



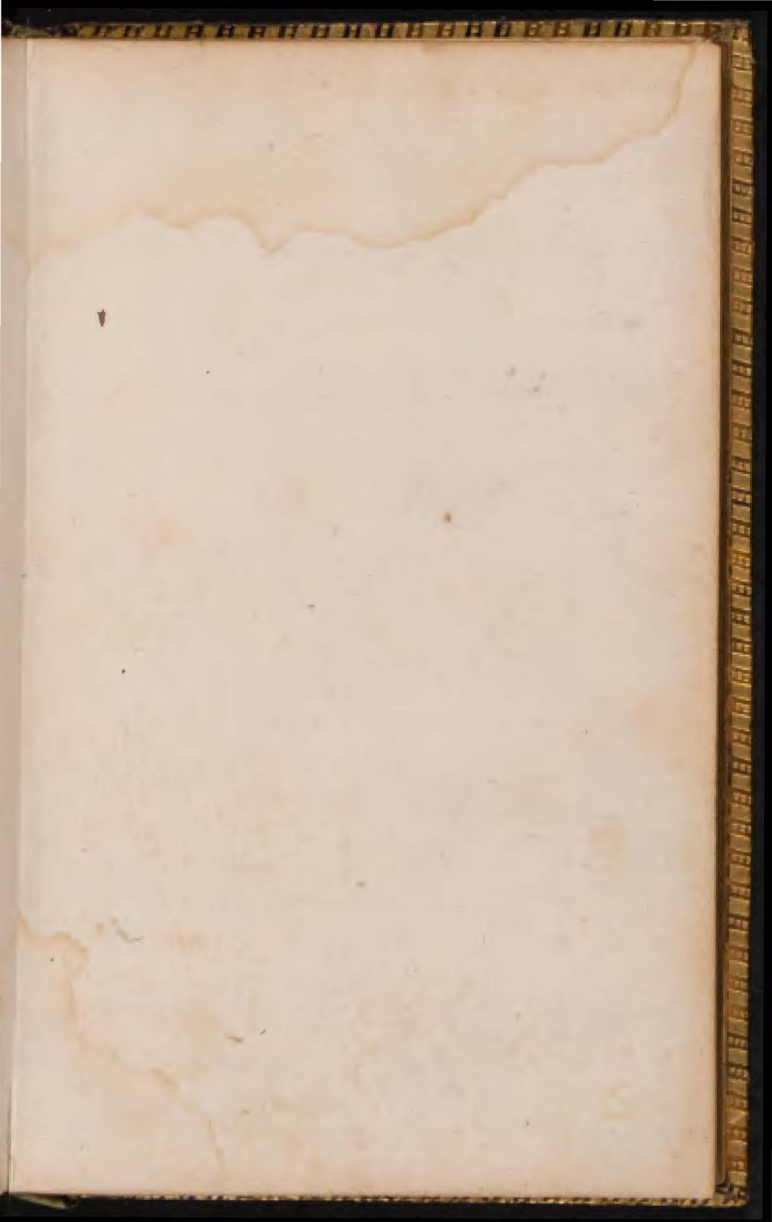
A. J.

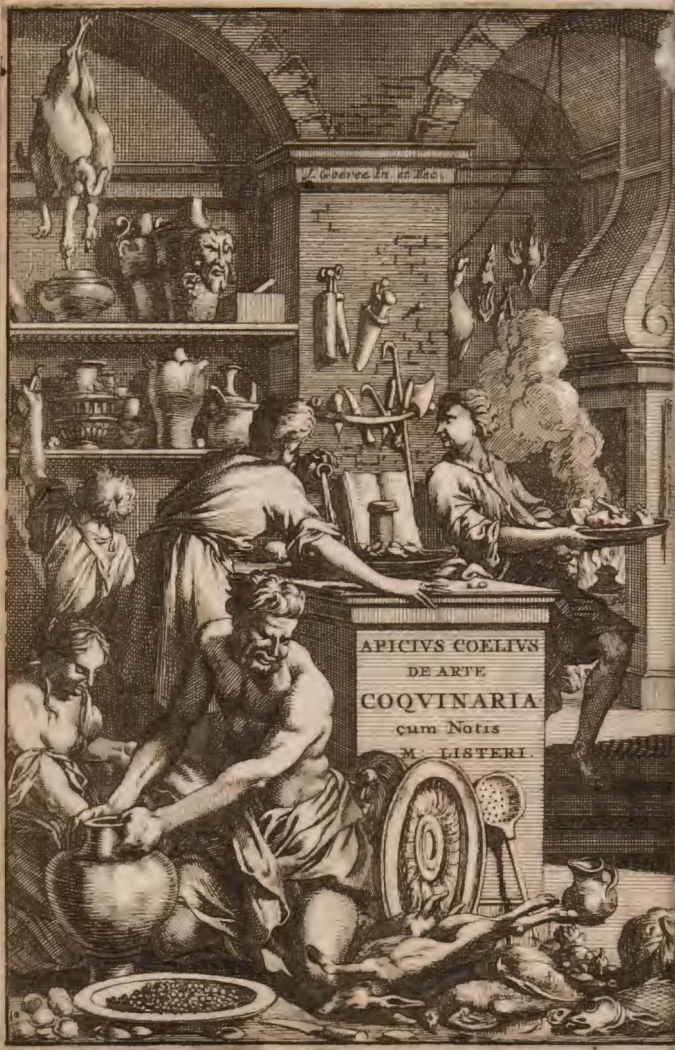


*Ex libris Ludovici
Millin de Grandmaison.*



95





APICII COELII

D E

OPSONIIS

E T

CONDIMENTIS,

Sive

ARTE COQUINARIA,

LIBRI DECEM.

Cum Annotationibus

MARTINI LISTER,

è Medicis domesticis Serenissimæ Majestatis Reginæ Annæ,

E T

Notis selectioribus, variisque lectionibus integris,
HUMELBERGII, BARTHII, REINESII,
A. VAN DER LINDEN, & ALIORUM,
ut & *Variarum Lectionum* Libello.

EDITIO SECUNDA,

Longe auctior atque emendatior.



AMSTELODAMI,

Apud JANSSONIO-WAESBERGIOS.

MDCCLXIX.

THE HISTORY OF THE

ROYAL NAVY

FROM THE EARLIEST PERIODS TO THE PRESENT

BY JAMES SPENCER SMITH

ESQ. OF THE BARR

LONDON: PRINTED BY RICHARD CLAY AND COMPANY, LTD.

11, BUNYARD LANE, LONDON, E.C. 4.

1911.

Price 10s. 6d.

Net Price 10s. 6d.

By Post 11s. 6d.

Five Shillings per Copy.

VIRO CELEBERRIMO
MARTINO LISTERO

SERENISSIMÆ MAJESTATIS


A N N Æ,

Magnæ Britanniae Reginae

Archiatro dignissimo.

S. P. D.

THEOD. JANS. ALMELOVEEN.

 Uum ante aliquot menses in
Coelium Aurelianum vete-
rem medicum sagacissimum,
apud nos post annos CXLII
instar Phoenicis reviviscentem, flagi-
tarem tuas Animadversiones, quas
mihi persuadebam Te elaborasse,
eo quod vidissem scriptorem hunc
maximo suo merito, in scriptis
tuis laudari vehementer atque
com-

DEDICATIO.

commendari. Verum Tu mihi earum loco mitteres APICIUM COELIUM *de Opsoniis & Condimentis*, (cujus ante quadriennium pauca admodum id est cxx solummodo dedisti exemplaria) novis tuis observationibus recens locupletatum, facta nobis, si Tryphon aliquis apud nos reperiretur, potestate recudendi: motus exemplarium raritate, quæ & alios coëgit me incendere atque urgere; statim iterandam credidi tuam editionem. Hanc Tibi, vir Experientissime, confecro nonnullorum, quæ in manus tuas non inciderunt, non enim omnia possumus omnes, interpretationibus, ut & longè uberiore, quod comparatio Lectorem docebit, INDICE adornatam. Quinimo adauctam Variarum Lectionum libello, quem absoluta nostra editione, exstare demum rescivi. Hunc qua est erga me ac quosvis humaniorum literarum cultores humanitate singulari, extemplo mecum communicavit vir præstantissimus Joannes Albertus Fabricius Scholæ Hamburgensis,

D E D I C A T I O .

sis, imo Reipublicæ literariæ decus egregium. Causam vero, ob quam Tibi potissimum dedicarim, si exegeris, velim scias, haud aliter ac terram ignea corpuscula Soli, montes atque valles per abditos meatus, apertosve rivos seu torrentia flumina, Oceano patri refluas aquas, me Tibi labores tuos reddere, atque ita secundum justitiæ antistitem justissimum Justinianum unicuique suum tribuere, quod nec Te, nec quempiam alium improbatum confido. Vale. Dabam Harde-
rovici A. D. XIV. Kal. Febr. clō Io ccix.

MARTINUS LISTER LECTORIS.

HANC editionem *Humelbergii in Apicium Cœlium* ideo expedivi, ut exemplum vetustissimum rei coquinariæ in plurium manibus esset; cùm is liber vix inveniri potuerit, vel in refertissimis Bibliothecis: ita ejus distracta & consumpta fuerit omnis impressio: nec mirum, cùm jam centum & sexaginta anni ex ultima hac editione fluxerint. Ipsius autem Humelbergii emendationibus fides utique habenda est, cùm 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 silet.

Sub eodem verò tempore, aut paulo ante, in eadem regione Helveticâ, *Albanus* quidam *Torinus* Apicium quoque Cœlium edidit, scilicet Basileæ 1541. ex MS. Monspessulano uno, atque altero Venetiano & MS. & libro ante quinquaginta annos impresso Venetiis, apud Joh. de Cereto de Tridino, scilicet 1504. 4^{to}. nempè omnium editionum Apicii Cœlii prima: *Edidi autem* (hæc sunt Torini verba) *plerisque mendis, nostrâ operâ satis tumultuariâ, nullo sæpe suffragante exemplari, sublatis: adeo*

L E C T O R I.

*ut citra offensam sineque tadio à studiosis omnibus
& legi, & maxima ex parte intelligi posset.* En
hominem in conjecturis sanè audacissimum!
quod ars tamen critica, utpote casta admo-
dum & 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 periphrasis esse videtur; sic Apicium in
ipso Apicio desideras: hæc autem didici ma-
ximè ab hoc Humelbergii libro, cum ejus
editione comparato; quem is anno proximè
sequenti, nempe 1542. Tiguri impressit. Do-
ctus quidem vir & modestus. Nescio, an
editionem Torini vidisset, certè de eâ nullam
mentionem facit: imo verisimile est, Humel-
bergii librum fuisse sub prælo eodem fere tem-
pore, quo iste Torini, quamvis non prodiret
in lucem, nisi anno sequenti: quæ ratio esse
potest, cur Torinum potius reimprimerent
Lugdunenses ex nimia festinatione, quàm
Humelbergium.

Itaque malè atque ex invidia loquitur Ca-
spar Barthius, cùm dixerit, Gabrielem Hu-
melbergium postea mutasse pro libitu editio-
nem Albani Torini. Sed nequeo satis mirari
intemperantiam hominis, cùm fassus sit, se
nunquam vidisse, cùm hanc censuram ageret,

MARTINUS LISTER

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 indipsar, non progrediar, ne Analecta Baptista 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.* Adversar. lib. 34. c. 18. hæc dicta sunt. At postea verò c. 11. 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 quæsitæ, 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 Venetianus impressus fuerit, ex Transylvania, à J. Hontero Coronensi: at testatur id longè depravatius fuisse, quam Me-

Megalonense sive Monspessulanum. Ad hæc, & forma libri Venetiani, ut diximus, & ipse Typographus, & annus impressionis citantur. Aliquam certè editionem, Venetianam primam illam credo, correctiones Humelbergii respexisse; nam conferenti in plurimis locis patebit, hæc non Torini tantùm verba fuisse, quæ fuerint emendata, quicquid contrà Caspar Barthius temerè & ante visum librum innumerit. Unum autem pro multis exemplum summæ modestiæ Humelbergii hîc ponam, è notis ejus sumptum: ad verbum *Garum* lib. 7. c. 13. „Hucusque, *inquit*, per totum opus „ ab Apicio nostro Gari vocabulum nusquam „ usurpatum est sine adjuncto: Quare dubi- „ tavimus, num potius pro eo scribendum „ esset œnogarum, quod ipsi in condimentis „ in frequenti usu est: *Sed nihil immutare „ ausi sumus, suspicionem tamen nostram non in- „ dicare nequivimus.*

Cur autem omnia exemplaria MSS. vitiosissima & prodigiosè corrupta fuerint, ratio esse potest, quod ab literarum ignavis minusve peritis liberariis transcripta fuerint; nempe ad usum coquinarium; vile officium, & ferè a mancipiis infimis peractum: Deinde, verisimile est, hunc librum, ut infrà ostendetur, in Imperii Romani mediis ferè temporibus, eorumque rebus declinantibus, com-

MARTINUS LISTER.

positum fuisse, & tardius multo transcriptum, ubi ipsæ etiam literæ plurimum ab elegantia veteri desciverunt, & diversimodè exaratae, maximè à Librariorum tyronibus. Ad hæc, seculorum inferiorum eruditos ad calumniam vitandam, ne gulæ aliquatenus infervire viderentur, hæc monumenta neglexisse; maximè cum Seneca aliique Stoici hanc popinæ scientiam graviter notâssent, ad summam invidiam Apicii, disciplinamque suam seculi infectricem vocâssent. *Contemptissimorum vitiorum officinas gulosius condiendi cibos, & luxuriosius fercula struendi, non solum esse audiui, sed ipse vidi*: Ita Columella. Imò ipsi editores & Torinus & Humelbergius de hac re vehementer se excusarunt; tamen uterque hæc scripta ad Medicinam vendicarunt. Torinus his verbis; „ Si vetustior hic auctor, li-
 „ cet parum elegans, integer, & a mendis
 „ extaret, haud ambigerem, quin mortali-
 „ bus cunctis, sed præcipuè Medicinæ can-
 „ didatis, cum ad tutelam sanitatis, cum ad
 „ morborum curationem esset idoneus, &
 „ cum primis necessarius, quoad *διαιτητικὴν*,
 „ quæ potissima ejus artis est portio. *Hu-
 „ melbergius hac de re identidem*: His libris,
 „ inquit ille, publicandis operam locavi, eâ
 „ tantùm causâ, quo tum rem familiarem &
 „ domesticam adjutarem, tum quo nunc sa-
 „ nis,

L E C T O R I.

„ nis, vel æstu vel labore fatigatis & lassatis,
 „ nunc ægrotantibus & morbo aliquo confe-
 „ ctis, viribusque destitutis auxilio essem, &
 „ ubi haberent ipsi, quibus amissam, & in-
 „ termortuam appetentiam excitare & re-
 „ staurare, & inde vires resumere ac repara-
 „ re commodius & celerius possent omnes:
 „ *Que res tota spectat ad Medicinæ partem,*
 „ *quæ διαιτητικὴ appellatur, & victu mede-*
 „ *tur: at in hac τῆς διαιτητικῆς parte totus*
 „ *est Apicius noster. Rectè itaque Donatus:*
 „ *ad Terent. Andr. I. Sc. 1. 3. coquina Medicina*
 „ *famulatrix est.*

Ad Apicium verò nostrum quod spectat,
 duos fuisse viros ejusdem nominis constat, u-
 num Republicæ temporibus; alterum, eum-
 que celeberrimum, sub Tiberio: nam de ter-
 tio sub Trajano hæreo, & videtur error fuisse
 Athenæi; quod pluribus exposui in notis: de
 posteriore verò M. Apicio testatur Plinius,
 H. N. IX. 17. *eum ad omne luxus 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 in-
scripsisse, argumenti causa. An Libertus qui-
dam Afer è familia cujusdam Apicii inferioris?
Huic rei fidem facit stylus: nam liquamen
pro Garo centies usurpatum hic legere est:
 quod

MARTINUS LISTER

quod in nullo tamen classico auctore, quod scio, occurrit. *Garum quidem piperatum* apud Petronium c. 36. legimus; *Sociorum garum* apud Senecam & Plinium: at apud Coelium Aurelianum, Chronic. II. 1. *liquamen* pro garo vulgo suo Africano dici perhibetur; unde conjicere licet, nostrum quoque Apicium Africanum fuisse. Ad hæc, testatur Athenæus, complura placentarum genera ab Apicio nominata fuisse, suo scilicet tempore: eadem tamen placentæ Apicianæ à Tertulliano, Africæ quoque 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 cujusdam sub nomine ficto; scilicet à celebri isto primo Apicio Romano concepto.

Verùm de hac re audiendus est doctissimus Casaubonus. Juvenal Satyr. IV. vers. 22.

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

In quem locum vetus quidam Interpres sic notat: *Auctor precipiendarum cœnarum, qui scripsit de juscellis: fuit enim exemplum gula.*

Rectè Casaubonus: *Librorum Apicii Cœlii auctor*

L E C T O R I.

Elor falsò existimatur esse unus ex Apiciis, quorum mentionem facit Athenæus. At, ut arbitror, 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 *gula 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 cujusdam 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, 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
ti-

titulo libri loquor) & hæc quoque nomina ficta esse possint. Primi autem, quorum in hoc libro mentio fit, sunt Ciceroni coætanei; nimirum Lucretius, Varro, deinde Matus, Flaccus, Celsinius, Fronto, Passenius: qui vero sequuntur, suo quique 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, quod Galenum & Plutarchum inter eruditos suos convivas adhibuerit & Commodi Imperatoris meminerit. At fieri potest, inquit, cum tot Medici Græci coquinarii, infra nominandi, sibi ad manum essent, cumque ipse Appion Grammaticus atque Ægyptius, quem sæpiùs laudat Athenæus, librum privatim de M. Apicii ganea, sive luxu Romanorum scripsisset, noster autem novitius tantum aliquis compilator, Aférque à se meritò negligendus videretur.

Quòd verò post Heliogabalum scripserit, hæc faciunt; nimirum eum Variano tantum nomine usum, & non Antonino, cum ejus honesta nomina ex annualibus, Senatûs aucto-
 ritate,

L E C T O R I.

ritate, erasa sint. Ad hæc, *Heliogabalus de piscibus primus fecit Isicia, primus de Ostreis, & Leioftris, & aliis hujusmodi marinis Conchis & Locustis & Cammaris & Squillis*, teste Lampridio: hæc autem ipsa isicia extant apud Apicium nostrum libr. II. c. I. De quibus tamen ex toto filèt Athenæus, utpote paulo antiquior Heliogabalo; strenuo argumento, nostrum Apicium posteriorem fuisse Athenæo.

Varium verò Heliogabalum hanc artem coquinariam, tanquam novum quendam instauratorem, imprimis extulisse, & privatum & Cæsarem, discimus: etenim cùm privatus esset, se Apicium esse diceret; cùm verò Imperator, etiam cœnas Vitellii & Apicii vicit, proponebatque quasi themata convivis, ut *jura nova* dapibus condiendis invenirent, maximo præmio.

Postremò, quid si dicamus, (quod tamen verisimillimum est) cùm liquamen pro garo ex usu populi Romani fuerit, tunc hunc librum scriptum fuisse; idque contigisse temporibus Valeriani, utpote paucis tantùm annis post Heliogabalum, nempe sub medio tertii seculi ab æra Christi. Multoque itaque inferius scripsit Apicius noster, quàm visum est Olao Borrichio; Analectis, nempe Hadriani ævo, & stylo.

Cur autem alios Romanos æquè luxuriosos

* * *

fos

MARTINUS LISTER

fos 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, Tragœdi 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* atque *Tritones piscinarum* appellat Cicero, insigni convitio; cùm ad piscinas suas rusticarentur Consulares viri, & de Republica penè actum esset; nempe, (Cic. Paradox. 5.) *barbatulos mullos exceptantes de piscina, & pertractantes, & murænarum copia gloriantes*. Et privatim Hortensium *ligurinum momum* appellare existimatur.

At, inquires, L. Lucullus primùm Romanis luxûs dux atque auctor fuit, teste Athenæo: Imò magnificus fuit in villis & picturis: tamen tam turpiter vorax, ut servum à manu in patinis deducenda, vel in Capitolio epulanti habuit. Hortensius autem super decem millia cadûm vini hæredi reliquit, piscinasque pretiosissimis piscibus refertas: item in hoc censu fuerunt *Philippus & Hirrius*, à quo

L E C T O R I .

J. Cæsarem dictatorem, cùm triumphales coenas populo daret, sex millia murænarum ad pondus accepisse, Macrobius ex Plinio refert: hæc itaque nomina Apicio nostro, ut diximus, meritò neglecta sunt, quòd soli studuisse copiæ viderentur.

Ad ipsa condimenta tandem venio; quæ undique *corrasa esse* planè constat, non à Romanis solùm, quorum verba condimentorum propria passim habentur, ut ex. gr. impensâ, obsonia, liquamen, vulvulæ, moretaria, bottellus, ificia, lucanicæ, farcimina, alica, cotoneorum & caricarum defrutum, quod Romani colorem vocant, carænum, conditum, tessellæ, circelli, minutal, gustum, ficatum, cuminatum, coriandratum, laseratium, piperatum, amyllum, omentatum, ossella, sumen, longanon, assatura; sed *maximè à Græcis Scriptoribus*: huic autem rei abundè fidem faciunt ipsi decem librorum Græci tituli; itemque plurimi passim Græcè loquendi modi; nimirum *plassare, lyare, incharaxare, syringare, amyllare, thermospodium, diabotonon, nardostachyum, melizomum, œnogarum, oxyporon, oxygarum, hypotrimma, apodermium, salacaccabia, ova apala; embamma, hydrogarum, diplois, laganum, traganum, tyrotaricha, zomotegonites, copadia, tyropatina, tractæ, tractagalatæ,*

MARTINUS LISTER

galatæ, orinda, oxyzomus, leucozomus, tractomelitus, taricha, zerbum, acrocolocafium, paroptyus, zema, paradoxum, clibanus, caryota, smaragdinum, ptifana, carabus pro locusta; nempe Græca explicatio Latini nominis; idque non semel.

His accedit varia ejusdem vocis nomenclatura atque desinentia, 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 accuratione, mensuræ & pondera ubique occurrunt; nempe libra atque 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 usus medicinæ adscribendus est, ad sanitatem in concoctionibus adjuvandis, & ut malitiæ obsoniorum caveatur. „ *Vera cujuslibet herba*, inquit Plinius, *natura non nisi medico effectu pernosci potest; opus ingens, occultumque divinitatis, & quo nullum reperiri potest majus.*

Diodorus Siculus refert primos Ægypti reges

L E C T O R I .

ges victum quotidianum omnino sumpſiſſe ex medicorum præſcripto ; perinde ut novimus Judæos ex Moſis mandatis, viri in omnigena Ægyptiorum doctrina expertiſſimi : atque hoc illud erat, διαίταν ἔχειν καθάρειον, ſive iſta vivendi puritas, quæ primùm inſtituta fuit pro ſalubritate corporis, tandem in ſuperſtitionem converſa eſt ; & jam non corporis cura agitur, quantum animæ. Ad hæc, Athenæus & propria notitia atque lectione, præter Appionem, qui de M. Apicii ganea ſive luxu librum ſcripſit, hos medicos numerat, qui de apparandis & condiendis cibus ſcripta ſua poſteritati reliquerunt : ſcilicet, Glaucum Locrenſem, Mithæcum, Dionyſium, Heraclidas duos, genere Syracuſanos, Agin, Epinetum, Hegiſippum Tarentinum, Eraſiſtratum, Euthedemum, Critonem, Stephanum, Archyten, Aceſtium, Hiceſium, Dioclem, Philitionem. Dieuches ex Opſartiticis. Plin. lib. xx. cap. 9. è quibus aliquot citationes exſtant apud Oribafium. At illorum omnium ſcripta ὁψαρτυτικά periere, ſalvo noſtro Apicio. Is itaque plurimi æſtimandus eſt, quamvis compilator, quòd nobis ſolus è multis tanquam integer reſtiterit. Siqua tamen fragmenta illorum Medicorum, quæ ad hanc artem coquinariam pertineant, à me uſpiam fuerint inventa, ea tranſcribere,

MARTINUS LISTER

interque nostras observationes inferere non gravabor.

Aliquis fortasse objiciat, plerasque has nostras condituras esse infra dignitatem & studium Medicorum. Respondeo, in primis medicinae temporibus, cum diætetice ejus præcipua pars existimata fuerit, vel hæc levissima condiendi præcepta Medicis magnæ curæ fuerunt. Consule Hippocratem de pituita sua libris de tenui victu in morbis acutis. Item hujus rei exstat aliud præclarum exemplum Erasistrati apud Galenum, (de composit. 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 coquinariæ 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, medicisque provisum esse pro nobis.*

Si quis tamen hæc quoque ipsa condimenta ficta, & non ex victu veterum quotidiano fuisse credat, quòd tantum à nostro hodierno usu discrepent, consulat velim Plinium & Dioscori-

fcoridem, aliósq̄ue 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 pleraque ex istis obsoniis etiam hodie in multis Europæ Asiæque locis eduntur. Condimentorum verò materiam quod spectet, alia res est: nam multa sunt, quæ aut perdita, aut prorsus nobis inusitata sunt, atque in solis medicamentis posita, certè nostris culinis exclusa: in his verò sunt liquamen five garum plurium generum, laser five silphium, quod Laserpitium Romani vocant, ejusque caulis & radix, ruta, coriandrum viride, cuminum, baccæ myrthæ, ligusticum, fœniculi 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, fœnum Græcum, sesamum, bulbi, nepeta montana, cardamomum, sesili five fil Gallicum & Æthiopicum. Propter hæc autem &

MARTINUS LISTER

hujusmodi condimenta rariora, vix ulla patina ex tot & tantis obsoniis, quæ in hoc libro contineantur, inferri potest, quæ nostris hominibus tolerabilis sit: adeo inusitatum quid & ingratum sapiunt; medicosque adeo auctores 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; tristisque citrorum succos ægrè tulisse, & per multa secula tantùm inter vestimenta in arcis suis, odoris gratia, reposuisse, omnium fructuum tamen utilissimum atque saluberrimum: nec minus à sale abstinebant terræ Indiæ occidentalis homines: quis crederet lupuli flores in quotidianum potum admitti potuisse, iisque tantam hordei dulcedinem, œconomix solius gratia, nos summa amaritudine libenter infici voluisse? fructus plerique Americani odoratissimi sunt, ideoque nostris Europæis, primo certe adventu valde ingrati: contrà Americanis nostri, quòd isto vehementi odore ferè careant, fatui videntur: & hujusmodi sexcenta sunt, si omnia persequi luberet, quæ præter gustum, in victum tamen

L E C T O R I.

men vulgò recepta sunt: profectò vel alienissima palato condimenta sola consuetudo tandem domat, adoptatque. Itaque *Latinus Latinius* inconsideratè admodum atque 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, atque nostræ; cùm 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, perfectumque 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 itaque hæc vehementer conservare studes? quòd, ut arbitror, antiqua ferè medicorum monumenta sunt, & sola nobis è multis jam diu perditis supersunt; iisque adeo vel ea ratione aliqua reverentia debetur.

De singulis autem condimentis quid sentiam, longum esset scribere; neque id omis-

sum est ab Humelbergio ; certè ex antiquis Scriptoribus cujusque ferè rei explicationes citavit ; quas tantùm non integras , certe selectiores ad rem illustrandam imprimis facientes , variasque lectiones omnes transcripsi ; sicubi verò deficere mihi visus est , in multis supplevi : nostraque adeo quædam spicilegia tantùm sunt ab eo relicta.

Libro autem ferè impresso , alia nonnulla mihi in mentem venerunt non omittenda , quæ hujusmodi sunt , & cùm in præfatione exhibita sint , ea tantquam Annotationum nostrarum specimina & quandam representationem Lector existimet velim.

Piper, verbi causâ, omnium aromatum vulgatissimum est, & quod apud Apicium nostrum in sexcentis patinis vix unquam defest : caro tamen illis temporibus venibat. Piper, inquit Plinius, l. xii. c. 7. in Indos peti. pondere emittitur, ut aurum & argentum : Et tantæ æstimationis fuit, ut Fortunata Trimalchionis uxor id molâ buxea in cœna libera per se triverit : imò garum piperatum omnium longè præstantissimum fuit condimentum : adeo nihil pepercit antiquitas in conditiis conciliandis ad gustum conciliandum, maximè si stomacho utile fuerit.

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

In his autem condimentis de

ista insana & prodigiosa luxuria Heliogabali, quamvis sub ejus tempore vixerit, ut suprâ diximus, ne verbum quidem ullum: non ullas Scribitas aut placentas invenio: Sportellæ & arto-lagani Papirii Peti nuspam apponuntur, ut nec bellaria aut tragemata: cinamomi & papaveris nulla fit mentio: Sesamum & crocus nisi semel occurrunt: secundæ mensæ hic non apparentur; ita non studuit author dulciariis, quantum infirmi stomachi digestioni. Profecto ars hæc nostri Apicii coquinaria maximè ad sanitatem spectat, non ad magnificas lautitias extenditur. Plaut. Menæchm. A. I. Sc. I. vers. 25.

*Cereales canas (non) dat, ita
(nec) masas extruit,
Tantas struices (non) concinmat
patinarias,
Standum est in lecto, si quid de
summo petas.*

Nam porcus Trojanus, aliis animalibus inclusis gravidus, mensis nostris non infertur: ut nec patinarum paludes Vitellianæ, Scautorum jecinoribus & Phœnicopterum linguis, fasianorum & pavonum cerebellis, murænarum lastribus onustæ: Scarus & Acipen-

penfer, Romanis in deliciis habiti, hic praterentur: Leporum faginato, Varronis temporibus instituta, filetur: anserum & suum fico arida fartilium jecora, M. Apicii inventum, non memorantur. Item in vetustissima illa cœna Metelli pontificis multa occurrunt, quæ hîc non amplius dignoscuntur; ut Balani nigri, Balani albi, Pelorides, Glicomerides, & similia: si lex tamen Cornelia Syllæ Dictatoris extaret, alias res Romanis in vitam expetitas sciremus, & quæ forte ab Apicio nostro omissæ fuerint. „ *At quas res,*
 „ *Dii boni,* inquit Macrobius,
 „ *quàmque exquisita & penè in-*
 „ *gnita genera deliciarum, quos il-*
 „ *lic pisces, quasque offulas nomi-*
 „ *nat!* Verùm lex ista, quantum scio, periit; periit & Appii liber de M. Apicii singulari luxuria; alterum scilicet administratum nostræ scientiæ coquinariæ, certè elegantioris: luxuriam tamen non circumscribit Apicius noster è vilioribus condimentis: nam hic Roma, Tarpeia, Tarentum, Ostia, Baiæ, Picenum, Vestinum, ipsaque Alexandria, Thebæ, atque Parthia, Numidiaque suas quoque dapes nobilitant. Igitur in his condimentis medium temperamentum instituisse videtur noster Apicius inter rusticitatem & summas delicias: ita ut illum hominem frugi & non vanum levemque Scriptorem fuisse intelligatis.

Rursus, si quis quærat, cur Græci Romanique tantopere appetiverint insecta marina, piscesque; id quod Plinius testatur; l. ix. c. 34. „ *Luxuria non aliunde*

„ *major, quàm è concharum genere*
 „ *provenit: jam quidem ex tota re-*
 „ *rums natura damnosissimum ven-*
 „ *tri mare est, tot modis, tot pi-*
 „ *scium saporibus.* Respondeo, quòd ad mare mediterraneum utraque gens incoluit: deinde, primum ex penuria victus omnia gustarunt, maximè cum nulla religione obstricti impedirentur; item, quòd istud mare, in quo fluxus & refluxus parvi fuerint, & innumeræ insulæ, id genus animalibus præ oceano abundaret, & quæ facillè capi potuerint: denique cum pleraque cruda in victum primis hominibus cederent (ut jam aliqua eorum pars apud nos, ostrea putà & pleraque conchylia) per se salsa, & tanquam piperata inventa sunt, naturali quodam suo condimento, adeoque 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 auctoritatem suis conjecturis firmandis sæpè adhibuerunt. Caspar Barthius imprimis audiendus est: *Quicumque auctor est libellorum sane vitium & antiquorum, qui sub nomine Cælii Apicii circumferuntur; meretur in pretio haberi: quoniam non pauca habet, quæ nescio an aliunde discere possis.* Apicius fusè & accuratè, inquit Ludovicus Nonnius, coquorum provinciam tractavit. Igitur miror eorum nemini in men-

mentem venisse, ejus editionem politiore[m] limasse; maxime cum Salmasius meminerit MSS. cujusdam Vindiciani ex Apicio nostro excerptorum, quæ, ait, penes illum fuerunt: Is autem Vindicianus Valentianiani Imperatoris summus Medicus fuit, vixitque altero tantum proximoque ab Apicio nostro seculo: certe si is diligenter ad Apicium suum attendisset, non frustra laborasset in expositione *Tetrapharmacii Adriani*. illam verò rem Criticis perplexam breviter exhibebo.

Hæc autem sunt verba *Ælii Spartiani* in vita *Adriani*. „*Inter cibos unice amabat Tetrapharmacum, quod erat de phasiano, sumine, perna, & crustula.*” Idem in vita *Ælii Veri Cæsaris* sic refert: *Tetrapharmacum, seu potius pentapharmacum, quo postea semper Adrianus usus est, ipse Cælius Verus dicitur reperisse; hoc est, sumen, phasianum, pavonem, pernam crustulata[m] & aprugnam: de quo genere cibi aliter refert Marius Maximus, non pentapharmacum, sed tetrapharmacum appellans, ut & nos ipsi in Adriani vita profecuti sumus.* Eodemque *Adriani* tetrapharmacum frequenter usus est *Alexander Severus*, *Vopiscus* auctore. Igitur ex tribus auctoribus, nempe ex *Spartiano*, *Mario maximo*, & *Vopisco*, constat istud ferculum tot imperatoribus in deliciis habitum, tetrapharmacum rectè appellatum fuisse. At ipse *Spartianus* de eo primùm hallucinatus est: ob inscitiam rei coquinariæ, unde tot ubique errores nati sunt: nam in utroque numerando graviter impedit,

rei scilicet describendæ incertus; siquidem prima ejus *Tetrapharmacii* narratio imperfecta est, & pavone omisso, crustulum nescio quid adject: secunda autem perfecta est; quam tamen ex titubatione planè nescivit ita fuisse, ut potius pentapharmacum appellaret; & codices optimi, teste *Casaubono*, tanquam sex species habent. *Salmasius* autem non magis peritus rei coquinariæ antiquæ in plurimis cespitavit, quæ brevitat[is] causâ non persequor, cum in primo crustulum per se intelligi voluit; in secundo pernam rejiceret tanquam supervacaneam, quæ tamen ejus ferculi præcipua pars est. Rem verò ut est, paucis exponam, *Tetrapharmacum* itaque constat ex duabus avibus gallinaceis, pavone & phasiano, & similiter ex duabus præcipuis & maxime æstimatis partibus suillæ carnis; nempe sumine & perna, sed aprugna, id est, ferina, crustulataque id est, farina in crustulum cocta superinducta, ut nostro *Apicio* conditur lib. VII. c. 9. Ita una tantum species perna crustulata & aprugna, non duæ aut tres. Huic autem ferculo *Ælius Verus* inventor nomen à medicina sumprum imposuit; ac si diceret, alimentorum rationes atque instituta ab ea petenda essent, idque adeo ad honorem rei fecit.

Atque hæc hætenus tanquam supplementa quædam ad annotationes nostras: reliqua autem parvula, quæ observatione aliqua & expositione digna mihi uspiam in hoc opere occurrunt, ea suis quæque locis posui.

J U D I C I A
E T
T E S T I M O N I A
D E
A P I C I O .

OLAUS BORRICHIVS

Cogitation : de Variis Latinæ Linguæ ætatibus pag. 18.

IN hac scriptorum æneorum classe, primos
inter locum meretur *Apicius Calius*, qui de
Arte Coquinaria X. nobis libros reliquit, &
vel ultimis Trajani annis, vel certe (quod ve-
rissimilius) Hadriani principatu scripsit. Opus
ejus non ineruditum, concisum, curiosum.
Pressè argumentum suum persequitur sine fu-
mis verborum. Quod si alieniora quædam ab
usu vulgari affert vocabula, ut *melizomum*,
anethatum, *amylatum*, *cuminatum*, *isficiatum*,
omentatum, *hydrogaratum*, *salacaccabia*, *ther-
mospodium*, *apodermum*, *exfoliare*, *mediare*,
subcultrare, *reexinanire*, *spongizare*, *friçtilis*,
farçtilis, *excaldatus*, *albamen*, *agnus syringatus*,
fiblare, *infiblare*, *liquaminatus*, *spatula porci-
na*, *combustura*, *ac*, *conchiola* &c. putandum
artis ea esse vocabula, quæ nec temerè immu-
tanda, & à coquis forsan argenteæ ætatis ma-
gnam partem mutuata. Dices, *Apicium Tra-
jani*

JUDICIA ET TESTIMONIA

jani ævo antiquiorem esse, sed nobis de altero illo nepotum altissimo gurgite, quem vidit ætas Tiberii, sermo non est. Noster hic imperatori Trajano in Parthis, procul à mari agenti recentia ostrea misit artificio miro conservata, si vera est, Athenæus.

OLAUS BORRICHIVS

Analector. ad Cogitationes de Lingua Latina §. 4.

UNUS *Apicius* (sermo est de Scriptoribus qui adhuc in publica luce exstant) videtur Hadriano ævo scripsisse: sed quem nemo secure in ætatem argenteam retulerit, quamquam enim forsàn plura artis coquinarie vocabula ex ævo superiori retineat, non dubium est tamen, eum sibi nimium indulgisse, & sæpe hausisse è fœcibus. Quis enim credet argentea esse: *Duracina Persica exime, & spongiabis exinde inficia plassantur, reexinanie, in cacabum, pulpas quas subcultrasti, in jus mites, ne fundum tangat propter combusturam, salacaccabia: expromari assaturas inseris, gypsabis piscem, & longe plurima ejusmodi, quæ degenerem ætatem fatentur.* Proinde non injuria ab Apicio ænei seculi ducuntur primordia.

DE APICIO.

JO. ALBERTI FABRICII

Bibliothec. Latin. l. II. c. 25. p. 501. Edit. 1708.

I. CÆLII APICII, patria, ut suspi-
cabatur Carolus Avantius (a) Hispani de ob-
soniis & condimentis, sive *de re culinaria*
lib. X. inventi sub Nicolao V. Pontifice in In-
sula Megalona (b) ab Enocho Asculano cum
Porphyrionis in Horatium Scholiis, ut tradit
Leander Albertus Bononiensis in descriptione
Italiae p. 267. & Philippus Bergomas in
Chronici continuatione ad A. C. 1454. qui
M. Cacilium appellat. In eundem semilace-
rum & squalore obsitum Apicii codicem cen-
tum fere annis interjectis, incidit *Albanus To-*
rinus, ut ipse testatur præfat. ad suam horum
librorum editionem, quam ex Megalonensi
& Veneta editione A. 1503. 4. apud Joan-
nem de Cereto de Tridino excusa vulgavit
Basileæ, dicavitque Georgio Wirtembergæ
& Mompelgardi Comiti 1541. 4. additis ex-
cerptis ex Jo. Damasceno de variis condituris
& Paulo Ægineta de facultatibus alimento-
rum, cum libris decem Baptistæ Platinæ
(c) Cremonensis de tuenda valetudine, natu-

ra

(a) Vide Jo. Rhodium de
acia c. 14. p. 155. Cæterum
Nic. Antonius in Bibliotheca ve-
teri Hispana nullam Apicii men-
tionem fecit.

(b) Platina in vita Nicolai V.
p. 325. Glandorpius in Ono-

astico p. 105. Bælius in Lexi-
co ubi de Apicio differit. Jac.
Cujacius XVI. 5. Obs. & Vos-
sius in Aristarcho p. 133. edit.
novæ A. 1695.

(c) In editione Argentinensi
A. 1517. 4. hoc Platinæ opu-
ses

JUDICIA ET TESTIMONIA

ra rerum & popinæ scientia. Recusa hæc eodem anno forma octava Lugduni (d) apud Gryphium. Anno post, Apicii libros castigatos notisque illustratos recudi curavit *Gabriel Humelbergius*, Tiguri 1542. 4. quem Torini editionem pro lubitu mutasse ait Barthius p. 1576. Adversariorum. Idem tamen p. 1714. eum multa ex MSS. & ingenio feliciter restituisse affirmat. Vide etiam Lambecium lib. 3. de Bibliotheca Vindob. p. 325. Denique *Martinus Listerus* V. C. Apicium cum variis Lectionibus & notis vulgavit Londini 1705. 8. cujus editionis centum vix atque viginti exemplaria feruntur esse excusa.

Liber primus inscribitur Ἐπιμελής, secundus Ἀρετόπτης, sive, ut rectius in Humelbergii editione & MS. Vaticano, Σαρκόπτης, tertius

Kη-

separatim excusum inscribitur: *de honesta voluptate & valetudine, vel de obsequiis & de arte coquinaria* lib. X. In præfat. Platina ait se imitatum *Catonem virum optimum, Varronem omnium doctissimum & Columellam ac Calium Apicium*. E græcis hoc argumentum olim tractaverat Pancratius quidam sub Leone & Zenone Imp. clarus teste Suida, ut aliof Athenzo laudatos omitam.

(d) Inter MSS. Marquardi Gudii, editio Apicii Lugdunensis exstat collata cum antiquo codice, litteris fere iisdem scri-

pto, quibus Pandectæ Florentini, hodie obvio in Bibl. Vaticana, inter libros, qui fuere Ducis Urbinatum & deinde Romani palatii, extincta familia Ducali, quæ Ducatum istum à Romanis Pontificibus in feudum tenuerat. Easdem varias lectiones ex Gudii apographo in usum meum vel ejus qui nova editione Apicii de rep. literaria bene promereri voluerit descriptas, seruo ab Henrico Volkmaro Scherzéro, Jo. Adami Theologi τῷ μακαρίτῳ filio.

(e) Lib.

Κηπευτικά, quartus *πανάδεκτηρ*, quintus *ὄσπρι* &
 five leguminarius, sextus *τροφήτης* in edit.
 Lugdunensi & Basil. pro quo *Tropeies* in MS.
 five potius (ut emendat Humelbergius) *ἄε-*
ροπετής, septimus *πολυτελής*, octavus *τετρά-*
πυς, nonus *θάλασσα*, & decimus *άλι-*
εύς.

Libri quarti cap. 1. *Salacattabia Apiciana*,
 libri quinti cap. 4. *Apiciana concila*, libri se-
 ptimi cap. 4. *offula Apiciana*, libri octavi cap. 7.
 & libri sexti cap. 4. *jus frigidum crudum Api-*
cianum memorantur, quæ obsoniorum coctu-
 rarumque genera nomen accepisse videntur
 vel ab Apicio quodam (e) Nicomedis Regis
 æquali, quem *περὶ ἀσωτία πάντας ἀνθρώπους*
ὑπερηκοντικέναι narrat Posidonius ap. Athe-
 næum libro IV. Dipnosoph. De quo Suidas
 in *ἀφύα*, & forte in *Μάρκῳ Ἀπίκῳ*. Ab
 hoc Marco panes saccharo conditi vulgo etiam-
 num dicuntur *Marci panes* ut notat Balthasar
 Bonifacius IX. 5. ludicræ. Vel potius ab
 * * * alio

(e) Lib 7. cap. 14. horum li-
 brorum invenio Varronem ci-
 tari his verbis: *Varro sic utique*
de bulbis dixit: Aqua decoquant
bulbos qui Veneris ostium quarunt
 &c. De betaceis Varronis vide
 lib. 3. cap. 1. & confer Turnebi

Adversar. lib. 11. c. 3. lib. 8.
 cap. 7. Porcellum Vitellinum
 puto dici à lurcone Vitellio de
 quo Lampridius in Heliogabali
 vita: *canas & Vitellii & Apicii*
vicit.

JUDICIA ET TESTIMONIA

alio quodam juniore M. Gabio Apicio qui sub
 Augusto & Tiberio fuit *ad omne luxus ingenium
 mirus & nepotum omnium altissimus gurgis* ut à
 Plinio Majore lib. 9. c. 17. lib. 10. cap. 48.
 appellatur. Ἀσωτίας πέραις Eunapio & Dione
 teste πάντας ἀνθρώπους ἀσωτία ὑπερβαλὼν, qui
 ejus παιδικὰ fuisse narrat Sejanum, in Tiberii
 deinde aula Ministrum principem. Hujus
 mentio ap. Senecam Epist. 95. & 120. lib.
 de vita beata c. 11. & consolat. ad Helviam
 c. 10. Dionem lib. 57. p. 616. Tacitum IV.
 Annal. Martialem III. 22. Suidam & alios.
 Fortassis etiam apud Ælium II. 42. de ani-
 mal. nisi ibi pro Ἀκολον non legendum Ἀπί-
 κιον cum Gesnero sed κρωβύλον. Confer Æ-
 lian. IV. 16. Var. Hist. Porro Apicii nomen
 pro quovis guloso occurrit ap. Juvenalem Sat.
 XI. Sidonium lib. 4. Epist. 7. &c. qui & *A-
 picianos plausus* dixit lib. IV. Epist. 25. Me-
 minit quoque Tertullianus c. 5. de pallio, &
 c. 4. Apologetici, cocorum veluti sectam
 quandam ait dictam esse ab Apicio, ut Gram-
 maticorum ab Aristarcho, Medicorum ab E-
 rasistrato. Apionis Grammatici liber περι
 τῆς Ἀπικίης τρυφῆς five de ganea Apicii memo-
 ratur Athenæo lib. VIII. Ab hoc Apicio *pla-
 centas Apicianas* idem Athenæus dictas refert
 lib.

DE APICIO.

lib. 1. & 14. & *condimentorum Apicianorum* meminit Tertullianus lib. de anima, *coctura Apiciana* Plinius lib. 19. qui etiam lib. 8. c. 51. inventum Apicii fico arida saginandi sues recitat. Alias ejus delicias vide apud Lampridium in Heliogabalo cap. 20. Præter hos duos Apicios tertii (*f*) quoque gulæ magistri eodem nomine mentio est apud Athenæum libro primo, cujus verba Suidas in voce ὄσπεα exscribit. Ille fuit ætate Trajani Imperatoris, cujus nomen ne apud Suidam corruptum suspicemur (cum Lipsio ad Taciti IV. Annal.) vetat ille quem dixi Athenæus. Ecquis vero ex trium horum numero auctor sit illius de re cibaria sive coquinaria operis, non ita promptum esse explicatu videtur. Nemo sane primo illi tribuet, hic enim non potuit illa condimenta Apiciana, aliorumque Juniorum lurconum obsonia commemorare. Alter vero sub Augusto & Tiberio, ne easdem causas jam adducam M. Gabii non (*g*) Cælii vel M. Cæcilii prænomine utebatur. Reliquus itaque tertius fuerit, cui per me libros illos

* * * 2

cum

(*f*) Sic apud Græcos plures ejusmodi fuere luxuriosi comedones, Philoxeni nomine, de quibus Athenæus.

(*g*) Nisi aliæ causæ obstant, forte hoc argumentum à nomine petitum exigui momenti esset. Nam fatetur Terminus,

JUDICIA ET TESTIMONIA

cum viro Clarissimo Olao Borrichio Cogitatt. de variis Latinæ Linguæ ætatibus p. 18. adscribat, qui non suspicetur potius ab argumento quam ab auctore nomen Apicii præfixum gerere, excerptumve ex majore opere vel ex variis scriptoribus contractum fuisse. Confer Barthium lib. 34. Adversar. cap. 18. & Vossium lib. 1. cap. 14. de Analogia, qui conjicit auctorem horum librorum esse *M. Cælium* quendam vel *Cæcilium*, hunc autem operi suo nomen Apicii indidisse quia ageret de re culinaria. Sic Stephanus Stephanus ad Saxonem Grammaticum p. 13. *Pari prorsus modo Cælii libelli de re culinaria Apicii titulum sunt sortiti, cum ad Apicium illum non pauca referantur.* In Latini Latinii Bibliotheca profana ubi quædam illius viri docti in Apicium ob-

rinus, se lacero & squalore oblitto in codice vix nomen divinasse. Et Isidorus Hispalensis lib. 20. Originum cap. 1. huic Apicio libros illos tribuere videtur his verbis: *Coquina apparatus Apicius quidam primus composuit, qui in eo absumpti bonis morte voluntaria perit.* Scholiastes quoque Juvenalis ad sat. 4. v. 23. *Apicius auctor præcipiendarum canarum qui scripsit de juscellis, fuit enim exemplum gu-*

le. Neque Is. Grangæus ad illum Juvenalis locum dubitat eundem M. Apicium auctorem esse decem de re coquinaria librorum quos habemus. Quod vero Volateranus libro 13. Anthropologia & ex eo pro more R. Stephanus in elucidario Poëtico ait Suidam testari quod M. Apicius libros de gula conscripserit, vellem locum indicassent. Hæc enim apud Suidam non reperio.

DE APICIO.

observationes leguntur, ad verba editoris ubi in præfat. ait *se statim olfecisse auctorem esse vetustissimum*, hæc nota occurrit: *Quam vereor ne tuæ nares obestores fuerint. Quid enim vetustatis redolere possunt verba semibarbara & ab eo florenti seculo prorsus aliena? Ego vero, ut quod sentio paucis expediam, commentum puto esse hominis otiosissimi, qui cum illudere posteris ejusdem naris facile sibi esse persuasisset, mentito nomine Apicium credidit venditare posse. Sed passim occurrunt quibus pene manifesto prodit seipsum auctor ineptus, barbarus & nullius in ea arte ingenii, aut gustus, qui ea interdum conjungat ad saporis gratiam, quæ usu docente omnes scimus summam palato molestiam nauseamque stomacho creare solere.* Observandum interim, in Palladii libris de re rustica occurrere nonnulla, quæ similiter leguntur etiam apud Apicium. Antiquissima Viri Illustris Vinidani excerpta ex Apicio laudat Salmasius ad Solinum pag. 253. 358. & 750. edit. Trajectinæ. *Vindiciani* nomen observo apud Vois. lib. i. de vitiis sermonis c. 11. per errorem (ni fallor.) Quartum aliquem Apicium auctorem horum librorum præter rem suspicatus est H. Casaubonus ad Lampridium P. 333.

* * * 3

Non-

JUDICIA ET TESTIMONIA &c.

Nonnulla hujus scriptoris illustravit Caspar
Barthius in Adversariis, Jo. Bruyerius Cam-
pegius in Dipnosophia, Lud. Nonnius in IV.
libris diæteticon. &c.



APICII

r

A P I C I I C O E L I I

L I B E R I.

Qui ² EPIMELES dicitur.

C A P U T I.

³ *Conditum* ⁴ *Paradoxum.*

Conditi Paradoxi Compositio.



Mellis ⁵ partes XV. ⁵ in æneum vas mittuntur, præmissis vini sextariis duobus, ut in ⁶ coctura mellis vinum ⁷ decoquas: Quod igni lento, ⁸ & aridis lignis calefactum, commotum ferula, dum coquitur, ⁹ si effervere cœperit, ¹⁰ vini rore compescitur, præter quod subtracto igni ¹¹ in se redit: cum perfrixerit, rursus accenditur: hoc secundo ac tertio fiat. Ac tum demum remotum à foco ¹² postridie despumatur. ¹³ Tum addes piperis uncias IV. jam tritas, ¹⁴ mastiches scrupulos tres, ¹⁵ folii & ¹⁶ croci ¹⁷ drachmas singulas, ¹⁸ dactylorum ossibus torridorum quinque, iisdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini ¹⁹ de suo modo, ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omni-

A

bus

bus paratis, supermittes ²⁰ vini lenis sextaria XVIII. ²¹ Carbones ²² perfecto aderunt ²³ duo millia.

HUMELBERGIUS.

2. **E** *Pimeles*.] Id est, accuratus & diligens. Quo nomine inscriptus est ab Apicio nostro Liber hic primus à cura & diligentia, quæ ἐπιμέλεια est, eo quod diligenter & accuratè descripta comprehendat varia conditorum & condimentorum ad opsonia condienda genera, & quo pacto vel in alienos menses condiri & servari possint fructus, olera, & conditanea alia quàm plurima, multarumque aliarum ad culinam, & mensarum lautitiam, epularumque magnificentiam, nec non alios necessarios salubresque ad usus spectantium rerum præparamenta.

3 *Conditum*.] A condiendo, hoc est, sapidum faciendo & delicatius cibaria concinnando & præparando dictum est conditum, mediâ syllabâ productâ; item condimentum, conditura, & conditaneum. Quorum conditum dicitur vini seu potionis genus aromatis & aliis odoriferis fragrantibusque rebus variis concinnatum, elegans & suave. Condimentum verò est, quod ad condienda opsonia fit. Quod si per se fit, Græcâ sed usurpatâ à Latinis voce, embamma dicitur, à verbo ἐμμάττω, quod intingere est. Latini eâdem ratione à tingendis in iis dapibus intinctus vocant. Conditura est ipsa con-

dimenti cum aromatis & aliis intrimentis 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.

4 *Paradoxum*.] Nempe, quod admiratione dignum est, & hominum opinionem superat, præstans, utile & commodum.

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

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

10 *Vini rose*.] Hoc est, vino rosei more insperso.

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

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

13 *Cum piperis uncias*.] Lege, *sum addes piperis uncias*. Inter Aromata, quibus in condimentis utimur, est vel ipsum piper, quod notius ipsa Coquina, ut ait Macer, quàm Medicina facit.

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 3

cit. De cuius usu Plinius lib. 12. sic scribit. *Ejus usum adeo placuisse mirum est. In aliis quippe suavitas cepit, in aliis species inuitavit. Hinc nec pomi nec bacca commendatio est aliqua. Sola placere amaritudine, & hanc in Indos peti. Quis ille, qui primus cibis expediendi voluit? Aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satius? Uicunque sylvestre gentibus suis est, & tamen pondere emittur, ut aurum & argentum. Natura illis, ita Dioscorides, lib. 2. c. 189. & vis est calefaciens & desiccans, urinam cit; coactiones adiuvat; somnum & appetentiam cibi conciliat, uunturque ob id eo ad intinctus; ejus tamen usus hyeme, quam astate aptior.*

14 *Mastiches.*] Potus contra sanguinis excreationes & diutinas tusses milissima. Stomacho accommodata est, & commanducata oris halitum commendat. Dioscorides.

15 *Folii.*] Scilicet Nardi. Nam eo, quod antiquis simpliciter folium etiam dicebatur, sub proprio Malabathri nomine in sequentibus utitur Apicius.

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

17 *Dragma singula.*] Legendum, *Drachmas singulas*, id est, cujusque drachmam unam.

18 *Dactylorum ossibus sordidum.*] Hoc est, palmularum & palmæ arboris pomorum, quæ in ossibus aruerunt.

19 *De suo modo ac numero.*] Hoc est, quantum satis est pro sui

imbibitione ac mollificatione.

21 *Carbanes.*] Scilicet vivos non mortuos, hoc est, prunas.

22 *Perfecto.*] Parato & confecto.

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

CASPER BARTHIUS.

6 *Coctura.*] Latinum est, quod & Philoxenus in Glossis agnoscit. Adv. p. 1577.

10 *Vini ros.*] Levis guttatimque facta inspersio; ut ingenium rorans apud Pomponium Melam. Adv. p. 1715.

9 *Si effervere caperit elixatio, vini rore compefcitur, præter quod subtracto igni in se redit: Cum perfrixerit, 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 pervident, pro obscuris & absurdis immutant. Infelix glossema est in eadem compositione. Adv. p. 1577.

11 *In se redere.*] Venustè dicit aquam ex fervore subsidentem, quasi infana fuisset, ut eandem refutari. Titinnius elegantissimis his verbis, in SETINA:

Sapiensia gubernator torquet navem, hand valentia:

Coquus magnum ahenum, quando fervit, pausa confutas irua. Adv. p. 1714.

12 *Postridie desputatur cum piporis unciis quatuor, jam exita*

*masfichis scrupulis tribus, folii & croci drachmis singulis, dactylorum ossibus torridis, quaque iisdem dactylis vino præmolliis (intercedente videlicet prius suffusione) de suo nique 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 senti, b. e. sex dactylis. Nam ossa dactylorum vix est ut vino mollesceri dicenda existimem. Et magna copia glossæ in his libellis est, ut statim in sequente tememate: Ubi tamen prudentior Torinus, qui aliena verba parenthesis inclusit. *Advers. p. 1577.* [At ista parenthesis in editione Basileæ Torini non apparet. item quid sibi vult Barthius, cum de editionibus loquitur, an Venetianam quoque intelligit? *Lister.*]*

21 Carbones.] Ex hoc & sequenti capitibus apparet veteres Carbones 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. *Adv. p. 1715.*

L I S T E R.

I *Apicii Cælii.*] Titulus libri, quem Torinus edidit, est, *Cælii Apicii*; contra Humelbergius habet, *Apicii Cælii* ex fide MSS. ita transposuit Tosianus, ut nominis &

cognominis quandam ordinem, alias usitatum Romanis, restituerit. De hac autem re sic sentio; nempe, *Apicium* pro libri titulo sumo, *Cælii* verò nomen cuiusdem auctoris, suppresso cognomine, putà, *Aureliani*, aut alterius, ex librorum ignorantia: breviter sic, *Apicius Cæli de Arte Coquinaria.*

2 *Conditum Paradoxum.*] Inter fictitia vina aromatis confecta Conditum numerat Plinius, lib. 14. *Qualia nunc quoque sunt, inquit ille, pipere & melle addito, qua alii condita, alii piperata appellant. Ante cenam Propoma circumferebatur.* Athenæus lib. II. cap. 17. Hæc est illa Promulsis sive potio ex mulso apud veteres in principio cænarum convivis apponi solita, ad appetitum conciliandum, firmandumque. Igitur antiqui non temere primam sitim in conviviis nisi mulso sedabant. Ita in gustatione istius liberæ cænx apud Petronium c. 34. *Trimalcio potestatem fecit, clara voce, si quis convivarum iterum velles mulsum sumere;* singularem nempe beneficentiam gratissimi & tantum non, certe assuetis, necessarii condimenti ad reliquas lautitias, computationisque præludium. Recte igitur istiusmodi conditum cæteris omnibus edulis præposuit Apicius noster.

5 *In æneum vas mittuntur.*] Non fictile; nempe sic ignitio facilius temperetur, æquabilior & lenior fiat, ad vini totius decoctionem. Item istud vas æneum stanno illini melius est, ita enim sapor integer conservetur. Nam stannum compescit

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 5

pestis æruginis virus. Atque istud quoque è veteribus inventis fuit. Vide Plinium, lib. XXXIV.

8 *Et aridis lignis calefactum.*] Hæc arida ligna costilia quidem erant, sed non ad plenum cocta, perinde ut carbonibus, qui penitus & ad plenum costi 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 confectionis. Atquod 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.

9 *Si effervere cœperit.*] Citra effervescentiam vinum primò injectum dissipandum est; ideo toties ignis accenditur, ut semel & secundo, & tertio fiat. In Oxymeli verò faciendò, id decies suffervificandum erat, Plinio auctore.

12 *Postyridæ despumatur.*] Nempe, supernatante ex mora in perfrictione omni impuritate mellis; quod Saturn. lib. VII. c. 12. in melle, ut Macrobius perhibet, id quod optimum est, in imo est, scilicet reliquo ponderosius: in vase igitur mellis pars, que in imo est, usque præstat pondere, & ideo supernatante pretiosior est. Adde, ita commodius despumatur ex rei natura, diutiusque adeò à mucore servatur, minusque citò accescit, aut vappa fit: Quæ

omnia ex mistura aquæ, aut albumine ovi, ut hodiernus mos est, contingere solent, ad magnum detrimentum istiusmodi compositionum.

13 *Piperis uncias quatuor, jam tritas.*] Hæc ponderis accuratio medicinam sapit, & medicos authores hujus rei vindicat, non coquos. Casaubonus existimat conditum esse inventum medicorum Græcorum Romæ medicinam facientium; ideo in eorum scriptis multiplex conditi compositio, citat Ætium, & Nicolaum Myrepsium; scriptores nostro Apicio haud multo inferiores: *Veteres autem Latini,* inquit ille, *appellationem cum re ignorarunt; quantum hoc verum sit, aliis viderim.*

14 *Mastiches scrupulos tres.*] Conditum mastichatum, teste Ælio Lampridio, primus invenit Varius Heliogabalus c. 19. *Et mastichatum & pulegiatum, & omnia quæ nunc luxuria retinet, primus invenit. Nam rosatum ab aliis acceptum, pinearum etiam attritione, odoratus reddidit. Denique hæc genera poculorum ante Heliogabalum non leguntur. Item. Idem in vita Alexandri Severi c. 37. is æstate vino cum rosa condito usus est: Quod quidem solum ex diverso genere Heliogabali tenuerat. Idem c. 21. Heliogabalus primus & folia temperavit rosato & absinthiato; nempe conditis ante eum usutatis, vulgusque ad bibendum ex iis invitavit. Alia tamen, utpote Syrus, aromata conditis adjicere potuit, quàm quæ ante fuerunt in usu apud Romanos. Ibidem. c. 19. Gordianus junior suis vini cupidior, semper tamen undecun-*

que conditi, nunc vasa, nunc masti-
che, nunc absinthio, laterisque ve-
bus, quibus gula maximè delecta-
tur.

De istis autem cæterisque re-
bus audi Athenæum. lib. II. c. 25.
Propomathibus admiscebantur piper,
malabathrum, myrrha, cyprius,
unguentum Ægyptium. imò testa-
tur Plinius quosdam unguenta
bibisse; id est, olea aromati-
bus imbuta.

16 Croci.] Crocus vino mirè
convenit, præcipuè dulci. Plin.
lib. 21. Mirificè adjuvat con-
coctiones, maximè tertias ex-
pedi, propter eximiam par-
tium subtilitatem, aliasque do-
tes suprâ in notis Humelbergii
memoratas.

20 Vini lenis sextaria XVIII.]
In octavo Geoponicôn conditum
conficitur ex pipere, mel-
le Attico, & vetere vino atque
albo. Si quæras autem, cur
vinum lene, gilvum putâ, in
coctura mellis adhibeatur? Re-
spondeo, quod vinum lene, id
est, medium inter album &
rubrum præcipuè concoctionem
adjuvat. Ὁ κίππος πέντελις ῥάον.
Athenæus. Ideo istud vinum
medium, Varrone auctore apud
A. Gellium lib. XIII. c. 30. (mane
sumptum) esse prandium can-
inum: Quod & ipsi Gellio, &
recentioribus interpretibus ex-
plicatu difficile admodum fuisse
video. Qui tamen locus, ut
arbitror, sic commodè exponi
potest; nimirum, si quis in
prandio, quæ erat levis qua-
dam Romanis matutina gusta-
tio, vinum medium sumpserit,
is fame canina cænaturus est,
propter vehementer auctam ci-

borum appetentiam, concoctio-
nemque mirificè expeditam.
Ad hæc spectant isti versus apud
Horatium, lib. II. Satyr. 4.

*Ausidius forti miscbat mella
Falerno.*

*Mendose, quoniam vacuis com-
mittere venis*

*Nil nisi lene dacet; leni præcordia
mulso*

Prolueris melius——

Hunc autem locum benè expo-
nit L. Nonnius; Catius, inquit
ille, damnat in Promulside,
generosum mulsum exhiberi,
sed lene: non quòd vituperet
compositionem mulsi ex Falerno,
siquidem vetus erat pro-
verbium apud Gulones, *Mul-
sum quo probè temperes, miscen-
dum esse novo Hymettio & Falerno
vetulo*. Uti Macrobius auctor
est Sat. VII. c. 12. Sed quia
in mensæ principio, expedit
lenes potiones præmittere, ideo
Catius mulsum ex Falerno
damnât, quod longè genero-
sissimum erat vinum, tum enim
temporis in usu erat mulsum
præbere, à quo promulsidem
cænx initium dictam viri docti
suspiciantur. Sic apud Petronium
in cæna Trimalchionis: c. 34.
*Feceratque potestatem, si quis no-
strum vellet, mulsum sumere*. L.
Nonnius: L. IV. c. 12. qui ta-
men notandus est propter omis-
siones in hoc textu, qui sic se
habet, *feceratque potestatem, cla-
rà voce, si quis nostrum iterum
vellet, mulsum sumere*. Semel
enim mulso ab omnibus convi-
vis pro more sumpto, iterum
mulsum, utpote gratissimum

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 7

potionis genus, convivis obtulit.

18 *Dactylorum ossibus torridorum.*] Vel *torridis*, ut Torinus habet. Nam utrumque legi, & de dactylis, qui summa ariditate ossibus firmiter adhæreant, interpretari potest, sive id fiat naturaliter, vel arte; nempe si passi fuerint more uvarum, ac insolati. Hic species aliqua dactylorum, aut modus conservandi eos indicari videtur. Futiles admodum sunt C. Barthii correctiones in hunc locum: eximenda quidem sunt ossa è dactylis & abjicienda; quod evincit eorum maceratio ante trituram, quæ lenis esse non potuit, si integri fuerint. Dactyli ossibus torridi opponuntur dactylis pinguibus infra cap. 32. in oxyporo præscriptis. An palmulæ nucleas, quas caryotas vocant, apud C. Aurelianum Acut. lib. II. c. 37.

Eadem præparatio dactylorum habetur apud Scribonium Largum Comp. 148. *Palmulas caryotas n. triginta, has macerari oportet in passi sextarium unum, atque conterere:* Nec ibi ossium mentio ulla fit, quæ non abjicere absurdum esset vel cogitare. Item alibi propter eandem rationem de ossibus tacet idem Largus, c. 74. *Caryotarum* (id est, palmulæ sive palmæ caryotæ) *recentium trium* (nempe non ossibus torridis sive ad ossa siccatorum) *pulpas medias, detracta exteriori cute, interioribusque venis.*

Harum autem vim docet Dioscorides, nempe *seciores dactylos* stomachicis utiles in cibo.

21 *Carbones perfecto adersunt duo millia.*] Ad confectionem perficiendam. Sane ad tot ignitiones, maximèque ad plenam decoctionem vini in despumatione mellis adhibiti, multi carbones requiri videntur. *Duo modii* legerem, nisi constaret ligna & carbones olim appendi. *Ligni quotidiani pondo mille, si est copia.* Pollio in vita Claudii. cap. 14.

Postremò de conditis illud dicendum est, quod perhibet Aristoteles apud Athenæum, nempe vinum modicè decoctum potu minus inebriare, quòd ejus vis cocturæ fiat imbecillior; hæc sanè vini condituræ ad stomachum recreandum institutæ sunt, & ad sanitatem conservandam eximè faciunt. At nuperæ inventionis vini coctura, quo spiritus ignei eliciantur, aromatibusque & saccharo condiantur, corporis pestis & perniciæ est.

Istud veterum proverbium non omittendum est: Nam id ex usu esse potest in similibus condituris; nempe ad mulsum probè temperandum, miscendum esse ex novo Hymettio & vetulo Falerno. *Semper mulsum ex veteri vino,* inquit Plinius, lib. XXII. cap. 24. *utilissimum, facillimèque cum mellè incorporatur, id quod in dulci (id est, novo) nunquam evenit.*

CAP. II.

Conditum Melizomum.

² Viatorum conditum melizomum ³ perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti. ⁴ Piper tritum cum ⁵ melle despumato in ⁶ Cupellam mittis ⁷ Conditum loco, & ad ⁸ momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas: Sed ⁹ suaserit, non nihil vini melizomo ¹⁰ mittas adjiciendum propter mellis ¹¹ exitum solutiorem.

HUMELBERGIUS.

¹ *Melizomum.*] Id est, Μελιζωμόν, jus mellitum, & ex despumati mellis mixtura confectum conditum. *Mel cum ceteris sumptum nutrit, coloremque vero bonum efficit; solum vero potius emaciat, quam reficit, lotium enim cit, idque supra modum purgat.* Hippocrates in libro de morbis. Text. 2.

² *Viatorum.*] Id est, iter facientium, & peregrè proficiscentium, perque viam peregrinantium.

³ *Perpetuum.*] Hoc est Perenne, diuturnum & solidum, quod semper durat & permanet integrum & incorruptum.

⁵ *Melle despumato.*] Cujus usus semper utilior est. Crudum enim omne inflat, alvum & rursim proritat, ob quam causam despumato uti oportet, auctore Dioscoride.

⁶ *Cupellam.*] Vasculum est, à

cupa per diminutionem sic dictum: cupa verò inter potoria vasa numerabatur, nomine à cauponibus, qui in poculis eo utebantur, adepto.

⁷ *Conditum loco.*] Conditum simpliciter prolatum, est vinum aromatis & aliis odoriferis confectum. Vide apud Aetnarium istiusmodi compositiones in medicamentis.

⁸ *Momentum.*] Momentum propriè exiguam quandam mutationem & penè indivisibilem significat, quod Græci ἄτρομον vocant. Varro, momento temporis uterque discessit, hinc quodcumque minimum potest momentum appellari. Plinius, Comitialibus morbis Oesophum cum Myrrha momento prodest. Id. H. N. xxx. 15. Et in hoc significato sæpius accipitur ab Apicio nostro.

⁹ *Suaserit.*] Id est, commodum & utile fuerit.

¹⁰ *Mittas.*] Id est, permittas & sinas.

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 9

II *Exitum solutiorem.*] Hoc est, effusionem & exemptionem effluxumque paratiorem, facilioremque.

CASPER BARTHIUS.

6 *Cupellam.*] Ex Græco Latinis usu dedit. Pollux, 1, VI. c. 16. Τα δὲ ἐκπέματα, καὶ πόθηρα ἂν τις ἔποιε, τὸ γὰρ δέπας, καὶ κυπέλλον, ποιητικὰ. Hesychius. Κυπέλλον, εἶδος πόθηρος αὐτοῦ. Adv. p. 1577.

9 *Sed suaserit.*] Emaculandum. Sed *suasum* eris, hoc est, consultum. De quo verbo amplius alibi. Suasibilis, consultum, ratione utentem. Isidorus de differentiis M. S. *divus & immisericors, atrox, crudelis, nec suasibilis.* Vide apud Phzbadium. Adv. p. 1715.

10 *Mittere.*] Verbum est conviviale, pro *mensa inferre*, non uno loco apud Apicium hunc: Unde & *Fercula missus* appellantur. Est verbum τεχνικόν, sive ad culinariam sigillatim pertinens, ut inferre, ponere, exornare, sine libri, & alibi in his collectaneis. Adv. p. 1715.

SALMASIUS,

I *Melizomum.*] Ζέμα simplex liquor est, in quo decoctæ sunt carnes, brodium propriè ap-

pellatum: Ζωμός est condimentum, ut hoc jus mellitum, & ex multis speciebus, gulam iritantibus compositum jus, quod assaturis superfundebatur: Sed & alio genere costis addebatur.

L I S T E R.

2 *Viatorum conditum.*] Hoc simplex piperatum est ex despumato melle, atque ideo vetustissimum. Nam alterum supra scriptum magisque compositum luxuria peperit; hoc verò necessitas quædam itinerantium. At viatoribus nostris ista Cupella è spiritu vini dicto, vel simplici, vel aromatis medicato impletur, magno sane sanitatis detrimento.

4 *Piper tritum cum melle despumato.*] Nempe, ut prius descriptum est, scilicet leni evaporatione vini melle commisti, & in eadem proportione vini mellisque.

7 *Candiri loco.*] Id est, superioris & elegantioris compositi loco. Nam hoc quoque verum conditum est, sed simplex & piperatum tantum.

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

CAP. III.

1 Absinthiatum Romanum.

2 Absinthiatum Romanum sic facies. Condito Camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, 3 in cuius vicem 4 absinthii 5 Pontici purgati, 6 tunisque 7 unciam Thebaicam dabis, Mastiches, 8 folii scrupulos tres, 9 costi scrupulos senos, croci scrupulos tres, vini 10 veteris sextarios decem & octo. 11 Carbones 12 amaritudo non exigit.

HUMELBERGIUS.

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

2 Absinthium Romanum sic facies, conditi Camerini præceptis utique pro absinthio cessante in cuius vicem.] Donec sinceriores natus fuero scripturam, ita legam: Absinthiatum Romanum sic facies, condito Camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in cuius vicem, &c.

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

6 Terendique.] Lego, tunsi- que.

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

8 Folis III.] Legendum foliis scrupulos.

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

10 Ejsusmodi.] Lego, quemadmodum in Marcelli confectio- ne, veteris.

11 Carbones.] Sc. ut decoquatur.

12 Amaritudo.] Sc. Absinthii.

CASPER BARTHIIUS.

3 In.] Præpositione hic scriptor non secundum canones utitur, ut capite 5. in oleo mittes. Et cap. 7. Mittis in vas, in quo & vas mittis & alibi sæpius. Palladius L. I. c. 22. pisces fluviatiles mitti in his, pasisque conveniet. Adv. p. 1715.

10 Vini veteris.] Tò veteris est ab Humelbergio, qui cum apud Marcellum, c. 30. ita offendisset, huc retulit idem. In libris cæcis fuit, vini ejusmodi. Ego cum in Marcello Veteris

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. II.

Italici legam, aliud quid latere puro. Ibid.

L I S T E R.

2 *Absinthiatum Romanum.*] Quæ in omnibus MSS. occurrunt, non temerè muranda 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 utuntur; nempe isto Camerino condito jam antiquato, in cuius vicem hoc Romanum conditum sic facies.

Vetustissimè quidem in usu fuit absinthium, sive vinum absinthite apud Romanos, auctore Plinio, lib. XXVII. cap. 7. *Saceris ad populi Romani celebratum peculiariter. Siquidem Latinus feruus quadrigæ certant in Capitoio, 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 elegantiorè confectionem absinthii docet Apicius noster; scilicet ex absinthio Pontico omnium laudatissimo, ex mastiche, nardo, costò, croco in vetere vino maceratis.

Ac cur absinthium victori datum? *Credo, inquit Plinius,*

lib. XXVII. c. 7. *sanitatem premio dari honorificè arbitratis maioribus:* Nempe quòd cum absinthium inter alias dotes nauseas maris arceat in navigationibus, hic quoque ob eandem causam datur; nam plerisque nauseam movet equitatio, maximè ista. Omnis vehemens rotatio in *vehiculo circa meas.* Absinthii Scythii sive marini ramum Isaici præferre, solemne suis feriis habent. Igitur forte ex meris religionibus in feriis victoribus bibere datum est.

4 *Absinthii Pontici purgati, tunsique.*] Monstra sunt, quæ Torinus exhibet loco *tunsi*, nempe *Terebinthique*, at ò Humelbergi! cur non *terendique*? Terere verbum aptum valde est ad sicca comminuenda, & primo capite hujus libri *piper iruum* legimus; quid ni nunc stet suo loco; certè absinthium Ponticum, si legitimum, & à pharmacopolis, ut reliqua, emptum, siccum terendum fuit.

7 *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. XXI. ad finem. *Ægyptiæ non Boeticæ Thebæ intelligendæ sunt:* ad idem tamen redit, cum Cadmus utrasque Thebas conderit, at *Ægyptias Thebas prius:* Argumento sanè non levi istam condituram ab *Ægyptiis* medicis desumptam fuisse; utpote quæ primum ab iis instituta fuerit, ipsam-

psumque auctorem nostrum Afrum fuisse. Palmulæ Thebaicæ passim apud Cæl. Aurelianum.

II Carbones amaritudo non exigit.]

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

C A P. IV.

I Rosatum & Violatum.

Rosatum sic facies. ² Folia rosarum ³ albo sublato ⁴ lino inferes, & sutiles facies, & vino quàm plurimas ⁵ infundes, ut septem diebus in vino sint: Post septem dies, rosam de vino tollis, & alias sutiles recentes similiter mitis, ⁶ ut per dies septem in vino ⁷ requiescant, & rosam eximis similiter: ⁸ Et tertio facies, & rosam eximis, & vinum ⁹ colas: Et cum ad bibendum voles uti, ¹⁰ addito melle, rosatum conficies. Sane ¹¹ custodito, ut rosam à rore siccam & optimam mittas.

Similiter ut supra & ¹² de viola violatum facies, & eodem modo melle temperabis.

¹³ Rosatum sine rosa sic facies, ¹⁴ folia citri viridia in ¹⁵ sportella palmea in dolium ¹⁶ musti mittes, antequam ferveat, & post quadraginta dies exime: Cum necesse fuerit, mel addes, & pro rosato utere.

HUMELBERGIUS.

I Rosatum.] Conditum sive vinum rosaceum, & è rosis confectum. Similes rosati con-

fectiones docent Plinius, Dioscorides, Palladius. Mens. Octob. Tit. 15. Concoctiones à cibo potum adjuvat hoc vinum. Dioscorides. ³ Albo sublato.] Hoc est, folio-

lio-

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 13

liorum ungue & parte ima alba forfice prius defecta & abjecta, ut quæ inutilis existat.

9 *Colas.*] Colare est vinum & alios liquores per colum, quo jucundiores fiant, transfundere, defacare & depurare; colum è viminibus melius quam è lino.

11 *Custodito.*] Observato.

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

13 *Rosatium sine rosa.*] Idem conditum iisdem quasi verbis apud Palladium.

14 *Foliacitri.*] Quæ odore præcellunt, qui transit in vestes unà conditas, arceatque animalium noxia, Plin. lib. XXII. Qui de arbore quoque ipsa, & ligno ejus, mensarumque infania multa scribit, lib. XIII. c. 15.

15 *Sportella palmea.*] E palmæ foliis contexta. Sportella diminutivum est à sporta, quæ in repositoria vasa connumeratur, quasi fiscellæ; in quibus cibi in quòtidianum usum dati, ferri consueverunt.

16 *Musti.*] Mustum dicitur vinum dulce, antequam deferbuit. Mustum omne stomacho inutile, venis jucundum, Plin. Mustum instat, subducit, ac in ventre bulliens perturbat, & cit. Hipp. de victibus ratione. Celsus, valentissimi generis esse dicit, & inflare.

CASPER BARTHIUS.

1 *Conditura rosarum.*] Mendum est in conditura rosarum. [At aliud est Titulus Humelbergii in hoc capite. Lister.]

2 *Folia rosarum, albo imi foliis* prius forfice sublato inseris, quas ut sutiles facias, in vino quamplurimas infundes, sic ut septem diebus in vino macerentur. Post septimum diem rosas de vino tollito, & alias sutiles recentes similiter infundas.] Prima verba sic scribenda arbitror: *Folia rosarum albo imi tollis prius forfice, sublato insuis, quas ut sutiles faceris, &c. Tollis est tuberculus, quo folia rosarum natura sua continentur, intus albis veluti filis plenus, quem Apicius suadet abjicere. Adv. p. 1577.*

5 *Infundere vino.*] Latine dictum, cum aliàs sit vinum infundere vulgarius. Sic hoc loco, & c. 32. *Cuminum autem sit vel Aethiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto prius infusum. Theodorus Priscianus, Euporiston l. 1. c. 2. Alumen, quo insectores utuntur, cum aqua comeres, & capillos ex hoc infundes, ita Serenus & omnis medicorum reliquorum chorus. Sidonius, carm. XII. v. 6.*

Quod Burgundio cantat esculentus,

Infundens acido comambusyro?
Adv. p. 1577.

6 *Ve.*] Deinceps valet ubi, quod non potuerunt percipere exscriptores. Adv. p. 1577.

7 *Requiescere.*] Confectiones suas dicit Apicius, cum non aperiuntur, aut moventur. c. 5. *Post hac aliquanto tempore parere requiescere. Adv. p. 1715.*

L I S T E R.

1 *Rosatium & Violatum.*] Hæc condita vina ex rosis & violis, ven-

ventrem maximè movent, cum earum tot & tantæ macerationes fuerint; ideo medicos auctores habuerunt. Item inter opsonia in condimentis usurpatæ sunt Rosæ, de quo infra plura ad l. iv. c. 2. Rosatum & abinthiatum Conditorum antiquissima.

4 *Lino inferes, & sutiles facies.*] Ut rosæ leniter siccantur ante macerationem. Ideo quoque illa optima cautio infra adhiatur contra mucorem. Sane custodito, ut rosam à vore siccam & optimam mittas. Deinde sutiles facies, ut facilius eximi possint è vino sine colo; nam ipsa vina sæpius per colum transeundo, vitiantur.

8 *Et tertiò 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.

10 *Addito melle.*] Despumato purà.

13 *Rosatium sine Rosa.*] Hoc conditum extat ferè iisdem ipsissimis verbis apud Palladium: Mens. Octobr. Tit. 15. Argumento, ambo à communi quodam auctore, Græco putà, id sumpsisse. Nam Palladius integro minimùm seculo ante nostrum Apicium vixit.

14 *Folia curvi viridia.*] Quoad odorem forte & ad valetudinem conservandam. Nam istam arborem ex cedri genere fuisse constat.

15 *Sportella palmaea.*] Instrumentum culinarium. Palmæ Asiaticæ & Africanæ arbores sunt, & nuspiam in Italia aut Europa frequentes, ut sportellæ ex iis fierent: alio documento, hæc condita alibi, quàm Romæ, concepta fuisse.

Sportula verò aliud diminutivum, ut longè diversæ significationis ex usu, ferè opponitur cœnæ rectæ. Recta cœna pro integra & sportulis opposita, quasi vera cœna opposita simulata: In rectis carnis res ipsa, in sportulis simulatio: Theodorus Marcilius in Vespasiano. c. 19. Istiusmodi sanè Criticorum vera interpretatio esse videtur, sed vocis recta dura notatio. Recta cœna per omnes mensas, earumque missus & fercula, ex consuetudine Romanorum instituta atque recta, non sportulis abscondita.

16 *Musti.*] Mustum ex multitudine particularum aërearum & inflammabilium ex toto fervet: At istiusmodi particulis ex bona parte in intestina ex coctione 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 lib. XXIII. c. 1. *Mustum omne stomacho inutile (i. e. molestum admodum) venis jucundum.*

C A P. V.

Oleum Liburnicum.

Oleum Liburnicum sic facies. In Oleo Hispano mittes ² helenium & ³ cyperum, & ⁴ folia lauri non vetusta, tunsa omnia & ⁵ cribellata, ad levissimum pulverem redacta, & sales frictos & tritos, & per triduum vel plus permisce diligenter: Post hæc aliquanto tempore patere requiescere: Et ⁶ Liburnicum omnes putabunt.

HUMELBERGIUS.

O*leum Liburnicum.*] Hoc est, Liburnico simile. Dicitur 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 *Sessione*.

² *Helenium.*] Quod alio nomine Inula dicitur, & ab aliquibus cum adjectione, Inula Campana. Conditur hoc vinum etiam, quod Nectarite dicitur, Plin. H.N. lib. XIV. c. 16. quoniam Inula nectarea radix etiam vocetur. Consule Columellam. lib. XII. c. 46.

³ *Cyperum.*] Juncorum (odoratorum) generis est, anguloso caule.

⁴ *Folia lauri non vetusta.*] Hoc est recentia & viridia.

CASPER BARTHIUS.

⁵ *Cribrare.*] Quod mox dicit *cribellare*, autumat Theodorus, quem mox laudavi, Priscianus, scriptor non contemnendus, qui que veteribus quoque æstimatus est. *Adv. p. 1577.* *Cribellatus* est per cribrum colatus, & apud Palladium, l. I. c. 41. ut cribratus, c. 34. *Cretum* dicit Cælius Aurelianus, l. II. Celerum, c. 37. *Vtemur malis cydoniis, admixto amylo diligenter conrito atque creto.* *Advers. p. 1715.*

L I S T E R.

² *Helenium.*] Helenium, Inula Campana Italis dicitur, à Campania, maximè Capuæ, ubi luxuriæ & omnis ferè nequitiz instrumenta inventa & culta fuerunt; cur itaque non & ab eadem nominata; maximè cum sit, teste Plinio, H.N. XIX. c. 5. illustrata *Fulia Augusta* quotidiano cibo; sive illa fuit Livia uxor, aut potius filia Augu-
sti

sti adultera. nam proximè frequentia ejus verba hanc suspicionem firmannt; nempe, *proxima his* (i. e. Siberi & Inulæ) *est bulborum natura*; scilicet, ista genitalia semina.

6 *Liburnicum omnes putabunt.*] Olivæ sapor, odorque varius est pro ingenti specierum varietate: in Gallia Narbonensi olivas gustavi, quas diceris aqua rosea conditas fuisse.

illud verò Liburnicum oleum per se aromaticum & gratissimum fuisse constat, ut fingi meritum sit.

Palladius Mens. Novemb. Tit. 18. habuit à Græcis hunc ipsissimum Liburnicum oleum fingendi modum, à quibus id etiam certo certius corrasit Apicius noster: à Constantino de Agricultura, istius confectio- nis *Sotion* auctor nominatur.

C A P. VI.

Vinum ex atro candidum.

1 **V**inum ex atro candidum sic facies. 2 **L**omentum ex faba factum, vel ovorum trium 3 alborem in 4 lagenam mittis, & diutissime agitas, alia die erit candidum. Et cineres 5 vitis albæ idem faciunt.

HUMELBERGIUS.

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

2 *Lomentum.*] Id est, farinam.

3 *Alborem.*] Ovi alborem vocat, uti Cæl. Aurelianus, Acutor. Morbor. lib. II. c. 37. quod in ovo candidum est, & albumen quoque dicitur, & ipse in sequentibus (lib. V. c. 3.) aliquando *albumensam* etiam nuncupat.

4 *Lagenam.*] Vas est vinarium.

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

CASPER BARTHIUS.

1 *Vinum ex atro candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittes, & diutissime agis, sal si adjeceris candidum & cinerem vitis albæ idem faciunt.*] [Hæc sunt Torini verba] Sunt & ista ipsa Pal-

Cap. 6. DE ARTE COQUINARIA. 17

Palladii, lib. XI. c. 14. [At ubi est istud *Sal candidum* apud Palladium; id itaque merum commentum Torini, falso atrestante Barthio, ac si è Palladio sumpserat. *Lister.*] Quem tamen & ipsum excrispisse arbitror ex veterioribus commentariis, ut & Apicius iste debere sua non tam Palladio, quàm ejus videri possit auctoribus: Ipsemet enim Palladius, paucis demptis, collectaneâ fecisse videtur: Vel hinc tamen apparere potest nostrum ipsum scriptorem, illo altero esse junio-rem. Nam locupletior Palladius non fecit certè tractatum ex compendio, sed Apicius ejus potius dissertationem contraxit. *Adv. p. 1578.*

Albor ovorum.] Est quod albumen alii dicunt. Sic *alborum oculorum* dicit Gariopontus quicunque vetus fane medicus & Christianus, lib. II: c. 13. *ibid.*

L I S T E R.

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

2 *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.

3 *Cineres vitis alba idem faciunt*] Idem experimentum recitatur apud Geoponicos, lib. VII. c. 150. Varronisque ibi esse dicitur; in hoc tamen experimen-

to 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 fictores apud nos has artes nimium callent; non ad vina instauranda medicandaque in hominum salutem, sed ad ea, quovis licet maleficio, multiplicanda. Plinius autem, lib. XIV. c. 19. Præter cinerem è vitis fermen-tis, alios vini apparatus è Græcis auctoribus recenset: *Africa*, inquit ille, *gypso mitigat asperitatem (vini,) nec non aliquibus sui partibus calce (viva): Græcia 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 medicamentosa fiat, & alvum moveat. Plaut. in Rud. II. sc. 7. v. 30.

Quasi vinis Græcis Neptunus nobis affundit mare.

Itaque alvum prodi speravit nobis salis poculis.

Vinum cui salem miscuerimus thelassomenon: Vinum falsum ventrem movet Cæli Aurelianus. *Italia pars aliqua pice aut resina condire musta, vulgare est, ei provinciisque finitimis.* Idem. Plin. H. N. lib. XIV. c. 19.

Nunc vero idem in Hispania & insulis adjacentibus fit, quod olim in Carthagine: Imò Galli

hodierni vini sui ferocitatem vitriolo ac sulphure accenso frangunt, saporisque quædam acumina dant: Neque hoc novum; nam inter vini medicamina sulphuris meminit Cato apud Plinium, H. N. lib. XIV. c. 20. *tot veneficiis, idem exclaimat, placere cogitur, & miramur*

noxium esse? Marmore & gypso & calce condita vina quis non etiam validus expaverit; meliusque si non valis pix affuit. Igitur rectissimè Plinius, H. N. lib. XXIII. c. 1. ut in plerisque. Sua cuique vino saliva (id est Sapor) sine ulla conditura, innocentissima est.

CAP. VII.

I De Liquamine emendando.

