

**RACCOLTA DI TESTI  
PER LA  
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**LIBER DE COQUINA**

**(SEC. XIV)**

**TESTI PUBBLICATI DA MARIANNE MULON**

**VERSIONE DIGITALE DI THOMAS GLONING**

# I

**Liber de coquina** ubi diuersitates ciborum docentur (saec. XIV.)

-- Text based upon: **Mulon, Marianne: Deux traités inédits d'art culinaire médiéval.** In: Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux historiques et scientifiques. Année 1968: Actes du 93e Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tours. Volume I: Les problèmes de l'alimentation. Paris 1971, 369-435; the text of the *Liber de coquina* on p. 396-420.

-- **Digital version: Thomas Gloning, 9/2002**

<<396>>

etc. = page numbers of the Mulon edition; -- I changed some spaces before or after certain punctuation marks (e.g. ". 4." to ".4."). -- I kept the linebreaks of the edition, but removed hyphenation in order to facilitate the search for word forms. -- For the introduction, the *apparatus* and all editorial matter, please see the printed Mulon version. Cf. also: Bruno Laurioux: Le règne de Taillevent. Paris 1997, *passim*(see index, p. 417 s.v. *Liber de coquina*). -- Certain places in the text are puzzling to me, e.g. II-20 "... et ponatur in *spico ad inssandum*"; it seems to me that such places would have deserved some editorial commentary: be it emendation, be it explanation that these forms are o.k. for, say, some region of 14th century Italy, or be it only confirmation that this is simply what the scribe(s) wrote.

-- (c) You may use this digital version for scholarly, private and not-profit purposes only. Make sure that you do not violate copyright laws of your country. Do not remove the header from this file.

---

<<396>>

## **LIBER DE COQUINA**

*Incipit liber de coquina ubi diuersitates ciborum docentur. Et primo de caulis albis.*

I

Cum de coquina atque diuersitate ciborum hic intendimus, primo a genere herbarum tanquam a facilioribus inchoemus.

1. -- Si uis caulles albos bene parare, monda tursones eorum, ita quod de frondibus nihil remaneat; et dum olla cum aqua super ignem bullierit, pone intus tursones siue albedinem caullium scilicet cum aqua predicta, et apposita ibi albedine feniculi, fac tantum bullire, quod sint spissi. Et loco olei, addere poteris brodium carniū quarumcumque.

2. -- De caulibus : Ad caulles uirides secundum usum imperatoris, accipe cimulas caullium sanas et in caldaria bulliente cum carnibus pone et fac bene bullire. Et inde extractis, pone in aqua frigida. Accepto alio brodio in quodam alio uase, addas albedinem feniculi et fac eam bullire. Et cum fuerit hora

comestionis, pone predictos caulles cum brodio in uase predicto et facias totum parum bullire.

3. -- In quadragesima, caulles parum elixa. Postea de brodio extrahe et in sartagine uel patella, quod idem est, cum cepis et oleo frige. Postea, omnibus istis cum parum de brodio in olla positis et bullitis aliquantulum, comede.

4. -- Caulles facias bulliri in aqua simplici et, cum fuerint bulliti, extrahe de uase et adde petrosillum. Tunc fac eos bene bullire in brodio carniū. 5. -- Ad usum Romanorum, caulles debutatos cum ouis distemperatos cum in aqua bullierint pone et dimitte quousque fuerit cibus paratus cum carnibus porcinis.

6. -- Caulles delicatos ad usum dominorum prepara cum albumine ouorum et feniculo et cum omnibus carnibus.

7. -- Porcellanas et rapas albas cum pipere et safrano et ouis et cum omnibus carnibus prepara.

8. -- Ad usum Anglie, fac olus cum farina auene et cum pomis incisis.

9. -- Ad usum Francie, fac olus cum pectoribus gallinarum et cum farina auene : fac olera minuta quod sint incisa, excorticata uel batuta et pistata bene in mortario cum farina et speciebus et fringantur cum pinguedine.

Et potest fieri tantum cum safrano.

<<397>>

10. -- In diebus ieiunii fiat cum oleo. Alio tempore, cum lardo, et ponantur carnes loco piscium.

11. -- De spiniargiis et atriplicibus : spiniargia siue atriplicia in aqua bene calida lota extrahe, de aqua exprime et frige cum oleo et cepa. Postea, pone in scutella et desuper asperge species con sale.

Et si uis facere cum lardo, ponas safranum et species et cepam et acetum si uis.

12. -- De foliis minutis : ad faciendum folia minuta, accipe petrosillum, feniculum, anetum et cepam; percute fortiter cum cutello in tabula et suffrige cum oleo bene et, acceptis herbis aliis minutis, suffrige simul cum eis dum tamen prius bene fuerint bene percussa, ut supra dictum est; est apposita tamen ibi de aqua parum.

Accipe etiam pulpas piscis recentis crudi sine spinis et cum maiorana et rore marino, petrosilino et bonis speciebus cum gariofilo mistis et pistatis fortiter in mortario cum pisce predicto. Fac inde tomacellos uel mortarellos ad modum glandis; et poteris ponere in oleribus predictis. Et hiis oleribus addas de pipere competenter et, si dicta olera percutere uolueris, cum cutello facias. Distempera tamen ea cum brodio carniū et, postea, bullire facias. Et si uolueris in eisdem oleribus dequoque salcias uel alias carnes salsas uel mortarellos. De tumacella predicta sicut confecta sunt de pisce, poteris facere de lumbello porcino, additis ibi speciebus aliquibus.

13. -- In die ieiunii : si uis facere optima folia in diebus ieiunii, accipe petrosillum, anetum, maioranam, feniculum, cepam, species cum safrano. Omnia in mortario bene terantur. Postea coquantur cum oleo et ministra.

14. -- Item, olera cum oleo et parum de aqua : fac quod sint bene stricte cocta et da comedenda.

15. -- Aliter : recipe herbas odoriferas, feniculum, petrosillum, anetum, maioranam. Percutiantur cum cutello minutissime et frigantur cum oleo et sale et custodiantur bene a fumo. Super scutellas pone species et da comedendum.

16. -- Aliter : recipe folia minuta odorifera perbullita, batuta seu percussa, decocta cum pectoribus galline, in mortario tritta. Et postea, dari domino uel infirmo propter dissolutionem uentris.

17. -- Aliter : recipe album feniculum bullitum, tritum, decoctum cum lacte amigdalarum et cum sale sufficienti.

17 bis. -- Item, aliter : recipe feniculum integrum tenerum decoctum cum carnibus crastatinis.

17 ter. -- Item, ad usum campanie : accipe feniculum integrum decoctum cum cinamomo et pone oua perdita et parum de safrano et carnes pullorum pro diebus quibus uis.

<<398>>

18. -- Item, aliter : recipe feniculum integrum tenerum perbullitum. Et, proiecta aqua, suffige cum cepa et pauco oleo et speciebus supradictis in scutellis appositis, da comedere; uel pone carnes, si uis.

19. -- Ad usum campanie : recipe feniculum pro familia et pone ad bulliendum in parua olla cum aqua et, positis de pasta, coquatur. Caue tantum ne comestio sit nimis spissa ut, posito pipere tritto, in scutella, da comedere. Et potes facere cum omnibus carnibus, si uis, secundum tempore.

20. -- Aliter : item, accipe feniculum bene lotum et pone ad lixandum. Et abiecta aqua, frige cum oleo uel lardo et sale. Et, in scutellis, super asperge species, si uis.

21. -- De leguminibus : recipe cicera et pone ad distemperandum per unam noctem in lexiuio bene salsato. Mane autem, abluas bene cum aqua tepida. Postea, decoque ea in aqua tepida et, in fine decoctionis, pone sal et oleum uel aliam pinguedinem.

Et, si uis, in diebus ieiunii, coque cum eisdam castaneas depilatas.

22. -- Cicera : accipe cicera ut prius distemperata cum lexiuio et, ab eodem abluta, decoque cum pipere et herbis odoriferis. Que, cum cocta fuerint, pone partem in mortario ad pistandum, ut sint spissa. Item repone in brodio suo et potes ponere castaneas a cortice mondatas et radices petrossillorum si uis.

23. -- Item, aliter : accipe cicera fracta et pone ad decoquendum cum oleo, pipere et safrano et cum caseo detruncato et ouis perditis et ouis debatutis; uel aliter, cum ciceris fractis et perbullitis et, aqua bullitionis eiecta, ponatur cepa frissa et bene confecta cum lardo uel oleo sicut dies exigit.

