



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

**Io. Baptistæ Portæ Neapolitani Magiæ Naturalis Libri
Viginti**

Della Porta, Giambattista

Frankfurt, 1607

Io. Baptistæ Portæ Neapolitani, Magiæ Natvralis Liber Decimvs Qvartvs,
Selecta quædam coquinarisë artis exponens.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-70772](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-70772)



IO. BAPTISTÆ
PORTÆ NEAPOLITA-
NI, MAGIÆ NATVRALIS
LIBER DECIMVS

QVARTVS,

Selecta quædam coquinariæ artis exponens.

PROOEMIUM.



HABET & coquinaria ars selecta
quædam secreta, qua lautitiem in
conuiujs, & admirationem quan-
dam adferre possint, qua decreui-
mus manifestare, non quod ganeo-
nes & parasitos huc ad luxus con-
uocemus, sed quod paruo rei familiaris impendio, ar-
tu ostenta demonstrare possimus, & ansam alijs
maiora excogitandi demus. Versatur ars circa esum,
& potum: dicturi de cibus primo, mox de potu, nec o-
mittemus interea ludicra quædam, quibus conuiuas
nedum epulæ, sed risu & iocû exhilaremus.

Carnes quomodo tenerescant. CAP. I.

ACARNIBVS incipiemus, docebimusque quo-
modo tenerescant, à gulosis multum exopta-
tum, quod & multis modis præstabimus, primo
qui ex mortis genere eueniunt, mox qui ex occultis re-

rum proprietatibus, & adeo teneræ euadant, vt fere in
ius resoluantur: dein qui existentibus adhuc viuis ani-
malibus tenerescant, alijsq; modis. Pro exemplo sic

Ovis carnes quomodo tenerescant.

Animalium à suis inimicis occisorum, præcipue quæ
odio & horrore habent, carnes satis valde tenerescunt.
Zoroaster in Geoponicis ait, occisæ à lupo, & ad esæ car-
nes teneriores fiunt, & proinde suauiores. Cuius causam
Plutarchus in Sympoticis reddit. Caro, inquit, ovis à
lupo ad esæ dulcior fieri videtur, quod lupo suo morsu,
carnem flaccidam, teneramque reddat. Est enim lupi
spiritus adeo calidus, vt ossa etiam durissima in ventri-
culo suo tabefaciat, & liquet, atque hanc ob causam fa-
cilis etiam putrescere, quæ à lupis tacta fuerint. Atque
varijs modis animalia, quæ iugulantur, affici, argumen-
to sunt venatores, & coqui, horum enim aliquos scimus
vnicò ictu animalia prostrauisse, ita vt tota statim im-
mota iacerent, alios vero vix multis tãdem ictibus con-
fecisse. Et quod magis mireris, aliquos ex vulnere ferri
talem in animante iugulato vim reliquisse, vt mox pu-
tresceret, & neq; vno die integra duraret, alios vero non
tardius illis interemisse, sed nullam in carnibus iugule-
lato cum huiuscemodi qualitatem relictam, & aliquan-
diu eas permanuisse. Porro quod vis quædam, quæ in iugulatur,
aut moriuntur animalia, ad pelles etiam pie-
losque & vngues pertingat, nec Hometum quidem la-
tuit, qui de pellibus, & loris scribens; Lorum bouis, in-
quit, per vim occisi: validior enim, & tenacior pellis il-
lorum est animalium, quæ non morbo aut senectute, sed
iugulata obierint. Contra quæ morsu animalium in-
terunt, illis vngues nigrescunt, defluunt pili, & pelles
virescunt, & flaccidæ fiunt. Hucusque Plutarchus. Sed hæc
falsa puto, nã quomodo ex spiritu lupi caro ovis tene-
rescat, non sat intelligo: nam & animalia alia, quæ à suis
inimicis occisa sunt, & contrariæ naturæ etiam carnes
tenerescunt, quæ non calidi sunt spiritus. Sed sanguinis
absentiam carnes in animali teneras reddere conijcio,
his argumētis. Coturnices, & phasiani à fulconibus vel
acci-

accipitribus occisi, tenerrimi fiunt: sed cor in eo reperitur sanguinosum, & durum. Cervi & apri à canibus occisi teneriores, à sclopiis vero duriores, & circa cor partes durissimæ, ut vix coqui possint, mortis metus sanguinem ad cor amandat, reliquæ partes exangues, quod & sequentibus experimentis clarius innotescit. Veluti

Anseres, anates, phasiani, coturnices, aliaq; aves tenerrimæ quomodo euadant,

Facile præstabimus, si accipitribus alijsque rapacibus aibus obijciemus, dum enim præliantur, aufugiunt, & aliquantisper accipitrum vnguibus detinètur, varijsq; ictibus confodiuntur, adeo tenerescunt, ut mirum sit dictu, unde data opera altiles aves, quædo eas edere volumus, accipitribus obijciemus, & ab eis occisæ teneriores coctu fiunt. Sic enim

Bubule carnes ut tenerescant,

Præsertim veterum boum, nam sicæ, & duræ sunt, & concoctu difficiles, lanij canibus venatorum obijciunt, eisq; in prædam condonant, qui se cornibus defendentes aliquibus horis, canum multitudine post obruti, dilaniatis auriculis, ac morsibus excoriati concidunt, his in macellum adductis, & dilaniatis, carnes plus solito teneræ euadunt. Cum visis aperto Marte congregientes, & aliquando devicti, si aliquid corporis supererit, ita tenellum euadit, ut ore liquecat. Possumus idem consequi, si animalia aliquantisper in mortis metu detinèbimus, & quo diutius, eo teneriora fiunt, nam

Gallinæ ut tenerescant,

Eas ex altis turribus deturbamus, sic indicas, & pavones, quod quum se alis minime sustinere valeant, corporis pondere, in mortis periculo, summo labore, & nisu alas agitant, ne tam rapide, & violenter terræ allidantur. Sic in eo mortis periculo occisæ maxime tenerescunt. Præterea veteres columbæ, quæ casu in præaltos puteos deciderât, quum diu supra aquas alis percutiendo laborassent, ne submergerentur, mortis metu, & labore, supra fidem tenellæ euaserunt. Quo casu nos

edocti, quando maxime teneritatis exoptamus, data opera deturbamus. Eodem fere modo docet Horatius in sermonibus

Quomodo gallus tenerescat,

Si ex improviso tuis amicis exponere eum velis, nec aliter possis,

Si vespertinus subito te oppresserit hospes,

Ne gallina malum responset durapalato,

Doctus eris visu am misto mersare salerno,

Hoc teneram facit.

