



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

ЖУРНАЛЪ
МИНИСТЕРСТВА
НАРОДНАГО ПРОСВѢЩЕНІЯ.

НОВАЯ СЕРІЯ.

ЧАСТЬ III.

1906.

ІЮНЬ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
СЕНАТСКАЯ ТИПОГРАФІЯ.

1906.

Д. П. Поддерегинъ. Дополнительные школы въ Германіи . . .	149
Проф. Э. Мишо. Мораль и религія въ начальныхъ школахъ Франціи и Швейцаріи	187
С. П. Любомудровъ. Памяти А. В. Адольфа (<i>искрологъ</i>) . . .	199

Отзѣвы о книгахъ:

С. В. Рождественскій. К. А. Ивановъ. Учебникъ русской исторіи . . .	203
И. И. Веллярминовъ, А. Э. Соколовъ и С. Э. Глинка. А. Крубержъ, С. Григорьевъ, А. Барковъ и С. Чефрановъ. Курсъ географіи внѣевропейскихъ странъ (Азія, Африка, Америка, Австралія) . .	209
С. Э. Глинка. <i>Маркъ Твенъ</i> . Сочин. (Самуэль Л. Клеменсъ). Авторъ книгъ „Приключеніе Тома“, „Приключеніе Финна“ и „Жизнь на Миссисипи“	216
— Книжныя новости	223

Современная лѣтопись.

А. С. Архангельскій. Замѣтки на программу по исторіи русской литературы и теоріи словесности (<i>продолженіе</i>) .	45
В. М. Истринъ. Новая программа курса русской словесности въ ореднеучебныхъ заведеніяхъ	67

Отдѣлъ классической филологіи.

Вл. К. Мальбергъ. Этюды по древне-греческой вазовой живописи. II (<i>продолженіе</i>)	259
С. И. Гинтовтъ. Изъ области римской кухни	272

Редакторъ Э. Л. Радловъ.

(Вышла 1-го іюня).



ИЗЪ ОБЛАСТИ РИМСКОЙ КУХНИ.

I. Кухонная литература у грековъ и римлянъ.

Вліяніе греческой культуры, отразившееся столь сильно на различныхъ сторонахъ римской жизни, не могло, конечно, не коснуться и древне-римской кухни. Однако произошло это сравнительно поздно. Народъ римскій, долго, по словамъ Плинія, не знавшій печенаго хлѣба, а питавшійся густой кашей изъ пѣлбы (*triticum spelta*), познакомился съ роскошью греческаго стола, какъ обыкновенно полагаютъ, лишь съ середины II в. до Р. Хр. Ливій (30, 6, 9), рассказывая о триумфѣ Гн. Манлія Вульсона надъ галлами въ 187 г., указываетъ, что съ этого времени „*epulae quoque ipsae et cura et sumptu maiore adparari coeptae. tum coquus, vilissimum antiquis mancipium et aestimatione et usu, in pretio esse et, quod ministerium fuerat, ars haberi coepta*“. Указаніе Ливія подтверждается отчасти свидѣтельствомъ Плинія (N. H. 18, 107. 108), что въ Римѣ, до войны съ Персеемъ, не было хлѣбопеконъ (*pistores*), а хлѣбъ пекли „*ipsi Quirites, mulierumque id opus maxime erat*“; ученыхъ поваровъ долгое время не было извѣстно среди рабовъ, а когда бывало нужно устроить пиръ, то поваровъ нанимали для этого на рынокъ (ср. Marquardt-Mau, *Privatleben der Römer*, 146).

И Ливій и Плиній, вѣроятно, правы, сообщая о позднемъ появленіи въ Римѣ хлѣбопеконъ и поваровъ, какъ мастеровъ своего дѣла. Но все-таки начало вліянія греческой кухни на римскую нужно отнести ко времени болѣе раннему, къ тому времени, когда, наряду со многими другими греческими обычаями, были заимствованы римлянами у южно-италійскихъ грековъ и такіе обычай, какъ, на примѣръ, возлежать за столомъ, обѣдать въ болѣе поздній часъ и т. п. Нужно принять во вниманіе и то, что римляне рано заимствовали у грековъ выраженія, относящіяся къ ѣдѣ и питью, напр. *massa, placenta, obsonium, oleum* и др. (см. Saalfeld, *Tensaurus italograecus*).

Вѣроятно, наряду съ практическимъ усвоеніемъ различныхъ сторонъ греческаго кухоннаго искусства шло у римлянъ и теоретическое знакомство съ греческими сочиненіями по кулинарной части. А какъ обширна была литература этого рода у грековъ, видно уже изъ того, что греческихъ писателей, писавшихъ о кухнѣ, можно насчитать около пятидесяти ¹⁾. Веллауръ въ статьѣ „Ueber Ess—und Kochliteratur der alten Griechen“ (*Archiv für Philol.* и *Paedag.* X Suppl. Bd. 1844, 176—194) дѣлитъ эти произведенія на четыре группы. Къ первой группѣ относятся діететическія предписанія или изслѣдованія о вредѣ и пользѣ, приносимыхъ отдѣльными кушаньями; ко второй—руководства, какъ и гдѣ покупать съѣстные припасы; къ третьей ученіе о свойствахъ и приготовленіи отдѣльныхъ кушаній; наконецъ къ четвертой—поварскія книги въ собственномъ смыслѣ.

Судить о кушаньяхъ съ діететической точки зрѣнія лучше всего могли, конечно, врачи и естествоиспытатели. Первое мѣсто среди нихъ принадлежитъ врачу Мнесиею изъ Кизика (по другимъ изъ Лоннѣ), который въ своемъ сочиненіи *περί ἐδακτῶν* разсуждалъ, напримѣръ, о вредѣ устрицъ, происходящемъ отъ соленой воды, въ нихъ находящейся (и наши доктора склонны усматривать въ устрицахъ распространителей тифозныхъ бактерий) и совѣтовалъ ѣсть устрицы вареными или жареными. Изъ другихъ писателей упоминаются Дифилъ съ острова Сифноса, писавшій *περί τῶν προσφερομένων τοῖς νοσοῦσι καὶ τοῖς ὑγιαίνουσι*, Филотимъ, изъ сочиненія котораго „*περί τροφῆς*“ цитируется 13-ая книга, чтò указываетъ на болѣе или менѣе значительный объемъ сочиненія (ср. *Athen.* III, 80b—81b). Сочиненія „*περί τροφῆς*“ приписываются также Эрасистрату, современнику Филотима, и жившему во времена Аристотеля врачу Діоклу изъ Кариста. Послѣдній, бывший, по словамъ Плинія (*N. H.* 26, 10) послѣ Иппократа „*secundus aetate famaе*“, написалъ также сочиненіе „*ὑγιαίνά*“ (*Athen.* III, 110b. VII, 320d).

Изъ второй группы писателей выдѣляется ученикъ Оеофраста, самосецъ Линкей, написавшій *τέχνη ὀφωνητικῆ*, гдѣ онъ давалъ, главнымъ образомъ, совѣты о томъ, какъ покупать рыбу, главную и любимую пищу приморскихъ народовъ. Сочиненій, трактующихъ объ отдѣльныхъ кушаньяхъ, намъ извѣстно нѣсколько. Такъ, Доріонъ, Епанетъ, Евондемъ писали о рыбахъ; Хрисиппъ Тіанскій (по прозванію ὁ σοφὸς περὶ ματολόγος (*Athen.* XIV, 648a) и Іатроклъ—о пригото-

¹⁾ Большинство именъ ихъ сохранено намъ Аэинеемъ.

вленіи хлѣба. Сочиненія Хрисиппа назывались и Ἀρτοποιικός (Athen. III, 113a). Во главѣ сочиненій, трактующихъ о поварскомъ искусствѣ вообще, нужно поставить Μαγειρική διδασκαλία родосца Парменона, состоявшую изъ нѣсколькихъ книгъ, затѣмъ сочиненія Миеэка (Μίθαικος) „Ὀψαρτοποιός καὶ ὀψοποιία σικελική“, извѣстнаго повара, сравниваемого Платономъ (Gorg. 518b) съ знаменитымъ Θεαρίономъ. Славилась и Ὀψαρτοεὶς Сима изъ Магнесіи, трагическаго актера и писателя. Другія сочиненія этого рода носятъ общее названіе ὀψαρτοεικία. Былъ и техническій словарь для кухни—λέξεις или γλῶσσαι ὀψαρτοεικίαί—грамматика Артемидора.

Стихотворныя произведенія, воспѣвавшія различныя произведенія кулинарнаго искусства, носили разные названія: γαστρονομία, ἡδυκαθεΐα, δεῖπνολογία, γαστρολογία, ὀφολογία и пр. Лучшимъ „поэтомъ“ по кулинарной части считался Архестратъ изъ Гелы, ὀφοδαίδαλος по замѣчанію Аевінея (см. о немъ M. Wellmann у Pauly-Wissowa, R. E. II, 459 сл.), затѣмъ левкадецъ Филоксенъ, сочиненіе котораго „Δείπνον“ служило какъ бы введеніемъ въ поварское искусство. Изъ описаній пировъ прозой можно отмѣтить сочиненіе грамматика Апіона подъ заглавіемъ περὶ τῆς Ἀπικίου τροφῆς (Athen. VII, 294 f) и переписку о пирахъ Линкея и Гипполоха (Athen. VII, 128a).

У римлянъ, не смотря на то, что кухня была вообще болѣе сложна и роскошна, чѣмъ у грековъ, кухонная литература не достигла такого развитія, какое она имѣла у грековъ. Единичная попытка Эніія (по части кухонной литературы) не нашла себѣ послѣдователей, замѣчаетъ Л. Миллеръ (Ennius, 116), хотя римскіе писатели брали часто и менѣе интересные сюжеты для дидактической поэзіи. Кв. Эній, по словамъ Апулея (Apologetica, 39), написалъ стихотвореніе для гастрономовъ „heduphagetica“, въ которомъ перечислялъ „безчисленные сорта рыбъ“. Апулей приводитъ 11 стиховъ изъ этого стихотворенія (ср. Ennianaе poesis reliquiae, ed². Vahlen, p. 218 сл.).

Изъ этого отзыва видно, что Эній въ своемъ стихотвореніи подражалъ выше упомянутому Архестрату; изъ числа 20 водныхъ животныхыхъ, упоминаемыхъ Эніемъ, 10 принадлежать рыбамъ. Г. К. Шмидъ (*Журн. Мин. Нар. Просв.* 1896) доказалъ, что эти названія были описаны и у Архестрата; на основаніи фрагментовъ Архестрата и сравненія съ ними фрагмента Энія (Poesis epicae graecae ludibundae fr. 1 сл., p. 114 сл. ed. P. Brandt), Г. К. Шмидъ приходитъ къ заключенію, что Эній переводилъ и передѣлывалъ сочиненія Архестрата по болѣе подробному, намъ неизвѣстному, списку, такъ что

Hedyphagetica является какъ бы epitome изъ сочиненій Архестрата, но только изъ отдѣла о рыбахъ. Вотъ, напр., сходные стихи:

mures sont Aeni super, ostrea plurima Abydi.

Mytilenae est pecten Charadrumque apud Ambraciaci [finis]

(v. 35—36 Valhen)

τοὺς μῦς Αἴνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεα δ' Ἄβυδος,

τὰς ἀρκτας Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἢ Μυτιλήνη,

πλείστους δ' Ἀμβρακία παρέχει, καὶ ἄπλατα μετ' αὐτῶν

(fr. LVI = Athen. III, 92d).

Къ сходнымъ же стихамъ можно отнести и ст. 43 Эниа: *polypus Coreugae, saluaria pinguis asarnaе*, если принять поправку Г. К. Шмида *Caria* вм. *asarnaе*, и сравнить приведенный стихъ съ fr. LIII Архестрата: *πούλοποι ἔν τε Θάσφ καὶ Καρία εἰσὶν ἀριστοὶ καὶ Κέρκυρα τρέφει μεγάλους πολλοὺς τε τὸ πλῆθος*.

Изъ дальнѣйшихъ стихотворныхъ описаній съѣдобныхъ предметовъ нужно отмѣтить сатиру Варрона *περὶ ἐδεσμάτων* (Gell. VI, 16, 8), гдѣ перечислялись различнаго рода кушанья, и полное юмора стихотвореніе „*Moretum*“, приписываемое Вергилію. „*Moretum*“—это холодное, сладкое, пахучее кушанье, вродѣ мягкаго сыра (описание его занимаетъ часть стихотворенія). Подобное же стихотвореніе написалъ и Пароеній Никейскій подъ названіемъ *Μοττωτός*; но оно, быть можетъ, служило лишь образцомъ, а не оригиналомъ для автора „*Moretum*“ (ср. Bücheler, *Rh. M.* XLV, 323). Сравнительно много для характеристики римской кухни даетъ Гораций въ 4-ой и 8-ой сатирахъ II книги, а также и въ другихъ своихъ произведеніяхъ.

Прозаическая кухонная литература у римлянъ была, насколько намъ извѣстно, очень не велика. Напр. къ діететическимъ предписаніямъ или изслѣдованіямъ о вредѣ и пользѣ отдѣльныхъ кушаній относятся различныя мѣста „Естественной исторіи“ Плинія, основывающагося на греческихъ источникахъ, и Колумеллы „*de re rustica*“. Зато до нашего времени сохранилась оригинальная *поварская книга*, составленная нѣкимъ Апиціемъ, и выдержки изъ нея какого-то *Винидарія*.