24. -- Aliter : cicera fracta perbullita pone ad coquendum cum lacte amigdalarum et speciebus et safrano. Potest tamen fieri cum zinzibero albo tantum, sine aliis speciebus; et erunt cicera alba.

25. -- Cicera integra pone ad coquendum cum omnibus salsis a sale depuratis, pipere et safrano positis. Et poteris frangere cicera et ponere oua perdita siue batuta et etiam lardellos.

26. -- Cicera nouella dum fuerint bene bullita, deiecta aqua, pone ad coquendum cum speciebus et safrano, sale et oleo et ouis debatutis.

27. -- Aliter : in quadragesima, cicera integra frange et pone ad coquendum cum oleo et sale et piscibus detruncatis uel batutis et etiam depistatis in mortario. Super sparsis speciebus, da comedentibus. Et si uis, super pone safranum.

28. -- Documentum de pisis : pisa pone ad coquendum aqua tepida, quousque incipiant crepari. Postea, cola aquam et reserua eam, quia potes ibi sopam facere ad modum Gallicorum.

<<399>>

Si preparaueris eam, sic : pone cepam minutissime incisam in patella, ad frigendum cum oleo. Deinde, tere panem et bonas species distemperatas cum predicta colatura et fac bulliri. Postea, incidas panem mediocriter spissum et in cissorio concauo. Et desuper, sparge predictum brodium et herbis.

Sopas gallicanas post modum, recipe pisa predicta et pone ad coquendum cum alia aqua tepida. Deinde, pone oleum, sal et cepam et da comedere. Si pisa fuerint perbullita et aqua eiecta, pone ad coquendum cum caseo de Bria et oleo et ouis perditis.

Sed ista dicuntur esse nouella.

29. -- Pisa pilata sic prepara : pone ad coquendum et monda de corticibus quantum poteris cum cocleari. Et cum pisa in olla uel in mortario bene fregeris, pone cum eis lardum salsum bene batutum in ollam. Deinde pone in scutellis et dimite infrigidari, ita quod ualde spissa et conglutinantia reddantur. Et da comedentibus.

30. -- Pone pisa perbullita et colata in brodio caponis uel aliarum carnum; et si uis colorare, potes facere cum safrano et ouis. 31. -- Hoc docet de fabis et primo de floribus : recipe flores fabarum et mite ad coquendum cum pecia carnum porcinarum recentium et, in fine decoctionis, appositis ouis batutis, speciebus, safrano et sale, fac quod carnes sint bene batute et misce totum et fiat qualiter matorolium.

32. -- Item, flores fabarum coque cum pane integro et pone, in fine decoctionis, lac amigdalarum, oua debatuta, piper, safranum, sal; et coquetur in bono uase.

33. -- De fabis nouellis : fabas nouellas fac bulliri et post, aqua eiecta, pone ad coquendum cum lacte pecorino uel amigdalarum. Et ponas desuper oua batuta. Et in scutellis, potes ponere carnes salsas minutissime incisas uel lardellos, si uolueris.

34. -- Aliter : fabas nouellas perbullitas et colatas pone ad coquendum cum cipola suffrissa in oleo cum herbis odoriferis pistatis, adiuncto pipere et sale.

35. -- Accipe fabas nouellas perbullitas et colatas et pone ad coquendum cum lacte cum pecia carnum porcinarum. Et cum decocte fuerint, colla eas et in mortario tere et misce cum dicto lacte, safranum, species et sal. 36. -- Recipe fabas fractas et bene electas et cum eas semel bullieris, eiecta aqua, abluas multum bene et repone in eodem uase cum pauca aqua tepida et sale, quod sint bene cooperte ex aqua, et uolue frequenter cum cocleari. Et, cum decocte fuerint, depone de igni et frange fortiter cum cocleari. Postea, parum quiescere reponas et, cum scutellas feceris, super pone mel siue de oleo suffricto cum cepis, et comede.

<<400>>

37. -- Fabas fractas, lotas cum aqua calida, pone ad bulliendum. Et post bullitionem, laua bene. Iterum pone ad coquendum in quantitate aque, que possit cooperire dictas fabas. Et cum fuerint bene cocte et ducte cum cocleari, custodias bene a fumo et distempera cum aqua frigida aut cum uino albo in parua quantitate et frangantur bene. Postea, pone cepas in oleo frissas et da comedere. Vel, si uolueris, distempera cum lacte amigdalarum.

Et si uolueris distemperare cum aqua calida, pone piper, safranum, mel uel zucaram.

Cum istis fabis, potes dare toniam uel alios pisces pingues.

38. -- Lenticulas bene lotas et electas pone ad coquendum cum herbis odoriferis, oleo, sale et safran. Et cum fuerint decocte, tere bene; et, super positis ouis debatutis et caseo sicco grattato, et da comedere.

39. -- Accipe lenticulas et pone ad coquendum, et cum eis carnes pingues salsas uel aliam pinguedinem suffrictam, et prepara ut sint sine ouis et caseo.

40. -- De fassolis : fassolos perbullitos lotos pone ad ignem ad coquendum cum oleo et cipola et bonis speciebus et caseo grattato et ouis batutis.

41. -- Ad usum Marchie triuisine, pone fassellos bullitos delicatos ad coquendum cum carnibus salsatis, posito pipere et safrano. 42. -- De fungo montano : fungum montanum ad lixandum pone. Eiecta aqua, postea pone ad frigendum cum cipola incisa minutim uel alto porro et speciebus et sale.

43. -- Recipe fungum montanum recens perbullitum, cipolam suffrissam cum lardo et pone ad bulliendum cum speciebus uel herbis odoriferis et ouis batutis. Et fac de brodio parum et colora sicut uolueris.

II

De carnibus uolatilium et primo de domesticis.

1. -- Capones et gallinas elixa et, positis speciebus et herbis odoriferis, in mortario tere et etiam uitella ouorum et cum brodio distempera. Postea, insimul bulliantur quousque brodium sit grauatum. Ita fac de omnibus auibus, sine lardo uel cum lardo.

2. -- Accipe pullos incisos frissos cum lardo et cum herbis odoriferis grosse incisus, uel integris in speciebus et agresta integra et uitella ouorum. Fac sicut supra, sed parum de brodio.

<<401>>

3. -- Pullos incisos frustratim mitas ad frigendum cum lardo et cepis. Postea, ponas aquam ad sufficientiam et, cum quasi coctum fuerit, accipe herbas odoriferas et tere bene cum safrano. Et distempera cum brodio dictorum pullorum. Et misce omnia insimul. Deinde, accipe oua et elixa. Et postea, tere et misce cum aliis. Postmodum, pone ad ignem et, cum bullierit, remoue.

4. -- De brodio prouincialico : ad brodium pro appetitu, accipe pullos incisos per quartum; confrige cum lardo et cepis. Postea, pone parum aque frigide, deinde ficatella eorum, maioranam, ros marinum, petrosillum, montam, safranum. Tere omnia et distempera cum brodio dictarum carniuum; et cum carnibus pone ad bulliendum. Postmodum, accipe species, canelam, gariofilum, nuces muscatas, fusticellos, gardamomes, galanga, mel, zinziberum. Postea, ibi tere ficatella eorum lixata et uitella ouorum cocta, tanta quod sufficiant. Distempera cum brodio carniuum et facias parum bulire. Post, tolle ab igne.

5. -- De brodio martino : ad brodium martinum, accipe pullos et frige ut supra. Et, trittis petrosillo cum aliis herbis odoriferis, cum dictis carnibus pone et parum de aqua frigida cum eis misce, postmodum micam panis trittam et distemperatam cum brodio predicto et misce simul. Et fac parum bullire et colora cum safrano et, si uis, pone alias species. 6. -- De brodio theutonico : ad brodium theutonicum, recipe capones uel gallinas pingues et lixa fortiter. Mite cum eis petrosillum, mentam, maioranam, ros marinum, omnia tritta cum safrano, et distempera cum brodio eorum et mite parum ad bulliendum.

