

8/1983
9.
D. A. G.

C U L I N A
M U T A T A,

88

QUAM,
SUFFRAG. EXPERIENT. FACULT. MEDIC.
IN REGIA ACADEMIA UPSALIENSI,
PRÆSIDE,

VIRO NOBILISSIMO AC EXPERIENTISSIMO

DN. DOCT. CAROLO
LINNÆO,

EQUITE DE STELLA POLARI,

S:Æ R:Æ M:TIS ARCHIATRO,

MED. ET BOT. PROFESSORE REG. ET ORD.
ACAD. UPS. HOLMIENS. PETROPOL. BEROL. IMPERIAL,
LONDIN. MONSPEL. TOLOS. FLORENT. SOCIO,

PUBLICÆ CENSURÆ SISTIT

MAGNUS G. ÖSTERMAN,

FIERDHUNDRENSIS.

IN AUDITORIO CAROL. MAJ. D. XVI. NOVEMB.
ANNI MDCCLVII.

H. A. M. C.

UPSALIÆ, Excud. L. M. HÖJER, Reg. Acad. Typogr.

S:Æ R:Æ M:TIS
ARCHIATRO
NOBILISSIMO atque EXPERIENTISSIMO,
**DN. DOCT. NICOLAO
ROSEN,**

EQVITI de STELLA BOREALI splendidissimo,
Nec non Reg. Soc. Scient. Ups. & Acad.
Scient. Stockh. Membro.

V I R O
AMPLISSIMO nec non EXPERIENTISSIMO,
Dn. ERICO ELF,
Med. Doct. Reg. Colleg. Med. ADSESSORI,
Artis Obstet. PROFESSORI ac Nosoc. Stockholm. Intend.

PATRONIS SUMMA ANIMI

Tantum venerationis, affectus atque pietatis, Vobis,
quantum ab eo unquam expectari poterit, qui plu-
Fateor & fatebor, me totum in Vestro esse ære.
qui mihi in tristiori rerum mearum statu adfuistis, & feci-
cumberem. Dum anima spirabo mea venerabundus hoc
votis & suspiriis calidissimis.

NOBILISSIMORUM & CELEBRATISSIMORUM

Cliens
MAGNUS G.

S:Æ R:Æ M:TIS

MEDICO ORDINARIO

VIRO AMPLISSIMO atque EXPERIENTISSIMO,

**DN. DOCT. SAMUELI
AURIVILLIO,**

Anat. & Med. ad Acad. Ups. PROFESSORI
Reg. & Ord.

Nec non S. R. Scient. Upsal. Membro.

V I R O

AMPLISSIMO atque EXPERIENTISSIMO,

DN. JOH. BERGSTRAHL,

Med. Doct. Reg. Colleg. Med ADSESSORI,
ac Classis Reg. Med. Ord.

VENERATIONE COLENDIS:

Patroni optimi! una cum hoc chartaceo munere offero,
rima a Vobis accepta beneficia gratissimo colit pectore.
Scio, quantum post Deum immortalem Vobis debeam,
stis, ut illis, quæ me affligerunt, malis, penitus ne fue-
agnoscam, junctis pro Vestra perenni felicitate precibus,

NOMINUM VESTRORUM

Devotus,

ÖSTERMAN.

KONGL. MAJETS
TROTJENARE och LIEUTENANTER,
HÖGÅDLE HERRAR,
Hr. HECTOR J. Herr GEORG A.
LOFFMAN, | WALTER,

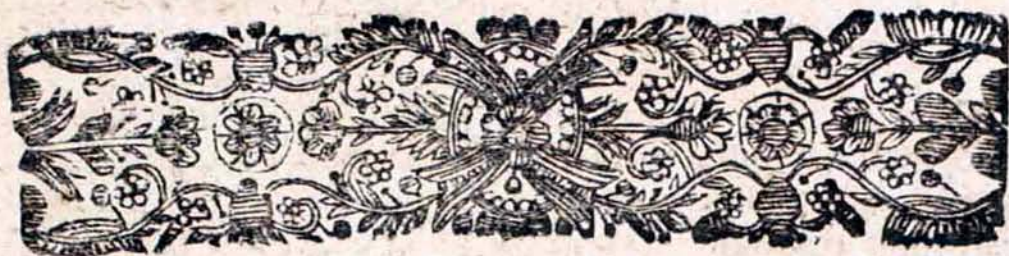
Gunstige Herre.