Liquamen si odorem malum fecerit: vas inane inversum fumiga lauro & cupresso, & in hoc liquamen funde ante ³ ventilatum: Si falsum fuerit, mellis ⁴ sextarium mittis, & move ⁵ spica, & emendasti. Sed & mustum recens idem præstat.

HUMELBERGIUS.

I De Liquamine emendando.] Id est, à malo, si quem contraxerit, odore vindicando. Est autem liquamen Apicio nostro liquor quem Græcè garum vocant, & sic garum interpretatur Coelius Aurelianus Chronicorum lib. II. cap. 1. cum ait: *Medicaminum ex garo confectorum, quod vulgo liquamen appellant. Liquamen etiam appellatur à Palladio liquor ex pyris maturissimis sale calcatis resolutisque.*

³ Ventilatum.] Ventilare est movere aliquid ad ventum captandum.

⁴ 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.

⁵ Spica.] Id est Spahæ vel instrumento alio ad spicæ vel spiculi similitudinem factæ.

CASPER BARTHIUS.

⁵ Move spica.] Spica est virga. Cicero de Astore virginis.

Spicum illustre tenens præstanti corpore Virgo.

Quæ ab aliis virgam tenere dicitur. *Adv. p. 1715.*

L I S T E R.

2 *Liquamen.*] Id est, Garum: *Quarum quod appellamus* (nosputa Africanis, Cæli Aurelianus Chronicorum, lib. II. cap. 1.) *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 piscium & 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 liquefit, item humidior.* Igitur parvi usus est sal fossilis, nisi prius liquetur, & denuo concreseat.

2 *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 hinc &

alibi innumeris locis loquitur Apicius noster tanquam de vulgo noto nomine, & forte ita Africanis suis communiter appellabatur; ut nostrâ & 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 Vo-pisco; scilicet ex jussu Valeriani *Liquaminis sextarium unum* inter reliqua alimenta Aureliano tunc privato militi dari voluit; sub illo itaque tempore, quod vel ipsa ætas fuit Apicii nostri, vel non multo infra eam, notissimum Romanis fuit verbum, quòd in mandatis imperatoriis, rationibusque publicis adhibitum; nempe in scriiniis præfecturæ urbanæ fuerit insertum.

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

Garum *liculmen* [liculmen ex verbo liquamen factum est, ut alia multa voces è Latio in Græciam advecta, & è Græcia etiam in Latium transportata] *appellatum sic fit: iniestina piscium injiciuntur in vas & saliantur. Parvi ium pisciculi, maxime Atherina, aut exigui Mulli, aut Maoula, aut Lycostomi, aut quicumque tandem parvi visi fuerint,*

omnes similiter saliantur, & in sole inveterantur, frequenter versantur. Postquam vero per calorem fuerint inveterati, garum ex ipsis hoc modo tollitur. Cophinus longus imponitur in vas plenum predictorum piscium, insluitque garum in Cophinum, atque sic per Cophinum percolatum, liculmen appellatum garum suscipiunt. Reliquum vero retrimentum alex efficitur.

Bithyni porro sic præparant. Accipis Menas, qua quidem præstant, si haberi possunt, parvas aut magnas, sin minus, Lycostomos, aut Lacertos, aut Scombro, aut etiam alecem, & omnium mixturam, immittisque hac ipsa in alveolum panarium, in quo farina subigi solet, & additis ad modicum piscium, salis sextariis duobus Italicis, permisce, & cum sale contemperentur, finisque per noctem unam, ac transferi in fictile, quod deopertum ad solem exponis ad menses duos, aut tres, & per intervalla virgis agitas, deinde ablatum & coopertum reponis. Quidam etiam vinum vetus adjiciunt, ad modicum piscium sextarios duos. Deinde si velis statim uti garo, hoc est, non insolare ipsum, sed coquere, sic facies. Muriam stillatitiam & excolatam acci-

pis, sic approbatam, ut conjectum in ipsam ovum innatet, si vero mergatur, nondum sufficientem salern habet. Deinde in muriam mitis piscem in olla nova, adjectoque Origano ad ignem sufficientem ponis, donec inceperit paulatim absorberi. Quidam etiam Sapatam addunt: postea refrigeratum, iterum atque iterum per colum transmittitur, donec purum evadat, quod operto vase repones.

Præstantius porro Garum Hæmation appellatum sic fit. Intestina Thynni cum branchiis cruoreque 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. lib. XIII. Ep. 103.

Antipolitani, fateor, sum filia
Thynni:

Essem si Scombræ, non tibi missa
forem.

Item, lib. XIII. Ep. 102.

Exspirantis adhuc Scombræ de
sanguine primo

Accipe facosum munera cara ga-
rum.

C A P. VIII.

Ut Carnes sine sale quovis tempore sint recentes.

CArnes recentes, quales volueris, ¹ melle te-
gantur, ² sed vas pendeat, & quando volue-
ris,

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 21

ris, utere, ³ hoc hyeme melius fit : æstate paucis diebus durabit. ⁴ Et in carne cocta itidem facies.

HUMELBERGIUS.

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

L I S T E R.

² Sed vas pendeat.] Cellæ madidæ pavimento non ponatur.

³ Hoc hyeme melius fit, æstate paucis diebus durabit.] Nempe propter aërem accensum: nam aër semper abundat vere sulphureis particulis, sed quæ summis caloribus velut inflammentur. At dices, caro ista melle circumfusa ab aëre, ut ut accenso, defenditur: alia tamen ratio est, cur carnes, etiam si æstate protinus melle submergantur, integræ non diu durabunt: nempe, quod summis illis caloribus, certe ad æquatorem, & utrinque ad Tropica, ipsæ carnes nunquam satis frigeant: unde nec ipso sale, nec melle conservari possint. Contrà piscium Insectorumque carnes; nempe quorum omnium sanguis per se frigidus minusque aëratu est, omni anni

tempore, & regione vel calidissima, sale aut melle diu condiuntur ad victum.

⁴ Et in carne cocta itidem facies.] Sane id genus aliquod remedium erit optatissimum Coloniis quibusdam nostris Americanis, quæ etiam si hodie alimentis abundant, tamen ex populo multiplicato alia iis œconomia erit instituenda maxime cibis quibusdam delicatioribus conservandis. At hoc assaturis melius, quàm ex aqua coctis carnibus convenire credibile est: nam & bubulæ & porcine carnes apud istos Americanos satis commode jam siccantur ad vehementem solis ardorem; ita subito coeunt inter se earum particulæ, constringunturque ad longam durationem. Idem in assaturis rite præparatis expecta, idque aliquo modo antiquos olim expertos fuisse in jecoribus siccatis densatisque: *Jecur*, inquit Plinius, lib. XI. c. 37. *maxime vetustatis patiens est, centenis durare annis, obsidionum exempla prodidere.*

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

lis 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 adeo per alias atque alias familias, & ad festos dies celebrandos mutua primi auctoris remuneratio.

Quamvis autem hæc omnia, quæ apud Apicium nostrum leguntur, ad lautitias saltem mediocres docendas instituta sint: tamen haud abs re erit memi-

nisse varios modos carnes condiendi, etiam apud barbaros quosdam populos terræ Africæ, maxime meridionalis. Ibi pisces quoscunque recenter captos in puteum injiciunt, sabulo effossum, in putrilaginem 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, conquendaque ex aqua in necessarium & non ingratum edulium, certè istiusmodi hominibus ex consuetudine.

CAP. IX.

¹ *Callum porcinum vel* ² *lumbulum, &* ³ *ungella cocta, ut diu durent.*

⁴ **I**N Sinapi ex aceto, sale & melle ⁵ facto mitis, ut tegantur, & quando volueris uti, miraberis.

HUMELBERGIUS.

¹ **C***allum porcinum vel lumbulum.*] Legendum censeo 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. lib. I. 51. IX. Callo aprugno in tres partes diviso, media ponebatur lumbus aprugnus appellata.*

³ *Ungella.*] Legendum *ungella*, id est, unguæ suum, quæ ceu rostrum, aures, cerebellum; & ex agno, hædove cum petiolis totum caput aliquanto quàm cætera membra leviora sunt: adeo ut in media marea

ria poni possint, auctore Celfo.

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

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

CASPER BARTHIUS.

1 *Nucella.*] Appellat nucleos, ut callum porcinum & nucella cocta diutius durent: imò nucella sunt omnia poma duriori corio testata, ut pineæ, avellanæ, glandes pistaceæ, castaneæ, amygdalæ, quæ omnes nuces ut servari possint docet Apicius.

Adv. p. 1577.

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

2 *Lumbulum.*] Malè callum bubulum delet interpres (Hemelbergius) ut lumbulum substituat. Quis enim nobis auctor erit, nec bubulum callum veterum mensis fuit notum? [At quid ea mistura carnis bubulæ & porcinae & nucleorum hic ponentur. *Lister*] *Adv. p. 1715.*

L I S T E R.

1 *Callum porcinum.*] Supple, *coctum, ut diu duret.* Nuspiam, quod scio, hujus carnis faba vel pisa valdè saginata, ex Verre, puta, in bruma mastrato, coctæ, inque plures menses conditæ elegantior atque frequentior usus est, quàm in Anglia: ubi hæc quoque omnia condimenta adhuc entur 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 antè sacchari tantum proventum, ad intinctus. Profecto istud ferculum apud nos antiquissimum fuit, lautissimum, atque (Apicii nostri verbo libens utor) mirabile, *Brawne* Anglicè appellatur.

3 *Uncella.*] *Ungella* rectè legit Humelbergius. Inter cibos humaniores, & ægrotis exhiberi solitos, id est, lautiores, & mediæ materiæ Cælius Aurelianus Morbor. Acutor. l. II. c. 37. numerat *porcinos pedes, ora, auriculas, & summitates articulorum, stem cerebrum, & vulvas* — imò *aprorum clunes, lumbos porius, quos Græci ποιδε vocant.* Idem alibi, *Porcina carnis cerebrum, pedes, auricula, ora, & auricularum summitates.*

C A P. X.

Ut carnem salsam dulcem facias:

Carnem salsam dulcem facies, ¹ si prius in lacte coquas, ² & postea in aqua.

L I S T E R.

¹ **S**i prius in lacte coquas.] Ad hunc modum Brassicæ capitata & edules quæque radices, aut herbæ grayioris gustûs coqui solent.

² *Et postea in aqua.*] Dulci puta: At nautæ salsam carnem & salsamenta è piscibus ipsa aqua marina macerare solent, ut dulcia fiant: 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 salsa est, quin plus salis liquare & è salsamentis elicere possit; id quod satis constat, si experiri libeat, quantum salis in aquæ marinæ sextario puta naturaliter insit, & quantum amplius salis adjectivi illa fundere potis sit.

C A P. XI.

Pisces ¹ fricti ut diu durent,

Eodem ³ momento quo friguntur, & levantur, ³ ab aceto calido perfunduntur.

H U M E L B E R G I U S.

¹ **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.

² *Momento.*] Temporis spatio & tempore ipso. Sed de momento dictum est supra capite 7.

L I S T E R.

³ *Ab aceto calido perfunduntur.*] Pisces ex frictione multo citius & firmius densantur, quàm carnes,

C.ap.12. DE ARTE COQUINARIA. 25

carne, ob summam illorum sanguinis teneritudinem: si itaque huic eorum coitioni naturali accedat etiam aceti calidi superfusi vis, ex duplici confectione diutius conservari

possint: hæc autem piscium frictorum conditura apud nos in usu est, & ad *maritimum modum* appellatur. Vide plura infra de hac re, lib. X.

C A P. XII.

1 *Ostrea ut diu durent.*

2 **V**As ab aceto, aut ex aceto vasculum 3 picatum, lava, & 4 ostrea compone.

HUMELBERGIUS.

1 **O**strea.] De iis plura in sequentibus.

3 **P**icatum.] Id est pice illitum.

CASPER BARTHIUS.

Mendum est in iis verbis, qua nunc apponam, *Ostrea ut diu durent, vas, acernum aut ex aceto vasculum picatum lavato, & ostrea in eo compone.* Legendum suspicor *vas acetisum*: cuius generis non pauca sunt in hoc genere auctorum. Elui autem suadet, quia faeces ab aceto relictae exedant & corrumpant ostrea: vult autem deinceps in solum acetito ligno ea conservare. *Adv. p. 1577.*

3 *Vas ab aceto.*] Pervenuste. Vas acetarium sonat, ut *Pastor ab Amphryso*, Amphrysius Maroni & in Priapæis. *Adv. p. 1715.*

L I S T E R.

3 *Vas ab aceto.*] Vas acernum

ponit Torinus: quidquid sit, sive istud vas primum ex aceto lorum sit, deinde picatum; sive etiam à pice vasi prius illita aceto lavetur, ad idem redit.

4 *Et ostrea compone.*] An Ostrea è testis suis eximenda sint, & sic vase isto componenda; an potius integra à mari servanda, ut apud nos fit? 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 Lib. I. c. 7. Trajano Imperatori cum apud Parthos esset, procul à mari dierum permultorum itinere, Apicius recentia misit ostrea, sua diligentia sapientiaque servata. Mallem ego ἀπὸ σοφίας αὐτοῦ, de aliquo singulari invento Apiciano, quale hoc est, potius interpretari, quam 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 tantum lineis antè nominat, sub Trajano in Parthia militante vix superesse potuit: isque ipse Marcus Apicius appellatur à Plinio, Drusoque Cæsari per brassicæ cymas suo modo costas, 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 vehementer-

que perstringat. Dio autem Martialisque Senecæ tantum fuerunt transcriptores, ut ex eorum verbis de hac re collatis constat. Ubi itaque error? equidem mendum in ipsum Athenæum rejicerem, utpote Alexandrinum hominem, rerumque Romanarum cognitione non benè instructum, & pro Trajano Tiberium Imperatorem legendum sentio. Nam is quoque 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.

CAP. XIII.

Ut ¹ uncia Lasferis toto tempore utaris.

² **L**aser in ³ spatiosum doliolum vitreum mit-
tis, & ⁴ nucleos pineos, ut puta viginti,
⁵ cumque utendum fuerit lasere, ⁶ nucleos con-
teres ⁷ & in cibos miscebis, & in sapes, &
tantum numerum nucleorum doliolo referentur.

HUMELBERGIUS.

² **L**aser.] Laseris nomine generatim planta intelligitur, quæ aliàs Laserpitium & Græcè silphium vocatur: privatim tamen à multis, & præ-

sertim Apicio nostro pro plantæ ipsius succo accipitur, qui inter eximia naturæ dona numeratus, magnificus in usu, medicamentisque, quorum compositionibus inseritur. Is è caule & radice colligebatur, quorum

Cap. 13. DE ARTE COQUINARIA. 27

quorum hic *rhizias*, ille verò *caulias* vocabatur, Eratque in quotidiano ciborum usu, miscebaturque ob egregiam calefaciendi virtutem Oxyptoris condimentis ad intinctus, cibis gratum saporem odoremque adferens, hyeme tamen, quàm ætate utilior. Sunt qui caulem privatim Silphium vocant, ut tradit Discorides, radicem *Magydarim*, folia verò *Maspeta*, efficacissimus autem aliarum omnium partium liquor est. Secundo loco vim folia habent, postremus omnium caulis. Laser nunc *Asam* vocant: duo ejus genera faciunt. Unum odoriferum, quod *Asam dulcem* vocant, barbari *belzuim* aut *benzoim* nuncupant: alterum foetidum, quod *Asam foetidam* dicunt, & id est, quod e Media aut Syria affertur, virosi odoris, teste Dioscoride.

3 *Spatiosum.*] Latum & amplum.

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

7 *Ex in cibis miraberis in saporibus.*] Lego, & in cibis miscebis & in saporibus [aliter legit Torinus, & succum inde in ciborum usu miraberis grato sapore. Inde constat Humelbergium non correxisse Torinum, sed aliis usum fuisse vel impressis, vel MS. libris. *Lifter*] Vocantur autem saporibus, succi & humores sive liquores, quibus panem vel opsonia, ut commendatoris & suavioris sint saporis & odoris, intingimus, & alio nomine ab intin-

gendo, immergendoque intinctus, & Græca voce embanumara vocantur.

CASPER BARTHIIUS.

1 *Quomodo nucæ Laseris, &c.]* Nucæ succum nucis significare puto, verbis corruptis ob non intellectam correptionem antiqui Librarii. Verùm attentius consideranti apparet nucem dici, quod nucleis aut nucibus conservatur; utpote Laser, de quo hic sermo. Sic placentam N. Myrepto *κνπλδγιον* dictam, nucamentum interpretatur eruditissimus Magister, qui onomasticon scripuit. Verba Apicii alia sanare ut possim, ascribam. *Laser in spatiosum doliolum & nucleos pineos puta viginti mistes, cumque utendum fuerit Lasere, nucleos conteres & succum inde ciborum usu miraberis grato sapore: Emacula ejecto asterisco. Succum inde in cibo. Verum, usum imitaberis grato sapore.* De ea correptione judicent docti, inde in cibo dixit, cum in cibum deberet; more talium auctorum, ut alibi docemus. Sic mittere in doliolo exstat apud Palladium, lib. XI. c. 14. Subduntur hæc verba, sed tantum numero nucleorum doliolo referentur. Quæ ego Scythicè loqui velle arbitror, usque adeo Latinè nihil sonant. Facilis tamen correctio cum unius litteræ dispendio, lege, & tantum numero nucleorum doliolo referentur. Quantum videlicet numero demperis, tantum doliolo reddes. *Adv. p. 1577.*

[Quàm furilis sit in multis labor C. Barthii, ut menda Torini

Torini passim sustineat, vel ex hoc loco intelligere licet: Etenim lege modo uncia pronucea cum Humelbergio, & ista omnia Glossemata vana sunt. *Lister*]

5. *Cumque utendum fuerit Lasere nucleos conteres, exin cibus miraberis & in saporibus.*] Ita fuit in membranis. Quæ magna securitate ita correxit Humelbergius; me quidem invito. Nam scripsisse puto Apicium exin indes cibus, miraberis saporibus. Cup ipsemet c. 7. ita loquatur, quando volueris, utere, miraberis. *Adv. p. 1715.*

L I S T E R.

5. *Nucleos conteres.*] Ex hoc capite constat, primo, quanta infectio fuerit à Lasere rebus etiam integris, eodem tantum doliolo amplo unà conclusis: deinde, quàm earus fuerit iste succus, etiam antiquis illis temporibus, cum ad unciam ejus multiplicandam hoc artificium institutum fuerit. At à plurimis jam seculis ex toto nobis periit Laser. Mihi certe ista succedanea omnino non placent; nempe Asia-foetida

& Benzoin: credo potius Plinio, Dioscoridi & Aratao eum fuisse Opopanacis & Sagogapeni quendam æmulum fucum; nam ejus, quo adulteretur, similis sit, necesse est. His adde testimonium Vitruvii, qui sub Augusto vixit, cum adhuc in æstimatione & vigore fuit ipsa planta: lib. 8. c. 3. *Cyrenis in ferulis Laser nascitur.* Neque dubitare licet, quin ab istis viris doctis, curiosis, & rerum naturalium admodum peritis, Laser sapius gustatum fuerit, quòd illis temporibus vixerint, cum si non optimum Cyrenaicum, certè Parthicum haberi potuerit. Maximam sanè jaçuram! nam praterquam, quòd erat in quotidiano ciborum usu ad concoctiones mirificè expediendas, medicamentum perdidimus nulli secundum ad anginas, ad oculos, ad innumera alia. *Laser*, inquit Plinius, inter eximia natura dona numeratum: ab ægritudine recreationi efficax in cibo, concoctionis plurimum conferre senibus & foeminis. Sed de Lasere plura infra,

C A P. XIV.

Ut¹ dulcia de melle diu durent..

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

Cap. 16. DE ARTE COQUINARIA. 29

HUMELBERGIUS.

Dulcia de melle.] Hoc est, edulia mellira, & operis pistorii, panificia melle condita & confecta.

CASPER BARTHIUS.

Dulcia.] Est peculiare genus operis pistorii, ejus conditio describitur. *Adv. p. 1715.*

VARIORUM.

Dulcia.] Ex farina fin-

guntur opera dulciaria, quorum figuræ erant infinitæ, ut placentæ, scriblitæ, crustula, lucanculi, hami, lacertuli, spicæ, globuli, enchytræ, circuli, liba, aliaque plurima. *Martialis. lib. XIV. Ep. 222.*

Melle tibi dulces operum manus ista figuras.

Exstruet. ——— *Casaubonus in Suetonium. ad August. c. 4.*

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

C A P. XV.

Ut mel malum bonum facies.

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

Indigna fraus.

C A P. XVI.

Mel corruptum ut probes.

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

Lucet.] Id est, flammam mel ad naturam olei quodam puram concipit, quod modo accedit.

C A P.

CAP. XVII.

¹ *Uva ut diu serventur.*

Accipias uvas de vite illæfas: & ² aquam pluvialem ³ ad tertias decoques, & mittis in vas, in quo & uvas mittis: vas ⁴ picari & gypsari facies, & in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facias: & quando volueris ⁵ uvas virides invenies. Et ipsam aquam ⁶ pro hydromeli ægris dabis. ⁷ Et si in hordeo obrues, illæfas invenies.

HUMELBERGIUS.

IUva.] Conduntur & in alienos menses servantur uva, ceterique fructus, olera & conditanea reliqua, non modò ad mensarum lautitiam voluptatis causa, sed & necessarios domesticos, quibus familia sustentetur, ad usus, & ægrotantium sæpiusculè salutem recuperandam & promovendam; & uva potissimum quo innocentes reddantur. Nam recentes, auctore Dioscoride, turbant alvum omnes & stomachum inflant. Innocentiores quæ aliquamdiu pendere Exaruit enim in iis major humoris pars. Stomacho accommodata, appetentiam cibi revocant. Quibus infirmum corpus est etiam utiles.

Sunt autem varii servandarum uvarum modi. Aliæ enim servantur in aère 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 servare docet. Quæ autem in cœlesti aqua servantur, inter cæteras saluberrimæ perhibentur. At in ollis servatæ & os & stomachum & aviditatem excitant. Et Celsus uvas ex olla stomacho idoneas & aptas dicit, & recentes inflare ac alvum movere, valentisque materiæ ex fructibus succulorum esse uvas.

4. Picari & gypsari.] Hoc est, pice & gypso collini. M. Columella hoc sic tradit: lib. XII. c. 43. patruus meus vasa intrinsecus & exterius crasse picari jubebat, post compositis uvis opercula superponi & oblini crasso gypso, tum demum pi-

Cap. 17. DE ARTE COQUINARIA. 31

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 resolvitur patitur.

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

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

CASPER BARTHIUS.

1. Uva ut diu servantur; accipies uvas de vite illeas & aquam fœvialilem.] Scribendum illasas: Palladius, lib. X. c. 17. Uvas, quas servare volumus, legamus illasas. Sic non tantam tere servandam docet Columella, lib. XII. c. 43. ex Palladio plurima transcripsisse hunc Rhapsodum supra indicavimus. Adv. p. 1578.

3. Ad tertias usque aqua decocta.] Ad tertiam partem coquendo redacta, significat. Sic, lib. III. c. 1. elixabis in cacabo novo quoad ad tertias aqua deferveat. h. e. ex tribus heminis una sola remaneat integra. Scribonius c. 1. incoquantur duobus sextariis aceti acerrimi, donec ad dimidias reducantur. ibid.

5. Uvas virides.] Viride omne dicit Apicius, quod arido opponitur: sic sine hujus libri oleum viride pro recentissimo sumpsit. Ita Sylphii condimenta

viridia, lib. III. c. 2. estque Græcum, ut γόνυ κλαρόν apud Theocritum, Eid. XIV. v. 70. quod Horatius Lib. I. Epist. 13. v. 4. expressit, dum virent genua. ibid.

L I S T E R.

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

At quid reliquum esse credimus à tanta dissipatione ex diurna illius aquæ coctione, ut sic per se uvæ conservare possit? an inter coquendam ex vehementi igne expellitur aër? Ita quodammodo densatur aqua superstes, ne postea uvæ rodat, aut earum colorem mutet. Igitur hæc aqua ad tertias cocta defruti æmula est.

4. Picari & gypsi.] Vitrea nostra vasa subere, vel oleo, vel utroque, diligenter obturata longè commodiora sunt ipsi antiquis artificiis, & æquè secua ad omnem aëris ingressum pro-

prohibendum. Vitrificatio ex plumbo in fœcilibus conficiendis veteribus fuit incognita; ideo picationem tam intus quàm extra & gypfationem adhibuerunt.

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

6 *Es ipsam aquam pro hydromeli agris dabis.*] Ad sitim leniendam, ob puritatem ejus à limo & metallo: tota præscriptio planè medica, teste Plinio: H. N. lib. XXIII. c. I. *Uvas saluberrimas putant medici in aqua cœlesti servatas; etiamsi minime jucundas, sed voluptatem earum in stomachi ardore sentiri, & in amaritudine jecoris, fellisque vomitione in cholera, hydropicis, cum ardore febrium agrotantibus.*

7 *In hordeo obrues.*] Ita bene fervantur 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 exacerent uva. Cælius Aurelianus Morbor. Chron. Lib. IV. c. 3. p. 519. edit. Amstel. suis ægrotis dat uvas paleales, & fa-

briles. *Uva & magis 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 siccata. Plinius, L. XIV. c. 1. alii (uvis) gratiam, qui & uvis, fumus affert fabrilis, iisque gloriam præcipuam in fornacibus Africæ, Tiberii Cæsaris auctoritas fecit. Horatius Albanam uvam huic rei aptissimam facit. I. II. Satyr. 4.

Rectius Albanam fumo duraveris uvam.

Tales C. Aurel. in Cæliacis & 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 lib. VIII. c. 7. ad bulbos fabriles nostram conjecturam de uvis fabrilibus.

C A P. XVIII.

Ut mala granata diu durent.

2 **I**N 3 calidam ferventem merge, & statim leva, & suspende.

Cap. 19. DE ARTE COQUINARIA. 33

HUMELBERGIUS.

post fervescita sit, alioqui ridiculum sit. *Adv. p. 1715.*

1 **M** *Ala granata.*] Circa Carthaginem, ait Plinius, *punicum malum* cognomen sibi dicat.

CASPER BARTHIUS.

3 *Calida fervens.*] Ita accipienda videtur, ut aqua, quae antea diutius calida fuerit, usus esse censeatur, & quae vendebatur calida, non sine condimentis,

L I S T E R.

2 *In calidam ferventem.*] In Granatis fervendis plures & varii modi reperiuntur apud Columellam, Plinium, Palladium: at de aqua marina fervente omnes, imò & ipse Mago Carthaginienſis, loquuntur. Et noster Apicius sine sale rem conficit; ita certè sapor melius conservatur, & satis condensantur pori, ut durent.

C A P. XIX.

Ut 1 mala Cydonia diu servantur.

E Ligis mala sine vitio 2 cum ramulis & foliis, & condies in vas, & suffundes mel & 3 defrutum, & diu servabis.

HUMELBERGIUS.

1 **M** *Ala Cydonia.*] Quae & Cotionea dicuntur, mala sunt ex insula Creta adveſta, à cujus civitate Cydone dicta sunt Cydonia.

2 *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. *Narr. ea res plurimum ad perennitatem confert.* Columella. L. XII.

C. 44.

3 *Defrutum.*] Mustum coctum, cui cognatae sunt caranum &

sapa; omnia solo coctionis modo differentia. *Defrutum* namque est mustum ad dimidiam partem decoctum; *caranum* cum tertia perdita ——— duz remanserunt; *sapa*, ubi ad tertias redacta descenderit, quam tamen meliorem facient cydonia simul cocta: omnia in adulterum melis excogitata. Alii tamen paulo aliter; vide Palladium, Columellam, Plinium.

L I S T E R.

2 *Cum ramulis & foliis.*] Nempe aëris vitium non ita celeriter

C

ter

ter mala penetret, remotioribus à fructu venulis primò arefcen-
tibus ad custodiam malorum : & paulo ante plenam

maturitatem id faciendum est, aliter per se cum fructu divor-
tium facient, suosque amplexus dimittent ramuli foliaque.

C A P. XX.

¹ *Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia, ut diu serues.*

O Mnia cum ² petiolis^s diligenter legito, & ³ in melle ponito, ⁴ ne se contingant.

HUMELBERGIUS.

² *P*etioli.] Petiolos vocat, quos Columella & alii *pediculos*, quibus fructus ramusculis appendent, nisi pro petiolis, *pediculis* legendum censeas, legimus tamen apud Celsum etiam lib. 2. petiolos, sed de animalium pedibus.

³ *In melle.*] Illud in totum præcipiendum existimavi, nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari: itaque cum sit hæc res interdum agrotantibus salutaris, censeo vel pauca poma in melle custodiri, sed separata generatim: nam si commisceas, alterum ab altero corrumpitur. Columella l. XII. c. 10.

L I S T E R.

¹ *Ficum recentem, mala, pruna, cerasia.*] De his omnibus infinita lectio veterum autorum habetur apud Humelbergium, & Nonnium,

¹ *Ficum recentem.*] Id est, viridem ab arbore & non siccitam. Fici *matura* urinam cient, alvum solvunt, sudorem movent & papulas. Plinius l. XXIII. c. 7. Id est, quasunque sensibiles evacuationes promovent: adeo non mirum, si, ut idem Plinius lib. XXIII. cap. 7. perhibet, senibus meliorem valetudinem faciant, juvenum vires augeant. Sicca faucibus magnificè utiles: corpus & vires adjuvant: ob id ante athletes hoc cibo pascebantur: — recolligenti se à longa valetudine utilissima. Idem. l. c. Moris olim fuit, ut refert Galenus, ficus cum sale, aceto, vel garo ante alios cibos edere; & Philotimus apud Athenæum Thymum loco gari addit.

Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuisse in Italia, ad urbis annum, 680. is vixit à Ponto, annisque 120 trans Oceanum in Britanniam usque pervenere. Plin. De aliqua specie *cerasi* arboris hoc intelligendum est:

Cap. 21. DE ARTE COQUINARIA. 35

est: nam duæ minimum cera-
forum species in Anglia indige-
næ sunt ab omni ævo. Vide
Catalogum Plant. D. J. Raii,
plantarum Angliæ sponte nati-
scentium.

4 *Ne se contingant.*] Igitur non
multi usus ad Oeconomiam;
tantum ad voluptatem & lau-
titiâ, & in medicina.

Unde colligere licet, pauca
fuisse mala in calidis regioni-

bus: certè Africani scriptores
ea dampnant: *Poma generant gros-
sam ventositatem in secunda & tertia
digestione,* (id est, in venis &
glandulis) & possunt inducere
phthisin & hecticam: quia status,
ab illis elevatus, habet proprietatem
ad erodendas arterias pulmonis. A-
verroes. v. Colliget. c. 40. At
id malum à pomis apud nos,
quod scio, non observatum est.

C A P. XXI.

¹ *Citria ut diu durent.*

I N vas ² citrum mitte, gypsa, ³ suspende.

L I S T E R.

¹ *Citria.*] Scilicet mala, quæ
Dioscorides Persica quo-
que & Medica, & citromala,
Plinius item Assyria appellari
dicit.

² *Citrum mitte.*] Nota benè,
apud Apicium nostrum citrum
unicum in vas mittendum est,
non plura; vel propter rarita-
tem istius fructus, vel ejus ma-
gnitudinem, si de Peponum
genere (ut ego quidem arbi-
tror) intelligendum sit: Ideo
de Citris condensis Palladius
lib. IV. Tit. 10. *Singula singu-
lis vasis claudunt vel gypso adli-
nunt.* Citria certè mala serò
venerunt in usum cibarium
Romanis, & vulgò edulia non
fuerunt: *Citream malum Græcis,*
quæ & 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 fi-
stilibus in vas, propter reme-
dii præstantiam. Item, ad
usque memoriam avorum nostrorum
(inquit Athenæus, Deipnos. III.
c. 7. qui post Commodum
scripsit) *citrium nullus comedit,*
*sed cum vestibus in arcis reponeba-
tur, ut res quadam ingentis pretii
& thesaurario digna.* Porò ex
Plinio *citrum arbor malum fert*
*aliquibus execratum, aliis odore &
amaritudine expetitur.* Rursus ex
eodem, istius execrationis quæ-
dam ratio habetur, *Quod citreis
malis odor acerrimus, sapor asper-
rimus.* Adhæc, nusquam apud
Apicium nostrum eorum usus
in condimentis occurrit. Postre-

mò , per se diu conservantur , ipsæque arbores omni tempore pomiferæ sunt , attestantibus Plinio & Palladio ; Lib. IV. Tit. 10. posteriore , propriâ experientia. Ego in Sardinia & in territorio Neapolitano in fundis meis comperi (citri arborem toto anno fecundam & superstantem ,) per gradus quosdam sibi semper poma succedere , cum maturis se acerba substituant , acerborum verò atatem floremia consequantur , orbem quendam continua fecunditatis sibi ministrante natura : Ut non

opus sit , certè in Italia , tantâ diligentia. Itaque si in illo quinto capite libri tertii infra mendum 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 aëre , non diu conservantur.

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

C A P. XXII.

I *Mora ut diu durent.*

2 **E**X moris succum facito , & cum sapa misce , & in vitreo vase³ cum moris mitte , custodies multo tempore.

HUMELBERGIUS.

I **U**T diu durent ex moris.] Legendum , mora ut diu durent , & hæc tituli loco , deinde , ex moris succum , &c. Mora in vitreo vase diligenter condita , plurimo tempore durant , proprio ipsorum jusculo impleta & conclusa. Constantius C. agric. lib. X. cap. 70. ex Beritio.

3. *Sunt mora.*] Lege , cum moris.

L I S T E R.

2. *Ex moris succum facito.*] In isto succo faciendo post expressionem coctione opus est , ne sapa ex eo contaminetur , ita de rubis Idæis , Fragis , aliisque similibus baccis mollioribus conservandis cogitare licet ; nempe quasque ex propriis succis probe coctis : sic mala quoque cydonia apud nos ad annum & amplius integra custodiantur.

¹ *Olera ut diu serventur.*

OLera electa, ² non satis matura, ³ in vas picatum repone.

HUMELBERGIUS.

¹ *Olera.]* Olera dicuntur herbæ quæque sativæ quibus vescimur, quarum condituram nunc præcipit Apicius.

L I S T E R.

² *Non satis matura.]* Ut reposita per se maturescant; ita nec aceto nec muria opus est iis conservandis.

³ *In vas picatum.]* Cujus operculum pice illitum sit. In hunc modum fructus quidam immaturi, ut grossulariæ, & maturi quoque, ut cerasa diu apud nos servantur. Imò ita Lactucæ quævis capitatæ condiri possunt: neque uspiam earum major copia, aut plu-

rium specierum elegantiores sunt, quàm 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 Lib. II. c. 27. legimus, nempe, *Lactuca rescissis caulibus, quæ rursus germinant, suavioris 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 Glaucæ fidem tribuimus, omnibus elixis oleribus anteponenda est.

¹ *Rapa ut diu serventur.*

ANte ² accuratas & ³ compositas ⁴ perdes ⁵ myrthæ baccis cum melle & aceto. Ali-
ter. ⁶ sinapi tempera melle, aceto, sale: & super compositas rapas infundes.

HUMELBERGIUS.

1 *Rapa.*] Rapæ quondam, ut alia Salgama, etiam condiebantur: quarum condendarum modos vide apud Palladium & Columellam.

2 *Accuratas.*] Præparatas; cuius præparationis modum vide apud Columellam, l. XII. c. 54.

3 *Compositas.*] Ordinatum collocatas & dispositas.

4 *Perdes.*] Hoc est inspergendo & interserendo abscondes, & facies ut non compareant, & tanquam abesse & deperditæ videantur.

5 *Myrtha baccis.*] Quam alii myrrham, eam Apicius noster myrrham nominat, quâ vocis nomenclatura & desinentia C. Aurelianus & Celsus etiam utitur.

6 *Sinapi tempera, &c.*] Sinapi quo modo ad Salgamorum simul & conviviorum usum conficeretur, vide apud Columellam & Palladium.

CASPER BARTHIUS.

4 *Perdes.*] A dando, quasi perfundere significat: non autem significat, quasi ex oculis summoveas, quod putidum sit, licet interpreti placuc-

rit. *Advers. pag. 1715.*

2 *Antè accuratas.*] Accurata benè & diligenter curata est, quo verbo sapius usus ita Aurelianus, apud quem Pulmentum curiosè conditum legis. lib. I. Tardar. c. I. *Ibid.*

L I S T E R.

1 *Rapa.*] Ex correctionibus Humelbergii passim constat fuisse Titulos singulis capitibus adhibitos. Torinus *Lapans* legit, & nullibi temeritatem suam atque incitiam magis ostendit.

Rapæ terrâ effodiendæ sunt ante gelu, à quo protinus corumpuntur; 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 & laferè conditis. Athenæus. Item Rapas in cibis tingi exhibet Plinius. Ita de Helenio fiebat, teste Horatio. Serm. lib. II. Satyr. 2. v. 43.

— cum rapula plenas.

Aque, acidas mavis inulas

i. e. ex aceto conditas: nam per se inules valdè amaræ sunt.

C A P. XXV.

1 *Tubera ut diu serventur.*

TUbera, quæ aqua non vexaverit, componis in vas alternis, alternis scobem siccam mittis, & gypsas, & loco frigido pones.

Cap. 26. DE ARTE COQUINARIA. 39

HUMELBERGIUS.

1 **T**ubera.] Eduntur tum cruda tum cocta. Excedunt saepe magnitudinem malæ cotonei, etiam libræ pondere. Plin. lib. XIX. c. 2.

Tubera, boletis poma secunda sumus. Martialis l. XIII. Ep. 50.

2 Vexaverit.] Vitiaverit & corruerit.

3 Scobem.] Pulyisculus dicitur scobs, qui per terebram aut seram in perforatione aut sectione lignorum, alteriusve materiæ teritur atque educitur.

L I S T E R.

1 Tubera.] E fungorum ge-

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

2 Quæ aqua non vexaverit.] Aqua & poma & carnes cujuslibet generis vitiare apta est: ideo si quid diu servare cupis, id sicca tempestate collige, scobem siccam adhibe, & cave, ne aqua antè corrupta sit. Rectè itaque, ut opinor, Pleistonius (ille Praxagoræ discipulus, de quo Celsus Præf. lib. I. perhibet, eum existimâsse ventriculi concoctionem septica quadam virtute perfici) apud Athenæum, aquam coquendis cibis (in ventriculo) vino utiliorem esse disputat. Deipn. l. II. c. 6.

C A P. XXVI.

1 Duracina Persica ut diu durent.

Eligo optima & mitte in 2 muriam, postera die exime, & 3 spongiabis diligenter, & collocabis in vas, fundens salem, acetum, 4 saturiam.

HUMELBERGIUS.

1 **D**uracina Persica.] Duracini nomen pluribus attribuitur fructibus, ceu uyis; 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

centior cibus. Idem. Pomum innocuum expetitur ægris. Idem.

2 *Muria.*] *Aqua cælestis muria consocienda apissima.* Columella l. XII. c. 25. Si plusquam sextarius salis cum quatuor aquæ sextariis mergatur, vinci aquam, saleque non liquari. Plin.

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

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

CASPER BARTHIUS.

3 *Spongiabis.*] Spongiare est *spongia emundare.* Adv. p. 1715.

L I S T E R.

1 *Distracina 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. c. 147. Verum ex horum crapula aliud testatur Soranus apud C. Aurelianum, Acutor. l. II. c. 10. nempe se vidisse memorat, *plurimos catalepticos ex intemperati cibo & plurimo Persicorum.*

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

4 *Satureia.*] Cunila bubula aliter dicta: *Satureia* concoctionem mirè adjuvat, & ad cibos aviditatem: vel in cruditate jejunis in portione aspersa. Plin. lib. XIX. c. 8.

C A P. XXVII.

1 *Sales conditi ad multa.*

Sales conditi ad digestionem, ad 2 ventrem movendum, 3 & omnes morbos, 4 & pestilentiam, & omnia frigora prohibent generari: 5 sunt autem suavissimi ultra quam speras. Salis 6 communis 7 fricti, lib. 1. Salis 8 hammoniæ fricti, lib. 2. 9 Piperis

Cap. 27. DE ARTE COQUINARIA. 41

Piperis albi unc. 3. ¹⁰ Zingiberis unc. 2. ¹¹ ammeos unc. 1. semis. ¹² Thymi, unc. 1. semis. ¹³ Apii feminis, unc. 1. semis ¹⁴ Si apii semen mittere nolueris, ¹⁵ petroselinum mittis unc. 3. ¹⁶ Origani, unc. 3. ¹⁷ Erucae feminis, unc. 1. semis. ¹⁸ piperis nigri, unc. 3. ¹⁹ cnici feminis, unc. 1. semis. ²⁰ Hyssopi Cretici, unc. 2. ²¹ folii, unc. 2. petroselini, unc. 2. ²² anethi, unc. 2.

HUMELBERGIUS.

S *Al'es conditi.*] Huic Apicianæ salium conditorum compositioni consimiles habes apud Aetium & Marcellum medicum. Sales condiri olim solitos testatur Plinius.

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

7 *Fricci.*] Id est, cremati & torrefacti.

8 *Ammoniacy.*] Qui sub arenis Cyrenaici tractus invenitur.

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

10 *Zingiberis.*] Zingiber cum balsamentis & condimentis in cibo utile.

11 *Ammeos.*] Ammi exiguum semen est, multo exilius, quam cyminum. Dioscorides. Panibus Alexandrinis subigitur, & cum alimentis interponitur.

12 *Thymi.*] Hebetibus oculis in cibo sumptus opitulatur. Dioscor. Sensum excitat. Celsus.

13 *Apii.*] Apio gratia vulgo est. Namque rami largis portionibus per jura innatant, & in condimentis peculiarem gratiam habent. Plin.

14 *Si apii semen mittere nolueris.*] Scilicet tanquam noxium.

15 *Petroselini.*] Petroselinon Apiorum generis est.

16 *Origani.*] Origanum, quod in sapore cunilam æmulari dicit Plinius. Histor. Nat. XX. 17.

17 *Broci.*] Legendum ex antiquo MS. exemplari, *Eruca feminis*. In condiendis opsoniis tanta est suavitas, ut Græci *σὺζαρον* appellaverint. Plin. [Torinus non male legit *Croci unciam 1.* non omisso *Erucae femine. Lister.*]

18 *Piperis nigri.*] Quod gratius in cibus est, & quod tempestive maturerit odoratius, condiendis opsoniis utilius.

19 *Cheodis.*] Lege, *cnici feminis* [melius *croci*] quemadmodum in Aetio.

20 *Hyssopi Cretici.*] In Creta nati.

21 *Folii.*] Scilicet nardi.

22 *Anethi.*] Herba nota, & in multo nunc medicinæ, & non minore antiquis in cibario usu, ceu Plinius testatur, in-quiens, *Anisum & Anethum culinis & medicis nascuntur.*

L I S T E R.

I *Sales conditi.*] Nempe odoribus,

ribus, ut cum Plinio loquar, & aromatibus & liquamine piscium, quod Garum; item Laser salis miscetur grato sapore ad intinctus, cibos commendantes. Dioscorides.

2 *Ad ventrem movendum.*] En Medici alicujus elegans inventum; idque ventrem leniter movet, propter Thymum, ipsosque sales, maximè Ammoniacum, qui ferè saponarius, & lubricus est. De his verò salibus cathartici consule Aetium, Marcellumque; adeo in plerisque similes sunt nostris Apicianis, ut diceres eos vel Apicianorum auctores fuisse: quod quidem crederem, nisi Apicius noster iis ætate longè superior esset: unde concludo ex antiquo quodam Opsartitico scriptore Græco & Apicium & illos horum salium descriptiones sumpsisse.

N. B. In salibus cathartici merito ponendus est iste sal, qui è plurimis nostris aquis medicatis excoquitur; cujus figuram & proprietates olim ipse primus delineavi Historiâ aquarum Angliæ medicatarum, ante viginti annos editâ: sanè his & similibus rebus mixtus non incommodè dari potest valetudinariis.

3 *Et ad omnes morbos.*] Qui certè à cruditatibus oriuntur.

4 *Et pestilentiam & omnia frigora prohibent generari.*] Id est, febres quascunque intermittentes à frigoribus ferè incipientes: in quibus est ipsa pestilentia.

5 *Sunt autem suavissimi, ultra quam speras.*] Ad tollendum præjudicium dictum, cum à medicis in re coquinaria præscripti sint.

6 *Salis communis fricti.*] Ex summa salium siccitate ex frictione sive torrefactione aliarum rerum virtutes fortius imbibunt, easque diutius conservant.

8 *Salis ammoniaci fricti.*] De hoc autem sale, siquidem vera sit mea conjectura, olim in actis Philosophicis Londinensibus edita, is valde concoctiones promovere potis est, cum mirificè septicus sit; ut pote qui ex insectorum aquaticorum excrementis nascatur; perinde ut hodie salpetra hodiernâ apud Indos, Syamenses purâ, ferè in arenis sub opaca illa arbore Indica à vespertilionibus quibusdam ingentis magnitudinis ibidem latitantibus generata.

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

13 *Apii seminis.*] Smyrniium, quod est semen olus atri. Scribon. Largus. Comp. 126.

C A P. XXVIII.

¹ *Olivas virides fervare, & quovis tempore oleum facies.*

² **O**livas de arbore sublatas³ in muriam mittis, & erunt tales quovis tempore, quasi mox de arbore demptæ, de quibus si volueris, ⁴ oleum viride facies.

HUMELBERGIUS.

¹ *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 *Lister.*]

³ *In illud.*] Legendum puto, in muriam, & hoc ideo potissimum, quia Cato, ut refert Plinius, non alio ullo modo laudat condi olivas optimè, orchites, & posias, quam vel virides in muria, vel fractas in lentisco.

⁴ *Oleum viride.*] Vocatur oleum viride, quòd ex viridi adhuc bacca exprimitur, cujus defectum cum timemus, qualiter is instaurari possit, docet nunc Apicius noster.

L I S T E R.

² *Olivas de arbore sublatas.*] Nam per se deciduæ, vermicibus ferè intus corrosæ sunt: at hæ nobis sæpe obtruduntur pro integris. Idem de prunis Indicis, *Mangos* dictis, vidi.

³ *In muriam mittis.*] Propter amurcam, quæ nimium frangi non potest; ideo muriam diu ferunt: at duracina Persica, de quibus supra, postridie è muria eximenda sunt, utpote quæ dulcia per se sunt.

⁴ *Oleum viride facies.*] Id est, saubausterum, in quo summa gratia. *Oleum viride è cruda bacca sapore præstantissimum — quanto maturior bacca, tanto pinguior succus, minusque gratus.* Plin. lib. XV. *oliva igitur alba stomacho utiliores* Idem. lib. XXIII.

C A P. XXIX.

¹ *Cuminatum* ² *in Ostrea & Conchylia.*

Piper, ³ ligusticum, petroselinum, ⁴ mentham siccam, folium, ⁵ malobathrum, cuminum plusculum: mel, acetum, & liquamen.

⁵ Aliter. piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: mel, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

¹ *Cuminatum.*] Est condimentum à cumino sic dictum, quemadmodum à pipere piperatum; & alia. Condimentorum, omniumque fastidiis cuminum amicissimum. Plin. lib. XX.

² *In ostrea & conchylia.*] Conchylum pro genere ipso concharum, à quibus nomen sumpsit, nunc ponitur; interdum verò per excellentiam de murice dicitur, diversum à purpura.

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

⁴ *Mentham aridam.*] Quæ odoratissima est. Hortensium odoratissima quæ sicca, ut rusa,

mentha, apitum, & quæ in ficis nascuntur. Plin. Grato mentha mensas odore percurret in rusticis dapibus. Idem. Menthæ ipsius odor animum excitat, & sapor aviditatem in cibus. Idem. l. XX. c. 14. Stomacho accommodata est mentha, & in condimentorum usum multifariam recipitur. Diosc.

⁵ *Malobathrum.*] Malobathrum est folium Indi, quod olim folium simpliciter dicebatur, unde & malobathrinum unguentum Scriptoribus sapius foliatum dictum est. Apicius tamen noster folii nomine pro nardi folio uritur. Stomacho accommodatum est. Diosc.

L I S T E R.

¹ *Cuminatum in ostrea & conchylia.*] Hoc condimentum nobis propter multa inusitata esset valde ingratum; tamen concoctiones mirifice adjuvat, singulis, quibusque ingredientibus bene consideratis: imò ipsa ostrea & omnigena conchylia

chylia marina per se, quòd falsa & tantum non piperata, vehementer stomachica sunt; ideo Veteribus diligenter quaesita, & in summis deliciis habita. *Mensarum divinum Palma ostreis attribuitur.* Plinius: item in illa vetustissima & lautissima coena Metelli Pontificis apud Macrobiolum, Saturn. l. II. c. 9. *Ostreas crudas quantum velent, echinos, peloridas, spondylos; deinde patinam ostrearum, pelordum, balanos nigros, balanos albos; iterum spondylos, glycomeri-*

das, urticas, muricas, purpuras. His adde, *Venerias conchulas* apud Senecam. Epist. 95. Est tamen vitium in ostreis omnibusque conchyliis, quatenus testacea sunt. *Ostrei carnem calculum signere:* (ita legendum est τόπος ποιῶν) Mnesitheus apud Athenzum. Lib. III. cap. 13. pag. 92.

5 *Aliser.*] Nempe omissis illis Indicis & longè petitis condimentis, folio & malobathro.

C A P. XXX.

1 *Laserratum.*

2 **L**aser Cyrenaicum vel 3 Parthicum 4 tepidâ dissolvit cum aceto, liquamine temperatum.

Vel piper, petroselinum, mentham siccam, 5 laseris radicem: mel, acetum, liquamen.

Aliter, piper, 6 careum, anethum, petroselinum, mentham siccam, 7 sylphium, folium, malobathrum, 8 spicam Indicam, costum modicum: mel, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

1 **L**aseratum.] Condimentum a lasere sic dictum, quemadmodum laserpitium acetum, a laserpitio, multi quondam usus. Est autem laserpitium planta, quæ laser etiam dicitur, & Græcè silphion vo-

cant, post tubera & fungos autoritate clarissimum Plinius Lib. XIX. c. 3. prodit. In Cyrenaica provincia repertum: cujus succum vocant laser, magnificum in usu, medicamentisque: & ad pondus argentei denarii pensum. Multis jam annis in ea terra non inveniunt, — diuque jam non aliud

aliud ad nos invehitur, quam quod in Perside, ^{unde} Media, aut Armenia nascitur large, multo infra Cyrenaicum: id quod adulteratum gummi, aut sagapeno, aut saba fræta: — ex hoc succus duobus modis capiebatur: è radice atque caule. Et hæc duo erant nomina, Rhizias atque Gaulias. — Usus in multis medicaminibus, — caulis cibis quocunque modo aptus. Totus siquidem & elixus estur. Feruntque quadraginta diebus corpora purgare.

2 *Lasfer Cyrenaicum.*] Quod & lac Cyrenaicum appellatur. Unde & *Laserpiseras* Cyrenas vocat Catullus Carm. VII.

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

5 *Lasferis radicem.*] Lasferis vocabulo sine adjuncto pro succo utitur Apicius noster, sed & pro planta ipsa aliquando accipitur: cum adjuncto verò pro planta parte, quam adjunctum exigit, ut nunc pro radice, adjuncto id postulante.

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

7 *Silfi folium.*] Legendum disjunctim cum interposito puncto, ut diversarum plantarum sint indices voces: sic Silphion, folium per *Silphion* laserpitii caulem vel folia, ut Diosc. testatur: Caulem aliqui privatim Silphion vocant: in bonitatis autem censu post succum, qui aliarum omnium partium efficacissimus est, se-

cundo loco vim folia habent: postremus omnium caulis; per folium intelligendo id quod nardi est.

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

CASPER BARTHIVS.

4 *Tepidâ.*] Aquam tepentem sonat. Adv. p. 1715.

L I S T E R.

1 *Lasferatum.*] Hi meti intinctus sunt ad opsoniorum commendationem; at rerum modus & mensura cujusque gustui relinquitur, ut in proxime superiore capite.

2 *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 fatidam*, cum hic vilis succus sit ab Indis, & infimi pretii: piper verò ab iisdem Indis alatum, magnæque copia in omnibus ferè condimentis nostri Auctoris inditum. Cum 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 magnificum fuit medicamentum ad concoctio-

nes

nes promovendas, maximè ad tertias illas insensibilis perspirationis. *Ferunt*, inquit Plinius, *caulem Laserpis* : elixum, *sumptum quadraginta diebus corpora purgare*, id est, purificare ab humoribus superfluis & cruditatibus, non alvum tanto spatio movere.

2 *Lasfer Cyrenaicum vel Parthicum.*] Ita Scribonius Largus comp. 67. seculo uno aut altero ante Apicium nostrum. *Lasfer Cyrenaicum*, si poteris inveniri. *Sin minus Syriacum*, aquà dilutum. Nondum enim illo tempore omne consumptum fuit, cujus tantum pondus ex arario à J. Casare exemptum: Galeus Cyrenaici iis fere verbis meminit; *si adsit Cyrenaicus succus*.

4 *Tepida dissolvis.*] *Lasfer* lac quoque Cyrenaicum appellatur, quod instar lactis albus quidam succus ex herba vulnerata effluit; ut ex papavere aut tithymallo: at sunt istiusmodi fucci lactei, qui concreti meræ resinæ sunt, nec aquà dissolubiles: *Lasfer* vero, ut hoc experimento constat, aliter se habuit.

5 *Lasferis radicem.*] Magna varietas in hujus plantæ & partium nominibus Græcis juxta Latinisfime Auctoribus. Hoc constantissimè apud Veteres observatum reperies, ut *Silphion* radicem vocaverint, in qua ferè tota planta consistebat. Plantam totam Græci vocant *Silphion*. *Lasferpitium*, id est, lac serpe vel lac serpitum: atque ita Veteres usi sunt. *Plautus Rudent. III. 2. v. 15.*

— *Teque ovo & queso, si speras tibi*

Hoc anno multum futurum serpa, & laserpitium.

Serpe tota planta, *laserpitium* *ordc.* *Lasfer* verò factum ex voce *Lasferpitium* truncata. Apud recentiores verò deperdita illa planta, & obscurata ejus notitia, multa in nominibus partium confusio inducta, & alia pro aliis appellata. *Salmasius ad Solinum.* pag. 249, 250. & seqq. ed. *Ultr.*

7 *Silphium.*] De *silphii* sive *lasferis* viribus privatim hæc docemur à Scribonio Largo: nempe vis rubificans, *Comp. 174.* *Extra ea sunt imponenda, qua 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, Lasferpitium cum bulbis (i. e. squillis) terunt, — cataplasmant præterea ex lasere & bulbis — Salsamento & lasere, id est, cibis acerbis utentes. Alibi, Allium dare atque laser & salsamenta. Rursus, laseris virtus acerrima. Ideo laser cera involutum bibendum exhibet. Item, Inter acrisora odoramenta numerat laser ex aceto. Lasfer cum aceto ex quo panis madidandus*

das. Dandum laser cum aceto & liquamine. Laser aceto solum, quo comedenda tinguntur. Laser aqua solum vel aceto & admixto sinapi, aut ovo sorbili transveratum. Ob acrimoniam tumorem provocant Euphorbium, ferulago, laser, sinapi.

8 Spicam Indicam.] Magnopere mihi mirandum videtur spicam nardi & spicam Indicam tamquam diversas censeri. Salmasius ad Serlinum.

C A P. XXXI.

1 Oenogarum ad Tubera.

Piper, ligusticum, 2 coriandrum, 3 rutam; liquamen, mel & oleum modicè.

Aliter, Thymum, satireiam, piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 Oenogarum.] Condimenti genus, vinum cum garo significans.

2 Coriandrum.] Coriandro subito cum aceto carnem in corruptam ætate servari putat M. Varro. Sanat ventris & intestinorum fluxiones semen: bibitur in cholera cum ruta. Plin. lib. XX.

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

L I S T E R.

1 Oenogarum.] Lege cleogarum: nam omnino nulla sit vini mentio in hoc capite.

3 Rutam.] Nempe periculosa edulia sua peculiaria antidota requirunt. Ruta contra fungos sive in potu detur, sive in cibo. Plin. xx. 13. Esu ruta homines sibi carasse, cujus præsidio nihil laduntur, vel qui aconitum biberint. Athenæus. Lib. III. c. 8. Auctoritas etiam peculiaris apud Antiquos ruta fuit. Invenio mustum rutatum populo datum à Cornelio Cethego in consulari collega Q. Flaminii comitis peractis. Plin. Lib. XIX. c. 8.

C A P. XXXII.

¹ Oxyporon.

CUMINI unc. 2. Zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. ² nitri scrupulos 6. ³ dactylorum pinguium scrupulos, 12. piperis, unc. 1. mellis, unc. 9. ⁴ Cumipum Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto infundes, siccas & sic tundes, postea melle comprehendis, ⁵ cum necesse fuerit, oxyporo uteris.

HUMELBERGIUS.

¹ Oxyporon.] 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.

² Nitri.] Magnus nitro usus est; hoc candorem opsonia contrahunt, præsertimque herbarum radices: potius ruborem maxime ex usu salis petreæ hodiernæ.]

³ Dactylorum pinguium.] Palmarum succosarum, palmulæ boni succi sunt, & stomacho idoneæ, alvumque adstringunt, authore Celfo. lib. II. cap. 30.

⁴ Cuminum Æthiopicum.] Quod cæteris præfertur, deinde Ægyptium.

L I S T E R.

¹ Oxyporon.] Elegans remedium ad recreandum infirmum stomachum, Medici alicujus inventum; scilicet condimentum crassiusculum formâ electuarii.

⁵ Et cum necesse fuerit, Oxyporo uteris.] Tantæ æstimationis vel ipsi Apicio nostro ut ad verbum ferè repetitum sit infra lib. III. c. 18. ubi istius medicamenti usus quoque docetur; nempe non solum inter cœnandum ejus dimidium cochleare aceto & liquamine modico misces pro intinctu; sed post cœnam etiam dimidium cochleare accipies; nempe accuratâ istius compositionis dosi, more medico. Sin alio sensu oxyporon hoc inter remedia celeriter juvantia & citò penetrantia interpretari libeat, omnes tres concoctiones, maxime ultimas, respicit.

CAP. XXXIII.

¹ *Hypotrimma.*

Piper, ligusticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam passam, ² cariotam, ³ caseum dulcem: mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut ⁴ carænum.

HUMELBERGIUS.

¹ *Hypotrimma.*] Id est, ut Hesy chius ait, ὑπότριμμα ἐκ φοίνικος καὶ μέλιτος καὶ κυμίνου καὶ ἄλλων τινῶν ἀγλυμπτῶν ἕσθου. h. est, ex dactylis & melle, & cumino & aliis quibusdam condimentis opus.

² *Caryotam.*] Caryota palmyra est, sic dicta quod capiti noceat. Hujus frequens usus est in condimentis, ceu videre licet in sequentibus.

³ *Caseum dulcem.*] Caseum

recentem, non salitum.

⁴ *Cariotam.*] Lege, hujus ultimæ dictionis loco, *Cavanum*: Et quoties in sequentibus inter liquores hanc dictionem positam repereris, pro ea substitue carænum.

L I S T E R.

¹ *Hypotrimma.*] Aliud simile superiori condimentum stomachicum, at liquidiusculum, sive intritus, unde dictum.

CAP. XXXIV.

¹ *Oxygarum* ² *digestibile.*

Piperis ³ semunciam, ⁴ filis Gallici scrupulos tres, ⁵ cardamomi scrupulos 6. cumini scrupulos 6. folii scrupulum 1. menthæ siccæ scrupulos 6. tunsa cribrataque melle colligis: cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

Ali-

Cap. 35. DE ARTE COQUINARIA. SI

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

HUMELBERGIUS.

I **Oxygarum.**] Condimenti genus est ex aceto & garo. De aceto, cujus frequens in condimentis usus est, Plinius Lib. XIV. c. 20. sic, *Aceti nequitia inest virtus magnos ad usus, & sine quois vita misior degi non possit. — Cibos & saporas non alius magis succus commendat, aut excitat, quam acetum, putredinem & corruptionem à rebus prohibet.* [extra stomachum; in quo tamen earum corruptionem in chilam celeriter conficit *Lister.*]

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

3 **Semenciam.**] Hoc est, unciam semis, sive dimidiam.

4 **Silphi Gallici.**] Lege, *silis Gallcia*. Est aut sil sive sile, quod & sefeli dicitur: Massiliense, quod Gallicum vocat *Apicims*. Adjuvat concoctiones potum cum vino semen, solvit

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

5 **Cardamomum.**] Semen ex India allatum.

L I S T E R.

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

C A P. XXXV.

¹ *Moretaria.*

MEntham, rutam, coriandrum, ² fœniculum, ³ omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen, si opus fuerit, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

1 **M**ortaria.] Antiquus MS. codex habet *moretaria*, forte legendum *moreta*, utcumque intelliges condimenta & *moreta*, quæ in mortario coquinario tunduntur, & condiuntur, quæ & intrita, & intrimenta protrimenta que vocantur: item intinctus & embammata, quæ in mortario ex diversis rebus simul tritis, varii saporis & coloris plurifariam condiuntur: veluti piperratum, sinapium, alliatum, & alia, omnia à rebus, è quibus fiunt, nominata.

2 *Faniculum.*] *Ipsam 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.

1 *Moretaria.*] Mortarium, quasi *moretarium*, in quo subigebatur *moretum*, quod genus cibi intritum etiam vocabant. *Moretarium* quoque vocitabant, vel *mortarium* cibum

ipsum. Donatus: ad Terent. Phorm. A. II. sc. 2. *Hoc inter rusticos de alliato mortario dici solet; & bene intriti; proprie enim hoc genus cibi intrita dicitur.* Salmasius ad Solinum. cap. 28. p. 269. a. ed. ultr.

3 *Omnia viridia.*] Nempe usui præsentaneo; forte ita magis efficacia ad digestionem; 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 inutilitata; certè ventriculi concoctionem mirificè adjuvent, quòd ferè universa acris & septica 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 abunde satisfaciunt. Igitur in hoc primo libro reliquorum fundamentum jactum est; nam ferè in omni ferculo aliquid horum condimentorum inest.

A P I C I I C O E L I I

L I B E R I I.

Qui ¹ S A R C O P T E S appellatur.

C A P U T I.

Ificia.

¹ **I** Sicia fiunt ² *marina* de cammaris & astacis :
de ³ loligine: ⁴ de sepia: ⁵ de locusta. Ificium
condies pipere, cumino, laferis radice.

Ificia ⁷ de loligine, sublatis ⁸ crinibus in pul-
mentum tundes, sicuti assolet pulpa: & in ⁹ morta-
rio & in liquamine diligenter fricatur: & exinde
Ificia ¹⁰ plassantur.

Ificia ¹¹ de squillis, vel ¹² de cammaris amplis.
Camhari vel squillæ de sua testa eximuntur :
& in mortario teruntur cum pipere & ¹³ liqua-
mine optimo ¹⁴ pulpæ: Ificia plassantur.

¹⁵ Omentata ita fiunt. Assas *jecur porcinum*,
& tum ¹⁶ enervas: antè tamen teras piper, rutam,
liquamen, & sic superimmittis jecur, & teres,
& misces, sicut assolet pulpa, in omentum, ¹⁷ &
singula involutantur folia lauri, ¹⁸ & ad fumum
suspenduntur, quàm diu voles. Cùm mandu-
care

care volueris, tolles de fumo, & denuò assas, ¹⁹
 & siccum adjicies in mortarium, piper, ligusti-
 cum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, ²⁰
 adjicies cerebella cocta, teres diligenter, ne ²¹ al-
 fulas habeat: ²² adjicies ova quinque & dissolves
 diligenter, ut unum corpus efficias: ²³ liquamine
 temperas, & in patella ænea ²⁴ exinanies, coques:
 cum coctum fuerit, ²⁵ versas in tabella munda.
²⁶ *Teffellas* concides, adjicies in mortarium, piper,
 ligusticum, origanum; fricabis in se; commisces
 in cacabum: facias, ut ferueat; cum ferbuerit, ²⁷
 tracta confringes, ²⁸ obligas, coagitabis, & exi-
 nanies ²⁹ in boletari: piper asperges, & appones.

Isicia ³⁰ ex *Spongiolis*. ³¹ Elixatos, spongiolos
 conteres, & nervos eorum eximes: deinde cum iis
³² alicam elixatam & ³³ ova conteres, & pipere
 in omento assabis: ænogaro perfundes; ³⁴ & pro
 Isiciis inferes.

Isicia omentata. ³⁵ Pulpam concisam teres cum ³⁶
 medulla siliginis in vino infusi: piper, & liqua-
 men, si velis, & ³⁷ baccam myrtheam exenteratam
 simul conteres: ³⁸ *pusilla isicia* formabis; intus ³⁹
 nucleis & pipere positis: involuta omento subassa-
 bis cum ⁴⁰ caræno.

HUMELBERGIUS.

I *Sarcopes.* Id est *σάρκοπις*,
 carnifecus. Quo nomine
 inscriptus est hic liber secundus
 à carniū infectione, eo quod
 in ipso de carniū incisarū
 edulis & condimentis earū
 præparandis agitur. Docet au-

tem non solum animalium
 terrestrium, & in aëre volati-
 lium, sed & in aquis piscium
 quoque carniū præparare &
 condire cibaria.

2 *Isicia.* Isicia sunt, quæ
 propriè ad infectionem *isicia*
 dicuntur, auctore Macrobio,
 Saturn. l. VII. c. 8. qui ait:

Isicium

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 55

Ificium, quod ab infectione *inficium* dictum : admisione enim litera *p*osses, quod nunc habet, nomen obisimur. Sunt autem edulia & cibaria ex carne concisa & infecta facta : quæ nunc per se, nunc reticulo, & omento circumdata in sartagine, aliis etiam junctis rebus, & aromatis aliquando, cum adipe, oleo, aut butyro friguntur. Alio nomine *Tomacula*, sive per syncopen *Tomacla*, & *Tomacina* aliquando vocantur. *Inficia* etiam aliquando farcimina vocantur, quæ carne concisa fartis, id est, impletis intestinis fiunt.

2 *Marina de cammaris & astacis, &c.*] Enumerat nunc pisces marinos aliquot, è quorum carne & pulpis carnosissimis lauta & opipara fieri possunt *Ificia*, docendo simul; qualibus opportunè condiri debeant condimentis. Suntque cum primis ejus generis pisces *cammaris* & *astaci*: ubi animadversum est, quod *Apicius* *cammaros* per *astacos* interpretatur. Tanquam usitatior & notior fortassis ætate sua vocabulo, sicuti & nostro quoque ævo multa Græcorum nomina usitata & nota magis sunt Latinis. Accipitur conjunctiva illa particula, & expositivè pro, id est. Sunt enim *astaci* qui & *cammaris*.

3 *Loligo.*] Dicta quidem *loligo*, quasi *voligo*, ut scribit *Varro*, quoniam extra aquam volitet. Nam teste *Plinio* H. N. lib. IX. c. 29. *Loligo* etiam volitat, extra aquam se efferens, quod & *pectunculi* faciunt, sagitta modo. E mollium genere. *Celsus* inter ea *loliginem* numerat, quæ in-

tus minimè corrumpuntur.

4 *De sepia.*] *Molles pisces*, ut *polypi*, *sepia*, *loligines*, falsum quodammodo humorem habent, duri sunt, concoctionique renitentur. Si verò concoctione vincantur, haud parum alimentum corpori præbent. *P. Ægineta*. *Sepia* atramentum album movet. *Celsus*.

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

8 *Crimibus.*] Hoc est, *pediculis*, *cruribus*, *brachiis*.

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

10 *Plassuntur.*] Id est, *singuntur*, *formantur*, *conficiuntur*: ἀπὸ τῆς πλάσσειν, quod est *formare* & *effingere*.

11 *De squillis.*] *Pisces* sunt è crustatorum genere.

15 *Omentata.*] *Scilicet Ificia*, quæ *omenta involuta*, & *circumdata* fiunt.

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

21 *Assulas.*] *Partes crassiusculas*, & *asperas*, *filamenta*que: dicuntur enim propriè *assulæ* fragmenta à *marmorariis* in cedendo *marmore* dispulsa, & quæ frangendis aliis rebus in longitudinem magis quàm latitudinem disjiciuntur. Et inde

fit *assulatim* adverbium, quo Veteres pro minutarum usi sunt. Plautus, Capt. IV. sc. 2. *nisi delolabo assulatim viscera.*

24 *Exinanire.*] Exinanire modo evacuare, modò attenuare est.

25 *Verfas.*] Verfare est vertere, & inter alia significata sua significat aliquando volvere & agitare.

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

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

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

29 *Voluntari.*] Legendum est *Boletari*, quod vas est boletis serviens. Unde illud Martialis. l. XIV. Epigr. 101.

Cum mihi boleti dederint tam nobile nomen,

Prototomis, pudet bene! servio colliculis.

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

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

elegantior docetur ab Apicio nostro: qua tamen facilius & paratior est illa, quam in Junio mense Tit. 12. docet Palladius his verbis. *Hordeum semimaturum, cui adhuc superest aliquid de virore, per manipulos ligabis, & torrebis in furno, ut facile mola possit infringi, & in modio uvo salis aliquantum, duro molitur, miscerem curabis ac servas.*

33 *Conteres pipere.*] Lege, teres cum pipere.

36 *Medulla siliginis.*] Lege, medulla siliginea vel siliginis, scilicet, panis, qui ex siligine factus est. Siligo autem tritici genus est & omnium firmissimum, ut Celsus tradit; & boni succi esse dicit, è siligine lautissimus panis, pistinarumque opera laudatissima. Plinius.

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

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

40 *Caræno.*] Carænum est mustum coctum, cui in coctura, una parte absumptâ, duæ remanserint, ex autoritate Palladii. mens. Octobr. Tit. 18.

CASPER BARTHIUS.

10 *Plassare.*] Est verbum Iliciis peculiare, & culinarium, quasi stipare dicas. *Advers. p. 1715.*

16 *Fecur enervas.*] Est nervos seu fibras eximere, quo usu rarum id verbum, translatione frequen-

quentatissimum. *ibid.*

21 *Assula.*] Festucam tenuem designat. *ibid.*

26 *Tessellæ.*] Sunt carnes in quadrum concisæ, ut minutæ tesseræ *Tesserulas* in notissimo Lucilii versu legimus, de pavimento tessellatim strato, in quo tesseræ vocat quadrangulares formas, ut rotundas *scutulas*, Palladius, lib. I. cap. 9. *ibid.*

28 *Coagitabis & exinaniæ in Bolestari.*] Hæc Humelbergii est correctio. In libris fuit *voluari*, quod retinendum, & vas, quovolvuntur, & velut vannantur res, interpretandum puto. Verum est, Bolestare esse vas boletis inferendis factum, ut sine capitis secundi videmus, sed non continuo: illud alterum nihili est *ibid.*

33 *Et ova conteres, &c.*] Ineptè interpres hæc murat, deinde cum *is alicam elixatam & ova conteres pipere*, hoc est cum pipere teres. Ille mutat *teres cum pipere*, imprudens Latinitatis. *Adv. p. 1716, 1744.* [At falsus est Barthius: etenim nuspian legitur neque apud Torinum, nec Humelbergium *teres cum pipere*; sed *& pipere in omento assabii*, pro *cum pipere momento assabii*. Suppressit particulam *& Lister.*]

P. LAMBECIUS.

2 *Isicium.*] Male transformatur in *Hysium* & *Escium*, frequentissimè occurrit apud *Calinum Apicium* in primis, l. II. c. 1. ubi ex professo agitur de Isiciorum præparationibus. Cæ-

terum ex simplici vocabulo *Isicium*, factum porro est vocabulum compositum *Salsicium*, quasi *salsum isicium*, sive Isicium, & ex hoc denique corruptum vocabulum Gallicum *sauçisse*, quod & apud Germanos nostros jam in usu est.

L I S T E R.

2 *Isicia sunt marina de cammaris.*] Varius Imperator primus fecit de piscibus *Isicia*, primus de *Ostreis*, & *Leiostreis*, & aliis hujusmodi marinis *Conchis*, & *Lacustis*, & *Cammaris*, & *Squillis*. Lampridius in vita Heliogabali, cap. 19. & pace Casauboni, Lampridius hic verus est: nam aliquis mihi ostendat velim, ut *Isicia* de ejusmodi rebus confecta inveniam ante Heliogabalum; certè nec in Plinio, nec in Athenæo.

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

7 *Isicia de loligine.*] *Loligo* facilius quam *Polypus* coquitur, nec ori est insuavis. Athenæus.

8 *Sublatis crinibus in pulmentum tundes.*] Ita Ovidius Halieut. *Crinali corpore hæret*, pro pedibus sive brachiis. Imo & *ensis* ejus eximendus est, qui ferè *corneus* est. In *Loligine vesica humorem contineri pallidum*, non atrum: *exigua valdè testa*, & *cartilaginea*. Athenæus. lib. VII.

cap. 22. Exiguâ quidem, præ sepiæ ossè, *eniffirmi*: 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 tunsa omnis formæ susceptibilia sint. Non constat has pulpæ sive pulmenta coquenda esse, sed cruda, tantumque condita, edenda.

12 *De Cammaris amplis.*] *Amplius* legerem, quod semel ante in Titulo de iis loquutus est.

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

14 *Pulpa.*] Id est cammarorum & squillarum è testis suis exemptæ; an pulpæ carnis porcinæ?

17 *Et singula involvantur folia lauri.*] Exiguæ res fuerunt isicia, cum singula lauri folia iis circumdarentur; ita citius ad fumum suspensa ficcarentur. Infrâ pusilla isicia formabis.

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

19 *Et siccum adjicies.*] Mendum subest, & succum adjicies habet Torinus, at qualem! an legendum, & sic ea adjicies.

20 *Adjicies cerebella cocta.*] Por-

cellorum putà aut gallinarum & similibus minorum animalium, unde non cerebra, sed cerebella dicuntur.

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

23 *Liquamine temperat.*] Iterum addito ad gustum.

26 *Tessellas concides.*] Atque hæc propriè isicia sunt: nempe exiguæ quædam tesseræ, mox tractis obligandæ atque inferendæ.

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

Veteres voluptariis fungos solos suis manibus præpararunt, succineis novaculis, aut argenteo apparatus, & cultro argenteo & catina putà. Plin. H. N. lib. XXII. cap. 23. Male Harduinus in hunc locum, quarum è succino manubrium fuit: imò ipsæ novaculæ ex toto succinæ aut argenteæ, quod ferrum fungos inficeret, maxime rubiginosum, & succum eorum in venenum verteret; ita certè crediderunt veteres, auctore Plinio.

34 *Et pro isiciis inferes.*] Simulata isicia, nam hic neque piscis, neque alicujus carnis mentio est; soli funguli ex ovis & alica elixata condiuntur & omentantur instar Isiciorum. Vide item præscriptum infrâ repetitum, lib. III. capite penultimo.

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 59

³⁵ *Pulpam concisam.*] Porcinam putà.

³⁸ *Pusilla Ificia formabis*] Tesselas quasdam virtute obligatoria medullæ panis, infrà Ificiola, cap. 2.

³⁹ *Intus nucleis & pipere posuis.*] Ita Ificiorum formam fuisse

constat velut quarundam placentalium quadratarum, in quibus intus quælibet condimenta involvi potuerunt, vel ipsa omento aut foliis circumdari ad commodiorem subaffationem.

C A P. II.

¹ *Hydrogaratum*, & ² *Apodermum*, & ³ *Amylatum*.

⁴ *Ificia plena.* Accipies adipēs Phasiani recentes præduras, & facis ex iis Tesselas, cum pipere, liquamine, ⁵ caræno in Ificio includes, & hydrogaro coques, & inferes.

⁶ *Hydrogarata Ificia sic facies.* Teres piper, ligusticum, ⁷ pyrethrum minimum: suffundes liquamen, temperas ⁸ aqua cisternina, dum, inducet: exinanes in cacabo, ¹⁰ tum ificia ad vaporem ignis pones, & ¹¹ caleat, & sic forbendum inferes.

¹² In ificia de Pullo. ¹³ Olei floris lib. i. liquaminis ¹⁴ quartarium, piperis ¹⁵ semuncia.

Aliter de Pullo. Piperis grana 3 i. conteres, mittis ¹⁶ liquaminis optimi ¹⁷ calicem, caræni tantundem, aquæ ii. mittes, & ad vaporem ignis pones.

¹⁸ *Ificium simplex.* ¹⁹ Ad unum liquaminis ²⁰ acetabulum aquæ septem mittes, modicum Apii viridis, triti piperis ²¹ cochleare, ificiola incoques, ²² & sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro ²³ sales conditos addes.

Ificia

Ificia ²⁴ de pavo primum locum habent, ita si fricta fuerint, ut ²⁵ callum vincant. Item secundum locum habent de Phasianis. Item ²⁶ tertium locum habent de cuniculis. Item quartum locum habent de pullis. Item quintum locum habent de porcello tenero.

²⁷ Ificia *amylata* sic facies. Teres piper, ligusticum, organum modicum, silphium, zingiber minimum: mellis modicum, liquamine temperabis, misces, adjicies super ificia: facies, ut ferbeat, cum bene ²⁸ ferbuerit, ²⁹ amylo obligas spisso, & ³⁰ sorbendum feres amylatum.

³¹ Aliter: ³² piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes, ita ut bene tritum ac ³³ lutulentum facias piperatum, cui ³⁴ defrutum admisces, quod fit de cotoneis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur: quod si non fuerit, vel ³⁵ caricarum defrutum mittes, quod *Romani colorem* vocant. Accipe deinceps ³⁶ amyllum infusum, adjicies vel ³⁷ oryzæ succum, & lento igne fervere facias amylatum.

³⁸ Aliter: officula de pullis ³⁹ expromas, deinde mittis in cacabum porros, anethum, salem: cum cocta fuerint, addes piper, apii semen: deinde ⁴⁰ orindam infusam teres: addes liquamen & passum vel defrutum, omnia misces, & cum ificiis inferes.

Apodermum sic facies. Alicam elixatam nucleis & amygdalis ⁴¹ depilatis & in aqua infusis & lotis ex ⁴² creta argentaria, ut ad candorem pariter per-

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 61

perducantur, cum jam miscebis, uvam passam, carænum vel passum desuper contractum asperges, & in boletari inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Hydrogarum.*] Lege, *Hydrogaratum*, hoc est, isicium hydrogaro conditum: [quid corrigat nescio, nisi aliquam editionem Venetianam, nam *Torinum hydrogaratum*. legit *Lister.*]

2 *Apotherrum.*] Lego *apoderrum*, id est, ἀπόδερμον, exco-riatum isicium, sic dictum, quod ex nucibus depilatis & excorticatis conficiatur, præsertim pineis & amygdalis. [At quidni *Apotherrum* restituamus? nam ad istos fructus decorticandos calidâ opus est. *Lister.*]

3 *Ambolatum.*] Lege, *amylatum*, h. e. isicium cum amylo confectum.

7 *Pyrethrum.*] Radix herbæ sapore maximè fervido.

9 *Induces.*] Lege, *inducet*, hoc est, coëat, & in unum cogatur.

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

13 *Iola floris.*] Ex antiquo exemplari legendum, *olvi floris*. Qui quid sit, nos docet Plinius, l. XV. c. 6. Cùm ait, *Premi plusquam centenos modios non præbent, factus vocatur. Quod verò post molam primum est, flos.* [quid si legendum sit *viola flores*: nam violæ flores in primo libro, c. 4. mensis inferuntur. *Lister.*]

14 *Quartarium.*] Per quartarium intelligo hic quartam partem libræ, quæ continet uncias tres.

15 *Semuncia.*] Hoc est, uncia semis, vel dimidia.

17 *Centicem.*] Ex antiquo exemplari, *Calicem*. Qui poculi genus est, & vas potorium rotundâ specie.

20 *Acetabulum.*] Liquidorum mensura est, & quarta pars sextarii continens cyathos tres, auctore Aphricano. Plinius tamen heminæ quartam partem significare dicit, & P. Ægineta sesquicyathum implere acetabulum.

21 *Cochleare.*] Minimum mensurarum est cochleare, & octava pars Cyathi. [Vide infra l. III. c. 18.]

23 *Peces conditi.*] Utcunque legeris, sive *peces conditi*, sive ut MS. codex habet *facies conditi*: menda est, & sine intellectu verba: quare castigandus locus est & emendandus, legendumque, *sales conditos*: qui quales sint docuit auctor, lib. 1. [Torinus legit *peccines conditi*; at falsus est, cum ad ventrem movendum sales isti purgatorii ante præscripti sunt: hinc quoque constat Humelbergium alios MSS. codices habuisse, atque alios Torinum. *Lister.*]

24 *De Pavo.*] Dicitur & Pavo & Pavo.

25 *Ut callum vincant.*] Id est, ut duritiem superent, hoc est, ut tenerescant & emollescant, citra tamen eliquationem.

26 *Secundum locum habent de cuniculis, stem quartum, &c.*] Hic tertius ordo, & quod secundum concernet, deest: quare ex antiquo

antiquo 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. *Laffer.*]

27 *Isicia multa ab alieno.*] Legendum, *Isicia amyliata*, id est, amylo confecta.

28 *Voluerit.*] Lege, *ferbuerit* vel *bullierit*.

29 *Amylo obligas spisso.*] Amylum fit ex omni tritico & siligine [sola & longa maceratione sine mola.] vide Catonem.

30 *Subtrudendum feres amulum.*] Legendum, & *subtrudendum feres amyliatum*.

33 *Luculentum.*] Ex antiquo scripto exemplari legendum *lulentum*, id est, spissum & crassum.

34 *Defrutum de cotoneis.*] Hoc est, vinum cydonite, quod solis ardore in defruti modum & mellis crassitudinem coctum & redactum est.

35 *Camarum.*] Lege, *caricarum* vinum scycite, quod è carica fico decoctione in defruti substantiam redactum sit.

37 *Oriza succum.*] *Italici*, inquit Plinius, *maximè oriza gaudent*, ex qua ptisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo.

39 *Expromas.*] Expromere vocat proferre, eximere, ejicere.

40 *Oridiam*] Legendum *Orindam*. Quæ panis genus est, & ex quo conficitur. Semerit *Æthiopiæ* peculiare, & sesamo pertimile, quod coquentes vescuntur, ut

in *Lexico* author est *Hesychius*.

41 *Depilatis.*] Hoc est, decorticatis, à pelle & cortice depuratis & emundatis. Unde & condimento & isicio huic apodermi nomen inditum putamus: [at aliter sentimus; vide suprâ.]

42 *Crita argentaria.*] Nitorem argenteum reddens.

CASPER BARTHIUS.

20. *Acetabulum.*] Inter mensuras habitum docemur Epistola Plinio adscripta apud Marcellum. *Ad 20. libras hordei adjiciantur tres libra lini seminis, coriandri sic libra, salis acetabulum.* Adv. p. 1716.

41 *Depilata amygdala.*] Aliter capiendæ sunt, quam putarit Interpretes; non enim decorticatis sonat, sed pilo detusis putaminibus. Est enim pilum idem quod pistillum, clava, qua in mortario quid tunditur. C. Aurelianus, l. III. Acut. c. 4. *pilam* pro ipso mortario accepisse videtur: *tunc iisdem diebus mittimus medicamentum in pilam, & contentes formamus trochiscos.* ibid.

L I S T E R.

4 *Isicia plena.*] Nempe quæ aliquam carnem involvant; ut quæ sequuntur, quæ carnem phasianorum aut pavonum adiposam & præduram, pectoris purâ, tessellatim incisam includunt.

5 *In inscio includes.*] Scilicet obvolves; quia isicia tractorum sive placentalium more, membranaceæ quædam & renaces pulpæ fuerunt.

6 *Hydrogarasa isicia sic facies.*] Nempe

Nempe juscula ex hydrogaro ad ificia condienda.

8 *Aqua cisternina.*] Pluviatili putà. Ob salubritatem præ cæteris hydrogarum conficiendum, ut supra dictum est de hydromeli. Potui aqua imbrialis offerenda, quam vulgò cisterninam vocant, C. Aurelianus, Chron. LILc. 13. i. e. vulgus Afrorum.

10 Tum ificia ad vaporem ignis ponas.] Lento igni, infrà, at quæ ificia? nempe omnigena & primo & hoc capite deinceps nominanda.

11 *Et sic sorbendum inferes.*] Igitur hæc ificiola fuerunt & tessellata, ut sorberi possint, tanquam panis alicujus buccellæ è jusculo.

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

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

18 *Ificium simplex.*] Non plenum aliqua carne inclusà. Ita melius respondent Medici intentioni, ut ventrem solvant. Item illa simplicia ificiola ideo dicta sunt, utpote parva segmenta quadrataque velut placentarum.

22 *Et sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro sales conditos addes.*] Lege & si. De istis vero salibus purgatoriis suprà. Ita hæc ificia medicæ quoque exhibitæ sunt, quod supra artem culinariam est, & dieteticen agnoscit.

19 *Ad unum liquaminis acetabulum, aqua septem mittes.*] Hydrogarum Romanorum ducum primus Heliogabalus publicè exhibuit. Lamprid. in Heliogab. c. 29.

24 *Ificia de pavo primum locum habent.*] Ptolomæus Rex, qui a fratre regno pulsus (temporibus ultimis Reip.) cum ad sacrum Senatuum confugisset, commentariis suis scribit immensam vim pavonum Romæ à se confisecatam fuisse. Athenæus Deipn. I. XIV. c. 20.

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

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

31 *Aliter.*] Hic condimentum docet ex amylo; de ificiis verò silet: quæ pro cujusque gustu eligenda sunt è suprà narratis.

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

36 *Amyllum infusum.*] *Amolium* vel *amolium* scribebant veteres
non

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 cap. 37. [ista tamen citatio nusquam reperitur apud Apicium; paulo tamen infra *orizæ succum* imperat: ita nec amyllum apud Torinum aut Humelbergium aliter legitur, quàm cum *γ. Lister.*]

37 *Oridia.*] Hæc autem verba a libi Salmasius ex excerptis Apicii præfert, in notis ad Antoninum Pium cap. 9. *Oridia pro oriza*; in excerptis *Viridarii* (quem infra rectius Vindiciani nominat) ex Apicio, qua manu scripta habemus. *Amyla bis de oridia propter spissitudinem superfundes, & tum inferes.* Hæc quoque excerpta agnoscit Gruterus.

Oryzam medici uno ore inter ὀρυζοροφα, i. e. qua leniter alunt, commutent. L. Nonnius.] Tamen nullo frumento aut leguminibus æquè benè satiamur, & in ediam diuturniorem patimur. Ex hac Indi & plerique Orientis populi panes cogunt, illisque penè solis laute vitant.

35 *Vel caricarum defruium mistes,*

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

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

41 *Amygdalis depilatis & in aqua infusis & lotis creta argentaria.*] Aquâ scilicet calidâ, ut facile decorticentur: & lotis ad candorem amplius conciliandum ex creta argentaria; nempe integris amygdalis: ita vana & futilis est interpretatio C. Barthii contra Humelbergium.

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

42 *Lotis ex creta argentaria.*] Ita elegantia condimentorum studeat Author: ista autem creta multo salubrior calce quæ viva, & ex terris medicamentosis sive sigillatis habenda est.

C A P. III.

¹ *Vulvula. Botelli.*

² **V**Ulvulæ isficiata sic fiunt. Piper tritum & cuminum, ³ capita porrorum brevia duo à mole

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 65

mole purgata, ruta, liquamen, admiscentur pul-
pæ benè tunfæ & fricatæ. Denuo ipso subtrito
ita ut commisceri possit, mittas piperis grana &
nucleos, & 4 calcabis in mortario bene loto, &
coquantur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo
porrorum & anetho.

5 Botellum sic facies. Ex ovi vitellis coctis, nu-
cleis pineis concisis, cepam addes, porrum concis-
sum, 6 jus crudum misces, piper minutum, & sic
intestinum farcies, adjicies liquamen & vinum &
sic coques.

HUMELBERGIUS.

1 *Vulva.*] Vulvula dicun-
tur farciminis genus à
volva, quod in intestinis invol-
vantur ad modum vulvæ suillæ,
quæ olim laurissimi erat cibi.
Unde involucrum etiam illud
album & tunicam in ovi spe-
ciem, boletos prorumpentes
involventem quod involvat ip-
sos, *volvam* appellat Plinius,
lib. XX. cap. 22.

3 *Capita porrorum brevia duo à
mole purgata.*] Hoc est, porri
spicas, & nucleos duos parvos
ab integro bulbo separatos, &
à crinibus & pelle purgatos.
Apicius *molis* vocabulo, inte-
grum bulbum intelligit; qui
respectu nucleorum magnus est,
nuclei contra parvi & crinium
respectu breves.