7. -- De brodio gallicano : ad brodium gallicanum, gallinam bullias. Postea, amigdalas mondatas bene trittas simul cum alleis distemperatas cum brodio galline macilento pone in alio uase. Et cum decocta fuerit gallina, pinguedinem brodii cum predictis misceas et bullias. Postmodum, lescas panis in brodio remanente madefactas ordina in cissorio per solaria cum speciebus super sparsis. Et da comedere.

8. -- De brodio sarraceno : pro brodio sarraceno, accipe capones assatos et ficatella eorum cum speciebus et pane assato tere bene, distemperando cum bono uino et succis agris. Tunc frange membratim dictos capones et cum predictis mite ad bulliendum in olla, suppositis dactilis, uuis grecis siccis, amigdalis integris mondatis et lardo sufficienti. Colora sicut placet.

9. -- De brodio yspanicico : ad brodium yspanicum uiride, accipe pullos uel quascumque aues uel carnes et lixa. Postea, ficatella eorum cum bonis speciebus et herbis uiridibus bene tere, ouis batutis additis. Et pone in brodio dictarum carniuum ad bulliendum, cum brodio non debet esse nimis spissum.

<<402>>

10. -- De sumachia : ad sumachiam faciendam, recipe pullos integros. Frige in lardo. Postmodum, amigdalas mundatas trittas cum aqua distemperata et sumacum simul cum pullis coque, et sit spissum. Et da comedere.

11. -- Recipe pullos et frige cum lardo et cepis. Quibus frissis, accipe unam libram de sumac pro .4. pullis et tere fortiter et distempera cum aqua frigida.

Postea, cola cum stamina uel seta et primam colaturam reserua in aliquo uase. Deinde, recipe .I. libram de amigdalibus mundatis et iterum libram sumac que remansit, bene tere cum dictis amigdalibus et distempera cum aqua. Postea, cola ita quod sit bene spissum et fac bullire cum pullis et speciebus. Et caue ne ponas coclear uel aliud ad mouendum. Et bulliat donec sit spissum competenter. Et cum fuerit hora scutellandi, pone ibi colaturam sumac quam primo reseruasti.

12. -- De limonia : ad limoniam faciendam, suffrigantur pulli cum lardo et cepis. Et amigdale mundate terantur, distemperentur cum brodio carnis et colentur. Que coquantur cum dictis pullis et speciebus. Et si non habentur amigdale, spissetur brodium cum uitellis ouorum. Et si fuerit prope horam scutellandi, pone ibi succum limonum uel limiarum uel citrangelorum.

13. -- De gratonesa : ad gratoneam, recipe pullos et pone ad lixandum. Postmodum, ficatella eorum, amigdalas, species, uitella ouorum tere et distempera cum brodio et fac spissum. Et cum fuerit bene coctum, suppone zucaram.

Eodem modo potes facere de aliis auibus.

Colora et assapora sicut placet.

14. -- De romania : de romania, suffrigantur pulli cum lardo et cepis et terantur amigdale non mundate et distemperentur cum succo granatorum acrorum et dulcium. Postea, colletur et ponatur ad bulliendum cum pullis et cum cocleari agitetur. Et ponatur species.

Potest tamen fieri brodium uiride cum herbis.

15. -- De festigia : ad festigiam faciendam, pullos integros frige cum lardo. Postea, pone ad coquendum cum aqua et zucara et puluere zinziberis albi, et fac spissum.

16. -- De alba alliata : pro alba alleata, capones bene lixos recipe et, cum brodio suo, distempera species albas, allea, amigdalas. Et sufficienter fac bulliri, quod sit spissum. Hic cibus, secundum Gallicos, uocatur alba alleata. Si aliter coloretur, perdit nomen suum. Potest tamen fieri cum caponibus assatis et lardatis.

17. -- De albo cibo : ad album cibum, recipe pectora gallinarum decoctarum et fac defilare subtilius quantum poteris. Postea, laua risum et fac farinam. Per pannum cola eam. Postmodum, distempera dictam farinam risi cum lacte caprino uel amigdalarum. Pone ad bulliendum in olla bene monda; et cum incipit bullire, pone intus dicta pectora filata

<<403>>

cum alba zucara et lardo. Caue a fumo et fac bullire moderate et sine impetu ignis; et sit spissum sicut risus solet esse. Et cum dabis, superpone zucaram tritam et lardum frissum.

Et potes cum riso integro preparare et lacte caprino, ad usum ultramontanum. Quando datur, superponantur amigdale suffrisse, zucara et zynziber album integrum.



Et uocatur gallice *blanc mangier*, id est : alba comestia.

18. -- Aliter : lixa primo pullos bene. Deinde, grano risi accepto et loto fortiter, fac eum bulliri semel. Et postea, trahe de uase et pone in cissorio ad infrigendum. Et iterum repone eum in olla cum lacte amigdalorum et facias eum bullire competenter. Et dum bullierit, appone ibi pullos truncatos et, superposito lacte recenti frisso, pone in parasidibus. Postea, superpone zucaram uel alias species ad sufficientiam.

19. -- De pullis : elixa pullos. Postea, frige cum lardo et cepis et speciebus cum safrano tritis et distemperatis cum brodio in quo elixata sunt; colentur et ponantur cum pullis. Et pone etiam prunas crudas, uuas passas, amigdalas mondatas, daxtilos, zucaram.

20. -- De gallina implenda : ad gallinam implendam, deplumetur gallina cum aqua non multum calida. Et excorietur ita quod detrahantur carnes cum ossibus, diuisis summitatibus alarum et pedum. Et carnes dicte galline incidantur subtiliter cum cutello super tabula cum lardo pingui; et species, crocus, herbe odorifere terantur et distemperantur cum ouis. Postea, de omnibus istis simul mistis cum caseo grattato addito impleatur corium galline competenter; et ponatur in aqua calida ad bulliendum. Postea, extrahatur de aqua et ponatur in spico ad inssandum; et diligenter custodias ne crepetur.

21. -- Aliter : excortica gallinam ut prius et, carnibus suis propriis porcinis additis sine ossibus, bene batutis, speciebus, ouis, lardo mistis, eius corium impleatur. Et in aqua bullienti in caldaria restringatur. Postea assetur in spico.

22. -- Aliter : si uis implere gallinam inter pelles et carnes, recipe gallinam uiuam et aperi corium suum iuxta collum, ita quod facias ibi unum foramen solum, quod uentus possit intrare. Postea, recipe fistulam paruam de paleis uel pluma factam; et per istam fistulam, gallinam per foramen predictum, ita quod tota gallina circum circa infra et carnes pellem usque ad coxas et alas, quantum poteris, uento impleatur. Deinde, interfice gallinam et cum aqua calida deplumetur. Et tunc remanebit inflata propter uentum.

Postea, recipe bonas carnes recentes porcinas pingues, petrosillum et bonas species trittas et herbas odoriferas; et omnia super tabulam cum cutello minutim incidas uel in mortario teras. Et postea, oua cruda in bona quantitate et caseum gratatum simul cum eisdem permisceas.

<<404>>

Postea, recipe gallinam, et digitum per foramen colli intromitas, ut subtiliter corium a carnibus diuidas; et per idem foramen, de predicto martoriolo siue comistione totam gallinam inter pellem et carnem impleas. Postea, predictum foramen cum acu et filio subtiliter suas. Etiam pone in ueru ad assandum.

23. -- De copo auium : ad faciendum copum de pullis uel aliis auibus, depluma et monda eos; et demembrentur uel integre remaneant; sed magis proprie sunt demembrate. Postea, accipe pastam albam ualde duram et fac formam copi et ibi pone aues predictas cum agresta non tritta, safrano et

speciebus trittis et paruo de aqua frigida et paruis larellis. Postmodum claudatur de pasta desuper et coquatur in furno uel testo. Et da comedere.

24. -- Similiter potest fieri copum de carnibus uaccinis uel porcinis; et in defectum agreste, potest poni succus citrangulorum et aqua rosacea frigida.

25. -- De auibus magnatum, primo de pauone et ansere : pauonem uel anserem assa bene; et patellam uel aliud instrumentum conueniens subtus pone, ad recipiendum pinguedinem fluentem. Et colora cum safrano. Habeas etiam succum de limoncellis cum zucara mistum, ita quod sit acrum dulce. Deinde, habeas micam panis parum assatam cum uitellis ouorum bene batutis, parum de forma ibidem simul mixa; micam predicti panis inuolue et suffrige cum lardo recenti in sartagine, et istum panem in predicto sapore inuolue, bonis speciebus bene trittis desuper sparsis. Deinde ordinatim per solaria in cissorio pone. Et da comedere pro caponibus.