II. Апицій.

Подъ именемъ Апиція извѣстны три гастронома. Первый изъ нихъ жилъ при Суллѣ; второй, собственно получившій прозвище *Apicius*, назывался *M. Gavius*, жилъ при Августѣ и Тиверіи и написалъ пова-

реную книгу (Isidor. Orig. 20, 1, 1: *coquinae apparatus Apicius quidam primus composuit*), до насъ не дошедшую. Сохранившееся съ именемъ Апиція сочиненіе написано гораздо позже. Преданіе приписывало его Апицію Целію; съ большею вѣроятностію, однако, предполагають, что въ заголовкѣ рукописей, сохранившихъ намъ это сочиненіе, произошли описки переписчиковъ: сочиненіе, озаглавленное въ нихъ: *Apicii Caelii de opsoniis et condimentis sive arte coquinaria*, называлось *Apicius Caelii*, т. е. что авторомъ сочиненія былъ Целій; ему онъ далъ названіе *Apicius* по аналогіи, напр. съ сочиненіями Цицерона: *Laelius de amicitia*, *Cato Maior de senectute* и т. п.

Сочиненіе Апиція (въ послѣдній разъ оно издано Chr. Th. Schuch'омъ: *Apici Caeli de re coquinaria libri decem*, ed. 2, Heidelbergae 1874) заключаетъ описаніе приготовленія различныхъ блюдъ. Оно распределено на 10 книгъ, каждая изъ которыхъ имѣетъ особое заглавіе, указывающее на содержаніе книги. Вотъ эти заглавія: *epimeles*, *sarcoptes*, *sepuros*, *pandectes*, *ospreos*, *tropetes* (*liber de avibus—Hummelberg ἀεροπέτης*), *politeles*, *tetrapus*, *talassa*, *alieus* (*libatus Schuch*). До Шуха книги дѣлились издателями на главы съ краткими общими заглавіями (напр. IV, 2: *patina piscium*, *oberum et romorum*, V, 7: *foenum graecum*). Шухъ, оставивъ распределеніе по книгамъ, занумеровалъ всѣ рецепты по порядку, включивъ въ ихъ число и рецепты изъ *Excerpta Vinidaria*.

Въ числѣ рецептовъ Апиція мы находимъ слѣдующіе съ именами лицъ: III, 64 *betacios Varrones* (др. *Varronis*); IV, 134 *patianam apicianam*, 145 *patellam lucretianam*, 173 *minutal apicianum*, 174 *minutal matianum*(?); V, 186 *pultes iulianae*, 197 *pisam vitellianam sive fabam*, 201 *pisam sive fabam vitellianam*, 203 *conciclam apicianam*, 205 *concicla commodiana*; VI, 237 *anserem elixum calidum ex iure frigido apiciano*, 249 *pullum varianum*(?); VII, 266 *ofellas apicianas*; VIII, 377—*porcellum vitellianum*, 378 *porcellum flaccianum*, 380 *porcellum frontonianum*, 382 *porcellum celsinianum*, 401 *leporum passenianum*. Изъ этого перечня видно, что съ именемъ Апиція связаны пять рецептовъ изъ 18, съ именемъ Вителлія три, а десять рецептовъ относятся къ различнымъ лицамъ. Изъ этихъ десяти рецептовъ 380 *frontonianum*, 382 *celsinianum* и 378 *flaccianum*, и по мѣсту и по содержанію близко стоящіе къ рецептамъ, связаннымъ съ именемъ Вителлія, можно съ достовѣрностію отнести къ приближеннымъ Вителлія: *Julius Fronto* (*praetor urbanus*), *Flaccus Hordeonius* и *Celsinus* (сверстники Вителлія; послѣдній, впрочемъ, можетъ быть *consiliarius*

Вителлія, см. *Vopisc. V. Aureliani*, 44). Оставляя въ сторонѣ рецептъ съ именемъ Варрона (III, 64), мы находимъ въ приведенныхъ выше рецептахъ слѣдующія имена лицъ: 145 *lucretianam*—современникъ Цицерона Лукрецій; 174 *minutal matianum*, рецептъ получившій названіе не отъ *μῆλα Μαντιανά*, упоминаемыхъ у Аеиней (III, 23), но по имени *S. Matius*, друга Августа, по имени котораго названъ былъ особый сортъ яблокъ (*Plin. N. H. XV, 49*); 186 *pultes iulianae* отъ какого-то Юлія, изобрѣвшаго *γένος πλακούντων ἰουλιανόν* (*Athen. XIV, 57*); 205 рецептъ носитъ имя императора Коммода, введшаго опять въ меню для противодѣйствія роскоши варенныя овощи (*Lamprid. 11*); 249 рецептъ даетъ въ рукописяхъ чтеніе *vardanum*, что было исправлено Humelberg'омъ въ *varianum*, поясняющимъ, что *Varius*—это Элагабаль¹⁾; 401 рецептъ—*herodem rassienianum*,—быть можетъ, названъ въ честь К. Песценія Нигра, умершаго императоромъ около 195 г., или Бассіана Элагабала, или Криспа Пассіена, вольноотпущенника Нерона²⁾. Такимъ образомъ, рецепты Апиція съ именами лицъ доходятъ до Коммода и, можетъ быть, Элагабала. Это даетъ намъ *terminus, ante quem* сочиненіе Апиція врядъ ли могло возникнуть. Надо, впрочемъ, замѣтить, что оно носитъ на себѣ слѣды переработки и исправленій, а по крайне близкому сходству въ языкѣ съ *Excerpta Vinidaria* можетъ быть отнесено и къ болѣе позднему времени, напр., къ началу IV вѣка.

Кромѣ кухонныхъ рецептовъ, въ сочиненіи Апиція не мало данныхъ по части медицины и фармацевтики въ видѣ ряда рецептовъ кушаній, полезныхъ для желудка. Такъ 29-ый рецептъ подъ заглавіемъ *Epimeles* заключаетъ въ себѣ: *sales conditi ad digestionem ad ventrem movendum et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibere generari*. Рецептъ 63-й *Aliter ad ventrem* (по послѣднему изданію Шуха) читается такъ: *faeces* (по объясненію Шуха—*sordes*, грязь, земля) *betaceorum facies detergi, ne laves in eos in medium (=interim), nigrum asparges et alligas, singulos fasces mittes, in aequam (=recto) cum coheris, condies patenam* и т. д.³⁾. Къ медицинскимъ же рецеп-

¹⁾ Schuch, не соглашаясь съ толкованіемъ Humelberg'a, понимаетъ *varianus* какъ *ius varians* (мѣняющій цвѣтъ), основываясь на *Plin. N. H. XIV, 29: helvolae saepius variantes et ob id varianae a quibusdam appellatae*.

²⁾ Schuch предлагаетъ производить *rassienianum* отъ *randere, pendere, suspendere* и читать вм. *rassienianum rassienum*—*exrasum, resupinatum*.

³⁾ Этого рецепта не было въ *editio princeps* Апиція; его прибавилъ въ своемъ изданіи Humelbergъ въ такомъ (вымышленномъ Шухомъ) видѣ: *Facies betaceorum fasces,*

тамъ относятся 62 pulmentarium ad ventrem, 191 polypodium (солодковый папоротникъ), 104 lactucas in digestionem et flationem, 105 ne lactusae laedant, 443 salsum sine salso (для исправленія желудка) и т. д.

Нужно замѣтить, что сочиненіе Апиція дошло до насъ въ очень неисправномъ видѣ. Не имѣя себѣ подобныхъ, ни по содержанию, ни по языку, оно заключаетъ не мало неразрѣшимыхъ иногда загадокъ; число ихъ увеличилось еще оттого, что первые издатели Апиція—извѣстные медики, но не филологи,—не сумѣли разрѣшить этихъ загадокъ, имѣя въ своемъ распоряженіи испорченную и трудно читаемую рукопись; своими поправками эти первые издатели Апиція увеличили только трудность пониманія многихъ мѣстъ¹⁾. Первое болѣе или менѣе критическое изданіе Апиція далъ врачъ Humelberg (Tiguri 1542), снабдившій его комментариемъ. Изданіе Humelberg'a, въ основу котораго положено миланское изданіе и какая-то много разъ упоминаемая, но не названная ближе рукопись, послужило образцомъ для послѣдующихъ изданій Апиція, напримѣръ Листера (London 1705, повторено въ Амстердамѣ въ 1709 studio Theodori Iansonii ab Almeloveen). Послѣднее по времени изданіе Апиція принадлежитъ Шууху (1-ое изд. 1867, 2-ое изд. 1874), который еще въ 1853 г. напечаталъ въ *Archiv f. Philol. u. Paedag.* (XIX) статью „Probe einer Textgestaltung und Uebersetzung des Apic. Coelius“, гдѣ данъ переводъ II книги (sarcoptes) съ текстомъ, 4-й главы VII книги и переведены 4 рецепта изъ *Excerpta Apici*, описанные въ Парижѣ Пфаффенгоффеномъ. Несмотря на то, что въ распоряженіи Шууха было 8 рукописей Апиція—пять флорентійскихъ, двѣ ватиканскихъ и одна парижская,—ему не удалось установить чтеніе многихъ мѣстъ (34 по его счету, на самомъ дѣлѣ, зна-

deterges, laves, in eorum medium nitrum asperges... mittes in aquam, cum coheris... Въ исправленіи Шууха сомнительно faeces въ значеніи грязи (Schlamm), нигдѣ не встрѣчающееся у Апиція; feces въ II, 48 значить „виновокаменная соль“. Неубѣдительно и nigrum, т. е. nigrum vinum, основанное лишь на nigra Falerna (Martial. VIII, 56, 14); между тѣмъ nitrum дважды (I, 33. III, 61) встрѣчается при варкѣ овощей.

¹⁾ Editio princeps сочиненія Апиція вышла безъ указанія года и мѣста изданія, вмѣстѣ съ сочиненіемъ Светонія de rhetoribus et grammaticis, подъ редакціей *Bernardinus Venetus*. Слѣдующее изданіе вышло въ 1490 или 1498 г.: *Apici Celii de recoquinaria libri decem, impress. Mediolani per magistrum Guilelmum Signerre Rothomagensis*. Третье изданіе вышло въ Венеціи въ 1503 г. per *Ioannem de Cereto de Tridino*, Tachinum alias nominatum. Четвертое изданіе *Albani Torini* cura, Basileae 1541; оно повторено въ томъ же году Lugduni.

чительно больше); съ нѣкоторыми же его исправленіями трудно согласиться¹⁾.

III. Извлеченія Винидарія изъ сочиненія Апиція.

„*Apicii excerpta a Vinidario viro inlustri(ssimo)*“ сохранены для насъ въ единственной рукописи, хранящейся въ Парижской Национальной библиотекѣ подъ № 10318 и содержащей такъ называемую латинскую антологию. Рукопись эта извѣстна подъ именемъ „*codex Salmasianus*“²⁾. По мнѣнію Траубе (*Philol. N. F. VIII, 124*), *codex Salmasianus* написанъ испанскимъ каллиграфомъ и относится къ VIII в. (въ немъ есть поправки отъ IX и XII вв., приписки, сдѣланныя въ XVI и особенно въ XVII в.).

Эксерпта изъ Апиція въ *codex Salmasianus* занимаютъ 196—203 листы. Полное заглавіе, написанное красными чернилами, гласитъ: *Apicii excerpta a Vinidario viro inlu(s)t(r)issimo*³⁾. Эксерптамъ предшествуютъ девять строкъ неизвѣстнаго автора, имѣющихъ особое заглавіе: *Brevis pimentorum quae in domo esse debent ut condimentis nihil desit*; далѣе перечисляются 11 растений и 15 сѣмянъ (*de seminibus hoc*), нужныхъ для кухни. Списокъ этотъ обширнѣе, чѣмъ соотвѣтствующій списокъ въ *Excerpta*, гдѣ подъ заголовкомъ *de siccis* приведено 23 названія,

¹⁾ Напримѣръ заглавіе VII, 306 *tripatina* (кушанье изъ молока съ медомъ и яйцами, посыпанное перцемъ) Шульцъ даетъ вмѣсто ркп. чтенія *tiropatina*, потому что Плиніи (*N. H. XXXV, 162*) упоминаетъ *tripatinum*—а *tribus ferculis*, а у *Ael. Spart. Adrian. 5 tetrapharmasum*—изъ половины фазана и вымени и окорока свиньи; между тѣмъ у Апиція имѣется въ виду одно кушанье въ родѣ сыра. О небрежности Шульца при пользованіи рукописями можно судить иже по *Excerpta Apicii*.

²⁾ Въ началѣ XVII в. *Jean Lacurne, bailli d'Arnai le Duc* подарилъ эту рукопись знаменитому филологу Кл. Сальмазію, который и пользовался ею въ примѣчаніяхъ къ своему изданію *Scriptores historiae Augustae* и въ *Plinianae exercitationes* (2 изд. *Traiecti ad. Rh. 1689*). Переселившись въ 1631 г. въ Люттихъ, Сальмазіи отдалъ рукопись въ пользованіе голландскаго филолога Скриверія (*Schryver*), издаваемаго по ней *Pervigilium Veneris*. У Скриверія рукопись списалъ Гейнзіи, неоднократно упоминающій о ней въ своихъ изданіяхъ Овидія (1652) и Клавдіана (1662). Списокъ Гейнзіи, дополненный Бурманомъ, положенъ послѣднимъ при изданіи его антологіи (въ 1867 г. этотъ списокъ купленъ съ аукціона въ Амстердамѣ). По смерти Сальмазіи (1659), *codex Salmasianus* снова попалъ во Францію и между 1744—1756 гг. приобрѣтенъ для Королевской Национальной библиотекы. Въ 1864 и 1869 гг. рукописью тщательно занимался Ал. Ризе для своего изданія антологіи. Его коллажъ проверены были въ 1880 г. *Wollet*. Теперь рукопись издана фототипически.