4 *In materia bene lota.*] Legen-
dum putamus, *in mortario bene loto.*

5 *Botellum.*] Botelli & botuli
vocantur farciminis genus, è
carne suilla; adepibus concisis

& aliis rebus impletis intestinis:
à bolis, hoc est, frustulis carnis
sic appellati, ut quidam volunt.
(*Fest. V. Bolulus*) Bolus enim
cujusque rei frustum significat.
Martial. l. XIV. ep. 70.

*Qui venit Botulus media tibi tem-
pore bruma*

Saturni septem venerat ante dies.

— *Boletos imitatur & botellos.*

Martialis. l. XI. ep. 32.

6 *Thus crudum.*] Lege *jus cru-
dum.* Thus enim nullus in op-
soniis usus: nec ejus alicubi in
roto opere fit mentio.

CASPER BARTHIUS.

4 *Calcabis.*] Calcare Apicio
est tundere. Ita loquitur Pal-
ladius quoque, l. XII. c. 21. lib.
I. c. 16. *Advers. p. 176.*

L I S T E R.

2 *Vulvula isiciata sic fiunt.*] Hoc

E

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

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

4 *Et calcabis in mortario bene loto.*] Alii libri editi habent, in materia bene lota, id est, in raba-
ta munda. Quid si legas in ma-
trice bene lota intrudas; tum istæ
pulvæ sive subtriturum dicuntur

de alia aliqua parte carnis por-
cinæ.

5 *Botellum.*] Botellos vel botulos ex sanguine etiam paratos fuisse, auctor est Tertullianus, Apologetico adversus gentes. c. 9. Denique inter tentamenta Christianorum, botulos etiam cruore dissentis admovetis, certissimi scilicet illicitum penas illos, per quod exorbitare eos vultis.

6 *Jus crudum.*] Prothus crudum, at nec ita aliquid certi exprimit, nisi intelligatur de aliquo jure superioris capitæ.

C A P. IV.

1 *Lucanica.*

Lucanicas 2 similiter, ut supra scriptum est. Lucanicarum confectio, teritur piper, cuminum, satireia, ruta, petroselinum, 3 condimentum, baccæ lauri, liquamen, & admiscetur 4 pulpa bene tunfa, ita ut denuò bene cum ipso subtrito fricetur, cum liquamine admixto, pipere integro & abundanti pinguedine & nucleis: farcies intestinum perquam tenuatim productum & 5 sic ad fumum suspenditur.

HUMELBERGIUS.

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

Filia Picena venio Lucanica porca,
Pulvis hinc nivis grata coram datur. Martialis l. XIII. ep. 32.

Cap. 5. DE ARTE COQUINARIA. 67

L I S T E R.

² Similiter ut scriptum est.] De vulvulæ ificiatis & botellis.

³ Condimentum.] Quid ita dicatur per excellentiam, me latet: videtur juri crudo superioris capitis respondere. Torinis legit *condimentum bacca lauri*, sine interpunctione.

⁴ Pulpa bestie trita.] Porcina putà: ita de abundanti pinguedine porcina cocta.

⁵ Et sic ad fumum suspenditur.] Crudum: sed cum uteris, coquendæ suæ vel ex œnogaro vel hydrogato & oleo, ut supra dictum est; aliter lucanicæ non omnibus similiter se habent cum vulvulis ificiatis & botellis.

C A P. V.

¹ Farcimina.

² O Va & cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, & his *intestinum implebis*, elixas, postea afflas, & inferes.

Aliter, coctam alicam & tritam cum pulpa concisa & trita una cum pipere, & liquamine, & nucleis: farcies intestinum, & elixabis, deinde cum sale affabis, & cum sinapi inferes: ³ vel sic concisum ⁴ in disco.

Aliter. Alicam purgas, & cum *liquamine intestini* & ⁵ albumine porri, concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles pinguedinem, concides, & ⁶ compendia, alias *copadia*, pulpæ, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria: hæc omnia in mortario permisces cum nucleis & pipere integro, liquamen suffundes, intestinum imples, elixas & ⁷ subafflas, vel elixum tantum appones.

Aliter. ⁸ *Circellos ificiatos.* ⁹ Repletes intestinum impensa ificii, & circellum facies rotundum, fumus, cum fumaverit, subaffas, ¹⁰ exornas, ¹¹ oenogaro phasiani profundes, sed cuminum addes.

HUMELBERGIUS.

I *Farcimina.*] Farcimina dicitur intestina carne minutim concisa referta. Sic dicta à faciando. i. e. implendo. Replentur enim variis rebus ceu carne frustulatum, minutatimque incisa, sanguine, adipe suillo, aromatibus, sale & rebus aliis. Et inde factores, qui farcimina faciunt.

4 *Disco.*] Discus est orbis & instrumentum mensarium, super quod carnes & alia cibaria mentis inferuntur.

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

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

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

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

9 *Impensa.*] Dicitur, quod rei alicui impenditur.

10 *Exornas.*] Verbo exornare

utitur Apicius pro ordinatim & ornate eleganterque disponere, collocare, & adornare.

CASPER BARTHIUS.

8 *Circelli.*] Genus est farciminis minuti, quod videntur Veteres patinis pulte plenis instar coronæ circumposuisse, ut de Lucanicis Martialis lib. XIII. Ep. 35.

Filia Picena venio Lucanica porca Pulsibus hinc niveis gyata corona datur. Adv. p. 1716.

L I S T E R.

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

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

4. *In Disco.*] Rectè Humelbergius discum interpretatur instrumentum mensarium. Torinus mensulare, ubi plura cibaria simul inferri consueverunt: idem sonat *Ferculum*. *Ferculum* inquit Casaubonus, esse παράθειν, mensam unam omnes nôrunt: sed rationem nominis non omnes observant. Propriè *ferculum* est τρόπιον, cujus forma nota ex num-

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, cujus gustatio, sive promulsis menſæ, ita fuerat exhibita: cap. 31. *In promulsidari (mensam intellige, quam & gustatoriam vocant) asellus erat Corinthius cum bisfaccio positus, qui habebat olivas in altera albas, in altera nigras. Tegebant asellum dua lances, in quarum marginibus nomen Trimalcionis inscriptum erat & argenti pondus. Ponticuli atiam ferruminati sustinebant glires melle & papavere sparsos: fuerunt & tomacula supra craticulam ferventia argentam posita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis panici mali. Deinde remota*

gustatoria sequitur ferculum, quod ita exhibetur: cap. 35. *Repositorium rotundum duodecim habebat signa in orbem disposita: super qua proprium convenientemque materia structor imposuerat cibum; super arietem cicer arietinum, super taurum bubula frustum. Similia apud Græcos legas. In vita Octav. Cæsaris Suetonii.*

8 *Circellos isficiatos.*] Hi desunt in Torino: at hæc ultima verba, *oenogaro phasiani persundito* priori condimento addidit; cætera omnia apud eum desiderantur.

9 *Reples intestinum impensâ isficii.*] Unde constat isficia nuda fuisse: tamen extra interdum omentata; interdum intus plena: at fere simplicia & tessellata.

11 *Oenogaro phasiani.*] Condimento sive jusculo supra, cap. 2. ad isficia ex phasianio.

APICII COELII

LIBER III.

Qui ¹ CEPUROS appellatur :

Id est, HORTULANUS.

CAP. I.

² De oleribus , ut omne olus smaragdinum fiat.OMNE olus ³ smaragdinum fiet, si cum ⁴ nitro coquatur.

HUMELBERGIUS.

I **C**epuros.] Id est, *κνρρὰς* olitor sive hortulanus, & inde etiam *Cepuria* dicuntur hortensia, quæ Antiqui *acetaria* nuncupabant ab accipiendo. Plin. lib. XIX. cap. 4. *Horti*, ait, *maximè placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno. Expedita res & parata semper, tande acetaria appellabantur. Facilia concoqui, nec oneratura sensum cibo, & qua minimè accenderent ad desiderium panis. Pars eorum ad condimenta pertinent fatetur non domi versuram fieri solitam. Estque hortus omnino pauperis ager,*

& macellum. Verùm hortus non semper unius significationis fuit : apud antiquos enim omnis villa hortus dicebatur. Cæterum hortus communi significatione locus dicitur, in quo herbæ & olera dispositis areolis nascuntur, & hortus olitorius vocatur. Olus verò dicitur omnis herba, qua vescimur. Theophrastus : *Olera enim vocamus, quæ in usu cibario sunt, ut intubum, aphaca, porcella, senecio, atque in totum quacunque intubacea sunt propter foliorum similitudinem. Demum indidit huic libro Cepuri nomen Apicius noster, quod in eo de oleribus, quæ in cibum assu-*

assumuntur, & eorum pulmentariis & condimentis agat, & ipsa conficere doceat.

2 *De oleribus, ut omne olus smaragdinum fiat.*] Hæc omnia tituli vice scribito. Deinde caput ipsum inchoato & perficito sic. *Omne olus smaragdinum fiat, si cum nuro coquantur.*

3 *Smaragdinum.*] Hoc est, viride, nitidum, splendidum, translucidumque, & aspectui jucundum, ceu gemma smaragdus.

4 *Nitro.*] Nitrum minerale est, cujus quondam aliquibus locis usus pro sale fuit, tanta illi coloris, saporis, & totius substantiæ similitudo est, & à salis natura non multum distans. Eo olera viridiora fiunt. Huic illud Martialis. lib. XIII. op. 14.

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.

3 *Smaragdinum.*] Antiqui à colore smaragdi dixerunt: sed Isidorus Orig. lib. XVI. cap. 7. *Smaragdum* à colore dictum ait, cum omne fatis (ut loquitur) viride sit Antiquis *smaragdum*;

invenio eum colorem judicatum esse oculis valde salubre.

Marcellus Rhapsodus, c. 8. *Scarabæus smaragdini coloris tantum beneficii prestare oculis dicitur, ut visionem ei acutissimam reddat, qui eum contemplantur fuerit assidue.* Advers. pag. 1792.

L I S T E R.

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

Nitrum autem amarum est, quo saturatur Ægyptiæ terra: ideo brassicam orti amaram 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 Siphnius apud Athenæum. Deipn. IX. c. 2.

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

C A P. II.

1 Pulmentarium ad ventrem.

² **B**etas minutas & ³ porros requietos elixabis, in patinā compones. Teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut ⁴ quaedam dulcedo sit : facias ut ferveat, cūm ferbuerit, inferes.

Similiter ⁵ polipodium in tepidam mittis, ubi mollierit, rades : & minutum cum pipere & cumino trito in ⁶ patinam ferventem mittes, & uteris.

⁷ Aliter ad ventrem. Facies betaceorum fasces, deterges, laves, in eorum medium nitrum asperges, & adligas singulos fasces, mittes in aquam, cūm coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel carænum, & cuminum, & piper asperges, & oleum modicum, ubi ferbuerit, polypodium ⁸ & frusta nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, cooperies, statim depones, & uteris.

Aliter. Betaceos Varronis. Varro. Betaceos, sed nigros, quorum deterfas radices & ¹⁰ mulso decoctas cum sale modico & oleo: ¹¹ vel sale, aqua, & oleo ¹² in se coques, jusculum facies & porabis; ¹³ melius erit, si in eo pullus sit decoctus.

Aliter ad ventrem. ¹⁴ Apios virides, cum suis radicibus, lavabis & siccabis ad solem, deinde ¹⁵ albamem & capita porrorum simul elixabis in

cac-

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 73

caccabo novo, ita ut ad tertias deferveat, postea teres piper, liquamen, & aliquantum mellis humore temperabis, & ¹⁶ 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 pultis factus. A pulte siquidem dictum est pulmentum. Puls autem cibus est ex farre in pulverem, & farinam crassiozem redacto factus, quo longo tempore pro pane usi fuerunt Veteres, ut testatur Plinius, H. Nat. lib. XVIII. cap. 8. cujus hæc sunt verba; *pulto autem, non parva longo tempore vixisse Romanos manifestum.* Quoniam inde & pulmentaria hodieque dicuntur, sive puls ipsa, sive quicquid vis aliud, quod inter cibos ad modum pultis factum sumitur, hoc est, pulmenti vicem quod implet, & à quibus pulmentaris cibus appellatur.

2 Beras minutas.] Beras minutas & tenellas, quæ majoris in emolliendo ventre sunt efficaciaz, præsertim candida, qua alvus solvitur, cum nigro potius inhibeatur: auctore Plinio.

3 Porros requietos.] Hoc est porros non commotos, nec plantatos, quos *virgines* vocat etiam

Marcellus medicus, & tales majoris acrimoniz sunt, & ideo quoque efficaciores.

4 Quadam ducenda.] Legendum ex scripto exemplari, *quadam dulcedo.* [Ut qua ducenda sint. Torinus. Lister.]

5 Polypodium.] Polypodii succus exprimitur aqua madefacta, & ipsa radix concisa inspergitur oleri & beta & malva vel fassamento, vel cum pulticula coquitur ad alvum leviter solvendam, vel in febrili. Plinius. Polypodium ad alvum dejiendam cum aliis miscet etiam Cato. *Radicem purgatam cum malva coquito & jus earum bibatur, sine labore vel aliquo radio ventrem deducit, & omnes astus.* Apuleius. Estque nunc Medicis ad eundem effectum in multo usu.

6 Patinam.] Patina vas est menfarium, nunc vero coquinarium, in quo cibi coquantur, sic dictum quod pateat.

7 Aliter ad ventrem.] Facies betaceorum, &c.] Hoc totum pulmentarium ex vetusto MS. exemplari adscripsimus. In quo etiam non una menda fuit, præsertim in his verbis, *facies detergere*: pro quibus legendum, *fascies, deterges*: item pro *nigrum*, legendum, *nitrum*, pro *frustra*, *frusta*, & pro *quo operies*, *cooperies*.

nias. Verum per betaceos intellige plantã asparagus sive cymas, de quibus amplius mox post. per nuces autem intellige, *juglandes* potissimum & præsertim virides, quæ humidiores sunt, ventremque subducunt, quamvis aridæ quoque, si in aqua macerata ab interno putamine mundentur, recentioribus haud minus efficaces sunt. Ut est author P. Ægineta.

9 *Betaceos Varronis, Varro, &c.*] Quod nunc ponit pulmentarium Apicii, ad Varronem refert authorem. Varro scripsit *Satyras*, inter illas est, quam *πρωτὶ ἐπισημασθῶν* inscripsit: Authore A Gellio, lib. VII. c. 16. & lib. XV. cap. 19. è quibus forte hic, & quem infra lib. VII. de bulbis citat Apicius, desumptus est locus.

10 *Mulso.*] Mulsum est, quod Græci οἰνόμελις dicunt, ex vino & melle confectus potus. *Mulsi senectutem longam*, inquit Plinius, H. Nat. Lib. XXII. c. 24. *Mulsi tantum intinctu toleravero*, neque alio ullo cibo, celebri *Potionis Romuli exemplum*, quem centesimum annum excedentem, cum *Divus Augustus hospes interrogaret*, quam ratione maxime vigorem illum animi corporisque custodisset, ille respondit, intus mulso, foris oleo. Varro regium morbum cognominatum arquatium tradit, quoniam curetur mulso. Idem apud Plinium. H. N. l. XXXII. c. 24.

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

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

14 *Apios.*] Apios herba radicem piro similem habet: succus acetabuli mensura Hydropicis datur. Plinius: radix intus habet mammam candidam, extra cortices nigros. Idem.

15 *Album.*] Lege *albumen*, hoc est, partem anteriorem [Apios radices] candidam & à cortice exteriori nigro purgatam. [Aliter legit Torinus: deinde alia & capita porrorum simul elixabis Lister.]

CASPER BARTHIUS.

3 *Requiei parvi.*] Sunt, qui postquam terra evulsi sunt, aliquo sunt tempore servari, *Columella*, lib. VII. c. 8. *Labbe fieri debet (caseus) sincero: & quam recentissimo: nam requiatum vel mistum ceteris acorem concipit.* Virides herbas iis opponere videtur Apicius, ut in eodem capite: *Apios virides cum suis radicibus lavabis. Porros virgines non videtur eosdem dicere Marcellus, ut vult doctissimus Apicii interpret Humelbergius.* Sed qui semine suo orti, non plantati sunt aliunde, c. 9. *porras virgines, id est, non plantatos impari numero, & lumbnicos tertonas impari numero capies. Et simul, ex oleo optimo ad tertias decoques, &c.* Advers. p. 1792.

12 *In se coquere.*] Tantum coquere, ut subsidat, atque decrescat. *Vel sale, aqua & oleo*

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 75

in se coques, jusculum facies, & potabis. Ita lib. I. cap. 1. Si effervere coepit, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit. Ibid.

I. I S T E R.

1 Pulmentarium.] Idem quod alius pulmentum, id est, jusculum conditum. Cælius Aurelianus innumeris locis. Chronicor. lib. I. cap. 1. Pulmentum damus turdorum, frædularum, aut ex pullis columbarum vel gallinarum — agrestia dabimus pulmenta, ut leporis aut caprea — pulmentum dabimus porcimum, tenerum ex aqua, vel non curiosè conditum ex anetho & sale — pulmentum dabimus falsum, assum vel coctum — falsamentis admissicimus cerebrum — & alia ejusmodi infinita.

2 Pulmentarium ad ventrem.] Ad ventrem movendum: imò sanitate tuendæ causâ, hoc totum caput privatim institutum est. Multi sanè medici antiqui de re coquinaria scripserunt, ab ipsis Hippocratistemporibus; quorum longam seriem exhibuit Athenæus tanta iis cura fuit de victûs regimine ritè adhibendo: quæ verò hie descripta sunt pulmentaria, plane medicamentosa sunt, & propter elegantiam eorum, ad medicinam adulatricem peculiariter attinent.

3 Porros requiritos.] Porri ex transplantatione & majores & multo mitiores sunt; sed hic integra porrorum virtus requiritur, tanquam in usu medico.

5 Polypodium.] Nihil eo antiquius exhibitum fuit in medicina, culinave; verisimile est, cum à primis hominibus, in penuria victûs, omnes radices tentata fuerint, hæc, quod alvum movere inventæ sint, tandem in usum quoque medicum receptæ fuerunt.

8 Et frusta nucum.] Rectè Humelbergius, juglandes intelligit, quod alvum moveant, quæ unica hujus capituli ratio est: imò nuce per excellentiam dictæ sunt: ita Nux Elegia Ovidii, quæ ex ejus eleganti descriptione, liquidò juglans esse intelligitur; ob medicamentosam tamen ejus qualitatem non interdita fuit, illo auctore, secundis mensis.

As cum maturas fissa nova cortice rimas

Nux agit; ad partes pertica seorsum venit.

Pertica dat plenis immittit vulnera ramis,

Ne possim lapidum verbera sola queri.

Poma cadunt mensis non interdita secundis.

Et condit lætas, parca colona, nuce.

At cur immittit vulnera?] Juglandi foli, ex omni tempore, ut nunc, adhibita sunt, ut fructus deiceretur: vulgus ait id ad fertilitatem fieri: futillis & vana ratio; sed cum istæ arbores ferè vastæ magnitudinis sint, & præter modum fragilibus ramis donatæ, ad summum periculum evitandum in scansione, perticâ longâ opus est. Sed hæc obiter.

Mensis

Mensis secundis.] Antiqui duas mensas disponebant: alteram, quæ ad satietatem erat, *ordinariam* vocabant: alteram, quæ ad delectationem proficiebat, *secundam* appellabant. Unde Flaccus. Lib. II. sat. 2. v. 121.

— *Tum pensilis uva secundas*
Et nux ornabat mensas.

Mensis secundis.] Secundæ mensæ pomorum erant & belariorum: quo nomine omne genus secundæ mensæ venit. Macrob. Saturnal. Ex notis select. Variorum à Cnipingio citatorum.

9 *Betaceos Varronis.*] Id est, betarum minutiatarum, sed nigrarum radices, multo decoctas: ut sic placide minusque alvum moveant.

Pedes vocarunt veteres radices & fibras: sic betæ pedes apud Varronem de R. R. *betæ pedes quomodo feri oporteat.* Et *betæci pedes Apicio.* Hinc *Betaceos* absolutè pro *betæ*, cum subintelligatur *pes.* SALM. ad Solinum. pag. 583. ed Ultr.

13 *Melius erit, si in jusculo pullus decoctus sit.*] Quod addit virtuti purgatoris reliquorum. *Jus è veterè Gallinaceo alvum dejicit.* Dioscorides. Sanè elegans re-

medium ad laxandum ventrem, forte ad proprium usum Varronis. Varro tamen plurima à Græcis Scriptoribus transtulit Latine: ideo Romanorum eruditissimus dictus est: vixisse ad annos centum dicitur. De jure autem optimo inter se veteres certabant: Igitur de Atheriano & Hirtiano jure jocose loquitur Cicero ad Fam. I. IX. ep. 18. Audi Plinium lib. XXIX. cap. 4. jus Gallinaceum alvum solvit: validius è veterè gallinaceo. Juris verò ejus faciendi apud eundem extant præcepta. Efficacius enim cocti cum olera marino, aut cybio, aut capparî, aut appio, aut herba mercuriali, aut polypodio, aut anetho: utilissimè autem in congiis tribus aquæ ad tres heminas cum supra dictis herbis, & refrigeratum sub dio, dari tempestivis, antecedentè vomitione.

16 *Aquas apiorum decoctorum — ad tertias superfundes apio, & si libitum fuerit, ipsos apios adjicies.*] Nempe ex duplici apionum decocto, ipsisque apius jusculum non leviter quidem purgans; ideo veteribus datum est Hydriopis. Ita à mitioribus incipit caput, & desinit fortioribus jusculis medicamentosis.

CAP. III.

1 *Asparagi.*

2 **A** Sparagos siccabis, 3 rursus in calidam submittes.

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 77

HUMELBERGIUS.

1 *Asparagi.*] Asparagum aliquando plantarum & oleum ex terra produntium primum & nondum in folia explicitum germen significare.

3 *Submisses.*] Per hoc videtur indicare velle non multam cocturam opus esse, sed brevi tantum elixaturam, ut subcrudum quasi adhuc sit, quale molliendae alvo idoneum erit: & hoc de colliculis maxime intelligendum. Et ad hanc brevem cocturam etiam respexisse videtur Augustus in proverbiali dicto, quo ad exprimendam festinatam rei velocitatem ut refert Tranquillus Aug. cap. 87. uti consuetus erat, dicens, *Velocius quam asparagi coquantur.*

L I S T E R.

1 *Asparagi.*] Sylvestres, spinosi, sive corrucae apud Monspessulanos, tenues, quantum memini, gracilesque admodum sunt: ideo vel brevi coquantur. Hi tamen gustus gratioris sunt;

cum nostri silvestres maritima in Anglia, caule glabro, admodum amari sunt; nec ulla, quod scio, culturam hortensi dulcescunt: hi tamen, unde primum sumpti fuerint, jam edules tandem inventi sunt, magnitudinisque immensae memorantur apud Athenaeum. II. 22. *Omnium hortensiorum* inquit Plinius, H. N. lib. XIX. c. 4. *lautissima cura asparagi: altiles asparagi ita apud Ravenates saginati, ut terni libram pendeant.* Imo apud nos eorum centum ad triginta libras pependerunt. Mirum est ab assumpto Asparago, statim urinae odorem ab illo mutari: id quidem concoctionem renum valde expeditam indicat, nempe ob septicam quandam illius herbae vim: ideo & ipsam tandem vesicam, si diu & multum edatur, corrodere dicitur.

2 *Asparagos sicabii.*] Hoc novum est, & nostratibus, quod scio, inusitatum: apud nos tamen conditur ad intinctus.

3 *Rufus in calidam submisses.*] Ante coctionem: ut ex intumescencia in calida tenerescant.

C A P. IV.

1 *Cucurbita.*

2 *Allofiores reddes cucurbitas ad gustum.* Cucurbitas coctas expressas in patinam compones, adjicies in mortarium piper, cuminum, silphion

phion modicum, rutam modicum, liquamine & aceto temperabis, mittes defruti modicum, ut coloretur; jus exinanes in patinam: ³ cum ferbuerit, iterum ac tertio depones, & piper minutum asperges.

Aliter cucurbitas ⁴ 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, aceto, 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 superadjecto, fervere facias, & inferes.

Aliter cucurbitas frictas tritas: piper, ligusticum, cuminum, origanum, ⁶ cepam, vinum, liquamen & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 79

Aliter 7 cucurbitas cum Gallina. 8 Duracina, tubera, piper, caræum, cuminum, silphion: 9 condimenta viridia, mentham, apium, coriandrum, 10 pulegium, 11 calamentham; mel, vinum, liquamen, oleum, acetum.

HUMELBERGIUS.

1 Cucurbita.] Cucurbitæ cibus quo longiores tenuioresque, eo gratiores, & ob id salubriores. quæ rependo crevere, minimumque feminis tales habent, duritia eis in cibus gratiam terminante.

2 Callosiores ad gustum.] Hoc est, gustui & esui firmiores, jucundiores & gratiores.

4 Jure colocasiorum.] Hoc est, in modum colocasiorum & uti colocasia coquantur.

6 Cepam.] Cibi appetentiam excitant: extenuant stomachi velut ex repletionem fastidia, & bonam faciunt alvum. Diosc.

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

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

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

10 Pulegium.] Olim in sanitatis usu quotidianum ipsius fuisse cibum. Authore Columella, concoctiones adjuvat. Efficax item, prohibente Plinio l. XX. c.

24. ad recreandos desolatos animo cum

furculis suis in ampullas vitreas aceti dejectum.

11 Caromenta.] Legendum puto, calamintbam. [Toriatis Caron habet. Lister.]

L I S T E R.

1 Cucurbita.] Ista 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 esuantes, quod virides ac recentes essent, & nativum propriumque succum retinerent, mirabamur: nempe hoc artificio conservatas ex Nicandro in Georgicis.

Cucurbitam concisam in flexuosas spiras

Sub dio siccato: ad summum suspendito.

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

3 Quæ servuerit, iterum acertis depones.) Ita ex repetita & levi effervescentia duriores & foli-diores fiunt cucurbitæ, maximè acriori aliquo jusculo coctæ.

4 Jure colocasiorum.] Sit hoc quod describitur.

5 Cucurbitas eoquas ex aqua more colocasiorum.] An incisas in Tabeolas more radicum colocasii: aut quomodo ea coctio à superiore differat, scilicet simplici cucurbitarum ex aqua coctio- ne, 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 Gracis Ægyptiisve, utpote ex herba folis Ægyptiæ, Asiæque lacubus naturaliter orta: tamen Plinii temporibus incepta fuit feri in Italia.

7 Cucurbitas cum Gallina. Duracina, Tubera, &c.] Elegans sane ferculum, sed non nostræ Angliæ. Veteres, teste Gale- no, cum sinapi vel salsamentis cucurbitas edebant, ut insipido edulio saporem aliquem conciliarent, alii cum cydoniis coquebant: sed ob aqueam prædominantem qualitatem cum origano cæteris præfert.

10 Pulegium.] Verisimile est ex loco Plinii supra citato infusummodi potionem, nempe pulegium ex aceto D. nostro Jesu Christo in patibulo exhibitam

fuisse, de quo tamen mirè discordare inter se videntur Evangelistæ. Si aqua insalubres bibenda sunt, tritum aspergitur. Idem Plinius. l. XX. c. 14. Glimque adeo aquas insalubres herbis medicari inventum est; ut hordeo apud Ægyptios, perinde ut hodie Tee apud Chineses, & Coffea apud Arabas, ad tussim efficax habetur. Magna societas cum mentha, ad recreandos animos defectos, pulegio, cum furculis suis in ampullas vitreas utriusque dejectis.

Item, Vegetius. A. Veter. l. I. c. 38. jumentum ex coactionis injuria laborans. i. e. ex nimia lassitudine toto corpore gravatum, sic curabis, nimirum, postea & pulegio naves ejus & faciem fovebis. Ista Ciceronis. ad Fam. lib. XVI. epist. 23. ad Tironem, Cras expello Leptram. Etenim ad cuius rutam, pulegio mihi tui sermonis utendum est. non, ut arbitror, benè explanarunt P. Manutius, aut Gronovius; nam ruta specialiter genituram extinguit tollitque simul vivacitatem, animumque deprimit; item Ruta urit & exulcerat; contra Pulegium defectos animo recreat, & cum polenta inflammationes sedat auctore Dioscoride.

C A P. V.

¹ Citrini.

² Sil montanum, silphium, mentham siccam, acetum, liquamen.

HUMEL-

HUMELBERGIUS.

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

2 *Sil montanum.*] Sil sive file, herba est alio nomine feseli appellata, cujus radice vel semine olim vina condiebant, quæ ante meridiano fumebant. Unde *filatum* Veteres dixerunt, quod nunc jentaculum vocamus. (Fest. de V. Sign. V. *filatum*.)

L I S T E R.

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

C A P. VI.

1 *Cucumeres.*

2 *Cucumeres*, rasos sive ex liquamine, sive ex ænogaro sine 3 ructu & 4 gravitudine 5 teneriores senties.

Aliter. Cucumeres rasos elixabis cum cerebellis elixis, cumino & melle 6 modico. Vel, apii semine, liquamine & oleo elixabis, obligabis, piper asperges, & inferes.

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

HUMELBERGIUS.

1 *Cucumeres.*] Scilicet fativi, qui privatim & communiter hoc nomine vocantur. Sunt enim & alii in cucumerum censu suis etiam privatim designati

nominibus, veluti citrini & citrulli nunc dicti: item pepones, & melopepones mox dicendi.

3 *Ructu.*] Ex inflatione & concoctione ventriculi. (Torinus *sive rictu.*)

4 *Gravitudine.*] Id est, gravedine,

F

vedine,

vedine, molestia, & aggravatione.

5 *Teneriores.*] Molliores, fapidiore, & jucundiores. Coctos derafo cortice ex oleo, aceto, & melle jucundiores esse certum est.

6 *Modico.* Apii semen liquamine & oleo bis obligabis.] Legendum puto sic: modico, vel apii semine, liquamine & oleo elizabis, obligabis.

L I S T E R.

Cucumeris voce apud priscos Scriptores, non solum vulgaris noster cucumis, sed genus quoddam omnibus commune oleraceis, quæ cartilagine foras obducta, supra terram crescunt, designatur: qualia sunt Cucurbita, pepones, melopepones,

& cucumis; sic etiam Græcis *σικυ* & *σικυς* dicitur, & de specie & de summo oleraceorum genere. *L. Nominis.* l. l. c. 27.

2 *Cucumeres rasos.*] Hi si immaturi erudique eduntur, ut fit apud nos, ructus & gravitudinem non aliter quam allium, vehementer & diu movent; certe valetudinariis & insuetis ingenti tadio esse solent. Recte itaque ab exteriori cortice purgantur, & ex liquamine aut œnogaro coquantur: nam ista elixatio, quæ in sequentibus exprimitur, hic subintelligitur. Ita docet Plinius, *Coctos cucumeres, derafo cortice, ex oleo, aceto, & melle jucundiores esse certum est.*

5 *Teneriores senties.*] Cito concoctiles in ventriculo; quippe tenerum est, quod facile liquatur in chylum.

C A P. VII.

I *Pepones & melones.*

Piper, pulegium, mel vel passum, liquamen, acetum, interdum & silphium accedit.

HUMELBERGIUS.

I *Pepones & Melones.*] Cucumerum generis sunt tum pepones tum melones, figura tantum & quantitate differentes. Pepones quidem vocantur, cum magnitudine excesse, aut in longitudinem processerunt. In rotundum vero effi-

giati & mali formam referentes, melopepones, ex pepone & malo facto nomine, dicuntur.

L I S T E R ET V A R I O R U M,

I *Pepones & melones.*] Ex cucumerum genere: ipsum idemque adeo cum iis condimentum. A Cordo

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 83

Cordo fertur apud Julium Capitolinum in vita Clodii Albini, c. 11. eum inter alia multa, jejunum comedisſe melones Oſtienſes decem: in hunc locum rectè Caſaubonus, Nihil melones iſſi ad hodiernos, quos omnis vetuſtas ignoravit. Idem innuiſſe videtur Plinius lib. XIX. cap. 5. *Excceum maxime nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio unum, mox ſemine ex illo genus factum, melopeponas vocant.*

Jof. Scaliger ad Cataleſta Ver. Poët. p. 286. credit melones noſtros Veteribus ignotos fuiſſe: ejuſdem etiam opinionis eſt Iſaac. Caſaubonus. Sed falluntur Viri magni: nam melones noſtros Veteribus fuiſſe notos, certum eſt. L. Nonnius. l. l. c. 22. Quod Dioſcorides aſſerit, *cucumeris odore revocari, quos animus liquerit.* At cur

non hoc fiat ex ingrato aliquo odore? idem ruruſus urget, Geoponicos docere, Melopepones roſarum fragrantiam ſpirare, ſi ſemen eorum cum roſis aridis depoſueris, & mixtim plantaris: 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? reſpondeo, forte ex Indiis inventis, aut comœatu liberiori ad eas. Ita vermiculi ſerici conſectores ad Juſtiniani tempora nobis primùm allati ſunt, cur non & melonum ſemina!

C A P. VIII.

Malva.

1 **M** Alvas minores 2 œnogaro & liquamine, oleo & aceto.

Malvas majores in œnogaro, pipere, liquamine caræno vel paſſo.

HUMELBERGIUS.

1 **M** Alvas minores.] Malvarum duo genera foliorum amplitudine diſcernuntur. Plin.

2 De grano ex.] Lege, *œnogaro*. [Torinus legit, *de garo* & Liſter]

L I S T E R.

1 *Malvas minores & majores.*] Apud nos, quod ſcio, nunquam in uſum culinarium receptæ ſunt: argumento, haſ à Medicis primùm præſcriptas fuiſſe ad ventrem humectandum.

F 2

C A P.

CAP. IX.

I Cima & coliculi.

2 CImas, cuminum, salem, vinum vetus, oleum, si voles, addes, piper & ligusticum, 3 mentham, rutam, coriandrum, folia coliculorum: liquamen, vinum, oleum.

Aliter. 4 Coliculos elixatos 5 mediabis, summa foliorum teres, cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo vel caræno, & oleo modico.

Aliter. Coliculi 6 elixati, in patina compositi, condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asperges, porrum, cuminum, coriandrum viridem, super concides.

7 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 alicam elixam cum nucleis. Et uvam passam super asperges.

HUMELBERGIUS.

I Cima & Coliculi.] Cyma, Plinio Auctore H. Nat. l. XIX. cap. 8. à prima sectione præstat proximo vere. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apicii luxuria, & per eum Druso Casari

fastiditus, non sine castigatione Tiberii patris. Post cymam ex eadem brassica contingunt astivi, autumnalesque cauliculi, mox hybèrni, iterumque cyma: nullo aquè genere multifero, donec sua fertilitate consumatur. Et Columella l. X. §. 127. sic illa describit.

Cap. 9. DE ARTE COQUINARIA. 85

*Tum quoque confertur, toto qua
plurima terra*

*Orbe vivens pariter plebi, regi-
que superbo*

*Frigoribus caules, & veri cy-
mata mittit.*

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

5 *Mediabis.*] Hoc est, per medium fecabis & concides.

6 *Affati.*] Ex antiquo exemplari legendum *elixati.*

CASPER BARTHIUS.

5 *Mediare.*] Est dimidia-
tim dissecare. *Adv. p. 1792.*

L I S T E R.

1 *Cyma & coliculi.*] Nunc erudi 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 sunt, magna portio cum his edenda est. Idem dictum putà de porris betisque infrà; nam nullibi in his condimentis obsonii alicujus mentio sit.

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

*Sed jam prototomos tempus de-
cidere caules.*

Columella. lib. X. §. 369. Id est, caules primæ sectionis: nam brassica cauliculos emittit, nec unquam cessat germinare.

3 *Mentham, rutam, coriandrum.*] Cato cap. 157. eadem perhibet in sua de brassica conditura. *Quo libentius edas, aceto mulso spargito, mentham siccam, & rutam, coriandrum sectam, sale sparsam.*

4 *Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum terps.*] 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 cœnis statutum est, ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad compositiones ita se præparare. *Athenæus. lib. I. cap. 25.*

CAP. X.

Porri.

PORROS ¹ maturos fieri, ² pugnum salis, aquam & oleum mixtum facies, & ibi coques & eximes: cum oleo, liquamine & mero inferes.

Aliter. Porros ³ opertos foliis coliculorum ⁴ in prunis coquas, ⁵ & ut supra inferes.

Aliter. Porros ⁶ in cacabo coctos, ut supra inferes.

Aliter. Porri cum elixati erunt, ⁷ fabæ nondum conditæ plurimum admisce ⁸ condituræ, in qua eos manducaturus es.

HUMELBERGIUS.

1 *M*aturos.] Hoc est, mites & suaves.

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

3 *Opertos.*] Lege *opertos*, id est, tectos & involutos.

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

6 *In cacabo.*] Legendum puto, *in cacabo*.

CASPER BARTHIUS.

2 *Pugnum salis.*] Pugnus est tantum, quantum pugnus capere potest. Prudentius Catherinon hymno. X. v. 149.

*Non, si cariola vetustas
Dissolveris ossa favillis,
Fueritque cinisculus arens
Minimi mensura pugilli.*

Malè Fabritius, qui pugillum mensuram esse negat. *Advers.* p. 1792.

6 *In cacabo coctos.*] Cacabus vas est, aliquando est in quo quid coquitur, æneum putà aut ferreum. Scribonius c. 45. *severe oportet mortario, deinde oleo admixto trajicere in cacabum amplum, ut extra fundatur, & effervescat.* Ibid.

L I S T E R.

1 *Porros maturos fieri.*] Sinas; ita majores, albidiores, tene-rioresque, certè ex bruma fient.

Cap. II. DE ARTE COQUINARIA. 87

² *Pugnum salis, &c.*] Ita perhibetur Apicium cimas suas coxisse. Vide supra primo capite hujus libri.

³ *Porras operas foliis coliculorum.*] Involutos, ne nudi à prunis vitentur in assatione.

⁵ *Et ut supra inferes.*] Cum oleo, liquamine & mero conditos post assaturam.

⁷ *Faba nondum condita.*] Certè non crudæ: an recentis viridisque & nondum siccatae ad semen?

⁸ *Conditura, in qua eos manducaturus es.*] Ut supra in primâ hujus capituli sectione: ita conditura est ex qua eduntur condita, idem jusculum & intinctus sonat.

C A P. XI.

¹ *Beta.*

² **C**oncides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, ³ farinam, & omnia ⁴ in medullam mittes, obligabis, & ita inferes ex liquamine oleo & aceto.

Aliter. ⁵ Betæ ⁶ elixæ ex sinapi, oleo modico & aceto bene inferuntur.

HUMELBERGIUS.

¹ **B**etæ.] Beta hortensiorum levissima. Unde illud Martialis. lib. XIII. Ep. 10.

Ut sapiant fatua fabrorum prandia beta,

O quam sape petet vina, piperque cocus!

³ *Farinam.*] Scilicet frumenti & forte amyllum intelligit. Farinam à farve dictam nomine ipso apparet. Plinius lib. XVIII. cap. 9. *Qua sicca moluntur plus farina reddunt. Qua salsa aqua*

sparsa candidiorem medullam, verum plus retinent in fursure. Id. ibid.

⁴ *Medullam.*] Id est, massam & substantiam, corpusque unum.

CASPER BARTHIUS.

³ *In medullam mittes.*] Medulla videtur significare jusculum spissius, quod medullæ referat faciem, sitque pte liquidius. Nescio tamen an non ea voce intestinum aliquod designetur, in quod aliæ res immittantur. *Advers. p. 1792.*

L I S T E R.

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

5 *Beta.*] Hæc condimenta à superioribus pulmentariis capitibus secundi hujus libri differunt: quòd ad ventrem solvendum minimè instituta sunt.

Ut sapiant fatua fabrorum, &c.] Fabrorum autem prandiis dicatam refert, quòd illà familiariter uterentur, ut alvi durtiemi ex assidua ignis viciniâ contractam emolliant. Nam ut idem Martialis l. III. ep. 47. refert.

Pigroque ventri non inutiles betas. L. Nonnius. lib. I. c. 13.] Illud verisimile esset, nisi quòd *fabri* diceretur de omnigeno artificum genere, & hic pro infima plebe sumeretur, & edulio omnium vilissimo.

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

R E I N E S I U S.

1 *Beta.*] Signum capitis undecimi de betis in editione Gabr. Humelbergii loco movendum est, & ita continuandum caput decimum *Aliter: concides porrum &c.* Variar. Lect. lib. III. cap. 17. pag. 634.

4 *In medullam mistu.*] Non immerito suspectum est hoc; succurritque vel mediocriter attempto legi debere *in trullam mites*: ut vas seu receptaculum intelligatur: quorsum enim alio quam in patinam seu lancem, quæ hic nominantur herbæ, semina, fructus, quan-

do inferenda sunt, componi possunt. Idem Apicius lib. IV. cap. 2. *Cepas pallacanas purgas, vividia earum projecies, in patinam concides.* Lib. VI. cap. 2. *Imponis in lancem & jus persundis.* Trulla autem est τρύβλον, catinus, παροψις. L. Bayf. tr. de vasculis: *Cratesi in Heroibus ἕτις τρύβλον*, patina seu vas escarium quo pulmentaria, obsonia, & reliquæ dapes mensis imponuntur: est & ὀξυβέλφιον, acetabulum seu acceptabulum, patella minori forma: item instrumentum quores in ollarum cavis versari solent, & quivis liquores, aliaque hauriri. δόδοξ ἀστρίβαν, τρυβνὴ & κοχλιάριον. Hac significatione utitur Apicius sæpissime. l. d. ubi coctum fuerit, levabis cum jure suo, & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, & nucleis pineis: & mox; tot trullas impensa desuper adjicies: item substernes diploides, patinam æneam & trullam plenam pulpa: Alibi vocem *boletaris* hæc de re adhibet. lib. VI. cap. 2. *in boletari piper minutum aspergis.* Hæc, puto, Apici mens est, de interprete qui in medullam exponit in massam substantiamque & corpus unum omnia mittere nihil curandum est; est enim ejus glossema tam non aptum verbis scriptoris, quam ab eisdem longe dissidens alterum istud Barthi: & convenerat utrique mendam prius demere, quam vel interpretatione frivola lectori fucum facere & non minus ridicula observatione Latinitati. *Variar. Lect. lib. III. cap. 17. pag. 634.* CAP.

C A P. XII.

¹ *Olifatra.*

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

HUMELBERGIUS.

¹ *Olifera.*] Lege, *olifatra.* [*Olifera* Torinus habet. *Lister.*] Olerum generis est, ut *apium.* Radix cruda coctave estur. Folia cum caulibus decocta manduntur, & per se, aut cum piscibus prapantur. Dioscorides.

L I S T E R.

¹ *Olifatra.*] In usu quoque frequenti est apud nos, at cocta ferè; cum pullis gallinaceis aut perdiceis. At pisces assi obsonia quoque sunt. Smyrnio ad obsonia utuntur cum mulsio, & oleo, & garo; maximè in elixis carnibus. Plin. l. XXVII. c. 13.

C A P. XIII.

¹ *Rapa, sive* ² *napi.*

³ **R**apas sive napos elixatos exprimes; deinde teres cuminum plurimum, rutam minus; laser, Parthicum, ⁴ mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum modice: fervere facies & inferes.

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

HUMELBERGIUS.

¹ **R***apa.*] Notæ sunt Rapæ & quotidiani usûs in cibo.

Quondam aliorum salsamorum modo etiam condiebantur. Quos Dioscorides in his asparagos, Plinius H. Nat. lib.

XVIII. cap. 13. *rapatia* vocat, his verbis: *Homini non minor rapationum suis horis gratia, quam cymatum.* Folia item *rapa* cibariis etiam servant decocta ad minuta, quod *rapasolum* vocant, & *raparium*.

2 *Napi.*] *Napi* congeneres sunt *rapis*, à quibus longitudine inprimis differunt. Lethalibus venenis adversatur *napi* semen, præpotumque inefficacia ea reddit, antidotis ideo miscetur. *Dioscorides.* *Napos* hominum causa ferendos censemus: *rapas* pecudum. *Columella.* *Diphilus* *napos* præstantiores *rapis* esse dixit. *Athenæus.*

Præterea *naporum* generis est, etiam quoddam sylvestre, fativum etiam radicula perexigua in acetiorum usu non improbatæ, præsertim verno tempore: vulgò *rapontium* vocatur.

4 *Vel acetum.*] *Lege, mal, acetum.*

L I S T E R.

3 *Rapas sive napos elixatos ex-*

primis.] Ita, expresso succo superfluo, minus instant, urinamve movent: at parum nutriunt istæ radices, quod vix farinaceæ sint. Cur autem ex antidotis, certe earum semina numerantur? quod potenter urinam dejiciunt, venenaque sic commodè solvunt; nempe cum illa renum concoctio atque evacuatio sit omnium sensibilem in tertia classe, ut longè copiosissima, ita expectatissima, ideo alia viscera, totumque glandularum genus à periculo liberare potis est. *Rapa* *urina* difficultatem inducit. *Hippocrates* 2. de diætâ: 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 instat, ut prodit *Athenæus*; veteresque plerumque assis vescabantur, quod facilius paratu essent. *L. Nonnus. lib. I. cap. 22.*

pag. 74.

C A P. XIV.

1 *Raphani.*

RAphanos cum 2 piperato ita ut piper cum liquamine teras.

HUMELBERGIUS.

I Raphani.] Raphanus apud antiquiores Græcos pro crambe, i. e. brassica accipitur; apud posteriores vero tum Græcos tum Latinos & Apicum, 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 crescunt.

2 Piperato.] Piperatum condimentum est à pipere sic di-

ctum, sicut cuminatum à cumino, coriandratum à coriandro.

L I S T E R.

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

C A P. XV.

* *Olus molle.*

Olus molle ex olisatro cocto ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca: liquamen, oleum, & vinum.

Aliter. *Olus molle.* Apium coques ex aqua nitrata, 2 exprimes, & concides minutatim: in mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam: vinum, liquamen, & oleum, coques in 3 pultario, & sic apium commisces.

Aliter. *Olus molle* ex foliis 4 lactucarum cum cepis, coques ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: in mortario teres piper,

li.

ligusticum, apii semen, mentham siccam, cepam: liquamen, oleum, vinum.

Aliter. 5 Olus molle ne 6 acefcat, summa quæque amputentur, & purgamenta & caules madefactos in aqua absinthii contegito.

HUMELBERGIUS.

1 *Olus molle.*] Hoc est, pulmentarium oleraceum tum substantia, tum effectu molle, tenerum, & ventris subductivum.

2 *Excides.*] Legendum, ex-
primes. [Torinus legit, ex-
mes. Lister.]

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

4 *Lactucarum.*] Antiquitus quod ebrietati lactuca obla-
retur, eamque prohiberet, in
cœnæ sine fumebatur: post
verò ad conciliandam appeten-
tiam in cœnæ principio sumi
cœpta est. Unde illud Martia-
lis. Lib. XIII. Epigr. II.

*Claudere quæ cœnas lactuca sole-
bat avorum:*

*Dic mihi, cur nostras inchoat
illa dapes.*

*Elixæ majore ad nutriendum
efficacia est.* Hippocrates tamen
inter causas cholera morbi re-
fert esum lactucarum cocta-
rum, libro 7. Epid.

6 *Arefcat.*] Legendum ex
venuto scripto exemplari, a-
cefcet, & pro madefactos, ma-
defactos, id est humectos [To-
rinus, exarescat; & madefa-
ctos. Lister.]

L I S T E R.

1 *Olus molle.*] Fit ex diversis
herbis, nempe olifatro, apio,
lactuca; at illæ omnes ex aqua
nitrata coquendæ sunt ad mol-
litiem, & ad ventrem leniter
subducendum. Hæc pulmenta-
ria ex medicorum præceptis vi-
dentur esse inventa.

4 *Ex foliis lactucarum.*] A Plinii
temporibus lactucas sanguinem
nimis augere creditum est, quia
à frequenti ejus esu pruritum
quendam sentiunt, quod vulgus
sanguinis incrementum existi-
mat. L. Nonnius. p. 74. Ferè
non sine aceto & multo sale
eduntur lactucæ: unde in glan-
dulis cutaneis iste pruritus oriri
possit, si intemperanter suman-
tur.

*Prima tibi dabitur ventri lactuca
movendo*

• *Utilis — Mart. I. XI. Epigr. 53.*

At melius Veteres, qui conciliandi somni causa, ultimâ men-
sâ illis vescebantur; nam iis
certè inest illa vis; ut simul verò
ventrem moveant, dubito.

5 *Olus molle ne acefcat.*] Aqua
scilicet, ubi absinthium macera-
tum fuerit. Etenim amaritudo
absinthii vinum, aut cerevisiam
vel acidam potabilem facit: ita
lupuli flores, amaritudine insi-
gac

gues, cerevisiis incoquuntur, earum aciditas bibentibus ni-
ad durati onem earum; certe ne miùm offensa sit.

C A P. XVI.

1 *Herba rustica.*

2 **L**iquamine, oleo, aceto 3 à manu: 4 vel in
patina, pipere, cumino, 5 baccis lentisci.

HUMELBERGIUS.

1 **H**erba rustica.] Herbas ru-
sticas vocat agrestes &
sponte ruri nascentes, quibus
pleræque gentium utuntur in
cibus, maximèque Ægyptus
frugum fertilissima, sed ut sola
iis carere possit, tanta est cibo-
rum ex herbis abundantia. In
Italia & alibi paucissima sunt,
ezque verius oblectamenta,
quam cibi: quales sunt aspa-
ragus, pastinaca pratensis, lupus
salictarius, cichorium, urtica,
carduus, & aliæ tum spinosæ
tum sine spinis, quæ à Plinio
recensentur. lib. XXI. c. 15.

3 *A manu.*] Hoc est, sine co-
ctura, & uti sunt cruda & fri-
gida: scilicet liquamen, oleum
& acetum.

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

5 *Baccis lentisci.*] Baccæ di-
cuntur minutiores arborum fru-
ctus; quales sunt oliuæ, &c.
Lentiscus autem arbor est, quæ
mastichen sudat, gummi mo-
do.

L I S T E R.

1 *Herba rustica.*] Horat. l. II.
Sat. 4. v. 15.

*Caulè suburbano qui siccis crevit
in agris*

*Dulcior, irriguo nihil est elutius
horto.*

Herbæ agrestes hortulanis præ-
feruntur. *Elutius* hic sumitur ex
maia parte, pro herbis fatuis &
gustus insipidi.

Item, de herbis pratensibus
coquus in Pseudolo Plauti A. III.
sc. 2. v. 21. loquitur: hortenses
verò alias herbas vocat

*Non ego item canam condio, ut aliis
coqui*

*Qui mihi condita prata in pa-
tinis proferunt,*

*Boves qui convivas faciunt, her-
basque oggerunt,*

*Eas herbas herbis aliis porrò
condiunt,*

*Indunt coriandrum, fœniculum,
allium, arum olus:*

*Apponunt ramicem, brassicam,
betam, bitum*

*Eo Laserpitiis libram pendo di-
luunt:*

Tc-

*Ternit sinapis scelerata cum illis :
qui terunt*

*Prusquam triverunt , oculi ut
exsultent , facit.*

Verf. 33.

*Hoc hic quidem homines tam bre-
vem vitam colunt ,*

*Cum hasce herbas huiusmodi in
suum alvum congerunt*

*Formidolosas dictum , non est modo :
Quas herbas pecudes non edunt ,
homines edunt.*

Apud Monspeffulanos *saladette* appellantur : in his sunt *corruda*, *cichoreum*, *rapontium*, id est, *perexigua* quædam radice cum foliis suis, quoddam genus sylvestre naporum. Apud nos verò eadem *rapontia*, *lupulorum asparagi*, item *lapathi unctuosi*; *nasturtium aquaticum*, *bulbo castanum*, & similia. *Helvellas*, id est, *herbularum eas appellare videtur Cicero Epist. 26. lib. VII. ad Famil. Meminit Petronius aniculae cuiusdam, quæ agreste olus vendebat.*

Quæ verò herbæ sequuntur ad finem huius libri, omnes rusticæ sunt & agrestes, non hortenses, ut declarabitur unoquoque capite.

Inter herbas sylvestres meritò ponitur etiam *oxyalis*, vulgo *acetosa*, de qua *L. Nonnius l. III. de Re Cib. pag. 46.* hæc habet :
" Vere præsertim atque æstatis
" caloribus, ex succo ejus gra-
" tissimum embamma sive in-
" tinctus paratur, ex quo carnes
" & pisces eduntur : gratiores
" enim escas reddit, & cibi
" aviditatem auget, acidulo suo
" sapore. Novitium esse in-
" ventum extra controversiam
" est. Nulli enim veterum,
" quod sciam, in hos usus ad-
" hibitus est iste succus.

2 Liguamine, oleo, aceto à mani.]

Acetaria nostra frigida ita parantur, nisi quod sale utitur simplici pro liguamine.

4 Vel in patina.] Ex scilicet herbæ agrestes in patina coctæ ex liguamine, oleo & aceto; mox pipere, cumino, bacis lentifici tritis condiuntur.

C A P. XVII.

1 Urtica.

*2 U*Rticam fœminam, Sole in ariete posito, adversus ægritudinem fumes, si voles.

HUMELBERGIUS.

*1 U*Rtica.] Multis religioso in cibo est ad pellendos to-

tius anni morbos. Plin. Condit laudes ejus Phanas Physicus, utilissimam cibis coctam conditamve professus : alvum mol-

Cap. 17. DE ARTE COQUINARIA. 95

molliant folia maris conchyliis concocta. Dioscorides l. IV. c. 24. Boni succi est. Celsus.

3 *Adversus aegritudinem.*] Scilicet quamcumque, hoc est, ad praecavtionem morborum, qui toto anno contingere possunt, & hominem infestare, tutus enim ita eris à totius anni morbis.

CASPER BARTHIUS.

2 *Urticam fœminam, Sole in ariete posito, adversus aegritudinem sumes.*] Quam aegritudinem? omnem venturam eo anno autumat interpretes. Ego verò secus, qui eam vim urticae nuspium legirim, vel inaudiverim, [At falsus est, vide suprâ è Plinio. *Lister.*] Scribendum verò potius arbitror, *adversus arctitudinem*: deducit enim ventrem urtica, at non nobis credere debes, sed P. Aeginetæ, l. I. c. 74. Oribasio collectaneorum, l. XV. cap. 1. Aetio, l. I. in acalyphe, aliisque. *Adv. p. 1792.*

REINESIUS.

2. *Urticam fœminam Solo in ariete posito adversus aegritudinem sumes.*] Interpretes recte, ad arcendum morbum eo anno obventurum quemcumque. E vetustissimorum n. *επιζωτομημείνει* de urtica silvestri, quæ & semina, desumfit Plinius hoc: incipiens ipse nasci vere, non ingrato, multis etiam religiofo in cibo est ad pellendos totius anni morbos. lib. XXI. c. 15. cui condescendit hoc loco Apicius. Audaciam igitur Barthi annemiremur. Qui quod eam vim

urticæ nuspium legerit vel inaudiverit, & *Hummelbergio* ideo contradicit, & suum quoddam figmentum *Apicio* infert, emendans, *adversus arctitudinem*: quia scilicet sciat urticam ventrem deducere. Quo enim auctore alvi constipationem nominare licet *arctitudinem*: quæ vox neque fatis Latina est, neque ventris siccitatem, pigritiæ, & retentionem fœcum, quæ ad multo plures causas quam ad intestinorum solam angustiam sequi solet, dicit *πικρότης, στενοχωρία, ἔμπραξις*, meatuum & cavitatum adfectiones sunt cum à corpore præter naturam ἀγχονται ob laterum viciniam clauduntur, connivent & obstructæ non transmittunt quod debebant; ea angustia si intestinis accidat, & propterea remorentur excernenda (*Stricturam* vocat *Calius Aurelianus* lib. IV. *Tardar. cap. 8.*) non corrigetur urticae esu: hæc enim aliud non efficit, quam quod ob partium tenuitatem detergendo ventrem modice subducit, *ὑπατιὰ τῆς γαστρὸς ἐστίν*. De semine urticae refert Plinius lib. XXII. c. 13. *ostium cibo difficilem ventrem emollire*: sed quia causæ retentionis semper contrariam causam opponere oportet, secundum *Galenum* lib. I. de *Sanit. tuend. c. 14.* angustia & coarctationi intestinorum à corpore duro, ab humore crasso, viscoso, pontico lubricantibus & remollientibus subvenire necessarium est. Immo quod alvi constrictionem *Barthius* appellat *arctitudinem*, non est e natura vocabuli: insinuat enim *arctitudo* si

si quæ apud alios quoque scriptores reperitur cujus cavitatis angustiam, spiritualium, venarum, arteriarum, nervorum, œsophagi, ventriculi in quo *θλιψις* & attritio vocatur, *Galeni l. de præcogn. ad Posthum. cap. 11.* Non folius ventris : & ad hujus tamen, non alterius partis aliquam urticam conferre

docet : argumento tali, quod latitudinem rei cui probandæ adhibetur, non exhaurit. Vulgatam igitur lectionem Antiquitatis *παράδιου* & sensus comprobata nixamque, novitia correctura & corruptela valere iussa, retinebimus. *Variar. Lect. lib. III. cap. 17. p. 635.*

C A P. XVIII.

1 *Intuba* ac 2 *lactuca.*

INtuba ex liquamine & oleo modico ; modicè cepa concisa 3 pro lactucis vere: hyeme intuba ex 4 embammate vel melle & aceto.

5 Agrilactucas cum 6 oxyporo, & aceto & modico liquamine 7 ad digestionem & 8 inflationem, & 9 ne lactucæ lædant.

Cumini unc. 2. zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. dactylorum pinguium scrupulos 12. piperis unc. 1. mellis unc. 9. cuminum aut Æthiopicum, aut Syriacum, 10 aut Lybicum : tundis cuminum, & postea infundis in aceto: cum siccaverit, postea melle omnia 11 comprehendis, 12 cum necesse fuerit, dimidium 13 cochlearium aceto & liquamine modico misces, & post cœnam dimidium cochleare accipies.

HUMELBERGIUS.

1 *Intuba.*] Scilicet agrestia & sponte nascentia, a quibus tamen domestica exclusa nolu-

mus. Inter res alvum astringentes. Celsus. Sylvestre five erraticum Cichorium in Ægypto vocant. Plin. H. N. I. XIX. c. 8.

Cap. 18. DE ARTE COQUINARIA. 97

2. *Lactuca.*] Potissimum agrestes, quas & ipse mox in altero exemplariorum *agri-lactucas* nominat. In universon fop-rifera est agrestis lactuca & fomno dolorem levat. Diosco-tides.

3. *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, inquiens, *hyeme, &c.* [Ista dictio *vero* apud Torinum non est. *Lister.*]

4. *Embammata.*] Embammata dicuntur sapes, intinctus & immersiones, quibus intingitur panis vel opsonium in vasculis repletis re liquida, à verbo *ἐμ-βάμματα*.

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

6. *Oxyphoro.*] Condimento aceto-so, quale etiam descriptum est libro primo, & nunc iisdem quasi verbis repetitur, paucis immutatis.

7. *Ad digestionem.*] Id est, ad cibi concoctionem in ventri-culo promovendam. Aliàs enim digestio est concocti cibi in totum corpus ejusque partes distractio, auctore Ga-lenô.

8. *Inflationem.*] Scilicet dissol-vendam. Est autem inflatio cum copiosior in stomacho collectus spiritus stomachum

simul & alvum distendit, im-pediturque nutrimenti dispen-satio. à Gal.

10. *Aut Lybicum: tondis cu-minum.*] Hæc verba, similiter ea quæ aliquibus interjectis se-quuntur, scilicet, *postea melle omnia comprehendis, cum necesse fuerit*; ex scripto exemplari huc translata sunt & apposita.

12. *Cochlearium.*] Cochlearium aut cochleare, mensuræ genus est, & mensurarum minima, cyathique pars octava. Est item instrumentum mensa-rium, quo in mensa ad cibos liquidiore utimur: estque co-quinarium, idque majus, quo utuntur coqui ad condimenta & alia cibaria paranda.

CASPER BARTHIUS.

5. *Agri lactucas.*] Uno verbo scribendum est *acri-lactucas*; scilicet, quæ sunt acrioris gustûs; & ita habuit scriptum exemplar, quo usus Humelbergius. Acres enim dicere docet infra cum ait, *ne lactuca la-dant*. Advers. p. 1793.

11. *Comprehendere.*] Eleganter dicitur in unum cinnum redigere. Scribonius comp. 70. *Hæc omnia sive con:usa sive creta diligenter melle Attico despumato, comprehenduntur*. Ibid.

12. *Cochlearium.*] Genus men-suræ est, ut clarum ex eodem capite Apicii & innumeris Latinorum Medicorum locis. *Ibid.*

L I S T E R.

1. *Intuspa.*] In hoc quoque ca-pite

pite de agrestibus herbis condiendis procedit.

9 *Ne agri lactuca ladans.*] Hæ ferè virus olent, & valdè saporiferæ sunt: iisque adeo condimentum ex ruta viridi privatim instituitur, quæque somni inferendi virtutem peculiariter frangit. Id genus lactucæ ad aggeres fossarum in vicina Eboraci copiosissimæ sunt. Item & legi potest *acrilactucas* ob sylvestrium summam amaritudinem præ fativis.

12 *Cùm necesse fuerit, dimidium cochlearium.*] In condiendis eisdemque agrilactucis summa cautio. Hoc igitur remedium

oxyporum satis laudare non potuit, cùm illud repetitione vehementer commendat: tanta erat cura, ne ista sylvestres lactucæ stomachum læderent, ut eximium illud oxyporon siue antidotum, & in condimentis earum, & post cœnam summa diligentia propinate suadeat. Cur autem nitrum hic omissum sit, cùm in superiore præscripto, lib. I. cap. 32. præcipuum ex mensura locum habere videatur? an quòd supponitur omne olus eo condiri, ut docuit in primo capite hujus libri.

CAP. XIX.

I *Cardui.*

Carduos liquamine, oleo, & ovis concisis.

Aliter carduos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia teres: adde piper, ligusticum:² mel, liquamen & oleum.

Aliter carduos elixos. Piper, cuminum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

I *Cardui.*] Inter arvenses & sponte 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.

2 *Vel liquamen.*] Legendum mel, liquamen. Quod deinde sequitur condimentum, ex antiquo codice adscriptissimus.

L I S T E R.

¹ *Cardui.* Nescio an capita carduorum apud Veteres in usu fuerunt; etiam si apud eos fasivi quoque fuerint. Hic certe inter rusticas herbas ponuntur: imo condiebantur aceto, melle diluto, addita laseris radice, & cumini, ne quis dies sine carduo sit. Plin. Per carduos radices sylvestrium sive eorum asparagos hyemales intellige. In montibus circa Monspeffulanum frequentissimi

habentur, & ibi in herbis rusticis numerantur.

Cardui nostro ² *zvo* in summo mensarum honore sunt, & paucissimis annis adeo multiplici sobole accreverunt, ut cum Hermolai Barbari ³ *zate*, tantum in unico Horto Venetiæ ⁴ *conspicere* essent, nunc non Italiam solum & Hispaniam, sed Galliam, Germaniam, & Britanniam occuparunt; cum verustissimis etiam temporibus Græciæ essent ⁵ *ignoti*. *L. Nonnius de Re Cibaria. l. 1. cap. 17.*

C A P. XX.

¹ *Spongioli sive funguli.*

Spongioli fricti ex œnogaro simplici.

Aliter. ² Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, & ³ pipere integro.

Aliter. Spongiolos elixos perfundes amy lato infra scripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres: passum, liquamen, & oleum modicè: ⁴ amylo obligas: piper asperges, & inferes.

Aliter Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, carænum modicè, oleum, coriandrum viridem & porrum, & spongiolos inferes ⁵ pro salso.

Aliter. Spongiolos elixatos ⁶ prædurabis, mites in cacabum, oleum, liquamen, piper; ⁷ passo colorabis & obligas.

Aliter. ⁸ Spongiolos elixatos conteres, & ⁹ nervos eorum eximes: deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres, liquamen, piper: *Ificia* ex his facies cum nucleis & pipere in ¹⁰ omento: ¹¹ affabis: *ænogaro* ¹² continges, & pro ¹³ ificiis inferes.

HUMELBERGIUS.

¹ *Spondili vel fundili*] Hic & in sequentibus pro his dictionibus semper legendum est, *spongiols vel funguls*. Sunt autem spongioli & funguli fungorum generis, è quibus hi quidem dicti sunt forma diminutiva, illi verò à spongiæ similitudine ita vocati. Fungorum utique plura sunt genera & in primis boleti.

⁵ *Pro falso*.] Hoc est, loco falsamenti. [Torinus pro sale habet. *Listeri*.]

⁶ *Prædurabis*.] Hoc est, post cocturam refrigerando & desiccando callosiores & duriores efficias, coquendo enim emollescunt.

⁷ *Passum collocabis*.] Legendum, *passo colorabis*. [*Passum* & *colabis* legit Torinus. *Listeri*.]

⁹ *Nervos*.] Hoc est, crines & filamenta, quæ per longitudinem habent protensa.

¹⁰ *Augmento*.] Legendum, omento.

CASPER BARTHIUS.

⁴ *Amylo obligas*.] Obligare videtur dici, quod ultimum additur, & velut concludit condimenta. Sic. cap. 11. quæ

verba in *medulla* enarratione posuimus. *Vel obligas*, i. e. spissum reddas instar pultis. Sic *ovis obligare*. 1. IV. c. 2. *Advers.* p. 1793.

⁴ *Amyla*.] Fit verò amyllum ex tritico puro, quod in aqua caloribus canicularibus maceratur, quæ aqua quinquies die diffunditur. Postquam egregie mollitum est excolatur, & fures, affusa denuò aqua, separantur, & siccatur vi Solis, sed cito, ne acorem contrahat. Vide Paulum lib. VII. cap. 3. *Oribasium*, *Aerium*, alios. Sed & *obligari* de eo dici potest, quod seponitur. *ibid.*

¹² *Continges*.] Contingere est leviter imbuere. *Lucretius* 1. I. v. 933. & IV. v. 9.

Museo contingens cuncta lepore.
Ibid.

L I S T E R.

² *Spongioli elixi*.] Bulbos, fungos, tubera elixari vult *Diocles Carystius*, libro primo de tuenda valetudine, apud *Athenæum* lib. II. cap. 19. Hi quoque agrestes herbe sunt: quidam tamen modus propagandi pratenses & innocuos fungos apud Gallos jam in usum est;

Cap. 21. DE ARTE COQUINARIA. IOH

est; quem in itinere meo Parisiensi, Anglicè scripto, exhibui: neque adeo dissimilis est illa descriptio, quæ habetur apud Athenæum l. II. c. 19. scilicet Nicandri in Georgicis.

Ficus caudicem altius egesta terra cum à stercore

Detectum purgaveris, & aqua perenni rigaveris,

E profundo nascentur tui fungi, quorum caput

In cibum ab humili & infima radice præcidit.

3 *Pipere integro.*] Sic minus offendit stomachum, certe valitudinarii cujusque: alibi legimus piper minutum; piper pridie infusum; abhorruisse tamen veteres à pipere in obsopius auctor est Plutarchus: at jam tandem usu nihil magis expetitur.

8 *Spongiosos elixatos conteres & nervos eorum eximes,*] Spongias inter fungos numerat Plinius lib. XIX. in humore prætorum nascentes; id est, fungos prætenses, de quibus Horatius, l. II. Satyr. 4.

————— *præsentibus optima fungus*
Natura est, aliis malè creditur.

De eorum autem nervis hæreo; nisi pediculi sint, utpote duriores, sublignei & non terendi.

11 *Assabii.*] Interdum fungi, perinde ut cochleæ, assabantur. Athenæus.

13 *Isicia ex his facies.*] Repetio superioris lib. II. cap. 1. Si non iisdem verbis, iisdem fere condimentis,

C A P. XXI.

1 *Carotæ sive pastinacæ.*

2 *C* Arotæ seu pastinacæ frictæ ænogato inferuntur.

Aliter. Carotæ sale, oleo puro, & aceto.

Aliter. 3 Carotæ elixatæ concisæ 4 in cuminato, oleo, modico coques, & inferes: cuminatæ 5 coloratæ facies.

HUMBELBERGIUS.

2 *Carota seu pastinaca.*] Carorum & pastinacam radices tanquam congeneres hic jungit Apicius, & ob similitudinem virium iisdem eadem apparat condimenta.

4 *Et cumino.*] Legendum, in *caminato.*

5 *Cotiorum.*] Legendum, *coloratum.*

L I S T E R,

1 *Carota sive pastinaca.*] Miror hic siferem esse omissum è pastinacarum genere: nisi quod hæ rustica. Sifer autem horrensus atque in septentrionalibus hortis Germaniæ inferioris tantum cultus: quem inde omnibus annis flagitavit Tibertius; nam ad Castellum Gel-

daba Rheno impositum ejus præcipua bonitas. Plin. *Suavis in cibo ori elixa siferi radix est, stomacho utilis & urinam vis, & cibi appetentiam excitat.* Hicceus apud Plinium, lib. XX. cap. 5. *Idea stomacho utilem videri dixit, quoniam nemo tres siferes edendo continuaret; esse tamen utiles convalescentibus, ad vinum transstantibus.*

3 *Carota elixa.*] An nostræ fativæ fuerint, dubito. Pastinacam Diphilus ait apud Athenarum esse acrem, (quod de nostra fativa dici non potest) satis alere, mediocriter juvare stomachum, alvum pelere, inflare, cetera lotium, satis ad venerem stimulare; ideoque à nonnullis *Philtion* vocari. Hujus generis radix nobis è China affertur, magnarum, si credere fas est, virtutum, maxime ad venerem.



APICII C O E L I I

LIBER IV.

Qui ¹ P A N D E C T E R appellatur.

C A P. I.

² *Salacacabia.*

Salacacabia. Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, ³ ovorum vitella, aquam ⁴ recentem, conteres: panem ex ⁵ posca ⁶ maceratum exprimes; ⁷ caseum bubulum, cucumeres ⁸ in cacabulo compones, interpositis nucleis, mittes ⁹ concisas cepas aridas minutim, jecuscula gallinarum, jus profundes, ¹⁰ super frigidam collocabis, & sic appones.

Aliter salacacabia ¹¹ Apiciana. Adjicies in mortario apii semen, pulegium aridum, mentham aridam, zingiber, coriandrum viridem, uvam passam ¹² enucleatam: mel, acetum, oleum & vinum: conteres. Adjicies in cacabulo ¹³ panis Picentini tria frusta: interpones pulpas pulli, ¹⁴ glandulas hedinas, ¹⁵ caseum Vestinum, nucleos pineos, cucumeres, ¹⁶ cepas aridas minute

concisas : jus superfundes. Insuper ¹⁷ nivem ¹⁸ sub ora asperges, & inferes.

Aliter Salacacabia. ¹⁹ Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis, adjicies in mortarium piper, mentham, ²⁰ allium, coriandrum viridem, ²¹ caseum bubulum sale conditum ; aquam, oleum, insuper vinum : & inferes,

HUMELBERGIUS.

I Pandectæ.] Id est *πανδέκτες*, *παν* , omniceps , omnitenens , & copiosus : quasi omnium aut saltem plurimorum & multigenorum condimentorum & pulmentariorum opsoniorumque receptaculum. Quo nomine præfens insignitus est liber ab Apicio, eo quod si non universim omnia, saltem plurima & multigena, plurifariæque in ipso descripta contineantur, opsoniorum & eorundem condimentorum genera ἀπό τῶν πάντων ἔχειν ἢ διαστῆσαι, quod omnia habeat, sive contineat. Quæ ratione etiam medicinæ pandectas Matthæus Sylvaticus ; & juris pandectas vocavit Justinianus. [lege *Pandectes*. Latini. Latinius *Bibliothecæ Sacr. & profanæ*. tom. II. pag. 43.]

2 Salacacabia.] Lege, *Salacacabia*, id est, *σαλακκαβία*, *Salstitia* ollaria, & *falsa* cacabularia, hoc est, quæ in cacabis vocatis ollis coquuntur. Conflata est autem dictio ab *σάλας*, id est, *Salas* (aspiratione ceu sæpius fit, conversa in litteram f.) Quod *salstitium* est, & *cacabus* qui olla est & vas co-

quinarium per diminutionem *cacabulum* etiam dictum, quo tuceta, carnes & pulmentaria coquuntur. Non malè *Aulicoccia* nominari posse putaverim : quo nomine antiqui *Extæ* designabant, quæ in Aulis, id est, ollis coquerentur, [Festus, *exta ollis elixa.*]

4 Recentem.] Post illam dictionem, adscribendam cum puncto sequente pufo alteram illam, quæ est, *conteres*. Scilicet prædicta omnia, & id quidem in mortario, uti ex sequentibus colligo, & condimenti ratio etiam exigit.

5 Posca.] Est potus ex aceto & aqua temperatus & commixtus, quem Græci *Oxyeratium* vocant.

6 Maceratam.] Macerare nunc extenuare est, nunc vero madefacere, humectare & emollire.

7 Caseum bubulum.] Qui unguimosior est cæteris. Et, Varone auctore, maximi cibi est *bubulus*, qui difficillimè transeat sumptus. Secundi *Ovillus*; minimi cibi, & qui facillimè dejiciatur, *caprinus*. Est etiam discrimen, utrum casei molles, ac recentes sint, an aridi & veteres. Cum molles sunt,

ma-

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 105

magis alibiles, in corpore non refides, veteres & aridi contra.

9 *Concisi capparum minuti jecusculis.*] Uti ex sequentibus colligo, legendum puto, ceu reddi sic: *concisas cepas aridas minutim, jecuscula.* Torinus aliter; *indes & capparum concisum minutum, jecusculis.* Lister.]

11 *Apiciana.*] Ab auctore Apicio sic denominata. Apicius noster cum aliorum, gulæ mancipatorum, patinas & eondimenta scriptis suis inferit, non id facit, quo gulofitati & lascivæ voluptati materiam præstet, cujus causa fortassis ab authoribus suis excogitata suat, sed eo tantum consilio, ut talibus tanquam salubrioribus à multis voluptuariis excerptis, humanæ salutis & commodo consulat, sicuti nunc & aliquando in sequentibus etiam tum aliorum, tum Apicii condimenta suis interferit. 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.

13 *Panis Picenini.*] De quo Plinius: H. Nat. l. XVIII, c. 11. *Durat sua Piceno in panis inventionem gratia ex alicui materia. Eum novem diebus macerant: decimo ad speciem tracta subigunt nova pasta succo. Postea in furnis, ollis inditum, qua rumpantur. ibi, torrent; Naque est ex eo cibus nisi madefacto: quod sit lacte maxime mulso.* Meminit hujus etiam Martialis hoc disticho. lib. XIII. Ep. 47.

*Picentina Ceres niveo sic neſtare
crescit,
Ut levis accepta spongia crescit
aqua.*

14 *Glandulas hedinas.*] Carnes glandulosas & glandia ipsa hædi, quæ sunt cervices & carnes earum, in quibus glandula ipsa posita sunt.

15 *Casium Vestinum.*] Meminit Vestini casei & bonitatis ejus Martialis: l. XIII. Ep. 31.

*Si sine carne voles jentacula sumere frugi,
Hæc tibi Vestino de grege massa venit.*

16 *Cepas aridas.*] Quo usui meliores fiant, inveterantur cepæ: idque non uno modo fit: Plinius, lib. XIX. cap. 6. *Quod si diutius allium cepamque inveterari liceat, aqua salsa repida capita intingenda sunt: ita diuturniora fiunt, 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, & canticulo acto evanescere.

17 *Nivem.*] Hac veteres ad vini, & aliarum rerum refrigerationem utebantur, illamque, luxuriæ causa æstivis mensibus servabant, quibus & aquam ejus potare possent. Ita Plinius, Histor. Natur. lib. XIX. cap. 4. *Hi nives, illi glaciem potant, pænasque montium in voluptatem gula vertunt.* Servatur aliorum æstivum, excogitaturque

ut alienis mensibus nix algeat. De-
caquunt alii aquas, mox & illas
hymant.

18 *Sub ora.*] A laterē & in
margine, & hoc ad refrigerationem & delectationem, ci-
bique appetentiam excitandam.

19 *Panem Alexandrinum.*] Qui frumenti ratione candidus, non illaudabilis existit.

20 *Allium.*] Tardum halitu ut
oppis, nullum tamen coctis. Plin.
*Allio magna vis, magna etiam
utilitates contra aquarum & quorumlibet locorum mutationes.*
Idem lib. XX. c. 6. *Coctum uti-
lius est crudo, elixumque tosto:
sic & voci plus confert.* Idem
ibid. Facit somnos, atque in to-
tum rubicundiora corpora. Hæc
ille l. c. [è corporibus rubi-
cundioribus factis docemur
ejus virtutem eximiam ad in-
sensibilem perspirationem pro-
movendam. *Lijster.*]

CASPER BARTHIUS.

3 *Ovorum vitella.*] Notandum
est ovi vitellum neutro genere
dicere Apicium, & alibi ovo-
rum vitella. lutea ovorum eadem
vocat Plinius Valerianus. lib. I.
cap. 5. & cap. 15. *Adversus*
pag. 1799.

12 *Enucleatus.*] Idem est,
qui nucleum perdidit, ut evi-
ratis qui virum. Vir enim
Latinis id quod viriliras, aut
ipsi adeo testiculi sonant, ut
notum ex Arnobio. *Innuclata
ava passa* contra sunt apud Plin-
ium Valerianum lib. I. c. 58.
*Enucleata oliva, quibus nucleis
exemptis est, intelligenda*

sunt apud eundem lib. II. cap.
25. *Enucleati milites electi, sin-
gularim probati apud Modestum
de vocabulis R. M. Ibid.*

10 *Super frigidam collocabis.*] Quid est super frigidam collo-
care? ego arbitrabar vocabu-
lum *Tripedis* alicujus patellæ
inibi latere: tamen cum in
simili mox compositione ni-
vem aspergendam dicat, nihil
mutari melius puto. *Ibid.*

19 *Panem Alexandrinum.*] Cum nominat, subit de luxu
Romanorum mirari, qui pa-
nes ultra mare accersiverunt,
gulæ gratia. Vel certe ad eor-
um imitationem confecerint.
Sic Lybicum panem celebrat
Apollinaris Sidonius, cujus hæc
sunt versus Carm. XVII. v. 11,

*Fercula sunt nobis mediocria,
non ita facta*

*Mensura ut grandis suppleat
ars pretium.*

*Non panes Lybica solitos flavo-
scere Syris,
Accipiet Galli rustica men-
sa tui.*

Ægyptiorum cujuspiam panis
meminit Pollux lib. VI. c. 11.
Quò pertinet, quod vesperæ pi-
stot in Judicio ait:

*Nos adipata damus, nos grata
Canonica vobis.*

Illi autem panes Ægyptio-
rum ita facti erant, ut totum
annum integri manerent. Vi-
de Athanasium in vita Sancti
Antonii. *Ibid.*

L I S T E R.

2 *Salacacabia.*] Ollæ conditæ.

8 *In cacabulo cæmpone.*] Quo inferuntur; & ab illo patinæ genere huic condimento nomen.

10 *Super frigidam collocabis.*] Super vas aquæ, putà, frigidæ cacabulo recipiendo accommodatum: nam multiplex erat ferculum.

11 *Salacacabia Apiciana.*] Ex elegantia condimenti & rebus Italicis exquisitis M. Apicio deberi videtur, qui ad omne luxus ingenium mirus fuit, auctore Plinio.

16 *Cepas aridas.*] Nondum hæc artificia ad ceparum germinationem prohibendam apud nos, quod scio, in usu sunt: hinc arescere & sterilefcere dicuntur; & sic mitiores fiunt, ut pleraque acris sicca. *Cepas utiles esse præcordiis & concoctioni, si jejuni quotidie edant, fitmitatem valetudinis custodiri: stomacho utiles esse, spiritus agitatione.* Plin. H. N. lib. XX. c. 5.

17 *Insper nivem sub ora cacabuli insperges.*] De qua Plinius secundus, lib. I. Ep. 15. hanc quoque in impensis computabis, imò hanc imprimis, quæ perit in ferculo. i. e. nec bibitur, nec servari potest, sed ferculo inspersa sensim funditur, esculentis aut potulentis inregris. Super repositorium quoddam ad nivem continendam accommodatum, latis stis: ita fer-

culi erat natura. Hæ tamen carnes quæque; nempe jecuscula Gallinarum, Glandulæ hædinæ, pulpæ pulli, antè coctæ fuerunt, etiam si frigidæ illatæ sunt ad victum æstivum, putà in regionibus calidioribus.

19 *Panem Alexandrinum.*] Ita panis Picentini tria frusta, id est, panis ex frumento Alexandrino aut Picentino confecti: imò erat diversa admodum ratio in his panibus conficiendis, in coctione, & forte in fermento adjitendo. Nam fermentum ex frumento levioram panem efficit: & validiora esse corpora, quæ fermentato pane utuntur. Plin. Hist. Nat. lib. XVIII. c. 11.

21 *Casæum bubulum sale conditum.*] Ad Tyrotaricham Cicéronis (ad Fam. lib. IX. Ep. 16. & ad Attic. lib. IV. Ep. 8.) accedit. Certum est casæum moderate sumptum, stomachum languentem excitare, & concoctionem ciborum aliquantulum promoveri: quod tamen de vetustiori casæo, ob vim egregiè septicam, potius intelligendum est.

His referri debet *Candaulon Athenas* l. XII. c. 3. scilicet condimenti genus, quod Lydi memorant, non unicum, sed duplex & triplex; adeo fuerunt harum deliciarum periti. Hegefippus Tarentinus id confici prodidit, ex éliza carne, derafo pane, Phrygio casæo, anetho, & pingui jusculo.

C A P. II.

¹ *Patina Piscium, Olerum & Pomorum.*

P*atina cottidiana.* Cerebella elixata teres, tum piper, cuminum, laser cum liquamine, carænum cum lacte ² & ovis ad ignem lenem, ³ vel ad aquam calidam coques.

Aliter. ⁴ *Patina versatilis.* Nucleos, ⁵ nuces fractas, ⁶ torres eas, & teres cum melle, pipere, liquamine, lacte & ovis, olei modicum.

Aliter *Patina.* ⁷ Thyrsum lactuæ teres cum pipere, liquamine, caræno, aqua, oleo: coques: ovis obligabis: piper asperges & inferes.

Aliter ⁸ *Patina frictilis.* Accipies olisatra, purgas, lavas, coques: ⁹ 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, passi cyathum: contrita simul temperabis, ¹⁰ patinam perunges, impones ¹¹ in thermospodio, ¹² postea quam coctum fuerit, piper asperges, & inferes.

Aliter ¹³ *Patina de asparagis frigida.* Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis: aquam suffundes, perfricabis: per ¹⁴ colum colabis: & mittes ¹⁵ ficedulas curatas: ¹⁶ teres in mortario

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 109

piperis ¹⁷ scrupulos sex: adjicies liquamen, fricabis, ¹⁸ vini cyathum. I. passi cyathum I. olei unc. III. mittes in cacabum, illic ferveant, perunges patinam: in ea ova VI. cum œnogaro misces: ¹⁹ cum succo asparagi impones cineri calido, misces ²⁰ impensam suprâ scriptam: tunc ²¹ ficedulas compones: coques: piper asperges & inferes.

Aliter Patina de *Asparagis*. Adjicies in mortario ²² asparagorum ²³ præcisuras, quæ ²⁴ projiciuntur, teres, suffundes 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 ²⁵ ex *rusticis*, ²⁶ sive Cymis, sive sinapi viridi, sive cucumere, sive coliculis ²⁷ ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium, vel pullorum.

Aliter patina de *Sambuco* calida & frigida. ²⁸ Accipies semen de Sambuco, purgabis, ex aqua decoques, ²⁹ succum per colum colabis, patinam perunges, & in patinam compones, ad succum illum adjicies piperis scrupulos VI. suffundes ³⁰ liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum teres tantum, in patinam mittes olei unc. IIII. pones in ³¹ thermospodio, & facies ut ferveat, cum ferbuerit, franges postea ova VI. agitabis, & pa-
ti-

tinam sic obligabis, cum obligaveris, piper asperges, & inferes.

Patina ³² de *Rosis*. Accipies rosas & ³³ exfoliabis, ³⁴ album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis: postea mittes liquaminis cyathum unum semis, & succum per colum colabis. Accipies cerebella IIII. Enervabis: & teres piperis scrupulos VIII. Suffundes ex succo, fricabis: postea ova octo franges, vini cyathum unum semis & passii cyathum unum, olei modicum: postea patinam perunges, & eam impones cineri calido, & sic ³⁵ impensam supra scriptam mittes; cum cocta fuerit in Thermopodio, piperis pulverem superasperges & inferes.

Aliter patina de *cucurbitis*. Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum superfundes; modico oleo superadjecto: fervere facias, & inferes.

Patina ³⁶ de *apua*. Apuam lavas, ex oleo maceras, in ³⁷ cumana compones, adjicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutæ & organum: & subinde fasciculos ³⁸ cum apua elixabis, cum cocta fuerit, projicies fasciculos & piper asperges, & inferes.

Aliter patina ³⁹ de *Apua sine Apua*. Pulpas piscis assi vel elixi ⁴⁰ minutatim facies, ita abundanter, ut patinam qualem voles adimplere possis: teres piper & modicum rutæ: suffundes liquamen quod satis erit, & olei modicum &

com-

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. III

commisces in patina cum pulpis, sic & ova cruda contracta, ut unum corpus fiat: desuper leviter compones ⁴¹ *urticas marinas*, ut non cum ovīs misceantur: impones ⁴² ad vaporem, ut cum ovīs ⁴³ bullire possint, & cum siccaverint, superasperges piper tritum, & inferes ad mensam: ⁴⁴ nemo agnoscet, quid manducet.

⁴⁵ Patina ex *lacte*. Nucleos infundes & siccas eos, recentes, præparatos habebis. Accipies patinam, & in eam compones singula infra scripta; ⁴⁶ mediana malvarum & betarum, ⁴⁷ & porros maturos, apios, ⁴⁸ olus molle, & viridia elixa, ⁴⁹ pullum raptum & jure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura per medium incisa mittes: ⁵⁰ longanones porcinos factos, ex jure Tarentino coctos, concisos; ⁵¹ jecinora pullorum, pulpas ⁵² Piscis Aselli fricti, *urticas marinas*, ⁵³ pulpas Ostreorum, caseos recentes alternis compones: nucleos & piper integrum asperges. Jus tale ⁵⁴ 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, ⁵⁵ echinos ⁵⁶ recentiores, piper asperges & inferes.

Patinam ⁵⁷ *Apicianam* sic facies. Frusta ⁵⁸ suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora ⁵⁹ turdorum cocta, & ⁶⁰ quæcunque optima fuerint: hæc omnia concides diligenter ⁶¹ præter ficedulas: ova verò cruda cum oleo

oleo dissolvis : teres piper , ligusticum : suffundes liquamen , ⁶² vinum , passum : & in cacabum mittes , ut liquefiat , & amylo obligas : antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes & sic bulliat . At ubi coctum fuerit , levabis ⁶³ cum jure suo : & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris , & nucleis pineis ; ita ut per singula ⁶⁴ coria substernas ⁶⁵ diploidem in ⁶⁶ laganum ; similiter quotquot lagana posueris , tot ⁶⁷ trullas impensè desuper adjicies ; unum verò laganum ⁶⁸ fistula percuties , & superimpones : piper asperges : ante tamen illas pulpas ovis contractis obligabis , & sic in cacabum mittes , tum impensam . Patellam æneam qualem debes habere , infra ostenditur .

⁶⁹ Patina *cottidiana* . Accipies ⁷⁰ frusta suminis cocta , pulpas piscium coctas , pulpas pulli coctas ; ⁷¹ hæc omnia ⁷² 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 ⁷³ obligas : pulpas quas ⁷⁴ subcultrasti in jus mittis : substernes diploides , patinam æneam , & ⁷⁵ 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 .

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 113

76 Patina *versatilis vice dulcis*. Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas: 77 attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, 78 modico mero, & oleo modico.

Patella 79 *Tyrotaricha*, 80 ex quocunque pisce falso volueris: coques ex oleo, exossabis, & cerebella cocta, pulpas piscium, jecuscula pullorum, ova dura, 81 caseum mollem exaldatum: hæc omnia calefacies in patella: teres piper, ligusticum, origanum, 82 rutæ baccam, vinum, mulsuin, oleum; patellam ad lentum ignem, ut coquatur, ovis crudis obligabis, adordina-bis: cuminum minutum asperges & inferes.

Patella *Sicca*. Isicia 83 de Tursione. Enervabis, concides minutatim: teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentham siccam, ipsum tursionem isicia deformabis, 84 vinum, liquamen, oleum coques, coctum in patellam collocabis, jus in ea facies: piper, ligusticum, satireiam, 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, satireiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oletum; transferes in patellam, coques: amylo obligas: thymum & piper minutum asperges; & de quacunque herba, si volueris, facies ut suprâ.