26. -- De grua : gruam bene lotam et parum bullitam in olla larga pone in ueru. Et assetur, non tamen ad plenum. Deinde, habeas cepam, incisam ad modum taxillorum, satis suffrissam cum lardone. Et colora cum safrano distemperato cum bono uino, ita quod sit ad sufficientiam. Et, additis bonis speciebus, ibi carnes predicti gruis frustratim truncatas facias bullire in eodem, usque ad decoctionem. Deinde, accipe lescam (?) panis aliquantulum assatam et mollificatam in predicto sapore. Postea, ordina predictum panem per solaria in cissorio, et da comedere.

27. -- Similiter potest fieri de capite eduli, agni uel uituli, depilato in aqua bullienti. Sed tamen, habunt elixari bene et ordinatim facto sint supra debet apponi caseus gratatus.

28. -- De auibus siluestribus. De fasianis : fasianos, capones uel alias aues siluestres elixa parum. Postea, extrahantur de aqua et lardantur. Deinde, forma copum de pasta, secundum quantitatem predictae auis. Et tunc auis una, uel plures, includantur cum speciebus. Et fiat foramen in summitate paste; et antequam bene coquantur in furno, per idem foramen

<<405>>

intus ponatur succus citrangulorum, uel lomiarum, uel limonum, et aqua roseata, et bene decoquantur. Idem potes facere de carnibus caprioli et aliis siluestribus animalibus similibus.

29. -- De pastillo auium uiuarum. Pastillum siue copum de auibus uiuis sic compone : primo, forma copum de pasta et imple de furfure. Et, eo cooperto, pone ad coquendum. Et cum decoctum fuerit et ualde in frigidatum, perfora ipsum subtiliter subtus et inde extrahe furfur et intus pone aliqua folia arborum et diuersas auiculas uiuas. Postea, reponas subtiliter frustrum panis que de foramine remouisti. Et caue quod feceris aliqua parua foramina desuper, ne auicule ex defectu aeris suffocentur. Postea, pone dictum pastillum coram aliquibus dominis, si eos pro ludo trufare uolueris; et quando ipsi aperient pastillum, aues predictae de pastillo uolabunt.

30. -- De conato : habeas auiculas paruas deplumatas et mondatas. Postmodum, recipe cinamomum, nusces muscatas, inde ficatella auium, species, uitella ouorum et parum salis, zucaram, et distempera cum aqua. Et potes ponere parum de uino. Et pone etiam cipolas frissas cum lardo. Et postea, in dicto brodio coque predictas auiculas integras uel diuisas. Et potes colare, sicut uis. Istud brodium uocatur conatum.

31. -- De auro ponendo in pastillo : contra quasdam infirmitates, ponitur aurum pro diuitibus in omnibus cibariis. Et quando ponitur in pastillo, debet fieri secrete, ne forte pastillum per fornarium cambietur. In eodem pastillo, potes ponere diuersas aues diuersimode impletas, unam de uiridi colore, aliam de croco, aliam de albo, aliam de camelino, pro bene placito uoluntatis tue.

32. -- De salsis pro auibus : ad faciendam salsam pro auibus, accipe cinamomum, nucem muscatam, ficatella eorum, rubeum oui, panem assatum, sal; et tere fortiter omnia in mortario. Et distempera cum succo lomiarum uel mali granati simul cum croco.

Hoc potes dare infirmis cum predictis auibus.

33. De salsa pro pullis assatis : salsam pro pullis assatis uel fasanis uel perdicibus uel auibus paruis uel magnis : accipe aquam et uinum et facias sallomoriam. Et si non potes habere, accipe agrestam et proice superius.

34. -- De salsa pro columbis : pro columbis uel pullis, accipe ficatella eorum siue iecora, quod idem est. Et assa super prunas. Et post, tere in mortario cum pipere et pane assato mollificato et distemperato cum uino et aceto. Et fac bullire, si uis.

35. -- Pro grua assata : pro grua assata, accipe ficatellum, assa in prunis. Postea, accipe safranum, bonas species, maioranam et tere omnia <<406>> simul in duo rubea oui assata in igne. Tere cum eis et distempera cum bono uino et parum aceti. Et postea, ponas ibi parum de musto cocto ut fit acrum uel dulce.

36. -- Pro pauone assato : facias pro pauone assato saporem ut supra de grua, excepto musto cocto. Pinguedinem que fluit de pauone mitas in salsa.

Sic facias de porcello assato.

Et si non uis facere talem saporem, facias saporem uiridem.

37. -- Pro auibus de riparia sapor : pro maslardo siue anate, ansere et cigno, et pro omnibus auibus de riparia, facias sicut dictum est pro grua. Non ponas tamen safranum. Et pinguedo distillata ab eis debet reponi super in salsa.

38. -- Sapor pullorum qui dicitur mustarda sic fit : recipe pullos et mite ad frissandum cum lardo et cepis. Et cum fuerit semicoctum, ponas species. Et habeas mustum dulce et ibi pone ad coquendum. Et pro quolibet pullo, teras .4. rubea oui et pone safranum et distempera cum eodem musto.

39. -- De carnibus grossis, primo de castratinis : carnes uacinas, castratinas, porcinas, minutim incisas potes preparare cum alleis uel cepis uel scaloniis uel porris.

40. -- De edulo et agno uel uitulo : recipe carnes eduli uel agni uel uituli. Et incidas pro minuta frustra ad quantitatem duorum digitorum. Postea, ponas decoqui in aqua bulliente. Et quando semel bullierit, pone ibi zucaram, partem optimi uini. Postea, bonas species trittas distemperatas cum eodem brodio intus pone. Et quando carnes decocte fuerint, deponas ollam de igne et oua bene batuta in scutella cum paruo de illo brodio in frigidato intus pone, distillando suauiter et uerberando predictum brodium cum cocleari.

Et, si uelis, oua predicta potes fortiter coqui in prunis; (?) et uitella eorum ouorum tritta in mortario distempera cum eodem brodio et pone loco aliorum ouorum. Talis cibus uocatur : lanietus.

41. -- De galantina : ad galantinam pro carnibus, lixa eas. Et cum fuerint quasi cocte, super addas aque acetum ad sufficientiam, ita quod non sit nimis forte nec debile. Fac bullire usque ad tertiam partem. Et si fuerit in estate, fac bullire cum brodio predicto.

Deinde, pone carnes in alio uase, superposito lauro. Postea, de bonis speciebus et safrano distempera cum brodio predicto. Postmodum, cola brodium super easdem carnes et super adde de spica cardamomi et de cumino bene tritto.

<<407>>

42. -- De spatula implenda : ad spatulam castratinam implendam, accipe eadem et elixa fortiter cum uentresca porcina. Et cum decocta fuerit, extrahe carnes ab ossibus; et cum predicta uentresca, eas percutite fortiter in tabula cum cutello. Et accipe in bona quantitate de herbis odoriferis cum speciebus et safrano bene pistatis, misce cum predictis carnibus et uentresca, caseo recenti addito pistato cum ouis in bona quantitate, nec sit nimis spissum nec nimis molle.

Postea, habeas rattam porcinarum uel castratinam et extende super tabulam. Primo, accipe medietatem a predictis carnibus, et extende super tabulam.

Accipe rattam porcinarum. Deinde, accipe os predictae spatulae et pone super illas carnes extensas; et aliam medietatem carniū pone et extende super os, ita quod sit in medio. Et tunc cooperias totum de rata porcina. Postmodum, mite predictam super prunas in craticula ferrea ad assandum. Et comede.

43. -- De siluestribus animalibus : si de siluestribus animalibus uelis pastillum facere uel assare, carnes larda sicut scis et balnea in uino. Postea, cum magna habundancia puluis specierum sparge desuper.

44. -- De carnibus apri : carnes recentes apri decoque fortiter in aqua. Postea fac salsam sic : recipe piper, zinziberum, gariofilum, cinamomum et tere fortiter simul cum pane assato madefacto in aceto; et distempera totum de aqua mixta cum aceto, ita quod non sit nimis forte nec debile. Deinde cepas frissas cum pinguedine misce cum eis et fac totum bullire dum salsaueris moderate. Et da comedere.