³⁾ Такъ нужно читать послѣднее слово, въ которомъ *inlut* сохранилось совершенно ясно. Шульцъ читаетъ *intut* и дополняетъ *intitulato*.

изъ которыхъ всего пять совпадаютъ съ вышеуказаннымъ отрывкомъ.

По замѣчанію О. Keller'a, приводимому въ „Gesch. d. Röm. Literatur“ Teuffel-Schwabe (стр. 681), рецепты Винидарія не сходятся съ рецептами сочиненія Апиція и termini technici у обоихъ различны. Замѣчаніе это ни на чемъ не основано. Наоборотъ: если сравнить эксерпты Винидарія съ сочиненіемъ Апиція, то окажется, что всѣ termini technici въ Excerpta встрѣчаются въ томъ же видѣ и у Апиція, отличаясь другъ отъ друга иногда лишь орфографіей, крайне неустойчивой въ рукописяхъ Апиція. Эту орфографію издатели Апиція исправляютъ по своему усмотрѣнію, чѣмъ и объясняется неустойчивость правописанія ¹⁾. Точно также невѣрно утвержденіе, что рецепты кушаний у Винидарія и у Апиція различны. Сравнимъ, напримѣръ, рецепты № 148 IV книги и № 165 той же книги (послѣдній сохранился въ Excerpta): первый изъ нихъ называется patina solearum, а второй patina solearum ex ovis, причѣмъ прибавка ex ovis не находится въ спискѣ блюдъ, но тамъ читается XIX patinas oborum и дальше уже: patinas oliarum ex obis. Приводимъ тексты рецептовъ 148 и 165:

148. Patina solearum: soleas battues et curatas conpones in patina, adicies oleum, liquamen, vinum, dum coquitur, teres piper, ligisticum, origanum, fricabis, suffundes ius, ova cruda et unum corpus facies super soleas refundes, lento igni et coques cum duxerit piper aspargis et infers.

165. Patina solearum ex ovis: rades, purgas, conponis in patina, adicies liquamen, oleum, vinum, fasciculum porri et coriandri semen. mittis ut coquatur. teres piper modicum, origanum, suffundis ius de suo sibi, adicies vinum, decem cruda ova. dissolves et in unum corpus facies. traicies in patinam super soleas. ad ignem lentum ponas ut decoquat et cum duxerit, piper aspargis.

Какъ видимъ, второй рецептъ лишь полнѣе разъясняетъ способъ приготовленія кушанья и прибавляетъ fasciculum porri et coriandri semen, исключая ligisticum; способъ выраженія въ обоихъ рецептахъ—одинъ и тотъ же, и рецептъ 165 представляетъ скорѣе всего незначительную передѣлку рецепта 148 ²⁾.

Сравнивая рецепты 394 и 376—porcellum iuscellatum и porcellum lacte elixum, calidum iure (frigidum) crudo apiciano,—мы находимъ въ обоихъ указаніе на приготовленіе одного и того же соуса:

¹⁾ См. ниже комментарий къ эксерптамъ Винидарія.

²⁾ Сходны рецепты 381 (изъ VIII книги Апиція) и 389 (изъ Excerpta): porcellum aeno costum; здѣсь, впрочемъ, извлеченіе короче.

376. Adicies in mortarium piper, ligisticum, coriandri semen, *mentam*, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, vinum et liquamen et porcellum elixum ferventem, savano mundo siccatum perfundes et infers.

394. Mittis in mortarium piper, ligisticum, *aut anetum*, coriandrū, rutam bacam lauri, fricabis, suffundis liquamen, porro passi sive mellis modicum, vinum modicum, *olei aliquantum*. Cum coheris, amolo obligabis.

Незначительныя измѣненія во второмъ рецептѣ по сравненію съ первымъ скорѣе всего, вѣроятно, указываетъ на то, что Excerpta взяты изъ болѣе полного сочиненія Апиція, нежели то, которое дошло до насъ. Не забудемъ, что X книга сочиненія Апиція и называется *Aneus libatus* (поправка Шука, рѣп. *libus*) *excerptus*, что указываетъ на сокращеніе болѣе полной книги. Итакъ, намъ кажется, нѣтъ основанія сомнѣваться въ тождествѣ рецептовъ, приводимыхъ въ сочиненіи Апиція и въ Excerpta Винидарія. Наше заключеніе косвенно подкрѣпляетъ *M. Haupt's* (*Opuscula*, III, 1, 158), который говоритъ объ Excerpta такъ: „F. 196 с. III (парижской рукописи) *brevis pimentorum... und Apici excerpta a V. viro inlul.*, d. i. nach einem Verzeichnisse von siccis, liquoribus, nucleis, pomis, siccis und einem *brevis ciborum* überschriebenen Inhaltsverzeichnisse des folgenden, 31 Küchenrezepte die sich nur *zum Theil* in den Ausgaben des sogen. Apicius finden, mit der Unterschrift f. 203: *expli. brevis ciborum*“.

Въ отношеніи языка также замѣчается большое сходство между языкомъ Апиція и языкомъ Excerpta (насколько можно судить при отношеніи 31 рецепта Excerpta къ 478 рецептамъ, включая и 31 рецептъ, Апиція по изданію Шука). Такъ *ablativi*: *minore*, *fusile*, *simplice* изъ Excerpta находятъ себѣ подтвержденіе въ *simplici* V, 204 Апиція *simplici pisam coques* (дополнить: *iure*, *oenogaro*, такъ какъ въ III, 107; IV, 140 и 147 встрѣчаемъ *oenogarum simplex*). Въ страдательномъ значеніи *et cum descoherit* p. 203 Exc. сравнимъ съ *cum coherit ius*, *perfundis* VII, 278 и другими глаголами—*vexaverint* I, 25, *miniaverit* I. 60. *Miscec...* *et quoques* p. 198, *conmisces* p. 203, *exbromabis et mittis* p. 198, вмѣсто *miscabis*, *conmiscabis*, *mittes* постоянно попадаютъ у Апиція. Орфографія тоже сходна: *inogarum*, *obis*, *oborum*, *quoques*, *basa*, *amulabis*, *gustare* вм. *iustare* и т. п. (Полнѣе въ комментаріи къ Excerpta). Наконецъ, цѣлый рядъ общихъ выраженій показываетъ, что Excerpta сдѣланы въ эпоху, близко подходящую ко времени написанія произведенія Апиція. Что касается Винидарія, автора эхцертовъ, то его личность намъ неизвѣстна. Сальмазій говоритъ, что „видѣлъ выдержки изъ Апиція Целія, сдѣланныя рукою

Vindicianus'a comitis archiatrorum, врача Валентіана ¹⁾, слѣдовательно авторъ ихъ жилъ во второй половинѣ IV вѣка.

Изъ рецептовъ, помѣщенныхъ въ Excerpta Apicij, наиболѣе интересны два первыхъ, какъ не имѣющіе себѣ подобныхъ въ самомъ сочиненіи Апиція. Оба рецепта (№№ 1 и 2) носятъ названіе Saccabina, 1-ый съ прибавкой minore, а 2-ой fusile.

Прибавки эти Шухъ, повидимому, вѣрно объяснилъ пропускомъ слова iure; на эту мысль навелъ его рецептъ 204 книги V, который въ рукописи читается такъ: Conciclam de pisa simplici и въ исправленіи Шуха depisam: simplici (pissam coques) доп. iure или oenogaго, такъ какъ послѣдній часто называется simplex (III, 107; IV, 140 и 146) или просто modo (Abl. fusile онъ указалъ ad Gargil. p. 41 и 42).

Тѣмъ не менѣе неясно значеніе этого minore, которое нужно противопоставлять fusile; можетъ быть, minore значить съ „простымъ соусомъ“.

Труднѣе сказать что значить слово Saccabina или Saccabina. Оно не приведено у Forcellini; Georges saccabinus приводитъ какъ находящееся только у Апиція и только въ этихъ рецептахъ, съ значеніемъ: „im Tiegel (in der Pfanne) gebacken, gesotten“. Сообразно съ этимъ толкованіемъ можно было бы назвать это кушаніе „рагу простое“ и „рагу жидкое“; Шухъ даетъ другое объясненіе. Какъ отъ Ἀγάθη производится ἀγάθινος, отъ Sapobos—χαμφίνα, такъ Saccabina происходитъ отъ Κακχάβη, второго названія Кареагена (p. 68). Вотъ переводъ второго рецепта: *Жидкое рагу*. Взять мальвъ, порея, красной свеклы или вареныхъ стеблей ея, дроздовъ или фаршированнаго цыпленка, нарубленнаго мяса поросенка (франц. hachis) или цыпленка и прочаго, что въ это время найдется подъ рукой. Стереть перцу, зорѣ съ 2 фунт. стараго вина, фунтомъ сои и меду и нѣкоторымъ количествомъ масла. Хорошо перемѣшавши и приправивъ, положи въ кастрюлю и пусть кипитъ въ мѣру. Пока варится, прибавь молочки и, распустивъ въ молокѣ яйца, облей блюдо. Какъ только сгустится, подавай на столъ.

Мясныя клецки, любимое блюдо римлянъ, приготовляются по четыремъ рецептамъ въ Excerpta, изъ нихъ наиболѣе простой 3-ий—Ofellae garatae (съ соей): „Положи клецки на сковороду, прибавь 1 фун. сои, столько же масла, нѣсколько меду и поджаривай“. Любимое также у римлянъ блюдо — поросенокъ занимаетъ №№ отъ 20

¹⁾ Vindiciani читатъ и Voss въ de vita Serm. l. 1, 11 pag. 47.

до 26 включительно. Здѣсь даются рецепты блюдъ: поросенокъ съ приправой изъ кориандра (кишпеца), поросенокъ, въ мѣдной кастрюлѣ, поросенокъ въ собственномъ соку, поросенокъ посыпанный тиміаномъ, поросенокъ съ приправой изъ лазаря (софъ нарда), поросенокъ съ подливкой. Рецепты рыбъ начинаются съ № 7 и кончаются № 19. Наибольше интересный рецептъ 16-й для приготовления *Murenas aut anguillas* (= угри) *vel mullos* (барвены, краснобородки). „Очистить, положить на блюдо осторожно; въ ступку положить перцу, зорѣ, душицы, мяты, сухого луку и прилить 3 кружки (*acetabulum*) вина, половину (этой мѣры) сои (*liquamen*), $\frac{1}{3}$ меду, умѣренное количество дефрута (сусла) для сладости. Этимъ соусомъ нужно ихъ покрыть такъ, чтобы надъ кушаньемъ было нѣсколько соку“ (*super cotturam* я принимаю какъ *supra cotturam*, хотя *super cotturam* можно понять и *inter coquendum* т. е. во время варки, по *Plin. Ep. 4, 22, 6; Curt. 7, 4, 7; Suet. V. 22* и др.).

Excerpta Apici размѣщены Шухомъ въ его изданіи Апиція подъ общими для всего сочиненія послѣдняго нумерами. Объ изданіи Шухомъ экскерптовъ можно сказать въ частности то же, что было выше сказано объ его изданіи вообще: и при изданіи экскерптовъ Шухъ часто исправляетъ текстъ тамъ, гдѣ онъ ни въ какихъ исправленіяхъ не нуждается, чѣмъ иногда затемняется пониманіе текста. Самая колляция рукописи, сдѣланная для Шуха, страдаетъ многими погрѣшностями. А. I. Маленинъ въ бытность свою въ Парижѣ, сдѣлалъ колляцию той части Сальмазіевой рукописи, которая содержитъ экскерпты Апиція и любезно предоставилъ эту колляцию въ наше распоряженіе. Пользуясь ею, мы и издаемъ ниже экскерпты Апиція съ присоединеніемъ къ нимъ критическихъ и объяснительныхъ замѣчаній.

IV. APICI EXCERPTA

Primum separatim edita cum notis criticis et commentario alphabetico.

Brevis pimentorum quae in domo esse debeant, ut condimentis nihil desit: crocum ¹⁾, *piper, zingiber, lasar, folium* ²⁾ *bacca murrae* ³⁾, *costum* ⁴⁾, *cariofilum* ⁵⁾, *spica indica, addena, cardamomum* ⁶⁾, *spica*

¹⁾ Q. cod. crocu.

²⁾ Folii (o ex u factum).

³⁾ Bacca murre, murrhae *Salmas. Exercit. p. 750.*

⁴⁾ Costu.

⁵⁾ Carioflu. Cariofyllum *Salmas. Exercit. p. 750.*

⁶⁾ Cardamomu.

nardi 7). De seminibus hoc. Papaver 8), semen rutae 9), baca rutae, baca lauri, semen aneti, semen api 10), semen feniculi 11), semen ligustici, semen erucæ 12), semen coriandri, cuminum 13), anesum 14), petrosilenum 15), careum 16), sisama.

Apici excerpta a Vinidario viro inlustri(ssimo) 17).

De siccis hoc.

Lasaris radices, menta, nepeta, salvia, cuppressus 18), origanum 19), zyniperum, caepa 20) gentima, bacæ 21) timmi, coriandrum, piretrum 22), citri fastinaca, caepa 23) ascalonia, radices iunci, anetum 24) puleium 25), cipërum, alium 26), ospera, samsucum 27), innula, silpium 28) cardamomum 29).

De liquoribus hoc 30):

Mel, defritum 31), carinum, apirinum 32) passum 33).

