranum*.

L I S T E R.

Emphractum Baianum.] Baiz ad mare, ubi Ostrea & Sphondyli & Ureica marinae facile haberi potuerunt, ad hoc ferculum commode faciendum.

A P I C I I

APICII COELII

LIBER X.

Qui HALIEUS appellatur.

CAPUT I.

In piscibus diversis & variis.

JUS diabotanon in pisce frixo. Piscem quemlibet curas, salias, friges : teres piper, cuminum, coriandri semen, laferis radicem, origanum, rutam fricabis : suffundes acetum : adjicies caryotam, mel, defrutum, oleum : liquamine temperabis : refundes in cabum, facias ut ferveat, cum serbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges & inferes.

Jus in pisce elixo. Piper, ligusticum, cuminum, cepullam, origanum, nucleos, caryotam : mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modicè, jus calidum, si velis, uvam passam.

Aliter in pisce elixo. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satireiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum, & liquamen.

Jus in pisce elixo. Piscem curabis diligenter, mitis in mortarium salem, coriandri semen, conteres benè, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, gypsabis, coques

coques in furno: cùm coctus fuerit, tolles: aceto acerrimo asperges, & inferes.

Aliter jus in pisce elixo. Cùm curaveris piscem, adjicies in sartagine coriandri semen, aquam, anethum viride, & ipsum piscem: cùm coctus fuerit, asperges aceto, & inferes.

Jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata, mittis acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, ligusticum, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam: vinum, passum, liquamen, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, damascena enucleata; passum, liquamen, oleum, acetum & coques.

HUMELBERGIUS.

Halicus.] Id est, piscator. *Ἀλιεύς.* Quo nomine inscriptus est hic decimus & ultimus liber ab Apicio, quod diversorum tum marinorum, tum fluvialium & omnigenis piscium condituras contineat.

Diabotonon.] Id est, *διὰ βοτάνων*, ex herbis & herbaceum.

Salvas.] Lege, *salias*, hoc est, sale consperges.

Defrutum.] Ubi inter liquores ponitur hæc dictio, pro ea semper leges — defrutum; nisi ratio aliter exegerit pro adjecti alicujus necessitate.

Sartagine semen.] Lege, *Sartagine, coriandri semen.*

L I S T E R.

Jus diabotonon.] Argumento has condituras è Græco fluxisse fon-

te: vide quæ suprâ notavimus de ferculo diateffaron dicto.

Gypsabis, coques in furno.] Gypso patina munitur, ne jus perspiret in fumo: item, ut vehementior sit coctura, ad ipsa piscium officula liquanda.

Jus Alexandrinum.] More Ægyptiaco, sæpius repetitum: certè Nilus piscosus fluvius est, & Alexandria urbs maritima, ad ostium istius fluvii sita: ita utriusq; aquæ piscium abundans; unde eorum condituræ studium peculiare.

Heliogabali autem jus ignoratur: Is pisces semper, quasi in marina aqua cum colore suo coctos, *conditura Veneta* comedit; authore Æ. Lampridio.

Cepam siccam.] Forte ex inventione Ægyptiorum: quibus cepæ valdè æstimatæ; Utpote nostris plurimum mitiores.

In pisce elixo.] In piscium elixatione aut assatione, ut eorum caro firmior, friabilior & tenera sit, in

In aquam valdè bullientem vivi, si fieri potest, injiciendi, aut super prunas arduentes diuq; coquendi sunt. Nam frigidus eorum sanguis albuminis ovi alicujus quodammodo æmulus est, & similiter ad duritiem coquitur. Adhæc, si pisces obliquis & spissis incisuris præparentur, vel ad coctionem in aqua, vel ad nudum ignem, etiam eorum officula, ut ut molestissima & periculosa, in se contrahuntur, & nulla in manducatione sentiuntur: hujus itaq; experimenti fide istum locum Plinii, l. 9. c. 30. interpretari licet. *Lo-
cistam unam animalium nisi vi-
vam ferventi aqua incoquatur,
fluida carne non habet callum.*
Desine itaq; mirari cum Seneca. Nat. quæst. l. 3. c. 18. Cùm luxuriam sui temporis castigaret, *Tantum in antiquis Romanis fuisse fastidium, ut nolent attingere nisi eodem die captum piscem: qui, ut aiunt, saperet ipsum mare: ideo cursu advehebatur; ideo gerulis cum anhelitu, & clamore properantibus dabatur via. Quò pervenere delicis? is pro putrido jam piscis affertur, qui non hodie eductus, non hodie occisus est. Nescio de re magnâ tibi credere: ipse oportet mihi credam: huc affertur, coram me animum agat. Ad hunc fastum pervenere ventres deliciores, ut gustare non possint piscem, nisi quem in ipso convivio natantem, palpitantemq; viderint — nihil est moriente Mullo formosius, &c. Hæc Senecæ quidem scommata sunt, at absurde & præter rerum naturam dicta. Athenis legibus vetitum fuit piscatores aqua pisces suos rigare, ut eos à mari*

adhuc udos emerent. Athenæus. Imò hodierni Batavi, in piscium condituris scientissimi, idem de vivis piscibus coquendis cum veteribus sentiunt. Profectò populi cujusq; consuetudines longo usu probatæ, non ita leviter culpandæ sunt; etiamsi earum ratio nobis vel non protinus animadversa, vel prorsus ignota sit. Ad cocturæ quoq; rationem illud imprimis pertinet Plinii l. 32. c. 6. *Muræ nam & omnia testacea modicè collui in cibus, (id est, aqua modica elixari) quia saporis gratia peris.*

Hanc autem friabilitatem, in piscibus obtinendi erat alia ratio & modus apud veteres. *Pisces qui puro mari (Galen. l. de cibus boni & mali succi. c. 15.) victum petunt, & boni odoris sunt, gustiq; suaves, pinguedinis autem vel nihil omnino, vel paucissimam in se habent, diutiusq; à putredine illæsi durant, præsertim si nive circumdati fuerint: ad hunc enim modum qui duriores fuerint, præstantiores evadunt; cùm caro ipsorum reddatur friabilior, uti ut caro Aselli, & eorum qui saxatiles sunt: nam quod in his (Asellis putà) naturaliter inest, (nempe friabilis caro) id pisces, qui dura sunt carnis, à nive sumpserint.*

Aquam, anethum viride, & ipsum piscem.] Hoc loco memorare licet jus album Galeni: nam ita paratos pisces Galenus passim commendat in ægorum victu. *Copiosam aquam primum injice, deinde olei quod satis sit affundito, cum pauco anetho & porro: deinde cum semicocti fuerint pisces, salis tantum inspergito, quoad jus salsum nondum apparuerit.*

C A P. II.

In Congro.

JUS *in Congro asso.* Piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam ficcam, ovorum vitella cocta: vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

pervenient. Duræ carnis est, auctore Galeno. Stomacho tamen

IN *Congro.*] Conger five congrus piscis est anguillæ similibus ad immensam magnitudinem

conferre testatur Hicciusus. In-suavis tamen est.

C A P. III.

In Cornuta.

JUS *in cornutam.* Piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

HUMELBERGIUS.

numeratus à Plinio, l. 32. & cornua habet. Unde libro 9. ait.

IN *cornuta.*] Legendum, *in cornuta.* Piscis est inter magnos traxit.

Attollit cornuta è mari sesquipedalia fene cornua, quæ ab his nomin.

C A P. IV.

In Mullo.

JUS in *Mullos affos.* Piper, ligusticum, rutam, nuc-
leos: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum mo-
dicè: calefacies, & perfundes.

Aliter jus in Mullos affos. Rutam, mentham, cori-
andrum, fœniculum, omnia viridia: piper, ligusticum:
mel, liquamen & oleum modicè.

L I S T E R.

à mari, illi falsi. Vide supra
patinam Mullorum loco falsi. l. 4.
c. 2.

JUS in *mullos affos.*] Nempe
recentes & non salitos: nam
in proximè superiore libro egit de
falsis mullis: idem putà dictum
de Pelamide & Thynno in sequen-
tibus capitibus 5. & 10. condien-
dis; scilicet hi omnes novissimè

Aluum movet omnium piscium jus.
Inquit Plinius; coqui debent cum
anetho, apio, coriandro, porro,
additis oleo & sale.

Omnia viridia.] Quo statu ves-
hementiora sunt.

C A P. V.

In Pelamide.

JUS in *Pelamide assa.* Piper, ligusticum, origa-
num, coriandrum viridem, cepam, uvam passam
enucleatam: passum, acetum, liquamen, defrutum,
oleum & coques.

Hoc jus convenit etiam in elixa: si vis & mel ad-
des.

C A P. VI.

In Perca.

JUS *in Percam.* Piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata: vinum, mulsum, acetum, oleum, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS:

I*N Perca.]* Perca & marina & fluviatilis est.

L I S T E R:

In perca.] Silurus, perca, ru-

bellio, & Anguilla pisces fluviatiles sunt; nec aliorum id genus piscium fluviatilium mentio fit apud Apicium nostrum: & revera pisces aquae dulcis apud veteres parum aestimati sunt praeruarinis.

C A P. VII.

In Rubellione:

JUS *in pisce rubellione.* Piper, ligusticum, caretum, serpillum, apii semen, cepam siccam: vinum, passum, acetum, liquamen, oleum: amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

similes; authore Athenæo, quamquam minores.

R*ubellione.]* Quos Latini Rubelliones sive rubellos & rubros, Graeci erythrinos sive erythricos à colore vocant pisces, pagris

Serpillum.] Pulmentariis rusticis apta, facit ad tormina; jecoris & lienis dolores.

Q

C A P.

C A P. VIII.

In Murena.

JUS *in Murena assa.* Piper, ligusticum, sativam, crocum magnum, cepam, pruna damascena enucleata; vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena assa. Piper, ligusticum, pruna damascena: vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in murena assa. Piper, ligusticum, nepeta montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

Aliter jus in murena elixa. Piper, ligusticum, anethum, apii semen, rhum Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defrutum.

Aliter jus in murena elixa. Piper, ligusticum, careum, apii semen, coriandrum, mentham aridam, nucleos pineos, rutam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè calefacies & amylo obligas.

Jus in murena elixa. Piper, ligusticum, careum, euminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen, oleum, defrutum.

Jus in pisce elixo. Piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cum bullierit, amylo obligas, & in lance inferes.

HUMELBERGIUS.

IN *Murena.*] Dentibus malefica & carnivora. Murena in magnis olim deliciis habita. Jam celebres erant deliciæ popinales, cum à mari deferrentur Vivaria, quorum studiosissimi, velut ante devictarum gentium Numanti-

nus & Isauricus: ita Sergius Orata, & Licinius Mutena captorum piscium lætabantur vocabulis. Columella l. 8. c. 16.

Croco magna.] Lege, crocum magnum, ut de sativo intelligatur. An croco magna! Expresso unguento crocino inquit Plinius fit quod crocomagna appellant;

(id

(id est fex & recrementum unguenti crocini) 'Optimum quod odoratissimum: at quod gustatum, salivam, dentes & linguam ad aliquot horas permanenter colore inficit.

Ligusticum, acetum.] Lege, *ligusticum anethum.*

Rhus Syriacum.] Legendum, *rhun Syriacum.* Est autem rhus frutex, cujus semine in opsoniis quondam utebantur. In Syria adhuc in opsoniorum usu est pro sale inspersus. *Aspergitur pro sale opsoniis, omnesq; carnes cum silphio suaviores facit.* Plin.

L I S T E R.

In Murena] C. Cæsari C. Hircius ad triumphalem cœnam sex millia murenarum mutuo appendit. Ita conditur Murena apud Horatium Serm. 2. Satyr. 8.

