

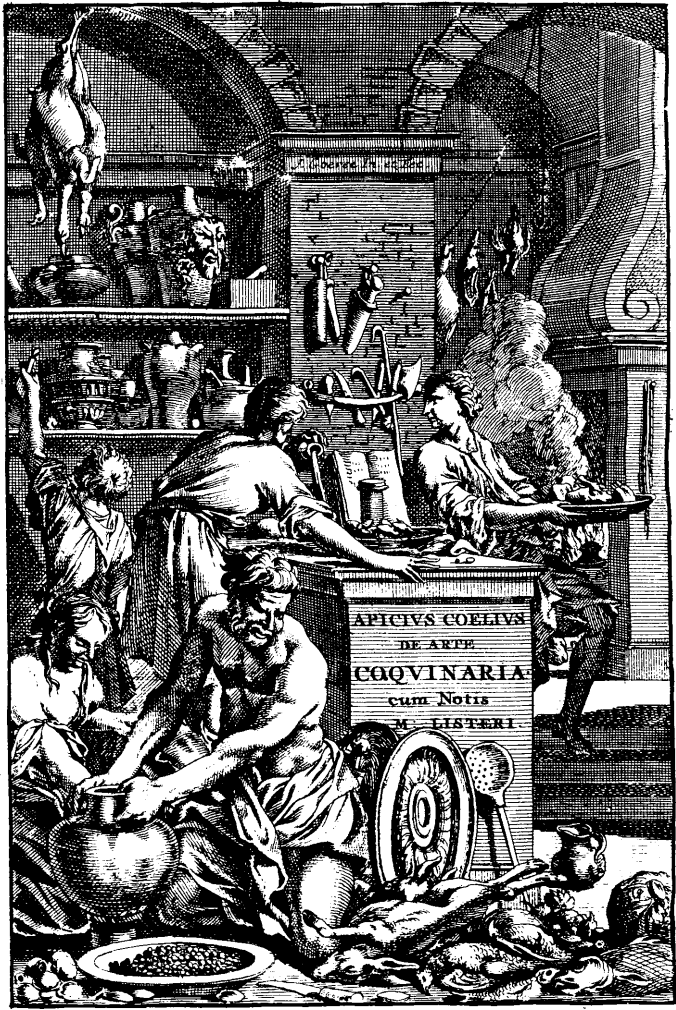


*A. A. h.*

De huius editionis praestantia conf. Salthens  
catalog. librorum rariorum. pag. 359. n. 1767.







# APICII COELII

DE  
OPSONIIS

ET  
CONDIMENTIIS

Sive  
ARTE COQUINARIA,

LIBRI DECEM.

Cum Annotationibus

MARTINI LISTER,

è Medicis domesticis Serenissimæ Majestatis  
Reginæ Annæ,

ET

Notis selectioribus, variisque lectionibus integris  
HUMELBERGII, BARTHII, REINESII,  
A. VAN DER LINDEN, & ALIORUM,

ut & *Variarum Lectionum* Libello.

EDITIO SECUNDA,

*Longe auctior atque emendatior.*



*J. Grævelin*  
1757.

AMSTELODAMI, J. Weber

Apud JANSSONIO-WAESBERGIOS.

MDCCIX.



5747



93450

II



VIRO CELEBERRIMO

MARTINO LISTERO

SERENISSIMÆ MAJESTATIS

A N N Æ,

*Magnæ Britanniæ Reginæ*

Archiatro dignissimo.

S. P. D.

THEOD. JANS. ALMELOVEEN.



Quum ante aliquot menses in  
Coelium Aurelianum vete-  
rem medicum sagacissimum,  
apud nos post annos CXLII  
instar Phœnicis 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-

D E D I C A T I O.

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 coegit me incendere atque urgere; statim iterandam credidi tuam editionem. Hanc Tibi, vir Experientissime, consecro nonnullorum, quæ in manus tuas non inciderunt, non enim omnia possumus omnes, interpretationibus, ut & longè uberiore, quod comparatiò Lectorem docebit, INDICE adornatam. Quinimo adauctam Variarum Lectionum libello, quem absoluta nostra editione, existare 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 Iō ccix.

# MARTINUS' LISTER

## LECTORIS.

**H**ANC editionem *Humelbergii in Apicium Coelum* 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 filet.

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

*ut citra offensam sineque tædio à studiosis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi posset.* En hominem in conjecturis sanè audacissimum! quod ars tamen critica, utpote casta admodum & modesta res, non admittit: profectò in ipso passim textu innumera de suo adjecit, mutavitque, expositionis gratia: quæ tamen distincta oportuit, aliquo saltem artificio, ut genuina à spuriiis dignoscerentur: ita quædam quasi periphrasis esse videtur; sic Apicium in ipso Apicio desideras: hæc autem didici maximè ab hoc Humelbergii libro, cum ejus editione comparato; quem is anno proximè sequenti, nempe 1542. Tiguri impressit. Doctus quidem vir & modestus. Nescio, an editionem Torini vidisset, certè de eâ nullam mentionem facit: imo verisimile est, Humelbergii librum fuisse sub prælo eodem fere tempore, quo iste Torini, quamvis non prodiret in lucem, nisi anno sequenti: quæ ratio esse potest, cur Torinum potius reimprimerent Lugdunenses ex nimia festinatione, quàm Humelbergium.

Itaque malè atque ex invidia loquitur Caspar Barthius, cùm dixerit, Gabrielem Humelbergium postea mutasse pro libitu editionem Albani Torini. Sed nequeo fatis mirari intemperantiam hominis, cùm fassus sit, se nunquam vidisse, cùm hanc censuram ageret,

editionem Humelbergii, nempe in fine notarum ad librum primum, ejus verba sunt hæc *Plurima notatu digna exstant in his libellis Apicii. Sed cum sciam extare Commentaria aliorum, donec illa indispicam, non progrediar, ne Analecta Baptista Pii, hominis ineptissimi, licet ledionis non pauca, & G. Humelbergii eruditi, sed non nimium Continentis viri, converrere videar. Iis potitus non desistam, quoad Apicium totum recensitum habeam in his Commentariis.* Adversar. lib. 34. c. 18. hæc dicta sunt. At postea verò cum editionem & commentaria G. Humelbergii in Apicium vidisset, justior est de ejus viri meritis, & multo modestior in eum, ut in sequentibus annotationibus ejus, suis quibusque locis dispositis, videbitur, nempe eum multa feliciter ex libris calamo exaratis, & ingenio suo restituisse. Prima autem illa editio Venetiana nusquam in Anglia, etiam si diligenter quæsitâ, 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 depravatus fuisse, quam

Me-

Megalonense five Monspeffulanum. 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 in-  
 nuerit. 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 & prodigiose 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 infra ostendetur, in Imperii Romani mediis ferè temporibus, eorumque rebus declinantibus, com-

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 inservire 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 audiivi, 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, licet parum elegans, integer, & a mendis extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cunctis, sed præcipuè Medicinæ candidatis, cùm ad tutelam sanitatis, cùm ad morborum curationem esset idoneus, & cum primis necessarius, quoad *διαίτητικὴν*, quæ potissima ejus artis est portio. *Humelbergius hac de re identidem*: His libris, inquit ille, publicandis operam locavi, eâ tantùm causâ, quo tum rem familiarem & domesticam adjutarem, tum quo nunc fa-

„ nis,



„ 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 Reipublicæ 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 luxûs ingenium*  
*mirum fuisse: Cumque Apiciana condimenta*  
*omnium sæpius in hoc opere occurrant; ideo*  
*forte auctorem nostrum, quisquis ille fuerit,*  
*à notissimo omnium gulone librum suum in-*  
*scripsisse, argumenti causa. An Libertus qui-*  
*dam Afer è familia cujusdam Apicii inferioris?*  
*Huic rei fidem facit Itylus: nam liquamen*  
*pro Garo centies usurpatum hic legere est:*  
 quod

quod in nullo tamen classico auctore, quod scio, occurrit. *Garum quidem piperatum* apud Petronium c. 36. legimus; *Sociorum garum* apud Senecam & Plinium: at apud Cœlium 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: eædem 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,*  
*Quæ miser & frugi non fecit Apicius.*

In quem locum vetus quidam Interpres sic notat: *Auctor præcipiendarum cœnarum, qui scripsit de juscellis: fuit enim exemplum gula.* Rectè Casaubonus: *Librorum Apicii Cœlii auctor*

Ubi sa. Phil. Bergom. ubi: non dubito quin M. Caelium, l. Caelium apud eum dicitur  
 variet. Cuius, si coniectura sit locus eximius, auctorem operis esse M. Caelium  
 Caelium, hunc operi fuisse non apud, da ageret de re culinaria, nãe ab  
 L. E. C. T. O. R. I.

Clor falso existimatur esse unius ex Apiciis, quo illi, ut Plin-  
 rum mentionem facit Athenæus. At, ut arbitror, potuit esse noster Apicius, de quo iste  
 vetus interpres loquitur, non sine ejus errore tamen, cum falso attribuerit M. Apicio hunc  
 librum. Titulum autem nihil moror, quippe de *juscellis*, utpote diminutivo condimen-  
 torum nomine rei contemptum potius indicat, & istum interpretem valde negligentem fuisse,  
 nempe istiusmodi librum de re coquinaria scriptum quidem fuisse, at nec sibi curæ aut ti-  
 tulum verum libri, aut ejus auctorem certò exhibere; tantum Apicium omnibus notissi-  
 mum *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;  
 cum tamen hic Appii cujusdam grammatici meminerit, qui de Apicii luxu scripserit. Igi-  
 tur Juvenalis ita exponendus est; multas jam videmus infanas lautitias, & quas Apicius, ut  
 ut ditissimus, & sui temporis omnium longè maximus gurgis, facere non potuit, sed præ  
 his frugi & miser videretur: adeo hinc *facere* non scribere est, sed quæ ex vulgi relatione  
 & famâ fecerit.

At præter Apicianum nomen plurimi alii Romani in his Scriptis occurrunt, quibus varia condituræ nobilitentur: ut si illud, (de

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, Celfinius, 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, inquires, 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 annalibus, Senatûs auctoritate,

ritate, erasa sint. Ad hæc, *Heliogabalus de piscibus primus fecit Isicia, primus de Ostreis, & Leiostreis, & aliis hujusmodi marinis Conchis & Locustis & Cammaris & Squillis*, teste Lampridio: hæc autem ipsa isicia extant apud Apicium nostrum libr. II. c. 1. De quibus tamen ex toto filet 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 cum privatus esset, se Apicium esse diceret; cum 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) cum liquamen pro garo ex usu populi Romani fuerit, tunc hunc librum scriptum fuisse; idque contigisse temporibus Valeriani, utpote paucis tantum annis post Heliogabalum, nempe sub medio tertii seculi ab æra Christi. Multoque itaque inferius scripsit Apicius noster, quam visum est Olao Borrichio; Analectis, nempe Hadriani ævo, & stylo.

Cur autem alios Romanos æquè luxuriosos

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 , Tragoædi 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 expectantes 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 cadùm vini hæredi reliquit , piſcinasque pretioſiſſimis piſcibus refertas : item in hoc cenſu fuerunt *Philippus & Hirrius* , à quo  
J. Cæ-

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 solum, quorum verba condimentorum propria passim habentur, ut ex. gr. *impenfa*, *obsonia*, *liquamen*, *vulvulæ*, *moretaria*, *botellus*, *ificia*, *lucanicæ*, *farcimina*, *alica*, *cotoneorum* & *caricarum* defrutum, quod Romani *colorem* vocant, *carænum*, *conditum*, *tessellæ*, *circelli*, *minutal*, *gustum*, *ficatum*, *cuminatum*, *coriandratum*, *laseratium*, *piperatum*, *amylatum*, *omentatum*, *ossella*, *fumen*, *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*, *fyringare*, *amylare*, *thermospodium*, *diabotonon*, *nardostachyum*, *melizomum*, *cœnogarum*, *oxyporon*, *oxygarum*, *hypotrimma*, *apodermium*, *salacaccabia*, *ova apala* ; *embamma*, *hydrogarum*, *diplois*, *laganum*, *traganum*, *tyrotaricha*, *zomotegantes*, *copadia*, *tyropatina*, *tractæ*, *tracto-*  
\* \* 2
galatæ,

## MARTINUS LISTER

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

His accedit varia ejusdem vocis nomenclatura atque definitio, 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



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 cibis 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, Philiftonem. Dieuches ex Opſartiticis. Plin. lib. xx. cap. 9. è quibus aliquot citationes exſtant apud Oribafium. At illorum omnium ſcripta ὄψαρτυτικά periere, ſalvo noſtro Apicio. Is itaque plurimi æſtimandus eſt, quamvis compiler, quòd nobis ſolus è multis tanquam integer reſtiterit. Siqua tamen fragmenta illorum Medicorum, quæ ad hanc artem coquinariam pertineant, à me uſp̄iam fuerint inventa, ea tranſcribere,

interque nostras observationes inferere non gravabor.

Aliquis fortasse objiciat, plerasque has nostras condituras esse infra dignitatem & studium Medicorum. Respondeo, in primis medicinæ temporibus, cùm diæteticæ ejus præcipua pars existimata fuerit, vel hæc levissima condiendi præcepta Medicis magnæ curæ fuerunt. Consule Hippocratem de pti-fana 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, herba sibi multùm 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 tantùm à nostro hodierno usû discrepent, consulat velim Plinium & Dioscori-

scoridem , 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 Colocassium , 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 perditæ , aut prorsus nobis inusitata sunt , atque in solis medicamentis posita , certè nostris culinæ exclusa : in his verò sunt liquamen sive garum plurium generum , laser sive silphium , quod Laserpitium Romani vocant , ejusque caulis & radix , ruta , coriandrum viride , cuminum , baccæ myrthæ , ligusticum , fœniculi semen , apii semen , cnici flores , origanum , nardostachyum , sive 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 sive fil Gallicum & Æthiopicum. Propter hæc autem &

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; tristesque 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, œconomiae 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

men vulgò recepta sunt : profectò vel alienissima palato condimenta sola consuetudo tandem domat, adoptatque. Itaque *Latinus Latinus* 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, cafeo & 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 , & cum in præfatione exhibita sint , ea tantquam Annotationum nostrarum specimina & quandam repræsentationem Lector existimet velim.

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

Jus nigrum Spartanorum adeo celebratum aipariav sanguiculum (porcinum putà) 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 supra diximus, ne verbum quidem ullum: non ullas Scriblitas aut placetas invenio: Sportellæ & arto- lagani Papirii Peti nuspiani apponuntur, ut nec bellaria aut tragemata: cinamomi & papaveris nulla sit inventio: 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 maxime ad sanitatem spectat, non ad magnificas lautitias extenditur. Plaut. Menæchm. A. I. Sc. I. vers. 25.

*Cereales cenas (non) dat, ita  
(nec) menfas extruit,  
Tantas struces (non) concinnat  
patnarias,  
Standum est in lecto, si quid de  
summo petas.*

Nam porcus Trojanus, aliis animalibus inclusis gravidus, mentis nostris non infertur: ut nec patinarum paludes Vitellianæ, Scaurorum pecinoribus & Phœnicopterum linguis, fasianorum & pavonum cerebellis, murænarum lactibus onustæ: Scarus & Acipen-

penfer, Romanis in deliciis habiti, hic prætereuntur: Leporum saginatio, Varronis temporibus instituta, filerur: anserum & suum fico arida fartilium sæcora, M. Apicii inventum, non memorantur. Item in vestustissima illa cœna Metelli pontificis multa occurrunt, quæ hic non amplius dignoscuntur; ut Balani nigri, Balani albi, Pelorides, Glicomerides, & similia: si lex tamen Cornelia Syllæ Dictatoris extaret, alias res Romanis in victum expetitas sciremus, & quæ forte ab Apicio nostro omissæ fuerint. „ *At quas res,*  
 „ *Dii boni,* inquit Macrobius,  
 „ *quàmque exquisita & penè incognita genera deliciarum, quos il-*  
 „ *lic pisces, quasque offulas nominat!* Verùm lex ista, quantum scio, periit; periit & Appii liber de M. Apicii singulari luxuria; alterum scilicet administræ nostræ scientiæ coquinariæ, certè elegantioris: luxuriam tamen non circumscribit Apicius noster è vilioribus condimentis: nam hic Roma, Tarpeia, Tarentum, Oſia, Baix, 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 infecta marina, piscisque; id quod Plinius testatur; l. ix. c. 34. „ *Luxuria non aliunde*

„ *major, quàm è concharum genere*  
 „ *proveni: jara quidem ex tota ver-*  
 „ *tura natura damnosissimum ven-*  
 „ *iri 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, & innumera 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 conchyli) 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 sanè utilium & antiquorum, qui sub nomine Cœlii Apicii circumferuntur; meretur in pretio haberi: quoniam non pauca habet, qua nescio an aliunde discere possis.* Apicius fusc & accuratè, inquit Ludovicus Nonnius, coquorum provinciam tractavit. Igitur minor eorum nemini in meq-

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

Hæc autem sunt verba Ælii Spartiani in vita Adriani. „*In*  
 „*ter cibos unice amabat Tetraphar-*  
 „*macum, quod erat de phasiano,*  
 „*sumine, perna, & crustula.*  
 „*Idem in vita Ælii Veri Cæ-*  
 „*saris sic refert: Tetrapharma-*  
 „*cum, seu potius pentapharmacum,*  
 „*quo postea semper Adrianus usus*  
 „*est, ipse Cælius Verus dicitur re-*  
 „*perisse; hoc est, sumen, phasia-*  
 „*num, pavonem, pernam, crustula-*  
 „*tam & aprugnam: de quo genere*  
 „*cibi aliter refert Marius Maxi-*  
 „*mus, non pentapharmacum,*  
 „*sed tetrapharmacum appellans, ut*  
 „*& nos ipsi in Adriani vita pro-*  
 „*secuti sumus. Eodemque A-*  
 „*driani tetrapharmacum frequenter*  
 „*usus est Alexander Severus, Vo-*  
 „*pisco authore. Igitur ex tribus*  
 „*auctoribus, nempe ex Spartia-*  
 „*no, Mario maximo, & Vopi-*  
 „*sco, constat istud ferculum tot*  
 „*imperatoribus in deliciis habi-*  
 „*tum, tetrapharmacum rectè ap-*  
 „*pellatum fuisse. At ipse Sparta-*  
 „*nianus de eo primum hallucina-*  
 „*tus est: ob inscitiam rei co-*  
 „*quinariæ, unde tot ubique erro-*  
 „*res nati sunt: nam in utroque*  
 „*numerando graviter impedit,*

rei scilicet describendæ incertus; siquidem prima ejus *Tetrapharmacum* narratio imperfecta est, & pavone omisso, crustulum nescio quid adjecit: 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 celsipitavit, quæ brevitatibus 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 sumptum imposuit; ac si diceret, alimenter rationes atque instituta ab ea petenda essent, idque adeo ad honorem rei fecit.

Atque hæc hætenus tanquam supplementa quædam ad annotationes nostras: reliqua autem paucula, quæ observatione aliqua & expositione digna mihi uspiam in hoc opere occurrerint, 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.

**I**N 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 verisimilius) Hadriani principatu scripsit. Opus ejus non ineruditum, concisum, curioſum. Pressè argumentum suum persequitur sine fumis verborum. Quod si alieniora quædam ab usu vulgari affert vocabula, ut *melizomum*, *anethatum*, *amylatum*, *cuminatum*, *isiciatum*, *omentatum*, *hydrogaratum*, *salacaccabia*, *thermospodium*, *apodermum*, *exfoliare*, *mediare*, *subcultrare*, *reexinanire*, *spongizare*, *frictilis*, *farfiliis*, *excaldatus*, *albamen*, *agnus syringatus*, *siblare*, *insiblare*, *liquaminatus*, *spatula porcina*, *combustura*, ac, *conchiola* &c. putandum artis ea esse vocabula, quæ nec temerè immutanda, & à coquis forsan argenteæ ætatis magnam partem mutuata. Dices, *Apicium* Trajani

## 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.

**U**NUS *Apicius* (sermo est de Scriptoribus qui adhuc in publica luce existant) videtur Hadriano ævo scripsisse: sed quem nemo secure in ætatem argenteam retulerit, quamquam enim forsitan plura artis coquinariæ 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 insicia plassantur, reexinanie, in cacabum, pulpas quas subcultrasti, in jus mittes, 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.*

## JO. ALBERTI FABRICII

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

I. CÆLII APICII, patria, ut suspicabatur Carolus Avantius (a) Hispani de obsoniis & condimentis, sive *de re culinaria lib. X.* inventi sub Nicolao V. Pontifice in Insula Megalona (b) ab Enocho Asculano cum Porphyriionis 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 semilacerum & squalore obsitum Apicii codicem centum fere annis interjectis, incidit *Albanus Torinus*, ut ipse testatur præfat. ad suam horum librorum editionem, quam ex Megalonenfi & Veneta editione A. 1503. 4. apud Joannem de Cereto de Tridino excusa vulgavit Basileæ, dicavitque Georgio Wirtembergæ & Mompelgardi Comiti 1541. 4. additis excerptis ex Jo. Damasceno de variis condituris & Paulo Ægineta de facultatibus alimentorum, cum libris decem Baptistæ Platinæ (c) Cremonensis de tuenda valetudine, natu-

ra

(a) Vide Jo. Rhodium de acia c. 14. p. 155. Caterum Nic. Antonius in Bibliotheca veteri Hispana nullam Apicii mentionem fecit.

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

mastico p. 105. Bælius in Lexico ubi de Apicio differit. Jac. Cujacius XVI. 5. Obs. & Vossius in Aristarcho p. 133. edit. novæ A. 1695.

(c) In editione Argentinensi A. 1517. 4. hoc Platinæ opus

ses

ra rerum & popinæ scientia. Recusâ 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

Κη-

separatim excusum inscribitur: *de honesta voluptate & valetudine, vel de obsoniis & 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 alios Athenæo laudatos omit- tam.

(d) Inter MSS. Marquardi Gudii, editio Apicii Lugdunen- sis existat 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. litteraria bene promereri voluerit descriptas, seruo ab Henrico Volkmaro Scherzero, Jo. Adami Theologi τῷ μακαρίτῃ filio.

(e) Lib.

Κηπευκά, quartus πανδέκτηρ, quintus ὄσπρις  
 five leguminarius, sextus τροφήτης in edit.  
 Lugdunensi & Basil. pro quo *Tropetes* in MS.  
 five potius (ut emendat Humelbergius) ἄε-  
 ροωετής, septimus πολυτελής, octavus τετρά-  
 ως, nonus θάλασσα, & decimus ἀλι-  
 ευς.

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  
 ὑπερηγοντικέναι narrat Posidonius ap. Athe-  
 næum libro IV. Dipnosoph. De quo Suidas  
 in ἀφύα, & forte in Μάρκῳ Ἀπίκιῳ. 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 quaerunt*  
 &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: *cænas & Vitelli & Apici  
 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 ὑπερβαλῶν, qui ejus παιδικὰ fuisse narrat Sejanum, in Tiberi 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 animal. nisi ibi pro Ἀκολον non legendum Ἀπίκιον cum Gesnero sed κρωβύλον. Confer Ælian. IV. 16. Var. Hist. Porro Apicii nomen pro quovis guloso occurrit ap. Juvenalem Sat. XI. Sidonium lib. 4. Epist. 7. &c. qui & *Apicianos plausus* dixit lib. IV. Epist. 25. Meminit quoque Tertullianus c. 5. de pallio, & c. 4. Apologetici, cocorum veluti sectam quandam ait dictam esse ab Apicio, ut Grammaticorum ab Aristarcho, Medicorum ab Erasistrato. Apionis Grammatici liber περὶ τῆς Ἀπικίης τρυφῆς sive de ganea Apicii memoratur Athenæo lib. VIII. Ab hoc Apicio *placentas Apicianas* idem Athenæus dictas refert lib.

lib. 1. & 14. & *condimentorum Apicianorum* meminit Tertullianus lib. de anima, *coctura Apiciana* Plinius lib. 19. quietiam 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 ὄσπερα 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. Gæbii non (*g*) Cælii vel M. Cæcili 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 petitiu exiguu momenti esset. Nam fatetur Terentius,

## 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. & Voffium 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 Stephanius ad Saxonem Grammaticum p. 12. *Pari prorsus modo Cælii libelli de re culinaria Apicii titulum sunt sortiti, cum ad Apicium illum non pauca referantur.* In Latini Latini Bibliotheca profana ubi quædam illius viri docti in Apicium ob-

rinus, se lacero & squalore ob-  
tito in codice vix nomen divi-  
nasse. Et Isidorus Hispalensis  
lib. 20. Originum cap. 1. huic  
Apicio libros illos tribuere vi-  
detur his verbis: *Coquina appa-  
ratum Apicium quidam primus  
composuit, qui in eo absumptis bo-  
nus morte voluntaria periit.* Scho-  
liastes quoque Juvenalis ad sat.  
4. v. 23. *Apicium auctor præci-  
piendarum cœnarum qui scripsit de  
juscillis, fuit enim exemplum gu-*

*la.* Neque Is. Grangæus ad il-  
lum Juvenalis locum dubitat  
eundem M. Apicium auctorem  
esse decem de re coquinaria li-  
brorum quos habemus. Quod  
vero Volateranus libro 13. An-  
thropologia & ex eo pro more  
R. Stephanus in elucidario Poë-  
tico ait Scidam testari quod M.  
Apicium libros de gula conscrip-  
serit, vellem locum indicassent.  
Hæc enim apud Scidam non re-  
perio.



observationes leguntur, ad verba editoris ubi in præfat. ait *se statim olfecisse auctorem esse vetustissimum*, hæc nota occurrit: *Quam vereor ne tuæ nares obefiores 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 jungat 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 *Vimidanii* excerpta ex Apicio laudat Salmasius ad Solinum pag. 253. 358. & 750. edit. Trajectinæ. *Vindiciani* nomen observo apud Voß. lib. I. de vitiis sermonis c. II. per errorem (ni fallor.) Quartum aliquem Apicium auctorem horum librorum præter rem suspicatus est H. Casaubonus ad Lampridium P. 333.

## JUDICIA ET TESTIMONIA &c.

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



APICII

# APICII COELII

## LIBER I.

Qui <sup>2</sup> EPIMELES dicitur.

---

### CAPUT I.

<sup>3</sup> *Conditum* <sup>4</sup> *Paradoxum.*

*Conditi Paradoxi Compositio.*



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

bus paratis, supermittes <sup>20</sup> vini lenis sextaria XVIII. <sup>21</sup> Carbones <sup>22</sup> perfecto aderunt <sup>23</sup> 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 corrigendo & 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, Gracâ sed usurpatâ à Latinis voce, embamma dicitur, à verbo ἐμβάλλειν, quod intingere est. Latini eadem 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 reducti.

10 *Vini rore.*] Hoc est, vino roris more insperfo.

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, tum 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 invitavit. Huic nec pomi nec bacca commendatio est aliqua. Sola placere amaritudine, & hanc in Indos peti. Quis ille, qui primus cibis expediri voluit? Aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satius? Sicunque sylvestris gentibus fisis est, & tamen pondere emitur, ut aurum & argentum. Natura illi, ita Dioscorides, lib. 2. c. 189. & vis est calefaciens & desiccans, urinam cit; concoctiones adjuvat; somnum & appetentiam cibi conciliat, utunturque ob id eo ad intinctus; ejus tamen usus hyeme, quam aestate aptior.*

14 *Mastiches.*] Potus contra sanguinis excretaiones & diuinas tusses utilissima. 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 torridorum.*] 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 *Carbones.*] Scilicet vivos non mortuos, hoc est, prunas.

22 *Perfetto.*] 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 affruere cæperit elixatio, vini rore comescitur, 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 redire.*] Venustè dicit aquam ex fervore subfidentem, quasi insana fuisset, ut eandem refutari. Titinnius elegantissimis his verbis, in SETINA:

*Sapientia gubernator torquet navem, haud valentia:*

*Coquus magnum abenum, quando fervit, paula confutat trua.* Adv. p. 1714.

12 *Postridie despumatur cum piperis unciis quatuor, jam trita*

*maslichis scrupulis tribus, folii & croci drachmis singulis, dactylorum ossibus torridis, quinque iisdem dactylis vino pramollitis (intercedente videlicet prius suffusione) de suo utique modo atque numero, ut tritura lenis habeatur.] Verba inclusa sunt aliunde intronista. 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 sentis, h. e. sex dactylis. Nam ossa dactylorum vix est ut vino mollesceri dicenda existimem. Et magna copia glossæmatum in his libellis est, ut statim in sequente memore: Ubi tamen prudentior Torinus, qui aliena verba parenthesi inclusit. *Advers. p. 1577.* [At ista parenthesi 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 Torinus, ut nominis &

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

2 *Conditum Paradoxum.*] Inter fictitia vina aromatis confecta Conditum numerat Plinius, lib. 14. *Qualia nunc quoque fiunt,* inquit ille, *pipere & melle addito, quæ alii condita, alii piperata appellant. Ante canam Propoma circumferebatur.* Athenaus 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 temerè 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 vellet mulsum sumere;* singularem nempe beneficentiam gratissimi & tantum non, certe assuetis, necessarii condimenti ad reliquas lautitias, comotationisque præludium. Rectè igitur istiusmodi conditum cæteris omnibus edulis præposuit Apicium 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 com-  
pescit

Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 5

pescit 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 costia, perinde ut carbones, qui penitus & ad plenum cocti sunt. Consule Salmasium in notis ad vitam Pertinacis. *Ligna costane fumum faciunt. Ulpianus.* Sanè hic ignis bis mentio fit, è lignis aridis & carbonibus, scilicet ne usquam fumo contaminetur, ad elegantiam confectionis. At quòd numerus infra ad carbones notatur, verisimile est de una & eadem re intelligendum esse, maximè cum post additionem aromatum & vini, conditum non amplius coquendum esse videtur.

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

12 *Postridie despumatur.]* Nempe, supernatante ex mora in perfrictione omni impuritate mellis; quòd 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, quæ in imo est, utique præstat pondere, & ideo supernatante pretiosior est. Adde, ita commodius despumatur ex rei naturæ, diutiusque aded à mucore servatur, minusque citò acescit, 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 ignorârunt; quantum hoc verum sit, alii viderint.*

14 *Niajiches scrupulos tres.]* Conditum mastichatum, teste Ælio Lampridio, primus invenit Varius Heliogabalus c. 19. *Et mastichatum & pulegiatum, & omnia quæ nunc luxuriæ 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 usitatis, 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 fuit vini cupidior, semper tamen undecum-*

Rob.  
artialis  
III. 15.

que conditi, nunc rosa, nunc masti-  
che, nunc absinthio, ceterisque re-  
bus, quibus gula maximè delecta-  
tur.

De istis autem ceterisque re-  
bus audi Athenæum. lib. II. c. 25.  
Propomatibus admiscebantur piper,  
malabathrum, myrrha, cypurus,  
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 parti-  
um subtilitatem, aliasque do-  
tes suprâ in notis Humelbergii  
memoratas.

20 Vini lenis sextaria XVIII.]  
In octavo Geoponicôn condi-  
tum conficitur ex pipere, mel-  
le Attico, & vetere vino atque  
albo. Si quæras autem, cur  
vinum lene, gilvum putà, in  
coctura mellis adhibeatur? Re-  
spondeo, quod vinum lene, id  
est, medium inter album &  
rubrum præcipuè concoctionem  
adjuvat. Ο κίρρος τέτλει ράον.  
Athenæus. Ideo istud vinum  
medium, Varrone auctore apud  
A. Gellium lib. XIII. c. 30. (mane  
sumptum) esse prandium cani-  
num: 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 quæ-  
dam Romanis matutina gusta-  
tio, vinum medium sumpsit,  
is fame canina cænaturus est,  
propter vehementer auctam ci-

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

*Aufidius forti miscbat mella  
Falerno.*

*Mendose, quoniam vacuis com-  
mittere venis*

*Nil nisi lene decet; 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 Faler-  
no, 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  
cæna 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



potionis genus, convivis obtulit.

18 *Dactylorum ossibus torridorum.*] Vel *torridis*, ut Torinus habet. Nam utrumque legi, & de dactylis, qui summa ariditate ossibus firmiter adherent, 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. Fuit 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 pinguis infra cap. 32. in oxyporo præscriptis. An palmulæ nucleales, 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 ficatorum) pulpas medias, detracta exteriori cute, interioribusque venis.*

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

21 *Carbones perfecto adersunt duomillia.*] Ad confectioem perficiendam. Sane ad tot ignitiones, maximeque ad plenam decoctionem vini in despumatione mellis adhibiti, multi carbones requiri videntur. *Duomodii* 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 cocturâ fiat imbecillior; hæ sanè vini conditura ad stomachum recreandum instituta sunt, & ad sanitatem conservandam eximiè faciunt. At nuperæ inventionis vini coctura, quo spiritus ignei eliciantur, aromatibusque & saccharo condiantur, corporis pestis & pernicius 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 vetere vino*, inquit Plinius, lib. XXII. cap. 24. *utilissimum, facillimèque cum mellè concorporatur, id quod in dulci (id est, novo) nunquam evenit.*

## C A P. II.

*Conditum Melizomum.*

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

HUMELBERGIUS.

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

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

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

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

<sup>6</sup> *Cupellam.*] Vasculum est, à

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

<sup>7</sup> *Conditum loco.*] Conditum simpliciter prolatum, est vinum aromatis & aliis odoriferis confectum. Vide apud Actuarium istiusmodi compositiones in medicamentis.

<sup>8</sup> *Momentum.*] Momentum propriè exiguam quandam mutationem & penè indivisibilem significat, quod Græci ἀτομον 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.

<sup>9</sup> *Suaserit.*] Id est, commodum & utile fuerit.

<sup>10</sup> *Mittas.*] Id est, permittas & sinas.

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

CASPER BARTHIUS.

6 *Cupellam.*] Ex Græco Latinis usu dedit. Pollux, l. VI. c. 16. Τὰ δὲ ἐκπέματα, καὶ πόληρα ἂν τις ἔποι, τὸ γὰρ δέπας, καὶ κυπέλλον, ποιητικῶς. Hefychius. Κυπέλλον, εἶδος πόληρις αὐτῶν. Adv. p. 1577.

9 *Sed suaseris.*] Entaculandum. Sed *suasum* erit, hoc est, consultum. De quo verbo amplius alibi. Suasibilis, consultum, ratione utentem. Isidorus de differentiis M. S. *dirus & immisericors, atrox, crudelis, nec suasibilis.* Vide apud Phæbadium. 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.

1 *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 affaturis superfundebatur: Sed & alio genere coctis adde- batur.

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

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

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

## C A P. III.

*Absinthiatum Romanum.*

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

HUMELBERGIUS.

**A**bsinthiatum Romanum.] Conditum sive vinum absinthite, quod & quale ex absinthio Romæ aliquando fiebat.

<sup>2</sup> *Absinthium Romanum sic facies, conditi Camerini præceptis utique pro absinthio cessante in cuius vicem.]* Donec sinceriolem nactus fuero scripturam, ita legam: *Absinthiatum Romanum sic facies, condito Camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in cuius vicem, &c.*

<sup>5</sup> *Pontici.]* Odor Pontico non modo non insuavis, verum etiam Aromatum quid præferens.

<sup>6</sup> *Terendique.]* Lego, *tunsi que.*

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

<sup>8</sup> *Folii III.]* Legendum *folii scrupulos.*

<sup>9</sup> *Costi.]* Radix & folium Indis est maxime pretio. Plin.

<sup>10</sup> *Ejusmodi.]* Lego, quemadmodum in Marcelli confectio-  
*ne, veteris.*

<sup>11</sup> *Carbones.]* Sc. ut decoquantur.

<sup>12</sup> *Amaritudo.]* Sc. Absinthii.

CASPER BARTHIUS.

<sup>3</sup> *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 sapius. Palladius L. I. c. 22. *pisces fluviatiles mitti in his, pasci que conveniet.* Adv. p. 1715.

<sup>10</sup> *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*  
lia-

## Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. II

*Italici legam, aliud quid latere puto. Ibid.*

### L I S T E R.

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

Verustissimè quidem in usu fuit absinthium, sive vinum absinthite apud Romanos, auctore Plinio, lib. XXVII. cap. 7. *Sacris id populi Romani celebratum peculiariter. Siquidem Latinis feriis quadrigæ certant in Capitolio, victorque absinthium bibit;* atque hoc forte vinum absinthiatum fuit ex condito Camerino, nempe oppidi maritimi agri Picensi, 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, costo, croco in veterè vino maceratis.

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

lib. XXVII. c. 7. *sanitatem præmio dari honorificè arbitratis majoribus:* 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 metas.* Absinthii Seriphii 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 ô Humelbergi! cur non *terendique*? Terere verbum aptum, valdè est ad sicca comminenda, & primo capite hujus libri *piper tritum* legimus; quid ni nunc stet suo loco; certè absinthium Ponticum, si legitimum, & à pharmacopolis, ut reliqua, emptum, ficcum 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 condiderit, 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 *Rosatium & Violatium.*

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

Similiter ut supra & <sup>12</sup> de viola violatium facies, & eodem modo melle temperabis.

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

HUMELBERGIUS.

I **R**osatium.] 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. <sup>3</sup> *Albo sublato.*] Hoc est, folio-

Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 13.

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

9 *Co as.*] Colare est vinum & alios liquores per colum, quo jucundiores fiant, transfundere, defæcare & depurare; colum e vininibus melius quam è lino.

11 *Custodito.*] Observato.

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

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

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

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

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

CASPER BARTHIUS.

1 *Conditura rosarum.*] Mendum est in conditura rosarum. (At alius est Titulus Humelbergii in hoc capite. *Lister.*)

2 *Folia rosarum, albo imi foliæ 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 feceris, &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 Ethiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto prius insusum. Theodorus Priscianus, Euporiston l. 1. c. 2. Alumen, quo insectores ununtur, cum aqua conteres, & capillos ex hoc infundes, ita Serenus & omnis medicorum reliquorum chorus. Sidonius, carm. XII. v. 6.*

*Quod Burgundio cantat esculentus,*

*Infundens acido comam bityro?*

*Adv. p. 1577.*

6 *Ut.*] Deinceps valet ubi, quod non potuerunt percipere excerptores. *Adv. p. 1577.*

7 *Requiescere.*] Confectiones suas dicit Apicius, cum non aperiuntur, aut moventur. c. 5. *Post hæc aliquanto tempore patere 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 usurpata sunt Rosæ, de quo infra plura ad l. iv. c. 2. Rosatum & abfinthiatum Conditorum antiquissima.

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

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

10 *Addit melle.*] Despumato putà.

13 *Rosatum sine Rosa.*] Hoc conditum est: at 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 citri viridia.*] Quoad odorem forte & ad valetudinem conservandam. Nam istam arborem ex cedri genere fuisse constat.

15 *Sportella palmea.*] 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 cœnis 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.*

<sup>1</sup> **O**leum Liburnicum sic facies. In Oleo Hispano mittes <sup>2</sup> helenium & <sup>3</sup> cyperum, & <sup>4</sup> folia lauri non vetusta, tunsa omnia & <sup>5</sup> cribellata, ad levissimum pulverem redacta, & sales frictos & tritos, & per triduum vel plus permisce diligenter: Post hæc aliquanto tempore patere requiescere: Et <sup>6</sup> Liburnicum omnes putabunt.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **O**leum Liburnicum.] Hoc est, Liburnico simile. Dictum est autem Liburnicum à regione Liburnia inter Dalmatas & Illiricos, in qua Salone urbs insignis. Hujusmodi à Palladio describitur; & similis confectio habetur apud Constantinum Casarem de agricultura ex *Sotione*.

<sup>2</sup> *Helenium.*] Quod alio nomine Inula dicitur, & ab aliis cum adjunctione, 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.

<sup>3</sup> *Cyperum.*] Juncorum (odoratorum) generis est, anguloso caule.

<sup>4</sup> *Folia lauri non vetusta.*] Hoc est recentia & viridia.

CASPER BARTHIUS.

<sup>5</sup> *Cribrare.*] Quod mox dicit *cribellare*, auctoritatē Theodorus, quem mox laudavi, *Priscianus*, scriptor non contemnendus, qui 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. *Utemur malis cydoniis, admixto amylo diligenter contrito atque creto.* *Advers. p. 1715.*

L I S T E R.

<sup>2</sup> *Helenium.*] *Helenium*, Inula Campana Italis dictum, à Campania, maxime Capuæ, ubi luxuriæ & omnis ferè nequitie instrumenta inventa & culta fuerunt; cur itaque non & ab eadem nominata; maxime cum sit, teste Plinio, H.N. XI. c. 5. illustrata *Julia Augusta* quotidiano cibo; sive illa fuit Livia uxor, aut potius filia Augusti

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

6 *Liburnicum omnes putabunt.*] Olivæ sapor, odorque varius est pro ingenti specierum varietate: in Gallia Narbonensi olivas gustavi, quas diceret aqua rosacea 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 *albumentum* etiam nuncupat.

4 *Lagenam.*] Vas est vinarium.

5 *Vitis albæ.*] Vitis alba hæc est, non ea, quæ in herbarum censu *ampeloleuce* & *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 mittis, & diutissime agitas, 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 attestante Barthio, ac si è Palladio sumpserat. *Lister.*] Quem tamen & ipsum exscripsisse arbitror ex veterioribus commentariis, ut & Apicius iste debere sua non tam Palladio, quàm ejus videri possit auctoribus: Ipsemet enim Palladius, paucis demptis, collectanea fecisse videtur: Vel hinc tamèn 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 *alborem oculorum* dicit Gariopontus quicumque verus sanè medicus & Christianus, lib. II. c. 13. *ibid.*

## L I S T E R.

1 *Vinum ex atru 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.

5 *Cineres vitis alba idem faciunt*] Idem experimentum recitatur apud Geoponicos, lib. III. c. 150. Varronisque ibi esse dicitur; in hoc tamèn experimento

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 e vitis farmen- tis, alios vini apparatus è Græcis auctoribus receniet: *Africa*, inquit ille, *gypso mitigat asperitatem (vini,) nec non aliquibus sui partibus calce (vivâ): Græcia argillâ, aut in marmore, aut sale, aut mari lenitatem excitat.* At, pace Plinii, intervivorum 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 falsis poculis.*

Vinum cui salem miscuerimus thelaffomenon: Vinum falsum ventrem movet Cæl. Aurelianus. *Italie pars aliqua pice aut resina condire musta*, vulgare est, ei provinciisque finitimus. Idem. Plin. H. N. lib. XIV. c. 19.

Nunc vero idem in Hispania & in adjacentibus fit, quod 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 rectissime Plinius, H. N. lib. XXIII. c. 1. ut in plerisque. Sua cuique vino saliva (id est Sapor) sine ulla conditura, innocentissima est.*

## C A P. VII.

## 1 De Liquamine emendando.

2 **L**iquamen si odorem malum fecerit: vas inane inversum umigalatro & 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.

1 **D**E *Liquamine emendando.*] Id est, à malo, si quem contraxerit, odore vindicando. Est autem liquamen Apicio nostro liquor quem Græce garum vocant, & sic garum interpretatur Cœlius Aurelianus Chronicorum lib. II. cap. 1. cum ait: *Medicaminum ex garo confectorum, quod vulgo liquamen appellant.* Liquamen etiam appellatur à Faldadio 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 Spahâ vel instrumento alio ad spicæ vel spiculi similitudinem facto.

CASPER BARTHIUS.

5 *Move spica.*] Spica est virga. Cicero de Astere virginis.

*Spicum illustre tenens prastanti 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* (nos putâ Africani, Cæl. Aurelianus Chronicorum, lib. II. cap. 1.) *liquamen è pifice 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 confectioem 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 obsorium & cibum utilior quisquis sal facile liquefit, item humid.or.* 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 Æconomiam spectant, ne leviter vitiatum ex toto pereat.

Porro, de Liquamine hîc &

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 Vopisco; scilicet ex jussu Valeriani *Liquaminis sextarium unum* inter reliqua alimenta Aureliano tunc privato militi dari voluit; sub illo itaque tempore, quod vel ipsa atas fuit Apicii nostri, vel non multo infra eam, notissimum Romanis fuit verbum, quòd in mandatis imperatoris, rationibusque publicis adhibitum; nempe in scriniis præfecturæ urbanæ tuerit 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 pleniorè intelligentiam huc transcribere: nam nusquam, quod scio, tot ejus confectioes atque elegantiores extant.

*Garum liculmen* [liculmen ex verbo liquamen factum est, ut aliæ multæ voces è Latio in Græciam advectæ, & è Græcia etiam in Latium transportatæ] *appellatum sic fit: intestina piscium injiciuntur in vas & saltuntur.* Parvi item pisciculi, maxime *Atherina, aut exigui Mulli, aut Meula, aut Lycostomi, aut quicunque tandem parvi visi fuerint,*

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

Bithyni porro sic preparant. Accipis Menas, qua quidem præstant, si haberi possunt, parvas aut magnas, sin minus, Lycostomos, aut Lacertos, aut Scombros, aut etiam alecera, & omnium mixturam, immittisque hæc ipsa in alveolum panarium, in quo farina subigi solet, & additis ad modum piscium, salis sextariis duobus Italicis, permisce, ut cum sale contemperentur, sinisque per noctem unam, ac transfers 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 modum piscium sextarios duos. Deinde si velis statim uti garo, hæc 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 salera habet. Deinde in muriam mittis piscem in olla nova, adjectoque Origano ad ignem sufficientem ponis, donec inceperit paulatim absorberi. Quidam etiam Saram 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 cruoræque 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 Sombri, non tibi missa  
forem.

Item, lib. XIII. Ep. 102.

Exspirantis adhuc Sombri de  
sanguine primo

Accipe facosum munera cara ga-  
rum.

## C A P. VIII.

*Ut Carnes sine sale quovis tempore sint recentes.*

**C**Arnes recentes, quales volueris, <sup>1</sup> melle te-  
gantur, <sup>2</sup> sed vas pendeat, & quando volue-  
ris,

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

HUMELBERGIUS.

**I** Melle 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, & serventur, in eo submerguntur. Similiter & ad plurimorum fructuum condituram habeatur, quòd optimum.

L I S T E R.

<sup>2</sup> Sed vas pendeat.] Cellæ madidæ pavimento non ponatur.

<sup>3</sup> Hoc hyeme melius fit, æstate paucis diebus durabit.] Nempe propter aërem accensum: nam aër semper abundat vere sulphureis particulis, sed quæ summis caloribus velut inflammantur. 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, quòd 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.

<sup>4</sup> Et in carne cocta itidem facies.] Sane id genus aliquod remedium erit optatissimum Coloniis quibusdam nostris Americanis, quæ etiam hodie alimentis abundant, tamen ex populo multiplicato alia iis œconomia erit instituenda maxime cibis quibusdam delicatioribus conservandis. At hoc affaturis melius, quàm ex aqua coctis carnibus convenire credibile est: nam & bubulæ & porcine carnes apud istos Americanos satis commodè jan. siccantur ad vehementem solis ardorem; ita subito coeunt inter se earum particule, constringunturque ad longam durationem. Idem in affaturis rite præparatis expecta, idque aliquo modo antiquos olim expertos fuisse in jecoribus siccatis densatisque: *Fecur*, inquit Plinius, lib. XI. c. 37. *maximè 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 familiaris privatae usus; ideo publice 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 con-  
diendi, etiam apud barbaros  
quosdam populos terræ Africæ,  
maxime meridionalis. Ibi pisces  
quoscumque recenter captos in  
puteum injiciunt, sabulo effo-  
sum, in putrilaginem vi solis  
gravissima intentissimaque su-  
bito liquandos, siccandosque;  
ex his tandem fit velut massa  
quædam terrena, quæ in plures  
annos durat, sibi & pecoribus  
suis subinde effodienda, co-  
quendaque ex aqua in necessa-  
rium & non ingratum edulium,  
certè istiusmodi hominibus ex  
consuetudine.

## C A P. IX.

<sup>1</sup> *Callum porcinum vel* <sup>2</sup> *lumbulum, &* <sup>3</sup> *ungelle*  
*cocta, ut diu durent.*

<sup>4</sup> **I**N Sinapi ex aceto, sale & melle <sup>5</sup> facto mit-  
tis, ut tegantur, & quando volueris uti, mi-  
raberis.

HUMELBERGIUS.

**I** *Callum porcinum vel bubu-*  
*lum.] Legendum cenfeo*  
*fic. Callum porcinum vel lumbu-*  
*lum, quasi disjunctione illa,*  
*generis amplior captus ad cer-*  
*tam contractus sit speciem. Cal-*  
*lus enim feri suis dicitur lari-*  
*dum, & 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 divi-*  
*so, media ponebatur lumbus aprug-*  
*nus appellata.*

<sup>3</sup> *Ungella.] Legendum ungel-*  
*la, id est, unguis suum, quæ*  
*ceum rostrum, aures, cerebel-*  
*lum; & ex agno, hardove cum*  
*petiolis totum caput aliquanto*  
*quàm cætera membra leviora*  
*sunt: adeo ut in media mate-*  
*ria*



ria poni possint, authore Celso.

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 nucellæ sunt omnia poma duriore corio testæ, ut pineæ, avellanæ, glandes pistacæ, castanæ, 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 *nucca*, 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 interpretis (Hemelbergius) ut lumbulum substituat. Quis enim nobis author erit, nec bubulum callum veterum mensis fuit notum? [At quid ea mistura carnis bubulæ & porcine & 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 faginata, ex Verre, puta, in bruma mactato, cocta, inque plures menses condita elegantior atque frequentior usus est, quàm in Anglia: ubi hæc quoque omnia condimenta adhiæntur ad illam patinam condiendam inferendamque, nempe sal & acetum, aut ejus loco cervisia fortis atque acetosa; scilicet ad immersiones atque custodiam: sinapi verò cum melle, certè ante sacchari tantum proventum, ad intinctus. Profecto istud feraciam apud nos antiquissimum fuit, lautissimum, atque (Apicii nostri verbo libens utor) mirabile, *Brawne* Anglicè appellatur.

3 *Uncella.*] *Ungella* rectè legit Humelbergius. Inter cibos humaniores, & agrotis exhiberi solitos, id est, lautiores, & medicæ materiæ Cælius Aurelianus *Morbor. Acutor. l. II. c. 37.* numerat *porcinos pedes, ora, auriculas, & summitates articularum, item cerebrum, & vulvas* — imò *aprorum clunes, lumbos potius, quos Græci ἰσίδας vocant.* Idem alibi, *Porcinæ carnis cerebrum, pedes, auricula, ora, & auricularum summitates.*

## C A P. X.

*Ut carnem falsam dulcem facias.*

**C**arnem falsam dulcem facies, <sup>1</sup> si prius in lacte coquas, <sup>2</sup> & postea in aqua.

## L I S T E R.

<sup>1</sup> **S***I prius in lacte coquas.*] Ad hunc modum Brassicæ capitatae & edules quæque radices, aut herbæ gravioris gustûs coqui solent.

<sup>2</sup> *Et postea in aqua.*] Dulci puta: At nautæ falsam carnem & falsamenta 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 falsa est, quin plus salis liquare & è falsamentis 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 <sup>1</sup> fricti ut diu durent.*

**E**odem <sup>3</sup> momento quo friguntur, & levantur, <sup>3</sup> ab aceto calido perfunduntur.

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

<sup>1</sup> **F***rikti.*] A frigo, quod est torreo, dicitur frictus: & frictorium vas, quod & patella & sartago dicitur, in quo addito oleo vel butyro carnes, pisces, pulmenta & alia friguntur.

<sup>2</sup> *Momento.*] Temporis spatio & tempore ipso. Sed de momento dictum est supra capite 2.

## L I S T E R.

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

carnes, ob summam illorum sanguinis teneritudinem: si itaque huic eorum coitioni naturali accedat etiam aceti calidi superfusi vis, ex duplici constrictione 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 *Picatum.*] Id est pice illitum.

CASPER BARTHIUS.

Mendum est in iis verbis, quæ nunc apponam, *Ostrea ut diu durent, vas, acernum aut ex aceto vasculum picatum lavato, & ostrea in eo compone.* Legendum suspicor *vas acetitum*: cuius generis non pauca sunt in hoc genere auctorum. Elui autem suadet, quia fæces 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 lotum 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 suus succus effluat, quo iis nutrimentum & vita conservatur.

An non ita ostrea recentia ab Apicio transmitti potuerint in Persiam, narrante Athenæo Lib. I. c. 7. *Traiano Imperatori cum apud Parthos esset, procul à mari dicrum permultorum itinere, Apicius recentia misit ostrea, sua diligentia sapientiaque servata.* Mallem ego ἀπὸ σοφίας αὐτῶν, de aliquo singulari invento Apiciano, quale hoc est, potius interpretari, quam de altero  
B 5 nescio

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 coctas, seipsum commendasse non sine reprehensione Tiberii patris. At de ejus exitu à veneno sponte sumpto silent, quantum memini, & Plinius & Athenæus: Senecam tamen tanquam falsarium non libenter accuso, quanquam rem coquinariam, ex Stoicorum disciplina, passim vehementer-

que perstringat. Dio autem Martialisque Senecæ tantum fuerunt transcriptores, ut ex eorum verbis de hac re collatis constat. Ubi itaque error? eundem mendum in ipsum Athenæum rejicerem, utpote Alexandrinum hominem, rerumque Romanarum cognitione non bene 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.

## C A P. XIII.

*Ut <sup>1</sup> uncia Lasferis toto tempore utaris.*

<sup>2</sup> **L**aser in <sup>3</sup> spatiosum doliolum vitreum mittis, & <sup>4</sup> nucleos pineos, ut puta viginti, <sup>5</sup> cumque utendum fuerit lasere, <sup>6</sup> nucleos conteres <sup>7</sup> & in cibos miscebis, & in sapes, & tantum numerum nucleorum doliolo referentur.

HUMELBERGIUS.

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

fertim Apicio nostro pro planta ipsius succo accipitur, qui inter eximia natura dona numeratus, magnificus in usu, medicamentisque, quorum compositionibus inferitur. Is è caule & radice colligebatur, quorum

quorum hic *rhizias*, ille verò *caulias* vocabatur, Eratque in quotidiano ciborum usu, miscebaturque ob egregiam calefaciendi virtutem Oxyporis condimentis ad intinctus, cibis gratum saporem odoremque adferens, hyeme tamen, quam æstate utilior. Sunt qui caulem privatim Silphium vocant, ut tradit Dioscorides, radicem *Magydarim*, folia verò *Maspeta*, efficacissimus autem aliarum omnium partium liquor est. Secundo loco vim folia habent, postremus omnium caulis. Laser nunc *Asam* vocant: duo ejus genera faciunt. Unum odoriferum, quod *Asam* dulcem vocant, barbari *belzium* aut *benzoin* nuncupant: alterum fœtidum, quod *Asam fœtidam* 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 *Exin cibus miraberis in saporibus.*] Lego, & in cibus 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 embammata vocantur.

CASPER BARTHIIUS.

I *Quomodo nucæ Laseris, &c.*]

Nucæ succum nucis significare puto, verbis corruptis ob non intellectam correptionem antiqui Librarii. Verum attentius consideranti apparet nucem dici, quod nucleis aut nucibus conservatur; utpote Laser, de quo hic sermo. Sic placentam N. Myrepto *κωνίχιον* dictam, nucamentum interpretatur eruditissimus Magister, qui onomasticon scripsit. Verba Apicii alia sanare ut possim, ascribam.

*Laser in spatiosum doliolum & nucleos pineos puta viginti mittes, cumque utendum fuerit Lasere, nucleos ceteros & succum inde ciborum usu miraberis grato sapore: Emacula ejectione asterisco. Succum inde in cibo. Verum, usum imitaberis grato sapore.* De ea correctione judicent docti, inde in cibo dixit, cum in cibum deberet; more talium auctorum, ut alibi docenus. Sic mittere in dolio existat apud *Palladium*, lib. XI. c. 14. Subduntur hæc verba, sed tantum numero nucleorum doliolo referentur. Quæ ego Scythicè loqui velle arbitror, usque adeo Latine nihil sonant. Facilis tamen correctio cum unius litteræ dispendio, lege, & tantum numero nucleorum doliolo referetur. Quantum videlicet numero dempseris, tantum doliolo reddes. *Adv. p. 1577.*

[Quam futilis sit in multis labor C. Barthii, ut menda Torini

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

5. *Cumque utendum fuerit lafere 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 uides cibus, miraberis saporibus.* Cum 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, primò, quanta infectio fuerit à Lafere rebus etiam integris, eodem tantum doliolo amplo unà conclusis: deinde, quam carus 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 certè ista succedanea omnino non placent; nempe Asia foetida

& Benzoin: credo potius Plinio, Dioscoridi & Aratao eum fuisse Opopanacis & Sageni quendam amulum succum; 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 jacturam! nam praterquam, quòd erat in quotidiano ciborum usu ad concoctiones mirificè expediendas, medicamentum perdidimus nulli secundum ad anginae, ad oculos, ad innumera alia. *Laser*, inquit Plinius, *inter eximia natura dona numeratum: ab ægritudine recreationi efficax in cibo, concoctionis plurimum conferre sensibus & fœminis.* Sed de Lafere plura infra.

## C A P. XIV.

*Ut<sup>1</sup> dulcia de melle diu durent..*

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

HUMELBERGIUS.

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

CASPER BARTHIUS.

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

VARIORUM.

i. *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.*

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

At propter *Nechon* hoc peculiare genus fuisse operis pistorii recte 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, <sup>1</sup> lucet.

<sup>1</sup> *L* *Vcet.*] Id est, flammam mel ad naturam olei, quodam puram concipit, quod modo accedit.