7) Spica nardi, Salm. vult celtica. De sem. hoc-colore rubro.

8) Papaver. cod.

9) Rude cod.

10) Semen api omissum apud Salmas.

11) Feniculi-foeniculi Salm.

12) Eruce cod.

13) Cuminu.

14) Anesu.

15) Petrosilenu.

16) Careu.

17) Ap. exc. Vir inluc. cod.,—non recte Chr. Th. Schuch intuc. unde „intitulato“.

18) Cuppressu.

19) Cod. organu.

20) Cæpa cod. non recte Chr. Schuch scripsit: cepa.

21) Bacas timmi cod.

22) Piretru.

23) Cæpa-iterum Schuch: cepa.

24) Anet. cod.

25) Puleiu.

26) Aliu—Schuch alin.?

27) Samsucu cod.

28) Silpiu.

29) Cardamomū cod., non recte legit Schuch: Silpiu, cardamomu.

30) Liquorib. hoc cod. colore rubro.

31) Defritu cod. carinu.

32) Apipeperiu cod., Sch. non recte praef. pag. 22 apiperu.

33) Passu cod.

De nucleis hoc:

Nuces maiores, nucleos pineos, amigdala ³⁴⁾, aballanam ³⁵⁾.

De pomis siccis hoc:

Damascena, datilos, uvam passam ³⁶⁾, granata.

Haec omnia in loco sicco pone, ne odorem et virtutem perdant.

Brevis cyborum ³⁷⁾.

I. Caccabina minore. II. Caccabina fusile. III. Ofellas garatas. IV. Ofellas assas. V. Aliter ofellas. VI. Ofellas lasaratas ³⁸⁾. VII. Pisces scorpiones (F. 197) rapulatos ³⁹⁾. VIII. Pisces frixos cuiuscumque ⁴⁰⁾ generis. IX. Item pisces frixos. X. Pisces assos. XI. Pisces in tegano ⁴¹⁾. XII. Sardas. XIII. Item pisces in tegano ⁴²⁾. XIV. Mullos anetatos. XV. Aliter mullos. XVI. Murenas et anguillas. XVII. Lucustas et squillas ⁴³⁾. XVIII. Pisces elixos. XIX. Patinas ovorum ⁴⁴⁾. XX. Porcellum coriandratum ⁴⁵⁾. XXI. Porcellum aeno coctum ⁴⁶⁾. XXII. Porcellum ⁴⁷⁾ eo iure. XXIII. Porcellum ⁴⁸⁾ timmo sparsum ⁴⁹⁾. XXIV. Porcellum esozomum ⁵⁰⁾. XXV. Porcellum lasaratum ⁵¹⁾. XXVI. Porcellum

³⁴⁾ Acmidula.

³⁵⁾ Aballana cod. (*Sch.* ab allana legit).

³⁶⁾ Uba passa cod., ubi ex *u* factum est *b*. (A Damascena ad perdant apud *Sch.* sed: dactilos, uvas passas (?). I, 28).

³⁷⁾ *Brevis cyborum* c. r. In fine: „brevis ciborum“, scriptum.

³⁸⁾ Graton cod. (?)

³⁹⁾ Rapulatus.

⁴⁰⁾ Cuiuscumq. cod.

⁴¹⁾ Cod.—inotogonon, quod *Schuch* correxit: in eleogaro, ut infra in lemm. XI in otocano et XIII otogono cod., nos malumus: in tegano (ex graeco: ἐν τῷ τηγάνῳ), quod propius accedit ad scripturam cod. (Idem *Sch.* olim *Arch. für Phil. und Paedag.* 1853, 90 B., II Probe einer neuen Ausgabe des Apic. Coelius p. 226 explicavit: Ζαμποτεγανωτοί, patinarij).

⁴²⁾ V. XI. pro: in otogonon cod.

⁴³⁾ Isquillas cod.

⁴⁴⁾ Oborum cod.

⁴⁵⁾ Porcello coriandratu cod.

⁴⁶⁾ Porcello in occuctu.

⁴⁷⁾ Porcello.

⁴⁸⁾ Porcello.

⁴⁹⁾ Tymocrapsu cod.

⁵⁰⁾ Porcellu exozome cod.

⁵¹⁾ Porcellu lasaratu.

iuscellatum ⁶³⁾. XXVII. Agnum ⁶⁴⁾ simplicem. XXVIII. Haedulas ⁶⁵⁾ lasaratas ⁶⁶⁾. XXIX. Turdos ; (apantomoenus) ⁶⁷⁾. XXX. Turtures. XXXI. Ius in perdices.

I. *Caccabina* ⁶⁷⁾ *minore*. Olera diversa ⁶⁸⁾ elixa compone ⁶⁹⁾ et pul-
linam ⁶⁹⁾ inter se ⁶¹⁾, si volueris: condis liquamine et oleo et bulliat.
teres piper modicum et folium ⁶²⁾ et cum tritura conmisces ovum et
tribulas. Alias tritura unde perfundes caccabina: teres ergo folium
quantum conpetat ⁶³⁾ cum cerifolio (cariofilo) ⁶⁴⁾ uno et quarta parte
de lauri baca et medium caulis elixi et folia coriandri et solves de
iuscello eius et vaporabis ⁶⁵⁾ in cinere calido et adorna ⁶⁶⁾. Antequam
fundas in vasculo, perfundis conditum ⁶⁷⁾ et sic ponis. (Sch. IV, 119).

II. *Caccabina fusile*. ⁶⁸⁾ Malvas ⁶⁹⁾, porros, betas sive coliclos eli-
xatos, turdos adque ⁷⁰⁾ esiciatum ⁷¹⁾ pullum, copadia porcina sive pul-
lina et cetera quae ⁷²⁾ in praesenti ⁷³⁾ habere poteris, conpones ⁷⁴⁾
(F. 198) variatim. Teres piper, ligisticum ⁷⁵⁾ cum vini veteris pd. ⁷⁶⁾
duo, liquamen p. I, mel p. I, olei aliquantum ⁷⁷⁾, iustata ⁷⁸⁾ (id. per-

⁶³⁾ Porcellu iuscellu cod.

⁶⁴⁾ Agnus implicce cod.

⁶⁵⁾ Haedulas.

⁶⁶⁾ Aratu.

⁶⁷⁾ Apontomenus cod. v. infra in lemm.

⁶⁸⁾ Caccabina cod., sed infra: caccabina.

⁶⁹⁾ Diversa cod., Sch. diverse, scil. ad elixa, quid autem sit, non intellego.

⁷⁰⁾ Conpone Sch.

⁷¹⁾ Pullina cod.

⁷²⁾ Interse Sch. vult intersere, qua re melius explicatur 'si volueris' (?).

⁷³⁾ Foliū cod.

⁷⁴⁾ Conpedat cod.

⁷⁵⁾ Cerefolio Sch.

⁷⁶⁾ Vaporabis cod.

⁷⁷⁾ Adora.

⁷⁸⁾ Conditū cod., Sch. conditam.

⁶⁸⁾ Fusile de hac ablat. forma v. Neue, Form. Lat. Spr.³ II, p. 57—58.

⁶⁹⁾ Malbas cod.

⁷⁰⁾ Adque cod.

⁷¹⁾ Esiciate cod.—tum. Sch.

⁷²⁾ Que cod.

⁷³⁾ Presenti cod.

⁷⁴⁾ Conpones Sch.

⁷⁵⁾ Lygisticum cod. (ex i factum γ).

⁷⁶⁾ Pd.=pondo, p.=pondo.

⁷⁷⁾ Aliquantu cod.

⁷⁸⁾ Gustata cod. corrigit Sch. iustata.

mīxta et temperata) mittis in patinam et fac ut modice ferveat. et cum coquitur ⁷⁹⁾, adicies lactes, in uno ⁸⁰⁾ ova dissoluta cum lacte perfundes. patinam ⁸¹⁾ mox constrinxerit, inferes. (Sch. IV, 120).

III. *Ofellas garatas*: ponis ofellas in sartagine, adicies ⁸²⁾ liquamen ⁸³⁾ libra una ⁸⁴⁾, olei similiter, mellis aliquantum et sic frigis. (Sch. VII, 270).

IV. *Ofellas assas* exbromabis diligenter et in sartagine ⁸⁵⁾ mittis. friges inogaro ⁸⁶⁾. postea simul cum ipso ⁸⁷⁾ inogaro inferes et piper aspargis.

V. *Aliter ofellas*, si ⁸⁸⁾ in liquamine frigantur et calidae ⁸⁹⁾ melle unguantur et sic inferantur.

VI. *Ofellas lasaratas* ⁹⁰⁾: lasar, zingiber ⁹¹⁾, cardamomum et uno acitabulo ⁹²⁾ liquaminis ⁹³⁾, misces cuminum ⁹⁴⁾ his omnibus tritis et ibi ofellas coques ⁹⁵⁾.

VII. *Pisces scorpiones rapulatos*: coquis ⁹⁶⁾ in liquamine ⁹⁷⁾ et oleo et cum mediaverint ⁹⁸⁾ coctura tolles. rapas elixas, madidas et minutissime concisas manibus depressabis, ut umorem ⁹⁹⁾ non habeant et

⁷⁹⁾ Quoquitur cod.

⁸⁰⁾ Pro in uno in cod. est figura ff uno.

⁸¹⁾ Patina cod.

⁸²⁾ Adices cod.

⁸³⁾ Liguamen cod. melius: liquaminis, et pro.

⁸⁴⁾ L. una.—accus.

⁸⁵⁾ Sartagine cod.

⁸⁶⁾ Inogaru cod., Sch. oenogaro.

⁸⁷⁾ Ipsi inogaru cod.

⁸⁸⁾ Si cod. Schuch omisit (?).

⁸⁹⁾ Calide cod.

⁹⁰⁾ Garaton cod. (pro quo l. Sch.; ut supra pro 'graton').

⁹¹⁾ Zingiber cod., Sch. gingiber.

⁹²⁾ Acitabulo—Sch. acetabulo.

⁹³⁾ Liq cod.

⁹⁴⁾ Cum his omnib. cod., Sch. cominum his omnibus.

⁹⁵⁾ Quoques cod.

⁹⁶⁾ Cocis cod.

⁹⁷⁾ Liguamene cod.

⁹⁸⁾ Mediaverint coctura Sch. mutavit: in mediam venerint cocturam (addito in) quasi ex 369 Apici l. VIII, p. 169 ubi legitur: cum ad mediam cocturam venerit, quod mihi supervacaneum videtur cum verbum intransitive usurpetur apud posteriores (v. *Georges Wörterb.* medio 1).

⁹⁹⁾ Umorē cod.

cum pisce obligas et bulliat cum oleo abunde. et cum ¹⁰⁰) bullierit, teres ciminum, lauri bacam ¹⁰¹) dimidiam, addes propter colorem ¹⁰²) crocum. ¹⁰³) Amolabis ¹⁰⁴) de oridia propter spissitudinem, superfundes et tunc inferes. addes modicum acetum ¹⁰⁵). (Sch. IV, 153).

VIII. *Pisces frizos cuiuscumque* ¹⁰⁶) generis sic facies (F. 199): teres piper, coriandri semen, lasaris radices, organum ¹⁰⁷), rutam, cariotam, suffundes acetum, oleum, liquamen ¹⁰⁸), adicies ¹⁰⁹) defritum ¹¹⁰). haec omnia temperabis et in caccabulum ¹¹¹) mittes ¹¹²) et ferveat. cum calefeceris ¹¹³) eosdem pisces superfundes asparso pipere ¹¹⁴) et inferes. (Sch. IV, 154).

IX. *Item pisces frizos* sic facies: teres piper, ligisticum ¹¹⁵), bacam ¹¹⁶) lauri, coriandrum mellique, vino ¹¹⁷) passu vel careno temperas. coques igni lento ¹¹⁸), amulo ¹¹⁹) oridiae ¹²⁰) obligas et inferes. (Sch. IV, 155).

X. *Pisces assos*: teres piper, ligisticum, satureiam ¹²¹), cepam ¹²²)

¹⁰⁰) Etiam bullivit cod. Sch. recte: et cum pro etiam, et bullierit ex l. II, 50, pag. 45.

¹⁰¹) Baca dimidia cod.

¹⁰²) Propter colore cod.

¹⁰³) Crocu.

¹⁰⁴) Amulabis cod.

¹⁰⁵) Acetu cod.

¹⁰⁶) Cuiuscumq. cod., Sch. cuiuscunq.

¹⁰⁷) Origanu; ruta cod.

¹⁰⁸) Liq. cod.

¹⁰⁹) Adices cod.

¹¹⁰) Defrictum Sch.

¹¹¹) In caccabulo cod., ut infra X in unum mixta pro cod. in uno vel. II mittis in patinam.

¹¹²) Mittis cod.

¹¹³) Calefeciris cod.

¹¹⁴) Piper cod.

¹¹⁵) Ligisticum Sch.

¹¹⁶) Baca cod.

¹¹⁷) Vinu passu vel carenu cod.

¹¹⁸) Lentu cod.

¹¹⁹) Amolo Sch.

¹²⁰) Orizie cod.

¹²¹) Saturegia.

¹²²) Cipam cod.

siccam, suffundes ¹²³) acetum ¹²⁴), adicies cariotam ¹²⁵), anetum ¹²⁶), ovorum ¹²⁷) vitella, mel, acetum, liquamen, oleum ¹²⁸), defritum haec omnia in uno ¹²⁹) mixta perfundes. (Sch. IV, 156).