Min Gunstige Herr
Morbroder.

Ansen med gunstigt välbehag, Mine Herrar, att jag till betygan af den vördnad och erkänksamhet, hvarmed jag Eder är tillgifven, tillegnar Eder detta lilla arbete. Tillåten äfven, att jag förlåkrar, att mitt tacksamma hjerta, då all annan vedergellning mig fattas, skal beständigt inom sig sjelf förnöja sig med åtanckan af sin pligt, och jag med all vördnad framhårda, att vara

Mina GUNSTIGA HERRARS

Ödmiuke tjenare,
MAGNUS G. ÖSTERMAN.



D. D.

§. I.



uamvis pler'que homines, rationem secuti ducem, in cogitando & iudicando conspirent; suum tamen cuique arbitrium est singulare; suus cuique gustus, ut vere dici possit: quot capita, tot sensus. In tanta rerum varietate, quam optimus creator homini attente con-

siderandam objecit, aliud huic, aliud illi maxime placet. Sic mihi, ex multis objectorum millibus unum electuro, præ cæteris arisit gustus ille, per quam dissimilis antiquorum & recentiorum in deliciis æstimandis, quem non minus variare intelligo, quam varia sunt hominum ejusdem ævi iudicia. Cum vero hoc argumentum latius se defundat, quam, ut brevi dissertatione explanari queat, ea tantum commemorare in animo est, quæ ad gustum hominis, & quidem in foro diætetico, pertinent.

§. II.

Si *Preparationem ciborum* apud veteres, dapesque ex arte Apicii adornatas, cum cibus, quos coqui magnatum nostro tempore parant, contuleris, tantum certe in his adparet discrimen, quantum inter vestimenta veterum atque hodierna, vel etjam inter hominem larvatum & gallicis ornamentis instructum. Hujus vero in cibus conficiendis discrepantiæ non una semper atque eadem datur causa. Mos, trium ille litterarum tyrannus, heic non suo destituitur suffragio. Indiæ & quæ allæ sunt regiones dissitæ, quas postmodum detexerunt aut

faltem adcuratius vifitarunt mortales, varias res antea incognitas advenis, paululum ibi commorantibus, obtulerunt, quæ palato arridentes, atque ideo in Europam redeuntibus comitatæ perpetuam humani ingenii mutabilitatem infecerunt, utpote quæ varietatibus delectatur, & omnia experiendo, meliora sæpe invenit, eaque, uti fas est, deterioribus præfert. Ex multis summis labris delibabimus fequentes :

3 Glandes	Seges	15 Lepidium	Armoracia
4 Malva	Spinacia	16 Silphium	Allium
5 Blitum	Atriplex	17 Garum	Encrasticolus
6 Borago	Acetoſa	18 Piſces	Carpio
7 Beta alba	Beta rubra	19 Oleum	Butyrum
8 Bulbi	Cepa	20 Mel	Saccharum
9 Sifarum	Pafſinacia	21 Muſſa	Vinum
10 Faba	Phaseolus	22 Zythus	Cereviſia
11 Eruca	Dracunculus	23 Medo	Sorbet
12 Apium Petroſ.	Sellerie	24 Calida	Thea
13 Pepones	Melones	25 Vulva	Gelatina.
14 Rhus obſon.	Myriſtica		

§. III.

GLANDES, quæ deciderant e patula Jovis arbore Quercu, præcis, ſi Scriptoribus & Poëtis antiquiſſimis credimus, alimento fuerunt, quod fatiſ videtur veriſimile, cum ex itinerario Shavii in Africam & Afiam obſervemus, Africanos etiamnum Glandes e Quercu vulgari, brevibus pedunculis. Baub. hiſtor. I. p. 70. ſeu eadem varietate, quæ ad Hunneberg noſtratium in Weſtrogothia creſcit, ſumtas, aſſare atque comedere, quippe quæ, ut cæteri etiam fructus in australioribus terris multo ſunt majores & dulciores, quam in noſtris. Poſtquam vero Ceres, aut alius quiſquam immortalis venerationis atque memoriæ, FRUMENTA hominibus detexit, glandes tandem, ceu amaræ, ſpernebantur.