Affertur Squillas inter Murena natantes

In patina porrecta: sub hoc herius: hac gravida, inquit,

Capta est, deterior post partum carne futura.

His mistum jus est oleo, quod prima venasri

Pressit cella, garo, de succis piscis Iberi,

Vino quinquenni, verum citra mare nato,

Dum coquitur (collo Chium sic convenit, ut non

Hoc magis ullum aliud) pipere albo: non sine aceto

Quod Methymnæam vitio mutaverat uvam.

Erucas virides, inulas ego primus amaras

Monstravi incoquere, illotos Curfillus Echinos,

Ut melius muria, quam testa marina remittat.

In Murena.] Dentibus malefica & carnivora: ad quæ alludens Tertullianus, dicit, *terrene bestia exedentula, & exunguis, & excornis; de piscibus placuit feras cogere.* Non hic dicit Tertullianus, ut vulgè L. Nonnius, Murenas fuisse edentulis; sed exprobat sævitiam Vidii Pollionis, quasi bestia omnes terrenæ essent edentulæ, exungues, & excornes, nec sufficerent dilacerandis mancipiis, ut de piscibus placuerit ei teras cogere.

Patina porrecta.] Id est, angusta & longa, ad figuram murenæ magis accommodata.

Piscis Iberi.] Id est, Scombrici garo Sociorum.

Aliud.] Parenthesi includendum est.

Illotos Echinos.] Recentes à mari: ut suam salsedinem melius remittant: tamen locus vitiosus videtur, & emendatione indiget.

Rhun Syriacum.] Medicamentosum semen opsoniis inspersum; & nunc quidem in usu tantum medico est, etiam si in Italia & Gallia Narbonensi copiosè proveniat: nisi forte apud Asiaticos & calidis regionibus cum cibo hodie sumatur; nam inter præcipua remedia est ad tormina & dysenterias curandas præcavendæque: quibus certò morbis homines, sub istis caloribus degentes, valde obnoxii sunt. In murena autem & Anguillis rhus adjici videbatur, tanquam peculiare quoddam condimentum, ne propter summam earum lubricitatem ac molliem alvum vehementius moverent. Rhus Syriacum, quo coqui utun-

pur; Scribonius Largus. Item ex parvo sale, vel, quod est melius, Cælio Aureliano. Erant hæc rhoe.
 condenda oleo viridi, & aceto &

C A P. IX.

In Lacertos.

JUS *in Lacertos elixos.* Piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cum bullierit, amylo obligas.

Fus in pisce asso. Piper, ligusticum, thymum, coriandrum viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defrutum: calefacies, & agitabis rutæ surculo, & obligabis amylo.

HYMELBERGIUS.

gravissimi sunt, ex quibus salsamenta quoq; fieri possunt, qualis est Lacertus. Celsus.

IN *Lacertos.*] Piscium eorum, qui ex media materia sunt, quibus maximè utimur, tamen

Zitabis.] Lege, agitabis.

C A P. X.

In Thyynno.

JUS *in Thyynno.* Piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam: acetum, mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

Fus in Thyynno elixo. Piper, ligusticum, thymum, condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, & oleum & sinape.

L I S T E R.

eùm condimenta tantùm calefacienda fuerint.

Condimenta moretaria.] Vide

Calefacies.] Thyminus itaq; autè vel assus vel elixus fuit;

suprà l. 6. c. 4.

C A P. XI.

In Dentice.

JUS in *Dentice asso.* Piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam aridam, malum cydonium coctum: mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

In Dentice elixo. Piper, anethum, cuminum, thymum, mentham, rutam viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modicè: calefacies & amylo obligabis.

HUMELBERGIUS:

cibarium usum receptus; habet dentes ferè exertos, unde & nomen;

IN *Dentice.*] Dentex formâ auratæ similis, verum major, in

dere consuevit.

C A P. XII.

Is Aurata.

JUS in *pisce aurata.* Piper, ligusticum, careum, origanum, rutæ baccam, mentham, myrthæ baccam, ovi vitellum: mel, acetum, oleum, vinum liquamen: calefacies, & sic uteris.

Fus in pisce Aurata assa. Piper, coriandrum, mentham aridam, apii semen, cepam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS

HUMELBERGIUS.

A *Urata.*] Piscis est in cibis commendatus sapore, & è Lucrino lacu concham depastus præ cæteris laudatior, nobiliorque.

Non omnis laudem præcipuumq; Aurata meretur :

Sed cni solus erit concha Lucrina cibus. Martialis.

Qui etsi tenerior, durus tamen est, auctore Celso.

C A P. XIII.

In Scorpione.

JUS *in Scorpione alixo.* Piper, careum, petroselinum, caryotam : mel acetum, liquamen, sinape, oleum, defrutum.

In pisce Oenogorum. Teres piper, rutam, mel comitices, passum, liquamen, caranum, & igni mollissimo callefacies.

In pisce Oenogorum. Ut suprâ facies : cum bullierit, amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

S *Scorpione.*] Hic dum manu tollitur, lædit, ut Echinus. Plin.

CASPER BARTHIUS.

Igni mollissimo.] Molle quidvis lene notat. Eadem impones super carbones molles. Est mollis flamma medullas. Virgilius.

L I S T E R.

Sinape.] Cum pisces saxatiles defunt (Galen. de attenuante victus

ratione l. c. S.) Afellos, Mullos & alios ejus generis pelagicos possimus exhibere : & eos potissimum, qui cum sinapi manduntur ; cujus generis est Scorpis.

Igni mollissimo.] De quo eleganter Cælius Aurelianus : cinere calido maturanda. Hujus autem temperandi plurima sunt artificia ; nempe Thermospodium, & quod Antiquis dicebatur per duplex vas coquere ; id quod recentioribus Balneum Mariæ audit ; nempe cum in lebetæ magno, in quo aqua fervens, exiguum vasculum inseritur.

C A P. XIV.

In Anguilla.

JUS in Anguilla. Piper, ligusticum, apii, semen, anethum, rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, finape & defrutum.

Fus in Anguillam. Piper, ligusticum, rhun syriacum, mentham ficcam, rutæ baccas, ovorum vitella cocta: mulsam, acetum, liquamen, oleum: coques.

HUMELBERGIUS.

Anguilla.] In cibo damnantur omnes quocunq; tempore, duræ namq; concoctionis sunt & humorem viscidum generant. Lacustres marinis insuaviores sunt & pluris alimenti.

L I S T E R.

Fus in Anguillam.] De Anguillis Hiccius, libris de alimentorum materia scribit, *Succi bonitate Anguillas omnes alios pisces antecellere, esseq; ventriculo gratiores plurimis aliis piscibus: multum satiare, & corporis efficere plenitudi-*

nem, abunde nutrire. Athenæus. Idem Anguillas Macedonicas inter salsamenta reposuit.

————— Omnium sanè ut arbitror.

Quibus vescimur, *anguilla tanquam regina voluptatis*

Obtinet principatum, solaq; piscium.

Natura est apyrenos: id est, tenera & liquescens.

Archestratus apud Athenæum.

A tributis immunes apud Sybaritas, qui Anguillas venderent, & piscarentur. *Idem Athenæus.*

F I N I S.

I N D E X

Verborum, loquutionum & rerum
in textu, notisq; contentarum.

N. *Notas, numerus post N. positus, Paginam indicat.*

A

- A** Edomen coques. L. V. c. 3.
N. 127, 159.
Absinthiarum Romanum L. I. c. 3.
N. 9.
Absinthium Ponticum. L. I. c. 3.
N. 9.
Absinthium Acoris sensum tollit,
idem de Lupuli floribus dici
potest. N. 12, 81.
Accipenser. N. 108.
Accuratæ & compositæ Rapæ.
L. I. c. 24.
Acetabulum quid. N. 54, 55,
195.
Acetabulum majus Olei. L. VIII.
c. 7.
Acetabulum minus Olei. L. VI.
c. 9.
Acetiorum preparatio. N. 82.
Acetum L. IV. c. 5. Aceti & salis
præstantia. N.
Acron. N. 116.
- Acu pungere, ne crepet. L. VII.
c. 7.
Adipes Phasiani recentes & præ-
duræ. L. II. c. 2.
Adordinare. L. IV. c. 2.
Æneum vas stanno obductum ob
puritatem saporis. N. 4.
Æropetes. L. VI. N. 135.
Æstimare patinam adversus ali-
quid liquidum. L. VII. c. 11.
Agitare ramo Satireiæ. L. VII.
c. 6.
Agnus. N. 190. crudus. N. 191.
Albamen Porri. L. II. c. 5. Alba-
men & capita Porrorum L. III.
c. 3. Albam. de Porris. L. IV.
c. 3.
Albamentum Ovi. L. V. c. 3.
Albor Ovorum. L. I. c. 6. N.
14.
Album Ovorum. L. VIII. c. 1.
Album Rosarum. L. I. c. 4.
Alex colatus. L. I. c. 6. N. 163.
manducatur cum alece & si-
nape. L. VII. c. 2. condiri ale-
ce.

I N D E X.

- ce. L. IX. c. 10. Gari fæces. N. 146. ab Heliogabalo canibus data. N. 146.
 Alexandrinus mos. L. III. c. 4. Anseris jecur ingentis magnitudinis. N. 142. 146.
 Alica. N. 132, 163. Aper. L. VIII. c. 1. N. 182.
 Alica res Africana five Ægyptia & non Romana. N. 136. Apicios duos tantum fuisse non tres. N. 22.
 Alica elixata. L. II. c. 1. N. 49. Apicius noster de Romanis loquitur, ac si alienigena esset. N. 56. pro Apicio nostro apologia. N. 91.
 L. IX. c. 10. alicam purgatam infundere. L. V. c. 1.
 Alicata. N. 163. Apiciana Salacacabia. L. IV. c. 1.
 Allium. L. 4. c. 1. ejus virtus septica. N. 91. patina L. IV. c. 2. minuta, L. IV. c. 3. conchicla. L. V. c. 4. jus frigidum. L. VI. c. 8. Offellæ. L. VII. c. 4. jus crudum Apicianum in Porcellum. L. VIII. c. 7.
 Altiles Palumbæ & Columbæ. N. 140. Apud Apicium nostrum plura fuerunt condimenta quam nunc sunt. N.
 Amara coctione fiunt ingrata. L. I. c. 3. N. 10. Apii mustei. L. VII. c. 11.
 Ambiga. L. VI. c. 7. N. 144. Apium L. I. c. 27. Apium viride. L. II. c. 2. Apii virides. L. III. c. 2.
 Ambulare ex se & humorem consumere. L. VI. c. 9. Apodermum L. II. c. 2. Apotherma. N. 53.
 Ammeum. L. I. c. 27. N. 36. Apponere. L. II. c. 1.
 Amulum & Amolum pro Amylo. N. 56. Aprinum condimentum L. VIII. c. 1. N. 182.
 Amygdalæ depilaræ. L. II. c. 2. N. 142, 143. tostæ. L. VI. c. 5. dulces & amaræ. N. 142. Amygdalæ depilaræ & lotæ ex creta argentaria. N. 56. Aprugnæ elixatio ex aqua marina. N. 183. Apua. L. IV. c. 2. N. 107.
 Amyli salubritas præ farina. N. 56, 87. Aqua calida. ad aquam calidam coques. N. 106.
 Amylare jus. L. VII. c. 9. L. II. c. 2. N. 54. amylo obligas spisso. ibid. Aqua recens. L. IV. c. 1. aqua cisternina. L. II. c. 2. ejus salubritas. N. 55.
 Anas. L. VI. c. 2. N. 138. Anas ex rapis nobiscum & veteribus commune condimentum. N. 139. Aqua, poma & carnes quasque cito corrumpit, sed concoctionem ideo faciliat. N. 34.
 Anethum L. I. c. 27. N. 37. Anethi flores. L. VI. c. 5. semen. L. VI. c. 9. Aquam pluvialem ad tertias decoquere. L. I. c. 17. N. 27.
 Anethi modicus fasciculus. L. IV. c. 4. Angularis. L. V. c. 3. L. VII. c. 4. Aqua marina elicit salem e salsamentis. N. 21.
 Anguilla L. X. c. 14. ejus laudes & præstantia. N. 231. Anfer. L. VI. c. 5. c. 8. N. 142. Aqua marina Aprum elixare L. VIII. c. 1. N. 183.
 Anterum altilium jecora omissa,

Aqua

INDEX.

