

Hoc modo poterit: nam impertractabile est sine arte, nimmio calore in partes friatur, frigidum contumax, sed arte ex ruptis ensibus perbelle cultri efficiuntur, & rotulae, & tabellae, quibus fila aurea, argentea trajiciuntur, & complanantur, ut in textile opus duci possint. Admove sensim igni, ut excandescat usque ad aurum, sed igni pro cinere gypsum excoctum subicias, & aqua tabefactum: nam absque gypso, malleando, in bullas extumescit, & resilit, & abit in scorias, vel scobes.

CAPUT X.

Ferrum perpolitum quomodo à rubigine vindicetur.

ADEO utile est ferrum à rubigine vindicare, ut quamplurimi fuerint, qui vestigando laborarint, quomodo id facile possit fieri. Plinius dicit: Ferrum à rubigine vindicatur, cerussa, & gypso & liquida pice. Sed quomodo cerussa fieri possit, non explicat. Tamen qui oleum ex cerussa conficere sciunt, sine aceto, perlito ferro facile à rubigine vendicatur. Sunt qui sepo cervino perunctum ferrum rubigini immune servarunt, nos autem usi sumus pingui unguinum boeum.

LIBER DECIMUS QUARTUS.

Selecta quaedam coquinariae artis exponens.

PROOEMIUM.

HABET & coquinaris ars selecta quaedam secreta, quae laetitiam in convivio & admirationem quandam adferre possint, quae decrevimus manifestare, non quod ganeones & parasitos huc ad luxum convocemus, sed quod parvo rei familiaris impendio, artis olementa demonstrare possimus, & ansam aliis majora excogitandi demus. Versatur ars circa esum, & potum: dictum de cibis primo, mox de potu, nec omitemus interea ludicra quaedam, quibus convivas ne dum epulis, sed risu & jocis exhiberemus.

C.A.

CAPUT I.

Carnes quomodo tenerescant.

ACARNIBUS incipiemus, docebimusque quomodo tenerescant, à gulosis multum exoptatum, quod & multis modis præstabimus, primo qui ex mortis genere eveniunt, mox qui ex occultis rerum proprietatibus, & adeo teneræ evadant, ut fere in jus resolvantur: dein qui existentibus adhuc vivis animalibus tenerescant, aliisque modis. Pro exemplo sit

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, & adesæ carnes teneriores sunt, & proinde suaviores. Cujus causam Plutarchus in Sympotiacis reddit. Caro, inquit, ovis à lupo adesæ dulcior fieri videtur, quod lupo suo morsu, carnem flaccidam, teneramque reddat. Est enim lupi spiritus adeo calidus, ut ossa etiam durissima in ventriculo suo tabefaciat, & liquet, atque hanc ob causam facilius etiam putrescere, quæ à lupis tacta fuerint. Atqui variis modis animalia, quæ jugulantur, affici, argumento sunt venatores, & coqui; horum enim aliquos scimus unico ictu, animalia prostravisse, ita ut icta statim immorta jacerent. Alios vero vix multis tandem ictibus confecisse. Et quod magis mireris, aliquos ex vulnere ferri talem in animante jugulato vim reliquisse, ut mox putresceret, & neque uno die integra duraret, alios vero non tardius illis interemisse, sed nullam in carnibus jugulatorum hujuscemodi qualitatem relictam, & aliquandiu eas permansisse. Porro quod vis quædam, quam jugulantur, aut moriuntur animalia, ad pelles etiam, pilosque & ungues pertingat, nec Homerum quidem latuit, qui de pellibus, & loris scribens; lorum bovis, inquit, per vim occisi. validior enim, & tenacior pellis illorum est animalium, quæ non morbo aut senectute, sed jugulata obierint. Contra quæ morsu animalium intereunt,

tererent, illis ungues nigrescunt, defluunt pili, & pelles marcidæ, flaccidæ fiunt. Huc usque Plutarchus. Sed hæc falsa puto, nam quomodo ex spiritu lupi caro ovis tenerescat, 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 conjicio, his argumentis. Coturnices, & phasiani à falconibus vel accipitribus occisi, tenerrimi fiunt: sed cor in eo reperitur sanguinosum, & durum. Cervi, & apri à canibus occisi teneriores, à sclopis vero duriores, & circa cor partes durissimæ, ut vix coqui possint, mortis metus sanguinem ad cor amandant, reliquæ partes exangues, quod & sequentibus experimentis clarius innotescit. Veluti

*Anseres, anates, phasiani, coturnices, aliæque aves
tenerrimæ quomodo evadant,*

Facile præstabitur, si accipitribus, aliisque rapacibus avibus obijciemus; dum enim præliantur, aufugiunt, & aliquantisper accipitrum unguibus detinentur, variisque ictibus confodiuntur, adeo tenerescunt, ut mirum sit dictum; unde data opera altiles aves, quando eas edere volumus, accipitribus obijciemus, & ab eis occisæ teneriores coctæ fient. Sic enim

Bubula carnes ut tenerescant.

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

Gallina ut tenerescant,

Eas ex altis turribus deturbamus, sic indicas, & pavones,

nes, quod quum se alis minime sustinere valeant, corporis pondere, in mortis periculo, summo labore, & nixu alas agitant, ne tam rapide, & violenter terræ allidantur. Sic in eo mortis periculo occisæ maxime tenerescunt. Præterea veteres columbæ, quæ casu in præaltos puteos deciderant, quum diu supra aquas alis percutiendo laborassent, ne submergerentur, mortis metu, & labore, supra fidem tenellæ evaserunt. Quo casu nos edocti, quando maximæ teneritatis exoptamus, data opera deturbamus. Eodem fere modo docet Horatius in sermonibus

Quomodo gallus tenerescat,

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

Si vespertinus subito te oppresserit hospes,

Ne gallina malum responset dura palato,

Doctus eris rixam misto mersare falerno,

Hoc teneram facit.

Nos indicas gallinas equitantium fellis è naribus vivas suspendimus, & quum nimio dolore, mortisque metu angarentur, & agitentur, confecto itinere, mortuæ, tenellæ inventæ sunt.

CAPUT II.

Carnes quomodo occulta proprietate tenerescant.