XI. *Pisces in tegano* ¹³⁰): friges pisces, teres piper, ligisticum, rutam, condimenta viridia, cepam siccam ¹³¹), adicies ¹³²) (ex) ¹³³) oleo liquamen et inferes. (Sch. IV, 157).

XII. *Sardas* sic facies: teres piper, ligustici ¹³⁴) semen, origanum ¹³⁵), caepam siccam, ovorum cottorum ¹³⁶) vitella, acetum ¹³⁷), oleum. haec in unum ¹³⁸) temperas et perfundes. (Sch. IV, 158).

XIII. *Item* ¹³⁹) *pisces in tegano* ¹⁴⁰): a crudo pisces quos vulueris lavas ¹⁴¹), conponis in patinam ¹⁴²), mittis oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri. coquitur. teres piper, origanum ¹⁴³), ligisticum et fasciculos quos elixasti teres et suffundes inpensam ¹⁴⁴) de patina. facis. ut obliget. (P. 200) cum bene tenuerit pipere ¹⁴⁵) asparso inferes ¹⁴⁶). (Sch. IV, 159).

-
- ¹²³) Suffundes cod.
 - ¹²⁴) Acetu cod.
 - ¹²⁵) Cariota.
 - ¹²⁶) Anetu cod.
 - ¹²⁷) Ovorū cod.
 - ¹²⁸) Oleu cod.
 - ¹²⁹) Unum Sch. cf. XVII.
 - ¹³⁰) In otocano cod. v. supra in brevi cyb.
 - ¹³¹) Ceba sicca cod.
 - ¹³²) Adices cod.
 - ¹³³) (Ex) addidit *Schwab* ex lib. VIII, 400; p. 183: adicies ex oleo liquamen (=ἰλαώγαρον), ad explic. „pisces in eleogaro“ pro nostro „in tegano“.
 - ¹³⁴) Ligistici Sch.
 - ¹³⁵) Origanu cod.
 - ¹³⁶) Cottor. cod. coct. Sch.
 - ¹³⁷) Acetu cod.
 - ¹³⁸) Unū cod.
 - ¹³⁹) Item additur ex.
 - ¹⁴⁰) Inotogono cod. v. a.
 - ¹⁴¹) Labas cod.
 - ¹⁴²) In patina Sch.
 - ¹⁴³) Origanu cod.
 - ¹⁴⁴) Inpesa cod.
 - ¹⁴⁵) Piper cod.
 - ¹⁴⁶) Inferebis cod.

XIV. *Mullos anetatos* ¹⁴⁷⁾ sic facies: rades pisces, lavabis ¹⁴⁸⁾, in patinam ¹⁴⁹⁾ conpones, adicies oleum, liquamen, vinum ¹⁵⁰⁾, fasciculos porri et coriandri, mittes ut coquatur. adicies piper in mortario ¹⁵¹⁾, fricabis ¹⁵²⁾, adicies oleum et parte aceti, vino passo temperabis. tracies in caccabum ¹⁵³⁾, ponis ut ferveat, amolo obligabis et patinam piscium perfundis. insuper ¹⁵⁴⁾ piper aspargis. (Sch. IV, 160).

XV. *Aliter mullos*: rades, lavas ¹⁵⁵⁾, conponis in patinam ¹⁵⁶⁾, adicies ¹⁵⁷⁾ oleum ¹⁵⁸⁾, liquamen, vinum ¹⁵⁹⁾, in coctura fasciculum ¹⁶⁰⁾ porri et coriandri, inponis ut coquatur. teres piper, ligisticum, origanum, adicies de iure suo hoc ¹⁶¹⁾ de patella, vino, passo temperas, mittis in caccabum ¹⁶²⁾, ponis ut ferveat; amulo ¹⁶³⁾ obligabis et patellam postea perfundes ¹⁶⁴⁾, piper aspargis et inferes ¹⁶⁵⁾. (Sch. IV, 161).

XVI. *Murenas* ¹⁶⁶⁾ aut *anguillas* ¹⁶⁷⁾ vel *mullos* sic facies: purgabis, conpones ¹⁶⁸⁾ in patinam ¹⁶⁹⁾ diligenter, adicies in mortario ¹⁷⁰⁾

¹⁴⁷⁾ Pro 'anetatos' (ut supra) *Schuch* vult 'anecatos' = submersos, inre cooperatos, „quod aneto non adhibito locum non habet“?..

¹⁴⁸⁾ Lababis cod.

¹⁴⁹⁾ In patina *Sch.*

¹⁵⁰⁾ Vinu cod.

¹⁵¹⁾ In mortarium *Sch.*

¹⁵²⁾ Fricabis cod.

¹⁵³⁾ In cabo cod.

¹⁵⁴⁾ P cod=per.

¹⁵⁵⁾ Labas cod.

¹⁵⁶⁾ In patina *Sch.*, cod. patinim.

¹⁵⁷⁾ Adices cod.

¹⁵⁸⁾ Oleo liq. cod., unde *Sch.* proponit „ex oleo l.“ cf. XI.

¹⁵⁹⁾ Vinu cod.

¹⁶⁰⁾ Fasculum cod.

¹⁶¹⁾ Hec cod., hoc *Sch.* glossatoris verba et cf. II id?

¹⁶²⁾ In caccabo cod.

¹⁶³⁾ Amolo *Sch.*

¹⁶⁴⁾ Perfundes cod., e factum ex i.

¹⁶⁵⁾ Inferis cod., *Sch.* inferes.

¹⁶⁶⁾ Murena cod.

¹⁶⁷⁾ Anguillas cod.

¹⁶⁸⁾ Conponis cod.

¹⁶⁹⁾ In patina *Sch.*

¹⁷⁰⁾ In mortarium *Sch.*

piper, ligisticum ¹⁷¹), organum, mentam ¹⁷²), caeram ¹⁷³) aridam ¹⁷⁴) et fundes ¹⁷⁵) vini ¹⁷⁶) acetabulum ¹⁷⁷) liquaminis dimidium, mellis tertiam partem modice defritum ¹⁷⁸) ad clucliare ¹⁷⁹). debent autem hoc iure coperi ut super cotturam ¹⁸⁰) supersit ¹⁸¹) aliquid iuris. (Sch. IV, 162).

XVII. *Locustas* ¹⁸²) (et squillas) ¹⁸³): teres piper, ligisticum, api semen. et fundes ¹⁸⁴) acetum, liquamen ¹⁸⁵), ovorum ¹⁸⁶) vitella et mixta in unum perfundis et inferes. (F. 201). (Sch. IV, 163).

XVIII. *In piscibus elixis* ¹⁸⁷): teres piper, ligisticum, api ¹⁸⁸) semen, organum, suffundes acetum, adicies nucleos pineos ¹⁸⁹), cariotam ¹⁹⁰) quod satis sit, mel, acetum ¹⁹¹), liquamen, sinapem. ¹⁹²) temperabis et uteris. (Sch. IV, 164).

XIX. *Patina* ¹⁹³) *solearum* ¹⁹⁴) *ex ovis* ¹⁹⁵): rades, purgas, conpo-

¹⁷¹) Legisticum cod.

¹⁷²) Menta cod.

¹⁷³) Сѣра.

¹⁷⁴) Arida cod.

¹⁷⁵) Effundes cod.

¹⁷⁶) Vinu.

¹⁷⁷) Acetabuli.

¹⁷⁸) Defrictum Sch. cod.

¹⁷⁹) Ad clucliare (cf. clucliare seu clucidare, vel potius glucliare vel glucidare—*γλυκιδειν, γλυκίζειν, γλυκαίνειν* Fest. p. 55, II. 98, 10.—„clucidatus“, ut dicit Sch., Naevio restituit Scaliger, fragm. Comic. p. 15).

¹⁸⁰) Cocturam Sch.

¹⁸¹) Supersit cod.

¹⁸²) Locusta cod.

¹⁸³) Et squillas ex brevi cyb additum (vid. supra).

¹⁸⁴) Effundes cod. cf. XVI.

¹⁸⁵) Lique cod.

¹⁸⁶) Ovora cod.

¹⁸⁷) Pisces elixos correxit Sch., piscib. elixis cod.

¹⁸⁸) Appi cod.

¹⁸⁹) Pineus.

¹⁹⁰) Gariota cod.

¹⁹¹) Acetu. liq. cod.

¹⁹²) Sinape Sch., nos conservavimus cod. (rectius: im, em nisi hoc loco) apud Apic. senapi(e), senapis.

¹⁹³) Patinas.

¹⁹⁴) Oliarum.

¹⁹⁵) Ex obis cod.

nis in patinam ¹⁹⁶), adicies liquamen ¹⁹⁷) olei, vinum, fasciculum porri et coriandri semen. mittis ut coquatur. ¹⁹⁸) teres piper modicum, organum, suffundis ius ¹⁹⁹) de suo sibi, adicies iuri ²⁰⁰), decem ²⁰¹) cruda ova, dissolves ²⁰²) et in unum corpus facies. traicies in patinam super soleas. ²⁰³) ad ignem lentum pones ut decoquat ²⁰⁴) et cum ²⁰⁵) duxerit, piper adspargis ²⁰⁶). (Sch. IV, 165).

XX. *Porcellum coriandratum*: assas porcellum diligenter, facies mortarium sic ²⁰⁷) in quo teres piper, anetum, organum, coriandrum viride admisceas, mel, vinum, liquamen ²⁰⁸), oleum, acetum ²⁰⁹), defricum. ²¹⁰) haec ²¹¹) omnia calefacta perfundes et aspargis uvam passam ²¹²), nucleos pineos et cepam concisam et sic inferes. (Sch. VIII, 388).

XXI. *Porcellum aeno coctum* ²¹³): porcellum accipies, ornabis ²¹⁴), coques ²¹⁵) in oleo et liquamine, cum coquitur ²¹⁶) adicies in mortario ²¹⁷) piper, rutam ²¹⁸), bacam lauri, liquamen ²¹⁹), passum ²²⁰) sive-

¹⁹⁶) In patina Sch.

¹⁹⁷) Liquamen olei cod. fortasse idem est quod liq. ex oleo, cf. XI?

¹⁹⁸) Quoquatur cod.

¹⁹⁹) Iux suo sibi cod.

²⁰⁰) Iuri cod., Sch. vult—vinum?

²⁰¹) Dicem cod.

²⁰²) Dissolvis cod.

²⁰³) Solias cod.

²⁰⁴) Dequocat cod.

²⁰⁵) Cū cod.

²⁰⁶) Aspargis Sch.

²⁰⁷) Mortarium siccum, nimis callide Sch., ut sit quod mundum, purum, bene lotum (et affert Cat., 74. Bene emundatum, Colum., 12, 57, 1)?

²⁰⁸) Liq. cod.

²⁰⁹) Anetū cod.—acetum Sch.

²¹⁰) Defricum Sch. defritu cod.

²¹¹) Hec cod.

²¹²) Uva passa cod.

²¹³) Uno cocto. cod. (Supra XXI, in occuctu).

²¹⁴) Ornaius cod.

²¹⁵) Quoq. cod.

²¹⁶) Cum quoquitur cod.

²¹⁷) In mortarium Sch.

²¹⁸) Ruta baca cod.

²¹⁹) Liq. cod.

²²⁰) Passu sive carenu cod.

caroenum, vinum ²²¹) vetus, simul omnia teres, temperas et traicies in patinam aheneam. ²²²) mittis eum. (Sch. VIII, 389).

XXII. *Porcellum eo iure: percoques* ²²³). cum autem levas, amulo obligabis et sic in vas ²²⁴) (F. 202) transferes et inferes. (Sch. VIII, 390).

XXIII. *Porcellum limo sparsum* ²²⁵): porcellum lactentem pridie occisum elixas sale et aneto ²²⁶) et in aqua frigida adsidue ²²⁷) intingis ut candorem habeat. deinde condimenta viridia timum ²²⁸), puleium ²²⁹) modicum, ova ²³⁰) dura, cepam ²³¹) concisam minutatim ²³²), ea omnia superspargis et condis liquamen ²³³) emina una, olei pondo uno, passi ²³⁴) pondo ²³⁵) uno et sic ministras. (Sch. VIII, 391).

XXIV. *Porcellum esozomum* ²³⁶): porcellum accuratum ornabis ²³⁷) et mittis in iuscellum. sic condito ²³⁸) adicies in mortario ²³⁹) piper grana I, mellis quantum conpetat ²⁴⁰), cepas siccas III, coriandri viridis sive sicci modicum, liquaminis ²⁴¹) eminam ²⁴²), olei/. I, aquae ²⁴³) eminam ²⁴⁴) I. simul temperas in caccabulo. mittis in eo porcellum.

²²¹) Vino vetus cod.

²²²) Heneā cod.

²²³) Perquoq. cod.

²²⁴) Inuas cod.

²²⁵) Timocrapsum cod. (tymmocrapsu supra).

²²⁶) Anetu cod.

²²⁷) Assidue Sch.

²²⁸) Timmum cod.

²²⁹) Polleium cod.

²³⁰) Oba cod.

²³¹) Ciba concisa.

²³²) Minuta cod.

²³³) Liquamen cod. reliqui, pro 'liquaminis' Sch., cf. II.

²³⁴) Passo cod.

²³⁵) P. cod.

²³⁶) Sch. p. oxizomum, pro: porcello exodiomū cod. di=z saepius: cf. oridia-oria, zabolus et diabolus, diaeta et zaeta (plura Sch. p. 47. Lib. II), nos malumus mutata una littera esozomum=in iure.

²³⁷) Ornavis cod.

²³⁸) Sic conditum. Sch.