## C A P. XVII.

<sup>1</sup> *Uvæ ut diu ferventur.*

**A**Ccipias uvas de vite illæfas: & <sup>2</sup> aquam plu-  
vialem <sup>3</sup> ad tertias decoques, & mittis in  
vas, in quo & uvas mittis: vas <sup>4</sup> picari & gy-  
psari facies, & in locum frigidum, ubi sol acces-  
sum non habet, reponi facias: & quando vo-  
lueris <sup>5</sup> *uvæ virides* invenies. Et ipsam aquam  
<sup>6</sup> pro hydromeli ægris dabis. <sup>7</sup> Et si in hordeo  
obrues, illæfas invenies.

HUMELBERGIUS.

**I** *Uvæ.*] Conduntur & in  
alienos menses fervantur  
uvæ, cæterique fructus, olera  
& conditanea reliqua, non  
modò ad mensarum lautitiam  
voluptatis causa, sed & neces-  
sarios domesticos, quibus fa-  
milia sustentetur, ad usus, &  
ægotantium sapiuscule salu-  
tem recuperandam & promo-  
vendam; & uvæ potissimum  
quo innocentiores reddantur.  
Nam recentes, authore Dio-  
scoride, turbant alvum omnes  
& stomachum inflant. Inno-  
centiores quæ aliquandiu pe-  
pendere exaruit enim in iis  
major humoris pars. Stomacho  
accommodatæ, appetentiam  
cibi revocant. Quibus infir-  
mum corpus est etiam uti-  
les.

Sunt autem varii fervenda-  
rum uvarum modi. Aliæ enim  
fervantur in aëre penfiles,

aliæ in palea, nonnullæ in  
musto, quædam in sapa, aut  
passo, multæ in vinaceis,  
& aliquot item in aqua cœlesti,  
& aliter quoque variis modis.  
Apicius noster eas in cœlesti  
aqua & hordeo fervare docet.  
Quæ autem in cœlesti aqua  
fervantur, inter cæteras  
saluberrimæ perhibentur. At  
in ollis servatæ & os & sto-  
machum & aviditatem exci-  
tant. Et Celsus uvæ ex olla  
stomacho idoneas & aptas di-  
cit, & recentes inflare ac alvum  
movere, valentisque materiæ  
ex fructibus succulorum esse  
uvæ.

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



pice dura, quæ igne liquata esset, sic picari, ne quis humor transire possit.

Gypso madido statim utendum est, quoniam celerrimè coit, ac ficitur. Tamen rursus tundi & in farinam resolvi 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. *Uvas ut diu serventur; accipies uvas de vite illeas & aquam fluxuatilem.*] Scribendum illasas: Palladius, lib. X. c. 17. *Uvas, quas servare volumus, legamus illasas.* Sic non tactam rore servandam docet Columella, lib. XII. c. 43. ex Palladio plurima transcripserunt hunc Rhapsodum supra indicavimus. *Adv. p. 1578.*

3. *Ad tertias usque aquæ decocta.*] Ad tertiam partem coquendo redacta, significat. Sic lib. III. c. 1. *elixabis in cacabo novo quoad ad tertias aquæ deservet.* 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 fine 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 vireni 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 vitiosæ aquæ remedium est, si decoquatur ad dimidias partes. Idem, lib. XXXI. At, inquit, *cisternarum aquis sive pluvialibus plus limi inest, quam aliis aquis, & plus animalium, quæ aditum faciunt, eodem Plinio affirmante.* Verùm etiam si limus iis aquis iusit, 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 diuturna illius aquæ coctione, ut sic per se uvas conservare possit? an inter coquendum ex vehementi igne expellitur aër? Ita quodammodo densatur aqua superstes, ne postea uvas rodatur, aut earum colorum mutetur. Igitur hæc aqua ad tertias cocta deserti amula est.

4 *Picari & gyp[sari].*] Vitrea nostra vasa subere, vel oleo, vel utroque, diligenter obturata longè commodiora sunt ipsis antiquis artificibus, & æque secuta ad omnem aëris ingressum pro-

prohibendum. Vitrificatio ex plumbo in fistilibus conticientis veteribus fuit incognita; ideo picationem tam intus quàm extra & gypsationem adhibuerunt.

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

6 *Et 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 caelesti servatas; etiamsi minime jucundas, sed voluptatem earum in stomachi ardore sentiri, & in amaritudine jecoris, fellisque vomitione in cholera, hydropicis, cum ardore febrium agro:antibus.*

7 *In hordeo obrues.*] Ita bene servantur ad usus domesticos & tanquam recentes: nam superfluum humorem ab uvis elicit hordei acervus, reliquumque succum maturat, dulcioremque efficit, & in utroque experimento aër diligenter excluditur, ne exacerent uva. Cælius Aurelianus Morbor. Chron. Lib. IV. c. 3. p. 519. edit. Amstel. suis ægroti: dat uvas palcales, & fa-

briles. *Uva & magis fumi vapore siccata, quam fabrilium appellant: quæ uvarum præparatio non alibi temerè invenitur: forte Africa propria.*

*Uva, quæ in ferratiis officinis adservatur, fabrilis vocatur, ac uva fabritia Theodoro Prisciano medico, libro, qui inscribitur Logicus, c. 13. Cælius Aurelianus dicit fabrilium uvam esse fumi vapore siccatam. Plinius, L. XIV. c. I. alius (uvis) gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, usque gloriam præcipuam in fornacibus Africa, Tiberii Caesaris auctoritas fecit. Horatius Albanam uvam huic rei aptissimam facit. l. 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 inodo exsiccat, verum etiam facultatem quandam adstringentem illis addit, quæ talibus passionibus multum conducit. L. Nonnus. Vide infra lib. VIII. c. 7. ad bulbos fabriles nostram conjecturam de uvis fabrilibus.

## C A P. XVIII.

*Ut <sup>1</sup> mala granata diu durent.*

<sup>2</sup> **I**N <sup>3</sup> calidam ferventem merge, & statim leva, & suspende.

HUMELBERGIUS.

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

CASPER BARTHIUS.

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

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

L I S T E R.

2 *In calidam ferventem.*] In Granatis servandis plures & varii modi reperiuntur apud Columellam, Plinium, Palladium: at de aqua marina fervente omnes, imo & ipse Mago Carthaginienfis, 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.*] Quæ & Cõtonea dicuntur, mala sunt ex insula Creta advecta, 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. Nam: ea res plurimum ad perennitatem confert. Columella. L. XII. C. 44.

3 *Defrutum.*] Mustum coctum, cui cognatæ sunt carænum &

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

L I S T E R.

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

C ter

ter mala penetret, remotioribus a fructu venulis primò arefcentibus ad custodiam malorum: & paulo ante plenam maturitatem id faciendum est, aliter per se cum fructu divortium facient, suosque amplexus dimittent ramuli foliaque.

## C A P. XX.

<sup>1</sup> *Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia, ut diu serves.*

**O**Mnia cum <sup>2</sup> petiolis diligenter legito, & <sup>3</sup> in melle ponito, <sup>4</sup> ne se contingant.

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

<sup>2</sup> **P**etiolis.] 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.

<sup>3</sup> *In melle.*] Illud in totum præcipiendum existimavi, nullum esse genus pomi, quod non possit melle ferri: itaque cum sit hac 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.

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

<sup>1</sup> *Ficum recentem.*] Id est, viridem ab arbore & non siccatam. Fici *matura* urinam cient, *alvum solvunt, sudorem movent & papulas*. Plinius l. XXIII. c. 7. Id est, quascunque sensibiles evacuationes promovent: adeo non mirum, si, ut idem Plinius lib. XXIII. cap. 7. prohibet, *senibus meliorem valetudinem faciant, juvenum vires augeant*. Sicca faucibus magnificè utiles: corpus & vires adjuvant: ob id ante athleta 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 Thyrum loco gari addit.

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

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

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

Unde colligere licet, pauca  
fuisse mala in calidis regioni-

bus: certè Africani scriptores  
ea damnant: *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.

<sup>1</sup> *Citria in diu durent.*

I N vas <sup>2</sup> citrum mitte, gypsa, <sup>3</sup> suspende.

L I S T E R.

1 *Citria.*] Scilicet mala, qua  
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 fructûs, vel ejus ma-  
gnitudinem, si de Peponum  
genere (ut ego quidem arbi-  
tror) intelligendum sit. Ideo  
de Citris condendis 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: *Citrem malum Græcis*,  
*qua & Medica & Assyria malus*

*dicitur, non aliàs manditur, nisi  
ad venena.* Ita Plinius, cujus  
ætate non nisi apud Medos &  
in Perside nasci voluit, etiam  
arbor tentata est transferri fi-  
ctilibus in vasis, 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 reponba-  
tur, ut res quadam ingentis pretii  
& thesaurario digna.* Porro ex  
Plinio *citrum arbor malum fert  
aliquibus execratum, aliis odore &  
amaritudine expetitur.* Rursus ex  
eodem, istius execrationis qua-  
dam ratio habetur, *Quædam citreus  
malis odor acerrimus, sapor asper-  
rimus.* Adhæc, nuspiam apud  
Apicium nostrum eorum usûs  
in condimentis occurrit. Postre-

mò, per se diu conservantur, ipsæque arbores omni tempore pomiferae 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 & superfatantem,) per gradus quosdam sibi semper poma succedere, cum maturis se acerba substituunt, acerborum verò atatem florentia 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.

*Mora ut diu durent.*

2 **E**X moris succum facito, & cum sapa misce, & in vitreo vase<sup>3</sup> cum moris mitte, custodies multo tempore.

HUMELBERGIUS.

1 **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 iusculo impleta & conclusa. Constantius C. agric. lib. X. cap. 70. ex Beritio.

3. *Sum 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 probè coctis: sic mala quoque cydonia apud nos ad annum & amplius integra custodiantur.

C A P. XXIII.

<sup>1</sup> *Olera ut diu seruentur.*

**O**Lera electa, <sup>2</sup> non satis matura, <sup>3</sup> in vas picatum repone.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Olera.*] Olera dicuntur herbæ quæque fativæ quibus vescimur, quarum condituram nunc præcipit Apicius.

L I S T E R.

<sup>2</sup>. *Non satis matura.*] Ut reposita per se maturecant; ita nec aceto nec muria opus est iis conservandis.

<sup>3</sup>. *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 capitare condiri possunt: neque uspiam earum major copia, aut plu-

rium specierum elegantiores sunt, quam 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, suavioribus sunt*: ita duplex proventus & suavior ultimus ex iisdem lactucis. Ad hanc rationem illud quoque est apud eundem Athenæum; elixa lactuca in patinis, quomodo parari solent brassicarum asparagi, (Cymæ) si Glauciæ fidem tribuimus, omnibus elixis oleribus anteponenda est.

C A P. XXIV.

<sup>1</sup> *Rapa ut diu seruentur.*

**A**Nte <sup>2</sup> accuratas & <sup>3</sup> compositas <sup>4</sup> perdes <sup>5</sup> myrthæ baccis cum melle & aceto. Aliter. <sup>6</sup> sinapi tempera melle, aceto, sale: & super compositas rapas infundes.

HUMELBERGIUS.

1 *Rapa.*] Rapæ quondam, ut alia Salsamina, 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 & interfirando abscondes, & facies ut non compareant, & tanquam abesse & deperditæ videantur.

5 *Myrthæ 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 Salsaminum simul & convivorium 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 placue-

rit. *Advers.* pag. 1715.

2 *Antè accuratas.*] Accurata benè & diligenter curata est, quo verbo sapius usus ita Aurelianus, apud quem Fulmentum curiosè conditum legis. lib. I. Tardar. c. 1. *Ibid.*

L I S T E R.

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

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

*Veteres ut avidiores cibi forent, usos Rapis fuisse, aceto & sinapi & lajere 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.

*Atque, acidas maruls inulas*

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

## C A P. XXV.

1 *Tabera ut diu serventur.*

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

H v.



# Cap. 26. DE ARTE COQUINARIA. 39

HUMELBERGIUS.

1 **T**ubera.] Eduntur tum cruda tum cocta. *Excedunt sepe magnitudinem mali cotonei, etiam librati pondere. Plin. lib. XIX. c. 2.*

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

2 *Vexaverit.*] Vitiaverit & corruerit.

3 *Scobem.*] Pulvisculus dicitur scobs, qui per terebram aut feram in perforatione aut sectione lignorum, alteriùve materia teritur atque educitur.

L I S T E R.

1 *Tubera.*] E fungorum ge-

nere; at omnium, quos gustavimus, longè gratissimi sunt. Hæc etiam in Anglia eruta vidi, agro, ut memini, Bedfordienti; at minima quædam, non ea certè magnitudine, qualiâ 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, Pleistonicus (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.*

**E**ligito optima & mitte in <sup>2</sup> muriam, postera die exime, & <sup>3</sup> spongiabis diligenter, & collocabis in vas, fundens salem, acetum, <sup>4</sup> saturiam.

HUMELBERGIUS.

1 **D**uracina Persica.] Duracini nomen pluribus attribuitur fructibus, ceu uvis; item cerasiis, &, ut hîc testatur Apicius noster, Persicis. Ante

omnia in pretio sunt, quæ à duritie & soliditate dicta duracina, quibus corpus ligno adheret, avellique nequit, in reliquis facile separatur. Persicorum palma duracinis. Plin. Non est aliis iis pomis inno-

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

2 *Muria.*] *Aqua cœlestis muria conficienda aptissima.* Columella I. XII. c. 25. Si plusquam sextarius falis cum quatuor aquæ sextariis mergatur, vinci aquam, saltemque 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 & fativa satureia agresti in cunctis minus efficax: in cibo tamen utilior, propterea quod non adeo efficaci acrimonia & asperitate est.

CASPER BARTHUS.

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

L I S T E R.

1 *Duracina Persica.*] Id genus

pruna plurium specierum & elegantiorum apud nos sunt: at nondum, quod scio, inter fructus conditaneos numerantur: de iis experimentum facere operæ pretium est, cum valde innocua pruna & stomacho grata existimantur. Ad vertiginem ex cerussa sumpta: *Nucleorum Persicorum interiora* (id est, nuclei purgati) ex vino trita, & pota quam plurima. Scribonius Largus. c. 147. Verum ex horum crapula aliud testatur Soranus apud C. Aurelianum, Acutor. I. II. c. 10. nempe se vidisse memorat, *plurimos catalepticos ex intemporalis cibo & plurimo Persicorum.*

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

4 *Satureia.*] Cunila bubula aliter dicta: Satureia concoctionem mirè adjuvat, & ad cibos aviditatem: vel in cruditate jejunis in potione 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 hammoniacy fricti, lib. 2. 9 Piperis

Cap. 27. DE ARTE COQUINARIA. 41

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

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Sales conditi.*] Huic Apicianæ salium conditorum compositioni consimiles habes apud Aetium & Marcellum medicum. Sales condiri olim solitos testatur Plinius.

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

<sup>7</sup> *Fricfi.*] Id est, cremati & torrefacti.

<sup>8</sup> *Ammoniacy.*] Qui sub arenis Cyrenaici tractus invenitur.

<sup>9</sup> *Piperis albi.*] Id est, longi, quorum exigua semina candida sunt.

<sup>10</sup> *Zingiberis.*] Zingiber cum falsamentis & condimentis in cibo utile.

<sup>11</sup> *Ammeos.*] Ammi exiguum semen est, multo exilius, quàm cyminum. Dioscorides. Panibus Alexandrinis subigitur, & cum alimentis interponitur.

<sup>12</sup> *Thymi.*] Hebetibus oculis in cibo sumptus opitulatur. Dioscor. Sensum excitat. Celsus.

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

<sup>14</sup> *Si apii semen mittere nolueris.*] Scilicet tanquam noxium.

<sup>15</sup> *Petroselini.*] Petroselinon Apiorum generis est.

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

<sup>17</sup> *Broci.*] Legendum ex antiquo MS. exemplari, *Erucæ feminis.* in condiendis opsoniis tanta est suavitas, ut Græci *εὐζωμων* appellaverint. Plin. [Torinus non malè legit *Croci unciam* 1. non omisso *Erucæ* semine. Lister.]

<sup>18</sup> *Piperis nigri.*] Quod gratius in cibus est, & quod tempestivè maturerit odoratius, condiendis opsoniis utilius.

<sup>19</sup> *Cneodis.*] Lege, *cnici feminis* [melius *croci*] quemadmodum in Aetio.

<sup>20</sup> *Hyssopi Cretici.*] In Creta nati.

<sup>21</sup> *Folii.*] Scilicet nardi.

<sup>22</sup> *Anethi.*] Herba nota, & in multo nunc medicinæ, & non minore antiquis in cibario usu, ceu Plinius testatur, iniquiens, *Anisum & Anethum culinis & medicis nascuntur.*

L I S T E R.

<sup>1</sup> *Sales conditi.*] Nempe odoribus,

ribus, ut cum Plinio loquar, & aromatibus & liquamine piscium, quod Garum: item Laffer sali miscent 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 fere saponarius, & lubricus est. De his verò salibus cathartice consule Aetium, Marcellumque; adeo in plerisque similes sunt nostris Apicianis, ut diceret eos vel Apicianorum auctores fuisse: quod quidem crederem, nisi Apicius noster iis aetate longè superior esset: unde concludo ex antiquo quodam Opsartitico scriptore Græco & Apicium & illos horum salium descriptiones sumpsisse.

N. B. In salibus cathartice 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: sane his & similibus rebus mixtus non incommodè dari potest valetudinariis.

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

4 *Et pestilentiam & omnia frigora prohibent generari.*] Id est, febres quascunque intermittentes à frigoribus fere 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 hodierna apud Indos, Syamenses putà, fere in arenis sub opaca illa arbore Indica à vetperitionibus 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 vivæ 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 feminis.*] Smyrnum, quod est semen olus atri. Scribon. Largus. Comp. 126.

C A P. XXVIII.

<sup>1</sup> *Olivas virides servare, & quovis tempore oleum facies.*

<sup>2</sup> **O**livas de arbore sublatas<sup>3</sup> in muriam mittis, & erunt tales quovis tempore, quasi mox de arbore demptæ, de quibus si volueris, <sup>4</sup> oleum viride facies.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *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.*]

<sup>3</sup> *In illud.*] Legendum puco, in muriam, & hoc ideo potissimum, quia Cato, ut refert Plinius, non alio ullo modo laudat condi olivas optimè, orchites, & postias, quàm vel virides in muria, vel fractas in lentisco.

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

L I S T E R.

<sup>2</sup> *Olivas de arbore sublatas.*] Nam per se deciduæ, vermibus ferè intus corrosæ sunt: at hæ nobis sæpe obtruduntur pro integris. Idem de prunis indicis, *Magnos* dictis, vidi.

<sup>3</sup> *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.

<sup>4</sup> *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.

<sup>1</sup> *Cuminatum* <sup>2</sup> *in Ostrea & Conchyliis.*

**P**iper, <sup>3</sup> ligusticum, petroselinum, <sup>4</sup> mentham siccam, folium, <sup>5</sup> malobathrum, cuminum plusculum: mel, acrum, & liquamen.

<sup>5</sup> Aliter. piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: mel, acrum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

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

<sup>2</sup> *In ostrea & conchyliis.*] Conchylium pro genere ipso concharum, à quibus nomen sumpsit, nunc ponitur; interdum verò per excellentiam de murice dicitur, diversum à purpura.

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

<sup>4</sup> *Mentham aridam.*] Quæ odoratissima est. Hortensium odoratissima quæ sicca, ut ruta,

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

<sup>5</sup> *Malobathrum.*] Malabathrum est folium Indi, quod olim folium simpliciter dicebatur, unde & malabathrinum unguentum Scriptoribus sapius foliatum dictum est. Apicius tamen noster folii nomine pro nardi folio utitur. Stomacho accommodatum est. Diosc.

L I S T E R.

<sup>1</sup> *Cuminatum in ostrea & conchyliis.*] Hoc condimentum nobis propter multa inusitata effect valde ingratum; tamen concoctiones mirificè adjuvat, singulis, quibusque ingredientibus benè consideratis: imò ipsa ostrea & omnigena conchyliis

Cap. 30. DE ARTE COQUINARIA. 45

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

*das, urticas, murices, purpuras.* His adde, *Venerias conchulas* apud Senecam. Epist. 95. Est tamen vitium in ostreis omnibusque conchyliis, quatenus testacea sunt. *Ostrei carnem calculum gignere:* (ita legendum est τὸ φρε ποισίον) Mnesitheus apud Athenaeum. Lib. III. cap. 13. pag. 92.

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

C A P. XXX.

*Lasferatum.*

2 **L**aser Cyrenaicum vel 3 Parthicum 4 tepidâ dissolvis 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.

**L**aseratum.] Condimentum a lasere sic dictum, quemadmodum laserpitiatum 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: cuius succum vocant laser, magnificum in usu, medicamentisque: & ad pondus argentei denarii pensum. Multis jam annis in ea terra non invenitur, — diuque jam non aliud

aliud ad nos invehitur, quam quod in Perside, aut Media, aut Armenia nascitur largè, multo infra Cyrenaicum: id quod adulteratum gummi, aut sagapeno, aut faba fracta: — ex hoc succus duobus modis capiebatur: è radice atque caule. Et hæc duo erant nomina, Rizias atque Caulias. — Usus in multis medicaminibus, — caulis cibus quocunque modo aptus. Totus siquidem & elixus estur. Feruntque quadraginta diebus corpora purgare.

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

3 *Parthicum.*] Quod & Perficum, 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 plantæ parte, quam adjunctum exigit, ut nunc pro radice, adjuncto id postulante.

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

7 *Silfi folium.*] Legendum disjunctim cum interposito puncto, ut diversarum plantarum sint indices voces: sic Silphion, folium per *Silphion* lasferpitii 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 BARTHIUS.

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

L I S T E R.

1 *Lasferatum.*] Hi meri intinctus sunt ad opsoniorum commendationem; at rerum modus & mensura cujusque gustui relinquitur, ut in proximè 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 Lasferpitium sive Silphion non fuisse *assam fœtidam*, cum hic vilis succus sit ab Indis, & infimi pretii: piper verò ab iisdem Indis allatum, 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 transmisisse. Quicquid sit, maximam sanè jacturam fecimus de Lasferpitio; quippe magnificum fuit medicamentum ad concoctiones



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

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

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

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

— *Teque oro & queso, si speras tibi*

*Hoc anno multum futurum serpe, & laserpitium.*

Serpe tota planta, laserpitium *σπός*. Lasfer verò factum ex voce Laserpitium truncata. Apud recentiores verò deperdita illa planta, & obscurata ejus notitia, multa in nominibus partium confusio inducta, & aliæ pro aliis appellatæ. *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. *Extrâ ea sunt imponenda, quæ etiam sana corpora exulcerant, ut allium — sinapi, item lasfer per se.* At Parthicum multo infirmius est Cyrenaico; ad duplum puta: idque patet ex eodem Scribonio. Comp. 175. *Lasferis Cyrenaici \* P. duum, aut succi Syriaci \* P. 4. & infra Comp. 177. Lasferis Cyrenaici victoriati pondus, vel Syriaci \* P. 1. Summam Lasferis acrimoniam passim testatur Cælius Aurelianus, Laserpitium cum bulbis (i. e. squillis) terunt, — cataplasmant præterea ex lasere & bulbis — Salsamento & lasere, id est, cibis acerbis mentes. Aliibi, Allium dare atque lasfer & salsamenta. Rursus, lasferis virtus acerrima. Ideo lasfer cera involutum bibendum exhibet. Item, Inter acriora odoramenta numerat lasfer ex aceto. Lasfer cum aceto ex quo panis madidans*

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

8 *Spicam Indicam.] Magnopere mihi mirandum videtur spicam nardi & spicam Indicam tanquam diversas censer. Salmasius ad Solinum.*

## C A P. XXXI.

I *Oenogarum ad Tubera.*

**P**iper, ligusticum, <sup>2</sup> coriandrum, <sup>3</sup> rutam; liquamen, mel & oleum modicè.

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

## HUMELBERGIUS.

I **O***Enogarum.]* Condimenti genus, vinum cum garo significans.

<sup>2</sup> *Coriandrum.]* Coriandro subtrito cum aceto carnem in corruptam ætate fervari putat M. Varro. Sanat ventris & intestinorum fluxiones semen: bibitur in cholericis cum ruta. Plin. lib. XX.

<sup>3</sup> *Ruta.]* In præcipuis medicaminibus ruta est. Plin. Ad crapulæ gravedines decoquuntur folia poturis: & in cibo vel cruda vel decocta conditave prodest. Idem. Sensus excitat, autore Celso.

## L I S T E R.

I *Oenogarum.]* Lege *elcogarum:* nam omnino nulla fit vini mentio in hoc capite.

<sup>3</sup> *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 cavisse, cujus præsidio nihil leduntur, vel qui aconitum biberint.* Athenæus. Lib. III. c. 8. Auctoritas etiam peculiaris apud Antiquos rutæ fuit. *Invenio mustum rutatum populo datum à Cornelio Cethego in consulatu collega Q. Flamini comitiis peractis.* Plin. Lib. XIX. c. 8.

C A P. XXXII.

<sup>1</sup> *Oxyporon.*

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

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Oxyporon.*] Dicitur condimentum, quod ex aceto fit: sic dictum, quod aceto conditum ad intinctus servaretur. Oxypora dicuntur etiam remedia præsentanea, hoc est, celeriter jvantia & citò penetrantia. Plinius de junipero, miscetur & antidotis oxyporis.

<sup>2</sup> *Nitri.*] Magnus nitro usus est; hoc candorem opsonia contrahunt, præsertimque herbarum radices: potius ruborem maxime ex usu salis petrae hodiernæ.]

<sup>3</sup> *Dactylorum pinguium.*] Palmularum succosarum, palmulae boni succi sunt, & stomacho idoneæ, alvumque adstringunt, authore Celso. lib. II. cap. 30.

<sup>4</sup> *Cuminum Æthiopicum.*] Quod cæteris præfertur, deinde Ægyptium.

L I S T E R.

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

<sup>5</sup> *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 jvantia & citò penetrantia interpretari libeat, omnes tres concoctiones, maxime ultimas, respicit.

D

C A P.

## CAP. XXXIII.

<sup>1</sup> *Hypotrimma.*

**P**iper, ligusticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam passam, <sup>2</sup> cariotam, <sup>3</sup> caseum dulcem: mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut <sup>4</sup> carænum.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **H***Hypotrimma.*] Id est, ut Hesychius ait, ὑποσίριμα ἐκ φοίνικος καὶ μέλιτος καὶ κυμίνου καὶ ἄλλων τινῶν ἀρωμάτων ἕσθον. h. est, ex dactylis & melle, & cumino & aliis quibusdam condimentis opus.

<sup>2</sup> *Caryotam.*] Caryota palmetula est, sic dicta quod capitinoceat. Hujus frequens usus est in condimentis, ceu videre licet in sequentibus.

<sup>3</sup> *Caseum dulcem.*] Caseum

recentem, non salitum.

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

L I S T E R.

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

## CAP. XXXIV.

<sup>1</sup> *Oxygarum* <sup>2</sup> *digestibile.*

**P**iperis <sup>3</sup> semunciam, <sup>4</sup> filis Gallici scrupulos tres, <sup>5</sup> cardamomi scrupulos 6. cumini scrupulos 6. folii scrupulum 1. menthæ siccæ scrupulos 6. tunfa cribrataque melle colligis: cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

Ali-

## Cap. 35. DE ARTE COQUINARIA. 51

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

HUMELBERGIUS.

1 **Oxygarum.**] Condimentigenus 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 queis vita mittor degi non possit.* — *Cibus & sapes non alius magis succus commendat, aut excitat, quam acetum, putredinem & corruptionem à rebus prohibet.* [extra stomachum; in quo tamen earum corruptionem in chilum celeriter conficit Lister.]

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

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

4 **Stuphi Gallici.**] Lege, *stis Gallici.* Est aut sil sive file, quod & feseli dicitur: Massiliense, quod Gallicum vocat Apicius. 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.

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

## C A P. XXXV.

1 *Moretaria.*

**M**entham, rutam, coriandrum, <sup>2</sup> fœniculum; <sup>3</sup> omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen, si opus fuerit, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

I **M**ortaria.] Antiquus MS. codex habet *moretaria*, forte legendum *moreta*, utcunque 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. *Oxyptoris* 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.

I *Moretaria*.] *Mortarium*, quasi *moretarium*, in quo subigebatur *moretum*, quod genus cibi *intritum* etiam vocabant. *Moretarium* quoque vocabant, 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*.] *Nempeusui* presentaneo; 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 inutilata; certè ventriculi concoctionem mirificè adjuvent, quòd ferè univèrsa acria & 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 II.

Qui <sup>1</sup> S A R C O P T E S appellatur.

---

## C A P U T I.

*Ificia.*

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

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

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

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

care volueris, tolles de fumo, & denuò affas, <sup>19</sup> & ficcum adjicies in mortarium, piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, <sup>20</sup> adjicies cerebella cocta, teres diligenter, ne <sup>21</sup> affulas habeat: <sup>22</sup> adjicies ova quinque & dissolves diligenter, ut unum corpus efficias: <sup>23</sup> liquamine temperas, & in patella ænea <sup>24</sup> exinanes, coques: cùm coctum fuerit, <sup>25</sup> verfas in tabella munda. <sup>26</sup> *Tessellas* concides, adjicies in mortarium, piper, ligusticum, origanum; fricabis in se; commifces in cacabum: facias, ut ferveat; cùm ferbuerit, <sup>27</sup> tracta confringes, <sup>28</sup> obligas, coagitabis, & exinanes <sup>29</sup> in boletari: piper asperges, & appones.

Ificia <sup>30</sup> ex *Spongiolis*. <sup>31</sup> Elixatos, spongiolos conteres, & nervos eorum eximes: deinde cum iis <sup>32</sup> alicam elixatam & <sup>33</sup> ova conteres, & pipere in omento affabis: ænogaro perfundes; <sup>34</sup> & pro Ificiis inferes.

Ificia omentata. <sup>35</sup> Pulpam concisam teres cum <sup>36</sup> medulla filiginis in vino infusi: piper, & liquamen, si velis, & <sup>37</sup> baccam myrtheam exenteratam simul conteres: <sup>38</sup> *pusilla ificia* formabis; intus <sup>39</sup> nucleis & pipere positis: involuta omento subaffabis cum <sup>40</sup> caræno.

## HUMELBERGIUS.

I *S Arcoptes.*] Id est *σαρκώπις*, carnifecus. Quo nomine inscriptus est hic liber secundus à carniū infectione, eo quod in ipso de carniū incisarum eduliis & condimentis earum præparandis agitur. Docet au-

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

2 *Ificia.*] Ificia sunt, quæ propriè ab infectione *inficia* dicuntur, auctore Macrobio, Saturn. l. VII. c. 8. qui ait:

*Ificiū*



# Cap. I. DE ARTE COQUINARIA. 55

*Ifcium, quod ab infecatione inficium dictum: amissione enim litera postea, quod nunc habet, nomen obtinuit.* Sunt autem edulia & cibaria ex carne concisa & infecta facta: quæ nunc per se, nunc reticulo, & omento circumdata in sartagine, aliis etiam junctis rebus, & aromatibus aliquando, cum adipe, oleo, aut butyro fringuntur. Alio nomine *Tomacula*, sive per syncopen *Tomacula*, & *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 carnosis lauta & opipara fieri possunt Isicia, docendo simul; qualibus opportunè condiri debeant condimentis. Suntque cum primis ejus generis pisces cammari & astaci: ubi animadversum est, quod Apicius cammaros per astacos interpretatur. Tanquam usitatore & notiore 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 & cammari.

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, sagittæ modo.* E mollium genere. Celsus inter ea loliginem numerat, quæ in-

tus minimè corrumpuntur.

4 *De sepia.*] Molles pisces, ut polyphi, sepia, loligines, salsum quodammodo humorem habent, duri sunt, concoctionique renitentur. Si verò concoctione vincantur, haud parum alimenti corpori præbent. P. Ægineta. Sepiæ 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 callum.* Plin.

8 *Crinibus.*] 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 *Plassantur.*] Id est, fringuntur, formantur, conficiuntur: *ἀπὸ τῆς πλάσσειν*, quod est *formare* & *effingere*.

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

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

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

21 *Affulas.*] Partes crassiusculas, & asperas, filamentaque: dicuntur enim propriè affulæ fragmenta à marmorariis in cedendo marmore dispulsa, & quæ frangendis aliis rebus in longitudinem magis quam latitudinem disiciuntur. Et inde

fit *assulatim* adverbium, quo Veteres pro minutatim usi sunt. Plautus, Capt. IV. sc. 2. *nisi de dolabo assulatim viscera.*

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

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

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

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

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

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

*Cum mihi boleti dederint tam nobile nomen,*

*Prototomis, pudet heu! servo 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 pulicula & sorbitio. Alica pro pulve in fanitatis usu & medicina locum habuit. Plinius. Fiebat ex zea, fiebat etiam ex hordeo, cujus conficiendæ ratio in sequentibus etiam, sed operosior &

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

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

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, pistrinarumque opera laudatissima. Plinius.

37 *Baccam mixtam & temperatam.*] Lege, *baccam myrtham exenteratam*, id est, decorticatam, & à cortice purgatam: quâ 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 *Carano.*] Caranum est mustum coctum, cui in coctura, una parte absumptâ, duæ remanserint, ex autoritate Palladii. mens. Octobr. Tit. 18.

CASPER BARTHIUS.

10 *Plaffare.*] Est verbum Isiciis 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 *Affula.*] Festucam tenuem designat. *ibid.*

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

33 *Et ova conteres, &c.*] Ineptè interpretis hæc mutat, deinde cum iis 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 nusquam legitur neque apud Torinum, nec Humelbergium teres cum pipere; sed & pipere in omento assabis, pro cum piperis momento assabis. Suppressit particulam &. *Lister.*]

P. LAMBECIUS.

2 *Isicium.*] Male transformatur in *Hysitium* & *Eficium*, frequentissimè occurrit apud *Celium Apicium* in primis, l. II. c. I. ubi ex professo agitur de Isiciorum præparationibus. Cæ-

terum ex simplici vocabulo *Isicium*, factum porro est vocabulum compositum *Saisicium*, quasi *saisum isicium*, sive Isicium, & ex hoc denique corruptum vocabulum Gallicum *sarcisse*, 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*, & *Loculis*, & *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 quàm *Polypus* coquitur, nec oris 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 *Loliginis vesica* humorem contineri pallidum, non atrum: *exigua valde testa*, & *cartilaginea*. Athenæus. lib. VII.

cap. 22. Exiguâ quidem, præsepia ossæ, *ensiformi*: vide illius piscis nostram Anatomiam. At corium, ut videtur, cum integris intestinis sive visceribus tundenda sunt in pulmentum; hæc autem mollia per se atque admodum tenacia sunt, ut bene tunsa omnis formæ susceptibilia sint. Non constat has pulpas 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 viscosum liquamen, vide superiore libro: & ejus etiam plura sunt genera: nempe sociorum garum, & alex, præter innumeras compositiones.

14 *Pulpæ.*] Id est cammarorum & squillarum è testis suis exempta; 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 siccarentur. *Infra pusilla Isicia* formabis.

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

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

20 *Adjicies cerebella cocta.*] Por-

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

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

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

26 *Tessellas concides.*] Atque hæc proprie isicia sunt: nempe exigua quædam tessera, mox tractis obliganda atque inferenda.

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 voluptarii fungos solos suis manibus prepararunt, succineis novaculis, aut argenteo apparatu, & cultro argenteo & catina putà.* Plin. H. N. lib. XXII. cap. 23. Male Harduinus in hunc locum, *quarum è succino manubrium* fuit: inò ipsa novacula ex toto succineæ aut argenteæ, quod ferrum fungos inficeret, maxime rubiginosum, & succum eorum in venenum verteret; ita certe 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 infra reperitum, lib. III. capite penultimo.

35 *Pulpam concisam.*] Porcinam putà.

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

39 *Intus nucleis & pipere pofitis.*] Ita Ificiorum formam fuiffe

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.

<sup>1</sup> *Hydrogaratum*, & <sup>2</sup> *Apodermum*, & <sup>3</sup> *Amylatum*.

<sup>4</sup> *I* Ificia plena. Accipies adipēs Phasianī recentēs præduras, & facis ex iis Tefcellas, cum pipere, liquamine, <sup>5</sup> caræno in Ificio includes, & hydrogaro coques, & inferes.

<sup>6</sup> *Hydrogarata* Ificia sic facies. Teres piper, ligusticum, <sup>7</sup> pyrethrum minimum: suffundes liquamen, temperas <sup>8</sup> aqua cisternina, dum <sup>9</sup> inducet: exinanes in cacabo, <sup>10</sup> tum ificia ad vaporem ignis pones, & <sup>11</sup> caleat, & sic sorbendum inferes.

<sup>12</sup> In ificia de Pullo. <sup>13</sup> Olei floris lib. 1. liquaminis <sup>14</sup> quartarium, piperis <sup>15</sup> semuncia.

Aliter de Pullo. Piperis grana 31. conteres, mittis <sup>16</sup> liquaminis optimi <sup>17</sup> calicem, caræni tantundem, aquæ 11. mittes, & ad vaporem ignis pones.

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

Ificia

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

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

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

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

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

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 61

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

HUMELBERGIUS.

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

2 *Apotherrum*.] Lego *apoderum*, id est, ἀπόδερμον, exco-riatum isicium, sic dictum, quod ex nucibus depilatis & excorticatis conficiatur, præsertim pineis & amygdalis. [At quidni *Apotherrum* restituerimus? 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, *olei floris*. Qui quid sit, nos docet Plinius; l. XV. c. 6. Cùm ait, *Premi plusquam centenos modios non probant, factus vocatur. Quod verò post molam primum est, flos*. [quid si legendum sit *viola floris*: 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 Africano. 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, cùm ad ventrem movendum sales isti purgatorii ante præscripti sunt: hinc quodque constat Humelbergium alios MSS. codices habuisse, atque alios Torinum. *Lister*.]

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

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

26 *Secundum locum habent de cuniculis, item 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. *Lister.*]

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

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

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

30 *Subruendum feres amulum.*] Legendum, & *seruendum feres amygdalum*.

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

34 *Defrutum de coroneis.*] 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 pitisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo.

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

40 *Oridiam.*] Legendum *Orindam*. Quæ panis genus est, & ex quo conficitur. Semen Æthiopiæ peculiare, & sesamo persimile, 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 scilicet libra, salis acetabulum.* Adv. p. 1716.

41 *Depilata amygdala.*] Aliter capiendæ sunt, quam putarit Interpreter; non enim decorticatis sonat, sed pilo detulis 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 putà; tessellatim incisam includunt.

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

6 *Hydrogarata 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, quàm vulgò cisterninam vocant, C. Aurelianus, Chron. l. II. c. 13. i. e. vulgus Afrorum.

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

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

12 *In ificia de pullo* — aliter de pullo.] Aliter in ificia de pullo, hic condimenta tantùm 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 plerum aliqua carne inclusâ. Ita melius respondent Medici intentioni, ut ventrem solvant. Item illa simplicia ificiola ideo dicta sunt, utpote parva segmenta quadrataque velut piacentarum.

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

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

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

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

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

31 *Aliter.*] Hic condimentum docet ex amylo; de ificiis verò filet: quæ pro cuiusque gustu eligenda sunt e supra narratis.

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

36 *Amyllum infusum.*] Amyllum vel amolum scribebant veteres non

non *amylum*: 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 *oriza succum* imperat: ita nec *amylum* apud Torinum aut Humelbergium aliter legitur, quàm cum *γ. Lister.*]

37 *Oridia.*] Hæc autem verba a libi Salmasius ex excerptis Apicii profert, 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 supersundes, & tum inferes.* Hæc quoque excerpta agnoscit Gruterus.

*Oryzam medici uno ore inter ὀρυζοπροζα, i. e. qua leniter alunt, connumerant. L. Nonnius.*] Tamen nullo frumento aut leguminibus æquè benè fatiamur, & in ediam diuturniorem patimur. Ex hac Indi & pierique Orientis populi panes cogunt, illisque penè folis laute victitant.

35 *Vel caricarum defrutum mittes,*

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

38 *Aliter, officula de pullis exprimas.*] Idque fit de officulis integris & non confractis pullo- rum, omni scilicet carne ante circumcisâ ad isicia conficienda: itaque ex officulis coctis & carnis bona parte nudatis jusculum valentius conficitur ad isicia 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 amara ferè ex toto medicamentosa sunt.

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

## C A P. III.

<sup>1</sup> *Vulvulæ. Botelli.*

<sup>2</sup> **V**Ulvulæ isiciata sic fiunt. Piper tritum & cuminum, <sup>3</sup> capita porrorum brevia duo à mole

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 67

mole purgata, ruta, liquamen, admiscentur pulpæ benè tunsæ & 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, nucleis pineis concisis, cepam addes, porrum concisum; 6 jus crudum misces, piper minutum, & sic intestinum farcies, adjicies liquamen & vinum & sic coques.

HUMELBERGIUS.

1 *Vulvula.*] Vulvulæ dicuntur farciminis genus à volva, quod in intestinis involvantur ad modum vulvæ suillæ, quæ olim lautissimi erat cibi. Unde involvorum etiam illud album & tunicam in ovi speciem, boletos prorumpentes involventem quod involvat ipsos, *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, integrum bulbum intelligit, qui respectu nucleorum magnus est, nuclei contra parvi & crinium respectu breves.

4 *In materia bene loto.*] Legendum putamus, in mortario bene loto.

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

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

*Qui venit Botulus mediæ tibi tempore brumæ*

*Saturni septem venerat ante dies.*

— *Boletos imitatur & botellos.*

Martialis. l. XI. ep. 32.

6 *Thus crudum.*] Lege jus *crudum*. Thuris enim nullus in opsoniis usus: nec ejus alicubi in toto opere fit mentio.

CASPER BARTHIIUS.

4 *Calcabis.*] Calcare Apicio est tundere. Ita loquitur Palladius quoque, l. XII. c. 21. lib. l. c. 16. *Advers. p. 1716.*

L I S T E R.

2 *Vulvula ificiata sic sunt.*] E Hoc

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; & refecta altera extremitate herbida & virefcente, restant tantùm brevia capita firma & albida.

4 *Et calcabis in mortario benè loto.*] Alii libri editi habent, in materia benè lota, id est, in tabula munda. Quid si legas in matrice benè lota intrudas; tùm istæ pulpæ sive subtriturum dicuntur

de alia aliqua parte carnis porcinæ.

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 distentos admoventis, certissimi scilicet illicitum penes illos, per quod exorbicare eos vultis.

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

## C A P. IV.

1 *Lucanica.*

**L**ucanicas 2 similiter, ut supra scriptum est. Lucanicarum confectio, teritur piper, cuminum, satireia, ruta, petroselinum, 3 condimentum, baccæ lauri, liquamen, & admiscetur 4 pulpa benè tunfa, ita ut denuò benè 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 genus sunt, à Lucanis populis sic dictæ, à quibus ex mediocri intestino mulieres Romanæ facere didicerunt.

*Filia Picena venio Lucanica porca,*

*Pulvis hinc niveis grata corona datur.* Martialis l. XIII. ep.

32.

L I S T E R.

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

3 *Condimentum.*] Quidam dicitur per excellentiam, me latet: videtur juri crudo superioris capitis respondere. Torinus legit *condimentum bacca lanri*, sine interpunctione.

4 *Pulpa bene trunsa.*] Porcina putà: ita de abundantanti pinguedine porcina cocta.

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

C A P. V.

<sup>1</sup> *Farcimina.*

<sup>2</sup> Ova & cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, & his *intestinum implebis*, elixas, postea affas, & inferes.

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

Aliter. Alicam purgas, & cum *liquamine intestini* & <sup>5</sup> albumine porri, concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles pinguedinem, concides, & <sup>6</sup> compendia, aliàs *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 & <sup>7</sup> subaffas, vel elixum tantum appones.

Aliter. <sup>8</sup> *Circellos ificiatos.* <sup>9</sup> *Reples intestinum impensa ificii, & circellum facies rotundum, fummas, cùm fumaverit, subaffas, <sup>10</sup> exornas, <sup>11</sup> oenogaro phasiani profundes, sed cuminum addes.*

HUMELBERGIUS.

**I F** *Arcimina.*] Farcimina dicuntur intestina carne minutim concisa referta. Sic dicta à farciendo. i. e. implendo. Replentur enim variis rebus ceu carne frustulatim, minutatimque incisa, sanguine, adipe fuillo, aromatibus, sale & rebus aliis. Et inde factores, qui farcimina faciunt.

<sup>4</sup> *Disco.*] Discus est orbis & instrumentum mensarium, super quod carnes & alia cibaria mensæ inferuntur.

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

<sup>6</sup> *Compendia.*] Compendium dicitur, quod parlimonia quædam servamus. Alterum MS. exemplar habet *copadia*, de quibus plura in sequentibus: [hic innuit se duos codices MSS. habuisse. Lister]

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

<sup>8</sup> *Circellos.*] Per circellos intelligit farcimina in circuli formam & rotunditatem efficta.

<sup>9</sup> *Impensa.*] Dicitur, quod rei alicui impenditur.

<sup>10</sup> *Exornas.*] Verbo exornare

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

CASPER BARTHIUS.

<sup>8</sup> *Circelli.*] Genus est farciminis minuti, quod videntur Veteres patinis pulve plenis instar coronæ circumposuisse, ut de Lucanico Martialis lib. XIII. Ep. 35.

*Filia Picena venio Lucanica porca Pultibus hinc niveis grata corona datur.* Adv. p. 1716.

L I S T E R.

<sup>2.</sup> *Ova & cerebella.*] Ova & cerebella porcina putà, cocta.

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

<sup>4</sup> *In Disco.*] Rectè Humelbergius discum interpretatur instrumentum mensarium. Torinus mensulare, ubi plura cibaria simul inferri consueverunt: idem sonat *Ferculum*. *Ferculum* inquit Casaubonus, esse παράθεσιν, mensam unam omnes norunt: sed rationem nominis non omnes observarunt. Propriè *ferculum* est τρώπιον, cujus forma nota ex num-

Cap. 5. DE ARTE COQUINARIA. 69

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 coena 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 duæ lances, in quarum marginibus nomen Trimalcionis inscriptum erat & argenti pondus. Ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle & papavere sparsos: fuerunt & tomacula supra craticulam ferventia argenteam posita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis punicæ mali.* Deinde remota

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

8 *Circellos isficiatos.*] Hi defunt in Torino: at hæc ultima verba, *oenogaro phasiani perfundito* 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 phasiano.

## APICII COELII

## LIBER III.

Qui <sup>1</sup> CEPUROS appellatur :

Id est, HORTULANUS.

## CAP. I.

<sup>2</sup> De oleribus , ut omne olus smaragdinum fiat.

OMNE olus <sup>3</sup> smaragdinum fiet, si cum <sup>4</sup> nitro coquatur.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **C**epuros.] Id est, *κηπερος* 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, unde acetaria appellabantur. Facilia concoqui, nec onerato sensum cibo, & qua minimè accenderent ad desiderium panis.* Pars eorum ad condimenta pertinet 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. Caterum 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, porcellia, senecio, atque in totum quæcumque intubacea sunt propter foliorum similitudinem.* Demum indidit huic libro *Cepuri* nomen Apicius noster, quod in eo de oleribus, quæ in cibum affu-



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

2 *De oleivibus, ut omne olus smaragdinum fiat.*] Hæc omnia tituli vice scribito. Deinde caput ipsum inchoato & perficito sic. *Omne olus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur.*

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 falsi natura non multum distans. Eo olera viridiora fiunt. Huic illud Martialis. lib. XIII. ep. 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 salubrem.

Marcellus Rhapsodus, c. 8. *Scarabeus smaragdini coloris tantum beneficii prestare oculis dicitur, ut visionem ei acutissimam reddat, qui eum contemplatus 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 Acta Philosophica Londinensia.

Nitrum autem amarum est, quo saturatur Ægyptia terra: ideo brassicam oriri 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.

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

## C A P. II.

<sup>1</sup> *Pulmentarium ad ventrem.*

<sup>2</sup> **B**etas minutas & <sup>3</sup> porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut <sup>4</sup> quædam dulcedo sit : facias ut ferveat, cum ferbuerit, inferes.

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

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

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

Aliter ad ventrem. <sup>14</sup> Apios virides, cum suis radicibus, lavabis & siccabis ad solem, deinde <sup>15</sup> albamen & capita porrorum simul elixabis in  
cac-

caccabo novo , ita ut ad tertias deferbeat , postea teres piper , liquamen , & aliquantum mellis humore temperabis , & <sup>16</sup> aquam apiorum decoctorum colabis in mortario , & superfundes apio , cùm simul ferbuerit , appones ; & si libitum fuerit , apios adjicies.

HUMELBERGIUS,

1 **P**ulmentarium ad ventrem.] Hoc est , ad alvum astrictam emolliendam pulmentum. Pulmentarium est pulmentum & cibus pulmentaris , id est , cibus ad modum pulvis factus. A pulve liquidem dictum est pulmentum. Puls autem cibus est ex farre in pulverem , & farinam crassiorem redacto factus , quo longo tempore pro pane usi fuerunt Veteres , ut testatur Plinius , H. Nat. lib. XVIII. cap. 8. cujus hæc sunt verba ; *pulve autem , non pane longo tempore vixisse Romanos manifestum.* Quoniam inde & pulmentaria hodieque dicuntur , sive puls ipsa , sive quicquid vis aliud , quod inter cibos ad modum pulvis factum sumitur , hoc est , pulmenti vicem quod implet , & à quibus pulmentaris cibus appellatur.

2 **Betas minutas.**] Betas minutas & tenellas , quæ majoris in emolliendo ventre sunt efficaciam , præsertim candida , qua alvus solvitur , cùm nigro potius inhibeatur : auctore Plinio.

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

Marcellus medicus , & tales majoris acrimoniam 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 salsamento , vel cum ; *alticinia coquitur ad alvum leviter solvendam , vel in febrili.* Plinius. Polypodium ad alvum dejiciendam cum aliis miscet etiam Cato. *Radicem purgatam cum malva coquit & jus earum bibatur , sine labore vel aliquo radio ventrem deducit , & omnes alvus.* Apuleius. Estque nunc Medicis ad eundem effectum in multo usu.

6 **Patinam.]** Patina vas est menfarium , nunc vero coquinaium , in quo cibi coquantur , sic dictum quòd pateat.

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

ries. Verùm per betaceos intellige plantæ asparagos 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 auctor P. Ægineta.

9 *Betaceos Varronis. Varro, &c.*

Quod nunc ponit pulmentarium Apicius, ad Varronem refert auctorem. Varro scripsit *Satyras*, inter illas est, quam *περί ἰδερματιῶν* 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 οἰνόμελι dicunt, ex vino & melle confectus potus. *Mulsi senectam longam*, inquit Plinius, H. Nat. Lib. XXII. c. 24. *Mulsi tantum intinctu toleravere, neque alio ullo cibo, celebri Polionis Romuli exemplo, quem centesimum annum excedentem, cum Divus Augustus hospes interrogaret, quam ratione maxime vigorem iuvenit animi corporisque custodisset, ille respondit, intus mulso, foris oleo.* Varro regiam morbum cognominatum arguatum tradit, quoniam curetur mulso. Idem apud Plinium. H. N. I. XXII. 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 mannam candidam, extra cortices nigros. Idem.

15 *Albam.*] Lege *albumen*, hoc est, partem interiorem [Apios radice] candidam & à cortice exteriori nigro purgatam. [Aliter legit Torinus: *deinde allia & capia porrorum simul elixabis* Lister.]

CASPER BARTHIUS.

3 *Requieti porri.*] Sunt, qui postquam terra evulsi sunt, aliquo sunt tempore servati. Columella, lib. VII. c. 8. *Lacte fieri debet (caseus) sincero: & quam recentissimo: nam requietum vel mistum celeriter 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. *porros virgines, id est, non plantatos impari numero, & lumbricos terrenos 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, & potalis.* Ita lib. I. cap. I. *Si effervere cœperit, vini rore compefcitur, præter quod subtracto igni in se redit.* Ibid.

### L I S T E R.

1 *Pulmentarium.*] Idem quod aliis pulmentum, id est, jusculum conditum. Cælius Aurelianus innumeris locis. Chronicor. lib. I. cap. I. *Pulmentum damus turdorum, ficedularum, aut ex pullis columbarum vel gallinarum — agrestia dabimus pulmenta, ut leporis aut caprea — pulmentum dabimus porcinum, temperum ex aqua, vel non curiose conditum ex anetho & sale — pulmentum dabimus falsum, assum vel coctum — falsamentis admiscemus cerebrum — & alia ejusmodi infinita.*

2 *Pulmentarium ad ventrem.*] Ad ventrem movendum: imò sanitatis 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 hîc descripta sunt pulmentaria, plane medicamentosa sunt, & propter elegantiam eorum, ad medicinam adulatricem peculiariter attinent.

3 *Porros requietos.*] Porri ex transplantatione & majores & multo mitiores fiunt; sed hîc 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 tentatæ fuerint, hæ, quòd alvum movere inventæ sint, tandem in usum quoque medicum receptæ fuerunt.

8 *Et frustra nucum.*] Rectè Humelbergius, juglandes intelligit, quòd alvum moveant, quæ unica hujus capitis ratio est: imò nuces per excellentiam dictæ sunt: ita *Nux Elegia Ovidii*, quæ ex ejus eleganti descriptione, liquidò juglans esse intelligitur; ob medicamento- sam tamen ejus qualitatem non interdicta fuit, illo autore, secundis mensis.

*At cum maturas fisso nova cortice rimas*

*Nux agit; ad partes pertica seva venit.*

*Pertica dat plenis immitia vulnere ramis,*

*Ne possim lapidum verbera sola queri.*

*Poma cadunt mensis non interdicta secundis.*

*Et condit lectas, parca colona, nuces,*

*At cur immitia vulnera?*] Juglandi foli, ex omni tempore, ut nunc, adhibita sunt, ut fructus dejiceretur: vulgus ait id ad fertilitatem fieri: futilis & vana ratio; sed cum istæ arbores ferè vastæ magnitudinis sint, & præter modum fragilibus ramis donatæ, ad summum periculum evitandum in scanfione, 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 ornat mensas.

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

9 *Betaceis Varronis.*] Id est, betarum minutarum, sed nigrarum radices, mulso decoctas: ut sic placidè minusque alvum moveant.

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

13 *Melius erit, si in jusculeo pullus decoctus sit.*] Quòd addit virtuti purgatorix reliquorum. *Jus è vetere Gallinaceo alvum dejicit.* Dioscorides. Sanè elegans re-

medium ad laxandum ventrem, forte ad proprium usum Varronis. Varro tamen plurimà à Græcis Scriptoribus transtulit Latinè: 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. l. IX. ep. 18. Audi Plinium lib. XXIX. cap. 4. jus Gallinaceum alvum solvit: validius è vetere gallinaceo. Juris verò ejus faciendi apud eundem extant præcepta. Efficacius enim cocti cum olera marino, aut cybio, aut cappari, aut appio, aut herba mercuriali, aut polypodio, aut anetho: utilissimè autem in congruis tribus aquæ ad tres heminas cum supradictis herbis, & refrigeratum sub dio, dari tempestivis, antecedente vomitione.

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

### C A P. III.

#### 1 *Asparagi.*

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

HUMELBERGIUS.

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

3 *Submittes.*] Per hoc videtur indicare velle non multâ cocturâ opus esse, sed brevi tantum elixaturâ, ut subcrudum quasi adhuc sit, quale molliendæ alvo idoneum erit: & hoc de colliculis maximè intelligendum. Et ad hanc brevem cocturam etiam respexisse videtur Augustus in proverbiali dicto, quo ad exprimendam festinatæ rei velocitatem ut refert Tranquillus Aug. cap. 87. uti consuetus erat, dicens, *Velocius quàm asparagi coquantur.*

L I S T E R.

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

cum nostri sylvestres maritimi in Anglia, caule glabro, admodum amari sunt; nec ulla, quod scio, culturâ hortensi dulcescunt: hi tamen, unde primum sumpti fuerint, jam edules tandem inventi sunt, magnitudinisque immensæ memorantur apud Athenæum. II. 22. *Omnium hortensiorum* inquit Plinius, H. N. lib. XIX. c. 4. *lautissima cura asparagis: 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 urinæ odorem ab illo mutari: id quidem concoctionem renum valdè expeditam indicat, nempe ob septicam quandam illius herbæ vim: deo & ipsam tandem vesicam, si diu & multum edatur, corrodere dicitur.

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

3 *Rursus in calidam submittes.*] Ante coctionem: ut ex intumescentia in calida tenerescant.

## C A P. IV.

1 *Cucurbitæ.*

2 **C** Allosiores 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 cùm ferbuerit, iterum ac tertio depones, & piper minutum asperges.

Aliter cucurbitas 4 jure colocasiorum. 5 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, laseris radicem, suffundes acetum: adjicies caryotam, nucleum, teres: melle, aceto, liquamine, defruto & oleo temperabis, & cucurbitas perfundes, cùm 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.



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.

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

2 *Callofiores 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 ficcis fiunt, quales erunt, quæ consequenter ab eo enumerantur. Nam præcedentes ficas accipi debere censemus.

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

14. *ad recreandos defectos animo cum*

*furculis suis in ampullas vitreas aceti dejectum.*

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

L I S T E R.

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

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

*Cucurbitam concisam in flexuosas spiras*

*Sub dio siccata: ad summum suspendito.*

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

3 *Cum ferbuerit, iterum acertio depones.*) Ita ex repetita & levi effervescentia duriores & solidiores fiunt cucurbitæ, maximè acriori aliquo jusculo coctæ.