SVNT & quædam res, quæ ex occulta proprietate carnes teneras reddunt. Vnde duo memorabimus prodigiosæ Naturæ miracula. Vnum, qui fico pependerit,

Galli carnes tenerescunt,

Et adeo fragiles fiunt, ut mirum sit dictu; alterum gallos quamlibet indomitos ficui alligatos cicurari, & immobiles conquiescere. Gallorum victimas, quæ fico pependerit, quam celerrime tenerescere, & fragiles fieri, rationem innuit Plutarchus in Symposiis, quum inter obsonia Aristionis coquus immolatum Herculi gallinaceum gallum recenter, tenerum, & pene friabilem obtulisset, tam citam teneritudinem acceptam referebat Aristio fico, contendens jugulatas carnes etiam præ-

præduras teneritatem contrahere, quæ pensiles adha-
sere fisco. Quod auram, halitumque vehementem, &
validum expiret ficus, visus satis testatur. Fidem quoque
facit, quod vulgo de tauris proditur, ferocissimos quos-
que huic alligatos arbori mitescere, tangique manu, ac
subigi tolerant, & efflant iram, animumque veluti flac-
cescentem deponunt, tantis viribus pollet ea spiritus acrimonia,
ut ruat licet, sauiatque taurus, imperet furori.
Si quidem arbos fici plus cæteris lacte copioso prægnans
est, sicut lignum, ramum, pomum, eo plane refarciatur,
quapropter quum amburitur, fumus, quem eructat, &
maxime mordet, & vellicat, lixivium quoque cremato-
rum maxime deterget, purgatque, quum & cogitur ea-
seus siculneo lacte, quod emittit arbor, si virentem fau-
cies corticem. Cæterum munere caloris evenire volunt,
ut injecto succo lac coeat, qui humoris concremenum,
& aquosum colliquet, proinde calidam, acremque au-
ram, ac digerentem ficus exhalat, quæ carnes alitum de-
ficcer, ac concoquat, sic ut friabiles reddantur. Eodem
modo

Caro bubula ut tenerescat

Faciemus. Caules caprifici si addantur ollæ, in qua bu-
bulæ carnes excoquantur, magno ligni compendio eli-
xantur, ex Plinio. Cujus rationem jam ex antipathia red-
didimus. Ad id alludentes Ægyptii hominem novissima
calamitate castigatum designaturi, taurum pingunt capri-
fico illigatum: nam quum mugit, si de caprifico ligetur,
redditur mansuetus. Si volumus

Ut legumina tenerescant.

Quia videmus maximam antipathiam inter legumina, &
orobanchem, quæ ea depascit, & strangulat (hæc ab aliis
leonina herba dicitur: nam ut leo impie, & odiose oves,
& pecora strangulat, ita orobanche legumina.) Ob id
hæc eadem herba leguminibus addita, dum coquantur,
facit, ut facilius percoquantur. Faciant

Ut edulia percoquantur

Omnia lapathi genera, quamvis arida & exsucca fuerint,
sic etiam & carnes, ut tenerescant, esuique aptæ red-
dantur.

dantur. Ob id veteres eis continuo vescebantur, ut in stomacho cibos etiam percoquerent; ac alvum emollirent. Sylvestris etiam urticae radix simul cum carne cocta, eam teneram facit, ex Plinio.

CAPUT III.

Quomodo aliis modis carnes tenerescant.

SUNT & alii teneram carnem reddendi modi. Primus si occisa animalia asserventur sub dio, nam tenerescant, scilicet putrefieri incipientes, sed non tam immorari debent, ut vere putrescant. Unde oportet scire eorum qualitatem, quæ plus, minusve asservari debent. Unde ad exemplum venient

Pavones, perdices, & phasiani, ut teneriores fiant.

Occisus pavo, ex Isaac autoritate, duobus diebus, hyeme tribus asservatur, ut durities carnis remittatur. Haliabas per tres dies suspensos relinquit, lapidibus ad eorum pedes alligatis. Savonarola per decem dies suspensos sine pondere. Perdices recenter quidem mactatas non esse edendas monet Simeon Sethi, sed post diem, aut alterum comedi, ut amittant quod est durum. Phasiani æstate biduo, hyeme triduo suspensi, & jugulati servari debent priusquam coquantur ad cibum, ex Arnoldo; & ne longiores simus, idem de aliis intelligendum judico. Simile erit

Vt aves tenerescant,

Si noctu mactatas Lunæ radiis expones, coctique teneriores evadent, 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, ut Daphnis Medicus apud Athenæum.

CAPUT IV.

Crustata animalia quomodo teneriora evadant.

PRIUS QUAM sermonem absolvamus carnes teneriores reddendi, non erit ab re cancos teneriores reddere,

reddere, & alio modo quam in superioribus diximus. Quomodo fieri debeant

Cancrī, ut teneram crustam efficiant.

Romae ita efficiuntur, & dulce & optimum obsonium magnatum mensis apponetur, de iis loquimur, qui in dulcibus aquis nascuntur: nam Veneriis edimus sponte mari aquis nascentes molles, quos vulgò *mollescas* vocant, sed non ita dulces, ut Romae faciliatur, qui pro singulis Iulium aliquando exposcunt. Modus hic erit. Iunio, Iulio, Augusto, Septembri mensibus cancri solent cortices immutare, & senectatem exuere, eo tempore piscatores per fluminum ripas exquirentes, ubi foramina, & eorum cavernulas semiobrutas vident, signum habent tempus adventasse corticem 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, ut ad altitudinem mediū corporis pertingat, sic octo, aut decem diebus immorari permittunt, singulis diebus aquam permutando, & quotidie cortex magis tenerescit. Vbi totus remollitus, ut veluti crystallus transpareat, butyro, & lacte friguntur, & mensis apponuntur. Eodem modo

Squilla tenerefcant

Efficiemus: nam ut cancri etiam crusta exiuntur, eandem operam impendendo, quod à Natura consulto factum est, nam crusta densiore reddita, ad motum pondere segriores redduntur, unde excrementis, quae in eam abibant, in novam interiorem absumptis, superior iam facta, rumpitur, & decidit.

CAPUT V.

Animalia ut pinguiora, & sapidiora fiant.