- Aqua nitrata. L. III. c. 15.
 Aqualicus. L. VII. c. 7. N. 165.
 Armillæ petasonis. L. VII. c. 9.
 N. 167.
 Afaris. L. VII. c. 5. asarens scrupul. sex. L. VIII. c. 6.
 Afello pisci unde nomen. N. 101.
 107.
 Afelli fricti pulpæ. L. IV. c. 2.
 N. 107.
 Asparagi. L. III. c. 3. N. 68. L. IV. c. 2. fuccus asparagi. ibidem. N. 106. asparagorum præcisuræ. ibidem. tritæ & vino colatæ. ibidem.
 Asparagi succus & præcisuræ in jure. N. 106.
 Asparagi citò coquuntur. N. 68. eorum siccatio. N. 68.
 Asparagis vis quædam septica ex Urina foetida. N. 68.
 Assare, subassare. L. II. c. 1.
 Assaturæ. L. VII. c. 5. N. 160.
 Assatura in collari. ibidem N. 160.
 Assulas habere. L. II. c. 1. N. 49.
 Astacus. L. II. c. 1.
 Attægena. L. VI. c. 3. N. 139.
 Atramentum Sepiarum. L. V. c. 3.
 Avellana. N. 142.
 Avicellæ & Aucellæ. L. IV. c. 5. L. V. c. 3. L. VIII. c. 7.
 Avicularius. ibidem. N. 194.
 Aves Hircofæ. L. VI. c. 6. N. 143.
 Avium deplumatio & exenteratio. N. 144, 145.
 Avis sapidior & altior. L. VI. c. 6. N. 143.
 Avis farina, oleo subacta, contestæ, ibid.
 Aves cur farinâ, strictim involvendæ. N. 143.
 Aulicoctium. N. 163.
 Aurata piscis. L. IV. c. 2. L. X. c. 12. N. 230.
 Bacca Lentisci. N. 81.
 Bacca myrtæ exenterata. L. II. c. 1. L. VII. c. 5.
 Bacca rutæ. L. X. c. 12.
 Baiæ. N. 219.
 A Balneo fumere. L. IX. c. 8.
 Batillus candens. L. 7. c. 9. N. 167.
 Batuere soleas. L. IV. c. 2. N. 104, 105, 110.
 Betæ minutæ. L. III. c. 2. N. 64. albæ L. IV. c. 5.
 Betarum media. N. 107.
 Bataceorum fascies. L. IV. c. 5. I. III. c. 11.
 Bilibris hordei. L. VII. c. 9.
 Boleti. L. VII. c. 13. N. 173, 174. coliculi Boletorum, thyrssi Boletorum. ibid. quales, N. 174.
 Boletare. L. II. c. 4. N. 49. L. 5. c. 2. L. VIII. c. 7.
 Botargo. N. 214.
 Botelli. L. II. c. 3. & botuli. N. 57. 58.
 Brassica Alexandriæ amara orientur. N. 63.
 Brassicæ elegans costio. N. 63. ibid.
 Brassicarum Aplciana costura
 Brassica celebre antidorum contra ebrietatem. N. 75.
 Bubula caro ejus præstantia. N. 187. sive vitellina. L. VIII. c. 5. N. 188.
 Buccellæ macerata, tractæ vel panis putâ. L. VII. c. 6.
 Buccellæ musteorum. L. VII. c. 9.
 Buccellæ majores. L. 7. c. 11.
 Bulbi. L. IV. c. 5. inversi. N. 119. L. VII. c. 12. N. 172.
 Bulbi fabriles. L. VIII. c. 7. in camino & ad fumum siccati ut fabriles uvæ. N. 195.
 Bulbi ex Orchidum genere. N. 172. linea bulborum. N. 172.
 Bullire tres undas. L. VIII. c. 6.

I N D E X.

C.

- Caccabum.** L. II. c. 1.
Cacabulum. L. IV. c. 1. L. VI. c. 9.
Calamintha. L. III. c. 4.
Calcare in mortario. L. II. c. 3. N. 58.
Calix liquaminis. L. II. c. 2.
Callum vincere. L. II. c. 2. N. 54.
Callum. L. VII. c. 1. N. 153. aprugnum.
Callum porcinum. L. I. c. 9. N. 19.
Camerinum. L. I. c. 3. N. 9.
Cammarus. L. II. c. 1. idem qui *Astacus*. N. 48.
Candaulen Athenæi. N. 93.
Cannæ. N. 156. 157.
Cantabrum. L. VII. c. 1. in cantabro involvere. N. 154.
Caporum testiculi. N. 150.
Caprea. L. 8. c. 3. N. 185.
Capus. L. 6. c. 9. N. 150.
Carabus. L. IX. c. 1.
Carænum. L. I. c. 33.
Carbones. L. I. c. 1. N. 3. carbones appendi solere. N. 3. arida ligna. N. 4. 6.
Carbones amaritudo non exigit. L. I. c. 3.
Cardamomum. L. I. c. 34. N. 45.
Cardui. L. III. c. 19. cardui sylvestris radices, sive asparagi antiquis tantum in usu. N. 85.
Carice. L. VII. c. 9. caricarum mira vis ad carnes teneras faciendas. N. 168.
Cariotæ. L. I. c. 33. L. III. c. 4. dactyli vel caryotæ. L. VI. c. 1.
Carotæ sive pastiracæ. L. III. c. 21. carotæ veterum haud nostræ. N. 88.
Caro porcina condita Anglicè Brawn. N. 20. 155.
Caro ferina. L. VIII. c. 1. cervina. L. VIII. c. 2. caprina. ibid. c. 3. vitulina. ibid. c. 5. ovina. ibid. c. 4. hædina & agnina. ibid. c. 6. N. 190.
Carnis cuiusq; excellentia & gradatio. N. 53. 56.
Caro ægrè conservetur in æstate, at piscium & insectorum faciliè vel caledissimis regionibus. N. 18.
Carnis conservandæ alii modi. N. 18, 19.
Caseus. L. IV. c. 1. N. 90.
Caseus bubulus, sale conditus? ibid. vestinus. L. IV. c. 1. N. 91. caseus dulcis. L. I. c. 33. N. 44. recens. L. IV. c. 2. caseus mollis excaudatus. ibid.
Castaneæ. L. V. c. 2.
Catillus ex lactucis Athenæi. N. 106.
Cavier an e siluro aut sit sturionis ova potius salita? N. 214.
Cepa. L. 2. c. 3. sicca. L. III. c. 4, 15. N. 69. arida. L. IV. c. 1, 91, 92. L. VIII. c. 8. N. 221.
Cepæ siccæ Askcalonicæ. L. IV. c. 2. N. 103.
Cepæ pallacanæ. L. IV. c. 2. N. 110. N. 103. L. IX. c. 1.
Cepæ cur fiunt aridæ, mitiores; fortè Ægyptiorum inventum. N. 92.
Cepe rotundum. L. VIII. c. 8. N. 101, 102.
Cepulla. L. VII. c. 6. arida. L. IX. c. 1.
Cepuros, i. e. Olitor. N. 62.
Cerasia. L. I. c. 20. Angliæ indiginæ. N. 30.
Cerebella costa. L. II. c. 1. quatuor. L. IV. c. 2. cerebella dicta de minoribus quibusdam animalibus gallinarum puta aut porcellorum. N. 51.
Celsinianus Porcellus. N. 195.
Porcelli testamentum. N. 196.
Cervus. L. VIII. c. 2. N. 184. cervinæ conditura. ibid.
Charaxare.

I N D E X.

- Charaxare. L. VI. c. 9. scissuris. ibid.
- Charta involvere. L. IX. c. 10. N. 214.
- Charta Omentum cooperies. L. VIII. c. 6. N. 194.
- Charta præcludere. L. VIII. c. 7. N. 195.
- Charta obrurare & fiblare. ibid.
- Charta colligere lacinijs. L. VIII. c. 8. N. 202.
- Charta antiquorum qualis. N. 1.
- Cicer. L. IV. c. 4. L. V. c. 8.
- Cicer Severi Delicia. N. 134.
- Cyperus. L. I. c. 5. cyperis. L. VII. c. 4. c. 5.
- Circelli ifiatici. L. II. c. 5. N. 60. circellus rotundus. ibid.
- Citrini. L. III. c. 5. N. 71. citrini cucurbitarum genus. N. 31.
- Citrium de Cucurbitarum quodam genere. N. 114.
- Citrium purgatum intra foras. L. IV. c. 3.
- Citri folia de Terebinthina aut cedro. N. 12.
- Citri folia viridia. L. I. c. 4. N. 11.
- Citria. Citrum. L. I. c. 21. N. 31.
- Clybanus. L. VII. c. 5. N. 161.
- Cnici semen. L. I. c. 27. cnici flores. L. 7. c. 6. L. VIII. c. 1. N. 183.
- Coagulatum lac coquere. L. VII. c. 11. Coagulum. L. VIII. c. 6.
- Coftura dimidia. L. VI. c. 2. N. 138. media coqui. L. IV. c. 3.
- Coftura media. ibid. prope cofturam. L. VI. c. 7. cofturam adjicere. L. IV. c. 3. prima coftura. N. 138.
- Cochleæ terrestres. N. 177.
- Cochleæ elixæ. L. IV. c. 5. N. 119.
- Cochleæ mirifice ad Venerem. N. 178. maxime earum ceruices & quare. N. ibid.
- Cochleæ pasta lacte. L. VII. c. 16. N. 177.
- Cochleæ exemptæ. N. 197.
- Cochlearum purgatio & quædam Saginatio involuntaria. N. 177.
- Cochleare piperis: dimidium cochlearium & cochleare. L. III. c. 10. quid. N. 54. 84.
- Codiculæ. L. VII. c. 1. N. 153.
- Coena dubia. N. 107.
- Colare per colum. L. IV. c. 2.
- Coliculus mollis, coliculatorum minutia. L. IV. c. 4.
- Collare. L. VII. c. 5. elixum. ibid. collare porcinum. L. VII. c. 6. N. 161.
- Colocafium. L. VII. c. 15. N. 176. acron colocafium. ibid. L. V. c. 5. L. III. c. 4. L. IV. c. 4. jus colocafiorum. N. 69. 115.
- Colocafios coquendi modus, acron colocafios. N. 116. rotulæ colocafia, i. e. taleolæ. N. 176.
- Colorare defruto. L. VIII. c. 1. L. VII. c. 6. passo. L. III. c. 20. cuminum coloratum facies. L. III. c. 21.
- Columbæ. L. VI. c. 4. N. 140. columbæ apud nos altiles & rupeftres. N. 141.
- Combustura. L. IV. c. 4.
- Compendia pulpæ. L. II. c. 3.
- Complicare in rotundum. L. VII. c. 4.
- Componere Ostrea. L. I. c. 12.
- Comprehendere melle. L. III. c. 18. N. 84.
- Conbullire donec fpiffet. L. VIII. c. 8.
- Concerpere pulpæ. L. IV. c. 3.
- Conchiola cum faba. L. V. c. 4. N. 130. Conchiola cum faba, apud nos eduntur. N. ita & ipfa pifa quædam, de pifa fimplici. ibid.
- Conchiola commodiana. ibid. N. 131. Conchiola farfiliis five conchiolatus pullus vel porcellus. ibid.

