

Odorata gratiam saporibus addunt.

Odorata gratiam addunt saporibus, ijdem etiam saporibus aliis : vt acido quidem dulce, non salsum, aut amarum, aut pingue : acridulcia non falsa. Communia ergo non salsum, aut amarum, vel acerbum.

Embamma ex pedibus animalium, vt piscibus diu coctis, colatis, addito aceto, & pipere : non sale concrefcit vt lac, perspicuum vt vitrum, reponitur loco frigidissimo, humectat, refrigerat, sedat sitim, facilis coctionis, appetitum cibi excitat boni alimenti sed exigui, antè alia edi debet. Aliud commune, facile, multi vsus, parui sumptus, basim constitue cuiusuis rei, radicis mollis, aut toruli vel germinis, aut foliorum crudorum, aut seminis tusorum succum, sic & pomorum : si dura radices coctarum sub cineribus, si semina sicca, puluerem adde alteri eorum, seu succo, seu pulueri ius, & si acre sit, adde acetum, piper, si amarum sal cum pipere, inde mentam, petroselinum, ozimum, ac melissam, sed valde odorata, velut & serpyllum : si amara valde omittite ius : si mediocriter acra, solum iuri adde mel, aut saccharum, vinum si reum, aut coctum, quod est spissatum. Acridibus & amaris communia, crocus, gariophylli, zinziber, cassia odorata, quam vocant cinamomum. Amarum iuris loco oleum. Dulcia nunquam amarum, idè dulcibus neque garyophyllos, sed limonij medullam. Allia affricata saporem, & cum retinent, odorem non remittunt. Radicula ad obstructiones, & purgandos renes, & vesicam, & lapathi maioris cauliculi, nuces in his omnes duplicem retinent vsus, in amarum olei loco, in aliis ne oleum remittant, quod ex sola contundendi arte contingit, vt in mazapanis, si oleum separaretur, irritus fieret labor.

Omnis horum ratio constat. vt bonus sapor seruetur, si dura ergo sub cineribus mactata mollescant : aut addatur, velut insipidis atque prauum habentibus saporem, quod fit elixando, & abiecta prima aqua : inde addantur saporibus affines, & mitiores. Inspidum dulci, pingui salso, non acrid, acre dulci & acido, muria, & garum pingui. Astringentibus dulcia, non acrida, neque odorata, amarum nulli : succus limonij refrigerat valde, muria calefacit, in horum medio acetum. Diurnam coctionem admittant, solum insipida pingua, & dulcia aquea, velut lac. Coriandrum in embammatis multis refrigerat, & gratiam addit.

Embamma album nutriendum multum suaue, oriza cocta bene cum amygdalis, alae pullosum, saccharum, succus limonij, tunde simul, dulce, pingue, acidum, suaue refrigerat : obstructiones tamen parit, & ventriculo nocet. Coctum tamen bene, nam ab aliquibus denuò excoquitur, securius est.

CAPVT XXXIX.

De Odorum, & saporum mistione.

Odores boni semper boni. Mistionis proprium.

Odores boni semper boni, & rectè mistentur in cibis, potibus, condimentis : At vt dixi proprium mistionis est condimen-

tum, sola enim aqua quandoque necessario miscetur cibo, vt elixari queat, reliqua non tam necessario, quam voluptatis, vel salutis causa, aut vtriusque, at de saporibus, non ita : sed dulcis malè iungitur amaro, vt etiam superius declarauimus, nec etiam bene salso, nec astringenti, sed nec pinguis amaro, aut astringenti, mediocriter aut salso : contra salsum commodissimè amaro, & astringenti : sed nec acido salsum bellè congruit, nec acrid. Iungitur acrid dulci commodè, tum amaro, quia exsuperat ipsum, conuenit dulcis valde acido, amaro, salso, astringenti, acerbum non ita : eadem quasi ratione, amari enim omnes sunt, contraria autem non bene miscentur. Austerus autem dulci conuenit, amaro nec salso, non astringenti, tamen ob affinitatem salsum amaro ob id conuenit, quod eum mitigat, eadem ratione astringenti, sed non aded, vtrique tamen ed quod acuitate vincat eos, austerum autem salsum vitiat, idè non congruit. Inspido omnis sapor bonus conuenit ipse omnibus malis : his enim mitigat, illos autem excipit, minus tamen salso conuenit, Maximè ergo illi conueniunt dulcis, pinguis, austerus, acrid & acidus.

CAPVT XL.

De saporum natura, ac viribus.

Diximus decem esse saporibus, extremosque dulcem, & amarum, hunc insensissimum, illum iucundissimum. At quænam sit dulcis saporis natura minimè intelligere licet, nisi prius quæ pinguis intelligatur, hic enim præstantissimus est saporum, quo omnia nutriuntur, non autem pingui, nam saccharum, & mel, quamuis dulcissima, minime tamen nutriunt vel ipso Galeno teste, sed Galenus saccharum non videtur planè agnouisse, de hoc non est locus disputationi. Præterea tot fructuum velut fragorum, ceraforum, ficuum, vuarum, persicorum, nullus abundè nutrit, sed nec manna, seu ros concretus multum nutrit. Quid ergo persuasit Galeno dulce esse quod nutritur, non nisi lac, quod dulcissimum est, & cuius tanta est copia, quodque commune est omnibus animalibus quadrupedibus, imò etiam piscibus. Hoc ipsum, hoc inquam decepit Galenum, nam lac non vt dulce nutrit, sed vt pingue. Ex quinque partibus quibus constat, vna est parum dulcis, & aquea, quæ serum ab aliis dicitur, parum aut nihil nutriendum. Duarum verò quæ dulces sunt abundè, spuma scilicet, atque coelestia, neutra nutrit multum, imò valde parum, & minus quæ est dulcior inter illas scilicet spuma. At caseus, & butyrum, quæ pingua sunt, hæ plurimum nutriunt, atque id ratione : nam pinguis sapor in substantia crassior, & temperata consistit, nutrimentum autem ex terreo, & aqueo concocto, vt secundo de Generatione habetur, idè quod nutrit sapore est pingui, non dulci. Quinimò dulcis sapor in aère substantia concocta constat, ob id etiam dulcia omnia calida : & sicca leuiter sunt, quare dulcia non

Sapores decem esse.

3. de Alimentis.

Lac quomodo nutriat. Lac quinque partibus constat.

Com. 14.