SEQUIAMUR quomodo pinguiora, & sapidiora animalia fiant, ut sapidiores cibos convivis apponamus. Circa quae non segris antiquorum cura fuit. Unde plures modi non solum apud coquinariorum, sed apud rei rusticae scriptores reperuntur. Animalia saginare liguriores invenere, quo unctius, ac lautius devorarent.

rent, hinc altilia dicta, quod sagina alta, & enutrita sint. Aviaria dicebantur, ubi omnia avium genera segregata farcirentur. M. Lelius Strabo primus instituit, hisque farctores, qui rem curarent, addidit, descriptis quid cuique avi ad farcturam apponendum esset. Hyeme melius, quàm æstate saginatio fiet, quia aves eo anni tempore meliores, quia tunc minus fortu. exhauriuntur, pulli melius masculi, quam foemellæ, & qui nondum coiere, aut ovum peperere: æstate dum matura, & adhuc de vite omphacium pendet, tum meliores sunt. Doceamus igitur

Gallina, & cetera aves quomodo farciantur.

Locus eligatur calidus & obscurus, claudantur singulae spatiis ita coarctatae, ne versari possint, habeantque ex utraque parte foramina, unum, quo caput exeratur, alterum, quo cauda, ut & cibos capere possint, & digestos edere; substernatur molle fœnum, nam durè cubantes non pinguescunt, pluma omnis è capite, clunibus & sub alis detergatur, illic ne pediculus creet, hic ne stercore exulceretur. In cibo præbeantur ossa ex hordeacea farina, ex aqua conspersa, & subacta, primis diebus parcius, mox tantum præbendum, quantum digerere possint, neque ante recens admovenda est, quam tentato gutture apparuerit nil veteris escae remansisse; quum satiata est avis, paululum dimitratur, ut ne vageretur, sed si quid est, quod eam stimulet, rostro persequatur. Opimandi tempus quintam, aut vigesimam Lunam ne superveniat. Columbæ steriles, vel pulli facilius sub matribus pinguescunt, si paucas subtrahas pennas, & obteras crura, ut suo loco quiescant, & copiosum cibum parentibus præbeas, quo se & pullos abundè alant. Turtures æstate farciuntur, nil aliud quam obijciatur esca, & præcipuè milium, quia hoc semine maxime delectantur, ac hyeme auferes: quatuor mensium farctura destinantur; præter polentam, & pollinem ter die, nil sane aliud dari necesse est, dummodo large potestas bibendi fiat, sed ne vagandi facultas; hoc modo duobus mensibus pinguescunt, sed tenera pullities sepe quadraginta diebus redditur opima. Anates omni largio-

re

vlla

re alimento pinguescunt; præsertim frumento, milio, hordeo, & aquaticis squillis, locustis, & palustribus animalibus. Ex Columella. Phasiani, perdices, & attagenæ, ac numidicæ gallinæ pinguescunt inclusæ, ita ut prima die accipiant cibos, sequenti vero aqua multa, aut vinum potens apponatur: cibus sit cruda hordeacea farina, aqua subacta, paulatim apponendo, dein faba fresa molita, & prisana, & milium integrum, semen lini coctum, & sicunt cruda hordeacea farina mistum, his oleum addere potes, massasque ex his facere, & cibo offerre, ut iis satientur; pinguescantque ut plurimum diebus sexaginta. Sequitur, doceamus

Quadrupedes ut pinguescant.

Sus facillime omnium ad pinguedinem proficit: nam sexaginta diebus pinguescit, fame præfatigata triduo, ut cætera quæque omnia. Hordeo, milio, glande, fico, pyro, cucumere, quiete, immotioneque pinguescit. Cæterum sues pinguiore redduntur, quum in luto se volutarent. Opimant præcipue ficus, & cicer, gaudentque pabuli mutatione. Varro. Sus alitur faba, hordeo, & cætero frumento, quæ res non modo pinguedinem efficiunt, sed etiam carnis incundum saporem. Opimant pecus olea, oleaster, aphaca, palea, herba, quæ omnia efficaciora sunt ex salugine respersa, sed plenius præfatigatum triduo inedia, ex Aristotele. Fabas siliquæ, & caules gratissimum sunt pabulo, præbito sale fastidio cibi occurritur, quod vel ad pabuli condimentum per æstatem canalicibus ligneis impositum lambunt, atque eo sapore cupidinem bibendi, pascentique concipiunt, ex Columella. Boves pinguescunt fruge & herba, ervo, faba fresa, & ipsa fabarum herba. Ad hæc hordeo, vel integro, vel pinfito, & à glutina separato: & dulcibus, sicut passâ, vino, frondibus ulmi, & lotionibus aquæ calidæ: ex Aristotele. Nos Surrento domi alimus, quæ ciborum reliquias præbemus, vel duobus matribus vitulos submittemus, sic copioso lacte alti, vix sustinent pingue line ambulare. Præterea in præsepis salis lapides sterimus, ut lambendo sitiant & bibant, & sic inusitate pinguedinis, & teneritatis efficiamus.

CAPUT VI.

Quomodo dulciores animalium carnes efficiantur.

Nunc quibusdam cibus, & artificii non solum animalium partes, sed ea integra, & pingua, tenera dulcioraque efficiemus, & primo

Quomodo anserum jecur saginetur.

Nostri sapientiores, inquit Plinius, qui anseris jecoris bonitatem novere: fertilibus in magnam ampliandinem crescit: exemptum quoque lacte mulso angetur. Nec sine causa in quaestione est, quis primus tantum bonum invenerit, Scipio Metellus vir consularis, an Mar. Sejus eadem ætate eques Romanus. Modus à Palladio docetur. Peractis triginta diebus à sagina, si ut jecur his tenerescat, optabis, tunc las caricas, & aqua maceratas in offas volutabis exiguas, & per dies viginti continuos ministrabis anseribus. Quintilii vero. Ubi adoluerint, ischadas aridas in tennes partes comminues & cum aqua lavigans, curriculo viginti dierum in potu exhibe. Quidam ut magnum faciant hepar, fiatque ipse anser pinguis, sic nutriunt. Incluso nimirum frumentum maceratum obijciunt, aut hordeum eodem modo, frumentum enim pinguer facit, hordeum vero carnem albam facit. Pascatur autem ex prædictis speciebus. singulatim aut etiam utrisque ad dies viginti quinque, bis per diem oblatris collyriis inde factis, ita ut septem collyria singulis primis quinque diebus offerantur, consequenterque paulatim numerus augeatur, usque ad dies viginti quinque, ut sint dies ex toto triginta, quibus impletis, malvas fervefacies, & decocto ejus adhuc calido fermentum madesactum exhibebis, atque id facies quatriddum: iisdem etiam diebus aquam mulsam offeres. ter singulis diebus ipsam permutas, & non eadem utens, & sic insequentibus, usque ad sexaginta, diebus, aridis ficis confutis cum prædicto fermento uteris in eorum alimentum. contingetque tibi post dies sexaginta & ipso anseri, & hepate ejus, tenero, ac albo uti. Quod sane exemptum, in vas amplum mittendum est, in quo calida sit aqua, quæ etiam iterum, atque iterum est permutanda. Præstant