Conchyliæ.

I N D E X.

- Conchylia. L. IX. c. 7. L. I. c. 29. N. 39. conchyliorum omne
 genus. L. IX. c. 7. N. 211.
 Concidere particulatim. L. VIII.
 c. 7.
 Condimentum. L. II. c. 4. N. 2.
 Condimenta coctiva. L. IX. c. 4.
 N. 209.
 Condimenta moretaria. L. X.
 c. 10. L. VI. c. 4.
 Condimenta viridia. L. III. c. 4.
 N. 70. L. VIII. c. 1. L. VI. c. 5.
 Condimenti scrupuli sex. L. VII.
 c. 5.
 Condimentum iis mittere. L. VII.
 c. 4.
 Condimentorum ratio a medicis
 instituta. N. 161.
 Conditura his superadjicitur.
 L. VII. c. 4. N. 2. 76.
 Conditura piscium marina. N. 21.
 Conditura de Ostreis. L. IV. c. 2.
 Conditura veneta. N. 221.
 Conditurarum ratio a medicis
 instituta, usus coquis relictus. N.
 Conditum. N. 104. 2. 4, 7.
 Conditum camerinum. L. I. c. 3.
 N. 9.
 Conditum masticatum, condi-
 torum plura genera ab Helio-
 gabalo inventa. N. 4.
 Conditum melizomum. L. I. c. 2.
 N. 7.
 Conditum paradoxum. L. I. c. 1.
 N. 2.
 Conditum rosatum & violatum.
 L. I. c. 4.
 Conger. L. X. c. 2. N. 223.
 Congium. N. 2.
 Constringi ex lino. L. VIII. c. 1.
 Consuitur & sic coquitur.
 Contingere. N. 87.
 Cooperire. L. 8. c. 6.
 Copadia porcina. L. V. c. 1.
 L. VII. c. 6. N. 160. hædina
 vel agnina. L. VIII. c. 6.
 Copis culter barbaricus. N. 163.
 Coquere in se. L. IV. c. 3. N. 66.
 Coquinariæ artis quædam Osten-
 tatio. N. 107. de re coqui-
 naria plurimi medici antiqui
 scripserunt. Præfat.
 Cordula. L. IX. c. 10. N. 213.
 Coriandrum viridem & semen
 L. IV. c. 3. N. 42.
 Corium reddere. L. VII. c. 9.
 N. 167. 183.
 Coria singula. L. 4. c. 2. per sin-
 gula coria substernere. N. 102.
 105.
 Cornulus. L. VIII. c. 1.
 Cornuta. L. X. c. 3.
 Coronam bubulam aspergere. L.
 IV. c. 2.
 Costus. L. IX. c. 8. costum. L. I.
 c. 30.
 Cotonea sive cydonea mala. L. I.
 c. 19. L. IV. c. 2. defrutum
 de cotoneis. N. 54.
 Craticula. L. VII. c. 2. in craticula
 subassare. N. 156.
 Creta argentaria ad candorem,
 L. II. c. 2. e terris sigillatis.
 N. 55, 56.
 Cribellare & ad levissimum pul-
 verem redigere. L. I. c. 5.
 Cribrare. L. I. c. 5. N. 13. Cri-
 bellare.
 Crines Loliginis. L. II. c. 1.
 Crocus. L. I. c. 1, 3. N. 183.
 Crocus adversus crapulam. N. 5,
 3.
 Crocomagma. L. X. c. 8. N. 226.
 Cucumeres. L. III. c. 6. rasi, cu-
 cumerum præparatio. N. 72.
 Cucurbitæ longæ Anglis ignotæ :
 earum conservatio in hye-
 mem. N. 70.
 Cucurbitæ callosiores ad gustum.
 N. 69.
 Culter eburneus vel osseus, ita
 cultellus fuccineus. N. 105.
 Cultello aperire. L. VII. c. 7.
 Cumana. L. IV. c. 2. N. 101. in
 cumana

I N D E X.

- cumana compones. *ibid.* cumana munda. L. V. c. 4. N. 131. L. VI. c. 6. in cumana colas. L. VII. c. 11.
- Cumana ollæ quoddam genus spongiosa: fistilia vitreata novum inventum. N. 131.
- Cuminum. L. I. c. 32.
- Cuminum Æthyopicum aut Syriacum aut Lybicum. L. I. c. 32.
- Cuminum minutum asperges. L. IV. c. 2.
- Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis. L. IX. c. 13.
- Cuminatum. L. IV. c. 2. L. I. c. 29. N. 39.
- Cuniculi. L. II. c. 2.
- Cupressus. L. I. c. 7.
- Curare pisces. L. IV. c. 2. N. 104. ostrea. *ibid.*
- Custodire, ut rosam a rore siccam mittas. L. I. c. 4. N. 11. custodire multo tempore. L. I. c. 22.
- Cyathus. L. IV. c. 2.
- Cymæ & coliculi. L. I. c. 9. non inter opsonia numerandi, N. 75. coliculorum folia, *ibid.* Cymata. N. 75.
- D.
- Dactyli ossibus torridi. L. I. c. 1. N. 6. pingues. c. 32.
- Dactyli vel cariotæ. L. VI. c. 1. omne genus dactylorum. L. VI. c. 5. dactyli exossati. L. VIII. c. 7.
- Damascena. L. IV. c. 5. pruna vel damascena enucleata. L. VI. c. 2. L. VIII. c. 6. L. X. c. 1, 6. macerata. L. VIII. c. 2, 4. N. 185.
- Decarnare. L. VII. c. 5. N. 167.
- Decoquere vinum. L. I. c. 1. N. 2.
- Deformare Isicia. L. IV. c. 2.
- Defrutum ejusq; usus. L. I. c. 19.
- Defrutum caricarum, quod Romani *colorem* vocant. L. II. c. 2. N. 56.
- Defrutum de Cotoneis. L. II. c. 2. quod sole fervente in mellis substantiam cogitur.
- Defrutum exvino rubro, colorare defruto. N. 183.
- Dentex. L. IV. c. 2. L. X. c. 11. N. 229.
- Depilare. L. II. c. 2. N. 55. depylatæ amygdalæ.
- Designare Offellas in cute. L. VII. c. 4. N. 159.
- Despumare. L. I. c. 1. L. IX. c. 3. despumatio mellis ut commodè fiat ex mora atq; iterata fervefactione. N.
- Diabotonum. N. 221.
- Discus. L. II. c. 5. N. 60. verfare in discum. L. IV. c. 1. in disco vertere. L. VII. c. 11. impensam indisco pones. L. VIII. c. 6. in disco fumi, L. VIII. c. 8.
- Dispergere oleum. L. IV. c. 2.
- Dolium musti. L. I. c. 4.
- Doliolum vitreum. L. I. c. 13.
- Ducere. L. IV. c. 2. N. 103.
- Dulcia de melle. L. I. c. 14. N. 25.
- Dulcia domestica, ex melle. L. VII. c. 11. dulcia piperata. *ibid.* N. 170. 171. dulcia domestica, titulus frugalis. N. 171.
- Duploides substernere. L. IV. c. 2. N. 102.
- Duracina persica. L. I. c. 26. N. 35. 70.
- Duracina primotica pusilla præcoqua, i. e. persica mala. L. IV. c. 5.
- E.

I N D E X.

E

F

- Echinus. L. IX. c. 8. Salsus. *ibid.* L. VII. c. 8. N. 211. 212.
- Echini recentiores. L. IV. c. 2. N. 102.
- Edulia fistta atque irrita. N. 218.
- Ejicere utriculum de Porcello. L. VIII. c. 7.
- Elixatura. L. IX. c. 1. Elixar. L. VII. c. 6. N. 163. Elixare. L. II. c. 1.
- Embamma. L. III. c. 18. N. 83. L. VIII. c. 7. N. 184.
- Empbraſtum Baianum. L. IX. c. 14. N. 219.
- Enchraſticol, hodiernum garum. N. 107.
- Enervare. L. II. c. 1. N. 49. ce-rebella. L. IV. c. 2.
- Epimeles, i. e. accuratus & diligens. N. 1.
- Eruca succus. L. VII. c. 12. N. 172. semen. L. VIII. c. 1. L. I. c. 27.
- Excaldata caro. N. 190.
- Excavare panem. L. IV. c. 1.
- Exenterare a gutture. L. VIII. c. 7. bacca myrtæ exenteratæ. N. 183.
- Exfoliare rosas. L. IV. c. 2.
- Exinaniri intestina integra. L. VII. c. 6.
- Exinanire in patella ænea. L. II. c. 1. N. 49. in boletari. *ibid.* jus exinancies in patinam. L. III. c. 14.
- Exornare. L. II. c. 5.
- Exossare pisces. L. IV. c. 2.
- Exossare pullum a pectore. L. V. c. 4.
- Exossari a gula. L. VIII. c. 6.
- Exossari per gulam in modum Utris. L. VIII. c. 7.
- Expuere humorem. L. VII. c. 4.
- Faba. L. V. c. 3. N. 127. c. 4. N. 130.
- Faba nondum condita. L. III. c. 10.
- Fabaciz virides. N. 133. Baianæ. L. V. c. 6.
- Fabri. L. *Nonnius* notatur. N. 77.
- Fabriles bulbi. N. 195. fabriles Uvæ. *ibid.*
- Facere farinam ex Necho. L. XI. c. 14.
- Facere succum ex moris. L. I. c. 22.
- Facere in unum corpus. L. IV. c. 2.
- Faniculum. L. I. c. 35. semen. L. V. c. 1.
- Fænum Græcum in leguminibus numeratum. L. V. c. 7. N. 133.
- Farcimina cocta integra. L. VIII. c. 7. L. 2. c. 5. N. 60.
- Farcire intestinum. L. II. c. 3.
- Farina. L. III. c. 11.
- Farina oleo subacta. L. VII. c. 9.
- Fasces adligare. L. III. c. 2.
- in Fasciculum manu redigere. L. III. c. 12.
- Fatum N. 103.
- in uno Ferculo mirifica omnium mistura. N.
- Fervere ad momentum. L. c. 5.
- Ferulâ commotum. L. I. c. 1.
- Ficatum. L. VII. c. 3.
- Ficatum præcidere ad cannam. N. 157.
- hepar immensum ex stagnante chylo supervacaneo. *ibid.*
- Ficedulæ curatæ. L. IV. c. 2. integræ. N. 102. . VI. c. 4.
- Ficedulæ ex succo asparagi. N. 106.
- Ficedulæ & melan coryphiæ eadem aviculæ, passim in Anglia: mira iis cantus dulcedo, *Chats* appel-

I N D E X.