Patina de *Apua fricta*. Apuam lavas , ova confringes & cum apua commisces: ⁸⁵ adjicies liquamen, vinum, oleum: facies, ut ferveat, & cum ferbuerit, mittes apuam, ⁸⁶ cum duxerit, subtiliter versas, facies, ut coloret, œnogarum simplex perfundes, piper asperges, & inferes.

Patina ⁸⁷ ex *lacertis & cerebellis*. Friges ova dura: cerebella elixas, & enervas, ⁸⁸ gigeria pullorum coques: hæc omnia divides præter piscem: compones in patina præmixta, ⁸⁹ salsum coctum in medio pones: ⁹⁰ teres piper, ligusticum, ⁹¹ suffundes passum, ⁹² vel mullum, ut dulcis sit: ⁹³ *piperatum* mittes in patinam, facies ut ferveat; cùm ferbuerit, ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina ⁹⁴ *Mullorum loco salsi*. Mullos ⁹⁵ rades, in patina ⁹⁶ munda compones, adjicies liquamen ut ferveat, cùm ferbuerit, mullum mitres aut passum, piper asperges & inferes.

Patina *piscium loco salsi*. Pisces qualeslibet ⁹⁷ curatos friges, in patinam compones, adjicies olei quod satis est, & salsum interpones, facies ut ferveat, cùm ferbuerit, mittes mullum, & jus agitabis.

Patina *piscium*. Pisces qualeslibet rades & curatos mittes, ⁹⁸ cepas siccas Ascalonias, vel alterius generis concides in patinam, & pisces super compones: adjicies liquamen, oleum; cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones: adden-

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 115

addendum acetum : asperges & ⁹⁹ coronam bubulam.

Patella ¹⁰⁰ *Lucretiana*. ¹⁰¹ Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides, liquaminis modicum, oleum & aquam : dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. At ubi cum salso prope cocta fuerit, mellis cochleare asperges, aceti & defruti pusillum : gustas, si ¹⁰² fatuum fuerit, liquamen adjicies : si salsum, mellis modicum, & coronam bubulam asperges, ut bulliat.

Patina de *Lacertis*. Lacertos rades, lavas : ova confringis, & cum lacertis continisces : adjicies liquamen, vinum, oleum; facies ut ferveat, cum ferbuerit, œnogarum simplex perfundis, piper asperges & inferes.

¹⁰³ Patina *piscium Zomotegante*. Crudos quoslibet pisces in patina compones : adjicies oleum, liquamen, ¹⁰⁴ vinum coctum : fasciculum porri, coriandri : dum coquitur, teres piper, ligusticum, origani fasciculum, ¹⁰⁵ de suo sibi fricabis : suffundes jus de suo sibi : ova cruda dissolves, temperas, exinanes in patinam, facies ut obligetur, cum ¹⁰⁶ tenuerit, piper asperges, & inferes.

Patina ¹⁰⁷ *Solearum*. Soleas ¹⁰⁸ 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, caræni ¹⁰⁹ heminam, ¹¹⁰ conditi heminam, olei unc. II.

Patina de *pisciculis*. Uvam passam, piper, ligusticum, organum, cepam; vinum, liquamen, oleum: ¹¹¹ transferes in patellam: cum cocta fuerit, adjicies in ipsam pisciculos coctos, amylo obligas, & inferes.

Patina de *piscibus* ¹¹² *Dentice*, *Aurata*, & *Mugile*. Accipies pisces curatos, subassabis: postea eos in pulpas carpes: deinde ¹¹³ Ostrea curabis. Adjicies in mortarium piperis scrupulos VI. Suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum: mittes in cacabum & olei unc. III. & ostreas, ænogarum facies fervere; cum ferbuerit, patinam perungis, & in pulpam supra scriptam mittes, & in condituram de ostreis: facias ut ferveat, cum ferbuerit, franges ova XL. Infundes super ostrea, cum strinxerint, piper asperges, & inferes.

Patina ¹¹⁴ de *pisce Lupo*. Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam; mel, liquamen, passum, ¹¹⁵ olei guttas.

Patina ¹¹⁶ 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, ¹¹⁷ in se contemperabis: franges ova VIII. Adjicies cy-

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 117

cyathum liquaminis unum : patinam mundam perunges, & in thermospodio pones, & sic eam impensam mittes: ¹¹⁸ ac subtus suprà thermospodium habeat, cùm cocta fuerit, piper minutum asperges, & inferes.

Patina ¹¹⁹ de *Persicis*. Persica duriora purgabis, frustatim concides, elixas, in patinam compones: olei modicum super instillabis, & cum Cuminato inferes.

Patina de *Pyris*. Pyra elixa & ¹²⁰ purgata è medio, teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico: ¹²¹ ovis mixtis patinam facies, piper super asperges, & inferes.

Patina *Urticarum* calida & frigida, Urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides: teres piperis scrupulos x. Suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathos duos, olei unc. vi. Cacabus ferveat, cum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigeret: postea patinam mundam perunges, franges ova octo, & agitas, perfundes, subtus suprà cinerem calidum habeat, cum coctum fuerit, piper minutum asperges & inferes.

¹²² Patina de *Cydoniis*, Mala Cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo defricato, ¹²³ coques & inferes: vel elixata ex melle.

HUMELBERGIUS,

1 *Patina.*] Patina vasis genus est coquinarii, quo cibi coquantur; interdum verò menfarii genus, quo dapes elixæ & jurulentæ menfis inferuntur.

2 *Et olus.*] Juxta scriptum codicem legendum, & *ovis.* [Torinus & *holus.* Lister]

5 *Nuces fractas.*] Juglandium, quas *escarias* vocat Marcellus Medicus, nucleos contractos & conceptos. Hic animadvertendum quodcumque nunc vocabulum sine adjuncto positum repereris; id de juglandibus intelligendum. *Ea præsumpta hebetant venenum; item adversantur Cepis, leniuntque earum saporem.* Plin. *Cepis mista hanc vicissitudinem reddunt, ut eis acridinem tollant.* Diosc.

6 *Torres eas, & teres cum melle.*] [Torinus legit, *contritas cum melle.* Lister] Repetitur hæc patina infra, nisi quod illi tunc merum etiam addit.

8 *Patina frigidula.*] In vetusto exemplari *fusiliu* legitur, & id mendosè. Legendum puto, *frigidulu*, à frigo, quod est torreo: nam mox frigere jubet *olifatra*.

9 *Refrigerabis & friges.* Accipies *cerebella* iv. *enervabis, coques.*] Hæc omnia ex antiquo exemplari huc adscripta sunt. Ubi tamen malè etiam *legebatur, refringues*, pro, & *friges*.

11 *In thermospodio.*] Hoc est, in cinere calido.

12 *Postea quod.*] Lego, *postea quam.*

15 *Ficedulas curatas.*] Id est, præparatas. [Torinus habet, *ficedulas curtas.* Lister]

16 *Tres.*] Legendum, *teres*, & ad piper referendum, aut saltem adscribenda hæc distinctio, si priorem observare volueris.

17 *Scrupulos: sed.*] Legendum *scrupulos VI.* ut certa quantitas habeatur. [Torinus habet *Scrupulos tres.* Lister]

18 *Vini cyathum: vini passi cyathum, mites in cacabum olei unc.* [VII.] Lego sic, *vini cyathum unum, & passi cyathum unum, olei uncias tres, mites in cacabum.* Et quodcumque in sequentibus hæc duo, vinum passum junctâ repereris, tunc illa per colon aut virgulam separato, tanquam diversa. *Passum enim per se sine adjuncto vini rationem in se continet.*

20 *Impensam.*] Temperaturam, mixturam & condituram. *Impensa* dicitur, quod in rem aliquam expenditur.

24 *Projiciuntur.*] Ex antiquo exemplari adscribe, *teres, suffundes vinum, colas.*

25 *Ex rusticis.*] Scilicet herbis, id est, agrestibus & sponte ruri nascentibus, de quibus habitum est libro præcedenti.

26 *Sive timis.*] [Sive *thymis*, Torinus. Lister.] Legendum *consedo, cymis.*

27 *Ita facies.*] Hoc est, condies & præparabis, quemadmodum præcedentes de asparagis.

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 119

29 *Speculum exiccabis patinam : compones 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 abbreviacione mendosa scriptura orta est: & hæc scriptura colligitur etiam ex patina sequente: ex qua iridem illud verbum *exiccabis*, mutavi in *colabis*.

30 *Liquamen postea.*] Ex scripto codice, lege, *liquamen, fricabis, postea*.

32 *De Toris.*] [*De Thoris Torinus. Lister.*] Legendum, *de Ros.*

33 *Exfoliabis.*] [*Et foliis decerptis Torinus. Lister.*] Exfoliare est folia decerpere.

34 *Album tolles.*] Id est, *Rofarum* imam partem albidam.

36 *De Apabadiade.*] Ex vetusto codice emendate legendum. *De aqua apua lavas.*

37 *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. Martial. lib. XIV. Ep. 114.

Huic similis esse videtur *Cumana*, vas coquinarium: *Caldarium*.

38 *Apabadialis.*] Legendum, *cum apua elixabis*.

39 *De abua sive apua.*] Legendum *de apua sine apua*, hoc

est, ut *apua* esse non agnoscatur.

41 *Urticas marinas.*] Eis vis pruritu mordax, eademque quæ terrestris *Urtica*.

42 *Ad vaporem.*] Accipitur vapor ab Apicio pro calore. Sic Plinius lib. II. *molliri eis creditur Solis vapor, geminatus ardore sideris*. Et lib. XV. cap. 7. *Glencino mustum incoquitur vapore lento*.

43 *Ire possint, ut*] [*Meare possint ut, Torin. Lister.*] lego, *bullire possint, ut*.

45 *Patina ex lacte.*] *Lac* est, ita Varro R. R. lib. II. cap. II. *omnium rerum, quas cibi causa capimus, liquentium, maxime alibile, & id, ovillum, inde caprinum. Quod autem maxime perperet, est equinum, tum asininum, deinde bubulum, tum caprinum. Celsus, de Re Medic. lib. II. cap. 18, 20, 25, ex potionibus valentissimi generis esse dicit lac, & boni succi, alvumque movere, sed stomacho alienum, & quod facile intus corrumpatur*.

49 *Pullum rapium.*] Hoc est, *direptum*, *discerptum* & in *frusta* partitum.

50 *Longanones porcinos ex jure Tarentino farfos coctos.*] Unâ transpositâ & in alium locum translatâ dictione sic legendum puto. *Longanones porcinos farfos, ex jure Tarentino coctos*; ut *farfi longanones* ex jure coquantur, non *farciantur*. Est autem *Longanon* intestinum, quod rectum vocatur, est & *farciminis* genus ceu *sanguiculi* vocati *Apexabo*, & *Hilla*.

Jus autem Tarentinum intelligit, quale est, quod hac ipsa patina mox subjungit, à Tarentinis fieri consuetum, & in deliciarum usu habitum. Fuerunt siquidem Tarentini maximè voluptarii, molles & delicati, luxurique dediti, unde illud Satyrici: Juvenal VI. v. 297.

*Aique coronatum & petulans,
madidumque Tarentum.*

51 *In cinere pullorum.*] Legendum, jacinora pullorum.

52 *Piscis Aselli.*] Dictionem Aselli ex vetusto exemplari adscripti: dictus quidem asellus secundum Varroem à colore Asinino. *Asello post Lupum præcipuam fuisse auctoritatem,* Plinius H. Nat. lib. IX. cap. 17. ex C. Nepotis & Laberii poetæ sententia testatur.

53 *Pulpas Ostreorum.*] Hoc est, Carnem Ostreorum, quæ duabus partibus constat, Sphondylo scilicet & Lacinia. Sphondylus dicitur callosum illud rotundum albicans, quod intus habent in medio ostrea, à similitudine Sphondyli, id est, verticuli instrumenti quo mulieres in filando utuntur. Reliqua verò caro circumspersa, Lacinia vocatur.

55 *Echinos.*] Aquatiles & marinos.

56 *Recentiores.*] Hoc est, recentes & non salitos. Recens enim falsum excludit. Et sic pisces recentes ad differentiam falsorum appellat Celsus. l. II.

58 *Suminis.*] Sumen Apicius pro ubere accipere videtur,

ceu patet infrà lib. VII. licet aliquando etiam pro panticibus obefis accipitur.

59 *Turdorum.*] In Germania hyeme maximè turdi cernuntur. Fuit olim, & nunc quoque est inter alias aves in cibis maximè laudatus turdus.

*Inter aves turdus, si quis ma
judice certet,*

*Inter quadripedes gloria prima
lepus.* Martial lib.

XIII. Ep. 92.

*Nil melius Turdo, vulva nil
dulcius ampla.* Horat. Ep.
XV. v. 4.

61 *Præter ficculas.*] Hæc enim est, quam solam totam comesse oportere volunt gulæ proceres.

62 *Vinum passum.*] Hæc duæ sic junctæ 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 passî vocabulo uti solent authores, quemadmodum & mulsi.

63 *Aliernis detrulare fundes cum piperi grana integra.*] Legendum, *Aliernis de trulla resundes cum piperis granis integris.* Trulla vas genus mensarium & coquinarium, &c.

64 *Coria.*] Per coria intelligo impenfarum in struendo ordines: quemadmodum Vitruvius l. b. VII. cap. 3. laterum in parietibus struendis ordines *Coria* etiam vocat, quæ vulgò turba opificum *Cursus* appellat.

65. *Diploidem.*] Per diploidem intelligo rerum fruendum rina tunicam thorum, & subterniculum duplicatum.

66. *Laganum.*] Lagana sunt placenta, quæ ex candida farina fiunt, tenuissima ad patinarum usum, à luxuria quæ *laxiosa* dicitur. Item quædam quasi membranulæ, ex farina & aqua, quæ jure pingui eorû, & cafeo, pipere, croco, cinamoque condita in cibis non in iucunda sunt.

67. *Trullas imple desuper adjicies vinum vero.*] Lego, trullas impensa desuper adjicies, unum vero, &c.

68. *Fistula percüties.*] Hoc est, baculo percütendo levigabis, & attenuabis.

72. *Concides diligenter.*] Lege, concides diligenter.

73. *Es obligas.*] Lege, amylo obligas.

74. *Subcultraffi.*] Subcultrare vocat cuttello concidere.

78. *Modico melle.*] Ex antiquo exemplari legendum, modico vero.

79. *Tyrotaricha.*] Id est, cafeata falsa.

80. *Ex quocumque.*] Ex vetusto exemplari adscribe, *pisce*: deinde post dictionem pullo rum adscribe, *ova dura*, ex eodem exemplari.

82. *Ruta baccam.*] Ruta folliculum cum semine, quod in eo continetur.

83. *De Turfione.*] Turfio piscis est cetariorum generis in Ponto nascens, & rostris canicularum similitudine maleficus.

84. *Vinum, acetum, oleum*

transferes.] Hic multa desunt, quæ in antiquo exemplari habentur, & cætera etiam emendatius, quare ex eo ita legendum erit. *Vinum, liquamen: oleum in patellam pones, ut coquantur, ovis obligabu, piper asperges & inferes. Patella ex olisatro elixas, & reliqua ut reddita sunt.*

86. *Cum duxeris.*] Ducendi vocabulo Apicius noster utitur pro contraho, constingo, & coëo, quod aliquando etiam ficcare dicit.

87. *Ex Lagitis.*] [Torinus. Ex *Largitis & Laridis.* Lister] Pro *Lagitis* hic & in sequentibus semper legendum *Lacertis*. Piscis est *Lacertus* salsamentis idoneus.

Vel duo frustra rogat Cybii, tenuemve Lacertum. Martial. lib. XI. Ep. 27.

88. *Cirema.*] [Torinus *Cirenia.* Lister] in vetusto exemplari scriptum est *Cixeria*; sed legendum *Gigeria*. Sic appellantis antiquis Gallinarum intestina, & quæ cum his coquebantur. *Luçi, Gigeria sunt sine allio, his vescamur alacriter.* *Gingreria* verò dicebantur ex multis opsoniis decerpta.

89. *Salsum coctum.*] Hoc est, salitium vel salsamentum coctum, non crudum. *Salsum* dicitur, quod salis saporis habet, vel sale conditum est condimentum & embamma, sive sapor & intinctus.

91. *Suffundes, ut dulcis sit.*] Lege, ut in sequentibus, *suffun-*

fundes passum vel mulsum ut dulcis sit.

94 *Amulorum.*] Legendum, *Mullorum.* Mullus piscis est marinus, olim in pretio habitus. De hoc plura in sequentibus.

95 *Rades.*] Radere pisces est illos desquamare; sunt autem squamosi mulli: si vivi desquamantur, colorem sanguineum recipiunt.

96 *Nuda compones, adjicies ut.*] Legendum, *Munda compones, adjicies liquamen ut.*

97 *Duratos.*] Legendum ut in præcedenti patina, *curatos.* Est autem curare Apicio, diligenter & exactè præparare.

98 *Cepas Ascalonias.*] Nobilissima est Ascalonia, ab oppido Judææ appellatur.

99 *Coronam bubulam.*] Legendum fortasse, *Canilam.*

100 *Lucretiana.*] Ab authore, cui in usu fuit, sic appellata.

101 *Cepas pallicanas.*] *Ceparum* apud nos, inquit Plinius. H. Nat. lib. XIX. cap. 6. duo pruna genera. Unum condimentarium, quod illi *Gethian*, nostri *pallicanam* vocant: alterum *capitatum*.

102 *Fatum.*] Hoc est, insipidum, quod sapore caret, insulsum.

103 *Patina zomore ganonas.*] In vetusto exemplari legitur. *Patina zomate ganone.* Locus hic utrobique mutilatus & depravatus est, legendumque arbitror, *Patina piscium zomote-ganite*, id est, ζωμοτησανιτη, ut intelligatur patina piscium in sartagine coctorum & pro-

prio jure conditorum: ait enim mox, *suffundes jus de suo sibi*, hoc est, jus proprium, in quo costi sint: à ζωμὸς jus & τήσανον, quod sartagine significat. Et inde teganites dicitur panis in sartagine coctus, & cum caseo assatus. Hefychius τήσανιτις, ἀγῆσι τήσανος γέλωτος καὶ μετὰ τρυγῆ ὄνη λήμων.

104 *Vinum coctum.*] Quale est sapa, defrutum vel caranum, aut mulsum.

105 *De suo sibi fricabit.*] Hoc est, per se sine liquoris alicujus admixtione.

106 *Tenuerit.*] Hoc est, ut aliquando vocat, siccaverit & duxerit, strinxeritque, id est coierit & crassefecit, spissaveritque.

107 *So'earum.*] E planorum genere, lautiores numeratæ. Tamen gravissimæ & duræ sunt, authore Celso.

108 *Battues.*] Battueri est percutere & virgis verberare. *Crocodylorum morsibus ex aceto in linteolis*, ita ut battuerentur ante ictum vulnera. Plinius lib. XXXI. c. 9. *Quibus battuatur sibi os, senex nequissime.* Plautus. *Asin* A. II. Sc. 8.

109 *Heminam.*] Hemina liquidorum mensura, sextarii dimidium est cyathos continens sex.

110 *Condit.*] Conditum est vinum aromaticis & aliis odoriferis concinnatum, in qua significatione etiam à Græcis usurpatur, ut videre est apud Ætium, Oribasium, & Paulum.

111 *Non feret.*] Legendum

transferes; id est, transpones.

112 Dentice, Aurata, & Mugile.] Pisces sunt patinis commendati & in cibis.

114 De pisce Lupo.] Huic post accipenserem præcipuam auctoritatem fuisse Cornelius Nepos & Laberius tradidere, Plinio referente Hist. Nat. lib. IX. cap. 17. Lupi inter teneros durosque pisces sunt medii atque planis leviores, auctore Celso.

115 Olei guttas.] Hoc est, olei medicum, & quod guttatim instillatur.

116 De Sorbis.] Cato sapâ ea condi jubet. Item secta per partes siccantur in Sole, & servantur in vasculis in hybernium. Celsus forba stomacho aptissima tradit, & alyum adstringere.

119 De piscibus persica duriora.] Legendum, de persicis. Duriora verò intelligit ficciora, & quæ duracina vocantur: sicque fortasse legendum, quibus palma tribuitur.

120 Purgata est medio.] Legendum, purgata è medio, hoc est; à parte dura interiore & femine.

121 Ovis Myxis.] Legendum, ovis mixtis.

123 Coquescet.] Superfluit hic una litera, qua ablata legendum, coques &, ut duæ sint dictiones.

CASPER BARTHIUS.

1 Patina.] Ferculum significat. Adv. p. 1799.

4 Patina versatilis. Friſtilis ibidem, &c.] Versatilis videtur

dici quæ variis modis apponi potest. Friſtilia, quæ tantum frictis; cum nucis fractas ibi legitur, suspicor ego frictas, reponendum, quæ ad delicata edulia apposita, Plautus. Poen. I. sc. 2. v. 113. Papatorem loquitur & frictas nucas. Friſtilis à frigere, quo verbo ibidem utitur, in MS. reperiuntur; non debebat mutare Humelbergius. *ibid.*

14 Coims.] Est instrumentum per quod quid colatur. pag. 1800.

15 Curata Ficedula.] Sunt per omnia, ut decet, purgatæ atque paratæ suis necessariis: sic infra, pisces qualeslibet curatos friget; de quo supra. *ibid.*

23 Præcisura.] Sunt, quæ præcisæ abjiciuntur. Vide Indicem Apuleianam. *ibid.*

31 Thermospodium.] Vas est cineri calido servando: in quo deponebant, quæ frigeri nolebant. *ibid.*

33 Exfoliabis.] Exfoliare rosas, est foliatim concerpere. *ibid.*

35 Impendere.] Est implere: Plautus Captivis. A. II. Sc. 2. v. 26.

Va misero illi, cujus cibo factus ille est impensior.

Ibi rectè id restituit, puto, ex MSS. Langii & priscis editis J. Meursius. Alia exempla Arnobii, Palladii, Apicii notârunt Jos. Scaliger ad Varronem, Jac. Loëns Miscellan. I. VII. cap. 3. & J. Meursius ad illud Plauti. *Advers. v. 8.* Impensa est farcimentum sive farctio, ut do-

docuit eruditissimus Vir Nicolaus Loënsis in Miscellaneis, nec intellexit Apicium interpres. *Impensam* vocat carbonēs favilla, sabulone & calce permistos in pavementum faciendum. Palladius lib. I. cap. 9. Apud eundem *impensa*, qua farcitur paries cannicus, lib. I. c. 13. *Impensa testacea*. Ibid. cap. 40. *Impensa* quid sit supra monuimus. *Advers. p. 1716*. In ea voce hallucinatus est, qui nequaquam scripti exemplaris varias lectiones supprimere debebat, multo minus suas textui inferere. Eo enim nescimus, quid auctoris, vel expositoris sit. *Advers. p. 1800*.

40 *Minutatim facere*.] Est concidere in minimas particulas. *ibid. p. 1800*.

49 *Raptus pullus*.] Est lacertus, dissectus, ut Orpheum à mulieribus raptum dicit poeta, id est, decerptum. *ibid.*

50 *Longanones*.] Sunt recta intestina, & inde farcimina. C. Aurelianus lib. III. Acut. e. 22. *Destruo ultimarum partium coli atque Sessiois sive Longanonis*, ut nos appellamus. *Ibid.*

54 *Perfundere*.] Jus est superfundere: superfundere est infundere: quæ, ut quid melius velit, intelligere possis. Notanda omnino sunt. *Ibid.*

64 *Corium*.] Est quælibet inductio. Sic in ferculis, quando aliud alii inducitur. *Ibid.*

74 *Subculturare*.] Est cultro minutim concidere. Nam supra dixit, *pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas, hæc omnia concides diligenter*. Culter autem non tantum ferreum instrumentum aut

vulneri aptum, quod interpreti visum, sed aliâ etiam ex materia factum est, ut apud Scribonium composit. 83. *Bene facit Symphitis radix lora aqua frigida & rafa cultello eburneo vel osseo, ibid.*

75 *Trulla*.] Non solum vas, sed & mensura est. *Ibid.*

81 *Excaldatus caseus*.] Videtur esse qui loco calido exemptus sit, vel calidâ paulum maceratus. *Excaldati milites*, crebrò calidâ lavantes apud Volcatium Gallicanum. *Avid. Cass. cap. 5*. Veteres enim caseos quosdam in fumariis suspendebant, & ita servabant, ut ex Columella VII. 8. & aliis alibi docemus. *Ibid.*

88 *Gigeria*.] Rectè Jos. Scaliger Festi decurtatorem sapere docet, qui *gigeria* varium cibum designare ait; cum potius sint Ventriculi & alia intestina Gallinarum & pullorum. Lucilius lib. VIII.

————— *Gigeria sunt*
Atque adeo hepatica. Vide Nonium.

Ita feliciter restituit locum hunc Humelbergius. *Ibid.*

102 *Fatum*.] Eleganter falso opponitur, quod non sapit. *Ibid.* Insulsa amurca est fatua, Vetus exsucca.

106 *Ducere & tenere*.] Dicuntur de jure quod concreverit velut aut confiterit: etsi *ducere* est attrahere, miscere cum aliis. *Ibid.*

108 *Battuere soleas*.] Est mites facere verberibus, ut hodieque siccatis ad solem piscibus fit. *Ibid.*

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 125

117 *Per se.*] Significat sola. Marcellus cap. 12. composit. 46. 72. 199. *Hac omnia per se contundi jubebis, dein ceram commiscebis.*

L I S T E R.

2 *Cum lacte & ovis.*] Nullus est alius cibus (præter ova,) qui in aegritudine aliat, neque oneret, simulque vim potius ac cibi habeat. Plin. H. N. lib. XXIX. c. 3.

3 *Vel ad aquam calidam coques.*] Super vel intra aquam calidam, quam hodie Balneum Mariæ vocamus.

4 *Patina versatilis.*] An quòd sæpius versantur condimenta, dum ex lacte & ovis obligantur.

7 *Thyrsum lactuca teres.*] Catillus ex lactucis ornatus Chrysippus apud Athæneum describitur lib. XIV. cap. 15. „ Apud „ Romanos Catillum ornatum „ (cupediæ genus) sic parari : „ lactucas lotas eradi, vino in „ mortarium effuso illas conterì : „ exprimi deinde succum : cum „ eo subigi aliquantum siliginis, „ quam ubi residere permiseris, „ rursus paulo post eam teri, „ adjectoque paululo suilli ad- „ pis ac piperis : teri denuò : in „ Lagana distrahi, quæ lævigata „ & dissecta frustulatim coquan- „ tur in oleo ferventissimo, „ frustra postremò in colum con- „ jici ; nempe ut oleum exstillet.

N. B. Hæc sunt propriè Isicia quædam quasi tessellata plana, quòd ex Laganis lævigatis & frustulatim dissectis fiunt.

10 *Patinam perunges.*] Ne adhareant in coctione. Ut supe-

riora à cacabo, ita hæc fercula à patina denominantur ; nempe à diverso vasorum genere mensariorum, diversa condimentis nomina imposita sunt.

13 *Patina de asparagi frigida.*] Ex illatione tamen titulus non respondere videtur : at potest vel calida vel frigida inferri, ut infra de sambuco aliisque.

19 *Cum succo Asparagi.*] Id est, Ficedulæ integræ ex succo Asparagi leniter coctæ : novus sanè usus asparagorum, nempe succi eorum colati.

21 *Ficedulæ curatas.*] Ficedula & melancoryphi transmutantur : fitque ficedula circa autumnum, melancoryphus autem statim post vindemiam. Zeroast. apud Geoponicos lib. XV. At hæc est transmutatio tantum coloris ejusdem aviculæ 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 orta, vel ex male intellecta Naturæ historia. Hæ ficedulæ in Anglia passim habentur æstivis mensibus : Aprilis adventant, pariunt, & cum pulli ad iter conficiendum robusti sint, Augusto exeunte decedunt. Hæ aviculæ caveis, expertus loquor, facile nutriuntur carne vervecina aut bubula, ficibusque & uvis, nucibus incisis : plumas ex toto mutant intra unum, aut alterum mensem ab exclusione, ut validiores atque expeditiores sint ad reditum in Africam putè. Propter dulcedinem cantus custodiendi dignæ sunt. Atque hæc obiter

de Elicedulis, ut nostri homines sciant has delicias nobis non deesse.

22. *Asparagorum præcisuras, quæ projiciuntur.*] Frugi sanè condimentum: nosque doceat ad jus asparagorum conficiendum istas præcisuras non inutiles esse: breviter ova ex succo præcisurarum Asparagi.

25. *Patina ex rusticis sive cymio.*] Ad hanc mentem illud Horatii lib. II. Sat. 4. v. 15.

*Caulè suburbanò, qui sicis crevit
in agris,*

*Dulcor, irragno nihil est elusius
horto.*

28. *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. II. sat. 4. v. 27.

— *Si dura morabitur alvus,
Mugilus & viles pellent obstantia
concha.*

*Et Lapathi brevis herba, sed albo
non sine COO.*

Nempe vinum Chium cum veteri aqua marina confectum, & ventrem potenter movet, & Græcis certè inter remedia domestica & quotidiana fuit. Cur autem Lapathi brevis herba di-

catur, non video; nisi sint asparagi lapathi unctuosi.

32. *Patina de Rosis.*] Rosacea olla apud Athenarum sic se habet. *Fragrantissimis rosis in mortario tritis, addo gallinarum & porcorum elixa cerebra, diligenter commixta, & ad unitatem redacta, ovorumque vitellos: deinde oleum, garum, pipor, vinum, omnia curiosè trita in ollam novam effundens, subiecto igne blando & continuo.*

36. *Patina de Apua.*] Apud plurimum generum piscium minorum foetura: in his autem mentio & in primis numerati sunt Encrasicholi ab intestinis valdè amaris dicti, & dici possunt *holiærum Garum*, quod eorum caro, sale condita, citò liquari possit, vel levi cinere supposito.

41. *Urticas marinas.*] Nostro mari abundant: ex limacum, sive nudarum Còchlearum marinarum genere sunt: at apud nos, quod scio, non eduntur: veteres contra harum rerum valdè acrium & per se piperarum mirum gustatum habuerunt. Plutarchus ex Aristotele refert, à vulva, a corde, & Urtica marina, atque id genus quibusdam aliis abstinere Pythagoricos: Nempe, ut arbitror, ad conservationem castitatis: neque enim ullum animal magis piper facit.

44. *Nemo agnoscat, quid manducet.*] En ad cœnam dubium ferculum! at cœna dubia ab aliis aliter exponitur.

*Cœna dubia apponitur. Get: quid
istuc verbi est? Phormio:*

Ubi tu dubites, quid sumas potissimum,

simum. Tér. Phorm. act. 2. sc. 2.

Ideo Horatius l. II. sat. 8. v. 28. *cenam dubiam infalubritatis notat.*

Ad hunc locum sic *Jan. Guilielmus*: cenam dubiam Romæ dicebant, quæ opipara esset, & vario apparatu affluens, ut ipse Phormio exponit: ubi tu dubites, quid sumas potissimum. Item dubia cœna intelligi possit, quæ non careat suspitione veneni.

Horat. lib. II. Satyr. 2. v. 72.

— *Nam varia res*

Ut noceant homini, credas, memor illius escæ,

Quæ simplex olim tibi sederit, at simul assis

Miscueris elixa, simul conchyliia turdis.

Dulcia se in bilem vertent, stomachoque tumultum

Lenta feret pituita. Vides ut pallidus omnis

Cœna desurgit dubia? quin corpus onustum

Hæsternis vitis, animum quoque pregravat unâ,

Atque affigit humo Divina particulam auræ.

Nemo agnoscet quid manducet.

Proptet minutatim concisos pisces & maximè Urticas marinas, nescio quæ ova piperata referentes: hæc autem verba protulit ad ostentationem artis coquinariæ. De hujusmodi verò patinis *cœna dubia* Phormionis apud Terentium exponi potest; nimirum propter rara, inusitataque condimenta, atque arte occultata. Nempe,

Longè dissimilem noto celantia succum.

46 *Mediam malvarum & betarum.*] Intellige mediam partem foliorum, vel nervum medium latiusculum & tenerum, ut hodiernus mos est apud Italos, Gallosque, in betis coquendis; ipsi foliis reliquis abjectis.

47 *Perros maturos.*] Plenam friaturitatem & magnitudinem adeptos, quod sine cultura & motu de loco in locum non fit; scilicet si requieti ponantur, ut supra, sint.

48 *Olus molle & viridia elixa.*] In quibus sunt plura herbarum genera. Vide olus molle supra. Omnia ista viridia elixa.

132 *Pulpas Aselli piscis.*] *A Haddock* Anglicè. Cæteri Aselli, nam ejus generis plures sunt species in Oceano ad nostra littora, suum quoque pretium habent, at veteribus ferè incogniti fuerunt. Iste piscis maximæ estimationis fuit apud Romanos! post *Asellum* diaria non amo, apud Petronium cap. 24. Aselli si probò utuntur alimento, & in mari puro degant, carnis bonitate cum saxatilibus contendunt. Galen. lib. III. de Aliment. Facult. idemque adeo post *Asellum*, *Lupum*, *Soleam*, *Mullum*, & *Mugilem*, recenset ut bonitate inferiores. Atque huic firmior quidem, & tamen friabilior caro, quam ulli *Asellorum* generi. Ex virgatis maculis nigris ad scapulas & secundum ventrem, Asinorum instar, nomen habuit: ita Varro nem explico, qui *Asellum* ad colorem dictum perhibet.

Et

Et tam deformi non dignus nomine Afellus. Ovid. Halicut. v. 156.

Admodum elegans hujus piscis figura ad vivum delineata, me curante, extat apud Wiloughbei Ichthyographiam. At miror, quod obiter tantum in hoc capite, nec in duobus ultimis libris, ubi privatim de omnigenis piscibus scribit, Afelli ulla sit mentio; maxime cum Mulli tanta cura sit, & tot de eo & recenti & falso condimenta. Ita nec de accipensere ullum verbum apud Apicium nostrum, cum Tiberi capitur; etiam si præstantissimi in septentrione. Ubi exul scripsit Ovid. Halicut. v. 157.

Tuque peregrinis, accipenser, nobilis undis.

In magnificis certè cœnis apud Romanos & Accipenser & Afelli positi fuerunt. Imò præcipua auctoritas fuit Lupo & Afello, teste Cornelio Nepote apud Plinium lib. IX. c. 17. Idem constat ex isto Tripatino, quæ, inquit Fenestella, appellabatur summa cœnarum lautitia. Una est murænarum, altera Luporum, tertia myxonis piscis, i. e. Afelli qui & *bacchi* alibi apud Plinium l. IX. cap. 17. audiunt.

53 *Pulpas Ostreorum.*] Nostris, quod scio, nondum tanta accuratio est, ut lacinas sive ostreorum carnes à Sphondylo duriore dividant.

59 *Pectora Turdorum.*] Vide dia-

logum Afellii Sabini, cujus mentionem facit Suetonius (Tib. c. 42.) in quo boleti & ficedula, & ostrea, & turdi certamen induxerat. Veterum turdi omnium sui generis minimi sunt, quorum pennæ ex internâ alarum parte rufescunt: ideo apud nos appellantur *red-wing*. Hyeme apud nos cernuntur, idque tantum sæviore tempestate; isti turdi apud nos, etiam si hyeme mensas nostras subeant, aciles tamen nusquam habentur. Pro grato munere sic mittebantur Dominæ alicui Romanæ, nempe corona alligati.

*Quis etiam turdoque licet, missaque coronâ,
Te memorem domina testificare sua.* Ovidius de A. Am. L. II. v. 269.

Item Martialis ejus præstantiam canit. l. XIII. Epigr. 92.

*Inter aves turdus si quis me judice certet,
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.*

Turdi in cacuminibus arborum luto nidificant, penè contextim in secessu generant. Plin. argumento Italarum turdos è nostratibus turdis non esse. Nam nostri luto quidem ex parte nidificant; scilicet, maximus ille turdus in majusculis arboribus: alter verò minor è nostris, cantu insignis, in mediis arbusculis tantum, sive sepis: uterque vero solitarius, haud contextim.

60 *Et quæcumque optima fuerint.*]

rint.] Marcius Apicius nec sumptui, nec ingenio defuit, si quod optimum edulium haberi poterit.

66 *Laganum.*] Panis genus; panis artolaganum dictus: in eo conicitur vini paululum, piper, lac, oleum paucum, vel adeps. Athenæus lib. III. c. 29. Panibus *Tra&ta* dictis eadem miscentur, quæ & in artolaganis. Idem Deipn. III. c. 29. p. 113. *Placentam autem ex lacte, sesamo, & melle subactam Romani Labrum vocant.* Idem Deipn. III. cap. 37. pag. 125.

69 *Patella quotidiana.*] Marci puta Apicii; nam paucos licuit esse tam beatos: deinde, in hac patellæ æneæ mentio fit; in proximè superiore requisitæ, id est, condimenti in ea conficiendi. Haud dissimile est illud *Myma*, quod Epinetus in Condimentario apud Athenæum lib. XIV. c. 23. fieri scribit, ex carne Gallinæ, & quavis alia, nempe carnibus intestinis, visceribus, minutim concisis, sic ut tenescant: deinde sanguine dissoluto cum aceto, quod pro condimento fit: additis asso casio, siphio, cumino, thymo recenti & arido, thymbræ, coriandro novello & reposito, gethio, cepa pura sub cinere tosta, vel papavere, uva passa, melle, & granis acidi punice: idque *myma* est pro obsoletis.

70 *Frusca suminis cocta.*] Id est, Uberis; neque alia ossa, ut mihi videtur, in tota sue delicatior est, maxime si sit suis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinenû verò suum specie nigra, uber quoque ex tota substantia atratur, quod de reliqua carne dici non potest, cum ea sit candidior vulgaribus nostris.

71 *Hæc omnia concides diligenter præter sicedulas.*] In minutalibus ponendum est illud *Tucretum*, apud Apuleium, cuius toties mentionem facit. Apud Gallos Cisalpinos condimentum sive patina usiratissima, ex bubula, aut porcina carne, peculiari modo condita. Videtur à *tuere* voce Gallica i. e. terete, aut ni frustula distringere & minuere dictum. Hæc autem vituperat Seneca Epistol. 95. Stoico supercilio: *Expecto jam*, inquit ille, ut manducata ponantur: *quantulo autem hoc minus est, testas excerpere, atque ossa, & dentium opera coquum fungi.* At iste decumbendimos ad cœnam, adeo incommodus fuit, ut necesse esset, carnes quascunque exossare, in pulpas secare, ac concidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tantum non prostratis, vel minima molestia daretur in comedendo: hinc tot & tanta *Isicia, vulvula, botelli, lucanica, farcimina, circelli, minutalia, pulmentaria, ptisana, gusta, buccella, lacinia, impensa, juscula, & plurima id genus verba, nempe dissectionum, ubique occurrunt, ut decarnare, designare; charactare, exossare, carpere, subcultrare, concidere, confringere, terere, tudiculare, surclare.* Igitur non sane spernenda est illa ratio, cur nostræ carnes fere integræ inferuntur, ex sessione ad mensam erectâ, tantumque adeo differat ars hodierna cœquinaria ab ista veteri multiplici & operosa.

76 *Patina versatilis vice dulcis.*] Vice alicujus dulciarii. *Coctio* in hoc patella subintelligitur,

& coquo relinquitur ut in mul-
tis aliis.

77 *Asorrebis eas.*] Sic multo
staviores fiunt, & saccharo mox
incrufantur, ita est hodiernus
mos.

81 *Cafewm mollem excoctatum.*] *Affum.*

83 *Ificia de Turfione.*] Multum
errant, qui è Cetaceorum ge-
nere Turfionem existimant; *pars est caniculæ alicujus piscis, Romanis turfio fuit, teste Athe-
næo.*

85 *Adjicies liquamen, vinum, oleum.*] Sæpius dictum innumeris
locis. Audi Horatium lib. II. *Sat. IV. v. 63.*

*Est opera pretium duplicis perno-
scere juris*

*Naturam; Simplex è dulci constat
olivo:*

*Quod pingui misceere mero, muria-
que decebit;*

*Non alia, quam qua Byzantia
punit orca.*

*Hoc ubi confusum sectis inferbuiz
berbis*

*Corycioque croco sparsum stetit:
insuper addes*

*Pressa Venafrana quod bacca re-
misit oliva.*

Per muriam hic intellige liqua-
men ex putrescentibus piscium
intestinis.

86 *Setis.*] Cum duxerit, te-
nueritque, ita Apicius noster.

89 *Saisum coctum.*] E Lacertis
salsamentum.

90 *Piper.*] Ter adjectum: in
Isciiis condiendis tritum: ite-
rum integrum putà: tertio mi-
nutam, contrafactum, & asper-
sum.

92 *Mulsum.*] In condimentis
hic ponitur, alibi propoma per
se est, & conditum dicitur.

93 *Piperatum.*] Liquamen.

Patella sicca.] *Isciatà, lege.*

Patella ex Olifatro.] Vide suprà
lib. III. c. 15.

94 *Patina Mullozum loco falsi.*] *Tamen infra lib. IX. ex nullis
salsamentum fiebat. Mulli hoper,
propter voluptatem à guloso summo-
perè expetit; quidam verò, nec ip-
sum quidem per se mandere volunt;
sed oleum & garum, in vaso cum
paucillo vini preparantes, in eo vis-
cus ipsum tantisper comminuant,
quoad rotarum simul ex ipso & liqua-
ribus illis preparatus succus, unus
fiat, simplex ad sensum, in quo
Mulli carnes intinctas edunt. Ga-
len.*

100 *Patella Lucretiana.*] Lu-
cretius Epicureus Ciceroni con-
temporaneus: ita tres antiquio-
res Romanos, nempe Varro-
nem, Apicium, Lucretiumque
ante ceteros hæctenus nomi-
navit.

101 *Cepas pallicanas.*] Vel hoc
nomine constat, hæc certè con-
dimenta Romana fuisse; quod
Gethium Romani *pallicanam* vo-
cârunt. Plin. H. Nat. I. XIX.
cap. 6.

102 *Gustas, si fatuum fuerit, li-
quamen adjicies; si falsum, mollis
modicum.*]

*Nec sibi canarum quivis temerè
arroget artem.*

*Ni prius exacta tenui ratione sa-
porum.* Horat. lib. II. fat.

4. v. 35.

107 *Soleas battues.*] Visgis per-
cuties ut tenerescant à coctione:
quod

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 131

quod fit quoque aliorum piscium incisione spissa & obliqua. Ita soleas batuendo tractarunt antiqui (constat ex joco Plauti in Casina A. II. sc. 2. v. 59. St. *emisso-soleas*. Ch. *qui queso potius, quam sculponeas: quibus batuatur tibi es, senex nequissime*) scilicet ad teneritudinem conciliandam.

113. *Ostrea curabis.*] Nempe Sphondylos demendo, & pulpas five carnes molles servando usui: nempe *ostrea eatenus circumcisa* (ut cum Seneca Epist. 95. loquar) *quã edentur.*

114. *Patina de pisce Lupi.*] Rarissimus apud nos piscis. Alia est omissio notabilis in piscium condimentis, tam hãc quam

alibi, duobus feliciter ultimis libris, nam Plinii temporibus Scaro dabatur principatus inter pisces: qui in Italiae littore frequentes inventi sunt; at advenæ tamen fuerunt, & primum alari ex aliis maris mediterranei littoribus: Scaris tamen in his scriptis nusquam occurrit.

118. *Ac sultus supra Thermen-spodium habetur.*] Infra exponitur: *Subtus supra cinerem calidum habeat*; nempe vase duplici coquitur.

122. *Patina de Eidoniis 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 Isiciis.

¹ **M** *inutal marinum.* Pisces ² in cacabum mittes: adjicies liquamen, oleum, vinum, ³ cocturam: ⁴ porros capitatos, coriandrum, minutatim concides: *isiciola* de piscibus minuta facies: & pulpas piscis cocti ⁵ concerpis: ⁶ urticas marinas bene lotas mittes: hæc omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi, exinanes in cacabum: ⁷ cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas: piper asperges & inferes.

Minutal Tarentinum. Concides in cacabum

albumen de porris minutatim : adjicies oleum ,
liquamen, cocturam, ificiola minuta, & sic tem-
peras, ut tenerum sit, ificium Tarentinum facies.
⁸ Inter ificia confectionem invenies. Jus tale faci-
es. Piper, ligusticum, origanum fricabis : suf-
fundes liquamen, jus de suo sibi : vino & passo
temperabis, mittes in cacabum : cum ferbuerit,
tractam confringes, obligas : piper asperges &
inferes.

⁹ *Minutal Apicianum.* Oleum, liquamen, vi-
num, porrum capitatum, mentham, pisciculos,
ificiola minuta, ¹⁰ testiculos ¹¹ caponum, ¹²
glandulas porcellinas. Hæc omnia in se coquan-
tur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem
vel semen : suffundis liquamen : adjicies mellis
modicum, & jus de suo sibi : vino & melle tem-
perabis : facias ut ferbeat, cum ferbuerit, tractam
confringes, obligas, coagitas : piper asperges, &
inferes.

Minutal ¹³ *Matianum.* Adjicies in cacabum
oleum, liquamen, cocturam : concides porrum,
coriandrum : ificia minuta : ¹⁴ spatulam porcinam
coctam ¹⁵ tessellatim concides cum sua sibi ¹⁶
tergilla : facies ut simul coquantur media coctu-
ra : mala Matiana purgata intrinsecus, concisa tes-
sellatim mittes, dum coquitur, teres piper, cumi-
num, coriandrum viridem vel semen, mentham,
laferis radicem ; suffundes acetum, mel, liquamen,
defrutum modicè. & jus de suo sibi : aceto modi-
co temperabis, facias ut ferbeat, cum ferbuerit,

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 133

tractam confringes, & ex ea obligas, piper asperges & inferes.

¹⁷ *Minutal dulce ex Citriis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum concides minutatim, spatulam porcinam coctam, isiciola minuta: dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laferis radicem: suffundis acetum, defrutum, jus de suo sibi: aceto temperabis, facias ut ferveat, cum ferbuerit, ¹⁸ citrium purgatum intrò foras, tessellatim concisum & elixatim in cacabum mittes: tractam confringes & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

Minutal ¹⁹ *ex pracoquis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum: concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides: his omnibus coctis, teres piper, cuminum, mentham siccam, anethum: suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, jus de suo sibi, temperabis, præcoqua enucleata mittes: facies ut inferveant, donec percoquantur: ²⁰ tractam confringes, ex eâ obligas: piper aspergis & inferes.

²¹ *Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis.* ²² Invenies inter Lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, & coriandrum concisum, isicia 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.

1 *Minutal marinum.*] Vocat marinum, quod ex piscibus marinis concinnatur. Minutal verò à munio dictum, edulii genus est, quod ex minutatim & in minutissimas partes concisis oleribus & fructibus, aliisque rebus conficitur.

2 *In cacabum.*] [Torinus, conjicies, pariter & Lister] Hic adscribendum, aut saltem subintelligendum verbum *mittes*.

3 *Cum caparis.*] [Tor. *decolli cum caparibus.* Lister] In verusto exemplari legitur, *concapis*. Ego legendum puto, *concarpis*, id est, discerpis & in frusta concidis.

7 *Obligas cum ferbuerit.*] Verba cum ferbuerit, expungenda, ut superflua.

10 *Testiculos caponum.*] Castrantur Galli nunc exemptis Testiculis, nunc Calciorum infusione. Varro de R. R. lib. III. cap. 9. *Gullus vestrae, ut sine capi, candenti ferro inventes calcaria ad infima crura, usque dum rursuspanitur, at quod ex- tra ulcus, oblinunt siglina cre- ta.*

12 *Glandulas porcellinas.*] Porcellorum cervices & glandia, quæ ita dicuntur, quod in his glandula nascuntur. Carnes glandulosas: quas puto esse eas, quæ à lacteo colore & sapore lacteolum vulgò vocantur, in deliciis habitum: quamvis & aliarum partium ceu mammaram sint glandula & glandulosa carnes.

13 *Matianum.*] Dicitur est Matianum, vel à Matio aurore, vel à malis Matianis sic etiam dicitur ab eodem Matio, quod hujusmodi pomis inferendis fuerit insignis. Vide Plinium. lib. XV. cap. 14.

14 *Spatulam.*] Spatula à spata derivatur, quæ in triplici significatione est; aliquando enim gladium, aliquando verò radem, instrumentumve coquinatum, quo cibi 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.

15 *Tessellatim.*] Hoc est, frustulatum in modum tessellæ.

16 *Tergilla.*] Diminutivum est

est à tergo. Intelligit autem pellem & cutem ipsam suis crassam, quæ aliquando tergo dicitur: sive dorsum, aut spinam, pulpasque à latere eminentes dorsi, quæ posterior thoracis pars est, & tergo etiam dicitur.

19 *Ex præcoque.*] Legendum, ex præcoquis [Torinus habet, ex præcoci Lister] Sunt autem præcoqua mala, quæ ante tempus maturefcunt, & præcocia etiam dicuntur à præcox. Intelligit autem Persica potissimum, quæ præcoqua ætate maturefcunt.

20 *Fraſta.*] Lege ut in præcedentibus, *Traſtam.*

22 *Invenies inter lepores.*] Scilicet lib. VIII. inferius.

CASPER BARTHIUS.

11 *Capones.*] Galli sunt exsecti. *Adv. p. 973.*

L I S T E R,

3 *Coſturam.*] Infrà videtur exprimi; nempe *coſturam porrorum.*

4 *Porros capitatos.*] An capita vulgarium porrorum, viridibus præcis; in porros fessiles, quorum radices capitatae sunt. Anglicè *ſwives.*

6 *Urticas marinas bene lotas.*] A fabulo, & ab ipso succo viroso urenteque.

8 *Inter iſtica conſeſſionem invenies.*] Tarentini nempe Iſicii, quod tamen in nostro Apicio non invenitur: igitur plura fuerunt condimenta, quam nunc extant.

9 *Minutal Apicianum.*] Nulla condimenta elegantiora, quam quæ sub ejus nomine comprehenduntur.

10 *Teſticulos caponum.*] Si Galli exsecti capi sint, quomodo dici possint habere testiculos? si ex inuſtione 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, & intenerescerent. Nobis autem testiculi agnini in deliciis sunt.

12 *Glandulas porcellinar.*] *Glandium* & *glandia* apud Plautum. Stich. A. II. Sc. 3. & Capt. A. IV. Sc. 4. Curc. A. II. Sc. 3. nobis glandula vitellina. Illis sanè temporibus ars coquinaria valde operosa & lauta fuit, cum galinarum cerebella, testiculi caponum, & glandula hædinæ porcellinæque è selectioribus opsoniis fuerunt: his adde cristas Gallis vivis ademptas, ex usu Heliogabali, ad imitationem Apicii. Lampridius in Heliogab. cap. 19.

17 *Minutal dulces ex Citriis.*] Id est, gratum & palato acceptum, nam huic condimento nihil inest præcipuè alicujus dulcedinis præ reliquis superioribus. Citrii certè per se potius fatui sunt, quam dulces: loco dulciarii intellige.

18 *Citrium purgatum intrò foras.*] [Torinus *Citrum.*] De cucurbitarum genere hoc dictum est, & non de malis citreis, quæ Citra à Romanis vocantur;

ira Pamphilus in Glossis tradit apud Athenæum Deipn. l. III. c. 8. idque maximè confirmatur ex istis verbis, *ressellatim concisam & elixatum mittes*: quod de pulpa citriorum malorum fieri non potest: deinde quòd de uno tantum citrio loquitur, ex quo tanta patina conficienda sit; de majusculo aliquo fructu e 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 Tit. X. cap. de Citrio. *Talea ejus sive Clava calidissimis regionibus & per animum ponitur. Frigidissimis*

Julio & Augusto pastas: & quotidianis rigationibus animatas ipse usque ad pama, & magna incrementa perduxit. Quod non referet tanquam novitium inventum, si verustior paulò cultura ejus fuisset.

19 *Minuat ex Præcoquis.] Perficis, at non duracinis, quæ ferè serotina sunt.*

21 *Minuat ex jacinoribus & pulmonibus Leporis.] A nobis hæc delicia cibus projiciuntur propter cibationum abundantiam: at male.*

22 *Invenies inter Lepores quemadmodum facies.] Infrà Libri octavi capite octavo: nam hic non conficitur; sed sequens ex simplici spatula porcina denominandum est.*

C A P. IV.

1 *Ptisana vel succus.*

P*Tisanam sic facies.* Ptisanam lavando fricas, quam ² ante diem infundes: impones supra ignem calidum, cum ferbuerit, mittes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam, ³ & colocasium, ut ibi coquantur: ⁴ propter succum mittes coriandrum viridem & salem simul tritum, & facies ut ferveat: cum benè ferbuerit, tolles fasciculum, & transferes in alterum cacabum ptisanam, sic ne fundum tangat propter combusturam: ⁵ lyas, & colas in ca-

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 137

cacabo ⁶ supra acronem colocasium; teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, & ⁷ sil frictum, ut benè tegatur: suffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum, sed colocasium acronem facias, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. ⁸ Ptisanam taricham infundis, cicer, lenticulam, pisa: ⁹ defricas ptisanam, & cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei satis mittis, ¹⁰ insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, malvam, coliculum mollem, ¹¹ & viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, origanum, silphium, ligusticum: postquam ¹² triveris, liquamine temperabis, & super legumina refundis, & agitas, coliculorum ¹³ minutias super concidis.

HUMELBERGIUS,

I **P***Tisana vel succus.*] [Torinus cremor. Lister] Hoc est, pulticula sive cremor & sorbitio ptisanæ. Est autem ptisana purgati & contusi hordei farina seu substantia, ad usum antea præparata, quâ cum opus esset, utebantur. Hordeum autem, ex quo fiebat, tundebatur, non molebatur, ceu nomen, quod *ἄριστος* est, indicat: primoque tunsum, siccabatur in Sole: mox iterum tunsum, iterum in Sole siccabatur, & ut diutius duraret, cum suo polline condebatur. Ex

quo deinde exigente necessitate, tum in sanitatis usu, tum ad medicinam pulticulæ fiebant & sorbitiones quarum aliquas, & eas quidem operosas ac lautas, nunc conficere docet Apicius noster. Vide Oribasium ac Paulum Æginetam. Fit autem non solum ex hordeo, sed & ex tritico, & ut libro sequenti docet Apicius, ex alica quoque & Oriza. Unde Horatius; lib. II. Sat. III. vs. 156. *Sume hoc ptisanarium oriza;* & ex aliis item frugibus. Laudes autem simplicis ptisanæ, quæ fit ex hordeo, sorbitionis gratia, con-

scripsit Hippocrates, ubi ait in quarto de victus ratione in morbis acutis. *Pisana in his morbis, ceteris qua ex frugibus constant pulmentariis, mea quidem sententia, rectissime antefertur, neque mediocri laude effrendi sunt ii, qui eam anteponeere decreverunt. Nam viscositas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & modice laxa est, sium arcet, & ubi ablutione opus est, facile descendit, non astringit, non vellicat graviter, neque in ventre tumescit; quippe cum decoqueretur, sumit quantum maxime intumescere potuit, &c.* Celsus boni succi, lenem & stomacho aptam, atque inter imbecillissima annumerari posse dicit. Haecenus de *ptisana hordei*, quæ nunc pro pulcicula & sorbitione, nunc pro tusi hordei farina & substantia accipitur.

2 *Ante diem infundas.*] Hoc est, pridie & die lotionem & fricationem præcedente, in aquâ infusam macerabis & humectabis.

3 *Et coledium ut ubi coquantur.*] [Toric. *Coledium & colasium*, ubi coquantur. *Lister.*] Legendum puto, & *colocasium*, ut ubi coquantur.

5 *Ligas.*] Legendum puto, ut in sequenti libro, *lyas*: aut Latina voce in eadem significatione *liguas*, hoc est, in humorem resolvit, & liquidum humectiusque reddit.

6 *Supra acronem coloesium.*] Apicius noster Græcis interdum utens dictionibus sæpiusculè illis Latinam dat formam, & infectionem sicuti & nunc facit in dictione *Acron*, quæ

ipsis Græcis sublime & summum significat: intelligit autem, ni fallor, per acronem *colocasium*, (sic enim legendum pro *coloesio* hîc & in sequentibus puto) summum *colocasi* caulis verticem, in summoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam *Ciborium* appellari dicit Dioscorides.

7 *Silsi frictum.*] [*Silpium frictum*, Torinus. *Lister.*] E. cap. 5. lib. V. legendum *sil frictum*, ut de filis semine intelligatur. Sicque sæpius in sequentibus loco *silsi* legendum puto *sil*, id tamen non perpetuò.

8 *Ptisanam barricam.*] [Torinus idem. *Lister.*] Initium alterius sorbitionis est, & corruptus locus, quare ita legendum puto. *Aliter. ptisanam Taricam*, id est, *salsam*.

9 *Defrixas.*] [*Pisa defriges*, Torinus. *Lister.*] Lege, *Defricas*.

10 *Et super viridia.*] Lego, *insuper viridia*, scilicet condimenta, quæ sequenter enumerat.

11 *Et viride.*] Legendum, & *viridia*.

12 *Tribueris.*] Lege, *trivris*.

13 *Minutias.*] Lege, *minutias*, hoc est, præcisuras, particulasque in quas concisus sunt coliculi.

L I S T E R.

4 *Propter succum.*] Ut hordeum ad *ptisanam* præparatum costumque, in succum liqueatur,

Cap. 5. DE ARTE COQUINARIA. 139

tur, coleturque : ideo melius Torinus, ut ubi coquantur propter succum; colo omisso.

6 *Supra acronem colocatum.*] Forte tenerum & admodum immaturum Ciborium. Conditura sine dubio Ægyptiaca, & à Græcis translata in usum Romanorum : ita in sequentibus illa *prisana taricha* denotat esse Græcam condituram. cer-

tè hordeum sale condiebatur maceratum vel integrum, vel in farinam contusum. Vide lib. V. cap. 5. idem repetitum. *Alicam vel succum prisane sic facies, &c.*

N. B. Hæc autem multo elegantiora condimenta sunt, quam usus medicus valentinarii requirit, & ad lautitias domesticas instituta.

C A P. V.

¹ *Gustum,*

² **G***ustum versatile.* Albas betas minutas, porros quietos, apios bulbos, ³ cochleas elixas, ⁴ gigeria pullorum, ⁵ avicellas, isicia, ⁶ coquas ex jure, perungis patinam, & folia malvarum substernis, & præmixta olera componis, sic ut laxa permisces, ⁷ bulbos inversos. ⁸ Damascena, cochleas, isicia, ⁹ lucanicas breves concidis: liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat: cum ferverit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum: fricabis, suffundis, & facies ut bulliat: patina ova plura confringis, & jus mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis: dum ducit, ænogarum 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

cùm ferbuerit, amylo obligas: patinam versas in
 10 lancem: folia malvarum ante tollis, œno-
 garo perfundis, insuper piper asperges & in-
 feres.

Gustum de oleribus. Condis bulbos liquami-
 ne, oleo, vino: cùm cocti fuerint, jecinora por-
 celli, & gallinarum & uncellas, & 11 vicellas di-
 visas, hæc omnia cum bulbis ferveant: cùm fer-
 buerint, teres piper, ligusticum, suffundis li-
 quamen, vinum, & passum, ut dulce sit: jus
 de suo sibi suffundis, revocas in bulbos; cùm
 ferbuerint, ad momentum amylo obligas.

Gustum de cucurbitis farsilibus. Cucurbitas à
 latere subtiliter ad modum tessellæ oblongæ deci-
 das, & excavas & mittis in frigidam: impensam
 ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, ori-
 ganum: suffundes liquamen: cerebella cocta te-
 res: ova cruda dissolves & mittes, ut corpus
 unum efficias: liquamine temperabis: & cucur-
 bitas suprascriptas non plenè coctas, ex ea im-
 pensa imple & de tessella sua recludis: 12 surclas,
 & coctas eximes & friges, œnogarum sic facies:
 teres piper, ligusticum: suffundis vinum, & li-
 quamen: passo temperabis: olei modicum mittis
 in cacabum, & facias ut ferveat: cùm ferbuerit,
 amylo obligas, & cucurbitas frictas œnoga-
 ro perfundis: & piper asperges, & infe-
 res.

Gustum de præcoquis. 13 Duracina 14 primo-
 tica pusilla præcoqua purgas; enucleas: in frigi-
 dam

dam mittis: in patina componis: Teres piper, mentham siccam: suffundis liquamen: adjicies mel, passum, vinum, acetum: refundis in patina super præcoquia: olei modicum mittis, & lento igni ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas: piper asperges & inferes.

HUMELBERGIUS:

I *Gustum.*] Gustum, quod per diminutionem non ineleganter gustulum dixeris intelligo ferculum, quod non copiosè & ad satietatem, sed parcè & quasi gustando solum accipitur; quales sunt cibi, quos jentacula vocamus, de quibus Martialis ait lib. XIV. Ep. 223.

*Surgite jam, vendit pueris jentacula pistor,
Cristat aque sonant undique lacis
aves.*

4 *Gingeria.*] [*Zingiber*, pullo- rum axillas. *Torinus. Lister*] Legendum, *Gigeria*, ut suprâ capite hujus secundo.

5 *Aucellas.*] Una interposita litera legendum puto, *avicellas*, ut de aviculis & parvis avibus intelligatur.

8 *Damascenas Cochleas.*] Lego divisim & interpunctim, *Damascena, cochleas*.

10 *Lancem.*] Lanx, quæ & Langula dicitur à latitudine, vas est latum & rotundum ac concavum, in quo cibaria mensæ inferuntur.

11 *Scellas.*] Legendum puto ut paulo ante, *avicellas*, & sic etiam in sequentibus.

12 *Surclas.*] Id est, furculo connectis, & ligas, ne recidat.

14 *Primotica.*] Id est, quæ primæ nascuntur & præcoqua sunt.

L I S T E R.

2 *Gustum versatile.*] Nempe patinam operosissimam tandem in lancem versas; scilicet in latius quoddam & nobilius vas mensarium: adeoque Humelbergio non facilè assentior, ut ex tot tantisque opsoniis delicatioribus ferculum, summa arte confectum, ad jentaculum apponeretur. Sed Gustum, ut arbitror, dicitur propter excellentiam saporis;

3 *Cochleas elinas.*] Ex aqua. Vide infrâ l. VII. c. 16.

*Tostis marcentem squillis recrea-
bis & Asta*

*Potorem Cochlea. Horat. lib. II.
Sat. IV. v. 58.*

Fortè intelligendus est de Cochlea muria condita, certe specie aliqua haud vulgari ex Africa.

5 *Avicellas.*] In quibus sunt ficedulæ, primumque locum tenent.

5 *Cognas ex juve.*] Infra scripto.

7 *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.

9 *Lucanicas breves concidis.*] An quòd aliàs ferè in longitudinem extendi solebant, an in minutias concidenda?

13 *Duracina.*] In aliis plurimis locis hujus fructus mentio fit, usùsque mirabilis fuit ; & certè propter salubritatem, nostram imitationem meretur.



A P I C I I C O E L I I

L I B E R V.

1 O S P R I O S dictus.

C A P. I.

Pultes.

² *Pultes Juliana* sic coquuntur. Alicam purgatam infundis: coques: facies ut ferveat: cum ferbuerit, oleum mittis: cum spissaverit, ³ obligas diligenter. Adjicies ⁴ cerebella duo cocta: & felibram pulpæ, quasi isicia ⁵ lyatæ, cum cerebellis teres, & in cacabum mittis. Teres piper, ligusticum, fœniculi semen: suffundes liquamen & vinum modicè, mittis in cacabum supra cerebella & pulpam, ⁶ ubi satis ferbuerit, cum jure misces: ex hoc paulatim alicam condies, & ad trullam permisces, & lyas, ut quasi succus videatur.

Pultes cum jure œnogari cocti.] *Pultes œnogari* benè cocti jure condies, ⁷ copadia, similam, sive alicam coctam hoc jure, & cum copadiis porcinis apponis ⁸ œnogari cocti jure conditis.

Pultes ⁹ *Tractogalata.* Lactis sextarium & aquæ modicum mittis in cacabo novo, & lento igni

igni ferveat : ¹⁰ tres orbiculos tractæ siccæ & confringis, & partibus in lac summissis, ne uratur, aquam miscendo agitabis, cum cocta fuerit, ut est, super ignem mittis, ¹² melle ex musteis cum lacte similiter facies, salem & oleum minus mittis.

HUMELBERGIUS:

1 **O** *Spirios.*] *ὄσπριος* id est, *legarius, leguminarius, pultarius.* Quo nomine inscriptus est liber hic quintus, quod variorum leguminum pulmentaria & eorum condituras comprehendat & conficere doceat. Legumina autem frugum genus sunt. Siquidem frugum duo prima genera sunt, tradente Plinio H. N. lib. XVIII. cap. 7. *frumenta ut hordeum & triticum, & legumina ut faba & cicer.* Legumina omnia, ut testatur Hippocrates de Victu Acut. Text. LIX. 8. *& cruda & cocta & frigida & macerata & viridæ, flatum excitant, quæmobiem nisi cum aliis cibus, ipsis utendum non est.* Celsus ea valentissimi generis & plurimi alimenti esse dicit, & mali succi, stomacho aliena & inflare.

2 *Pultes Juliana.*] Ab authore fit dictæ videntur Juliano, qui hujusmodi usus sit. In quo Ammianus Marcellinus lib. XXI. cap. 9. ciborum extollit parimoniam, cujus mensurarum tenuitas erat recte noscentibus admiranda.

3 *Ligas.*] Lege obligas.

5 *Lyas.*] Nilî Græcis dictionibus sub Latina inflexione & forma sâpicule uti soletet Api-

tius noster pto *lyas* & verbo *lyas* reponendum censuissem, Latina vocabula *liquata* & *liquas*, in eadem scilicet in humorem resolventi & liquidum humidumque faciendi significatione, sed dictam ob causam nihil immutare volui.

6 *Ubi satis fuerit.*] Lege, *ubi satis fervuerit.*

7 *Copadias mulam.*] [Torinus, *Cupedias mulam.* Lister] Ex vetusto exemplari legendum: *Copadia, simulam.*

8 *Oeno colli.*] Ex præcedentibus legendum, *œnogari colli.*

9 *Tractogala.*] Legendum putô, *Tractogalata.* Sic etiam lib. VI. cap. 9. *Pulluzo* vocat *tractogalatum.*

10 *Teres forbiculos.*] Ex vetusto exemplari legendum, *tres orbiculos*, id est circulos, vel globulos. [Lege orbiculos. Latinus. Latinius Bibliothec. Sac. & Prof. tom. II. pag. 43.]

11 *Ex partibus in desum mittis ne uratura quadam inscendos agitabis cum cocta fuerit ut; & super ignem mittis; melle ex musteis, &c.*] Hic locus corruptissimus est, sicque ex vetusto MS. exemplari emendate legendus. *Et partibus in lac summissis ne uratur, aquam miscendo agitabis, cum cocta fuerit, ut est, super ignem mittis, melle ex*

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 145

mustey, &c. Mel dicitur musteum quod novum & recens. Et sic etiam petasionem vocat musteum, id est, recentem & novum.

Pultes alicam, &c.] Hanc ultimam puliculam, quod eadem est prima Julianæ, ideò tanquam superflue repetitam censui omittendam.

L I S T E R.

2 *Pultes Julianæ*.] An potius imperatoris Didii Juliani? *Di. Julianus* saepe nulla existente ratione, glerius leguminibusque contentus, sine carne coenaverit. *Æ. Spartianus* cap. 3. in histamen pulcibus caro inest: ideò aliis lautioribus epus viri pulcibus ponendæ sunt.

Æquè pulc ignota Græcia, quam Italia potentia; *Plin. lib. XVII. c. 7.* parabatur enim pulc & furo, polenta ex hordeo mediocriter frixo. Itaque antiquissimus Romanorum cibus erat pulc. Unde conficio, vel in Italia, vel Sicilia Italiæ vicinâ, triticum fuisse primo inventum, id est, sponte alicubi illarum terrarum natum, & indigenam

herbam sive gramen, certè sitigo, optima tritici species Græcis ignota fuit, nec apud eos nomen habuit. *Ex tritico firmissima sitigo, deinde similia.* *C. Celsus I. II. c. 18.* *Σιλιττα* (inquit Galenus, de alimentorum facultatibus I. I. c. 9.) neque *Gracum* nomen est, neque ipsum aliter possum exprimere.

4 *Cerebella duo casta & selibrani pulpa.*] Porcinæ putæ; cujus etiam animâs cerebella esse videntur; quod proximæ pulc habent copadia porcinea.

10 *Tres orbucios Tractæ succas.*] *Lege siccos*, orbuculos Tractæ, sive Tractas orbiculatas, *Globulos* vocat Cato: etiam si forent planæ & rotundæ Tractæ: *Semen malva placentiam refert figurâ orbiculatâ.* *Athenæus.*

12 *Melle ex musteis cum lacte similitèr faciet.*] Ex musteis orbuculis Tractæ, ut differant à superioribus pulcibus, quæ sunt ex orbuculis læccis & non recentibus.

N. B. pulc omnes in hoc capite frumentaceos esse, quod pro nostra quoque interpretatione inprimis facit.

C A P. II.

Lenticula.

1 **L** *Enticula ex spongiolis sive fungulis.* Accipies 2 cacabum mundum, 3 mittes, coques:

K

ques: adjicies in mortarium piper, cuminum semen coriandri, menthæ, rutæ, pulegii, fricabis: suffundis acetum: adjicies mel, liquamen & defrutum: aceto temperabis: 4 reexinanes in cacabum spongiolos elixatos, teres & mittis ut ferveant; cùm bene ferbuerint, obligas: adjicies in boletari oleum viride.

Lenticula de castaneis. Accipies cacabum novum & 5 castaneas purgatas diligenter mittis, adjicies aquam & nitrum modicè: facias ut coquatur: cùm coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, rutæ, laseris radicem, mentham, pulegium, fricabis: suffundis acetum, mel, liquamen: aceto temperabis, & super castaneas coctas refundis: adjicies oleum: facies ut ferveat, cùm benè ferbuerit, 6 tudiculabis & in mortario teres. Gustas; si quid deest, addes; cùm in boletari miseris, addes 7 oleum viride.

Aliter. 8 Lenticulam coques: cùm despumaveris, porrum & coriandrum viridem supermittis: coriandri semen, pulegium, laseris radicem, semen menthæ & rutæ fricabis: suffundis acetum: adjicies mel, liquamen, acetum: defruto temperabis: adjicies oleum, agitabis: si quid opus fuerit, mittis: amylo obligas: insuper oleum viride mittis: piper aspergis & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Lenticulam ex spondilis sive spondilis.*] Legendum, *Lenticula ex spongiolis sive fungulis.*

2 *Cacabum mundum.*] Si non piura, saltem hæc verba ascribenda puto, *Mittes, coques.* [Imo, *Lenticulam* quoque cum *Torino, Lister.*]

6 *Tutunculabis.*] Legendum puto hæc & in sequentibus, *tudiculabis.* Est autem tudiculare, imprimere & sculperè: aliquando tamen metaphoricè pro commovere usurpatur. Ut hoc loco & in sequentibus.

4 *Ruta suffundis.*] *Lege, ruta fricabis: suffundis.*

L I S T E R.

3 *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 lib. II. referat Ægyptiam Len-

tem in cibo acceptam lætitiã conciliare. Apud Romanos verò, Lentem fuisse annumeratam inter funebres cibos, auctore Appiano. *L. Nonnius.* l. I. c. 10. A Græcis itaque hæc condimenta habuit noster Apicius; nam Græcis *Lenticula* admodum familiaris fuit, multisque adeo in cibis placuit, ut nomen inde sumpserint.

2 *Reexinaries in cacabum spongiolos elixatas.*] Per se & in proprio succo fungioli optimè elixantur; & sic in cacabum istum mundum reexinandi sunt, terendique, cumque jure præscripto denuo fervificandi sunt.

5 *Castaneas purgatas.*] A cortice scilicet ante coctionem.

7 *Oleum viride.*] Videtur istud oleum ex immaturis olivis; gratiam quandam peculiarem *Lenticulis, fungiolis, & castaneis* addere.

8 *Lenticulam coques—coriandrum viridem supermittis—semen coriandri fricabis.*] Ex Zenonis præscripto, decima pars coriandri *Lenticula* adjicitur. Athenæus.

C A P. III.

1 *Pisa.*

2 *Pisum* coques; cum despumaverit, porrum, coriandrum & cuminum supra mittis. Teres piper, ligusticum, 3 careum, hoc est, careotam;

K 2

careum,

careum, anethum, 4 ocymum viridem, suffundis
 5 liquamen: vino & liquamine temperabis: facies
 ut ferveat; cùm ferbuerit, agitabis; si quid defue-
 rit, mittis & inferes.

⁶ *Pisa farfalis*; coques, cui oleum mittis, 7 ab-
 domen; & mittis in cacabum liquamen & por-
 rum capitatum, coriandrum viridem: imponis
 ut coquatur. ⁸ Ificia minuta facies quadrata, &
 coques simul turdos vel avicellas, vel de pullo
 conciso, & cerebella prope cocta: ⁹ cum juscello
 coques ¹⁰ lucanicas assas, ¹¹ petasonem elixas,
 porros ex aqua coques, nucleorum ¹² heminam
 frigus: teres piper, ligusticum, origanum, zingi-
 ber: jus abdominis fundis, lyas, angularem acci-
 pies, conversari potest, & omento tegis, oleo ¹³
 profundis, deinde nucleos asperges, & supra pi-
 sam mittis, ut tegas fundum angularis: & sic
 componis supra petasonis pulpas, porros, lucani-
 cas concisas: iterum pisam supermittis: item ¹⁴ al-
 ternis aptabis ¹⁵ opsonia, quousque impleatur an-
 gularis: novissimè pisa mittis, ut intus omnia
 contineat: coques in furno, vel lento igni impo-
 nis, ut ducat ad se deorsum: ova dura facies, ¹⁶
 vitella ejicies, in mortario mittis cum pipere albo,
 nucleis, melle, vino candido & liquamine modi-
 co, teres & mittis in vas ut ferveat: cùm ferbue-
 rit, pisam mittis in lancem, & hoc jure perfundis,
¹⁷ hoc *jus candidum* appellatur.

¹⁸ *Pisum Indicum*. Pisum coques: cùm despu-
 maverit, porrum & coriandrum concides & mit-

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 149

tes in cacabum ut ferveat: & accipies ¹⁹ sepias minutas, sic quomodo sunt, cum atramento suo, ut simul coquantur. Adjicies oleum, liquamen & vinum: fasciculum porri & coriandri, facies ut coquantur: cum 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: cum refrigerarit, deinde agitabis. Concides cepam minutatim, & albamentum ovi, oleo & sale condies: aceti modicum adjicies, in ²⁰ boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viride mittis & inferes.

²¹ *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 isiciis inferes.

Aliter. Pisam sive fabam despumatam, ²² sub trito lasere Parthico, liquamine & caræ-

150 A P I C I I C O E L I I Lib.V.
no condies: oleum modice superfundis & infe-
res.

Pisa adultera versatilis. Coques pisam, ce-
rebella vel ²³ avicellas vel turdos exoffatos à
pectore, lucanicas, jecinora, gigeria pullorum
in cacabum mittis: liquamen, oleum: fascicu-
lum porri capitati, coriandrum viridem con-
cidis, & cum cerebellis coques: teres piper, li-
gusticum & liquamen.

Pisa sive ²⁴ *faba Vitelliana.* ²⁵ Pisam sive
fabam coques: cum despumaverit, mittes por-
rum, coriandrum, & ²⁶ flores malvarum:
dum coquitur, teres piper, ligusticum, ori-
ganum, fœniculi semen: suffundis liquamen &
vinum in cacabum: adjicies oleum: cum fer-
buerit, agitas, oleum viride insuper mittis &
inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Pisa.*] Pisum sive pisa;
utrumque enim dicitur.
Instant pisa, minus tamen
quam fabæ, testante Hippo-
crate, de Dietâ. II. Text.
XIII. 4.

3 *Careum* hac est *caravita*, *ca-
reum.*] In vetusto scripto exem-
plari legitur *Carinam*, ut de
radice carei, quæ careota vo-
catur: alterum verò careum
de ejusdem plantæ semine in-
telligatur. Verum prior carei
dictio cum expositione suâ,
quamvis expungenda nobis vi-
sa fuerit, nolumus tamen
quicquam immutare, unicuique
utriusque aut alterutrius utendi

pro arbitrio suo potestatem
relinquentes.

4 *Ocyrum.*] Ocyrum her-
ba est, quam *basilicon* nunc vo-
cant.

5 *Liquino.*] Legendum, li-
quamen, vino.

9 *Lucanicas.*] Ex vetusto
exemplari adscribe, *assas*.

11 *Petasonem.*] Petaso inter
succidias numeratur, & est
coxa cum crure porcina.

12 *Heminam.*] Præcipue Ita-
licam, quam & libram nomi-
nant, ut lib. IV. de sanitate
tuenda Galenus ait. In liqui-
dis verò hemina est, quam
Græci *cotilon* vocant, ut ait C.
Aurelianus. Chron. II. c. 7.

13 *Fundis deinde Nucleos.*] Ex
ve-

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 151

vetusto exemplari legendum, fundis lyas, angularem accipies, conversari potest, & omento regis, oleo profundis, deinde nucleos, &c. Angularem vero vasis genus vocat coquinarii, à forma angulari indito nomine.

15 *Opsonia.*] Ὀψώνιον dicitur impensa, sumptus, & quicquid per luxum animi paratum. Non per usum vitæ necessarium, ut vinum & panis, in cibo additur, sed tanquam edendi irritamentum, reperitum est. Et inde verbum *opsono* & *opsonor*, id est, convivor, ut tradit Perottus; à quo *opsonator*, *opsonatrix*, *opsonatio*, & frequentativum *opsonito*. Multi mecum eo die opsonitavere. Nævius *opsonatè*, pollucibiliter. Plautus in *Mostellaria*. l. Sc. l. v. f. 23. Aliquando tamen *opsonare* est *opsonia* emere, & concinnare: & *opsonator* qui emendis *opsoniis* præest, & empta coquo tradit. De quo Martialis. lib. XIV. Ep. 217.

*Dic quotus es, quanti cupias
cenare, nec unum
Addideris verbum, cana pa-
rata tibi est.*

Et Seneca Epistola XLVII. ad Lucilium ait: adjuce *opsonatores*, quibus dominici palati notitia subtilis est, qui sciunt, cujus rei illum sapor excitet. Unde Martialis lib. XIV. Ep. CCXX.

*Non satis est ars sola coquo, ser-
vire palato:
Namque coquus domini debet
habere gulam.*

Item ab *opsonio* dicitur etiam *Pavopsi* patinæ genus aliquantum concavæ, in qua *opsonia* ponuntur.

17 *Ocyus candidum.*] Ex vetusto exemplari legendum, hoc *jus candidum*.

18 *Pisum Indicum.*] Dicitur est ab Indis, apud quos seri solebat.

20 *Boletum.*] Legendum, *Boletari*.

21 *Vitelliana.* 1 Ab auctore Vitellio Imperatore luxui deditissimo.

23 *Ancellas.*] Legendum puto, ut in præcedentibus etiam, *Avicellas*, ut sit diminutivum ab *ave*.

24 *Faba.*] Inter legumina maximus honos *faba*; quippe ex qua tentatus sit etiam panis. Plinius H. Nat. XVIII. cap. 12. *Tuffi & carnis incremento utilis. Ex posca caliacas fluxiones & ventris tormina sistit Dioscorides. Faba solida fricta, fervensque in acre acetum conjecta, torminibus medetur. In cibo fresca, & cum allio cocta contra deploratas rufes suppurationesque pectorum, quotidiano cibo sumitur. Plin. H. Nat. l. XX. c. 25.*

L I S T E R.

2 *Pisum coques.*] Ex facili *pisa* coctione aquæ bonitatis experimentum fit: quippe ex pura aqua & salibus defacata *pisum* liquatur & defluit, contra ex aqua salsa indurefcit, & constringitur.

6 *Pisa farsilis coques.*] Id est *pisam* coques.

6 *Pisa farsilis.*] Cùm *pisa*

fundum Angularis tegat, & rursus novissimè missa, intus omnia contineat, quodammodo ob velamentum quoddam undique injectum pisa farfiliis esse videtur. Sanè non aliud compositius aut elegantius ferulum, si rerum & condimentorum varietates & summum condituræ artificium respicias, usquam temere, certe apud Apicium nostrum invenitur,
7 *Abdamen.*] Aliàs fumen porcium.

8 *Isicia minuta facies.*] An ex istis rebus superioribus coctis, scilicet abdomine & pisà coctâ, &c. vel ex sequentibus?

8 *Isicia minuta quadrata.*] Quas *Tessillas* suprâ nominat.

9 *Cum juscello.*] Idem verbum habetur apud antiquum interpretem Juvenalis, (ad Sat. IV. v. 23,) sed ab eo aptatur Titulo Apicii nostri, tanquam ex contentu Scriptoris. Vide præfationem nostram.

14 *Alternis aptabis Opsonia.*] Quæres, quanam proprie opsonia appellentur? Olearchus hæc opsonia nominat apud Athenæum: *Nimirum è fressis leguminibus, pulstem, lenticulam, salsa-mentum, piscem, rapum, allium, carnem, thymum, muriam, cepam, carduum, oleam, capparim, bulbum, fungum: atque hæc bellaria, nempe placurarum genera, cicer, sesama, copte, ura, carica, pyra, persica, mala, amygdala.*

16 *Vitella ejicies.*] Ex albuminibus ad usum condimentorum.

18 *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 vero aliquantulum purpurascit. Propter inopiam coloris Indici creram salinisiam, aut annulariam, vitrumque quod Græci *Talon* appellant, insipientes, in imitationem faciunt Indici coloris. Vitruvius lib. VII. cap. 14. idem repetit ferè iisdem verbis Plinius H. Natur. l. XXXV. c. 6. Imò & atramenti Indici mentio fit apud Plinium ibidem.

19 *Sepias minutas sic quomoda 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 solvunt alvum *sepie: in cibo dantur cum oleo, sale, & farina decoctæ.* Plin. H. Nat. lib. XXXII. c. 9. „ *Eliza sepia tenera est,* „ *Diphilus apud Athenæum,* „ *lib. VIII. cap. 14. pag. 356.* „ *ori grata, concoctu facilis, &* „ *alvum mollit: ejus autem succus* „ *sanguinem attenuat, purgatio-* „ *nemque per mariscas provocat.* *Molium genus, ita Mnesitheus* *ibidem, jurulentum salubrius* *est. Tamen veteres sepiis frictis* *vescebantur. Athenæus Deipu.* *Lib. VII. c. 21.*

20 *Hyposphagma.*] *Sepia atramentum interpretes exponunt: At Erasistratus in Opsarytico intri-*

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 153

rum (ὑπόπτεμμα) esse vult; quod sic describit, sit e carnibus assis vel elixis, & sanguine (sepia aut aliis) cum sale, caseo, eumino & lasere. Athenæus ibid. Glaucus Lacriensis in Opsartico scribit, hyposphagma parari ex elixo sanguine (sepium putà) sapa, lasere, melle, aceto, sale, caseo, & olerum foliis bene olentibus concisis.

21 *Pisa Vitelliana.*] A Vitellio Imperatore condimenta bis in hoc capite denominantur; nisi hæc prior appellatio à vitellis ovorum sumpta sit: non male itaque Torinus prius *pisum vitellinum* appellat; secundum *Vitellianum*.

22. *Subtritalasere Parthica.*] Secundo à Cyrenaico, quod jam rarissimum fuit, ut supra dictum est.

25 *Pisam sive fabam coques.*] Leguminum, qua culcu mitescent (Athenæus) & semine proveniunt, alia seruntur ad elixaturam, ut faba, pisum; siquidem ex his fresis sit edulium: alia ad parandum ex eorum farina iusculum pulaceum, ut aracus & lens: quadam ad antimonium quadrupedum pabula, ut ervum ararorum Boum: vicia, Ovium.

26 *Flores matvarum.*] Non inutile condimentum ad nostram imitationem.

C A P. IV.

1 *Conchiola.*

2 *Conchiola cum faba*, coques: teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem: 3 suffundis liquamen: vino & 4 liquamine temperabis: mittis in cacabum: adjicies oleum: lento igni ferveat & inferes.

Conchiola Apiciana. Accipies 5 Cumanam mundam, ubi coques pisum; cui mittis Lucanicas concisas, isiciola porcina, 6 pulpas, petasonem; teres piper, ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viridem: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, mittis in cumanam, 7 cui adjicies oleum, perungis ubique ut

154 A P I C I I C O E L I I Lib. V.
combibat oleum; igni lento coques, ita ut fer-
veat; & inferes.

⁸ *Conchicla de pisa simplici.* ⁹ Pisam coques, cum despumaverit, fasciculum porri & coriandri mittis: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum: ¹⁰ fasciculum de suo sibi fricabis, ¹¹ suffundis liquamen, vino & liquamine temperabis, mittis in cacabum, superadjicies oleum, & lento igni ferveat, inferes.

Conchicla ¹² *Commodiana.* Pisam coques: cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum, ¹³ ut combibat: ¹⁴ deinde ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis, in cumana ad ignem ponis, ¹⁵ ut ducat, & inferes.

Aliter Conchiclam sic facies, ¹⁶ 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 conchiclam, pro modo componis variè: deinde teres piper, cuminum: suffundis jus de suo sibi. Item in mortario ova duo dissolves, temperas, jus de suo sibi ¹⁷ suffundis pisæ integræ elixæ, vel nucleis adornabis, & lento igni fervere facies, & inferes.

¹⁸ *Aliter Conchicla farfalis, sive conchiclatus pullus vel porcellus.* Exossas pullum à pectore, femora

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 155

femora ejus jungis in porrectum: surculo alligas, & impensam paras, & farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas & cætera: teres piper, ligusticum, origanum & zingiber: liquamen suffundis, passo & vino temperabis: facies ut ferveat, & cum ferbuerit, mittis modicè & pisam cum condieris, alternis in pullo componis, ¹⁹ omento tegis, & ²⁰ in operculo deponis, & in furnum mittis, ut coquantur paulatim, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 **C**oncicla.] Legendum puto *Conchicla* cum aspiratione, & intelligo fabam Conchin, de qua Martialis lib. XIII. Epigr. 7.

*Si spumet rubrâ conchis tibi pallida testâ,
Latorum cænas sæpe negare potes.*

Est autem faba conchis, quam solidam vocat Plinius, hoc est, integra & cum cortice suo decocta, ad discrimen fabæ frefæ, quæ molliter fracta sine cortice coquitur; à similitudine scilicet concharum, quod fracto cortice velut implicita conchis foveis caruncula videatur. *Faba quasi concicula*, ad Marcellum medicum: legendum puto *Conchicula*.

3 *Suffundes, liquamine temperabis: mittis, superadjicies.*] Legendum, suffundis liquamen vino, & liquamine temperabis: mittis in cabum: superadjicies.

4 *Liquamen in ea.*] Lege *liquamine*.

12 *Commodiana.*] A Commodio Imperatore, qui convivii deditus potavit in lucem & tabernis indulsit.

13 *Et cum bibat.*] Lege, ut *combibat*, id est, absorbeat.

15 *Ut ducat.*] Id est, coeat & coalescat, condenseturque & crassescat.

16 *Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo & vino ferveat, concidis cepam, coriandrum minutatim, cerebella enervata mitis in eundem pullum, cum coctus fuerit lavas, exossas, concidis, &c.*] Lege sic. *Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mitis in eundem pullum; liquamine, oleo & vino ferveat, cum coctus fuerit, concidis, &c.*

18 *Alter concicla conciclatus pullus, vel porcellus exossatus pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam. Concicla sarsilis paras & farcies alternis, &c.*] Lege sic: *Alter concicla sarsilis sive conciclatus, pullus vel porcellus. Exossas pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam paras, & farcies alternis, &c.*

20 *In Operculo*] Id est *Testa*, quod vas est coquinarium, sub quo testuacia ex variis esculentis condimenta à testu, sub quo calido coquantur, sic appellata, ut scribit Varro de L.L. l. IV. p. 27. ed. Dordrac. item mustacea & placentæ coquantur.

L I S T E R.

2 *Conchiola 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 H. N. lib. XVIII. c. 12. In cuius laudibus non ultimum illud: *Faba in cibo fresco & alio cocta, contra deploratas iusses supurationesque pectoris quotidiano cibo sumitur*: ita & cicera, ob summam carnis ex iis esis tumefactionem, quâ scilicet insensibilis perspiratio vehementer promovetur, & privatim glandulæ pulmonis potenter admodum functiones suas in cruditatibus coquendis expellendisque perficiunt.