autem

autem fœminarum tum corpora, tum jecinora. Sine vero anseres non anniculi, sed duorum annorum usque in quatuor. Horatius in sermonibus hujus meminit:

Pinguibus & fœcis pastum jecur anseris albi.

Et Juvenalis Satyra quinta.

Anseris ante ipsum magnum jecur, anseris par

Altalis

Et Martialis:

Aspice quam timeat magno jecur anseris majus

Miratus dices, hoc rogo crevit ubi?

Athenæus hoc magno pretio Romæ fuisse scribit. Anser occiso jecur scite eximitur, in frigidam imposito, ut solidum sit, deinde in adipe anserino in sartagine frige, & aromatibus condito, cibus est Principum, & à multis celebratus. Eodem modo

Jecur suis saginatur.

Plinius. Adhibetur & ars jecori suum, sicut anserum. Inventum M. Apicii, fœco carica saginatis, à satietate necatis repente mulsi potu dato, Apicius. In fœcatum (hoc est jecinore suis fœco saginata) œnogarum, piper, thymum, lignisticum liquamen, vini modicum, & oleum adhibeto. Aëtius, si quis, inquit, animal id arida fœco paverit, jecur suillum præfertur omnibus. Diximus ex Aristotele suem præcipue alunt, & opimant fœcus, & cicer. Galenus, quemadmodum in suibus, dum adhuc vivunt, hepar ex caricarum pastu fœcatum ad voluptatem præparatur, ita in anseribus video eorum alimenta lacte imbui, ut non modo eorum jecur sit jucundissimum, sed potenter nutriet, & sit optimi cibi. Si vis vero sint

Pecora cibo jucundiora.

Laserpitio pecora vesci solita, primoque purgari, mos pinguescere, carnem mirabilem in modum jucundam habent. Plinius. Unde laser multis jam annis in Cyrenaica provincia non invenitur, quoniam publicani, qui pascua conducunt, majus ita lucrum sentientes, depopulantur pecudum pabulo. Præterea in India, & maxime in Prasiorum regione liquido melle pluit: quod in

herbas, & palæstrium harundinum comas decidens, mirificas passionibus ovillo, & bubulo pecori præstat: quod quidem ipsum à pastoribus eo, ubi dulcis plus rosis de cœlo lapsum est, agitur, & sic illis passionibus, tanquam epulis jucunde accipiunt: pastoresque vicissim prolixo epulo compensat, nam ex pecore suavissimum lac exprimunt, neque sicuti Græci faciunt, mel miscere, & temperare necesse habent, ex Eliano. Sed quomodo fiant

Pulli albi, teneri, & suavissimi,

Quales amicis exhibere solemus, hic est modus. Per duas hebdomadas cubiculo, vel caveis concluso, eisque patinam micis lacte madefactis plenam propono, & aliquando melle: hoc cibo alti, pingues, ut sicedulæ sicut tempore, evadunt, & teneri, ut ore liquecant, & sapore longe phasianos, attagenas, & turbos superant. Idque videtur antiquis innotuisse. inquit enim Plinius. Quum gallina atrilis antiquis coenarum interdictis excepta esset, inventum diverticulum est, gallinaceos pascendi lacte madidis cibus, multo ita gratiores apponuntur. Et Columella. Illa, qui volunt non solum opimas, sed etiam teneras aves efficere, mulsea recente aqua prædicti generis farinam conspergunt, & ita farciunt. Nonnullis tribus aquæ partibus unam boni vini miscent, madefactoque triticeo pane obefant avem, quæ prima Luna saginari coëpta, vigesima perhiscit.

CAPUT VII:

Quomodo amara, & spernenda fiant animalium carnes.

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

Cervorum carnes Venenosa fiant.

Inquit Simeon Sethi, cervorum carnes, qui æstate capiuntur, quod videlicet eo tempore viperis, ac serpentibus vescantur, venenosa sunt, ex tali esu siticulosi sunt.

Et

Et hoc suapte natura horunt, quod si aquam ante illorum concoctionem hauserint, intereant, propterea sitim tolerant, eaque incenduntur. Cervorum igitur carnes eo anni tempore sumptæ, venenosæ sunt, ac valde noxiæ. Sunt &

aliquando perdices pessima.

Scilicet quum alliis vescuntur. Cyrrhæi perdicum spernunt carnes propter pabulum, quia degustatis alliis, earum caro minime esculenta, & foetet, ut ne ab aucupis quidem in cibo usurpetur. Sic etiam

Coturnices, & sturni spernendi,

Eo anni tempore quando veratri semen gratissimus eis cibis. Unde quando coturnices pascuntur elleboro, eos, à quibus comestæ fuerint, in tantum vitæ discrimen agunt, ut distendantur, convellanturque ceu correpti à vertigine: ob id cum illis milium elixandum est. Sunt etiam

Avicula spernenda quando

Taxi baccæ maturæ sunt: nam pennæ denigrantur, & homines, qui easdem ediderint, alvi profluvio corripiuntur, ex Dioscoride. Ova

Barbi piscis rejiciuntur

Mense Majo, quia perniciofa sunt, nec per se ipsa ova perniciofa sunt, & ea mala pariunt, præterea non semper id efficiunt, nam sæpe illis innoxie vesci licet, sed tunc solum noxia sunt, quum salicis flores in aquis delapsos gustaverint. Eodem modo

Cochlea rejicienda.