4 *Jure colocasiorum.*] Sit hoc quod describitur.

5 *Cucurbitas coquas ex aqua more colocasiorum.*] An incisas in Taleolas more radicum colocasii: aut quomodo ea coctio à superiore differat, scilicet simplici cucurbitarum ex aqua 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 Græcis Ægyptiisve, utpote ex herba solis Ægyptiæ, Asiæque Iacubus 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 falfamentis cucurbitas edebant, ut insipido edulio saporem aliquem conciliarent, alii cum cydoniis coquebant: sed ob aqueam præ- dominantem qualitatem cum origano ceteris præfert.

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

fuisse, de quo tamen mirè dis- cordare inter se videntur Euan- gelistæ. *Si aqua insalubres bibendæ sunt, tritum aspergitur.* Idem Plinius. l. XX. c. 14. Olimque adeo aquas insalubres herbis medicari inventum est; ut hordeo apud Ægyptios, perinde ut hodie Tee apud Chineses, & Coffee apud Arabas, ad tussim efficax habetur. Magna societas cum mentha, ad recreandos animo defectos, pulegio, cum furculis suis in ampullas vitreas utrius- que dejectis.

Item, Vegetius. A. Veter. l. I. c. 38. jumentum ex coactionis injuria laborans. i. e. ex nimia lassitudine toto corpore grava- tum, sic curabis, nimirum, *posca & pulegio naves ejus & faciem fovebis.* Ista Ciceronis. ad Fam. lib. XVI. epist. 23. ad Tironem, *Cras expecto Leptam. Etenim ad cu- jus rutam, pulegio mihi tui sermonis utendum est.* non, ut arbitror, benè explanarunt P. Manutius, aut Gronovius; nam ruta specia- liter genituram extinguit tollit- que simul vivacitatem, ani- mumque deprimit; item Ru- ta urit & exulcerat; contra Pu- legium defectos animo recreat; & cum polenta inflammatio- nes sedat auctore Dioscoride.

## C A P. V.

<sup>1</sup> *Citrini.*

<sup>2</sup> *Sil montanum, silphium, mentham siccam, acetum, liquamen.*

*HUMEL-*

# Cap. 6. DE ARTE COQUINARIA. 81

HUMELBERGIUS.

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

2 *Sil montanum*.] Sil five file, herba est alio nomine *seseli* 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* & *citrium*, & hoc quoque capite *citrinos* pro malis citreis sumpserit: nam utrobique cucumerum quoddam genus intelligitur. Male igitur & Humelbergius in superiore libro primo: at hinc ei felix illa emendatio & lectio *citrini* pro *citrium* debetur.

## C A P. VI.

1 *Cucumeres*.

2 **C**ucumeres, rasos five ex liquamine, five ex œnogaro 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 **C**ucumeres.] Scilicet fativi, qui privatim & communiter hoc nomine vocantur. Sunt enim & alii in cucumerum censu suis etiam privatim designati

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

3 *Ructu*.] Ex inflatione & concoctione ventriculi. [Torinus five *rictu*.]

4 *Gravitudine*.] Id est, gravidine,

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 elixabis, 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 Cucurbitæ, pepones, melopepones,

& cucumis; sic etiam Græcis *σικυ* & *σικυε* dicitur, & de specie & de summo oleraceorum genere. *L. Nonius.* l. i. c. 21.

2 *Cucumeres rasos.*] Hi si immaturi erudique eduntur, ut fit apud nos, ructus & gravitudinem non aliter quàm allium, vehementer & diu movent; certè valetudinariis & insuetis ingenti tædio esse solent. Recte itaque ab exteriori cortice purgantur, & ex liquamine aut œnogarò coquuntur: 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.*

**P**iper, pulegium, mel vel passum, liquamen, acetum, interdum & silphium accedit.

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

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

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

## L I S T E R E T 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 recte Casaubonus, *Nihil melones isti ad hodiernos, quos omnis vetustas ignoravit.* Idem innuisse videtur Plinius lib. XIX. cap. 5. *Ecce sum maxime nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio unum, mox semine ex illo genus factum, melopeponas vocant.*

Jos. Scaliger ad Catalecta 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 rursus 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 primum illi innotuerunt & respondeo, fortè ex Indiis inventis, aut commeatu liberiori ad eas. Ita vermiculi serici confectores ad Justiniani tempora nobis primum allati sunt, cur non & melonum semina!

## C A P. VIII.

### *Malva.*

<sup>1</sup> **M** Alvas minores <sup>2</sup> œnogaro & liquamine, oleo & aceto.

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

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **M** Alvas minores.] Malvarum duo genera foliorum amplitudine discernuntur. Plin.

<sup>2</sup> De grano ex.] Lege, œnogaro. [Torinus legit, de garo & Lister]

L I S T E R.

<sup>1</sup> Malvas minores & majores.] Apud nos, quod scio, nunquam in usum culinarium receptæ sunt: argumento, hæc à Medicis primum præscriptas fuisse ad ventrem humectandum.

F 2

CAP.

## C A P. IX.

I. *Cyma & coliculi.*

2 **C**Imas, cuminum, falem, 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 carano, & 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 suprà, cum elixis porris coquantur.

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

Aliter. Coliculis conditis, ut suprà, superfundes alicam elixam cum nucleis. Et uvam passam super asperges.

## HUMELBERGI. 5.

I **C**yma & 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 æstivi, autumnalesque cauliculi, mox hyberni, iterumque cyma: nullo aequè genere multifero, donec sua fertilitate consumatur. Et Columella l. X. §. 127. sic illa describit.

*Tum quoque confertur, totoque plurima terra  
Orbe vivens pariter plebi, regique superbo  
Frigoribus caules, & veri cymata mittit.*

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

5 *Mediabis.*] Hoc est, per medium secabis & 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 *Cymæ & coliculi.*] Nunc crudi cum condimentis, nunc elixati inferuntur, sc. ad appetentiam præstandam, & bonum ventrem faciendum hæc omnia instituta sunt, non ad satietatem & victum. Panis itaque, si ad diarium æstimanda sint, magna portio cum his edenda est. Idem dictum putà de porris betisque infrà; nam nullibi in his condimentis obsonii alicujus mentio fit.

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

*Sed jam prototomos tempus decidere 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 teres.*] Mediam partem præcisam, utpote duriusculam abjicies, & summa tantum folia, i. e. tenella germina teres. Rursus, *summa foliorum*: nota Græcum loquendi modum: documento, unde hæc hausserit.

*Aliter. Aliter. Aliter.*] Ut cujusque palato accommodaretur brassica, inter alias verò plurimas virtutes in brassica, celebre est antidotum contra ebrietatem. Vide Catonem. Vinolentos fuisse Ægyptios hoc ostendit, quòd apud eos tantum, in coenis statutum est, ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad compositiones ira se preparare. *Athenaus. lib. I. cap. 25.*

## C A P. X.

## Porri.

**P**ORROS <sup>1</sup> maturos fieri, <sup>2</sup> pugnum salis, aquam & oleum mixtum facies, & ibi coques & eximes: cum oleo, liquamine & mero inferes.

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

Aliter. Porros <sup>6</sup> in cacabo coctos, ut supra inferes.

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

## HUMELBERGIUS.

**I**M <sup>1</sup> *Aturos.*] Hoc est, mites & suaves.

<sup>2</sup> *Pugnum.*] Per pugnum, qui & pugillus dicitur, intellige tantum, quantum digitis comprehenditur; quod pugni quantitatem aquet, aut paulum superet.

<sup>3</sup> *Opertos.*] Lege *opertos*, id est, rectos & involutos.

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

<sup>6</sup> *In bacca.*] Legendum puto, *in cacabo*.

## CASPER BARTHIUS.

<sup>2</sup> *Pugnum salis.*] Pugnus est tantum, quantum pugnus capere potest. Prudentius Cathe-merinon hymno. X. v. 149.

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

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

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

## L I S T E R.

<sup>1</sup> *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 *Porros opertos foliis coliculorum.*] Involutos, ne nudi à prunis vitientur in affatione.

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

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

8 *Conditura, in qua eos manducaturus es.*] Ut supra in prima hujus capitis 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 betæ,*

*O quam saepe petet vina, piperque cocus!*

3 *Farinam.*] Scilicet frumenti & forte amyllum intelligit. *Farinam à farre dictam nomine ipso apparet.* Plinius lib. XVIII. cap. 9. *Quæ sicca moluntur plus farina reddunt. Quæ salsa aqua*

*sparsa candidiorem medullam, verum plus retinent in furfure.* 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 pulte liquidius. Nescio tamen an non ea voce intestinum aliquod designetur, in quod alix 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 superioris 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 fœne fabrorum, &c.*] Fabrorum autem prandiis dicatam refert, quòd illâ familiariter uterentur, ut alvi duritiem 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 quod 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 mittis.*] Non immerito suspectum est hoc; succurritque vel mediocriter attempto legi debere *in trullam mittes*: ut vas seu receptaculum intelligatur: quorsum enim alio quam in patinam seu lancem, quæ hic nominantur herbæ, femina, fructus, quan-

do inferenda sunt, componi possunt. Idem Apicius lib. IV. cap. 2. *Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides.* Lib. VI. cap. 2. *Imponis in lancem & jus perfundis.* Trulla autem est τρύβλιον, catinus, παροψίς. L. Bayf. tr. de vasculis: Crateti in Heroibus ἔτυμα τρύβλιον, patina seu vas escarium quo pulmentaria, obsonia, & reliquæ dapes mensis imponuntur: est & ὄξυβλάσιον, acetabulum seu acceptabulum, patella minori forma: item instrumentum quo res in ollarum cavis versari solent, & quavis liquores, aliaque hauriri. δειδοξ ἀλετριέσαν, πορύνη & κοχλιάριον. Hac significatione utitur Apicius sæpissime. l. d. ubi coctum fuerit, levabis cum jure suo, & in patella alternis de trulla resundes cum pipere granis integris, & nucleis pineis: & mox; tot trullas impensa desuper adjicies: item substernes diploides, patinam æneam & trullam plenam pulpæ: Alibi vocem boletaris hac de re adhibet. lib. VI. cap. 2. *in boletari piper miratum aspergis.* Hac, 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 iisdem longe dissidens alterum istud Barthj: & 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.

C A P. XII.

<sup>1</sup> *Olisatra.*

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

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Olifera.*] Lege, *olisatra.* [*Olifera* Torinus habet. *Lister.*] *Olerum generis est, ut apium. Radix cruda coctave estur. Folia cum caulibus decocta manduntur, & per se, aut cum piscibus preparantur.* Dioscorides.

L I S T E R.

<sup>1</sup> *Olisatra.*] 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 mulso, & oleo, & garo; maxime in elixis carnibus. Plin. l. XXVII. c. 13.

C A P. XIII.

<sup>1</sup> *Rapas, sive* <sup>2</sup> *napi,*

<sup>3</sup> **R**Apas sive napos, elixatos exprimes; deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser, Parthicum, <sup>4</sup> mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum modice: fervere facies & inferes.

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

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **R***Apas.*] Notæ sunt Rapæ & quotidiani usûs in cibo.

Quondam aliorum salgamorum modo etiam condiebantur. Quos Dioscorides in his asparagos, Plinius H. Nat. lib.

XVIII. cap. 13. *rapatia* vocat, his verbis: *Homini non minor rapatorum suis horis gratia, quam cymarum.* Folia item *rapa* sibiariis etiam *serviunt decocta ad minustal, quod rapatiolum vocant, & rapatum.*

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 causâ *serendos* 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 improbatâ, præsertim *verno tempore*: vulgò *rapontium* vocatur.

4 *Vel acetum.*] *Lege, mel, acetum.*

## L I S T E R,

3 *Rapas sive napos elixatos ex-*

*primes.*] Ita, expresso succo superfluo, minus inflant, urinamve movent: at parum nutriunt istæ radices, quòd vix farinaceæ sint. Cur autem ex antidotis, certe earum femina numerantur? quòd potenter urinam dejiciunt, venenaque sic commodè solvunt; nempe cum illa renum concoctio atque evacuatio sit omnium sensibilem in tertia classè, ut longè copiosissima, ita expeditissima, ideo alia viscera, totumque glandularum genus à periculo liberare potis est. *Rapa* *urina difficultatem inducit.* *Hippocrates* 2. de *dieta*: nempe propter summam suam acrimoniam, vimque diureticam, *Napos* hominum causâ *serendos* censemus, *rapas* pecudum. *Columella.* *Diphilus* *napos* præstantiores *rapis* esse dixit. *Athenæus.*

*Assum rapum* facillimè concoquitur, minus etiam inflat, ut prodit *Athenæus*; veteresque plerumque assis vescebantur, quòd facilius paratu essent. *L. Nonnus, lib. I. cap. 22.*

*pag. 74.*

## C A P. XIV.

<sup>1</sup> *Raphani.*

**R**aphanos cum <sup>2</sup> piperato ita ut piper cum liquamine teras.

HUMELBERGIUS.

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

1 *Olus molle.*

**O***lus molle* ex olifatro 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. <sup>5</sup> Olus molle ne <sup>6</sup> acefcat, summa quæque amputentur, & purgamenta & caules madefactos in aqua absinthii contegito.

## HUMELBERGIUS.

**1** *O*lus molle.] Hoc est, pulmentarium oleraceum tum substantia, tum effectu molle, tenerum, & ventris subductivum.

**2** *Excides.*] Legendum, *ex-primis.* [Torinus legit, *eximes.* Lister.]

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

**4** *Lactucarum.*] Antiquitùs quòd ebrietati lactuca oblu-ctaretur, 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. 11.

*Claudere quæ cœnas lactuca sole- bat avorurum:*

*Dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes.*

*Elixæ majore ad nutriendum efficacia est.* Hippocrates tamen inter causas cholerae n. orbi re- fert esum lactucarum cocta- rum, libro 7. Epid.

**6** *Arefcat.*] Legendum ex vetusto scripto exemplari, *acefcat*, & pro *madesactos*, *madesactos*, id est humectos [Torinus, *exarescat*; & *madesactos.* 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 pruritus quendam sentiant, quod vulgus sanguinis incrementum existi- mat. *L. Nonnius.* p. 74. Ferè non sine aceto & multo sale eduntur lactuca: unde in glandulis 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 conci- liandi somni causâ, 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 in- gnes

gnes, cerevisiis incoquantur, earum aciditas bibentibus ni-  
ad durationem earum; certe ne miūm 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 rusticas vocat agrestes & sponte ruri nascentes, quibus pleræque gentium utuntur in cibis, maximèque Ægyptus frugum fertilissima, sed ut sola iis carere possit, tanta est ciborum ex herbis abundantia. In Italia & alibi paucissimæ sunt, eæque verius oblectamenta, quàm cibi: quales sunt asparagus, pastinaca pratensis, lupus salictarius, cichorium, urtica, carduus, & aliæ cum spinosæ tum sine spinis, quæ à Plinio recensentur. lib. XXI. c. 15.

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

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

5 *Baccis lentisci.*] Baccæ dicuntur minutiores arborum fructus; quales sunt olivæ, &c. Lentiscus autem arbor est, quæ mastichen sudat, gummi modo.

L I S T E R.

1 *Herba rustica.*] Horat. l. II. Sat. 4. v. 15.

*Caule sub-urbano qui siccis crevis  
in agris*

*Dulcior, irriguo nihil est elutius  
horto.*

Herbæ agrestes hortulanis præferuntur. *Elutius* hic sumitur ex mala 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 alii  
coqui*

*Qui mihi condita prata in patinis proferunt,*

*Boves qui convivas faciunt, herbasque oggerunt,*

*Eas herbas herbis aliis porrò  
condiunt,*

*Indunt coriandrum, fœniculum,  
allium, atrum olus:*

*Apponunt rumicem, brassicam,  
betam, blitum*

*Eo Laserpitiis libram pondo diluunt:* T:-

*Teritur sinapis scelerata cum illis:  
qui terunt*

*Prusquam triverunt, oculi ut  
exstillent, facit.*

Verf. 33.

*Hoc hic quidem homines tam bre-  
vem vitam colunt,*

*Cum hæc herbas hujusmodi in  
suum alvum congerunt*

*Formidolosas dictu, non est modo:  
Quas herbas pecudes non edunt,  
homines edunt.*

Apud Monspessulanos *saladette* appellantur: in his sunt corru-  
da, cichoreum, rapontium, id  
est, perexiguæ quædam radicu-  
læ cum foliis suis, quoddam ge-  
nus sylvestre naporum. Apud  
nos verò eadem rapontia, lu-  
pulum asparagi, item lapathi  
unctuosi; nasturtium aquati-  
cum, bulbo castanum, & simi-  
lia. *Helvellas*, id est, herbulas  
eas appellare videtur Cicero  
Epist. 26. lib. VII. ad Famil. Me-  
minit Petronius aniculæ cujus-  
dam, quæ *agreste olus* vendebat.

Quæ verò herbæ sequuntur ad  
finem hujus libri, omnes rusti-  
cæ sunt & agrestes, non hor-  
tenses, ut declarabitur unoquo-  
que capite.

Inter herbas sylvestres meritò  
ponitur etiam oxyalis, vulgo  
acetosa, de qua *L. Nominus 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 *Liquamine, oleo, aceto à manu.]*

Acetaria nostra frigida ita pa-  
rantur, nisi quod sale utimur  
simplici pro liquamine.

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

## C A P. XVII.

### 1 *Urtica.*

2 **U**Rticam fœminam, Sole in ariete posito, 3  
adversus ægritudinem sumes, si voles.

HUMELBERGIUS.

1 **U**Rtica.] Multis religioso in  
cibo est ad pellendos to-

tius anni morbos. Plin. Condi-  
dit laudes ejus Thanas Physi-  
cus, utilissimam cibis coctam  
conditamve professus: alvum  
mol-



# Cap. 17. DE ARTE COQUINARIA. 95

molliant folia marinis conchyliis concocta. Dioscorides l. IV. c. 24. Boni succi est, Celsus.

3 *Adversus ægritudinem.*] Scilicet quamcumque, hoc est, ad præcautionem 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 ægritudinem sumes.*] Quam ægritudinem? omnem venturam eo anno autumat interpret. Ego verò secus, qui eam vim urticæ nuspiani legerim, vel inaudiverim. [At falsus est, vide supra è Plinio. *Lister.*] Scribendum verò potius arbitror, *adversus arctitudinem*: deducit enim ventrem urtica, at non nobis credere debes, sed P. Æginetæ, l. I. c. 74. Oribasio collectaneorum, l. XV. cap. 1. Aetio, l. I. in acalyphæ, aliisque. *Adv. p. 1792.*

REINESIUS.

2. *Urticam fœminam Sole in ariete posito adversus ægritudinem sumes.*] Interpret recte, *ad arcendum morbum eo anno obventurum quemcumque.* E vetustissimorum n. *εξοτομικένοισι* de urticâ silvestri, quæ & semina, desumit 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* admiremur. Qui quod eam vim

urticæ nuspiani legerit vel inaudiverit, & *Humbelbergio* ideo contradicit, & suum quoddam figmentum *Apicio* insert, emendans, *adversus arctitudinem*: quia scilicet sciat urticam ventrem deducere. Quo enim auctore alvi constipationem nominare licet *arctitudinem*: quæ vox neque satis Latina est, neque ventris siccitatem, pigritiem, & retentionem facum, quæ ad multo plures causas quam ad intestinorum solam angustiam sequi solet, dicit *πικρότης, σενοχολία, ἐμπραξίς*, meatuum & cavitatum adfectiones sunt cum à corpore præter naturam *ἀρχοντι*: ob laterum viciniam clauduntur, connivent & obstructæ non transmittunt quod debebant; ea angustia si intestinis accidat, & propterea remorentur excernenda (*stricturam* vocat *Cælius Aurelianus lib. IV. Tardar. cap. 8.*) non corrigetur urticæ esu: hæc enim aliud non efficit, quam quod ob partium tenuitatem detergendo ventrem modice subducit, *παρακινῆτις γαστρός ἐστίν.* De semine urticæ refert *Piinius lib. XXII. c. 13. tostum 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 è natura vocabuli: insinuat enim *arctitudo* si

si quæ apud alios quoque scriptores reperitur cujus cavitatis angustiam, spiritualium, venarum, arteriarum, nervorum, œsophagi, ventriculi in quo *βλιψις* & attritio vocatur, Galen l. de præcogn. ad Posthum. cap. 11. Non solius ventris: & ad hujus tamen, non alterius partitis aliquam urticam conferre

docet: argumento tali, quod latitudinem rei cui probandæ adhibetur, non exhaurit. Vulgatam igitur lectionem Antiquitatis *παράδοσις* & sensus comprobata nixamque, novitia correctura & corruptela valere iussa, retinebimus. Variar. Lect. lib. III. cap. 17. p. 635.

## C A P. XVIII.

<sup>1</sup> *Intuba ac* <sup>2</sup> *lactucæ.*

**I**Ntuba ex liquamine & oleo modico; modicè cepa concisa <sup>3</sup> pro lactucis vere: hyeme intuba ex <sup>4</sup> embammate vel melle & aceto.

<sup>5</sup> Agrilactucas cum <sup>6</sup> oxyporo, & aceto & modico liquamine <sup>7</sup> ad digestionem & <sup>8</sup> inflationem, & <sup>9</sup> 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, <sup>10</sup> aut Lybicum: tundis cuminum, & postea infundis in aceto: cum siccaverit, postea melle omnia <sup>11</sup> comprehendis, <sup>12</sup> cum necesse fuerit, dimidium <sup>13</sup> cochlearium aceto & liquamine modico misces, & post cœnam dimidium cochleare accipies.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *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. l. XIX. c. 8.

Cap. 18. DE ARTE COQUINARIA. 97

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

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, inquiring, *hyeme*, &c. [Ita dictio *vero* apud Torinum non est. *Lister.*]

4 *Embammate.*] Embammata dicuntur sapes, intinctus & immersiones, quibus intingitur panis vel opsonium in valculis repletis re liquida, à verbo ἐμ-βάττειν.

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 refertur.

6 *Oxypro.*] Condimento acetoso, quale etiam descriptum est libro primo, & nunc iisdem quasi verbis repetitur, paucis immutatis.

7 *Ad digestionem.*] Id est, ad cibi concoctionem in ventriculo promovendam. Aliàs enim digestio est concocti cibi in totum corpus ejusque partes distractio, auctore Galeno.

8 *Inflationem.*] Scilicet dissolvendam. Est autem inflatio cum copiosior in stomacho collectus spiritus stomachum

simul & alvum distendit, impediturque nutrimenti dispensatio. à Gal.

10 *Aut Lylicum: tundis cuminum.*] Hæc verba, similiter ea quæ aliquibus interjectis sequuntur, 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 mensurarium, quo in mensa ad cibos liquidiores utimur: estque coquinarium, idque majus, quo utuntur qui ad condimenta & alia cibaria paranda.

CASPER BARTHIUS.

5 *Agri lactucas.*] Uno verbo scribendum est *acrilactucas*; 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 cinum redigere. Scribonius comp. 70. *Hæc omnia sive confusa sive creta diligenter melle Attico despumato, comprehendantur.* Ibid.

12 *Cochlearium.*] Genus mensuræ est, ut clarum ex eodem capite Apicii & innumeris Latinorum Medicorum locis. *Ibid.*

L I S T E R.

1 *Intuba.*] In hoc quoque capite

pite de agreffibus herbis condiendis procedit.

9 *Ne agri lactuca ladant.*] Hæferè virus olent, & valdè foporiferæ 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 e-dendisque agrilactucis summa cautio. Hoc igitur remedium

oxyporum fatis laudare non potuit, cùm illud repetitione vehementer commendet: tanta erat cura, ne istæ sylvestres lactucæ stomachum læderent, ut eximium illud oxyporon si-ve antidotum, & in condimentis earum, & post cœnam summa diligentia propinare suadeat. Cur autem nitrum hic ommissum sit, cùm in superiore præscripto, lib. I. cap. 32. præcipuum ex mensura locum habere videatur? an quòd supponitur omne olus eo condi-ri, ut docuit in primo capite hujus libri.

## C A P. XIX.

I *Cardui.*

**C** Arduos liquamine, oleo, & ovis concisis.

Aliter carduos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia teres: ad-des piper, ligusticum:<sup>2</sup> mel, liquamen & oleum.

Aliter carduos elixos. Piper, cuminum, liqua-men & oleum.

HUMELBERGIUS.

I *Cardui.*] Inter arvenses & sponte nascentes, ganæque deservientes herbas numerantur & cardui, licet in hortis etiam ferantur.

Coquitur esturque asparagi modo, non multo ante nata

& adhuc tenera cardui herba. Diosc.

Glaucias circa carduos diligenti-ssimus 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 fativi quoque fuerint. Hic certe inter rusticas herbas ponuntur: imo condiebantur aceto, melle diluto, addita laferis 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 ævo in summo  
 „ mensarum honore sunt, &  
 „ paucissimis annis adeo multi-  
 „ plici sobole accreverunt, ut  
 „ cum Hermolai Barbari ætate,  
 „ tantum in unico horto Vene-  
 „ tiis conspectæ essent, nunc  
 „ non Italiam solum & Hispani-  
 „ am, sed Galliam, Germa-  
 „ niam, & Britanniam occupâ-  
 „ runt: cum vetustissimis etiam  
 „ temporibus Græciæ essent ig-  
 „ noti. *L. Nonnius de Re Cibar. l. l. cap. 17.*

C A P. XX.

1 *Spongioli sive funguli.*

**S**pongioli fricti ex œnogaro simplici.

*Aliter.* 2 Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, & 3 pipere integro.

*Aliter.* Spongiolos elixos perfundes amytrato 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 falso.

*Aliter.* Spongiolos elixatos 6 prædurabis, mites in cacabum, oleum, liquamen, piper; 7 passo colorabis & obligas.

*Aliter.* <sup>8</sup> Spongiolos elixatos conteres, & <sup>9</sup> nervos eorum eximes: deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres, liquamen, piper: Ificia ex his facies cum nucleis & pipere in <sup>10</sup> omento: <sup>11</sup> affabis: ænogaro <sup>12</sup> continges, & pro <sup>13</sup> ificiis inferes.

## HUMELBERGIUS.

**I** *Spondili vel fundili.]* Hic & in sequentibus pro his dictionibus semper legendum est, *spongioli vel funguli.* Sunt autem spongioli & funguli fungorum generis, è quibus hi quidem dicti sunt forma diminutiva, illi verò à spongiæ similitudine ita vocati. Fungorum utique plura sunt genera & in primis boleti.

<sup>5</sup> *Pro falso.]* Hoc est, loco falsamenti. [Torinus pro sale habet. *Lister.*]

<sup>6</sup> *Pradurabis.]* Hoc est, post cocturam refrigerando & deficcando callosiores & duriores efficies, coquendo enim emollescunt.

<sup>7</sup> *Passum collocabis.]* Legendum, *passo colorabis.* [Passum, colabis legit Torinus. *Lister.*]

<sup>9</sup> *Nervos.]* Hoc est, crines & filamenta, quæ per longitudinem habent protensa.

<sup>10</sup> *Augmento.]* Legendum, *omento.*

## CASPER BARTHIUS.

<sup>4</sup> *Amylo obligas.]* Obligare videtur dici, quod ultimum additur, & velut concludit condimenta. Sic, cap. II. quæ

verba in *medulla* enarratione posuimus. *Vel obligas*, i. e. spissum reddas instar pultis. Sic *ovis obligare*. I. IV. c. 2. *Advers.* p. 1793.

<sup>4</sup> *Amylo.]* Fit verò amyllum ex tritico puro, quod in aqua caloribus canicularibus maceratur, quæ aqua quinquies die diffunditur. Postquam egregiè mollitum est excolatur, & fures, affusa denuò aqua, separantur, & siccat vi Solis, sed cito, ne acorem contrahat. Vide Paulum lib. VII. cap. 3. Oribasium, Actium, alios. Sed & *obligari* de eo dici potest, quod seponitur. *ibid.*

<sup>12</sup> *Contingens.]* Contingere est leviter imbuere. Lucretius I. I. v. 933. & IV. v. 9.

*Musæo contingens cuncta lepore.*  
*Ibid.*

## L I S T E R.

<sup>2</sup> *Spongioli elixi.]* Bulbos, fungos, tubera elixari vult Diocles Carystius, libro primo de tuenda valetudine, apud Athenæum lib. II. cap. 19. Hi quoque agrestes herbæ sunt: quidam tamen modus propagandi pratenses & innocuos fungos apud Gallos jam in usu est;

## Cap. 21. DE ARTE COQUINARIA. 101

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 candicem altius egeſtaterra  
cùm à ſtercore*

*Detectum purgaveris , & aqua  
perenni rigaveris ,*

*E profundo naſcentur tuti fungi ,  
quorum caput*

*In cibum ab humili & infimara-  
dice præcidito.*

3 *Pipere integro.*] Sic minus offendit ſtomachum , certe valetudinarii cujuſque : alibi legimus piper minutum ; piper prædix infuſum : abhorruiffè tamen veteres à pipere in obſoniis auctor eſt Plutarchus : at jam tandem uſu nihil magis expetitur.

8 *Spongiolos 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.

————— *pratenſibus op-  
tima fungiſ*

*Natura eſt , aliis malè cre-  
ditur.*

De eorum autem nervis hæreo ; niſi pediculi ſint , utpote duriores , ſublignei & non terendi.

11 *Aſſabi.*] Interdum fungi , perinde ut cochleæ , aſſabantur. Athenæus.

13 *Iſcia ex his facies.*] Repetitiſſimo ſuperioris lib. II. cap. 1. Si non iſdem verbis , iſdem ferè condimentis ,

## C A P. XXI.

<sup>1</sup> *Carota ſive paſtinaca.*

<sup>2</sup> **C** Arotæ ſeu paſtinacæ frictæ œnogaro inferuntur.

*Aliter.* Carotas fale , oleo puro , & aceto.

*Aliter.* <sup>3</sup> Carotas elixatas conciſas <sup>4</sup> in cuminato , oleo , modico coques , & inferes : cuminatam <sup>5</sup> coloratum facies.

HUMELBERGIUS.

2 *Carota seu pastinaca.*] Carotam & pastinacam radices tanquam congeneres hic jungit Apicius, & ob similitudinem virium iisdem eadem apparat condimenta.

4 *Et cumino.*] Legendum, in *cuminato.*

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 rusticæ. Sifer autem hortensis atque in septentrionalibus hortis Germaniæ inferioris tantum cultus: quem inde omnibus annis flagitavit Tiberius; nam ad Castellum Gel-

duba Rheno impositum ejus præcipua bonitas. Plin. *Suavis in cibo ori elixa siferi radix est, stomacho utilis: urinam cit, & cibi appetentiam excitat.* Hicelius apud Plinium, lib. XX. cap. 5. *Ideo stomacho utilem videri dixit, quoniam nemo tres siferes edendo continuaret; esse tamen utiles convalescentibus, ad vinum transeuntibus.*

3 *Carota elixa.*] An nostræ sativæ fuerint, dubito. Pastinacam Diphilus ait apud Athenæum esse acrem, (quod de nostrâ sativa dici non potest) fatis alere, mediocriter juvare stomachum, alvum pellere, inflare, ciere lotium, fatis ad venerem stimulare; ideoque à nonnullis *Philtron* vocari. Hujus generis radix nobis è China affertur, magnarum, si credere fas est, virtutum, maxime ad Venerem.





# APICIIC OELII

## LIBER IV.

Qui <sup>1</sup> PANDECTER appellatur.

---

### C A P. I.

#### <sup>2</sup> *Salacacabia.*

**S**Alacacabia. Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, <sup>3</sup> ovorum vitella, aquam <sup>4</sup> recentem, conteres: panem ex <sup>5</sup> posca <sup>6</sup> maceratum exprimes; <sup>7</sup> caseum bubulum, cucumeres <sup>8</sup> in cacabulo compones, interpositis nucleis, mittes <sup>9</sup> concisas cepas aridas minutim, jecuscula gallinarum, jus profundes, <sup>10</sup> super frigidam collocabis, & sic appones.

Aliter salacacabia <sup>11</sup> Apiciana. Adjicies in mortario apii semen, pulegium aridum, mentham aridam, zingiber, coriandrum viridem, uvam passam <sup>12</sup> enucleatam: mel, acetum, cleum & vinum: conteres. Adjicies in cacabulo <sup>13</sup> panis Picentini tria frusta: interpones pulpas pulli, <sup>14</sup> glandulas hedinas, <sup>15</sup> caseum Vestinum, nucleos pineos, cucumeres, <sup>16</sup> cepas aridas minutè

concisas : jus superfundes. Insuper <sup>17</sup> nivem <sup>18</sup> sub ora asperges, & inferes.

Aliter Salacacabia. <sup>19</sup> Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis, adjicies in mortarium pipet, mentham, <sup>20</sup> allium, coriandrum viridem, <sup>21</sup> caseum bubulum sale conditum; aquam, oleum, insuper vinum : & inferes.

## HUMELBERGIUS.

I **P** *Pandeeter.*] Id est *πανδῆ- κληρ*, omniceps, omnitenens, & copiosus : quasi omnium aut saltem plurimorum & multigenorum condimentorum & pulmentariorum opsoniorumque receptaculum. Quo nomine praesens insignitus est liber ab Apicio, eo quod si non universim omnia, saltem plurima & multigena, plurifariaque in ipso descripta contineantur, opsoniorum & eorundem condimentorum genera ἀπὸ τῆς ἀνάστα ἔχειν ἢ διεξέρχαι, quod omnia habeat, sive contineat. Quae ratione etiam medicinae pandectas Matthaeus Sylvaticus; & juris pandectas vocavit Justinianus. [lege *Pandeetes*. Latin. Latinius *Bibliothec. Sacr. & profan. tom. II. pag. 43.*]

2 *Salacacabia.*] Lege, *Salacacabia*, id est, ἀλακακία, Salitua ollaria, & falsa cacabularia, hoc est, quae in cacabis vocatis ollis coquuntur. Confiata est autem dictio ab ἀλας, id est, Salas (aspiratione ceu saepius fit, conversa in literam s.) Quod salitium est, & cacabus qui olla est & vas co-

quinarium per diminutionem cacabulum etiam dictum, quo tuceta, carnes & pulmentaria coquuntur. Non malè *Auliacoccia* nominari posse putaverim : quo nomine antiqui *Exta* designabant, quae in Aulis, id est, ollis coquerentur. [Festus, *exta ollis elixa.*]

4 *Recentem.*] Post illam dictionem, adscribendam cum puncto sequente puto alteram illam, quae est, *conteres*. Scilicet praedicta omnia, & id quidem in mortario, uti ex sequentibus colligo, & condimenti ratio etiam exigit.

5 *Posca.*] Est potus ex aceto & aqua temperatus & commixtus, quem Graeci *Oxycratum* vocant.

6 *Maceratum.*] Macerare nunc extenuare est, nunc verò madefacere, humectare & emollire.

7 *Caseum bubulum.*] Qui unguinosior est ceteris. Et, Varro 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-

magis alibiles, in corpore non resides, veteres & aridi contrà.

9 *Concisi capparum minuti jecusculis.*] Uti ex sequentibus colligo, legendum puto, ceu reddi sic: *concisas cepas aridas minutim, jecuscula.* Törinus aliter; *indes & capparum concisum minutum, jecusculis.* Lister.]

11 *Apiciana.*] Ab authore Apicio sic denominata. Apicius noster cum aliorum, gulæ mancipatorum, patinas & condimenta scriptis suis inferit, non id facit, quo gulositàti & lascivæ voluptati materiam præstet, cujus causa fortaßis ab authoribus suis excogitata sunt, sed eo tantum consilio, ut talibus tanquam salubrioribus è 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 authorem, qui talibus salubritatis causa à se excogitatis cum primis usus fuerit.

13 *Panis Picentini.*] De quo Plinius: H. Nat. l. XVIII. c. 11. *Durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicâ materia. Eum novem diebus macerant: decimo ad speciem tracta subigunt uva passa succo. Postea in furnis, ollis inditum, qua rumpantur. ibi, torrent: Neque est ex eo cibus nisi madefacto: quod fit lacte maxime mulso.* Meminit hujus etiam Martialis hoc disticho. lib. XIII, Ep. 47.

*Picentina Ceres niveo sic nectare crescit,  
Ut levis accepta spongia crescit aqua.*

14 *Glandulas hedinas.*] Carnes glandulosas & glandia ipsa hædi, quæ sunt cervices & carnes earum, in quibus glandulæ ipsæ positæ sunt.

15 *Casuum Vestinum.*] Meminit Vestini casei & bonitatis ejus Martialis: l. XIII. Ep. 31.

*Si sine carne voles jentacula sumere frugi,  
Hac 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 libeat, aqua salsa tepida capita intingenda sunt: ita diuturniora fient, melioraque usui, sed in satu sterilia. Alii contenti sunt primo super prunas suspendisse, abundeque ita profici arbitrantur, ne germinet: quod facere allium cepamque extra terram quoque certum est, & cauliculo 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, pœnasque montium in voluptatem gula vertunt. Servatur algor æstibus, excogitaturque*

ut alienis mensibus nix algeat. De-  
coquunt alii aquas, mox & illas  
hymant.

18 *Sub ora.*] A latere & in  
margine, & hoc ad refrigerationem & delectationem, ci-  
bique appetentiam excitanda.

19 *Panem Alexandrinum.*] Qui frumenti ratione candidus,  
non illaudabilis existit.

20 *Allium.*] *Tadium halitu ut cepis, nullum tamen coctis.* Plin. *Allio magna vis, magna etiam utilitates contra aquarum & quorumlibet locorum mutationes.* Idem lib. XX. c. 6. *Coctum utilius est crudo, elixumque tosto: sic & voci plus confert.* Idem ibid. *Facit formos, atque in totum rubicundiora corpora.* Hæc ille l. c. [è corporibus rubicundioribus factis docemur ejus virtutem eximiam ad insensibilem perspirationem promovendam. *Lister.*]

## CASPER BARTHIUS.

3 *Ovorum vitella.*] Notandum est ovi vitellum neutro genere dicere Apicium, & alibi *ovorum vitella.* lutea ovorum eadem vocat Plinius Valerianus. lib. I. cap. 5 & cap. 15. *Advers.* pag. 1799.

12 *Enucleatus.*] Idem est, qui nucleum perdidit, ut eviratus qui virum. *Vir enim Latinis id quod virilitas, aut ipsi adeo testiculi sonant, ut notum ex Arnobio.* *Innucleata uva passa* contra sunt apud Plinium Valerianum lib. I. c. 58. *Enucleata oliva, quibus nucleis exemptus est, intelligenda*

sunt apud eundem lib. II. cap. 25. *Enucleati milites electi, singulatim probati apud Modestum de vocabulis R. M. Ibid.*

10 *Super frigidam collocabis.*] Quid est super frigidam collocare? ego arbitrabar vocabulum *Tripedis* alicujus patellæ inibi latere: tamen cum in simiis mox compositione nivem aspergendam dicat, nihil mutari melius puto. *Ibid.*

19 *Panem Alexandrinum.*] Cum nominat, subit de luxu Romanorum mirari, qui panes ultra mare accersiverunt, gulæ gratia. Vel certe ad eorum imitationem confecerint. Sic Lybicum panem celebrat Apollinaris Sidonius, cujus hi sunt versus Carm. XVII. v. 11.

*Fercula sunt nobis mediocria,  
non ita facta  
Mensura ut grandis suppleat  
ars pretium.  
Non panes Lybica solitos flavescere Syrtæ,  
Accipiet Galli rustica mensa tui.*

Ægyptiorum cujuspiam panis meminit Pollux lib. VI c. 11. Quò pertinet, quod vespæ pistor in Judicio ait:

*Nos adipata damus, nos grata  
Canopica vobis.*

Illi autem panes Ægyptiorum ita facti erant, ut totum annum integri manerent. Vide Athanasium in vita Sancti Antonii. *Ibid.*

L I S T E R.

2 *Salacacabia.*] Ollæ conditæ.

8 *In cacabulo compones.*] 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 omniæ luxûs ingenium mirus fuit, authore Plinio.

16 *Cepas aridas.*] Nondum hæc artificia ad ceparum germinationem prohibendam apud nos, quod scio, in usu sunt: hinc arefcere & sterilefcere dicuntur; & sic mitiores fiunt, ut pleraque acria siccata. *Cepas utiles esse præcordiis & concoctioni, si jejuni quotidie edant, firmitatem valetudinis custodiri: stomacho utiles esse, spiritibus agitatione.* Plin. H. N. lib. XX. c. 5.

17 *Insuper 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 integris. Super repositorium quoddam ad nivem continendam accommodatum, latis oris: ita fer-

culi erat natura. Hæ tamen carnes quæque; nempe jecucula 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 frustra, id est, panis ex frumento Alexandrino aut Picentino confecti: imò erat diversa admodum ratio in his panibus conficiendis, in coctione, & forte in fermento adjiciendo. Nam *fermentum ex frumento leviozem panem efficit: & validiora esse corpora, quæ fermentato pane vivuntur.* Plin. Hist. Nat. lib. XVIII. c. 11.

21 *Casæum bubulum sale conditum.*] Ad Tyrotaricham Ciceronis (ad Fam. lib. IX. Ep. 16. & ad Attic. lib. IV. Ep. 8.) accedit. Certum est casæum moderate sumptum, stomachum languentem excitare, & concoctionem ciborum aliquantulum promovere: quod tamen de vetustiori caseo, ob vim egregiè septicam, potius intelligendum est.

His referri debet *Candaulon Athenai* l. XII. c. 3.; scilicet condimenti genus, quod Lydi memorant, non unicum, sed duplex & triplex; adeo fuerunt harum deliciarum periti. Hegesippus Tarentinus id confici prodidit ex elixa carne, derafo pane, Phrygio caseo, anetho, & pingui jusculo.

## C A P. II.

<sup>1</sup> *Patina Piscium, Olerum & Pomorum.*

**P***atina cottidiana.* Cerebella elixata teres, tum piper, cuminum, laser cum liquamine, carænum cum lacte <sup>2</sup> & ovis ad ignem lenem, <sup>3</sup> vel ad aquam calidam coques.

Aliter. <sup>4</sup> *Patina versatilis.* Nucleos, <sup>5</sup> nuces fractas, <sup>6</sup> torres eas, & teres cum melle, pipere, liquamine, lacte & ovis, olei modicum.

Aliter *Patina.* <sup>7</sup> Thyrsium lactucæ teres cum pipere, liquamine, caræno, aqua, oleo: coques: ovis obligabis: piper asperges & inferes.

Aliter <sup>8</sup> *Patina frictilis.* Accipies olisatra, purgas, lavas, coques: <sup>9</sup> 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, <sup>10</sup> patinam perunges, impones <sup>11</sup> in thermospodio, <sup>12</sup> postea quam coctum fuerit, piper asperges, & inferes.

Aliter <sup>13</sup> *Patina de asparagis frigida.* Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis: aquam suffundes, perfricabis: per <sup>14</sup> colum colabis: & mittes <sup>15</sup> ficedulas curatas: <sup>16</sup> teres in mortario

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 109

piperis <sup>17</sup> scrupulos sex: adjicies liquamen, fricabis, <sup>18</sup> vini cyathum. I. passi cyathum I. olei unc. III. mittes in cacabum, illic ferveant, perunges patinam: in ea ova VI. cum œnogaro misces: <sup>19</sup> cum succo asparagi impones cineri calido, misces <sup>20</sup> impensam suprâ scriptam: tunc <sup>21</sup> ficedulas compones: coques: piper asperges & inferes.

Aliter Patina de *Asparagis*. Adjicies in mortario <sup>22</sup> asparagorum <sup>23</sup> præcisuras, quæ <sup>24</sup> projiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satireiam, cepam; vinum, liquamen, & oleum: iuccum transferes in patellam perunctam: & si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget: piper minutum asperges.

Aliter patinam <sup>25</sup> ex *rusticis*, <sup>26</sup> sive Cymis, sive sinapi viridi, sive cucumere, sive coliculis <sup>27</sup> ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium, vel pullorum.

Aliter patina de *Sambuco* calida & frigida. <sup>28</sup> Accipies semen de Sambuco, purgabis, ex aqua decoques, <sup>29</sup> succum per colum colabis, patinam perunges, & in patinam compones, ad succum illum adjicies piperis scrupulos VI. suffundes <sup>30</sup> liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum teres tantum, in patinam mittes olei unc. III. pones in <sup>31</sup> thermospodio, & facies ut ferveat, cum ferbuerit, franges postea ova VI. agitabis, & pa-  
ti-

tinam sic obligabis, cùm obligaveris, piper asperges, & inferes.

Patina <sup>32</sup> de *Rosis*. Accipies rosas & <sup>33</sup> exfoliabis, <sup>34</sup> 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 <sup>35</sup> impensam supra scriptam mittes; cùm cocta fuerit in Thermospodio, piperis pulverem superasperges & inferes.

Aliter patina de *cucurbitis*. Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum superfundes; modico oleo superadjecto: fervere facias, & inferes.

Patina <sup>36</sup> de *apua*. Apuam lavas, ex oleo maceras, in <sup>37</sup> cumana compones, adjicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutæ & organum: & subinde fasciculos <sup>38</sup> cum apua elixabis, cùm cocta fuerit, projicies fasciculos & piper asperges, & inferes.

Aliter patina <sup>39</sup> de *Apua sine Apua*. Pulpas piscis assi vel elixi <sup>40</sup> 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 confracta, ut unum corpus fiat: desuper leviter compones <sup>41</sup> *urticas marinas*, ut non cum ovis misceantur: impones <sup>42</sup> ad vaporem, ut cum ovis <sup>43</sup> bullire possint, & cum siccaverint, superasperges piper tritum, & inferes ad mensam: <sup>44</sup> nemo agnoscat, quid manducet.

<sup>45</sup> *Patina ex lacte.* Nucleos infundes & siccas eos, recentes, præparatos habebis. Accipies patinam, & in eam compones singula infra scripta; <sup>46</sup> *mediana malvarum & betarum*, <sup>47</sup> & porros maturos, apios, <sup>48</sup> *olus molle*, & *viridia elixa*, <sup>49</sup> *pullum raptum & jure coctum*, *cerebella elixa*, *lucanicas*, ova dura per medium incisa mittes: <sup>50</sup> *longanones porcinos fartos*, ex jure Tarentino coctos, concisos; <sup>51</sup> *jecinora pullorum*, *pulpas* <sup>52</sup> *Piscis Afelli fricti*, *urticas marinas*, <sup>53</sup> *pulpas Ostreorum*, caseos recentes alternis compones: nucleos & piper integrum asperges. Jus tale <sup>54</sup> 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, <sup>55</sup> *echinos* <sup>56</sup> *recentiores*, piper asperges & inferes.

*Patinam* <sup>57</sup> *Apicianam* sic facies. Frustra <sup>58</sup> *suminis cocti*, *pulpas piscium*, *pulpas pulli*, *ficedulas vel pectora* <sup>59</sup> *turdorum cocta*, & <sup>60</sup> *quæcunque optima fuerint*: hæc omnia concides diligenter <sup>61</sup> præter *ficedulas*: ova verò cruda cum oleo

oleo dissolvis : teres piper , ligusticum : suffundes liquamen , <sup>62</sup> vinum , passum : & in cacabum mittes , ut liquefiat , & amylo obligas : antea tamen pulpas concisas univas illuc mittes & sic bulliat. At ubi coctum fuerit , levabis <sup>63</sup> cum jure suo : & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris , & nucleis pineis ; ita ut per singula <sup>64</sup> coria substernas <sup>65</sup> diploidem in <sup>66</sup> laganum ; similiter quotquot lagana posueris , tot <sup>67</sup> trullas impensè desuper adjicies ; unum velò laganum <sup>68</sup> 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.

<sup>69</sup> Patina *cottidiana*. Accipies <sup>70</sup> frusta suminis cocta , pulpas piscium coctas , pulpas pulli coctas ; <sup>71</sup> hæc omnia <sup>72</sup> concides diligenter. Accipies patellam æneam , ova confringes in cacabum & dissolves : adjicies in mortarium piper , ligusticum , origanum , fricabis : suffundes liquamen , vinum , passum & oleum modicè : reexinanies in cacabum : facies , ut ferveat ; cum ferbuerit , amylo <sup>73</sup> obligas : pulpas quas <sup>74</sup> subcultrasti in jus mittis : substernes diploides , patinam æneam , & <sup>75</sup> trullam plenam pulpæ , & disperses 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. <sup>76</sup> Pa-

Cap. 2. DE ARTE COQUINARIA. 113

<sup>76</sup> Patina *versatilis vice dulcis*. Nucleos pineos, nices fractas & purgatas: <sup>77</sup> attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, <sup>78</sup> modico mero, & oleo modico.

Patella <sup>79</sup> *Tyrotaricha*, <sup>80</sup> ex quocunque pisce falso volueris: coques ex oleo, exossabis, & cerebella cocta, pulpas piscium, jecuscula pullo- rum, ova dura, <sup>81</sup> caseum mollem exaldatum: hæc omnia calefacies in patella: teres piper, ligusticum, origanum, <sup>82</sup> rutæ baccam, vinum, mulsium, oleum: patellam ad lentum ignem, ut coquatur, ovis crudis obligabis, adordina- bis: cuminum minutum asperges & inferes.

Patella *Sicca*. Isicia <sup>83</sup> de Turfione. Enerva- bis, concides minutatim: teres piper, ligusticum, origanum, petrolelinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentham siccam, ipsum turfio- nem isicia deformabis, <sup>84</sup> vinum, liquamen, oleum coques, coctum in patellam collocabis, jus in ea facies: piper, ligusticum, fatureiam, cepam, vinum, acetum, (aliàs liquamen) o- leum, in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper asperges & inferes.

Patella ex *Olifatro*. Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam, teres piper, ligusticum, coriandrum, fatureiam, cepam, vinum, liqua- men, acetum, oleum; transferes in patellam, coques: amylo obligas: thymum & piper mi- nutum asperges; & de quacunque herba, si vo- lueris, facies ut suprâ.

Patina de *Apua fritta*. Apuam lavas , ova confringes & cum apua commisces: <sup>85</sup> adjicies liquamen, vinum, oleum: facies, ut ferveat, & cum ferbuerit, mittes apuam, <sup>86</sup> cum duxerit, subtiliter verfas, facies, ut coloret, œnogatum simplex perfundes, piper asperges, & inferes.

Patina <sup>87</sup> ex *lacertis & cerebellis*. Friges ova dura: cerebella elixas, & enervas, <sup>88</sup> gigeria pullorum coques: hæc omnia divides præter piscem: compones in patina præmixta, <sup>89</sup> salsum coctum in medio pones: <sup>90</sup> teres piper, ligusticum, <sup>91</sup> suffundes passum, <sup>92</sup> vel mulsum, ut dulcis sit: <sup>93</sup> *piperatum* mittes in patinam, facies ut ferveat; cum ferbuerit, ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina <sup>94</sup> *Mullorum loco falsi*. Mullos <sup>95</sup> rades, in patina <sup>96</sup> munda compones, adjicies liquamen ut ferveat, cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum, piper asperges & inferes.

Patina *piscium loco falsi*. Pisces qualeslibet <sup>97</sup> curatos friges, in patinam compones, adjicies olei quod satis est, & salsum interpones, facies ut ferveat, cum ferbuerit, mittes mulsum, & jus agitabis.

Patina *piscium*. Pisces qualeslibet rades & curatos mittes, <sup>98</sup> cepas ficas 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 & <sup>99</sup> coronam bubulam.

Patella <sup>100</sup> *Lucretiana*. <sup>101</sup> Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides, liquaminis modicum, oleum & aquam : dum coquitur, falsum crudum in medium ponis. At ubi cum falso prope cocta fuerit, mellis cochleare asperges, aceti & defruti pusillum : gustas, si <sup>102</sup> fatuum fuerit, liquamen adjicies : si falsum, mellis modicum, & coronam bubulam asperges, ut bulliat.

Patina de *Lacertis*. Lacertos rades, lavas : ova confringis, & cum lacertis commisces : adjicies liquamen, vinum, oleum; facies ut ferveat, cum ferbuerit, œnogarum simplex perfundis, piper asperges & inferes.

<sup>103</sup> Patina *piscium Zomoteganite*. Crudos quoslibet pisces in patina compones : adjicies oleum, liquamen, <sup>104</sup> vinum coctum : fasciculum porri, coriandri : dum coquitur, teres piper, ligusticum, origani fasciculum, <sup>105</sup> de suo sibi fricabis : suffundes jus de suo sibi : ova cruda dissolves, temperas, exinanes in patinam, facies ut obligetur, cum <sup>106</sup> tenuerit, piper asperges, & inferes.

Patina <sup>107</sup> *Solearum*. Soleas <sup>108</sup> battues, & curatas compones in patina : adjicies oleum, liquamen, vinum : dum coquitur, teres piper, ligusticum, organum, fricabis : suffundes jus, ova cruda, & unum corpus facies, super soleas refundes, lento igni coques, cum duxerit, piper asperges & inferes.

Patina de *piscibus*. Piperis unciam, carani <sup>109</sup> heminam, <sup>110</sup> conditi heminam, olei unc. II.

Patina de *pisciculis*. Uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam; vinum, liquamen, oleum: <sup>111</sup> transferes in patellam: cum cocta fuerit, adjicies in ipsam pisciculos coctos, amylo obligas, & inferes.

Patina de *piscibus* <sup>112</sup> *Dentice*, *Aurata*, & *Mugile*. Accipies pisces curatos, subassabis: postea eos in pulpas carpes: deinde <sup>113</sup> 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 <sup>114</sup> de *pisce Lupo*. Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam; mel, liquamen, passum, <sup>115</sup> olei guttas.

Patina <sup>116</sup> de *Sorbis*, calida & frigida. Accipies Sorba, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis: cerebella enervabis quatuor cocta, mittes in mortario piperis Scrupulos VII. Suffundes liquamen, fricabis: adjicies Sorba, <sup>117</sup> 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: <sup>118</sup> ac subtus suprâ thermospodium habeat, cùm cocta fuerit, piper minutum asperges, & inferes.

Patina <sup>119</sup> de *Persicis*. Persica duriora purgabis, frustatim concides, elixas, in patinam compones: olei modicum super instillabis, & cum Cuminato inferes.

Patina de *Pyris*. Pyra elixa & <sup>120</sup> purgata è medio; teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico: <sup>121</sup> 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. Cacus ferveat, cum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigeret: postea patinam mundam perunges, franges ova octo, & agitas, perfundes, subtus suprâ cinerem calidum habeat, cum coctum fuerit, piper minutum asperges & inferes.

<sup>122</sup> Patina de *Cydoniis*. Mala Cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo defricato, <sup>123</sup> coques & inferes: vel elixata ex melle.

HUMELBERGIUS.

1 **P**atina.] Patina vasis genus est coquinarii, quo cibi coquuntur; interdum verò mensarii genus, quo dapes elixæ & jurulentæ mensis inferuntur.

2 *Et olus.*] Juxta scriptum codicem legendum, & *ovis*. [Torinus & *holus*. Lister]

5 *Nuces fractus.*] Juglandium, quas *escarias* vocat Marcellus Medicus, nucleos confractos & conceptos. Hic animadvertendum quodocunque 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 acredinem 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 frifilis.*] In vetusto exemplari *fusilis* legitur, & id mendosè. Legendum puto, *frifilis*, 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 dictio, si priorem observare volueris.

17 *Scrupulos: sed.*] Legendum *scrupulos VI.* ut certa quantitas habeatur. [Torinus habet *scrupulos tres*. Lister]

18 *Vini cyathum: vini passii cyathum, mittes in cacabum olei unc.* III.] Lego sic, *vini cyathum unum, passii cyathum unum, olei uncias tres, mittes in cacabum*, Et quodocunque in sequentibus hæc duo, vinum passum juncta repereris, tunc illa per colon aut virgulam separato, tanquam diversa. *Passum enim per se sine adjuncto vini rationem in se continet.*

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 tinis.*] [*Sive thymis*, Torinus. Lister.] Legendum *cenfeo, cymis*.

27 *Ita facies.*] Hoc est, condies & præparabis, quemadmodum præcedentes de asparagis.



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 abbreviatione mendosa scriptura orta est: & hæc scriptura colligitur etiam ex patina sequente: ex qua itidem 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 *Rosis*.

33 *Exfoliabis*.] [*Et foliis decerpis* Torinus. *Lister*.] Exfoliare est folia decerpere.

34 *Album tolles*.] Id est, Rosarum imam partem albidam.

36 *De Apabadiade*.] Ex vetusto codice emendate legendum. *De aqua apnam 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 Cucuma, vas coquinarium: Caldarium.

38 *Apabadialis*.] Legendum, cum *apna elixabis*.

39 *De abna sive apna*.] Legendum de *apna sine apna*, hoc

est, ut *apna esse non agnoscatur*.

41 *Urticas marinas*.] Eis vis pruritu mordax, eademque quæ terrestris *Urticæ*.

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 perpurget, est equinum, tum asinum, 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 raptum*.] Hoc est, direptum, discerptum & in frusta partitum.

50 *Longanones porcinos ex jure Tarentino farjos coctos*.] Unâ transpositâ & in alium locum translata dictione sic legendum puto. *Longanones porcinos farjos, 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 patira mox subjungit, à Tarentinis fieri consuetum, & in deliciarum usu habitum. Fuerunt siquidem Tarentini maximi voluptarii, molles & delicati, luxuique dediti, unde illud Satyrici: Juvenal VI. §. 297.