45. -- Idem potest fieri cum carnibus cerui uel caprioli uel hursi et aliorum animalium similium, dum tamen predicta salsa fortificetur cum speciebus.

46. -- De ciuero leporis uel cuniculi : ad ciuerium leporis uel cuniculi, accipe eos et assa in ueru, unguendo sepe cum lardo aliaue pinguedine. Et cum decocti fuerint, abscinde eos perfrustra.

Postmodum, recipe bonas species, dum tamen piper super habundet, cum pane fortiter assato in prunis et tere bene simul. Postea, recipe iecora eorum in prunis assata et cepas frissas cum bona pinguedine et totum tere et misce cum predictis, ita quod omnia sint distemperata cum aqua et uino equaliter.

Deinde, pone ad bulliendum et predictas carnes frustratas cum eisdem. Et si uolueris, loco uini, pone acetum in quantitate quod non sit nimis forte.

47. -- De mamonia : ad mammoniam, recipe carnes castratinas bene lixas. Et remotis ossibus, tere et pone ad coquendum cum lacte amigdalorum et speciebus et melle et riso integro. Sit bene spissum ad modum risi. Et colora sicut uis.

<<408>>

48. -- De uentre porcino implendo : recipe uentrem porci uel castronis bene lotum et sanguinem eorum coctum parum quem misce cum ouis et bonis speciebus. Et imple uentrem de predictis. Postea, sue foramen implete cum acu et pone ad coquendum cum aqua; uel potes assare in craticula. Et colora et assapora sicut uis.

49. -- De trulis : simili modo implere poteris intestina cum sanguine uel carnibus, speciebus et herbis odoriferis. Postea, liga et coque in aqua calida. Et uocantur truli.

50. -- De langorista : ad faciendam languoristam, accipe pulmonem porcinum et parum lixa. Et extracto de olla, cum cutello percute fortiter in tabula et addas oua cruda, caseum grattatum et piper puluerizatum et de istis simul commistis, imple budellam porcinam et lixa parum. Postmodum, suspende ipsam budellam per .4. dies et non plus. Et assatum comede.

51. -- De indulgiis : ad faciendas indulgias, accipe carnes costarum porci incisas, ita quod in quolibet frustrato remaneat una costa, et pone in fulfugine de bono uino et semine feniculi. Et dimite stare per .4. dies. Postea, accipe budellam amplam et mitas dictas carnes in illis quodlibet frustrum in uno budello. Et ponas ad fumum.

52. -- De intestinis : budellum porci balnea in bono uino et super sparge puluerem specierum bonarum et zucaram. Et assa super carbones. 53. -- De lantoliis : si de lumbellis, linguis et aliis carnibus porcinis incisis et maiorana siue aliis herbis odoriferis impleueris budellam, dicuntur landolia. Et debent poni ad fumum ligata.

54. -- De raiolis : recipe uentrescam porci minute trittam siue pistatam cum ouis, caseo, lacte et speciebus aliis. Et potes facere raiolos diuersimode qui sic fiunt :

In tortello gracili paste dure, inuolue de predictis ad quantitatem unius oui et coque in patella cum magna pinguedine. Et loco paste, potes inuoluere in

pellicula que uoluitur in circumstantia uentris eduli uel alico alio simili. Colora ut uis.

55. -- De salciciis : ad salcicias faciendas, recipe bonas carnes porcinas crudas non nimis pingues nec macras minutissime cum cutello percussas; et, bonis speciebus cum sale simul cum eis mixtis, imple intestina porci bene mondata et pone ad fumum. Quidam ligant per digitos, quidam non. Postea, possunt coqui in aqua uel brassa uel patella uel quomodo uis.

56. -- De uentre porcino implendo : ad uentrem porcinum implendum, accipe herbas odoriferas, piper, safranum, carnes porcinas, caseum recentem. Tere omnia simul. Postea, imple uentrem. Et inde, potes facere salcicias uel raiolas uel tortam.

<<409>>

Mite ad coquendum. Et si non uis, lixa, pone ad frissandum.

57. -- De galdofira : recipe uentrem uituli et, bene mondato, parum elixa. Deinde, cum lardo et sale et cipola frissa parum et colle brodium. Et dicitur galdafra.

58. -- Aliter : recipe budellum bene lotum cum aqua calida et sale. Deinde oua debatuta, caseum grattatum, safranum, species et herbas odoriferas tere et misce simul; et hiis budellum impleatur. Postea, ponatur ad bulliendum in aqua calida. Deinde grossetur in craticula.

59. -- De calcato : item, de budellis uaccinis crudis potest fieri brodium si bene laues ea et frisse in oleo cum cipola minute incisa. Postea, pone ad bulliendum cum paruo de aqua. Postea, tere uitella ouorum coctorum, panem, species, herbas bonas. Fac brodium. Et dicitur calcadum. Colora ut uis.

60. -- De raiolis : ad raiolas, recipe uentrem porci et eius ficatellum uel coratella eduli uel cuiuscumque uolueris, uel alias carnes; et percute fortiter in tabula cum cutello. Deinde, accipe herbas odoriferas, species, safranum et pista in mortario; et adde oua batuta, et omnia hec cum aliis simul commisce, ita quod sit bene spissum.

Postea, accipe pennam de qua corata porci inuoluitur et facias paruos panes, inuoluendo de illis commixtis in dicta pellicula ad quantitatem unius oui uel parum maiora. Et, si uolueris, loco illius pellicule, fac alios de pasta.

Postea istos frige in patella cum oleo uel alia pinguedine et, eiecta extra patellam, si uolueris, intinguas cum melle.

61. -- De pantossa : pro pantossa, recipe rattam porcinarum minutim incisam, piper, safranum, sal. Simul tere. Postea, farinam distempera cum ouis et cum omnibus supradictis commisce et superpone cuminum. Deinde pone in testa super prunas sine crustis ad coquendum.

62. -- De brustinga : ad brustingam, recipe ratam porcinam, caseum pinguem; omnia minutim incisa misce cum farina et cum ouis distempera. Et, addito safrano, pone ad coquendum cum crustis, uel sine crustis. Et facias albas, uel colora, sicut uis.

63. -- De mortarolo. Ad mortarolum cum carnibus, accipe lardum et cepas minutim incisas et frissas cum eodem. Postea, uentrescam porci fortiter coctam percute cum eis bene super tabulam et pone ibi de brodio pingui carniū. Et fac bullire omnia simul et apponas ibidem species puluerizatas et safranum distemperatum ad sufficientiam. Iterum, pone panem grattatum in bona quantitate. Et cum omnibus predictis misce rubea ouorum bene batuta. Et postea, fac bullire parum, ita quod sit

<<410>>

spissum. Et cum feceris scutellas, pone desuper zucaram cum speciebus puluerizatis.

64. -- Aliter : ad mortarolum aliter faciendum, accipe epar porcinum et parum lixa. Deinde, extrahe de aqua et super tabulam fortiter percute. Et postmodum, maioranam et alias herbas odoriferas fortiter pista in mortario cum pipere et epate supradicto; et distempera cum ouis, ita quod sit spissum. Deinde, habeas ratam porcinam et frige in sartagine cum lardo. Postmodum, pone omnia simul in olla et, acceptis bonis speciebus et safrano distemperatis cum bono uino, proice super illis in olla et fac bullire, apposito brodio carniū.

65. -- De sapore pro assaturis : sapor pro qualibet assatura : accipe basilicum et piper et tere in mortario et distempera cum agresta. Et deficiente agresta, pone succum citranguli uel lumie.

66. -- De tria ianuensis : ad triam ianuensem, suffrige cipolas cum oleo et mite in aqua bullienti, decoque, et super pone species; et colora et assapora sicut uis. Cum istis pones ponere caseum grattatum uel incisum. Et da quandocumque placet com caponibus et cum ouis uel quibuscumque carnibus.

67. -- De alleata pro carnibus : ad alleatam pro carnibus, accipe amigdalas mundatas, pistatas fortiter cum alleis et zinzibere distemperatis cum brodio macilento. Et potestis facere bullire et potes comedere cum piscibus dure digestionis, sicut morua et cetera.

68. -- De piperata : ad piperatam pro carnibus uaccinis, ceruinis uel caprinis, accipe panem assatum mollificatum cum aceto uel brodio carniū macilento. Tere in mortario cum safrano et pipere et distempera cum aceto et brodio simul. Postea, pone ad bulliendum, et potes facere nigri coloris sine safrano, cum pane adusto siue combusto.