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

Lac spernendum, quando

Viridi pabulo capræ & oves pascuntur: quia alvum magis emollit, sed alvum minus tentat caprinum, quoniam hoc pecus astringentibus pabulis vescitur, robo-

re, lentisco, oleaginea fronde, & cerebintho. Quibus in locis pecora scammonium, veratrum, clematidem, aut mercurialem vorant, lac omne ventrem & stomachum subvertit, quale in Justinis montibus esse dictum est: si quidem capræ; quibus traditum veratrum pabulo fuerit primo foliorum partu, evomunt, & eorum lac haustum nauseam creat, & stomachum, & vomitiones effundit, ex Dioscoride. Reperitur etiam

Mel venenatum,

Quod in Sardinia gignitur, quoniam ibi apes absinthio vescuntur. Heraclia in Ponto quibusdam anni temporibus propria quadam florum dore mel conflat, quod qui ederint, mente abalienantur, ac sudore dissolunt, ex Dioscoride. Nascuntur

Ova foetida

Quando neque fructus neque herbae apparent, nam stercorebus vescuntur gallinae, aliae oviparae aves, sed tunc sapidiora, quæ ex pinguibus, & quæ tritico, milio, & panico vescantur: sed earum, quæ absinthium edunt, amariuscule ova sunt,

CAPUT VIII.

Quomodo animalia cocta simul, assa, & elixa sint.

JAM palato consulimus, nunc convivæ quomodo aliqua jucunditate delectentur, doceamus. Videlicet

Porcus assus, elixus simul quomodo fiat.

Athenæus libro Dipnosophistarum nono, [multo elegantius Dalachampius vertit] ejusmodi porci meminit. Inquiens. Allatus est nobis porcus, dimidia parte assus diligenter, dimidia tanquam ex aqua molliter elixus, mira etiam coqui industria paratus, ut qua parte jugulatus esset, non appareret: erat enim ab humero parvo vulnere mactatus, ac sanguine evacuat, intestinis omnibus vino diligenter collutis, ac pedibus suspensum, rursus vino perfusum elixavit, cum multo pipere, dimidiam porci partem multa polenta, vino, hordeoque subacta circumquaque replevit, & in cibarium subjecta enea menta imposuit, curavitque ea moderatione assandam, ut neque

ut neque adureretur, nec auferretur crudus: nam quum pellis jam aridiuscula appareret, reliqua etiam satis jam tosta esse coniecit. Polenta remota apposuit mensæ. Eodem modo fit

Capo elixus & tostus.

Caponem optimè depilatum, & exenteratum in argenteam patinam imponemus, & inde usque sui diuidium jure replebimus, & in furnum indemus: nam supera pars furni calore torrebitur, infera elixabitur. Nec minus erit visu jucunda

Murena eodem tempore frixa, & elixa, tostaque.

Murenæ antequam coquas exossabis, ut gratior sit, quum ejus carnes spinis impeditæ sint, quod binis bacillis utraque manu comprehensis, eam in medio astringendo, detergendoque exdorsuabis, mox capite, & extrema cauda, circa quam, ob exossationem congestæ sunt spinæ, abscissis, & interaneis detractis, veru ipsigas, & elixas, & frixas quasvis partes, ter, quater lineis obvolvas teniolis, inperso in uno pipere, in elixo petroselino, croco, mentha, fœniculo, & passo contusis, aqua, & sale, vel jusculo madeant, frixas oleo, & ad ignem volvi jubeas, fasciculi aspergine origani semper humectando: ubi pars jam fuerit torrefacta, remove, & optimum erit obsonium; epulaturis præbeto.

CAPUT IX.

De vario pullorum apparatu.

VARIOS his annectemus pullorum apparatus, qui non parvæ jucunditatis convivis esse possunt. Sicut

Ut pavo coctus vivus videatur.

Necatur pavo, aut penna superius in cerebrum demissa, aut juguletur, ut hæduli solent, quo sanguis exeat, à gutture deinde usque ad candam pellis leniter scinditur. scissaque cum propriis pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo abscisso, cum pelle reservato, cruribusque. Pavonem ipsam aromatibus, ac odoriferis herbis refertum vern assabis, infixis prius per pectus aryophyllis, involutoque collo linteo albo, continuè a-

qua humectato, ne omnino desiccetur: coctum pavonem, & veru exentum, propria pelle integes, & ut pedibus stare videatur, virgulas ferreas infixas tabulae ad hoc fabrefactas per crura (ne cernantur) per corpus ad caput, & caudam adiges. Sunt qui caphuram ori indant, ignemque ubi ad mentem fertur, injiciant. Idem fieri de phasianis, anseribus, capis, & cæteris avibus, docet Platina, quæ nostris his conviviis observamus. Sed præstantius erit spectaculum, si convivis apponatur

Anser jam vivus excoctus.

Paulo ante nostra tempora Aragonum Regum mensis apponebatur sæpius anser vivus, & coctus, ut ex fide dignis senibus accepimus, & quum id experiremur, ex festinantia sociorum prius quam ad finem coctionis perventum esset, voravimus. Erat vivus & summa crustæ pars optime cocta, Cape consiendi normam. Sit anas, vel anser, vel aliud vivacius animal, sed in hoc anser omnibus antestat, capite, colloque relictis, toto corpore sit implumis. Sit hinc inde obvallatus igne, & circumseptus: non arde, ne suffocetur fumo, neve igne torreatur citius, non large, ne impnis evadat. Intus passim pocilla, & ollulas aquæ plenas, quibus sal, & mei odjicias. Ipse totus liquamine obductus, & laridatus, ut esculentior sit, & facilius decoquatur: ignem admove, festinare noli; ubi calore effervere cæperit, circum ambulando, & fugiendo præsepit ignis, & iter includit. Sic improbus aquam absorbendo compefcitur, cæteraque membra refrigerando. Medicamenti vis laxat alvum, & abstergit, & exinanitur, & ubi inferbuerit, interiora decoquet. Spongia continuo cerebrum & cor humectato. Ubi vero infania ferri, & cespitare conspexeris, (deficit cordi humidum) remove, convivis appone vulvis semper partibus vociferantem, ut fere prius comessatas, quam mortuus videatur. Si optabis, ut mensæ apponatur

Pipio exossatus.