*Aique coronatum & petulans, madidumque Tarentum.*

51 *In cinere pullorum.*] Legendum, *jocinora pullorum.*

52 *Piscis Afelli.*] Dictionem *Afelli* ex vetusto exemplari adscripti: dictus quidem *afellus* secundum Varronem à colore *Afinino*. *Afello* 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 constant, *Sphondylo* scilicet & *Lacinia*. *Sphondylus* dicitur callosum illud rotundum albicans, quod intus habent in medio *ostreae*, à similitudine *Sphondyli*, id est, verticuli instrumenti quo mulieres in filando utuntur. Reliqua verò caro *circumsperfa*, *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 accipiatur.

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 me judice ceter,*

*Inter quadrupedes gloria prima lepus.* *Martial lib. XIII. Ep. 92.*

*Nil melius Turdo, vulva nil dulcius ampla.* *Horat. Ep. XV. §. 4.*

61 *Præter ficedulas.*] Hæc enim est, quam solam totam comesse oportere volunt gula proceres.

62 *Vinum passum.*] Hæc duo sic juncta semper separatim, interposito puncto vel virgula scribito, ut non una & eadem, sed duæ diversa res intelligantur, vinum scilicet per se, & *passum* itidem per se: sine addito enim *passi* vocabulo uti solent auctores, quemadmodum & *mulsi*.

63 *Alcernis detruolare fundes cum piperi grana integra.*] Legendum, *Alcernis de trulla refundes cum piperis granis integris.* *Trulla* vasis 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 *Curfus* appellat.

65 *Diploidem.*] Per diploidem intelligo rerum struendarum tunicam thorum, & subterniculum duplicatum.

66 *Laganum.*] Lagana sunt placentæ, quæ ex candida farina fiunt, tenuissima ad patinarum usum, à luxuria quæ *λαγάνη* dicitur. Item quædam quasi membranulæ, ex farina & aqua, quæ jure pingui coctæ, & caseo, pipere, croco, cinan:oque conditæ in cibis non injucundæ sunt.

67 *Trullas imple desuper adjicies vinum vero.*] Lego, trullas impenfa desuper adjicies, unum vero, &c.

68 *Fistula percuties.*] Hoc est, baculo percutiendo levigabis, & attenuabis.

72 *Concides diligenter.*] Lege, concides diligenter.

73 *Ei obligas.*] Lege, amylo obligas.

74 *Subcultrasti.*] Subcultrare vocat cultello concidere.

78 *Modico melle.*] Ex antiquo exemplari legendum, modico mero.

79 *Tyrotaricha.*] Id est, caseata falsa.

80 *Ex quocunoue.*] Ex vetusto exemplari adscribe, *piscis*: deinde post dictionem pullo- rum adscribe, *ova dura*, ex eodem exemplari.

82 *Rutæ baccam.*] Rutæ 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 emendarius, quare ex eo ita legendum erit. *Vinum, liquamen: oierum in patellam pones, ut coquantur, ovis obligabis, piper asperges & inferes. Patella ex olisatro elixas, & reliqua ut reddita sunt.*

86 *Cum duxerit.*] Ducendi vocabulo Apicius noster utitur pro contraho, constringo, & coëo, quod aliquando etiam siccare dicit.

87 *Ex Lagitis.*] [Torinus. *Ex Lagitis & Laridis. Lister*] Pro *Lagitis* hic & in sequentibus semper legendum *Lacertis*. Piscis est *Lacertus* falsamentis idoneus.

*Vel duo frustra rogat Cybii, tenuémur Lacertum. Martial. lib. XI. Ep. 27.*

88 *Cirema.*] [Torinus *Cirenia. Lister*] in vetusto exemplari scriptum est *Cizeria*; sed legendum *Gigeria*. Sic appellatibus antiquis Gallinarum intestina, & quæ cum his coquebantur. *Luci. Gigeria sunt sine allio, his vescamur alacriter. Gingreria verò dicebantur ex multis opsoniis decerpta.*

89 *Salsum coctum.*] Hoc est, saltitium vel falsamentum coctum, non crudum. *Salsum* dicitur, quod salis saporem habet, vel sale conditum est condimentum & embamma, sive sapor & intinctus.

91 *Suffundes, ut dulcis sit.*] Lege, ut in sequentibus, *suffun-*

*fundes passum vel mulsam 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 precedenti patina, *curatos.* Est autem curare Apicio, diligenter & exacte preparare.

98 *Cepas Ascalonias.*] Nobilissima est Ascalonia, ab oppido Judææ appellatur.

99 *Coronam bubulam.*] Legendum fortasse, *Cumilam.*

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 prima genera. Unum condimentarium, quod illi Gethion, nostri pallecanam vocant : alterum capitatum.

102 *Fatum.*] Hoc est, insipidum, quod sapore caret, insulsam.

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, ζωμοτρυσίτην, 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 cocti sint : à ζωμός jus & τρυσίον, quod sartagine significat. Et inde tegantites dicitur panis in sartagine coctus, & cum caseo allatus. Hesychius τρυσίτης, ἀγλῆ ἐπὶ τρυσίτης γέλωτος καὶ μετὰ τρυγῆ ὀπλάμεν.

104 *Vinum coctum.*] Quale est sapa, defrutum vel caranum, aut mulsam.

105 *De suo sibi fricabit.*] Hoc est, per se sine liquoris alicujus admixtione.

106 *Tinnuerit.*] Hoc est, ut aliquando vocat, siccaverit & duxerit, strinxeritque, id est coierit & crassescerit, spissaveritque.

107 *So'carum.*] E planorum genere, lautiores numerata. Tamen gravissima & dura sunt, authore Celso.

108 *Battues.*] Batuere est percutere & virgis verberare. *Crocilorum morsibus* ex aceto in linteolis, ita ut batuerentur ante ictum vulnera. Plinius lib. XXXI. c. 9. *Quibus batuatur tibi os, senex nequissime.* Plautus. *Asin* A. II. Sc. 8.

109 *Heminam.*] Hemina liquidorum mensura, sextarii dimidium est cyathos continens sex.

110 *Conditi.*] Conditum est vinum aromatis & aliis odoriferis concinnatum, in qua significatione etiam à Græcis usurpatur, ut videre est apud Ætium, Oribasium, & Paulum.

111 *Non ferres.*] 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 modicum, & quod gutta tim instillatur.

116 *De Sorbis*.] Cato sapâ ea condi jubet. Item secta per partes ficantur in Sole, & servantur in vasculis in hybernum. Celsus sorba stomacho aptissima tradit, & alvum adstringere.

119 *De piscibus persica duriora*.] Legendum, de persicis. Duriora verò intelligit sicciora, & quæ duracina vocantur: sicque fortasse legendum, quibus palma tribuitur.

120 *Purgata est medio*.] Legendum, purgata è medio, hoc est; à parte dura interiore & semine.

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*. *Frictilis ibidem*, &c.] Versatilis videtur

dici quæ variis missibus apponi potest. *Frictilis* quæ tantum frictis; cum *noces fractas* ibi legitur, suspicor ego *frictas*, reponendum, quæ ad delicata edulia apposita. Plautus. *Poen. I. sc. 2. v. 113. Pappaverem loquitur & frictas noces.* *Frictilis* à frigere, quo verbo ibidem utitur, in MS. reperiuntur; non debebat mutare Humelbergius. *ibid.*

14 *Colus*.] Est instrumentum per quod quid colatur. *pag. 1800.*

15 *Curata Ficedula*.] Sunt per omnia, ut decet, purgata atque parata suis necessariis: sic infra, *pisces qualeslibet curatos friget*; de quo supra. *ibid.*

23 *Præcisura*.] Sunt, quæ præcisâ abijciuntur. Vide Indicem Apuleianam. *ibid.*

31 *Thermospodium*.] Vas est cineri calido servando: in quo deponebant, qua frigeri nolebant. *ibid.*

33 *Exfoliabis*.] Exfoliare rosas, est foliatim concerpere. *ibid.*

35 *Impendere*.] Est implere: Plautus Captivis. A. II. Sc. 2. v. 26.

*Vae misero illi, cujus cibo factus ille est impensor.*

Ibi rectè id restituit, puto, ex MSS. Langii & priscis editis J. Meursius. Alia exempla Arnobii, Palladii, Apicii notârunt Jos. Scaliger ad Varronem, Jac. Loënsis Miscellan. I. VII. cap. 3. & J. Meursius ad illud Plauti. *Advers. p. 8. Impensa* est farcimentum sive farctio, ut do-

docuit eruditissimus Vir Nicolaus Loënsis in Miscellaneis, nec intellexit Apicii interpres. *Impensam* vocat carbones favilla, fabulone & calce permistos in pavementum faciendum. Palladius lib. I. cap. 5. 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 inserere. Eo enim nescimus, quid auctoris, vel expositoris sit. *Advers. p.* 1800.

49 *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. c. 22. *Defluxio ultimorum partium coli atque Sessiois sive Longanous, 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 qualibet inductio. Sic in ferculis, quando aliud alii inducitur. *Ibid.*

74 *Subculturare*.] Est cultro minutim concidere. Nam supra dixit, *pulpas piscium costas, pulpas pulli costas, 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. *Benè facit Symphiti radix lota aqua frigida & raso 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 Gallicanarum & pullorum. Lucilius lib. VIII.

————— *Gigeria sunt Atque adeo hepatica*. Vide Notium.

Ita feliciter restituit locum hunc Humelbergius. *Ibid.*

102 *Fatumum*.] Eleganter falso opponitur, quod non sapit. *Ibid.* Insulsa amurca est fatua, Vetus exsucca.

106 *Ducere & tenere*.] Dicitur 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.*

117 *Per se.*] Significat sola. Marcellus cap. 12. composit. 46. 72. 199. *Hæc 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 ægritudine alai, neque oneret, simulque vim potûs 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 lactucæ teres.*] Catillus ex lactucis ornatus Chrysippo apud Athæneum describitur lib. XIV. cap. 15. „ Apud „ Romanos Catillum ornatum „ (cupediæ genus) sic parari : „ lactucas lotas eradi, vino in „ mortarium effuso illas conterî : „ exprimi deinde succum : cum „ eo subigi aliquantum filiginis, „ quam ubi residere permiseris, „ rursus paulo post eam teri, „ adjectoque paululo suilli adi- „ pis ac piperis : teri denuò : in „ Lagana distrahi, quæ lævigata „ & dissecata frustulatim coquun- „ tur in oleo ferventissimo, „ frustra postremo in colum con- „ jici ; nempe ut oleum extil- „ let.

N. B. Hæc sunt propriè Isicia quædam quasi tessellata plana, quòd ex Laganis lævigatis & frustulatim dissecatis fiunt.

10 *Patinam pervanges.*] Ne hæreant in coctione. Ut supe-

riora à cacabo, ita hæc fercula à patina denominantur ; nempe à diverso vaporum genere menfariorum, diversa condimentis nomina imposita sunt.

13 *Patina de asparagis frigida.*] Ex illatione tamentitulus 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 *Ficedulas curatas.*] Ficedulæ & melancoryphi transmutantur : sique ficedula circa autumnum, melancoryphus autem statim post vindemiam. Zoroast. 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 ortæ, 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 vervecinæ aut bubulæ, ficibusque & uvis, nucibus incitis : plumas ex toto mutant intra unum aut alterum mensem ab exclusionè, ut validiores atque expeditiores sint ad reditum in Africam putà. Propter dulcedinem cantûs custodiri dignæ sunt. Atque hæc obiter

de Ficedulis, ut nostri homines sciant has delicias nobis non deesse.

22 *Asparagorum præcisuras, quæ projiciuntur.*] Frugi sanè condimentum: nosque docet 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.

*Caule suburbano, qui succis crevit  
in agris,*

*Dulcior, irriguò nihil est elutius  
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 Athenæum sic se habet. *Fragrantissimis rosis in mortario tritis, addo gallinarum & porcorum elixa cerebra, diligenter commixta, & ad unitatem redacta, ovorumque vitellos: deinde oleum, garum, piper, vinum, omnia curiosè trita in ollam novam effundens, subjecto igne blando & continuo.*

36 *Patina de Apua.*] Apuæ plurium generum piscium minorum foetura: in his autem meritò & in primis numerati sunt Encrasicholi ab intestinis valdè amaris dicti, & dici possunt hodiernum Garum, quod eorum caro, sale condita, citò liquari possit, vel levi cinere supposito.

41 *Urticas marinas.*] Nostro mari abundant: ex limacum, sive nudarum Cochlearum marinarum genere sunt: at apud nos, quod scio, non eduntur: veteres contra harum rerum valdè acrium & per se pipertarum mirum gustatum habuerunt. Plutarchus ex Aristotele refert, à vulva, à corde, & Urtica marina, atque id genus quibusdam aliis abstinere Pythagoricos: Nempe, ut arbitror, ad conservationem castitatis: neque enim ullum animal magis piper sapit.

44 *Nemo agnoscet, quid manducet.*] En ad cœnam dubium ferculum! at cœna dubia ab aliis aliter exponitur.

*Cœna dubia apponitur. Get: quid  
istuc verbi est? Phormio:*

*Ubi in dubites, quid sumas potissimum:*



*simum.* Ter. Phorm. act. 2.  
sc. 2.

Ideo Horatius l. II. sat. 8. v. 28.  
*cœnam dubiam* insalubritatis no-  
tat.

Ad hunc locum sic *Jan. Guilielmus*: cœnam 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 con-  
chylia turdis.*

*Dulcia se in bilem vertent, sto-  
machoque tumultum*

*Lenta feret pituita. Vides ut pal-  
lidus omnis*

*Cœna defurgit dubia? quin  
corpus onustum*

*Hesternis vitis, animum quoque  
prægravat unâ,*

*Atque affigit humo Divinæ par-  
ticulam auræ.*

*Nemo agnoscat quid manducet.*

Propter minutatim concisos pisces & maximè Urticas marinas, nescio quæ ova piperata referentes: hæc autem verba proculit ad ostentationem artis coquinariæ. De hujusmodi vero patinis cœna dubia Phormionis apud Terentium exponi potest; nimirum propter rara, inusitataque condimenta, atque arte occultata. Nempè,

*Longè dissimilem noto celantia  
succum.*

46 *Mediam malvarum & beta-  
rum.*] Intellige mediam partem foliorum, vel nervum medium latiusculum & tenerum, ut hodiernus mos est apud Italos, Gallosque, in betis coquendis; ipsis foliis reliquis abjectis.

47 *Porros maturos.*] Plenam maturitatem & magnitudinem adeptos, quod sine cultura & motu de loco in locum non fit; scilicet si requieti porri, ut suprâ, sint.

48 *Olus molle & viridia elixa.*] In quibus sunt plura herbarum genera. Vide olus molle suprâ. Omnia ista viridia elixa.

52 *Pulvas Afelli piscis.*] *A Haddock* Anglicè. Cæteri Afelli, nam ejus generis plures sunt species in Oceano ad nostra littora, suum quoque pretium habent, at veteribus ferè incogniti fuerunt. Iste piscis maximæ astimationis fuit apud Romanos! post *Afellum* diaria non amo, apud Petronium cap. 24. Afelli si probo utuntur alimento, & in mari puro degant, carnis bonitate cum saxatilibus contendunt. Galen. lib. III. de Aliment. Facult. idemque adeo post *Afellum*, *Lupum*, *Soleam*, *Mullum*, & *Mugilem*, recenset ut bonitate inferiores. Atque huic firmior quidem, & tamen friabilior caro, quam ulli *Afellorum* generi. Ex virgatis maculis nigris ad scapulas & secundum ventrem, *Asinorum* instar, nomen habuit: ita *Varronem* explico, qui *Afellum* à colore dictum perhibet.

Et

*Et tam deformi non dignus nomine Afellus.* Ovid. Halieut. 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 capiatur; etiamsi præstantissimi in septentrione. Ubi exul scripsit Ovid. Halieut. 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 lauritia. Una est muranarum, 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 lacinias sive ostreorum carnes à Sphondyloduriore dividant.

59 *Pectora Turdorum.*] Vide dia-

logum Afellii Sabini, cujus mentionem facit Suetonius (Tib. c. 42.) in quo boleti & ficedulæ, & 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 faviore tempestate; isti turdi apud nos, etiamli hyeme mensas nostras subeant, altiles tamen nusquam habentur. Pro grato munere sic mittebantur Dominae alicui Romanæ, nempe corona alligati.

*Quin etiam turdoque licet, missaque coronâ,  
Te memorem domina testificere tua.* Ovidius de A. An. L. II. v. 269.

Item Martialis ejus præstantiam canit. l. XIII. Epigr. 92.

*Inter aves turdus si quis me iudice certet,  
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.*

Turdi in cacuminibus arborum luto nidificantes, penè contextim in secessu generant. Plin. argumento Italicorum 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 verò solitarius, haud contextim.

60 *Et quæcumque optima fuerint.*]

rint.] Marcius Apicius nec sumptui, nec ingenio defuit, si quod optimum edulium haberi potuerit.

66 *Laganum.*] Panis genus; panis artolaganum dictus: in eo conjicitur vini paululum, piper, lac, oleum paucum, vel adeps. Athenæus lib. III. c. 29. *Panibus Tractæ dictis eadem miscentur, quæ & in artolaganis.* Idem Deipn. III. c. 29. p. 113. *Placentam autem ex lacte, sesamo, & melle subactam Romani Libum vocant.* Idem Deipn. III. cap. 37. pag. 125.

69 *Patella quotidiana.*] Marci puta Apicii: nam paucos licuit esse tam beatos: deinde, in hac patellæ ænex mentio fit; in proximè superiore requisita, 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 sit: additis asso casseo, silphio; cumino; thymo recenti & arido, thymbra; coriandro novello & reposito; getbio, cepa pura sub cinere tosta, vel papavere, uva passa, rielle, & granis acidi punicii: idque *myma* est pro obsonio.

70 *Frusca suminis cocta.*] Id est, Uberis; neque alia offa, ut mihi videtur, in tota sue delicatior est, maxime si sit suis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinenli verò suam specie nigra, uber quoque ex tota substantia atratur, quod de reliqua carne dici non potest, cum ea sit candidior vulgaribus nostris.

71 *Hac omnia concides diligenter iter succulas.*] In minutalibus ponendum est illud *Tucetum*, apud Apuleium, cujus toties mentionem facit. Apud Gallos Cisalpinos condimentum sive patina usitatissima, ex bubula, aut porcina carne, peculiari modo condita. Videtur à *tuer* voce Gallica i. e. terere; aut ni frustula diltringere & 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, & denium opera coquum fungi.* At iste decumbendi mos ad cenam, adeo incommodus fuit, ut necesse esset, carnes quascunque exossare, in pulpas fecare, ac concidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tantum non prostratis, vel minima molestia daretur in comedendo: hinc tot & tanta *Ischia, vulvula, botelli, lucanica, sarcimina, circelli, minutalia, pulmentaria, pifana, gusta, buccella, lavinia, impensa, jascula*, & plurima id genus verba, nempe dissectionum, ubique occurrunt, ut *decarnare, designare, charaxare, 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 coquinaria ab ista veteri multiplici & operosa.

76 *Patina versatilis vice dulcis.*] Vice alicujus dulciarii. Coctio in hoc patella subintelligitur, &

& coquo relinquatur ut in mul-  
is aliis.

77 *Astorrebis eas.*] Sic multo  
suaviores fiunt, & saccharo mox  
incruffantur, ita est hodiernus  
mos.

81 *Cafeum mollem excolatum.*] **Affum.**

83 *Ificia de Turfione.*] Multum  
errant, qui è Ceraceorum ge-  
nere Turfionem existimant; **g**  
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 operæ pretium duplicis perno-  
scere juris*

*Naturam: Simplex è dulci constat  
olivo:*

*Quod pingui miscere vero, muriâ-  
que decibit;*

*Non alia, quam quæ Byzantia  
puitruit orcâ.*

*Hoc ubi confusum sectis inferbuit  
herbis*

*Corycioque croco sparsum stetit:  
in super addes*

*Pressa Venafrana quod bacca re-  
misit olivæ.*

Per *muriam* hic intellige liqua-  
men ex putrescentibus piscium  
intestinis.

86 *Sietit.*] Cùm duxerit, te-  
neritque, ita Apicius noster.

89 *Salsum coctum.*] E Lacertis  
falsamentum.

90 *Piper.*] Ter adjectum: in  
Isiciis condiendis tritum: ite-  
rum integrum putà: tertio mi-  
nutum, confectum & asper-  
sum.

92 *Mulsum.*] In condimentis  
hic ponitur, alibi propoma per  
se est, & conditum dicitur.

93 *Piperatum.*] Liquamen.

*Patella sicca.*] *Ificiata*, lege.

*Patella ex Olisatro.*] Vide supra  
lib. III. c. 15.

94 *Patina Mullorum loco falsi.*] **T**  
amen infra lib. IX. ex nullis  
falsamentum fiebat. *Mulli hepar,*  
*propter voluptatem à gulosis summo-  
perè expetiunt; quidam verò, nec ip-  
sum quidem per se mandere volunt;*  
*sed oleum & garum, in vase cum  
pauxillo vini preparantes, in eo vis-  
cus ipsum tantisper comminunt,*  
*quoad totum simul ex ipso & liquo-  
ribus illis preparatus succus, unus  
fiat, simplex ad sensum, in quo  
Mulli carnes intinctas edunt. Gal-  
len.*

100 *Patella Lucretiana.*] Lu-  
cretius Epicureus Ciceroni con-  
temporaneus: ita tres antiquio-  
res Romanos, nempe Varro-  
nem, Apicium, Lucretiumque  
ante cæteros hætenus nomi-  
navit.

101 *Cepæ 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, mellis  
modicum.*]

*Nec sibi canarum quivis temerè  
arroget artem.*

*Ni prius exacta tenui ratione sa-  
porum.* *Horat. lib. II. sat.*

*4. v. 35.*

107 *Soleas battues.*] **V**irgis per-  
cuties ut tenerescant à coctione:  
quod

quod sit quoque aliorum piscium incisione spissa & obliqua. Ita soleas batuendo tractarunt antiqui (constat ex joco Plauti in Casina A. II. sc. 8. v. 59. St. *emitto soleas, Ch. qui queso patius, quam sculpoceas: quibus batuatur tibi os, senex nequissime*) scilicet ad teneritudinem conciliandam.

113 *Ostrea curabis.*] Nempe Sphondylos demendo, & pulpas five carnes molles servando usui: nempe *ostrea calanus circumcisa* (ut cum Seneca Epist. 95. loquar) *quã eduntur.*

114 *Patina de pisce Lyso.*] Rarissimum apud nos piscis. Alia est omissio notabilis in piscium condimentis, tam hinc quàm

alibi, duobus scilicet ultimis libris, nam Plinii temporibus Scaro dabatur principatus inter pisces: qui in Italiae littore frequentes inventi sunt; at advenæ tamen fuerunt, & primum allati ex aliis maris mediterranei littoribus: Scaris tamen in his scriptis nusquam occurrit.

118 *Ac subtus supra Therma-spodium habent.*] Infra exponitur: *Subtus supra cinerem calidum habeat*; nempe vase duplici coquitur.

122 *Patina de Cidonis vel elixata ex melle.*] Perinde ut in usu hodierno est: at jam saccharum loco mellis adhibetur: nescio an nostri elegantior, aut salubrior conditura sit.

### C A P. III.

#### *Minutal de Piscibus vel Isciis.*

**M***inutal marinum.* Pisces<sup>2</sup> in cacabum mit-tes: adjicies liquamen, oleum, vinum, <sup>3</sup> cocturam: <sup>4</sup> porros capitatos, coriandrum, minutatim concides: isciola de piscibus minuta facies: & pulpas piscis cocti <sup>5</sup> concerpis: <sup>6</sup> urticas marinas bene lotas mittes: hæc omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, jus de suo sibi, exinanies in cacabum: <sup>7</sup> 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 temperas , ut tenerum sit , ificium Tarentinum facies.

<sup>8</sup> Inter ificia confectionem invenies. Jus tale facies. Piper , ligusticum , origanum fricabis : suffundes liquamen , jus de suo sibi : vino & passo temperabis , mittes in cacabum : cum ferbuerit , tractam confringes , obligas : piper asperges & inferes.

<sup>9</sup> *Minutal Apicianum.* Oleum , liquamen , vinum , porrum capitatum , mentham , pisciculos , ificiola minuta , <sup>10</sup> testiculos <sup>11</sup> caponum , <sup>12</sup> glandulas porcellinas. Hæc omnia in se coquantur. Teres piper , ligusticum , coriandrum viridem vel semen : suffundis liquamen : adjicies mellis modicum , & jus de suo sibi : vino & melle temperabis : facias ut ferveat , cum ferbuerit , tractam confringes , obligas , coagitas : piper asperges , & inferes.

*Minutal* <sup>13</sup> *Matianum.* Adjicies in cacabum oleum , liquamen , cocturam : concides porrum , coriandrum : ificia minuta : <sup>14</sup> spatulam porcinaam coctam <sup>15</sup> tessellatim concides cum sua sibi <sup>16</sup> tergilla : facies ut simul coquantur media coctura : mala Matiana purgata intrinsecus , concisa tessellatim mittes , dum coquitur , teres piper , cuminum , coriandrum viridem vel semen , mentham , laseris radicem ; suffundes acetum , mel , liquamen , defrutum modicè . & jus de suo sibi : aceto modico temperabis , facias ut ferveat , cum ferbuerit ,

Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 133

tractam confringes, & ex ea obligas, piper asperges & inferes.

<sup>17</sup> *Minutal dulce ex Citriis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum concides minutatim, spatulam porcinaam coctam, isficiola minuta: dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem: suffundis acetum, defrutum, jus de suo sibi: aceto temperabis, facias ut ferveat, cum ferbuerit, <sup>18</sup> citrium purgatum intrò foras, tessellatim concisum & elixatim in cacabum mittes: tractam confringes & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

*Minutal* <sup>19</sup> *ex pracoquis.* Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum: concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinaam 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: <sup>20</sup> tractam confringes, ex eâ obligas: piper aspergis & inferes.

<sup>21</sup> *Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis.* <sup>22</sup> Invenies inter Lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, & coriandrum concisum, isficia minuta, spatulam porcinaam 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 superscripto, sed passum plus adjicias.

## HUMELBERGIUS.

1 *Minutal marinum.*] Vocat marinum, quod ex piscibus marinis conciniatur. Minutal verò à munio dicitur, 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*.

5 *Cum caparis.*] [Tor. *decocti cum caparibus*, Lister] In vetusto exemplari legitur, *concapis*. Ego legendum puto, *concarpis*, id est, discerpis & in frustra concidis.

7 *Obligas cum ferbuerit.*] Verba *cum ferbuerit*, expungenda, ut superflua.

10 *Testiculos caponum.*] Castrantur Galli nunc exemptis Testiculis, nunc Calciorum inuisione. Varro de R. R. lib. III. cap. 9. *Gallos castrant, ut sint capi, candenti ferro inuidentes calcaria ad infima crura, usque dum rumpantur, at quod exeat ulcus, oblinunt figlina creta.*

12 *Glandulas porcellinas.*] Porcellorum cervices & glandia, quæ ita dicuntur, quod in his glandulæ nascuntur. Carnes glandulosas: quas puto esse eas, quæ à lacteo colore & sapore lacteolum vulgò vocantur, in deliciis habitum: quamvis & aliarum partium ceu mammaram sint glandulæ & glandulosæ carnes.

13 *Matianum.*] Dicitur est Matianum, vel à Matio auctore, 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 rudem, instrumentumve coquinarium, 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, frustulatim in modum tessellæ.

16 *Tergilla.*] Diminutivum est



est à tergo. Intelligit autem pellem & cutem ipsam *snis* crassam, quæ aliquando tergo dicitur: sive dorsum, aut spinam, pulpæque à latere eminentes dorso, quæ posterior thoracis pars est, & tergum etiam dicitur.

19 *Ex præcoque.*] Legendum, ex *præcoquis* [Torinus habet, ex *præcoci* Lister] Sunt autem præcoqua mala, quæ ante tempus maturescunt, & præcocia etiam dicuntur à præcox. Intelligit autem Persica potissimum, quæ præcoqua ætate maturescunt.

20 *Fraſta.*] Lege ut in præcedentibus, *Tractam.*

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 *Cocturam.*] Infrà videtur exprimi; nempe *cocturam porrorum.*

4 *Porros capitatos.*] An capita vulgarium porrorum, viridibus præcis; an porros sessiles, quorum radices capitatae sunt. Anglicè *shives.*

6 *Urticas marinas bene lotas.*]

— A sabulo, & ab ipso succo visoso urenteque.

8 *Inter isicia confectionem 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 inuisione tantum calcariorum ex Gallis capi fierent apud veteres, ut Varro innuit, tum capones quoad testiculos integri essent; & forte ex ista sterilitate ipsi testiculi & magnitudine auferentur, & intenerescerent. Nobis autem testiculi agnini in deliciis sunt.

12 *Glandulas porcellinas.*] *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 gallicinarum 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 dulce ex Citriis.*] Id est, gratum & palato acceptum, nam huic condimento nihil inest præcipuæ alicujus dulcedinis præ reliquis superioribus. Citrini 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;

ita Pamphilus in Glossis tradit apud Athenæum Deipn. l. III. c. 8. idque maximè confirmatur ex istis verbis, *ressellatim concisum & elixatum mittes*: quod de pulpa citriorum maiorum fieri non potest: deinde quòd de uno tantum citrio loquitur, ex quo tanta patina conficienda sit; de majusculo aliquo fructu è cucurbitarum genere exponi debet. Citrium malum sive Medicum Græciæ & veteribus ignotum. Paulo ante Falladii 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 autumnum ponitur. Frigidissimis*

*Julio & Augusto positas: & quotidianis rigationibus animatas ipse usque ad poma, & magna incrementa perduxit.* Quod non referet tanquam novitium inventum, si vetustior paulò cultura ejus fuisset.

19 *Minutal ex Præcoquis.*] Perficis, at non duracinis, quæ ferè ferotina sunt.

21 *Minutal ex jacinoribus & pulmonibus Leporis.*] A nobis hæ delicia: canibus projiciuntur propter cibariorum abundantiam: at malè.

22 *Invenies inter Lepores quemadmodum facies.*] Infra Libri octavi capite octavo: nam hîc 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 <sup>2</sup> ante diem infundes: impones supra ignem calidum, cum ferbuerit, mittes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam, <sup>3</sup> & colocasium, ut ibi coquantur: <sup>4</sup> 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: <sup>5</sup> lyas, & colas in ca-

cacabo <sup>6</sup> supra acronem colocasium; teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, & <sup>7</sup> fil frictum, ut benè tegatur: suffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum, sed colocasium acronem facias, ut ferveat super ignem lentum.

*Aliter.* <sup>8</sup> Ptisanam taricham infundis, cicer, lenticulam, pisa: <sup>9</sup> defricas ptisanam, & cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei fatis mittis, <sup>10</sup> insuper viridia concidis portum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, malvam, coliculum mollem, <sup>11</sup> & viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen fatis, origanum, silphium, ligusticum: postquam <sup>12</sup> triveris, liquamine temperabis, & super legumina refundis, & agitas, coliculorum <sup>13</sup> minutias super concidis.

HUMELBERGIUS.

**I** *Ptisanæ vel succus.* [Torinus cremor. Lister] Hoc est, pulticula sive cremor & forbitio 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 *ῥιττωει* est, indicat: primoque tunsium, siccabatur in Sole: mox iterum tunsium, 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 orizæ;* & 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. *Ptisana in his morbis, cæteris quæ ex frugibus constant pulmentariis, mea quidem sententia, rectissime antefertur, neque mediocri laude efferendi sunt ii, qui eam anteponeere decreverunt.* Nam viscositas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & modice laxa est, siim arceat, & ubi ablutione opus est, facile descendit, non astringit, non vellcat graviter, neque in ventre tumescit; quippe cum decoqueretur, tumuit quantum maximè intumescere potuit, &c. Celsus boni succi, lenem & stomacho aptam, atque inter imbecillissima annumerari posse dicit. Hactenus de ptisana hordei, quæ nunc pro pulticula & forbitione, nunc pro tuis hordei farina & substantia accipitur.

2 *Ante diem infundes.*] Hoc est, pridie & die lotionem & fricationem præcedente, in aquâ infusam macerabis & humectabis.

3 *Et coledium ut ubi coquantur.*] [Torin. *Coledium & colasium*, ubi coquantur. *Lister.*] Legendum puto, & *colocasium*, ut ibi coquantur.

5 *Ligas.*] Legendum puto, ut in sequenti libro, *lyas*: aut Latina voce in eadem significatione *liquas*, hoc est, in humorem resolvis, & liquidum humectiusque reddit.

6 *Supra acronem coloesium.*] Apicius noster Græcis interdum utens dictionibus sapiunculè illis Latinam dat formam, & inflectionem sicuti & nunc facit in dictione *Acron*, quæ

ipsis Græcis sublime & summum significat: intelligit autem, ni fallor, per *acronem colocasium*, (sic enim legendum pro *coloesio* hic & in sequentibus puto) summum colocasii caulis verticem, in summoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam *Ciborium* appellari dicit *Dioscorides*.

7 *Silfi frictum.*] [*Silphium frictum*, *Torinus. Lister.*] E cap. 5. lib. V. legendum *sil frictum*, ut de filis femine intelligatur. Sicque sæpius in sequentibus loco *silfi* legendum puto *sil*, id tamen non perpetuò.

8 *Ptisanam barricam.*] [*Torinus idem. Lister.*] Initium alterius forbitionis 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.*] Lege, *insuper viridia*, scilicet condimenta, quæ sequenter enumerat.

11 *Et viride.*] Legendum, & *viridia*.

12 *Tribueris.*] Lege, *trive-ris*.

13 *Minutas.*] Lege, *minutias*, hoc est, præcisuras, particulasque in quas concisi sunt coliculi..

## L I S T E R.

4 *Propter succum.*] Ut hordeum ad ptisanam præparatum costumque, in succum lique-tur,

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 *ptisana taricha* denotat esse Græcam condituram . cer-

tè hordeum sale condiebatur maceratum vel integrum , vel in farinam contulum. Vide lib. V. cap. 5. idem repetitum. *Alicam vel succum ptisana sic facies, &c.*

N. B. Hæc autem multo elegantiora condimenta sunt, quàm usus medicus valetudinariis requirit , & ad lautitias domesticas instituta.

C A P. V.

<sup>1</sup> *Gustum.*

<sup>2</sup> **G***ustum versatile.* Albas betas minutas, porros requietos , apios bulbos , <sup>3</sup> cochleas elixas , <sup>4</sup> gigeria pullorum , <sup>5</sup> avicellas, isicia , <sup>6</sup> coquas ex jure , perungis patinam , & folia malvarum substernis , & præmixta olera componis , sic ut laxa permisceas , <sup>7</sup> bulbos inversos. <sup>8</sup> Damascena, cochleas , isicia , <sup>9</sup> lucanicas breves concidis : liquamine, oleo, vino , aceto ponis ut ferveat : cùm ferbuerit , teres piper , ligusticum , zingiber , pyrethrum modicum : fricabis , suffundis , & facies ut bulliat : patina ova plura confringis , & jus mortarii reliquum commoves , commisceas , patinam obligabis : dum ducit , cœnogarum ad eam sic facies. Teres piper , ligusticum , fricabis : suffundis liquamen & vinum : passo vel vino dulci temperabis in cacabulo ; olei modicum mittes : facies ut ferveat : cùm

cùm ferbuerit, amylo obligas: patinam verfas in  
 10 lancem: folia malvarum ante tollis, œno-  
 gario perfundis, in super piper asperges & in-  
 feres.

*Gustum de oleribus.* Condis bulbos liquami-  
 ne, oleo, vino: cùm cocti fuerint, jecinora por-  
 celli, & gallinarum & unguellas, & 11 avicellas 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 superscriptas 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,  
Cristatæque sonant undique lucis aves.*

4 *Gingeria.*] [*Zingiber*, pullo- rum axillas. *Torinus.* *Lister*] Legendum, *Gigeria*, ut suprà 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.

II *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 & præcoquas 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 elixas.*] Ex aqua. Vide infrà l. VII. c. 16.

*Tostis marcentem squilli recreabis & Afra*

*Potorem Cochlea.* Horat. lib. II. Sat. IV. v. 58.

Forte intelligendus est de Cochlea muria condita, certe specie aliqua haud vulgari ex Africa.

5 *Avicellas.*] In quibus sunt *ficedulæ*, primumque locum tenent.

5 *Coquas ex jure.*] 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 concidas.*] An quòd aliàs ferè in longitudinem extendi solebant, an in minutias concidendæ?

13 *Duracina.*] In aliis plurimis locis hujus fructus mentio fit, usûsque 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.

## O S P R I O S dictus.

## C A P. I.

*Pultes.*

<sup>2</sup> **P**ultes *Julianæ* sic coquuntur. Alicam purgatam infundis: coques: facies ut ferveat: cum ferbuerit, oleum mittis: cum spissaverit, <sup>3</sup> obligas diligenter. Adjicies <sup>4</sup> cerebella duo cocta: & selibram pulpæ, quasi isicia <sup>5</sup> lyatæ, cum cerebellis teres, & in cacabum mittis. Teres piper, ligusticum, fœniculi semen: suffundes liquamen & vinum modicè, mittis in cacabum supra cerebella & pulpam, <sup>6</sup> 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, <sup>7</sup> copadia, similam, sive alicam coctam hoc jure, & cum copadiis porcinis apponis <sup>8</sup> œnogari cocti jure conditis.

*Pultes* <sup>9</sup> *Tractogalata.* Lactis sextarium & aquæ modicum mittis in cacabo novo, & lento igni

igni ferveat : <sup>10</sup> tres orbiculos tractæ siccas & confringis, & partibus in lac summis, ne uratur, aquam miscendo agitabis, cum cocta fuerit, ut est, super ignem mittis, <sup>12</sup> melle ex musteis cum lacte similiter facies, salem & oleum minus mittis,

## HUMELBERGIUS.

**I** **O** *Sprios.*] *ὄσπριος* id est, *legarius, leguminarius, pultarius.* Quo nomine inscriptus est liber hic quintus, quod variorum leguminum pulmentaria & eorum conditura 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 & fricta & macerata & viridia, flatum excitant, quamabrem nisi cum aliis cibis, ipsis utendum non est.* Ceisus ea *valentissimi generis & plurimi alimenti esse dicit, & mali succi, stomacho alieno & inflare.*

**2** *Pultes fulvæ.*] Ab authore sic dictæ videntur Juliano, qui hujusmodi usus sit. In quo Ammianus Marcellinus lib. XXI. cap. 9. ciborum extollit parimoniam, cujus meniarum tenuitas erat recte noscentibus admiranda.

**3** *Ligas.*] *Lege obligas.*

**5** *Lyatæ.*] Nisi Græcis dictionibus sub Latina inflexione & forma sapicule uti soletet Api-

cius noster pro *lyatæ* & verbo *lyas* reponendum censuissim, Latina vocabula *liquata* & *liquas*, in eadem scilicet in humorem resolvendi & liquidum humidumque faciendi significatione, sed dictam ob causam nihil immutare volui.

**6** *Ubi satis fuerit.*] *Lege, ubi satis serbuerit.*

**7** *Copadias mulam.*] [Torinus, *Cupedias mulam.* Lister] Ex vetusto exemplari legendum: *Copadia, simulam.*

**8** *Oeno colli.*] Ex præcedentibus legendum, *ænogari colli.*

**9** *Tractogale.*] Legendum puto, *Tractogalata.* Sic etiam lib. VI. cap. 9. *pullum* vocat *tractogalatum.*

**10** *Teres orbiculos.*] Ex vetusto exemplari legendum, *tres orbiculos*, id est circulos, vel globulos. [Lege *orbiculos.* Latin. Latinius Bibliothec. Sacr. & Prof. tom. II. pag. 43.]

**11** *Et partibus in lesum mittis ne uratura quedam miscendos agitabis: cum cocta fuerit ut: & super ignem mittis: melle ex musteis, &c.*] Hic locus corruptissimus est, sicque ex vetusto MS. exemplari emendatè legendus. *Et partibus in lac summis ne uratur, aquam miscendo agitabis, cum cocta fuerit; ut est, super ignem mittis, melle ex*

*musteis*, &c. Mel dicitur musteum quod novum & recens. Et sic etiam petafonem vocat musteum, id est, recentem & novum.

*Pultes alicam*, &c.] Hanc ultimam pultriculam, quod eadem est primæ Julianæ, ideo tanquam superflue repetitam censui omittendam.

L I S T E R.

2 *Pultes Juliana.*] An potius imperatoris Didii Juliani: *D Julianus saepe nulla existente religione, oleribus leguminibusque contentus, sine carne cœnaverit.* Æ. Spartianus cap. 3. in his tamen pultibus caro inest: ideo aliis lautioribus ejus viri pultibus ponendæ sunt.

*Æquè puls ignota Græciæ, quàm Italia polenta.*] Plin. lib. XVII. c. 7. parabatur enim puls & farro, polenta ex hordeo mediocriter frixo. Itaque antiquissimus Romanorum cibus erat puls. Unde conjicio, vel in Italia, vel Sicilia Italiæ vicinâ, triticum fuisse primò inventum, id est, sponte alicubi illarum terrarum natum, & indigenam

herbam sive gramen, certè siliago, optima tritici species Græcis ignota fuit, nec apud eos nomen habuit. *Ex tritico firmissima siliago, deinde similia.* C. Celsus I. II. c. 18. *Σιλισνία* (inquit Galenus, de alimentorum facultatibus I. I. c. 9.) *neque Græcum nomen est, neque ipsum aliter possum exprimere.*

4 *Cerebella duo cocta & selibram pulpa.*] Porcinæ putà; cujus etiam animalis cerebella esse videntur; quod proximæ pultes habent copadia porcina.

10 *Tres orbiculos Tractæ siccæ.*] *Lege siccos, orbiculos Tractæ, sive Tractas orbiculatas, Globulos vocat Cato: etiamli forent planæ & rotundæ Tractæ: Semen matvæ placentam refert figurâ orbiculatâ.* Athenaus.

12 *Melle ex musteis cum lacte similiter facies.*] Ex musteis orbiculis Tractæ, ut differant à superioribus pultibus, quæ fiunt ex orbiculis siccis & non recentibus.

N. B. pultes omnes in hoc capite frumentaceos esse, quod pro nostra quoque interpretatione inprimis facit.

C A P. II.

*Lenticula.*

**L** *Lenticula 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 **L**enticulam ex spondilis sive spondilis.] Legendum, lenticula ex spongiolis sive fungulis.

2 *Cacabum mundum.*] Si non plura, saltem hæc verba ascribenda puto, *Mittes, coques.* [Imo, *Lenticularum* quoque cum Torino. *Lister.*]

6 *Tutunculabis.*] Legendum puto hîc & in sequentibus, *tudiculabis.* Est autem tudiculare, imprimere & sculperè: aliquando tamen metaphoricè pro commovere usurpatur. Ut hoc loco & in sequentibus.

4 *Rute 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: à titulo istius articuli apud Humelbergium ut & superioris Lenticulam habent.

Mirum est, quod Florentinus apud Constantinum Cæsarem lib. II. referat Ægyptiam Len-

tem in cibo acceptam lætitiâ 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 cibo placuit, ut nomen inde sumpserint.

4 *Reexinanes in cacabum spongiolos elixatos.*] Per se & in proprio succo fungioli optimè elixantur; & sic in cacabum istum mundum reexinandi sunt, terendique, cumque jure præscripto denuo fervificandi sunt.

5 *Casa. eas 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 **P**isum 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 farsilis*; 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*  
 frigis: teres piper, ligusticum, organum, 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  
res in cacabum ut ferveat: & accipies <sup>19</sup> sepias  
minutas, sic quomodo sunt, cum atramento  
suo, ut simul coquantur. Adjicies oleum, li-  
quamen & vinum: fasciculum porri & corian-  
dri, facies ut coquantur: cum coctum fuerit,  
teres piper, ligusticum, origanum, carei mo-  
dicum: suffundis jus de suo sibi: vino & passo  
temperabis: sepias minutatim concides, & in  
pisum mittis, piper asperges, pisum coques,  
agitabis, & mittis in frigidam: cum refrige-  
rarit, deinde agitabis. Concides cepam mi-  
nutatim, & albaumentum ovi, oleo & sale  
condies: aceti modicum adjicies, in <sup>20</sup> boletari  
vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viride  
mittis & inferes.

<sup>21</sup> *Pisa Vitelliana sive faba.* Pisam coques,  
lyas; teres piper, ligusticum, zingiber: & su-  
per condimenta mittis vitella ovorum quæ du-  
ra coxeris, mellis uncias tres, teres: liquamen,  
vinum & acetum, hæc omnia mittis in ca-  
cabum & 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, tu-  
diculabis cum pipere trito, & cum isiciis in-  
feres.

*Aliter.* Pisam sive fabam despumatam,  
<sup>22</sup> sub trito lasere Parthico, liquamine & caræ-

no condies: oleum modice superfundis & inferes.

*Pisa adultera versatilis.* Coques pisam, cerebella vel <sup>23</sup> avicellas vel turdòs exoffatos à pectore, lucanicas, jecinora, gigeria pullorum in cacabum mittis: liquamen, oleum: fasciculum porri capitati, coriandrum viridem concidis, & cum cerebellis coques: teres piper, ligusticum & liquamen.

*Pisa sive* <sup>24</sup> *fabà Vitelliana.* <sup>25</sup> Pisam sive fabam coques: cùm despumaverit, mittes porrum, coriandrum, & <sup>26</sup> flores malvarum: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fœniculi semen: suffundis liquamen & vinum in cacabum: adjicies oleum: cùm ferbuerit, agitas, oleum viride insuper mittis & inferes.

## HUMELBERGIUS.

**I** *Pisa.*] Pisum sive pisa; utrumque enim dicitur. Infant pisa, minus tamen quam fabæ, testante Hippocrate, de Diata. II. Text. XIII. 4.

**3** *Careum hoc est caravita, careum.*] In vetusto scripto exemplari legitur *Cariutam*, ut de radice carei, quæ careota vocatur: alterum verò careum de ejusdem plantæ semine intelligatur. Verum prior carei dictio cum expositione sua, quamvis expungenda nobis visa fuerit, nolimus tamen quicquam immutare, unicuique utriusque aut alterutrius utendi

pro arbitrio suo potestatem relinquentes.

**4** *Ocymum.*] Ocymum herba est, quam *basilicon* nunc vocant.

**5** *Liquino.*] Legendum, *liquamen, vino.*

**9** *Lucanicas.*] Ex vetusto exemplari adscribe, *assus.*

**11** *Petafonem.*] Petafo inter succidias numeratur, & est coxa cum crure porcina.

**12** *Heminam.*] Præcipue Italicam, quam & libram nominant, ut lib. IV. de sanitate tuenda Galenus ait. In liquidis verò hemina est, quam Græci *cotilon* vocant, ut ait C. Aurelianus. Chron. II. c. 7.

**13** *Fundis deinde Nucleos.*] Ex



# Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 151

vetusto exemplari legendum, fundis *lyas*, angularem accipies, conversari potest, & omento tegis, 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. Navius opsonatè, pollucibiliter. Plautus in *Mostellaria*. I. Sc. I. v. 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  
cœnare, nec unum  
Addideris verbum, cœna para-  
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 *Paropsis* patinæ genus aliquantum concava, 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.*! Ab auctore Vitellio Imperatore luxui deditissimo.

23 *Aucellas.*] Legendum puto, ut in præcedentibus etiam, *Avicellas*, ut sit diminutivum ab ave.

24 *Faba.*] Inter legumina maximus honos fabæ; quippe ex qua tentatus jus etiam panis. Plinius H. Nat. XVIII. cap. 12. *Tussi & carnis incremento utilis.* Ex posca caliacas fluxiones & ventris tormina sistit Dioscorides. *Faba solida fricta, fervensque in acre acetum coniecta, torminibus medetur.* In cibo fresca, & cum allio cocta contra deploratas tusses suppurationesque pectorum, quotidiano cibo sumitur. Plin. H. Nat. l. XX. c. 25.

## L I S T E R.

2 *Pisum coques.*] Ex facili pisi coctione aquæ bonitatis experimentum fit: quippe ex pura aqua & salibus defæcata pisum liquatur & defluit, contra ex aqua salsa indurefcit, & constringitur.

6 *Pisa farfiliis coques.*] Id est pisam coques.

6 *Pisa farfiliis.*] Cùm pisa

fundum Angularis tegat, & rursus novissimè missa, intus omnia contineat, quodammodo ob velamentum quoddam undique injectum pisa farfalis esse videtur. Sanè non aliud compositius aut elegantius ferulum, si rerum & condimentorum varietates & summum condituræ artificium respicias, uspiam temere, certè apud Apicium nostrum invenitur,

7 *Abdomen.*] Aliàs fumen porcinum.

8 *Ischia minuta facies.*] An ex istis rebus superioribus coctis, scilicet abdomine & pisa coctâ, &c. vel ex sequentibus?

8 *Ischia minuta quadrata.*] Quas *Tessellas* 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 contemptu Scriptoris. Vide præfationem nostram.

14 *Alternus aptabis Opsonia.*] Quares, quanam propriè opsonia appellentur? Clearchus hæc opsonia nominat apud Athenæum: *Nimirum è fressis leguminibus, pulstem, lenticulam, salsamentum, pisem, rapum, allium, carnem, thymum, muriam, cepam, carduum, oleam, capparim, bulbum, fungum: atque hæc bellaria, nempe placentarum genera, eicer, sesama, copte, urva, 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 verò aliquantulum purpurascit. *Propter inopiam coloris Indici cretam salinissimam, aut annulariam, vitrumque quod Græci Talon appellant, inficientes, 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 quomodo sunt cum atramento suo.*] Nam si sint vivæ incisæ vel leviter, succum istum nigrum ejaculantur. Igitur istud atramentum sepiarum, utpote humor peculiaris in singulari quodam vase contentus, sapidum quid & salubre est. *At solvunt album sepiæ: in cibo dantur cum oleo, sale, & farina decoctæ.* Plin. H. Nat. lib. XXXII. c. 9. „ *Elixæ sepiæ tenera est,* „ Diphilus apud Athenæum, „ lib. VIII. cap. 14. pag. 356. „ *ori grata, concoctu facilis, &* „ *album mollit: ejus autem succus* „ *sanguinem attenuat, purgatio-* „ *nemque per mariscas provocat.* *Mollium genus, ita Mnesitheus ibidem, jurulentum salubrius est.* Tamen veteres sepiis frixis vescabantur. Athenæus Deipn. Lib. VII. c. 21.

20 *Hyposphagma.*] *Sepiæ atramentum interpretes exponunt: At Erasistratus in Opsarytico intri-*

# Cap. 4. DE ARTE COQUINARIA. 153

rum (ὑπόπρισμα) esse vult; quod sic describit, fit è carnis affis vel elixis, & sanguine (sepia aut aliis) cum sale, caseo, cumino & lasere. Athenæus ibid. Glaucus Locriensis in Opsartytico scribit, hyposphagma parari ex elixo sanguine (sepiarum 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 *Subtrito lasere Parthico.*] Secundo à Cyrenaico, quod jam rarissimum fuit, ut supra dictum est.

25 *Pisam sive fabam coques.*] Leguminum, quæ cultu mutescunt (Athenæus) & semine proeunt, alia seruntur ad elixaturam, ut faba, pisum; siquidem ex his fresis fit edulium: alia ad parandum eorum farina jusculum pultaceum, ut aracus & lens: quedam ad animalium quadrupedum pabula, ut ervum ararorum Bonum: vicia, Ovium.

26 *Flores malvarum.*] Non inutile condimentum ad nostram imitationem.

## C A P. IV.

### 1 *Conchicla.*

2 **C** *Onchicla 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.

*Conchicla Apiciana.* Accipies 5 Cumanam mundam, ubi coques pisum; cui mittis Lucanicas concisas, isficiola 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

combibat oleum ; igni lento coques , ita ut ferveat ; & inferes.

<sup>8</sup> *Conchiola de pisa simplici.* <sup>9</sup> Pisam coques , cum despumaverit , fasciculum porri & coriandri mittis : dum coquitur , teres piper , ligusticum , organum : <sup>10</sup> fasciculum de suo sibi fricabis , <sup>11</sup> suffundis liquamen , vino & liquamine temperabis , mittis in cacabum , superadjicies oleum , & lento igni ferveat , inferes.

*Conchiola* <sup>12</sup> *Commodiana.* Pisam coques : cum despumaverit , teres piper , ligusticum , anethum , cepam siccam : suffundis liquamen : vino & liquamine temperabis : mittis in cacabum , <sup>13</sup> ut combibat : <sup>14</sup> deinde ova quatuor solves , in sextarium pisæ mittis , in cumana ad ignem ponis , <sup>15</sup> ut ducat , & inferes.

*Aliter Conchiolam sic facies.* <sup>16</sup> Pullum lavas , exossas : concidis minutatim cepam , coriandrum , cerebella enervata : mittis in eundem pullum : liquamine , oleo , & vino ferveat : cum coctus fuerit , concidis minutatim cepam & coriandrum , colas ibi pisam coctam non conditam , accipies conchiolam , pro modo componis variè : deinde teres piper , cuminum : suffundis jus de suo sibi. Item in mortario ova duo solves , temperas , jus de suo sibi <sup>17</sup> suffundis pisæ integræ elixæ , vel nucleis adornabis , & lento igni fervere facies , & inferes.

<sup>18</sup> *Aliter Conchiola farfalis , sive conchiolatus pullus vel porcellus.* Exossas pullum à pectore , femora

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, <sup>19</sup> omento regis, & <sup>20</sup> 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,  
Laurorum cœnas sepe negare potes.*

Est autem faba conchis, quam *solidam* vocat Plinius, hoc est, integra & cum cortice suo decocta, ad discrimen fabæ fresæ, quæ molliter fracta sine cortice coquitur; à similitudine scilicet concharum, quod fracto cortice velut implicita conchis suis caruncula videatur. *Faba quasi conchicla*, ad Marcellum medicum: legendum puto *Conchicla*.

3 *Suffundes, liquamine temperabis: mittis, superadjicies.*] Legendum, *suffundis liquamen vino, & liquamine temperabis: mittis in cacabum: superadjicies.*

4 *Liquamen in ea.*] Lege *liquamire.*

12 *Commodiana.*] A Commodio Imperatore, qui conviviis deditus potavit in lucem & tabernis indulfit.

13 *Et cum bibat.*] Lege, *ut combibat*: id est, absorbeat.

15 *Ut ducat.*] Id est, coeat & coalescat, condenseturque & crassescat.

16 *Concidis pullum minutim, liquamine, oleo & vino ferveat, concidis cepam, coriandrum minutatim, cerebella enervata mittis in eundem pullum, cum coctus fuerit lavas, exossas, concidis, &c.*] Lege sic. *Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum; liquamine, oleo & vino ferveat, cum coctus fuerit, concidis, &c.*

18 *Aliter conchicla conciclatum pullus, vel porcellus exossatus pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam. Conchicla farfalis paras & farcies alternis, &c.*] Lege sic: *Aliter conchicla farfalis sive conchiclatus, 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 coquuntur, sic appellata, ut scribit Varro de L.L. l. IV. p. 27. ed. Dordrac. item mustacea & placenta coquuntur.

## 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 fabae*, Plinius H. N. lib. XVIII. c. 12. In cujus laudibus non ultimum illud: *Faba in cibo fresco & allio cocta, contra deploratas tusses suppurationesque pectoris quotidiano cibo sumitur*: ita & cicera, ob summam carnis ex iis elis 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 ἀγύραλον, id est, secundum Erasmus, *expers genitura*: Alii verò eum reprehendunt, & istam dietionem 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 κνύμαον ἀπέχουσαι, non de fabis intelligendum, sed de rebus venereis. Nam in æquivoco tota vis est, κνύμαον enim & fabam, & testiculos significat. L. Nonnius de Re Cibar. l. I. c. 9.

5 *Mittis in Cumanam mundam.*] Bis mutatur 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 extructas cum haberent vasorum argenteorum mensas, tamen propter saporis integritatem fictilibus utuntur.*

*At tibi leta trahant Samia conviviva testa,*

*Fictaque Cumanam lubrica testa rota.*

6 *Pulpas, petasorem.*] Forte melius *pulpas petasonis*, 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 vas plumbo vitreato non fuisse inducta; quod recens inventum est; sed è mera creta quadam figulari & spongiosa confecta; ita hodie ejusmodi ollæ minimè intus plumbatæ ad jura coquenda in usum sunt apud Montepessulanos.

8 *Conchiola de pisa simplici.*] Itaque quoque fit apud nos eo. pisæ genere, quæ sacchari dulcedinis æmula est, unde pisæ Saccha-

charinæ dictæ: nempe ut tota comedatur, enervata tantum conchicla sive filiqua.

9 *Pisam coques cum despumaverit.*] *Pisa* 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 vehementius sapiant juscula.

12 *Conchicla Commodiana.*] Commodus Antoninus, Marci Philosophi filius, genera leguminum coctorum ad convivium propter luxuriæ continuationem revocavit. Hunc verò locum Lampridii cap. 11. paulo aliter,

ad eandem tamen mentem, *Salmasius* legit: *Genere leguminum cunctorum propter luxuriæ 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 cocta.

19 *Omento tegis.*] 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, satireiam, & colocasium, ut ibi coquantur: propter succum mittis coriandrum viridem & salem simul tritum, & facies ut ferveat: cum bene ferverit, tollis fasciculum, & transfers in alterum cacabum, *ptisanam* sic ne fundum tangat propter combusturam, 4 *lyas* bene & *colas* in *cacabo* super acro-  
nem

nem colocasium: teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, sil 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, fœniculum mollem: hæc viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, organum, silphium, piper, ligusticum: postquam triveris, liquamine temperas, & super legumina refundis: agitas: colicorum minutias superconcidis.