²³⁹) Mortarium Sch.

²⁴⁰) Quanconpedat cod., Sch. legit: quam.

²⁴¹) Liq. cod.

²⁴²) Emina cod.

²⁴³) Aq. eod.

²⁴⁴) Emina cod.

dum bullire coeperit, saepius ²⁴⁵) agitabis ²⁴⁶) ut spissum fiat. Si aliquid minus iuris facere coeperit ²⁴⁷), tunc adicies eminam ²⁴⁸) I. aquae. sic percoques ²⁴⁹) et sic porcellum inferes. (Sch. VIII, 392).

XXV. *Porcellum lasaratum*: teres in mortario piper, ligisticum, careum, misces ciminum paululum, lasar vivum, lasaris radicem, suffundis acetum, addis nucleos pineos, cariotam, mel, acetum, liquamen, senape factum ²⁵⁰). oleo omnia temperas et perfundis. (Sch. VIII, 393).

XXVI. *Porcellum* ²⁵¹) *iuscellatum*: mittis in mortario ²⁵²) piper ligisticum aut anetum ²⁵³), coriandrum (F. 203), rutam, bacam ²⁵⁴) lauri, fricabis ²⁵⁵), suffundis liquamen, porro passi sive mellis modicum, vinum modicum, olei aliquantum. cum coxeris, amulo ²⁵⁶) obligabis ²⁵⁷). (Sch. VIII, 394).

XXVII. *Agnum* ²⁵⁸) *simplicem* ²⁵⁹): de agno decoriato facies copadia ²⁶⁰), lavabis ²⁶¹), diligenter mittes in caccabum ²⁶²), adicies oleum, liquamen, vinum, porrum, coriandrum cultro concisum. cum bullire coeperit saepius ²⁶³) agitabis et inferes. (Sch. VIII, 370).

XXVIII. *Aedum lasaratum* ²⁶⁴): aedi ²⁶⁵) intestinis ²⁶⁶) bene pur-

²⁴⁵) Saepius—Sch. cepā ius, ex l. VIII, p. 159, № 334: 'et agitas cepa et rutae fasciculo', quod mihi supervacaneum videtur, cum non 'saepius' ut Sch., sed sepius in cod. sit.

²⁴⁶) Agitavis cod.

²⁴⁷) Ceperit cod.

²⁴⁸) Emina cod.

²⁴⁹) Perquoq.

²⁵⁰) Factu cod.

²⁵¹) Porcellu iuscellatu cod. supra: iuscellu.

²⁵²) Mortarium Sch.

²⁵³) Anesū cod.

²⁵⁴) Ruta baca cod.

²⁵⁵) Fricavis cod.

²⁵⁶) Amolo Sch.

²⁵⁷) Obligavis cod.

²⁵⁸) Agnu cod.

²⁵⁹) Simplicem (cod.)—suppl. iure (abl.) Sch.

²⁶⁰) Cupadipla cod.

²⁶¹) Lababis cod.

²⁶²) Caccabo cod.

²⁶³) Sepius cod., Schuch (ut supra XXIV)—cepa ius.

²⁶⁴) Non recte Sch. 'aedu lasaratu' cod. in lemm., cum sit Edum lasaratū.

²⁶⁵) Edi cod.

²⁶⁶) Intestinas purgatas cod.

gatis imple²⁶⁷) piper, liquamen, lasar, oleum et intra aedum mittes et bene consues et cum aedo simul coquantur. et cum decoxerit adicies in mortario ²⁶⁸) rutam ²⁶⁹), bacam lauri et levato ²⁷⁰) aedo ²⁷¹) adque ²⁷²) exiccato ²⁷³) ipso iure perfundis et sic ponis. (Sch. VIII, 371).

XXIX. *Turdos apantomoenos* ²⁷⁴): teres piper, lasar, bacam ²⁷⁵) lauri, admisce^s cumino ²⁷⁶) garum ²⁷⁷) et sic turdos per guttur ²⁷⁸) imple^s ²⁷⁹) et filo ligabis ²⁸⁰) et facies eis ²⁸¹) impensam in qua decoquantur ²⁸²), quae habeat oleum, sales, aquam ²⁸³), anetum et capita porrorum ²⁸⁴). (Sch. VII, 255).

XXX. *Turtures*: aperies, ornabis ²⁸⁵) diligenter, teres piper, lasar, liquamen modicum. infundis ipsas ²⁸⁶) turtures ut conbibant sicci et sic assas. (Sch. VII, 256).

XXXI. *Ius in perdices*: teres in mortario piper, apium ²⁸⁷), men-

²⁶⁷) Imple^s Sch.

²⁶⁸) In mortarium Sch.

²⁶⁹) Ruta, baca cod.

²⁷⁰) Levato.

²⁷¹) Edi.

²⁷²) Adq.

²⁷³) Exugato cod., Sch. autem edi posuit post exugato et mendum explicavit sequenti vocali (ipso) p. 171, pro aedo!? exugato est exucato, exiccato, 'per savanum siccato'.

²⁷⁴) Apont omoenos *Schuch*, in brevi cyb. apontomenus,—optimum mihi videtur= ἀπάντων ἀμείνους, more nostrorum librorum de re coquinaria appellandi cibos; *Schuch* addit alias explicationes aenigmati^s: ἀποχοκτομένους, parcoptos, paracoptos (=castratos), apamenos—ex Apamea Phrygiae regione etc. p. 131.

²⁷⁵) Baca cod.

²⁷⁶) Comino Sch.

²⁷⁷) Garu cod.

²⁷⁸) Guttur cod.

²⁷⁹) Imple^s Sch.

²⁸⁰) Ligavis cod.

²⁸¹) Ei impesa cod., impensam Sch.

²⁸²) Decocantur cod.

²⁸³) Aqua, anetu cod.

²⁸⁴) Porror. cod.

²⁸⁵) Ornavis cod., Sch. vult onerabis, cum saepius: ornabis,—p. 127. Lib. VI. pullum aperies. Ornavis (243), p. 125. pullum aperies et in quadrato ornas (240) et saepius.

²⁸⁶) Ipsas turtures cod., Sch. legit ipsas et proponit — spissos, pro sicci — succum.

²⁸⁷) Apio cod.

tam ²⁸⁹) et rutam, suffundis acetum, addis cariotam, mel acoetum ²⁸⁹), liquamen, oleum, simul coques et inferes. (Sch. VII, 257).

Expli(cit) brevis ciborum.

V. VOCABULORUM AC BERUM NOTABILIORUM EXPLICATIO.

Numerus maior folium (s. paginam) codicis indicat.

A.

Aballana—pro Abellana i. e. nux; Abellana, ae; ab urbe Campaniae (Abella) 196. Cato (8, 2), nuces *calvas* avellanas praenestinas et graecas haec facito uti serantur. Vide Hehn. p. 390,—Macrob. S. 3, 18, 8 nux graeca—amygdale.

Acetabulum—(liquaminis 198, vini 200) heminae vel sextarii quarta pars (cyathi tres). Cod. acitabuloliquaminis 198 (sive drachmas XV, Plin. N. H. 21, 185).

Acoetum—mel 203, correxit Sch. ¹),—ἄχοτον, quod per se fluit. Cod. acetum.

Addena—?

Adorna—pro adora cod. Cf. Apic. V, 206 nucleis adornabis.

Adque—atque, bis 197, 203.

Aedus—203. Aedum lasaratum i. e. lasare conditum.

Aenum—(197, 201 aeno coctum)—aeneum vas, s. aenea patella, ut apud Apic. II, 41. F. 201 heneam pro aheneam. adi.

Agnus—197, 203—*simplice*—supple: iure, ut simplice sit ablativ. ut Saepius Sch. in Apic. (VIII, 334 ius simplex) vel. cf. V; 204: simplici pisam coques (Neue Form. II³, p. 57—58). Nos: s—em.

Allium—196. Antiquior forma pro: *allium* (bot. allium sativum чеснокъ) vulgar. 'aleum' ut Apic. IX, 443 spicam *alei*. V. Regel Alliorum monographia, Petropoli 1875.

Amidula 196—pro: amigdala, certissimum est, docet Sch., p. 24!

Amõlum 200, et quater amulo: 199, 200, 201, 203 et amulabis

²⁸⁸) Menta et ruta cod., non apiomenta ut legit Sch.

²⁸⁹) Melacetum cod., Sch., posterius est acoetum ἄχοτον, quod per se fluit, iungferhonig (Plin., 11, 38).

¹) Apici Caeli de re coquinaria libri X. *Chr. Teophil. Schuch.*, ed. II, Heidelbergae 1874 = Sch., Apic. *Hehn* = Kulturpflanzen und Haustiere. VII Aufl. v. Schrader—Engler 1902.

198. Sch. in Apic. *amolō saepe*,—a mola (μύλη), non molitum ex tritico ac siligine sine mola factum, item *amylum* крахмалъ.

Anesum—196. Anisum (άνισον) анисъ, bot. pimpinella anisum.

Anetum—196, 201, 202. aneti semen 196. bot. Anethum graveolens укропъ. etiam: anethum—(culinis et medicis nascuntur Plin. 19, 167) *anetatos* mullos 200; cf. Apic. VI, 239 pullum anetatum, ubi de aneto nihil dicitur, ut hic.

Anguilla—anguilas cod. 200; 197. угоръ. Ius in ang. Apic. X, 477 et 478.

Apantomaenos—turdos cod. 203. } *aponto moenos* Scribit Sch. VII.

Apontomoenus— cod. 197. } 255, et explicat: ἀποκοπτομένους parcoptos 244, *apamenos* ex *Apamea Phrygiae* regione, a panto s. pando amoenos, et a partito (lasare) amoenos, et a penso amoenos—optime mihi: ἀπάντων ἀμείνους.

Apium—203. api semen 196, 200; api semen 201. сельдерей (Lin. *apium hortense*, graveolens), plural. *apii* Apic. = radices, bulbi. III, 65; IX, 181.

Apirinum—196. vel *apyrinum*—vinum e malis punicis sine nucleis (ἀπορηνός) вино изъ гранатъ. Plin. N. H. 13, 112. Punicum malum... aliqui granatum appellant; 14, 103—vinum fit e piris malorumque omnibus generibus, sed e Punicis *rhoiten* vocant,—Colum. 12, 42, 1.

Ascalonia—196. cepa *Ascalonia*,—ab oppido Iudaeae nominata; nunc in Italia appellatur 'scalogna'—шарлотъ, мелкiй чеснокъ (allium ascalonicum bot.).

Aspargo—198. 201. *asparso* pipere 199—*aspergo*, *adspergo* Apic. saepius: *aspargo*. Marc. Emp. 36.

Asso I.—*assas porcellum* 201. rossice: жарить. *Assus* oppon. iurulentus i. e. *assatus sine iure*, vel. potius suo iure (въ собств. созу).

B.

Baca—quater: b. lauri 201, 203, b. rutae 196, b. timmi 196, ягода (timi, rutae—*baca* est folliculum cum semine).

Beta—197 (bot. *Beta vulgaris*) свекла, буракъ (Plin. N. H. 19, 135. *beta candida* alvus elicitur, *nigra* inhibetur).

Brevis—(sc. liber) apud posteriores saepe: перечень, списокъ краткiй.

C.

Caccabina—(*cacabina* 197 semel cod.)—196, 197 (minore et fusile), non a 'caccabo' ducendum; sed a patria patinae huius Κακκάβη (Car-

thago) adiectivum formatum (Schuch, p. 68) ut ἀγαθῖνος ab Ἀγάθη, ελευσῖνος, ῥηγῖνος; *minore* supple: iure; fusile (abl.) iure profuso, opiparo, impenso parata. Sch.—Georges Lex. caccabinus im Tiegel gebacken, gesotten (Apic. IV, 119, 120) adiectiv. caccabinus non invenitur in Lex. Forcellini ubi sunt derivata: cacabaceus, cacabatus, cacabellus, cacabulus, —a cacabo. A. Walde, Lat. Etym. Wörtb. 1905, p. 77. Cacabo gackern gr. Rebhuhn κακκάβη—κακκαβίζω, κακκάζω—vom Naturlaute der Rebh.

Caccabulus—199. patinae genus (deminutiv. a caccabo).

Caccabus—200, 203. pulmentarii vas (κάκκαβος) Bernhold ex II, 41 loco corrupto: 'cacabum' (et cacabulum) apud Apic. invenit (pag. 165). Varro LL 5, 27. Vas ubi coquebant contra Isid. Orig. 20, 8, 5. C. et cucuma a sono fervoris cognominantur.

Cepa—arida 200, ascalonia 196, gentima 196, sicca 199.

Et *cepa*—conciſa 196, 201 *cipa* cod. 199, sicca 199, 202, ros. лукъ. ascalonia supra v.; arida—ut dicit Hum. ¹⁾ sic reddita per exsiccationem ut usui fiat melior; gentima apud Salmas. ²⁾ est p. 823. *gentia* (ex cod.) cf. Hesych. γήτια κρόμμια ἃ καὶ γήθια καλοῦνται. Plin. N. H. 29, 105 illi *gethyon* nostri pallacanum vocant (gethyum paene sine capite est 29, 107). Schuchio autem est *setania* (Pl. N. H. 19, 102), στήτανιον (Theophr. h. pl. 7, 4, 7), Plin. N. H. 19, 101. Alium cepasque inter deos in iure iurando habet Aegyptus. Cf. Iuv. 15, 9, Symmach. 2, 865 et Peristeph. 10, 259. Venerare acerbum cepe, mordax allium.

