

## DE CONSERVANDA



**Salsamen** *Qua fit condimentum in assatione, siue decoctione an-*  
**ta varia.** *seris. Anseres enim siue porcelli cum assantur, salua*  
*ferè impleri solent, ut humiditates superflua siue ui-*  
*scofa exhalent, & salua odor anseribus uel porcel-*  
*lis imprimatur. Post assationem tamen, salua reijci-*  
**Salua.** *enda est, & non comedenda. Ex salua etiam condi-*  
*mentum conficiunt rustici, quo in anserum esu utun-*  
*tur: contundunt enim allium cum uino & salua, ut*  
**Sal cum** *auferatur aliquantulum de sapore alij. Secundū,*  
**uino.** *Sal cum uino, est q̄; salsamentum diuitum, siue nobili-*  
*um. Ipsi enim deficiente sinapio, uel ueriuto, imponūt*  
**Piper.** *salsario uinum, & parum salis. Tertium, Piper,*  
*est q̄; salsamentum rusticorum, commiscet enim Pi-*  
*per cum fabis & pisis. Similiter etiam ex pane asso*  
*cum cereuisia, uel uino & pipere, fit salsamentum ni-*  
**Allium.** *grum, ad modum pultis, quod etiam piper uocant, &*  
*hoc effundunt super carnes, aut pisces. Quartum,*  
*Allium, ex quo etiam fit salsamentum rusticorum. Mi-*  
*scet enim cum molli caseo & lacte, terendo allium,*  
*& ita comedunt cum cibo siue asso, siue elixo, siue*  
*salso,*