## HUMELBERGIUS.

I *Ptisanæ & Alicæ.]* Ptisana alicaria & quæ ex alica fit, & in paucis, aut potius nihil differt ab ea, quæ priore libro posita est, nisi quod illa forbilis & liquidiore 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 exco gitata, alioqui non ptisana potius laudes scripserint Græci. Nondum arbitror Pompei magni ætate in usu fuisse, & ideo vix quicquam de ea scriptum ab Asclepiadis Schola. Esse quidem eximie utilem nemo dubitat, sive 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 restitue & emenda.

## L I S T E R.

2 *Alicam.]* Alica pultis genus est ex tritico, præstantissima saluberrimæque res ex palma frugum Campaniæ nascentium. Plinius. Alica hodie in quotidiano usu est apud Mauros in Africa: res Ægyptia prius quàm Romana. Vide acta Philosophica Londinensia. 5 *Cum*



5 *Cum leguminibus elixas.*] ba, cicer, lenticula.  
 Quorum omnium optima jam | 6 *Fœniculum mollem.*] Te-  
 enumerantur, 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 & filiquæ.

2 *Baiana.*] Quæ Bais nascuntur.

L I S T E R.

3 *Fabacia virides.*] Cyma & coliculi fabarum: forte cum floribus vel filiquis tenerioribus.

C A P. VII.

1 *Fœnum Græcum.*

**F** *OE*num Græcum ex liquamine, oleo & vino.

HUMELBERGIUS.

1 **F**Oenum Græcum.] Inter fruges est. Eam *siliquam* simpliciter vocat Columella. lib. II. cap. 11. *Sumitur & sorbitio è farina ad pectus exulceratum, longamque tussim. Diu 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; at 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.*

**P**Phaseoli virides & cicer ex sale, cumino, oleo & mero modico inferuntur.

*Aliter phaseolus sive cicer.* Frictos ex œnogarò & pipere gustabis. Et elixati sumpto semine 3 cum lobis in patella fœniculo viridi, pipere & liquamine & caræno modico pro falso inferuntur.

Vel *simpliciter*, 4 ut solet.

HUMELBERGIUS.

1 **P**Phaseoli.] *Coquitur olerum modo ad cibum phaseoli siliqua, cum semine asparagi modo elixa.* Dioscorides Phaseolorum siliquæ cum ipsis mandantur granis. Plinius.

2 *Cicer.*] Legumen est, cujus differentia plures, magnitudinæ, figura, colore, sapore,

*Firmitus nigrum & rufum, quàm quod album.* Plinius. *Cutis celorem 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.

L I S T E R.

4. *Vel simpliciter ut solet.*] Nemppe fricta cicera cum sale modico videlicet, in sartagine sicca de quibus ad eundem modum condiendis Plautus intelligendus est Bacch. A. IV. Sc. 5. *¶. 7.*

*Tam pictum ego illum reddam, quam frictum est Cicer.* i. e. donec rumpatur, & cupitum edat.

Item illud Horatii A. Poët. *¶. 249.* si quid fricti ciceris probat & nucis emptor. i. e. pauper & plebeius, qui interea dum fabulæ agebantur, cicere fricto famem sedaret; item frictis nuciis, quas Festus *nucis assæ* appellat. Etenim utraque sic cocta; Theatris vendebantur. *Post piscem ficus, post carnem legumina: quæ tosta, ut cicer, pro*

*bellariis apponi solebant.* Athenæus. Severi Principis delicia. *Leguminis patrii avidus.* Æ. Spartianus. cap. 19. Cur autem de cicere dubitet Casaubonus, non video: nam is dicitur cicera adeo amâre, ut nec in ultima Anglia iis carere voluerit. Quantum autem ad Venerem conferant, audi Petronium Arbitrum: *Cicera jus cepi, matrem meam dupondii non facio.* Imo longè ante eum Diocles, Hippocratis æmulus & coætaneus exhibuit. *Molem carnis esu ciceris turgere 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 <sup>1</sup> AEROPETES appellatur.

## C A P. I.

<sup>2</sup> *In Strutione.*

<sup>3</sup> **I***N strutione elixo.* Piper, mentham, cuminum assum, Apii semen, dactylos vel caryotas: mel, acetum, passum, liquamen, & oleum modicè: & in cacabo facies ut bulliat, amylo obligas, <sup>4</sup> & sic partes strutionis in lance perfundis, & desuper piper aspergis. <sup>5</sup> Si autem condituram coquere volueris, <sup>6</sup> alicam addis.

*Aliter in strutione elixo.* Piper, ligusticum, thymum aut satireiam, mel, sinapi, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **T***Ropetes.*] 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 &amp; condituris agitur.

<sup>2</sup> *In strutione.*] Strutio, qui & strutio camelus, avis est vel omnium maxima. Strutionis caro cæterarum avium carne crassior & pejor: concoctu difficilis & stomachum aggravans. Quare non gustandam nec edendam dicit Rhasis: Strutiocameli caro plures relinquit super-

perfluitates, difficulter concoquitur, demptis alis, quæ fucci bonitate cæteris avibus haud inferiores sunt. P. Ægineta.

L I S T E R.

3 *In struthione elixo.*] Cum aspiratione post Plinium scribo: forte Africanis minus usitatæ aspirationes. Struthionis ova optima, nostris nautis, ad oram maritimam Africæ navigantibus valdè 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 Ægypticæ vicina excepta: quo loco & Africæ desertis plurimi Struthiones; his adde Plinium, veteresque Romanos omnino silere de earum carne edenda; si noster Apicius tanquam de cibo valde usitato loquitur; certè tempore Heliogabali ejus portentosæ luxuriæ primùm apponebantur. *Sexcentorum struthionum capita unâ canâ multis exhibuit Varius ad edenda cerebella.* Lampridius c. 30. Item, *Uno die tantùm ederet struthiones; ita canas sibi voluit exhiberi à struthionibus tantùm:* Quos alibi c. 28. *struthiocamelos* vocat Lampridius. Post Varium verò exi-

stimati, si non ad cibum, certè ad ostentationem magnificentiæ Imperatorum; in silva, verbi gratia, sive venatione amplissima Probi immissi per omnes aditus Circi, Struthiones mille, populo deripiendi.

*Struthini Arabici quotidie Persarum regi inferuntur, quæ ingenti corporis mole animalia sunt. Athenæus. Dactylos & Caryotas,* hujus fructus astimationem vide apud Plinium Secundum: panè præterii, quod minimè prætereundum fuit, accepisse me Caryotas optimas, quæ nunc ficis & boletis certamen habent. item suprâ primis paginis, in condito paradoxo adhibentur.

4 *Et sic partes Struthionis in lance perfundi.]* Nempe pulpas, more Veterum alas maximè sive pectora fortè, minutatim concisas; nam vel mediocres aves carpere ante illationem consueverunt.

5 *Et si condituram coquere volueris.]* Crudæ itaque interdum condituræ etiam coctis carnibus perfundebantur.

6 *Alicam addis.]* Vide suprâ alicam fuisse inter res peculiariter Romanas quidam volunt: at Romanis Africam incolentibus primùm cognita. *Alicæ res 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, cùm Ægyptus frumentaria provincia Romæ facta fuerit.

## C A P. II.

*1 In Gruæ & 2 Anate.*

**G**ruem vel Anatem lavas, ornas, & includis in olla: adjicies aquam, salem, anethum: <sup>3</sup> dimidia coctura decoques, dum obduretur: levas, <sup>4</sup> lavas, & iterum in cacabum mittis cum oleo & liquamine, cum fasciculo origani & coriandri: <sup>5</sup> 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, <sup>6</sup> pruna vel Damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, oleum, & coques. Gruem cum coquis, <sup>7</sup> caput ejus aquam non contingat, si sit foris, ab aqua, cum cocta fuerit, <sup>8</sup> sabano calido involves gruem, & caput ejus trahe, cum nervis sequetur, ut pulpæ vel ossa remaneant. <sup>9</sup> Cum nervis enim manducari non potest.

*Aliter, Gruem vel Anatem* <sup>10</sup> *ex rapis.* Lavas, ornas, & in olla <sup>11</sup> 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 acerum, & jus de suo sibi, reexinanes super anatem, & ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligabis, & super rapas adjicies: piper aspergis & apponis.

*Aliter* <sup>12</sup> *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 <sup>13</sup> rotulas cucurbitæ elixæ <sup>14</sup> 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.

1 [N Grue.] 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 hæc nunc ales inter primas expetatur, illum nemo velit attingisse, i. e. tempore Plinii: in Balearibus insulis in honore mensarum esse vipiones: sic enim minorem gruem vocant.

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; cetera redde coquo.*

4 *Levas & iterum.*] Vetus scriptum exemplar habet, *lavas*. Ego legendum puto utrumque sic, *levas, lavas*. Hoc est, de olla eximis & lavas, i. e. mundas.

6 *Pruna vel Damascena.*] 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* ceteris 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 emendatè 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 *Exiliabis.*] *Lege eiixabis.*

14 *Vel collocas ut.*] Legendum, *vel colocasia ut.*

## L I S T E R.

1 *In grua.*] *Alii Grues & Olores, oculis confusis, inclusos tenebris saginant, alienis temperamentis & condimentis gustum novum obsonio suo concinnantes.* Plutarchus orat. 2. de carniarum esu.

————— *Deinde secuti.*

*Mazomomo pueri magno discerpta ferentes*

*Membra gruis 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 coctionis 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 nusquam venales aut capiuntur ad



Cap. 3. DE ARTE COQUINARIA. 167

ad cibum, propter ingrati-  
 curis amaritudinem: verum  
 gruum plurimæ species sunt,  
 & alibi terrarum forte sapidio-  
 res & minus amaræ.

10 *Anatem ex rapis.*] Hoc  
 condimentum hodie maximè  
 expetitur atque usitatum,  
 nempe jusculum ex anate cum  
 rapis. Recte caro Anatis nisi  
 pectore tantum & cervice com-  
 mendata, quod exponit Cel-  
 sus sic: ex avibus colla alave

rectè infirmis annumeran-  
 tur, i. e. pectora & cervices  
 ex stylo poetico.

12 *In gruem vel anatem eli-  
 xam.*] Ægyptia propter Nilum,  
 id genus aves innumeras ha-  
 bet, ideo in hoc articulo co-  
 locasiorum mentio fit.

13 *Rotulas cucurbitæ elixæ vel  
 colocasias.*] De cucurbita longa  
 & radice colocasie id com-  
 modè fieri potest, dimidia co-  
 ctura.

C A P. III.

In <sup>1</sup> Perdice, & <sup>2</sup> Attagena & <sup>3</sup> Turture.

**I**N elixis. Piper, ligusticum, apii semen, men-  
 tham, myrtham, & baccas, vel uvam <sup>4</sup> pas-  
 sam: mel, vinum acetum, liquamen & oleum:  
 uteris frigido. <sup>5</sup> Perdicem cum pluma sua <sup>6</sup> eli-  
 xabis, & coctura madefactum depilabis perdi-  
 cem, <sup>7</sup> 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.

**I** *Perdice.*] Jucundissimi sunt  
 saporis, ideoque apud Ve-  
 teres folis divitum mensis po-  
 nebantur.

Ponitur *Assonis* avis hæc ra-  
 rissima mensis:

*Hanc in laurorum mandere  
 sepe 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 *Turture.*] E columbino genere. Caro ipsarum facilis coctionis & 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 ferbuerit: elixa coqui: debet.*] Hic locus depravatus est; quem ita legendum censeo. *Elixabis, & co-*

*ctura madefactam depilabis perdicem: concisa perdix potest ex jure coqui dum indurescat, si iterum ferbuerit, elixa condiri debet. Aliter, &c.*

## L I S T E R.

1 *In perdice & turture.*] Istæ aves feræ sunt, at nullo negotio faginari possunt.

5 *Perdicem cum plasma sua elixabis.*] Ad facilem depilationem & ad pinguedinem succumque conservandum, ne diffluat & dissipetur.

7 *Concisa perdix.*] In partes carpta; an ex jure superiore coquenda, dum indurescant, id est, dimidia coctura.

## C A P. IV.

*In* 1 *Palumbis, & 2 Columbis 3 altilibus.*

**I**N *assis.* Piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentham, ovi vitellum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, & vinum.

*Aliter, in elixis.* Piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, caryotam; mel, acetum, vinum, sinape.

*Aliter.* Piper, ligusticum, laser, vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: 4 & fundis super columbum vel palumbum pipere aspersum, inferes.

*Aliter.* Piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinape, & oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

1 **P** *Alumbis.*] Palumbi columbini generis sunt in arboribus sepibusque nidificantes. Hos Antiqui *cellares* etiam habebant, & pascendo saginabant. Vide Catonem, Varro- nem, & Columellam. Caro palumborum sicciior est carne columborum.

2 *Columbis.*] Columbae sunt, quae in turribus & domibus nidificant. Columbarum pullos *pipiones* vocant: quorum minus penniti, fatis 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 menitum volo lectorem, libri hujus capita in alium ordinem esse redacta, quam in aliis exemplaribus sint reperta, multosque errores emendatos, quos brevitate causa libuit non annotare.

L I S T E R.

1 *In palumbis & columbis altilibus.*] Palumbus torquatus est 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 Turtures sylvestres nobis non desunt.

Alexander Severus in Palatio Romae *aviaria* instituit Pavonum, Fasianorum, Gallinaceorum, Anatum, Perdicum etiam: hisque vehementer oblectabatur, maxime Palumborum, quos habuisse ad viginti millia dicitur. Æl. Lampridius. cap. 41.

4 *Et fundis super columbum & palumbum.*] Igitur haec aves sive assae sive elixae integræ inferabantur; 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, <sup>1</sup> anethi flores: vinum suffundis: adjicies <sup>2</sup> ponticam vel <sup>3</sup> amygdala tosta: mel modicum: vino, aceto & liquamine temperabis: oleum in pultarium super jus mittis, calefacies: agitabis jus apio viridi & nepeta: avem <sup>4</sup> incaraxas & perfundis.

*Jus candidum in avem elixam.* Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel <sup>5</sup> amygdalam tostam, vel <sup>6</sup> nuces depilatas: mel modicum, liquamen, acetum, & oleum.

*Jus viride in Avibus.* Piper, careum, spica Indica, cuminum, folium, condimenta viridia, <sup>7</sup> omne genus dactylorum: mel, acetum, vinum modicè, liquamen & oleum.

*Jus candidum <sup>8</sup> in anser elixo.* Piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

1 *A Netti, flos, vino.]* Lege, *anethi flores; vinum.*

2 *Ponicam.]* Scilicet nucem, quæ & avellana & Prenestina dicitur, & ex corylo arbore nascitur.

3 *Amygdalum.]* Nux amygdala est, quæ & *Graca* & *Thasfia* appellatur. Amara medicinæ 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. *Fuvat autem hæc incharaxatio in oculis diuturna facta rheumatica passione.* Item, oportet etiam & per ipsa loca patentibus fieri incharaxationes.

6 *Nuces depilatas.]* Id est, juglandes decorticatas.

7 *Omne genus dactylum.]* Lege, *dactylorum.* Qui fructus sunt arboris palmæ.

8 *In asere.]* Jecur, quod farctilibus quibusdam in ventre in magnam amplitudinem crefcit, exemptum quoque lacte mulso in nutritum augetur, & bonitate excellit.

————— *Non sine farre*  
*Pinguibus & ficis pastum jecur*  
*anseris albi.* Horat. lib. II.  
Sat. 8. v. 87.

Quis primus tantum bonum invenerit in quæstione est. Meffalinus Cotra 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 animadverterint. At ne decepti sint, id semper inculcant Veteres nominatim, ut Scribonius Largus, Celsus, Cælius Aurelianus innumeris locis. Dioscorides expressè, *è nucibus Gracis dulces cibo idoneæ, sed multo minus valent in remediis, quam amaræ.* Igitur apage lenocinia ista medicamentorum! benefacere studeant medici ex ductu & fide Veterum.

4 *Avem incharaxas.]* Rarò ulla animalia sine incisuris apponebantur, ut facilius carperentur à convivis decumbentibus.

5 *Amygdala tosta.]* Sic sapidiores fiunt: & saccharo quoque induci solent à nostris dulciariis. Diocles apud Athenæum Deipn. lib. II. cap. 13. scribit, *nutrimenti multum amygdalas suppeditare, jucundas esse ventriculo; calefacere, quia oleosum quidpiam habent. Nocent minus recentes, quam sicca; aquâ macerata, quam arida; frictâ quam crudæ.*

6 *Nuces depilatas.]* De avellanis,

nis, amygdalis, & juglandibus æque bene intelligi potest; | nam omnes suis integumentis vestiuntur inconcoctilibus.

## C A P. VI.

*In aves<sup>1</sup> Hircosas.*

**A**D aves hircosas<sup>2</sup> omnis generis. Piper, ligusticum, thymum, mentham aridam, <sup>3</sup> salviam, caryotam; mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, sinape: avem lapidiorum & <sup>4</sup> altiore facies, & ei pinguedinem servabis, si eam <sup>5</sup> farina, oleo subacta contextam in furnum miseris.

*Aliter in avem.* In ventrem ejus fractas <sup>6</sup> olivas novas mittis, & confutam sic elixabis: deinde coctas olivas eximes.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Hircosas.* ] Id est, olidas, rancidas, & grave olentes.

<sup>2</sup> *Omniogere.* ] Legendum, omnis generis.

<sup>3</sup> *Calviam.* ] Legendum puto, *salviam.*

<sup>4</sup> *Altiozem.* ] Id est, habitiozem & pinguiorem.

<sup>5</sup> *Farinam oleo subactam contextam.* ] Lege, *farina, oleo subacta contextam.*

<sup>6</sup> *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, devorata: medentur enim harenosæ urinæ, item dentibus aut attritis, aut convulsis; stomacho utiliores, quàm nigra. Palladius.

L I S T E R.

<sup>1</sup> *In Aves Hircosas.* ] Grues nostras Ardeasque puta; item Larinum genus, & reliquas plerasque aves piscivoras; sed Ardeæ maximè stomacho nauseam & fastidium pariunt: nimirum propter bilem, præter hepaticam, in plerisque glandulis certe universis ferè cutaneis genitam.

<sup>4</sup> *Avem*

4 *Avem sapidiorem & altio-  
rem facies.*] Id butyro melius fit. | quæque farinaceo tegumento  
At non nostro modo hodierno, | strictim involvendæ sunt: quod  
ut avis soluta sit velut in | vidi de columborum pipioni-  
capsula, sed singulæ aves, suo | bus factitatum.

C A P. VII.

1 *In Phenicoptero & 2 Psittaco.*

3 **P***henicopterum* elixas, lavas, ornas: includis in cacabum: adjicies aquam, salem, anethum, & aceti modicum, dimidiâ cocturâ alligas fasciculum porri & coriandri, ut coquatur: prope cocturam defrutum mittis, coloras: adjicis in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laferis radicem, mentham, rutam, fricabis: suffundis acetum: adjicies caryotam: jus de iño sibi perfundis: reexinanes in eundem cacabum, amylo obligas, jus perfundis & inferes. Idem facies & in *Psittaco*.

*Aliter.* Assas avem: teres piper, ligusticum, apii semen, 4 sesamum, defricatum, petroselinum, mentham, cepam siccam, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto oleo & defruto temperabis. 5 Aves omnes, ne liquecant, cum plumis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt: vel in *Ambigas* sublata.

HUMELBERGIUS.

1 **P***henicoptero.*] *Phenicopteri*  
*linguam præcipui saporis esse*

| *Apicius docuit, nepotum omnium*  
*altissimus gurgis.* Plin. H. N. 1.  
X. c. 48.

2 *Psittaco.*] *Indica & Orientalis*

talis avis est psittacus. Sed considera, num potius pro psittaco legendum sit phasianus.

4 Sesamum defrutum.] Ex vultu exemplari sesamo legendum, sesamum defrutum, Græci ad dulciaria & panificia utuntur, pani compingentes.

5 Aves omnes, ne liquescant cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in abias sublata.] Pro tamen lego quam: & pro abias sublata, lego, ambigas sublata, ita ut sentus sit. Omnes aves, priusquam per guttur exenterantur, cum plumis in calida macerata, ita ut non resolvantur, deinde deplumata, tales omnes suaviores erunt cæteris quoquo modo præparatis, etiam si in Ambigas sublata & reposita fuerint. Sunt autem ambigæ ollæ & vasa, quæ in acutum tendunt, ceu pyramis: meminit horum Cælius Aurelianus Chronion, sive tardarum passionum, l. IV. cap. 7. his verbis: item vascula, quæ ambigas vocant, & sunt materia testacea, vel vitrea confecta. Item Athenæus Deipn. l. XI. cap. 8. de calice.

LISTER, ET VARIORUM.

1 In Phænicoptero & Psittaco.] Phænicopterus avis valde frequens est in paludibus maritimis ad mare mediterraneum, Provinciæ & Languedociæ: unde valde miror Patinum, ad vitam Caligulæ, dicere, qualis sit ista avis, non satis constare. Apicius noster hic filet de linguæ præcipuo sapore. Cæ-

terum avis ista maximè electa est ad sacrificia, propter egregiam ejus pulchritudinem, nempe ex plumis albis & coccineis, quibus ex toto vestitur; atque magnitudinem potius, quàm ob carnis gustum; cum inter hircosas aves, & gravioris saporis sit. Lingua Phænicopteri 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 Africa: conjicio itaque has condituras ab Ægyptiis primùm inventas fuisse; ubi istæ aves non raræ sunt. De incredibile copia istarum Avium in quadam sylva non longè ab Alexandria ad ripam Nili captarum narrat Baumgartenus suo Itinerario. l. I. 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 primùm apud Romanos usurpata: capita psittacorum inter ingentes suas dapes exhibuit. Idem psittacis & phasianis leones & alia animalia pavit. Lampridius. cap. 21.

3 Phænicopterum elixas.] Integram cum plumis, ad commodiorem deplumationem atque exenterationem; cujus rationes infra explicantur.

4 Sesamum.] Mellisios globulos (è dulciariorum sive placentularum genere) papavere & sesa-



mo *sparsas*. Petron. Arb. cap. 1.

5 *Aves omnes ne liquecant, cum plumis elixata, 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 vetus 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 Anserem.

**A**Nserem 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 **A**Nserem elixum ferventem.] Ex aqua coctum. Miror nostrum Apicium hic non meminisse jecoris anseris farfalis, cum peculiariter hîc 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 altis anseris pullum simul cum parente jubet apparari, eumque affari simpliciter. Idem.

Canes jecoribus anserum pavis  
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. 1. in Hipp. de vi-

*Etus in acutis*) refert Ferrariæ Anières fartiles suo tempore fuisse, quorum hepar duas libras quandoque pendebar. Ut autem illud in molem excresceret, ficubus illos, non secus ac porcos alebant. Hujus rei rationem vide apud Stenonem in sua *Anatomia hepatis Anserinis*

## C A P. IX.

## 1 In Pullo.

**I**N 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, assabis, & 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 cumanâ pullum, & condituram super pullum facies, laser & vinum 9 in illas dissolvis, & in pullum mittis simul & coques, piper aspergis & inferes.

*Pullus* <sup>10</sup> *oxyzomus* : Olei acetabulum majorem, satis modicè; liquaminis acetabulum minorem, piperis scrupulos sex, petroselinum, porri fasciculum.

*Pullus* <sup>11</sup> *Numidicus*. Pullum curas, elixas, lavas <sup>12</sup> lasere & pipere aspersum assas: teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos: suffundis acetum, mel, liquamen: & oleo temperabis. Cum ferbuerit, anylo obligas: pullum perfundis: piper asperges & inferes.

*Pullus laseratus*. <sup>13</sup> Aperies à navi: lavabis, ornabis & in cumana ponis: teres piper, ligusticum, laser, vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis, & mittis pullum: <sup>14</sup> coctus si fuerit, pipere aspersum inferes.

*Pullus* <sup>15</sup> *paroptus*. Laseris modicum, piperis scrupulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modicum.

<sup>16</sup> *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 <sup>17</sup> & siccatum mittis, quem perfusum inferes.

*Pullus elixus cum cucurbitis elixis*. Jure suprâ scripto addito sinape <sup>18</sup> perfundis & inferes.

*Pullus elixus cum colocasis elixis.* Suprà scripto jure perfundis & inferes. <sup>19</sup> Facit & in elixum cum olivis colymbadibus <sup>20</sup> non valdè, ita ut laxamentum habeat, ne diffiliat, dum coquitur in olla: submissum in sportellam, cùm bullierit, frequenter lavas, & ponis ne diffiliat.

*Pullus* <sup>21</sup> *Varianus.* Pullum coques jure hoc: liquamine, oleo, vino: fasciculum porri, coriandri, satureiæ: cùm coctus fuerit, teres piper, <sup>22</sup> nucleos cyathos duos, & jus de suo sibi suffundis, & fasciculos projicies, lacte temperas, & reexinanes <sup>23</sup> in mortarium suprà pullum, ut ferveat: obligas cum albamentis ovorum tritis: ponis in lance & jure supra scripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

*Pullus* <sup>24</sup> *Frontonianus.* <sup>25</sup> Pullum prædura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiæ, & coriandi viridis & coques: ubi coctus fuerit, <sup>26</sup> levabis eum, in lance defruto perfundes, piper asperges, & inferes.

*Pullus* <sup>27</sup> *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 & <sup>28</sup> aquæ minimum, id est, tertiam partem, ponis ad ignem lentum, ut tepescat: tractum confringis & mit-  
tis

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 suprà: 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 **I**N *Pullo.*] De tenello & parvo adhuc fœtu gallinaceo intelligitur: quorum caro facilis concoctu est, bonique succi: pulli item qui nondum coiere aut ovum peperere ætate cœvi meliores habentur: masculi

li tamen magis, quàm femellæ.

2 *Jus crudum.*] Hoc est, brodium, & juscellum non coctum.

3 *Mittis pullum anethatum: mellis modicè, &c.*] Legendum puto sic, *mittis in pullum anethatum.* *Aliter pullus: mellis*

*modicè*, &c. Ita ut per anethatum intelligatur condimentum jam relatum & non pullus; quare interpunctatim hæc duo vocabula legenda. Post quæ deinde alia sequitur conditura, quare adscribendum putavi hæc etiam, *aliter pullus*.

4 *Ut convinat*, & *cum convinerit*.] Legendum, *ut combibat*, & *cum combiberit*, id est, abforpserit. [Forte *ut conniveant*, & *ubi conviverint*. Latinus Latinus Bibliothec. Sacr. & Profan. T. II. pag. 43.]

5 *Pennis tongis*.] Legendum, *per tangis*, id est, perfundis.

6 *Pullum parthium*.] 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 *Interidas*.] 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.

*Anser Romano quamvis satur  
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, assatus, *παρόπτου*.

17 *Et mittis succatum*.] Transpositis dictionibus lego, & *succatum mittis*, scilicet in lancem.

18 *Piper fundis*.] Una ablata syllaba legendum, *perfundis*.

19 *Facit & melixam*: & *in olivis columbaribus non valdè: ita ut lixamentum habeat*.] Legendum, *facit & in elixum cum olivis colymbadibus non valdè, ita ut laxamentum habeat*. *Olivæ* autem *colymbades* fuerunt falsæ muriæ conditæ, à verbo *κολυμβᾶν*, quod *urinare* est, id est, innatando sub aqua est.

21 *Vardanus*.] Legendum puto *Varianus*, portentosæ luxuriæ Imperator.

24 *Frontonianus*.] 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*.

27 *Tractogalatus.*] Dicitur sic est à tracta & lacte, quibus condiebatur.

28 *Aquam Eminam.*] [Et aqua heminam. Torinus. *Lister.*] Legendum aqua minimum.

30 *Cariotum.*] Lege *carptum*, id est, divisum.

31 *Pullus fusilis*: sicut aliquae *cuminatum cervi & expeditis.*] Legendum sic, *pullus farfiliis.* *Pullum* sic ne aliquid in eo remaneat, à *cervice expeditis*, 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 calcariibus inustis, tanquam semimares. Varro.

36 *Offibus 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, λευκοζωμός, 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 farcitum.

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 fuerit.*] Id est, cum aut ubi coctus fuerit.

15 *Pullus paroptus.*] 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 simplicis.

20 *Non valdè.*] Refertur.

22 *Nucleos cyathos duos.*] [*Nucleos, aqua cyathos duos.* Ita Torinus. *Lister.*] Quam lectionem sequens condimentum probare videtur; ubi aquæ tertia pars adjicitur.

23 *In martarium.*] Vas non ad condimenta solum terenda, sed ad coctionem quoque carnis.

24 *Pullus Frontonianus.*] Forte Fronto scriptor inter Geoponicos Constantinis.

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 farfiliis.*] Ita capo & porcella: impensa igitur inustus & extra adhibetur.

32 *Pulpam cesam.*] Porcinam puta concisam,

34 *Teres cerebellum.*] Vel pulli vel porcelli; nam uterque farfiliis 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 amarefcere.

Item alius modus condiendi Gallinas apud Athenæum habetur : nimirum *assa Gallina cum pisif & lenticulâ in eadem olla coctis , cæterisque ejusmodi leguminibus.*

Item Artemidori verba apud Athenæum. Deipn. lib. XIV. cap. 23. ut paretur *Mattya* (id est lautus quidam cibus) ex Gallinis. *Fugulanda illa est gladii acie , juxta caput , inque crassimum 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 omiffa esse) subnectit deinceps : columbam crassam & pinguem elixa , ac ex pullis , eos qui adhuc pipiunt :*

*hoc edulio si placet , inter potandum vesci. Et aliquanto post : eximenda olera , & transferenda in catinum. Deinde superingesta carne Gallina ferculum apponendum , aceti loco , per æstatem acerba uvæ racemus in jus inditur , ut ex vite decerptus est. Cùm verò satis elixus fuerit , auferendus suis cum racemulis , priusquam excidant vinacea ; deinde sic olus conterendum. 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 concrefcit : i. e. globuli cum fero misti , prout circumfluere contigerint ; carni- que , per quam venæ discurant , 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 fervetur , ad initam quandam putrefactionem , & pinguis sit.



# APICII COELII

## LIBER VII.

Qui <sup>1</sup> POLITELES, id est, Sumptuosus appellatur.

---

### C A P U T I.

<sup>2</sup> *Vulva steriles*, <sup>3</sup> *Callum*, <sup>4</sup> *Lumbelli* <sup>5</sup> *Codicula*, & <sup>6</sup> *Ungella*.

**V***Vulva steriles.* <sup>7</sup> *Lasfer Cyrenaicum* vel *Parthicum* aceto & liquamine temperatum appones.

<sup>8</sup> *In vulva sterili.* *Piper*, *apii semen*, *mentham siccam*, *lasferis 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*, *Lasfer*: apponis.

<sup>9</sup> *Vulvam ut tostam facias.* In <sup>10</sup> *Cantabro* involve, & postea in <sup>11</sup> *muriam* mitte, & sic coque.

HUMELBERGIUS.

1 *Polyteles.*] Id est, πολυτελής, *Sumptuosus, impen-  
diosus.* Inscriptus est autem  
hoc nomine liber præfens ab  
impenfarum & opsoniorum,  
quæ in ipso traduntur, copia  
& multitudine expoſita, ſtillo  
potiſſimum è pecore, ut quo  
ganeæ nullum plus præbuerit  
materiæ, & cujus condiendæ  
ſtudioſa ſemper fuerit gula.  
Nam ut Plinius ait, *Hiſt. Nat.*  
lib. VIII. cap. 51. *Neque alio ex  
animali numeroſior materiæ ganeæ:  
quinquaginta prope ſapores, cum  
cæteris ſinguli. Hinc cenſoriarum  
legum pagine, interdicitæque cœnis  
abdomina, glandia, teſticuti, vul-  
væ, ſyncipitia verrina, ut Publii  
nimorum poëtæ cœna poſtquam  
ſervitutem exuerat, nulla memo-  
retur ſine abdomine: etiam vo-  
cabulo ſuminiſ ab eo impoſito.*

2 *Vulvæ ſteriles.*] Scilicet  
ſuillæ, quæ quondam miro  
ſtudio à gulæ proceribus con-  
diebantur, erantque lautiffimi  
cibi apud Romanos. Fraſta-  
bat autem materna, hoc eſt  
ſuis gravidæ, quæ porcaria ap-  
pellabatur. Nam triplici no-  
mine comprehendebatur, ſci-  
licet ejeſtitæ, porcaræ, &  
virginis ſive ſterilis. Celfus  
boni ſucci eſſe teſtatur, & in-  
ter res ſtomacho idoneas &  
aptiſſimas numerat, præcipue-  
que ſteriles, hoc eſt, de ſue  
virgine. De qua Martialis.  
lib. XIII. Ep. 56.

*Te fortæſſe magis capiet de vir-  
gine porca,*

*Me materna gravi de ſue  
vulvæ capit.*

Et hanc etiam Horatius intel-  
ligit cum *ampulam* vocat *vulvæ*  
his verbis. lib. I. *Epist.* XV.  
v. 39.

————— *Cum ſit obeſa  
Nil melius turdo, vulvæ nil  
pulchrius ampla.*

Verum vulvæ ſterilis non in  
omni ſue virgine grata erat,  
ſed in caſtrata tantum. Caſtra-  
bantur enim famina vulvæ re-  
cifa: teſte Plinio *H. Nat.* lib.  
VIII. c. 51.

3 *Callum.*] Scilicet aprugnum,  
id eſt, laridum ſive caro apri  
& feri ſuis calloſior, & ob id  
ſaporis jucundioris; nec modo  
de feri ſed & domeſtici ſuis  
callo id intelligere potes. Sic  
appellatum à duritie.

4 *Libelli.*] Legendum puto  
*Lumbelli*, id eſt, lumbi ſuis,  
& præcipue, aprugni vocati.  
Sunt autem lumbi pars ea,  
juxta quam renes ſituantur, &  
ſpina adhæret, porrecta ad  
caudam. *Placere & feri ſuis.*  
*Jam Catonis Cenſoris orationes a-  
prugnum exprobrant callum.* Plin-  
ius, *Hiſt. Nat.* lib. VIII. c. 51.  
*in tres tamen partes diviſo, media  
ponebatur, lumbus aprugnus appei-  
lata.*

5 *Coticula.*] *Lege, codicula,*  
hoc eſt, pars ea, quæ lumbum  
ſequitur quaſi caudicula, &  
cauda ipſa, quæ coda etiam  
dicitur. Niſi *cudicula* legere ma-  
lueris, quæ in porco laudaba-  
tur etiam.

6 Ungellæ.] Hoc est, unguæ suum & pedes, in quibus & eorum digitis sunt ungues, quos *nervorum clausulas* vocat Plinius. Quas suum unguas leves esse, & in media materia poni posse dicit Celsus, item lenes & stomacho idoneas.

*Lasfer vulvas & apices Polyteles* lib. 7.] Hæc omnia verba tanquam superflue addita, 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 vultu exemplari adscripsimus. Conditum autem intelligo vinum aromaticum, quod Græci *ᾠνον ἀρωματιστήν* vocant, *aromaticis confectum*, quale est quod vulgo *Hippocraticum* appellant, olim in deliciis habitum.

10 *Cantabro*.] Cantabrum est fursur tritici vel hordei.

11 *Muriam*.] Id est, aqua vel liquor salis, quo salgama conduntur. 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: *ἄλμη, ὁ τῶν ἰχθύων ζωμός*. Columella verò de carnum liquore protulit; ea caro suilla semper conservatur, & tanquam salamentum in sua muria permanet.

L I S T E R.

2 *Vulva steriles*.] Virginis alicujus porcella: item suis venter five abdomen cum ubere, quod fumen tandem fuit dictum: hæc verò partes vehementer à Romanis expertæ fuerunt: at nostris hominibus immeritò neglectæ.

*Suis venter, elixa porca vulva cum cumino*

*Cum acri aceto & silphio.*

Ira Arcestratus apud Athenæum Deipn. lib. III. cap. 22. *parandi vni is modis obsonii peritus*. Idem alibi eum *ingeniosum artificem* appellat.

7 *Lasfer Cyrenaicum*.] Hinc constat, hæc condimenta fuisse instituta, antequam ex toto istud laser Cyrenaicum perditum fuerit, utpote omnium condimentorum, non Lasferis tantum, longe præstantissimum: at si propter caritatem & difficultatem haberi non potuit, (nam penè defecit Apicii nostri temporibus) tum Parthicum & vilius quoddam laser substitui voluit. Profectò absurdum planè esset, laseris Cyrenaici meminisse, si multum infra ætatem Heliogabali vixisset Auctor noster; cum Claudii temporibus, teste *Scribonio Largo*, id haud inveniretur. Item *multis jam annis*, inquit Plinius H. N. lib. XIX, cap. 3. *in ea terra non invenitur; unus omnino caulis nostra reperitus memoria, Neroni Principi missus est*. Igitur hæc condimenta tanquam superioris ali-

cujus ævi inventa, ab Apicio nostro transcripta fuisse, credibile est.

*In vulva sterili.]* Si vulva recidatur in castratione ad sterilitatem inducendam, ubi vulvam habebimus? in his itaque uber sive abdomen, fumen dictum, pro vulva accipiendum est.

9 *Vulvam ut tostam facias.]* Vide infra cap. 7. *Stomachum ut tostum facias.* Idem ferè intelligi debet de coctione cæterarum carnis porcinae partium, in hoc capite memoratarum; nempe calli, lumbellorum, codicularum, unguellarum, quæ scilicet omnia primùm fursure ad tostionem involvenda, & post tostionem in muriam mittenda, & cum sic satis 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 sapes Plinius lib. VIII. cap. 51. ex porco adhibitos fuisse dicit; tamen nulla caro tantas condituras requirit, ad ultimas coctiones in omnibus, maxime tertis, corporis nostri officinis. Etenim *suilla carnes & a-*

*gnorum in corporis habitu vix distantur* (*αδιαπονήα*) Athenæus lib. IX. c. 14. Ex statera idem confirmat Sanctorius.

Ad quinquaginta verò sapes Plinii ex porco, Petronii ferculum monstruosum adjicere libet; ubi Anser altilis, circaque pisces, & omnium generum Avium, ista tamen omnia de porco coquus fecit scilicet de vulva piscem, de lardo palumbum; de perna Turturem, de callo suis Gallinam.

Neque *jusculum nigrum* Lacedæmoniorum hîc obliviscendum est.

*Lacedemone si fueris, ejus civitatis legibus*

*Obtempera, cœnatum perge ad Phitidia,*

*Nigro jusculo frueri.* Athenæus lib. IV.

*In phitidiorum autem cœna* (istud *jusculum nigrum* quale fuerit. Indicatur nempe *suilla* caro elixa) *interdum aliud nihil præter opsonii taululum quod quadrantem libra ad summum pendat, & aliud præterea nihil, excepto harum carnis jusculo, quod sufficit, ut ad convivias omnes transmitti possit toto cœnæ tempore.*

C A P. II.

<sup>1</sup> *Sumen.*

<sup>2</sup> *Sumen elixas*, <sup>3</sup> de cannis *furclas*, sale asperges & in furnum mittis, vel in <sup>4</sup> craticula subasias, teres piper, ligusticum: liquamen, merum, & passum: amylo obligas, & fumen perfundis.

<sup>5</sup> *Sumen plenum*. Teritur piper, careum, <sup>6</sup> echinus falsus: confuitur, & sic coquitur: manducatur cum <sup>7</sup> alece, sinape.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Sumen.*] *Sumen* à fugendo dictum. Perotus. Unde illud Martialis l. XIII. Ep. 44.

*Esse putes nondum fumen, sic ubere largo*

*Effluit, & vivo lacte papilla sumet.*

Optimum autem fumen, ut Plinius tradit, suis occisâ uno die post partum, si modò foetus non hauserit: ejectionis teterrimum. Apicius autem hîc 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 *ἠρῆρον* appellatur. Potest & pro ossella, tomaculove aut opsonio ex ea parte accipi.

<sup>3</sup> *De Cannis furclis.*] Ex vetu-

sto exemari legendum, *furclas*; & per *cannas* videtur intelligere papillas, quæ fistulæ sunt, per quas lac emulgetur, & effluit; quod ne fiat, furculo configere & concludere præcipit. Sed considera, num etiam legi possit *purgas* pro *furclis*, & per *cannas* intelligat siphones & tubulos, per uber hinc inde sparfos, quos excidi & eximi velit, & uber ab illis purgari, ut duris his partibus exemptis, suavius & jucundius gustui reddatur uber.

<sup>4</sup> *Craticula.*] Crate ad torrendas & assandas carnes piscisve instrumentum ferreum cancellatum.

<sup>5</sup> *Sumen plenum.*] Hoc est, uber fartum & condimento impletum.

<sup>6</sup> *Echinus falsus, quo fuitur.*] Legendum puto, *Echinus falsus: confuitur*. Est autem sensus, ut uber impleatur & farciatur conditura

ditura ex pipere, careo, & echino falso confecto, & deinde sic fartum consuatur, & postea coquatur. De echino plura infra.

7 *Alece.*] Alex gari vitium, &, ut Plinius Hist. N. I. XXXI. cap. 8. ait, *imperfecta nec colata fax, pervenitque ad ostreas, echinos urticas, cammaros, mulorum jecinora, innumerisque generibus ad saporem gulae cepit sal tabescere. Haec obiter indicata sunt desiderii vitæ: & 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 suis, qua suilla ubera continentur. Taubman. an dicatur, quod *suis mamma.*

5 *Sumen plenum.*] Farcile & duplicatum consuitur, more allicijus farciminis intestinalis, *in rotundum complicas, infra. Varius exhibuit sumina aprugna per decem dies tricena, quotidie cum bulvi suis.* Lampridius in Helioabal. cap. 21. Id est, vulvis: igitur rectè fumina inter-

pretantur ubera cum abdomine, non vulva.

6 *Echinus [salsus.]* 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 quod à garo colato remanet, alex dicitur. In isto vero loco Geoponicorum illud noto, Garum *Licu'men* appellatum: error est Græcorum infimorum, qui malè scripserunt liquamen verbum Romanum, pro garo eo tempore profus ulitatum: liculmen enim, ex vitiosa pronunciatione aut scriptione liquamen, ortum esse videtur. Noto autem apud Humelbergium, Plinium citantem Garum quoddam factum fuisse ex cammaris. Non dubito quin ex iis garum excellens fiat; nempe ex multiplicibus istis ventriculis cancerorum, jecinorum amulis, reliquorumque crustaceorum marinorum, cum sale tabescentium.

## C A P. III.

1 *Ficatum.*

**I**N ficato ænogarum. 2 Piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modicè, oleum.

*Aliter.*

*Aliter.* Ficatum 3 præcidis ad cannam : 4 infundis in liquamine : piper, ligusticum, baccas lauri duas : involves in 5 omento & in craticula affas, & inferes.

HUMELBERGIUS.

I **F**icatum.] Quod Græcè *ὄξολογ* 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 jecori 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.

I *Ficatum.*] Id est, hepar suis ficis saginatum, Marci Apicii inventum. De quo tamen, tanta occasione data, silet noster Apicius.

3<sup>1</sup> *Præcidis ad cannam.*] De cannis furclas, suprà : videtur

esse quidam incidendi modus.

4 *Infundis in liquamine.*] Unde istæ incisiones profundiores, ut penitus combibat liquamen, & fatis 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.

I *Ficatur.*] Ficatum pro jecore est apud *Apicium Polytele* c. 3. & apud *Autorem l. de Dynamidiis* c. 28. Ficatum urfinum, 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 passu nomen omni jecori ut Latini *ficatum* & *licorum*, *Vespa* in carmine quo cocum de artis præstantia cum pistore contententem introducit; *Sicotum* pono *Promethes*: post Græci ἀπὸ σίκωνι, σικωτέν, σικώτιον, σικώτι adpellarent. *Var. Lect. l. III. c. 4. p. 394.*

## C A P. IV.

1 *Ofella.*

**O***Fella* <sup>2</sup> *Ostiensis.* In *Ofellam*, <sup>3</sup> 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, <sup>5</sup> in condimentis biduo, vel triduo ponis, <sup>6</sup> furclas decussatim, & in furnum mittis : cum coxeris, *ofellas*, quas designaveras, separabis, & teres piper, ligusticum : suffundis liquamen, & passum modicum, ut dulce fiat : cum ferbuerit jus, amylo obligas, *ofellas* facies & inferes.

*Ofella Apiciana.*] *Ofellas* <sup>7</sup> exossas, in rotundum <sup>8</sup> complicas, furclas, ad furnum admoves, <sup>9</sup> postea præduras, levas ut humorem <sup>10</sup> exspuant : in craticula igni lento exiccabis ita ne urantur. Teres piper, ligusticum, cyperin, cuminum, liquamine & passo temperabis : cum hoc jure *ofellas* in cacabum mittis : cum coctæ fuerint, levas & ficas, sine jure, pipere asperso inferes. Si pingues fuerint, cum furclas, tollis cutem. Potes & de <sup>11</sup> abdomine hujusmodi *ofellas* facere.

*Ofella* <sup>12</sup> *Aprugnea.* Ex oleo, liquamine coquantur, & mittitur iis condimentum. Cum coctæ fuerint, superadjicitur his, <sup>13</sup> cum in foco sunt,



sunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amyllum: & denuo bulliunt: cum jam bullierint, sine liquamine & oleo, elixas & ficas, pipere asperso inferes.

*Aliter.* Ofellæ recte friguntur, ut pene 14 assæ reddantur: liquaminis fumis cyathum, aquæ cyathum, aceti cyathum, olei cyathum: simul mixtis & immixtis in patellam fictilem, frigis & inferes.

*Aliter ofellas in sartagine,* abundanti œnogaro: piper asperges, & inferes.

*Aliter ofellas.* Ofellæ prius sale & cumino insusæ in aqua, recte friguntur.

HUMELBERGIUS.

1 **O** *Fella.*] Ofella est quæ & *offula* dicitur, ambo diminutiva ab ossa: omnia carnis massam & frustra significantia. Accipiuntur etiam pro scitissimi saporis edulii, cujusmodi quodpiam intelligit Claudius, apud Suetonium cap. 40. dum ait: *rogo vos, quis potest sine offula vivere.* Et *offam penitam* prisca vocaverunt porcinum frustum cum cauda. Significant item pulstem aliquando, & quæ in pulvis modum facta sunt cibaria. Demum transfertur etiam ad aliarum 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, furculo configis.

7 *Exofjas.*] Exossare vocat ab ossibus eximere, & separare, & ossa detrahere. *Exossabo ego illum, similiter istidem, ut murenam coquus.* Plautus Pseud. A. I. sc. III. v. 148.

8 *Compicas surdas.*] Ex vetusto exemplari legendum, *complicas, surclas.*

10 *Expuant.*] Hoc est, evomant, eijciant, & 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 *Aprogenco more ex oleo liquamine condiantur.*] Legendum puto, *Aprugnea*, ex oleo, liquamine coquantur.

13 *Cum in foco fuerint conditura & denuo bulliunt & sine liquamine & oleo*

oleo elixantur, coquantur, & 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 amyum: & denuò bulliunt. Cùm jam bullierunt sine liquamine & oleo, elixas & siccas, pipere asperso, inferes.

14 *Assò rodantur liquaminis summi cyato.*] Legendum: *assa reddantur liquaminis sumis cyathum.*

## L I S T E R.

1 *Ofella.*] Ita Plinius metaphoricè: *ex amaris nucibus arefa-*

elis & in *offam contusis*: 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 infuse legimus.*

9 *Postea præduras.*] Succum leviter exprimendo, & exsiccando admodum lento igni in craticula.

## C A P. V.

1 *Assatura.*

**A** *Saturam assam à furno simplicem, sale plurimo conspersam cum melle inferes.*

*Aliter assaturas.* 2 Petroselini scrupulos VI. 3 laseris scrupulos VI. zingiberis scrupulos VI. lauri 4 baccas V. condimenti scrupulos VI. laseris radice scrupulos VI. origani scrupulos VI. cyperi scrupulos VI. costi modice, pyrethri scrupulos III. apii feminis scrupulos VI. pipèris scrupulos XII. liquaminis & olei quod sufficit.

*Aliter assaturas.* Myrthæ siccae baccam exenteratam

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. 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.

**I** *Assatura.*] Assaturas vocat carnes ad assandum aptas & destinatas, in quas condituras nunc apparatus. Quibus assis carnibus solitum fuit aliquando apud quosdam inspergere farinam, non minus quam aliis opsoniis. Unde proverbium narum est, ubi quid præposterè fieri videtur, ut dicatur *πρὶν ὀπιῶσαι ἀλεύρα*. 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 collicque carnem.

*7 in Fretali*] Fretale vocat vas coquinarium, quod alio nomine *fretatorium* dicitur, & *sartago*.

*8 Attorretur.*] Legendum, *attorretur*

*9 Clibano.*] *Clibanus* Græcè, *furnus* Latine dicitur. Est autem *Clibanus* aliquando vas coquinarium, quod *testu* dicitur, & *testum*, ex ære patens, in quo prunis suppositis coquuntur spiræ, scriblitæ, mustacea in nuptiis, placentæ & testuacea à testu sic vocata, & ex variis esculentis concinnata condimenta & opsonia.

## L I S T E R.

<sup>2</sup> *Petroselini scrupulos VI.*] Exa-  
ctum & definitum rerum om-  
nium pondus, more Medico,  
ad condiendam assaturam por-  
cinam: at ipsius carnis assatæ  
pondus tacetur. Igitur condi-  
mentorum ratio à Medicis in-  
stituta; adhibitio verò & usus  
vel simplicium vel composito-  
rum in opsoniis præstandis co-

quis relinquebatur.

<sup>3</sup> *Lasereis scrupulos VI.* —  
*Lasereis radiceis scrupulos VI.*] Am-  
bo scilicet in una & eadem  
conditura: profectò si Lase-  
reus fuisse ipsa assa hodierna  
foetida, ex tanto pondere mi-  
rabilem gustatum habuit anti-  
quitas: igitur alii viderint, quid  
de hac re auctores quidam  
moderni tam audacter affirma-  
verint.

## C A P. VI.

<sup>1</sup> *In elixa* & <sup>2</sup> *copadiis.*

<sup>3</sup> **J** *Us in elixam omnem.* Piper, ligusticum, ori-  
ganum, rutam, silphium, cepam siccam:  
vinum, carænum, mel, acetum, olei modicum,  
perficcatam, & sabano expressam elixam per-  
fundis.

*Jus in elixam.* Piper, petroselinum, cepu-  
lam, caryotam: liquamen, acetum, olei modi-  
cum: perfundis calido jure.

*Jus in elixam.* Teres piper, rutam aridam,  
fœniculi semen, cepam, caryotam: liquamen  
& oleum.

*Jus candidum in elixam.* Piper, rutam, ce-  
pam, nucleos: liquamen, vinum, conditum,  
modicum <sup>4</sup> de buccellis maceratis <sup>5</sup> ut destrin-  
gat, oleum: cùm coxeris, jus perfundis.

*Ali-*

*Aliter jus candidum in elixam.* Piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepullam, dactylum: mel, acetum, liquamen, oleum.

*In copadiis jus album.* Piper, cuminum, ligusticum, rutæ semen, Damascena, infundis vinum: cœnomeli & aceto temperabis, thymo 7 & origano agitabis.

*Aliter jus candidum in copadiis.* Piper, thymum, cuminum, apii semen, fœniculum, 8 rutam, (alias mentham) baccam myrthæ, uvam passam, mulso temperabis, agitabis ramo fatureiæ.

*Jus in copadiis.* Piper, ligusticum, careum, mentham, 9 nardostachion, folium, ovi vitellum, mel, mulsum, acetum, liquamen & oleum, agitabis fatureia & 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, fatureiam, 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, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum.

*In elixam, anethatum jus crudum.* Piper, anethi

anethi semen, mentham siccam, laseris radicem: suffundis acetum, adjicies caryotam: mel, liquamen, sinapis modicum: defruto, oleo temperabis, & hoc in collari porcino.

*Jus in elixam alecatum.* Piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepullam, dactylum, alecem colatum: melle & vino temperas: apium viridem incisum superaspergis, oleum mittis, & inferes.

## HUMELBERGIUS.

I *IN Elixā.* ] Scilicet carne. Elixum dicitur, quod cinere, qui, authore Varrone, *lix* dicitur, ollæ supposito decoctum est; propter quod & *aulicostium* dicitur, hoc est, ollâ decoctum: veteribus *aulam* pro olla dicentibus & *aulam* pro parva olla, unde Plautinæ fabulæ nomen inditum est *Aulularia*.

2 *Copadiis.* ] Per *copadia* intelligere poteris, quæ Latini vocant *cupedia*, quo nomine appellantur cibi *lautiores*. Hinc *cupedinarii* esculentorum rerum venditores.

5 *Unde stringat.* ] Lege, *ut destringat*, id est, cogat, adunet & contrahat.

7 *Et origano.* ] Adscribe, *agritabis*.

8 *Rutam, baccam myrthæ unam, passum.* ] In vetusto exemplari sic legitur, *mentham, baccam myrthæ, uvam passam*; & hæc scriptura magis convenit.

9 *Nardostachium.* ] Lege, *nardostachyon*, id est, *nardi spicam*: utitur hac dictione etiam non semel Marcellus medicus.

10 *Enechi flos.* ] Legendum puto, *Cnici flos*. Loco croci ad opsonia coloranda.

11 *Aligatam.* ] Legendum *alecatam* ab alece, gari fece non colata.

## L I S T E R.

3 *Jus in elixam omnem.* ] Intellige 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 maceratis.* ] Tantum quantum destringat, obligetque; scilicet de pane quodam biscocto.

6 *In copadiis.* ] Eadem quæ ofellæ; nempe segmenta quædam carnis porcinae, elixæ. An à *copide*? nam *Copis* culter barbaricus; unde *copadia* dicantur segmenta cujusvis carnis, maximè suillæ; perinde ut apud nos *chops* or *collops* propter eandem rationem appellantur. Vide Plutarchum in vita Alexandri.

12 *Alecem colatum.* Id est, garum depuratum. Garum ex pisci-

piscibus marinis optimum fit; quod in eorum intestinis, visceribusque sal facillimè tabescat & commisceatur; quod omni tempore & loco, ob sanguinem eorum frigidum, condiantur pisces omnigeni; quod eorum sanguis inter alia ex oleo quodam liquidiore fiat; quod septicæ cujusdam naturæ sint pisces, maxime infecta marinâ, ideo ad stomachum

recreandum aptiora atque utiliora: rectè itaque Plinius. H. Nat. XXXI. c. 8. *Alex tandem pervenit ad crustacea, quales Cammari, Locusta, Cancrî: 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.

### <sup>1</sup> *Ventriculi.*

<sup>2</sup> **V** *Entrem porcinum.* Benè exinanes, aceto & sale, postea aqua lavas, & sic hac impensa imple. Pulpam porcinam tunsam tritam ita, ut enervata commisceas cerebella tria, & ova cruda, cui nucleos infundis, & piper integrum mittis, & hoc jure temperas. Teres piper, ligusticum, silphium, <sup>3</sup> anisum, zingiber, <sup>4</sup> rutæ modicum, <sup>5</sup> liquamen optimum, & olei modicum, reple <sup>6</sup> aqualiculum, sic, ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura, <sup>7</sup> surclas, amy- las, & in ollam bullientem submittis, levas, & pungis acu ne <sup>8</sup> crepet: <sup>9</sup> cùm ad dimidias coctus fuerit, levas & ad fumum suspendis, ut coloretur, & denuò cum <sup>10</sup> perlaxabis, ut coqui possit: deinde liquamine, mero, oleo modico: & cultello aperies, & cum liquamine & ligustico apponis.

*Ventrem ut tostum facies.* In cantabro involve, postea in muriam mittis, & sic coques.

HUMELBERGIUS.

**I** *Ventriculi.*] Ventriculus, qui & Venter dicitur, nostro a vo stomachus appellatur, & est cibi receptaculum.

**3** *Anisum.*] De aniso Plinius H. Nat. XX. c. 17. *Anisum à Pythagora inter pasca laudatum, sive crudum, sive decoctum: item viride, aridumve omnibus, quæ condiuntur, quæque intinguntur, desideratum, panis etiam crustis inferioribus subditum. Succis quoque additur. Cum amaris nucibus vina commundat. Quin ipsum oris halitum jucundiorum facit. Mox vino collutum vitæ junioem præstat. Appetentiam ciborum præstat, quando id quoque inter artificia delicia fecere, ex quo labor desit cibos poscere. Ob has causas, quidam Aniectum id vocavere. Hoc ligustici vicem præstat in condimentis.*

**4** *Ruta modicum replet, &c.*] Ex vetusto exemplari & aliis legendum sic est, *ruta modicum, liquamen optimum, & olei modicum, replet, &c.* [At quid sibi vult per & aliis, nescio; nisi sit liber aliquis impressus aliudve exemplar præter istud suum vetustum: nam Torinum non corrigi, qui in hoc loco planè diversus est: vide infra cap. 9. Ex vetusto exemplari & aliis ipsum citantibus: unde constare videtur per aliis de editoribus aliis Apicii scriptum esse. *Lister.*]

**6** *Aqualicum.*] Diminutiva

forma *Aqualicum* vocant. Metaphoricè pro ventre *usurpatur.*

**7** *Surclas ambas.*] [Torinus habet *amp'as.* Litter] Legendum, *surclas, amyas.*

**8** *Crepet.*] Crepare est dissilire & cum sonitu quodam rumpi.

**9** *Qua dimidias.*] Legendum, cum ad dimidias.

**10** *Pertixabis.*] Lege, *perlaxabis*, id est, laxamentum dabis.

L I S T E R.