Nos indicas gallinas equinantium sellis è naribus viuas suspendimus, & quum nimio dolore, mortisque metu angerentur, & agitentur, confecto itinere, mortuæ tenellæ inuentæ sunt.

Carnes quomodo oculi a proprietate tenerescant.

C A P. II.

SUNT & quædam res, quæ ex occulta proprietate carnes teneras reddunt. Vnde duo numerabimus prodigiôsæ naturæ miracula, Vnum, qui fico pependerit,

Galli carnes tenerescunt,

Et adeo fragiles fiunt, vt mirum sit dictu; alterum gallos quamlibet indomitos ficui alligatos cicurari, & immobiles conquiescere Gallorum victimas, quæ fico pependerit, quam celerrimè tenerescere, & fragiles fieri, rationem innuit Plutarchus in Symposiacis, quum inter obsonia Aristionis coquus immolatum Herculi galinaceum gallum recenter, tenerum, & pene friabilem obtulisset, tam citam teneritudinem acceptam referebat Aristio fico, cõtendens iugulatas carnes etiam præduras teneritatem contrahere, quæ pensiles adhæsero fico. Quod auram, halitumq; vehementem, & validum expiret ficus, visus satis testatur. Fidem quoque facit, quod vulgo de tauris proditur, ferocissimos quosque huic alligatos arbori mitescere, tangiq; manu, ac subigi tolerant, & efflant iram, animumq; veluti flaccescerem deponunt, tantis viribus pollet ea spiritus acrimonia, vt quat heet, sæuia: que taurus, imperet furori. Siquidem

arbor

Arbos fici plus cæteris lacte copioso prægnans est, sic ve-
lignum, ramum, pomum, eo plane refarciatur, quapro-
pter quum amburitur fumus, quem eructat, & maxi-
me mordet, & vellicat, lixiuum quoque crematorum
maxime deterget, purgatq; quum & cogitur caseus fi-
culneo lacte, quod emittit arbor, si virentem faucies
corticem. Cæterum munere calor is euenire volunt, vt
iniecto succo lac coeat, qui humoris concrementum &
aquosum colliquet, proinde calidam, acremq; auram,
ac digerentem ficus exhalat, quæ carnes alitum de-
ficcet, ac concoquat, sic vt friabiles reddantur. Eodem
modo

Caro bubula vt tenerescat.

faciemus. Caules caprifici si addantur ollæ, in qua bu-
bulæ carnes excoquantur, magno ligni compendio
elixantur, ex Plinio. Cuius rationem iam ex antipathia
reddimus. Ad id alludentes Aegyptij hominem nouissi-
ma calamitate castigatū, designaturi, taurum pingue
caprifico illigatum; nam quum mugit, si de caprifico
ligetur, redditur mansuetus. Si volumus

vt legumina tenerescant,

Quia videmus maximā antipathiam inter legumina,
& orobanchem, quæ ea depascit, & strangulat (hæc ab
alijs leonina herba dicitur: nam vt leo impie, & odiose
oues, & pecora strangulat, ita orobanche legumina.)
Ob id hæc eadem herba leguminibus addita, dum co-
quantur, facit, vt facilius percoquantur. Faciunt

vt edulia percoquantur,

Omnia lapathi genera, quamuis arida & exsucca fue-
rint, sic etiam & carnes, vt tenerescant, esuiq; aptæ red-
dantur. Ob id veteres eis continuo vescebantur, vt in
stomacho cibos etiam percoquerent, ac aluum emolli-
rent. Siluestris etiam vrticæ radix simul cum carne co-
cta, eam teneram facit, ex Plinio.

Quomodo alijs modis carnes tenerescant.

C A P. III.

SUNT & alijs teneram carnem reddendi modi. Pri-
mus si occisa animalia asseruentur sub dio, nam te-

nerescunt, scilicet putrefieri incipientes, sed non tam immorari debent, vt vere putrefiant. Vnde oportet scire eorum qualitatem, quæ plus, minusve asseruari debent. Vnde ad exemplum venient

Pauones, perdices, & phasiani, vt teneriores fiant.

Occisus pauo, ex hac authoritate, duobus diebus, hyeme tribus asseruatur, vt durities carnis remittatur. Haliabas per tres dies suspensus relinquit, lapidibus ad eorum pedes alligatis. Sauonarola per decem dies suspensus sine pondere. Perdices recenter quidem macatas non esse edendas monet Simeon Sethi, sed post diem, aut alterum comedi, vt amittant quod est durum. Phasiani æstate biduo, hyeme triduo suspensi, & iugulati seruari debent, priusquam coquantur ad cibum, ex Arnoldo, & ne longiores simus, idem de alijs intelligendum iudico. Simile erit

vt aues tenerescant,

Si noctu macatas Lunæ radijs expones, coctusq; teneriores euadent, nam Luna ad carniū teneritatem plurimum confert, quæ nihil aliud est quam putrefactio quædam. Hinc ligna ad lumen Lunæ cæsa, citius putrescunt, & fructus celerius maturescunt, vt Daphnis Medicus apud Athenæum.

Crustata animalia quomodo teneriora euadant.

C A P. I V.

PRIVS QUAM sermonem absoluamus carnes teneriores reddendi, non erit ab re caneros teneriores reddere, & alio modo quam in superioribus diximus, Quomodo fieri debeant

Canceri, vt teneram crustam efficiant,

Romæ ita efficiuntur, & dulce & optimum obsonium magnatum mensis apponerur, de ijs loquimur, qui in dulcibus aquis nascuntur: nam Venerijs edimus sponte mari nascentes moll. s, quos vulgo *mollucas* vocant, sed non ita dulces, vt Romæ facitatur, qui pro singulis Iulium aliquando exposcunt. Modus hic erit, Iunio, Iulio, Augusto, Septembri mensibus canceri solent cor-

tices

trices immurare, & senectutē exuere, eo tempore piscatores per fluminum ripas exquirentes, vbi foramina, & eorum cauernulas semiobrutas vident, signum habent tempus aduentasse corticē eximendi, nam quanto magis cortex tenerescit, eo altius foraminum ostiola claudunt. Teneritas à pedibus incipit, & paulatim corpus occupat, captos domi afferunt, singulos singulis fictilibus ollulis claudunt, & aquam imponunt, vt ad altitudinē medijs corporis pertingat, sic octo, aut decem diebus immorari permittunt, singulis diebus aquam permutando, & quotidie cortex magis tenerescit. Vbi totus remollitus, vt veluti crystallus transpareat, butyro, & lacte friguntur, & mensis apponuntur. Eodem modo

Squilla tenerescant

efficiemus: nam vt cancri etiam crusta exuuntur, eandem operam impendendo, quod à Natura consulto factum est, nam crusta densiore reddita, ad motum pondere segniores redduntur, vnde excrementis, quæ in eam abibāt, in nouam internam absumptis, superior iam facta, rumpitur, & decedit.