- appellantur. N. 106.
 Fictilia Antiquorum non plum-
 bacea, propter salubritatem æ-
 stimata. N. 131.
 Ficta edulia. N. 218.
 Ficus. L. I. c. 20.
 Fistula avicularii, rostro vesicæ
 bubulæ adligata. L. VIII. c. 7.
 Fistula percutere. L. IV. c. 2.
 N. 102.
 Fit ita sarda. L. IX. c. 10.
 Flaccianus. N. 195.
 Folium. L. I. c. 1, 3. L. IX. c. 1,
 7. N. 2. Malabathri. N. 39.
 Folium Nardi. L. IX. c. 1, 7.
 Spica Indica & folium. L. IX.
 c. 8.
 Formare Isicia. L. II. c. 1. piscem
 in formella. L. IX. c. 13. N.
 217, 218.
 Frangere in medio. L. VIII. c. 7.
 Fretale. L. I. c. 5. N. 161.
 Fricare in se. L. II. c. 1. L. VII.
 c. 4.
 in Frigidum mittere. L. IV. c. 5.
Frontianus. N. 195.
 Frusta panis tria. L. IV. c. 1. su-
 minis cocti. L. IV. c. 2.
 Fumare. L. II. c. 5.
 Fungi faginei. L. VII. c. 13. N.
 173, 174.
 Fungi suilli. N. 174. vide spon-
 gioli & Tubera.
 Fungorum satio aq; cultura. N.
 87. ut optime coquantur. N.
 123.
 Fungorum preparatio apud ve-
 teres succineis novaculis &
 argenteo apparatus. N. 52. no-
 tatur Hardouinus. ibidem.
 in furnum mitti. L. VIII. c. 6.
 in Furno macerare. ibid.
- G.**
- N. 150. ex Gallina Matya, i. e.
 lautum quoddam ferculum. N.
 151.
 Garum ex Cammaris. N. 156.
 172.
 Garum hodiernum Enchrasicoli
 sunt. N. 107.
 Gari cuiusdam confectio. N. 174.
 vide liquamen.
 Gigeria pullorum. L. IV. c. 2. N.
 103, 105. c. 5. L. V. c. 3.
 Glandulæ hædinæ. L. IV. c. 1.
 N. 91. porcellinæ. L. IV. c. 3.
 N. 113.
 Glandulæ porcine, quæ *glandium*
 & *glandia* apud Plautum appel-
 lantur. N. 114.
 Glis. L. VIII. c. 9. N. 202.
 ad Glires condimentum. N.
 202.
 Glires cibum quotidianum etiam
 per hyemem capiunt. N. 204.
 Globus condimentorum. L. VIII.
 c. 8.
 Grus. L. 6. c. 2. ex tapis. ibidem.
 N. 138.
 Gruum nostrarum carnes valdè
 amaræ; aliæ grues veterum
 fuerunt. N. 138, 139.
 Gustum versatile. L. IV. c. 5. N.
 119. infra tituli ratio: pa-
 tinam versas in lancem. N.
 119.
 Gustum de oleribus. ibidem.
 Gustum de Cucurbitis farsilibus.
 ibidem. de præcoquis. ibid.
 Gypsare. L. X. c. 1. L. I. c. 25.
 N. 27.
 Gypsata patina ad liquanda pis-
 cium ossa. N. 221.
- H.**
- Haliem*, i. e. Piscator. N. 221.
 Hardouinus in Plinium notatur.
 N. 174.
 Helenium. L. I. c. 5.
- S**
- Hemina

INDEX.

- Hemina scenditi. L. IV. c. 2. Imponere ad vaporem. L. IV. N. 104. c. 2. supra ignem calidum. L. IV. c. 4. supra ignem lentum ibidem.
- Herbæ rusticæ. L. III. c. 16. N. 81, 82. Incaraxare. N. 142. Includere in isficio. L. II. c. 2.
- Herbæ omnes virides. N. 224. Inducere. L. II. c. 2.
- Hædus sive agnus syringatus. L. VIII. c. 6. tarpeianus, pasticus, laureatus. ibidem. Inducta locusta. L. IX. c. 1. Induta. N. 105.
- Hortulanus. N. 195. Inferre forbendum. L. II. c. 2. Inferre ad mensam. L. IV. c. 2.
- Humelbergius* doctissimus. N. 66. Infibulare. L. VIII. c. 7. N. 194.
- Hydrogarum, i. e. liquamen aquâ cisterninâ temperatum. L. II. c. 2. ad unum liquaminis acerbulum aquæ septem mittes. ibidem. Infundere vino. N. 11. Infusio rosarum cur tertiata. N. 12.
- Hydrogarata isficia. N. 53. Infecta marina & pisces suum habent condimentum. N. 205.
- Hydromeli loco aqua pluvialis ad tertias cocta ab Ulvis servatis. N. 27. Inferre folia rosarum lino. L. I. c. 4.
- Hyposphagma. L. V. c. 3. N. 128. Intuba & lactucæ. L. III. c. 18. N. 83.
- Hypotrimma. L. I. c. 33. condimentum Stomachicum liquidusculum. N. 44. Involvere omento. L. II. c. 1. Involutare folia lauri. L. II. c. 1.
- Hyssopus Creticus. L. I. c. 27. Jocinora pullorum. L. IV. c. 2. Jocinora porcelli & gallinarum. L. V. c. 5. Jocinora hædina vel agnina. N. 169.
- I.
- Jecuseula pullorum. L. IV. c. 2. Isficia notatio nominis. L. VII. c. 10. N. 48. in isficio includere. N. 55. 61.
- Ignis lenis & thermospodium. N. 110. Isficiola. L. II. c. 2. Isficia minuta quadrata. L. V. c. 3. N. 127. isficia marina. L. II. c. 1. pusilla. ibidem. N. 51. omentata. ibidem. plena. L. II. c. 2. N. 55. hydrogarata. ibidem. amyлата. ibid. simplicia. ibid. simulata. ibid. N. 52.
- Ignis mollissimus. L. X. c. 13. N. 230. ignis lentus. L. I. c. 1. L. VIII. c. 8. igni lento fervere. L. II. c. 2.
- ad Ignis vaporem ponere ut calcat. L. II. c. 2.
- Ignis accensio saepius iterata in coctionibus. N. Isficia de piscibus & locustis Hellogabalus primum instituit. N. 51.
- Impendere & implere: impensa est farcimentum. N. 104. Isficia tot ex more decumbendi ad mensam. N. 109.
- Impensa Tarentina. L. VIII. c. 7. N. 195. impensa isficii. L. II. c. 5. L. IV. c. 2. N. 100. c. 5. Isfium Tarentinum deest. N. 114.
- Implere intestina. L. II. c. 5. Juglans. L. III. c. 2. N. 66.

I N D E X.

- Jus album Galeni. N. 222. jus Laganum diplois. L. IV. c. 2.
 album. L. VII. c. 6. L. VIII. N. 108.
 c. 8. jus alecatum. L. VII. Laganum fistulâ percutere. ibid.
 c. 6. jus anetharum. L. VII. Lagena. L. I. c. 6.
 c. 6. L. IV. c. 5. jus Alex- Lanx. L. IV. c. 5. N. 118. in
 andrinum. L. X. c. 1. N. 221. lancem mittis. L. V. c. 3. im-
 jus candidum appellatum. L. ponis in lancem. L. VI. c. 2.
 VI. c. 9. L. V. c. 3, 5. L. VII. in lance inferre. L. VIII. c. 7.
 c. 6. jus colocasiorum. L. III. Laridum. L. VII. c. 9. N. 158.
 c. 4. jus crudum. L. II. c. 3. Laseratum. E. I. c. 30. N. 40.
 I. VI. c. 9. N. 149. jus dia- Laseris radix. L. II. c. 1. N. 23.
 brotonôn. L. X. c. 1. jura fer- Laseris uncia, ut toto tempore
 ventia. L. VIII. c. 1, 2. jus utaris. L. I. c. 13. N. 29.
 frigidum. L. VIII. c. 2, 4. Laser in ferulis nascitur, Vitru-
 jusculum nigrum Lacedemo- vio authore. N. 24.
 niorum. N. 155. jus pingue. Laser Parthicum. L. III. c. 13.
 I. VIII. c. 2. jus simplex. N. 41.
 ibid. jus Tarentinum. L. IV. Laser Cyrenaicum vel Parthi-
 c. 2. N. 101. jus viride. L. VI. cum. L. I. c. 30. L. VII. c. 1.
 c. 5. N. 40, 41.
 De optimo jure contentio. N. Laser Cyrenaicum. N. 154.
 67. Laserpitii Cyrenaci usus & lau-
 Jusculum facies & potabis. L. des. N. 41. Serpe, Sylphion
 III. c. 2. Græcis. ratio nominis & vires.
 Juscellum. L. V. c. 3. N. 127. N. 41, 42.
 non Assa fatidia hodierna. N.
 24. 41. 161.
 L. Lauri bacca una. L. VII. c. 4.
 Lac. L. IV. c. 2. N. 101. Laurus viridis. L. VIII. c. 7. lau-
 Lac siliginum. N. 177. ri folia non vetusta. L. I. c.
 Lacerti pisces. L. IV. c. 2. N. 5. 7.
 103. L. X. c. 9. N. 228. Laureatus. N. 125.
 Lacinia. N. 201. Laxamentum habere--perlagere.
 Lactantia. L. VII. c. 11. lactaria L. VII. c. 7.
 & lactinia. N. 171. Leguminum salubritatis ratio,
 Lactis usus in herbis coquendis. fabarum putâ & cicerum. N.
 N. 130.
 Lactuca agrestis soporifera. N. Lenticulæ; L. IV. c. 4. L. V. c. 2.
 83, 84. ex spongiosis sive fungulis.
 Lactucæ. L. III. c. 15. cur olim lenticula de castaneis. ibid. N.
 in fine cenæ, mox sub initio 123.
 ejus sumptæ fuerunt. N. 80, Lensei baccæ. L. III. c. 17.
 81. Lepus. L. VIII. c. 8. N. 201.
 Lactucarum conservatio in hyme- madidus. ibid. farsus. ibid. mi-
 mem. nutal ex sanguine jocinore &
 Laganum ponere, i. e. superpo- pulmonibus leporinis. L. VIII.
 nere. L. IV. c. 2. N. 102. c. 8.

I N D E X.

- Lepus, Passerianus**, *ibid.* ificiatus. Longanones porcini farfi. L. IV. *ibid.* farfiliis. *ibidem.* c. 2. N. 101, 105, 106.
Leporum jecora & pulmones in delicis fuisse apud Veteres. N. 58.
Viscera omnia de lepore edulia ut cor, renes, item jecur & pulmones, precipue autem sanguis, qui suavissimus. N. 201. innumeræ istius animalis condituræ. N. 201. Britanni leporem non gustant. N. 201.
Leucozemus. N. 150.
Ligna arida. L. IV. c. 1. N. 4.
Ligna costilia qualia. N. 4.
Ligusticum. L. I. c. 29. L. IV. c. 5. N. 39.
Liquamen. L. I. c. 17. optimum. L. II. c. 1. N. 51. L. VII. c. 7. fociorum garum unde dictum, & ex quibus piscibus confectum. N. 165.
Liquamen verbum serò a Romanis usurpatum. N. 16.
Liquaminis varia genera è Geographicis. N. 17.
muricæ genus. N. Liculmen a Græcis inferioribus vitiose dictum, certe scriptum. N. 156.
Ligula mellis. L. III. c. 10. ligulæ duæ mellis. L. VIII. c. 6. N. 169.
Locusta. L. IX. c. 1, L. II. c. 1. N. 49. i. e. Carabus.
Locustæ testa. N. 205. Uva. i. e. Ova. *ibidem.*
Locustæ stomachus ingens parenchomatofus. N. 201. in locusta M. Apicii nulla fit mentio. N. 206.
Loligo. L. II. c. 1. N. 49. L. IX. c. 3. N. 208. farfiliis. *ibidem.*
Loliginis crines & preparatio. N. 49. 51.
Loliginis ensis corneus. N. 51.
Lomentum ex faba factum. L. I. c. 6. N. 14.
Lucanicæ. L. II. c. 4. L. IV. c. 2. N. 58.
Lucanicas breves concides. L. IV. c. 5. N. 119.
Lucretiana patella. L. IV. c. 2. N. 110.
Lumbelli. L. VII. c. 1. N. 153.
Lupuli flores Acoris sensum colunt. N. 12. 81.
Lupus piscis. L. IV. c. 2. 104.
Lutulentum piperatum. L. II. c. 2. N. 54.
Lyare. L. IV. c. 4. L. V. c. 1. N. 121.
Lyara pulpa. L. V. c. 1. 3.
- M.
- Macerare ex oleo.** L. IV. c. 2. damascena macerata. N. 185.
Madescere. L. VIII. c. 1. N. 182.
Mala. L. I. c. 20. earum pernicies, N. 30.
Mala granata. L. I. c. 18.
Mala cydonia. L. I. c. 19. malum cydonium costum. L. X. c. 11.
Mala cur ramalis & foliis colligenda. N. 29.
Mala fractusq; omnigeni propriis succis melius conservantur. N. 32.
Malobathrum. L. IX. c. 1, 7. L. I. c. 29. N. 39.
Malvæ. L. III. c. 8. medicamentoſæ. N. 73.
Manducare. L. IV. c. 2, L. II. c. 1. L. VI. c. 2.
a Manu. N. 87.
Massa carnis leporinæ. N. 202.
Massice. L. I. c. 1. N. 4.
de Matiano nomine Ciceroni familiari. N. 113.
Mediana Betarum. N. 107. & Malvarum. L. IV. c. 2.
Mediare. L. III. c. 9. N. 74.
- Medulla

INDEX.