Ita exossabis. In pipionem exinanitum, & bene lotum,

per.

per diem, ac noctem in acri acero sines, lotum deinde, ac repletum aromatibus, & herbis, elixum pro libidine, aut assum facies, quovis modo sine ossibus invenies. Apponebatur antiquitus mensis

Porcus Trojanus.

Gulæ veteres architecti commentati sunt: ut bos, aut camelus totus apponeretur, & varia animantium genera. Hinc & porcus Trojanus invenit in populo fabulam, cui hoc nomen inditum est, quod ita varias animantium species utero regeret, quemadmodum Durius equus texit armatos viros. Macrobius libro Saturnalium tertio refert, Cincium in oratione, qua suasit legem Fanitiam de moderandis sumptibus, objecisse suo sæculo, quod porcum Trojanum mensis inferrent. Callum aprugnum, & porcus Trojanus sumptuaria lege prohibebatur. Porcus sub humero parvo [vide Dalachampii versionem] vulnere mactabatur: deinde copioso sanguine evacuato, intestina omnia cum aphæresi eximuntur, & postquam vino sæpius, ac diligenter collutus fuerit, & à pedibus suspensus, & rursus vino perfusus, elixatur cum multo pipere, tum prædictis delitiis scilicet turdis, vulvis, ficedulis plurimis, ovis superinfusis, ostreis, pectinibus, per os ventri intrusis, copioso, & optimo jure perfunditur, & dimidiam porci partem multa polenta (farina & hordeo) vino, oleoque subacta circumquaque repletur, & in clibanum, subjecta ænea mensa, imponitur, curatumque ea moderatione assandum, ut neque adureretur, nec auferretur cradus: nam quum pellis aridiuscula apparet, reliqua etiam satis jam tosta esse conspiciuntur, & polenta removetur. Post hæc infertur discus argenteus non modica crassitudine inartatus tantum, ut porcum assum capere possit, qui supinus in eo positus, eminente ventre, variis bonis refertus, apponitur, ex Athenæo libro Dipnosophistarum nono. At vero

Ovum, ut hominis caput magnitudine superet,
Reddere tam ingens si vis, extat artificium, quo etiam in utero alia animalium ova tegat, nec à naturali dignoscitur. Quinquagiata, aut plura boleta, & albumina in-

vicem

vicem separabis: boleta leniter commisceto, & in vesicam immittito, rotundamque ligando imitaberis figuram: in ollam aqua 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. Ovorum cortices albos & elatos conteres, ut in tenuissimum pulvisculum volent, forti aceto, vel distillato emacerari finito, dum mollescant: nam si ovum in aceto diutius positum fuerit, cortex ejus dissolvitur, & tenerescit, ut facile per strictum os phialae possit immitti, ubi fuerit immisum, clara aqua in pristinam redit duritiem, ut demirari contingat. Cortices quum unguenti formam præ se tulerint dissoluti, penicillo aliquo super excoctum ovum corticem inducas, & clara dure scat aqua: tunc verum, & naturale habebis ovum.

CAPUT X.

Quomodo esculenta in locis parentur, in quibus nulla adsit coquendi facultas.

ACCIDIT aliquando casu, ut homines aliquibus locis reperiantur, in quibus quam plurima desint, quæ ad coenæ apparatus sunt opportuna. sed ubi abest commoditas, profit ingenium, hæc sunt excogitata. Si desit fruxorium, scies

Quomodo pisces carta frigrantur.

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

Pullus excoquatur sine igne,

Ut dum iter absolvimus, pulli excoquantur. Chalybis frustulum igni imponatur, tum in deplumatum, & exinanitum pullum inficiatur, & optime pannis tegatur, ne calor evanescat, & si tetto odore inficietur, pro cibo tamen bonus erit. Si desint servi, qui veru convertant, & vis

Ut avis se ipsam torreat.

Hoc uteris artificio: nam avis se ipsam movebit. Scribit

bie Albertus, regulum avem, quæ omnium avium minima est, columno veru. infiges, & subiectis prunis dimovetur, ut se ipsa movere videatur. Quod ex ligni proprietate evenit, non ex ave, & falsa sunt, quæ Philosophus dixit: nam si columnæ virgæ ignem subicias, distorquetur, ut ea ipsa videatur moveri, & quamcumque carnem, sed modici ponderis, infiges, omnis movebitur circumvolvendo. Sic

Ova coquuntur sine igne.

Ova vivæ calci obruta, & aqua aspersa, coquuntur, adeo enim calx fervet, ut ignem superare videatur. Babylonii sum commentum habent, si in solitudine deprehenduntur, & ova percoquendi non adit occasio, cruda ova fundæ imponunt, & assidua vertigine rotata coquuntur. At vero

Si sal deerit.

In obsoniis, rhois semen inspersum cum silphio, sapida quæcunque faciet, ex Plinio. Si etiam deerit sal, & vis

Caro servetur sine sale.

Carnes qualescunque volueris recentes melle tegantur, sed vas, in quo continentur, pendear, hyeme diutius, æstate minus. Si vis

Caro salsa dulcis reddatur.

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

Mantilis macule quomodo abluantur.

Si deerit sapo; nam vinum rubrum ita maculabit, ut vix sine eo aboleantur. Sed quum ceciderit, & deturpabit, tunc injecto supra salem, & maculas absorbet. Si defuerint

Aphyæ quomodo fingantur.

Nicomedi Bithyniorum Regi, authore Suida, quum aphyarum edendarum desiderio teneretur, proculque a mari abesset, Apicius ille gulosus pisciculorum figuram imitatus, ita aphyas veras apposuit. Erat autem ejusmodi earum apparatus. Rapum feminam in longiuscula, & tenuia frustra specie aphyarum secuit, quæ
in oleo

in oleo cocta, sale & pepavere asperfit, sicque hac eni-
cupiditate liberavit. Ut Athenæus ex Euphrono comico
habet. Si ignis defuerit, jam docuimus diversa ignaria pa-
randi rationem.

CAPUT XI.

De varia vinorum confectiōe.

AD potum accedendum, quum affatim de cibo disse-
ruisse visi sumus, & varias vini confectiōes docebi-
mus, ut suave, odoratum, & ejusmodi fiat, nam quibus
modis sine cura fieri possit, jam diximus. Si vis

Vinum ut moschum spiret.