§. IV.



§. IV.

MALVA veteribus inter communissimos erat cibos, sed, quæ jam non amplius in mensis nostris comparet Priscis, qui, a mollitia longius remoti, durioribus utebantur cibis, graviores vero sustinebant labores, necessarium fuit interdum alimentum quoddam emolliens, ut alvum servarent apertam. Unde *Martialis*

*Exoneraturas ventrem
mibi villica malvas attulit.*

Ad quam autem speciem Folium hoc Malvæ sanctissimum Pythagoræ referri debeat, meum non est determinare. Etenim omnes fere plantæ ordinis Malvacei eadem sunt virtute præditæ; Probabile est fuisse *Alceam roseam* secundum *Casp. Baubin. pinace 215*, quæ quotannis in nostris hortis seritur, sed cujus tamen ne solum quidem hodie decerpitur in usus culinarios. SPINACIA *oleracea*, herba veteribus ignota, statim post redditam scientiis lucem & dispersas barbaræi nubes in culinis tam frequens fuit, quam Malva ibidem conspici desierat. Et rationem quidem haud difficulter invenimus, cur Malvæ folia Spinaciæ cedere cogentur. Hæc enim mollior est atque magis insipida, & tenui prorsus caret tomento, quod in Malva saporem non gratissimum lingvæ conciliabat. Satis perquisiverunt Botanici, unde hæc Spinacia venerit, eamque nec in Europa, nec in Indiis invenerunt; usque dum ultimis jam temporibus terræ Orientales, Tartaria & adjacentes regiones fuere peragratae; In his vero reperta est sponte crescere cum *Artemisia Dracunculo* & *Atriplice hortensi*, quæ veteribus æque ignotæ, sub ipsa barbarie huc immigrarunt; quando Gothi, testantibus historicis, Tartariam egressi, Italiam inundantes sedem sibi eligebant; nihil enim ad fidem propius est, quam quod hi herbas gratiores & sapidiores ex solo natali sibi comparaverint.

§. V.

BLITUM veteribus æque ac Beta & Malva frequens fuit, sed in nostris jam mensis aut hortis non conspicitur, nisi forte in Hispania; estque vegetabile hoc valde obscurum, ut non sine difficultate sciamus, quodnam sit, nempe *Amarantus albus*. ATRIPLEX autem *hortensis* huic successit. Probe scio veteres in culinis suis Atriplicem quandam habuisse, sed quæ ab Atriplice nostra hortensi omnino discrepat. Folia hujus in oleribus & jusculis tantopere adamata, Bliti foliis præriperunt palmam, quippe quæ adeo erant insipida & fatua, ut sceminam, alacritate, forma & omni lepore destitutam, inde vocarent Bliteam. Nova hæc Atriplex singularem vim obtinuit per aliam herbam, quæ veteribus fuit ignota, sed in nostris jam culinis usitata, SCANDIX *odorata* vocatur, cujus folia huic admixta, aneti saporem præbent.

§. VI.

BORAGO a veteribus tantopere in esculentis adamata, tam quam cordiale optimum, sed perperam, credebant, adeo jam nostris stomachis displicet, ut quamvis sponte instar lolii in hortis crescat, a coquo tamen intacta relinquitur, nisi forte corollas inde sumat ad exornandas, non vero condiendas patinas. Et si quis negat Boraginem veterum esse eandem, quæ jam eodem insignitur nomine, sed potius *Anchusam* quandam, neque illa jam in usu est, nisi quod infima plebs verno tempore folia nonnulla decerpat oleribus commiscenda. Verum hodie frequens in hortis herba est RUMEX *Acetosæ, Alpina, Ruthenica* aut *Hispanica* dicta, quæ ad embezzata quotidie cum butyro & ovis parata adhibetur, quod novitium est inventum in culina, quamvis apud Lappones & Samogedas antiquissimum.

§. VII.