- Medulla filiginis. L. II. c. 1. N. 50. in medullam mittere. N. 77.
 Mel castane. L. VII. c. 11. coctum. ibid. N. 171. L. I. c. 1, 2. despumatum. L. I. c. 2.
 Mel ex olei naturâ, flammamq; concipit. N. 26.
 Mellis exitus solutio. L. I. c. 1, 2. mellis despumatio. N. 4, 7. melle aspergere. L. I. c. 1, 2.
 Melizomum. L. I. c. 2. N. 8.
 Melones. L. III. c. 7.
 Melones hodierni veteribus prorsus ignoti. N. 73.
 Membranam cochlearum tollere, ut possint prodire. L. VII. c. 16. N. 177.
 Mensæ secundæ. N. 67. ad Mensas decubitus minuta requirit, sessio verbò res integras admittit. N. 109.
 Meniba sicca. L. I. c. 29. arida. L. IV. c. 1. N. 39.
 Merulus piscis. L. IX. c. 9.
 Merum optimum. L. VII. c. 14. N. 176. L. III. c. 9, 10.
 Mineral maximè Apicianum. L. IV. c. 3. N. 113, 114. Tarentinum: Matianum: dulce ex citriis. N. 114. ex præcoquis: ex jocinoribus, & pulmonibus leparis: ex rosis, ibidem.
 Minutatim concisum. L. II. c. 5. minutatim facere. N. 109.
 Minucium succidere. L. VIII. c. 6.
 Miscere in cibo & in sapores. L. I. c. 13.
 Mittere in æneum vas. L. I. c. 1. in muriam. L. VII. c. 1.
 Mittere, verbum conviviale. N. 8.
 de suo modo & numero. N. 3.
 Momentum. L. I. c. 2. N. 76.
 Moretaria. L. I. c. 35. N. 46.
 Mororum conservatio ex proprio succo decocto. N. 32.
 Mortarium. L. II. c. 1. N. 49. 150.
 Mora. L. I. c. 22.
 Mujk. L. IV. c. 2. falsus, ejus ova falsa. N. 214.
 Mullus falsus. L. IX. c. 11. tari-chus. c. 13. N. 217. affus. L. X. c. 4.
 Mulli. L. IV. c. 2. N. 103. jus ad Mullos recentes ex hepate liquato. N. 110. ex Mullo salsamentum. N. 217. Mulli hepar. N. 218.
 Mustum. L. III. c. 2. N. 65. L. IV. c. 2. N. 110.
 Mandare sterus. L. VII. c. 16.
 Muria vis in diversos fructus. N. Murena. L. X. N. 226.
 Mustum. L. VI. c. 2. L. I. c. 4. N. 11.
 Musti natura explicatur. N. 12.
 Mustum hordeaceum detructo aut melli succidaneum. N.
 Mustei apii, i. e. apii radices recentes. N. 167, 170.
 Mymia. N. 109.
 N.
 Nardostachyon. L. VII. c. 6. N. 163. Nardostachyum. L. VIII. c. 2. a Navi. N. 149.
 Nechon quod Græci appellant. L. I. c. 14. N. 25.
 Nepeta montana. L. X. c. 8.
 Nigrum. L. I. c. 32. L. III. c. 1. N. 63. L. V. c. 2.
 Nitrum minus salubre. N. 63.
 Nix. N. 91.
 Nivem sub ora parinarum inspergere. L. IV. c. 1. N. 91.
 Novissima pars. L. VIII. c. 6.
 Nuclei pinei. L. I. c. 33. tosti. L. VI. c. 5. h. II. c. 3. pinei. N. 50.
 Nucleos cyathos duos. L. VI. c. 9.
 Nuce vel nucleis vel pipere trito infarcias.

I N D E X.

- infarcias. L. VII. c. 11.
 Nuces concifas, avellanas toftas,
 ibidem.
 Nuces juglandes. L. VIII. c. 8. N.
 100. 202. alvum movent. L.
 III. c. 2. N. 66. 100.
 Nux Pontica. L. VI. c. 5. i. e. a-
 vellana & Præneftina. N. 142.
 nux depilata. ibidem.
- O.
- Obligare. L. II. c. 1. ovis. L. III.
 c. 20. N. 86. L. IV. c. 2. amylo.
 L. IV. c. 2.
 Obligari de omento porcino in
 furno. L. VIII. c. 8.
 Ocymus viridis. L. V. c. 2, 3. N.
 126.
 Oenogarum. L. I. c. 31. an legi
 debeat elæogarum. L. II. c. 1.
 N. 43.
 Oenogarum simplex. L. III. c. 20.
 phaffiani. L. 2. c. 5.
 Oenogarat. N. 195.
 Offellæ *Oftienfes*. L. VII. c. 4. a-
 prugnæ. ibidem.
 Offellæ & Offulæ, vocabuli ra-
 tio. N. 158, 159.
 Olei coctio ex aqua. N. 150.
 Oleum Hispanum. L. I. c. 5. L.
 VI. c. 9. Liburnicum. L. I. c. 5.
 N. 13. cur Hispano aut aliquo
 oleo Italico utatur, nifi ut His-
 panus ille fuerit.
 Oleum Liburnicum aromaticum
 fuiſſe ex olivæ naturâ. N. 13.
 Olei flos. L. II. c. 2. quid. N.
 54.
 Oleum viride propter aufterita-
 rem quandam palato gratiffi-
 mum. N. 123, 38.
 Olifara. L. III. c. 12. N. 78.
 Olivæ virides de arbore ſublata.
 oleum viride. L. I. c. 28. L.
 III. c. 9. L. V. c. 2. N. 38.
 Olivæ novæ fractæ. L. VI. c. 6.
 N. 143. Olivæ colymbades.
 L. VI. c. 9.
 in Olla includere. L. VI. c. 2.
 Olus molle. L. III. c. 15. N. 80.
 L. IV. c. 2.
 Olera. L. I. c. 23. non fatis ma-
 tura. N. 32.
 Omentare. L. II. c. 1. N. 49. o-
 mento tegere. L. V. c. 3. O-
 mentum porcinum. L. VII.
 c. 14.
 in Operculo deponere. L. 5. c. 4.
 N. 130. in operculo compo-
 nere. L. IX. c. 10. N. 214.
 Opſonia alternis aptare. L. V. c. 3.
 N. 126, 127.
 Orbiculi tractio. L. V. c. 1. N.
 122.
 Origanum. L. I. c. 27. L. VIII.
 c. 4.
 Orinda. L. II. c. 2. N. 54.
 Oridia pro Oriza. N. 56.
 Ornare porcellum quaſi aprum.
 L. VIII. c. 7. in modum apri.
 ibid. ornare a cervice. ibid. or-
 nare avem. L. VI. c. 7.
 Oryzæ ſuccus. L. II. c. 2. N. 54.
Oſprios. i. e. Leguminarius. N.
 121.
 Officula de pullis expromere. L.
 II. c. 2.
 Oftræ. L. IX. c. 6. N. 210.
 Oftra ut diu durent. L. I. c. 12,
 29.
 Oftreorum recentium conſervatio
 an juvenum, M. Apicii? N.
 22.
 Cur Oftra & Conchylia pleraq;
 ſtomacho gratiffima. N. 39.
 quatenus teſtacea, lapidifica.
 N. 40.
 Oftreorum pulpa, i. e. lacinia, ſive
 caro mollis a ſpondylo diviſa.
 N. 107.
 Ovis ferus. L. VIII. c. 4. N. 186.
 Ova dura per medium incifa. L.
 IV. c. 2.

INDEX.

- Ova cruda cum oleo dissolvere. *Pastinacæ*. L. III. c. 21.
 ibid. *Patella*. L. IV. c. 2. *ænea*. ibid.
Ovorum costorum media. N. L. II. c. 1.
 197. *Tyrotarycha*. ibidem. *ficca*.
Ovi medium. L. IX. c. 2. ibidem.
Ova sphongia. L. VII. c. 11. N. *Patella fistilis*. L. VII. c. 4.
 171. *Ova apala*. L. VII. c. 17. *Patina*. L. II. c. 2. L. III. c. 2.
 N. 179. N. 65. *de asparagis frigida*. L.
Ova frixa elixa. L. VII. c. 17. IV. c. 2. *quotidiana*. ibid. N.
 N. 179. 100, 104, 106.
Oxygarum. L. VIII. c. 4. *Patina Piscium zomoteganite*. L.
Oxygarum digestibile. L. L. c. 34. IV. c. 3. N. 103. *versatilis*.
 propter *femina*. N. 45. ibidem. *factilis*. ibidem.
Oxyporon. L. I. c. 32. L. III. c. *Pavus & pavo*. N. 54.
 18. N. 43. *elegans condimen-* *Pelamis*. L. IX. c. 12. *assa* L. X.
 tum ad concoctiones. N. 44. c. 5. N. 215, 225.
Oxyzomus. N. 149. *Pepones*. L. III. c. 7. N. 72.
Pepones & Melones ex cucume-
 P. rum genere. N. 72.
Perca. L. X. c. 6. N. 225.
Palladius. N. 14. *Perdix*. L. VI. c. 3. *perdicem cum*
Pallicane sepæ appellatio Roma- sua *pluma elixare*. ibid. N.
 na. N. 110. 140.
Palmulæ seu dactyli. L. VII. c. *Perdicum & turturum Saginatio*.
 11. N. 139.
Palumbus L. IV. c. 4. *altilis*. ibid. *Perna*. L. VII. c. 9. N. 167.
 apud nos, quod scio, non *Perfica duriora*. L. IV. c. 2. N.
 curantur, ut *altiles* fiant. N. 104. L. I. c. 26.
 140, 141. *Perfica duricina* *conservatione*
Palus. L. VIII. c. 11. *digna*. N. 35. *præcoqua*. N.
Pandæter, i. e. *omnitenens*. N. 90. 113.
Panis Picentinus. L. IV. c. 1. *Pestilentia*. L. I. c. 27. *inter fe-*
Alexandrinus. ibid. N. 91, 92. bres *intermittentes numeranda*.
Panis forma tenuis. N. 171. N. 37.
Panis fermentatus validiora cor- *Petasones mustei*. L. VII. c. 9. L.
 pora efficit. N. 92. V. c. 3. N. 126. *petasunculi*.
Papaver, *Horat. de arte poet.* N. 167.
 N. *Petioli*. L. I. c. 10. *pecioli*. ibid.
Paradoxum. L. I. c. 1. N. 2. c. 20. N. 30.
Paroprus. N. 149, 150. *Petronii ferculum ex carne por-*
Paropsis unde derivatur. N. 126. *cina*. N. 155.
Passianus lepus, an Pescenianus. *Phaeoli*. L. V. c. 8. *cum lobis*.
 N. 202. ibid. N. 134.
Passum modicum ut dulce jus *Phaeoli paratarii*. L. VIII. c. 6.
 fiat. L. VII. c. 4. N. 190, 191. *an parietarii* ?
Passum ad colorem. L. VIII. c. 4. ibid.
Passum vel defrutum. L. II. c. 1. *Phasianum*. L. VI. c. 5.