Pythagoras Fabas comedere vetavit, quod faba esset ἀρόρατος, id est, secundum Erasmum, *expers genitura*: Alii verò eum reprehendunt, & istam distinctionem reddunt *sine nodis*: melius tamen Erasmus, nam non hic de faba aliqua vulgari & verâ agitur, quæ ad Venerem vehementer provocat, & inter saluberrima edulia habentur; sed de Faba ista Ægyptia, quæ Nymphææ species est, & genituram minuendo, ad Venerem aliquem impotentem reddit. Vide Dioscorid.

Symbolum Pythagoræ *κνυμῶν ἀπίχουσαι*, non de fabis intelligendum, sed de rebus veneris. Nam in æquivoco tota vis est, *κνυμῶν* enim & fabam, & testiculos significat. L. Nonnius de Re Cibar. l. I. c. 9.

5 *Mistis in Cumanam mundam*] Bis mutatæ cumana, vas fictile a Cumis.

Fictilia in magno fuerunt pretio apud veteres, propter salubritatem. Teste Vitruvio l. VIII. cap. 7. *Saporem ex tubulis fictilibus meliorem esse quotidianus potest indicare victus, quod omnes extruictas cum haberent vasorum argenteorum mensas, tamen propter saporu integritatem fictilibus utuntur.*

At tibi leta trahant Samia convivia testa,

Fictaque Cumana lubrica testa rota.

6 *Pulpas, petasomem.*] Forte melius *pulpas petasoni*, ut in superiore capite: nempe ut ita commode, & nullo negotio manducarentur.

7 *Cui adjicies oleum, perungisque ubique, ut combibat oleum.*] Ex hoc loco colligere licet illa vasa plumbo vitreato non fuisse induta; quod recens inventum est; sed è mera creta quadam figulari & spongiosa confecta; ita hodie ejusmodi ollæ minimè intus plumbatæ ad jura coquenda in usu sunt apud Montepessulanos.

8 *Conchiola de pisa simplici.*] Ita quoque fit apud nos eo pisæ genere, quæ sacchari dulcedinis æmula est, unde pisæ saccha-

Cap. 5. DE ARTE COQUINARIA. 157

charinæ diæ: nempe ut tota comedatur, enervata tantum conchicla sive filiqua.

9 *Pisam coques cum despumaverit.*] Ista cocta ferè despumatur, ut cortices soluti tollantur: alio verò loco infra præcipit: *colas pisam coctam.*

10 *Fasciculum de suo sibi fricabis.*] De filiquis sive conchiclis viridis atque immaturæ pisæ, ut pisam vehementiùs sapiant juscula.

12 *Conchicla Commodiana.*] Commodus Antoninus, Marci Philoſophi filius, genera leguminum coctorum ad convivium propter luxuria continuationem revocavit. Hunc vero locum Lampridii cap. 11. paulo aliter,

ad eandem tamen mentem, *Salmasius* legit: *Genere leguminum cunctorum propter luxuria continuationem raro vocavit: quippe legumina libidinem unice adjuvant.*

14 *Ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis.*] Alia plurima fercula modum non habent neque opsoniorum, nec condimentorum, sed coqui peritiæ ex toto relinquuntur.

17 *Suffundis pisæ integræ elixæ.*] Ex aqua elixæ: integræ nempe, vel suis filiquis contentæ, vel citra fractionem minus coctæ.

19 *Omento regis.*] Nempe propter quod *pisæ farsilis* dicitur.

C A P. V.

1 *Ptisana & Alicæ.*

2 **A** *Licam vel succum ptisana* sic facies. *Ptisana* nam vel *alicam* lavando fricas, quam ante diem infundis: imponis super ignem 3 *calidum*: cum bullierit, mittes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam, & eolocasium, ut ibi coquantur: propter succum mittis coriandrum viridem & salem simul tritum, & facies ut ferveat: cum bene ferbuerit, tollis fasciculum, & transfers in alterum cacabum, *ptisanam* sic ne fundum tangat propter combustum, 4 *lyas* bene & *colas* in cacabo super acronem

nem colocasium: teres piper, ligusticum, pullegii aridi modicum, cuminum, fil frictum, ut benè tegatur: suffundis mel, acetum, defrutum, liquamen: refundis in cacabum, sed colocasium acronem facies, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. Ptisanam infundis, cicer, lenticulam, pisam: defricas ptisanam & cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei satis mittis, insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, ⁶ fœniculum mollem: hæc viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, origanum, silphium, piper, ligusticum: postquam triveris, liquamine temperas, & super legumina refundis: agitas: coliculorum minutias superconcidis.

HUMELBERGIUS.

1 **P**tisana & Alica.] Ptisana alicaria & quæ ex alica fit, & in paucis, aut potius nihil differt ab ea, quæ priore libro posita est, nisi quod illa forbilis & liquidior habitu ex hordeo conficitur, hæc crassiore & pulmentari habitu ex alica etiam; de qua Plinius H. N. l. XX. c. 25. sic: *Alica res Romana est, & non pridem excogitata, alioqui non ptisane potius laudes scripsissent Græci. Nondum arbitror Pompei magni atote in usum fuisse, & ideo vix quicquam de ea scriptum ab Asclepiadis Schola. Esse quidem eximie utilem nemo dubitat, siue elu-*

ta detur ex aqua mulsâ, siue in forbitiones decocta, siue in pulte.

3 *Vel dum.*] Lege, *calidum.*

4 *Lixas benè.*] Lege, *lyas bene,* & cætera omnia ut in priore libro restituat & emenda.

L I S T E R.

2 *Alicam.*] Alica pultis genus est ex tritico, præstantissima saluberrimaque res ex palma frugum Campaniâ nascentium. Plinius. Alica hodie in quotidiano usu est apud Mauros in Africa: res Ægyptia prius quàm Romana. Vide acta Philosophica Londinensia.

Cap. 6. DE ARTE COQUINARIA. 159

5 *Cum leguminibus elixas.*] Quorum omnium optima jam
ba, cicer, lenticula.
6 *Feniculum mollem.*] Tene-
numerantur, nempe pisa, fa-
nerum & jam pullulantem.

C A P. VI.

1 *Fabacia virides* & 2 *Baiana.*

3 **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, caræno vel passo modico inferes.

HUMELBERGIUS.

F *Abacia.*] Quæ & *fabalia* vocantur, frutices sunt, caulesve fabarum & siliquæ.

2 *Baiana.*] Quæ *Baiis* nascuntur.

L I S T E R.

3 *Fabacia virides.*] Cyma & coliculi fabarum: forte cum floribus vel siliquis tenerioribus.

C A P. VII.

1 *Fœnum Græcum.*

F *OENUM* Græcum ex liquamine, oleo & vino.

H U

HUMELBERGIUS.

1 **F**OENUM *Græcum.*] Inter fruges est. Eam siliquam simpliciter vocat Columella. lib. II. cap. II. Sumitur & sorbitio è farina ad pelitus exulceratum, longamque tissim. Dru decoquitur, donec amaritudo desinat; postea mel additur. Plin. H. Nat. lib. XXIV. cap. 19.

L I S T E R.

1 **F**œNUM *Græcum.*] In leguminibus numeratum est; ac cibus planè medicamentosus est, quòd alvum moveat: propter ingratham quandam amaritudinem apud nos in usu culinario non est. Equinum medicamentum optimum est, avena mixtum.

C A P. VIII.

1 *Phaseoli* & 2 *Cicer.*

Phaseoli virides & cicer ex sale, cumino, oleo & meto modico inferuntur.

Aliter phaseolus sive cicer. Frictos ex œnoga-ro & pipere gustabis. Et elixati sumpto semine 3 cum lobis in patella sceniculo viridi, pipere & liquamine & caræno modico pro salso inferuntur.

Vel simpliciter, 4 ut solet.

HUMELBERGIUS.

1 **P**haseoli.] Coquitur olerum modo ad cibum phaseoli siliqua, cum semine asparagi modo elixa. Dioscorides. Phaseolorum siliqua cum ipsis mandantur granis. Plinius.

2 *Cicer.*] Legumen est, cujus differentia plures, magnitudine, figura, colore, sapore,

Firmissimum nigrum & rufum, quam quod album. Plinius. Cuius colorem commendat. Dioscorides.

3 *Cum ovis.*] Legendum, cum lobis, id est, siliquis.

4 *Et solet.*] Lege, ut solet, id est, ut moris est, scilicet inferri & comedi sine aliquo condimento.

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 161

L I S T E R.

4. *Vel simpliciter ut solet.*] Nemp̄e fricta cicera cum sale modico videlicet, in sartagine sicca de quibus ad eundem modum condiendis Plautus intelligendus est Bacch. A. IV. Sc. 5. N. 7.

Tam pictum ego illum reddam, quam frictum est Cicer. i. e. donec rumpatur, & cupitum edat.

Item illud Horatii A. Poët. N. 249. *si quid fricti ciceris probas & nucus emptor.* i. e. pauper & plebeius, qui interea dum fabulæ agebantur, cicere fricto famem sedaret; item *frictis nucibus*, quas Festus *nucis assas* appellat. Etenim utraque sic cocta, Theatris vendebantur. *Post piscem ficus, post carnem legumina: qua tosta, ut cicer, pro*

bellariis apponi solebant. Athenæus. Severi Principis deliciæ. *Leguminis patrii avidus.* Æ. Spartianus. cap. 19. Cur autem de cicere dubitet Casaubonus, non video: nam is dicitur cicera adeo amâsse, ut nec in ultima Anglia iis carere voluerit. Quantum autem ad Venerem conferant, audi Petronium Arbitrum: *Cicera jus cepti, matrem meam dupondii non facio.* Imo longè ante eum Diocles, Hippocratis æmulus & coætaneus exhibuit. *Molem carnis esu ciceris surgere velut fermento quodam.* Athenæus. Deipn. lib. II. cap. 14. Cicera admixtariis 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 ¹ AEROPETES appellatur.

C A P. I.

² *In Strutione.*

³ *IN strutione elixo.* Piper, mentham, cuminum assum, Apii semen, dactylos vel caryotas: mel, acetum, passum, liquamen, & oleum modicè: & in cacabo facies ut bulliat, amylo obligas, ⁴ & sic partes strutionis in lance perfundis, & desuper piper aspergis. ⁵ Si autem condituram coquere volueris, ⁶ alicam addis.

Aliter in strutione elixo. Piper, ligusticum, thymum aut satireiam, mel, sinapi, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

¹ *Tropetes.*] Legendum, *Aëropetes*, id est, ἀεροπέτης, *aëri volus, volatilis.* Quo nomine insignitus est hic liber sextus ab Apicio, eo quod in eo de Avitii generis, & volucrum in cœlo, & aëre volantium vitamque transigentium

opsoniis & condituris agitur.

² *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 Rhafis: Strutiocameli caro plures relinquit super-

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 163

perluitates, difficulter concoquitur, demptis alis, quæ sicuti bonitate cæteris avibus haud inferiores sunt. P. *Ægiæta*.

L I S T E R.

3 *In struthione elixo.*] Cum aspiratione post Plinium scribo: forte Africanis minus usitata aspirabiles. Struthionis ova optima, nostris nautis, ad oram maritimam Africae navigantibus valde expetita, & à Nigritis vendita: nec caro minus edulis; nam ipsa avis ex Insectivoris est; nempe locustis, serpentibus & id genus animalculis victitans; scilicet rostro compresso & plano. Strenuo argumento has condituras ex Ægyptia aut Cyrene translatas fuisse; nam hæc avis in Europa, quod scio, nusquam reperitur, Arabia Ægyptiæ vicina excepta: quo loco & Africae desertis plurimi Struthiones; his adde Plinium, veteresque Romanos omnino silere de earum carne edenda; at noster Apicius tanquam de cibo valde usitato loquitur; certe tempore Heliogabali ejus portentosa luxuria primum apponebantur. *Sexcentorum struthionum capita unâ carnâ multis exhibuit Varius ad edendam cerebelâ;* Lampridius c. 3. & Item, *Uno die tantum ederet struthiones; ita carnas sibi voluit exhiberi à struthionibus tantum:* Quos alibi c. 28. *struthiocamelus* vocat Lampridius. Post Varium verò exi-

stimati, si non ad cibum, certe ad ostentationem magnificentiae Imperatorum; in silva, verbi gratia, sive venatione amplissima Probi immissi per omnes aditus Circi, Struthiones mille, populo deripiendi.

Struthii Arabici quotidie Persarum regi inferuntur, quæ ingenti corporis mole animalia sunt. Athenæus. Dactylos & Caryatas, hujus fructus æstimationem vide apud Plinium Secundum: pænè præteritum, quod minime prætereundum fuit, accepisse me Caryatas optimas, quæ nunc sicis & boletis certamen habent. item supra primis paginis, in condito paradoxo adhibentur.

4 *Et sic partes Struthionis in lance perfundit.*] Nempe pulpas, more Veterum alas maxime sive pectora fortè, minutatim concisas; nam vel mediocres aves carpere ante illationem consueverunt.

5 *Et si condituram coquere volueris.*] Cruda itaque interdum conditura etiam costis carnibus perfundebantur.

6 *Alicam addis.*] Vide supra alicam fuisse inter res peculiariter Romanas quidam volunt: at Romanis Africam incolentibus primum cognita. *Alicares Romana est, & non pridem excogitata.* Plinius. H. N. l. XX. c. 25. Id vehementer negat Galenus: potius Ægyptia, à quibus in usum Romanis translata est, cum Ægyptus frumentaria provincia Romæ facta fuerit.

C A P. II.

¹ *In Gruæ & ² Anate.*

Gruem vel Anatem lavas, ornas, & includis in olla: adjicies aquam, salem, anethum: ³ dimidia coctura decoques, dum obduretur: levas, ⁴ lavas, & iterum in cacabum mittis cum oleo & liquamine, cum fasciculo origani & coriandri: ⁵ prope cocturam defrutum modicè mittis, ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, carænum, 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, ⁶ pruna vel Damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, oleum, & coques. Gruem cum coquis, ⁷ caput ejus aquam non contingat, si sit foris, ab aqua, cum cocta fuerit, ⁸ fabano calido involves gruem, & caput ejus trahe, cum nervis sequetur, ut pulpæ vel ossa remaneant. ⁹ Cum nervis enim manducari non potest.

Aliter, Gruem vel Anatem ¹⁰ ex rapis. Lavas, ornas, & in olla ¹¹ elixabis cum aqua, sale, & anetho, dimidiâ cocturâ. Rapas quoque,
ut

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 165

ut expromari possint, levabis de olla, & iterum lavabis, & in cacabum mittis anatem cum oleo & liquamine & fasciculo porri & coriandri: rapam lotam & minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur modicâ cocturâ, mittis defrutum ut coloret. Jus tale parabis. Piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem; suffundis acetum, & jus de suo sibi, rexinanies super anatem, & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligabis, & super rapas adjicies: piper aspergis & apponis.

Aliter ¹² *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 ¹³ rotulas cucurbitæ elixæ ¹⁴ 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, caryotam: mel, acetum, liquamen, defrutum & sinape. Idem faciet etsi in cacabo affas.

HUMELBERGIUS.

I *[IN Gruem.]* Celsus gruem inter valentissima numerat, hoc est, in quibus plurimum alimenti est. Jus ipsarum vocem claram reddere, semenque augere dicitur. Grues, ita Plinius H. Nat. lib. X. cap. 23. captæ ad mensas transferuntur:

ciconias magis placere quam grues, Cornelius Nepos, qui Divi Augusti principatu obiit, cum hac nunc aler inter primas expetatur, illum nemo velis attingisse, i. e. tempore Plinii: in Balearibus insulis in honore mensarum esse vipiones: sic enim minorem gruem vocant.

² *Anate.]* Hujus caro, cate-
L 3 ra-

rarumque 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. Martial. XIII. Ep. 52.

*Tota quidem ponatur anas, sed
pectore tantum,*

*Et cervice sapit; cætera redde
coquo.*

4 *Levas & iterum.*] Vetus scriptum exemplar habet, *lavas*. Ego legendum puro utrumque sic, *levas, lavas*. Hoc est, de olla eximis & lavas, i. e. mundas.

6 *Pruna vel Damascenq.*] Videtur hic alterum prunorum deesse genus, ceu Armeniaca vel aliud, quod conjunctio disjunctiva, vel, desiderare facit: nisi expungenda potius fuerit, aut pro etiam accipienda & interpretanda. *Pruna Damascena* cæteris præstantiora atque salubriora: alvum movent, bilem leniunt, & sitim sedant. Plinius.

7 *Caput ejus aqua: quam non tangat.* Sed foris sit ab aqua cuncta fuerit.] Ex vetusto exemplari emandatè legendum: *caput ejus aquam non contingat, sed sit foris ab aqua, cum cocta fuerit.*

8 *Savano.*] Savanum vel sabanum vocatur pannus absterforius vel linteum ad id utile.

9 *Cum verius.*] Legendum, *cum nervis*, id est, fibris, cum quibus, ut ait, manducari non potest.

10 *Excipis.*] Ex vetusto exemplari legendum, *Ex rapis*.

11 *Exliabis.*] *Loga elixabis*.

14 *Vel collocas ut.*] Legendum, *vel colocasia ut*.

L I S T E R.

1 *In gyre.*] *Alis Grues & Olores, oculis consuis, unctos teverbris sanguant, alienis temperamentis & condimentis gustum novum obsonio suo concinnantes.* Plutarchus orat. 2. de carniū esu.

————— *Deinde secuti.*

Mazomomo pueri magno discerpta ferentes

Membra gyris sparsi sale multo, non sine farre. Horatius lib. II. sat. 8.

3 *Dimidia coctura decoques, dum obduretur.*] Primâ coctura carnis alicujus fibræ contrahuntur, induranturque: atque hæc durities dimidiæ cocturæ indicium est; processu verò coctationis resolvuntur fibræ & tenerescunt.

5 *Prope cocturam.*] *Finitam:*

7 *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. Grues autem quod attinet, certè nostris majoribus in magna æstimatione fuerunt; ut epularum quarundam publicarum, quæ extant, rationes testantur. At hodie apud nos nuspiam venales aut capiuntur

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 167

ad cibum, propter ingrati-
cutis amaritudinem: verum
gruum plurimæ species sunt,
& alibi terrarum forte sapidio-
res & minus amara.

10 *Anatem ex rapis.*] Hoc
condimentum hodie maximè
expetitur atque usitatum,
nempe jusculum ex anate cum
rapis. Reste caro Anatis nisi
pectore tantum & cervice com-
mendata, quod exponit Cel-
sius sic: ex avibus *colla alave*

restè infirmis annumeran-
tur, i. e. pectora & cervices
ex stylo poetico.

12 *In gymem vel anatem eli-
xam.*] Ægyptia propter Nilum,
id genus aves innumeras ha-
bet, ideo in hoc articulo co-
locasiorum mentio fit.

13 *Rotulas cucurbitæ elixa vel
colocasia.*] De cucurbita longa
& radice colocasia id com-
modè fieri potest, dimidia co-
ctura.

C A P. III.

In 1 *Perdice*, & 2 *Attagena* & 3 *Turture*.

IN *elixis*. Piper, ligusticum, apii semen, men-
tham, myrtham, & baccas, vel uvam 4 pas-
sam: mel, vinum acetum, liquamen & oleum:
uteris frigido. 5 *Perdicem* cum pluma sua 6 *eli-
xabis*, & coctura madefactum depilabis *perdi-
cem*, 7 *concisa perdix* potest ex jure coqui dum
indurescat: si iterum ferbuerit, elixa condiri de-
bet.

Aliter in perdice & attagena, & in turture.

Piper, ligusticum, mentham, rutæ semen: li-
quamen, merum & oleum calefacies.

HUMELBERGIUS.

1 *Perdice.*] Jucundissimi sunt
saporis, ideoque apud Ve-
teres solis divitum mensis po-
nebantur.

Ponitur Ansonis avis hæc ra-
rissima mensis:

Hanc in lautorum mandera
sape soles. Martial. lib.
XIII. Ep. 65.

2 *Attagena.*] Attagena five Attagen, utroque enim genere dicitur Phrygia vel Ionica aves; jam & in Gallia Hispaniaque capitur.

3 *Turtura.*] E columbino genere. Caro ipfarum facilis concoctionis & boni alimenti est: alvum sistit; & ideo Dysentericis mirè utilis; sed efficacior ad id sanguis earum habetur.

4 *Passam vel vinum.*] Legendum, *passam*: mel, vinum.

6 *Elixas ibi: & madefactam depilabis perdices coctura*: occisa *perdix* potest ex jure coqui non indurescunt: si dierum serbuerit: *elixas coqui debet.*] Hic locus depravatus est; quem ita legendum censeo. *Elixalis*, & co-

ctura madefactam depilabis perdices: concisa *perdix* potest ex jure coqui dum indurescat, si iterum serbuerit, *elixas* condiri debet. *Aliter*, &c.

L I S T E R.

1 *In perdice & turtura.*] Istæ aves feræ sunt, at nullo negotio saginari possunt.

5 *Perdicam cum pluma sua elixabis.*] Ad facilem depilationem & ad pinguedinem succumque conservandum, ne diffuat & dissipetur.

7 *Concisa perdix.*] In partes carpta; an ex jure superiore coquendæ, dum indurescant, id est, dimidia coctura.

C A P. IV.

In ¹ *Palumbis*, & ² *Columbis* ³ *altilibus*.

IN *assis*. Piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentham, ovi vitellum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, & vinum.

Aliter, in *elixis*. Piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, caryotam; mel, acetum, vinum, sinape.

Aliter. Piper, ligusticum, laser, vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: & fundis super columbum vel palumbum pipe-re aspersum, inferes.

Ali-

Aliter. Piper, ligusticum, petroselinum, apii fermen, rutam, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinape, & oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

1 *Palumbis.*] Palumbi columbini generis sunt in arboribus sepibusque nidificantes. Hos Antiqui *cellares* etiam habebant, & pascendo saginabant. Vide Catonem, Varro- nem, & Columellam. Caro palumborum siccior est carne columborum.

2 *Columbis.*] Columbae sunt, quae in turribus & domibus nidificant. Columbarum pullos *pipiones* vocant; quorum minus penniti, satis calidi & humidi existunt, & ideo tardae concoctionis: sed multum alimenti & sanguinis praestantes. Volare incipientes, salubriores habentur.

3 *Altilibus.*] Altile dicitur, quod alendo saginatum & pinguefactum est. Hic monitum volo lectorem, libri hujus capita in alium ordinem esse redacta, quam in aliis exemplaribus sunt reperta, multosque errores emendatos, quos brevitatis causa libuit non annotare.

1 *In palumbis & columbis altilibus.*] Palumbus torquatus è sylvestrium genere 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 Turture sylvestres nobis non desunt.

Alexander Severus in Palatio Romae aviaria instituit Pavonum, Fasianorum, Gallinaceorum, Anatum, Perdicum etiam; hisque vehementer oblectabatur, maximo Palumborum, quos habuisse ad viginti millia dicitur. Ael. Lampridius. cap. 41.

4 *Et fundis super columbum & palumbum.*] Igitur haec aves sive assae sive elixae integrae inferebantur; quod haecenus primum exemplum est carnis non concisae & decerptae praeter exiguas istas ficedulas.

C A P. V.

In diversis Avibus, Turdis, Pavo, Phasiano, Anser.

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, ¹ anethi flores: vinum suffundis: adjicies ² ponticam vel ³ amygdala tosta: mel modicum: vino, aceto & liquamine temperabis: oleum in pultarium super jus mittis, calefacies: agitabis jus apio viridi & nepeta: avem ⁴ incaraxas & perfundis.

Jus candidum in avem elixam. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel ⁵ amygdalam tostam, vel ⁶ nuces depilatas: mel modicum, liquamen, acetum, & oleum.

Jus viride in Avibus. Piper, careum, spica Indica, cuminum, folium, condimenta viridia, ⁷ omne genus dactylorum: mel, acetum, vinum modicè, liquamen & oleum.

Jus candidum ⁸ in anser elixo. Piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 **A** *Neti, flos, vino.*] Lege, *anethi flores; vinum.*

2 *Ponticam.*] Scilicet nucem, quæ & avellana & Pnestina dicitur, & ex corylo arbore nascitur.

3 *Amygdalam.*] Nux amygdala est, quæ & Græca & Thasfia appellatur. Amaræ medicina magis conveniunt, somnum faciunt & aviditatem: minus valent in remediis dulces, Plin.

4 *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. *Inuat autem hac incharaxasia in oculis diuturna facta rheumatica passione.* Item, oportet etiam & per ipsa loca patentibus fieri incharaxationes.

6 *Nuces depilatas.*] Id est, juglandas decoratas.

7 *Omno genus dactylum.*] Lege, *dactylorum.* Qui fructus sunt arboris palmæ.

8 *In anseri.*] Jecur, quod fætilibus quibusdam in ventre in magnam amplitudinem crescit, exemptum quoque lacte mulso innutritum augetur, & bonitate excellit.

— Non sine farre

Pinguibus & sicis passum jecur anseris albi. Horat. lib. II.

Sat. 3. v. 87.

Quis primum tantum bonum invenerit in questione 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.

3 *Amygdala.*] Intellige dulcem: nam in medico usu amaræ tantum adhibendæ, quod vereor, ne nostri non satis animadvertierint. At ne decepti sint, id semper inculcant Veteres nominatum, ut Scribonius Largus, Celsus, Cælius Aurelianus innumeris locis. Dioscorides expressè, *in nucibus Græcis dulces cibo idoneæ, sed multo minus valent in remediis, quam amaræ.* Igitur apage lenociniâ istâ medicamentorum! benefacere studeant medici ex ductu & fide Veterum.

4 *Avem incharaxas.*] Rarò ulla animalia sine incisuris apponendiuntur, ut facilius carperentur à convivis decumbentibus.

5 *Amygdala tosta.*] Sic sapidiores fiunt: & saccharo quoque induci solent à nostris dulciantia. Diocles apud Athenæum Deipn. lib. II. cap. 13. scribit, *multum in multis amygdalas suppeduare, jucundas esse ventriculo; calefacere, quia oleosura quædam habent.* Nōcent minus recentes, quam sicca; aquâ macerata, quam arida; frixa quam bruta.

6 *Nuces depilatas.*] De avellanis,

nis, amygdalis, & juglandibus zque bene intelligi potest; nam omnes suis integumentis vestiuntur inconcoctilibus.

C A P. VI.

In aves¹ Hircofas.

AD *aves hircofas² omnis generis.* Piper, ligusticum, thymum, mentham aridam, ³ saliviam, caryotam; mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, sinape: avem sapidiorum & ⁴ altiore facies, & ei pinguedinem servabis, si eam ⁵ farina, oleo subacta contectam in furnum miseris.

Aliter in avem. In ventrem ejus fractas ⁶ olivas novas mittis, & confutam sic elixabis: deinde coctas olivas eximes.

HUMELBERGIUS.

¹ *Hircofas.*] Id est, olidas, rancidas, & grave olentes.

² *Omnigere.*] Legendum, *omnis generis.*

³ *Calviam.*] Legendum puto, *saliviam.*

⁴ *Altiozem.*] Id est, habitiozem & pinguiorem.

⁵ *Farinam oleo subactam contectam.*] Lege, *farina, oleo subacta contectam.*

⁶ *Olivas novas*] Hoc est, fructum oleæ recentem, qui graveolentiam emendat, & in se trahit. Olivæ albæ præclarum habent, antequam condiantur,

usum recentes per se, cibi modo, devoratz: medentur enim harenosæ urinæ, item dentibus aut attritis, aut convulsis; stomacho utiliores, quam nigra. Palladius.

L I S T E R.

¹. *In Aves Hircofas.*] Grues nostras Ardeasque puta; item Larinum genus, & reliquas plerasque aves piscivoras; sed Ardea maximè stomacho nauseam & fastidium parit: nimirum propter bilem, præter hepaticam, in plerisque glandulis certe universis ferè curaneis genitam.

Cap. 7. DE ARTE COQUINARIA. 173

4 *Avem sapidiorem & altio-
rem facies.*] Id butyro melius fit.
At non nostro modo hodierno,
ut avis soluta sit velut in
capsula, sed singulæ aves, suo
quæque farinaceo tegumento
striatim involvendæ sunt: quod
vidi de columborum pipioni-
bus factitatum.

C A P. VII.

1 *In Phanicoptero & 2 Psittaco.*

3 **P***hanicopterum* elixas, lavas, ornas: includis
in cacabum: adjicies aquam, salem, ane-
thum, & aceti modicum, dimidiâ cocturâ alli-
gas fasciculum porri & coriandri, ut coquatur:
prope cocturam defrutum mittis, coloras: adjici-
cis in mortarium piper, cuminum, coriandrum,
laseris radicem, mentham, rutam, fricabis: suf-
fundis acetum: adjicies caryotam: jus de suo sibi
perfundis: rexinanias in eundum cacabum, amy-
lo obligas, jus perfundis & inferes. Idem facies
& in *Psittaco*.

Aliter. Assas avem: teres piper, ligusticum,
apii semen, 4 sesamum, defricatum, petroseli-
num, mentham, cepam siccam, caryotam; mel-
le, vino, liquamine, aceto oleo & defruto tem-
perabis. 5 Aves omnes, ne liquecant, cum plu-
mis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur,
meliores erunt: vel in *Ambigas* sublata.

HUMELBERGIUS.

1 *P**hanicoptero.*] *Phanicopteri*
linguam præcipui saporis esse

Apicinus docuit, nepotum omnium
altissimus gurgis. Plin. H. N. L.
X. c. 48.

2 *Psittaco.*] *Indica & Orientalis*

talis avis est psittacus. Sed considera, num potius pro *psittaco* legendum sit *phasianus*.

4 *Sesamum defrutum*.] Ex vestro exemplari *sesamo* legendum, *sesamum defrutum*, Græci ad dulciaria & panificia utuntur, pani compingentes.

5 *Aves omnes, ne liquecant cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in abias sublata*.] Pro tamen lego *quanti*: & pro *abias sublata*, lego, *ambigas sublata*, ita ut sensus sit. Omnes aves, priusquam per guttur exenterantur, cum plumis in calida macerata, ita ut non resolvantur, deinde deplumantur, tales omnes suaviores erunt cæteris quoquo modo preparatis, etiam si in *Ambigas sublata* & reposita fuerint. Sunt autem *ambiga* olla & vasa, quæ in acutum tendunt, ceterum pyramis: meminit horum Cælius Aurelianus Chronion, sive tardarum passionum, l. IV. cap. 7. his verbis: *item vascula, quæ ambicas vocant, & sunt materia testacea, vel vitrea confecta*. Item Athenæus Deipn. l. XI. cap. 8. de calice.

LISTER, ET VARIORUM.

1 *In Phanicoptero & Psittaco*.] Phanicopterus avis valde frequens est in paludibus maritimis ad mare mediterraneum, Provincia & Languedocia: unde valde miror *Patinum*, ad vitam Caligulæ, dicere, qualis sit ista avis, non satis constare. Apicius noster hic silet de linguæ præcipuo sapore. Cæ-

terum avis ista maximè electa est ad sacrificia, propter egrugiam 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. Lingua Phanicopteri linguæ hædinæ magnitudine parum cedit; & gustu ea sapidior est: reliqua autem caro istius avis piscosa & ingrata est auctore Gassendo in vita Peirescii, in fine libri secundi.

At psittacus, non nisi ex India aut Æthiopia Africæ: conicio itaque has condituras ab Ægyptiis primum inventas fuisse; ubi istæ aves non raræ sunt. De incredibile eopia istarum Avium in quadam sylva non longè ab Alexandria ad ripam Nili captarum narrat Baumgarenius suo Itinerario. l. 1. c. 16. Maximè cum in hoc quoque capite prima sesami mentio fiat; quod, teste Plinio, ab Indis venit. A Syro illo Vario Heliogabalo hæc, ut pleraque alia, in cibis primum apud Romanos usurpata: capita psittacorum inter ingentes suas dapes exhibuit. Idem psittacis & phasianis leones & alia animalia pavit. Lampridius. cap. 21.

3 *Phanicopterum elixas*.] Integram cum plumis, ad commodiorem deplumationem atque exenterationem; cujus rei rationes infra explicantur.

4 *Sesamum*.] Mellitos globulos (è dulciorum sive placentalium genere) papavere & sesa-

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 175

mo spafos. Petron. Arb. cap. 1.

5 *Aves omnes ne liquecant, cum plumis elocata, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt.*] Idem de perdice supra dictum est c. 3. etenim vestigia plumarum evulsarum locum dant adipis colliquatæ exitui; ita quoque intestina quæque facilius per guttur extrahuntur, ob eorum ex elixatione summam contractionem. Infrâ quoque (cap. 9. lib. VI.) dicitur à *cervice expedit viscera*; item ibid. *aperies a pectore*: istis autem modis viscera extrahendi contrarium est a *navi*; id

est, nostro more hodierno, capite 9. i. e. ultimo hujus libri.

At hujus loci verus lectio, ab Humelbergio citata, nihil mutato, tantum punctis aliter dispositis, bona esse mihi videtur: sic *aves omnes ne liquecant, cum plumis elixatæ omnibus, melius erit: prius quam exenterantur per guttur: vel in ambigis sublata, id est, extra aquam in altis ambigis suspensæ, vaporeque aquæ coctæ ad faciliorem deplumationem lenioremque elixationem.*

C A P. VIII.

In Anserè.

Anserem elixum calidum è jure frigido Apiciano. Teres piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam, refundis liquamen, & oleum modicè, temperas: Anserem elixum ferventem; Sabano mundo exsiccabis, jus perfundis, & inferes.

L I S T E R.

1 *Anserem elixum ferventem.*] Ex aqua coctum. Mior nostrum Apicium hic non meminisse jecoris anseris falsilis, cum peculiariter hic egerit de anser e elixo ex jure Apiciano. Fort è hujus silentii causa fuit, quò d plurimi sibi vindicabant

istiusmodi inventum; uti supra citavit ex Plinio Humelbergius.

Hepar tamen Anserinum exquisitissimum cibi genus Roma habetur. Athenæus, Deipn. ix. cap. 8. Arcestratus autem altilis anseris pullum simul cum parente jubet apparari, eumque asfari simpliciter. Idem.

Canes jecoribus anserum pavit
He-

Heliogabalus. Lampridius, cap. 21. an ex ostentatione infinitæ luxuriæ, & ad derisionem inventionis; an quod anserum carnes impuræ Syris fuerunt, ut Judæis & Britannis nostris?

Antonius Musa Brassivolus (*com. I. in Hipp. de vi-*

ctus in acutis) refert Ferrariæ Anseres fatiles suo tempore fuisse, quorum hepar duas libras quandoque pendeat. Ut autem illud in molem excresceret, ficibus illos, non secus ac porcos alebant. Hujus rei rationem vide apud Stenonem in sua *Anatomia hepatis Anserini.*

C A P. IX.

1 In Pullo.

IN pullo elixo ² jus crudum. Adjicies in mortarium anethi semen, mentham siccam, laseris radicem, suffundis acetum: adjicies caryotam: refundis liquamen: sinapis modicum & oleum: defruto temperas, & sic ³ mittis in pullum anethatum.

Aliter pullus. Mellis modicè, liquamine temperabis. Lavas pullum coctum, & sabano mundo siccas, charaxas, & jus scissuris infundis, ⁴ ut combibat, & cum combiberit, affabis, & suo sibi jure ⁵ pertangis, piper asperges, & inferes.

⁶ *Pullus Parthicus.* Pullum aperies ⁷ à navi & in ⁸ quadrato ornas: teres piper, ligusticum, carei modicum: suffundes liquamen; vino temperas: componis in cumana pullum, & condituram super pullum facies, laser & vinum ⁹ in illas dissolvis, & in pullum mittis simul & coques, piper aspergis & inferes.

Pullus ¹⁰ *oxyzomus* : Olei acetabulum majorem, satis modicè; liquaminis acetabulum minorem, piperis scrupulos sex, petroselinum, porri fasciculum.

Pullus ¹¹ *Numidicus*. Pullum curas, elixas, lavas ¹² lasere & 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. ¹³ Aperies à navi: lavabis, ornabis & in cumana ponis: teres piper, ligusticum, laser, vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, & mittis pullum: ¹⁴ coctus si fuerit, pipere aspersum inferes.

Pullus ¹⁵ *paroptus*. Laseris modicum, piperis scrupulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modicum.

¹⁶ *Pullus elixus ex jure suo*. Teres piper, cuminum, thymi modicum, fœniculi semen, mentham, rutam, laseris radicem: suffundis acetum: adjicies caryotam & teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis: pullum refrigeratum ¹⁷ & siccatum mittis, quem perfusum inferes.

Pullus elixus cum cucurbitis elixis. Jure suprâ scripto addito sinape ¹⁸ perfundis & inferes.

Pullus elixus cum colocasis elixis. Suprà scripto jure perfundis & inferes. ¹⁹ Facit & in elixum cum olivis colymbadibus ²⁰ non valdè, ita ut laxamentum habeat, ne diffiliat, dum coquitur in olla: submissum in sportellam, cùm bullierit, frequenter lavas, & ponis ne diffiliat.

Pullus ²¹ *Varianus.* Pullum coques jure hoc: liquamine, oleo, vino: fasciculum porri, coriandri, satureiæ: cùm coctus fuerit, teres piper, ²² nucleos cyathos duos, & jus de suo sibi suffundis, & fasciculos projicies, lacte temperas, & rexinanies ²³ in mortarium suprà pullum, ut ferveat: obligas cum albamentis ovorum tritis: ponis in lance & jure supra scripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

Pullus ²⁴ *Frontonianus.* ²⁵ Pullum prædura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiæ, & coriandi viridis & coques: ubi coctus fuerit, ²⁶ levabis eum, in lance defruto perfundes, piper asperges, & inferes.

Pullus ²⁷ *tractogalatus.* Pullum coques liquamine, oleo, vino: cui mittis fasciculum coriandri, cepam: deinde cùm coctus fuerit, levabis eum de jure suo, & mittis in cacabum novum lac & salem modicum, mel & ²⁸ aquæ minimum, id est, tertiam partem, ponis ad ignem lentum, ut tepescat: tractum confringis & mit-

Cap. 9. DE ARTE COQUINARIA. 179

tis paulatim, assiduè agitas ne uratur; ²⁹ pullum illic mittis integrum vel ³⁰ 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: cùm bullierit: amylo obligas & inferes.

³¹ *Pullus farsilis.* Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedies. Teres piper, ligusticum, zingiber, ³² pulpam cesam, ³³ aliam elixam, ³⁴ teres cerebellum ex jure coctum: ova confringes & commisces, ut unum corpus efficias: liquamine temperas, & oleum modicè mittis, piper integrum, nucleos abundantes, fac impensam, & imple pullum, vel porcellum ita ut laxamentum habeat.

Similiter & ³⁵ *in capo facies.* ³⁶ Accipies pullum, & ornas ut supra: aperies illum à pectore, & omnibus ejectis, coques.

Pullus ³⁷ *Leucozomus.* ³⁸ Accipias aquam & oleum Hispanum abundans, agitur, ut ex se ambulet & humorem consumat: postea cùm coctus fuerit, quodcunque ³⁹ olei remanserit, inde levas: piper asperges, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *IN Pullo.*] De tenello & parvo adhuc foetu gallinaceo intelligitur: quorum caro facilis concoctu est, bonique succi: pulli item qui nondum coiere aut ovum peperere ætate esui meliores habentur: mascu-

li tamen magis, quàm femellæ.

2 *Jus crudum.*] Hoc est, brodium, & juscellam non coctum.

3 *Mittis pullum anethatum: mellis modicè, &c.*] Legendum puto sic, *mittis in pullum anethatum. Aliter pullus: mellis*

modico, &c. Itaque 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.

4 *Us cotvinas, & ciam conuinarit.*] Legendum, ut combibat, & cum combiberit, id est, abforsperit. [Forte ut conuineant, & ubi conuierint. Latinus Latinus Bibliothec. Sacr. & Profan. T. II. pag. 43.]

5 *Pennis tongis.*] Legendum, pertangis, id est, perfundis.

6 *Pullum partium.*] Ex vetusto exemplari legendum, Pullus Parthicus, hoc est, qualis apud Parthos apparari & condiri solebat.

7 *A navi.*] Hoc est, à parte posteriore ventris, qui ut navis cavus, & figuræ ejus non dissimilis est.

8 *Quadrato.*] Id est, quadra aut disco. Est autem Quadra mensarium instrumentum supra quod carnes & dapes scinduntur, seu scissæ apponuntur, sic dictum à forma quadrata, quâ fieri solet: sicuti ejusdem usus Orbis à forma rotunda. Ambo disci appellatione & nomine nunc habentur.

9 *Intoridas.*] Legendum, inter illas.

10 *Oxyzomus.*] Id est, acetoso jure conditus.

11 *Numidicus.*] Hoc est, qualis apud Numidas condiri solebat, aut ex pullis Numidicis, qui partus sunt gallinarum Numidicarum à parte Africæ Numidia sic appellata-

rum, de quibus Martialis. lib. XIII. Ep. 73.

* *Ansero Romano quamvis sator Hannibal esset: Ipse suas nunquam barbarus edit Aves.*

12 *Laseras, piper, & assas.*] Legendum, Lasere & pipere aspersum assas. A Lasere laseratus dicitur pullus, qui Laserpitii succo conditus est.

13 *Asperges à navi.* Legendum, aperies à navi.

15 *Paroptus.*] Id est, asiatus, παρόπτου.

17 *Et mittis ficutum.*] Transpositis dictionibus lego, & ficutum mittes, scilicet in lancem.

18 *Piper fundis.*] Una ablata syllaba legendum, perfundis.

19 *Facis & melixam: & in olivis colymbaribus non valde: ita ut laxamentum habeat.*] Legendum, facis & in elixum cum olivis colymbadibus non valde, ita ut laxamentum habeat. Olivæ autem colymbades fuerunt salzæ muriave conditæ, à verbo κολυβάω, quod urinare est, id est, innatando sub aqua est.

21 *Vardanus.*] Legendum puto Variannus, portentosa luxuria Imperator.

24 *Frontonians.*] A Frontone quodam, qui sic condito vesci solebat.

26 *Lavabis eum in lance defruto perunges.*] Legendum puto, levabis eum, in lance defruto perunges. Et sic etiam mox post legendum, levabis eum, pro lavabis eum.

Cap. 9. DE ARTE COQUINARIA. 181

27 *Tractogalatus.*] Dicitur sic est à tracta & lacte, quibus condebatur.

28 *Aquam Eminam.*] [Et aqua heminam. Torinus. *Lister.*] Legendum aqua minimum.

30 *Cariotum.*] Lege carptum, id est, divisum.

31 *Pullus farsilius*: sicut aliquo cuminatum acervi & expedit. Legendum sic, pullus farsilius. Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedit, scilicet intranea. Est enim expedire propriè liberare, & aliquando proferre, ut hic.

33 *Aliquam elixam.*] Lege, alicam elixam.

35 *In capo.*] Capus est gallus castratus. Non amissis genitalibus sed ferro candenti calcabris inustus, tanquam seminares. Varro.

36 *Ossibus ejectis coques*: accipies pullum & ornas ut supra: aperies illum à pectore. Legendum censeo: accipies pullum & ornas ut supra: aperies illum à pectore, & omnibus ejectis coques.

37 *Leucozomus.*] Legendum, *Leucozomus*, id est, λευκοζωμὸς, hoc est albo jure conditus.

39 *Porri.*] Lege, olei.

L I S T E R.

3 *In Pullum, anethatum.*] Id est, Coctum ex aqua cum anetho, vel assum anetho farciunt.

6 *Pullus Parthicus.*] Genus quoddam pullorum à Parthia, ut ab India Orientali nunc habemus: scilicet valdè parvos, pedibusque pennatis: identi-

dem alii infrà à Numidia numerantur.

14 *Coctus si fueris.*] Id est, cum aut ubi coctus fuerit.

15 *Pullus paropsus.*] Ut supra cap. 1. lib. 1. conditur paradoxum habetur; claro documento hæc condimenta à Græcis ferè mutuata fuisse.

16 *Pullus elixus ex jure suo.*] Ex aqua nimirum simplici.

20 *Non valdè.*] Refertur.

22 *Nucleos cyathos duos.*] [Nucleos, aqua cyathos duos. Ita Torinus. *Lister.*] Quam lectionem sequens condimentum probare videtur; ubi aqua tertia pars adjicitur.

23 *In mortarium.*] Vas non ad condimenta solum terenda, sed ad coctionem quoque carnis.

24 *Pullus Frontonianus.*] Forte Fronto scriptor inter Geoponicos Constantini.

25 *Pullum pradura.*] Dimidia scilicet coctura; ut supra dictum est in aliis similibus condituris.

29 *Pullum mittis integrum vel carptum.*] Suprà charaxatum; nempe ad commodiorem victum.

31 *Pullus farsilius.*] Ita capo & porcella: impenfa igitur inustus & extra adhibetur.

32 *Pulpam cesam.*] Porcinam puta concisam.

34 *Teres cerebellum.*] Vel pulli vel porcelli; nam uterque farsilis fit hoc condimento.

37 *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.

38 Accipies aquam & oleum Hispanum.] Oleum ex aqua coctum ad consumptionem humoris valdè crassescit: sed cave diligenter agitetur, ut ex se ambulet aqua, id est, evaporet, atque dissipetur.

N. B. In Pullorum electione. Nonnulli, apud Athenæum, candidas Gallinas nigris putant esse suaviores. Ideo Æsculapio albo Gallo sacra faciebant ob sanitatem restitutam, 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 pisce & lenticulâ in eadem olla coctis, ceterisque ejusmodi leguminibus.*

Item Artemidori verba apud Athenæum. Deipn. lib. XIV. cap. 23. ut paretur *Mattya* (id est lautus quidam cibus) ex Gallinis. *Jugulanda illa est gladii acie, juxta caput, inque crastinum diem servanda; idem & in Perdice faciendum: deinde si libeat, plumis minimè vulsis, ut illis obiecta est, relinquenda. Modum post ille conditura & coctura ubi docuit (doleo illa omissa esse) subnectit deinceps: columbam crassam & pinguem elixa, ac ex pullis, eos qui adhuc pipiunt:*

*hoc edulio si places, inter potandum vesci. Es aliquanto post: eximenda olera, & transferenda in catinum. Deinde superingesta carne Gallina ferculum apponendum, acci loco, per astatem acerba uva racemus in jus indatur, ut ex vite decerptus est. Cum verò satius elixus fuerit, auferendus sicut cum racemulis, priusquam excidant vinacea; deinde sic olus conserendum. Eo pacto futura est *Mattya* delicatissima. Illud Horatii de Gallinæ necandæ, condiendæque ratione non omittendum est. Satyr. 4. lib. II.*

Ne Gallina malum responset dura palato

Doctus eris, vivam misto mersate Falerno.

Hoc teneram faciet, misto, i. e. aqua ex bona parte, in suffocatis autem ex aqua & vino animalibus, sanguis in venis subito concrevit: i. e. globuli cum sero misti, prout circumfluere contigerint; carni- que, per quam venæ discurrant, hac mistura teneritudo conciliatur, ad eundem modum mulierculæ ad sanguinis missi concretionem, cum spatula continuo & vehementer exagitant, donec refrixerit. Ad hæc, si Gallinæ morienti sanguis mittatur, venæ vacuæ duræ & exsuccæ fiunt, nisi diutius servetur, ad initam quandam putrefactionem, & pinguis sit.

APICII COELII

LIBER VII.

Qui ¹ POLITELES, id est, Sumptuosus appellatur.

CAPUT I.

² *Vulva steriles*, ³ *Callum*, ⁴ *Lumbulli* ⁵ *Codicula*, & ⁶ *Ungella*.

V*ulva steriles.* ⁷ *Lasere Cyrenaicum* vel *Parthicum* aceto & liquamine temperatum appones.

⁸ *In vulva sterili.* Piper, apii semen, mentham siccam, laseris radicem: mel, acetum & liquamen.

Vulva steriles. Piper & liquamen cum *Lasere Parthico*, apponis.

Vulva steriles. Pipere, liquamine & condito modico apponis.

Callum, Lumbelli, Codicula, Ungella. Piper, liquamen, *Lasere*: apponis.

⁹ *Vulvam ut tostam facias.* In ¹⁰ *Cantabro* involve, & postea in ¹¹ *muriam* mitte, & sic coque.

HUMELBERGIUS.

1 **Polytelus.**] Id est, πολυτελής, *Sumptuosus, impendiosus.* Inscriptus est autem hoc nomine liber præfens ab impensarum & opsoniorum, quæ in ipso traduntur, copia & multitudine exposita, suillo potissimum e pecore, ut quo ganæ nullum plus præbuerit materia, & cuius condiendæ studiosa semper fuerit gula. Nam ut Plinius ait, Hist. Nat. lib. VIII. cap. 51, *Neque alio ex animali numerosior materia ganæ: quinquaginta prope saporis, cum cæteris singuli.* Hinc censoriarum legum pagina, interdiciæque cænis abdomina, glandia, testiculi, vulva, *syncepsia verrina*, ut Publii nuntiorum poetæ cæna postquam seruitutem exuerat, nulla memoratur sine abdomine: etiam vocabulo suminis ab eo inposito.

2 **Vulva steriles.**] Scilicet suillæ, quæ quondam miro studio à gulæ proceribus condiebantur, erantque lautissimi cibi apud Romanos. Præstabat autem materna, hoc est suis gravidæ, quæ porcaria appellabatur. Nam triplici nomine comprehendebatur, scilicet ejectionis, porcaris, & virginis sive sterilis. Celsus boni succi esse testatur, & inter res stomacho idoneas & aptissimas numerat, præcipuè que steriles, hoc est, de sue virgine. De qua Martialis. lib. XIII. Ep. 56.

Te fortasse magis capiet de virgine porca,

Materna gravi de sue vulva capiet.

Et hanc etiam Horatius intelligit cum *anaplum* vocat *vulvam* his verbis. lib. I. Epist. XV. v. 39.

————— *Cum sit obesa*
Nil melius turdo, vulva nil pulchrius ampla,

Verum vulva sterilis non in omni sue virgine grata erat, sed in castrata tantum. Castrabantur enim fæminæ vulva recisa: teste Plinio H. Nat. lib. VIII. c. 51.

3 **Callum.**] Scilicet aprugnum, id est, laridum sive caro apti & feri suis callosior, & ob id saporis jucundioris; nec modo feræ sed & domestici suis callo id intelligere potes. Sic appellatum à duritie.

4 **Libelli.**] Legendum puto *Lumbelli*, id est, lumbi suis, & præcipuè, aprugni vocati. Sunt autem lumbi pars ea, juxta quam renes situantur, & ipse adhæret, porrecta ad caudam. *Placere & feri suis.* Jam Catonis Censoris orationes *aprugnum* exprobrant *callam*. Plinius, Hist. Nat. lib. VIII. c. 51. *in tres tamen partes diviso, media ponebatur, lumbus aprugnus appellata.*

5 **Coticula.**] Loge, *codicula*, hoc est, pars ea, quæ lumbum sequitur quasi caudicula, & cauda ipsa, quæ coda etiam dicitur. Nisi *camicula* legere malueris, quæ in porco laudabatur etiam.

6 *Ungula.*] Hoc est, unguis suum & pedes, in quibus & eorum digitis sunt ungues, quos *nervorum clausulas* vocat Plinius. Quas suum unguis leves esse, & in media materia poni posse dicit Celsus, item lenes & stomacho idoneas.

Laser vulvas & apices Polyteles lib. 7.] Hæc omnia verba tanquam superflue adita, expungenda duximus. [In Torino tamen non habentur, an ideo hæc cura sit foli MS. libro adhibita, aut alicui impresso; nempe Venetiano? *Lister*] Quod autem in vulvam sterilem ultimum cum condito sequitur condimentum ex vetusto exemplari adscripsimus. Conditum autem intelligo vinum aromaticum, quod Græci *κίτων ἀρωματιστήν* vocant, *aromaticis confectum*, quale est quod vulgo *Hippocraticum* appellant, olim in deliciis habitum.

10 *Cantabro.*] Cantabrum est furfur tritici vel hordei,

11 *Muriam.*] Id est, aqua vel liquor salis, quo salgama condiuntur. Porro de salitorum piscium jure sub muria nomine Martialis lib. XIII. Epigr. 103,

*Antipolitani (fateor) sum filia
Thynni,
Essem si scombri, non tibi missa
forem.*

Et Hesychius ait: *ἀλμα*, ὁ τῶν ἰχθύων ζωμός. Columella verò de carnium liquore protulit; ea caro suilla semper conservatur, & tanquam salsamentum in sua muria permanet.

L I S T E R.

2 *Vulva steriles.*] Virginis alijus porcella: item suis venter sive abdomen cum ubere, quod fumen tandem fuit dictum: hæc verò partes vehementer à Romanis experitæ fuerunt: at nostris hominibus immeritò neglectæ.

*Suis venter, elixa porca vulva
cum cummo
Cum acri aceto & silphio.*

Ita Archestratus apud Athenæum Deipn. lib. III. cap. 22. *parandi variis modis obsonis peritus.* Idem alibi eum *ingeniosum artificem* appellat.

7 *Laser Cyrenaicum.*] Hinc constat, hæc condimenta fuisse in usura, 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 aetatem Heliogabali vixisset Auctor noster; cum Claudii temporibus, teste Scribonio Largo, id haud inveniretur. Item *multis jam annis*, inquit Plinius H. N. lib. XIX. cap. 3. *in ea terra non invenitur; unus omnino caulis nostræ reperitus memoria, Neroni Principi missus est.* Igitur hæc condimenta tanquam superioris ali-

cujus xvi 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 ubi sive abdomen, fumen dictum, pro vulva accipiendum est.

9 *Vulvam ut tostam facias.*] Vide infra cap. 7, *Stomachum ut tostum facias.* Idem ferè intelligi debet de coctione catararum carnis porcinæ partium, in hoc capite memoratarum; nempe calli, lumbellorum, codicularum, unguellarum, quæ scilicet omnia primùm 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 sapidiorem gustum.

Quamvis autem ex nullo animali numerosior ganæ materia: nam quinquaginta saporibus Plinius lib. VIII. cap. 51. ex porco adhibitos fuisse dicit; tamen nulla caro tantas condituras requirit, ad ultimas concoctiones in omnibus, maxime tertiis, corporis nostri officinis. Etenim *suilla carnes & a-*

gnorum in corporis habitu vix distantur (*ἀδιαφοροῦντα*) Athenæus lib. IX. c. 14. Ex statera idem confirmat Sanctorius.

Ad quinquaginta verò saporibus Plinii ex porco, Petronii ferculum monitrosus adjicere libet; ubi Anser altilis, circæque pisces, & omnium generum Avium, ista tamen omnia de porco coquus fecit scilicet de vulva piscem, de lardo palumbum; de perna Turtorem, de callo suis Gallinam.

Neque *jusculum nigrum* Lacedæmoniorum hîc obliviscendum est.

Lacedamone si fueris, ejus civitatis legibus

Obtempera, carnatum perge ad Phitidia;

Nigro jusculo fræere. Athenæus lib. IV.

In phitidiorum autem coena (istud jusculum nigrum quale fuerit. Indicatur nempe suilla caro elixa) *interdum aliud nihil præter opsonii paululum quod quadrantem libra ad summum pendat, & aliud præterea nihil, excepto harum carniuum jusculo, quod sufficit, ut ad convivas omnes transmitti possit toto cœnæ tempore.*

C A P. II.

¹ *Sumen.*

² *Sumen elixas*, ³ de cannis surclas, sale asperges & in furnum mittis, vel in ⁴ craticula suballas, teres piper, ligusticum: liquamen, merum, & passum: amylo obligas, & sumen perfundis.

⁵ *Sumen plenum.* Teritur piper, careum, ⁶ echinus salsus: confuitur, & sic coquitur: manducatur cum ⁷ alece, sinape.

HUMELBERGIUS.

I Sumen.] Sumen à sugendo dictum. Perotus. Unde illud Martialis l. XIII. Ep. 44.

*Esse putes nondum sumen, sic ubere largo
Effluit, & vivo lacte papilla
sumet.*

Optimum autem sumen, ut Plinius tradit, suis occisa uno die post partum, si modò foetus 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 ἠργον appellatur. Potest & pro offella, tomaculove aut opsonio ex ea parte accipi.

³ *De Cannis surdas.*] Ex vetu-

sto exemplari legendum, *surclas*; & per *cannas* videtur intelligere papillas, quæ fistulæ sunt, per quas lac emulgetur, & effluit; quod ne fiat, surculo configere & concludere præcipit. Sed considera, num etiam legipossit *purgas* pro *surclas*, & per *cannas* intelligat siphones & tubulos, per uber hinc inde sparsos, quos excidi & eximi velit, & uber ab illis purgari, ut duris his partibus exemptis, suavius & jucundius gustui reddatur uber.

⁴ *Craticula.*] Crate ad torrendas & assandas carnes piscisve instrumentum ferreum cancellatum.

⁵ *Sumen plenum.*] Hoc est, uber fartum & condimento impletum.

⁶ *Echinus salsus, quo sunitur.*] Legendum puto, *Echinus salsus: confuitur.* Est autem sensus, ut uber impleatur & farciatur conditura

ditura ex pipere , careo , & echino falso confectò , & deinde sic factum consuatur , & postea coquatur . De echino plura infra .

7 *Alece.*] Alex gari vitium , & , ut Plinius Hist. N. l. XXXI. cap. 8. ait , *imperfecta nec colata fax , perventique ad ostreas , echinos urticas , cammaros , mulorum jecinora : innumerisque generibus ad saporem gula cœpit sal tabescere . Hæc obiter indicata sint desideriiis vita : & ipsa tamen nonnulli usus in medendo .*

L I S T E R .

2 *Sumen elixas.*] Per totum abdomen uber in sue extenditur : id quod Sumen appellatum fuit hypogastrion est . Sumen contendunt dici , quasi sugimen ; ac propriè in suibus , qua suilla ubera continentur , Taubman . an dicatur , quòd *suis marina* .

5 *Sumen plenum.*] Farcile & duplicatum consuitur , more allicujus farciminis intestinalis , in rotundum complicas , infra . *Variis exhibuit sumina aprugna per decem dies tricena , quotidie cum butvis suis . Lampridius in Hellogabal . cap. 21 . Id est , vulvis : igitur rectè sumina inter-*

pretantur ubera cum abdomine , non vulva .

6 *Echinus falsus.*] Vel per se & recens piper quodammodo sapit ; sed sale quoque condiri solebat , ut infra dicitur ; ita duplici condimento fumen impletur .

7 *Manducatur cum Alece.*] Id est , cum garo crasso & non colato , ut voluisse videtur Plinius : at alia res erat , si Geoponicis credimus (vide supra lib. I. ad cap. 7.) nempe quòd à garo colato remanet , alex dicitur . In isto verò loco Geoponicorum illud noto , Garum *Licum* appellatum : error est Græcorum infimorum , qui malè scripserunt liquamen verbum Romanum , pro garo eo tempore prorsus usitarum : liculmen enim , ex vitiosa pronuntiatione aut scriptiõne liquamen , ortum esse videtur . Noto autem apud Humelbergium , Plinium citantem Garum quoddam factum fuisse ex canmaris . Non dubito quin ex iis garum excellens fiat ; nempe ex multiplicibus istis ventriculis cancrorum , jecinatorum æmulis , reliquorumque crustaceorum marinorum , cum sale tabescentium ,

C A P . III .

1 *Ficatum.*

IN ficato ænogarum . 2 Piper , thymum , ligusticum , liquamen , vinum modicè , oleum .

Aliter .

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 189

Aliter. Ficatum 3 præcidis ad cannam : 4 infundis in liquamine : piper, ligusticum, baccas lauri duas : involves in 5 omento & in craticula affas, & inferes.

HUMELBERGIUS.

1 *Ficatum.*] Quod Græcè *ὄσόν* dicitur, jecur aprugnum aut fuillum vocant, è sue, præfertim fico pasta, unde & nomen habet. De quo Plinius H. Nat. lib. VIII. cap. 51. *Adhibetur ars jecoris faminarum, 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. *Lister.*]

2 *Pertimum.*] Legendum, piper thymum.

5 *Augmento.*] Legendum, Omento.

L I S T E R.

1 *Ficatum.*] Id est, hepar suis ficis saginatum, Marci Apicii inventum. De quo tamen, tanta occasione data, filet noster Apicius.

3 *Præcidis ad cannam.*] De cannis furclas, supra : videtur

esse quidam incidendi modus.

4 *Infundis in liquamine.*] Unde istæ incisiones profundiores, ut penitus combibat liquamen, & satis salitum sit ante affationem in craticula.

Græci solebant frixa jecinora, omento involuta, mensis inferre, ut observat Athenæus lib. III. c. 25.

R E I N E S I U S.

1 *Ficatum.*] Ficatum pro jecore est apud Apicium Polytele c. 3. & apud Autorem l. de Dynamidais c. 28.

Ficatum ursinum, ficatum erinacei in pulvere ad caducos. Inventum M. Apicii fico arida saginare sues; quibus jecur in immensum inde crescit ut anseribus quoque fartilibus Plin. l. XXVIII. cap. 51; ab isto pastu nomen omni jecori ut Latini ficatum & sicutum, *Vespa* in carmine quo cocum de artis præstantia cum pistore contententem introducit; *Sicotum* pono *Promethes*: post Græci ἀπὸ οὐκων, οὐκωντων, οὐκωντιον, οὐκωντις adpellarent. *Var. Lect. l. III. c. 4. p. 394.*

C A P.

C A P. IV.

1 *Ofella.*

O*Fella* ² *Ostiensis.* In Ofellam, ³ designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. Teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silphium, baccam lauri unam : suffundis liquamen : fricas : in angularem refundis simul cum ofellis : ubi requieverit, ⁵ in condimentis biduo, vel triduo ponis, ⁶ surclas decussatim, & in furnum mittis : cum coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis, & teres piper, ligusticum : suffundis liquamen, & passum modicum, ut dulce fiat : cum ferbuerit jus, anylo obligas, ofellas facies & inferes.

Ofella Apicianæ.] Ofellas ⁷ exostas, in rotundum ⁸ complicas, surclas, ad furnum admoves, ⁹ postea præduras, levas ut humorem ¹⁰ 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 & siccas, sine jure, pipere asperso inferes. Si pingues fuerint, cum surclas, tollis cutem. Potes & de ¹¹ abdomine hujusmodi ofellas facere.

Ofella ¹² *Aprugneæ.* Ex oleo, liquamine coquantur, & mittitur iis condimentum. Cum coctæ fuerint, superadjicitur his, ¹³ cum in foco sunt,

sunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amyllum: & denuo bulliunt: cum jam bullierint, sine liquamine & oleo, elixas & siccas, pipere asperso inferes.

Aliter. Ofellæ recte friguntur, ut pene 14 assæ reddantur: liquaminis sumis cyathum, aquæ cyathum, aceti cyathum, olei cyathum: simul mixtis & immixtis in patellam fictilem, frigis & inferes.

Aliter ofellas in sartagine, abundantanti ænogaro: piper asperges, & inferes.

Aliter ofellas. Ofellæ prius sale & cumino infusæ in aqua, recte friguntur.

HUMELBERGIUS.

1 *Offula.*] Ofella est quæ & *offula* dicitur, ambo diminutiva ab *ossa*: omnia carnis massam & frustra significantia. Accipiuntur etiam pro scitissimi saporis edulibus, cujusmodi quodpiam intelligit Claudius, apud Suetonium cap. 40. dum ait: *rogo vos, quis potest sine offula vivere.* Et *offam penitentiam* prisca vocaverunt porcinum frustum cum cauda. Significant item pulterem aliquando, & quæ in pultis modum facta sunt cibaria. Demum transfertur etiam ad aliam rerum massas.

2 *Ostiensis.*] Quales ab Ostiensibus fieri solebant.

3 *Designas.*] Designare vocat, quod supra charaxare dixit, hoc est, sacrificare, & scalpello incidere, & perforare.

6 *Surdas.*] Legendum *Surclas*, hoc est, suctulo confisus.

7 *Exoffas.*] Exoffare vocat ab ossibus eximere, & separare, & ossa detrahere. *Exoffabo ego illum, similiter videm, ut murenam coquus.* Plautus Pseud. A. I. sc. III. v. 148.

8 *Compicas surdas.*] Ex vetusto exemplari legendum, *compicatas, surclas.*

10 *Expuant.*] Hoc est, evomant, ejiciant, & exsudent.

11 *Abdomine.*] Abdomen est fumen, aliqui pro larido duro accipiunt: alii pro panticibus obelis. Juvenalis Sat. IV. v. 107.

Montani quoque venter adest abdomine durus.

12 *Aprugeneo mare ex oleo liquamine conduntur.*] Legendum *Puro, Aprugeneo, ex oleo, liquamine coquuntur.*

13 *Cum in foco fuerint conditura & denuo bulliunt & sine liquamine & oleo*

oleo elixantur, coquuntur, & sic pipere perfunduntur jus supra scriptum & sic bulliunt.] Tum ex vetusto exemplari, tum aliàs ratione ita exigente, corruptissimus hic locus ita legendus est, ut puto: cum in foco sunt, conditura. Piper tritum condimentum, mel liquamen amyllum: & denuò bulliunt. Cum jam bullierunt sine liquamine & oleo, elixas & siccas, pipere asperso, inferes.

14 *Assa rodantur liquaminis summi cyato.*] Legendum: *assa reddantur liquaminis summi cyatum.*

L I S T E R.

1 *Ofella.*] Ita Plinius metaphoricè: *ex amaris nucibus arsefa-*

Etis & in ossam cantusis: id est Anglicè a lump or ball.

4 *Baccam lauri unam.*] Mira accuratio, ne nimium sapiat laurum, cum mensura reliquorum condimentorum coquo relinquantur: eadem cautio infra c. 5. quoque habetur; *lauri baccas quinque.*

5 *In condimentis biduo aut triduo ponis.*] Ut eorum vim saporemque vehementius imbibant: atque ita sanè opus est, ut caro porcina, è qua hæc ofella designata sunt, salubrior sit, & concoctionibus aptior, infraque adeo, *anogari, abundanti, & , sale ex aqua infusa legimus.*

9 *Pestea praduras.*] Succum leviter exprimendo, & exsiccando admodum lento igni in craticula.

C A P. V.

1 *Assatura.*

A *ssaturam assam à furno simplicem, sale plurimo conspersam cum melle inferes.*

Aliter assaturas. 2 Petroselinii scrupulos vi. 3 laferis scrupulos vi. zingiberis scrupulos vi. lauri 4 baccas v. condimenti scrupulos vi. laferis radices scrupulos vi. origani scrupulos vi. cyperi scrupulos vi. costi modice, pyrethri scrupulos iii. apii seminis scrupulos vi. piperis scrupulos xii. liquaminis & olei quod sufficit.

Aliter assaturas. Myrthæ siccæ baccam exenteratam

Cap. 5. DE ARTE COQUINARIA. 193

teratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defruto & oleo teres, & fervefactum amylos, carnem elixam sale subassatam perfundis: piper asperges & inferes.

Aliter assaturas. Piperis scrupulos vi. ligustici scrupulos vi. petroselini scrupulos vi. apii feminis scrupulos vi. anethi scrupulos vi. laseris radice scrupulos vi. 5 asareos scrupulos vi. pyrethri modicè, cyperi scrupulos vi. carei scrupulos vi. cumini scrupulos vi. zingiberis scrupulos vi. liquaminis heminam, olei acetabulum.

Assatura in 6 collari. Elixatur & infunditur 7 in fretali, piper, condimentum, mel, liquamen, & 8 attorretur in 9 clibano, quousque coquatur. Elixum verò collare, si voles, sine conditura assas, & succum calidum perfundis.

HUMELBERGIUS.

1 *A Satura.]* Assaturas vocat carnes ad assandum aptas & destinatas, in quas condituras nunc apparet. Quibus assis carnibus solitum fuit aliquando apud quosdam inspergere farinam, non minus quam aliis opsoniis. Unde proverbium natum est, ubi quid præposterè fieri videtur, ut dicatur *πρὶν ὀπίσσω ἀσούρας*. Id est, *priusquam coxeris, farinam, subaudiendum, aspergis, aut simile quippiam*. Apicius noster id amylo obligare vocat.

4 *Baccas v. condimenti.]* Adscribe scrupulos vi.

5 *Asareos.]* Id est Asari.

6 *Collare.]* Hoc est, cervicem & ejus collique carnem.

7 *In Fretali.]* Fretale vocat vas coquinarium, quod alio nomine *fristorium* dicitur, & *Sartago*.

8 *Astorretur.]* Legendum, attorretur.

9 *Clibano.]* Clibanus Græcè, *furnus* Latine dicitur. Est autem Clibanus aliquando vas coquinarium, quod *testus* dicitur, & *testum*, ex ære patens, in quo prunis suppositis coquantur spiræ, scriblitæ, mustacea in nuptiis, placentæ & testuacea a testu sic vocata, & ex variis esculentis concinnata condimenta & opsonia.

L I S T E R.

² *Petroselinum scrupulos VI.*] Exatum & definitum rerum omnium pondus, more Medico, ad condiendam assaturam porcinam: at ipsius carnis assata pondus racetur. Igitur condimentorum ratio à Medicis instituta; adhibitio verò & usus vel simplicium vel compositorum in opsoniis præstandis co-

quis relinquebatur.

³ *Laserei scrupulos VI.* ———
Laserei radici scrupulos VI.] Ambo scilicet in una & eadem conditura: profectò si Laser verus fuisset ipsa assa hodierna foetida, ex tanto pondere mirabilem gustatum habuit antiq̃uitas: igitur alii viderint, quid de hac re auctores quidam moderni tam audacter affirmaverint.

C A P. VI.

¹ *In elixa* & ² *copadiis.*

³ *Jus in elixam omnem.* Piper, ligusticum, organum, rutam, silphium, cepam siccam: vinum, carænum, mel, acetum, olei modicum, persiccatam, & sabano expressam elixam perfundis.

Jus in elixam. Piper, petroselinum, cepulam, caryotam: liquamen, acetum, olei modicum: perfundis calido jure.

Jus in elixam. Teres piper, rutam aridam, fœniculi semen, cepam, caryotam: liquamen & oleum.

Jus candidum in elixam. Piper, rutam, cepam, nucleos: liquamen, vinum, conditum, modicum & de buccellis maceratis ⁵ ut destringat, oleum: cùm coxeris, jus perfundis.

Ali-

Cap. 6. DE ARTE COQUINARIA. 195

Alier 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: ænomeli & aceto temperabis, thymo⁷ & origano agitabis.

Alier jus candidum in copadiis. Piper, thymum, cuminum, apii semen, fœniculum, ⁸ rutam, (alias mentham) baccam myrthæ, uvam passam, mulso temperabis, agitabis ramo satureiæ.

Jus in copadiis. Piper, ligusticum, careum, mentham, ⁹ nardostachion, folium, ovi vitellum, mel, mulsum, acetum, liquamen & oleum, agitabis satureia & porro, amyala jus.

Jus album in copadiis. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas & purgatas, mel, acetum, liquamen & oleum.

Jus in copadiis. Piper, apii semen, careum, satureiam, ¹⁰ 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,
N 2 anethi

196 A P I C I I C O E L I I Lib. VII.
anethi semen, mentham siccam, laseris radicem:
suffundis acetum, adjicies caryotam: mel, liqua-
men, sinapis modicum: defruto, oleo tempera-
bis, & hoc in collari porcino.

Jus in elixam alecatum. Piper, ligusticum,
careum, apii semen, thymum, cepullam, da-
ctylum, alecem colatum: melle & vino tempe-
ras: apium viridem incisum superaspergis, oleum
mittis, & inferes.

HUMELBERGIUS.

I *IN Elixā.*] Scilicet carne.

Elixum dicitur, quod
cinere, qui, auctore Varrone,
lix dicitur, ollā supposito de-
coctum est; propter quod &
aulicollium dicitur, hoc est,
ollā decoctum: veteribus *aul-*
lam pro *olla* dicentibus & *aul-*
lam pro parva olla, unde Plauti-
næ fabulæ nomen inditum est
Aulularia.

2 *Copadiis.*] Per *copadia* intel-
ligere poteris, quæ Latini vocant
cupedia, quo nomine appellantur
cibi *lautiores*. Hinc *cupedinarii*
esculentarum rerum venditores.

5 *Unde stringat.*] Lege, *ut de-*
stringat, id est, cogat, adunet
& contrahat.

7 *Et origano.*] Adscribe, *agi-*
tabis.

8 *Rutam, baccam myrtha unam,*
passum.] In vetusto exemplari
sic legitur, *mentham*, *baccam*
myrtha, *unam passam*; & hæc
scriptura magis convenit.

9 *Nardostachium.*] Lege, *nar-*
dostachyon, id est, *nardi spicam*:
utitur hac dictione etiam non se-
mel Marcellus medicus.

10 *Enechi flos.*] Legendum
puto, *Cnici flores*. Loco troci
ad opsonia coloranda.

11 *Aligatam.*] Legendum *a-*
lecatam ab *alece*, gari fece non
colata.

L I S T E R.

3 *Jus in elixam omnem.*] In-
tellige omnem partem carnis
suillæ: ut infra privatim de
collari porcino agit. Item lib.
VIII. c. 1. hoc jus in omne
genus carnis ferinæ facies.

4 *De buccellis maceratiū.*] Tan-
tum quantum defringat, obli-
getque; scilicet de pane quodam
biscocto.

6 *In copadiis.*] Eadem quæ
ofellæ; nempe segmenta quæ-
dam carnis porcine, elixæ.
An à *copide*? nam *Copis* culter
barbaricus; unde *copadia* di-
cantur segmenta cujusvis car-
nis; maxime suillæ; perinde
ut apud nos *cbops* or *collops* pro-
pter eandem rationem appel-
lantur. Vide Plutarchum in
vita Alexandri.

12 *Alecem colatum.* Id est,
garum depuratum. Garum ex
pisci-

Cap. 7. DE ARTE COQUINARIA. 197

piscibus marinis optimum fit; quod in eorum intestinis, visceribusque sal facillimè tabescat & commisceatur; quod omni tempore & loco, ob sanguinem eorum frigidum, condiantur pisces omnigeni; quòd eorum sanguis inter alia ex oleo quodam liquidiore fiat; quod septicæ cujusdam naturæ sint pisces, maxime insecta marina, ideo ad stomachum

recreandum aptiora atque utiliora: rectè itaque Plinius. H. Nat. XXXI. c. 8. *Alex tandem pervenit ad crustacea, quales Cammari, Locusta, Cancræ: nempe quòd ex iis longè præstantissimum Garum conficeretur.*

Alecis alius quoque usus habetur apud Plautum in fragmentis.

Qui mihi olera cruda ponunt, hanc danunt.

C A P. VII.

¹ *Ventriculi.*

² *V Entrem porcinum.* Benè exinancies, aceto & sale, postea aqua lavas, & sic hac impensa imple. Pulpam porcinae tunsam tritam ita, ut enervata commisceas cerebella tria, & ova cruda, cui nucleos infundis, & piper integrum mittis, & hoc jure temperas. Teres piper, ligusticum, silphium, ³ anisum, zingiber, ⁴ rutæ modicum, ⁵ liquamen optimum, & olei modicum; reple ⁶ aqualiculum, sic, ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura, ⁷ surclas, amygdalas, & in ollam bullientem submittis, levas, & pungis acu ne ⁸ crepet: ⁹ cùm ad dimidias coctus fuerit, levas & ad fumum suspendis, ut coloretur, & denuò cum ¹⁰ perlaxabis, ut coqui possit: deinde liquamine, mero, oleo modico: & cultello aperies, & cum liquamine & ligustico apponis.

Ventrem ut tostum facias. In cantabro involve, postea in muriam mittis, & sic coques.

HUMELBERGIUS.

1 **V**entriculi.] Venter, qui & Venter dicitur, nostro aeo stomachus appellatur, & est cibi receptaculum.

3 **Anisum.**] De aniso Plinius H. Nat. XX. c. 17. *Anisum a Pythagora inter pasca laudatum, sive crudum, sive decoctum; item viride, aridumve omnibus, qua condiuntur, quaeque intinguntur, desideratum, panis etiam crustus inferioribus subditum. Succis quoque additur. Cum amaris nucibus vina commendat. Quin ipsum oris halitum jucundiores facit. Mox vino calluuntur vultum iuniorum praestat. Appetentiam ciborum praestat, quando id quoque inter artificia deliciae fuerit, ex quo labor desistit cibos posse. Ob has causas, quidam Anisum id vocaverit. Hoc liquifaci vicem praestat in condimentis.*

4 **Rusa medicum reples, &c.]** Ex vetusto exemplari & aliis legendum sic est, *rusa medicum, liquamen optimum, & olvi medicum, reples, &c.* [At quid sibi vult per & aliis, nescio; nisi sit liber aliquis impressus aliunde exemplar praeter istud solum vetustum: nam Torinum non corrigit, qui in hoc loco plane diversus est; vide infra cap. 9. Ex vetusto exemplari & aliis ipsum citantibus: unde constare videtur per alios de editoribus aliis Apicii scriptum esse. *Li. 7. 1. 1.*]

6 **Aqualicum.]** Diminutiva

forma *Aqualicum*, vocant. Metaphoricè pro ventre usurpatur. 7 **Surclas ambas.]** [Torinus habet amplas. Lister] Legendum, *surclas, amyntas.*

8 **Crepes.]** Crepare est distillare & cum fonitu quodam rumpi. 9 **Qua dimidias.]** Legendum, cum ad dimidias.

10 **Pertlaxabis.]** Lege, *per laxabis*, id est, laxamentum dabis.

L I S T E R.

2 **Ventrem porcium.]** Aqualicum, stomachum: elegans sane farciminis genus & operosa conditura: ac nobis iussurati cujusdam saporis, ut reliqua pleraque.

3 **Liquamen optimum.]** Id est, sociorum garum. Istud garum à Paulo Aegineta vocabatur *πρωϊνον* seu *primarium*, quod nobilissimum illud esset, inter cetera gari genera à Galeno *nigrum* appellatur: *Gari nigri, quod Romanis sociorum dicitur* l. 3. de comp. medicam. c. 1. Aëtius l. 3. c. 82. in confectione Gari purgatorii meminit *γάρου μαύρου*. Nempe propter cruorem admistum, hac de causa ab aliis *αιματόν* dicitur. Vide supra ad verbum liquamen & Geoponicis. Huc Manilius in sine l. v. respicit. Ubi de thynnorum captura agit.

Hinc sanies pretiosa fluit, sanisque cruoris

Evomit, & mixto gustum sale temperat oris.

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 199

Sed sociorum garum, ut optimum, ita è solis scombris conficiebatur ad freta Herculeæ. Dehinc Herculis Insula est, ad Carthaginem spectans, quam à scombrorum multitudine Scombrariam vocant, ex quibus garum conficitur. Strabo l. 3. p. 159. edit. Parisin. Sociorum dicitur à sociis: id est, equitibus

Romanis in societate junctis, vestigaliaque qualibet P. R. curantibus: Legimus apud Apuleium, pisces exotica jureperfosos, an Garo, appellatione Græca? tanquam condimento exotico ex peregrinis Regionibus allato; ita ferè nomen Romanum invenit; scilicet liquamen.

C A P. VIII.

Lumbuli & Renes.

Lumbuli & Renes assi ita fiunt. Aperiantur in duas partes, ita ut expansi sint, & asperguntur iis piper tritum, nuclei, & coriandrum confisum, minutatim factum, & semen fœniculi tritum: deinde lumbuli revolvuntur assi, & consumuntur, & involvuntur in omento, & sic prædurantur in oleo & liquamine: inde assantur in clibano vel craticula.

HUMELBERGIUS.

Lumbuli & renes.] Conjunctionis, & hoc loco expositivè accipitur pro, id est: nam nihil aliud intelligit per lumbulos, quam renes. Dicti sunt aurem lumbuli à lumbis, qui spinæ adhærent, quasi parvi lumbrici. Renes ventriculos habent; suntque animalia in renibus pinguisima. Verum in cibario usu renes agrè concoquantur, & mali succi sunt, auctore Celsò.

P. LAMBECIUS.

I De Lumbulorum & renum apparatus.] Rectè annotat Humelbergius (cujus annotationes alibi dicit esse lectu dignissimas. Lister) in his verbis, conjunctionem & expositivè accipiendam esse pro id est, lumbulosque dictos à Lumbis, quia spinæ adhærent quasi parvi lumbrici.

L I S T E R.

I Lumbuli & renes.] Pinguedo cum

cum ipsis renibus : ut nobis in usu est de renibus cervinis : hi tamen renes porcini sunt. Si quod ferculum nostris placeret, hoc est.

¹ Sic prædurantur in oleo & li-

quamine.] Ex ista maceratione salina crispiores & friabiliores fiunt renes, certe salubriores; huc etiam apprimè facit prævia renon aſtario.

C A P. IX.

¹ Perna.

Pernam (ubi eam ² cum caricis plurimis elixaveris & tribus lauri foliis) detracta cute ³ ressellatim incidis & melle complebis : deinde farinam oleo subactam conteres, & ei ⁴ corium reddis, & cum farina cocta fuerit, eximas furno, & inferes.

Aliter. ⁵ Pernæ cocturam ex aqua cum caricis simpliciter ut solet, ⁶ in lance cum buccellis, caræno vel condito melius.

⁷ *Mustei petafones.* Ex musteis petafonem elixas cum bilibri hordei & caricis xxv. cum elixatus fuerit ⁸ decarnas, & ⁹ armillam illius candenti ¹⁰ batillo uris, & melle contingis, vel, quod melius est, missum in furnum melle obligas : cum coloraverit, mittis in cacabum passum, piper, fasciculum rutæ, merum, temperas : cum fuerit temperatum, dimidium in petafonem profundis : & alia parte piperati ¹¹ buccellas musteorum fractas perfundis : cum sorbuerit, quod mustei ¹² recusaverint, petafoni refundis.

¹³ *Laridi coctura.* Tectum aqua cum multo anetho coques, olei modicum distillabis & modicum salis.

H U-

HUMELBERGIUS.

1 Perna.] Perna dicitur tam de priore, quàm posteriore coxa. Ab his pisces concharum generis perna nomen sumpturunt. Plinius H. N. l. XXXII. cap. ultim. *Stans velut suillo crure longo in arena defixa, &c.*

3 Tesselam.] Lege, *tesselatim*, id est, minutatim ad modum tessellæ.

4 Corium.] Id est, cutem, tegumentum, & crustam.

5 Perna cocturam.] Hic initium est alterius condimenti & opsonii, quare non male his verbis præponendam puto hanc dictionem, *aliter*. Sicque legendum, *Aliter. Perna cocturam.*

6 In lata cum buccellis carani vel condito melius sicut musteis petasone: & musteis petasone elixas fuerit, decarnas: & armillam illius candenti batillo uris melle contingis, quod melius missum in furnum melle obligas, cum coloraveris mittis in cacabum piper: fasciculum rita, merum temperas. Cum fuerit temperatum dimidium in petasone perfundis, & aliam partem pipera: si buccellas musteorum factas perfundis.] Hic locus corruptissimus est, mutilus, & redundans, quem partim ex vetusto exemplari & aliis ipsam 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 petasones*, in sequentem condituram & opsonium tituli loco existunt.

Verùm *petaso*, qui & *petasunculus* vocatur, coxa cum crure esse dicitur: & *pernam* etiam ab aliquibus vocari author est Athenæus l. XIV. c. 21. alii verò eam suis partem esse dicunt, quæ ab aliis incipit, & costas comprehendit, quibusdam veluti virgulis pinguibus distincta.

Musteus autem vocatur, qui novus & recens est, qui pernis longe præponitur; nam vetus quia ob pinguedinem facile rancescit, ideo improbat. Martialis l. XIII. Ep. 55.

Musteus est, propera, charos nec differ amicos:

Nam mihi cum vesulo sit petasone nihil.

8 Decarnas.] Carnem à cute refecare, quod & *subculturare* aliquando vocat.

9 Armillam.] Videtur intelligere pellem & cutem, quæ armis tanquam armillæ inhæret, illosque obteggit. Potes etiam per armillam, scapulum five spatulam, coxamque interiorem intelligere.

10 Batillo.] Pro lamina ferrea non malè acceperis hoc loco. Plinius H. Nat. l. XXXIV. cap. 11. *Experimentum* (de probanda ærugine) in batillo ferreo. *Nam qua sincera est, suum colorem retinet; qua mixta atramento, rubescit.*

12 Recusaverint.] Id est, respuerint, & non forbuerint, aut imbiberint.

13 Laridi.] Laridum sive Lardum veteres pro carne suilla quoquo modo salita usurpârunt,

runt, sive pinguis sive macra fuerit. Porro *succidia* generaliter vocatur caro suilla salita & fumo durata, necessariumque in usum servata, & ita ut in se comprehendat pernam, petasofnem, & lardum: à succidendo sic appellata, quod quoties opus est, inde ad esum succidi potest.

L I S T E R.

² *Cum caricis plurimis, elixavris.*] Infra numerat caricas xxv. Mira vis caricarum ad carnes quascunque teneras faciendas: etenim vehementer fibras resolvunt, ob summum suum quandam acorem, lubricitatemque. Atque hæc ferè unica carnis porcinae conditura est, quæ ad nostrum gustum sapida

sit; maximè si loco olei, butyrum adhibeatur.

⁴ *Et es corium reddis.*] Nempe ex farina subacta coctaque. Altilia ex farina involuta memorat Macrobius Saturn. l. II. c. 9. in cœna illa pontificali laurissima. Id genus Patina apud uos quoque, ut vulgatissima, ita gratissima est; nempe ex Gallinaceo genere & suilla carne simul coctis & illatis: condimentis tamen variant. Vide quæ diximus suprâ de Tetrapharmaco in præfatione.

⁷ *Musci petasones.*] Recenter saliti & non siccati: aliter Lardum se habet, nempe sapius & diu salitum & fumo induratum.

¹¹ *Buccollas muscorum fractas.*] Ex musteo petasone dimidiato in offellas decarnatas.

C A P. X.

¹ *Jocinora sive* ² *pulmones.*

Jocinora *hadina vel agnina sic coques.* Aquam multam facies, & ova, ³ partem lactis admisces eis, ut incisa jocinora sorbeant, coques: cenogaro, pipere asperso inferes.

Aliter in pulmonibus. Ex lacte lavas pulmones & colas, quod capere possunt, & infringis ova duo cruda, salis grana pauca, mellis ⁴ ligulam, & simul commisces, ⁵ & imple pulmones: elixas & concidis: teres piper, suffundis

Cap. 10. DE ARTE COQUINARIA. 203
dis liquamen, passum, merum, ⁶ pulmones con-
fringis, & hoc œnogaro perfundis.

HUMELBERGIUS.

¹ *Jocinora.*] Celsus l. II. om-
ne jecur boni succi esse
dicit.

⁴ *Ligulam.*] Ligula mensura
genus est, quod alio nomine
Cochleare dicitur, & est octava
pars cyathi.

⁵ *Et implet pulmones.*] Ex vetu-
sto exemplari adscribenda sunt
hæc verba: *elixas & concidis: te-
res piper, suffundis liquamen, passum,
merum, pulmones.*

L I S T E R.

³ *Panem lactis adquisces iis, ut
incisa jocinora sorbeant, coques.]*

Hoc autem contra præceptum
Leviticum est. Igitur inferre
licet istum vetustissimum mo-
rem, hædinam carnem ex lacte
coquendi, fuisse apud gentes
quasque, exceptis Hebræis.

⁵ *Et implet pulmones.]* Quæ
autem sequuntur, ex vetusto
exemplari adscripsit Humelber-
gius: at istud exemplar ei cum
Torino commune fuit, cum
eadem serè verba habeat Tori-
nus. Videtur itaque inuere
se ista verba ex vetusto exem-
plari depromta, alicui editio-
ni, Venetianæ putà, adjecisse.

⁶ *Confringis pulmones.]* Decer-
pis pulmones ante concisos.

C A P. X I.

¹ *Dulcia domestica ex melle.*

D*Uleia domestica.* ² Palmulas vel dactylos, ex-
cepto semine, nuce vel nucleis vel pipere
trito ³ infarcies, sale foris contingis, ⁴ frugis in
melle cocto, & inferes.

Aliter dulcia. ⁵ Musteos apios optimos rades,
& in lacte infundis: cum biberint, in furnum
mittis, ⁶ ut arescant modicè, eximes eos cali-
dos, melle perfundis, compungis ut bibant;
piper asperges & inferes.

Aliter

Aliter dulcia. 7 Siligineos rafos frangis, & buccellas majores facies, in lacte infundis, frigus in oleo & mel superfundis, & inferes.

Aliter dulcia. Mittis mel, merum, passum, rutam, eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas nuces avellanas tostas adjicies, & inferes.