Animalia vt pinguiora, & sapidiora fiant.

C A P. V.

SE QVAMVR quomodo pinguiora, & sapidiora animalia fiant, vt sapidiores cibos conuiuis apponamus. Circa quæ non segnis antiquorum cura fuit. Vnde plures modi non solum apud coquinarios, sed apud rei rusticæ scriptores reperiuntur. Animalia saginare liguritores inuenere, quo vniuersus, ac lautius deuotarent, hinc altitia dicta, quod sagina alta, & enutrita sint. Auaria dicebantur, vbi omnia auium genera segregata farcirentur, M. Lælius Strabo primus instituit, hisque farctores, qui rem curarēt, addidit, descriptis quid cuique aui ad farcturam apponendum esset. Hyeme melius, quam æstate saginatio fiet, quia aues eo anni tempore meliores, quia tunc minus foetu exhauriuntur, pulli melius masculi, quam foemelle, & qui nondum coiēre, aut ouum peperere: æstate dū matura, & adhuc de vite omphacium pendet, tum meliores sunt. Docceamus igitur

Gallina, & cetera aues quomodo farciantur.

Locus eligatur calidus & obscurus, claudantur singulæ
 spatijs ita coarctatæ, ne versari possint, habeantque ex
 utraq; parte foramina, vnum, quo caput exeratur, alte-
 rum, quo cauda, vt & cibos capere possint, & digestose-
 dere; substernatur molle fœnum, nam dure cubantes
 non pinguescunt, pluma omnis è capite, clunibus & sub
 alis detragatur, illic ne pediculum creet, hic ne stercore
 exulceretur. In cibo præbeantur offæ ex hordeacea fa-
 rina, ex aqua conspersa, & subacta, primis diebus parci-
 us, mox tantum præbendū, quantum digerere possint,
 neque ante recens admouenda est, quam tentato gut-
 ture apparuerit, nil veteris escæ remansisse; quum satiata
 est auis, paululum dimittatur, vt ne vagetur, sed si quid
 est, quod eam stimulet, rostro prosequatur. Opimandi
 tempus quintam, aut vigesimam Lunam ne superue-
 niat. Columbæ steriles, vel pulli facilius sub matribus
 pinguescunt, si paucas subtrahas pennas, & obteras
 crura, vt suo loco quiescant, & copiosum cibum paren-
 tibus præbeas, quo se & pullos abunde alant. Turtu-
 res æstate farciuntur, nil aliud quam abijciatur esca, &
 præcipue milium, quis hoc semine maxime delectan-
 tur, ac hyeme auferes: quatuor mensium farcturæ de-
 stinantur; præter polentam, & pollinem ter die, nil sa-
 ne aliud dari necesse est, dummodo large potestas bi-
 bendi fiat, sed ne vagandi facultas; hoc modo duobus
 mensibus pinguescunt, sed tenera pullities sæpe qua-
 draginta diebus redditur opima. Anates omni largio-
 re alimento pinguescunt, præsertim frumento, milio,
 hordeo, & aquaticis squillis, locustis, & pallustribus a-
 nimalibus. Ex Columella. Phasiani, perdices, & atta-
 genæ, ac numidicæ gallinæ pinguescunt inclusæ, ita
 vt prima die accipiant cibos, sequenti vero aqua multa,
 aut vinum potens apponatur; cibus sit cruda hordea-
 cea farina, aqua subacta, paulatim apponendo, dein
 faba fresca molita, & ptisana, & milium integrum, se-
 men lini coctum, & siccum cruda hordeacea farina
 mistum, his oleum addere potes, massas que ex his fa-
 cere, & cibo offerre, vt ijs saturentur, pinguescantque
 vt plu-

ve plurimum diebus sexaginta. Sequitur, doceamus

Quadrupedes vt pinguescant.

Sus faeillimè omnium ad pinguedinem proficit: nam sexaginta diebus pinguescit, fame præfatigata triduo, vt cetera quæq; omnia. Hordeo, milio, glande, ficu, pyro, cucumere, quiete, immotione q; pinguescit. Cæterum sues pinguiore redduntur, quum in luto se volutant. Opimant præcipue ficus, & cicer, gaudentque pabuli mutatione. Vario. Sus alitur faba, hordeo, & cætero frumento, quæ res non modo pinguedinem efficiunt, sed etiam carnis iucundum saporem. Opimant pecus olea, oleaster, aphaca, palea, herba, quæ omnia efficaciora sunt ex salugine resperfa, sed plenius præfatigatum triduo isedia, ex Aristotele. Fabæ siliquæ, & caules gratissimo sunt pabulo, præbito sale fastidio cibi occurritur, quod vel ad pabuli condimentum per æstatem canalibus ligneis impositum lambunt, atq; eo sapore cupidinem bibendi, pascendi que concipiunt, ex Columella. Boves pinguescunt fruge & herba, eruo, faba fresa, & ipsa fabarum herba. Ad hæc ordeo, vel integro, vel pinsito, & à gluma separato: & dulcibus, ficu passa, vino, frondibus vlimi, & lotionè aquæ calidæ: ex Aristotele. Nos surrento domi alimus, eique ciborum reliquias præbemus, vel duabus matribus vitulos submittemus, sic copioso lacte alti, vix substinent pinguedine ambulare. Præterea in præsepis salis lapides sternimus, vt lambendo stiant & bibant, & sic inusitata pinguedinis, & teneritatis efficiamus.

Quomodo dulciores animalium carnes efficiantur.

C A P. VI.

N V N C quibusdam cibis, & artificijs non solum animalium partes, sed ea integra, & pingua, tenera, dulciora que efficiemus, & primo

Quomodo anserum iecur saginetur.

Nostri sapientiores, inquit Plinius, qui anseris iecoris bonitatem nouere: fartilibus in magnam amplitudinem crescit: exemptum quoque lacte mulso augetur.