Phinæ

I N D E X.

- Phænicopterus. L. VI. c. 7. N. 145. ejus lingua. *ibid.* *Patinus* de ista ave notatur. *ibidem.*
- Picari & gypfari. L. I. c. 17. N. 27.
- Piper integrum. L. II. c. 5. L. IV. c. 2. L. III. c. 10. L. VII. c. 7. L. VIII. c. 7. piperis grana integra. L. IV. c. 2. N. 110. piperis grana solida. L. VIII. c. 8. L. IX. c. 10.
- Piperis grana. L. II. c. 2. unciæ. N. 2, 4.
- Piper minutum. L. III. c. 4. L. IX. c. 8. piperis pulvis. L. IV. c. 2.
- Piper contractum. L. VII. c. 14. piper contractum integrumve minus stomachum lædit. N. 176.
- Piper teres pridie infusum. L. II. c. 2. quod bacca quædam siccata sit.
- Piper infusum ut tenerescat ante trituram. N. 56.
- Piperatum ita ut piper cum liquamine teras. L. III. c. 14.
- Piper album veterum, quomodo differat a nostro albo. N. 37.
- Pira L. I. c. 20.
- Pisces fricti & aceto calido perfusi, cur diu durent. N. 21. maritima conditura.
- Pisciculi. L. IV. c. 2.
- Piscis in formella fictus. N. 217.
- Pisces & infecta facillis concoctionis, ideo a veteribus appetiti. N. 205.
- Piscium tantum non vivorum aut admodum recentium elixatio aut assatio. N. 222.
- Pisces modica aqua elixandi. N. 222. ex vino aquato. N. *ibid.*
- Pisces fluviatiles paucissimi numerantur. N. 225.
- Piscium incisio obliqua & Spissa. N. 110. 222.
- Piscium multorum omisso a Romanis æstimatorum. N. 207.
- Pisa. L. IV. c. 4. Pisum. L. V. c. 3. N. 126. 127.
- Pisa farcihs. L. V. c. 3. N. 127.
- Pisum Indicum. *ibid.* N. 126. 127.
- Pisa *Vitelliana* sive faba an fabæ quoddam genus? L. V. c. 3. N. 128.
- Pisa adultera Versatilis. *ibidem.*
- Pisum ex aqua pura optime coquitur. N.
- Plasfare isicia. L. II. c. 1. N. 49, 50.
- Platycerotes. L. VIII. c. 2. N. 184. 185.
- Polypodium radere. L. III. c. 2. antiquissimi usus in culina. N. 66.
- Polypus. L. IX. c. 5. N. 209. jus rubens. *ibid.*
- Polyteles*. i. e. sumptuosus. L. VII. c. N. 153.
- Pontica. L. VIII. c. 1.
- Porcellus. L. VIII. c. 7. N. 194. tener. L. II. c. 2. farfilius. L. VIII. c. 7. liquaminatus, tractomelitus. *ibid.* *Vitellianus*. *ibid.* *Flaccianus*. *ibid.* laureatus *ibid.* Fontonianus. *ibid.* cenogaratus. *ibid.* porcellus coctus ab ossibus. *ibid.* Celsinianus. *ibid.* N. 196. Hortulanus. *ibidem.* traganus. *ibid.* lacteus. *ibid.* lacte pastus. N. 196.
- Porcellus hortulanus Trojani compendium. N. 197.
- Porcinæ carnis condituræ modus & ratio. N. 183.
- Porcinæ carnis elegans quædam & vetusta conditura Anglicana. N. 154.
- Porcinæ sive suillæ carnis alia conditura. N. 154. è suilla carne jusculum nigrum Lacedæmoniorum. præfat. N. 155. Porri.

INDEX

- Porri.** L. II. c. 2. requietii. L. III. c. 2. N. 65. L. IV. c. 5. maturi. L. III. c. 10. capitati. L. IV. c. 3. succidant. L. VIII. c. 5.
Porrum cum capillo suo. L. VIII. c. 8. N. 201.
Porri requietii majoris virtutis. N. 64. 66.
Porri capitati. N. 113. in prunis cocti. N. 76.
Porri maturi. N. 107.
Posca. L. IV. c. 1. in posca macerare. N. 90.
Prandium caninum Varronis. N. 5.
Prædurare spongiosos. L. III. c. 20.
Projicere fasciculos. L. IV. c. 2.
Propomacis sive promussidis ratio. L. I. c. 1. N. 4.
Pruna. L. I. c. 20. damascena. N. 138.
Prisitacus. L. VI. c. 7. avis Africana, leonibus data ab Helio-gabalo. N. 145.
Prisana. L. IV. c. 4. prisanae succus. ibid. prisana Taricha. ibid. N. 115, 116.
Prisana. & alica sive succus prisanae. L. V. c. 5. N. 132.
Pugnum salis. L. III. c. 10. N. 76.
Pulegium. L. III. c. 4. N. 70. aridum. L. IV. c. 1, 4.
Pullus. N. 149. raptus. L. IV. c. 2. N. 101, 105.
Pullus Parthicus. L. VI. c. 9. N. 149, 150. Numidicus. ibid. N. 149.
Pullifemora jungere in porrectum. L. V. c. 4.
Pullum aperire a navi. L. VI. c. 9. N. 149.
Pullum a cervice expedire. ibid.
Pullum aperire a pectore. ibid.
Pullum prædurare. ibidem.
Pullus oxyzomus. ibid. laseratus. paroptus. ibid. N. 150. elixus. cum jure suo. ibid. elixus cum Cucurbitis elixis. ibid. elixus cum colocasis elixis. ibid. Varrianus. ibid. Frontonianus. ibid. Tractogalatus. ibid. integer vel carpus. ibid. Farfalis. ibid. leucozomus. ibid.
Pulmentarium ad ventrem ex Institutione medicâ. N. 64. 66.
In Pulmentum tundere. L. II. c. 1.
Pulmones. L. VII. c. 10.
Pulpa concisa. L. II. c. 1. bene tussa & fricata. ibid. pulpa pulli. L. IV. c. 1. pulpæ piscium & pullorum. L. IV. c. 2. pulpæ ostreorum. L. IV. c. 2. N. 101. pulpa cesa. L. VI. c. 9. pulpis ex omni membro
Glirium tritis. L. VIII. c. 9.
Pultarium. L. III. c. 15. N. 80. in pultarium premere. L. VII. c. 12. pultarium novum. L. IX. c. 8.
Putes Julianæ. L. V. c. 1. de quo intelligendæ. N. 121. Tractogalatae. ibid.
Putes durissimæ. L. VII. c. 11. N. 176.
Ad Pulverem levissimum redigere. L. VIII. c. 4.
Purgatum Absinthium Ponticum. L. I. c. 3.
Purgata a mole porrorum capitata. L. II. c. 3. N. 57.
Pyrethrum. L. II. c. 2. L. IV. c. 5.
Pythagoras fabas comedere veteris Rem ejus Sythbolium suis *κυσίμων ἀπέχιστα.* N. 130.

Q.

- Quadrato ornare.** L. VI. c. 9. N. 149.
Quadratum imponere. L. V. c. 9. L. VIII. c. 8.
Quartarium liquaminis. L. I. c. quarta pars & quarta pars librae. N. 54.

T

R.

I N D E X.

R.

S.

- | | |
|---|--|
| <p>Radere pisces. I. IV. c. 2. N. 102. mullos. ibidem.</p> <p>Ramuli & folia cum pomis legendi, ut diutius serventur. N. 29.</p> <p>Rapæ. L. I. c. 24. N. 33. 34.</p> <p>Rapæ five Napi. L. III. c. 13. N. 78.</p> <p>Rapæ effodiendæ ante gelu. N. 34.</p> <p>Rap. five Naporum elixatorum expressio. N. 79.</p> <p>Rapontium. N. 78.</p> <p>Redire in se. L. I. c. 1. N. 2. 3.</p> <p>Reexinanire in Cacabum L. IV. c. 2.</p> <p>Rehes. L. VII. c. 8. N. 166.</p> <p>Retiaculum. L. VIII. c. 6.</p> <p>Raphani. L. III. c. 14. N. 79.</p> <p>Rhun Syriacum. L. X. c. 8. 14.</p> <p>Rhus peculiare condimentum in Muræna & Anguilla. N. 227.</p> <p>Romanos antiquiores primum nominat. N. 110.</p> <p>De Romanis loquitur, ac si is de iis non fuerit. N. 56.</p> <p>Rosa; patina de Rehis. L. IV. c. 2. rosacea olla. N. 107.</p> <p>Rosa inter Opsonia. N. 12.</p> <p>Rosarum terciata infusio. N. 12.</p> <p>Rosatium. L. I. c. 4. N.</p> <p>Rostrum vesicæ. N. 194.</p> <p>Rotulæ cucurbitæ ei. x. L. VI. c. 2. N. 129.</p> <p>Rubellio. L. X. c. 7. N. 225.</p> <p>Ruta viridis. L. I. c. 12. arida. L. X. c. 11. L. VII. c. 6.</p> <p>Ruta bacca. L. IV. c. 2. N. 102.</p> <p>rumus. L. IV. c. 2.</p> <p>Rutæ Surculus. L. X. c. 9. N. 43.</p> <p>Ruta singulare antidotum contra fungos. N. vide Fungos.</p> | <p>Sabanus. L. VI. c. 2. Mundus. L. VI. c. 8. Elixam Sabano expressam. L. VII. c. 6.</p> <p>Sacrificiorum majorum cædendorum institutio. N. 19.</p> <p>Salacacabia. L. IV. c. 1. N. 90.</p> <p>verè Apiciana. N. 90.</p> <p>Sal Ammoniacus. L. I. c. 27. Cyrenaicus. N. 36. unde oriatur. N. 37.</p> <p>Sal ventrem movet, maxime Ammoniacus. N. 37.</p> <p>Sal duplex, marinus & fossilis: utriusque differentia & usus. N. 183.</p> <p>Qui Sal optimus in conservatione carni. N. 16.</p> <p>Sal confert digestionem, cur utilis contra pestilentiam. N. 37.</p> <p>Sales fricti & triti L. I. c. 27. cur numero plurali dicuntur.</p> <p>Sal frictus aliarum rerum virtutes fortius imbibit. N. 37.</p> <p>Sal simul tritus cum coriandro viridi. L. IV. c. 4.</p> <p>Sal catharticus fontium Angliæ quorundam. N. 37.</p> <p>Sales cathartici. N. 37. 54. conditi. L. I. c. 27. N. 37.</p> <p>Sal. L. III. c. 9. Salis pauca grana. L. VII. c. 10.</p> <p>Salsamenta dulcia fiunt ex aqua marina macerata. N. 21.</p> <p>Salsamentorum apparatus. N. 215.</p> <p>Salsitium. i. e. Salsum isicium. N. 50.</p> <p>Salsum pro falso. L. III. c. 20.</p> <p>Salsum costum. N. 103.</p> <p>Salvia. L. VI. c. 6. L. IX. c. 11, 12.</p> <p>Sambucus. L. IV. c. 2. Semen de sambuco. N. 106.</p> <p>Sapores. L. I. c. 13. N. 23.</p> |
|---|--|

Sarcoptes

I N D E X.

