

Cap. XXXVIII. De Præparatione. 93

*Acut.
Tex. 112.
Coquendi mo-
do.*

recto vase, despumato iure, in lebeti lapideo, fictilis æteo, sed plumbo albo diluto, leui igne, quibusve lignis, & flamma, aut pruna tantum. Et si permisceri perpetuo debeat, velut pitana baculo, ne coharens retineat fumum, aut adhæreat margini, ingrataque odore, atque sapore reddatur. Quæ ergo lenta sunt, aut vt cohæreant, coquuntur, misceri ob dictas causas perpetuo debent. Quæ in ære, nisi diligenter plumbo albo oblitos amarum saporem contrahunt, quæ in lapideo lebeti sunt frigidiora, quæ in figulino vase vitro obducto mundiora, cum tamen manifestè exuccent aquam, aliquid trahere ad se videntur. Quæ contreguntur elixata, media ferme sunt inter cocta in patina, & elixata. Caro cocta cum flamma minus sicca redditur, & ius ac ipsa suavior, cocta super prunas vbi prius bullierit, & cum bulliat suavior, & melioris odoris efficitur detecta, vin, & odorem amittit, despumata mundior, sed crassius ius efficitur. Cocta donec exuerit partem sanguineam in lebeti, inde diuisa in bracteas, & gladiis ex dorso tunsa, post pipere, sale, croco, petrosilio, vuis passis, roremarino, adipe additis ac in globi formam reiuincta, & in veru assata, aut in patina cum iure elixata, friabilis, iucunda, facilis concoctu, & boni alimenti euadit. Adiuuat & ad facilem coctionem, quod ætate animal mane iuguletur, vesperi edatur: hyeme pridie, vel etiam perendie, si autem agreste, tertio die ante in ætate, hyeme quatuor interpositis diebus.

Nota.

Cocta præterea lignis grauibus magis siccantur, vt quercu, aut robore magis quam salice, aut populo. Et similiter refrigerata in aëre libero meliora sunt, quam contacta, & si transmutentur rejecta ferè. Et inspersa succo aranciorum redduntur puriora, fumus enim dum coquitur vt utilis est, cum optima pars humoris seruetur, & redeat ita retentus a coctione fumosum ius, sed aquam magis reddere consueuit. Quæ autem assata sunt supra modum porcellorum carnes, hoc habent peculiare, vt ob acrimoniam, choleram morbum generent: cum enim quod humido redundat, aëre etiam fit, & mordet ora vasorum, quæ ad ventrem perueniunt, vnde fluxionem humorum ad illum excitant, ex qua affectus ille progignitur. Exemplum non aliud accipe quam ab allio, si recens (præcipue) edatur, nec coquatur, qualis corruptionis odorem remittat. Facit & ad corruptionem nidor etiam in assatis; vt docuit in libro de Cura comitialis morbi in puero, testaturque ibi se clibanum construxisse, qui sine nidore carnes assare possit, sed modum non docet.

*4. de vit.
in Acut. Com.
102.*

Cap. 5.

*In elixatione
superiora fer-
uent. Com. 49.
Spuma dua
causa.
Nota.*

Quod autem in elixatione superiore ferueant, & ob id spuma magna indicium sit maximi caloris, docuit Galenus secunda Aphorismorum, vbi voluit duas esse causas spumæ, materiam humidam, & formam aërem illi intrusum: duas itidem efficientes, motum, & calorem, sed vt dixi supra, calor spumæ causa non est, nisi quatenus motum cit. At verò quod in imo lebetis etiam partibus, supra efferuescentibus frigeant, non dixit: volui autem te monere, vt ne persua-

lus quod iam diu bulliant, credas cocta esse, quæ enim ob pondus descendunt, raro & valde coquuntur, præterea talia præstiterit contidere, atque filo suspendere, vt eo qui possint. Sed cur auctor libri de cura Regij morbi, præponit carnes syluestres domesticis, & elixas assis, nam si siccæ, sunt præferendæ, assas præponere oportuit: si humidæ, cui syluestres prætulit. Respondeo quod meliores non sicciore, & naturam arti præponit, idè syluestres elixas, post assas, inde domesticas assas, demum elixas.

CAPVT XXXVIII.

De Præparatione.

PRIMUM est solennis illa præparatio ex albo iure, cuius toties meminit Galenus, & maxime in piscibus condiendis, constat aqua, oleo, sale, porro, & anetho: nec laborabo (vt quorundam more) vt multas horum descriptiones adduceis, eas in contradictionem Galenum arguere. Satis est vt rationem singulorum scribam: quisque sibi enim pro necessitate fabricet modos. Aquæ materia omnium est: sal corruptionem vetat, appetitum excitat, ventriculum roborat: porri incidunt, & attenuant, & sanguinem ad exitum procliuem educunt: oleum duorum præcedentium siccitatem obtundit, bene nutrit, mollem efficit ventrem, anethum flatum discutit, membra naturalia confirmat, calorem naturalem fouet, si quid aliud, non immutat cibi naturam, velut petrosilium, & anisum, quæ nimium prouocat, tametsi calidiora sint, & odoratiora. Quocirca non anetho vtendum est vulgari, sed odorato: namque Dioscorides dicit vomitum cohibere, etiam si cumino Æthiopico adiunctum sit. Virgilius:

*Præparatio
ex albo iure.
Album ius
quibus cocta
fer.*

*Narcissum & florem iungit bene olentis
anethi.*

*Tum cassia: atque aliis intexens suauibus
herbis.*

Ergo aut noster hic non is fuit antiquorum, vel mutata est ratio speciei, temporum circuitu: vel non est idem sensus, qui olim ac iudicium, quod etiam in multis aliis videmus: sed alio transeamus: piscibus recentibus confestim vtendum esse docet, at carnis non ita sentit, sed vt sint friabiles, moram inter ponendam docet, vnde conijcimus longè duriorum concoctu piscibus esse carnem; pisces enim facillimè putrescunt: natura autem ac compositio embammatum, & intinctuum; ex his quæ dicta sunt, constat. Ius omne labefactat ventriculum, vt pingue, & vt aqueum putredini obnoxium.

*Anethi coctio
deratio.*

*Carnem piscibus
longè concoctu
duriorum.
Embammatum
materia.*

Embammatum materia ius non quodcumque, sed ex carne iam prius semiaffata, qualitas, sapor acidus, & acris, vterque substantia olei materia, nuce quæcunque ponticæ, auellana, amygdalæ, & similia: cum acris conueniunt, oleaginosa, pinguis, dulcia. Odoratorum basis ozimum, aut petrosilium, velut & acidorum succus oxalidis, sunt ergo duo genera intinctuum acris, & acidum.

Odorata