Nec sine causa in quæstione est, quis primus tatum bonum inuenerit, Scipio Metellus vir consularis, an Mar. Seius eadem ætate eques Romanus. Modus à Palladio docetur. Peractis triginta diebus à sagina, si vt iecur his tenerescat, optabis, tuas caricas, & aqua maceratas in offas volutabis exiguas, & per dies viginti continuos ministrabis anseribus. Quintilij vero. Vbi adoleuerint, ischadas aridas in tenues partes cõminues, & cum aqua læuigans, curriculo viginti dierū in potu exhibe. Quidam vt magnū faciant hepar, fiatq; ipse anser pinguis, sic nutriunt. Incluso nimirum frumētum maceratum obijciunt, aut hordeum eodem modo, frumentū enim cito pinguefacit, hordeum vero carnē albam facit. Pascatur autem ex prædictis speciebus, singulatim aut etiā vtriusq; ad dies viginti quinque, bis per diem oblati collyrijs inde factis, ita vt septem collyria singulis palmis quinque diebus offerantur, consequenterq; paulatim numerus augeatur, vsq; ad dies viginti quinque, vt sint dies ex toto triginta, quibus impletis, in aluas fetuefacies, & decocto eius adhuc calido fermentum madafactum exhibebis, atq; id facies quatridduum: iisdem etiā diebus aquam multam offeres, ter singulis diebus ipsam permutans, & non eadem vtens, & sic in sequentibus, vsq; ad sexaginta diebus, aridis ficis contusis cum prædicto fermento vteris in eorum alimentum, contingetque tibi post dies sexaginta, & ipso anserē, & hepate eius tenero, ac albo vti. Quod sane exemptum, in vas amplum mittendum est, in quo calida sit aqua, quæ etiā iterum atq; iterum est permutanda. Præstant autem sceminarum tum corpõra, tum iecinora. Sine vero anseres non anniculi, sed duorum annorū vsq; in quatuor. Horatius in sermonibus huius meminit.

Pinguibus & sicin pastum iecur anseris albi.

Et Iuuenalis Satyra quinta:

*Anseris ante ipsum magnum iecur, anseribus par
Alulis.*

Et Martialis:

*Aspice quam tumeat magno iecur anseris maius
Miratus dices, hoc rogo creuit vbi?*

Athē-

Athenæus hoc magno pretio Romæ fuisse scribit. Anseris ocioso iecur scitè eximitur, in frigidam imposito, vt solidum sit, deinde in adipe anserino in sartagine frige, aromatibus condito, cibus est Principum, & à multis celebratus. Eodem modo

Iecur suu saginatur,

Plinius. Adhibetur & ars iecori suum, sicut anserum. Inuentum M. Apicij, fico carica saginatis, à satietate necatis repente, mulsi potu dato, Apicius. In ficatum (hoc est iecinore suis fico saginata) œnogarum, piper, thymum, ligusticum liquamen, vini modicum, & oleum adhibeto. Aetius, si quis, inquit, animal id arida fico pauerit, iecur suillum præfertur omnibus. Diximus ex Aristotele suem præcipue alit, & opimant ficus, & ciceri Galenus, quemadmodum in suis, dum adhuc viuunt, hepar ex caricarum pastu ficatum ad voluptatem præparatur, ita in anseribus video eorum alimeta lacte imbui, vt non modo eorum iecur sit iucundissimum, sed potenter nutriat, & sit optimi cibi. Si vis vero sint

Pecora cibo iucundiora,

La serpitio pecora vesci solita, primoque purgari, mox pinguescere, carnem mirabilem in modum iucundam habent. Plinius. Vnde lafer multis iam annis in Cyrenaica prouincia non inuenitur, quoniam publicani, qui pascua conducunt, maius ita luctum sentientes, depopulantur pecudum pabulo. Præterea in India, & maxime in Prastorum regione liquido melle pluit: quod in herbas, & palustrium harundinum comas decidens, mirificas pastiones ouillo, & bubulo pecori præstat: quod quidem ipsum à pastoribus eo, vbi dulcis plus roris de coelo lapsa est, agitur, & sic illis pastionibus, tanquam epulis iucundè accipitur; pastoresque vicissim prolixio epulo compensat, nam ex pecore suauissimum lac exprimunt, neque sicuti Græci faciunt, mel miscere, & temperare necesse habent, ex Eliano. Sed quomodo fiant

Pulli albi, teneri, & suauissimi,

Quales amicis exhibere solemus, hic est modus. Per duas

hebdomadas cubiculo. vel caueis condudo, eisque patinam micis lacte madefactis plenam propono, & aliquando melle; hoc cibo alti pingues, vt ficedulæ ficus tempore euadunt. & teneri, vt ore liquefcent, & sapore longè phasianos, attagenas, & tardas superant. Idq; videtur antiquis innotuisse. Inquit enim Plinius Quum gallina altilis antiquis cœnarum interdictis excepta esset, inuentum diuerticulum est, gallinaceos pascendi lacte madidis cibis, multo ita gratiores apponuntur. Et Columella. Illi, qui volunt non solum opimas, sed etiam teneras aues efficere, mulsea recente aqua prædicti generis farinam conspergunt, & ita faciunt. Nonnulli tribus aquæ partibus vnam boni vini miscent, madefactisq; tritico pane obefant auem, quæ prima Luna virginari cœpta, vigesima perghiscit.

Quomodo amara, & spernenda fiant animalium carni.
C A P. VII.

CONTRA verò, si volumus carnes amaritudine aut viru reijciantur, contraria quæ diximus, efficiemus, aut si laborem vitare volumus, ea tempora expectanda, in quibus animalia tali pabulo vescantur, quod id efficiat, vnde & quandoque venenosa euadunt. Veluti si velimus

Ceruorum carnes venenosæ fiant.

Inquit Simeon Sethi, ceruorum carnes, qui æstate capiuntur, quod videlicet eo tempore viperis, ac serpentibus vescantur, venenosæ sunt, ex tali esu siticulosi sunt. Et hoc suapte natura norunt, quod si aquam ante illorum concoctionem hauserint, intereant, propterea sitim tolerant, eaq; incenduntur. Ceruorum igitur carnes eo anni tempore sumptæ, venenosæ sunt, ac valde noxiæ. Sunt & ali-

quando perdices pessimæ.

Scilicet quum allijs vescuntur. Cyrrhæi perdicum spernunt carnes propter pabulum, quia degustatis allijs earum caro minime esculenta, & sciet, vt ne ab aucupe quidem in cibo vsurpetur. Sic etiam

Cosul.