BETA *vulgaris* seu *Beta alba vel pallefcens*. C. Baub.
pin.

pin. 118. veteribus æque fuit in culinis frequentata, ob eandem fere rationem, ac Malva, hinc *pigro ventri non inutiles Betas*, *Martialis* nominat. Jam vero mensis nostris raro imponitur, cum saporem per se non habeat, sed multorum aromatum accessionibus indigeat. Unde etiam *Martialis*

*Ut sapiant fatuæ fabrorum prandia Betæ
O quam sepe petit vina piperque coquus.*

Et hanc ob causam non nisi a coquis magnatum præparatur, qui multis aromatibus cibo per se insipido saporem conciliare norunt. Nos vero BETAM habemus, quæ veteribus non fuit cognita, nempe *rubram*, *radice rapæ*. *Bauh pin. 118.* cujus non folia, ut prioris, sed radicem adhibemus, quæ acidum aceti exsorbet, stomachum reficit, & friabilitate, non minus, quam colore sese commendat.

§. VIII.

BULBI veterum adeo facti sunt ignobiles, ut conjectura vix determinare audeamus, quinam fuerint a Romanis antiquis tantopere usitati. Sed nos vicissim ASPARAGOS *altiles* melius, quam illi solebant, producere edocti sumus. Hi sapore bulbos antecellunt, virtute autem fere exæquant vim, Bulbis antiquorum testimoniiis vindicatam.

§. IX.

Sium SISARUM eam a veteribus adprobationem meruit, ut *Tiberius Princeps* illud flagitaret omnibus annis a germania, *Gelduba* appellatur castellum rheno impostum, ubi generositas præcipua, teste *Plinio*. Non sine causa miramur, cur radix, tam facili opera in hortis nostris plantanda, tamque dulcis & sapida, ut parem vix agnoscat, tantam apud nos desuetudinem sentiat, ut in paucissimis hortis compareat, sed contra PASTINACA *sativa*, quæ apud veteres nullum præstabat usum,

quamvis in Europa sponte crescat, invaluerit, ut omnium fere sit communissima; forte ideo, quod major sit, magisque sufficiens, nec non faciliori opera purgabilis.

§. X.

FABA veterum seu *Nymphæa* longe alia erat planta, quam quæ nobis faba vocatur. Græci, imprimis veteres hujus in aquis repertæ semina libenter comedebant; sed videbant prudentiores non optimum hoc esse alimentum, cum venerem extinguat: Nos eam nec plantare possumus, nec dignam habemus, quæ transportetur, cum fabam contrario effectu detexerit sequior ætas, flatulentam & per consequens veneri amicam, PHASEOLUM loquor vulgarem ex India oriundam, & veteribus certe in culinaribus ignotam. Frigoris quidem impatiens est, sed uberem tamen apud nos habet fructificationem.

§. XI.

ERUCA (*Brassica Eruca*) veteribus in cibariis adeo fuit frequens, ut acetariis cunctis admisceretur, ceu quæ venerem in tantum excitare credita fuit, quantum eandem Lactuca suffocaret. Unde Martiali dicitur, *venerem revocans Eruca morantem*. Jam verò ita in desuetudinem venit, ut in nullo seratur horto, sed ejus loco sumimus herbam veterum culinæ insolitam, nempe NASTURTIUM seu *Lepidium sativum*, cujus folia lactucæ adjungimus, vel etiam folia *Artemisæ Dracunculi*, priscis ne nomine quidem notæ. Folia enim Erucæ hircinum fere odorem habent, suntque ad superficiem fere scabra, atque adeo ad rem culinariam multo ineptiora foliis Erucæ nominatis.

§. XII.