Cardamomum—196, 198 (cardamum, cardamon) lat. nasturtium кардамонъ, райскія зерна. Plin. 12, 50, aromaticum semen.

Careum—196, 202 (κάρον). bot. nigella arvensis, тминъ луговой. radix carei-careota vocatur (Hemelb. ex Dioscoride).

Carinum et 196. } apud Apic. etiam caraenum. Sch. II, 43

Caroenum 196. 199 } garoeno i. q. oenogaro; mustum coctum, cuius pars tertia absumpta est, aliter: garum, liquamen, liquor sociorum,—vino admixto oenogarum, aqua admixta hydrogarum appellatur (piscis ex quo fit *garon* est.). Vid. garum. Cf. κάροινον—graec. et assyric. karânu (Hehn. p. 91).

Cariofilum—196. bot. caryophyllus aromaticus, гвоздика. Plin. 12, 30 caryophyllon—piperis grani simile,—ex India. Infra 197. *Cerifolium*.;

¹⁾ Humelbergii, editio Tiguri 1542.

²⁾ Claudii Salmasii Plinianae Exercitationes, t. II; Traiecti ad Rhenum 1689.

apud. Plin., caerefolium, quod paederota Graeci vocant. Idem est (Sch. p. 69).

Cariota—199 (aliter caryota, caryotis, καρωτή), ross. финикъ—Plin. 13, 14: „caryotae... et cibo quidem sed et suco uberrimae, ex quibus praecipua vina orienti, iniqua capiti“...—frequens est usus in condimentis. Cf. Apic. VII, 277. cepam, *cariotam*...; VII, 310. cariotum (et I, 34; VIII, 385) correxit Schuch pro codicum: cariotam, careotam, caroe-tam; cariotum est vinum palmeum ex caryotis factum (dibs). Cf. Hehn, p. 274, 275.

Cuminum—198, 202. *Cuminum* 196, 198, 203 (forma antiquior) κύμινον bot. Carum carvi, римскій тминъ (cf. Apic. VII, 269 ofellae—comino (=comineo oleo) infusae). *De oleo cumini* 203: admisces cumino garum. Cum. Aethiopicum, Aegyptium, Syriacum, Lybicum.

Cyperum—196. bot. cyperus esculentus, сытъ. Antiquior forma cypere-ron(um). Genus iunci trianguli (Plin. 21, 115), cupero adulteratur nar-dum (12, 43). Apic. cod. I, 5 cyperum, ciperi.

Citri—fastinaca 196—est fascina (Cato, 37, 5. Ovid. f. 4. 754) vel fasciculus citriorum, s. foliorum citri (Apic. I, 4. folia citri). Citrus; bot. citrus medica, citrium est cucumis citrinus.

Clucliare—200 ad. cl. supra ad XVI lemm.

Coctura—200 in c.—cf. Apic.: cocturā (sine in) Abl. temp. IV, 171—2—4—5 et saepius.—200. super cocturam=super ea quae co-quantur.

Coliclus—197. coliclos, demin. a 'caulis' pro 'cauliculus' (colicli be-tae, malvae, brassicae etc.).

Condimenta—199, 202 viridia—quae ex herbis viridibus fiebant (cf. Apic. VI, 230; VIII, 337). Apici condimenta „coctiva“ (=quae cito coquantur) IX, 413 Schuch mutavit in „cortina“ et dixit: si librarius in codice habuisset—cortina—non delevisset (?). C. moretaria editorum aliorum (VI, 224 et X, 470) Schuch: 'condimentum, hortariam'; hortaria est bot. sedum cepaea, ros. очѣтокъ, молодѣло.

Condimentum—196—quod ad condienda opsonia est. Apici condi-mentum sine adiecto est petroselinum macedonicum.

Conditum—197, falso Sch. in cod. legit: 'conditam'.

Conpetat—quantum conpedat cod. 197, 203=quantum satis est.

Constrinxerit—198. v. sub. v. duxerit.

Copadia—197 porcina. 203. c. facies de agno. Humel.: „cibi lau-tiores 'cupedia' alias adpellata“, sed iam Salmasius p. 361. bc. a graeco κοπάδιον idem et κοπάς, κόπεον, τόμος—praecisum, frustum carnis dissec-

tum. „Apici exc.—copadia porcina atque pullina“. (Non., p. 103) (summa linguae, haedorum glandulae, caponum testiculi etc.).

Cooperi—200 c. debent.—forma contracta (cooperio 4) utitur sola Sch. in Apic. (369, 162, 448. pro cod. cooperies, cohoperies).

Coques—199. quoques 198. quoquitur 198. perquoques 201, 202; quoquatur 201. cocuntur 203.

Coriandrum—196. viride 201. viridis s. sicci 202. semen 196, folia (semper n. apud Apic.) 'coriandrum sativum bot'. кишнецъ, кориандръ.

Coriandratum—197, 201. porcellum=coriandro conditum. Coriandri semen nudum, firmum Plin. 19, 119—181; praecipuum Aegyptium.

Costum—196. Costi radix et folium Indis in maximo pretio (Plin. 12, 41), costo vicinus esse debet cardamomi odor (50) usus ad aromatiten.

Crocum—(et crocus) Neue, I, 796^a). 196. bot. crocus sativus, шафранъ, aroma notissimum. Ebrietati resistit, crapulam fugat, venerem stimulat (Plin.), serere in Italia minime expedit (21, 31).

Crudo—199 a crudo pisces. lavas. Sch. IV, 159. crudo—cruore.

Cuppressus—196. χαπάρισσος, apud posteriores cypressus, i. f. Apic. I, 7.—vas inane inversum fumiga lauro et cupresso.

Cyborum—196. brevis=ciborum.

D.

Damascena—196. sc. pruna e regione Damasci (Coelesyria).

Datilus—196. fructus palmae (финикъ) Apic. VI, 212 dactilos et cariotas.

Decoratus—203. de agno decoriato, a v. decorio Eccl. Schuch ex VII, 295 proponit „decarnato“?

Decoxerit—203. decocantur 203. ut decoquat 201 (ross. выкипѣтъ).

Defritum—196, 199, 200, 201 (Schuch: defrictum),—defrutum (ex 'defervitum'), sc. mustum. Apic. defructum, defrictum, defritum codd. Mustum vel vinum ad dimidiam decoctum sec. Plin. 14, 80, ad tertias, sec. Col. 12, 20, 2. Defruta cum sit caelum sine luna coqui debent, plumbeis vasis, nucibusque iuglandibus additis, eas enim fumum excipere dicit Plin. 14, 136. Cf. βρῦτον—defrutum—brauen.

Duxerit—201 cum d.—Apic. IV, 140 cum duxerit, et VIII, 367—cum bene duxerit inpensam; ducere est—constringere, contrahere (ius, inpensam). Cf. *constrinxerit* supra. et *tenuerit*.

E.

Elixus—197 elixa. ἐκζεστός, coctus in aqua vel in iure. Hum. „quod cinere ollae supposito coctum est“. Idem est 'elixatus'; Apic. III, 108 sfondilos elixos, III, 110 sf. elixatos.

Emina—202—hemina, ἡμίνα mensura hic est liquidi, sextarii dimidium (cyathi III)—0,44 liter.

Eruca—196 (semen) suavis planta, quam graeci euzomon appellabant, ross. гулявникъ, горчичная капуста. Plin. 20, 125.

Esiciatum—197 (esiciate cod.) pullum—non vulg. pro „isiciatum“, sed ut monet Sch. ad 384, 402, VIII (ubi codd. esiciatum, excicatum, exicatum) a verbo sicare i. q. secare est „exsectum“, i. e. pectus, pulpa pulli.

Exbromabis—198. exbrōmare (βρῶμας est lat. virus, βρομώδης virosus, immundus)—pro emundare et purgare (Salm. 255 in Sol.) molesto odore liberare; hic est: facies ut umorem exspuant, Apic. VII, 266.

Expli(cit)—203. brevis c. cf. Apici: explicit liber β. Explicit Apici alieus. explicitus est.

Exiccato—203 (pro cod. exugato) v. ad. XXVIII=exsiccato.

Exozome—et exodium cod. v. in notis ad XXIV.

F.

Fastinaca—196=fasciculus v. Citri.

Feniculum—196. f.—i. semen. μάραθρον уксоръ (bot. anethum foeniculum).

Folium—196, 197. pro: folium nardi, sexies apud Apic. Salmas. 753 bE non recte: folium est malabathrum. Cf. Apic. IX, 411: folium et malabathrum addes et I, 30: f., m.

Fusile—197. ablat., supple iure=iure profuso, opiparo.

G.

Garatas—198 (ofellas).

Garaton—198 (ofellas) cod.—graton 196. pro his cum Sch.—„lasaratas“ cf. Apic. VI, 243, VIII, 393.

Garum—203—liquamen ex piscibus ('garon') paratum. Confectio gari ex vetusto manuscripto codice (Bernhold ¹), p. 185): Sume pisces

¹) Caeli Apici I. Mich. Bernhold, Marcobraitae M. D. CC. LXXXVII.

minores salsos, aut si salsi non fuerint, saliantur pauco sale, et mitte ex illis sextarium unum et de bono vino sextarios tres et coque in aere, vase, usque dum duae partes consumantur et tertia remaneat; tum cola per saccum usque ad claritatem et refrigeratum mitte in vitream ampullam et utere. Cf. Plin. 21, 3 et Mart. 13. Ostrea et nostra aetate „sauce d'anchois“. Sen. Ep. 96. Garum pretiosam malorum piscium saniem.

Gentima—196. v. supra: caepa.

Granata—196. mala granata Apic. I, 18, Punica alias vocata.

Gustata—198. correxit Sch.: iustata, sicuti I, 67 ad iustum (pro-gustum cod.) coctas. „Iuste coctus“ quod pag. 49. et pag. 56. memoratur sub. № 133. non inveni IV, 133, sed est ibi „ex iure coctum“? Iustare est ad iustam mensuram redigere, francogallicum *ajuster*. Mendum (g pro i) ex promuntiatione ortum (p. 56).

H.

Haedula—197 (haedulas lasaratas).

I.

Igni—lento 199 coques. Cf. Apic. I, 1 igni lento et aridis lignis, II, 51—fervere.

Inferebis—200.

Inotocano—199. inotogono 199, in otogonon, inotogonon 197. v. ad. XI Brev. cyb.

Impensa—199 (inpesam) impesa cod. 203. Hum. temperatura, conditura, mixtura seu quod rei alicui impenditur. Barth. Farcimentum factio. Sch. ad 199 „in pensam“ proponit, ut VI, 252 in aequam ad aequam II, 54 (pag. 87), ut sit pensiculate, iusto examine, et „de patella“ sit, quod 'ius de suo sibi' (201). Sed VIII, 367 perfundes in patella impensam, 369. hac impensa reple 372. impensam terentinam et saepius.

Innula—196. Inula, ἐλένιον, bot. Inula Helenium, девясила Plin. 19, 91. Inula per se stomacho inimicissima, eadem dulcibus mixtis saluberrima, defectus (92) praecipue stomachi excitat.

Inogaro—198. =oenogaro.

Intingis—202 in aqua cf. Apic. VII, 295 melle contingis.

Iuncus—196 radices. bot. iuncus, scirpus ситникъ, порозъ. Africanus sine odore pessimus (Plin. 21, 120).

Iuscellatus—197, 202 (porcellus)—cum iuscello paratus.

Iuscellum—200.

Ius—197 in perdices; 201 de suo sibi (Cf. Colum. 12, 42, 2 mala in suo sibi iure decoquantur) „sibi“ additur sermone rustico ad „suus“—idem est ac '*patinarium*', in quo coquantur, cf. Apic. 147 (suffundes) ius de suo sibi, 171, 172,—3, 4, 5, 7; 182.—197 eo iure, 203 ipso iure.

L.

Lasar—196, 203, 198; vivum 202. radices 196, 199, 202 (Apic. VII, 258 laser cirenaicum vel particum) dicitur de succo plantae, quae appellatur laserpitium vel silphium. Laseris genera duo (Plin. 19, 43) rhisias, succus radices et caulias—caulis. Laser quas habeat utilitates, immensum est referre Plin. 22, 106. Laser cyrenaicum sec. Della-Cella est *Ferula tingitana*, sec. Kurtspengel—*Thapsia gummifera*,—parthicum s. *Persicum* (Medicum) *Ferula assa foetida*. Salmas. p. 255 b. „Inter Medic. et Cyren. laser ita distinguit Dioscorides ut dicat Cyren. odoris esse suavissimi et ei qui gustaverit, os ne quidem oleat nisi parvo tempore... Medicum... acrioris ac viriosioris esse fragrantiae, p. 256 a. „lasaratum porcellum, l. haedum quod de lasare parthico vel M. capiendum“. lasera (plur.) Anth. Lat. Riese 390, 23. At denuo Hehn (O. Schrader—A. Engler)—Kulturpfl. u. Hausthiere 902 apellat lasar—ferula asa foetida. pag. 191 „wahrscheinlich“.

Lasaratus—197, 202=lasare conditus. lasaratas (ofellas) 197, 198 pro graton et garaton cod. lasaratas haedulas 197 pro „aratu“ cod.

Lauri—baca 197. Tria genera apud Catonem: Cypria, Delphica, silvatica. *Laurus nobilis* L.

Locustae—202 et *locustae* 197.—„langouste“ gallorum, locusta marina, carabus. Plin. 9, 96 vivont petrosis locis, cancri mollibus (9, 158. locustae et squillae-coeunt tergis, cancri-ore).—carnosiores cancris, concoctu difficiles, secundum Mnesitheum (Athen. III, 67).