Coturnices, & sturni spernendis,

EO anni tempore quando veratri semen gratissimus eis
cibus. Vnde quando coturnices pascuntur elloboro,
eos, à quibus comestæ fuerint, in tantum vitæ discrimen agunt, vt distendantur, conuellanturque ceu correpti à vertigine: ob id cum illis milium elixandum est.
Sunt etiam

Auicula spernenda, quando

Taxi bacca maturæ sunt, nam pennæ denigrantur, & homines, qui easdem ediderint, alui profluuium corripiuntur, ex Dioscoride. Oua

Barbi piscis reijciuntur

Mense Maio, quia perniciofa sunt, nec per se ipsa oua perniciofa sunt, & ea mala pariunt, præterea nõ semper id efficiunt, nam sæpè illis innoxie vesci licet, sed tunc solum noxia sunt, quum salicis flores in aquis delapfos gustauerint. Eodem modo

Cochlea reijcienda,

Quum vepribus hærent, frutetisque glutinata: nam ventrem & stomachum turbant, & vomitiones excitant, ex Dioscoride. Nec solum animalia ipsa hæc damna inferunt, sed eius excrementa, vt lac, mel, & similia. Nam

Lac spernendum, quando

È viridi pabulo capræ & oues pascuntur, quia aluum magis emollit, sed aluum minus tentat caprinū, quoniam hoc pecus astringentibus pabulis vescitur, robore, lentisco, oleaginea fronde, & terebintho. Quibus in locis pecora scammonium, veratrum, clematidem, aut mercurialem vorant, lac omne ventrem & stomachum subuertit, quale in Iustinis montibus esse dictum est: si quidem capræ, quibus traditum veratrum pabulo fuerit primo foliorum partu, euomunt, & eorum lac haustum nauseam creat, & stomachum, & vomitiones effundit, ex Dioscoride. Reperitur etiam

Mel venenatum,

Quod in Sardinia gignitur, quoniã ibi apes absinthio

vescuntur. Heraclia in Ponto quibusdam anni temporibus propria quadam florum dote mel cōflatur, quod qui ederint, mente abalienantur, ac sudore diffuunt, ex Dioscoride. Nascuntur

Oua fœtida,

Quando neque fructus neq; herbæ apparent, nam stercoreibus vescuntur gallinæ, aliæve ouiparæ auēs, sed tunc sapidiora, quæ ex pinguibus, & quæ tritico, milio, & panico vescantur: sed earum, quæ absinthium edunt, amariuscula oua fiunt.

Quomodo animalia cocta simul assa, & elixa sint.

C A P. VIII.

IAM palato consulimus, nunc conuiuæ quomodo aliqui iucunditate delectentur, doceamus. Videlicet

Porcus assus, elixus simul quomodo fiat.

Athenæus libro Diphnosopistarum nono, (multo elegantius Dalachampius vertit) eiusmodi porci meminit. Inquiens: Allatus est nobis porcus, dimidia parte assus diligenter, dimidia tanquã ex aqua molliter elixus, mira etiam coqui industria paratus, vt qua parte iugulatus esset, non appareret: erat enim ab humero paruo vulnere mactatus, ac sanguine euacuatus, intestinis omnibus vino diligenter collutis; ac pedibus suspensum, rursus vino perfusum elixauit, cum multo pipere, dimidiam porci partem multa polenta, vino, hordeoq; subacta circumquaque repleuit, & in elibanum subiecta ænea mensa imposuit, curauitq; ea moderatione assandam, vt neque adureretur, nec auferretur crudus: nam quum pellis iam aridiuscula appareret, reliqua etiam satis iam tosta esse coniecit. Polenta remota apposuit mensæ. Eodem modo fit

Capo elixus & tostus.

Caponem optimè depilatum, & exenteratum in argenteam patinam imponemus, & inde vsq; sui dimidium iure replebimus, & in furnum indemus: nam supera pars furni calore torrebitur, infera iure elixabitur, Nec mirus erit visu iucunda

Mure-

*Murena eodem tempore frixa, & elixa,
tostaque.*

Murenã antequam coquas, exossabis, vt grãtior fis; quum eius carnes spinis impeditã sint, quod binis bacillis vtraq; manu comprehensis, eam in medio astringendo, detergendoq; exdorsuabis, mox capite, & extrema cauda, circa quam, ob exossationem congestã sunt spinã, abscissis, & interaneis detractis, veru infligas, & elixas, & frixas quasuis partes, ter, quater lineis obuoluas teniolis, insperso in vno pipere, in elixo petroselino, croco mentha, sceniculo, & passo contusis, aqua, & sale, vel iusculo madeant; frixas oleo, & ad ignem volui iubeas, fasciculi aspergine origani semper humectando: vbi pars iam fuerit totrefacta, remoue, & optimum erit obsonium, epulaturis præbeto.

De vario pullorum apparatus. CAP. IX.

VARIOS his annectemus pullorum apparatus, qui non parũ iucunditatis conuiui esse possunt. Sicut
vt pauo coctus viuus videatur.

Necatur pauo, aut penna superius in cerebrum demissa, aut iuguletur, vt hœduli solent, quo sanguis exeat, à gutture deinde vsque ad caudam pellis leniter scinditur, scissaque cum proprijs pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo abscisso, cum pelle reseruato cruribusq;. Pauonem ipsum aromatibus, ac odoriferis herbis refertum veru assabis, infixis prius per pectus garyophyllis, inuolutoque collo linteo albo, continue aqua humectato, ne omnino desiccet: coctum pauonem, & veru exemptum, propria pelle integes, & vt pedibus stare videatur, virgulas ferreas infixas tabulã ad hoc fabricatas per crura (ne cernantur) per corpus ad caput, & caudam adiges. Sunt qui caphuram ori indant, ignemque vbi ad mensam fertur, iniiciant. Idem fieri de phasianis, anseribus, capis, & cæteris auibus, docet Platina, quã nostris his conuiuijs obseruamus. Sed præstantius erit spectaculum, si conuiuijs apparatus

Anser iam viuus excoctus.

Paulò ante nostra tempora Aragonum Regum mensis apponebatur sæpius anser viuus, & coctus, vt ex fide dignis senibus accepimus, & quum id experiremur, ex festinantia sociorum prius quam ad finem coctionis peruentum esset, vorauimus. Erat viuus & summa crusta pars optimè cocta. Cape conficiendi normam. Sit anas, vel anser, vel aliud viuacius animal, sed in hoc anser omnibus antestat capite, colloque relictis, toto corpore sit implumis. Sit hinc inde obuallatus igne, & circumseptus: non arctè, ne suffocetur fumo, ne ve igne torreatur citius, non largè, ne impunis euadat. Intus passim pocilla, & ollulas aquæ plenas, quibus sal, & mel adijcias. Ipse totus liquamine obductus, & laridatus, resculentior sit, & facilius decoquatur: ignem, admodum festinare nolito; vbi calore efferuere cœperit, circumambulando, & fugiendo præsepit ignis, & iter incudit. Sic improbus aquam absorbendo compescitur, costæque membra refrigerando. Medicamenti vis laxat aluum, & abstergit, & exinanitur, & vbi inferbuerit, interiora decoquet. Spongia continuo cerebrum & cot humectato. Vbi vero infania ferri, & cespitare conspexeris, (deficit cordi humidum) remoue, conuiuis appone euulsis semper partibus vociferantem, vt ferè prius commessatus, quam mortuus videatur. Si optabis, vt mensæ apponatur

Pipio exossatus.