Accipies vitream ampullam, atque ea repurgata, aqua
vitæ repleatur, parumque intus moschi indito, os dili-
genter obturato, ne exhalet, æstivis solibus exponatur
per duas hebdomadas aquam semper exagitando, mo-
vendoque. Cuius usus erit, si in amphoram vini lachry-
mam hujus insicies: moschum omne vinum redolet. Sic
etiam de cinnamomo, & aliis aromatibus. Sic concin-
natur

Vinum Hippocraticum.

Accipe vinum dulcissimum, apud nos vulgo *mangiaquerre*
dictum, & in quatuor phialas eo plenas pone duas libras
sacchari confusi, uncias quatuor cinnamomi, piperis,
& graniomm paradisi sesquiunciam, per diem immorentur,
inde per eolum trajiciantur, adde in extremo ligni
læ moschi momentum, & optimum erit vinum. Vel in
tritum saccharum addimus parum aquæ vitæ, in qua cin-
namonum, piper, & grana paradisi, moschumque ma-
duerit, ut diximus, & illico paratum habebis: nam
quintam essentiam extrahit. Docebimus quomodo fa-
ciendum

Ut vinum in phialis gelscat.

Quia præcipuum, quod in convivis expetitur, est ge-
lata vini potio, & maxime æstivis diebus: docebimus
ut vinum illico, non solum frigescat, sed gelscat, ut non
nisi sugendo, & halitu calefaciendo bibi possit. Vinum
in phialam indito, & aliquantulum aquæ addito, ut ci-
sius

tius in glaciem convertatur, inde in catinum ligneum nivem injice, habeatque inspersum supra salnitrum confusum, vel salnitri purgamentum, quod vulgo *salazzo* dicitur, phialam per nivem convertemus, & paulatim congelabitur. Qui nivem in æstate conservant, ut perrennet: ferveat aqua in æneis cortinis, mox in tinis affundatur, & argenti cælo exponatur: nam glaciatur, & nive durior erit, & diutius conservabitur.

CAPUT XII.

Homines ebrios, & abstemios reddere.

POSTQUAM in vini sermonem incidimus, priusquam ab eo stylium promoveamus, docebimus, quomodo convivas inebriare possimus, ebrietas enim in conviviis voluptatem auget, & quomodo eos ab ebrietate reddamus tutos, quum sæpissime & potandi certamine provocentur. Possūmus 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 mistæ inebriant, ut inquit Albertus, sed Rhafes, ex quo ipse excepit, vinum, inquit, in quo fuerint infusi ricini, si propines alicui, inebriabit. Spuma cameli cum aqua pota ab homine ebrio, reddit eum dæmoniacum. Hæc sufficiant, nam plura in Phytognomonicis diximus. Contra autem hæc habemus

Ad tollendas ebrietates.

Quia cicuta veneno vinum mors est, excogitatum, & verum repertum ut aliis cicuta vita sit. Plinius id innuere videtur. Bibendi causa etiam venena conficiuntur, aliis cicutam præsummentibus, ut bibere mors cogat. Si vino largius sumptō, corpori noxam sentiet, sic potator discentiet. Cato docet, initio, ac cœnæ summo crudæ brassicæ quatuor, vel quinque cymas esto, & crapulam sedat, vini noxam restinguit, & reddet quasi nil ede-

ris.

ris, biberisque. Aegyptii ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad comportiones ita se preparare. Multi ut ab ebrietate vindicentur, praesumunt brassicae semen. Sibaritae, inquit Timaeus, antequam potarent, brassicarum esu se muniebant. Alexis.

*Heri bibisti plus satis: nunc grave caput
Sentis, medendum est huic malo, ieiunio:
Deinde brassicam tibi dabit quispiam
Elixam.*

Sic & Amphis:

*Nullum remedium est ebriis paratum,
Quam si molesti quidpiam forte accidat
Subito, etenim mirum in modum illud dissipat
Ejusmodi nugas raphaëus, ut non magis
Ad id valeat.*

Aliud id amethystino vasculo facere consuevere ante comportionem, quo impune vino indulgere possent, ex Athenæo. Si aliter vini noxam inhibere velis, maxime diluti sculi: nam citius crapulam sentiunt, quam qui meracius hauserint. Africanus docet. Si multum potatus eris, in cibatu praemittas tres vel quatuor amaras amygdalas, exiccantes, & humiditates absumentes, & vinolentiam propulsabunt. Narrat Plutarchus apud Drusum Medicum fuisse, qui quum prius quinas, senasve amaras amygdalas esitaret, in bibendi certamine victor semper evasit. Idem efficit pumicis farina, si potor initio praesumat eam: affert Theophrastus periclitari, nisi universo potu repleatur. Sic Eudemum in vigessimas secundas vices durasse, demum balneum ingressum nil rejecisse, ac ita coenasse, uti si non bibisset: vi siccifica absumente, & in cadum musti bullientem coniecta, statim in totum vini fervor sedatur. Fiunt & altera priscorum patrum cura, ut crapulosa extinguerentur, ut coenae sine lactucis vescerentur, quum insitam frigiditatem maximam habeant, hunc autem initio coenae utimur, ad conciliandam appetentiam. Unde Martialis.

*Claudere qua coenas lactuca solebat avorum,
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapas?*

Diofco-

Dioscorides tanquam acrepulam nuncupare videtur: quod ebrietatem prohibeat. Porrum ebrietatem discit. Et crocum qui præsumpserit, non sentiet ebrietatem. Herbæ, & flores sunt etiam qui intorti, & concinati in corollam, sedant ebrietatem, ut violæ, rosæ, & hederæ corymbi. Hirandinis rostri cinis cum myrrhatritus, & in vino, quod bibitur, inspersus, securos præstabit à temulentia. Invenit 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 incidunt, at illud aspernari, & abhorrescere si voles, & Clitorius fons longe abest: anguillas tres, vel quatuor vino immerfas finito dum emoriantur, ebrioso vinum propinato, & pertadesceat, semperque oderit, nec amplius bibet, vel quam minime, modestius degens. Alio modo testudinem vino bono ablue iusto tempore, datoque clām bibendum mensura dimidii calicis mane jejuno tribus diebus, & videbis divinam vim, ex Myrpsio. Quem quidam apud Indorum Regem conquereretur, filios quidem sibi nasci, sed quum parum bibere vinum cepissent, omnes mori. Sic respondit Iarchas, Melius illis agitur, quod moriantur, si enim superstites essent, omnes evasuros insanos, quod ex semine minus calido procreati essent. Vino igitur abstinentum est filiis vestris, ita ut ne cupiditate ipsius quidem moveantur. Si qui igitur filii posthac nascentur, observare oportet, ubi noctua nidum faciat, & illius ova 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 Apollonii vita. Vini desideria Democritus aboleri dixit, sanie, quæ putatis vitibus, emanat infcio temulento potui adjecta.