**2** *Ventrem porcium.*] *Aqualicum*, stomachum: elegans sanè farciminis genus & operosa conditura: at nobis inutilitati eujusdam saporis, ut reliqua pleraque.

**5** *Liquamen optimum.*] Id est, sociorum garum. Istud garum à Paulo Ægineta vocabatur *πρωτεϊον* 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 confectioe Gari purgatori meminit *γάρι μέλαρον*. Nempe propter cruorem admistum, hæc de causa ab aliis *αιμάτιον* dicitur. Vide supra ad verbum *liquamen* è Geoponicis. Huc Manilius in fine l. v. respicit. Ubi de thynnorum captura agit.

*Hinc sanies pretiosa fit, floremque cruoris*

*Evomit, & mixto gustum sale temperat oris.*

Sed



Sed *sociorum garum*, ut optimum, ita è solis scombris conficiebatur ad freta Herculea. *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 fociis: id est, equitibus

Romanis in societate junctis, vectigaliaque quælibet P. R. curantibus: Legimus apud Apuleium, pisces *exotico jure* perfusos, an Garo, appellatione Græca? tanquam condimento exotico ex peregrinis Regionibus allato; ita ferò nomen Romanum invenit; scilicet *liquamen.*

## C A P. VIII.

### *Lumbuli & Renes.*

**L**umbuli & Renes *assii ita fiunt.* Aperiuntur in duas partes, ita ut expansi sint, & aspergitur iis piper tritum, nuclei, & coriandrum concisum, minutatim factum, & semen fœniculi tritum: deinde lumbuli revolvuntur assii, & confuuntur, & involvuntur in omento, & sic<sup>2</sup> prædurantur in oleo & liquamine: inde assantur in clibano vel craticula.

HUMELBERGIUS.

I **L**umbuli & renes.] Conjunctionio, &, hoc loco expositivè accipitur pro, *id est*: nam nihil aliud intelligit per lumbulos, quam renes. Dicti sunt autem lumbuli à lumbis, qui spinæ adhærent, quasi parvi lumbi. *Renes* ventriculos habent; suntque animalia in renibus pinguisima. Verum in cibario usu renes ægrè concoquantur, & mali succi sunt, authore *Celfo.*

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 lumbi.

L I S T E R.

I *Lumbuli & renes.*] Pinguedo  
N 4 cum

cum ipsis renibus : ut nobis in usu est de renibus cervinis : hi tamen renes porcini sunt. Si quod ferculum nostris placeret, hoc est.

<sup>1</sup> Sic prædurantur in oleo & li-

quamine.] Ex ista maceratione salina crispiores & friabiliores sunt renes, certè salubriores : huc etiã apprimè facit prævia renum assatio.

## C A P. IX.

<sup>1</sup> *Perna.*

**P***ernam* (ubi eam <sup>2</sup> cum caricis plurimis elixaveris & tribus lauri foliis) detracta cute <sup>3</sup> ressellatim incidis & melle complebis : deinde farinam oleo subactam conteres, & ei <sup>4</sup> corium reddis, & cum farina cocta fuerit, eximas furno, & inferes.

*Aliter.* <sup>5</sup> *Pernæ* cocturam ex aqua cum caricis simpliciter ut solet, <sup>6</sup> in lance cum buccellis, caræno vel condito melius.

<sup>7</sup> *Mustei petasones.* Ex musteis petasonem elixas cum bilibri hordei & caricis xxv. cum elixatus fuerit <sup>8</sup> decarnas, & <sup>9</sup> armillam illius candenti <sup>10</sup> 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 petasonem profundis : & alia parte piperati <sup>11</sup> buccellas musteorum fractas perfundis : cum sorbuerit, quod mustei <sup>12</sup> recusaverint, petasoni refundis.

<sup>13</sup> *Laridi coctura.* Tectum aqua cum multo anetho coques, olei modicum distillabis & modicum salis.

H U -



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, petasonem, & lardum: à succidendo sic appellata, quod quoties opus est, inde ad esum succidi potest.

## L I S T E R.

2 *Cum caricis plurimis elixaveris.*] Infra numerat caricæ xxv. Mira vis caricarum ad carnes quascunque teneras faciendas: etenim vehementer fibras resolvunt, ob summum suum quendam acorem, lubricitatemque. Atque hæc ferè unica carnis porcine conditura est, quæ ad nostrum gustum sapida

fit; maximè si loco olei, butyrum adhibeatur.

4 *Et ei corium reddis.*] Nempe ex farina subacta coctaque. Altilia ex farina involuta memorat Macrobius Saturn. l. II. c. 9. in cœna illa pontificali lautissima. Id genus Patina apud nos 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 *Buccellas mustecorum fractas.*] Ex musteo petasone dimidiato in ossellas decarnatas.

## C A P. X.

<sup>1</sup> *Jocinora sive* <sup>2</sup> *pulmones.*

**J**ocinora hadina vel agnina sic coques. Aquam multam facies, & ova, <sup>3</sup> partem lactis admisces eis, ut incisa jocinora sorbeant, coques: œnogarò, pipere asperso inferes.

*Aliter in pulmonibus.* Ex lacte lavas pulmones & colas, quod capere possunt, & infringis ova duo cruda, salis grana pauca, mellis <sup>4</sup> ligulam, & simul commisces, <sup>5</sup> & imple pulmo- nes: elixas & concidis: teres piper, suffundis

Cap. 10. DE ARTE COQUINARIA. 203  
dis liquamen, passum, merum, <sup>6</sup> pulmones con-  
fringis, & hoc œnogaro perfundis.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *J* *Ocinora.*] Celsus l. II. om-  
ne jecur boni succi esse  
dicit.

<sup>4</sup> *Ligulam.*] Ligula mensura  
genus est, quod alio nomine  
*Cochleare* dicitur, & est octava  
pars cyathi.

<sup>5</sup> *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.

<sup>3</sup> *Partem lactis admisces iis, ut  
incisa jacinora 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.

<sup>5</sup> *Et implet pulmones.]* Quæ  
autem sequuntur, ex vetusto  
exemplari adscripsit Humelber-  
gius: at istud exemplar ei cum  
Torino commune fuit, cum  
eadem ferè verba habeat *Tori-  
nus*. Videtur itaque innuere  
se ista verba ex vetusto exem-  
plari depromta, alicui editio-  
ni, Venetiana putà, adjecisse.

<sup>6</sup> *Confringis pulmones.]* Decer-  
pis pulmones ante concisos.

C A P. X I.

<sup>1</sup> *Dulcia domestica ex melle.*

**D** *Ulcia domestica.* <sup>2</sup> Palmulas vel dactylos, ex-  
cepto semine, nuce vel nucleis vel pipere  
trito <sup>3</sup> infarcies, sale foris contingis, <sup>4</sup> frugis in  
melle cocto, & inferes.

*Aliter dulcia.* <sup>5</sup> Musteos apios optimos rades,  
& in lacte infundis: cum biberint, in furnum  
mittis, <sup>6</sup> ut arefcant modicè, eximes eos cali-  
dos, melle perfundis, compungis ut bibant:  
piper asperges & inferes.

*Aliter*

*Aliter dulcia.* 7 Siligineos rasos frangis , & buccellas majores facies, in lacte infundis, frigis in oleo & mel superfundis , & inferes.

*Aliter dulcia.* Mittis mel, merum, passum, rutam, eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas nuces avellanas tostas adjicies, & inferes.

*Dulcia piperata.* Piper, nucleos, mel, rutam, & passum teres cum lacte, & tractum coques, <sup>8</sup> coagulatum coque cum modicis ovis <sup>9</sup> perfusum, melle aspersum inferes.

*Aliter dulcia.* <sup>10</sup> Accipies similam, coques in aqua calida, ita <sup>11</sup> ut durissimam pulvem facias, deinde in patellam expandis, cum refrixerit, concidis quasi dulcia, & frigis in oleo optimo, levas, perfundis mel, piper aspergis & inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.

<sup>12</sup> *Tyropatina.* Accipies lac, <sup>13</sup> adversus quod patinam æstimabis: temperabis lac cum melle quasi ad <sup>14</sup> lactantia: ova quinque ad sextarium mittis: sed ad heminam, ova tria in lacte dissolvis, ita ut unum corpus facias: in <sup>15</sup> Cumana colas & igni lento coques, cum duxerit ad se, piper aspergis & inferes.

<sup>16</sup> *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.

17 *Mel castum.* Piper & 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 nucæ 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 *Musteos aphios.*] Legendum, *Apios*: musteos verò vocat recentes, teneros & dulces.

6 *Ne arefiant.*] Legendum, ut *arefiant*: id est, desiccantur.

7 *Siligineos rastos.*] Hoc est, medullam panis siliginei ab extrema parte, cortice & crusta evulsam & exemptam. *Panis summa laus, siliginis bonitas : & cribri tenuitate constat.* Plin. *Ex tritico firmissima est siligo.* Cels.

8 *Coagulum.*] Legendum, *coagulatum*. Coagulare est constringere & dentare.

9 *Perfusum, aspersum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *perfusum, melle aspersum.*

10 *Accipies similam coques : & in aquam calidam ita ut durissima pulte facies.*] Legendum, ut in Textu.

12 *Tyrobatina.*] H. E. caseata, eo quod in casei modum conformeretur.

13 *Adversus patinam astimabis.*] Ex vetusto exemplari legendum, *adversus quod patinam astimabis*; hoc est, pro lactis ratione patinam ejus sufficienter capacem accipere considerabis. *Astimare* aliquando pro *considerare* accipitur.

*Hæc quicumque leget, si quis legit, astinet ante.* Ovid.

14 *Lactantia.*] Hoc est, lactaria, quæ & lacticina 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, *album movere dicit 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, castum piper & liquamen.*] Legendum, *mel castum, piper & liquamine*, scilicet inferes. Vocat autem *mel castum*, quod purum, immaculatum, & nullius rei permixtione coinquinatum est.

L I S T E R.

1 *Dulcia domestica.*] Modestus Titulus,

Tirulus, & qui mediocritatem præ se fert inter infanas 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 diffluens è favis. Quid si legendum sit *mel coctum.*

## C A P. XII.

### 1 *Bulbi.*

**B**ulbos. Oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino adperso.

*Aliter.* Bulbos tundis<sup>2</sup> 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 dixi<sup>3</sup> in aquam, <sup>4</sup> qui Veneris ostium quærunt; <sup>5</sup> deinde, <sup>6</sup> in legitimis nuptiis in cœna ponuntur: sed



fed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ succo & pipere.

*Aliter.* Bulbos frictos œnogaro inferes.

HUMELBERGIUS.

**I** Bulbi.] Venerem mirè stimulant, unde & salaces à Martiali vocantur. l. XIII. Ep. 34.

*Cùm sit anus conjunx, cùm sint tibi mortua membra,  
Nil aliud, bulbis quàm 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 *Deinde ut.*] Legendum, deinde in.

7 *Eruca succo.*] Eruca herba est in acetariis, & ciborum usu non infrequens: in condiendis opsonis: tanta ei est suavitas, ut Græci ἐξχομασσι appellaverint. Hac venerem impendio excitat. Plin. H. Nat. l. XX. c. 13.

L I S T E R.

4 *Qui veneris ostium quarunt.*] Satyrione herba sumpta in venerem provocantur, cum tentigine genitalium partium. Cælius Aurelianus. Memorat Themison 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. 18. Quid si dicamus, eos potius ex rabie mortuos fuisse, cujus satyriasis symptoma est; cum testetur idem Author 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 suprà, quæ de *linea bulborum* in donariis oblata exhibet Athenæus. An radices Tuliparum? propter corticem sive integumentum rufum, & quòd illæ edules, & suavissimi bulbi sint, & in Asia Græciaque valde frequentes. Bulbi crassiores pituitam faciunt C. Celsus. Igitur non possunt esse ex acribus, vel ex cepearum 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. XIII.

<sup>1</sup> *Fungi faginei* & <sup>2</sup> *Boleti*.

<sup>3</sup> **F** *Ungi faginei*. Elixii calidi, exsiccati, in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

*In fungis fagineis*. Piper, carænum, acetum, oleum.

*Aliter*. Fungi faginei elixii ex fale. Oleo, <sup>5</sup> mero, coriandro conciso inferuntur.

*Boletos fungos*. Caræno, fasciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

*Boletos aliter*. <sup>6</sup> Coliculos eorum liquamine vel fale asperfos, inferes.

*Boletos aliter*. <sup>7</sup> Thyrsos eorum concisos in patellam ova perfundis, addito pipere, ligustico modico: melle, liquamine temperabis, oleum modicè.

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

<sup>1</sup> **F** *Ungi farnei*.] Legendum puto, *faginei*: ex arbore fago, qui, ut caterarum arborum fungi, non ita perniciosi sunt. *Fungi in cibos idonei iuavesque majore copia sumpti nocent & ipsi*. Diosc.

<sup>2</sup> *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.*

<sup>4</sup> *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 *œnogarum*, quod ipsi in condimentis in frequenti usu est: sed nihil immutare ausi sumus, suspicionem tamen nostram non indicare nequivimus.

Sunt qui coëtorum piscium jus Garum vocent, & ita, ut in vetusto quodam manuscripto codice, sed incerto auctore, reperi, confici præcipitur.

Con-

*Confectio Gari.* Sume pisces minores salfos, aut si falsi non fuerint, saliantur pauco sale, & mitte ex illis Sextarium unum, & de bono vino sextarios tres, & coque in æreo vase usque dum duæ partes consumantur, & tertia remaneat; tum cola per saccum usque ad claritatem, & refrigeratum mitte in vitream ampullam, & utere.

Cæterum quamvis liquaminis vocabulo garum intelligat Apicius noster, Latino tamen nomine aliquandò caruisse, testis est Ausonius 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 quocumque 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 Europa abundè confirmat. Plinius *Lib. XXI. c. 23. fungi* (apud nos certe ut usitatissimi, ita) *intissimi sunt, qui rubent callo,* (id est, branchiis; pessimè Harduinus in Plinium, quibus caro rubet) *mox candidi, velut apice flaminis, in-*

*signibus pediculis,* (id est, quibus branchiæ sive lamellæ candidæ, his callum in apicem flaminis fastigiatum, pediculis admodum longis, & quibus mediis lacinia quædam circumponitur; satis frequenter in Anglia; de his quoque malè Harduinus.)

*Suilli venenis accommodatissimi, succantur pendentes.* ] Idem Plinius *l. c.* nullam tamen rationem ex rei natura video, nisi quòd, cum sicci coquendi sint ex attractorum 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 per liquamen, & garum tritura sola piperatum conficitur.

5 *Mero.* ] Merum remedio est privatum contra fungos & meconium & argentum vivum. Plin. *Hist. Nat. Lib. XXIII. c. 1.*

6 *Coliculos eorum liquamine & sale aspersos inferes.* ] Boletos coctos intellige, imo nisi percocti edantur, præsens periculum sapennumero minantur. *P. Agrieta.*

7 *Cauliculi & thyrsi boletorum.* ] Id est, pediculi & corpora. Boleti erant primum è quatuor eduliis, inter quæ tanta olim contentio fuit, quid nempe ex iis cæteris excelleret: tria verò reliqua *Fuedula, 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, quæ temerè manduntur, & bo-  
letos merito posuerim: optimi qui-  
dem hi cibi, sed in crimen aduerti,  
veneno in iis 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. Se-  
neca, N. Q. l. IV. cap. 13.  
*Quemadmodum nihil illis satis  
frigidum, sic nihil satis calidum.  
Sed ardentes boletos, & raptim con-  
dimento suo mersatos, demittunt  
panè fumantes, quos deinde restin-  
guant nivatis potionibus.*

## C A P. XIV.

## I Tubera.

**T**ubera radis, elixas, sale aspergis, & <sup>2</sup> sur-  
culo infiges, subassas, & mittes in caca-  
bum oleum, liquamen, carænum, vinum, pi-  
per & mel, cùm ferbuerit, amylo obligas: tu-  
bera exornas & inferes.

*Aliter.* Tubera elixas & asperso sale in furculis  
affigis & subassas & mittis in cacabum liquamen,  
<sup>3</sup> oleum viride, carænum, vinum modicè &  
<sup>4</sup> piper contractum, & mellis modicum & fer-  
veat: cùm ferbuerit, amylo obligas, & tubera  
compunges, ut combibant illud: cùm benè fer-  
buerit, exornas, inferes. Si volueris, eadem  
tubera omento percino involves & assabis, & 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.

<sup>5</sup> *Aliter tubera elixa cum porro*, deinde sale, pipere, coriandro conciso, <sup>6</sup> mero optimo inferes.

*Aliter tubera.* Piper, cuminum, silphium, mentham, apium, rutam, mei, acetum vel vinum, salem vel liquamen, & oleum modice.

HUMELBERGIUS.

1 **T**ubera.] De his dictum libro I. c. 25.

2 *Surculo.*] Hoc est, ramusculo, spinula lanceola, & cuspidula. Surculus diminutivum est à *sirus*, qui palus est. Et à Surculo verbum formavit *Surclare*, pro Surculo affigere, quò sæpius utitur.

3 *Oleum vinum.*] Ex vetusto exemplari legendum, *oleum vitide*.

5 *Aliter tubera elixa cum porro, &c.*] Hoc condimentum ex vetusto codice adscriptimus: [alio itaque codice usus est Humelbergius, atque Torinus; in cuius editione hoc deest. *Lister.*]

L I S T E R.

2 *Surculo insiges.*] Ad commodiorem subassationem; item tubera compunges, ut condimentum combibant: nam tubera massæ quædam solidæ sunt ac rotundæ, interdum ad pugni magnitudinem, qualia ipse vidi in agro Monspeuliano 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 *Colocasium.*

2 **I**N *Colocasio* piper, cuminum, <sup>3</sup> rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

1 **C**olocafium.] Nunc totam plantam, nunc plantæ radicem folam fignificat, quæ cruda & coëta in taleolas fecta, cotonei mali odore fimilis, comedebatur, colocasfa in cibo egregiè nutriunt, melioraque, quæ minus lanofa fuerint. Diofcor.

3 Rutam vel liquamen.] Legendum, rutam, mel, liquamen.

L I S T E R.

2 In Colocafio.] Niliacum ferè olus. In Ægypto, inquit Plinius, H. Nat. lib. XXI. c. 15. nobiliffima colocasfa, — feritur jam in Italia. Martialis lib. XIII. Ep. 57. tamen Plinio contemporaneus novas has dapes ridet.

*Niliacum videbis olus, lanafque fequaces:*

*Improba cum morfu fila man- que trahes.*

## C A P. XVI.

1 Cochlea.

2 **C**Ochleas lacte pafas. Accipies cochleas, 3 fpongizabis: 4 membranam tolles, ut poffint prodire: 5 adjicies in vas lac & falem uno die: cæteris diebus in lac per fe, & 6 omni hora mundabis ftercus; cùm pafæ fuerint, ut non poffint fe retrahere ex oleo, friges: mittes cœnogarum.

*Similiter ex 7 pulte pafci poffunt.*

*Cochleas fale puro & oleo affabis: lafere, liquamine, pipere, oleo fuffundis.*

*Aliter.* Cochleas affas, liquamine, pipere, cumino fuffundis affidue.

*Aliter.* Cochleas viventes in 8 lac filigineum infundis: ubi pafæ fuerint, coques.

H U.

HUMELBERGIUS.

1 **Cochlea.**] Scilicet terrestres.

*Cochleas in cibo precipue stomacho mederi, in aqua eas subferuēseri, intacto corpore earum, oportet, mox in pruna torrerī, nihil addito: atque ita è vinogaroque sumi, precipue Africanas. Nuper hoc compertum plurimis prodesse. Plinius H. Nat. lib. XXX. c. 6. Aluum movent, authore Celso, boni succi & stomacho idoneæ. 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, ommibora.

7 **Pulpas.**] Legendum pulte, hoc est, farre in pulverem & farinam redactō, & in pultis modum cum lacte aut sapa potissimum, ut aliqui facere solent, confecto.

Varro. de R. R. III. c. 14.  
 „ Has quoque, ait, faginare solent ita, ut ollam cum foraminibus incrustent sapa & farre, ubi pascuntur, qua foramina habeat, ut intrare aer possit. Vix, vax enim hæc natura.

8 **Lac siligineum.**] Hoc est, filiginea farina nutritum & mixtum.

L I S T E R.

2 **Cochleas lacte pastas.**] Hæc pastio fit invitis cochleis, & non aliqua faginatio 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 gypseove, 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. Verum 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 & ceruices intra testas suas recondere: quod morientium ex immersionibus, & non faginatarum indicium est.

7 **Similiter & pulte pasci possunt.**] Nempe tenui pulte, ad crassitiam lactis.

8 **Cochleas viventes in lac siligineum 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 faginatio à Varrone & Plinio exhibitæ.

Venerem concitant Cochlearum fluviatilium 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, hausi parcius merum*; quod ex Athenæo quoque confirmatur; at in utroque auctore earum maximè cervices ad hunc usum laudantur. Cur autem eas partes præ reliqua carne sumpserit iste *Polyænus* apud *Petronium*, nulla ratio hætenus à criticis data est. At ex nostra *Cochlearum Anatomia* constat, ipsis *Cochlearum cervicibus* organa generationi dicata posita esse. *Purpurarum cervices plurimè alimenti* (aliis redditur, πολύχυλοι, i. e. multum succosæ) & palato gratae. 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 commode 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, eoque

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 ceteri 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* poteribus appetitum excitari *Cochlea* ait, l. II. sat. 4. v. 58.

*Tostis marcentem squillis, recreabis & Asra*

*Potorem Cochlea: ———*

Nimirum tostâ; id est, ut interpretatur *Petronius* loco supra citato, *Cochlearum sine jure tostis cervicibus*.

## C A P. XVII.

*Ova.*

<sup>1</sup> **O** *Va frixa*: œnogaro.

*Ova elixa*: Liquamine, oleo, mero: vel ex liquamine, 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 frixa ænozarata ob elixa,*  
*liquamine, &c.] Legendum*  
*puto, Ova frixa: ænozaro.*  
*Ova elixa liquamine, &c. scilicet*  
*inferuntur.*

2 *Apalis.] Ἀπαλὰ vocat ova*  
*tenera & mollia, quæque sine*  
*cortice & putamine cocta sunt*  
*in aqua: qualia & stomachum*  
*confortant, authore Scribonio*  
*Largo c. 104.*

CASPAR. BARTHIUS.

2 *Apala ova.* Sunt tenera,  
puto, forbilia, aut certe in  
teneritudinem quampiam com-  
posita. Ita exposuit Torinus.

In aliis autem Apicii libris ali-  
ter legitur: sed non aliter expo-  
nitur ab Humelbergio. *Adversf.*  
*p. 2635.*

L I S T E R.

2 *In ovis apalis.] Ovorum ha-*  
*palorum mentio fit apud Mar-*  
*cellum Empericum: statim dare*  
*debes lentem vel betam coctam, vel*  
*alicam, vel ova hapala, vel ungel-*  
*lam discoctam.*

T U R N E B U S.

3 *Infusos] infundes: suffundes*  
*mel, ac acetum liquamine tempera-*  
*bis. Adversf. Lib. X. c. 12.*



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

## L I B E R V I I I.

Qui <sup>1</sup> TETRAPUS appellatur:

---

## C A P. I.

<sup>2</sup> In *Apro*.

<sup>3</sup> **A** *Per ita conditur.* <sup>4</sup> Spongiatur, & sic aspergitur ei sal, cuminum tritum; & sic manet. <sup>5</sup> Alia die mittitur in furnum, cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum. <sup>6</sup> Conditum Aprinum: mel, liquamen, carænum & passum.

*Aliter in apro.* <sup>7</sup> Aquâ marinâ cum ramulis lauri aprum elixas, quousque <sup>8</sup> madescat <sup>9</sup> corium ei tolles: cum sale, sinape, aceto inferes.

*Aliter in apro.* Teres piper, ligusticum, organum, baccas myrthæ <sup>10</sup> 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*

*In aprum assum jura ferventia facies sic.* Piper, cuminum frictum, apii semen, mentham, thymum, satireiam, <sup>11</sup> 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, <sup>12</sup> obligas jus albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum, & inferes.

*Jus in aprum elixum.* Piper, ligusticum, cuminum, silphium, origanum, nucleos, <sup>13</sup> 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: <sup>14</sup> coloras defruto: liquamen, oleum.

*Aliter in Apro.* Teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum,

fœniculi semen, rutam: liquamen, vinum, passum, facies, ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas aprum intrò foras, & inferes.

*Perna aprina ita impletur* <sup>15</sup> *recens.* Per articulum pernae palum mittes, ita ut cutem à carne separet, ut possit condimentum accipere per cornulum, ut universa impleatur. Teres piper, baccam lauri, rutam: si volueris, laser adjicies, liquamen <sup>16</sup> optimum, carænum, & olei viridis guttas. Cum impleta fuerit, constringitur illa pars, quæ impleta est, ex lino: & mittitur in <sup>17</sup> zymam, elixatur in aqua marina cum lauri <sup>18</sup> turionibus & anetho.

## HUMELBERGIUS.

1 **T***Etrapus.*] Id est, τετραπυρος, quadrupes. Quo nomine inscriptus est hic liber octavus; eo quod in ipso quadrupedum animalium, quæ ciborum usum præbent, opsonia, lautioresque conditura tradantur.

2 *In Apro.*] Carne Aprina, è fero suillo genere sunt apri, olim non modo in vivariis habiti, sed & epulis appositi vel solidi & integri, ceu ex Plinio manifestum est. Caro aprina levis concoctionis, meliòrque domestica: item *valentissimi generis & plurimi alimenti*, authore Celso. Hippocrates de Diata l. II. T.xv. ait: caro suis sylvatici, apri-ve sic cat, corroborat, & movet.

5 *Alia die mittitur piper.*] Ex vetusto exemplari legendum, *alià die mittitur in furnum: cum coctus fuerit, perfunditur piper.*

Deinde, mox post aprinum, lege mel pro vel.

8 *Madefcat.*] Hoc est, mollescat, tenerescat, & coquatur.

10 *Exenteras.*] Legendum puto, *exenteratas*, id est, excorticatas. Per totum librum [at quem librum, certe non istum Torini; itaque Venetianum. *Lister.*] multa se offerunt errata, sed leviora, quàm ut annotare dignum sit, quare consulto illa, non tamen sine emendatione, præterire fatius duximus. [Torinus hunc locum legit sic, *buccas myrti, exenterabis coriandrum.* *Lister.*]

11 *Enechi flos: nucleos tofos: amygdala tosta vel vinum & liquamen acetabulum.*] Lege *Cnici flores*, &c. ut in textu. Ni pro *cnici* legere malueris *anethi*.

12 *Obliga si vis.*] Legendum, *obliga jus*.

13 *Cariotam.*] Post hanc dictionem

nem ex vetusto exemplari ad-  
scribendum est, *mel* : quemad-  
modum post *oleum*, alterum  
condimentum, quod reddi-  
mus.

15 *Recentia per articulum.*] Le-  
gendum, *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 ζύμαν, quod  
fermentum est.

18 *Curionibus.*] Legendum,  
*Turionibus*: vocantur autem tu-  
riones summitatum arborum  
vel arbuſtorum teneritates.  
Lauri turiones in hoc usu mit-  
tito, ut olivas depriment.

LISTER ET VARIORUM.

2 *In apro.*] Idem sentit de  
ſuillæ carnis excellentiâ Gale-  
nus non ſine ratione, lib. III.  
de alimentorum facultatibus.  
*Omnium ciborum potentiſſimè ſuum  
caro nutrit, cujus rei athleta cer-  
tiſſimum præbent indicium: ſi enim  
paribus exercitationibus, parem mo-  
tem alterius cibi, pridie totum  
diem comederint, poſtero die ſta-  
tim ſentient ſeſe redditos imbecil-  
liores.*

3 *Aper ita conditur.*] Non de  
ſolido apro, ſed de aliqua car-  
nis aprinæ particula intelligen-  
dus eſt; perinde ut ultimo lo-  
co de perna mentionem factu-  
rus 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 cœna pater,  
æria circum*

*Rapula, Læſuca, Radices:  
qualia laſſum*

*Pervellunt ſtomachum.*

4 *Spongiatur & aſpergitur ei  
ſal — & ſic manet.*] Nihil  
antiquius ſale ad condiendas  
carnes porcinas: quo ſine dif-  
ficillimè concoquantur.

6 *Condimentum aprinum.*] Sci-  
licet mel, liquamen, caræ-  
num, & paſſum.

7 *Aqua marina cum ramulis  
lauri elixas.*] Igitur prope mare  
degit is, qui hujus coctionis  
author fuit; an ad falis com-  
pendium atque parcimoniam,  
an præſtantiam. Etenim ſal  
ſoffilis vel fontium coctilis  
magis medicamentofus, pro-  
pterea quod ſtipticus eſt: Al-  
ter è marinis aquis, per inſo-  
lationem rudis & nigricans,  
ad ſaſamenta aptior eſt.

9 *Corium ei tolles.*] Caro a-  
prina in membra diſſecta ferè  
nunc quoque in macello ven-  
ditur cum integro ſuo corio  
ſetacco, ad diſtinctionem à  
domestica: atque ita quoque  
ut videtur, cocta fuit apud Ve-  
teres.

10 *Baccas myrthæ exenteratas.*] Officulis ſive ſeminibus du-  
riuſculis purgatas, ſive enu-  
cleatas.

11 *Enici flores.*] Ad coloris  
gratiam. [*enechi florem*] enici  
Latinus Latinus Bibliothec.  
Sac. & Profan. T. II. p. 43.

14 *Coloras defruto.*] Nempe

ex vino rubro decocto. Miror crocum nondum in usum culinarium, aut certè parcè admodum raròque adhibitum fuisse in condimentis à nostro Apicio: ejus certè semel tantùm in primo capite primi libri mentio fit. At apud lautiores Romanos magnus erat croci usus etiã in conviviis, uti ex Petronio in cœna Trimalchionis constat. *Omnes placentæ, omniaque poma, etiam minima vexatione contacta, cœperunt effundere crocum*, scilicet, aut oleum aut condimentum aliquod ex croco. Idem meminit scobem ex croco inter alia sparsum in cœnationibus per pavimenta.

17 Mutiur 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 submittitur.* Non itaque benè zemam hic pro fermento aliquo cepit Humelbergius: quippe olla, in qua aliquid decoquitur, zema vocatur, *καρὰ τὸ ζέειν*: 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. Auretianum cap. 49.]

## C A P. II.

## 1 In Cervo.

**JUS in Cervum.** Teres piper, ligusticum, 2 careum, origanum, 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*

*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, cum jam bulliit.

*Jura ferventia in cervo.* Piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos, aut amygdala: suffundes mel, acetum, vinum, oleum modicè, liquamen: & agitabis 7 embamina.

*In cervinam assam.* 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 & fatureia.

HUMELBERGIUS.

1 [*N 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 *Carenum.*] Legendum, *careum*.

3 *Apii semen radicem.*] Ex vetusto exemplari legendum, *apii semen, laserus 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 costum intro foras tanges.*] Nemo dicet integros cervos inferri: igitur, ut supra de Apro, ita hîc de carnis cer-

cervinæ 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 infrà, cap. 6. dicitur, *macerabis in furno*.

## C A P. III.

I 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 bulliit.

*Aliter jus in caprea.* Piper: condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam: liquamer, mel, passum & olei modicum: amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

I [In *Caprea*.] Caprearum carne. Caro caprearum boni & plurimi alimenti est, authore Celfo. lib. II. c. 18.

3 *Amulum jam bulliet.*] Lege, amylos, cum jam bulliit.

L I S T E R.

2 *Condimentum.*] Condimentum quid sit, vide suprà cap. 1.



C A P. IV.

1 *In Ovi fero.*

**JUS** *in Ovi fero ferueas.* Piper, ligusticum, cuminum, mentham siccam, thymum, filphium: suffundes vinum: adjicies Damascena macerata: mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum: agitabis fasciculo origani & menthæ siccæ.

<sup>2</sup> *Jus in venationibus omnibus elixis & assis.* Piperis scrupulos VIII. <sup>3</sup> rutæ, ligustici, apii feminis, juniperi, thymi, menthæ aridæ scrupulos senos, pulegii scrupulos III. hæc omnia ad levissimum pulverem rediges, & in unum commisces, & teres: adjicies in vasculum mel, quod satis erit, & his uteris cum oxygano.

*Jus frigidum in omni fero.* Piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleostostos: mel, acetum, liquamen, & oleum: Piper aspergis.

HUMELBERGIUS.

1 **I** *N Ovi fero.*] Utitur dictione Ovis in masculino genere, veteres imitatus. *Primum è feris pecudibus ab hominibus comprehensæ & mansuefactæ 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 *Rutam, 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. V.

1 *In Bubula sive Vitellina.*

**I**N <sup>2</sup> *Vitellina fricta.* Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, Origanum, cepam siccam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

*In Vitellinam sive bubulam cum porris* <sup>3</sup> *succidaneis, vel cepis, vel colocasis.* 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.

**I**N *bubula.* ] Scilicet carne. Hippocrates l. II. text. 15. de ratione victus. 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.

<sup>2</sup> *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.

<sup>3</sup> *Ciclaneis*, & ut aliud exemplar habet, *Cidonis.* ] Legendum puto, *succidaneis*, id est, sectivis, à succidendo sic dictis: eo quod frondes illi super terram eminentes secando auferri soleant.

L I S T E R.

1 *In bubula.* ] Male Hippocrates existimavit de bubulina carne: At excusandus est, quod rari, certè minus domestici usus fuit illis temporibus: deinde castratio vix iis nota, certè in istis animalibus, tantum non sacris haud usurpata. At hanc carnem apud nos sale condiunt, & propter aëris temperamentum mite diutius per se servatur, donec tenerescat, & admodum salubris evadat.

2 *In Vitellina.* ] Eruditior gula 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 fagina agnorum ex mero lacte: adeo caro maximè tenella optimè sapit ex suavi nutrimento; quoniam in his concoctio, ut celerior, ita crudior & rei sumptæ particeps, & propter partium assiduum 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 ingratæ.

— Juvenal. Sat. XI. v. 66.

*Hadulus & toto grege mollior,  
inscius herbe:*

*Nec dum ausus virgas humilis  
mordere salictis:*

*Qui plus lactis habet quam  
sanguinis. —*

C A P. VI.

1 *In Hædo vel Agno.*

2 **C**Opadia 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.* Mites in cacabum copadia, cepam, coriandrum minutim succides. Teres piper, ligusticum, cu-

P

minum:

minum: liquamen, oleum, vinum: coques: exinanes in patina, amylo obligas.

*Aliter hœdinam sive agninam excaldatam.* 5 Agnina cruda trituram in mortario accipere debet. Caprina autem, cùm coquitur, accipit trituram.

*In hœdum sive agninum assum.* Hœdi cocturam, ubi eum ex laquimine & oleo coxeris incisum, infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modicè: & in craticula assabis, eodem jure continges, piper asperges & inferes.

*Aliter hœdus sive agnus assus.* Piperis semunciam, asareos scrupulos vi. Zingiberis modicum, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

*Hœdus sive agnus* 6 *syringatus.* Exossatur diligenter 7 à gula, sic ut uter fiat, & intestina ejus integra exinariantur, 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, carænum, 8 defrutum modicè, sic & oleum etiam: bullienti mittis amyllum: vel certè mittitur in retiaculo, vel in sportella, & diligenter constringitur, 9 & bullienti zyma cum modico falis submittitur. Cum bene illis tres 10 undas bullierit, levatur, & denuo bullit cum humore suprâ scripto, bullienti conditura perfunditur.

*Aliter hœdus sive agnus syringatus.* Lactis sextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, falis modicum, laseris modicum,  
da-

Cap. 6. DE ARTE COQUINARIA. 227

dactylos tritos octo, jus in ipsius olei acetabulum, liquaminis acetabulum, <sup>11</sup> mellis acetabulum, vini boni heminam, anylum modicè.

<sup>12</sup> *Hædus sive agnus crudus.* Oleo, pipere fricabis, & asperges foris salem purum multo cum coriandri semine: in furnum mittis: affatum inferes.

*Hædus sive agnus* <sup>13</sup> *Tarpeianus.* Antequam coquatur, ornatus consuitur. Piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum: & liquamine collues. Hædum macerabis in furno in patella, quæ oleum habeat: cum percoxerit, perfundes in patella impensam: teres satureiam, cepam, rutam, dactylos; liquamen, vinum, carænum, oleum: cum benè duxerit, impensam 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, cerebella duo vel tria: hæc omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex sale: Super tritiram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas, <sup>15</sup> hac impensam intestina reple, & super hædum componis in <sup>16</sup> Zirbo, & omentum charta cooperies, surclas: in cacabum vel patellam compo-

nes hædum : adjicies liquamen, oleum, vinum : cum <sup>17</sup> ad mediam cocturam venerit. Teres piper, ligusticum, & jus de suo sibi suffundes, mites <sup>18</sup> in defruti modicum, teres, reexinanes in cacabum : cum percoctus fuerit, exornas, amylo obligas & inferes.

## HUMELBERGIUS.

I **I**N hædo vel agno. ] „Caro agnina levior est, quam ovium caro : hædinaque, 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 : authore Celso lib. II. c. 18.

2 *Copadia hædina sive agnina bipere liquamine coques cum faseolis paratariis liquamine piper lasere cum imbrato buccellas panis oleo modice.* ] Hunc locum depravatum & mutilum ita emendatè legendum puto. *Copadia hædina, &c.* ut in textu. *Phasiolos* autem *Paratariis* intelligo, qui umbræ conciliandæ sunt parati. Nam propinquis fruticibus tanto undique incremento se implicant, ut scenas etiam & tentoria inumbrent. Dioscorides.

4 *Excaldatam.* ] Vocat excaldatam carnem elixam & coctam calidam, sicut veteres aquam dicebant caldam pro calida.

5 *A crudo tritura mortario.* ] Legendum puto, *agnina cruda trituram in mortario.*

6 *Syringladus, id est, mammocephalis.* ] Lege, *Syringarus* : 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 incolebant.

14 *Hædo laurum.* ] Lege, *hædus laureatus.*

15 *Hæc impensa intestina replet.* ] Hæc verba ex vetusto exemplari adscriptimus.

16 *Giro.* ] Legendum puto, *zirbo*, id est, omento.

17 *Ad media cora.* ] Legendum, *ad mediam cocturam.*

18 *In fricti.* ] Legendum, *in defruti.*

## L I S T E R.

3 *Cum Phaseolis paratariis.* ] Parietariis, quòd ad parietes & pergulas scandere apti sunt.

9 *Et 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

mo-

modo præscribatur, non video. At hoc non unicum esse videtur mendum; nam *jus in ipsius olei acetabulum* difficillimè exponitur; nisi acetabulum pro vasculo accipiatur, ut infra.

12 *Hædus sive agnus crudus.*] Quòd dum crudus est, condimentis aspergitur & perficitur.

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 & infibulabis.*] Mox. *Charta obturas & fiblas.* Item Porcellum præduratum implet, fiblatis &c. cocto fiblas tolles. 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: immutatum vero in communem dictionis formam ab iis, qui nihil non sibi in voces parum notas licitum arbitrantur. Hac sermonis consuetudine Fl. Vopiscus *fiblatorium* dixit, quomodo & Cl. Salmasius in Trebellio Pollione legit: Anastaso Bibliothecario *Fibulatorium*. Apud Suidam est *φιβλατόριον*, *περιβλάσιον Πέρσικον*. De *Acic.* pag. 37. 30.

C A P. VII.

<sup>1</sup> *In Porcello.*

**I**N porcellum <sup>2</sup> *farfilem* duobus generibus. Curas, à gutture exenteras, à cervice ornas, antequam prædures, subaperies auriculam sub cutem, mittes <sup>3</sup> *impensam* Tarentinam in vesicam bubulam, & fistulam <sup>4</sup> *avicularii* <sup>5</sup> *rostro* vesicæ alligabis, per quam exprimes in aurem, <sup>6</sup> *quantum* ceperit: postea <sup>7</sup> *charta præcludes* & <sup>8</sup> *infibulabis*: & præparabis aliam *impensam*, sic fa-

cies. Teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum: suffundes liquamen: adjicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, <sup>9</sup> jus de suo sibi, ferveat; cum ferbuerit, avicellas, nucleos, piper integrum: liquamine temperas: imples porcellum, <sup>10</sup> charta obturas & fibulas, mittes in furnum, cum coctus fuerit, exornas, perunges, & inferes.

*Aliter porcellum.* Salem, cuminum, laser.

*Porcellus liquaminatus.* De porcello ejicis <sup>11</sup> 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 <sup>12</sup> in sportella ferventi ollæ submittis, cocto fiblas tolles, ut jus ex ipso <sup>13</sup> manare possit, pipere aspersum inferes.

*In porcellum elixum farfitem.* De porcello utriculum ejicies, præduras. Teres piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: cerebella cocta quod fatis 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, <sup>14</sup> sine pipere inferes.

*Porcellus assus tractomelitus.* Porcellum curatum à gutture exenteras, siccas. Teres piperis unciam, mel, vinum: impones, ut ferveat, tractam siccatam confringes, & partibus cacabo permisces: agitabis furculo lauri viridis: tandiu coques,



Cap. 7. DE ARTE COQUINARIA. 231  
coques, donec lenis fiat, & impinguet: <sup>15</sup> hac  
impensa porcellum imple, surclas, obturas char-  
ita, in furnum mittes, exornas, & inferes.

In <sup>16</sup> porcellum lacte pastum, elixum, <sup>17</sup> 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 Vtullianus.* 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 ferveat, & porcellum assum jure  
asperges, ita ut sub cute jus recipiat.

*Porcellus* <sup>18</sup> *Flaccianus.* <sup>19</sup> 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 ferveat, amylo obligas, <sup>20</sup> porcellum co-  
ctum ab ossibus tanges: apii semen teres, ita ut  
fiat pulvis, asperges & inferes.

*Porcellus* <sup>21</sup> *laureatus.* <sup>22</sup> Porcellum ex ossas  
quasi œnogaratum, ornas, præduras, 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 ferveat , obligas , porcellum lauro eximes , & jus ab offe tanges & inferes.

*Porcellus* <sup>23</sup> *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* <sup>24</sup> *Oenogaratus*. Porcellum exoffas , præduras , ornas : adjicies in cacabum , oleum , liquamen , vinum , aquam : obligas fasciculum porri , coriandri : media coctura colorabis defrutum : adjicies in mortarium piper , ligusticum , careum , origanum , apii semen , laseris radicem , fricabis : suffundes liquamen , jus de suo sibi : vino & passo temperabis : exinanies in cacabum : facias ut ferveat , cum ferbuerit , amylo obligas : porcellum compositum in patina perfundes : piper asperges & inferes.

*Porcellus* <sup>25</sup> *Celsinianus*. Ornas , infundes pipere , rutâ , cepâ , satireiâ , succo suo : & ova infundes per auriculam : & ex pipere , liquamine , vino modico <sup>26</sup> in acetabulum temperas & sumes.

*In Porcellum assum*. Teres piper , rutam , satireiam , cepam , <sup>27</sup> ovorum coctorum media : liquamen , vinum , oleum , condimentum : bulliat conditura : porcellum in boletari perfundes & inferes.

*In Porcellum hortulanum*. Porcellus <sup>28</sup> hortulanus exoffatur per gulam in modum <sup>29</sup> utris ,  
mit-

mittitur in eo pulsus ificiatus, particulatim concisus, turdi, ficedulæ, <sup>30</sup> Ificia de pulpa sua, lucanicæ, dactyli exoffati, <sup>31</sup> fabriles bulbi, <sup>32</sup> 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: cùm bullierit, amyllum mittitur.

*Jus frigidum in porcellum elixum ita facies.* Teres piper, careum, anethum, origanum modicè, nucleos pineos: suffundes acetum, liquamen, <sup>33</sup> carænum, mel, sinape factum: superstillabis oleum: piper asperges & inferes.

*Porcellum traganum sic facies.* Exoffas porcellum, & aptabis sicut œnogaratum, & ad furium suspendes, & appendeas, & quantum appendeas, tantum salis in ollam mittis, & elixas ut coquatur. Et siccum in lance inferes, falso recente.

*In Porcello lactente.* <sup>34</sup> Piperis unciam unam, vini heminam, olei optimi acetabulum majus, liquaminis minus.

HUMELBERGIUS.

I *IN Porcello.*] Carne porcellina. Porcellus est parvus porcus, & è domestico fere genere. Qui non modo apud veteres, sed & nostro quoque avo sæpiusculè solidus assatur & mensis infertur. Horum

caro, testante Hippocrate, quàm suum, gravior est. Celsus lib. II. c. 18. ait, inter domesticas quadrupedes 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 bifariam & duobus modis atque locis farcitur: scilicet sub cute & in ventre, sicuti & pulli nostro ævo farciri solent.

4 *Aviarii.*] Lege *avicularii*. *Avicularius* dicitur, qui aviario, id est, loco, in quo aves domi educantur, præest.

5 *Rostro vesica.*] Collo vesicæ.

7 *Charta.*] Hoc est, pergameno, & membrana, cooperimentoque aliquo.

8 *Infiblatis.*] 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 aucellas.*] Legendum, *jus de suo sibi, ferueat, cum serbuerit, avicellas*. Quæ deinde post dictionem *porcellum*, usque ad eam quæ est *salem*, sequuntur verba, ex vetusto exemplari adscriptimus.

11 *Viriculum.*] Id est, ventriculum, qualiter fortassis etiam legendum est, & pro, ita ut, *itane*.

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 quopiam.

24 *Oenococtum.*] Legendum puto, *Oenogarytus*, ut paulo ante, ubi huc se refert.

25 *Celsinianus.*] A Celsinio quopiam sic dictus.

26 *In acetabulum.*] Acetabulum in hoc loco pro vase accipitur, quod Græci *ὄξυβαρον* vocant, quo veteres aceto pleno ad intinctus utebantur, & nomen ab aceto habet, & cujus forma orbicularis erat, profunda & sine marginis latitudine. Accipitur etiam pro liquorum mensura, ceu in præcedentibus habitum est.

28 *Hortulanus.*] Hoc est, oleibus fartus.

29 *Furis.*] Lego *utris*, id est, ventris.

31 *Fabriles bulbi.*] Fabriles bulbos vocat, qui ad maris litora nascuntur & vestibis tendendis usum præbent. *Inveniuntur bulbi listorales, 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 lan-sum bulbum: non quemadmodum in India nascentem capillatum nominant.* Theophrastus lib. V, de plantis.

23 *Careotam.*] Lege, *carænum*, & id semper ubi inter liquores ponitur hæc dictio.

L I S T E R.

3 *Impensa Tarentina.*] Nuspiam, quod scio, docetur: argumento, vel deesse quædam illo tempore valde cognita, vel omiſſa ex abbreviatione.

6 *Quantum ceperit.* Quantum impensæ ceperit vesica.

10 *Charta obturas.*] Papyracea: nam ex planta eduli & suavi, conficiebatur, & erat ex tenuibus latisque segmentis foliorum papyri contexta, ut coctionem quamlibet ex aqua ferre potuerit: pergamenum verò membranæ 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 præcludes,* quoque habetur; nempe *Ægyptiaca* de papyro; quæ coctione non dissolvitur.

11 *De porcello ejcis Utriculum,* ita ne aliqua pulpa in eo remaneant.] Utriculus de integra cavitate porcelli tam pectore quam ventre hic intelligendus est, quòd ita exenterandus est, ne aliqua viscera in eo remaneant. Pro totis visceribus, quæ hic & alibi pulpæ audiunt.

12 *In sportella ferventi olla submitis.*] 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 pipere inferes.*] Rara admonitio! quod veteres piper vehementer appetebant: at

piper in impensâ ante tritum, & 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 pastum.*] 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 ænogaratum.*] Quem vide infra.

23 *Frontonianus.*] 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 certantium 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 Corocotta.* *Lambecius* quidem hanc metam allusionem 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 arbiſror, viventis, & ab auctore fictionis acerba quadam contumelia notati.

## L A M B E C I U S.

*Porcus Celsinianus* rectè legitur in editione Tigurina Humelbergii, non autem *Porcus Celsianus*, ut legitur in editione Basiliensi A. Torini.

*E Petro Lambecio ita se habet.* (V. Barnab. Briffonium de Formulis lib. VII. pag. 677.)

„ M. Grunnius Corocotta  
 „ Porcellus testamentum feci.  
 „ Quod quoniam mea manu  
 „ scribere non potui, scriben-  
 „ dum 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  
 „ coce, veniam peto, roganti  
 „ concede. Magirus cocus di-  
 „ xit: transi puer, adfer mihi  
 „ de culina cultrum, ut huic  
 „ Porcellum faciam cruentum.  
 „ Porcellus comprehenditur à  
 „ famulis, ductus sub die 16.  
 „ Kalandas Lucerninas, ubi  
 „ (b) abundant cymæ, Cliba-  
 „ nato & 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-  
 „ buris suis aliquid dimitteret  
 „ iis: qui ait, patri meo Ver-  
 „ rino Lardino do, lego dari  
 „ glandis modios 30, & ma-  
 „ tri meæ Veterinæ Scrofæ do,  
 „ lego dari Laconicæ filiginis  
 „ modios 40, & sorori meæ  
 „ Querinæ, (c) in cujus votum  
 „ interesse non potui, do, le-  
 „ go dari hordei modios tri-  
 „ ginta, & de meis visceribus,  
 „ dabo, (d) donabo sutoribus  
 „ fetas, (e) rixatoribus capit-  
 „ nas, surdis auriculas, causi-  
 „ dicis & verbosis linguam,  
 „ bubulariis intestina, Ificia-  
 „ 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, quòd si  
 „ semis vixisset, mille annos  
 „ impleſſet. 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.  
 Nuptialicus sign.  
 Lardio sign.  
 Tergillus sign.  
 Cellinus sign.  
 Offellicus sign.  
 Cymatus sign.

(a) *Corocotta.*] Id est, Animal Africanum, à croci colore sic dictum. Helychius.

(b) *Ubi abundant cyma.*] Ad porcellum Cellinianum Apicii nostri cymæ nihil faciunt, sed ad porcellum tantum hortulanum infra: igitur ad illum mera allusio non est.

(c) *In cuius usum interesse non potui.*] In cuius nuptiis.

(d) *Donabo sutoribus fetas.*] Ergo Porcellus dicitur non de lactente solum unius aut alterius mensis, sed de animali anniculo vel semestri minimùm.

(e) *Rixatoribus capitinas.*] An capifra 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 fanè & elegans conditura. Observe quoque magnitudinem ex capacitate ventris. Infra quidem ultimo loco porcelli la-

tentis mentio fit: igitur alii omnes superiores porcelli majusculæ fuerunt bestiolæ.

30 *Isicia de pulpa sua.*] De visceribus, nempe pulmone, jecinore, &c.

31 *Fabriles bulbi.*] Uva, & magis futni 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 quæstionem hîc obiter explicem) quid opus erat Afris Uvas siccare ad fumum, cum sol abunde satisfat ad maturandas quaslibet Uvas in illa regione. Igitur quomodo differant Uvæ fabriles ab aliis Uvis in hyemem conservatis? Verisimile est, ut arbitrator, uvas fabriles decerpras fuisse paulo ante plenam maturitatem, & dum acidulæ fuerint; unde in fabriorum caminis ad fumum lignorum suspensæ, 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 Punici granis & similibus acerbioribus fructibus. Unum locum pro multis ponam. Tard. passionum, l. IV. c. 3. *Pomorum, qua vivida virtute constringere valent, ut mala cydonia cocta vel assata: item pira, sorba, mespila, qua nondum fuerint maturitate dulcia, pruna agrestia, mali*

*Punici granacum exterioribus membranis exsiccata; item Uva, & magis fumi vapore succata, quam fabrillem appellant.*

Nostræ certè Uvæ huic experimento valdè opportuna sunt, si ineunte Octobri decerptæ ad fumum lenis & continui ignis suspenderentur, quod optimo successu feci. Et enim sic ad quandam maturitatem gratiamque perductæ sunt, idque hujus rei causa, 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 *Cochlea exempta.*] E testis.

34 *Piperis unciam unam.*] Minor veteres tantum piperis calorem ferre potuisse in parvulo porcellæ 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, si hæc præscripta sint imperativo modo, an indicativo.

## C A P. VIII.

<sup>1</sup> *In Lepo: c.*

**I**N *Leporem madidum.* In aqua præcoquitur modicè, deinde componitur in patina, ac <sup>2</sup> coquitur oleo in furno, & cum prope sit coctus, ex alio oleo pertangito & de conditura infra scripta: teres piper, satireiam, cepam, rutam, apii semen: liquamen, laser, vinum & modicum olei: aliquoties versatur: in ipsa percoquitur conditurâ.

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, nuces 3 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 spisset, & sic perfunditur: sed lepus in piperato liquamine & lasere maneat.

*Jus album in assum Leporem.* Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium, trituram colligis & facies 5 globum ex ea. In Cacabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modicè, cepullam concisam: postea globum condimentorum mittes, & agitabis origano, vel satureia: si opus fuerit, amydas.

*Aliter in Leporem.* 6 Ex sanguine & jocinore 7 & pulmonibus leporinis minutas. 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, laferis 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.

<sup>8</sup> *Lepus Passenianus.* Leporem curas, exossas, extensum ornas, suspendes ad fumum: cum coloraverit, facies ut dimidia coctura coquatur: lavas: asperges salem: <sup>9</sup> massam œnogaro 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.* Eâdem cocturâ condies pulpam, nucleos infusos admisces: omento teges, <sup>10</sup> & chartâ colliges lacinias & surclas.

*In Leporem farfilem.* Leporem curas, ornas, quadratum imponis: adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: adjicies jocinora gallinarum cocta, cerebella cocta, <sup>11</sup> pulpam concisam, ova cruda tria: liqua-  
mi-

mine temperabis; omento teges, & chartâ colliges <sup>12</sup> lacinias & furclas: lento igni subaffas: adjicies in mortarium piper, ligusticum fricabis: suffundes liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas: & leporem subaffatum perfundes: piper asperges & inferes.

*Aliter Leporem elixum.* Ornas, adjicies in lancem oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides & rutam viridem, thymum subcultratum, & sic apponis.

*Leporis conditura.* Teritur piper, ruta, cepulla & jecur leporis, liquamen, carænum, passum, olei modicum, amyllum cum bulliit.

*In Leporem succo sparsum.* Et <sup>13</sup> hunc præcondies sicut hædum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus fuitur: piper, rutam, fatureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues: postea in furnum mittes, coques: & impensam talem circumsparges: piperis semiunciam, rutam, cepam, fatureiam, dactylos <sup>14</sup> iv. uvam passam: <sup>14</sup> jus, cum coloratur, superfundes in patellam, vinum, oleum, liquamen, carænum, frequenter tangitur, ut condituram suam omnem <sup>15</sup> tollat, postea ex pipere sicco in disco tollitur.

*Aliter Leporem conditum.* Coques ex vino, liquamine, aqua, sinape modicum, anetho, <sup>16</sup> porro cum capillo suo, cum se coxerit, condies: piper, fatureiam, <sup>17</sup> cepe rotundum, dactylos, Damascena duo: vinum, liquamen, ca-

rænum, oleum modicè, stringatur amylo: modicum bulliat, conditur lepus, in patina perfunditur.

## HUMELBERGIUS.

1 **I** *N Lepore.*] Carne leporina, quæ in cibis non parvæ laudis est habita.

*Inter aves turdus, si quis me  
iudice certet,*

*Inter quadrupedes gloria prima  
lepus.* Martialis. lib. XIII. Epigr. 92.

Caro leporina ficit, fistitque, sed lotium movet. Hippocrates. Celsus, *leporem in media materia numerari debere dicit, & boni succi esse, alvum adstringere, & urinam movere.*

2 *Ac coquendus oleo.*] Lege, ac coquitur oleo.

3 *Sive glandes.*] Legendum, juglandes.

5 *Globum extra.*] Legendum, globum ex ea, scilicet tritura & conditura.

7 *Et pulmonibus leporinis minutata.*] Legendum, *minuta*, quod quid sit, dictum est in præcedentibus. lib. IV. c. 3.

10 *Et charta & surclas.*] Lege ut supra, & *charta colliges lacinias & surclas.*

12 *Lacinias.*] Vocat lacinias omenti fimbrias & extremitates.

14 *Jus cum coloratum super vitillum.*] Legendum, *jus*, cum coloratur superfundes in patellam.

15 *Tollar.*] Id est, sustollat, absumat & combibat.

16 *Porro cum capillo suo.*] Intelligit capillamenta & fila quæ in porro ceu capilli nascuntur.

17 *Cepe rotundum.*] Quod minore est acrimonia, & optimum quod rotundissimum ait Plinius.

## L I S T E R.

1 *In Lepore.*] In nullis animalibus tot condituræ, quantæ in lepore & porcorum genere; utriusque certe magna fuit æstimatio apud Græcos Romanosque. Didius Julianus tantæ parcimonie fuisse perhibetur, ut per triduum porcellum, 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 *Nuces juglandes concisas.*] Nuces virides juglandes frequenter cum garo comedebant veteres. *Salviores ferè, si cum caricis mandentur.* Galen. quod si utraque cum foliis ruta ante alios cibos quis edat, à lethalibus Pharmacis innoxius evadet: hoc scilicet fuisse Mithridatis alexipharmacum. Vid. Plin. l. XXIII. c. 8. L. Nonnius de Re Cibaria. l. I. c. 43.