Ita exossabis. In pipionem exinanitum, & benè lotum, per diem, ac noctem in acri aceto fines, lotum deinde ac repletum aromatibus, & herbis, elixum pro libidine aut assum facies, quouis modo sine ossibus inuenietur. Apponebatur antiquitus mensis

Porcus Troianus.

Gulæ veteres architecti commenti sunt: vt bos, aut camelus totus apponeretur, & varia animantium genera. Hinc & porcus Troianus inuenit in populo fabulam, cui hoc nomen inditum est, quod ita varias animantium species vtero teget, quemadmodum Durus equus

TEXTE

textit armatos viros. Macrobius libro Saturnalium tertio refert, Cincium in oratione, qua suavitatem legem Fanitam de moderandis sumptibus, obiecit suo saeculo, quod porcum Troianum mensis inferrent. Callum aprugnum, & porcus Troianus sumptuaria lege prohibebatur. Porcus sub humero paruo (vide Dalachampij versionem) vulnere mactabatur: deinde copioso sanguine euacuato, intestina omnia cum aphæresi eximuntur, & postquam vino sepius ac diligenter collutus fuerit, & à pedibus suspensus, & rursus vino perfusus, elixatur cum multo pipere, tum prædictis delicijs, scilicet turdis, vuluis, ficedulis plurimis, ovis superinfusis, ostreis, pectinibus, per os ventri intrusis, copioso, & optimo iure perfunditur, & dimidiam porci partem multa polenta (farina & hordeo) vino, oleoq; subacta circumquaque repletur, & in clibanum, subiecta ænea mensa, imponitur, curatumq; ea moderatione assandū, ut neque aduretetur, nec auferretur crudus: nam quum pellicula aridiuscula apparet, reliqua etiā satis iam tosta esse conspiciuntur, & polenta remouetur. Post hæc infertur discus argenteus non modica crassitudine inauratus tantum, ut porcū assum capere possit, qui supinus in eo positus, eminenti ventre, varijs bonis referto, apponitur, ex Athenæo libro Diphnosophistarum nono. At vero

Ouum, ut hominis caput magnitudine superet,

Reddere tam ingens si vis, extat artificium, quo etiam in vtero alia animalium oua tegat, nec à naturali dignoscitur. Quinquaginta, aut plura boleta, & albumina inuicem separabis: boleta leniter commisceto, & in vesicam immittito, rotundamque ligando imitaberis figuram: in ollam aquæ plenam immittas, & quum bullis intumescere cernis, vel quum duritiem traxerint, exime & albumina addito, accommodando, ut in medio insideant, & iterum coqui sinas, sic corticibus enudatum habebis, quos sic effinges. Quorum cortices albos & elatos conteres, ut in tenuissimum puluisculum volent, forti aceto, vel distillato emacerari sinito, dum mollescant: nam si ouum in aceto diutius positum fue-

fit, cortex eius dissoluitur, & tenerescit, vt facile per stric-
tum os phialæ possit immitti, vbi fuerit immissum,
clara aqua in pristinam redit duritiem, vt demirari con-
tingat. Cortices quum vnguenti formam præ se tuler-
int dissoluti, penicillo aliquo superexcoctum ouum
corticem inducās, & clara dure scat aqua: tunc verum &
naturale habebis ouum.

*Quomodo esculenta ijs locis parentur, in quibus nulla ad-
sit coquendi facultas. CAP. X.*

ACCIDIT aliquando casu, vt homines aliquibus
locis reperiantur, in quibus quam plurima desint,
quæ ad cœnæ apparatus sunt opportuna, sed vbi abest
commoditas, pro sit ingenium, hæc sunt excogitata. Si
desit frizorium, scies

quomodo pisces carta frizantur.

E simplici carta frizorium vas efformato, vbi oleum &
pisces imponantur, post ardentibus prunis sine flamma
superpones, & citius, & commodius expedies. At si vis

Pullus excoquatur sine igne,

Vt dum iter absoluimus, pului excoquantur. Chalybis
frustulum igni imponatur, tum inde plumatum, & exi-
nantum pullum iniiciatur, & optime pannis tegatur,
ne calor euanescat, & si tetro odore inficietur, pro cibo
tamen bonus erit. Si desint serui, qui veru conuertant,
& vis

vt avis se ipsam torreat,

Hoc vteris artificio, nam avis se ipsam mouebit. Scribit
Albertus, regulum auem, quæ omnium auium mini-
ma est, colurno veru infiges, & subiectis prunis dimo-
uetur, vt se ipsa mouere videatur. Quod ex ligni pro-
prietate euenit, non ex aere, & falsa sunt, quæ Philoso-
phus dixit: nam si colurne virge ignem subicias, distor-
quetur, vt ea ipsa videatur moueri, & quamcunque cat-
enam, sed modici ponderis, infiges, omnis mouebitur
circumuoluendo. Sic

Qua coquantur sine igne.

Qua viuz calci obruta, & aqua aspersa, coquantur, adeo
enim

enim calx feruet, vt ignem superare videatur. Babylonij suum commentum habent, si in solitudine deprehenduntur, & oua percoquendi non adsit occasio, cruda oua fundæ imponunt, & assidua vertigine rotata coquantur. At vero

si sal deerit

in obsonijs, rhois semen inspersum cum silphio, sapida quæcunq; faciet, ex Plinio. Si etiam deerit sal, & vis

Caro seruetur sine sale.

Carnes qualescunq; volueris recentes melle tegantur, sed vas in quo continentur, pendeat, hyeme diutius, æstate minus. Si vis

Caro falsa dulcis reddatur.

Salsam carnem prius in lacte, postea aqua decoquas, & dulcis euadet, ex Apiceo. Disces hoc modo

Mantiliæ macule quomodo abluantur,

Si deerit sapo, nam vinum rubrum ita maculabit, vt vix sine eo aboleantur. Sed quum ceciderit, & deturpabit, tunc iniecit supra sale, & maculas absorbet. Si defuerint

Aphyæ quomodo fingantur.

Nicomedi Bithynorum Regi, authore Suida, quum aphyarum edendarum desiderio teneretur, proculque à mari abesset, Apicius ille gulosus pisciculorum figuram imitatus, ita aphyas veras apposuit. Erat autem eiusmodi earum apparatus. Rapum sceminam in longiuscula, & tenuia frustra specie aphyarum secuit, quæ in oleo cocta, sale, & papauere asperit, sicque hæc eum cupiditate liberauit. Vt Athenæus ex Euphriono comico habet. Si ignis defuerit, iam docuimus diuersa ignaria parandi rationem.