Dulcia piperata. Piper, nucleos, mel, rutam, & passum teres cum lacte, & tractum coques, 8 coagulatum coque cum modicis ovis 9 perfusum, melle aspersum inferes.

Aliter dulcia. 10 Accipies simillam, coques in aqua calida, ita 11 ut durissimam pulvem facias, deinde in patellam expandis, cum refrixerit, concidis quasi dulcia, & frigus in oleo optimo, levas, perfundis mel, piper aspergis & inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.

12 *Tyropatina.* Accipies lac, 13 adversus quod patinam æstimabis: temperabis lac cum melle quasi ad 14 lactantia: ova quinque ad sextarium mittis: sed ad heminam, ova tria in lacte dissolvis, ita ut unum corpus facias: in 15 Cumana colas & igni lento coques, cum duxerit ad se, piper aspergis & inferes.

16 *Ova sphongia 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.

Cap. II. DE ARTE COQUINARIA. 205

17 *Mel castum.* Piperis & liquamine: vel sale, oleo, & coriandro.

HUMELBERGIUS.

1 *Dulcia domestica.*] Hoc est, condimenta & opsonia familiaria dulcia ex melle concinnata.

3 *Vel dactylos & infarcies, sales foris contingis: & cepto semine nucis vel nucleis vel piper tritum: frigus.*] 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.

5 *Mustos aphios.*] Legendum, *Apios*: musteos verò vocat recentes, teneros & dulces.

6 *Ne arefiant.*] Legendum, ut *arefiant*: id est, desiccantur.

7 *Siliginosos rasos.*] Hoc est, medullam panis siliginis ab extrema parte, cortice & crusta evulsam & exemptam. *Panis summa laus, siliginis bonitate & cribri tenuitate constat.* Plin. *Ex tritico firmissima est siligo.* Cels.

8 *Coagulum.*] Legendum, *coagulum*. Coagulare est constringere & dentare.

9 *Persusum, aspersum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *persusum, melle aspersum.*

10 *Accipies similam coques: & in aquam calidam ita ut durissima pulve facies.*] Legendum, ut in Textu.

12 *Tyropatina.*] H. E. caseata, eo quod in casei modum conformatur.

13 *Adversus patinam æstimabis.*] Ex vetusto exemplari legendum, *adversus quod patinam æstimabis*; hoc est, pro lactis ratione patinam ejus sufficienter capacem accipere considerabis. *Æstimare aliquando pro considerare accipitur.*

Hæc quicumque leget, si quis legit, æstimet ante. Ovid.

14 *Lactantia.*] Hoc est, lactaria, quæ & lactinia vocantur, cibi ex lacte confecti, quos Celsus lib. II. cap. 28. etiam *lactantia* vocat. Facile autem intus corrumpuntur lac, mel, ideoque lactantia, atque omne pistorium opus. Deinde, alvum movere dicitur lac, lactantia omnia.

15 *Cuminata.*] Legendum, *cumana*, quæ vas est coquinarium, de quo dictum est in præcedentibus ad lib. IV. c. 2. pag. 119. & lib. V. c. 4. p. 156.

16 *Ova sphongia.*] Hoc est, *cibus ovorum formam præ se ferens & sphongiosus*, id est, ad modum spongiæ rarus, tener, & inflatus.

17 *Mel, caseum piper & liquamen.*] Legendum, *mel castum, piperis & liquamine*, scilicet inferes. Vocat autem mel castum, quod purum, immaculatum, & nullius rei permixtione coinquinatum est.

L I S T E R A.

1 *Dulcia domestica.*] Modestus Titulus,

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, passio, mulso, alica. Igitur inter Bellaria, si vis, hæc ponas, & quæ in sequentibus hujus libri capitibus; nempe ex bulbis, fungis, boletis, tuberibus, colocasio, cochleis describuntur; nimirum ad secundas privatorum mensas accommodata, non ad publica epula inferenda.

2 *Palmulas.*] Farfiles.

4 *Frigis in melle cocto.*] Prius cocto & despumato; ita mel salubrius.

7 *Siligineos vasos frangis & buccellas majores facies.*] Siligineos panes: panis veterum fere placentarum forma conficiebatur; scilicet tenuis & latiuscula, ut facile in buccellas quasvis frangi posset. Ita panis fractio in novo testamento sæpius legitur.

11 *Ut durissimam pulvem facias.*] Valde crassam duramque, fere ad siccitatem coctam.

12 *Tyropatina.*] Instar casei.

17 *Mel castum.*] Primum & per se diffuens è favis. Quid si legendum sit mel coctum.

C A P. XII.

1 *Bulbi.*

Bulbos. Oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino adperso.

Aliter. Bulbos tundis² atque ex aqua coques: deinde oleo frigis. Jus facies: thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum modicè, & si placet, modicè liquamen: piper aspergis & inferes.

Aliter. Bulbos elixos, in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, caryotam, mel, acetum, defrutum, liquamen, oleum modicè: piper aspergis & inferes. *Varro.* Si quid de bulbis dixi³ in aquam, ⁴ qui Veneris ostium quærunt; ⁵ deinde, ⁶ in legitimis nuptiis in cœna ponuntur:

sed

fed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ succo & pipere.

Aliter. Bulbos frictos œnogaro inferes.

HUMELBERGIUS.

1 **B**ulbi.] Venerem mirè stimulant, unde & salaces à Martiali vocantur. l. XIII. Ep. 34.

*Cùm sit anus conjunx, cùm sint tibi mortua membra,
Nil aliud, bulbis quam satur esse potes.*

2 **Aqua ex aqua.**] Legendum, atque ex aqua.

3 **In aquam.**] Aliqui legunt, iniquum. [At qui isti aliqui! aut editi aut MS. libri: nam nihil simile apud Torinum habetur. *Lister*]

5 **Deindè ut.**] Legendum, deinde in.

7 **Eruca succo.**] Eruca herba est in acetariis, & ciborum usu non infrequens: in condiendis opsoniis tanta ei est suavitas, ut Græci ὀζωμον appellaverint. Hac venerem impendio excitat. Plin. H. Nat. l. XX. c. 13.

L I S T E R.

4 **Qui veneris ostium quarunt.**] Satyrionis herba sumpta in venerem provocantur, cum sentigine genitalium partium. Cælius Aurelianus. Memorat Thezison apud Cretam insulam multos satyriosis infectos: quod quidem, quantum creditur, factum est ignorantia ciborum, quod frequenter & plurimum

manderent Satyrion herbam. Idem Acutor. Morbor. l. III. cap. 12. Quid si dicamus, eos potius ex rabie mortuos fuisse, cujus satyriasis symptoma est; cum restetur idem Auctor hoc malum istius Insulæ valde frequens fuisse.

6 **Bulbi in legitimis nuptiis in cœna ponuntur.**] Plurium generum fuerunt bulbi; at privatim esculenti & cibarii, modernis prorsus ignoti. Vide J. Bauhinum. An Orchidum quædam species? vide supra, quæ de Isnea bulborum in donariis oblata exhibet Athenæus. An radices Tuliparum? propter corticem sive integumentum rufum, & quod illæ edules, & suavissimi bulbi sint, & in Asia Græciaque valde frequentes. Bulbi crassiorem pituitam faciunt C. Celsus. Igitur non possunt esse ex acribus, vel ex ceparum aliquo genere, raparumve.

Græcis certè literis eruditus fuit noster Apicius; Græcorum tamen neminem citat; cum tamen Varronis scripta appellat de usu & virtute bulborum in nuptiis legitimis.

Ita quidem eos laudat coquitque Comicus apud Athenæum:

*Bulbos sub cinere edomitos, suavique rigatos
Post condimento, multos ede;
corpora firmant.*

C A P.

C A P. XIII.

¹ *Fungi faginei* & ² *Boleti*.

³ *Fungi faginei*. Elixī calidi, exsiccati, in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

In fungis fagineis. Piper, carænum, acetum, oleum.

Aliter. Fungi faginei elixī ex sale. Oleo, mero, coriandro conciso inferuntur.

Boletos fungos. Caræno, fasciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

Boletos aliter. ⁶ Coliculos eorum liquamine vel sale aspersos, inferes.

Boletos aliter. ⁷ Thyrsos eorum concisos in patellam ova perfundis, addito pipere, ligustico modico: melle, liquamine temperabis, oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

¹ *Fungi farnei*.] Legendum puto, *faginei*: ex arbore fago, qui, ut cæterarum arborum fungi, non ita perniciosi sunt. *Fungi in cibos idonei suavesque majore copia sumpti nocent & ipsi*. Diosc.

² *Boletos*.] Quanti olim æstimati fuerint, indicat vel illud Martialis lib. XIII. Epigr. 48.

Argentum atque Aurum facile est lenamque togamque Mittere, boletos mittere difficile est.

⁴ *In Garo*.] Huc usque per totum opus ab Apicio nostro Gari vocabulum nusquam usurpatum est sine adjuncto: quare dubitavimus num potius pro eo scribendum esset *anogarium*, quod ipsi in condimentis in frequenti usu est: sed nihil immutare ausi sumus, suspicionem tamen nostram non indicare nequivimus.

Sunt qui coctorum piscium jus Garum vocent, & ita, ut in vetusto quodam manuscripto codice, sed incerto aurore, reperi, confici præcipitur.

Con-

Confectio Gari. Sume pisces minores falsos, aut si falsi non fuerint, saliantur pauco sale, & mitte ex illis Sextarium unum, & de bono vino sextarios tres; & coque in aereo vase usque dum duæ partes consumantur, & tertia remaneat; tum cola per sacrum usque 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 XXI. ad Paulinum his verbis: *Scis me id nomen Murix, quod in usu vulgi est, nec solere, nec posse dicere, cum scientissimi veterum, & Græca vocabula fastidientes, Latinum in gari appellatione non habeant. Sed ego quocunque nomine loquar, liquor iste sociorum vocatur.*

L I S T E R.

3 *Fungi faginei.* 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 bene coquantur, ut saporis gratissimi, ita valde innocentes esse videntur, quod & usu quotidiano jam tota Eutopa abunde confirmat. Plinius Lib. XXI. c. 23. *fungi* (apud nos certe ut usitatissimi, ita) *intissimi sunt, qui rubens callo,* (id est, branchiis; pessimè Harduinus in Plinium, quibus caro rubet) *mox candidi, velut apice flammis, in-*

signibus pediculis, (id est, quibus branchiæ sive lamellæ candidæ, his callum in apicem flammis fastigiatum, pediculis admodum longis, & quibus mediis lacinia quædam circumponitur; satis frequenter in Anglia; de his quoque malè Harduinus.)

Suilli venenis accommodatissimi, siccantur pendentes. Idem Plinius l. c. nullam tamen rationem ex rei natura video, nisi quod, cum sicci coquendi sint ex atro eorum colore, ad venena iis miscenda aptiores esse possint, certè si sint, ut arbitror, nostri Morelli dicti.

4 *In garo & pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.* Hic garum interpretatur perliquamen, & gatum tritura sola piperatum conficitur.

5 *Mero.* Merum remedio est privatim contra fungos & meconium & argentum vivum. Plin. Hist. Nat. Lib. XXIII. c. 1.

6 *Coliculos eorum liquamine & sale aspersos infores.* Boletos coctos intellige, imò nisi percocti edantur, præfens periculum sæpenumero minantur. P. *Agrieta.*

7 *Cauliculi & thyrsi boletorum.* Id est, pediculi & corpora. Boleti erant primum è quatuor edulibus, inter quæ tanta olim contentio fuit, quid nempe ex iis cæteris excelleret: tria verò reliqua *Ficedula, Ostrea, & Turdi* numerantur. Suetonius in vita Tiberii c. 42.

Circa radices quercus probatissimi boleti & suilli nascuntur, gula novissima irritamenta. Plin. Hist. Nat. Lib. XVI. c. 8. Inter

ea, qua temerè manduntur, & boletos merito posuerim: optimi quidem hi cibi, sed in crimen adducti, veneno in eis dato Claudio Casari. Idem Hist. Nat. L. XXII. cap. 22.

Inter fungos boleti primum locum obtinent, quos Galenus minimè noxios dicit: si tamen non satis elixi fuerint, damna etiam inferre possunt, & suf-

focationis periculum.

Ferventes hos moris erat apud nepotes comedere. Seneca, N. Q. l. IV. cap. 13. Quemadmodum nihil illis satis frigidum, sic nihil satis calidum. Sed ardentis boletos, & raptim condimento suo mersatos, demittunt panè fumantes, quos deinde restinguunt nivatis portionibus.

C A P. XIV.

1 Tubera.

Tubera radis, elixas, sale aspergis, & 2 furculo infiges, subassas, & mittes in cacabum oleum, liquamen, carænum, vinum, piper & mel, cùm ferbuerit, amylo obligas: tubera exornas & inferes.

Aliter. Tubera elixas & asperfo sale in furculis affigis & subassas & mittis in cacabum liquamen, 3 oleum viride, carænum, vinum modicè & 4 piper contractum, & mellis modicum & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas, & tubera compunges, ut combibant illud: cùm benè ferbuerit, exornas, inferes. Si volueris, eadem tubera omento porcino involves & affabis, & sic inferes.

Aliter Tubera. Oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum, modicè calefacies & inferes.

Aliter Tubera. Piper, mentham, rutam, mel, oleum,

Cap. 15. DE ARTE COQUINARIA. 211

oleum, vinum modicè calefacies & inferes.

⁵ *Aliter tubera elixa cum porro*, deinde sale, piperi, coriandro conciso, ⁶ mero optimo inferes.

Aliter tubera. Piper, cuminum, silphium, mentham, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salè vel liquamen, & oleum modice.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

¹ **T**ubera.] De his dictum libro L. c. 25.

² *Surculo.*] Hoc est, ramusculo, spinula lanceola, & cuspidula. Surculus diminutivum est à *surtus*, qui palus est. Et à *Surculo* verbum formavit *Surclare*, pro *Surculo* affigere, quò sæpius utitur.

³ *Oleum vinum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *oleum viride*.

⁵ *Aliter tubera elixa cum porro, &c.*] Hoc condimentum ex vetusto codice adscriptum: [alio itaque codice usus est Humelbergius, atque Torinus; in cuius editione hoc deest. *Lister.*]

² *Surculo infixis.*] Ad commodiorem subastationem; item tubera compunges, ut condimentum combibant: nam tubera massæ quædam solidæ sunt ac rotundæ, interdum ad pugni magnitudinem, qualia ipse vidi in agro Monspefulano eruta; at quomodocunque condiantur, suum sapidissimum gustum retinent: ideo non miror ea in cibo plurimum alere, & venærem concitare.

⁴ *Piper confractum.*] Valde minutus piperis pulvis, ob summam suam amaritudinem, stomacho infestus esse dicitur.

⁶ *Mero optimo.*] Fortissimo, ne veneno, nescio quo, nocent.

C A P. XV.

¹ *Colocassium.*

² **I**n *Colocasio* piper, cuminum, ³ rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

O 2

H U

HUMELBERGIUS.

1 **C**olocasia.] Nunc totam plantam, nunc plantæ radicem solam significat, quæ cruda & cocta in taleolas facta, cotonei mali odore similis, comedebatur, colocasia in cibo egregiè nutriunt, melioraque, quæ minus lanosa fuerint. Dioscor.

3 *Rutam vel liquamen.*] Legendum, rutam, mel, liquamen.

L I S T E R.

2 *In Colocasio.*] Niliacum ferè olus. *In Egypto*, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 15. *nobilissima colocasia, — feritur jam in Italia.* Martialis lib. XIII. Ep. 57, tamen Plinio contemporaneis novas has dapes ridet.

*Niliacum ridebis olus, lanasque sequaces:
Improba cum morsu fila man-
que trabes.*

C A P. XVI.

1 *Cochlea.*

2 **C**ochleas lacte pastas. Accipies cochleas, 3 spongizabis: 4 membranam tolles, ut possint prodire: 5 adjicies in vas lac & salem uno die: cæteris diebus in lac per se, & 6 omni hora mundabis stercus; cum pastæ fuerint, ut non possint se retrahere ex oleo, friges: mittes cœnogarum.

Similiter ex 7 pulte pasci possunt.

Cochleas sale puro & oleo assabis: lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.

Aliter. Cochleas assas, liquamine, pipere, cumino suffundis assidue.

Aliter. Cochleas viventes in 8 lac filigineum infundis: ubi pastæ fuerint, coques.

H U.

HUMELBERGIUS.

1 **Cochlea.**] Scilicet terrestres.

Cochleas in cibo præcipue stomacho mederi, in aqua eas subferuescere, intactis corpore earum, oportet, mox in pruna torreri, nihil addito: atque ita è vinogaroque sumi, præcipue Africanas. Nuper hoc compertum plurimis prodesse. Plinius H. Nat. lib. XXX. c. 6. Aluum movent, auctore Celso, boni succi & stomacho idonea. Lib. II. c. 29.

3 **Spongizabis.**] Id est, spongia deterges, & emundabis.

4 **Membranam.**] Id est, pelliculam & operimentum, quod conchæ foramen aperit & claudit.

6 **Ommora.**] Legendum, omni hora.

7 **Pulpas.**] Legendum pulse, hoc est, farre in pulverem & farinam redacta, & in pultis modum cum lacte aut sapa potissimum, ut aliqui facere solent, confecto.

Varro. de R. R. III. c. 14.
 „ Has quoque, ait, saginare solent ita, ut ollam cum foraminibus incrustent sapa & farre, ubi pascuntur, que foramina habeat, ut intrare aer possit. Vix vax enim hac natura.

8 **Lac siliginæum.**] Hoc est, siliginea farina nutritum & mixtum.

L I S T E R.

2 **Cochleas lacte pastas.**] Hæc pastio fit invitis cochleis, & non aliqua saginatio existimanda est, ut somniavit Torinus.

4 **Membranam tolles, ut possint prodire**] Id est, earum pomatia: igitur id fit tempore brumæ, quando illo operculo vel testaceo gypsove, vel membranaceo contra aëris injurias, sese muniunt.

5 **Adjicies in vas lac, vel saltem uno die.**] Nisi tamen submersæ fuerint hæc terrestres Cochleæ, lac falsum non gustabunt. Verùm sint ita uno die positæ, dejicient 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 saginatarum indicium est.

7 **Similiter & pulte pasci possunt.**] Nempe tenui pulte, ad crassitiam lactis.

8 **Cochleas viventes in lac siliginæum infundis: ubi pasta fuerint, coques.**] Hæc autem omnia pastionis genera munditiam Cochlearum, earumque purgationem à stercore atque imbibitionem quandam condimentorum involuntariam spectant; alia verò res erat earum nutritio atque saginatio à Varrone & Plinio exhibitæ.

Venerem concitant Cochlearum stuviatilium carnes, sale asservata, & in potu ex vino data. Plin. H. Nat. XXXII. c. 10. Item cochleas inprimis ad venerem vehementer facere testatur Petronius: cap. 90. mox cibus validioribus pastus, id est, bulbis, Cochlea

Chlearumque sine jure cervicibus, hansi parcius merum; quod ex Athenæo quoque confirmatur; at in utroque auctore carum maximè cervices ad hunc usum laudantur. Cur autem eas partes præ reliqua carne sumpserit iste Polyanius apud Petronium, nulla ratio hæcenus à criticis data est. At ex nostra Cochlearum Anatomia constat, ipsis Cochlearum cervicibus organa generationi dicata posita esse. Purpurarum cervices plurims alimenti (aliis redditur, πολύχυλος, i. e. multum succosa) & palato gratæ. 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 coctæ commodè è testis suis eximerentur. Martialis Lib. XIV. Ep. 121.

Sum Cochleis habilis, sed nec minus utilis Ovis.

Numquid scis potius, cur Cochleare vocer?

Author est Galenus, Cochlearum carnem esse duram, coque

concoctu difficilem: sed quæ a ventriculi calore superata, valde nutriat, 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 phthisi laborantibus, tabidisque, & emaciatis, eas plurimum conferre crediderunt. Cornelius Celsus II. c. 20. 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 potioribus appetitum excitari Cochlea ait, l. II. sat. 4. v. 58.

Tostis marcentem Squillis, recreabis & Asra

Potorem Cochleæ: ———

Nimirum tostâ; id est, ut interpretatur Petronius loco supra citato, *Cochlearum sine jure tostis cervicibus.*

C A P. XVII.

Ova.

¹ *Ova friza: œnogato.*

Ova elixa: Liguamine, oleo, mero: vel ex liguaminè, pipere, lasere. *In*

Cap. 17. DE ARTE COQUINARIA. 215

² *In ovis apalis.* Piper, ligusticum, nucleos
³ infusos: suffundes mel, acetum; liquamine
temperabis.

HUMELBERGIUS.

1 **O** *Va friza anogarata ob elixa,*
liquamine, &c.] Legendum
puto, Ova friza: anogaro.
Ova elixa liquamine, &c. scilicet
inferuntur.

2 *Apalis.] Ἀπαλά* vocat ova
tenera & mollia, quæque sine
corrice & putamine cocta sunt
in aqua: qualia & stomachum
confortant, auctore Scribonio
Largo c. 104.

CASPAR. BARTHIUS.

2 *Apala ova.* Sunt tenera,
puto, forbilia, aut certe in
teneritudinem quampiam com-
posita. Ira exposuit Torinus.

In aliis autem Apicii libris ali-
ter legitur: sed non aliter expo-
nitur ab Humelbergio. *Advers.*
p. 2635.

L I S T E R.

2 *In ovis apalis.]* Ovorum ha-
polorum mentio fit apud Mar-
cellum Empericum: *statim dare*
debes lentem vel betam coctam, vel
alicam, vel ova hapala, vel ungel-
lam discotam.

T U R N E B U S.

3 *Infusos] infundes: suffundes*
mel, ac acetum liquamine tempera-
bis. Advers. Lib. X. c. 12.



A P I C I I C O E L I I

L I B E R VIII.

Qui ¹ TETRAPUS appellatur.

C A P. I.

² In *Apro*.

³ **A** *Per ita conditur.* ⁴ Spongiatur, & sic aspergitur ei sal, cuminum tritum; & sic manet. ⁵ Alia die mittitur in furnum, cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum. ⁶ Condimentum Aprinum: mel, liquamen, carænum & passum.

Aliter in apro. ⁷ Aquâ marinâ cum ramulis lauri aprum elixas, quousque ⁸ madescat ⁹ corium ei tolles: cum sale, sinape, aceto inferes.

Aliter in apro. Teres piper, ligusticum, organum, baccas myrthæ ¹⁰ exenteratas, coriandrum, cepas: suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies; amylo obligas, aprum in furno coctum perfundes. Hoc & in omne genus carnis ferinæ facies.

In

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 217

In aprum assum jura ferventia facies sic. Piper, cuminum frictum, apii semen, mentham, thymum, satureiam, ¹¹ cnici flores, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice.

Aliter in aprum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, apii semen, mentham, thymum, nucleos tostos: vinum, acetum, liquamen, oleum modice. Cùm jus simplex bullierit, tunc trituræ globum mittes: & agitas cepa & rutæ fasciculo. Si volueris pingue jus facere, ¹² obligas jus albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum, & inferes.

Jus in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, silphium, origanum, nucleos, ¹³ caryotam: mel, sinape, acetum, liquamen, & oleum.

Jus frigidum in aprum elixum. Piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepulam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

Aliter, jus frigidum in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, origanum, silphium modicum, erucæ semen plusculum: suffundes merum: condimenta viridia modica, cepam, Pontica vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum: ¹⁴ coloras defruto: liquamen, oleum.

Aliter in Apro. Teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laferis radicem, cuminum,

fœniculi semen, rutam: liquamen, vinum, pas-
sum, facies, ut ferveat, cum ferbuerit, amylo
obligas aprum intrò foras, & inferes.

Perna aprina ita impletur ¹⁵ recens. Per arti-
culum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne
separas, ut possit condimentum accipere per
cornulum, ut universa impleatur. Teres piper,
baccam lauri, rutam: si volueris, laser adjicies,
liquamen ¹⁶ optimum, carænum, & olei viridis
guttas. Cùm impleta fuerit, constringitur illa
pars, quæ impleta est, ex lino: & mittitur in
¹⁷ zymam, elixatur in aqua marina cum lauri
¹⁸ turionibus & anetho.

HUMELBERGIUS.

1 **T** *Etrapus.*] Id est, τριπόδων,
quadrupes. Quo nomine
inscriptus est hic liber octavus;
eo quòd in ipso quadrupedum
animalium, quæ ciborum usum
præbent, opsonia, lautioresque
condituræ tradantur.

2 *In Apro.*] Carne Aprina,
è fero suillo genere sunt apri,
olim non modo in vivariis ha-
biti, sed & epulis appositi vel
solidi & integri, ceu ex Plinio
manifestum est. Caro aprina le-
vis concoctionis, meliorique do-
mestica: item valentissimi generis
& plurimi alimenti, auctore Cel-
so. Hippocrates de Dieta l. 11,
T. xv. ait: caro suis sylvatici, apri-
vè sic cat, corroborat, & movet.

3 *Alia die mittitur piper.*] Ex
vetusto exemplari legendum,
alia die mittitur in furnum: cum
solutus fuerit, persunditur piper.

Deinde, mox post aprinum, le-
ge mel pro vel.

8 *Madescat.*] Hoc est, mol-
lescat, tenerescat, & coquatur.

10 *Exenteras.*] Legendum pu-
to, exenteratas, id est, excorri-
catas. Per totum librum [at quem
librum, certe non istum To-
rini; itaque Venetianum. *Lister.*]
multa se offerunt errata, sed
leviora, quàm ut annotare di-
gnum sit, quare consulto illa,
non tamen sine emendatione,
præterire satius duximus. [To-
rinus hunc locum legit sic,
baccas myrti, exenterabis corian-
drum. *Lister.*]

11 *Enechi flos: nucleos tosos: a-
mygdala tosta vel vinum: liqua-
men acetabulum.*] Lege *Cnici flo-
res*, &c. ut in textu. Ni pro
cnici legere malueris *anethi*.

12 *Obliga si vis.*] Legendum,
obliga jus.

13 *Cariotam.*] Post hanc dictio-
nem

nem ex vetusto exemplari adscribendum est, *mel* : quemadmodum post *oleum*, alterum condimentum, quod reddimus.

15 *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. H. Nat. l. XI. c. 37.

16 *opimum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *optimum*.

17 *Zemam.*] Legendum puto, *Zymam*, id est ζύμα, quod fermentum est.

18 *Curionibus.*] Legendum, *Turionibus*; vocantur autem turiones summitatum arborum vel arbuftorum teneritates. Lauri turiones in hoc usu mitto, ut olivas depriment.

LISTER ET VARIORUM.

2 *In apro.*] Idem sentit de fuillæ carnis excellentiâ Galenus non sine ratione, lib. III. de alimentorum facultatibus. *Omnium ciborum potentissimè suum caro nutrit, cujus rei athleta certissimum præbent indicium: si enim paribus exercitationibus, parem molem alterius cibi, pridè totum diem comederint, postero die statim sentient sese redditos imbecilliores.*

3 *Aper ita conditur.*] Non de solido apro, sed de aliqua carnis aprinæ particula intelligendus est; perinde ut ultimo loco de perna mentionem facturus est. Alium autem Apri condiendi modum vide apud Horatium, l. II. sat. 8. vers. 6.

In primis Lucanus aper, leni fuit Austro

Captus, ut aiebat cæna pater, acris circum

Rapula, Lactuca, Radices: qualia lassum

Pervellunt stomachum.

4 *Spongiatur & aspergitur ei sal — & sic manet.*] Nihil antiquius sale ad condiendas carnes porcinas: quo sine difficillimè concoquuntur.

6 *Condimentum aprinum.*] Scilicet mel, liquamen, carnum, & passum.

7 *Aqua marina cum ramulis lauri elixas.*] Igitur prope mare degit is, qui hujus coctionis author fuit; an ad falis compendium atque parcimoniam, an præstantiam. Etenim sal fossilis vel fontium coctilis magis medicamentosus, propterea quod stipticus est: Alter è marinis aquis, per insolationem rudis & nigricans, ad falsamenta aptior est.

9 *Corium ei tolles.*] Caro aprina in membra dissecta ferè nunc quoque in macello venditur cum integro suo corio setaceo, ad distinctionem à domestica: atque ita quoque ut videtur, cocta fuit apud Veteres.

10 *Baccas myrtha exenteratas.*] Officulis sive seminibus duriusculis purgatas, sive enucleatas.

11 *Enici flores.*] Ad coloris gratiam. [*enechi florem*] *enici* Latinus Latinus Bibliothec. Sacr. & Profan. T. II. p. 43.

14 *Coloras defruo.*] Nempe

ex vino rubro decocto. Miror crocum nondum in usum culinarium, aut certe parè admodum raroque 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 ex Petronio in cœna Trimalchionis constat. *Omnes placentæ, omniaque poma, etiam minima vexatione contacta, caperunt effundere crocum*, scilicet, aut oleum aut condimentum aliquod ex croco. Idem meminit scobem ex croco inter alia sparsum in cœnationibus per pavimenta.

17 *Mittitur in Zymam.*] Melius *Zemam*, pace Humelbergii: locus adeo restituendus est. Item infrà cap. 6. alius locus similiter. *Et bullienti zema (non zyma) cum modico salis submititur.* Non itaque benè *zemam* hic pro fermento aliquo cepit Humelbergius: quippe olla, in qua aliquid decoquitur, *zema* vocatur, *ωραπέτρο ζέσην*: nempe de vase coquinario, non de aliquo condimento uterque locus interpretandus est. Vide Casaubonum & Salmasium ad Trebell. Pollionem cap. 14. in vita Claudii. [Salmas. ad Fl. Vopisc. Aurelianum cap. 49.]

C A P. II.

3 In Cervo.

JUS in Cervum. Teres piper, ligusticum, 2 careum, organum, 3 apii semen, laseris radicem, fœniculi semen: fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modicè: cùm ferbuerit, amylo obligas, 4 cervum coctum intrò foràs tanges, & inferes.

In 5 Platycerote. Similiter & in 6 omne genus venationis eâdem conditurâ uteris.

Aliter. Cervum elixabis & subassabis: teres piper, ligusticum, careum, apii semen: suffundes mel, acetum, liquamen, oleum calefactum: amylo obligas, & carnem perfundes. *Jus*

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 221

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, carænum, & oleum modicè: amylo obligas, cùm jam bulliit.

Jura ferventia in cervo. Piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos, aut amygdala: suffundes mel, acetum, vinum, oleum modicè, liquamen: & agitabis 7 embamma.

In cervinam assum. Piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem: mel, acetum, liquamen; 8 adjectas caryotam, uvam passam, & oleum.

Aliter in cervum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, petroselinum, 9 Damascena macerata: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modicè: agitabis porro & satureia.

HUMELBERGIUS.

1 *[In cervo.]* Carne cervina.

Caro cervina bubulæ ferè assimilis est. Sapidior esui ætate, quàm hyeme, præcipueque mense Augusto. Plurimi est alimenti, Authore Celso. l. II. c. 18.

2 *Carænum.]* Legendum, carænum.

3 *Apri semen radicem.]* Ex vetusto exemplari legendum, apii semen, laseris radicem.

5 *Platycerote.]* Platyceros è sylvestrium caprarum & damarum genere est.

6 *Omne genus venationis.]* Hoc est, carnem ferinam omnem, quæ venando ad cibi usum capitur. Celsus etiam venationem vocat, & boni succi esse dicit.

7 *Embebam.]* Legendum embamma, hoc est, jus jam dictum.

8 *Adjectum.]* Lege, adjectas.

L I S T E R.

4 *Cervum collum intro foveas tanges.]* Nemo dicit integros cervos inferri: igitur, ut supra de Apro, ita hîc de carnis cer-

cervinz particula quadam explicandus est: Eadem quoque expressio *intrò foras* de apro *suprà* (cap. præced.) habetur.

5 *In Platycerote.*] Mihi videtur animal è damarum tantum genere hic designari: quibus nempe lata cornua sunt, perinde ut cervis teretia & acuminata.

6 *In omne genus venationis.*]

Venationum scilicet genera, quæ hoc & sequentibus capitibus numerantur, & ad cervinum genus latè spectant; nempe cervus, platyceros, caprea, ovis ferus, bos, hædus, agnus.

9 *Damascena macerata.*] Aquâ putà fervidâ: ita *infra*, cap. 6. dicitur, *macerabis in furno.*

C A P. III.

1 *In Caprea.*

JUS *in Caprea.* Piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutæ semen; mel, sinape, acetum, liquamen & oleum.

Aliter jus in Caprea assa. Piper: 2 condimentum, rutam, cepam: mel, liquamen, passum, oleum modicè: 3 amylos, cum jam bullit.

Aliter jus in caprea. Piper: condimentum, petroselinum, organum modicum, rutam: liquamen, mel, passum & olei modicum: amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 *[N Caprea.]* Caprearum carne. Caro caprearum boni & plurimi alimenti est, auctore Celso. lib. II. c. 18.

3 *Amulum jam bullit.]* Lege, amylos, cum jam bullit.

L I S T E R.

2 *Condimentum.]* Condimentum quid sit, vide *suprà* cap. I.

C A P. IV.

1 *In Ovi fero.*

JUS *in Ovi fero ferveas.* Piper, ligusticum, cuminum, mentham siccam, thymum, silphium: suffundes vinum: adjicies Damascena macerata: mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum: agitabis fasciculo origani & menthæ siccæ.

² *Jus in venationibus omnibus elixis & assis.* Piperis scrupulos VIII. ³ rutæ, ligustici, apii seminis, juniperi, thymi, menthæ aridæ scrupulos senos, pulegii scrupulos III. hæc omnia ad levissimum pulverem rediges, & in unum commisces, & teres: adjicies in vasculum mel, quod fatis erit, & his uteris cum oxygato.

Jus frigidum in omni fero. Piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleostostos: mel, acetum, liquamen, & oleum: Piper aspergis.

HUMELBERGIUS.

1 [*In Ovi fero.*] Utitur dictione Ovis in masculino genere, veteres imitatus. *Primum è feris pecudibus ab hominibus comprehensa & mansuefacta sunt oves.* Varro de R. R. I. II. c. 2. Verum ovium ferorum caro non insalubris habetur, & domestica melior, ut quæ minus humecta sit.

³ *Ruam, Ligusticum, &c.]* Lege omnia in gignendi casu usque ad dictionem scrupulos.

L I S T E R.

1 [*In Ovi fero.*] In montibus agri Eboracensis & Westmorlandiæ innumeri oves sunt, qui nunquam tractantur ob feritatem & campos invios.

² [*Jus in venationibus omnibus.]* Elegans conditura, & quæ more medico præscripta, in Electuarii cujusdam formâ, diu servari potest, ut præsto sit in omnem usum repentinum.

C A P.

C A P . V .

1 *In Bubula sive Vitellina.*

IN ² *Vitellina fricta.* Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, Origanum, cepam siccam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

In Vitellinam sive bubulam cum porris ³ *succidaneis, vel cepis, vel colocasii.* Liquamen, piper, laser, & olei modicum.

In vitulinam elixam. Teres piper, ligusticum, careum, 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.

1 **I**N *bubula.*] Scilicet carne. *Hippocrates* l. II. text. 15. de ratione victûs. Valida est bubula, sistitque & difficulter concoquitur, quoniam crassi & multi sanguinis est hoc animal, caroque & sanguis & lac grave est. Quorum lac tenue est, sic & sanguis & caro. *Celsus* II. c. 18. ex domesticis animalibus bubulam plurimi alimenti & stomacho aptissimam esse dicit, & inter ea connumerat, quæ minimè intus corrumpantur.

2 *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.

3 *Ciclaneis,* & ut aliud exemplar habet, *Cidoniu.*] Legendum puto, *succidaneis*, id est, sectivis, à succidendo sic dictis: eo quod frondes illæ super terram eminentes secando auferri soleant.

L I S T E R.

¹ *In bubula.*] Male Hippocrates existimavit de bubulina carne: At excusandus est, quòd rari, certè minus domestici usus fuit illis temporibus: deinde castratiò vix iis nota, certe in istis animalibus, tantùm non sacris haud usurpata. At hanc carnem apud nos sale eondiunt, & propter aëris temperamentum mite diutius per se servatur, donec tenerescat, & admodum salubris evadat.

² *In Vitellina.*] Eruditior gala excogitavit toto semestri, aliquando etiam integro anno. Nonnio de Re Cibaria lib. II. c. 5. 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 maxime tenella optimè sapit ex suavi nutrimento; quoniam in his concoctio, ut celerior, ita crudior & rei sumptæ particeps, & propter partium assiduam augmentum in mole corporis 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. XI. v. 66.

*Hædulus & toto grege mollior,
in scius herbe:*

*Nec dum ausus virgas humilis
mordere salicis:*

*Qui plus lactis habet quam
sanguinis. —*

C A P. VI.

¹ *In Hædo vel Agno.*

² *Copadia hædina vel agnina.* Pipere, liquamine, coques ³ cum phaseolis paratariis: suffundes liquamen, piper, laser, cuminum tritum, buccellas panis, oleum modicè.

Aliter hædinam sive agninam ⁴ ex caldatam. Mittes in cacabum copadia, cepam, coriandrum minutim succides. Teres piper, ligusticum, cu-

P

minum ⁵

minum : liquamen , oleum , vinum : coques :
exinanes in patina , amylo obligas.

Aliter hœdinam five agninam excaldatam. ⁵ Agnina cruda trituram in mortario accipere debet. Caprina autem , cùm coquitur , accipit trituram.

In hœdum five agninum assum. Hœdi cocturam , ubi eum ex laquimine & oleo coxeris incisum , infundes in pipere , lasere , liquamine , oleo modicè : & in craticula affabis , eodem jure continges , piper asperges & inferes.

Aliter hœdus five agnus assus. Piperis semunciam , asareos scrupulos vi. Zingiberis modicum , liquaminis optimi heminam , olei acetabulum.

Hœdus five agnus ⁶ *syringatus.* Exossatur diligenter ⁷ à gula , sic ut uter fiat , & intestina ejus integra exiniantur , ita ut in caput intestina sufflentur , & per novissimam partem stercus exinanitur , aqua lavantur diligenter ; & sic implentur admixto liquamine , & ab humeris consuitur , & mittitur in clibanum : cum coctum fuerit , perfunditur jus bulliens lacte. Piper tritum , liquamen , carœnum , ⁸ defrutum modicè , sic & oleum etiam : bullienti mittis amyllum : vel certè mittitur in retiaculo , vel in sportella , & diligenter constringitur , ⁹ & bullienti zyma cum modico salis submittitur. Cum bene illis tres ¹⁰ undas bullierit , levatur , & denuo bullit cum humore suprâ scripto , bullienti conditura perfunditur.

Aliter hœdus five agnus syringatus. Lactis sextarium unum , mellis uncias quatuor , piperis unciam unam , salis modicum , laseris modicum ,

da-

Cap. 6. DE ARTE COQUINARIA. 227

dactylos tritos octo, jus in ipsius olei acetabulum, liquaminis acetabulum, ¹¹ mellis acetabulum vini boni heminam, amyllum modicè.

¹² *Hædus sive agnus crudus.* Oleo, pipere fricabis, & asperges foris salem purum multo cum coriandri semine: in furnum mittis: assatum inferes.

Hædus sive agnus ¹³ *Tarpeianns.* 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 impenfam: teres satureiam, cepam, rutam, dactylos; liquamen, vinum, carænum, oleum: cum bene duxerit, impenfam in disco pones: piper asperges & inferes.

Hædus sive agnus pasticus. Mittis in furnum: teres piper, rutam, cepam, satureiam, Damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen & oleum: vinum fervens colluitur in disco, ex aceto sumitur.

Hædus laureatus ex lacte. Hædum curas, exofas, interanea ejus cum coagulo tolles, lavas: adjicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerébella duo vel tria: hæc omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex sale: Super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas, ¹⁵ hac impenfa intestina reple, & super hædum componis in ¹⁶ Zirbo, & omentum charta cooperies, furclas: in cacabum vel patellam compo-

nes hædum : adjicies liquamen, oleum, vinum : cum ¹⁷ ad mediam cocturam venerit. Teres piper, ligusticum, & jus de suo sibi suffundes, mittes ¹⁸ in defruti modicum, teres, reexinanes in cacabum : cum percoctus fuerit, exornas, amylo obligas & inferes.

HUMELBERGIUS.

I *In hado vel agno.*] „Caro agnina levior est, quam ovium caro : hadinaque, quam capellarum, quoniam sanguinis minus, & plus humoris habent. Hippocrates. Ex his cum petiolis totum caput aliquanto, quam cætera membra, leviora sunt : adeo ut in media materia poni possint : auctore Celso lib. II. c. 18.

² *Copadia hadina sive agnina piperi liquamine coques cum faseolis paratariis liquamine piper lafero cum imbrato buccellas panis oleo modice.*] Hunc locum depravatum & mutilum ita emendatè legendum puto. *Copadia hadina*, &c. ut in textu. *Phaseolos* autem *Paratarios* intelligo, qui umbræ conciliandæ sunt parati. Nam propinquis fruticibus tanto undique incremento se implicant, ut scenas etiam & tentoria inubrent. Dioscorides.

⁴ *Excaldatam.*] Vocat excaldatam carnem elixam & coctam calidam, sicut veteres aquam dicebant caldam pro calida.

⁵ *A crudo tritura mortario.*] Legendum puro, agnina cruda trituram in mortario.

⁶ *Syringadus, id est, mammocestis.*] Lege, *Syringatus* : quæ

verò sequuntur verba interpretativa expungenda censemus.

⁷ *Agilla.*] Legendum, à gula, id est, à gutture vel cervice.

⁸ *Defrictum modicè.*] Legendum, defrutum modicè. Et sic sæpius in sequentibus hæc dictio corrupta castiganda est.

¹⁰ *Undas.*] Id est, ebullitiones & fervores exundantes.

¹³ *Tatarpeianum.*] Legendum, *Tarpeianum*, ab iis, qui Tarpeium montem incolabant.

¹⁴ *Hado laurum.*] Lege, *hadus laureatus*.

¹⁵ *Hac impensa intesting roples.*] Hæc verba ex vetusto exemplari adscripsimus.

¹⁶ *Giro.*] Legendum *pato*, *zirbo*, id est, omento.

¹⁷ *Ad media cora.*] Legendum, *ad mediam cocturam*.

¹⁸ *In frictis.*] Legendum, *in defruti*.

L I S T E R.

³ *Cum Phaseolis paratariis.*] Parietariis, quòd ad parietes & pergulas scandere apti sunt.

⁹ *Es bullienti Zyma.*] Restitue *Zema*, ut suprà cap. I. p. 183. ostensum est, pro olla quadam.

¹¹ *Mellis acetabulum.*] Cur mel in hoc condimento bis & diverso modo

modo præscribatur, non video. At hoc non unicum esse videtur mendum; nam *ius in ipsius olei acetabulum* difficillimè exponitur; nisi acetabulum pro vasculo accipiatur, ut infra.

12 *Hædus sive agnus crudus.*] Quòd dum crudus est, condimentis aspergitur & perfricatur.

14 *Hædus laureatus ex lacte.*] Lac bubulum rarius multo in Italia, quàm aut hædinum aut ovinum: Ideo verisimile est coctionem hædi fuisse ex lacte materno, ut supra notavimus.

JOAN. RHODIUS.

7 *Charta præcludes & infibulatis.*] Mox. *Charta obturas & infibulatis.* Item. *Porcellum præduratum implet, infibulatis &c. cocto infibulatis colles.* Gabriel Humelbergius

præter auctoris mentem *infibulare* idem putat quod cingere, circumdare, a fibula, quæ cinguli ad vestem subligandum ornamentum est. Optime namque semet explicat Apicius locis infra citatis. Sic enim omnino fuisse in meliori codice credibile est; quemadmodum notavit bonæ fidei scriptor Claudius Dausquius, jamque in veteri fragmento mei M. S. lego: immuratum vero in communem dictionis formam ab iis, qui nihil non sibi in voces parum notas licitum arbitrantur. Hac sermonis consuetudine Fl. Vopiscus *fibulatorium* dixit, quomodo & Cl. Salmasius in Trebellio Pollione legit: Anastaso Bibliothecario *Fibulatorium*. Apud Suidam est *φιβλατόριον, περιβόλαιον Πύρσιον.* De *Acic*, pag. 37. 38.

C A P. VII.

¹ *In Porcello.*

IN *porcellum* ² *farsilem* duobus generibus. Curas, à gutture exenteras, à cervice ornas, antequam prædures, subaperies auriculam sub cutem, mittes ³ *impensam* Tarentinam in vesicam bubulam, & fistulam ⁴ *avicularii* ⁵ *rostro* vesicæ alligabis, per quam exprimes in aurem, ⁶ quantum ceperit: postea ⁷ *charta præcludes* & ⁸ *infibulabis*: & præparabis aliam *impensam*, sic facies.

cies. Teres piper, ligusticum, origanum, laferis radicem modicum: suffundes liquamen: adjicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ⁹ jus de suo sibi, ferueat; cum ferbuerit, avicellas, nucleos, piper integrum: liquamine temperas: imples porcellum, ¹⁰ charta obturas & fibulas, mittes in furnum, cum coctus fuerit, exornas, perunges, & inferes.

Aliter porcellum. Salem, cuminum, lafer,

Porcellus liquaminatus. De porcello ejicies ¹¹ utriculum, ita ne aliquæ pulpæ in eo remaneant. Teres piper, ligusticum, origanum; suffundes liquamen: adjicies unum cerebellum, ova duo misces in se: porcellum præduratum imples, fiblabis, in ¹² in sportella ferventi ollæ submittis, cocto fiblas tolles, ut jus ex ipso ¹³ manare possit, pipere aspersum inferes.

In porcellum elixum farfitem. 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, ¹⁴ sine pipere inferes.

Porcellus affus tractomelitus. Porcellum curatum à gutture exenteras, siccas. Teres piperis unciam, mel, vinum: impones, ut ferueat, tractam siccataam confringes, & partibus cacabo permiscees: agitabis furculo lauri viridis: tandiu coques,

Cap. 7. DE ARTE COQUINARIA. 231
coques, donec lenis fiat, & impinguet: ¹⁵ hac
impensa porcellum imple, surclas, obturas char-
ita, in furnum mittes, exornas, & inferes.

In ¹⁶ porcellum lacte pastum, elixum, ¹⁷ cali-
dum sive frigidum jure crudo Apiciano. Adji-
cies in mortarium piper, ligusticum, coriandri
semen, mentham, rutam, fricabis: suffundes li-
quamen: adjicies mel, vinum, & liquamine por-
cellum elixum ferventem sabano mundo siccatum
profundes, & inferes.

Porcellus Vitellianus. Porcellum ornas quasi
aprum: sale asperges: in furno assas: adjicies in
mortarium piper, ligusticum: suffundes liqua-
men: vino & passo temperabis: in cacabo cum
oleo pusillum ferbeat, & porcellum assum jure
asperges, ita ut sub cute jus recipiat.

Porcellus ¹⁸ *Flaccianus.* ¹⁹ Porcellum ornas
in modum apri, sale asperges, & in furnum mit-
tes: dum coquitur, adjicies in mortarium piper,
ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem,
rutam viridem fricabis: suffundes liquamen; vi-
no & passo temperabis, in cacabo cum oleo mo-
dicum ferbeat, amylo obligas, ²⁰ porcellum co-
ctum ab ossibus tanges: apii semen teres, ita ut
fiat pulvis, asperges & inferes.

Porcellus ²¹ *laureatus.* ²² Porcellum ex ossas
quasi cenogaratum, ornas, praeduras, laurum vi-
ridem in medio franges, satis in furno assas: &
mittes in mortarium piper, ligusticum, careum,
apii semen, laseris radicem, baccas lauri, frica-
bis: suffundes liquamen: vino & passo tempera-

bis: adjicies in cacabum olei modicum, ut fer-
veat, obligas, porcellum lauro eximes, & jus ab
osse tanges & inferes.

Porcellus ²³ *Frontonianus*. Porcellum exoffas,
præduras, ornas: adjicies in cacabum liquamen,
vinum: obligas fasciculum porri, anethi: media
coctura mittes defrutum: coctum lavas & siccum
mittes: piper asperges & inferes.

Porcellus ²⁴ *Oenogaratus*. Porcellum exoffas,
præduras, ornas: adjicies in cacabum, oleum,
liquamen, vinum, aquam: obligas fasciculum
porri, coriandri: media coctura colorabis defru-
to: adjicies in mortarium piper, ligusticum, ca-
reum, origanum, apii semen, laferis radicem,
fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi: vino
& passo temperabis: exinanes in cacabum: fa-
cias ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas;
porcellum compositum in patina perfundes: pi-
per asperges & inferes.

Porcellus ²⁵ *Celsianus*. Ornas, infundes
pipere, rutâ, cepâ, satireiâ, succo suo: & ova
infundes per auriculam: & ex pipere, liquamine,
vino modico ²⁶ in acetabulum temperas & su-
mes.

In Porcellum assumi. Teres piper, rutam, sa-
tureiam, cepam, ²⁷ ovorum coctorum media:
liquamen, vinum, oleum, condimentum: bul-
liat conditura: porcellum in boletari perfundes &
inferes.

In Porcellum hortulanum. Porcellus ²⁸ hor-
tulanus exoffatur per gulam in modum ²⁹ utris,
mit-

Cap. 7. DE ARTE COQUINARIA. 233

mittitur in eo pulsus ificiatus, particulatim concisus, turdi, ficedulæ, ³⁰ Ificia de pulpa sua, lucanicæ, dactyli exossati, ³¹ fabriles bulbi, ³² 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 assatur. Deinde à dorso scinditur, & jure hoc perfunditur: piper teritur, ruta: liquamen, passum, mel, oleum modicum: cum bullierit, amyllum mittitur.

Jus frigidum in porcellum elixum ita facies. Teres piper, careum, anethum, origanum modicè, nucleos pineos: suffundes acetum, liquamen, ³³ carænum, mel, sinape factum: superstillabis oleum: piper asperges & inferes.

Porcellum traganum sic facies. Exossas porcellum, & aptabis sicut œnogaratum, & ad fumum suspendes, & appendeas, & quantum appendeas, tantum salis in ollam mittis, & elixas ut coquatur. Et siccum in lance inferes, salso recente.

In Porcello lactente. ³⁴ Piperis unciam unam, vini heminam, olei optimi acetabulum majus, liquaminis minus.

HUMELBERGIUS.

I **I** *N Porcello.* Carne porcellina. Porcellus est parvus porcus, & è domestico ferè genere. Qui non modo apud veteres, sed & nostro quoque ævo sæpiusculè solidus assatur & mensis infertur. Horum

caro, testante Hippocrate, quàm suum, gravior est. Celsus lib. II. c. 18. ait, inter domesticas quadrùpedes levissima suilla est, & ex eodem sue ungulæ, rostrum, aures, cerebellum aliquanto quàm cætera membra leviora sunt, adeo ut in media materia poni possint:

eadem cum trunculis vulvisque inter res lenes, boni succi, & stomacho idoneis numerat.

2 *Farsilem duobus generibus.*] Hoc est, qui bifarius & duobus modis atque locis farcitur: scilicet sub cute & in ventre, sicuti & pulli nostro zvo farciri solent.

4 *Aviarii.*] Lege *avicularii*. *Avicularius* dicitur, qui aviario, id est, loco, in quo aves domi educantur, præest.

5 *Rostru vesica.*] Collo vesicæ.

7 *Charta.*] Hoc est, pergamento, & membrana, cooperimentoque aliquo.

8 *Infibularis.*] 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 lib. VII. c. 25.

9 *Jus de suo sibi fuerit ancillæ.*] Legendum, *jus de suo sibi*, feruat, cum ferbuerit, *avicellas*. Quæ deinde post dictionem *porcellum*, usque ad eam quæ est *salem*, sequuntur verba, ex vetusto exemplari adscriptimus.

11 *Utriculum.*] Id est, ventriculum, qualiter fortassis etiam legendum est, & pro, ita ut, *isane*.

13 *Manere.*] Legendum, *manere*, id est, fluere.

17 *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 adscriptimus.

18 *Flaccianus.*] A Flacco sic dictus.

21 *Laureatus.*] Hoc est, lauro conditus.

23 *Frontonianus.*] A Frontone sic appellatus. Nisi ut in vetusto exemplari legitur: *Frontinianus*, à Frontino quoque.

24 *Onocæsum.*] Legendum puto, *Oenogaratus*, ut paulo ante, ubi huc se refert.

25 *Celsinianus.*] A Celsinio quoque sic dictus.

26 *In acetabulum.*] *Acetabulum* in hoc loco pro vase accipitur, quod Græci *ὄξύσπαρον* vocant, quo veteres aceto pleno ad intinctus utebantur, & nomen ab aceto habet, cujus forma orbicularis erat, profunda & sine marginis latitudine. Accipitur etiam pro liquidorum mensura, ceu in præcedentibus habitum est.

28 *Hortulanus.*] Hoc est, oleibus fartus.

29 *Furis.*] Lege *urris*, id est, ventris.

31 *Fabriles bulbi.*] *Fabriles* bulbos vocat, qui ad maris litora nascuntur & vestibis texendis usum præbent. *Inveniuntur bulbi litorales*, in quibus inter primas tunicas lana sunt, inter id quod manditur, & extimam tunicam media: & vera & præfenti natura lana, ut vestes ex ea texantur, vocarique ob id lanam *bulbum*: non quemadmodum in India nascentem capillatam nominant. *Theophrastus* lib. V. de plantis.

23 *Carcotam.*] Lege, *careyum*, & id semper ubi inter liquores ponitur hæc dictio.

L I S T E R.

3 *Impensa Tarentina.*] Nuspiam, quod scio, docetur: argumeto, vel deesse quædam illo tempore valde cognita, vel omiffa ex abbreviatione.

6 *Quantum ceperit.*] Quantum impensæ ceperit vesica.

10 *Charta obsura.*] Papyracea: nam ex planta eduli & suavi conficiebatur, & erat ex tenuibus latisque segmentis foliorum papyri contexta, ut coctionem quamlibet ex aqua ferre potuerit: pergamenum verò membranave aliqua coriacea esset res putida atque odiosa ex coctione: nostra autem charta ex lino veteri trito confecta, huic rei admodum inutilis esset, utpote statim solubilis vel ex aqua frigida. *Supra charta praeludes,* quoque habetur; nempe *Ægyptiaca* de papyro; quæ coctione non dissolvitur.

11 *De porcello ejicis Utriculum,* ita ne aliqua pulpa in eo remaneant.] Utriculus de integra cavitate porcelli tam pectore quam ventre hic intelligendus est, quod ita exenterandus est, ne aliqua viscera in eo remaneant. Pro totis visceribus, quæ hic & tibi pulpæ audiunt.

12 *In sportella ferventi olla submissis.*] Loco reticuli; ita commodè ex olla, atque integer tolli potuit ab elixatione. Ex sparto sportellæ hodie ad nos adferuntur ex Hispania, & ubique vèniunt.

14 *Sine pipera inferos.*] Rara admonitio! quod veteres piper vehementer appetebant; at

piper in impensa ante ritum, & ejus quod satis sit, coquo relictum est.

15 *Hac impensa.*] Nempe eadem, qua cocta est: ut in furnum missus denuo coquatur siccus.

16 *Porcellum lacte passum.*] Alius à lactente parvulo, infra descripto.

19 *Porcellum ornas in modum aprii.*] Et supra, quasi aprum; at quomodo?

20 *Porcellum coctum ab ossibus tanges.*] An exossatum! sine ossibus coctum. An tangendus est jure cocto ab ossibus exemptis; & hoc est, jus de suo sibi, in multis locis expositum, atque infra succo suo infundes: & jus ab ossibus tanges: hæc autem idem videntur exprimere.

22 *Porcellum exossas quasi ans garatum.*] Quem vide infra.

23 *Frontonius.*] Verisimile est id ferculum fuisse ex gustu *Julii Frontini*, prætoris urbani sub *Vitellio*; quod in eodem capite alia fercula ipsius *Vitellii*, *Flacci* (*Hordeonii* putà) *Celsi* nominibus insigniuntur; utpote amicorum, & in eadem luxuria contentium cum imperatore.

25 *Porcellus Celsianus.*] *Clodius Celsinus* erat *Adrumetinus*; & affinis *Clodii Albini*; *Æl. Spartianus* in vita *Severi*. Item alius fuit *Celsinus* consiliarius *Aureliani*. *Vopiscus* in vita *Aureliani*. Hic forte ultimus signavit *Testamentum* illud *vetustissimum* & celeberrimum *Porcelli M. Grunni Corocorisæ*. *Lambecius* quidem hanc metam illusionem esse vult ad por-

porcellum Celsinianum Apicii nostri: ego verò sentio id ad summum opprobrium alicujus viri scriptum fuisse; & cum alia sex nomina signatorum ex arte culinaria ficta sint, hoc unum tantum verum nomen alicujus tunc, ut arbitror, viventis, & ab auctore fictionis acerba quadam contumelia notati.

L A M B E C I U S.

Porcus Celsianus rectè legitur in editione Tigurina Humelbergii, non autem *Porcus Casianus*, ut legitur in editione Basiliensi A. Totini.

E Petro Lambecio ita se habet. (V. Barnab. Brissonium de Formulis lib. VII. pag. 677.)

„ M. Grunnius Corocotta
 „ Porcellus testamentum feci.
 „ Quod quoniam mea manu
 „ scribere non potui, scribendum dictavi. Magirus cocus
 „ dixit, veni huc everfor domi,
 „ soliverfor, fugitive Porcelle.
 „ Ego hodie tibi vitam adimo.
 „ (a) Corocotta. Porcellus
 „ dixit; si qua feci, si qua pec-
 „ cavi, si qua vascula pedibus
 „ meis confregi, rogo domine
 „ cocce, veniam peto, roganti
 „ concede. Magirus cocus dixit:
 „ transi puer, adfer mihi
 „ de culina cultrum, ut hunc
 „ Porcellum faciam cruentum.
 „ Porcellus comprehenditur à
 „ famulis, ductus sub die 16.
 „ Kalandas Lucerninas, ubi
 „ (b) abundant cymæ, Clibanato
 „ & Piperato Consulibus,
 „ & ut vidit se moriturum esse,
 „ horæ spatium petiit, cocum
 „ rogavit, ut testamentum fa-

„ cere posset. Inclamavit ad
 „ se suos parentes, ut de ci-
 „ bartis suis aliquid dimitteret
 „ iis: qui ait, patri meo Ver-
 „ rino Lardino do, lego dari
 „ glandis modios 30, & ma-
 „ tri meæ Veturinæ Scrofæ do,
 „ lego dari Laconicæ siliginis
 „ modios 40, & forori meæ
 „ Querinz, (c) in cuius vorum
 „ interesse non potui, do, le-
 „ go dari hordei modios tri-
 „ ginta. & de meis visceribus,
 „ dabo, (d) donabo futoribus
 „ fetas, (e) rixatoribus capiri-
 „ nas, surdis aurículas, causi-
 „ dicis & verbosis linguam,
 „ bubulariis intestina, Isicia-
 „ riis femora, mulieribus
 „ lumbulos, pueris vesicam,
 „ puellis caudam, cinædis mus-
 „ culos, cursoribus & venato-
 „ ribus talos, latronibus un-
 „ gulas, & nec nominando
 „ coco do, lego, & dimitto
 „ (f) popam & pistillum, quæ
 „ mecum detuleram à quer-
 „ ceto usque ad haram, liget
 „ sibi collum de reste. Volo
 „ mihi fieri monumentum ex
 „ literis aureis scriptum. M.
 „ Grunnius Corocotta Porcel-
 „ lus vixit annos 999, quod si
 „ femis vixisset, mille annos
 „ impleffet. Optimi amatores
 „ mei vel consimiles vitæ, ro-
 „ go vos, ut corpori meo benè
 „ faciatis, benè condiatis, de
 „ bonis condimentis nuclei,
 „ piperis & mellis, ut nomen
 „ meum in sempiternum no-
 „ minetur. Mei domini &
 „ consobrini mei, qui huic
 „ meo testamento interfuistis,
 „ jubete signari.

Lucanicus signavit.
Nuptrialicus sign.
Lardio sign.
Tergillus sign.
Celsinus sign.
Offellicus sign.
Cymatus sign.

(a) *Corocotta.*] Id est, Animal Africanum, à croci colore sic dictum. Hesychius.

(b) *Ubi abundant cyma.*] Ad porcellum Celsinianum Apicii nostri cymæ nihil faciunt; sed ad porcellum tantum hortulanum infra: igitur ad illum mera allusio non est.

(c) *In cuius votum interesse non potui.*] In cuius nuptiis.

(d) *Donabo [moribus] fetas.*] Ergo Porcellus dicitur non de lactente solum unius aut alterius mensis, sed de animali anniculo vel semestri minimum.

(e) *Rixatoribus capitinas.*] An capistras ad maxillas constringendas, an ipsas maxillas.

(f) *Popam & pistillum.*] Ventrem pinguem & nervum.

Atque hæc hæctenus de Testamento porcelli. Procedo ad reliquas annotationes in caput 7.

27 *Ovorum coctorum media.*] i. e. Vitelli.

28 *Porcellus hortulanus.*] Idem dici potest porcellus Trojanus, ejusve compendium; tot scilicet tantisque obsoniis ex variis animalibus præter herbas ex horto refertus est: operosa sanè & elegans conditura. Observe quoque magnitudinem ex capacitate ventris. Infra quidem ultimo loco porcelli la-

tentis mentio fit: igitur alii omnes superiores porcelli majusculæ fuerunt bestiolaræ.

30 *Isicia de pulpa sua.*] De visceribus, nempe pulmone, jecinore, &c.

31 *Fabriles bulbi.*] Uva, & magis fumi vapore siccata, quam *Fabrilem* appellant. Cælius Aurelianus Morb. Chron. l. iv. c. 3. Idem puta de bulbis Apicii nostri fabrilibus dictis, non de aliqua diversâ specie, sed de iisdem bulbis fumo siccatis.

Sed (ut hanc quætionem hîc obiter explicem) quid opus erat Afris Uvas siccare ad fumum, cum sol abunde satis sit ad maturandas quasilibet Uvas in illa regione. Igitur quomodo differant Uvæ fabriles ab aliis Uvis in hyemem conservatis? verisimile est, ut arbitrator, uvas fabriles decerpas fuisse paulo ante plenam maturitatem, & dum acidulæ fuerint; unde in fabrorum caminis ad fumum lignorum suspensa, propter gratam quandam aciditatem suam, ægrotis acceptiores & magis medicamentosæ fuerint, idque firmat earum usus apud Calium Aurelianum, in ventriculi & intestinorum resolutorum morbis: ubi semper exhibentur cum mali Punicî granis & similibus acerbioribus fructibus. Unum locum pro multis ponam. Tard. passionum, l. IV. c. 3. *Pomorum, quæ vivida virtute constringere valent, ut mala cydonia cocta vel assata: item pira, sorba, mespila, quæ nondum fuerint maturitate dulcia, pruna agrestia, malis*
Pu-

Panicum grana cum exterioribus membranis exsiccata; item Uva, & magis fumi vapore siccata, quam fabrillem appellant.

Nostræ certè Uvæ huic experimento valdè opportuna sunt, si ineunte Octobri decerpæ ad fumum lenis & continui ignis suspenderentur, quod optimo successu feci. Etenim sic ad quandam maturitatem gratiamque perductæ sunt, idque hujus rei causâ, ut scilicet uvæ nostræ utiliores & salubriores sint, pluribus exposui. Aliis uvis, ita Plinius, fumus affert fabrilis: iisque gloriam præcipuam, in fornacibus Africæ Tiberii Cæsaris autoritas fecit. Idem. Duracinas & Ammineas majores, ad

fabrum ferrarium pro passis hæ rectè servantur.

32 Cochleæ exempta.] E testis:

34 Piperis unciam unam.] Minor veteres tantum piperis calorem ferre potuisse in parvulo porcello lactente.

Hunc locum castigavit P. Lambecius, & utriusque (Torini & Humelbergii) variantes lectiones conciliavit: at sine auctoritate alicujus libri M. S. verborum tempora in plurimis mutavit, ita Torinus hanc libertatem sibi sumpsit, sed modestior Humelbergius ea reliquit, ut invenit Manuscripta: nec multum interest, sive hæc præscripta sint imperativo modo, an indicativo.

C A P. VIII.

¹ *In Lepore.*

IN Leporem madidum. In aqua præcoquitur modicè, deinde componitur in patina, ac ² coquitur oleo in furno, & cum prope sit coctus, ex alio oleo pertangito & de conditura infra scripta: teres piper, satureiam, cepam, rutam, apii semen: liquamen, laser, vinum & modicum olei: aliquoties versatur: in ipsa percoquitur conditura.

Item alia ad eam impensam. Cùm prope tolli debeat, teres piper, dactylum, laser, uvam

pas

passam; carænum, liquamen, oleum suffundes,
& cùm bullierit, piper asperges & inferes.

In Leporem farsum. Nucleos integros, amygdala, nuces³ juglandes concisas, piperis grana solida, 4 pulpam de ipso lepore & ovis fractis, obligatur de omento porcino in furno. Sic iterum impensam facies. Rutam, piper satis, cepam, satureiam, dactylos; liquamen carænum vel conditum: diu combulliat, donec spissæ, & sic perfunditur: sed lepus in piperato liquamine & lasere maneat.

Jus album in assum Leporem. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium, tritiram colligis & facies⁵ globum ex ea. In Cacabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modicè, cepullam concisam: postea globum condimentorum mittes, & agitabis origano, vel satureia: si opus fuerit, amyas.

Aliter in Leporem. ⁶ Ex sanguine & jocinore
⁷ & pulmonibus leporinis minutal. Adjicies in cacabum liquamen & oleum, cocturam: porrum & coriandrum minutatim concides. Jocinora & pulmones in cacabum mittes, cùm cocta fuerint teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentham, rutam, pulegium; suffundes acetum: adjicies jocinora leporum & sanguinem: teres, adjicies mel, jus de suo sibi: aceto temperabis. Exinanies in cacabum: pulmones leporum minutatim concisos in eundem cacabum mittes: facies ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo
obli-

obligas, piper asperges & inferes.

Aliter Leporem ex suo jure. Leporem curas, exossas, ornas, mittes in cacabum: adjicies oleum, liquamen, cocturam, fasciculum porri, coriandrum, anethum: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentham, rutam, apii semen, fricabis: suffundes liquamen: adjicies mel, jus de suo sibi: defruto, aceto temperabis: facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligabis: exornas, jus perfundes, piper asperges & inferes.

⁸ *Lepus Passenianus.* Leporem curas, exossas, extensum ornas, suspendes ad fumum: cum coloraverit, facies ut dimidia coctura coquatur: lavas: asperges salem: ⁹ massam cœnogaro tanges: adjicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis: suffundes liquamen, vinum, & liquamine temperabis, in cacabum adjicies oleum modicum; facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas: leporem assum à dorso tanges, piper aspergis & inferes.

Lepus isiciatus. Eadem cocturâ condies pulpam, nucleos infusos admisce: omento teges, ¹⁰ & chartâ colliges lacinias & furclas.

In Leporem farsilem. Leporem curas, ornas, quadratum imponis: adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: adjicies jocinora gallinarum cocta, cerebella cocta, ¹¹ pulpam concisam, ova cruda tria: liquami-

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 241

mine temperabis; omento teges, & chartâ colliges¹² lacinias & surclas: lento igni subassas: adjicies in mortarium piper, ligusticum fricabis: suffundes liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas: & leporem subassatum 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, cepula & jecur leporis, liquamen, carænum, passum, olei modicum, amyllum cum bulliit.

In Leporem succo sparsum. Et¹³ hunc præcondies sicut hædum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus sinitur: piper, rutam, satireiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues: postea in furnum mittes, coques: & impensam talem circumsparges: piperis semitunciam, rutam, cepam, satireiam, dactylos iv. uvam passam: ¹⁴ jus, cum coloratur, superfundes in patellam, vinum, oleum, liquamen, carænum, frequenter tangitur, ut condituram suam omnem¹⁵ tollat, postea ex pipete sicco in disco tollitur.

Aliter Leporem conditum. Coques ex vino, liquamine, aqua, sinape modicum, anetho, ¹⁶ porro cum capillo suo, cum se coxerit, condies: piper, satireiam, ¹⁷ cepe rotundum, dactylos, Damascena duo: vinum, liquamen, ca-

rænum, oleum modicè, stringatur amylo: modicum bulliat, conditur lepus, in patina perfunditur.

HUMÉLBERGIUS.

1 **I**N Lepore.] Carne leporina, quæ in cibis non parvæ laudis est habita.

Inter aves tardus, si quis me judico cortet,

Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martialis. lib.

XIII. Epigr. 92.

Caro leporina siccat, sistitque, sed lotium movet. Hippocrates. Celsus, leporum in media materia numerari debere dicit, & boni succi esse, alvum adstringere, & urinam movere.

2 **A**c coquendus oleo.] Lege, ac coquitur oleo.

3 **S**ive glandes.] Legendum, juglandes.

5 **G**lobum extra.] Legendum, globum ex ea, scilicet tritura & conditura.

7 **E**t pulmonibus leporinis minuta.] Legendum, minuta, quod quid sit, dictum est in præcedentibus. hb. IV. c. 3.

10 **E**t charta & surclas.] Lege ut supra, & charta colliges lacinias & surelas.

12 **L**acinias.] Vocat lacinias omenti fimbrias & extremitates.

14 **J**us cum coloratum super vitillum.] Legendum, jus, cum coloratur superfundetur in patellam.

15 **T**ollat.] Id est, sustollat, absumat & combibat.

16 **P**orro cum capillo suo.] Intelligit capillamenta & fila quæ in porro ceu capilli nascuntur.

17 **C**epe rotundum.] Quod minore est acrimonia, & optimum quod rotundissimum ait Plinius.

L I S T E R.

1 **I**n Lepore.] In nullis animalibus tot conditura, quantæ in lepore & porcorum genere; utriusque certe magna fuit æstimatio apud Græcos Romanosque. Didius Julianus tantæ parcimoniæ fuisse perhibetur, ut per triduum porcellæ, per triduum leporem divideret, si quis ei forte misisset. Æ. Spartianus. c. 4. Alexander Severus leporem quotidie habuit. Lamprid. c. 37. at, inquit Cæsar suis Commentariis, lib. V. c. 12. Britanni leporem non gustant, religionibus forte impediti perinde ut Judæi.

3 **N**uces juglandes confusas.] Nuces virides juglandes frequenter cum garo comedebant veteres. Salustiores forè, si cum carieis mandentur. Galen. quod si utraque cum foliis ruta ante alios cibos quis edas, à lethaliibus Pharmacis innocuus evadet: hoc scilicet fuisse Mithridatis alexipharmacum. Vid. Plin. l. XXIII. c. 8.

L. Nonnius de Re Cibari. l. c. 43.

4 **P**ulparam de ipso lepore.] Pulmo-

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 243

mones putà & jecur, &c. Ita proxime superiore capite de porcello dicitur, *Ischia de sua pulpa*: & ibidem, *de porcello ejici uriculum* [id est, ventriculum & tota viscera intra abdomen pectusque] ita ut ne aliqua pulpa in eo remaneant, nempe ne aliqua omnino viscera relicta sint.

6 *Ex sanguine & jecinore & pulmonibus Leporinis Minutal.*] Repetito: idem ferculum supra, lib. IV. c. 3. at sanguis iste conservari nequit, nisi vivus & non vulneratus lepus capiatur: ideo lepores laqueis & retibus capti apud Romanos saginabantur in vivariis. Ista sanè conditura nec ab Ægyptiis Judæisve inventa fuit, à quibus etiam ipsum animal rejectum est, propter impuritatem Leviticam. Sanguis autem leporinus suavissimus est. Galen. lib. III. de alim. facult. c. 17. cujus rei rationem reddunt Hippocrates atque Aristoteles, cum perhibent, pavidissimis Animalium, sanguinem esse tenuem & ichorosum.

8 *Lepus Passenianus.*] An Pescennianus? à Pescennio Nigro dictus. An Crispi Passieni Neronis? An Passicus Pauli, cujus

meminit Plinius secundus l. VI. *Epist. 5.* vel Crispi Passicus oratoris; de quo Tacitus scitum dictum recitat, & Seneca lib. III. declamat.

9 *Massam anogaro tanges.*] Massa carnis leporinæ rectè dicitur, quoniam exollata est.

10 *Et charta collige Lacinas.*] Suprà dicitur; in sportella ferventi olla submissis. Imo & charta veterum è papyro, & sportella è viminibus sparteis admodum tenuibus apta & nitida instrumenta sunt coquinaria.

11 *Pulparam concisam.*] Viscera putà, leporina, pulmonem, jecurque.

13 *Et hinc pracondies sicut hadum Tarpsianum.*] Suprà c. 6.

16 *Porro cum capillo suo.*] Putà viridi seu foliis, quas comas appellat Martialis. l. XIII. *Epigr. 19.*

Mittit præcipuos nemoralis Arctia porros.

In niveo virides stipite cerne comas.

17 *Cepe rotundum.*] Et optima Ægyptiaca & quæ habentur Languedocia provincia, oblonga sunt.

C A P. IX.

1 *Glires.*

G *Lires* 2 *isicio porcino.* Item pulpis ex omni membro glirium 3 tritis cum pipere, nucleis,

Q 2

la-

lasere, liquamine, farcies glires, & sutos in tegula positos mittes in furnum aut farfos in clibano coques.

HUMELBERGIUS.

1 *G*lires.] Hos olim saginare veteres teste Varone. Mensis illatos colligitur ex Plinio, lib. VIII. c. 57. *Glires censoria leges, princepsque M. Scavrus in consulatu non alio modo canis ademere, quam conchyliis, aut ex alio orbe conueltas aves.* Glires somno pinguescunt per hyemem vehementer, authore Aristotele. Unde Martialis. l. XIII. Ep. 59.

*Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi
sommus alit.*

2 *Isficio porcino.*] Scilicet farcies.

3 *Truto.*] Lege, *tritis.*

L I S T E R.

1 *Glires.*] Aliud condimentum ad glires memoratur à Petronio: cap. 31. scilicet melle & papaveris sparsos, & ex papaveris usu Græcum fuisse inventum constat. Papaver candidum, cujus semen totum, in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur: hoc & panis rustici crustæ inspergitur, affuso ovo inhaerens. Plin. nota. in cæna dabatur & in se-

cunda & ultima mensa; ubi à laboribus requies & somnus plenum ventrem & lautitias exciperent. 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 latibulis autumno accumulaverint. A victu verò quotidiano sumpto protinus se in globum colligunt, dormiuntque: id quòd certo didici ex Glire, quem plures annos nutriti. Ad tres annos non potavit.

2 *Glires isficio porcino, item pulpis.*] Scilicet & uno & altero alios glires integros farcies. Ammianus Marcellinus, lib. XXVIII. cap. 4. observat suo tempore etiam in usu fuisse, Gliribus vesci: poscuntur etiam in conviviiis aliquoties trutina, ut apposui pisces & volucres ponderentur, & Glires: quorum magnitudo sapius delicata, non sine radio presentium, ut ante hæc inusitata, laudatur assiduo. Ut Trutina possunt esse usui in eligendis cibariis: ita apud nos, videndi causa, si duodecim laudæ pendeant infra 12 uncias, vix tolerabiles sunt, sed macræ admodum: Sin 12 pendeant, bene se habent: si 13 pinguiissimæ sunt.

APICII COELII

LIBER IX.

Qui ¹ THALASSA appellatur.

CAPUT I.

² In Locusta ³ & Carabo.

JUS in Locusta & Carabo ⁴ induta. Cepam pal-
lacanam concisam, piper, ligusticum, careum,
cuminum, caryotam: mel, acetum, vinum, li-
quamen, oleum, defrutum: hoc jus adjicito si-
napi in ⁵ elixaturis.

⁶ Locustas assas sic facies. ⁷ Aperiantur Locu-
stæ, ut assolent, cum testa sua, ⁸ & infunditur iis
piperatum, coriandratum, & sic in craticula as-
santur: cum siccaverint, adjicies iis in craticula,
quoties siccaverint, ⁹ quousque assantur benè, &
inferes.

In Locusta elixa cum cuminato. Teres piper,
ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cu-
minum plusculum: mel, acetum, liquamen: si-
voles, folium & malabathrum addes.

Aliter Locusta. ¹⁰ Ificia de cauda ejus sic fa-
cies ¹¹ folium nardi, ¹² uvam prius demes & eli-
xas:

xas: deinde pulpam concides, & cum liquamine, piper & ovis isicia 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.

1 *Thalassa.*] Id est, mare. Quo nomine insignitus est hic liber, eo quod in ipso de piscibus marinis & salis condimentis & præparandis doctrina contineatur.

2 *In Locusta.*] Scilicet marinis, quæ Græcè *Carabus* dicitur.

3 *Et cappari.*] Legendum puto, & *carabo*, & conjunctio illa, &, expositivè excipitur: Latinam dictionem tanquam minus notam, per Græcam suo tempore notioram, aut usitatiorè interpretans, & declarans, sicut supra quoque facit, lib. II. ubi ait; *isicia sunt marina de cammaris & asiacis.*

4 *Indua.*] Hoc est, crusta sua non exempta, sed adhuc intacta.

5 *Elixaris.*] Pro elixaturis.

9 *Quousque essantur.* *Locusta elixa cum cuminato bene inferes: piper, &c.*] Legendum, *quousque essantur bene, & inferes.* *In locusta elixa cum cuminato. Teres piper, &c.*

11 *Folium noci.*] Lego, *salivæ Nardi.*

12 *Uvam.*] Hoc est, ova;

quæ si non discretæ aspiciantur tantum, tota tanquam compositum quiddam, & quasi species *Uvæ* apparent.

L I S T E R.

1 *Thalassa.*] De piscibus marinis quibuscunque liber. *Multa obsonia sunt, pisces tamen obsequit, ut vel solus, vel præcipue obsonium vocaretur, qui nobilitate reliquis omnibus multo antecellit.* *Plutarchus l. IV. Sympos. Qui.*

4. *Ex omnibus quæ nunc προσηχίματα, nunc ὀψα, id est obsonia vocant, obtinuit tandem victor solus piscis; quod egregius cibus sit, ita ut nuncuparetur ab iis, qui ad insariam usque id edulsum appetunt.* *Athen. lib. VII. c. 2.* Hujus appetentia ratio est, quod multo facilius coquantur pisces, quam carnes aut quadrupedum, aut avium; citius certè putrescunt. De hujusmodi re merito audiendum est *Daphnus medicus apud eundem Athenæum: lib. VII. c. 1.* *Visiones suos cunctis corporibus Nocturna carne; concoctionibus enim alimenterum prodest Luna Hydus, quod putredinem efficit, quia putredine sit concoctio: hanc de causam ceteris putrescens, quæ*

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 247

que noctu macerantur hostie. At non ob Lunam, sed ob humiditatem aëris nocturni. Huic rei fidem dant veteres Medici aliique summi Philosophi. *Marina obsonia* (Plutarchus 4. Sympos.) præterquam quod sint suavissima, maximè etiam sunt innoxia: nam & carnosæ sunt, & non perinde ut carnes gravant, sed facile concoquantur, aut digeruntur. *Piscium alimentum* (Galen. l. III. de alimentor. facult. c. 29.) hominibus atque, sensibus imbecillis & ægrotis est commodissimum: qui verò corpus exercent, cibos postulant firmiores. Rursus idem ibid. c. 27. *Alimentum quod e piscibus sumitur*, non modo ad cogendum est facile; sed hominum etiam corporibus est saluberrimum ut quod sanguinem medium consistentia generet: medium autem voco, qui neque admodum tenuis, neque aquosus, neque vehementer crassus est. *Pisces* (Hippocrates l. de affectionibus) leve sunt alimentum, & cocti, assati, & ipsi per se & cum aliis cibis. In pleuritis (Galen.) post prisanam & mulsam, pisces saxatiles & nullos ceteris omnibus præponit. Alexander Tralianus, in omnibus penè morbis ægros piscibus variis nutrit, nec satis nisi & ægrorum ferè luxuriæ subscriberet, dum ostracoderma atque licia ex ipsis piscibus parata permittit.

2 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: lib. I. c. 6. Tiberii seculo vixit Apicius vir ditissimus, luxu solutus, & complura Placen-

tarum genera Apicia nominavit. (At ex placenta nec apud ipsum Athenæum, qui tamen innumera id genus bellaria, sub placenta nomine, infra libro XIV. recenset; nec apud nostrum Apicium usquam occurrunt) Multas nummorum cum ille Myriadas profudisset ventris & gula causâ, Minturnis, qua civitas est Campana, ut pleuritis degens, locustis vescabatur, magna emptis, qua illic nascentes & maximè Smyrneas, & Asiaticas Alexandrinas amplitudine vincebant. Cum in Aphrica vasta inusitataque magnitudinis audisset reperiri, continuo, ne expectato quidem unico die, illud navi profectus, multaque incommoda navigationis peressus, ut propius ad oram ejus regionis accessit, priusquam navi exiliret (adventurum enim rumor in ea provincia increbuerat) piscatores ad ejus navem contenderunt, & quam maximas obtulerunt locustas, quibus inspectis, num majores haberent perceptus, cum negassent illis grandiores, quas advexissent, usquam in eo mari gigni, Minturnensium recordatus, gubernatorem jussit, eadem viâ Italiam repetere, priusquam in terra appulisset.

6 Locustas assas sic facies.] Mnesitheus Atheniensis libro de edulii; *Locustarum* inquit, *Cancrorum*, *Squillarum* & hujusmodi reliquorum, difficilis est concoctio, atque adeo laboriosior multo, quam ceterorum piscium. Assati, quam elixari pisces illos magis convenit. Athenæus lib. III. c. 24.

Horatius l. II. Sat. 4. v. 58.

Tostis marcantem squillis recreabis & Asra

Patorem Cochlea

N. B. Squilla interdum pro locusta dicitur apud poetas. Moris fuit, ut Asparagis ornatae magnae squillae, id est, locustae, convivii inferrentur.

Juvenal. Sat. v. v. 80.

*Aspice quam longo distendat pe-
ctore lancem,*

*Quae fertur Domino, squilla, &
quibus undique septa*

*Asparagi, qua despiciat convi-
via cauda.*

7 *Aperiuntur locusta, ut asso-
let, cum testa sua.*] Aperta au-
tem Locusta Stomachus ille pa-
renchymatosus, tanquam ma-
gnum quoddam jecur, praeter caeteris visceribus spectabilis est:

nempe in his piscibus crustaceis ista pulpa omnium delicatior, friabilis, & liquidiuscula est.

8 *Et iis infunditur piperatum, coriandratum.*] Nempe liquamen piperatum, aut cum coriandro confectum.

10 *Isicia de cauda ejus sic facies.*] Vide supra l. II. c. 1. quae de ejusmodi Isiciis diximus.

12 *De cauda Locusta uvam prius demes.*] Ovorum congeriem per caudam transeuntium, atque ei extrinsecus adhaerentium. At Locustae feminae, quae ita se habeant, ferè strigosiores sunt: mares itaque eo tempore eligendi sunt, qui habitiores & ponderosiores sunt.

C A P. II.

1 In Torpedine.

2 *IN Torpedine.* Teritur piper, ruta, cepulla arida: mel, liquamen, passum, vinum modicè, olei boni guttas: cum bullire coeperit, amylo obligas.

In torpedine elixa. Piper, ligusticum, petroselinum, mentham, organum, ovi medium, mei, liquamen, passum, vinum oleum. Si volles, addes sinape, acetum. Si calidum volueris, uvam passam addes.

HUMELBERGIUS.

1 *In Torpedine.*] Hujus jecori tenentitas nulla præfertur: Plin. l. IX. c. 42. alvum mollit in cibo, authore Plin. l. XXXII. c. 9. Difficilis concoctionis est: partes tamen, quæ circa caput sunt, molles habet, & stomacho convenientes, quæ & benè coquuntur. Parvæ meliores sunt, & præcipuè simpliciter selixatz, authore Diphilo.

L I S T E R.

2 *In Torpedine.*] Torpedo pi-

scis est inter cartilagineos planos, id est, inter pisces propriè sic dictos, numeratus: cur itaque hîc mollibus & crustaceis interponatur, non video; nisi error sit transcriptionis. Nam quæ sequuntur ita se habent; nempe loligo, sepia, Polypus, Ostrea, omnigena Conchyliâ, Echinus. An ex eo conjiçere licet aliquid deesse de piscibus, cùm plurimi, etiam usûs quotidiani apud Romanos, & multum æstimati, omissi sint?

C A P. III.

1 *In Loligine,*

2 *IN Loligine in patina.* Teres piper, rutam: mel modicum, liquamen, carænum, olei guttas.

3 *In Loligine farsili.* Piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, & obligabis,

HUMELBERGIUS.

1 *In Loligine.*] Loligo è mollium genere piscis est, sepiæ similis, verum oblongior, & angustior, pedibus octonis brevioribus iis, quàm sunt Polypi: intus per dorsum & corporis prona procurrente gladio cartilagineo.

L I S T E R,

1 *In Loligine.*] Hujus anatum scripsimus, quam vide: vide etiam quæ supra dicta sunt de Loligine ad c. i. l. II.

2 *In Loligine in patina.*] Patinam piscium capit L. Nonnius pro piscibus jusculentis. Unde

Q 5

&c

& Plauto tales pisces patinaril
dicuntur in Afingarja, A. I. sc. 3. *Vel Patinarium, vel assum, ver-*
ses quo pacto lubet.

7. 26,

Quasi piscis isidom est amator lar-
na, noquaru est, nisi vocent,
As habet succum, et suavitatem:
cum quovis pacto condias

In Loligine farfili.] Impensa
ad faciendum Loliginem hic
omissa esse videtur; sed in se-
quenti capite de Sepia, conge-
neri pisci, exhibetur.

C A P. IV.

In Sepiis.

IN *Sepia farfili.* ² Piper, ligusticum, apii se-
men, careum: mel, ³ liquamen, ⁴ vinum,
⁵ condimenta, ⁶ coctiva, calefacies, & sic ape-
ries sepiam, & perfundes, ⁷ sic farcies eam se-
pam coctam, cerebella elixa enervata teres cum
pipere, cui commisceas ova cruda quod satis erit,
piper integrum, ⁸ ificia minuta, & ⁹ sic consues,
& in bullientem ollam mittes, ita ut coire im-
pensa possit, sepias elixas ¹⁰ amylo in frigidam mit-
tes cum pipere, lasere, liquamine, nucleis, ovis,
& condies, uti voles.

Aliter sepias. Piper, ligusticum, cuminum,
coriandrum viridem, mentham aridam, ovi vi-
tillum, mel, liquamen, vinum, acetum & oleum
modicum, & ubi bullierit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

IN *(sepis.)* Atramentum plu-
rimum in sepis est. Po-
lypus atque loligo atramentum
mittunt, sed acerefcit denuo,

postquam miserunt, ut nun-
quam copia desit atramenti.
Id atramentum, auctore Cel-
so, alvum movet.

Condimenta coctiva.] Condi-
mentum coctivum dicitur,
quod

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 251

quod cito & brevi ebullitione coquitur: sicut olus coctivum & ligumen, ratione eadem.

7 Sic facies eam.] Lege, sic facies eam.

9 Et sicco sues.] Lege, & sic consues.

10 Ab aliens.] Lege, amylo.

L I S T E R.

8 Isicia minuta.] E sepiis putra: vide supra l. II. c. 1.

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

2 Piper ligusticum.] Quomodo hic primò scriptum est piper ligusticum, ita passim apud eundem reperias. ita vero appellabant, partim ob acrimoniam, partim à solo nativo, de hoc Plinius l. XIX. c. 8. *Ligusticum silvestre est, in Liguria sua montibus. Servitur [jam vel etiam] ubique. Suavius sativum, sed sine viribus Panacem aliqui vocant.* Confer Illustr. Salmasii ad Plin. Exercitat. p. 1274. & seq. *Select. Med. Exerc. y.*

3 Liguamen.] Idem quod Garum est. Hoc te docebunt ex Cassiani Bassi Eclogis de Agricultura excerpta l. XX. c. 45. ubi tamen *λιγαμίνον* pro *λιγαμίνον* corrupte legitur. Quod ex duobus Janis, usque Græcè Latinèque doctissimis neutrum, non Cornarium interpretem, non Gruterum ejus interpreta-

tionis castigatorem animadvertisse miror. *ibid.*

4 Vinum.] Vina Veteres multis modis condiebant. Extat hac de re in eisdem Geopon. cap. 13. lib. VII. Ita Plautus Mil. A. III. sc. 2. v. 2. *nardinum* absolute, pro nardino vino, sive nardo condito, ut *myrrhinum* pro murra condito. Confer iterum ad Salmasii laudatas modo Exercitat. pag. 466. Hæc tamen desiderantur in Historia vinorum, quam Andr. Baccius egregie aliàs adornavit. *ibid.*

6 Coctiva.] Coctiva, ni fallor, erant culina parata & eibis condicendis. Veteres enim, ut ex Theophrasto docet Adr. Turnebus. l. II. Advers. c. 29. vel in ipsa compositione subito miscbant unguentum vino, vel jam ante sic medicatum curatumque habebant. *Select. med. pag. 128.*

8 Isicia] Esicia sive *Hysia* (nam utroque modo scribi constat ex l. VIII. cap. 7. qua de Lepore hysitiato) quemadmodum fierent docetur lib. II. cap. 1. Qua hodie vero Sepias ratione reddant & sapidiores & salubriores, tradidit Bartholomæus Scappus, Italicæ popinæ magister. lib. III. de Re Coquin. cap. 104. referente Aldrovando p. 59. Nobis enim videre librum non licuit. *ibid.*

C A P. V.