APIUM veterum idem est, quod Botanici vocant *Apium Petroselinum*, quod suam adhuc in culina retinet præstantiam. Sed hujus speciei alia jam regnat varietas, *Apium* nempe *hortense latifolium*, maxima crassissima *suavi & dulci radice*. Boerb. lugd. I. p. 58. (*rot-persilju*)
quæ

quæ nostro quidem tempore orta, sed qua originem tamen huc usque ignota, æque ac cæteræ varietates rerum culinarum, ut Foeniculum fasciatum, Beta radice rapæ, Brassica selenicia, & quæ sunt plures. *Apium graveolens*, CELLERIE Itolorum, culinam sequioribus temporibus intravit, condimentum tamen cibi magis, quam alimentum. Hoc si cognovissent veteres, potiori jure, quam prius illud, defunctorum feralibus epulis dicassent, hoc enim posterius ex tetra planta aquatica, quæ sicciore loco male olentem qualitatem, maxima ex parte exuit, meliori cultu est emendata, sed non nihil tamen retinet, illis utique noxium, qui debilitate laborant nervorum.

§. XIII.

PEPONES, quibus frequenter usa fuit antiquior ætas, etiamnum quidem in australioribus terris comeduntur, sed fatui admodum sunt, eamque ob rem, plebis plerumque fercula. At gustus delicatior in MELONIBUS colendis majorem insumsit operam, qui sine additamentis aliorum aromatum, cibum per se præbent delicatissimum.

§. XIV.

RHUS *obsoniorum*, seu fructus *Rhois coriariæ*, veteribus condimentum ciborum fuit quotidie obvium, sed ejus jam in culinis nulla comparent vestigia, postquam *Nucis MYRISTICÆ*, quam India nobis mittit, usus ubique increbuit, cui præterea eadem vis inest austera, adstringens & corroborans, & in super qualitas quædam fragrans, quæ eam multo reddit gratiorem.

§. XV.

LEPIDIUM *latifolium* (Bittersaltfo) veteribus condimentum erat, carnibus coctis apponendis idoneum, atque ipse agnus Paschalis Judæorum cum amaro hoc falfamento erat comedendus. Sed quamvis facili negotio apud nos crescat, deseritur tamen omnino, ejusque loco
radix

radix Cochleariæ ARMORACIÆ frequentem obtinuit
 usum. Hæc instar foliorum Lepidii adhibetur, cum hæc,
 bene contrita, longe sit suavior & tenerior.

§. XVI.

SILPHIUM seu *Succus* CYRENAICUS veterum,
 qui apud veteres tanto erat pretio, ut a Romanis ceu
 condimentum prætiosissimum emeretur, per bella Asia-
 tica, utpote a Persia usque & terra Mogolis asportan-
 dus, ita in desuetudinem venit, ut nemo eum postea de-
 sideraret, quin & ars eo vescendi in Europa oblivioni
 fuit tradita, doctam enim gulam requirebat. At vero
 Indis etiamnum est in usu; illustriores enim succo hoc
 Cyrenaico suas illinunt quadras, carnibus & variis piscium
 generibus vescituri, ut delicatissimum illis saporem con-
 ciliant. Pauperes vero, succum adeo sumtuosum sibi pa-
 rare non valentes, Allio contento esse coguntur. Est
 vero succus Cyrenaicus, nihil nisi *Assa foetida*, cujus
 odor nobis tantopere est abominabilis, etsi ne quinquage-
 simam quidem habeat ejus foetoris partem, quæ in vi-
 rente percipitur. Nos vero ALLIIS utimur, maxime na-
 tiones nonnullæ, & imprimis Romano Catholici & Tur-
 cæ, quibus ita est in deliciis, ut infantibus suis præman-
 dant. Major vero pars nostratum tam docto nondum
 utitur palato, ut allia facile ipsis arrideant. *Allium* autem,
 quod *Cepa Ægyptiorum radice rapæ*, magnitudine omnium
 in suo genere præstantissimum est. Assum enim aut co-
 ctum volatile suum maxima ex parte deponit, friabile est
 gratisque saporis. Hujus tandem semina haud ita pridem
 ex Russia introduci & in hortis magnatum feri coepta sunt.

§. XVII.

GARUM illud sociorum, *pretiosa malorum piscium*
sanies Senecæ, quod ad carnes veterum tam usitatum erat,
 quam apud Turcas hodie, præparabatur ex intestinis pi-
 scium, imprimis Scombri, quæ probe salsata vasis inclu-
 debantur

debantur, usque dum in liquamen essent soluta, sed ignorari omnino a nostratibus coepit, postquam *Clupeam ENCRASICOLUM* dictam, salemarino saturatam, sub nomine *Enjovis*, eundem præstare effectum, sed multo puriori præparatione & sapore, didicimus.