De varia vinorum confectione. CAP. XI.

Ad potum accedendum, quum assatim de cibo deseruisse visi sumus, & varias vini confectiones docebimus, vt suaue, odoratum, & eiusmodi fiat, nam quibusmodis sine cura fieri possit, iam diximus. Si vis

Vinum vt moschum spiret.

Accipies vitream ampullam, atque ea repurgata, aqua vitæ repleatur, parumque intus moschi indiro, os diligenter obturato, ne exhalet, æstiuus solibus exponatur per duas hebdomadas, aquam semper exagitando mouendoque. Cuius vsus erit, si in amphoram vini lachrymam huius iniicies: moschum omne vinum redollet. Sic etiam de cinnamomo, & alijs aromatibus. Sic concinnatur

Vinum Hippocraticum.

Accipe vinum dulcissimum, apud nos vulgo *margia-guerra* dictum, & in quatuor phialas eo plenas pone duas libras sacchari contusi, vncias quatuor cinnamomi, piperis, & granorum paradisi sesquiunciam, per diem immorentur, inde per colum traiciantur, adde in extremo ligulæ moschi momentum, & optimum erit vinum. Vel in tritum saccharum addimus parum aque vitæ, in qua cinnamomū, piper, & grana paradisi, moschumque maduerit, vt diximus, & illico paratam habebis: nam quintam essentiam extrahit. Docebimus quomodo faciendum

vt vinum in phialis gelascat.

Quia præcipuum, quod in conuiujs expetitur, est gelata vini potio, & maxime æstiuus diebus: docebimus vt vinum illico, non solum frigescat, sed gelascat, vt nõ nisi sugendo, & halitu calefaciendo bibi possit. Vinum in phialam indito, & aliquantulum aquæ addito, vt citius in glaciem conuertatur, inde in catinū ligneum niuem iniice, habeatq; inspersum supra salnitrum contusum, vel salnitri purgamentum, quod vulgo *salazzo* dicitur, phialam per niuem conuertemus, & paulatim congelabitur. Qui niuem in æstate conseruant, vt perennet, ferueat aqua in æneis cortinis, mox in tinis affundatur, & argenti cælo exponatur, nam glatiatur, & niue durior erit, & diutius conseruabitur.

Homines ebrios, & abstemios reddere.

C A P. XII.

POSTQVAM in vini sermonem incidimus, priusquam ab eo stylum promoneamus, docebimus, quo-

quomodo conuiuas inebriare possimus, ebrietas enim in conuiuijs voluptatem auget, & quomodo eos ab ebrietate reddamus tutos, quum sæpissimè & potandi certamine prouocentur. Possimus his fructibus

Ebrios reddere.

Arbuti fructibus, & loti comestis, ebrietatem representari volunt, dactyli etiam largiore cibo inebriant, capitique dolorem afferunt, cyclaminus ebrietatem facit addita vino. Ambara, vel moschum, in vinum additum ebrietatem exasperat. Sordes aurium canis in vino misce inebriant, ut inquit Albertus, sed Rhases, ex quo ipse excepit, vinū, inquit, in quo fuerint infusi ricini, si propines alicubi, inebriabit. Spuma cameli cum aqua pota ab homine ebrio, reddit eum dæmoniacum. Hæc sufficiant, nam plura in Phytognomicis diximus. Contra autem hæc habemus

Ad tollendas ebrietates.

Quia cicutæ veneno vinum mors est, excogitatum, & verum repectū ut alijs cicutæ vita sit. Plinius id innuere videtur. Bibendi causa etiam venena conficiuntur, alijs cicutam præsumuntibus, ut bibere mors cogat. Si vino largius iumpo, corpori noxam sentiet, sic potator discutiit. Cato docet; initio, ac cœnæ summo crudæ brassicæ quatuor, vel quinque cymas esto, & crapulam sedat, vini noxam restringit, & reddet quasi nil ederis, biberisque. Ægyptij ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad cōpotationes ita se præparare. Multi ut ab ebrietate vindicentur, præsumunt brassicæ semen. Sibaritæ, inquit Timæus, antequam potarent, brassicarum esu se muniebant. Alexis:

Hæc bibisti plus satis: nunc graue caput,

Sentis, medendum est huic malo, reuino.

Deinde brassicam tibi dabit quæ spem

Elixam.

Sic & Amphis:

Nullum remedium est ebrijs paratius,

Quam si molesti quidpsam forte acciderit

Subito, etenim mirum in modum illud dissipat

*Eiusmodi nugas, raphanus ut non magis
Ad id valeat.*

Aliqui id amethystino vasculo facere consuevere ante
comotationem, quo impune vino indulgere possent,
ex Athenæo. Si aliter vini noxam inhibere velis, maxi-
me dilutiusculi: nam citius crapulam sentiunt, quam
qui meracius hauserint, Africanus docet. Si multum
poturus eris, in cibatu præmittas tres vel quatuor ama-
ras amygdalas, exiccantes, & humiditates absumentes,
& vinolentiam propulsabunt. Narrat Plutarchus apud
Drusum Medicum fuisse, qui quum prius quinas, senas-
ve amaras amygdalas esitaret, in bibendi certamine vi-
ctor semper euasit. Item efficit pumicis farina, si potor
initio præsumat eam: affert Theophrastus periclitari
nisi vniuerso potu repleatur. Sic Eudemum in viginti
mas secundas vices durasse, demum balneum ingrellum
nil reiecit, ac ita cœnasse, ut si non bibisset: vi sicca
absumente, & in cadum musti bullientem coniecta, sta-
tim in totum vini feruor sedatur. Fiunt & altera prisco-
rum patrum cura, ut crapulosa extinguerentur, ut cœnæ
sine lactucis vescerentur, quum inlitam frigiditatem
maximam habeant, nunc autem initio cœnæ vitium,
ad conciliandam appetentiam. Vnde Martialis:

*Clandere quæ cœnas lactuca solebat auorum,
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?*

Dioscorides tanquam acrapulam nuncupare videtur,
quod ebrietatem prohibeat. Porrum ebrietatem dissi-
cutit. Et crocum qui præsumpserit, non sentiet ebrieta-
tem. Herba, & flores sunt etiam qui in torti, & concin-
nati in corollam, sedant ebrietatem, ut violæ, rosæ, & he-
detæ corymbi. Hirundinis rostri cinis cum myrrha tri-
tus, & in vino, quod bibitur, inspersus, securos præstabit
a temulentia. Inuenit hoc Horus Assyriorum Rex, ex
Plinio. Diximus temulentia quomodo propulsetur,
nunc quomodo oporteat

Vinosos abstemios facere.