69. -- De salsa alba : salsa alba pro carnibus castratinis uel porcinis : accipe agresta et tere; et succo extracto, recipe grana que sunt intus et tere in mortario cum zinzibere et parum de alleis; et cum eisdem tere amigdalas, et distempera cum agresta. Quam si habere non poteris, sumas, loco eius, succum citranguli uel alterius acri. 70. -- Pro salsa camelina : pro salsa camelina, recipe canelam, amigdalas cum corio in mortario trittas et allea simul distemperata cum agresta et uino. Et si amigdalas habere non poteris, pone crustam panis.

71. -- De salsa uiridi : ad salsam uiridem, accipe petrosillum cum menta, fusticellas, cardamomum, nucem muscatam, piper, gariofilum, zinziber. Tere

omnia in mortario fortiter et, cum eis, tere parum de mica panis. Et si uis, potes ponere allea. Distempera cum bono aceto.

<<411>>

III

1. -- De gratonea : gratonea lactis sic fit : recipe lac ouile et distempera cum ouis fortiter; et pone lardum in sartagine iuxta ignem, ita quod sit ualde calidum. Postea, cum cocleari perforato, sparge lac in sartagine per totum. Postea, cum decoctum fuerit competenter, remoto ab igne, zucaram super adde.

2. -- De gratonea hyspanica : in dicta gratonea, adde ouorum coctorum albumina incisa ad modum taxillorum; et uocabitur gratonea hispanica. Hanc potes colorare sicut uis.

3. -- De simula : ad simulam apulam faciendam cum lacte ubi uermiculi sunt siue anxia alexandrina, accipe lac et fac eum bullire. Et bullito lacte, elige uermiculos; et simulam predictam poteris ponere antequam bulliat lac. Et de lardo siue assungia recenti suffricta ibidem addatur cum pipere et safrano.

4. -- De copo siue de pastillo de lacte : ad copum de lacte, accipe pastam duram et fac copum sicut panem unius pastilli; et pone in furno parum, ut aliquantulum dure fiat. Deinde, accipe lac cum ouis batutis simul mixtis et safranum et proice in dicto copo, sed non multum impleas. Et decoque competenter et comede.

5. -- De crispis : ad crispas, accipe farinam albam distemperatam cum aqua calida et fermenta eam cum fermento, ut crescat. Et decoque in sartagine cum oleo bullito. Et, addito melle, comede.

6. -- Crispellas sic fac : habeas farinam albam distemperatam cum ouis, addito safrano. Et pone ad coquendum in lardo tantum; et quando decocte fuerint, pone desuper zucaram uel mel. Et comede.

7. -- De fristellis : pro fristellis faciendis, recipe farinam distemperatam cum albumine ouorum; et pone flores sambuci uel alios flores quoscumque uolueris, et diuersifica colorem secundum uocem et cum quibus salsamentis uolueris. Pone ad coquendum in lardo cum cocleari diuisim.

8. -- Aliter : recipe farinam distemperatam cum predictis; pone in mortario bene et totum simul decoque in magna quantitate lardi. Postea, da comedere, superposita zucara uel speciebus. 9. -- De gantis : ad gantas faciendas accipe cicera, superposita zucara uel speciebus, alba bene distemperata in aqua. Postea, lixentur bene et,

<<412>>

extracta de ista aqua, terantur fortiter et misceantur cum eadem aqua. Postea collantur et de illa aqua collata distemperetur farina. Et facias tortellas sicut uolueris. Et frigantur in lento igne cum lardo uel oleo et superponatur mel. Et tales tortelli uocantur ganta.

10. -- De lasanis : ad lasanas, accipe pastam fermentatam et fac tortellum ita tenuem sicut poteris. Deinde, diuide eum per partes quadratas ad quantitatem



trium digitorum. Postea, habeas aquam bullientem salsatam, et pone ibi ad coquendum predictas lasanas. Et quando erunt fortiter decocte, accipe caseum grattatum.

Et si uolueris, potes simul ponere bonas species puluerizadas, et pulueriza cum istis super cissorium. Postea, fac desuper unum lectum de lasanis et iterum pulueriza; et desuper, alium lectum, et pulueriza : et sic fac usque cissorium uel scutella sit plena. Postea, comede cum uno punctorio ligneo acciundo. 11. -- Eodem modo fiunt croseti, et de eadem pasta, nisi quod sint formati rotundi et oblongi ad quantitatem unius pollicis; et cum digito sunt concauti. Est tamen sciendum quod, tam in lasanis quam in crosetis, debet poni magna quantitas casei grattati

. 12. -- De ouis, primo de implendis : ad faciendum oua plena, findas unumquodque per medium, dum fuerint bene cocta et hoc integra. Tunc extrahe rubedinem et, acceptis maiorana, safrano, gariofilis, distempera cum rubedine predictorum ouorum; et pista fortiter, adiuncto parum de caseo. Per singula octo oua, distempera unum ouum crudum. Hoc facto, de isto sapore imple albedines ouorum. Et frige cum bono lardo; et cum agresta comede.

13. -- De ouis rotatis : oua rotata sunt quando recentia cum filo ligantur et ponuntur super prunas, ita quod possunt decoqui ad plenum. Et tantum filum cremabitur.

14. -- De ouis lixatis : elixata sunt oua quando integra coquuntur in aqua. Et possunt comedi cum agresta.

15. -- De ouis partitis : oua partita sunt quando fracta ponuntur separatim, unum post aliud, in brodio uel in aqua simplici bullienti. Et comede cum agresta.

16. -- De ouis exiliatis : frissa oua tribus modis parantur : uno modo quando integra et separatim coquuntur cum oleo uel alia pinguedine in patella. Etiam debet comedi cum salsa uiridi uel agresta. Talia dicuntur oua exiliata.

17. -- De ouis crispatis : alio modo oua parantur quando batuta sunt frissa cum quacumque pinguedine, sicut crispellus uel tortellus. Et cum

<<413>>

eisdem ouis, potes addere, antequam ponantur in patella, caseum pinguem subtiliter incisum. Talia oua dicuntur crispata. Et comede cum sale uel quocumque uis sapore.

18. -- De ouis tribulatis : alio modo fiunt oua quae tribulata dicuntur quando batuta cum de uino, ponantur cum aliqua pinguedine in patella ad frissandum; et mouentur semper cum cocleari. Et dicuntur mollia et tribulata. Ponitur in scutella cum sale superposito.

Scias tamen quod oua .VI. modis ultimis possunt dari dura uel mollia, secundum uoluntatem comedentis.

IV

1. -- Hic docet de piscibus. Et primo de galantina : ad galantinam piscium, accipe bonum uinum et parum de aceto spumando. Simul bulliantur; et cum

bullierint, piscis grossus frustratim incisus fuerit cum scamis : cum eisdem ibi coquatur. Qui, cum decoctus fuerit, extrahatur, et uinum quod remanebit bulliat tantum quod solum remaneat 3<sup>a</sup> pars. Deinde apponas safranum et alias bonas species puluerizatas cum foliis lauri. Postea, recipe piscem et a scamis monda.

Aliqui tamen predictas scamas cum predicto uino distemperatas in mortario fortiter terunt et in stamina collant. Quam colaturam cum alio uino addunt, ut magis possit conglutinari.

Et quando ista galantina est infrigidata, intus pone frustra piscium et dimitas stare per unam diem uel noctem uel amplius quousque conglutinatum sit totum. Et sic, piscis multum potest conseruari.

2. -- De scapeta piscium : ad scabetiam, recipe piscem bene lotum, sicut decet, et cum oleo habundanti frige. Postmodum infrigidatur. Deinde, cepas incisas per transuersum frige in oleo remanenti. Postea, habeas uuas siccas, zenula et pruna, et frige cum cepis predictis simul, et oleum superfluum tollatur.

Accipe etiam electas species et safranum : tere bene simul cum amigdalibus mondatis et distempera cum uino et aceto moderato posito, ne sit nimis acrum. Tunc misce simul cum aliis. Et loco amigdarum, potes ponere micam panis in uino madefactam et postea tritam. Postea, pone super ignem quousque bulliat et statim depone. Et cum piscis in cissorio concauo ordinatus fuerit, saporem predictam sparge desuper. Quod si uolueris ipsum acrum dulce facere, ponas mustum coctum uel zucaram competenter.