§. XVIII.

PISCES veterum delicati, quos tantopere laudabant, tanta servabant cura in suis Piscinis, tantis coëmebant sumptibus, etjam ex longinquis locis, *Lupum* loquor *marinum*, inter duos pontes Romæ captum; *Murænam*, cui damnata mancipia in vivariis objecit Pollio, *Acipenserem*, qui tibiis & coronatis ministris inferebatur in triclinium; *Scarum* ultimis ab oris attractum; *Mullum* prætiosissimum, quo ex spirante nihil formosius; *Anguillam*, cænarum Helenam; *Auratam*; *Julin*, aliosque pisces, apud nos partim sua amiserunt prætia, partim difficiliter comparantur. Nos eorum loco *Cyprinum*, CARPIONEM in deliciis ponimus, nec vero PERCAM *fluviatilem*, more Hollandico Præparatam, vivam fere aquæ ferventi & sale conditæ cum Petroselini radicibus & foliis immisam, postmodum patinæ cum calido suo jusculo (Sauce) impositam, cum pane dulci & fermentato, adjecto large Butyro recenti, comedendam, aspernamur.

§. XIX.

OLEUM apud veteres frequenti admodum erat in usu, qui adhuc ab Europeis australioribus continuatur. Nos illud parce omnino consumimus, cum loco olei vegetabilis ab oliva expressi, oleo utamur lactis e bovis, seu BUTYRO, quod antiquis adeo in cognitum fuit, ac nobis jam est frequentissimum.

§. XX.

MEL, quo veteres suas edulcorabant dapes, quodque ad potiones gratas conficiendas adhibebant, unde Meda majorum nostrorum erat præpata, SACCHARO, post aucta cum indis commercia, ita exclusum est, ut melle

tam parce utantur culinæ nostræ, quam Saccharo luxuriant.

§. XXI.

MULSA, consuetum genus potionis apud veteres prorsus cessit vino, postquam mercatura, VINA cujuscunque generis asportans, *mullam* antiquam nostratium ita exterminavit, ut pauci admodum veram Mulsæ conficiendi rationem teneant,

§. XXII.

ZYTHUS, potus apud antiquos communis, ignotus vero nobis, qui ejus loco CEREVISIAM habemus lupulo conditam, atque adeo durabiliorem. Usus enim humuli in potu prorsus ignorabant veteres, immo vix herbæ hujus ibi inveniuntur vestigia, quamvis nostro tempore in Europa humulus sit frequentissimus.

§. XXIII.

MEDO, veterum & septentrionalium potus, jam fere in totum est abrogatus. Contra Matronæ nobiliores recentiori ævo potionem conficere didicerunt, gustui suo delicato adcommodatam, quam *Aquam* dicunt *passularum*, nec a SORBETO orientalium & Ægyptiorum differt, cujus præparatio pro cujusque gustu variat.

§. XXIV.

CALIDA vendebantur prisco ævo in cauponis seu thermopoliis cum vel sine vino, unde *Plautus* homines commemorat; *quos semper videas libenter esse in thermopolio*. Ex *Dione Cassio* constat, *Cajum Caligulam*, cauponem quendam interfecisse, quod per dies funeris *Druſillæ* sororis aquam calidam vendidisset, & imperator *Claudius* subvertebat Romæ hæc thermopolia. Hæc igitur non amplius invenimus, sed aliis tamen non minus large eorum loco utimur, cum in nostris thermopoliis infusum THEÆ singulis diebus propinetur.

§. XXV.

Singulas autem veterum delicias, instituta cum recentioribus comparatione, persequi, angustia chartæ non permit-

permittit. Suis illi dapibus opiparis delectabantur, nostræ nobis placent; eorum faginati *Catuli lactantes*, VULVA & Sumina, sativam nobis non movent, eorumque usus cum suis authoribus esse cessavit; contra ea, nobis nostræ sunt deliciae, in quibus seu præstantissimas nominare debeo GELATINAS nostras, veteribus ne nomine quidem notas, quæ adeo delicatæ sunt, adeo nutrientes atque salutare, ut ab omnibus fere corporum constitutionibus, & quod majus est, in omnibus morbis consumi possint; minimam sane naturæ vim postulant, ut in alimentum abeant, ita ut viscera chylopoietica sub earum usu otiantur, modo vasa lactea eas exforbeant, inque massam sanguineam introducant.