Ligusticum—199, 196 (semen), 199, *ligisticum* 199, 202, 198; herba (ter) (bis)

in montibus Liguriae nascens, *Ligusticum Levisticum* bot., любистокъ, худчатая трава, зоря. Ligustici vicem praestat in condimentis anesum (Plin. 20, 187). Sch. in Apicio fere semper: ligisticum. Salmas. p. 900 a. praecipue semen fuit condimentarium; inter edulia caule et radice.

Liquamen—est garum apud Apicium. l. olei 201 (?) v. ad XIX lemm.; liquamen optimum (l. II, 39, VII) est garum sociorum e scombris confectum, congius cuius (3, 24 liter) M. sestertium erat. (scomber=мак-

пель, cuius genera centum (Brehm, VIII, p. 108 et sq.), gravissimus nunc — Scomber-scomber, scombrus, vernalis, Cordylus scombrus — Maquereau, Makrele,—50 cm. longus, 1 kg. p.

M.

Malvae—197. Malvae genera Plin. 20, 222 „duo genera earum amplitudine foli discernuntur. Apic.: maiores et minores. III, 80.

Mediaverint—coctura 198. v. ad VII lem. (Aliter Apic. III, 82. coliclos elixatos mediabis, i. e. biparties, in duas partes divides).

Mellique—199. vino.. temperas.

Menta—203, 196.—mentha, μίνθη мята.

Minuta—202 (сепа). cod. pro minutatim (cf. Apic. IV, 180) minutissime 198. (concisas).

Mortarium—1) vas in quo teruntur ac tunduntur, quae sunt resolvenda: 203, 202, 201, 200.—2) cibus ipse: 201. mortarium facies, 202.

Mox—197=simulac.

Mullus—197. M-os anetatos v. ad XIV. 197 aliter m. „Mullus barbatus, краснобородка, краснорыбца, барвена, барбунъ, парма, султанская рыба. Mullus taricus Apic. IX, 440 ex Ponto est „sciaena umbra Cuv.“. Sch. p. 195. Plin. 9, 66 „M. Apicius.. in sociorum garo necari eos praecellens putavit, atque e iecore eorum alecem excogitare provocavit“. Ath. VII, 125—τριγλη—dentibus ferratis, gregalis, maculosus, ad haec carnivorus; postquam tertium peperit (ter—parere in anno dicit Aristoteles) fit sterilis. Genera: mullus barbatus (Rotbart, Rouget) et M. Surmulentus (Streifenbarbe, Surmulet).

Murena—197, 200=muraena, piscis marinus anguillae similis zoolog. muraena anguilla. Theophr. I. V de Animantibus—anguillam et muraenam multum tempus posse vivere extra aquam, quoniam parvas habeant branchias Ath. VII, 90.

Murra—196. bacca murrae. bot. balsamodendron myrrha, камедь арабійская. Murrae.. summum inter sucos pretium Plin. 37, 204. Murrae odore condita vina apud priscos lautissima erant (14, 92). Viliora olei genera murra miscentur (13, 10), Aram. murrâh=sucus, hebr. môr (graec. μύρον et σμύρον—Salbe) Hehn, p. 160.

N.

Nepeta—196, bot. nepeta cataria, melissa nepeta кошачья мята, готовикъ. Plin. 19, 160: nepeta, puleium et menta similis generis sunt. (Apic. X, 462 nepeta montana). Ital. nepeta, germ. nepte.

Nuclei—pinei 201, 202, 196. Nuclei verbum sine adiecto semper nucleos denotat pineos Hum. (cf. VIII, 346 n. tostos). Ath. II, 49. Secundum Mnesitheum pinguefaciunt corpus, ciborum concoctionem minime impedire, urinam ciere. nec morari alvum; sec. Diphil. leniunt arteriam, purgant pectus.

Nuces maiores—196. Apic. ita nominat iuglandes, ut Graeci quoque μεγάλα κάρα. Salm. p. 425 a B.

O.

Obligere—199, 200, 198 (amolo).

Ofellae—(assas) 196, (garatas).—Cum nomine detruncato offa, unde offula, graece φέλα, φέλλα—πέλα πέλλα, βῶλλος et est fere globulus vel orbiculus (Sch. p. 135). In coquorum lingua pars delicatior suis aut bovis (Macrob. 7, 8, 4) forma globi abscissa. (Offa ponita—cum cauda excisa, v. Plaut M. Glor. 3, 1, 164). Ofellas in deliciis habuisse Romanos docet Claudii dictum in curia (Suet. 40): rogo vos, quis potest sine offula vivere?

Oridia—198, 199. (Cod. orizie) est oryza (ὄρυζα) ориза. Cf. Apic. II, 52 (oridiam 6 codices, unus—orizam), ubi Hum. ex ed. pr. fecit „orindam“, panis genus.—*Oryza sativa* Lin. Ap. 2, 51.

Origanum—196, 199. (ὀρείανον) origanum vulgare bot., душица, матеранка. Plin. 20, 156.—Origano simile puleium silvestre, semen minutum (21, 56), acer sapor (20, 175), ut formicae necentur (10, 195); plura genera in medicina habet (20, 175).

Osprea—196. Schuch praef. p. 23: non sunt ὄσπρια, neque ospreta ὄσπρητά sed prasum, vel alium scordoprason, Gallorum roccamble, schlangenknolauch, луговой чеснокъ (?). Ospreos (Osprios) inscribitur ab editoribus liber V Apici, (in quinque cod. ostreo, ed. pr. ospreon).

Oxizomus—197—um porcellum, cod. exozome, 202, exodiomu v. ad. XXIV. correxit Sch. ex VI, 241 „pullum oxizomum“—(ὀξίζωμος opponitur melizomo 2, sed ibi non ius, sed potio est viatorum),—acetoso iure conditus nostro loco potius esozomum=„in iure“.

P.

Papaver—196. Parte 200 aceti f. q. aceto modico.

Passum—196, 291. vinum ex uva passa factum.

Perdices—203. ius in—Cf. Apic. VI=ius in avem elixam,—in avibus, in ansere. 228,—9. 231.

Petroselinum—196. petroselinon, петрушка. (Apud Apic. petro-

silinum II, 56,—VI, 224,—VIII, 345. 351. marginis videtur, interpretamentum ad „*Conditum*“, v. supra.

Pimenta—196. pimentum pro „pigmentum“ latini dixere (docet Salm. p. 740, b). Vetus liber Exc. Ap. non solum aromaticas et exoticas omnes species, quae condimentis serviunt hoc nomine designavit, sed etiam omne genus herbarum ac seminum condimentariorum, Plini aetas pigmenta tantum de coloribus posuit (l. 33), at sequens aetas... pro herbis“...

Pyretrum—196. (pyrethrum, pyritrum, πύρεθρον), bot. Anthemis Pyretrum, жягунецъ, слюногонъ, Gall. pyrèthre. Diosc. 3, 75. γεωσαμένον πορωτικωτάτη.

Pisces—197, 201. elixos. 197 in tegano, assos, frixos, 196—7 scorpionones.

Pondo—198. pd. et p. I, 202. pondo uno. Cf. Plin. 26, 33 Vettonicae (ross. бѣковина) tusae pondo libra, et Char. 1, 12. S. 22 (I, 35, 21)—quamquam unum pondo non dici sciamus, sed in libram referamus, ut puta unam libram, duas libras.—(Plura: Neue, I³, p. 868).

Porcellum—197, 201, 202. coriandratum, aeno coctum, eo iure, timo sparsum, oxizomum, lasaratum, iuscellatum.

Porcina copadia—197.

Porrum— { 203 (capita porrorum) 197. porros. — пореѣ. (porros undecies Apic.).
Allium Porrum L. cf. πράσον.

Puleium—196, 202, etiam pulegium, bot. Mentha pulegium, полей, блоховикъ.

Pullina—197. copadia. 197. pullinam (subst.).

Pullum—197. esiciatum.

R.

Radere—200. pisces=desquamare, qui exinde colorem adipiscuntur sanguineum. Hum.? Cf. Apic. III, 76 cucumeres rasos.

Rapa—198 (elixas rapas)—alia forma et frequentior *rapum*, bot. Brassica rapa, рѣпа, (rapus — нѣмецкая рѣпа). Plin. 18, 127: A vino atque messe tertius hic Transpadanis fructus. Cf. ῥάπος, rapa, рѣпа. Hehn, p. 559.

Rapulatos—197. pisces=cum rapis praeparatos.

Ruta—197. { semen.—199.—bot. Rutha silvatica, Plin. 19, 156
} bacca.

duo genera—ruta silvestris et sativa. Bacca r. est folliculum cum semine intus concluso. Hum.

S.

Salvia—196. *Salvia officinalis* bot., шалфей Plin. 22, 147. *salviam—mentae similem, canam, odoratam.*

Samsucus—196=*sampsuchum*, bot. *origanum maiorana*, майоранъ (*sampsucus* Marc. Emp. 36 f. 141 b.) Plin: *Amaracum* Diocles medicus et *Sicula* gens appellavere, quod Aegyptus et Syria — *sampsuchum*. *Sampsuchus* Cels. 5, 11. masc.

Sardae—197, 199.—*Sarda* (супринус брама) лещъ, francogallic. bonite. Plin. 32, 150. ita vocatur *pelamys longa* ex oceano veniens.

Sartago—198=*τήγανον* Plin. XVI, 22; Iuv. X. 64.

Satureia—199.—чаберъ, тимбра, саданей, *Satureia hortensis* Plin. 19, 165. *origano aemula*. nusquam utrumque additur, quippe similis effectus.

Scorpiones—197, 198 Pisces—*rapulatos*, aliter *scorpaena* (L. *scorpaena porcus*, морскоѣ ерпъ Seekröte, rascasse). Plin. 9, 162. bis anno parit, mari peculiaris. Graece *σχορπίος* Athen. VII, 95 Hicesius: *scorpiorum* alter marinus (rufus), alter palustris—*nigricans* est.

Sicci—203. Sch. (VII, 256) Legit: *Sucum*.

Silphium—196. et *silphium* i. e. *laseris radix*, laser, *laserpitium* (*Silfium* Apic. I, 31,—VII, 276).

Simplice—197 agnum.; nos—*simplicem* (Sch. *simplice-iure*).

Sinapem—201. *Senape* 202. V. Neue, I³, p. 830, cf. *Σίναπι* et *νῆπι*, optimum Athenis *νῆπι Κύπρου* (Pollux 6, 67; Ath. 1, 28) Bot. *Sinapis alba*.

Sisama—166. *Σήσαμον*, *sesamum*, bot. S. orientale vel Indicum, кунжутъ, сезамъ. (Aliae f. *sesama*, *sesima*, *sesama pl.*).

Soleae—201. L. *Pleuronectes solea*, языкообразная камбала, косо-ротъ. Plin. 32, 151. *Piscis mari peculiaris*.—*plani sunt* (9, 72). Brehmius „ihre Lebenszähigkeit ist sehr gross“.

Solves—107. (de iuscello) i. e. *liquefacies, comminucs*.

Spica—*nardi* 196. *indica* 196. *Salmas*. 753 a.: „*spica indica corrigi deberet—spica nardica ut de hac eadem pseudonardo intellegatur* (nunc *lavandula spica*, лавенда колосистая)—*aut reponendum spica Celtica*“. (De *spica* quam hodie *lavandulam* nuncupamus v. p. 750 b., *pseudonardus* Plinii).

Squillas—197. (isquillas cod. Itali vocibus, quae s vel sq in initio habent, i praeponunt.). σκίλλα, scilla, морской ракъ.

Super—cotturam (cod.) 200=inter coquendum cf. Plin. Ep. 4, 226. super cenam, Suet Vesp. 22; S. mensam et s. vinum et epulas Curt. 7, 4, 7; 8, 4, 30.

T.

Temperare—199 { in unum. 202 oleo. 198.
mellique vino.

Tenuerit—200. cf. Apic. IV, 147 cum tenuerit (=concreverit, coierit).

Timum—202. timmi, timmo 196, 197 est thymum vel thymus—тиміанъ, чабрець.—candidum ac nigricans sec. Plin. 21, 56, claritati oculorum multum conferre existimatur et in cibo et in medicamentis 21, 154 (idem Dioscorid. III, 44).

Tribulas—197. ital. tribolare, fr. tribouiller, tribouler.

Tritura—197.

Turdos—197, 203 apantomoenos (?). Triagera turdorum sec. Aristotelem.

Turtures—197, 203.—ipsas—sicci. (Charis. I, 30, 14 haec turtur, sed I, 86, 15, hic turtur. fem. Plin. 30, 68, masc. Colum. 8, 9, 3). „Commune“ sec. Serv. et Beda de Orthogr.

U.

Uno—198 (in uno) 199. in uno mixta 200. *in unum* perfundis

Uva passa—196, 201.—взюмъ. (Uva passa enucleata est Apic. X, 451).

V.

Vinum vetus—198. (vini v.).

Vitella—199 ovorum. Apic. 4, 116. (Cic. et alii vitellus, i).

Z.

Zingiber—196, 198. bot. Amomum zingiber, имбирь. Sch. in Apicio saepius „gingiber.“ ex sermone vulgari. ζιγγίβερ, ζιγγίβερис Diosc. 1, 13,—arabice (Sch. p. 36) zindschebil, gall. gingembre, ital. zenzovero, zenzero, gengiovo.

Zyuperum—196. est zingiber, quod docet Sch. praef. 23 pag.: „zyuperum eius codicis alibi melius scribitur zinziberum, zinziber, gingiber“.

С. ГИПСОТЬ.