- Sarcoptes*, i. e. carnificus.
Sarda farfalis. L. IX. c. 10.
Sartago. L. X. c. 1. in *Sartagine*
offellæ friguntur. L. VII. c. 4.
Satureia. L. I. c. 26. L. II. c. 4.
ficca. L. III. c. 15.
Satyrion herba. N. 173.
Scarus omiffus. N. 110.
Scorpio piscis. L. X. c. 13. N.
 230.
Selibra pulpæ. L. V. c. 1.
Semuncia piperis. L. VIII. c. 6.
Semen excipere dactylorum. L.
 VII. c. 11.
Sepia. L. II. c. 1. N. 49. *farfalis*.
 L. IX. c. 4. N. 208, 209.
Sepiarum atramentum è suis con-
dimentis & quale. N. 127.
 209.
Serpillum. L. X. c. 7.
Sextarium. L. I. c. 1, 7. N. 16.
pifæ. L. V. c. 4.
Sil Gallicum. L. I. c. 34. *monta-*
num. L. III. c. 5. *frictum*. L.
 IV. c. 4.
Siligineum lac. L. VII. c. 16.
Siligines rasi, i. e. *panes*. N. 170.
Silphium. L. VII. c. 6.
Silurus. L. IX. c. 12. N. 217.
Simila. L. VII. c. 11. L. V. c. 1.
Sinape factum. L. VIII. c. 7.
Sinapi. L. I. c. 9. in *sinapi & a-*
ceto. N. 20. cum *sinapi inferes*.
 L. II. c. 5. *sinapi tempera*. L.
 I. c. 24.
Sifer omiffum & quare. N. 88.
Smaragdinum olus. L. III. c. 1.
 N. 62, 63.
Sociorum garum. N. 165.
Solea. L. IV. c. 2. *Soleæ virgis*
percuiffa. N. 104, 105.
Sorba. L. IV. c. 2.
Spatula porcina. L. IV. c. 3. N.
 113.
Spica movere. L. I. c. 7. N. 16.
Spica Indica & Spica Nardi. N.
 4. L. I. c. 30. L. VI. c. 5.

- Spica alii*. L. IX. c. 13. N. 217.
Spica alii purgata. *ibid*.
Sphondyli. L. IX. c. 14. N. 219.
Spongiare. L. VII. c. 26. L. VIII.
 c. 1.
Spongioli. L. II. c. 1. I. III. c. 20.
Spongioli five funguli. I. V.
 c. 1. *Spongiolorum nervi*. N.
 87. *eorum præparatio*. *ibid*.
veterum accuratio in iis condi-
endis. N. 52.
Spongizare. L. VII. c. 16. L. VIII.
 c. 7.
Sportella palmea. L. I. c. 4. N.
 11, 12. in *retiaculo mitti vel*
in sportella. L. VIII. c. 6. in
Sportella ferventi ellæ Submit-
tere. L. VIII. c. 7. in *Sportel-*
lam submissus pullus. L. VI. c.
 9. N. 195.
Squilla. L. II. c. 1. N. 49.
Stanno vas æneum obductum ad
puritatem faporis. N. 4.
Stringi amylo. L. VIII. c. 8.
Struthio. L. VI. c. 1. N. 135. *Stru-*
thionis ova & carnes. N. 136.
Suadere. L. c. 2. N. 7.
Subcultrare pulpæ. L. IV. c. 2. N.
 102.
Subcultratus Thyndus. L. VIII.
 c. 8.
Submittere. L. III. c. 3. N. 68.
Substernere deplodes. L. IV. c. 2.
Succus inspiffatus ex quovis fru-
ctu. N. 32.
Sumen. L. IV. c. 2. N. 102, 109.
 L. VII. c. 2. *plenum*. *ibid*. N.
 156.
Sumen uber est, per totam abd-
men extentum. N. 156.
Suminis nomen a quo primum
impositum. N. 153.
Supermittere jecur. L. II. c. 7.
Surclare. L. IV. c. 5. N. 118. *Sur-*
culo alligare. L. V. c. 4. de *can-*
nis furclare. L. VII. c. 2. in
furculis affigere. L. VII. c. 14.

I N D E X.

- Surclare decussatim. L. VII. Tractum confringere. L. 6. c. 9.
 f. 4. Trituræ globus. L. VIII. c. 1.
 Sus Chinenfis nigra, ejus uber. Trituram accipere in mortario.
 N. 109. L. VIII. c. 6.
 Suis ficu Saginatæ hepar, M. Apicii & globum ex
 inventum, omiffum. N. 157. Trituram colligere ea facere. L. VIII. c. 8.
 Suspendi ad fumum. L. II. c. 1. Trulla impensæ. L. IV. c. 2. de
 L. VII. c. 7. trulla refundere. ibid. trulla
 plena pulpæ. ibid.
- T.
- Tangere: frequenter tangitur, ut
 condituram suam omnem tol-
 lat. L. VIII. c. 8. Tubera omnium fungorum sapi-
 ditiffima, in *Anglia* reperta. N.
 Tarentina impensæ. N. 195. 34.
 Tarpeianum. N. 190. Tudiculare. L. 5. c. 2, 3.
 in Tegula ponere. L. VIII. c. 9. Turdus. L. VI. c. 4. turdorum
 N. 100. pectora. L. IV. c. 2. N. 102.
 Temperare liquamine. L. II. c. 1. L. V. c. 3.
 aquâ cisterninâ. ibid. c. 2. Turdi exoflati à pectore. L. V.
 Tenere. L. IV. c. 2. 103. c. 3.
 Tergilla. L. IV. c. 3. N. 113. Turiones. L. VIII. c. 1. N. 182.
 Tessellæ. L. II. c. 1. N. 49. Turfio. L. IV. c. 2. 102. 109.
 Tessella oblonga. L. IV. c. 5. Turur. L. VI. c. 3. N. 141.
 de Tessella sua recludere. ibid. Tyropatina. L. VII. c. 11. N. 171.
 Tessellatim concidere. L. I. c. 3. Tyrotaricha patella. L. IV. c. 2.
 & melle implere. L. VII. c. 9. N. 92. 102.
- V.
- Testiculi Caponum. L. IV. c. 3.
 N. 113, 114. Vapour pro calore. N. 101.
 Testus & Testum. N. 130, 161. Supra Vaporem ignis ex oper-
 Tetraps. L. VIII. N. 182. culo perforata coctio. N.
 Tetrapharmacum. N. & in præ- Vario L. III. c. 2. N. 65. L. VII.
 fat. e. 12. 172.
 Thalassa. L. IX. N. 205. Vas æneum. L. I. c. 1.
 Thynnus. L. IX. c. 12. L. X. c. Vas picatum & gypfatum. L. I.
 10. N. 215. 229. c. 17.
 Thymum. L. I. c. 27. Vasa cur pensilia ponenda. N.
 Thyrsospodium. N. 100. 104. Vasculum picatum. N. 2. 4.
 110. Venationis omne genus. L. VIII.
 Thyrsus lactucæ. L. IV. c. 2. N. c. 2. N. 185, 186.
 106. Veneta piscium conditura. N.
 Torpedo. L. IX. c. 2. N. 207. de Venetiana Apicii editione con-
 Tractæ tres orbiculi. L. V. c. 1. jectura. N.
 Tractæ. L. II. c. 1. N. 49. sic- Venter porcinius. L. VII. c. 7. N.
 cata. L. VIII. c. 7. 164, 165.

I N D E X.

- Ventris solutio res medica est. N.
- Ventilatum. L. I. c. 7. N. 16.
- Ventriculi. L. VII. c. 7. N. 16.
- Versare in discum. L. II. c. I. N. 49. L. IV. c. 2. subtiliter versare. ibid. versare in tabula munda. L. II. c. 1.
- Vini ros. L. I. c. 1.
- Vinum bonum. L. VIII. c. 6. candidum. L. V. c. 3. dulce. L. IX. c. 8. medium. N. 5. myrtheum. L. VI. c. 5. vetus. L. III. c. 9. ex atro candidum. L. I. c. 6. N. 14.
- Vinum mixtum aquatius. L. IX. c. 9.
- Vinum lene concoctionem adjuvat. N. 5.
- Vinum coctum lenius est. N. 6.
- Vini varii apparatus adulteratio. N. 15.
- Vinum conditum, i. e. Hypocrasicum vulgo. N. 154.
- Vinum album Chium, i. e. salsum. N. 107.
- Viola. L. I. c. 4. N. 11.
- Viridia caparum. L. IV. c. 2.
- ex Viridibus herbis condimenta presentaneo usui St. N.
- Vitellina. L. VIII. c. 5. N. 187, 118. vide bubula.
- Vitelli ovi. L. II. c. 3.
- Vitella ovorum. L. IV. c. 1. N. 91.
- Vitis alba. L. I. c. 6.
- Vitrificatio fistilium ex plumbo veteribus incognita. N. 27.
- Uncia Thebaica. L. I. c. 3. N. 10.
- Uncias piperis tritas. L. I. c. 1. N. 4.
- Sem Uncia. L. II. c. 2.
- Undæ. N. 190.
- Ungellæ. L. IV. c. 5. L. VII. c. 1. N. 159.
- Urtica ad medicinam spectat. N. 83.
- Urticarum usus superstitiosus. N. ibid.
- Urticæ. L. III. c. 17. L. IV. c. 2. L. IX. c. 14. bene lotæ. L. IV. c. 3. marinæ. L. IV. c. 2. N. 101, 107.
- Urticæ marinæ è Chocleis nudis sunt. N. 107.
- Uter. L. VIII. c. 6. earum lotio. N. 114.
- Utris. N. 185. Utriculus. N. 194, 195.
- Uva passa. L. I. c. 33. passa enucleata. ibid. L. X. c. 3.
- Uvæ virides. L. I. c. 17. N. 27. fabriles. L. VIII. c. 7. N. 28, 197.
- Uvæ ut diu serventur. L. I. c. 15.
- Vulva rossa. N. 154.
- Vulvulæ. L. II. c. 3. N. 57.
- Vulvulæ steriles porcinæ è virgine sue castratæ. L. VII. c. 1. N. 153, 154.

Z.

F I N I S.

ERRATA.

Prefat. pag. 4. lin. 7. l. *hac de re.* p. 3. l. ante penultima l. *con-*
conditum paradoxum.] p. 4. l. 6. l. *hæc.* p. 8. l. 25. l. *decoctæ*
12. l. 20. l. *ficcentur.* 16. l. 21. l. *liquetur,* p. 26. l. *uvarum.* 38.
l. *salis.* 48. l. 7. l. *tracta.* 61. l. 4. l. *bubulæ.* 64. l. 20. l. *aquam.*
70. l. 24. l. *coctæ.* 76. l. *Betz.* 79. l. 11. l. *Rapa.* *ibid.* l. ante pe-
nultima l. ii. 99. l. 30. l. *mundum.* 100. l. 10. l. *tractam.* 116. l.
penultima l. *legendum.* 123. l. *in cacabum.* 134. l. *velut.* 145. l.
3. l. *Patinum.* *ibid.* l. *vestigia dant.* 172. l. 13. l. *legitimis.* 176. l.
18. l. *Stomacho,* 180. l. 18. l. *ferinz.* 197. l. 24. l. *diversa.* 108.
l. 11. l. *nostræ.*

Edition of 1705 - limited to 120 copies
The 1st to be annotated by
Martin Lister

Bulmer p. 13

Vicars p. 32

Title search card

Rechecked

S. C. R.

Amst

TX

II

. 161

CORNER BOOK SHOP
102 FOURTH AVENUE
NEW YORK 3, N. Y.