§. XXVI.

Vidimus igitur magnam commutationem in culina factam, & quam mensis nostris fercula imponantur discrepantia ab illis, quæ parabant veteres. Non tamen contendimus, omnem cibum a veteribus usitatum, ab hodiernis rejici. Complures enim veterum retinemus dapes, quæ neglectum non admittunt. Etiamnum in culinis nostris, carniū *elixationes* (*kokning*) *Assationes* (*stekning*) *frixationes* (*slufning*) instituuntur. Habemus veterum *Tomaculas* (*lefverkorfvar*) *Botulos* (*blodkorfvar*) *Isicia* (*backmat*) *Offulas* (*fricadeller*) *Porcos trojanos* (*fylda grisar*) *Anseres durateos* (*fylda gås*) *Fus spartanorum* (*svartåd*) imo *Placentas* (*pannekakor*) & *Tortas* (*tortor*). Et e lacte nobis frequens est veterum *Melca* (*silbunke*) *Oxygala* (*gâsen-mjôlck*) *Aphrogala* (*snô-mos*) sed nostrum & Anglorum quotidianum *Possetum* (*ôblost*) ipsis adeo ignotum erat, atque adhuc est plerisque Europæ partibus. Indiæ ultimis hisce temporibus peragrata, exoticis Aromatibus culinas nostras ita appleverunt, ut Apicius eas ingressurus novum putaret esse orbem: *Piper*, *Zingiber*, *Cardamomum*, *Cinamomum*, *Myristica*, & quæ plures sunt species ita invaluerunt, ut aromata pluris jam constent, quam

quam ipse cibus, & coquus noster aromatibus tantum, fer-
culum præstantissimum, etiam ex dedolamentis asserum,
se parare posse, confidit. Ut de *Saccharo* nihil dicam,
cujus in culinis, jam frequentior usus est, quam salis,
adeo ut si accederet Plinius, pro eo, quod dixerat, *sale*
& *sole*, jam diceret: *Saccharo & sole nihil utilius*. Sed
quem hæc omnia nobis præstant usum? Calida certe aro-
mata senium accelerant, & plurima illa Saccharata fibras
tenuiores ac debillorem texturam corporis humani. In-
dis quoque debemus *Theam*, *Coffeam* & *Cocboladam*,
Amaricanis vero præcipue *Tabacum* illud veneno-
sum, quo totus infectus est orbis. Nobis vero ipsis
acceptum referamus *Spiritum vini s. frumenti*, & pluri-
ma *Vinorum* genera, quæ in tantum excreverunt nume-
rum, ut integro collegio privatissimo opus sit, ut quis gu-
lam obtineat doctissimam, ad has species earumque vires
dignoscendas. Repositoria nostra tot jam splendent vasis
murrhinis ex China adductis, non tantum potionibus *Theæ*
& *Coffeæ*, sed ipsi etiam apparatus ciborum adcommodatis.
Apparatus item argenteus sese offert ex *Cantharis* pro *thea*
& *coffæ*, *Abenis*, *Poculis pro lacte*, *Vasis ablutoriis* (*Skölg-*
kannor) ut patinas gallico nomine, *Plat de menage* dictas;
taceam, quæ tantum sane constant, quantum *Verua* vete-
rum argentea; & quamvis nostris convivii non *totos a-*
pros assatos singulis personis adponamus, eam tamen fer-
culatorum multitudinem adhibemus, ut ars coquinaria Ma-
gnatum hoc tempore maximam requirat experientiam, ut
in hac eruditus quisquam evadat, & qui e'ti sunt
libri coquinarii non minimam efficiunt
Bibliothecam.

*Nec satis est ars ipsa coquo servire palato,
Sed Coquus Domini debet habere gulam.*

Martial. XIV. 220.