I *In Polypo.*

IN *Polypo.* Pipere, liquamine, lasere inferes.

HUMELBERGIUS.

I *In Polypo.*] Polypus multi alimenti est; elixus humerat alvum, habetque humorem quodammodo falsum, crediturque libidinem maximè irritare, auctore Galeno. Præstant cum gravida sunt, mollia, ut loligines, sepia, & polypi.

L I S T E R,

I *In Polypo.*] Polypum miniani Javii similem apponi vult Cicero ad Fam. lib. IX. Ep. 16. id est, rubentem, ex suo scilicet atramento inter alia conditum, quod coctione, certè addito

nitro, si non per se, in rubrum vertitur. Diocles libro primo salubrium. *Molli carna pisces, & suaves gustus sunt, & ad venerem conferunt, præcipuè Polypodes.* Athenæus, lib. VII. c. 19. *In Polypo dissecto & explicato cerebrum bipariuum videri. Atramentum habere, non quidem ut sepia, nigrum, sed rubescens, in vesicula, quam μήκωνα vocant. Facere illam supra ventrem, similem vesicæ.* Idem ibidem. *μήκωνα* pappayer quidam interpretantur: ab oblonga sua figura potius ego sic dictum arbitror. Casaubonus. *Polypus ad venerem inertes juvat, durus & concoctu difficilis.* Diphilus apud Athenæum. lib. VIII. c. 1.

C A P. VI.

I *In Ostreis.*

IN *Ostreis.* Piper; ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum & vinum: si volueris & mel addes.

HUMELBERGIUS.

I [IN *Ostreis.*] Ostreorum caro omnium aliorum testatorum nobilissima, authore Galeno. Palma mensarum. Optima, quæ spondylo brevi atque non carnosæ, nec fibris laciniis, ac tota in *alvo.* Stomachum unice reficiunt. Fastidiis medentur, & *alvum* molliunt leniter. Hæc Pli-

nus. H. N. lib. XXXII. cap. 6. Celsus stomacho idoneas & alvum movere dicit.

L I S T E R.

I [In *Ostreis.*] Hæ crudæ quoque inferebantur: ideo tanta diligentia atque artificio vivæ conservabantur, ut libro I. c. 12. expositum est.

C A P. VII.

I *In omne genus Conchyliorum.*

I *N omne genus Conchyliorum.* Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: si voles folium, & malobatrū addes.

HUMELBERGIUS:

I [IN *omne genus Conchyliorum.*] Nunc conchylium generale nomen est ad omnes conchas, à quibus nomen accepit, & sic etiam accipit Plinius non uno loco. *Movent alvum omnes ferè conchula, maximèque jus earum,*

Celso authore & Hippocrate.

L I S T E R.

I [In *omne genus Conchyliorum.*] Quæ hîc genera fuerint, vide suprà l. I. c. 29. in cœna Metelli pontificis, ubi etiam eadem condimenta habentur.

C A P.

C A P. VIII.

1 In Echino.

IN Echino. Accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum, facies ut ferveat, cum ferverit, 2 in singulos echinos mittes: agitabis: 3 iterum bulliat; cum coxeris, piper asperges & inferes.

Aliter in Echino. 4 Piper, costum modicum, mentham siccam, mulsam, liquamen, spicam Indicam & folium.

Aliter Echinum. Totum mittes 5 in aqua calida, coques, levas, in patella compones: Ad des folium, piper, mel, liquamen, olei modice, ova & sic obllgas: in thermospodio coques: piper asperges & inferes.

6 In Echino falso. Echinum falsum cum liquamine optimo, 7 caræno, pipere temperabis & appones.

Aliter 8 Echinus falsus. Liquamen optimum admisces, & quasi recentes apparebunt, 9 ita ut à balneo sumi possint.

HUMELBERGIUS.

I [IN Echino.] Ova omnium amara, quina numero. Echinus marinus stomacho accommodatus est: idemque bonam facit alvum, ciendæ urinæ utilis, auctore Dioscoride. Celsus quoque alvum movere testatur: & Plin. ait, Echini ad calculos in cibis proficiunt. l. XXXII. c. 9.

3 Ter bulliat.] Lége, iterum bulliat.

4 Piper rostrum modice.] Legendum puto, piper, costum modice.

5 In aqua calida coques, levas, in patella compones.] Hæc ex vetusto exemplari adscriptimus.

8 Echinus falsus.] Legendum, Echinus falsus. Deinde mox pro apta-

Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 255

aptabunt, legendum, apparatus.

L I S T E R.

1 In Echino. Vinum dulce.] Echini habent aliquid, quod ventri stomachoque conducit, & urinato movet; verum hac ex calido aliquo sumere oportet vino factitio, absinthite, aut conthid. Tralliah. lib. I. c. 15. De Epilepsia.

2 In singulos Echinos mittes.] Id est, in aperturam testæ; nam deterfis tantum aculeis, hi integri coqui videntur: in hunc sensum infra dicitur, totum echinum mittes in aqua calida, coques: tamen particula oviformes quinque, quæ sola caro echinorum edulis est, eximendæ sunt à costura.

6 In Echino falso.] Hi pisces piperati per se sunt, etiam sale conservabantur. Ac recentes magis æstimabantur, 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 & gratia edulia inventa sunt.

Echini teneri sunt, boni succi, virosi gustus, multum satiant, facile corrumpuntur: ex aceto, mullso, apio, & mentha sumpti dulces, boni succi, & conferunt stomacho.

Athenæus. Lib. III. c. 13. Hi in Atticâ mensa frugali apud eundem memorantur nempe, in Lance magna habente difcos quinque.

Quorum unus allium continet, alter Echinos duos.

Alius Thrymmacida dulcem, alius conchas decem.

Alius Antiaci paululum.

9 Ita ut à balneo sumi possint.] Propter gratiam & facilem concoctionem, subitamque recreationem. Echinatorum omnium ova, id est, caro, utique amara sunt. Ita Plinius; at idem dicit piper esse amarum, & revera, Echini, me judice, piper, non aliam assuetudinem, vehementer sapit.

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

7 Carano.] Caranum Palladius scribit, itemque Marcellus Empiricus c. 26. circa finem: at Caranum Isidorus Originum xx. 3. & Cæl. Apicius ix. de Re Cul. c. 8. 3. ac sæpe alibi. Sed pro illis est origo vocis, de qua Adr. Turnebus Advers. 13. 23. Vocabuli origo ita obscura est, ut à Grammaticis nullis sit perscripta. Ego autem vinum velus caricum esse fere crediderim: nisi nihil præter conjecturam adferre possim. Ac mox vinum caricum dictum opinatur, quod primi id Caræ docere, & nomine de se afferere. Sed ista quidem vere conjectura est: & hæc ineptior Brasavoli; qui in Syrup. exam. Calenum dici à Caleno oppido contendit. Vini Caleni Deipnosophista meminit in I. 21. & præfere Falerno, toties auctoribus laudato. Vide Plinium XXIII. r. Isidorus verosimilium parte Caranum, eo quod fervendo parte careni. Select. Med. c. 10. §. 24.

C A P.

C A P. IX.

¹ *In Merulis.*

I*N Merulis.* Liquamen, porrum concisum, cuminum, satureiam, passum, ² vinum mixtum, facies aquatius, & ibi merulos coques.

HUMELBERGIUS.

¹ **O**ptimus, inquit Galenus, inter saxatiles delectationis gratia scarus esse creditur; post ipsum autem merula & turdi. Et Celsus ait, saxatiles omnes leviores sunt, & alvum movent.

L I S T E R.

² *Vinum mixtum facies aquatius.*] Id est, passum sive dulce pauca aqua mixtum: ita merulæ ad firmiorem & magis friabilem carnem coquentur.

C A P. X.

¹ *In Sarda* & ² *Cordula.*

I*N Sardis.* *Sardam farcilem sic facere oportet:*
³ Sarda exossatur: & ⁴ teritur pulegium, cuminum, piperis grana, mentha, nuces, mel: ⁵ impletur & consuitur: involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in ⁶ operculo componitur: conditur ex oleo, caræno, ⁷ alece.

Sarda ita fit. Coquitur sarda, & exossatur, teritur piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle, & ⁸ in vasculo ovis incisis ornatur: impensa; vinum modicè, acetum, defrutum & oleum viride.

Cap. IO. DE ARTE COQUINARIA. 257

Jus in Sarda. Piper, origanum, mentham, cepam, aceti modicum & oleum.

Jus in Sarda. 9 Piper, ligusticum, mentham aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum, perfundes: 10 asperges ovis duris concisis.

Jus in Cordula. Piper, ligusticum, apii semen, mentham, rutam, caryotam: mel, acetum, vinum & oleum: convenit & in sarda.

HUMELBERGIUS.

I [N Sarda.] Sarda, ita vocatur pelamis longa ex Oceano veniens. Plin. H. Nat. l. XXXII. c. II.

2 Cordula.] Thynni partus cordula appellatur. Plin. H. Nat. l. IX. c. 15.

4 Teritur pulegium cum piperis.] Legendum puto, teritur pulegium, cuminum piperis.

6 Operculo.] Hoc est, Testu, de quo dictum est in præcedentibus.

7 Allego.] Legendum, alece.

8 In vasculo.] Ceu lance, seu alio simili.

9 Piper, ligusticum, mentham aridam, &c. usque ad id, jus in cordula assa.] Hæc omnia ex vestusto exemplari adscripsimus.

L I S T E R.

3 Sarda farsilis: exossatur.] Coquitur & exossatur, infrà.

5 Impletur, consuitur, involvitur

in charta, & sic supra vaporem ignis in operculo componitur.] Elegans conditura: Huic autem usui, ut ante dictum est, charta nostra minimè convenit; at illa veterum, ob foliorum, è quibus conficiebatur, fissorum integritatem etiam madida tenacissima fuit. Imò ex papyro vestimenta fiebant olim piscatoria, teste Juvenale. Sat. IV. v. 23.

Hoc tu

Succinellus patria quondam Crispine papyro?

Operculum autem istud exiguis foraminulis cribri instar pertusum oportuit, ad ignis vaporis transitum commodiorem: Ita apud Indos Afrosque hodiernos, Oriza, ne dirumpatur, coquitur.

10 Aspergis ovis duris concisis.] Sic apud nos farsamenta inferuntur.

R

CAP.

CAP. XI.

¹ *In Mugile.*

Jus ² *in Mugile falso.* Piper, ligusticum, cuminum, cepa, mentha, ruta, ³ salvia, caryota: mel, acetum, sinape & oleum.

Aliter jus in mugile falso. Piper, ⁴ origanum, eruca, mentha, ruta, salvia, caryota: mel, oleum, acetum & sinape.

HUMELBERGIUS.

¹ *In Mugile.*] Mugil, qui vulgò cephalus, piscis est littoralis, satis magnus & candidus.

³ *Calva.*] Hic & aliis locis legendum puto, *Salvia*.

L I S T E R.

² *In mugile falso.*] Nescio, an hi pisces apud nos saliantur: ex hoc tamen pisce ova salsa, Botargo dicta, sale conduntur, in Galliâ Narbonensi, & alibi ad mare mediterraneum. Mugil autem fere Lacustris maritimas frequentat, & salsamenta fiunt è marinis piscibus, è fluviatilibus & lacustribus: Athenæo auctore.

Hiccius scribit apud eundem, Mugiles saporis suavissimi esse optimique succi, parum alere, excerni facile.

Item Euthedemus Atheniensis libro de Salsamentis, Mugiles Cephalos appellari ob gravius illorum caput. Rursus, admirabilem esse bonitatem Mugilum sale conditorum, ventriculo placere.

⁴ *Origanum.*] Pure salsamentum origanum amat. Proverb. Athenæus. Item in conditura Salsamenti hæc habet Athenæus Deipn. III. c. 34. *Salsamentum quodvis ablundum, quoad inodora & dulcis aqua effluit:* Item l. c. *aquâ marinâ salsamentum elizum dulcius redditur:* item l. c. *suavius esse salsamentum, dum igne caler.*

Apparatus Salsamentorum ex Athenæo hujusmodi est. *Primum id eluendum est, deinde in stantem salsamentis subtilis aspersis, frustum cum apposuero, elixabo tandem, posteaque coctura molitum, atque ab igne remotum, honestabo suprio.*

C A P. XII.

1 In Siluro, in 2 Pelamide, & in 3 Thynno salsis.

PIper, ligusticum, cuminum, cepam, 4 mentham, rutam, salviā, caryotam; mel, acetum, sinape & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 **S**iluro.] Silurus piscis fluvialis (omnium facile maximus) maleficus & dentatus, cum Sturio neque maleficus, neque dentatus sit. In cibo alvum molliit silurus in jure. Plin. H. Nat. l. XXXII. cap. 9. *Nurrit & bonam facit alvum recentis siluri cibus. Salsi contra non sentitur cibus, fauces tamen expurgat, & ad vocem expurgat. Silurus famina prestat suo mari.* Dioscorides.

2 **Pelapide.**] Legendum, Pelamide. Plinius H. N. lib. XXXII. cap. 11. hæc habet. *Cibium vocatur pelamis concisa. Cordula pelamis pusilla. Uræa ciba sunt ex magna pelamide.* Est autem *Uræon*, salsamentum caudæ proximum. Authore Athenæo. Cæterum pelamis est multi alimenti & gravis: sed urinam cit, & difficulter concoquitur. Sale condita facilis alvo, & attenuat.

3 **Thynno.**] Thynni pelamidum generis esse videntur. E

Thynno salsamenta fiunt: quæ cibus dicuntur inter macra, ut inter pinguis cordyle. Thynni in cibo graves sunt, & multum alimenti: damnantur in cibo cum utero ferunt, authore Aristotele.

L I S T E R.

4 **Mentham, rutam.**] Salsamenta antiquis cum Oleribus in promulside apponebantur. Athenæus.

*Prima tibi dabitur, ventri La-
tæuca movendo.*

*Utilis, & porris sula resecta
suis.*

*Mox vetus, & tenui major Cor-
dyla lacerto,*

*Sed quam cum rista frondibus
ova tegunt.*

Martial. lib. XI. 13. idem. lib.
X. 48.

*Secla coronabant rotatos ova la-
certos,*

*Et madidum Thynni de sale
sufflen crit.*

C A P. XIII.

In Mullo.

JU^s ¹ *in mullo taricho.* Piper, rutam, cepam, dactylum, sinapi, ² trito commisces echino, oleo & sic perfundes.

Piscem frictum vel assatum salsum ³ *in salso.* ⁴ Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem, addes oleum, jecur leporis, aut hædi, aut agni, aut pulli: & si volueris in ⁵ Formella piscem formabis, oleum viride supra adicies.

Aliter vice salsi. Cuminum, piper, liquamen teres & passum modicè vel carani, & nuces tritas plurimas misces, & simul conteres, & salsa ⁶ redde, liquamen fundes, oleum modicè superstillabis, & inferes.

Aliter salsum in salso. Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, & unam ⁷ spicam allii purgatam, teres, liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. ⁸ Hoc ægrum stomachum valdè reficit, & digestionem facit.

HUMELBERGIUS.

¹ **I**n mullo taricho.] Id est, in mullo salso. M. Apicius ad omnem luxum ingenio mirus in Sociorum gæsto (nam ea quoque res cognomen invenit) necari eos præcellens putavit, atque è jecore eorum alecem

excogitare provocavit. *Plin.* H. Nat. lib. IX. cap. 17. Alex ita pervenit ad ostreas, echinos, urticas, cammaros, mullorum jecinora. *Idem.* H. Nat. lib. XXXI. cap. 8. Mulli sunt leves & boni succi ac medii inter teneros durosq; auctore Celso. Cæteris piscibus &

& durior & fragilior, coctū facilis, mensis idoneus, prædulcis, pinguedinis expertus.

3 *Sine falso.*] Lego, in falso, id est, in falsamento.

5 *Formella.*] Hoc est, ut Columella de caseo faciendo vocat, *forma*. Est autem vas ad rei alicujus figuram effigiatum, ut hic ad piscis similitudinem formatum.

6 *Redde, fundes.*] Lege, *redde, liquamen fundes*. Quod deinde sequitur Salsamentum, ex vetusto exemplari adscriptum est.

7 *Spicam allii.*] Spicæ in allio vocantur nuclei, hoc est, divisiones illæ, quæ singulæ novam instaurant sobolem consistunt. Marcellus medicus *grana* vocat. *Allis umbilicum*, quo grana continentur, atque ubi radices inhaerent, cum ipsis radicibus.

L I S T E R.

I *In mullo taricho.*] Nempe Salsamentum ex tam raro & omnium optimo pisce: mullo- rum etiam salsamenti meminit Plinius H. Nat. lib. XXXII. cap. 5. At si nova cum veteribus comparare liceat, *Asellum nostrum longum*, Ling Anglicè dictum, omnia quæque unquam fuerunt salsamenta longè superare dicimus. Nam nullus piscis æquè salem fert, in conditura sicca, atque hic, nempe ad septem minimum annos durat, & vetustate melior fit, si rectè custodiatur: istum tamen salem, quo condidatur, marinum esse oporteat; nimirum sole concretum, qualis è Gallia habetur. Profectò omnis sal, coctione vehementi

paratus, damnandus est. Nam non solum hujusmodi pisces lædit, sed & carnes quascunque sive piscium, sive quadrupedum, & universa condimenta corrumpit, quòd calcis naturæ igneæ necessariò particeps sit.

Sed hunc locum corrigat L. Nonnius de Re Cibaria lib. III. c. 42. Oribasius l. IV. 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, ἀμύλλος pro μύλλοι, & interpres vertit *placentam*, nimis supinè: „ sic apud Apicium l. IX. legimus, *jus in Myllo taricho*, non „ *Mullo*. Mylus enim ex genere est Coracinorum, aptus „ ad salsamenta, Mullus verò „ prorsus ineptus. Athenæus „ l. III. c. 32. *Hujus autem generis (Coracinorum) majores Platistaci dicuntur, ætatis mediæ, Mylli*, „ *parvi autem ac corporis mole pusilli Gnotidia*.

2 *Trito commiscet 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 pascinam, in quam quicquid apud lautos solet diem ducere, properans in damnum suum, propina congesserat, vinceria.* (Conchulæ)

chulæ) Spondylique, & Ostrea, eatenus circumcisa, qua eduntur (id est, pulpa sive lacinia servata, duriore parte muscolosa rejecta) intervenientibus distinguebantur Echinis, torti distractique sine ullis ossibus Mulli constraverant. Et paulo infra de eadem patina, dum stringit mores sui seculi: pariter sint, qua disponi solent, jure uno perfusa, nihil interfit, Ostrea Echinis, Spondyli perturbati Mullis coelique ponantur. At jus istud omisum est apud Senecam, quod nostro Apicio hic extat.

4 *Jecur coques.*] Mulli. E jecore mulli M. Apicius garum conficere instituit. Quid amplius quaris? etenim omisso liquamine tanquam supervacaneo, hic habes istud garum piperatum ex cocto mullorum hepate & sale liquefacto. *Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem.* Inter dapes autem Varianas exta Mullorum numerantur. Lampridius. *Mullus celebratur* (inquit Galenus de alimentorum facult. lib. III. c. 27.) apud homines tanquam voluptate reliquos cibos superet: verum Mulli hepar propter voluptatem à gulosis summopere expetitur. *Quidam istud hepar comminuunt ad intinctus, & Gavelao, & vmi pauccillo.*

5 *In formella piscem formabis.*] In vase quodam duplici ad illius piscis similitudinem facto: fit piscis ex pulpa & carne falsi Mulli cocti. Vetus autem in-

ventum est, ut constat ex Athenæo Deipn. l. I. c. 7. *Nicomedi Bithynia regi, procul à mari distito, halecem desideranti, coquus aliquis pisciculum imitatus, quod finxerat, pro halece apposuit.* Vide supra de hac inventione lib. VII. c. 1.

Hæc ficta quidem edulia, sed edi tamen possint, & gustui grata sint: sed Heliogabalus (Lampridius cap. 21.) condimentis absurda adjecit, nec edenda: ut *psum cum aureis*, (id est, aureis granis sive globulis) *lentem cum ceramniis*, (id est, lapidibus quibusdam compressis in modum lenticulæ) *sabam cum electris*, (id est; succineis globulis fabæformibus) & *orizam cum albis* (id est, Margaritis) exhibuit: albas præterea in vicem piperis piscibus & tuberibus conspersit: sunt enim plurimæ margaritæ, maximè & musculis fluvialibus, quæ fusæ sunt, & colorem tuberum quàm proximè accedunt: miror itaque Salmasium in his rebus Casaubono contradicere voluisse, cum luce clarius sit, Heliogabalum hæc eduliis miscuisse, ut deciperentur convivæ, & fercula irrita fierent.

8 *Hoc agrum stomachum valde reficit, & digestionem facit.*] Perinde ut reliqua omnia condimenta in his libris descripta; ita ex institutione medica. Similiter iste halec falsus Batavicus musteus sive recens, inter stomachica egregius.

C A P. XIV.

¹ *Emphractum Baianum.*

E*mpfractum Baianum.* Ostreas minutas, ² sphondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, ³ carænum, oleum.

HUMELBERGIUS.

¹ *Emphractum Baianum.*] Legendum puto *emphractum*, ut intelligatur de opsonio, quod rebus invicem mixtis & coactis, obduratisque ob condensationem quasi fartum & coagulum appareat. *Ἐμφραξις* namque *oppilatio*, *repletio*, & *obduratio* est; Baianum autem dictum, quod Baiis ita fieri consueverit.

² *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.

³ *Carænam.*] Hic & alibi apud Apicium nostrum, ubi inter liquores reperitur hæc dictio; pro ea, lege *caranum*.

L I S T E R.

¹ *Emphractum Baianum.*] Baia ad mare, ubi Ostrea & Sphondyli & Urtica marina facile haberi potuerunt, ad hoc ferculum commode faciendum.

APICII COELII

LIBER X.

Qui : HALIEUS appellatur.

C A P. I.

In piscibus diversis & variis.

JUS ² *diabotanwn in pisce frixo.* Piscem quemlibet curas, ³ salias, friges : teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam fricabis : suffundes acetum : adjicies caryotam, mel, ⁴ defrutum, oleum : liquamine temperabis : refundes in cacabum, facias ut ferveat, cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges & inferes.

Jus ⁵ *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, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum, & liquamen,

Jus

Jus in pisce elixo. Piscem curabis diligenter, mittis in mortarium salem, coriandri semen, conteres benè, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, ⁶ gypsabis, coques in furno: cùm coctus fuerit, tolles: aceto acerrimo asperges, & inferes.

Aliter jus in pisce elixo. Cùm curaveris piscem, adjicies in ⁷ sartagine[m] coriandri semen, ⁸ aquam, anethum viride, & ipsum piscem: cùm coctus fuerit, asperges aceto, & inferes.

⁹ *Jus Alexandrinum in pisce asso.* Piper, ¹⁰ 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.

I *H*^{Aliens.} Id est, piscator. ^{Αλιεύς.} Quo nomine inscriptus est hic decimus & ultimus liber ab Apicio, quòd diversorum tum marinorum, tum fluviatilium & omnigenis piscium condituras contineat.

² *Diabotonon.*] Id est, δια

Βολανόν, ex herbis & herbaecum.

³ *Salvas.*] Lege, *salias*, hoc est, sale consperges.

⁴ *Defrutum.*] Ubi inter liquores ponitur hæc dictio, pro ea semper leges — *defrutum*; nisi ratio aliter exegerit pro adjecti alicujus necessitate.

⁷ *Sartagine[m] semen.*] Lege, *Sartagine[m], coriandri semen.*

R 5

L 1-

L I S T E R.

2 *Jus diabotonon.*] Argumen-
to has condituras è Græco
fluxisse fonte : vide quæ supra
notavimus de ferculo diatessa-
ron dicto.

5 *In pisce elixo.*] In piscium
elixatione aut assatione , ut
eorum caro firmior, friabilior
& tenera sit, in aquam valdè
bullientem *vivi*, si fieri potest,
injiciendî, aut super prunas
ardentes diuque coquendi sunt.
Nam frigidus eorum sanguis
albuminis ovi alicujus quo-
dammodo æmulus est, & si-
militer ad duritiem coquitur.
Adhæc, si pisces obliquis &
spissis incisuris præparentur,
vel ad coctionem in aqua, vel
ad nudum ignem, etiam eorum
ossicula, ut ut molestissima &
periculosa, in se contrahuntur,
& nulla in manducatione sen-
tiuntur : hujus itaque experi-
menti fide istum locum Plinii,
lib. IX. cap. 30. interpretari li-
cet. *Locustam unam animalium
nisi vivam ferventi aqua incoque-
tur, fluida carne non habet cal-
lum.* Desine itaque mirari
cum Seneca Nat. Quæst. lib.
III. cap. 18. Cùm luxuriam
sui temporis castigaret, *Tantum
in antiquis Romanis fuisse fasti-
dium, ut nollent attingere nisi
eodem die captum piscem : qui, ut
aiunt, saperet ipsum mare : ideo
cursum advehebatur ; ideo gerulis
cum anhelitu, & clamore prope-
rantibus dabatur via. Quò perve-
nere delicia ? is pro putrido jam
piscis affertur, qui non hodie e-
ductus, non hodie occisus est.*

*Nescio de re magnâ tibi credere :
ipse oportet mihi credam : huc
asseratur, coram me animum agat.*
*Ad hunc fastum pervenere ventres
delicatiores, ut gustare non possint
piscem, nisi quem in ipso convitio
natantem, palpitantemque vide-
rint — nihil est moriente
Mullo formosius, &c.* Hæc Se-
necæ quidem scommata sunt,
at absurde & præter rerum natu-
ram dicta. *Athenis legibus
vetitum fuit piscatores aqua pisces
suos rigare, ut eos à mari adhuc
udos emerent.* Athenæus. Imò
hodierni Baravi, in piscium
condituris scientissimi, idem
de *vivis piscibus* coquendis cum
veteribus sentiunt. Profecò
populi cujusque consuetudines
longo usu probatæ, non ita le-
viter culpandæ sunt ; etiam si
earum ratio nobis vel non pro-
tinus animadversa, vel profus
ignota sit. Ad cocturæ quoque
rationem illud imprimis perti-
net Plinii lib. XXXII. cap. 6.
*Muranam & omnia testacea modicè
collui in cibus, (id est, aqua mo-
dica elixari) quia saporis gratia
perit.*

Hanc autem friabilitatem,
in piscibus obtinendi erat alia
ratio & modus apud veteres.
*Pisces qui puro mari (Galen. l.
de cibus boni & mali fucci.
cap. 15.) victum petunt, & boni
odoris sunt, gustûque suaves, pin-
guedinis autem vel nihil omnino,
vel paucissimam in se habent, diu-
tiusque à putredine illasi durant,
præsertim si nive circumdati fue-
rint : ad hunc enim modum qui
duriores fuerint, præstantiores eva-
dunt ; cùm caro ipsorum reddatur
friabilior, uti ut caro Aselli, &
eorum*

eorum qui saxatiles sunt : nam quod in his (Afellis putà) naturaliter inest, (nempe friabilis caro) id pisces, qui dura sunt carnis, à nive sumpserint.

6 Gypsabis, coques in furno.] Gypso patina munitur, ne jus perspiret in fumo : item, ut vehementior sit coctura, ad ipsa piscium officula liquanda.

8 Aquam, anethum viride, & ipsum piscem.] Hoc loco memorare licet jus album Galeni: nam ita paratos pisces Galenus passim commendat in ægrorum victu. Copiosam aquam primùm injice, deinde olei quod satis sit affundito, cum paucis anetho & porro : deinde cum semicolti fuerint pisces, salis tantum inspergito,

quoad jus salsum nondum apparuerit.

9 Jus Alexandrinum.] More Ægyptiaco, sæpius repetitum : certe Nilus piscosus fluvius est, & Alexandria urbs maritima, ad ostium istius fluvii sita : ita utriusque 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. cap. 24.

10 Cepam siccam.] Forte ex inventione Ægyptiorum : quibus cepæ valde æstimatæ ; Utpote nostris plurimùm mitiores.

C A P. II.

I In Congro.

JUS in Congro asso. Piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ovorum vitella cocta : vinum, mullum, acetum, liquamen, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

I [N Congro.] Conger sive congrus piscis est anguillæ similis ad imensam magnitu-

dinem perveniens. Duræ carnis est, authore Galeno. Stomacho tamen conferre testatur Hiccius. Athen. Deipn. I. VII. c. 21. Insuavis tamen est.

C A P. III.

¹ *In Cornuta.*

JUS in cornutam. Piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

HUMELBERGIUS.

¹ [*In carruta.*] Legendum, in cornuta. Piscis est inter magnos numeratus à Plinio,

lib. XXXII. cap. II. & cornua habet. Unde libro IX. c. 26. Hist. Nat. ait *Atollis cornuta è mari sesquipedalia fere cornua, quæ ab his nomen traxit.*

C A P. IV.

In Mullo.

¹ **JUS in Mullos assos.** Piper, ligusticum, rutam, nucleos: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies, & perfundes.

Aliter jus in Mullos assos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, ² omnia viridia: piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum modicè.

L I S T E R.

¹ **JUS in mullos assos.]** Nempe recentes & non salitos:

nam in proximè superiore libro egit de falsis mullis: idem putà dictum de Pelamide & Thyanno in sequentibus capitibus

bus 5. & 10. condiendis; scilicet hi omnes novissimè à mari, illi falsi. Vide suprà patinam Mullorum loco falsi. lib. IV. cap. 2.

Alvum movet omnium piscium

Jus. Inquit Plinius; H. Nat. lib. XXXII. cap. 9. coqui debent cum anetho, apio, coriandro, porro, additis oleo & sale. 2 *Omnia viridia.*] Quo statu vehementiora sunt.

C A P. V.

In Pelamide.

JUS in Pelamide assa. Piper, ligusticum, origanum, coriandrum viridem, cepam, uvam passam enucleatam: passum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Hoc jus convenit etiam in elixa: si vis & mel addes.

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.

I In perca.] Silurus, perca,

rubellio, & Anguillæ pisces fluviatiles sunt, nec aliorum id genus piscium fluviatilium mentio fit apud Apicium nostrum: & revera pisces aquæ dulcis apud veteres parùm æstimati sunt præ marinis.

C A P.

CAP. VII.

In¹ Rubellione.

JUS *in pisce rubellione.* Piper, ligusticum, ca-
reum, ² serpillum, apii semen, cepam siccam:
vinum, passum, acetum, liquamen, oleum:
amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

¹ **R** *Ubellione.*] Quos Latini
Rubelliones sive rubellos
& rubros, Graeci erythinos
sive erythricos à colore vocant

pisces, pagris similes, auctore
Athenæo, quanquam minores.
² *Serpillum.*] Pulmentariis
rusticis apta, facit ad tormina,
jecoris & lienis dolores.

CAP. VIII.

In Murena.

JUS *in Murena assa.* Piper, ligusticum, fatu-
reiam, ² crocum magnum, cepam, pruna
Damascena enucleata; vinum, mulsam, acetum,
liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena assa. Piper, ligusticum,
pruna Damascena: vinum, mulsam, acetum,
liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena assa. Piper, ligusticum,
nepetam montanam, coriandri semen, cepam,
nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, oleum
& coques. *Ali-*

Aliter jus in Murena elixa. Piper, 3 ligusticum, anethum, apii semen, 4 rhun 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, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen, oleum, defrutum.

Jus in pisce elixo. Piper, ligusticum, petroselinum, organum, 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 delicia popinales, cum à mari deferrentur Vivaria, quorum studiosissimi, velut ante devictarum gentium Numantinus & Isauricus: ita Sergius Orata, & Licinius Murena captorum piscium latabantur vocabulis. Columella. lib. VIII. cap. 16.

2 Croco magna.] Lege, crocum magnum, ut de sativo intelligatur. An croco magma? Expresso unguento crocino, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 20. fit quod crocomagma appellant; (id est fex & recrementum unguenti crocini) Optimum quod

odoratissimum: at quod gustatum, salivam, dentes & linguam ad aliquot horas permanenter colore inficit.

3 Ligusticum, acetum.] Lege, ligusticum, anethum.

4 Rus 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 opsonii, omnesque carnos cum silphio suaviores facit. Plinius H. Nat. lib. XXIV. cap. 11.

L I S T E R.

1 In Murena.] C. Cæsari C. Hirrius ad triumphalem coenam fex

sex millia murenarum mutuo
appendit. Ita conditur Murena
apud Horatium Serm. II. Satyr.
8. v. 42.

*Affertur Squillas (a) inter Mu-
rena natantes,*

*In (b) patina porrecta: sub hoc
herus: hac gravida, inquit,
Capta est, deterior post partum
carne futura.*

*His mistum jus est oleo, quod
prima Venasri*

*Pressit celta, garo de succis (c)
piscis Iberi,*

*Vino quinquenni, verum citra
mare nato,*

*Dum coquitur: (colto Chium sic
convulsi, ut non*

*Hoc magis ullum, (d) aliud pi-
pere albo: non sine aceto*

*Quod Methymæam visio muta-
verat uvam.*

*Erucas virides, inulas ego pri-
mus amaras*

*Monstravi incoquere, (e) illotos
Curtillus Echinos.*

*Ut melius muria, quam testa
marina remittat.*

(a) *Inter Murena.*] Dentibus
malefica & carnivora: ad quæ
alludens Tertullianus de Pallio
dicit, *terrena bestia excedente, &
exunguis, & excornis; de piscibus
placuit feras cogere.* Non hic di-
cit Tertullianus, ut vult L.
Nonnius de Re Cibar. lib. III.
cap. 17. Murenas fuisse eden-
tulas; sed exprobat seditiam
Vidii Pollionis, quasi bestiarum
omnes terrenarum essent edentulæ,

& exungues, & excornes, nec
sufficerent dilacerandis manci-
piis, ut de piscibus placuerit ei
feras cogere.

(b) *Patina porrecta.*] Id est, an-
gusta & longa, ad figuram mu-
renæ magis accommodata.

(c) *Piscis Iberi.*] Id est, Scom-
bri: garo Sociorum.

(d) *Aliud.*] Parenthesi inclu-
dendum est.

(e) *Illotos Echinos.*] Recentes
à mari: ut suam salsedinem me-
lius remittant: tamen locus
vitiosus videtur, & emendatio-
ne indiget.

4 *Rhus Syriacum.*] Medica-
mentosum semen opsonii in-
spersum; & nunc quidem in
usu tantum medico est, etiam in
Italia & Gallia Narbonensi
copiose proveniat: nisi forte
apud Asiaticos & calidis regio-
nibus cum cibo hodie sumatur;
nam inter præcipua remedia est
ad tormina & dysenterias cu-
randas præcavendasque: quibus
certò morbis homines, sub istis
caloribus degentes, valde ob-
noxii sunt. In Murena autem
& Anguillis rhus adjici vide-
batur, tanquam peculiare quod-
dam condimentum, ne propter
summam earum lubricitatem
ac mollitiem alvum vehemen-
tius moverent. Rhus Syriacum,
quo coqui utuntur; Scribonius
Largus. Item ex Cælio Aure-
liano. *Eram hac condienda oleo
viridi, & aceto & parvo sale, vel,
quod est melius, rhoe.*

C A P. IX.

¹ *In Lacertos.*

JUS in *Lacertos elixos.* Piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas.

Fus in pisce asso. Piper, ligusticum, thymum, coriandrum viridem: mel, acetum, liquamen, vinutti, oleum, defrutum: calefacies, & ² agitabis rutæ furculo, & obligabis amylo.

HUMELBERGIUS.

<p>¹ IN Lacertos.] Piscium eorum, qui ex media materia sunt,</p>	<table border="0"> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">}</td> <td style="padding-left: 5px;"> <p>quibus maximè utimur, tamen gravissimi sunt, ex quibus salsamenta quoque fieri possunt, qualis est lacertus. Celsus. II. c. 18.</p> </td> </tr> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">}</td> <td style="padding-left: 5px;"> <p>² Zitabis.] Lege, agitabis.</p> </td> </tr> </table>	}	<p>quibus maximè utimur, tamen gravissimi sunt, ex quibus salsamenta quoque fieri possunt, qualis est lacertus. Celsus. II. c. 18.</p>	}	<p>² Zitabis.] Lege, agitabis.</p>
}	<p>quibus maximè utimur, tamen gravissimi sunt, ex quibus salsamenta quoque fieri possunt, qualis est lacertus. Celsus. II. c. 18.</p>				
}	<p>² Zitabis.] Lege, agitabis.</p>				

C A P. X.

In Thynno.

JUS in *Thynno.* Piper, ¹ cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam: acetum, mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

Fus in Thynno elixo. Piper, ligusticum, thymum, ² condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, & oleum & sinape.

L I S T E R.

1 C *Alefacies.*] Thynnus itaque antè vel affius vel

elixus fuit; cùm condimenta tantum calefacienda fuerint.
2 *Condimenta moretaria.*] Vide suprà l. 6. c. 4.

C A P. XI.

1 *In Dentice.*

JUS *in Dentice asfo.* 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.

H U M E L B E R G I U S.

1 *In Dentice.*] Dentex formâ auratæ similis, verum major, in cibarium usum re-

ceptus; habet dentes ferè exertos, unde & nomen; quibus etiam piscatores laedere consuevit.

C A P. XII.

In 1 Aurata.

JUS *in pisce Aurata.* Piper, ligusticum, careum, organum, rutæ baccam, mentham, myrtæ baccam, ovi vitellum: mel, acetum, oleum,

Cap. 13. DE ARTE COQUINARIA. 275

leum; vinum, liquamen: calefacies, & sic uteris.

Jus in pisce Aurata assa. Piper, coriandrum, mentham aridam, apii semen, cepam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *Aurata.*] Piscis est in cibis commendatus sapore, & è Lucrino lacu concham depastus præ cæteris laudatior, nobiliorque.

Non omnis laudem pretiumque Aurata meretur:

Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.

Martialis. L. XIII. Ep. 90.

Qui etiam tenerior, durus tamen est, authore Celso.

C A P. XIII.

In 1 Scorpione.

JUS in Scorpione elixo. Piper, careum, petroselinum, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defrutum.

In pisce Oenogarum. Teres piper, rutam, mel commisces, passum, liquamen, carænum, & 2 igni mollissimo calefacies.

In pisce Oenogarum. Ut supra facies: cum bullierit, amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

1 *Scorpione.*] Hic dum manu tollitur, lædit, ut Echi-

nus. Plin.

CASPAR BARTHIUS.

2 *Igni mollissimo.*] Mollequidvis

vis lene notat. *Eadem imponas super carbones molles. Est mollis flamma medullas.* Virgilius. *Æn.* IV. v. 66.

L I S T E R.

Sinape.] *Cum pisces saxatiles desunt* (Galen. de attenuante vitæ ratione L. c. 6.) *Asellos, Mullos & alios ejus generis pelagicos possimus exhibere: & eos potissimum, qui cum sinapi mandantur;*

cujus generis est *Scorpius.*

2 *Igni molissimo.*] De quo elegantè Cælius Aurelianus: *civere 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 lebete magno, in quo aqua fervens, exiguum vasculum inseritur.

C A P. XIV.

In Anguilla.

JUS *in Anguilla.* Piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhum Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, sinape & defrutum

2 *Jus in Anguillam.* Piper, ligusticum, rhum Syriacum, mentham siccam, rutæ baccas, ovarum vitella cocta: mulsam, acetum, liquamen, oleum: coques.

HUMELBERGIUS.

1 **A** *nguilla.*] In cibo damnantur omnes quocunque tempore, duræ namque concoctionis sunt & humorem viscidum generant. Lacustres marinis insuaviores sunt & pluris alimentum.

L I S T E R.

2 *Jus in Anguillam.*] De Anguillis Hicelius, libris de alimentorum materia scribit, *Succi bonitate Anguillas omnes alios pisces antecellere, esseque ventriculo gratiores plurimis aliis piscibus: multum satiare, & corporis esse ere plenitudinem, abunde nutrire.* Athenæus, VII. cap. 13. Idem An-

Anguillas Macedonicas inter
falsamenta reposuit.

— Omnium fanè ut ar-
bitror.

Quibus vescimur, *anguilla tan-
quam regina voluptatis*

*Obtinet principatum, solaque pis-
cium.*

*Natura est apyrenos: id est, te-
nora & liquescens.*

Archestratus apud Athenæum.

L. VIII. c. 13.

A tributis immunes apud Sy-
baritas, qui Anguillas vende-
rent, & piscarentur. *Idem A-
thenæus.* L. XII. c. 4. Mirum,
ut nationes de victus ratione
differant: nam quod alii deper-
iere, alii vehementer deffen-
sum est. *Pisces qui squamosi non
sunt, nei polluceto: squamosos
omnes, præter scarum, polluceto.* Ita
Lex Romana antiquissima perhi-
betur. Hujus autem legis ratio
non ex piscium natura petenda
est, sed vulgi æstimatione.
Nam *anguilla*, etiam si omnium
piscium minime squamosa esse
videatur revera tamen squamis
admodum Elegantibus operta

est, ut Leewenhoecius luculen-
ter ostendit, ideo id genus in-
stituta humana & minime divi-
na sunt.

In sacris tamen Epulis forte
non inferebantur, quod vulgo
in serpentibus, antiquis & ru-
dioribus seculis, posita fuerunt:
ita Persæ hodierni credunt, au-
ctore Oleario, suo itinerario.

Reliqui vero omnes squamo-
si, præter unum scarum, in
istis Epulis admissi sunt. At
scari ante Tiberium, omnino
non aut rarissime in Tyrreno
mari capti sunt: ideo si adhi-
berentur sacrificiis, caro ad-
modum vñirent. Sed Roma-
nis cautum est, quem eorum
usum valde laudat Dionysius,
ut sua sacrificia ex facile para-
bilibus fiant.

Deinde, scarus dicitur, pi-
scium solus ruminare, herbisque
bis, manfis vesci. Ita tres
etiam ruminantes bestia à victu
Judæorum deffensa, ut immun-
dæ, Camelus, Cuniculus &
Lepus, at non constat, quod
scio, hæc animalia antiquis
Romanis prohibita fuisse.



V A R I Æ L E C T I O N E S.

A Picii collatio cum antiquissimo codice, literis fere iisdem quibus Pandectæ Florentinæ scripto, qui servatur hodie Romæ in Bibliotheca Vaticana inter Libros MSSos qui fuere Ducis Urbinatum, sed nostris temporibus extincta illa familia Ducali, quæ Ducatum istum à Romanis Pontificibus in feudum tenuerat, Urbino Romam translata, & separato loco in Bibliotheca Vaticana repositi sunt. Contulit Henricus Volkmas Scherzerus Lipsiensis.

P A G. I.

*Apicii Cæli Liber I. qui EPIMELES dicitur Caput I.
Conditum Paradoxum.*] Hæc omnia desiderantur.

Partes.] Per.
Coctura.] Cocturam.
Dum coquitur.] Commotum.
Perfrixerit.] Perfrixerit.
Fiat.] Fiet.
Postridie.] Prædie.
Tum addes piperis uncias.] Cum
piperis uncis.

Drachmas singulas.] Drachme singule.
Vino.] Vine.
Suffusione.] Suffusionem.
Habeatur.] Habetur.
Aderunt.] Adere.
Milia.] Milia.

LII.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 2. PAG. 9.

Viatorum.] Viatorium.
Melizonium.] Melironium.
Proferas.] Inferas.
Vini.] Vinum.

LIB. I. CAP. 3. PAG. 10.

Absinthiatum Romanum.] Absinth.
Condito Camerino.] Conditi Camerini.
Absinthiato.] Absinthio.
Absinthii.] Absenti.
Tansique.] Terendique.
Veteris.] Ejusmodi.
Decem & octo.] Octodecim.

LIB. I. CAP. 4. PAG. 12.

Rosatum & Violatum.] Absinth.
Inferas.] Inferis.
Sutiles facies, &.] Sutilis facias, ut.
Sutiles.] Sutulas.
Eximis similiter.] Similiter eximis.
Et rosam.] Ut rosam.
Voles uti.] Uti voles.
Violatum.] Dele.
Rosatum f. r.] Acetum f. r.
Mutos antequam ferveat.] Antequam ferveat mittes.
Addes.] Adde.

LIB. I. CAP. 5. PAG. 15.

Oleum Liburnicum.] Absinth.
Helenium & Cyperum.] Helenium & Cyperus.
Promisce.] Promisce.
Diligenter: Post hac aliquanto tempore patere requiescere.] Hæc omnia desiderantur.

LIB. I. CAP. 6. PAG. 16.

Vinum ex atro candidum.] Non existat in Longobard.
Candidum sic facies.] Candidum facias.
Alborem.] Alvorem.
Alia die erit c.] Sali aderit c.
Cineres.] Cinerem.
Idem.] Eidem.

LIB. I. CAP. 7. PAG. 18.

De liquamine emendendo.] Absinth.
In hoc liquamen funde ante ventilatum.] In hoc liquamen illud ante ventilatum funde.
Moue spica.] Moves picas.

LIB. I. CAP. 8. PAG. 20.

Carnes recentes, quales volueris.] Carnes quales volueris recentes.

LIB. I. CAP. 9. PAG. 22.

Lumbulum, & ungella cocta.] Bulbulum & ungella cocta.
Sale & Melle facta.] Sale, melle facta.
Uti miraberis.] Utere miratis.

LIB. I. CAP. 10. PAG. 24.

Carnem salsam.] Si carnem salsam.
Coquas.] Coques.

LIB. I. CAP. 11. PAG. 24.

Pisces fricti ut.] Ut pisces fricti.
Levantur.] Lebantur.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 12. PAG. 25.

Picatum, lava.] Pictum laba.

LIB. I. CAP. 13. PAG. 26.

Ut uncia.] Ut unciam.

Mittis.] Abest.

Nucleos pineos, ut puta.] Nucleos ut pineos, puta.

Et in cibos.] Ex in cibis.

Et in saporis.] Miraberis in saporis.

Numerus.] Numero.

Referentur.] Re se inurentur.

LIB. I. CAP. 14. PAG. 28.

Ut dulcia de melle.] Ut dulcia melle.

Admiscet.] Et admiscebis.

Est.] Est.

LIB. I. CAP. 15. PAG. 29.

Ut mel &c.] Omittitur.

Mel malum.] Ut mel malum.

Si unam.] Abest si

Boni.] Bonis.

LIB. I. CAP. 16. PAG. 29.

Helenium.] Tulonium.

Incende.] Incendes.

LIB. I. CAP. 17. PAG. 30.

Fluvialem.] Fluvialem.

Et mittis in.] Deest.

Vas picare.] Picem.

Sol accessum non habet.] Soli accessum non habere.

Reponi.] Poni.

Et quando volueris.] Et quando uvas volueris.

Si in.] Desiderantur.

LIB. I. CAP. 18. PAG. 32.

Ut mala granata.] Ut mala, & mala granata.

LIB. I. CAP. 19. PAG. 33.

Eligis.] Eligi.

Defrutum.] Defrutum.

LIB. I. CAP. 22. PAG. 36.

Mora.] Abest.

Moria.] Moribus.

Vase cum moris mitte.] Vaso moram mitte.

LIB. I. CAP. 23. PAG. 37.

Picatum.] Pictum.

LIB. I. CAP. 26. PAG. 39.

Muriam.] Muria.

LIB. I. CAP. 27. PAG. 40. 41.

Conditi.] Conditos.

Suavissimi.] Et suavissimi.

Salis communis.] Sales communes.

Frisli l. i. salis hammoniaco fricli.] Fricos l. i. sales hammoniacos frictos.

Fricos l. i. sales hammoniaco frictos.

Cnici.] Croci.

Folii.] Foliorum.

Petroselini.] Petroselinum.

LIB. I. CAP. 28. PAG. 43.

Et quovis.] Ut quovis.

In muriam.] In illud.

Dempta.] Redempta.

Viride.] Viridem.

LIB. I. CAP. 29. PAG. 44.

Conchylia.] Concilia.

Malo

VARIÆ LECTIONES.

Malobothrum.] Malabathrum.
Aliter.] Aliud.
Liquamen.] Liquamen habet.

LIB. I. CAP. 30. PAG. 45.

Cyrenaicum.] Cynaicum.
Parthicum.] Partitum.
Petroselinum.] Petroselinum.
Acetum, liquamen.] Acetum & liquamen.
Sylphium.] Silfium.
Malobathrum.] Malabathrum.

LIB. I. CAP. 31. PAG. 48.

Ad Tubera.] In Tubera.
Aliter, Thymum.] Aliud Timum.

LIB. I. CAP. 32. PAG. 49.

Cuminum Æthiopicum.] Cuminum autem Æthiopicum,
Oxyperu.] Oxygaru.

LIB. I. CAP. 33. PAG. 50.

Hypotrimum.] Hypotrimum.
Defrutum.] Defritum.

LIB. I. CAP. 34. PAG. 50.

Digestibile.] Digestibilem.
Silf.] Silfi.
Scrupulos.] Scripulos.
Petroselini.] Petrosilini.
Colligis.] Colligunt.
Addis.] Adde.

LIB. I. CAP. 35. PAG. 51.

Mortaria.] Mortaria.
Mentham.] Mortaria sunt mentham.
Viridia, ligusticum.] Viria, libuticum.
Mel.] Melque.

Explicit liber Apicii Epimeles.
 Incipit Apicii Sarcoptes.

LIB. II. CAP. I. PAG. 53.

Apicii &c.] Desunt.
Isicia sunt marina.] Esitia marina fiunt.
Pipere, cumino.] Pipere, ligustico, cumino.
Crimibus.] Criminibus.
Pulmentum.] Fulmento.
Pulpa.] Pulma.
Diligenter fricatur.] Frigatur diligenter.
Isicia de Squillis.] Esitia de Iscillis.
Squilla de sua testa.] Iscilla de testa sua.
Omentata.] Omenta.
Et cum enervabis.] Et cum enervabis.
Affolet.] Abest.
In omentum.] Omentata.
Involvuntur folia.] Involvuntur folio.
 pag. 54. *Siccum.*] Sicium.
Temperas.] Temperes.
In tabella.] In tabula.
Cacabum.] Accubum.
Facias.] Facies.
Ferbuerit.] Ferbuerint.
Isicia ex spongiolis.] Esitia ex Sfondilis.
Spongiolos.] Sfondilos.
Elixatam & ova conteres, & pipere in omento a.] Elixatam ova conteres pipere omento a.
Siligini.] Siligine.
Myrtham.] Myrta.
Carano.] Caremo.

LIB. II. CAP. 2. PAG. 59.

Temperas aqua cisternina.] Temperas

VARIÆ LECTIONES.

peras aquam cisterninam.
Inducet.] Inducit.
Tum.] Abest.
Vaporem.] Vapores.
Caleat.] Caleant.
De Pullo. Olei floris.] De pullo
 Torpillo, oleo floris.
Sates.] Feces.
 pag. 60. *Primum locum b.*] Pri-
 mum quidem locum h.
Fuerit.] Fuerit.
Isicia amyлата.] Esitia multa ab
 alieno.
Ferbuerit.] Baluerit.
Sorbendum f. amylatum.] Surven-
 dum f. amyllum.
Defrutum.] Defrictum.
Cotoness.] Coromiis.
Ossicula.] Ossucla.
Expromas.] Exbromas.
Orindam.] Oridiam.
 pag. 61. *Jam miscebis.*] Jam jam
 miscebis.
Boletari.] Volitari.

LIB. II. CAP. 3. PAG. 64.

Vulvula Isiciata f. f.] Vulvula &
 f. f.
A mole.] Ad molle.
Ruta.] Rutam.
Mittas.] Mittat.
Nucleos.] Nuclei.
Mortario b. loto.] Mortaria b. lota.
Et coquantur.] Et sic coquantur.
Ex ovi.] Ex covis.
Fus.] Thus.
Farcies.] Facies.

LIB. II. CAP. 4. PAG. 66.

Farcies intestinum.] Injicies in in-
 testinum.

Productum.] Perductum.
Sic ad.] Sic id.

LIB. II. CAP. 5. PAG. 67.

Albumino porri concisi.] Albamine
 concisi porro.
Elixato.] Elixata.
Compendia.] Compadia.
*Liquamen suffundis, intestinum im-
 ples, elixas & subassas, vel
 elixum tantum appones.*] Li-
 quamineque suffundito, intesti-
 num impleto, elixato, & sub-
 assato, atque exornato, oeno-
 garoque phasiani diligenter
 perfundito.
 Explicit LIB. II. Apicii Sorca-
 ptes.
 Incipit ejusdem Cepuros de Ole-
 ribus, LIB. III.
 pag. 68. *Aliter circellos &c.* Hac
 omnia desiderantur.

Titulus & Caput I. desunt.

LIB. III. CAP. 2. PAG. 72.

Cum ferbuerit.] Cum ferbuerint.
Mollierit.] Mollierint.
Cumino trito in patinam.] Cumi-
 num tritum in patina.
Fasces detergas.] Facies detergi ne.
Piper asperges.] Super asperges.
In ferventem p.] In omittitur.
Mulso.] Mulso.
Coques, jusculum facies & potabis,
 Cocta, jusculum facere & po-
 tari.
*Melius erit si in eo pullus sit de-
 coctus.*] Melius est etiam, si
 in eo pullus decoctus sit.
Aliter ad ventrem.] Aliter ad ven-
 trem ita. Al-

VARIÆ LECTIONES.

Albamen.] Albam.

pag. 73. *Ita ut ad tertias defer-
veat.*] Quo ad aqua ad tertias
deferveat hoc est ex tribus he-
minis aquæ una remaneat.

Aliquantulum.] Aliquantulum.

Ferbuerit.] Ferbuerint.

LIB. III. CAP. 3. PAG. 76.

Asparagos.] Aspharagos.

Submittes.] Summittas.

LIB. III. CAP. 4. PAG. 77.

*Callosiores reddes cucurbitas ad gu-
stum.*] Cucurbitas reddi callo-
siores gustum decucurbitas.

pag. 78. *Silphion modicum.*] Sil-
fice id est laseris medicinæ.

Defruti.] Deferro.

Fus.] Desideratur.

Teres piper.] Teres ex aqua pi-
per.

Expressas.] Expressasque.

Oleo temperabis.] Oleum tempe-
rabis.

pag. 79. *Silphion.*] Silfii.

Mentham.] Menthâ.

Calamentham.] Caromentam.

Oleum, acetum.] Oleum & ace-
tum.

LIB. III. CAP. 5. PAG. 80.

Citrini.] Citrium silfi.

Sil montanum, silphium.] Monta-
num silfi.

LIB. III. CAP. 6. PAG. 81.

Sine ructu.] Sive ex ructu.

Vel apii semine.] Apii semen.

Elixabis.] Bis.

LIB. III. CAP. 7. PAG. 82.

Piper.] Aliter : Cucumeres, pi-

per.

Acetum.] Et acetum.

Silphium.] Silfi.

Huic capiti in Mss. additur.

Pemones & melones : Piper pu-
lesium mel, vel passum, li-
quamen, acetum, interdum &
silfium accedit.

LIB. III. CAP. 8. PAG. 83.

Oenogaro] De grana ex.

Oleo & aceto.] Oleo acetum.

LIB. III. CAP. 9. PAG. 84.

Cima & colicoli.] Cimas & coli-
culos.

Oleum.] Et oleum.

Piper & ligusticum.] Et ligusticum
piper.

pag. 85. *Elixati.*] Exati.

Piper asperges.] Super asperges.

Uvam passam super asperges.] Uva
passa super aspergas.

LIB. III. CAP. 10. PAG. 86.

Opertos.] Apertos.

In pr. c. & ut supra inferes.] In
pr. coques ut supra & inferes.

Porti cum elixati erunt.] Portos
in aquam elixati erunt.

LIB. III. CAP. 11. PAG. 87.

Concides porrum.] Betas concides
potrum.

Betas elixa ex sinapi.] Betas, elixas
& sinapi.

LIB. III. CAP. 12. PAG. 89.

Olisatra.] Olifera.

LIB.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. III. CAP. 13. PAG. 89.

Rutam minus.] Ruta vero minus.
Et oleum modice.] Oleum quæ
modice.
Acetum addes.] Acetum adde.

LIB. III. CAP. 15. PAG. 91.

Minutatim: tres piper.] Minutum:
& teres piper.
Olus molle.] Quo holus molle.
Oleum vinum.] Oleum & vinum
Acescat.] Acescat.
Amputentur.] Amputantur.

LIB. III. CAP. 17. PAG. 94.

Sumes, si volos.] Sumito, si vo-
les, proderit.

LIB. III. CAP. 18. PAG. 96.

Intuba ac lactuca.] Intuba & la-
ctuca.
Ex liquamine.] Et liquamine.
Modice.] Medere.
Vere.] Vero.
Intuba.] Intibz.
Agrilactucas c. oxyporo.] Agrila-
ctuca cum oxyporio.
Infundis.] Infundes.

LIB. III. CAP. 20. PAG. 99.

Spongiosi sive funguli.] Sfondyli
sive funduli.
Aliter. Sfondilos oleum liqua-
mine complebis vel oleo &
sale assabis, piper asperges &
inferes.

pag. 100. *In omento.*] In augmento.

LIB. III. CAP. 21. PAG. 101.

Catosa.] Carcetz.
Coloratum.] Coliozum. Edit. 1542.
Colicorum.

LIB. IV. CAP. 1. PAG. 103.

Salacacabia.] Salfacacabia.
Pulegium.] Puleium.
*Concisas cepas aridas minutim jecus-
cula.*] Capparis concisi minuti
locusculis.
Salacacabia.] Galacattabia.
Pulegium aridum.] Puleio apium
Supersundes.] Supra perfundes.

LIB. IV. CAP. 2. PAG. 108.

*Patina piscium, oleum & pomo-
nem.*] Patinz piscium, oleum
pomorum.
Tum piper.] Cum pipere.
Aliter.] Alia.
Torres eas.] Teres eas.
Aqua, oleo: coques.] Aquam oleo
coques.
Friçtilis.] Fusilis.
Et friges.] Restingues.
Iterum adjicies.] Iterum adjicies.
Et.] Ac.
Postea quam.] Postea quod.
Piper asperges.] Pipere asperges.
Ficidulas curatas.] Ficetulas curas,
pag. 109. *Misce.*] Mittes.
Teres, suffundes.] Texas, suffun-
das.
Coriandrum.] Et coriandrum.
Cymis.] Tannis.
Succum per colum colabis.] Specu-
lum exiccabis.
Ad succum illum.] Ad furcellum.
Suffundes.] Suffunde.

Fri-

VARIÆ LECTIONES.

Fricabis.] Abest.
 pag. 110. *Et inferas.*] Et inferes
 patinam.
Patina de rostris.] Patina omittitur.
 uti mox bis vocula *semis.*
Olei modicum.] Olei modicum ad-
 des.
Et eam.] Perunges & eam.
Cum cocta.] Ceu cocta.
Aliter patina de cucurbitis.] Pati-
 nas de cucurbitas fiet.
 pag. 111. *Bullire possint, &c.*] Ire
 p. ut.
Patina.] Patinam.
Siccabis.] Siccabis.
Preparatos habebis.] In præparatos
 habetis.
Eam.] Ea.
Molle.] Molles.
Tarentino.] Tarentino farfös.
Et ubi cocta fuerint, lac colas.] Id
 ubi cocta fuerit, lactem coles.
Ficedulas.] Ficetulas.
 pag. 112. *Liquefiat.*] Calfiat.
Grani integris.] Grana integra.
Quotquot.] Quodque.
Impensa.] Imples.
Vero.] Abest.
F. S. cocta.] F. S. coctum.
Concides.] Conditum.
Origanum.] Omittitur.
Suffundes.] Et suffundes.
Passum & oleum.] Passum, oleum.
Subcultrasti.] Substrasti.
Et laganum.] Omittitur &c.
Insuper.] Deest.
 pag. 113. *V. dulcis.*] V. dulci.
Et oleo modico.] Et oleo.
Tyrotaricha.] Thyrotarnicam.
Pisce.] Non existat.
C. minutum.] C. cominutum.
Obligabis piper a.] Obligabis & pi-
 per a.
In patellam.] In patella.
 pag. 114. *Patina.*] Patinam.

Ferbuert.] Ferverint.
Lacertis.] Lagatis.
Gigeria.] Cizema.
Loco salsi.] Locos alfi.
Mistes mulsium.] Immites mul-
 sam.
Curatos.] Duratos.
*Salsum coctum in medio pones Ad-
 dendum acetum.*] Desunt.
 pag. 115. *Oleum & aquam.*] O-
 leum item & aquam conjicies.
Ponis.] Pones.
 pag. 115. *Defructi.*] Defructi.
Lacertis. Lacertos.] Lagurtis, la-
 girtas.
Zomoteganite.] Zomonam Ga-
 nas.
Patina.] Patinam.
Fricabis.] Fricabis.
 pag. 116. *Patina de pisciculis.*] Ad
 patinam de p.
Carpes.] Carpas.
Ostreas.] Hofstrea.
Sorba.] Sorbas.
Contemperabis.] Contempera bis.
Franges.] Frangis.
 pag. 117. *Unum.*] Vinum.
Thermospodio.] Thermafpodio.
Instillabis.] Stillabis.
Oleo modico.] Olei modico.
C. per colum exsiccabis.] C. per-
 culum siccabis.
Agitas.] Agitabis.
Calidum.] Calidam.

LIB. IV. CAP. 3.

pag. 131. *Porros capitados.*] Por-
 rosque capitados.
Ificiola.] Efitiola.
Concepis.] Concarpis.
 pag. 132. *Albumen.*] Alba-
 men.
Ificiola minuta.] Efitiola vel de
 minuta.

VARIÆ LECTIONES.

Teres piper, ligusticum.] Teres ligusticum.

Suffundis.] Suffundis.

pag. 133. *Inferveant.*] Ferveant.

Tractam.] Fracta.

Ex ea obligas.] Ex eadem obligabis.

pag. 134. *Facias.*] Facies.

Tractam.] Fractam.

Obligas.] Obligabis.

LIB. IV. CAP. 4.

pag. 136. *Cum ferbuerit mittes.*]

Cum bullierit immittes.

Colocasium.] Colodesium.

Facies.] Fac.

Lyas.] Ligas.

pag. 137. *Cacabo.*] Cacabulo.

Insuper.] Et super.

LIB. IV. CAP. 5.

pag. 139. *Bulbos.*] Vulbos.

Gigeria.] Gibera.

Avicellas.] Aucellare.

Coqnas.] Coques.

Concidis.] Concedes.

Ferveat.] Ferveant.

pag. 140. *F. M. antetollis.*] F. M. quam tollis.

Oleo, vino.] Et oleo & vino.

Avicellas.] Scellas.

Dulce sit.] Dulcescit.

Liquamine temp.] Liquamen temp.

Ex ea.] Et ex ea.

Recludis.] Recludes.

Facias.] Facies.

Præcoquis.] Præcoquitis.

Duracina.] Durcina.

Præcoqua.] Præcoquia.

LIB. V. CAP. I.

pag. 143. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem ostreo. Lib. V.

Facies ut ferveat.] Desunt.

Cum.] Dum.

Obligas dilig.] Ligas dilig.

Quasi isuis lyata.] Absunt.

Mittis.] Mittes.

Et vinum modice.] Et vini modicum.

Lyas.] Alias.

Conditis.] Conditas.

Tractogalata.] Tractogalx.

pag. 144. *Orbiculos.*] Sorbiculos.

LIB. V. CAP. 2.

pag. 145. *Spongiolis sive funguis.*]

Fondilos sive fondiles.

Cacabum.] In cacabum.

Mutes, coques.] Desunt.

pag. 146. *Pulegii.*] Puleii.

Cacabum.] Cacabos.

Obligas.] Obligabis.

Oleum viride.] Oleum viridem lenticulam.

Lenticula de C.] Lenticula deest.

Mentham.] Omittitur.

Tudiculabis &c.] Tutunilabis ut.

Mel, liquamen, acutum, defrito temperabis.] Mellis, liquamine, & aceto, defrito temperabis.

Obligas.] Obligabis.

Ol. viride in p. a.] Ol. viridem mittes, piper asperges.

pag. 148. *Liquamen.*] Deest.

Pisâ farfiliis.] Pisam farfilem.

Abdomen.] Abdomine.

Avicellas.] Aucellas.

Angularem.] Angularem.

Omento.] Omentis.

Mittis.] Mittes.

In vas ut ferveat: cum ferbueris pisam.] In vas cum ferveat, pisam.

Hoc jus.] Ocius.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. V. CAP. 3.

pag. 149. *Facies ut coquantur.*]
F. ut coquatur.
Minutatim concidas.] Commiun-
 tim concidas.
Refrigeraris.] Refrigeraverit.
Boletari.] Boletam.
Zingiber.] Gengiber.
Acetum.] Acera.
Ferveat.] Ferveant.
Mel mittis.] Melle mittis.
Tudiculabis.] Turanilabis.
 pag. 150. *Cerebella.*] Cerebellum.
Avicellas.] Aucellas.
Mittis.] Mittis.
Oleum viride insuper.] Oleum vi-
 ridem insuper.

LIB. V. CAP. 4.

pag. 153. *Conchicla.*] Conchicla.
Liquamine temperabis.] Liquamen
 in eo temperabis.
 pag. 154. *Suffundis liquamen, vi-
 no & liquamine t.*] Suffundes,
 liquamine t.
Suffundis.] Suffundes.
Mittis.] Mittes.
Ponis.] Pones.
Aliter conchiclam &c.] Aliter con-
 ciclam sic facies. Concides
 pullum minutatim liquamine
 oleo & vino ferveat. Conci-
 dis cepa, coriandrum minu-
 tum cerebella enervatas mittes
 in eundem pullum. Cum
 coctus fuerit levas & exollas,
 concides minutatim cepam &
 coriandrum, colas ibi: ipsam pi-
 sam coctam, non conditam ac-
 cipies conchiclam, pro modo
 variæ componis.

Farfiliis.] Abest.
Exollas.] Exollatus.
 pag. 155. *Femora.*] Et femora.
Paras & farcies.] Conchicla farci-
 lis.
 Conchiclam farfilem hoc modo pa-
 rabis. alternis pisam &c.

LIB. V. CAP. 5.

pag. 157. *Mittis.*] Mittes.
Colocasinum.] Colevium.
Coquantur.] Coquatur.
Lyas.] Ligas.
 pag. 158. *Colocasinum.*] Colevium.
Pulegium.] Puleii.
Colocasinum.] Colocetrim.
Olei satu.] Olei quantum satis.
Insuper.] Et super.
Minutatim.] Mina.
Silphium.] Silfi.

LIB. V. CAP. 8.

pag. 160. *Lobis.*] Ovis.
Viridi.] Viride.
Ut solet.] Et solet.
 pag. 162. *Apicii &c.*] Incipit tro-
 petes Lib. vi.
Et oleum.] Et olei.
Et desuper piper aspergū.] Ac piper
 desuper aspergunt.
Si autem condituram.] Si autem
 in condituram.
Addū.] Addes.

LIB. VI. CAP. 2.

pag. 164. *In Grue & Anate.*] In
 Grue vel Anate, Perdice, Tur-
 ture, Palumbo, Columbo &
 diversis avibus.
Lavas.] Deest.

VARIÆ LECTIONES.

Cacabum.] Caccabo.
Imponis.] Abest.
Defrutum.] Defrictum.
 pag. 164. *Aquam non contingat.*] Aqua quam non tingat, sit foris.
Sabano.] Desavano.
Ut.] In.
Manducari.] Manducare.
 Alia Gruis vel Anatis præparatio.
Ex rapis.] Excipis.
 pag. 165. *Mittu defrutum.*] Indes defrictum.
Aspergu.] Asperges.
 Alia Gruis vel Anatis præparatio.
Coriandrum.] Coriandri.
Etsi in cacabo assas.] Si in cacabo ita assas.

LIB. VI. CAP. 3.

pag. 167. *Mel.*] Vel.
Elixabis & coltura m. d. perdicem concisa perdix.] Elixas ibi & m. d. occisa perdix.
Dum.] Ne.
Iterum februerit.] Dierum feverit.
Conditi debet.] Coque.

LIB. VI. CAP. 4.

pag. 168. *Columbis.*] Avibus in altile. & in fenicoptero.
Condimenta mortaria.] Condimentum mortaria.
Aliter.] Alias.
Laser.] Laserum.
Liquamen.] Liquamine.
Fundis.] Mittis.

LIB. VI. CAP. 5.

pag. 170. *In diversis &c.*] Desiderantur.

Anethi flores.] Enici flos.
Avem in caraxas.] Deest vox avem.
Dactylorum.] Dactilum.
 pag. 172. *Omnis generis.*] Omnigere.
Et ei.] Non exstat ei.
Farina oleo subacta.] Farinam oleo subactam.
Eximes.] Eximens.

LIB. VI. CAP. 7.

pag. 173. *Et psitaco.*] Abest.
Elixas.] Elibemis.
Alligas.] Colligas.
Prinſquam exenterantur.] Prius tamen extenteretur.
Meliores erunt.] Delunt.
Ambigas sublata.] Abias sublata.

LIB. VI. CAP. 8.

pag. 175. *E iure.*] Et iure.
Temperas.] Temperabis.

LIB. VI. CAP. 9.

pag. 176. *Modicum & oleum d. t.*] Modicum adde & oleo defricto temperabis.
Ut combibat & cum combiberit.] Ut convivat ubi conuiverit.
Pertangis, piper asperges.] Pinnis longis piper aspersum.
Suffundes ut.] Suffunde liquamen, vino temperans.
In illas.] Intendas.
Aspergis &c.] Aspersum inferes.
 pag. 177. *Pullus Oxyzomus.*] Pullum oxyzomum.
Porri fasciculum.] Scriptalum porrios.

Asper-

VARIÆ LECTIONES.

Aspersum assas.] Desideratur
aspersum.

Oleo.] Oleum.

Pullus laseratus aperies à navi.]

Pullum raseratum asperges à nabi.

Vinum.] Virum.

P. modicum.] P. modicè.

pag. 178. *Coriandi.*] Coriandrum.

Lacte.] Lac.

Obl. cum alvamentis.] Obl. cundem alvamentis.

Perfundes.] Perungues.

Levabis.] Lavabis.

Aqua minimum.] Aquam eminum.

LIB. VI. CAP. 9.

pag. 179. *Illis.*] Illuc.

Carptum.] Careotam.

Jure tali.] Jus tale.

Pullum sic ne aliquid in eo remaneat a cervice. e.] Pullum sicut ilique à cervice. e.

Alicam.] Aliquam.

In capo facies. Accipies.] In capso facies. Offibus ejectis coques.

Accipies.

Et omnibus ejectis coques.] Expunge.

Quodcunque olei.] Quodcunque porri.

p. 183. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem Politeles LIB. VIIIUS.

Lumbelli, codicula & ungelæ.] Libelli, coticulæ & ungelæ.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum aceto.] Laser vulvas & apices Cyrenaicum vel aceto.

Temperatum.] Temperato.

Liquamen cum lasere Parthico.]

Liquamine laseri postico.]

Callum, lumbelli, codicula.] Calli, libelli, coticulæ.

Muriam.] Muria.

LIB. VII. CAP. 2.

pag. 187. *Surclas.*] Surdas.

Asperges.] Aspergis.

Craticula.] Graticulam.

Merum, passum.] Mero, passo.

Alece.] Malleco.

LIB. VII. CAP. 4.

pag. 190. *Ofella Ostiens.*] Ofellas Ostiens.

Ofellas.] Ofillam.

Passum modicum.] Passi modicum.

Facies.] Sazias.

Cyperin.] Cyperis.

Cuminum.] Deest.

Aprugnea.] Aprogneo more.

pag. 191. *Sine liq.*] Et sine liq.

Elixas & siccas pipere asperso inferes.] Elixantur, & sic pipere perfunduntur, jus supra scriptum, & sic bulliunt.

Ut bene.] Ut bene.

Reddantur.] Rodantur.

Sumis cyathum.] Sumicrato.

Frigis.] Friges.

LIB. VII. CAP. 5.

pag. 192. *Sale plurimo.*] Sales plurimi.

Condimenti scrupulos vi.] Omit. scrupulos vi.

pag. 193. *Alster*] Abest.

Collare] Cellare.

Calidum perfundis.] Callidum perfundes.

LIB. VII. CAP. 6.

pag. 194. *Ut difringat.*] Unde strigat.

T

Per-

VARIÆ LECTIONES.

Perfundis.] Perfundes.
 pag. 195. *Aliter jus candidum.*] Jus album.
Aliter jus candidum.] Jus aliud candidum.
Temperabis.] Tempera.
Amyla jus.] Amulacis.
Enici.] Enichi.
M. baccas.] M. vaccas.
Anethasum.] Anetam.
 pag. 196. *Alecatum.*] Allegatam.

LIB. VII. CAP. 7.

pag. 197. *Ventriculi.*] Ventricula.
Sic hac impensa implet.] Sic hanc impensam implet.
Olei modicum.] Oleum modicum.
Laxamentum habeas, ne dissiliat.] Laxamentum habeas, at ne dissiliat.
Cum.] Abest.
Coctus.] Coctum.
 pag. 197. *Et denno cum perlaxabis.*] Ac denuo eum perelaxabis.
Et cum.] Et eum.
 pag. 198. *Mittis & sic coques.*] Mittes & sic coque.

LIB. VII. CAP. 8.

pag. 199. *Lumbuli.*] Lumbi.
Et renes assi.] Desunt & renes Lumbuli revolvuntur.] Lumbulis ecluduntur.
In omento.] Deest in.

LIB. VII. CAP. 9.

ag. 200. *Tessellatum.*] Tessellam.
Et ei corium reddis & cum f.] Est ei veluti corium reddis ut cum f.
Eximas furno & inf.] Eximas furno ut est & inf.
Aliter.] Abest.
In lance.] Illata.

Mustoi petasones.] Sicut mustei^s petalonem.
Batillo.] Vatillo.
Contingis vel quod melius est miss.] Continges quod melius, miss.
Obligas.] Obligabis.
Profundis.] Perfundis.
Alia parte.] Aliam partem.
Perfundis.] Perfundes.

LIB. VII. CAP. 10.

pag. 202. *Admiscos.*] Admiscis.
Coques.] Coquas.
Aliter in.] Iecinora.

LIB. VII. CAP. 11.

pag. 203. *Ex melle.*] Et molz.
Excepto.] Et cepto.
Pipere trito.] Piper tritum.
Sale.] Sales.
Apios.] Afros.
Ut arefcent.] Ne arefcent.
 pag. 204. *Aliter dulcia.*] Aliud dulci.
Aliter dulcia mittes.] Piperata mittes.
Eo mittis.] Committis.
Dulcia piperata.] Aliud.
Mel.] Deest.
Tractum.] Tractam.
Coagulatum.] Coagulum.
Coques in.] Coques & in.
Perfundis mel.] Perfundes melle.
Adversus quod patinam astimabis.] Adversus patinam quantitatem existimabis.
Quam parasti.] Quam comparasti.

LIB. VII. CAP. 12.

pag. 206. *Bulbi.*] Bulvos.
Jus facies.] Jus sic facies.
Modice liquam.] Et modice liquam.
Asper-

VARIÆ LECTIONES.

Aspergis.] Asperges.
Aliter.] Alia.
Pultarium.] Pultorium.
Bulbis.] Bulvis.
Ponuntur.] Ponantur.
 pag. 207. *Succo.]* Succum.
Bulbos.] Bulvos.

LIB. VII. CAP. 13.

pag. 208. *Fungi faginei & Boleti.]*
 Fungi farnei vel Boleti.]
Faginei.] Farnei & ita mox.
Garo.] Abeft.
Piperis accipiuntur.] Cum pipere
 accipiuntur.
Carenis fasciculo.] Carenum fasci-
 culum.
Ferbuerint.] Ferbuerit.
Caliculos.] Caliculos.

LIB. VII. CAP. 14.

pag. 210. *Obligas.]* Obligabis.
Oleum viride.] Oleum viridem.
Amylo obligas.] Amulo obligabis.
Compunges.] Compungens.
Tubera.] Decft.
Calefacies & inferes.] Desiderantur
 & inferes.

LIB. VII. CAP. 15.

pag. 211. *Colocafium.]* Abeft.
Ferbuerit.] Ferbuerint.

LIB. VII. CAP. 16.

pag. 212. *Cochlea.]* Decft.
Spongizabis.] Et spongizabis.
Salem.] Sale.
Omni hora.] Ommora.
Ex oleo.] Et ex oleo.
Ex pulte.] Et pultas.
Lafere.] Cochleas lafere.
Infundis.] Infundes.

LIB. VII. CAP. 17.

pag. 214. *Ova.]* De ovorum ap-
 paratu.
Oenogaro.] Oenogarato.
Ova elixa.] Ob elixa.
 pag. 216. *Apices &c.]* Incipit
 ejusdem Tetrapus. LIB. VIII. vs.

LIB. VIII. CAP. I.

In apro] Decft.
Spongatur.] Sfungiatur.
Aliter in apro.] Aliud in quo.
Elixas.] Elixabis.
Teres piper.] Certe piper.
Amylo obligas.] Amulo obliga-
 bis.
Hoc et.] Hoc est.
 pag. 217. *Fura.]* Jure.
Cnici flores.] Enechi flos.
Amygdala.] Et amygdala.
Acetum.] Acerabulum.
Aliter.] Aliud.
Oleum m.] Et oleum m.
Cepa e. r. fasciculo.] Cepam e. r.
 fasciculos.
 pag. 217. *Pingue jus.]* Pinguius.
Obligas jus albo.] Obliga albo.
Thymum, origanum silphium.] Et
 timum, origanum, filfi.
 pag. 218. *Recentis.]* Recentina.
In aqua marina.] In aquam ma-
 rinam.
Anetho.] Aceto.

LIB. VIII. CAP. 2.

pag. 220. *In cervo.]* Desunt.
Cervum.] Cervo.
Caveum] Cavo.
Suffundes.] Et suffundes.
Oleum m.] Et oleum m.
Platycerote.] Platone.
Aliter.] Aliud.

VARIÆ LECTIONES.

Calefactum amylo obligas.] Desunt.
pag. 221. *Acetum, oleum.*] Acetum & oleum.
Mel, acetum, vinum, oleum. m. liquamen.] Melle, aceto, vino, oleo m. liquamine.
Embanma.] Embabam.
Adjectas.] Adjectum.

LIB. VIII. CAP. 3.

pag. 222. *Aliter.*] Deest.
Amylas, cum jam bullit.] Amulum jam bulliet.
Aliter.] Abest.

LIB. VIII. CAP. 4.

pag. 223. *Silphium.*] Silfi.
Juniperi thymi, mentha arida.] Juniperum Timum, mentam aridam.
In unum.] In vino.
Mel.] Melle.

LIB. VIII. CAP. 5.

pag. 224. *In villina.*] Desunt.
Succidaneis.] Cydoneis.
Aliter in Vitulina elixa.] In Vitulinam elixam, teres.
Oleum.] Oleo.

LIB. VIII. CAP. 6.

pag. 225. *Hadina vel agnina.*] Hædina sive agnina.
Paratariis.] Faratariis.
Suffundes.] Abest.
Liquamen, piper, laser.] Liquamine, pipere, lasere.
Cuminum trium.] Desideratur.
Cleum modice.] Et oleo modico.
C. minusim.] C. comminutum.
pag. 226. *Agnina cruda.*] A cru-

do.

Trituram in martario.] Tritura mortario.
Hadus sive agnus.] Hædum sive agnum.
Affus.] Omittitur.
Zingiberis modicum.] Adde Petroselinis scrupulos sex laseris modice.
Coctum.] Coctus.
Defrutum.] Defrictum.
Vel in sp.] Sive sportella.
Bullientis.] Bulliente.
Aliter.] Alia.
pag. 227. *Dactylos tritos octo.*] Pone post mellis acetabulum.
Coriandri semine.] Coriandri semen.
Hædus s. agnus pasticus. Mittis.] Hædum s. agnum pasticum mittis.
Hædus laureatus ex lacte.] Hædo laurum ex lacte sic facies.
Reples.] Dele.
pag. 228. *Piper.*] Expunge.

LIB. VIII. CAP. 7.

p. 229. *In porcellum. Abest in.* Curas.] Abest.
Avicularii vostro vesica.] Avicularii vesica.
Infibulabis.] Infiblabis.
pag. 230. *Avicellas.*] Aucellas.
Fibulas.] Fiblas.
Aliter.] Alia.
In porcellum elixum.] Dele in Spongias.] Sfongizas.
Porcellus affus tractomelitus. Porcellum.] Porcellum affum tractomel. in porcellum.
pag. 231. *Apiciano.*] Apicianum
Profundes.] Perfundes.
Porcellus Vitellianus.] Porcellum Vi-

VARIÆ LECTIONES.

Vitellianum.
Oleo.] Olei.
Us.] Et.
Jus.] Ejus.
Porcellus Flaccianus.] Porcellum
 Flaccianum.
Oleo.] Olei.
Porcellus laureatus.] Porcellum
 laureatum.
 pag. 232. *In cacabum olei modicum.*] In cacabo cum oleo
 modicum.
Porcellus Frontonianus.] Porcel-
 lum Frontonianum.
Porcellus Oenogarusus. *Porcellum*
exoff.] Oenococtum porcellum
 exoffas.
Porcellus Celsinianus.] Porcellum
 Celsinianum.
In porcellum a.] Porcum a.
In porcellum hortulanum.] Abeft.
 pag. 233. *Turdi, ficedula.*] Adji-
 ciantur turdi, ficedulæ.
Elixum ita facies. Teres.] Ita fa-
 cies. Elixum teres.
Caraenum.] Careotam.
Oenogaratum.] Oenococtum.
Inferes.] Efferes.
*Olei optimi acetabulum majus li-
 quaminis minus.*] Olei optimi
 acetabulum, aceti acetabulum
 minus.

LIB. VIII. CAP. 8.

pag. 238. *Coquitur oleo.*] Coquen-
 dus cum oleo.
 pag. 240. *Lepus Passenianus.*] Le-
 poretem Passenianum.
Aspergis.] Asperges.
Lepus Ificiaticus. Eadem coctura
condies.] Lepus Ificiaticus.
 Leporem esitiatum, eadem
 conditura condies.

pag. 241. *Colliges lacinias.*] De-
 sunt.
Fervueris, amylo.] Fervet amulo.
Ornas.] Ornabis.
Apponis.] Appones.
In leporem succo.] Leporem sicco.
Sicus.] Atque.
Cum coloratur.] Tam coloratum.
Superfundes in patellam.] Super
 vatillam.
Tollitur.] Sumitur.

LIB. VIII. CAP. 9.

pag. 243. *Glires.*] De apparatu &
 condimento glirium.
Tritis.] Trito.

LIB. IX. CAP. I.

pag. 245. *Apicii Celiis &c.*] In-
 cipit ejusdem talassa. LIB. IX.
Et carabo induta.] Et cappari indu-
 sam ejus lig.
Ligusticum.] Abeft.
Vinum.] Vini.
Elixauris.] Elixauris.
Nardi.] Nocivam.
 pag. 246. *Rutam.*] Ruta.

LIB. IX. CAP. 2.

pag. 248. *Obligas.*] Obligabis.
Torpedine elixa.] Turpedine elixa
 adhibeas.

LIB. IX. CAP. 3.

pag. 249. *Loligine.*] Lolligine.
Mel modicum.] Mellis modicum.
Farfili.] Farfili.

LIB. IX. CAP. 4.

pag. 250. *In sepiis.*] Abeft.

VARIÆ LECTIONES.

In sepia farfili.] In sepiis farfile.
Amylo.] Ab alieno.
Mittes.] Missas.
Ovis.] Et ova.
Uti.] Ut.
Oleum.] Olei.

LIB. IX. CAP. 5.

pag. 252. *In polypo.*] Desideratur.

LIB. IX. CAP. 6.

In ostreis.] Non exstat.

LIB. IX. CAP. 7.

pag. 253. *In omne genus Conchyliorum.*] Desunt.
I. Og Conchyliorum.] I. Og Conchyliorum conditura.

LIB. IX. CAP. 8.

pag. 254. *In echino.*] Non exstat.
Oleum.] Olei.
Iterum.] Ter.
Modicum.] Modice.
In aqua calida.] In aquam calidam.
Obligas.] Obligabis.
Salsus.] Salis.
Apparibunt.] Aptabiat.

LIB. IX. CAP. 9.

pag. 256. *In merulis.*] Omittitur.
Merulis.] Metulis.
Liquamen.] Liquamen mixtum.

LIB. IX. CAP. 10.

In sarda & cordula.] Desunt.
In sardis.] In sardis cordula mugile.
Farcilem.] Farcilem.

Pulegium.] Puleium.
Alece.] Allego.
Piper cum ligustico.] Piper ligustico.
Ruta, caryota.] Rutam, caryotam.
Vinum.] Vini.
Defrutum.] Defrutum.
Viride.] Viridem.
 pag. 257. *In cordula.*] In cordula affa.

LIB. IX. CAP. 13.

pag. 260. *In falso.*] Sine falso.
Mittes piper.] Initics piper.

LIB. IX. CAP. 14.

pag. 263. *Urticas.*] Orcas.
Caramum.] Careotam.

LIB. X. CAP. 1.

pag. 264. *Apicii &c.*] Incipit ejusdem ALIA EYES LIBUS.
In piscibus diversis & variis.] In piscibus.
Liquamine temperabis.] Liquamen temperabis.
Facias.] Facies.
Cepullam.] Cepulam.
Aliter.] Abest.
 pag. 265. *Aneth. viride.*] Aneth. viridem.
Aliter jus.] Aliud jus.
Aliter jus.] Aliud jus.

LIB. X. CAP. 2.

pag. 267. *In congro.*] Abest.

LIB. X. CAP. 3.

pag. 268. *In cornuta.*] Desideratur.

LIB.

VARIÆ LECTIONES.

LIB. X. CAP. 4.

In mullo.] Abeſt uti omnes ſequentium capitum inſcriptiones.

LIB. X. CAP. 6.

pag. 269. *Defrutum.*] Defricium.

LIB. X. CAP. 7.

pag. 270. *Obligat.*] Obligabis.

LIB. X. CAP. 8.

Crocum magnum.] Crocomagma.

Defrutum.] Defricium.

Aliter jus.] Jus aliud.

Defrutum.] Defricium.

Aliter jus.] Jus aliud.

pag. 271. *Aliter jus.*] Jus aliter.

Anethum.] Acetum.

Defrutum.] Defricium.

Aliter.] Aliud.

LIB. X. CAP. 11.

pag. 274. *Anethum.*] Acetum.

LIB. X. CAP. 12.

Ovi utellum.] Ovitellum.

pag. 275. *Semen.*] Semine.

Acetum, vinum, liquamen.] Aceto, vino, liquamine.

LIB. X. CAP. 13.

Igni.] Signi.

In piſce œn.] Aliter in piſce œn.

LIB. X. CAP. 14.

pag. 276. *Rhus.*] Rus.

Caryotam.] Careotam.

Rhus.] Rus.

Mulſam.] Muſum.

Explicit Liber X.

μόνη θεῶν διέξα.

Oedipo opus eſt ad intelligendas omnes has varias Lectiones. Fideliter omnia imitatus ſum, licet non omnia intellexerim. Ad minimum accurate expreſſi omnes lituras & ductus. H. Volkmar Scherzerus.

I N D E X

Verborum, loquutionum & rerum in
textu, notisque contentarum.

N. *Notas, numerus post N. positus paginam
indicat.*

A.