4 *Pulpam de ipso lepore.*] Pulmo

## Cap. 8. DE ARTE COQUINARIA. 243

mones putà & jecur, &c. Ita proximè superiore capite de porcello dicitur, *Ificia de sua pulpa*: & ibidem, *de porcello ejictriculum* [id est, ventriculum & tota viscera intra abdomen pectusque] ita ut ne aliqua pulpæ in eo remaneant, nempe ne aliqua omnino viscera relicta sint.

6 *Ex sanguine & jecinore & pulmonibus Leporinis Minutal.*] Reperitio: 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. declamar.

9 *Massam œnogaro tanges.*] *Massa* carnis leporinæ rectè dicitur, quoniam exossata est.

10 *Et charta collige Lacinas.*] Suprà dicitur; in sportella ferventi ollæ submittis. Imo & charta veterum è papyro, & sportella è viminibus sparteis admodum tenuibus apta & nitida instrumenta sunt coquina-ria.

11 *Pulpam concisam.*] Viscera putà, leporina, pulmonem, jecurque.

13 *Et hunc præcondies sicut hædum Tarpianum.*] Suprà c. 6.

16 *Porro cum capillo suo.*] Putà viridi seu foliis, quas comas appellat *Martialis*. l. XIII. *Epigr. 19.*

*Mittit præcipuos nemoralis Aretia porros.*

*In niveo virides stipite cerne comas.*

17 *Cepe rotundum.*] Et optima Ægyptiaca & quæ habentur *Languedociæ* provincia, oblonga sunt.

## C A P. IX.

† *Glires.*

**G**lires <sup>2</sup> *isicio porcino.* Item pulpis ex omni membro glirium <sup>3</sup> tritis cum pipere, nucleis,

Q 2.

la-

lasere, liquamine, farcies glires, & futos in regula positos mittes in furnum aut farfos in clibano coques.

HUMELBERGIUS.

le R 2. III.  
15.  
4 Martialis  
III. Ep. 58.

I **G**lires.] Hos olim saginare veteres teste Varone. Mensis illatos colligitur ex Plinio, lib. VIII. c. 57. *Glires censoria leges, princepsque M. Scaurus in consulatu non alio modo cœnis ademere, quam conchylia, aut ex alio orbe convectas 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 somnus alit.*

2 **Isicio porcino.**] Scilicet farcies.

3 **Trito.**] Lege, tritis.

L I S T E R.

I **Glires.**] Aliud condimentum ad glires memoratur à Petronio: cap. 31. scilicet *melle & papavere sparsos*, & ex papaveris usu Græcum fuisse inventum constat. Papaver candidum, cujus semen tostum, in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur: hoc & panis rustici crustæ inspergitur, affuso ovo inhærens. Plin. nota. in cœna 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 fumant, quem in nidis sive latibulis autumno accumulaverint. A victu verò quotidiano sumpto protinus se in globum colligunt, dormiuntque: id quod certo didici ex Glires, quem plures annos nutriti. Ad tres annos non potavit.

2 **Glires isicio 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 conviviis aliquoties trutina, ut appositi pisces & volucres ponderentur, & Glires: quorum magnitudo sæpius delicata, non sine tadio presentium, ut ante hæc inusitata, laudatur assiduo.* Ut Trutinæ possunt esse usui in eligendis cibariis: ita apud nos, videndi causa, si duodecim alaudæ pendeant infra 12 uncias, vix tolerabiles sunt, sed macræ admodum: Sin 12 pendeant, bene se habent: si 13 pinguisimæ sunt.

## APICII COELII

## LIBER IX.

Qui <sup>1</sup> THALASSA appellatur.

---

## CAPUT I.

<sup>2</sup> In Locusta <sup>3</sup> & Carabo.

**JUS** in Locusta & Carabo <sup>4</sup> indita. Cepam pal-lacanam concisam, piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum: hoc jus adjicito sinapi in <sup>5</sup> elixaturis.

<sup>6</sup> Locustas assas sic facies. <sup>7</sup> Aperiantur Locustæ, ut assolet, cum testa sua, <sup>8</sup> & infunditur iis piperatum, coriandratum, & sic in craticula assantur: cum siccaverint, adjicies iis in craticula, quoties siccaverint, <sup>9</sup> quousque assantur benè, & inferes.

*In Locusta elixa cum cuminato.* Teres piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum: mel, acetum, liquamen: si voles, folium & malabathrum addes.

*Aliter Locusta.* <sup>10</sup> Isicia de cauda ejus sic facies <sup>11</sup> folium nardi, <sup>12</sup> uvam prius demes & eli-

xas: deinde pulpam concides, & cum liquamine, piper & ovis ilicia 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.

I **T**halassa.] Id est, mare. Quo nomine insignitus est hic liber, eo quòd in ipso de piscibus marinis & falsis condimentis & preparandis doctrina contineatur.

2 *In Locusta.* ] Scilicet marina, quæ Græcè *Carabus* dicitur.

3 *Et cappari.* ] Legendum puro, & carabo, & conjunctio illa, &, expositivè excipitur: Latinam dictionem tanquam minus notam, per Græcam suo tempore notiolem, aut usitatiorlem interpretans, & declarans, sicut supra quoque facit, lib. II. ubi ait; *ilicia sunt marina de cammaris & astacis.*

4 *Induia.* ] Hoc est, crusta sua non exempta, sed adhuc intectâ.

5 *Elixaris.* ] Pro elixaturis.

9 *Quousque assantur. Locusta elixa cum cuminato lenè inferes: piper, &c.* ] Legendum, *quousque assantur benè, & inferes. In locusta elixa cum cuminato. Teres piper, &c.*

11 *Folium noci.* ] Lego, folium *Nardi.*

12 *Uvam.* ] Hoc est, ova;

quæ si non discreta aspiciantur tantum, tota tanquam compositum quiddam, & quasi species Uvæ apparent.

L I S T E R.

I *Thalassa.* ] De piscibus marinis quibuscunque liber. *Multa obsonia sunt, piscis tamen obtinuit, ut vel solus, vel præcipuè obsonium vocaretur, qui nobilitate reliquis omnibus multo antecellit.* Plutarchus I. IV. *Sympof. Qu. 4. Ex omnibus quæ nunc προσοχήματα, nunc ὄψα, id est obsonia vocant, obtinuit tandem victor solus piscis; quòd egregius cibus sit, ita ut nuncuparetur ab iis, qui ad insaniam usque id edulium appetunt.* Athen. lib. VII. c. 2. Hujus appetentiæ ratio est, quòd multo facilius coquantur pisces, quam carnes aut quadrupedum, aut avium; citius certè putrescunt. De hujusmodi re merito audiendus est *Daplmus medicus* apud eundem Athenæum: lib. VII. c. 1. *Utiores sunt cunctis corporibus Nocturnæ cana; concoctionibus enim alimentorum prodest Lunæ Sydus, quòd putredinem efficit, quia putredine fit concoctio: hanc ob causam celerius putrescunt,*



que noctu mactantur 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 & carnosa sunt, & non perinde ut carnes gravant, sed facile concoquantur, aut digeruntur. Piscium alimentum* (Galen. l. III. de alimentor. facult. c. 29.) *hominibus otiosis, senibus imbecillis & ægrotis est commodissimum: qui verò corpus exercent, cibos postulant firmiores. Rursus idem ibid. c. 27. Alimentum quod è piscibus sumitur, non modo ad coquendum est facili: 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 pleuritide* (Galea.) *post prisanam & mulsam, pisces saxatiles & mullos cæteris omnibus præponit. Alexander Tralianus, in omnibus penè morbis ægros piscibus variis nutrit, nec satis nisi & ægrotorum ferè luxuriæ subscriberet, dum ostracoderma atque Ilicia ex ipsis piscibus parata permittit.*

2 *In Locusta.*] *Miror. cum locusta tam valdè fuerit appetita à M. Apicio, ejus non meminere auctor noster in conditura ejus piscis. De eo tamen sic Athenæus: lib. I. c. 6. Tiberis 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 placentarum nomine, infra libro XIV. recenset; nec apud nostrum Apicium usquam occurrunt) Multas nummorum cum ille Myriadas profudisset ventris & gulae causâ, Minturnis, qua civitas est Campanis, ut plurimum degens, locustis vescubatur, magno emptis, que illic nascentes & maximè Smyrneas, & Astacos Alexandrinos amplitudine vincebant. Cum in Africa vasta inusitataque magnitudinis audisset reperiri, continuo, ne expectato quidem unico die, illò navi profectus, multaque incommoda navigationis perpeffus, 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 conspectis, num majores haberent percontatus, cum negassent illis grandiores, quas advenissent, usquam in eo mari gigni, Minturnensium recordatus, gubernatorem jussit, eadem viâ Italianam repetere, priusquam in terra appulisset.*

6 *Locustas assas sic facies.*] *Mnesitheus Atheniensis libro de edulis; Locustarum inquit, Cancrorum, Squillarum & hujusmodi reliquorum, difficilis est concoctio, atque adeo laboriosior multo, quam cæterorum piscium. Assari, quam elixari pisces illos magis convenit. Athenæus lib. III. c. 24.*

Horatius l. II. Sat. 4. v. 53.  
*Tostis marcentem squillis recreabis & Afra Potorem Cochlea* —————

N. B. Squilla interdum pro locusta dicitur apud poetas. Moris fuit, ut Asparagis ornata magnæ squillæ, id est, locustæ, convivii inferrentur.

Juvenal. Sat. v. v. 80.

*Aspice quàm longo distendat pe-  
ctore lancem,*

*Quæ fertur Domino, squilla, &  
quibus undique septa*

*Asparagis, qua despiciat convi-  
via candâ.*

7 *Aperiuntur locustæ, ut asso-  
let, cum testa suâ.]* Aperta au-  
tem Locusta Stomachus ille pa-  
renchymatosus, tanquam ma-  
gnum quoddam jecur, præ cæ-  
teris visceribus spectabilis est:

nempe in his piscibus crusta-  
ceis ista pulpa omnium delica-  
tior, friabilis, & liquidiuscula  
est.

8 *Et iis infunditur piperatum,  
coriandratum.]* Nempe liquamen  
piperatum, aut cum coriandro  
confectum.

10 *Isicia de cauda ejus sic fa-  
cies.]* Vide suprâ l. II. c. 1. quæ  
de ejusmodi Isiciis diximus.

12 *De cauda Locustæ uvam  
prius demes.]* Ovorum conge-  
riem per caudam transeuntium,  
atque ei extrinsecus adhæren-  
tium. At Locustæ femina, quæ  
ita se habeant, ferè strigo-  
siores sunt: mares itaque eo  
tempore eligendi sunt, qui  
habitores & ponderosiores  
sunt.

## C A P. II.

### † *In Torpedine.*

2 **I***N Torpedine.* Teritur piper, ruta, cepulla  
arida: mel, liquamen, passum, vinum mo-  
dicè, olei boni guttas: cum bullire cœperit,  
amylo obligas,

*In torpedine elixa.* Piper, ligusticum, petro-  
selinum, mentham, origanum, ovi medium,  
mel, liquamen, passum, vinum oleum. Si vo-  
les, addes sinape, acetum. Si calidum volueris,  
uvam passam addes.

HUMELBERGIUS.

1 *In Torpedine.*] Hujus jecori tene-  
ritas nulla præfertur: Plin. l.  
IX. c. 42. alvum mollit in cibo,  
authore Plin. l. XXXII. c. 9. Dif-  
ficilis concoctionis est: partes  
tamen, quæ circa caput sunt,  
molles habet, & stomacho con-  
venientes, quæ & benè coquun-  
tur. Parvæ meliores sunt, & præ-  
cipuè simpliciter selixatæ, au-  
thore Diphilo.

L I S T E R.

2 *In Torpedine.*] Torpedo pi-

fcis est inter cartilagineos pla-  
nos, id est, inter pisces pro-  
priè sic dictos, numeratus: cuius  
itaque hîc mollibus & crusta-  
ceis interponatur, non video;  
nisi error sit transcriptionis.  
Nam quæ sequuntur ita se ha-  
bent; nempe loligo, sepia, Po-  
lypus, Ostrea, omnigena Con-  
chylia, Echinus. An ex eo con-  
jicere licet aliquid deesse de  
piscibus, cum plurimi, etiam  
usus 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, co-  
riandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, ace-  
tum, liquamen, vinum, oleum, & obligabis,

HUMELBERGIUS.

1 *In Loligine.*] Loligo è mol-  
lium genere piscis est, se-  
piæ similis, verum oblongior,  
& angustior, pedibus octonis  
brevioribus iis, quàm sunt Po-  
lypi: intus per dorsum & cor-  
poris prona procurrente gladio  
cartilagineo.

L I S T E R.

1 *In Loligine.*] Hujus anatome-  
men scripsimus, quam vide:  
vide etiam quæ supra dicta  
sunt de Loligine ad c. i. l. II.

2 *In Loligine in patina.*] Pati-  
nam piscium capit L. Nonnius  
pro piscibus jusculentis. Unde

Q 5

&

& Plauto tales pisces patinarij dicuntur in Asinaria. A. I. sc. 3. §. 26.

*Quasi piscis itidem est amator lenæ, nequam est, nisi recens, Is habet succum, is suavitatem: eum quovis pacto condias*

*Vel Patinarium, vel assum, ver-  
ses quo pacto lubet.*

3 *In Loligine farfili.*] Impensa ad farciendum Loliginem hic omiſſa eſſe videtur; ſed in ſequenti capite de Sepia, congeneri piſci, exhibitur.

## C A P. IV.

<sup>1</sup> *In Sepiis.*

**I**N *Sepia farfili.* <sup>2</sup> Piper, liguſticum, apii ſemen, careum: mel, <sup>3</sup> liquamen, <sup>4</sup> vinum, <sup>5</sup> condimenta, <sup>6</sup> coctiva, calefacies, & ſic aperies ſepiam, & perfundes, <sup>7</sup> ſic farcies eam ſepiam coctam, cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commiſces ova cruda quod fatiſ erit, piper integrum, <sup>8</sup> iſicia minuta, & <sup>9</sup> ſic conſues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impenſa poſſit, ſepias elixas <sup>10</sup> amylo in frigidam mittes cum pipere, laſere, liquamine, nucleis, ovis, & condies, uti voles.

*Aliter ſepias.* Piper, liguſticum, cuminum, coriandrum viridem, mentham aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum & oleum modicum, & ubi bullierit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **I**N *ſepiis.*] Atramentum plurimum in ſepiis eſt. Polypus atque loligo atramentum mittunt, ſed accreſcit denuo,

poſtquam miſerunt, ut nunquam copia deſit atramenti. Id atramentum, authore Celſo, alvum movet.

<sup>5</sup> *Condimenta coctiva.*] Conditum coctivum dicitur, quod

quod cito & brevi ebullitione coquitur: sicut olus coctivum & ligumen, ratione eadem.

7 *Sic facies eam.*] Lege, sic facies eam.

9 *Et sicco suis.*] Lege, sic confues.

10 *Ab alieno.*] Lege, amylo.

L I S T E R.

8 *Isicia minuta.*] E sepiis putà: vide supra l. II. c. I.

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. Suavis sativum, sed sine viribus Panacem aliqui vocant.* Confer Illustr. Salmasii ad Plin. Exercitat. p. 1274. & seq. *Select. Med. Exerc. v.*

3 *Liquamen.*] Idem quod Garum est. Hoc te docebunt ex Cassiani Bassi Eclogis de Agricultura excerpta l. XX. c. 45. ubi tamen *λιγαμένον* pro *λιγαμένον* corrupte legitur. Quod ex duobus Janis, inque Gracè Latineque 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 *myrrinum* pro murrha 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 culinæ parata & cibis condiendis. Veteres enim, ut ex Theophrasto docet Adr. Turnebus. l. II. Advers. c. 29. vel in ipsa computatione subito miscbant unguentum vino, vel jam ante sic medicatum curatumque habebant. *Select. med. pag. 128.*

8 *Isicia*] *Escia* sive *Hysitia* (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.*

**I***N Polypo.* Pipere, liquamine, lasere inferes.

HUMELBERGIUS.

I *In Polypo.*] Polypus multi alimenti est; elixus humerum quodammodo falsum, crediturque libidinem maximè irritare, auctore Galeno. Præstant cum grava sunt, mollia, ut loligines, sepia, & polypi.

L I S T E R.

I *In Polypo.*] Polypum miniani Jovis 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 carne pisces, & suaves gustu sunt, & ad venerem conferunt, præcipuè Polypodes.* Athenæus, lib. VII. c. 19. *In Polypo dissecto & explicato cerebrum bipartitum videri. Atramentum habere, non quidem ut sepia, nigrum, sed rubescens, in vesicula, quam μύκωνα vocant. Facere illam supra ventrem, similem vesicæ.* Idem ibidem. *μύκωνα* papaver quidam interpretantur: ab oblonga sua figura potius ego sic dictum arbitror. Casaubonus. *Polypus ad venerem inertes juvat, durus & concoctus difficilis.* Diphilus apud Athenæum. lib. VIII. c. 1.

## C A P. VI.

I *In Ostreis.*

**I***N Ostreis.* Piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum & vinum: si voleris & mel addes,

HUMELBERGIUS.

I [N *Ostreis.*] Ostreorum caro omnium aliorum testatorum nobilissima, auctore Galeno. Palma menfarum. Optima, quæ spondylo brevi atque non carnosio, nec fibris lacinoso, ac tota in alvo. Stomachum unice reficiunt. Fastidiis medentur, & alvum molliunt leniter. Hæc Plinius.

H. N. lib. XXXII. cap. 6. Celsus stomacho idoneas & alvum movere dicit.

L I S T E R.

I [N *Ostreis.*] Hæ crudæ quæque 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 [N *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 auctore & Hippocrate.

L I S T E R.

I [N *omne genus Conchyliorum.*] Quæ hîc genera fuerint, vide supra l. I. c. 29. in cœna Metelli pontificis, ubi etiam eadem condimenta habentur.

## C A P. VIII.

<sup>1</sup> *In Echino.*

**I***N Echino.* Accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum, facies ut ferveat, cùm ferbuerit, <sup>2</sup> in singulos echinos mittes: agitabis: <sup>3</sup> iterum bulliat; cùm coxeris, piper asperges & inferes.

*Aliter in Echino.* <sup>4</sup> Piper, costum modicum, mentham siccam, mullum, liquamen, spicam Indicam & folium.

*Aliter Echinum.* Totum mittes <sup>5</sup> in aqua calida, coques, levas, in patella compones: Adde folium, piper, mel, liquamen, olei modicè, ova & sic obligas: in thermospodio coques: piper asperges & inferes.

<sup>6</sup> *In Echino falso.* Echinum falsum cum liquamine optimo, <sup>7</sup> caræno, pipere temperabis & appones.

*Aliter <sup>8</sup> Echinus falsus.* Liquamen optimum admisces, & quasi recentes apparebunt, <sup>9</sup> ita ut à balneo sumi possint.

HUMELBERG'US.

**I** *[N 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.

<sup>3</sup> *Ter bulliat.]* Lege, *iterum bulliat.*

<sup>4</sup> *Piper costum modicè.]* Legendum puto, *piper, costum modicè.*

<sup>5</sup> *In aqua calida coques, levas, in patella compones.]* Hac ex vestro exemplari adscripsimus.

<sup>8</sup> *Echinus falsus.]* Legendum, *Echinus falsus.* Deinde mox pro apta-



aptabunt, legendum, apparebunt.

L I S T E R.

1 *In Echino. Vinum dulce.] Echini habent aliquid, quod ventri stomachoque conducit, & urinam movet; verum hac ex calido aliquo sumere oportet vino factio, abstinentie, aut condicio. Trallian. lib. I. c. 15. De Epilepsia.*

2 *In singulos Echinos mittes.] Id est, in aperturam testæ; nam detertis tantum aculeis, hi integri coqui videntur: in hunc sensum infra dicitur, totum echinum mittes in aqua calida, coques: tamen particulæ oviformes quinque, quæ sola caro echinorum edulis est, eximenda sunt à coctura.*

6 *In Echino salso.] Hi pisces piperati per se sunt, etiam sale conservabantur. Ac recentes magis affiniabantur, uti mox dicitur. Quasi recentes apparebunt. Nihil fapidius echino: eorum duæ minimùm species ad nostra littora habentur, suis locis copiosissimè; tamen ob multitudinem victus non piscantur. At ex ejus defecta, etiam nostris Nautis, ut ex eorum itineribus editis constat, admodum salubria & grata edulia inventa sunt.*

*Echini teneri sunt, boni succi, virosi gustus, multum satiant, facile corrumpuntur: ex aceto, melle, apio, & mentha sumpti dulces, boni succi, & conferunt stomacho.*

Athenæus. Lib. III. c. 13. Hi in Attica mensa frugali apud eundem memorantur nempe, in Lance magna habente diffeos quinque.

*Quorum unus allium continet, alter Echinos duos.*

*Alius Thrymmacida dulcem, alius conchas decem.*

*Alius Antacæi panulura.*

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 amaritudinem, vehementer sapiunt.*

JOAN. ANT. VANDER LINDEN.

7 *Carenno.] Carenum Palladius scribit, itemque Marcellus Empiricus c. 26. circa finem: at Carenum 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 velut caricum esse fere crediderim: etsi nihil præter conjecturam adferre possim. Ac mox vinum caricum dictum opinatur, quod primi id Cares decore, & nomine de se afferere. Sed ista quidem vere conjectura est: & hac ineptior Brasavoli; qui in Syrup. exam. Calenum dici à Caleno oppido contendit. Vini Caleni Deipnosophista meminit in I. 21. & præfert Falerno, toties auctoribus laudato. Vide Plinium XXIII. 1. Isidorus verosimilius forte Carenum, eo quod servendo parte careat. Select. Med. c. 10. §. 24.*

## C A P. IX.

<sup>1</sup> *In Merulis.*

**I**N *Merulis.* Liquamen, porrum concisum, cuminum, fatureiam, passum, <sup>2</sup> vinum mixtum, facies aquatius, & ibi merulos coques.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **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.

<sup>2</sup> Vinum mixtum facies aquatius.] Id est, passum sive dulce pauca aqua mixtum: ita merula ad firmiorem & magis friabilem carnem coquentur.

## C A P. X.

<sup>1</sup> *In Sarda* & <sup>2</sup> *Cordula.*

**I**N *Sardis.* *Sardam* facilem sic facere oportet. <sup>3</sup> *Sarda* exossatur: & <sup>4</sup> teritur pulegium, cuminum, piperis grana, mentha, nuces, mel: <sup>5</sup> impletur & consuitur: involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in <sup>6</sup> operculo componitur: conditur ex oleo, caræno, <sup>7</sup> alece.

*Sarda ita fit.* Coquitur sarda, & exossatur, teritur piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle, & <sup>8</sup> in vasculo ovis incisis ornatur: impenfa; vinum modicè, acetum, defrutum & oleum viride.

*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.

1 [N Sarda.] Sarda, ita vocatur pelamis longa ex Oceano veniens. Plin. H. Nat. l. XXXII. c. 11.

2 Cordula.] Thygni 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 precedentibus.

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 vetusto exemplari adscriptus.

L I S T E R.

3 Sarda farfiliis: exossatur.] Coquitur & exossatur, infra.

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

Succinctus 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 fassamenta inferuntur.

## C A P. XI.

1 *In Mugile.*

**J**U<sup>s</sup> 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 condiuntur, in Galliâ Narbonensi, & alibi ad mare mediterraneum. Mugil autem fere Lacustres maritimas frequentat, & salsamenta fiunt è marinis piscibus, è fluviatilibus & lacustribus: Athenæo auctore.

Hicelius 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 p'acere.

4 *Origanum.]* Pure salsamentum origanum amat. Proverb. Athenæus. Item in conditura Salsamenti hæc habet Athenæus Deipn. III. c. 34. *Salsamentum quodvis abluendum, quoad inotora & dulcis aqua effluat: Item l. c. aquâ marinâ salsamentum elixum dulcius redditur: item l. c. suavius esse salsamentum, dum igne calet.*

Apparatus Salsamentorum ex Athenæo hujusmodi est. *Primum id eluendum est, deinde in lancem salsamenti subitis aspersis, frustum cum apposuero, elixabo tandem, posteaque coctura mollium, atque ab igne remotum, honestabo silphio.*

C A P. XII.

<sup>1</sup> In Siluro, in <sup>2</sup> Pelamide, & in <sup>3</sup> Thynno salsis.

**P**iper, ligusticum, cuminum, cepam, <sup>4</sup> mentham, rutam, salviā, caryotam; mel, acetum, sinape & oleum.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Siluro.*] Silurus piscis fluvialitilis (omnium facile maximus) maleficus & dentatus, cum Sturio neque maleficus, neque dentatus sit. In cibo alvum mollit silurus in jure. Plin. H. Nat. l. XXXII. cap. 9. Nutrit & bonam facit alvum recentis siluri cibus. Salsi contra non sentitur cibus, fauces tamen expurgat, & ad vocem expurgat. Silurus famina præstat suo mari. Dioscorides.

<sup>2</sup> *Pelapide.*] Legendum, Pelamide. Flinius H. N. lib. XXXII. cap. 11. hæc habet. Cibium vocatur pelamis concisa. Cordula pesamis 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.

<sup>3</sup> *Thynno.*] Thynni pelamidum generis esse videntur. E

Thynno salsamenta fiunt: quæ cibia dicuntur inter macra, ut inter pinguia cordyle. Thynni in cibo graves sunt, & multi alimenti: damnantur in cibo cum utero ferunt, authore Aristotele.

I I S T E R.

<sup>4</sup> *Mentham, rutam.*] Salsamenta antiquis cum Oleribus in promulside apponebantur. Athenæus.

*Prima tibi dabitur, ventri Laetuca movendo.*

*Utilis, & porris fila resecta suis.*

*Mox vetus, & tenui major Cordyla lacerto,*

*Sed quam cum ruta frondibus ova tegunt.*

Martial. lib. XI. 13. idem. lib. X. 48.

*Secunda coronabant rutatos ova lacteros,*

*Et madidum Thynni de sale sumen erit.*

## C A P. XIII.

*In Mullo.*

**J**U<sup>s</sup> <sup>1</sup> *in mullo taricho.* Piper, rutam, cepam, dactylum, sinapi, <sup>2</sup> trito commifces echino, oleo & fic perfundes.

*Pifcem frictum vel affatum falſum* <sup>3</sup> *in falſo.* <sup>4</sup> Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut falem, addes oleum, jecur leporis, aut hædi, aut agni, aut pulli: & ſi volueris in <sup>5</sup> Formella piſcem formabis, oleum viride ſupra adjicies.

*Aliter vice falſi.* Cuminum, piper, liquamen teres & paſſum modicè vel carani, & nuces tritas plurimas miſces, & ſimul conteres, & falſa <sup>6</sup> redde, liquamen fundes, oleum modicè ſuperſtillabis, & inferes.

*Aliter falſum in falſo.* Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, & unam <sup>7</sup> ſpicam allii purgatam, teres, liquamen ſuperfundes, oleum modice ſuperſtillabis. <sup>8</sup> Hoc ægrum ſtomachum valdè reficit, & digeſtionem facit.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> [*In mullo taricho.*] Id eſt, in mullo falſo. M. Apicius ad omnem luxum ingenio mirus in Sociorum garo (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 perveñit ad oſtreas, echinos, urticas, cammaros, mullorum jecinora. *Idem.* H. Nat. lib. XXXI. cap. 8. Mulli ſunt leves & boni ſucci ac medii inter teneros duroſque, auctore Celſo. Cateris piſcibus &

& durior & fragilior, coctu facilis, mensis idoneus, prædulcis, pinguedinis expers.

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 confitæ. Marcellus medicus *grana* vocat. *Allii umbilicum, quo grana continentur, atque ubi radices inhaerent, cum ipsis radicibus.*

L I S T E R.

1 *In mullo taricho.*] Nempe Salsamentum ex tam raro & omnium optimo pisce: mullo- rum etiam falsamenti meminit Plinius H. Nat. lib. XXXII. cap. 5. At si nova cum veteribus comparare liceat, *Acellum nostrum longum*, Ling Anglicè dictum, omnia quæque unquam fuerunt falsamenta 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 condiatur, 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 quasunque sive piscium, sive quadrupedum, & universa condimenta corrumpit, quòd calcis naturæ igneæ necessariò particeps sit.

Sed hunc locum corrigit L. Nonnius de Re Cibaria lib. III. c. 42. Cribasius l. IV. Colletaneorum laudatissima omnium, quæ nunc in usu sunt, Gaditana falsamenta, quæ nunc sardæ nuncupantur, deinde Mulli, qui ex Fonto advehuntur. „ Quo loco ex Galeno 111. „ Aliment. facult. lego *Mylli*: „ Quæ vox etiam corrupta apud „ Pollucem legitur, *ἀμυλλοι* „ pro *μύλλοι*, & interpretes ver- „ tit *placentam*, nimis supinè: „ sic apud Apicium l. IX. legi- „ mus, *jus in Myllo taricho*, non „ *Mullo*. *Myllus* enim ex ge- „ nere est *Coracinorum*, aptus „ ad falsamenta, *Mullus* verò „ prorsus ineptus. *Athenaus* „ l. III. c. 32. *Hujus autem gene- „ ris (Coracinorum) majores Plati- „ staci dicuntur, ætatis mediæ, Myl- „ li, 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 patinam, in quam quicquid apud lautos solet diem ducere, properans in damnum suum, propina congesterat, veneria* (*Conchulæ*)

chulæ) Spondylique, & Ostrea, eatenus circumcisa, qua eduntur (id est, pulpa sive lacinia servata, duriore parte musculoſa rejecta) intervenientibus distinguebantur Echimis, torti distractique sine ullis offibus Mulli constraverant. Et paulo infra de eadem patina, dum stringit mores sui seculi: pariter sint, qua disponi solent, jure uno persusa, nihil interfit, Ostrea Echimis, Spondyli perturbati Mullis coctique ponantur. At jus istud omiſsum est apud Senecam, quod nostro Apicio hic extat.

4 *Fecur coques.*] Mulli. Ejecore 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. *Fecur 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 a gulosis summopere expetitur. Quidam istud hepar. comminuunt ad intinctum, & Garelao, & vini pauxillo.*

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 sinxerat, pro halece apposuit.* Vide supra de hac inventione lib. VII. c. I.

Hæc ficta quidem edulia, sed edi tamen possint, & gustui grata sint: sed Heliogabalus (Lampridius cap. 21.) condimentis absurda adjecit, nec edenda: ut *pisum cum aureis*, (id est, aureis granis sive globulis) *lentem cum cerauniis*, (id est, lapidibus quibusdam compressis in modum lenticulæ) *fabam 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 fluviatilibus, quæ fusca 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.

<sup>1</sup> *Emphractum Baianum.*

**E** *Mphractum Baianum.* Ostreas minutas, <sup>2</sup> sphondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, <sup>3</sup> caranum, oleum.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *Emphractum Baianum.*] Legendum puto *emphractum*, ut intelligatur de opsonio, quod rebus invicem mixtis & coactis, obduratisque ob condensationem quasi factum & coagulatum appareat. *Ἐμφοραξίς* namque *oppilatio, repleti*, & *obduratio est*; Baianum autem dictum, quod Baiis ita fieri consueverit.

<sup>2</sup> *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.

<sup>3</sup> *Careotam.*] Hic & alibi apud Apicium nostrum, ubi inter liquores reperitur hæc dictio; pro ea, lege *caranum*.

L I S T E R.

<sup>1</sup> *Emphractum Baianum.*] Baia ad mare, ubi Ostrea & Sphondyli & Urtica marina facile haberi potuerunt, ad hoc ferculum commode faciendum.

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

## L I B E R X.

Qui <sup>1</sup> H A L I E U S appellatur.

---

## C A P. I.

*In piscibus diversis & variis.*

**JUS** <sup>2</sup> *diabotanwn in pisce frixo.* Piscem quemlibet curas, <sup>3</sup> salias, friges: teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam fricabis: suffundes acetum: adjicies caryotam, mel, <sup>4</sup> defrutum, oleum: liquamine temperabis: refundes in cacabum, facias ut ferveat, cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges & inferes.

*Jus* <sup>5</sup> *in pisce elixo.* Piper, ligusticum, cuminum, cepullam, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modicè, jus calidum, si velis, uvam passam.

*Aliter in pisce elixo.* Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satireiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum, & liquamen.

*Jus*

*Jus in pisce elixo.* Piscem curabis diligenter, mittis in mortarium sale, coriandri semen, conteres benè, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, <sup>6</sup> gypsabis, coques in furno: cùm coctus fuerit, tolles: aceto acerrimo asperges, & inferes.

*Aliter jus in pisce elixo.* Cùm curaveris piscem, adjicies in <sup>7</sup> sartagine coriandri semen, <sup>8</sup> aquam, anethum viride, & ipsum piscem: cùm coctus fuerit, asperges aceto, & inferes.

<sup>9</sup> *Jus Alexandrinum in pisce asso.* Piper, <sup>10</sup> 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.   
 Ἀλιεύς. Quo nomine inscriptus est hic decimus & ultimus liber ab Apicio, quòd diverforum tum marinorum, tum fluviatilium & omnigenis piscium condituras continet.

<sup>2</sup> *Diabotonon.*] Id est, δία

βολάνων, ex herbis & herbaecum.

<sup>3</sup> *Salvas.*] Lege, salias, hoc est, sale consperges.

<sup>4</sup> *Defrutum.*] Ubi inter liquores ponitur hæc dictio, pro ea semper leges — defrutum; nisi ratio aliter exegerit pro adjecti alicujus necessitate.

<sup>7</sup> *Sartagine semen.*] Lege, Sartagine, coriandri semen.

## L I S T E R.

2 *Jus diabotonon.*] Argumento has condituras è Græco fluxisse fonte : vide quæ supra notavimus de ferculo diateffaron dicto.

5 *In pisce elixo.*] In piscium elixatione aut afflatione , ut eorum caro firmior , friabilior & tenera sit , in aquam valde bullientem vivi , si fieri potest , injiciendi , aut super prunas ardentes diuque coquendi sunt . Nam frigidus eorum sanguis albuminis ovi alicujus quodammodo æmulus est , & similiter ad duritiem coquitur . Adhæc , si pisces obliquis & spissis iucifuris præparentur , vel ad coctionem in aqua , vel ad nudum ignem , etiam eorum officula , ut ut molestissima & periculosa , in se contrahuntur , & nulla in manducatione sentiuntur : hujus itaque experimenti fide istum locum Plinii , lib. IX. cap. 30. interpretari licet . *Locum unam animalium nisi vivam ferventi aqua incoquantur , fluida carne non habet calum.* Desine itaque mirari cum Seneca Nat. Quæst. lib. III. cap. 18. Cum luxuriam sui temporis castigaret , *Tantum in antiquis Romanis fuisse fastidium , ut nolent attingere nisi eodem die captum piscem : qui , ut aiunt , saperet ipsum mare : ideo cursu advehebatur ; ideo gerulis cum anhelitu , & clamore properantibus dabatur via . Quòd pervenire deliciae is pro putrido jam piscis afferatur , qui non hodie eductus , non hodie occisus est .*

*Nescio de re magnâ tibi credere : ipse oportet mihi credam : huc afferatur , coram me animum agat . Ad hunc fastum pervenere ventres delicatiores , ut gustare non possint piscem , nisi quem in ipso convivio natantem , palpitationemque viderint — nihil est moriente Mullo formosius , &c.* Hæc Seneca quidem scommata sunt , at absurde & præter rerum naturam dicta . Athenis legibus vetitum fuit piscatores aqua pisces suos rigare , ut eos à mari adhuc udos emerent . Athenæus . Imò hodierni Batavi , in piscium condituris scientissimi , idem de vivis piscibus coquendis cum veteribus sentiunt . Profectò populi cujusque consuetudines longo usu probatae , non ita leviter culpandæ sunt ; etiamsi earum ratio nobis vel non protinus animadversa , vel profus ignota sit . Ad cocturam quoque rationem illud imprimis pertinet Plinii lib. XXXII. cap. 6. *Muranam & omnia testacea modicè collu in cibis , ( id est , aqua modica elixari ) quia saporis gratia perit .*

Hanc autem friabilitatem , in piscibus obtinendi erat alia ratio & modus apud veteres . Pisces qui puro mari ( Galen. 1. de cibis boni & mali succi . cap. 15. ) victum petunt , & boni odoris sunt , gustusque suaves , pinguedinis autem vel nihil omnino , vel paucissimam in se habent , diutiusque a putredine illæsi durant , præsertim si nive circumdati fuerint : ad hunc enim modum qui duriores fuerint , præstantiores evadunt ; cum caro ipsorum reddatur friabilior , uti ut caro Aselli , &

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 primum injice , deinde olei quod satis sit asfundo , cum paucis anetho & porro : deinde cum semicocti fuerint pisces , salis tantum inspergito ,

quoad jus salsum nondum apparuerit.

9 Jus Alexandrinum.] More Ægyptiaco , sæpius repetitum : certè 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 valdè æstimatæ ; Utpote nostris plurimum mitiores.

## C A P. II.

### I In Congro.

**JUS in Congro asfo.** Piper , ligusticum , cuminum frictum , origanum , cepam siccam , ovorum vitella cocta : vinum , mullum , acetum , liquamen , defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

I [N Congro.] Conger five congrus piscis est anguillæ similis ad immensam magnitu-

dinem perveniens. Dura carnis est , authore Galeno. Stomacho tamen conferre testatur Hicesius. Athen. Deipn. l. VII. c. 21. Insuavis tamen est.

## C A P. III.

*In Cornuta.*

**JUS in cornutam.** Piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

HUMELBERGIUS. | lib. XXXII. cap. II. & cornua  
 I [N *carruta.*] Legendum, in | habet. Unde libro IX. c. 26.  
*cornuta.* Piscis est inter | Hist. Nat. ait *Attollit cornuta*  
 magnos numeratus à Plinio, | *è mari sesquipedalia fere cornua*,  
 quæ ab his nomen traxit.

## C A P. IV.

*In Mullo.*

**JUS in Mullos affos.** Piper, ligusticum, rutam, nucleos: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies, & perfundes.

*Aliter jus in Mullos affos.* Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, <sup>2</sup> omnia viridia: piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum modicè.

L I S T E R. | nam in proximè superiore li-  
 I [JUS in mullos affos.] Nempe | bro egit de falsis mullis: idem  
 recentes & non salitos: | putà dictum de Felamide &  
 Thyngo in sequentibus capitibus

bus 5. & 10. condiendis; scilicet hi omnes novissimè à mari, illi falsi. Vide suprâ 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 assâ.* Piper, ligusticum, organum, 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.

1 *In Perca.*

**JUS** *in Percam.* Piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna Damascena enucleata: vinum, mullum, acetum, oleum, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

1 *[In Perca.]* Perca & marina & fluviatilis est.

L I S T E R.

1 *In perca.]* Silurus, perca,

rubellio, & Anguilla 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. VII.

*In <sup>1</sup> Rubellione.*

**JUS** *in pisce rubellione.* Piper, ligusticum, ca-  
reum, <sup>2</sup> serpillum, apii semen, cepam siccam:  
vinum, passum, acetum, liquamen, oleum:  
amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> **R** *Ubellione.*] Quos Latini  
Rubelliones sive rubellos  
& rubros, Græci erythinos  
sive erythricos à colore vocant

pisces, pagris similes, authore  
Athenæo, quanquam minores.  
<sup>2</sup> *Serpillum.*] Fulmentariis  
rusticis apta, facit ad tormina,  
jecoris & lienis dolores.

## C A P. VIII.

*In Murena.*

**JUS** *in Murena assa.* Piper, ligusticum, fatu-  
reiam, <sup>2</sup> crocum magnum, cepam, pruna  
Damascena enucleata; vinum, mullum, acetum,  
liquamen, defrutum, oleum & coques.

*Aliter jus in Murena assa.* Piper, ligusticum,  
pruna Damascena: vinum, mullum, 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 rhus 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.

**I**N Murena.] Dentibus malefica & carnivora. Murena in magnis olim deliciis habita. Jam celebres erant delicia popinales, cum a mari deferrentur Vivaria, quorum studiosissimi, velut ante devictarum gentium Numaminus & Isauricus: ita Sergius Orata, & Licinius Murena captorum piscium letabantur vocabulis. Columella. lib. VIII. cap. 16.

2 Croco magna.] Lege, crocum magnum, ut de sativo intelligatur. An croco magna? 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, rhus Syriacum. Est autem rhus frutex, cujus semine in opsoniis quondam utebantur. In Syria adhuc in opsoniorum usu est pro sale inspersus. Aspergitur pro sale opsonis, omneque carnes cum silphio suaviores facit. Plinius H. Nat. lib. XXIV. cap. 11.

L I S T E R.

1 In Murena.] C. Casari C. Hirrius ad triumphalem coenam fex

sex millia murenarum mutuo  
appendit. Ita conditur Murena  
apud Horatium Serm. II. Satyr.  
8. N. 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 ce'la, garo de succis (c)  
piscis Iberi,*

*Vino quinquenni, verum citra  
mare nato,*

*Dum coquitur: (cocto Chium sic  
convenit, ut non*

*Hoc magis ullum, (d) aliud) pi-  
pere albo: non sine aceto*

*Quod Methymneam vitio 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 Tertulianus de Pallio  
dicit, *terrena bestie exedentula, &  
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 savitiam  
Vidii Pollionis, quasi bestia  
omnes terrena essent edentula,

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-  
rena 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 falfedinem me-  
lius remittant: tamen locus  
vitiosus videtur, & emendatio-  
ne indiget.

4 *Rhus Syriacum.*] Medica-  
mentosum semen opsonis in-  
spersum; & nunc quidem in  
usu tantum medico est, etiam si  
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, valdè 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. *Erant hac condienda oleo  
viridi, & aceto & parvo sale, vel,  
quod est melius, rhus.*

C A P. IX.

<sup>1</sup> *In Lacertos.*

**JUS** *in Lacertos elixos.* Piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas.

*Jus in pisce asso.* Piper, ligusticum, thymum, coriandrum viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defrutum: calefacies, & <sup>2</sup> agitabis rutæ furculo, & obligabis amylo.

HUMELBERGIUS.

<sup>1</sup> *In Lacertos.] Piscium eorum, qui ex media materia sunt,*

*quibus maxime utimur, tamen gravissimi sunt, ex quibus salsamenta quoque fieri possunt, qualis est lacerus. Celsus. II. c. 18. <sup>2</sup> Zitabis.] Lege, agitabis.*

C A P. X.

*In Thynno.*

**JUS** *in Thynno.* Piper, <sup>1</sup> cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam: acetum, mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

*Jus in Thynno elixo.* Piper, ligusticum, thymum, <sup>2</sup> condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, & oleum & sinape.

L I S T E R .

C *Alesfacies.*] Thynnus itaque antè vel affus vel

elixus fuit ; cùm condimenta tantùm calefacienda fuerint.

2 *Condimenta moretaria.*] Vide suprâ l. 6. c. 4.

## C A P . XI.

I *In Dentice.*

**J**US *in Dentice affo.* 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 .

I *IN Dentice.*] Dentex formâ auratæ similis, verum major, in cibarium usum re-

ceptus; habet dentes ferè exertos, unde & nomen; quibus etiam piscatores lædere consuevit.

## C A P . XII.

In I *Aurata.*

**J**US *in pisce Aurata.* Piper, ligusticum, careum, origanum, rutæ baccam, mentham, myrt hæ 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.

I **A** *Uvata.*] 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 etsi tenerior, durus tamen est, authore Celso.

C A P. XIII.

*In <sup>1</sup> Scorpione.*

**I***JUS in Scorpione elixo.* Piper, careum, petrolinum, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defrutum.

*In pisce Oenogarum.* Teres piper, rutam, mel commisces, passum, liquamen, carænum, & <sup>2</sup> igni mollissimo calefacies.

*In pisce Oenogarum.* Ut suprà facies: cum bullerit, amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

I **S** *Scorpione.*] Hic dum manu tollitur, lædit, ut Echi-

nus. Plin.

CASPAR BARTHIUS.

<sup>2</sup> *Igni mollissimo.*] Molle quidvis

vis lene notat. Eadem impones super carbones molles. Est mollis flamma medullas. Virgilius. Æn. IV. v. 66.

## L I S T E R.

*Smabe.*] Cùm pisces saxatiles desunt (Galen. de attenuante vitus ratione I. c. 6.) Asellos, Mullos & alios ejus generis pelagicos possimus exhibere: & eos potissimum, qui cum sinapi mandantur;

cujus generis est Scorpius.

2 *Igni mollissimo.*] De quo eleganter Cælius Aurelianus: cinere calido maturanda. Hujus autem temperandi plurima sunt artificia; nempe Thermospodium, & quod Antiquis dicebatur per duplex vas coquere; id quod recentioribus Balneum Mariæ audit; nempe cùm in lebeta magno, in quo aqua fervens, exiguum vasculum inferitur.

## C A P. XIV.

*In<sup>1</sup> Anguilla.*

**JUS in Anguilla.** Piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, sinape & defrutum

2 *Jus in Anguillam.* Piper, ligusticum, rhun Syriacum, mentham siccam, rutæ baccas, ovorum 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 alimenti.

## L I S T E R.

2 *Jus in Anguillam.*] De Anguillis Hicesius, libris de alimentorum materia scribit, Succi bonitate Anguillas omnes alios pisces antecellere, esseque ventriculo gratiores plurimis aliis piscibus: multum satiare, & corporis efficere plenitudinem, abunde nutrire. Athenæus, VII. cap. 13. Idem

Anguillas Macedonicas inter  
falsamenta reposuit.

— Omnium sanè 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 Athenarum.

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, aliis 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*, etiamsi omnium  
piscium minime squamosa esse  
videatur revera tamen squamis  
admodum Elegantibus operta

est, ut Leewenhoeckius 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, positæ 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 vānirent. 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, mansis vesci. Ita tres  
etiam ruminantes bestię à victu  
Judæorum deffenſæ, 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 Cœli Liber I. qui EPIMELES dicitur Caput I. Conditum Paradoxum.*] Hæc omnia desiderantur.

|  |  |  |
|--|--|--|
| <i>Partes.</i> ] Per.                                  |  | <i>Drachmas singulas.</i> ] Drachme singule. |
| <i>Coctura.</i> ] Cocturam.                            |  | <i>Vino.</i> ] Vine.                         |
| <i>Dum coquitur.</i> ] Commotum.                       |  | <i>Suffusione.</i> ] Suffusionem.            |
| <i>Perfixerit.</i> ] Perfixerit.                       |  | <i>Habeatur.</i> ] Habetur.                  |
| <i>Fiat.</i> ] Fiet.                                   |  | <i>Aderunt.</i> ] Adere.                     |
| <i>Postridie.</i> ] Pridie.                            |  | <i>Milia.</i> ] Milia.                       |
| <i>Tum addes piperis uncias.</i> ] Cum piperis unciis. |  |  |

LIE.



# VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 2. PAG. 8.

*Viatorum.*] Viatorium.  
*Melizonium.*] Melirionium.  
*Proferas.*] Inferas.  
*Vini.*] Vinum.

LIB. I. CAP. 3. PAG. 10.

*Absinthiatum Romanum.*] Abeft.  
*Condito Camerino.*] Condito Ca-  
 merini.  
*Absinthiato.*] Absinthio.  
*Absinthii.*] Absenti.  
*Tunſique.*] Terendique.  
*Veteris.*] Ejusmodi.  
*Decem & octo.*] Octodecim.

LIB. I. CAP. 4. PAG. 12.

*Rofatum & Violatum.*] Abeft.  
*Inferes.*] Inferis.  
*Sutiles facies, &c.*] Sutis facias,  
 ut.  
*Sutiles.*] Sutulas.  
*Eximis fimiliter.*] Similiter exi-  
 mis.  
*Et roſam.*] Ut roſam.  
*Voles uti.*] Uti voles.  
*Violatum.*] Dele.  
*Rofatum ſ. r.*] Acetum ſ. r.  
*Mites antequam ferveat.*] Ante-  
 quam ferveat mites.  
*Addes.*] Adde.

LIB. I. CAP. 5. PAG. 15.

*Oleum Liburnicum.*] Abeft.  
*Helenium & Cyperum.*] Hellenum  
 & Cyperus.  
*Permiſce.*] Promiſce.  
*Diligenter: Poſt hac aliquanto tem-  
 pore patere requieſcere.*] Hac  
 omnia deſiderantur.

LIB. I. CAP. 6. PAG. 16.

*Vinum ex atro candidum.*] Non  
 exſtat 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 emendando.*] Abeft.  
*In hoc liquamen funde ante ventila-  
 tum.*] In hoc liquamen illud  
 ante ventilatum funde.  
*Move ſpica.*] Moves picas.

LIB. I. CAP. 8. PAG. 20.

*Carnes recentes, quales volueris.*]   
 Carnes quales volueris recen-  
 tes.

LIB. I. CAP. 9. PAG. 22.

*Lumbulum, & ungella cocta.*] Bu-  
 bulum & ungella cocta.  
*Sale & Melle facta.*] Sale, melle  
 facta.  
*Uti miraberis.*] Utere miraris.

LIB. I. CAP. 10. PAG. 24.

*Carnem ſalfam.*] Si carnem ſal-  
 fam.  
*Coquas.*] Coques.

LIB. I. CAP. 11. PAG. 24.

*Piſces friſti ut.*] Ut piſces friſti.  
*Levantur.*] Lebantur.

# VARIÆ LECTIONES.

LIB. I. CAP. 12. PAG. 25.

*Picatum, lava.*] Picitum 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 saporibus.*] Miraberis in saporibus.

*Numerum*] Numero.

*Referentur.*] Re se inurentur.

LIB. I. CAP. 14. PAG. 28.

*Ut dulcia de melle.*] Ut dulcia  
melle.

*Admisces.*] Et admiscebis.

*Es.*] 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.

*Moris.*] Moribus.

*Vase cum moris mitte.*] Vaso moram mitte.

LIB. I. CAP. 23. PAG. 37.

*Picatum.*] Picitum.

LIB. I. CAP. 26. PAG. 39.

*Muriam.*] Muria.

LIB. I. CAP. 27. PAG. 40. 41.

*Conditi.*] Conditos.

*Suavissimi.*] Et suavissimi.

*Salis communis.*] Sales communes.

*Frici l. i. salis hammoniaco fricti.*] Fricos l. i. sales hammoniacos

frictos.

*Cnici.*] Croci.

*Folii.*] Foliorum.

*Petrofelini.*] Petrofelinum.

LIB. I. CAP. 28. PAG. 43.

*Et quovis.*] Ut quovis.

*In muriam.*] In illud.

*Dempta.*] Redempta.

*Viride.*] Viridem.

LIB. I. CAP. 29. PAG. 44.

*Conchyliis.*] Concilia.

Malo

# VARIÆ LECTIONES.

*Malobathrum.*] Malabathrum.

*Aliter.*] Aliud.

*Liquamen.*] Liquamen habet.

LIB. I. CAP. 30. PAG. 45.

*Cyrenaicum.*] Cynaicum.

*Parthicum.*] Partitum.

*Petroselinum.*] Petrofilenum.

*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.*] Cumi-

num autem Æthiopicum.

*Oxypero.*] Oxygaro.

LIB. I. CAP. 33. PAG. 50.

*Hypotrimum.*] Hypotrīma.

*Defrutum.*] Defritum.

LIB. I. CAP. 34. PAG. 50.

*Digestibile.*] Digestibilem.

*Silis.*] Silfi.

*Scrupulos.*] Scripulos.

*Petroselini.*] Petrofileni.

*Colligis.*] Colligunt.

*Addis.*] Addes.

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.*] Defunt.

*Ificia fiunt marina.*] Efitia marina fiunt.

*Pipere, cumino.*] Pipere, ligustico, cumino.

*Crinibus.*] Criminibus.

*Pulmentum.*] Fulmento.

*Pulpa.*] Pulma.

*Diligenter fricatur.*] Frigatur diligenter.

*Ificia de Squillis.*] Efitia de Ifcillis.

*Squilla de sua testa.*] Ifcilla de testa sua.

*Omentata.*] Omenta.

*Et tum enervas.*] Et cum enervabis.

*Affolet.*] Abest.

*In omentum.*] Omentata.

*Involvuntur folia.*] Involvuntur folio.

pag. 54. *Sicum.*] Sicium.

*Temperas.*] Temperes.

*In tabeila.*] In tabula.

*Cacabum.*] Accubum.

*Facias.*] Facies.

*Ferbuerit.*] Ferbuerint.

*Ificia ex spongiosis.*] Efitia ex Sfondilis.

*Spongiosos.*] Sfondilos.

*Elixatam & ova conteres, & pipere in omento a.*] Elixatam ova conteres pipere omento a.

*Siliginis.*] Siligine.

*Myrtheam.*] Myrta.

*Carano.*] Caremo.

LIB. II. CAP. 2. PAG. 59.

*Temperas aqua cisternina.*] Temperas

# VARIÆ LECTONES.

peras aquam cisterninam.  
*Inducet.*] Induiet.  
*Tum.*] Abest.  
*Vaporem.*] Vapores.  
*Caleat.*] Caleant.  
*De Pullo. Olei floris.*] De pullo  
 Torpillo, oleo floris.  
*Sales.*] Feces.  
 pag. 60. *Primum locum h.*] Pri-  
 mum quidem locum h.  
*Fuerunt.*] Fuerit.  
*Isicia amyлата.*] Efitia multa ab  
 alieno.  
*Ferbuert.*] Baluerit.  
*Sorbendum f. amylatum.*] Surven-  
 dum f. amyllum.  
*Defrutum.*] Defrictum.  
*Coroneis.*] Coromijs.  
*Ostacula.*] Ostiula.  
*Expromas.*] Exbromas.  
*Orindam.*] Oridiam.  
 pag. 61. *Jam miscebis.*] Jam jam  
 miscebis.  
*Boletari.*] Volitari.

LIB. II. CAP. 3. PAG. 64.

*Vulvule Isciata f. f.*] Vulvulæ &  
 f. f.  
*A mole.*] Ad molle.  
*Ruta.*] Rutam.  
*Mittas.*] Mittat.  
*Nucleos.*] Nuclei.  
*Mortar. b. loto.*] Mortaria b. lota.  
*Et coquantur.*] Et sic coquantur.  
*Ex ovi.*] Ex ovio.  
*Jus.*] 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.

*Albumine porri concisi.*] Albamine  
 concisi porro.  
*Elixato.*] Elixata.  
*Compendia.*] Compadia.  
*Liquamen suffundes, intestinum im-  
 ples, elixas & subassas, vel  
 elixum tantum appones.*] Li-  
 quamineque suffundito, intesti-  
 num impleto, elixato, & sub-  
 assato, atque exornato, ceno-  
 garoque phasiani diligenter  
 perfundito.  
 Explicit LIB. II. Apicii Sorca-  
 pres.  
 Incipit ejusdem Cepuros de Ole-  
 ribus. LIB. III.  
 pag. 68. *Aliter circellos &c.* Hæc  
 omnia desiderantur.

Titulus & Caput I. desunt.

LIB. III. CAP. 2. PAG. 72.

*Cum ferbuert.*] Cum ferbuerint.  
*Mollierit.*] Mollierint.  
*Cumino trito in patinam.*] Cumi-  
 num tritum in patina.  
*Fasces deterges.*] 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.  
*Aliquantum.*] Aliquantulum.  
*Ferbuerit.*] Ferbuerint.

LIB. III. CAP. 3. PAG. 76.

*Asparagos.*] Aspharagos.  
*Submittes.*] Summittas.

LIB. III. CAP. 4. PAG. 77.

*Callofiores reddes cucurbitas ad gu-  
 stum.*] Cucurbitas reddi callo-  
 fiores gustum decucurbitas.  
 pag. 78. *Silphion modicum.*] Sil-  
 fice id est laferis medicinx.

*Defruti.*] Defretio.

*Fus.*] Desideratur.

*Teres piper.*] Teres ex aqua pi-  
 per.

*Expressas.*] Expressasque.

*Oleo temperabis.*] Oleum tempe-  
 rabis.

pag. 79. *Silphion.*] Silfii.

*Mentham.*] Mentha.

*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.

*Porri cum elixati erunt.*] Porros  
 in aquam elixati erunt.

LIB. III. CAP. 11. PAG. 87.

*Concides porrum.*] Betas concides  
 porrum.

*Beta elixa ex sinapi.*] Betas, elixas  
 & sinapi.

LIB. III. CAP. 12. PAG. 89.

*Olifatra.*] 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.*] Minutim:  
& teres piper.

*Olus molle.*] Quo holus molle.

*Oleum vinum.*] Oleum & vinum

*Acescat.*] Arescat.

*Amputentur.*] Amputantur.

LIB. III. CAP. 17. PAG. 94.

*Sumes, si voles.*] 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.*] Intibæ.

*Agrilactucas c. oxyporo.*] Agrila-  
ctucæ cum oxyporio.

*Infundis.*] Infundes.

LIB. III. CAP. 20. PAG. 99.

*Spongioli five funguli.*] Sfondyli  
five 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.

*Catofæ.*] Carcætæ.

*Coloratum.*] Coliozum. Edit. 1542.

*Coliccrum.*

LIB. IV. CAP. I. PAG. 103.

*Salacacabia.*] Salfacacabia.

*Pulegium.*] Puleium.

*Concisas cepas aridas minutim jecus-  
cula.*] Capparidis concissi minuti  
locusculis.

*Salacacabia.*] Galacattabia.

*Pulegium aridum.*] Puleio apium

*Superfundes.*] Supra perfundes.

LIB. IV. CAP. 2. PAG. 108.

*Patina piscium, olerum & pom-  
nem.*] Patinæ piscium, oleum  
pomorum.

*Tum piper.*] Cum pipere.