3. -- Si cum eisdem addideris amigdalibus mondatis integras, uuas grecas  
<<414>>

passas, dactilos, et similia frissa cum predictis cepis, uocabitur brodium sarracenicum.

Potes etiam ponere poma et pira.

4. -- Ad summachiam, cum pisces grossi detruncati frissi fuerint, recipe amigdalibus mondatis, sumacum; cum aqua coque et pisces cum eisdem, et potes terere uinum, frustrum de piscibus et aliqua alia que inspissent. Et da comedere.

5. -- De lampreda in pastillo : copum de lampreda grossa siue pastillum, quod idem est : accipe lampredam bene lotam fricatam cum sale et non incidatur alico modo. In quolibet foramine capitis, pone uinum, gariofilum et, facto copo de dicta pasta, ponatur ibi dicta lampreda sana, ad modum circuli, cum croco et speciebus tritis. Et intus, ponatur aqua rosacea. Postea, pone coopertorium de eadem pasta et in superiori parte; colora ipsum cum croco et mite ad coquendum.

6. -- Similiter potest fieri de lampredis paruis cum gariofilis et aqua rosacea et succo citrangulorum uel limonum.

7. -- De lampreda piperata : lampreda piperata potest sic preparari : lampreda, quando est bene lota et cum sale fricata, assetur bene super

craticulam. Tunc, facias piperatam cum pipere et croco et safrano et mica panis assata, distemperatis cum aceto. Et cum ipsis bullias dictam lampredam assatam.

Potest etiam comedi cum salsa uiridi uel cum succo de limoncello et aqua rosacea.

8. -- De troitis in pastillo : pastillum de troitis : fiat forma de pasta ad longitudinem troite, et troite bene scamate, lote et euentrate ibi ponantur et parum de oleo; bonas species trittas cum safrano desuper sparge. Postea, claudatur pastillum, et fiant cornua in quolibet capite, ad modum barche. Postea, fac duo foramina, unum prope caudam et aliud ad caput, uel tantum unum in medio. Postea, dequoquatur. Postquam fuerit bene coctum, per illa foramina ponatur aqua rosacea et succus citrangulorum uel limonum. Et tempore carnis, potes ponere lardum loco olei.

9. -- De aurata : recipe auratam, facias perbulliri. Postea, accipe bonum uinum, mel, langolos exscorticatos et mondatos et cinamomum. Pone ad bulliendum in aqua. Et quam cito bullierit, tolle ab igne et extrahe de aqua predictos pisces. Iterum, pone ad bulliendum in predicto uino decoctionis.

10. -- De allectibus et sardis in pastillo : de allectibus uel sardis in pastillo : ista ponantur in aqua calida ad distemperandum. Postea, frissantur parum in patella com oleo. Et tunc, extrahantur de dicta patella. Deinde, lauentur spinnarchia tenera et anetum, et cisa subtiliter cum cutello. <<415>>

Iterum laua cum aqua calida et comprime fortiter inter manus quod tota aqua exeat.

Postea, frissantur cum oleo et, additis auellanis et nucibus bene trittis cum pipere, fiat pastillum.

11. -- De allectibus et sardis implendis : ad implendum allectia uel sardellas, ponantur in aqua calida, remotis capitibus et spinis, ita quod sint diuisa per dorssum. Postea, tere maioranam, ros marinum, saluiam, bonas species, crocum et pulpas alicorum piscium. Et imple de predicta impletura allectia uel sardellas, ita quod corium siue cutis sit ex parte impleture, et pars exterior sit interius; et coniunge dictas partes insimul, ita quod dicta impleta sit in medio. Postea, frige cum oleo. Et possunt comedi cum succo citrangulorum.

12. -- De allectibus uel sardellis in brodio : de brodio pro allectibus uel sardellis : bullias uinum grecum cum pipere, croco et zuccara. Et allectia uel sardelle bulliantur parum cum dicto uino, addito parum de oleo. 13. -- De allectibus uel sardis frissis : ad allectia uel sardellas frigendas, ipsis decapitatis, uolue et reuolue ea in patella cum oleo et desuper oua batuta. Et decoctis sufficienter, comede cum succo citrangulorum uel limonum.

14. -- De pulpis : de pulpis grossis : possunt elixari et comedi cum sale et cumino uel aliis piscibus uel pulpo qui dicuntur calamatum. Extrahantur intestinas per auriculas.

15. -- Ad assandum piscem qui dicitur muscatellus mite, sal per easdem siue per os; et per eundem, pone spicum et fac parum decoqui iuxta ignem. Postea,

larda eum subtiliter, quasi faisanum. Iterum assetur sufficienter et comedatur cum succo citranguli, aqua rosacea uel limocelli.

16. -- De trillis uel pulpis uel calamatis, de brodio pro sipiis. Lixa bene trillas pro non bene sanis, cum petrossilo et croco.

Ad brodium pro sipiis siue pulpis siue calamatis, pisces predicti bene loti et incisi suffrigantur cum oleo et cepis, reseruato felle nigro sipie. Et coquatur ponendo de aqua parum. Et circa finem decoctionis, ponas in eis maioranam, rosmarinum, petrosillum, omnia ista tritta cum speciebus, distemperata cum aqua.

Fac bulliri aliquantulum, et ante perfectam decoctionem, ponas lescas panis torrefactas, trittas et distemperatas cum aqua. Et debet esse spissum. Postea, cola et mitas fel nigrum reseruatum. Et post, parum bulliat. Et si uolueris ponere fel, colora ea de croco.

Tu potes facere dictum brodium spissum cum amigdalibus, auellanis uel

<<416>>  
nucibus trittis, distemperatis ut supra dictum est. Et si uolueris acrum dulce facere, ponas ibi succum citrangulorum cum zucara.

17. -- De sipia : sipia grossa potest elixari et frigi cum oleo et pipere et comedi cum salsa uiridi uel, elixatam, potes ponere cum oleribus mollibus et comedere cum eodem sapore.

Item, aliter : sapor pro sipiis elixis siue trillis est salsa uiridis siue succus citrangulorum.

18. -- De testitudine : pone testitudinem ad frigendum cum lardo uel oleo et cipola et herbis odoriferis et, speciebus apposis, fac bonum brodium.

19. -- De grillis : grilli cum aqua calida depilentur et mondentur in interioribus, assentur et cum sale comedantur.

20. -- De gamaris : gamaros uiuos pone in aqua bulliente cum sale et comede cum agresta uel aceto.

21. -- Aliter : item, gamaros uiuos pone in lacte caprino uel amigdalarum; et postquam illud biberent, coque. Et da comedere ut supra dictum est.

22. -- De langustis : de langustis fac sicut de gamaris. Et si habeas oua, distemperentur in salsa sua cum aceto uel uiridi iure.

23. -- De salciciis piscium : ad faciendum salcicias de piscibus, ponantur pisces in aqua calida ad bulliendum, ita quod possint bene depulpari a spinis. Post, accipe herbas odoriferas et species, tere bene cum pulpa spicium; et ponantur in panno lineo perforato et comprimantur fortiter. Et ponantur in frissorio cum oleo feruenti et facias oblungum, rotundum uel transuersum, sicut uolueris.

24. -- De interioribus piscium : ad preparandum interiora piscium lota et incisa, cum oleo et cepis subtiliter incisis non multum minutim suffrigantur. Et pone cum eis bonas species, crocum et maioranam trittam, ad buffiendum. Distempera cum pauca aqua et adde postea micam panis bene trittam et etiam distemperatam cum pauca aqua. Et bulliant. Et loco maiorane, potest poni

cuminum. Et si uolueris, predictum brodium inspissa cum mica panis et amigdalibus mundatis pistatis et distemperatis cum uino et collatis. Hic non ponitur crocus, addito semine coriandri et carui tritto cum zucara.

25. -- De sapore : ad saporem pro pisce assato, accipe aquam rosaceam, succum citrangulorum et, simul compositis, proice super piscem assatum. 26.

-- Pro pisce frisso, recipe aquam, salsam uiridem, spinis nominatim uel succum citrangulorum siue agrestam.

<<417>>

V

1. -- De cibis compositis ex multis et primo de batutis : ad batutas, recipe ficas frissas cum speciebus albis et zucara et amigdalibus. Et fac bonum batutum et serua

. 2. -- Item, recipe ficas lixas cum herbis odoriferis et pista simul cum speciebus bonis. Et distempera cum brodio ita quod spissum remaneat. Et sic habebis bonum batutum.