- A** Bdomen coques. l. v. c. 3.
n. 152, 191
Abfinthiatum Romanum.
l. i. cap. 3. n. 10
Abfinthium Ponticum. l. i. c. 3.
n. 10
Abfinthium acoris sensum tollit,
idem de Lupuli floribus dici
potest. n. 14, 92
Abundanter. l. iv. c. 2.
Accedit silphium. l. iii. c. 7.
Accipenser. n. 128
Accurata & composita Rapæ.
l. i. c. 24.
Acetabulum quid n. 61, 62
Acetabulum majus Olei. l. viii.
c. 7.
Acetabulum minorem Olei. l. vi.
c. 9. l. viii. c. 6. liquaminis.
l. viii. c. 7. n. 234. mellis. 6.
Acetariorum preparatio. n. 93
Acetum. l. iv. c. 5. Aceti & sal-
lis præstantia. n. 139
Acron. n. 138
Acu pungere, ne crepct. l. vii.
c. 7.
Ad dimidium. l. ix. c. 13.
Adjectare. l. viii. c. 2. n. 221
Adipes Phasiani recentes & præ-
duræ. l. ii. c. 2.
Adligare fascies. l. iii. c. 2.
Admiscere olivas virides. l. iii.
c. 9.
Ad momentum. l. iv. c. 5.
Adordinare. l. iv. c. 2.
Adornare nucleis. l. v. c. 4.
Æneum vas stanno obductum ob
puritatem saporis. n. 4
Æropetes. l. vi. n. 162
Æstimare patinam adversus aliquid
liquidum. l. vii. c. 11.
Affigere in surculis. l. vii. c. 14.
Agitare ova. l. iv. c. 2. ramo
satureiæ. l. vii. c. 6. Fasciculo
origani. l. viii. c. 4.
Agnus n. 228. crudus. n. 229
Agrilactuca. l. iii. c. 18.
Albamen Porri. l. ii. c. 5. Al-
bamen & capita Porrorum.
l. iii. c. 2. Albam. de Porris.
l. iv. c. 3.
Albamentum Ovi. l. v. c. 3. l. vi.
c. 9.
Albor Ovorum. l. i. c. 6. n. 16
Album Ovorum. l. viii. c. i.
Album Rosarum. l. i. c. 4.
Alex colatus. l. i. c. 6. n. 196
manducatur cum alece, & si-
nape. l. vii. c. 2. condiri ale-
ce. l. ix. c. 10. Gari fæces. n. 188
Alexandrinus mos. l. iii. c. 4.
Alica. n. 158, 196
Alica res Africana sive Ægyptia
& non Romana. n. 163

Alica

I N D E X

- Alica elixata.** l. II. c. I. n. 56.
 l. IX. c. 10. alicam purgatam
 infundere. l. V. c. I.
Alicata. n. 196
Aliquanto tempore. l. I. c. 5.
Allium. l. IV. c. I. ejus virtus
 septica. n. 106
Alternis aptare obsonia. l. V. c. 3.
Altiles Palumbi & Columbæ.
 n. 169
Altior, i. e. pinguior, habilior.
 l. VI. c. 6.
Amara coctione fiunt ingrata.
 l. I. c. 3. n. 12
Ambiga. l. VI. c. 7. n. 174
**Ambulare ex se & humorem con-
 sumere.** l. VI. c. 9.
Ammeum. l. I. c. 27. n. 41.
**Amulum & Amolum pro Amy-
 lo.** n. 63
Amygdalæ depilatæ. l. II. c. 2.
 n. 171. tostæ. l. VI. c. 5. dul-
 ces & amaræ. n. 171. Amyg-
 dalæ depilatæ & lotæ ex creta
 argentaria. n. 64
Amylate. l. VIII. c. 3.
Amylaræ fervefactum. l. VII.
 c. 5. jus. l. VII. c. 6. l. II.
 c. 2. n. 60. amylo obligas spisso.
 l. VII. c. 2, 3.
Amyli salubritas præ farina.
 n. 63, 100
Anas. l. VI. c. 2. n. 165. Anas
 & rapis nobiscum & veteribus
 commune condimentum. n. 167
Anethatus pullus. lib. VI. c. 9.
Anethum. l. I. c. 27. n. 41
Anethi flores. l. VI. c. 5. semen.
 l. VI. c. 9.
Anethi modicus fasciculus. l. IV.
 c. 4.
Anguilla. l. X. c. 14. ejus laudes
 & præstantia. n. 275
Angularis. l. V. c. 3. n. 151. l. VII.
 c. 4.
Anser. l. VI. c. 5, c. 8. n. 171

- Anserum altitium jecora omiffa.**
 n. 175. ab Heliogabulo cani-
 bus data. n. 176
**Anseris jecur ingentis magnitu-
 dinis.** n. 171, 176
Aper. l. VIII. c. I. n. 218.
Aperire sepiam. l. IX. c. 4. in
 duas partes. l. VII. c. 8.
**Apicios duos tantum fuisse non
 tres.** n. 26
**Apicius noster de Romanis lo-
 quitur, ac si alienigena esset.**
 n. 64. pro Apicio nostro apo-
 logia. n. 105
Apiciana Salacacabia. l. IV. c. I.
 patina. l. IV. c. 2. minuta,
 l. IV. c. 3. conchichla. l. V.
 c. 4. jus frigidum. l. VI. c. 8.
 Offellæ. l. VII. c. 4. jus cru-
 dum Apicianum in Porcellum.
 l. VIII. c. 7.
**Apud Apicium nostrum plura fue-
 runt condimenta quam nunc
 sunt.**
Apium mustei. l. VII. c. II. Apium.
 l. I. c. 27. Apium viride. l. II.
 c. 2. Apium virides. l. III. c. 2.
Apodermum. l. II. c. 2. Apo-
 therma. n. 61
Appendere. l. VIII. c. 7.
Apponere. l. II. c. I.
Apiinum condimentum. l. VIII.
 c. I. n. 219
Aprugnæ elixatio ex aqua marina.
 n. 219. Apua. l. IV. c. 2.
 n. 126
Aptare Porcellum. l. VIII. c. 7.
**Aqua calida, ad aquam calidam
 coques.** n. 125
Aqua recens. l. IV. c. I. aqua ci-
 sternina. l. II. c. 2. ejus salu-
 britas. n. 63
**Aqua, poma & carnes quascun-
 que cito corrumpit, sed con-
 coctionem ideo faciliat.** n. 39
**Aquam pluvialem ad tertias deco-
 quere.**

I N D E X

- quere. l. i. c. 17. n. 31
 Aqua marina elicit falem è falfamentis. n. 24
 Aqua marina Aprum elixare. l. viii. c. i. n. 219
 Aqua nitrata. l. viii. c. 15.
 Aqualicus. l. vii. c. 7. n. 198
 Aquatius vinum. l. ix. c. 9.
 Armilla Petafonis. l. vii. c. 9. n. 201
 Articululus pernaz. l. viii. c. i.
 Articululus quid. n. 219
 Afaris. l. vii. c. 5. afareos ferupul. sex. l. viii. c. 6.
 Afello pifci unde nomen. n. 120, 127
 Afelli fricti pulpæ. l. iv. c. 2. n. 127
 Afparagi. l. iii. c. 3. n. 77. l. iv. c. 2. fuccus afparagi. ibid. n. 125. afparagorum præcifuræ. n. 126. tritæ & vino colatæ. ibid.
 Afparagi fuccus & præcifuræ in iure. n. 126
 Afparagi cito coquantur. n. 77
 eorum ficcatio. n. 77
 Afparagis vis quædam feptica ex urina foetida. n. 77
 Affare, fubaffare. l. ii. c. i.
 Affaturæ. l. vii. c. 5. n. 193
 Affatura in collari. ibid. 193
 Affulus habere. l. ii. c. i. n. 55
 Affacus. l. ii. c. i.
 Atramentum Sepiarum. l. v. c. 3.
 Attagena. l. vi. c. 3. n. 168
 Attorrere. l. vii. c. 5.
 Attorrere nuges. l. iv. c. 2.
 Avellana. n. 171
 Avicellæ & Aucellæ. l. iv. c. 5. l. v. c. 3. l. viii. c. 7.
 Avicularius. ibid. n. 234
 Aves Hircofæ. l. vi. c. 6. n. 172
 Aves cur farinâ frictim involvendæ. n. 172
 Avium deplumatio & exenteratio. n. 174, 175
 Avis fapidior & attilior. l. vi. c. 6. n. 173
 Avis farina, oleo fubacta, conrecta. n. 172
 Aulicoftium. n. 196
 Aurata pifcis. l. iv. c. 2. l. x. c. 12. n. 274
 Per Auriculam ova infundere. l. viii. c. 7.
 B.
Bacca Lentifci. l. iii. c. 16. n. 93.
 Bacca myrtea exenterata. l. ii. c. i. l. vii. c. 5.
 Bacca rutæ. l. x. c. 12.
 Baiz. n. 263
 A Balneo fumere. l. ix. c. 8.
 Barillus candens. l. vii. c. 9. n. 201
 Batuere foleas. l. iv. c. 2. n. 122, 124, 130
 Bene inferre. l. iii. c. ii. & 12.
 Betæ minutæ. l. iii. c. 2. n. 73
 albæ. l. iv. c. 5.
 Betarum media. n. 127
 Betaceorum fufces. l. iii. c. ii. l. iv. c. 5.
 Bilibris hordei. l. vii. c. 9.
 Boleti. l. vii. c. 13. n. 208, 209.
 coliculi Boletorum, thyrfi Boletorum. ibid. quales. n. 209
 Boletare. l. ii. c. 4. n. 56. l. v. c. 2. l. viii. c. 7.
 Botargo. n. 258
 Botelli. l. ii. c. 3. & botuli. n. 65, 66
 Braffica Alexandriæ amara oritur. n. 71
 Braffica elegans coctio. n. 71
 Brafficarum Apicianæ coctura. ibid.
 Braffica celebre antidotum contra ebrietatem. n. 85
 Brevis herba. i. c. Lapathum. n. 126
 Bubula caro, ejus præftantia. n. 224. five vitellina. l. viii. c. 5. n. 225
 Bu-

I N D E X

Buccellæ maceratæ, tractæ vel panis puta. l. VII. c. 6.
 Buccellæ musteorum. l. VII. c. 9.
 Buccellæ majores. l. VII. c. 11.
 Bulbi. l. IV. c. 5. inverti. n. 142.
 l. VII. c. 12. n. 207
 Bulbi fabriles. l. VIII. c. 7. in camino & ad fumum siccati ut fabriles uvæ. n. 234
 Bulbi ex Orchidum genere. n. 207. linea bulborum. n. 207
 Bullire. l. VI. c. 9. l. VIII. c. 1.
 Bullire tres undas. l. VIII. c. 6.

C.

Cacabus quid. n. 86
 Cacabulum. l. IV. c. i. & 5.
 l. VI. c. 9.
 Caccabum. l. II. c. 1.
 Calamintha. l. III. c. 4.
 Calcare in mortario. l. II. c. 3.
 n. 65
 Calix liquaminis. l. II. c. 2.
 Callofiores ad gusta. l. III. c. 4.
 Callum vincere. l. II. c. 2. n. 61
 Callum. l. VII. c. 1. n. 184. aprugnum.
 Callum porcinum. l. I. c. 9.
 n. 22
 Camerinum. l. I. c. 3. n. 11
 Cammarus. l. II. c. 1. idem qui Astacus. n. 55
 Candaule Athenzi. n. 107
 Cannæ. n. 187, 189
 Cantabrum. l. VII. c. 1. in cantabro involvere. n. 185
 Capadia. l. II. c. 5.
 Capillum porri. l. VIII. c. 8.
 Capitati porri. l. IV. c. 3.
 Capitinæ. n. 237
 Caporum testicali. n. 181
 Caprea. l. VIII. c. 3. n. 222
 Capus. l. VI. c. 9. n. 181
 Carabus. l. IX. c. 1.
 Carænum. l. I. c. 33.

Carbones. l. I. c. 1. n. 3. carbones appendi solere. n. 7. arida ligna. n. 7
 Carbones amaritudo non exigit. l. I. c. 3.
 Cardamomum. l. I. c. 34. n. 51.
 Cardui. l. III. c. 19. cardui Sylvestris radices, sive asparagi antiquis tantum in usu. n. 98, 99
 Caricæ. l. VII. c. 9. caricarum mira vis ad carnes teneras faciendas. n. 202
 Cariotæ. l. I. c. 33. l. III. c. 4. dactyli vel caryotæ. l. VI. c. 1
 Carotæ sive pastinacæ. l. III. c. 21. carotæ veterum haud nostræ. n. 102
 Caro porcina condita Anglicè *Brawn*. n. 23, 186
 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. 228
 Carnis cujusque excellentia & gradatio. n. 60, 63
 Caro agrè conservatur in zstate, at putium & insectorum facillimè. vel calidissimis regionibus. n. 21
 Carnis conservandæ alii modi. n. 21
 Carpere in pulpas. l. IV. c. 2.
 Caseus. l. IV. c. 1. n. 104
 Caseus bubulus, sale conditus. *ibid.* vestinus. l. IV. c. 1. n. 105. caseus dulcis. l. I. c. 33. n. 50. recens. l. IV. c. 2. caseus mollis exalidatus. *ibid.* n. 124
 Castaneæ. l. V. c. 2.
 Catillus ex lactucis *Athenzi*. n. 125
 Caver an è siluro aut sit sturionis ova potius salita? n. 258
 Cepa. l. 2. c. 3. sicca. l. III. c. 4, 15.

I N D E X

- C. 4, 15. n. 79. *afida*. l. IV. c. 1.
 n. 105, 107. l. VIII. c. 8.
 n. 242
Cepæ sicca Askalonica. l. IV.
 c. 2. n. 122
Cepæ pallacana. l. IV. c. 2.
 n. 122, 130. l. IX. c. 1.
Cepæ cur sunt aridae, mitiores;
 forte Aegyptiorum inventum.
 n. 107
Cepe rotundum. l. VIII. c. 8.
 n. 242, 243.
Cepulla. l. VII. c. 6. arida. l. IX. c. 1.
Cepuros, i. c. *Olior*. n. 70
Cerasia. l. I. c. 20. Angliæ In-
 digena. n. 34
Cerebella cocta. l. II. c. 1. qua-
 tuor. l. IV. c. 2. *cerebella* di-
 cta de minoribus quibusdam
 animantibus gallinarum puta
 aut porcellorum. n. 58
Cerebella enervata. l. v. c. 4.
Celsianus Porcellus. n. 234
 Porcelli testamentum. n. 236
Cervus. l. VIII. c. 2. n. 221.
cervina conditum. *ibid.*
Charaxare. l. VI. c. 9. *scissuris*.
ibid.
Chartâ involvere. l. IX. c. 10.
 n. 257
Chartâ opentum cooperies. l. VIII.
 c. 6. n. 234
Chartâ præcludere. l. VIII. c. 7.
 n. 235
Chartâ obturate & fiblare. *ibid.*
Chartâ colligere lacinias. l. VII.
 c. 8. n. 202
Chartâ antiquorum qualis. n. 243
Cicer. l. IV. c. 4. l. v. c. 8.
Cicer Severi delicia. n. 161
Cyperus. l. I. c. 5. *cyperis*. l. VII.
 c. 4. 5.
Circelli isiaci. l. II. c. 5. n. 68.
circellus rotundus. *ibid.*
Circumspargere. l. VIII. c. 8.
Citrini. l. III. c. 5. n. 81. *citrini*
cucurbitarum genus. n. 35
Citrium de Cucurbitarum quo-
 dam genere. n. 135
Citrium purgatum intra foras.
 l. IV. c. 3.
Citri folia de Terebinthina aut
cedro. n. 14
Citri folia viridia. l. I. c. 4.
 n. 13
Citria, citrum. l. I. c. 21. n. 35
Clybanus. l. VII. c. 5. n. 193.
Cnici semen. l. I. c. 27. *cnici*
flores. l. VII. c. 6. l. VIII. c. 1.
 n. 219
Coagitare. l. II. c. 1. & IV. c. 3.
Coagulum lac coqueret. l. VII.
 c. 11. *Coagulum*. l. VIII. c. 6.
Coctura dimidia. l. VI. c. 2.
 n. 166. *media coqui*. l. IV.
 c. 3.
Coctura media. *ibid.* *prope co-*
cturam. l. VI. c. 7. l. VIII.
 c. 7. *cocturam adjicere*. l. IV.
 c. 3. *prima coctura*. n. 166.
Coctura mellis. l. I. c. 1.
Cochleæ terrestres. n. 213
Cochleæ elixæ. l. IV. c. 5. n. 141
Cochleæ mirificæ ad Venerem.
 n. 213. *maxime earum cervi-*
ces & quare. *ibid.*
Cochleæ pastæ lacte. l. VII. c. 16.
 n. 213
Cochleæ exemptæ. n. 213
Cochleare unde dicatur. n. 214
Cochlearum purgatio & quædam
flaginatio involuntaria. n. 213
Cochleare piperis: *dimidium co-*
chlearium & cochleare. l. III.
 c. 10. *quid*. n. 61, 97.
Coctiva condimenta. l. IX. c. 4.
Codiculæ. l. VII. c. 1. n. 184
Coena dubia. n. 126, 127
Colare per colum. l. IV. c. 2.
Coliculus mollis, coliculorum
minutia. l. IV. c. 4.
Collare. l. VII. c. 5. *elixum*.
ibid.

I N D E X

- ibid. collare porcinum. l. VII. c. 6. n. 193
 Colluere liquamine. l. VIII. c. 6.
 Colocafium. l. VII. c. 15. n. 212.
 acron colocafium. ibid. l. v. c. 5. l. III. c. 4. l. IV. c. 4. jus colocafiorum. n. 79, 138.
 Colocafios coquendi modus, acron colocafios. n. 138. rotulæ colocafix, i. e. taleolæ. n. 212
 Colorem Romani vocant. l. II. c. 2.
 Colorare defruto. l. VIII. c. 1. l. VII. c. 6. paffo. l. III. c. 20. cuminaturo coloratum facies. l. III. c. 21.
 Columbadès olivæ. l. VI. c. 9. n. 180
 Columbæ. l. VI. c. 4. n. 169. columbæ apud nos altiles & rupeftres. n. 169
 Colus. n. 123
 Combibere. l. v. c. 4. l. VI. c. 9. l. VII. c. 14.
 Combullire donec fiffet. l. VIII. c. 8.
 Combuftura. l. IV. c. 4. l. v. c. 5.
 Commifceri. l. II. c. 3.
 Commifcere in fe omnia. l. II. c. 5. in unum. l. VIII. c. 4.
 Compendia pulpæ. l. II. c. 5.
 Compescere vini rore. l. I. c. 1.
 Completere melle. l. VII. c. 9.
 Complicare in rotundum. l. VII. c. 4.
 Componere Oſtrea. l. I. c. 12.
 Compoſitum porcellum perfumdere. l. VIII. c. 7. & 8.
 Comprehendere melle. l. III. c. 18. n. 97
 Compungere ut bibant. l. VII. c. 11. tubera. l. VII. c. 14.
 Concerpere pulpæ. l. IV. c. 3.
 Conchiola farſilis. l. v. c. 4.
 Conchiola cum faba. l. v. c. 4. n. 155. Conchiola cum faba apud nos eduntur. n. 156. ita & ipfa piſa quædam, de piſa ſimplici. ibid.
 Conchiola commodiana. ibid. n. 155. Conchiola farſilis ſive conchiolatus pullus vel porcellus. ibid.
 Conchyliæ. l. IX. c. 7. l. I. c. 29. n. 44. conchyliorum omne genus. l. IX. c. 7. n. 253
 Conciderè particulatim. l. VIII. c. 7. minutatim. l. VIII. c. 8.
 Condimentum. l. II. c. 4. n. 67
 Condimentum aprinum. n. 216.
 Condimenta coctiva. l. IX. c. 4. n. 250
 Condimenta moretaria. l. x. c. 10. l. VI. c. 4.
 Condimenta viridia. l. III. c. 4. n. 79. 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. 194
 Conditura quid. n. 87
 Conditura his ſuperadjicitur. l. VII. c. 4. n. 2, 87
 Conditura piſcium marina. n. 24.
 Conditura de oſtreis. l. IV. c. 2.
 Conditura Veneta. n. 265.
 Condituram tollere. l. VIII. c. 8.
 Condituram facere ſuper pullum. l. VI. c. 9.
 Conditurarum ratio à medicis inſtituta, uſus coquis relictus. n. 111
 Conditum. n. 122
 Conditum camerinum. l. x. c. 3. n. 10
 Conditum maſticatum, conditorum plura genera ab Heliogabalo inventa. n. 5.
 Conditum melizomum. l. I. c. 2. n. 8 Con-

I N D E X

- Conditum paradoxum. l. I. c. 1. n. 2
 Conditum rosatum & violatum. l. I. c. 4.
 Confectionem invenire. l. IV. c. 3.
 Confractum piper. l. VII. c. 14.
 Constringere ova, l. I. c. 9. pul-
 mones, l. VII. c. 10.
 Conger. l. X. c. 2. n. 267
 Congium. n. 2
 Constringi ex lino. l. VIII. c. 1.
 Constringitur diligenter. l. VIII. c. 6.
 Consuitur & sic coquitur. l. VII. c. 2. & 8. l. VIII. c. 7.
 Contegere. l. III. c. 15.
 Contemperare in se. l. IV. c. 2.
 Conterere farinam. l. III. c. 9.
 Contingere. l. III. c. 20. n. 100
 Contingere jure. l. VIII. c. 6.
 Conversari potest. l. V. c. 3.
 Cooperire. l. III. c. 2. l. VIII. c. 6.
 Copadia porcina. l. V. c. 1. l. VII. c. 6. n. 196. hœdina vel agnina. l. VIII. c. 6.
 Copis culter barbaricus. n. 196
 Coquere in se. l. IV. c. 3. n. 74
 Coquinariæ artis quædam Osten-
 ratio. n. 126. de re coquinaria
 plurimi medici antiqui scripse-
 runt. Præfat.
 Cordula. l. IX. c. 10. n. 257
 Cortiandrum vitidem & semen. l. IV. c. 3. n. 48
 Coriandratum. l. IX. c. 1.
 Corium reddere. l. VII. c. 9. n. 201, 219. tollere. l. VIII. c. 1. n. 219
 Coria singula. l. IV. c. 2. per
 singula coria substernere. n. 120,
 124
 Cornulum. l. VIII. c. 1.
 Cornuta. l. X. c. 3.
 Corocotta. n. 237
 Coronam bubulam aspergere. l. IV. c. 2.
 unum Corpus facere. l. VII. c. 11.
 Costus. l. IX. c. 8. costum. l. I. c. 30.
 Coronea sive cydonea mala. l. I. c. 19. l. IV. c. 2. defrutum de
 cotoneis. n. 62
 Craticula. l. VII. c. 2. in crati-
 cula assare. l. VIII. c. 6. sub-
 assare. n. 187
 Crepare. l. VII. c. 7. n. 198.
 Creta argentaria ad candorem. l. II. c. 2. è terris sigillatis. n. 62, 64
 Cribellare & ad levissimum pul-
 verem redigere. l. I. c. 5.
 Cribrare. l. I. c. 5. n. 15. Cri-
 bellare.
 Crines loliginis. l. II. c. 1.
 Crocus. l. I. c. 1. 3. n. 219. Ma-
 gaus. l. X. c. 8.
 Crocus adversus crapulam. n. 6
 Crocomagma. l. X. c. 8. n. 271
 Cucumeres. l. III. c. 6. rasi ,
 cucumerum præparatio. n. 81
 Cucurbitæ longæ Anglis ignotæ :
 earum conservatio in hyemem. n. 79
 Cucurbitæ callosiores ad gustum. n. 79
 Culter eburneus vel osseus. ita
 cultellus succineus. n. 124
 Cultello aperire. l. VII. c. 7.
 Cumana. l. IV. c. 2. n. 119. in
 cumana compones. ibid. &
 l. VI. c. 9. cumana munda. l. V. c. 4. n. 156. l. VI. c. 6. in cu-
 mana colas. l. VII. c. 11.
 Cumana ollæ quoddam genus
 spongiosa: fistilia vitreata no-
 vum inventum. n. 156
 Cuminum. l. I. c. 32.
 Cuminum Æthiopicum aut Syria-
 cum aut Lybicum. l. I. c. 32.
Cu-

I N D E X

- Cuminum minutum asperges.** l. IV. c. 2.
Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis. l. IX. c. 13.
Cuminatum. l. IV. c. 2. l. X. c. 29. n. 44. l. XII. c. 4.
Cuniculi. l. XI. c. 2.
Cupella. l. I. c. 2.
Cupressus. l. I. c. 7.
Curare pisces. l. IV. c. 2. n. 122. ostrea. *ibid.* Porcellum. l. VIII. c. 7. Leporem. l. VIII. c. 8.
Custodire, ut rosam a rore siccam mittas. l. I. c. 4. n. 12. custodire multo tempore. l. I. c. 22.
Cyathus. l. VI. c. 2.
Cyma & coliculi. l. I. c. 9. non inter opsonia numerandi. n. 85. coliculorum folia. *ibid.* Cymata. n. 85.
- D.
- Dactyli ossibus torridi.** l. I. c. 1. n. 7. pingues. c. 32.
Dactyli vel cariotz. 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. 222
Decarnare. l. VII. c. 9. n. 201
Decidere subtiliter. l. IV. c. 5.
Decoquere vinum. l. I. c. 1. n. 2
Decussatim. l. VII. c. 4.
Deformare isicia. l. IV. c. 2.
Defricato oleo. l. IV. c. 2.
Defrutum ejusque usus. l. I. c. 19.
Defrutum caricarum, quod Romani colorem vocant. l. II. c. 2. n. 64
Defrutum de Coronis. l. II. c. 2. quod sole fervente in mellis substantiam cogitur.
- Defrutum ex vino rubro, colorare defruato.** n. 219
Delavare porcellum. l. VIII. c. 7.
Dentex. l. IV. c. 2. l. X. c. 11. n. 274
Depilare. l. II. c. 2. n. 62. perdicem. l. VI. c. 5. nuces. n. 171. depylata amygdala. l. II. c. 2. perdices. l. VI. c. 3.
Designare offellas in cute. l. VII. c. 4. n. 191
Despumare. l. I. c. 1. l. IX. c. 3. despumatio mellis ut commodè fiat ex mora atque iterata fermentatione.
Destringere. l. VII. c. 6. n. 196
Diaboronum. n. 265.
Discus. l. II. c. 5. n. 68. versare in disco. l. IV. c. 1. in disco vertere. l. VII. c. 11. impensam in disco pones. l. VIII. c. 6. in disco sumi. l. VIII. c. 8.
Dispergere oleum. l. IV. c. 2.
Disillire. l. VI. c. 9. l. VII. c. 7.
Dissolvere in se. l. VII. c. 11. Ova. l. VIII. c. 7.
Dissolvere cum aceto. l. I. c. 30.
Distillare. l. VII. c. 9.
Dolium musti. l. I. c. 4.
Doliolum vitreum. l. I. c. 13.
Ducere. l. IV. c. 2. n. 121
Ducere ad se. l. V. c. 3. & 4. l. VII. c. 11. cum bene duxerit. l. VIII. c. 6. ut ducat. l. V. c. 4. n. 155. i. e. coëat. l. IV. c. 2. n. 124
Dulcia de melle. l. I. c. 14. n. 29
Dulcia domestica, ex melle. l. VI. c. 11. dulcia piperata. *ibid.* n. 205, 206. dulcia domestica, titulus frugalis. n. 206.
Duplodes substernere. l. IV. c. 2. n. 121
Duracina Persica. l. I. c. 26. n. 39, 79.
- Du-

I N D E X

Duracina primotica pusilla præ-
coqua, i. e. pestica mala.
l. IV. c. 5.
Durissima puls. l. VII. c. II.

E.

E Chinus. l. IX. c. 8. falsus.
ibid. l. VII. c. 8. n. 254, 255
Echini recentiores. l. IV. c. 2.
n. 120.
Educia ficta atque irrita. n. 262
Ejicere utriculum de porcello.
l. VIII. c. 7. Vitella. l. V. c. 3.
Elixare oleo. l. III. c. 6.
Elixatura. l. IX. c. I. Elix. l. VII.
c. 6. n. 196. Elixare. l. II.
c. I.
Elixatim. l. IV. c. 3.
Elixam persiccatam & sabano
expressam. l. VII. c. 6.
Embamma. l. III. c. 18. n. 97.
l. VIII. c. 2, 7. n. 221
Emphractum Baiianum. l. IX. c. 14.
n. 263
Enchraficoli, hodiernum garum.
n. 126.
Enervare, nervos eximere. l. II.
c. I. n. 55. cerebella. l. IV.
c. 2.
Enervata cerebella. l. VII. c. 7.
Enucleata pruna. l. X. c. I.
Epimelus, i. e. accuratus & di-
ligens. l. I. c. I. n. 2
Eruce succus. l. VII. c. 12.
n. 207. semen. l. VIII. c. I.
l. I. c. 27.
Excaldata caro. l. VIII. c. 6.
n. 228
Excaldatum caseum. l. IV. c. 2.
n. 124
Excavare panem. l. IV. c. I. cu-
curbitam. l. IV. c. 5.
Exemptæ cochleæ. l. VIII. c. 7.
Exenterare per guttur. l. VI.
c. 7. à gutture. l. VIII. c. 7.

baccæ myrtæ exenterata:
n. 219
Exfoliare rosas. l. IV. c. 2.
n. 119, 123
Exigere. l. I. c. 3.
Exinanire in patella znea. l. II.
c. I. n. 56. in boletari. ibid.
jus exinancies in parinam. l. III.
c. 14.
Exinaniri intestina integra. l. VIII.
c. 6.
Exirus solutor. l. I. c. 2.
Exornare. l. II. c. 5. n. 60. tu-
bera. l. VII. c. 14.
Exossare pitces. l. IV. c. 2.
l. VII. c. 4. n. 191
Exossare pullum à pectore. l. V.
c. 4.
Exossari à gula. l. VIII. c. 6.
Exossari per gulam in modum
utris. l. VIII. c. 7.
Expandere. l. VII. c. 2.
Expansi renes. l. VII. c. 8.
Expedit. n. 181.
Expromari. l. VI. c. 2.
Exspuere humorem. l. VII. c. 4.
n. 191
Extensum leporem ornare. l. VIII.
c. 8.

F.

F Aba. l. V. c. 3. n. 150. c. 4.
n. 156.
Faba nondum condita. l. III.
c. 10.
Fabaciæ virides. n. 159. Baianz.
l. V. c. 6.
Fabri. *L. Nonnius* notatur. n. 88.
Fabriles bulbi n. 234. fabriles
uvæ. ibid. n. 238
Facere farinam ex Necho. l. XI.
c. 14.
Facere succum ex moris. l. I.
c. 22.
Facere in unum corpus. l. IV.
c. 2.

Fani-

I N D E X

- Feniculum.** l. i. c. 35. semen. l. v. c. i.
Feniculus mollis. n. 159
Fœnum Græcum in leguminibus numeratum. l. v. c. 7. n. 160.
Farcimina cocta integra. l. viii. c. 7. l. ii. c. 5. n. 68
Farcire intestinum. l. ii. c. 3.
Farina. l. iii. c. 12
Fariua oleo subacta. l. vii. c. 9.
Fasces adligare. l. iii. c. 2.
in Fasciculum manu redigere. l. iii. c. 12.
Fasciculo rutæ agitare. l. viii. c. i.
Fatum. l. iv. c. 2. n. 122, 124.
in uno Ferculo mirifica omnium mixtura.
Ferve ad momentum. l. 4. c. 5.
Fervefacere. l. vii. c. 5.
Ferulâ commotum. l. i. c. i.
Fiblare. l. viii. c. 7. n. 234
Fiblas tollere. l. viii. c. 7. i. e. fibulas. n. 234
Ficatum. l. vii. c. 3.
Ficatum præcidere ad cannam. n. 189. hepar immensum ex stagnante chylo supervacaneo. *ibid.*
Ficedulæ curatæ. l. iv. c. 2. *intæ græ.* n. 120. l. vi. c. 4.
Ficedulæ ex succo asparagi. n. 125.
Ficedulæ, & melancorphiæ exdem aviculæ, passim in Angliâ: mira iis cantûs dulcedo, *Chats* appellantur. n. 125
Fistilia Antiquorum non plum-bata, propter salubritatem æstimata. n. 156
Fistula edulia. n. 262
Ficus. l. i. c. 20.
Fistula avicularii, rostro vesicæ bubulæ adligata. l. viii. c. 7.
Fistula percutere. l. iv. c. 2. n. 121
Fit ita sarda. l. ix. c. 10.
Flaccianus. n. 234
Folium. l. i. c. i. 3, l. ix. c. i, 7, n. 3. *Malabathri.* n. 44.
Folium Nardi. l. ix. c. i, 7.
Spica Indica & folium. l. ix. c. 8.
Formare liscia. l. ii. c. i. pi-scem in formella. l. ix. c. 13. n. 261, 262
Frangere in Medio. l. viii. c. 7.
Fretale. l. i. c. 5. n. 193. l. vii. c. 5.
Frigere ofellas. l. vii. c. 4.
Fricare in se l. ii. c. i. l. vii. c. 4. de suo sibi. l. v. c. 4.
in Frigidum mittere. l. iv. c. 5.
Frontonianus. n. 181, 234.
Frusta panis tria. l. iv. c. i. suminis cocti. l. iv. c. 2.
Frustratim concidere. l. iv. c. 2.
Fumare. l. ii. c. 5.
Fungi faginei. l. vii. c. 13. n. 208, 209
Fungi suilli. n. 209. *Vide Spongioli & Tubera.*
Fungorum satio atque cultura. n. 100. ut oprime coquantur. n. 147
Fungorum præparatio apud veteres succineis novaculis & argenteo apparatu. n. 58. *notatur Harduinus. ibid.*
in Furnum mitti. l. viii. c. 6.
in Furno macerate. *ibid.*

G.

- G** **Allina.** l. iii. c. 4.
Gallina candida suavior nigra. n. 182. ex Gallina Mattya, i. e. lautum quoddam ferculum. n. 182
Garum ex Cammaris. l. vii. c. 12.
Garum hodiernum Enchrascoli sunt. n. 126 V **G** 25

I N D E X

- Gari *cusmodam confectio*. n. 209.
vide Liguamen.
- Gigeria pullorum. l. iv. c. 2.
n. 121, 124. c. 5. l. v. c. 3.
- Glandulæ hædinæ. l. iv. c. 1.
n. 105. porcellinæ. l. iv. c. 3.
n. 134
- Glandulæ porcinae, quæ *glandium*
& *glandia* apud Plautum ap-
pellantur. n. 135
- Glis. l. viii. c. 9. n. 244
ad Glires condimentum. n. 244
- Glires cibum quotidianum etiam
per hyemem capiunt. n. 244
- Globus condimentorum. l. vi. c. 3.
- Gravido. l. iii. c. 6. i. e. gra-
vedo, molestia, aggravatio.
- Grus. l. vi. c. 2. ex rapis. *ibid.*
n. 165
- Gruum nostrarum carnes valde
amaræ; aliz grues veterum
fuerunt. n. 165, 166
- Gustum versatile. l. iv. c. 5.
n. 141. infra tituli ratio: pati-
nam versas in lancem. n. 141.
- Gustum de oleribus. *ibid.*
- Gustum de Cucurbitis farfilibus.
ibid. de præcoquis. *ibid.*
- Gypsare. l. i. c. 25. n. 31. l. x.
c. 1.
- Gypsata patina ad liquanda piscium
ossa. n. 267
- H.
- H** *Aliens*, i. e. Piscator. n. 265.
Harduinus in Plinium nota-
tur. n. 209
- Helenium. l. i. c. 5.
- Hemina conditi. l. iv. c. 2.
n. 122
- Hemina nucleorum. l. v. c. 3.
n. 150
- Herbæ rusticæ. l. iii. c. 16.
n. 93
- Herbæ omnes virides. n. 269
- Hædus sive agnus Syringatus.
l. viii. c. 6. tarpeianus, pa-
sticus, laureatus. *ibid.*
- Hortulanus. n. 234
- Hortus. n. 70
- Humelbergius doctissimus*. n. 74
- Hydrogarum, i. e. liquamen aquæ
cisterninâ temperatum. l. ii.
c. 2. ad unum liquaminis ace-
tabulum aquæ septem mittes.
ibid.
- Hydrogarata isicia. n. 61
- Hydromela loco aquæ pluviæ ad
tertias cocta ab uvis servata.
n. 31
- Hyposphagma. l. v. c. 3. n. 152.
- Hypotrimma. l. i. c. 33. con-
dimentum Stomachicum liqui-
disculum. n. 50
- Hyssopus Creticus. l. i. c. 27
- I.
- I** Ecuscula pullorum. l. iv. c. 2.
- Ignis lenis & therospodium.
n. 110
- Ignis mollissimus. l. x. c. 13.
n. 276. ignis lentus. l. i. c. 1.
l. viii. c. 8. igni lento fer-
vere. l. ii. c. 2.
- ad Ignis vaporem ponere ut ca-
leat. l. ii. c. 2.
- Ignis accensio sæpius iterata in
coctionibus. n.
- Impendere & Implere: impensa
est sarcimentum. n. 123, 124.
- Impensa. l. iv. c. 2. n. 118
- Impensa Tarentina. l. viii. c. 7.
n. 235. impensa isicii. l. ii.
l. iv. c. 2. n. 118. impensa
ut coire possit. l. viii. c. 4.
c. 5. impensam præparare.
l. viii. c. 7. impensa ven-
trem. l. vii. c. 7.
- Impinguere. l. viii. c. 7.

I N D E X

Implere intestina. l. 2. c. 5.
 Porcellum. l. VIII. c. 7.
 Impenſa ventrem l. VII. c. 7.
 Imponere ad vaporem. l. IV. c. 2.
 ſupra ignem calidum. l. IV.
 c. 4. ſupra ignem lentum. ibid.
 ſuper ignem calidum. l. v. c. 5.
 In pro ex vel cum. l. III.
 c. 10.
 Incaraxare. l. VI. c. 5.
 Includere in iſicio. l. II. c. 2.
 Inducere. l. II. c. 2.
 Inducta locuſta. l. IX. c. 1.
 Indura. n. 246
 Indureſcere. l. VI. c. 3.
 Inferre ſorbendum. l. II. c. 2.
 Inferre ad menſam. l. IV. c. 2.
 Infervere. l. IV. c. 3.
 Inſublare. l. VIII. c. 7. n. 229,
 234.
 Infringere ora dura. l. VII. c. 10.
 Infundere vino. n. 13
 Inſuſio roſarum curtertiata. n. 14.
 In ſe coquere. l. III. c. 2.
 diſſolvere. l. VII. c. II.
 Inſecta marina & piſces ſuum ha-
 bent condimentum. n. 246
 Inferere folia roſarum lino. l. I.
 c. 4.
 Intuba & laſtucæ. l. III. c. 18.
 n. 96
 Intro foras aptum amylo obli-
 gare. l. VIII. c. 1. intro foras
 tangere. l. VIII. c. 2.
 Interanea tollere. l. VIII. c. 6.
 Inſuper mittere. l. v. c. 2. & 3
 Involvere omento. l. II. c. 1.
 Involutate folia lauri. l. II. c. 1.
 Jocinora pullorum. l. IV. c. 2.
 Jocinora porcelli & gallinarum.
 l. v. c. 5.
 Jocinora hædina vel agnina.
 n. 203
 Iſcia notatio nominis. l. VII.
 c. 10. n. 54. in iſicio include-
 re. n. 62, 69

Iſciatus pullus. l. VIII. c. 7.
 Iſciola. l. II. c. 2. Iſcia minuta
 quadrata. l. v. c. 3. n. 152.
 porcina. l. v. c. 4. iſcia marina.
 l. II. c. 1. puſilla. ibid. n. 57.
 omentata. ibid. plena. l. II.
 c. 2. n. 62. hydrogarata. ibid.
 amyлата. n. 63. ſimplicia. ibid.
 ſimulata. ibid. n. 58
 Iſcia de piſcibus & locuſtis He-
 liogabalus primum inſtituit.
 n. 57
 Iſcia tot ex more decumbendi
 ad menſam. n. 130
 Iſcium *Tarentinum* deſt. n. 135.
 Juglaus. l. III. c. 2. n. 75
 Jus album Galeni. n. 266. jus
 album. l. VII. c. 6. l. VIII.
 c. 8. jus alecatum. l. VII. c. 6.
 jus anethatum. l. IV. c. 5.
 l. VII. c. 6. jus Alexandrinum.
 l. x. c. 1. n. 267. jus candidum
 appellatum. l. IV. c. 9. l. v.
 c. 3, 5. l. VII. c. 6. jus colo-
 caliorum. l. III. c. 4. jus cru-
 dum. l. II. c. 3. l. VI. c. 9.
 n. 179. jus diabrotonon. l. x.
 c. 1. jura ferventia. l. VIII.
 c. 1. 2. jus frigidum. l. VIII.
 c. 2. 4. juſculum nigrum. La-
 cedæmoniorum. n. 186. jus pin-
 gue. l. VIII. c. 2. jus ſimplex.
 l. VIII. c. 1. jus Tarentinum.
 l. IV. c. 2. n. 120. jus viride.
 l. VI. c. 5. jus obligare albo
 ovorum liquido. l. VIII. c. 1.
 de optimo Jure contentio. n. 76
 Juſculum facies & porabis. l. III.
 c. 2.
 Juſcellum. l. v. c. 3. n. 152. jus
 de ſuo ſibi ſuffundere. l. VI. c. 2.
 perfundere. l. VI. c. 7. tempe-
 rare. l. VI. c. 9. ſuo ſibi jure
 pertangere. l. VI. c. 9.

I N D E X

L.

- L** Ac. l. iv. c. 2. n. 119
 Lac filigineum. n. 213
 Lacertipifces. l. iv. c. 2. n. 121.
 l. x. c. 9. n. 273
 Lacinia. n. 242
 Lactantia. l. vii. c. 11. lactaria
 & lacticia. n. 205
 Lactis usus in herbis coquen-
 dis. n.
 Lactuca agrestis saporifera.
 n. 97, 98
 Lactuca. l. iii. c. 15. cur olim
 in fine coenae, mox sub initio
 ejus sumptae fuerunt. n. 92
 Lactucarum conservatio in hyc-
 mem.
 Laganum ponere, i. e. superpo-
 nere. l. iv. c. 2. n. 121
 Laganum diplois. l. iv. c. 2.
 n. 121
 Laganum fistula percutere. ibid.
 Lagena. l. i. c. 6.
 Lanx. l. iv. c. 5. n. 141. in
 lancem mittis. l. v. c. 3. im-
 ponis in lancem. l. vi. c. 2.
 in lance inferre. l. viii. c. 7.
 Laridum. l. vii. c. 9. n. 201.
 Laseratum. l. i. c. 30. n. 45
 Laseratus pullus. n. 180
 Laseris radix. l. ii. c. i. n. 46, 47
 Laseris uncia, ut roto tempore
 utaris. l. i. c. 13. n. 26
 Laser in ferulis nascitur, Vitru-
 vio authore. n. 28
 Laser Parthicum. l. iii. c. 13.
 n. 46
 Laser Cyrenaicum vel Parthicum.
 l. i. c. 30. l. vii. c. i. n. 46, 47
 Laser Cyrenaicum. n. 185
 Laserpitii Cyrenaiici usus & lau-
 des. n. 46. Serpe, Sylphion
 Graecis, ratio nominis & vires.
 n. 46, 47. non Assa foetida
 hodierna. n. 28, 46, 194
 Lauri bacca una. l. vii. c. 4.
 Laurus viridis. l. viii. c. 7.
 lauri folia non vetusta. l. i.
 c. 5, 7. laureatus. n. 234
 Laxamentum habere, per laxare.
 l. vi. c. 9. l. vii. c. 7.
 Leguminum salubritatis ratio,
 fabarum puta & cicerum.
 n. 156. donec lenis fiat. l. viii.
 c. 7.
 Lenticulae. l. iv. c. 4. l. v. c. 2.
 ex spongiolis sive fungulis. lenticu-
 la de castaneis. ibid. n. 247
 Lentiscii bacca. l. iii. c. 17.
 Lepus. l. viii. c. 8. n. 242.
 madidus. ibid. farsus. ibid.
 minutal ex sanguine, jocinote
 & pulmonibus leporinis. l. viii.
 c. 8.
 Lepus Passenianns. n. 243. isicia-
 tus. ibid. farsilis. ibid.
 Leporum jecora & pulmones in
 deliciis fuisse apud veteres. n.
 Viscera omnia de lepore edulia
 ut cor, renes, item jecur &
 pulmones, praecipue autem
 sanguis, qui suavissimus. n. 242.
 in numeris istius animalis con-
 duntur. n. 242. Britanni Lepo-
 rem non gustant. n. 242
 Levare de olla. l. vi. c. 2.
 Leviter componere. l. iv. c. 2.
 ad Levissimum pulverem reda-
 cta. l. i. c. 5.
 Leucozemus. n. 181
 Ligna arida. l. iv. c. i. n. 4.
 Lignis aridis. l. i. c. i.
 Ligna coctilia qualia. n. 5
 Ligusticum. l. i. c. 29. l. iv. c. 5.
 n. 44
 Ligula. l. vii. c. 10. n. 203
 Liquamen. l. i. c. 17. optimum.
 l. ii. c. i. n. 58. l. vii. c. 7.
 sociorum garum unde dictum,
 & ex quibus piscibus confe-
 ctum. n. 198 Li-

I N D E X

Liquamen verbum fero a Romanis usurpatum. n. 19
 Liquaminis varia genera è Geoponicis. n. 19. muriaè genus. n. 121. Luculmen à Græcis inferioribus vitiose dictum, certe scriptum. n. 188
 Liguamine temperatum. l. I. c. 30.
 Ligula mellis. l. III. c. 10. ligulaè duæ mellis. l. VIII. c. 6. n. 203
 Lobi i. e. filiquæ. n. 160
 Locusta. l. IX. c. 1. l. II. c. 1. n. 55. i. e. Carabus.
 Locustæ testa. n. 246. Uva. i. e. Ova. ibid.
 Locustæ stomachus ingens parenchomatofus. n. 248. in locusta M. Apicii nulla fit mentio. n. 247
 Loligo. l. II. c. 1. n. 55. l. IX. c. 13. n. 249. farfiliis. n. 250
 Loliginis crines & præparatio. n. 55, 57
 Loliginis ensis corneus. n. 57
 Lomentum ex faba factum. l. I. c. 6. n. 17
 Longanones porcini farfi. l. 4. c. 2. n. 119, 124
 Lucanicæ. l. II. c. 4. l. IV. c. 2. n. 66
 Lucanicas breves concides. l. IV. c. 5. n. 142
 Lucretiana patella. l. IV. c. 2. n. 130
 Lumbelli. l. VII. c. 1. n. 184
 Lumbuli affi. l. VII. c. 8.
 Lupuli flores Acoris sensum tollunt. n. 14
 Lupus piscis. l. IV. c. 2. n. 123.
 Lurulentum piperatum. l. II. c. 2. n. 62
 Lyare. l. IV. c. 4. l. V. c. 1. & 3. 5. n. 144
 Lyata pulpa. l. V. c. 1. 3.

M.

M Acerare ex oleo. l. IV. c. 2. Damascena macerata. n. 222
 Madescere. l. VIII. c. 1. n. 218
 Mala. l. I. c. 20. eorum pernicios. n. 34
 Mala granata. l. I. c. 1.
 Mala cydonia. l. I. c. 19. malum cydonium coctum. l. X. c. 11.
 Mala cur ramulis & foliis colligenda. n. 33
 Mala fructusque omnigeni propriis succis melius conservantur. n. 36
 Malobathrum. l. IX. c. 1, 7. l. I. c. 29. n. 44
 Malvæ. l. III. c. 8. medicamentosa. n. 83
 Manare. l. VIII. c. 7.
 Manducare. l. IV. c. 2. l. II. c. 1. l. VI. c. 2.
 à Manu. l. III. c. 16. n. 93
 Massa carnis leporinæ. n. 243
 Mastice. l. I. c. 1. n. 5.
 de Matiano nomine Ciceroni familiari. n. 134
 Mattya. n. 182
 Mediana Betarum. n. 127. & Malvarum. l. IV. c. 2.
 Mediare. i. e. per medium concidere, secare. l. III. c. 9. n. 85
 Media ovarum coctorum. l. VIII. c. 7, 8.
 Media coctura. l. VIII. c. 7.
 Medulla quid sit. n. 87
 Medulla filiginis. l. II. c. 1. n. 55. in medullam mittere. l. III. c. 11.
 Mel castum. l. VII. c. 11. coctum. ibid. n. 205, 206. l. I. c. 1, 2. despumatum. l. I. c. 2.
 Mel musteum. l. V. c. 1. n. 145.
Mel

I N D E X

- Mel ex olei naturâ , flammam concipit. n. 29
 in Melle ponito. l. I. c. 20.
 Mellis exitus solutior. l. I. c. 1, 2.
 mellis despumatio. n. 5, 8.
 melle aspergere. l. I. c. 1, 2.
 Melizomum. l. I. c. 2. n. 9
 Melones. l. III. c. 7.
 Meloues hodierni veteribus prorsus ignoti. n. 82
 Membranam cochlearum tollere, ut possint prodire. l. VII. c. 16. n. 214
 Mensæ secundæ. n. 76. ad Mensas decubitus minutalia requirit, sessio vero res integras ad mittit. n. 129
 Mentha sicca. l. I. c. 29. arida. l. IV. c. 1. n. 44
 Merulus piscis. l. IX. c. 9.
 Merum optimum. l. VII. c. 14. n. 211. l. III. c. 9, 10.
 Minutal marinum Apicitanum. l. IV. c. 3. n. 134, 135. Tarentinum : Matianum : dulce ex citriis. n. 135. ex præcoquis : ex jocinoribus, & pulmonibus leporis : ex rosis, ibid.
 Minutatim concisum. l. II. c. 5. minutatim facere. l. IV. c. 2. n. 124
 Minutum succidere. l. VIII. c. 6.
 Minutum piper. l. IV. c. 2.
 Miscere in cibo & in sâpores. l. I. c. 13. in sc. l. VIII. c. 7.
 Mittere in æneum vas. l. I. c. 1. in moriam. l. VII. c. 1.
 Mittere palum. l. VIII. c. 1.
 Mittere, verbum conviviale. n. 9
 Mittere i. e. permittere, sinere. l. I. c. 2.
 Mittere in medullam. l. VII. c. 11. de suo modo & numero, n. 3
 Momentum. l. I. c. 2. n. 8.
 ad Momentum amylo obligare. l. IV. c. 5.
 Moretaria. l. I. c. 35. d. 46 condimenta. l. X. c. 10.
 Mororum conservatio ex proprio succo decocto. n. 36
 Mortarium. l. II. c. 1. n. 55, 181.
 Mora. l. I. c. 22.
 Mugil. l. IV. c. 2. falsus, ejus ova falsa. n. 258
 Mullus falsus. l. IX. c. 11. tarichus. c. 13. n. 261. assus. l. X. c. 4.
 Mulli. l. IV. c. 2. n. 122. jus ad Mullos recentes ex hepate liquato. n. 130. ex Mullo salsamentum. n. 261. Mulli hepatis. n. 262
 Mullum. l. III. c. 2. n. 74. l. IV. c. 2. n. 130
 Mundare stercus. l. VII. c. 16.
 Muricæ vis in diversos fructus. n.
 Muræna. l. X. n. 271
 Mustum. l. VI. c. 2. l. I. c. 4. n. 13
 Musti natura explicatur. n. 14
 Mustum hordeaceum destuto aut melli succidaneum. n.
 Mustei Apii, i. e. Apii radices recentes. n. 201, 205.
 Mymia. n. 129

N.

- N** Api. n. 90
 Nardostachyon. l. VII. c. 6. n. 196. Nardostachyum. l. VIII. c. 2.
 à Navi. n. 180
 Nechon quod Græci appellant. l. I. c. 14. n. 29
 Nepta montana. l. X. c. 8.
 Nitrata aqua. l. III. c. 15.

Ni-

I N D E X

Nitrum. l. I. c. 32. l. III. c. I.
 n. 71. l. v. c. 2.
 Nitrum minus salubre. n. 71
 Nivem sub ora patinarum insper-
 gere. l. IV. c. I. n. 108
 Nix. n. 105
 Novissima pars. l. VIII. c. 6.
 Nuclei pinci. l. I. c. 33. tosti.
 l. VI. c. 5. l. II. c. 3. pinci.
 n. 56
 Nucleos cyathos duos. l. VI. c. 9.
 Nuce, vel nucleis, vel pipere trito
 infarcias. l. VII. c. II.
 Nuces concisas, avellanas tostas.
 ibid.
 Nuces Juglandes. l. VIII. c. 8.
 n. 118, 243. alvum movent.
 l. III. c. 2. n. 75, 118
 Nux Pontica. l. VI. c. 5. i. e.
 avellana & Prænestina. n. 171.
 nux depilata, ibid.

O.

Obdurari. l. VI. c. 2.
 Obligare. l. II. c. I. ovis.
 l. III. c. 20. n. 100. l. IV.
 c. 2. amylo. l. IV. c. 2. l. VIII.
 c. I, 7.
 Obligari de omento' porcino in
 furno. l. VIII. c. 8.
 Obrurare charta. l. VIII. c. 7.
 Ocymus viridis. l. v. c. 2, 3.
 n. 150
 Oenogarum. l. I. c. 31. an legi
 debeat elægorum. l. II. c. I.
 n. 48
 Oenogarum simplex. l. III.
 c. 20. phasiani. l. II. c. 5.
 Oenogarat. n. 234
 Offellæ *Ostiensis*. l. VII. c. 4.
 aptugnæ. ibid.
 Offellæ & Offulæ, vocabuli ra-
 tio. n. 191
 Olei coctio ex aqua. n. 182
 Oleum Hispanum. l. I. c. 5.

l. VI. c. 9. Liburnicum. l. I.
 c. 5. n. 13. cur Hispano aut
 aliquo oleo Italico utatur, nisi
 ut Hispanus ille fuerit.
 Oleum mixtum facere. l. III.
 c. 10.
 Oleum Liburnicum, aromaticum
 fuisse ex olivæ naturâ. n. 15
 Olei flos. l. II. c. 2. quid. n. 61.
 Olera. l. I. c. 23. non satis ma-
 tura. n. 37
 Oleum viride. l. I. c. 28.
 Oleum viride propter austerita-
 tem quandam palato gratissi-
 mum. n. 43, 147
 Olifatra. l. III. c. 12. n. 89.
 Olivæ virides de arbore sublatæ.
 Oleum viride. l. I. c. 28.
 l. III. c. 9. l. v. c. 2. n. 43
 Olivæ novæ fractæ. l. VI. c. 6.
 n. 172. Olivæ colymbades.
 l. VI. c. 9.
 in Olla includere. l. VI. c. 2.
 Olus molle. l. III. c. 15. n. 92.
 l. IV. c. 2. n. 127
 Omentare. l. II. c. I. n. 55. o-
 mento tegere. l. v. c. 3. O-
 mentum porcinum. l. VII.
 c. 14.
 Opsonia. l. v. c. 3. n. 151
 in Operculo deponere. l. 5. c. 4.
 n. 156. componere. l. IX.
 c. 10. n. 257
 Opsonia alternis aptare. l. v. c. 3.
 n. 151, 152
 Orbiculi fractio. l. v. c. I. n. 145.
 Origanum. l. I. c. 27. l. VIII.
 c. 4.
 Orinda. l. II. c. 2. n. 62
 Oridia pro Oriza. n. 64
 Ornare porcellum quasi aprum.
 l. VIII. c. 7. in modum apri.
 ibid. ornare à cervice. ibid.
 ornare avem l. VI. c. 7.
 Orizæ succus. l. II. c. 2. n. 62
Osprios. i. e. Leguminarius. n. 144.

I N D E X

- Officula de pullis expromere.** l. II. c. 2.
Ostrea. l. IX. c. 6. n. 253
Ostrea ut diu durent. l. I. c. 12, 29.
Ostreorum recentium conservatio an inventum M. Apicii. n. 25
cur Ostrea & Conchylija pleraque stomacho gratissima. n. 44. quatenus testacea, lapidifica. n. 44
Ostreorum pulpa, i. e. lacinia, sive caro mollis à spondylo divisa. n. 127
Ova dura per medium incisa. l. IV. c. 2.
Ova cruda cum oleo dissolvere. ibid.
Ova sphongia. l. VII. c. II. n. 205. **Ova apala.** l. VII. c. 17. n. 179
Ova frixa elixa. l. VII. c. 17. n. 215
Ovi medium. l. IX. c. 2.
Ovoium coëtorum media. n. 237.
Ovis incisus, concisus. l. IX. c. 10.
Ovis ferus. l. VIII. c. 4. n. 223.
Oxygarum. l. VII. c. 4.
Oxygarum digestibile. l. I. c. 34. propter semina. n. 51
Oxyporon. l. I. c. 32. l. III. c. 18. n. 49. elegans condimentum ad concoctiones. n. 49
Oxyzomus. n. 180
- P.
- Palladius.** n. 16.
Pallicane cepæ appellatio Romana. n. 130
Palmulæ seu dactyli. l. VII. c. 11.
Palumbus. l. IV. c. 4. altilis. ibid. apud nos, quod scio, non cicurantur, ut altiles fiant. n. 169
Palum mittere per articulum perna. l. VIII. c. 1.
Pandelster. i. e. omnitenens. n. 104.
Panis Picentinus. l. IV. c. 1. Alexandrinus. ibid. n. 105, 106, 107
Panis forma tenuis. n. 206
Panis fermentatus validiora corpora efficit. n. 107
Papaver, Horat. de arte poet. n.
Paradoxum. l. I. c. 1. n. 2.
Paratarii Phascoli. l. VIII. c. 6.
Paroptus. n. 180, 181
Paropsis unde derivatur. n. 151
Particulatim concisus. l. VIII. c. 7.
Passenianus lepus, an Pescenianus. n. 243
Passium modicum ut dulce jus fiat. l. VII. c. 4.
Passium ad colorem. l. VIII. c. 4.
Passium vel defrutum. l. II. c. 1.
Passium. l. IV. c. 2. n. 118
Pastinacæ. l. III. c. 21.
Patella. l. IV. c. 2. ænea. ibid. l. II. c. 1. Tyrotaricha. ibid. sicca. ibid.
Patella fistilis. l. VII. c. 4.
Pati requiescere. l. I. c. 5.
Patina. l. II. c. 2. l. III. c. 2. n. 73. de asparagis frigida. l. IV. c. 2. n. 123. quotidiana. ibid. n. 118, 123, 125. porrecta. l. X. c. 8.
Patina piscium zomoteganite. l. IV. c. 2. n. 122, 123. versatilis. n. 125. fistilis. ibid.
Pavus & pavo. n. 61
Pelamis. l. IX. c. 12. assa. l. X. c. 5. n. 259, 269
Pepones. l. III. c. 7. n. 82
Pepones & Melones ex cucumerum genere. n. 82
Perca. l. X. c. 6. n. 269
Percoquere. l. VIII. c. 6. & 8.

Per-

I N D E X

Perdix. l. vi. c. 3. perdicem cum sua pluma elixare. *ibid.* n. 168.
Perdicum & turturum saginatio. n. 168
Perfectum i. e. paratum. l. i. c. 1.
Perfundere de jure. l. vi. c. 2. oleo cucurbitas. l. iii. c. 4. lib. viii. c. 1.
Perfundere. n. 124
Perlaxare. l. vii. c. 7.
Perna. l. vii. c. 9. n. 201
Perpetuum conditum i. e. solidum. l. i. c. 2.
Perquam minorem acetabulum. l. vi. c. 9.
Pertangere oleo. l. viii. c. 8.
Pertangere suo sibi jure. l. vi. c. 9.
Perfica duriora. l. iv. c. 2. n. 123. l. i. c. 26.
Perfica duricina conservacione digna. n. 39. præcoqua. n. 135.
Perficatam elixam perfundis. l. vii. c. 6.
Perungere. l. viii. c. 7. l. iv. c. 2.
Per se i. e. sola. n. 105
Pestilentia. l. z. c. 27. inter febres intermittentes numeranda. n. 42
Petafones mustei. l. vii. c. 9. l. v. c. 3. n. 150. petafunculi. n. 201
Petioli. l. i. c. 10. pecioli. *ibid.* c. 20. n. 34
Petronii ferculum ex carne porcina. n. 186
Phaseoli. l. v. c. 8. cum lobis. *ibid.* n. 160
Phaseoli paratarii. l. viii. c. 6. n. 228. an parietarii? *ibid.*
Phasianum. l. vi. c. 5.
Phænicopterus. l. vi. c. 7. n. 174. ejus linguæ. *ibid.* *Patinus* de ista ave noratur. *ibid.*
Phitidiorum cæna. n. 186

Picari & gypfari. l. i. c. 17. n. 30
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. 130. piperis grana solida. l. viii. c. 8. l. ix. c. 10.
Piperis grana. l. ii. c. 2. uncia: n. 2, 5
Piper minutum. l. iii. c. 4. l. ix. c. 8. piperis pulvis. l. iv. c. 2.
Piper confractum. l. vii. c. 14. piper confractum integrumve minus stomachum lædit. n. 211
Piper teres pridie infusum. l. ii. c. 2. quod bacca quædam sicca sit.
Piper infusum ut tenerescat ante trituram. n. 63
Piperatum ita ut piper cum liquamine teras. l. iii. c. 14.
Piper album veterum, quomodo differat à nostro albo. n. 42
Pira. l. i. c. 20.
Pisces fricti & aceto calido perfusi, cur diu durent. n. 24. maritima conditura.
Pisciculi. l. iv. c. 2.
Piscis in formella fictus. n. 261
Pisces & insecta facilis concoctionis, ideo à veteribus appetiti. n. 246
Piscium tantum non vivorum aut admodum recentium elixario aut aslatio. n. 266
Pisces modica aqua elixandi. n. 266. ex vino aquato. *ibid.*
Pisces fluviatiles paucissimi numerantur. n. 269
Piscium inciso obliqua & spissa. n. 130, 266
Piscium multorum omisso à Romanis æstimatorum. n. 249
Pisa. l. iv. c. 4. Pifum. l. v. c. 3. n. 150
Pisa

I N D E X

- Pifa cocta despumatur. n. 157
 Pifa farcilis. l. v. c. 3. n. 151
 Pifa adultera versatilis. *ibid.*
 Pifa *Vitelliana* sive faba an fabæ
 quoddam genus? l. v. c. 3.
 n. 153
 Pisum Indicum. *ibid.* n. 152
 Pisum ex aqua pura optime co-
 quitur. n. 151
 Plaffare ificia. l. II. c. 1. n. 55,
 56.
 Platycerotes. l. VIII. c. 2. n. 220,
 221. cuminum plusculum. l. I.
 c. 29. semen erucz. l. VIII.
 c. 1.
 Polypodium radere. l. III. c. 2.
 antiquissimi usus in culina.
 n. 75
 Polypus. l. IX. c. 5. n. 252. jus
 rubens. *ibid.*
Polystes i. e. sumptuosus. l. VII.
 c. 2. n. 184
 Pontica. l. VIII. c. I.
 cum Plumâ suâ elixabis. l. VI.
 c. 3.
 Porcellus. l. VIII. c. 7. n. 233.
 tener. l. II. c. 2. farfiliis.
 l. VIII. c. 7. liquaminatus,
 tractomelitus. *ibid.* *Vitellianus*.
ibid. *Flaccianus*. *ibid.* laureatus.
ibid. Frontonianus. *ibid.*
 cenogaratus. *ibid.* porcellus
 coctus ab ossibus. *ibid.* Cel-
 sinianus. *ibid.* n. 236. *Hortu-*
lanus. *ibid.* *Trojanus*. *ibid.* la-
 cteus. *ibid.* lacte pastus.
 n. 236
 Porcellus hortulanus Trojani com-
 pendium. n. 237
 Porcinæ carnis condituræ modus
 & ratio. n. 219
 Porcinæ carnis elegans quædam
 & vetusta conditura Anglicana.
 n. 185
 Porcinæ sive suillæ carnis alia con-
 ditura. n. 185. è suilla carne
 jusculum nigrum Lacædemonio-
 rum præfat. n. 186
 Porri. l. II. c. 2. requieti. l. III.
 c. 2. n. 73. l. IV. c. 5. ma-
 turi. l. III. c. 10. l. IV. c. 2.
 capitati. l. IV. c. 3. succidanei.
 l. VIII. c. 5.
 Porrum cum capillo suo. l. VIII.
 c. 8. n. 242
 Porri requieti majoris virtutis.
 n. 73, 74
 Porri capitati. n. 134. in prunis
 cocti. n. 86
 Porri maturi. n. 127
 Posca. l. IV. c. 1. in posca mace-
 rare. n. 104
 Præcidere. l. VIII. c. 7.
 Præcisuræ. n. 123
 Præcondire. l. VIII. c. 8.
 Præcoquere. l. VIII. c. 8.
 Prædura adeps. l. II. c. 2.
 Prædurare ofellas. l. VII. c. 4.
 pullum. l. VI. c. 9. porcellum.
 l. VIII. c. 7.
 Prædurare in oleo. l. VII. c. 8.
 Prædurare spongiolos. l. III.
 c. 20.
 Præmissa patina. l. IV. c. 2.
 Præmissa olera. l. IV. c. 5.
 Prædium caninum Varronis. n. 6.
 Primotica. l. I. c. 5. l. IV. c. 5.
 Proferre. l. I. c. 2.
 Profundere. l. II. c. 5. l. VIII.
 c. 7.
 Projicere fasciculos. l. IV. c. 2.
 Prope cocturam. l. VI. c. 2, 7.
 Propomadis sive promulidis ra-
 tio. l. I. c. 1. n. 4
 Propter succum mittis. n. 157.
 combusturam. *ibid.*
 Pruna. l. I. c. 20. Damascena.
 n. 166
 Ptisana. l. IV. c. 4. ptisanæ suc-
 cus. *ibid.* ptisana Taricha. *ibid.*
 n. 137, 138
 Ptisana & alica sive succus pti-
 sanæ. l. V. c. 5. n. 158 Ptsir-

I N D E X

Pfittacus. l. vi. c. 7. avis Africana, leonibus data ab Helio- gabulo. n. 174
Pugnum falis. l. III. c. 10. n. 87.
Pulegium. l. III. c. 4. n. 79. aridum. l. IV. c. 1, 4
Pullus. n. 179. raptus. l. IV. c. 2. n. 119, 124
Pullus Parthicus. l. VI. c. 9. n. 181. Numidicus. ibid. n. 180
Pulli femora jungere in porre- ctum. l. V. c. 4
Pullum aperire à navi. l. IV. c. 9. n. 180
Pullum à cervice expedire. ibid.
Pullum aperire à pectore. ibid.
Pullum præturare. ibid.
Pullus Oxyzomus. ibid. laferatus. paroptus. ibid. n. 181. elixus. cum jure suo. ibid. elixus cum Cucurbitis elixis. ibid. elixus cum colocasiis elixis. ibid. Varianus. ibid. Fron- tonianus. ibid. Tractogalatus. ibid. integer vel carptus. ibid. Farfiliis. ibid. leucozomus. ibid.
Pulmentarium ad ventrem ex in- stitutione medicâ. n. 73, 75
in Pulmentum tundere. l. II. c. 1.
Pulmones. l. VII. c. 10.
Pulpa concisa. l. II. c. 1. bene tunsa & fricata. ibid. pulpa pulli. l. IV. c. 1. pulpæ piscium & pullorum. l. IV. c. 2. pulpæ ostreorum. l. IV. c. 2. n. 120. pulpa porcelli. l. VIII. c. 7. pulpa cefa. l. VI. c. 9. pulpis ex omni membro Glirium trit- tis. l. VIII. c. 9.
Pultarium. l. III. c. 15. n. 92 in pultarium premere. l. VII. c. 12. pultarium novum. l. IX. c. 8.
Pultes Julianæ. l. V. c. 1. de quo intelligendæ. n. 144. Tracto- galatæ. ibid.

Pultes durissimæ. l. VII. c. 11. n. 206
ad Pulverem levissimum redigere. l. VIII. c. 4.
Purgamenta. l. III. c. 15.
Purgatum Absinthium Ponticum. l. I. c. 3.
Purgata è medio. l. IV. c. 2.
Purgata à mole porrorum capita. l. II. c. 3. n. 65
Purgare diligenter. l. V. c. 2.
Pyrerthrum. l. II. c. 2. l. IV. c. 5.
Pythagoras fabas comedere veta- vit, item ejus Symbolum fuit *κνάμων ἀπίχσοφας.* n. 156

Q.

Q **Vadra quid.** n. 180
Quadrato ornare. l. VI. c. 9. n. 180
Quadratum imponere. l. V. c. 5. l. VIII. c. 8.
Qualeslibet pisces. l. IV. c. 2.
Quartarium liquaminis, i. e. quarta pars, & quarta pars libræ. n. 61
Quod satis sit. l. VIII. c. 7.

R.

R **Adere pisces.** l. IV. c. 2. n. 122. mullos. ibid. Tu- bera. l. VII. c. 14. misteos apios. l. VII. c. 11.
Ramo satureiæ agitare. l. VII. c. 6.
Ramuli & folia cum pomis le- gendi, ut diutius serventur. n. 33
Rapæ. l. I. c. 24. n. 38
Rapæ sive Napi. l. III. c. 13. n. 90
Rapæ effodiendæ ante gelu. n. 38
Rap.

I N D E X

- Rap. five Naporum elixatorum
 expressio. n. 90
 Rapiarium. n. 90
 Raphani. l. III. c. 14. n. 91
 Raptum pullum. l. IV. c. 2.
 n. 119, 124
 Recludere de tessella sua. l. IV.
 c. 5.
 Recte friguntur. l. VII. c. 4.
 Reculare. n. 201
 Redire in se. l. I. c. 1. n. 2, 3
 Reexinanire in Cacabum. l. V.
 c. 2.
 Refrigerescere. l. IV. c. 2.
 Retundere super soleas. l. IV.
 c. 2. castaneas. l. V. c. 2.
 Refundis liquamen. l. VI. c. 9.
 Renes. l. VII. c. 8. n. 199
 Replere intestinum. l. II. c. 5.
 Requiescere. l. I. c. 4.
 Requieti porri. l. III. c. 2. l. IV.
 c. 5.
 Retiaculum. l. VIII. c. 6.
 Retrahere se. l. VII. c. 16.
 Revocare in bullos. l. IV. c. 5.
 Revolvuntur lumbili assi. l. VII.
 c. 8.
 Rhun Syriacum. l. X. c. 8, 14.
 Rhus peculiare condimentum in
 Muræna & Anguilla. n. 271,
 272
 Romanos antiquiores primum
 nominat. n. 130
 de Romanis loquitur, ac si is de
 iis non fuerit. n. 64
 Rosa; patina de Rosis. l. IV. c. 2.
 rosacea olla. n. 126
 Rosa inter osonia. n. 14
 Rosarum tertiata infusio. n. 13
 Rosatum. l. I. c. 4.
 Rostrum vesicæ. n. 234
 Rotulæ cucurbitæ elixæ. l. VI. c. 2.
 n. 167
 Rubellio. l. X. c. 7. n. 270
 Rusticæ herbæ. l. III. c. 16. n. 93.
 l. IV. c. 2. n. 118
 Ruta viridis. l. I. c. 12. arida. l. X.
 c. 11. l. VII. c. 6.
 Rutæ bacca. l. IV. c. 2. n. 121.
 ramus. l. IV. c. 2.
 Rutæ surculus. l. X. c. 9, n. 48.
 Ruta singulare antidotum contra
 fungos. n. *Vide Fungos.*

S.
S Abanus calidus. l. VI. c. 2.
 Mundus. l. VI. c. 8. l. VIII.
 c. 7. Elixam Sabano expressam.
 l. VII. c. 6.
 Sacrificiorum majorum cadendo-
 rum institutio. n. 22
 Salacacabia. l. IV. c. 1. n. 104. verè
 Apiciana. n. 105
 Sal Ammoniacus. l. I. c. 17. Cy-
 renæicus. n. 41. unde oriatur.
 n. 42
 Sal ventrem movet, maxime Am-
 moniacus. n. 42
 Sal duplex, marinus & fossilis:
 utriusque differentia & usus.
 n. 219
 qui Sal optimus in conservazione
 carniû. n. 19
 Sal confert digestionem, cur utilis
 contra pestilentiam. n. 42
 Sales fricti & triti. l. I. c. 27.
 cur numero plurali dicantur.
 Sal frictus aliarum rerum virtu-
 tes fortius imbibit. n. 41
 Sal simul tritus cum coriandro
 viridi. l. IV. c. 4.
 Sal catharticus fontium *Anglia*
 quorundam. n. 42.
 Sales cathartici. n. 42. conditi. l. I.
 c. 27. n. 41
 Sal purus. l. VIII. c. 6.
 Sal. l. III. c. 9. Salis pauca grana.
 l. VII. c. 10.
 Salfamenta dulcicia fiunt ex aqua
 marina macerata. n. 24
 Salfamentorum apparatus. n. 258.
 Salsitium, i.e. salsum iscium. n. 57
Sal-

I N D E X

- Salsum pro falso.** l. III. c. 20.
 recens. l. VIII. c. 7.
Salsum coctum. n. 121
Salvia. l. VI. c. 6. l. IX. c. 11, 12.
Sambucus. l. IV. c. 2. Semen de
 Sambuco. n. 126
Sapores. l. I. c. 13. n. 27
Sarcopes. i. e. carnifecus.
Sarda farfalis. l. IX. c. 10.
Sartago. l. X. c. 1. in Sartagine
 offellæ friguntur. l. VII. c. 4.
Satis affare. l. VIII. c. 7.
Satureia. l. I. c. 26. l. II. c. 4.
 sicca. l. III. c. 15.
Satyrica herba. n. 207
Scarus omissus. n. 131
Scindere à dorso. l. VIII. c. 7.
Scissuris infundis. l. VI. c. 9.
Scobs. l. X. c. 25.
Scorpio piscis. l. X. c. 13. n. 275
Selibra pulpæ. l. V. c. 1.
Semuncia piperis. l. VIII. c. 6.
Semen excipere dactyloium. l. VII.
 c. 11.
Sepia. l. II. c. 1. n. 55. farfalis.
 l. IX. c. 4. n. 250
Sepiatum atramentum è suis con-
dimentis & quale. n. 152, 250
Serpillum. l. X. c. 7.
Sextarium. l. I. c. 1, 7. n. 18.
 pisæ. l. V. c. 4.
Sil Gallicum. l. I. c. 34. mon-
 tanum. l. III. c. 5. frictum.
 l. IV. c. 4.
Siligineum lac. l. VII. c. 16.
Siligines rasi. i. e. panes. n. 205
Silphium. l. VII. c. 6.
Silurus. l. IX. c. 12. n. 259
Simila. l. VII. c. 11. l. V. c. 1.
Simul fervere. l. III. c. 9.
Sinape. l. VI. c. 2, 4.
Sinape factum. l. VIII. c. 7.
Sinapi. l. I. c. 9. in sinapi ex a-
 ceto. n. 23. cum sinapi infe-
 res. l. II. c. 5. sinapi tempe-
 ra. l. I. c. 24.

- Sifer omissum & quare.** n. 122
Smaragdinum olus. l. III. c. 1.
 n. 71
Sociorum garum. n. 199
Solea. l. IV. c. 2. Soleæ virgis
 percussæ. n. 122
Solvere ova. l. V. c. 4.
Sorba. l. IV. c. 2. n. 123
Spatula porcina. l. IV. c. 3.
 n. 134
Sphondyli. l. IX. c. 14. n. 263
Spica movere. l. I. c. 7. n. 18
Spica Indica & Spica Nardi. l. I.
 c. 30. n. 48. l. VI. c. 5. l. IX.
 c. 8.
Spica alii purgata. ibid.
Spiffare. l. V. c. 1. l. VIII. c. 8.
Spongare. l. VII. c. 16. l. VIII.
 c. 1.
Spongioli. l. II. c. 1. l. 10. c. 20. Spon-
 gioli sive fungili. l. V. c. 1. Spon-
 giolorum nervi n. 101. eo-
 rum propagatio. ibid. veterum
 accuratio in iis condiendis.
 n. 58
Spongizare. l. VII. c. 16. n. 213
 l. VIII. c. 7.
Sportella palmea. l. I. c. 4.
 n. 13, 14. in retiaculo mitti
 vel in sportella. l. VIII. c. 6.
 in sportella ferventi ollæ sub-
 mittere. l. VIII. c. 7. in spor-
 tellam submissus pullus. l. VI.
 c. 9. n. 235
Squilla. l. II. c. 1. n. 55
Stanno vas æneum obductum ad
puritatem saporis. n. 4
Stringere. l. IV. c. 2.
Stringi amylo. l. VIII. c. 8.
Struthio. l. VI. c. 1. n. 162. stru-
 thionis ova & carnes. n. 163
Suadere. l. I. c. 2. n. 8
Subaperire. l. VIII. c. 7.
Subaffare. l. VII. c. 2. l. VIII.
 c. 8.

Sub-

I N D E X

- Subaffare pisces. l. IV. c. 2. Tubera. l. VII. c. 14.
 Subaffatam carnem sale perfundere. l. VII. c. 5.
 Subcultrare pulpas. l. IV. c. 2. n. 121, 124
 Subcultriatus Thynnus. l. VIII. c. 8.
 Subministrare. l. I. c. 2.
 Submittere. l. III. c. 3. n. 77 l. VII. c. 7.
 Substernere deploides. l. IV. c. 2. Folia. l. IV. c. 5.
 Subtrito. l. II. c. 3. & 4.
 Succus inspissatus ex quovis fructu. l. I. c. 22.
 Sueri. l. VIII. c. 8.
 Sufflare. l. VIII. c. 6.
 Suffundes mel. l. I. c. 19. l. VIII. c. 1.
 Suffusio vini. l. I. c. 1.
 Sumen. l. IV. c. 2. n. 120, 129. l. VII. c. 2. plenum. ibid. n. 187
 Sumen uber est, per totum abdomen extentum. n. 188.
 Suminis nomen à quo primum impositum. n. 187
 Summa foliorum teres. l. III. c. 9.
 de Suo sibi fricare. l. V. c. 4.
 Superadjecto oleo. l. III. c. IV. c. 2.
 Superaspergere. l. III. c. 9. l. IV. l. IV. c. 2.
 Superconcidere. l. III. c. 9.
 Superfundere. l. VIII. c. 8. l. III. c. 4. & 9.
 Supermittere. l. I. c. I. jecur. l. II. c. I. coriandrum. l. V. c. 2.
 Superstillare. l. III. c. 13. l. VIII. c. 7.
 Supramittere. l. V. c. 3.
 Surclare. l. IV. c. 5. n. 141. l. VIII. c. 8. Surculo alligare. l. V. c. 4.
 de canis surclare. l. VII. c. 2. in furculis affigere. l. VII. c. 14. surclare decussatim. l. VII. c. 4.
 Surculo infigere. l. VII. c. 14.
 Sus Chinenfis nigra, ejus uber n. 129
 Suis ficu saginatæ hepar, M. Apicii inventum, omissum. n. 189
 Suspendi ad fumum. l. II. c. 1. & 4. l. VII. c. 7.
 Sutilis. l. I. c. 4.

T.

TAngere cervum coctum intro foras. l. VIII. c. 2. ab osse. l. VIII. c. 7. à dorso. l. VIII. c. 8.
 Tangere: frequenter tangitur, ut condituram suam omnem tollat. l. VIII. c. 8.
 Tarentina impensa. n. 235
 Tarentinum jus. n. 120
 Tarpeianum. n. 228
 in Tegula ponere. l. VIII. c. 9.
 Temperare liquamine. l. II. c. 1. aquâ cisterninâ. ibid. c. 2. ex sale. l. VIII. c. 6.
 Tenere. l. IV. c. 2. n. 122
 Tenerior, i. e. mollior, jucundior. l. III. c. 6. & l. IV. c. 3.
 Tenuatim. l. II. c. 4.
 Tepida dissolvere. l. I. c. 30.
 Tergilla. l. IV. c. 3. n. 134
 Tessellæ. l. II. c. I. n. 56
 Tessella oblonga. l. IV. c. 5.
 de Tessella sua recludere. ibid.
 Tessellatim concidere. l. I. c. 3. & melle implere. l. VII. c. 9.
 Testiculi Caponum. l. IV. c. 3. n. 134, 135
 Testus & Testum. n. 156, 193
 Tetrapus. l. VIII. c. i. n. 218

I N D E X

- Tetrapharmacoon.** n. & in præfat.
Thalassa. l. ix. n. 246
Thermopodium. l. ix. c. 8. l. iv. c. 2. n. 118, 123, 131
Thymum. l. i. c. 27
Thynnus. l. ix. c. 12. l. x. c. 10. n. 259, 273
Thyrus lactucæ. l. iv. c. 2. n. 125
Torpedo. l. ix. c. 2. n. 249
Tractæ tres orbiculi. l. v. c. 1.
Tracta. l. ii. c. 1. n. 56. sicca. l. viii. c. 7.
Tracta genus placentæ. n.
Tractam confringere. l. iv. c. 3. & l. viii. c. 7.
Tractum confringere. l. vi. c. 9.
Tritura lenis. l. i. c. 1.
Trituræ globus. l. viii. c. 1.
Trituram accipere in mortario. l. viii. c. 6.
Trituram colligere & globum ex ea facere. l. viii. c. 8.
Trulla quid. n. 88, 124
Trulla impensæ. l. iv. c. 2. de trulla refundere. *ibid.* trulla plena pulpæ. *ibid.*
Tubera. l. i. c. 25, 30. l. vii. c. 14. radere propter lutum aut arenam adhaerentem. n. 211.
Tubera omnium fungorum sapidissima, in *Anglia* reperta. n. 39
Tudiculare. l. v. c. 2. n. 147
Turdus. l. vi. c. 4. turdorum pectora. l. iv. c. 2. n. 120, 128. l. v. c. 3.
Turdi exollati à pectore. l. v. c. 3.
Turiones. l. viii. c. 1. n. 219
Turſio. l. iv. c. 2. n. 121
Turtur. l. vi. c. 3. n. 168
Tyropatina. l. vii. c. 11. n. 205
Tyroraricha patella. l. iv. c. 2. n. 107, 121

V.

Vapor pro calore. l. iv. c. 2. n. 119. ad Vaporem ignis. l. ii. c. 2. supra Vaporem ignis ex operculo perforata coctio. l. ix. c. 10.
Varro. l. iii. c. 2. n. 74. l. vii. c. 12. n. 207
Vas æneum. l. i. c. 1.
Vas picatum & gypſatum. l. i. c. 17.
Vasa cur pensilia ponenda. n.
Vasa è creta figulari. n. 156
Vasculum picatum.
Venationis omne genus. l. viii. c. 2. n. 222, 223
Veneta piscium conditura. n. de *Venetiana Apicii* editione conjectura. n.
Venter porcinus. l. vii. c. 7. n. 198
Ventris solutio res medica est. n.
Ventilatam. l. i. c. 7. n. 18
Ventriculi. l. vii. c. 7. n. 198
Versare in discum. l. ii. c. 1. n. 56. l. iv. c. 2. subtiliter versare. *ibid.* versare in tabula munda. l. ii. c. 1. versatur. l. viii. c. 8.
Vexare i. e. vitare. l. i. c. 25.
Vini ros. l. i. c. 1. suffusio. l. i. c. 1.
Vinum bonum. l. viii. c. 6. candidum. l. v. c. 3. dulce. l. ix. c. 8. medium. n. 6. myrtheum. l. vi. c. 5. vetus. l. i. c. 3. l. iii. c. 9. ex atro candidum. l. i. c. 6. n. 16
Vinum mixtum aquatius. l. ix. c. 9.
Vinum lene concoctionem adjuvat. n. 6. Vi-

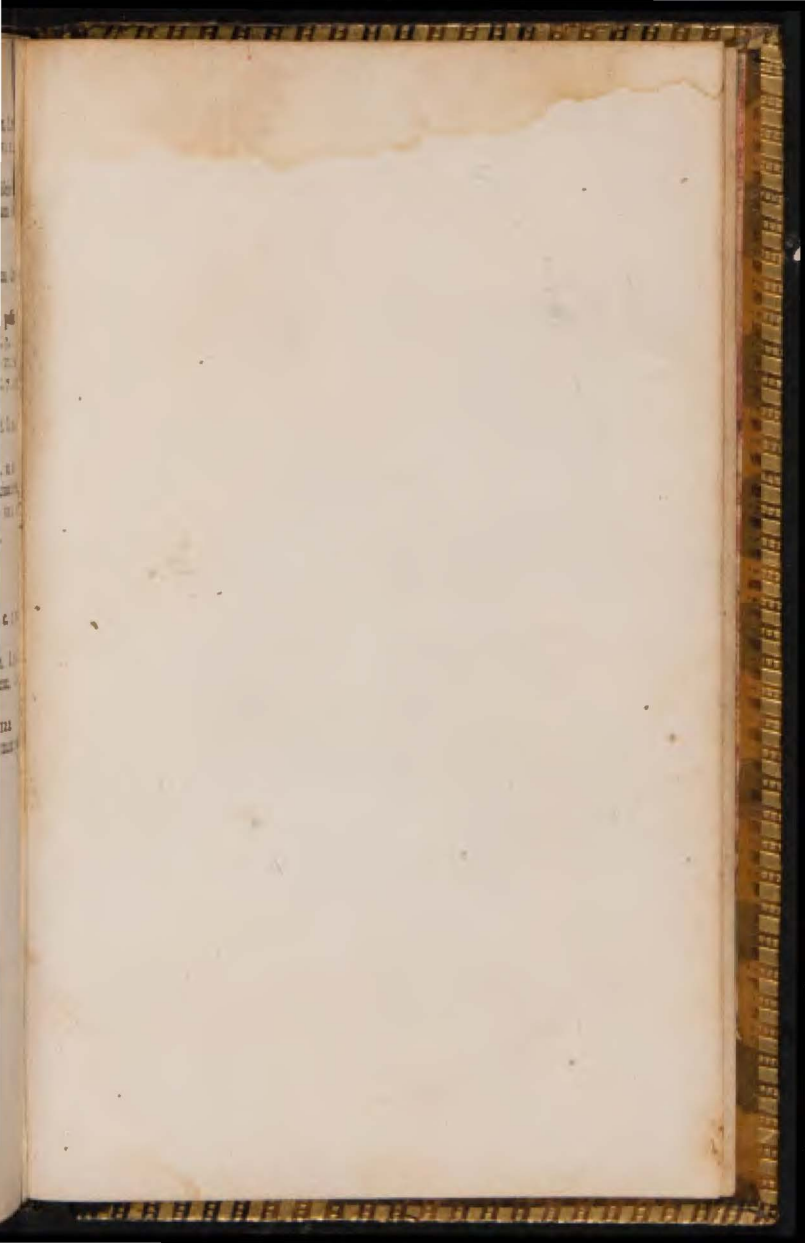
I N D E X

- Vinum coctum lenius est. n. 7.
 Vini varii apparatus adulteratio.
 n. 17, 18
 Vinum conditum, i. e. Hippo-
 craticum vulgò. n. 185
 Vinum album Chium, i. e. fal-
 sum. n. 126
 Violæ. l. I. c. 4. n. 13
 Viridia caparum. l. IV. c. 2.
 ex Viridibus herbis condimenta
 præsentaneo usui sunt. n.
 Vitellina. l. VIII. c. 5. n. 224.
 vide Bubula.
 Vitelli ovi. l. II. c. 3.
 Vitella ovorum. l. IV. c. 1.
 n. 106
 Vitis alba. l. I. c. 6.
 Vitrificatio fistilium ex plumbo
 veteribus incognita. n. 32
 Uncia Thebaica. l. I. c. 3.
 n. 10, 11
 Uncias piperis tritas. l. I. c. 1.
 n. 5
 semuncia. l. II. c. 2.
 Undæ. n. 228
 Ungellæ. l. IV. c. 5. l. VII. c. 1.
 n. 185
 Urtica ad medicinam spectat.
 n. 95
 Urticarum usus supersticiosus.
 n. 94. 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. 119, 126
 Urticæ marinæ è cochleis nudis
 sunt. n. 126. earum lotio.
 n. 135
 Uter. l. VIII. c. 6.
 Utris. n. 234. Utriculus. l. VIII.
 c. 7. n. 234, 235
 Uva passa. l. I. c. 33. passa enu-
 cleata. ibid. l. X. c. 3.
 Uvæ virides. l. I. c. 17. n. 31.
 fabriles. l. VIII. c. 7. n. 237,
 32
 Uvæ ut diu serventur. l. I. c. 15.
 Vulva tosta. n. 186
 Vulvæ. l. II. c. 3. n. 65
 Vulvæ steriles porcinae e virgine
 sue castratâ. l. VII. c. 1.
 n. 184, 185

Z.

- Z** Ema. l. VIII. c. 1. n. 219,
 220
 Zingiber minimum. l. II. c. 2.
 in Zirbo componere. l. VIII.
 c. 6. n. 228
 Zomoteganite. n. 122
 Zyma pro zema male ponitur.
 n. 220

F I N I S.



960

AWE

TX

713

0464

1709

V Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche
Ligusticum, Kewiche