*Aliter.*] Alia.

*Torres eas.*] Teres eas.

*Aqua, oleo: coques.*] Aquam oleo  
coques.

*Friçtilis.*] Fusilis.

*Et friges.*] Restingues.

*Interim adjicies.*] Iterum adjicies.  
Et.] Ac.

*Postea quam.*] Postea quod.

*Piper asperges.*] Piper asperges.

*Ficedulas curatas.*] Ficetulas curtas.  
pag. 109. *Miscet.*] Mittes.

*Teres, suffundes.*] Teras, suffun-  
das.

*Coriandrum.*] Et coriandrum.

*Cymis.*] Tannis.

*Succum per colam colabis.*] Specu-  
lum exiccabis.

*Ad succum illum.*] Ad surcellum.

*Suffundes.*] Suffunde.

Fri-

# VARIÆ LECTIONES.

*Fricabis.*] Abest.  
 pag. 110. *Et inferes.*] Et inferes  
 patinam.  
*Patina de rofis.*] *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 cucurbitis* fiet.  
 pag. 111. *Bullire possint, &.*] *Ire*  
 p. ut.  
*Patina.*] *Patinam.*  
*Siccas.*] *Siccabis.*  
*Præparatos habebis.*] *In præparatos*  
*habebis,*  
*Eam.*] *Ea.*  
*Molle.*] *Molles.*  
*Tarentino.*] *Tarentino farfos.*  
*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.*] *Imple.*  
*Vero.*] *Abest.*  
*F. S. cocta.*] *F. S. coctum.*  
*Concides.*] *Conditum.*  
*Origanum.*] *Omittitur.*  
*Suffundes.*] *Et suffundes.*  
*Passum & oleum.*] *Passum, oleum.*  
*Subcultrasti.*] *Subtraſti.*  
*Et laganum.*] *Omittitur &.*  
*Insuper.*] *Deest.*  
 pag. 113. *V. dulcis.*] *V. dulci.*  
*Et oleo modico.*] *Et oleo.*  
*Tyrotaricha.*] *Thyrotarnicam.*  
*Pisce.*] *Non exstat.*  
*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 falsi.*] *Locos alfi.*  
*Mistes mulsum.*] *Immittes mul-*  
*sam.*  
*Curatos.*] *Duratos.*  
*Salsum coctum in medio ponas Ad-*  
*dendum acetum.*] *Defiunt.*  
 pag. 115. *Oleum & aquam.*] *O-*  
*leum item & aquam conjicies.*  
*Ponis.*] *Pones.*  
 pag. 115. *Defruti.*] *Defricti.*  
*Lacertis. Lacertos.*] *Lagirtis, la-*  
*girtas.*  
*Zomoteganite.*] *Zomonam Ga-*  
*nas.*  
*Patina.*] *Patinam.*  
*Fricabis.*] *Frigabis.*  
 pag. 116. *Patina de pisciculis.*] *Ad*  
*patinam de p.*  
*Carpes.*] *Carpas.*  
*Ostreas.*] *Hoftrea.*  
*Sorba.*] *Sorbas.*  
*Contemperabis.*] *Contempera bis.*  
*Franges.*] *Frangis.*  
 pag. 117. *Unum.*] *Vinum.*  
*Thermopodio.*] *Thermapodio.*  
*Instillabis.*] *Stillabis.*  
*Oleo modico.*] *Olei modico.*  
*C. per colum exsicabis.*] *C. per-*  
*culum siccabis.*  
*Agitas.*] *Agitabis.*  
*Calidum.*] *Calidam.*

## LIB. IV. CAP. 3.

pag. 131. *Porros capitatos.*] *Por-*  
*rosque capitatos.*  
*Isioli.*] *Esitiola.*  
*Concerpis.*] *Concarpis.*  
 pag. 132. *Albumen.*] *Alba-*  
*men.*  
*Isioli minuta.*] *Esitiola vel de*  
*minuta.*

# VARIÆ LECTIONES.

*Teres piper, ligusticum.*] Teres ligusticum.  
*Suffundes.*] 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.  
*Colocastum.*] Colodesium.  
*Facies.*] Fac.  
*Lyas.*] Ligas.  
 pag. 137. *Cacabo.*] Cacabulo.  
*Insuper.*] Et super.

## LIB. IV. Cap. 5.

pag. 139. *Bulbos.*] Vulbos.  
*Gigeria.*] Gibera.  
*Avicellas.*] Aucellare.  
*Coquas.*] Coques.  
*Concidis.*] Concides.  
*Ferveat.*] Ferveat.  
 pag. 140. *F. M. antetollis.*] F. M. quam tollis.  
*Oleo, vino.*] Et oleo & vino.  
*Avicellas.*] Scellas.  
*Dulce fit.*] Dulcescit.  
*Liquamine temp.*] Liquamen temp.  
*Ex ea.*] Et ex ea.  
*Recludis.*] Recludes.  
*Facias.*] Facies.  
*Præcoquis.*] Præcoquijs.  
*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 isicia lyata.*] Ablunt.  
*Mittis.*] Mittes.  
*Et vinum modice.*] Et vini modicum.  
*Lyas.*] Alias.  
*Conditis.*] Conditas.  
*Tractogalata.*] Tractogala.  
 pag. 144. *Orbiculos.*] Sorbiculos.

## LIB. V. CAP. 2.

pag. 145. *Spongiolis sive fungulis.*] Fondilos sive fondiles.  
*Cacabum.*] In cacabum.  
*Mirtes, coques.*] Desunt.  
 pag. 146. *Pulegii.*] Puleii.  
*Cacabum.*] Cacabos.  
*Obligas.*] Obligabis.  
*Oleum viride.*] Oleum viridem lenticulam.  
*Lenticula de C.*] Lenticula deest.  
*Menthum.*] Omittitur.  
*Tuticulabis &c.*] Tutunilabis ut.  
*Mel, liquamen, acetum, defruto temperabis.*] Melle, liquamine, & aceto, defrito temperabis.  
*Obligas.*] Obligabis.  
*Ol. viride m. p. a.*] Ol. viridem mittes, piper asperges.  
 pag. 148. *Liquamen.*] Deest.  
*Pisa farsilis.*] Pisam farsilem.  
*Abdomen.*] Abdomine.  
*Avicellas.*] Aucellas.  
*Angulararem.*] Angulararem.  
*Omento.*] Omentis.  
*Mittis.*] Mittes.  
*In vas ut ferveat: cum ferbuerit 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.*] Comminutum concidas.  
*Refrigerarit.*] 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 viridem insuper.

## LIB. V. CAP. 4.

pag. 153. *Conchiola.*] Conciola.  
*Liquamine temperabis.*] Liquamen in eo temperabis.  
 pag. 154. *Suffundis liquamen, vino & liquamine t.*] Suffundes, liquamine t.  
*Suffundis.*] Suffundes.  
*Mittis.*] Mittes.  
*Ponis.*] Pones.  
*Aliter conchiolam &c.*] Aliter conchiolam sic facies. Concides pullum minutatim liquamine oleo & vino ferveat. Concides cepa, coriandrum minutum cerebella enervatas mittes in eundem pullum. Cum coctus fuerit levas & exossas, concides minutatim cepam & coriandrum, colas ibi ipsam pisam coctam, non conditam accipies conchiolam, pro modo variæ componis.

*Farfilis.*] Abest.  
*Exossas.*] Exossatus.  
 pag. 155. *Femora.*] Et femora.  
*Paras & farcies.*] Conciola farfallis.  
 Conciolam farfilem hoc modo parabis. alternis pisam &c.

## LIB. V. CAP. 5.

pag. 157. *Mittis.*] Mittes.  
*Colocasium.*] Colevium.  
*Coquantur.*] Coquatur.  
*Lyas.*] Ligas.  
 pag. 158. *Colocasium.*] Colevium.  
*Pulegiis.*] Puleii.  
*Colocasium.*] Colostrim.  
*Olei satis.*] Olei quantum satis.  
*Insuper.*] Et super.  
*Minutatim.*] Mina.  
*Silphium.*] Silfi.

## LIB. V. CAP. 6.

pag. 160. *Lobis.*] Ovis.  
*Viridi.*] Viride.  
*Ut solet.*] Et solet.  
 pag. 162. *Apicii &c.*] Incipit troperes Lib. vi.  
*Et oleum.*] Et olei.  
*Et desuper piper aspergi.*] Ac piper desuper aspergunt.  
*Si autem condituram.*] Si autem in condituram.  
*Addu.*] Adde.

## LIB. VI. CAP. 2.

pag. 164. *In Grue & Anate.*] In Grue vel Anate, Perdice, Turture, 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.  
*Exrapu.*] Excipis.  
 pag. 165. *Mittis defrutum.*] Indes defrictum.  
*Aspergu.*] Asperges.  
 Alia Gruis vel Anatis præparatio.  
*Coriandrum.*] Coriandri.  
*Etsi in cacabo affas.*] Si in cacabo ita affas.

## LIB. VI. CAP. 3.

pag. 167. *Mel.*] Vel.  
*Elixabis & coctura m. d. perdicem concisa perdix.*] Elixas ibi & m. d. occisa perdix.  
*Dum.*] Ne.  
*Iterum ferbuerit.*] Dierum feverit.  
*Condiri debet.*] Coque.

## LIB. VI. CAP. 4.

pag. 168. *Columbis.*] Avibus in aatile & in fenicoptero.  
*Condimenta moretaria.*] Condimentum mortaria.  
*Aliter.*] Alias.  
*Lafer.*] Laferum.  
*Liquamen.*] Liquamine.  
*Fundis.*] Mittis.

## LIB. VI. CAP. 5.

pag. 170. *In diversis &c.*] Desiderantur.

*Anethi flores.*] Enici flos.  
*Avem in caraxas.*] Decst vox avem.  
*Dactylorum.*] Dactilum.  
 pag. 172. *Omnis generis.*] Omni-gere.  
*Et et.*] Non existat ei.  
*Farina oleo subacta.*] Farinam oleo subactam.  
*Eximes.*] Eximens.

## LIB. VI. CAP. 7.

pag. 173. *Et psitaco.*] Abest.  
*Elixas.*] Elibeus.  
*Alligas.*] Colligas.  
*Priusquam exenterantur.*] Prius tamen extenteretur.  
*Meliores erunt.*] Desunt.  
*Ambigas sublatæ.*] Abias sublata.

## LIB. VI. CAP. 8.

pag. 175. *E jure.*] Et jure.  
*Temperas.*] Temperabis.

## LIB. VI. CAP. 9.

pag. 176. *Modicum & oleum d. t.*] Modicum adde & oleo defricto temperabis.  
*Ut contibat & cum combiberit.*] Ut convivat ubi conniverit.  
*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 porros.

Asper-

# VARIÆ LECTIONES.

*Aspersum affas.* ] Desideratur  
*aspersum.*

*Oleo.* ] Oleum.

*Pullus laferatus aperies à navi.* ]  
Pullum rasseratum asperges à  
nabi.

*Vinum.* ] Virum.

*P. modicum.* ] P. modicè.

pag. 178. *Coriandi.* ] Coriandrum.

*Lacte.* ] Lac.

*Obl. cum alamentis.* ] Obl. eun-  
dem alamentis.

*Perfundes.* ] Perungues.

*Levabis.* ] Lavabis.

*Aqua minimum.* ] Aquam emini-  
mum.

## LIB. VI. CAP. 9.

pag. 179. *Illuc.* ] Illuc.

*Carptum.* ] Careotam.

*Jure tali.* ] Jus tale.

*Pullum sic ne aliquid in eo rema-  
neat a cervice. e.* ] Pullum sicut  
ilique à cervice. e.

*Alicam.* ] Aliquam.

*In capo facies. Accipies.* ] In capso  
facies. Ossibus ejectis coques.  
Accipies.

*Et omnibus ejectis coques.* ] Expun-  
ge.

*Quodcunque olei.* ] Quodcunque  
porri.

p. 183. *Apicii &c.* ] Incipit eja-  
dem Politeles LIB. VIIIus.

*Lumbelli, codicula & unguella.* ] Li-  
belli, coticulæ & unguulæ.

*Laser Cyrenaicum vel Parthicum  
aceto.* ] Laser vulvas & apices  
Cyrenaicum vel aceto.

*Temperatum.* ] Temperato.

*Liquamen cum lafere Parthico.* ]  
Liquamine laferi postico.]

*Callum, lumbelli, codicula.* ] Cal-  
li, libelli, coticulæ.

*Muriam.* ] Muria.

## LIB. VII. CAP. 2.

pag. 187. *Surclas.* ] Surdas.

*Asperges.* ] Aspergis.

*Craticula.* ] Graticulam.

*Merum, passum.* ] Mero, passò.

*Alece.* ] Malleco.

## LIB. VII. CAP. 4.

pag. 190. *Ofella Ostiens.* ] Ofellas  
Ostiens.

*Ofellas.* ] Ofillam.

*Passum modicum.* ] Passi modi-  
cum.

*Facies.* ] Satias.

*Cyperin.* ] Cyperis.

*Cuminum.* ] Deest.

*Aprugna.* ] Aprogneo more.

pag. 191. *Sine liq.* ] Et sine liq.

*Elixas & jiccas pipere asperso inse-  
res.* ] Elixantur, & sic pipere  
perfunduntur, jus suprascri-  
ptum, & sic bulliunt.

*Ut bene.* ] Ut bene.

*Reddantur.* ] Rodantur.

*Sumis cyathum.* ] Sumicrato.

*Frigis.* ] Friges.

## LIB. VII. CAP. 5.

pag. 192. *Sale plurimo.* ] Sales plu-  
rimi.

*Condimenti scrupulos vi.* ] Omit-  
t. scrupulos vi.

pag. 193. *Alister* ] Abest.

*Collare.* ] Cellare.

*Calidum perfundis.* ] Callidum per-  
fundes.

## LIB. VII. CAP. 6.

pag. 194. *Ut distingat.* ] Unde  
strigat.

T

Pero

# 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.  
*Anethatum.*] 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 habeat, ne dissiliat.*] Laxamentum habeas, at ne dissiliat.  
*Cum.*] Abest.  
*Coctus.*] Coctum.  
 pag. 197. *Et denuo cum perlaxabis.*] Ac denuo eum perlaxabis.  
*Et cum.*] Et cum.  
 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.

pag. 200. *Tessellatim.*] 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.

*Mustei petasones.*] Sicut mustei<sup>s</sup> petasonem.  
*Batillo.*] Vátillo.  
*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. *Admisces.*] Admiscis.  
*Coques.*] Coquas.  
*Aliter in.*] Iecinora.

## LIB. VII. CAP. 11.

pag. 203. *Ex melle.*] Et molæ.  
*Excepto.*] Et cepto.  
*Pipere trito.*] Piper tritum.  
*Sale.*] Sales.  
*Apios.*] Afros.  
*Ut arefcant.*] Ne arefcant.  
 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 aestimabis.*] 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.  
*Aster-*

# 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 farinei & Boleti.]*

Fungi farnei vel Boleti.]

*Faginei.]* Farnei & ita mox.

*Garò.]* Abest.

*Pipere accipiuntur.]* Cum pipere accipiuntur.

*Carano fasciculo.]* Carenum fasciculum.

*Ferbuerint.]* Ferbuerit.

*Coliculos.]* Caliculos.

## LIB. VII. CAP. 14.

pag. 210. *Obligas.]* Obligabis.

*Oleum viride.]* Oleum viridem.

*Amylo obligas.]* Amulo obligabis.

*Compunges.]* Compungens.

*Tubera.]* Deest.

*Calefacies & inferes.]* Desiderantur & inferes.

## LIB. VII. CAP. 15.

pag. 211. *Colocasium.]* Abest.

*Ferbuerit.]* Ferbuerint.

## LIB. VII. CAP. 16.

pag. 212. *Cochlea.]* Deest.

*Spongizabis.]* Et spongizabis.

*Salem.]* Sale.

*Omni hora.]* Ommora.

*Ex oleo.]* Et ex oleo.

*Ex pulte.]* Et pultas.

*Lasere.]* Cochleas lasere.

*Infundis.]* Infundes.

## LIB. VII. CAP. 17.

pag. 214. *Ova.]* De ovorum apparatu.

*Oenogaro.]* Ocnogarato.

*Ova elixa.]* Ob elixa.

pag. 216. *Apicem &c.]* Incipit ejusdem Tetrapus. LIB. VII. [vus.

## LIB. VIII. CAP. I.

*In apro.]* Deest.

*Spongiatur.]* Sfungiatur.

*Aliter in apro.]* Aliud in quo.

*Elixas.]* Elixabis.

*Teres pip-r.]* Certe piper.

*Amylo obligas.]* Amulo obligabis.

*Hoc et.]* Hoc est.

pag. 217. *Fura.]* Jure.

*Cucis 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 thimum, origanum, silfi.

pag. 218. *Recens.]* Recentina.

*In aqua marina.]* In aquam marinam.

*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.*] Defunt.  
 pag. 221. *Acetum, oleum.*] Acetum & oleum.  
*Mel, acetum, vinum, oleum, m. liquamen.*] Melle, aceto, vino, oleo m. liquamine.  
*Embamma.*] Embabam.  
*Adjectas.*] Adjectum.

## LIB. VIII. CAP. 3.

pag. 222. *Aliter.*] Deest.  
*Amylas, cum jam bulliit.*] Amulium 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.*] Defunt.  
*Succidaneis.*] Cydoneis.  
*Aliter in Vitulina elixa.*] In Vitulinam elixam, teres.  
*Oleum.*] Oleo.

## LIB. VIII. CAP. 6.

pag. 225. *Hadina vel agnina.*] Hædina five agnina.  
*Paratariis.*] Faratariis.  
*Suffundes.*] Abest.  
*Liquamen, piper, laser.*] Liquamine, pipere, lasere.  
*Cuminum tritum.*] Desideratur.  
*Oleum modice.*] Et oleo modico.  
*C. minutim.*] C. comminutum.  
 pag. 226. *Agnina cruda.*] A cru-

do.

*Trituram in mortario.*] Tritura mortario.  
*Hædus five agnus.*] Hædum five agnum.  
*Affus.*] Omittitur.  
*Zingiberis modicum.*] Adde Petroselinis scrupulos sex laseris modice.  
*Coctum.*] Coctus.  
*Defrutum.*] Defrictum.  
*Vel in sp.*] Sive sportella.  
*Bullienti.*] 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 rostro vesica.*] Avicularii vesica.  
*Infibulabis.*] Infibulabis.  
 pag. 230. *Avicellas.*] Aucellas.  
*Fibulas.*] Fiblas.  
*Aliter.*] Alia.  
*In porcellum elixum.*] Dele in Spongizas.] Sfongizas.  
*Porcellus affus tractomelitus. Porcellum.*] Porcellum assum tractomel. in porcellum.  
 pag. 231. *Apiciano.*] Apicianum  
*Profundes.*] Perfundes.  
*Porcellus Vitellianus.*] Porcellum  
 Vi-

# VARIÆ LECTIONES.

Vitellianum.  
*Oleo.*] Olei.  
*Ut.*] 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 Oenogarus.* Porcellum  
*exoff.*] Oenococtum porcellum  
 exoffas.  
*Porcellus Celsinianus.*] Porcellum  
 Celsinianum.  
*In porcellum a.*] Porcum a.  
*In porcellum hortulanum.*] Abeff.  
 pag. 233. *Turdi, ficedula.*] Adji-  
 ciantur turdi, ficedula.  
*Elixum ita facies. Teres.*] Ita fa-  
 cies. Elixum teres.  
*Caraenum.*] Careotam.  
*Oenogaratum.*] Oenococtum.  
*Inferes.*] Efferes.  
*Olei optimi acetabulum majus li-  
 quamini minus.*] Olei optimi  
 acetabulum, aceti acetabulum  
 minus.

## LIB. VIII. CAP. 8.

pag. 238. *Coquitur oleo.*] Coquen-  
 dus cum oleo.  
 pag. 240. *Lepus Passenianus.*] Le-  
 porem Passenianum.  
*Aspergis.*] Asperges.  
*Lepus Ificiaticus. Eadem coctura  
 condies.*] Lepus Ificiaticus.  
 Leporem ifitiatum, eadem  
 conditura condies.

pag. 241. *Colliges lacimias.*] De-  
 sunt.  
*Ferbuerit, amylo.*] Fervet amulo.  
*Ornas.*] Ornabis.  
*Apponis.*] Appones.  
*In leporem succo.*] Leporem sicco.  
*Sicut.*] 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. 1.

pag. 245. *Apicii Calii &c.*] In-  
 cipit ejusdem talassa. LIB. IX.  
*Et carabo induta.*] Et cappari indu-  
 sam ejus lig.  
*Ligusticum.*] Abeff.  
*Vinum.*] Vini.  
*Elixaturis.*] 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.  
*Farsili.*] Farsile.

## LIB. IX. CAP. 4.

pag. 250. *In sepiis.*] Abeff.

# VARIÆ LECTIONES.

*In sepia farfili.*] In sepiis farfile.  
*Amylo.*] Ab alieno.  
*Mittes.*] Missas.  
*Ovis.*] Et ova.  
*Vti.*] 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.*] Salsis.  
*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 murgile.  
*Farcilez.*] Farsilem.

*Pulegium.*] Pulcium.  
*Alece.*] Allego.  
*Piper cum lignstico.*] Pipere lignstico.  
*Ruta, caryota.*] Rutam, caryotam.  
*Vinum.*] Vini.  
*Defrutum.*] Defritum.  
*Viride.*] Viridem.  
 pag. 257. *In cordula.*] In cordula asla.

## LIB. IX. CAP. 13.

pag. 260. *In falso.*] Sine falso.  
*Mittes piper.*] Inities piper.

## LIB. IX. CAP. 14.

pag. 253. *Urticas.*] Orcas.  
*Carenum.*] 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 songro.*] Abest.

## LIB. X. CAP. 3.

pag. 268. *In cornuta.*] Desideratur.

LIB.



# VARIÆ LECTIONES.

## LIB. X. CAP. 4.

*In mullo.*] Abest uti omnes frequentium capitum inscriptiones.

## LIB. X. CAP. 6.

pag. 269. *Defrutum.*] Defricium.

## LIB. X. CAP. 7.

pag. 270. *Obligas.*] 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. II.

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 an.*] Aliter in pisce cen.

## LIB. X. CAP. 14.

pag. 276. *Rhus.*] Rus.

*Caryotam.*] Careotam.

*Rhus.*] Rus.

*Mulsam.*] Mulsam.

Explicit Liber X.

μὲν τε θεῶν δόξα.

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  
Absinthiatum Romanum.  
l. i. cap. 3. n. 10  
Absinthium Ponticum. l. i. c. 3.  
n. 10  
Absinthium 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  
Accuratæ & compositæ 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.  
Acetarium præparatio. n. 93  
Acetum. l. iv. c. 5. Aceti & sa-  
lis præstantia. n. 139  
Acron. n. 138  
Acu pungere, ne crepet. 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 fasces. 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  
Agriactucæ. 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. 1.  
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 facies. 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
- Alterius aptare obsonia** l. V. c. 3.
- Altilis 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
- Amylare.** l. VIII. c. 3.
- Amylare fervefactum.** l. VII.  
 c. 5. jus. l. VII. c. 6. l. II.  
 c. 2, n. 60. amylo obligas spissio.  
 l. VIII. 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 altilium 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. conchicula. l. V.  
 c. 4. jus frigidum. l. VI. c. 8.  
 Ocella. l. VII. c. 4. jus cru-  
 dum Apicianum in Porcellum.  
 l. VIII. c. 7.
- Apud Apicium nostrum plura fue-  
 runt condimenta quam nunc  
 sunt.**
- Apii mustei.** l. VII. c. 11. Apium.  
 l. I. c. 27. Apium viride. l. II.  
 c. 2. Apii virides. l. III. c. 2.
- Apodermum.** l. II. c. 2. Apo-  
 therma, n. 61
- Appendere.** l. VIII. c. 7.
- Apponere.** l. II. c. I.
- Apium 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 tertius deco-  
 quere.**

# I N D E X

quere. l. i. c. 17. n. 31  
 Aqua marina elicit falem è falsamentis. 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  
 Articulus perna. l. viii. c. i.  
 Articulus quid. n. 219  
 Afaris. l. vii. c. 5. asareos scrupul. sex. l. viii. c. 6.  
 Afello pisci unde nomen. n. 120, 127  
 Afelli fricti pulpæ. l. iv. c. 2. n. 127  
 Asparagi. l. iii. c. 3. n. 77. l. iv. c. 2. succus asparagi. ibid. n. 125. asparagorum præcisuræ. n. 126. tritæ & vino colatæ. ibid.  
 Asparagi succus & præcisuræ in jure. n. 126  
 Asparagi cito coquantur. n. 77 eorum ficcatio. n. 77  
 Asparagis vis quædam septica ex urina foetida. n. 77  
 Affare, subaffare. l. ii. c. i.  
 Affaturæ. l. vii. c. 5. n. 193  
 Affatura in collari. ibid. 193  
 Affulas habere. l. ii. c. i. n. 55  
 Astacus. l. ii. c. i.  
 Atramentum Sepiarum. l. v. c. 3.  
 Attagea. l. vi. c. 3. n. 168  
 Attorere. l. vii. c. 5.  
 Attorere nuces. 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 strictim involvendæ. n. 172  
 Avium deplumatio & exenteratio. n. 174, 175

Avis fapidiior & altiliior. l. vi. c. 6. n. 173  
 Avis farina, oleo subacta, connecta. n. 172  
 Aulicoctium. n. 196  
 Aurata piscis. l. iv. c. 2. l. x. c. 12. n. 274  
 Per Auriculam ova infundere. l. viii. c. 7.

B.

**B**acca Lentisci. l. iii. c. 16. n. 93.  
 Bacca myrtea exenterata. l. ii. c. i. l. vii. c. 5.  
 Bacca rutæ. l. x. c. 12.  
 Baia. n. 263  
 A Balneo fumere. l. ix. c. 8.  
 Batillus candens. l. vii. c. 9. n. 201  
 Batuere soleas. l. iv. c. 2. n. 122, 124, 130  
 Bene inferre. l. iii. c. 11. & 12.  
 Betæ minutæ. l. iii. c. 2. n. 73 albæ. l. iv. c. 5.  
 Betarum media. n. 127  
 Betaceorum fascies. l. iii. c. 11. l. iv. c. 5.  
 Bilibris hordei. l. vii. c. 9.  
 Boleti. l. vii. c. 13. n. 208, 209. coliculi Boletorum, thyrſi 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  
 Brassica Alexandria amara oritur. n. 71  
 Brassica elegans coctio. n. 71  
 Brassicarum Apiciana coctura. ibid.  
 Brassica celebre antidotum contra ebrietatem. n. 85  
 Brevis herba. i. e. Lapathum. n. 126  
 Bubula caro, ejus præstantia. n. 224. sive 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. inversi. n. 142.  
 l. VII. c. 12. n. 207  
 Bulbi fabriles. l. VIII. c. 7. in camino & ad furnum 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.

**C**acabus quid. n. 86  
 Cacabulum. l. IV. c. i. & 5.  
 l. VI. c. 9.  
 Caccabum. l. II. c. 1.  
 Calamintha. l. III. c. 4.  
 Calcere in mortario. l. II. c. 3.  
 n. 65  
 Calix liquaminis. l. II. c. 2.  
 Callosiores ad gutta. 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 Athenæi. 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 testiculi. 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 pectinacæ. 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 æstate, at picium & insectorum facillimè. vel calidissimis regionibus. n. 21  
 Carnis conservandæ alii modi. n. 21  
 Carpere in pulpas. l. IV. c. 2.  
 Calsus. l. IV. c. 1. n. 104  
 Caseus bubulus, sale conditus. ibid. vestianus. 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  
 Castanæ. l. V. c. 2.  
 Catillus ex lactucis *Athenæi*. n. 125  
*Cavter* an è siluro aut sit sturionis ova potius salita? n. 258  
 Cepsa. l. 2. c. 3. ficca. l. III. c. 4, 15.

# I N D E X

- c. 4, 15. n. 79. arida. 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 fiunt arida**, mitiores;  
 forte *Ægyptiorum* inventum.  
 n. 107  
**Cepe rotundum**. l. viii. c. 8.  
 n. 242, 243.  
**Cepulla**. l. vii. c. 6. arida. l. ix. c. 1.  
*Cepuros*, i. e. *Olitor*. n. 70  
**Cerafia**. 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.*  
**Charta involvere**. l. ix. c. 10.  
 n. 257  
**Charta omentum cooperies**. l. viii.  
 c. 6. n. 234  
**Charta præcludere**. l. viii. c. 7.  
 n. 235  
**Charta obturare & fiblare**. *ibid.*  
**Charta colligere lacinias**. l. viii.  
 c. 8. n. 202  
**Charta antiquorum qualis**. n. 243  
**Cicer**. l. iv. c. 4. l. v. c. 8.  
**Cicer Severi delicia**. n. 161  
**Ciperus**. l. i. c. 5. *cyperis*. l. vii.  
 c. 4. 5.  
**Circelli ifiatici**. 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. e. 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.  
**Coagulatum lac coquere**. 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 elixa**. l. iv. c. 5. n. 141  
**Cochleæ mirificè ad Venerem**,  
 n. 213. *maxime earum cervi-*  
*ces & quare*. *ibid.*  
**Cochleæ pasta lacte**. l. vii. c. 16.  
 n. 213  
**Cochleæ exemptæ**. n. 213  
**Cochleare unde dicatur**. n. 214  
**Cochlearum purgatio & quadam**  
**faginatio involuntaria**. n. 213  
**Cochleare piperis**: *dimidium co-*  
*chlearium & cochleare*. l. iii.  
 c. 10. *quid*. n. 61, 97.  
**Coctiva condimenta**. l. ix. c. 4.  
**Codicula**. l. vii. c. 1. n. 184  
**Cœna dubia**. n. 126, 127  
**Colare per colum**. l. iv. c. 2.  
**Coliculus mollis, coliculorum**  
*minutiæ*. 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.  
 Colocasium. l. VII. c. 15. n. 212.  
 acron colocasium. ibid. l. v. c. 5. l. III. c. 4. l. IV. c. 4. jus colocasiorum. n. 79, 138.  
 Colocasios coquendi modus, acron colocasios. n. 138. rotulæ colocasix, i. e. taleolæ. n. 212  
 Colorem Romani vocant. l. II. c. 2.  
 Colorare defruto. l. VIII. c. 1. l. VII. c. 6. passo. l. III. c. 20. cuminatum coloratum facies. l. III. c. 21.  
 Columbades olivæ. l. VI. c. 9. n. 180  
 Columbæ. l. VI. c. 4. n. 169. columbæ apud nos altiles & rupestres. n. 169  
 Colus. n. 123  
 Combibere. l. v. c. 4. l. VI. c. 9. l. VII. c. 14.  
 Combullire donec spiffet. l. VIII. c. 8.  
 Combustura. l. IV. c. 4. l. v. c. 5.  
 Commisceri. l. II. c. 3.  
 Commiscere in se omnia. l. II. c. 5. in unum. l. VIII. c. 4.  
 Compendia pulpæ. l. II. c. 5.  
 Compescere vini rore. l. I. c. 1.  
 Completre melle. l. VII. c. 9.  
 Complicare in rotundum. l. VII. c. 4.  
 Componere Ostrea. l. I. c. 12.  
 Compositum porcellum perfundere. 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 pulpas. l. IV. c. 3.  
 Conchiola farfiliis. l. v. c. 4.  
 Conchiola cum faba. l. v. c. 4. n. 155. Conchiola cum faba apud nos eduntur. n. 156. ita & ipsa pisa quædam, de pisa simplici. ibid.  
 Conchiola commodiana. ibid. n. 155. Conchiola farfiliis sive conchiolatus pullus vel porcellus. ibid.  
 Conchyliia. l. IX. c. 7. l. I. c. 29. n. 44. conchyliorum omne genus. l. IX. c. 7. n. 253  
 Concidere 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. III  
 Conditum. n. 122  
 Conditum camerinum. l. I. c. 3. n. 10  
 Conditum masticatum, conditorum plura genera ab Helio-gabalo inventa. n. 5.  
 Conditum melizomum. l. I. c. 2. n. 8  
Con-

# I N D E X

- Conditum paradoxum.** l. I. c. I. n. 2  
**Conditum rosatum & violatum.** l. I. c. 4.  
**Confectionem invenire.** l. IV. c. 3.  
**Contractum piper.** l. VII. c. 14.  
**Confringere 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. I.  
**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. I. 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 Offen-  
 ratio.** n. 126. de re coquinaria  
 plurimi medici antiqui scripse-  
 runt. Præfat.  
**Cordula.** l. IX. c. 10. n. 257  
**Coriandrum viridem & semen.**  
 l. I. c. 3. n. 48  
**Coriandratum.** l. IX. c. I.  
**Corium reddere.** l. III. c. 9.  
 n. 201, 219. tollere. l. VIII. c. I. n. 219  
**Coria singula.** l. IV. c. 2. per  
 singula coria substernere. n. 120,  
 124  
**Cornulum.** l. VIII. c. I.  
**Cornuta.** l. X. c. 3.  
**Corocotta.** n. 237  
**Coronam bubulam aspergere.**  
 l. IV. c. 2.  
**unum Corpus facere.** l. VII. c. II.  
**Costus.** l. IX. c. 8. costum. l. I. c. 30.  
**Coronea five cydonea mala.** l. I. c. 19. l. IV. c. 2. defrutum de  
 cotoneis. n. 62  
**Craticula.** l. VII. c. 2. in crati-  
 cula affare. l. VIII. c. 6. sub-  
 affare. 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. I.  
**Crocus.** l. I. c. I. 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 ossæus, 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. II.  
**Cumana ollæ quoddam genus  
 spongiosa: fistilia vitreata no-  
 vum inventum.** n. 156  
**Cuminum.** l. I. c. 32.  
**Cuminum Æthiopicum aut Syri-  
 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. I. c. 29. n. 44. l. III. c. 4.  
 Cuniculi. l. II. 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.  
 Cymæ & 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 cariotæ. l. VI. c. 1. omne genus dactylorum. l. VI. c. 5. dactyli exossati. l. VIII. c. 7.  
 Damascena. l. IV. c. 5. pruna vel Damascena enucleata. l. VI. c. 2. l. VIII. c. 6. l. X. c. 1. 6. macerata. l. VIII. c. 2, 4. n. 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 caricatum, quod Romani *colorem* vocant. l. II. c. 2. n. 64  
 Defrutum de Cotoneis. l. II. c. 2. quod sole fervente in mellis substantiam cogitur.  
 Defrutum ex vino rubro, colorare defruto. 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. nucs. n. 171. depylata amygdalæ. 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  
 Diabotonum. n. 265.  
 Discus. l. II. c. 5. n. 68. versare in discum. 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.  
 Dissilire. 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.  
 Dolum 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.  
 Duploides 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. persica 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.  
Edulia 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.  
Embammâ. l. III. c. 18. n. 97.  
l. VIII. c. 2, 7. n. 221  
Emphractum Baianum. l. IX. c. 14.  
n. 263  
Enchrasicoli, hodiernum garum.  
n. 126.  
Enervare, nervos eximere. l. II.  
c. I. n. 55. cerebella. l. IV.  
c. 2.  
Enervata cerebella. l. VII. c. 7.  
Enucleatâ pruna. l. X. c. I.  
Epimeles, i. e. accuratus & di-  
ligens. l. I. c. I. n. 2  
Erucæ 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.  
Exemptâ cochlear. l. VIII. c. 7.  
Exenterare per guttur. l. VI.  
c. 7. à gutturo. l. VIII. c. 7.

baccæ myrtæ exenteratæ:  
n. 219  
Exfoliare rosas. l. IV. c. 2.  
n. 119, 123  
Exigere. l. I. c. 3.  
Exinanire in patella ænea. l. I. c. I. n. 56. in boletari. ibid.  
jus exinancies in patinam. l. III.  
c. 14.  
Exinaniri intestina integra. l. VIII.  
c. 6.  
Exitus solutior. l. I. c. 2.  
Exornare. l. II. c. 5. n. 60. tu-  
bera. l. VII. c. 14.  
Exossare pisces. 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.  
Expedire. 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. Baianæ.  
l. V. c. 6.  
Fabri. *L. Nannius* 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.

Fæni-

# I N D E X

- Fæniculum.** l. i. c. 35. semen. l. v. c. i.  
**Faniculus 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. ii.  
**Farina 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 mistura.**  
**Fervere 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. integræ. n. 120. l. vi. c. 4.  
**Ficedulæ ex succo asparagi.** n. 125.  
**Ficedulæ, & melancorphiæ eadem aviculæ, passim in Angliâ: mira iis cantus dulcedo, Chats appellantur.** n. 125  
**Ficilia Antiquorum non plum-bata, propter salubritatem æstimata.** n. 156  
**Ficta 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 Isicia.** l. ii. c. i. piscem 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 osellas.** 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 scilicet.** n. 209. Vide Spongioli & Tubera.  
**Fungorum satio atque cultura.** n. 100. ut optime 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 macerare.** 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 Enchrasicoli sunt.** n. 126 V Gari

# I N D E X

Gari cujusdam confectio. n. 209.  
vide Liquamen.  
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. 1.  
c. 8.  
Gravitud. 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; aliæ 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.  
Gypfare. l. i. c. 25. n. 31. l. x.  
c. 1.  
Gypfata 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 five agnus Syringatus.  
l. viii. c. 6. tarpeianus, pa-  
sticus, laureatus. ibid.  
Hortulanus. n. 234  
Hortus. n. 70  
*Humelbergius* doctissimus. n. 74  
Hydrogarum, i. e. liquamenaquâ  
cisterninâ temperatum. l. ii.  
c. 2. ad unum liquaminis ace-  
tabulum aquæ septem mittes.  
ibid.  
Hydrogarata isicia. n. 61  
Hydromela loco aquæ pluvialis ad  
tertias cocta ab uvis servatis.  
n. 31  
Hyposphagma. l. v. c. 3. n. 152.  
Hypotrimma. l. i. c. 33. con-  
dimentum Stomachicum liqui-  
diusculum. n. 50  
Hyssopus Creticus. l. i. c. 27

## I.

**J** Ecuscula pullorum. l. iv. c. 2.  
Ignis lenis & thermospodium.  
r. 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 sapius iterata in  
coctionibus. n.  
Impendere & Implere: impensa  
est farcimentum. 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.  
**Impensâ 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 ificiò.** l. II. c. 2.  
**Inducere.** l. II. c. 2.  
**Inducta locusta.** l. IX. c. 1.  
**Induta.** n. 246  
**Indurescere.** l. VI. c. 3.  
**Inferre forbendum.** l. II. c. 2.  
**Inferre ad mensam.** l. IV. c. 2.  
**Infervere.** l. IV. c. 3.  
**Infiblare.** l. VIII. c. 7. n. 229,  
 234.  
**Infringere ora dura.** l. VII. c. 10.  
**Infundere vino.** n. 13  
**Infusio rosarum cur tertiatâ.** 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 rosatum lino.** l. I.  
 c. 4.  
**Intuba & lactucæ.** l. III. c. 18.  
 n. 96  
**Intro foras aprum amylo obli-**  
**gare.** l. VIII. c. 1. *intro foras*  
*tangere.* l. VIII. c. 2.  
**Interanea tollere.** l. VIII. c. 6.  
**Insiper mittere.** l. V. c. 2. & 3  
**Involvere omento.** l. II. c. 1.  
**Involutare 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  
**Ificia notatio nominis.** l. III.  
 c. 1. n. 54. in ificio include-  
 re. n. 62, 69

- Ificiatus pullus.** l. VIII. c. 7.  
**Ificiola.** l. II. c. 2. **Ificia minutæ**  
**quadrata.** l. V. c. 3. n. 152.  
**porcina.** l. V. c. 4. **ificia marina.**  
 l. II. c. 1. **pufilla.** *ibid.* n. 57.  
**omentata.** *ibid.* **plena.** l. II.  
 c. 2. n. 62. **hydiogarata.** *ibid.*  
**amylaca.** n. 63. **simplicia.** *ibid.*  
**simulata.** *ibid.* n. 58  
**Ificia de piscibus & locustis He-**  
**liogabalus primum instituit.**  
 n. 57  
**Ificia tot ex more decumbendi**  
**ad mensam.** n. 130  
**Ificium Tarentinum deest.** n. 135.  
**Juglans.** 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-**  
**cafiorum.** 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 & potabis.** 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. ii. lactaria  
 & lactinia. n. 205  
 Lactis usus in herbis coquen-  
 dis. n.  
 Lactuca agrestis foporifera.  
 n. 97, 98  
 Lactuca. l. iii. c. 15. curolim  
 in fine coenae, mox sub initio  
 ejus sumptae fuerunt. n. 92  
 Lactucarum conservatio in hye-  
 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.  
 Lagna. 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.  
 Laferatum. l. i. c. 30. n. 45  
 Laferatus pullus. n. 180  
 Laferis radix. l. i. c. 30 n. 46, 47  
 Laferis uncia, ut toto tempore  
 utaris. l. i. c. 13. n. 26  
 Lafer in ferulis nascitur, Vitru-  
 vio aouthore. n. 28  
 Lafer Parthicum. l. iii. c. 13.  
 n. 46  
 Lafer Cyrenaicum vel Parthicum.  
 l. i. c. 30. l. vii. c. i. n. 46, 47  
 Lafer Cyrenaicum. n. 185  
 Laterpitii Cyrenaici 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, perlaxare.  
 l. vi. c. 9. l. vii. c. 7.  
 Leguminum salubritatis ratio,  
 fabarum puta & cicerum.  
 n. 156. donec lenis fiat. l. viii.  
 c. 7.  
 Lenticula. l. iv. c. 4. l. v. c. 2.  
 ex spongiolis sive fungulis. len-  
 ticula de castaneis. ibid. n. 147  
 Lentisci bacca. l. iii. c. 17.  
 Lepus. l. viii. c. 8. n. 242.  
 madidus. ibid. farfius. ibid.  
 minutus ex sanguine, jocinore  
 & pulmonibus leporinis. l. viii.  
 c. 8.  
 Lepus *Paffenianus*. n. 243. ificia-  
 tus. ibid. farfiliis. 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 numerum istius animalis con-  
 ditorum. 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

Liguamen verbum fero a Romanis usurpatum. n. 19  
 Liguaminis varia genera è Geoponicis. n. 19. murix 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. ligulæ 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.  
 Lutulentum 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. 7. c. 20. eorum perniciæ. 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. medicamentosæ. 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 familiaris. 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 ovorum 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.  
 Melones 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 admittit. 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 Apicianum. l. IV. c. 3. n. 134, 135. Tarentinum : Matianum : dulce ex citriis. n. 135. ex præcoquis : ex jocinoribus, & pulmonibus leporis : ex rosâ, ibid.  
 Minutatim concisum. l. II. c. 5. minutatim facere. l. IV. c. 2. n. 124  
 Minutim succidere. l. VIII. c. 6.  
 Minutum piper. l. IV. c. 2.  
 Miscere in cibo & in saporibus. l. I. c. 13. in se. l. VIII. c. 7.  
 Mittere in æneum vas. l. I. c. 1. in murianum. l. VII. c. 1.  
 Mittere palum. l. VIII. c. 1.  
 Mittere, verbum conviviale. n. 9  
 Mittere i. e. permittere, finire. l. I. c. 2.  
 Mittere in medullam. l. III. 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. n. 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. tari-chus. 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 sal-famentum. n. 261. Mulli hep-ar. n. 262  
 Mustum. l. III. c. 2. n. 74. l. IV. c. 2. n. 130  
 Mundare stercus. l. VII. c. 16.  
 Muria vis in diversos fructus. n.  
 Murena. l. X. n. 271  
 Mustum. l. VI. c. 2. l. I. c. 4. n. 13  
 Musti natura explicatur. n. 14  
 Mustum hordeaceum defruto 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.



# 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. 106  
 Nix. n. 105  
 Novissima pars. l. VIII. c. 6.  
 Nuclei pinei. l. I. c. 33. tosti.  
 l. VI. c. 5. l. II. c. 3. pinei.  
 n. 56  
 Nucleos cyathos duos. l. VI. c. 9.  
 Nuce, vel nucleis, vel pipere trito  
 infarcias. l. VII. c. 11.  
 Nuces concisas, avellanas tostas.  
 ibid.  
 Nuces Juglandes. l. VIII. c. 8.  
 n. 118, 243. album movent.  
 l. III. c. 2. n. 75, 118  
 Nux Pontica. l. VI. c. 5. i. e.  
 avellana & Prænestina. n. 171.  
 nux depilata. ibid.

## O.

**O**bdurari. 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. 1, 7.  
 Obligari de omento porcino in  
 furno. l. VIII. c. 8.  
 Obturare 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.  
 Oenogarus. n. 234  
 Offellæ *Ostiensis*. l. VII. c. 4.  
 aprugnæ. 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 sublata.  
 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 tractio. 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  
*Ospros*. 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 & Conchyliã 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. 11. 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.  
**Ovorum coctorum media.** n. 237.  
**Ovis incisis, concisis.** 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 Phafeoli.** l. VIII. c. 6.  
**Paroptus.** n. 180, 181  
**Paropsis unde derivatur.** n. 151  
**Particulatium concisus.** l. VIII. c. 7.  
**Passenianus lepus, an Pescenianus.** n. 243  
**Passum modicum ut dulce jus fiat.** l. VII. c. 4.  
**Passum ad colorem.** l. VIII. c. 4.  
**Passum vel defrutum.** l. II. c. 1.  
**Passum.** 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 fictilis.** 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. *frictilis.* *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 faginatio.** 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. I. c. 27. inter febres intermittentes numeranda. n. 42  
**Petafones mustei.** l. VII. c. 9. l. V. c. 3. n. 150. *petafunculi.* n. 201  
**Petiolii.** 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 notatur. *ibid.*  
**Phitidiorum cana.** 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 contractum.** l. VII. c. 14. *piper contractum integrumve minus stomachum lædit.* n. 211  
**Piper teres pridie infusum.** l. II. c. 2. *quod bacca quædam siccata 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 elixatio aut assatio.** n. 266  
**Pisces modica aqua elixandi.** n. 266. *ex vino aquato.* *ibid.*  
**Pisces fluviatiles paucissimi numerantur.** n. 269  
**Piscium incisio obliqua & spissa.** n. 130, 266  
**Piscium multorum ommissio à Romanis æstimatorum.** n. 249  
**Pisa.** l. IV. c. 4. *Pisum.* l. V. c. 3. n. 150

# I N D E X

- Pisa cocta despumatur.* n. 157  
*Pisa farcilis.* l. v. c. 3. n. 151  
*Pisa adultera versatilis.* ibid.  
*Pisa Vitelliana* sive faba an fabæ quoddam genus? l. v. c. 3. n. 153  
*Pisum Indicum.* ibid. n. 152  
*Pisum ex aqua pura optime coquitur.* n. 151  
*Plassare ificia.* l. II. c. 1. n. 55, 56.  
*Platycerotes.* l. VIII. c. 2. n. 220, 221. *cuminum plusculum.* l. I. c. 29. *semen erucæ.* l. VIII. c. 1.  
*Polypodium radere.* l. III. c. 2. antiquissimi usus in culina. n. 75  
*Polypus.* l. IX. c. 5. n. 252. *rus rubens.* ibid.  
*Polyteles* i. e. sumptuosus. l. VII. c. 2. n. 184  
*Pontica.* l. VIII. c. 1.  
*cum Plumâ suâ elixabis.* l. VI. c. 3.  
*Porcellus.* l. VIII. c. 7. n. 233. tener. l. II. c. 2. *farcilis.* l. VIII. c. 7. *liquaminatus,* tractomelitus. ibid. *Vitellianus.* ibid. *Flaccianus.* ibid. *laureatus.* ibid. *Frontonianus.* ibid. *cenogaratus.* ibid. *porcellus coctus ab ossibus.* ibid. *Celsinianus.* ibid. n. 236. *Hortulanus.* ibid. *Trojanus.* ibid. *lacteus.* ibid. *lacte pastus.* n. 236  
*Porcellus hortulanus Trojani compendium.* n. 237  
*Porcinæ carnis condituræ modus & ratio.* n. 219  
*Porcinæ carnis elegans quædam & vetusta conditura Anglicana.* n. 185  
*Porcinæ sive suillæ carnis alia conditura.* n. 185. è suilla carne
- jusculum nigrum Lacæ demoniorum præfat.* n. 186  
*Porri.* l. II. c. 2. *requieti.* l. III. c. 2. n. 73. l. IV. c. 5. *maturi.* 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 macerare.* 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.  
*Pramissa patina.* l. IV. c. 2.  
*Pramissa olera.* l. IV. c. 5.  
*Prandium caninum Varronis.* n. 6.  
*Primitica.* 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 ratio.* 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 succus.* ibid. *ptisana Taricha.* ibid. n. 137, 138  
*Ptisana & alica sive succus ptisanæ.* l. V. c. 5. n. 158 *Ptit-*

# I N D E X

**Prutiacus.** 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 prædurare.** ibid.  
**Pullus Oxyzomus.** ibid. laferatus. paroptus. ibid. n. 181. elixus. cum jure suo. ibid. elixus cum Cucurbitis elixis. ibid. elixus cum colocasis elixis. ibid. Varianus. ibid. Frontonianus. 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 cesa. 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.  
**Pyrethrum.** l. II. c. 2. l. IV. c. 5.  
**Pythagoras fabas comedere veta- vit, item ejus Symbolum fuit** *ωάμων ἀτέχου* *ἑσθαι.* n. 156

## Q.

**Q** **Vadra quid.** n. 180  
**Quadrato ornare.** l. VI. c. 9. n. 180  
**Quadratum imponere.** l. v. c. 5. l. VI. c. 8.  
**Qualeslibet pisces.** l. IV. c. 2.  
**Quartarium liquaminis, i. e.** quarta pars, & quarta pars libra. n. 61  
**Quod satis sit.** l. VIII. c. 7.

## R.

**R** **Adere pisces.** l. IV. c. 2. n. 122. mullòs. 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  
**Rapatium.** n. 90  
**Raphani.** l. III. c. 14. n. 91  
**Raprum pullum.** l. IV. c. 2. n. 119, 124  
**Recludere de tessella sua.** l. IV. c. 5.  
**Recte friguntur.** l. VII. c. 4.  
**Recusare.** n. 201  
**Redire in se.** l. I. c. 1. n. 2, 3  
**Reexinanire in Cacabum.** l. V. c. 2.  
**Refrigescere.** l. IV. c. 2.  
**Retundere super soleas.** l. IV. c. 2. castaneas. l. V. c. 2.  
**Refundis liquamen.** l. VI. c. 9.  
**Reues.** l. VII. c. 8. n. 199  
**Replere intestinum.** l. II. c. 5.  
**Requiescere.** l. I. c. 4.  
**Requieti porti.** l. III. c. 2. l. IV. c. 5.  
**Retiacium.** l. VIII. c. 6.  
**Retrahere se.** l. VII. c. 16.  
**Revocare in bullos.** l. IV. c. 5.  
**Revolvuntur lumbili assi.** l. VII. c. 8.  
**Rhyn 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. rosærea olla. n. 126  
**Rosa inter opsonia.** 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 furculus.** 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 cædendorum** institutio. n. 22  
**Salacacabia.** l. IV. c. 1. n. 104. verè Apiciana. n. 105  
**Sal Ammoniacus.** l. I. c. 17. Cyrenaiacus. 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 conservatione** carni. n. 19  
**Sal confert digestionem, cur utilis** contra pestilentiam. n. 42  
**Sales ficti & triti.** l. I. c. 27. cur numero plurali dicantur.  
**Sal frictus aliarum rerum virtu-** tes fortius imbibit. n. 41  
**Sal simul triticus cum coriandro** viridi. l. IV. c. 4.  
**Sal catharticus fontium** *Angliæ* 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.  
**Salsamenta dulcia fiunt ex aqua** marina macerata. n. 24  
**Salsamentorum apparatus.** n. 258.  
**Salsitium. i. e. falsum iusium.** 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. II, 12.  
**Sambucus.** l. IV. c. 2. Semen de  
 Sambuco. n. 126  
**Sapores.** l. I. c. 13. n. 27  
**Sarcoptes.** i. e. carnifecus.  
**Sarda farfalis.** l. IX. c. 10.  
**Sartago.** l. X. c. I. in Sartagine  
 offellæ fringuntur. l. VII. c. 4.  
**Satis affare.** l. VIII. c. 7.  
**Satureia.** l. I. c. 26. l. II. c. 4.  
 ficca. l. III. c. 15.  
**Satyrica herba.** n. 207  
**Scarus omiffus.** n. 131  
**Scindere à dorso.** l. VIII. c. 7.  
**Scisuris infundis.** l. VI. c. 9.  
**Scobs.** l. I. c. 25.  
**Scorpio piscis.** l. X. c. 13. n. 275  
**Selibra pulpæ.** l. V. c. 1.  
**Semuncia piperis.** l. VIII. c. 6.  
**Semen excipere dactylorum.** l. VII.  
 c. II.  
**Sepia.** l. II. c. I. n. 55. farfalis.  
 l. IX. c. 4. n. 250  
**Sepiarum atramentum** è suis con-  
 dimentis & quale. n. 152, 250  
**Serpillum.** l. X. c. 7.  
**Sextarium.** l. I. c. I, 7. n. 18.  
 pifæ. 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. II. l. V. c. I.  
**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 omiffum & quare.** n. 122  
**Smaragdinum olus.** l. III. c. I.  
 n. 71  
**Sociorum garum.** n. 199  
**Solea.** l. IV. c. 2. Soleæ virgis  
 percuffæ. 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. I. l. VIII. c. 8.  
**Spongiare.** l. VII. c. 16. l. VIII.  
 c. I.  
**Spongioli.** l. II. c. I. l. 10. c. 20. Spon-  
 gioli five fungili. l. V. c. I. Spon-  
 giolorum nervi n. 101. eor-  
 um 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. I. 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. I. 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.

# I N D E X

**Subaffare pisces.** l. IV. c. 2. **Tu-**  
**bera.** l. VII. c. 14.  
**Subaffatam carnem sale perfunde-**  
**re.** l. VII. c. 5.  
**Subcultrare pulpas.** l. IV. c. 2.  
 n. 121, 124  
**Subcultratus Thynnus.** l. VIII.  
 c. 8.  
**Subministrare.** l. I. c. 2.  
**Submittere.** l. III. c. 3. n. 77  
 l. VII. c. 7.  
**Substernere deplodes.** l. IV. c. 2.  
**Folia.** l. IV. c. 5.  
**Subtrito.** l. II. c. 3. & 4.  
**Succus inspissatus ex quovis fru-**  
**ctu.** l. I. c. 22.  
**Suere.** l. VIII. c. 8.  
**Sufflare.** l. VIII. c. 6.  
**Suffundes mel.** l. I. c. 19. l. VIII.  
 c. 1.  
**Suffusio vini.** l. I. c. I.  
**Sumen.** l. IV. c. 2. n. 120, 129.  
 l. VII. c. 2. plenum. *ibid.*  
 n. 187  
**Sumen uber est, per totum ab-**  
**domen 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.  
**Supercondere.** l. III. c. 9.  
**Superfundere.** l. VIII. c. 8. l. III.  
 c. 4. & 9.  
**Supmittere.** l. I. c. I. **jecur.**  
 l. II. c. I. **coriantrum.** 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 furclare.** l. VII. c. 2.  
**in furculis affigere.** l. VII. c. 14.  
**furclare decussatim.** l. VII.  
 c. 4.  
**Surculo infigere.** l. VII. c. 14.  
**Sus Chinenſis nigra, ejus uber**  
 n. 129  
**Suis ficu faginatae hepar, M. A-**  
**picii inventum, omiſſum.**  
 n. 189  
**Suspendi ad fumum.** l. II. c. I.  
 & 4. l. VII. c. 7.  
**Sutulis.** l. I. c. 4.

## T.

**T Angere cervum coctum intro**  
**foras.** l. VIII. c. 2. **ab offe.**  
 l. VIII. c. 7. **à dorſo.** l. VIII.  
 c. 8.  
**Tangere: frequenter tangitur, ut**  
**condituram suam omnem tol-**  
**lat.** 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. I.  
**aquâ cisterninâ.** *ibid.* c. 2. **ex**  
**fale.** l. VIII. c. 6.  
**Tenere.** l. IV. c. 2. n. 122  
**Tenerior, i. e. mollior, jucun-**  
**dior.** 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  
**Tessella.** l. II. c. I. n. 56  
**Tessella oblonga.** l. IV. c. 5.  
**de Tessella suâ 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  
Te-



# I N D E X

- Tetrapharmacon.** 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. t2. 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.*  
**Tabera.** l. I. c. 25, 30. l. VII. c. 14. radere propter lutum aut arenam adhaerentem. n. 211.  
**Tabera 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 exoflati à pectore.** l. V. c. 3.  
**Turiones.** l. VIII. c. 1. n. 219  
**Turris.** 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 & gypfatum.** 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 peccinus.** l. VII. c. 7. n. 198  
**Ventris solutio res medica est.** n.  
**Ventilatum.** 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. vitiare.** 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. Hippocraticum vulgò.** n. 185  
**Vinum album Chium, i. e. falsum.** 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 fætillum 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 superstitiosus.**  
 n. 94. *ibid.*  
**Urticæ.** l. III. c. 17. l. IV. c. 14.

- 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. **Utrculus.** l. VIII. c. 7. n. 234, 235  
**Uva passâ.** l. I. c. 33. passâ enucleata. *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  
**Vulvulæ.** l. II. c. 3. n. 65  
**Vulvulæ steriles porcinae è 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.







ROTANOX

2014