Multi sunt, qui quum vinum liberalius hauriant, & nil
eis perniciosius sit, in morbos, & denique in mortem
inci-

incidant, at illud aspernari, & abhorrescere si voles, & Clitorius fons longe abest, anguillas tres, vel quatuor vino immersas finito dum emoriantur, ebriolo vinum propinato, & pertædescet, semperq; oderit, nec amplius bibet, vel quam minime, modestius degens. Alio modo testudinem vino bono ablue iusto tēpore, datoq; clam bibendum mensura dimidij calicis mane ieiuno tribus diebus, & videbis diuinam vim, ex Myrepsio. Quum quidam apud Indorum Regem conquereretur, filios quidem sibi nasci, sed quum parum bibere vinum cœpissent, omnes mori. Sic respondit Iarchas. Melius illis agitur, quod moriantur, si enim superstites essent omnes euasuros insanos, quod ex semine minus calido procreati essent. Vino igitur abstinendum est filijs vestris, ita vt ne cupiditate ipsius quidem moueantur. Si qui igitur filij posthac nascentur, obseruare oportet, vbi noctua nidum faciat, & illius oua mediocriter elixata, infanti comedenda præbere, si enim illa comederit, prius quam vinum biberit, vinum oderit, & modestius deget, quia temperatior fiet naturalis calor, ex Philostrato in Apollonij vita. Vini desideria Democritus aboleri dixit, sanie, quæ putatis vitibus, emanat inscio temulento potui adiecta.

Quomodo à mensis magnatum parasiti, & gnatonos arceantur. CAP. XIII.

HA V D leui artificio à nostris mensis, & magnatum Accenipetas, & gnatonos fugabimus, nec parit̄ propterea gaudij, & alacritatis nostris conuiuis adijcietur, si eiusmodi hominum genus elusum, & illusum cunctis existimabitur. Ad mensam igitur festiuo

vt manus linteo detergenti nigrescant,

Chalcanthum, & gallæ pila cōterantur, arctiori cribro supradicta imponimus, quo facilius tenuissimus puluisculus excidat, extergemusque mantile, deinde agitabimus, quo facilius quod non hæsit, excidat, deinde manibus superterimus, & adfricamus, vsq; dum optime adhæsisse cōiiciemus: deteriso demum, atq; excusso, quod nō insedit, quum cœnipeta manus & faciem iam

madefactas habuerit, mantile, quo extergat, proijcimus, quod vbi aquam senserit, facies, & manus nigerimo atramenti colore inficientur, qui ægre, difficillimeque multis loturis eluetur. Iam lotus, & exersus

vt assumptos gulo cibos glutire nequeat.

Quod maiori dolore afficiemus, præsertim si paulo delicatiores fuerint. Scriptum reperimus, si acu, qua mortui sæpe linteis obuoluti consarciuntur, clam cœnæ initio sub mensa figas, prohibet conuiuium esum, vt accumbentes potius cœnæ cædeat, quam edendi voluntas insit. Sed hoc falsum & superstitiosum redarguit experientia. Florentinus ocimum foeminis aduersari tradit, tantaque cum eis discordia pugnare, vt si pultario, inscia muliere subiectum sit, futurum vt nunquam manus cibo admoliat, priusquam subductum sit, sed tam infigne mendacium ferre nequeo; nam cum eo & foemina tanta intercedit familiaritas, vt nõ solum pensilibus in hortulis maxime serant, & excolant diligentia, sed frequentissimo vsu in obsonijs, & acetarijs habeant. Nos ita sæpissime facere consueuimus. Herbae, *bella donna* vocatae, radicis drachmam vnã leniter contusam vini phialę immergimus, ac intermissis duodecim horis, aut paulo pluribus, elutriatum vinũ, mane cyathi mensura, secum cœnatura propinabis, tum trium horarum spatium detineatur, mox ad mensam accersito: nam assumptum bolum nulla diligẽtia, conatu, aut labore deglutire poterit, sine faucium læsione, aut dolore, vt vix potum admittat. Si vis prandeat, bibatque, lactis, aut acetipulsculum, & gargarizatum absorbeat, reddet eum, ac si nil vnquam passus fuerit. Si volumus

Parasitos à mensis magnatum arcere,

Sic etiam facile poterimus. Si aridi arisari tenuissimum puluisculum delicatioribus cibis, instar cinnamomi ac piperis puluetis inspargemus, vbi bolum absorpserit, tantopere palatum ac fauces comburit, & acrimordacitate lancinat, vt palati, & linguę summæ tunicę diuellantur, & diducto rictu, hianteq; ore ridiculum, sed non iniucundum spectaculum repræsentet: nec prius
cessa-

cessabit dolor, quin prius lacte, & butyro fauces perli-
nerit. Præterea si colocathæ frondes minutatim incisas
acerarijs permiscebimus, qui eas vorarint, palatum, &
linguam, adeo saliuoso lentore quodam inficiet, vt e-
dere non possint, quin abluant. Nec minus nobis in-
iucundum præbebit spectaculum, si mensis infestus
fuerit, vt

Omnia quæ gnato ediderit, amara videantur.

Si cultri aciem, mantilia, quibus os abstergitur, colo-
cynthidis carne, siue medulla perliuerimus, & ei appo-
suerimus: nam quum panem cultro secabit, & alia quæ-
cunque, & mantilibus labia pertinget, adeo viroso, hor-
rendoq; amaro ea inficiet, vt quicquid tetigerit, vel
gustauerit, vel perlinxerit, terribili saporis infestum
videbitur, & quo frequentius labia absterferit, vt infæ-
lix amaror diluatur, eò fauces, palatum, & lingua infe-
stissimè torquebuntur, vt cibos relinquere cogatur. Po-
terimus eum etiam diludere

*vt bibendo cyathum ori adhereat, vt vix
auelli queat.*

Ex ficus lacte, & gummi tragacanthæ dissolutis, cyathi
ora oblinantur, nam vbi resiccata fuerint, etiam pellu-
cida erunt, quum vero bibendo cyathus labijs adhæse-
rit, ita agglutinatur, vt quum finem bibendi fecerit, vix
ab eis diuellatur. Ita etiam faciemus

Cero vt sanguinosa, & verminosa reijciatur

à parasitis: leporinum sanguinem excoctum exicca-
tum, & in puluerem redactum super coctas carnes, ex-
puluerabimus, qui calore, & humiditate carniū eli-
quescet, vt sanguinolentæ videantur, & nauseabundi
reijciant: reiectas sine nausea quisq; comedere poterit.

Si lyræ chordas minutim concisas calidis carnibus
insperferis, calore distorquebuntur, & vt
vermes moueri videbun-

tur.