Ca.

CAPUT XIII.

Quomodo à mensis magnatum pavasiti, & gnatonibus arceantur.

HAUD levi artificio à nostris mensis & magnatum, cœnipetas, & gnatonibus fugabimus, nec parum propterea gaudii, & alacritatis nostris convivis adjicitur, si ejusmodi hominum genus elusum, & illasum cunctis existimabitur. Ad mensam igitur sessuro

Vt manus linteis detergenti nigrescant,

Chalcanthum, & gallæ pila conterantur, arctiori cribro supradicta imponimus, quo facilius tenuissimus pulvisculus excidat, extergemusque mantile, deinde agerabimus, quo facilius quod non hæsit, excidat, deinde manibus superterimus, & adfricamus, usque dum optime adhæsisse conjiciemus: detergo demum, atque excusso, quod non insedit, quum cœnipeta manus & faciem jam madefactas habuerit, mantile, quo extergat, projiciemus, quod ubi aquam senserit, facies, & manus nigerissimo atramenti colore inficientur, qui ægre, difficillimeque multis loturis eluetur. Tam lotus, & extersus

Vt assumptos gulo cibos glutire nequeat.

Quod majori dolore afficiemus, præsertim si paulo delicatiores fuerint. Scriptam reperimus, si acu, qua mortui sepe linteis obvoluti confarciuntur, clam cœnæ initio sub mensa figas, prohibet convivis esum, ut accumbentes potius cœnæ tædeat, quam edendi volubras insit. Sed hoc falsum, & superstitiosum redarguit experientia. Florentinus ocimum foeminis adversari tradit, tantaque cum eis discordia pugnare, ut si pultario, inficia muliere, subjectam sit, futurum ut nunquam manus cibo admoliantur, priusquam subdolum sit, sed tam insigne mendacium ferre nequeo: nam cum eo & foemina tanta intercedit familiaritas, ut non solum pensilibus in hortulis maxima serant, & excolant diligentia, sed frequentissimo usu in obsoniis, & acetariis habeant. Nos ita sæpissime facere consuevimus. Herbarum, bella domæ vocatarum, radicis drachmam unam leniter confusam vini

viniphialæ immergimus, ac intermissis duodecim horis, aut paulo pluribus, elutriatum vinum, mane cyathi mensura, secum cœnatiuro propinabis, tum trium horarum spatio detineatur, mox ad mensam accersito: nam assumptum bolum nulla diligentia, conatu, aut labore deglutire poterit, sine faucium læsione, aut dolore, ut vix potum admittat. Si vis prandeat, bibatque, lactis, aut aceri plusculum, & gargarizatum absorbeat, reddet eum ac si nil unquam passus fuerit. Si volumus

Parasitos à mensis magnatum arcere,

Sic etiam facile poterimus. Si aridi arisari tenuissimum pulvisculum delicatioribus cibis, instar cinnamomi, ac piperis pulveris inspargemus, ubi bolum absorberit, tantopere palatum, ac fauces comburit & acri mordacitate lancinat, ut palati, & linguae summæ tunicæ divellantur, & diducto rictu, hiantæque ore ridiculum, sed non injucundum spectaculum repræsentet: nec prius cessabit dolor, quin prius lacte, & butyro fauces perlinierit. Præterea si colocasæ frondes minutatim incisas acetariis permiscebimus, qui eas vorarint, palatum, & linguam adeo salivoso lentore quodam inficiet, ut edere non possint, quin abluerint. Nec minus nobis injucundum præbebit spectaculum, si mensis infestus fuerit, ut

Omnia quæ gnato ediderit, amara videantur,

Si cultri aciem, mantilia, quibus os abstergitur, colocyathidis carne, sive medulla perliverimus, & ei apposuerimus: nam quum panem cultro secabit, & alia quæcunque, & mantilibus labia pertinget, adeo viroso, horrendoque amarore ea inficiet, ut quicquid tetigerit, vel gustaverit, vel perlinxerit, teterrimi saporis infectum videbitur, & quo frequentius labia absterferit, ut infelix amator diluatur, eo fauces, palatum, & lingua infestissime torquebuntur, ut cibos relinquere cogatur. Poterimus eum etiam diludere

Ut bibendo cyathum ori adhaerent, ut vix avelli queat.

Ex sicco lacte, & gummi tragaçanthæ dissolutis, cyathi ora

ora oblinantur, nam ubi reficcata fuerint, etiam pellucida erunt, quum vero bibendo cyathus labiis adhaerit, ita agglutinatur, ut quum finem bibendi fecerit, vix ab eis divellatur. Ita etiam faciemus

Caro ut sanguinosa, & verminosa rejiciatur

A parasitis: leporinum sanguinem excoctum exiccatum, & in pulverem redactum super coctas carnes expulverabimus, qui calore, & humiditate carniū eliquescer, ut sanguinolentae videantur, & nauseabundi rejiciant: rejectas sine nausea quisque comedere poterit. Si lyrae chordas minutim concisas calidis caruibus insperferis, calore distorquebuntur, & ut vermes moveri videbuntur.

LIBER DECIMUS QUINTUS

Animalia manu capere & necare ostendit.

PROOEMIUM.

DE auspicio loquimur, cui maxima mortalium pars, & praecipue magnatum haeret. Finis animalia capere, vi, & dolo. Sed dolo alliciuntur, morte multantur. Sed qua ratione id assequi possit, ex Philosophia docetur, quae animalium naturas, & peculiare mores ostendit. Facile enim cognitis naturis, eorumque moribus, conjiciuntur & doli, quibus allici, & capi possint. Primo quo modo alliciuntur docebimus: esca, senu, lumine, suffitu, amore, & aliis doliis, allectos, vel temulentos manu capimus, vel venenis occidimus. Sed exempla proponamus.

CA-