3. -- Ex istis duobus batutis, medietatem uel plus reserua. Ex ista medietate dictarum batutarum facias rauiolos et poma, salsiolas diuersorum colorum et lasanias diuersarum impleturarum, de istis pistis adiunctis.

4. -- Item, recipe uuas grecas, ficus minutim incisas et misce cum nucibus pistis. Parum pone in mortarolo ordinatim, de predictis super unam crustam solaria faciendo et alia solaria de lacte amigdalium decocto et inspissato; et alia de nucibus cum ficibus trittis et batutis superius reseruatis. Et pone poma rotunda incisa lardo suffrissa et zinzebre, ratam et alia quecumque uidentur tibi apponenda. Hiis ordinatis, ter uel quater uel plus, cooperias cum pasta ad modum pastilli. Postea, pone ad coquendum in furno et caue a fumo. Et debet esse ita spissum quod possit in cissorio deportari.

5. -- De capite monachi : pro capite monachi, recipe bonam quantitatem paste albe et fac in bona quantitate laganas; et reserua aliquantulum de illa pasta quam colora cum croco. Et 3<sup>am</sup> partem ipsarum laganarum frige aliquantulum cum oleo. Aliam partem lixa in aqua et aliquantulum infrigida eas. De residua parte tertia fac penulas ad modum rauiolorum et impleas auellanis trittis et speciebus et amigdalibus ad sufficientiam et bulliantur in patella cum oleo ut supra. Et de residuo paste predicte fac pecias subtiles et latas et coque in predicto oleo. Postea, eas parum inungas de melle.

Hoc facto, ordina solaria : in primo solario, pone ficus frissas per medietatem incisas; in alio solario, pone mel, species cum pineis mundatis et dactylis incisis per medium et nucibus, auellanis male trittis, uuis passis, addito ibidem parum de cepa suffrissa cum oleo. Et poteris consequenter alia solaria facere de laganis elixis, et poteris facere cum crenellis, sicut castrum.

Et fac eum decoqui in prunis cum multo oleo. Et cum fuerit decoctum, depura oleum quod est ibi. Et comede in ieiuno.

6. -- De torta pamesane : ad tortam pamesanam, accipe pullos bene depilatos et incisos uel demembratos et suffrige eos cum cepis bene cisis

<<418>>

cum lardo in bona quantitate. Et decoctis ipsis pullis, pone desuper species trittas cum sale ad sufficientiam.

Accipe etiam herbas odoriferas in bona quantitate, tere fortiter et super pone de safrano. Postea, accipe uentrem porci; elixa fortiter; excoria eam, in pinguedinem eius fortiter percute cum cutello et misce cum herbis predictis et aliquantulum de caseo grattato et distempera cum ouis. Et fac inde rauiolas albos. Et si in eisdem addideris petrosillum et alias herbas odoriferas, potes facere rauiolas uirides.

Item, accipe amigdalorum mondatarum aliquam quantitatem et tere eas fortiter. Et diuide per medietatem, in quarum una parte pone de speciebus in bona quantitate et in alia ponas zucaram et de utrisque facias rauiolos semotim.

Item, accipe budella porcina bene pingua lota et imple ea de bonis herbis et caseo et lixa.

Item, recipe presucum et etiam salcias et inscinde subtiliter et oua fracta commisce cum eis et ibi pone pullos prius dictos et sepe misce cum cocleari, donec sit spissum. Postea, remoue ab igne et assapora cum sale.

Vltimo, recipe farinam albam mondaram et fac inde pastam solidam. Postea, forma ad modum testi et appone farinam parum inter pastam et testum cum cocleari. Postea, de brodio dictorum pullorum inunge pastam et facias in predicta pasta plura solaria. In primo solario pone carnes pullorum; in secundo solario pone rauiolos albos et saporem desuper; in tertio solario, pone presuccum et salcias; in .4°. solario, de eisdem carnibus; in .5°. solario, de ceruellatis; in .VI°. solario, de rauiolis amigdalorum; et sic deinceps si habeas fercula. Et in quolibet solario, pone dactilos et species ad sufficientiam.

Postea totum cooperias pasta et pone super prunas et testum desuper. Et postea, cooperi de prunis super et subtiliter et frequenter dictam tortam discooperias et unge cum lardo. Et si forte frangatur dicta torta, accipe pastam subtiliter operatam et balnea cum aqua et pone super fracturam et pone testum calidum desuper.

Postea, quandoque uidebitur esse cocta, porta coram domino cum magna pompa.

7. -- De torta aliter facta : recipe .XII. capones et lixa bene. Hiis coctis, recipe pectora illorum et incide minutissime cum cutello super tabulam cum ouis debatutis, speciebus et safrano et cum succo melanguli, sal, herbas odoriferas. Pista bene et cum lardo in patella frige.

Interim, farina cum ouis distemperetur, et fac tortella que in alio nomine dicuntur crispella uel lagana; et sint ualde tenua. Et, ex eadem pasta, super addita farina ut sit durior et fortior, compone in bona quantitate crustam unam concauam. Et primo, in concauitatem fundi, ordina unum lectum de prunis pistatis. Et tunc, cooperiatur de ista pasta bene.

<<419>>

Item, recipe libram unam de amigdalibus et libram zinziberati et .2. uncias zucari rosacei et parum salis et .I. unciam specierum; terantur et misceantur cum pasta. Et de predicta pasta, forma concauos homines et mulieres. In medio istorum, pone unum ioculatorem uel plures, tenentes uicellam uel quecumque instrumenta uolueris.

Hiis omnibus diligenter factis, pone caute in furno. Et scias quod erit cito coctum. Extracto illo de furno, portetur pompose coram domino.

8. -- De torta defoliata : ad faciendum tortam defoliatam, recipe farinam distemperatam cum aqua calida et misce lardum minutim incisum, sale apposito, et pone in tiolla calefacta, aliam tiellam desuper apponendo.

9. -- Si uis facere tortam de lassanis, pone lassanas, oua frissa uel lixa uel perduta et raiolos incisos uel integros, caseum pinguem grattatum uel incisum, lardum sufficientem; et hoc compone solaria faciendo, species apponendo. Et forma super istam de pasta unum serpentem preliantem cum columba, uel quecumque alia animalia uolueris. Deinde, accipe intestina implecta de bona impletura et ponatur in circuitu quasi murus. Tunc solaria coloretur pro uoluntate et ponantur in furno.

Postea, portetur coram domino cum pompa.

10. -- De torta de montano capitulum : recipe nepitellam, serpillum, lardum batutum, caseum recentem, presuccum lixum incisum, salcias lixas detruncatas, multa oua; misce hec omnia. Compose in pastillo nec cooperias desuper. In istos potes ponere galdafrax et omnia que in superioribus ponebantur. Supra, gallinas fractas, oua batuta et cetera. Et facias sibi os, ut in aliis tortis dictum est.

11. -- De composito lombardico : ad compositum lombardicum, recipe saffranum minute incisum, semen anisi et feniculi. Pone ad coquendum in musto et coquantur usque ad consumptionem medietatis. Cum isto musto distemperetur mustarda.

Postea, recipe rapas paruulas et naponas, cottana, poma, et diuide in .4. partes; et pira diuisa per medium, carotas integras, radices, petrosillum, album feniculum; et pone ad coquendum folia predicta, cottana, poma, pira, radices in aqua. Cum decocta fuerint, compone ordinatim in uno mondo uase, interponendo mustardam distemperatam superius et semina supradicta.

Si uolueris, potes ponere de melle. Et potest fieri cum sumaco et canella distemperata. Et, cum predicto musto, ad rubificandum, pone moras que inueniuntur in arboribus que celsi dicuntur. Et potest fieri cum frasis, que in campis inueniuntur. Et potes distemperare cum zucara et aceto.

12. -- De composito theutonico : accipe carotas bene lotas et bullitas et fac eas infrigidari. In quarum aqua, facias decoqui rapas, quibus <<420>> decoctis simul infrigidentur. Deinde, habeas petrossillum, radices rafani, acciorum et porrorum, albedinem feniculi et pira, capari et cimulas caullium; et fac semotim omnia fortiter bulliri; et infrigidentur ut supra. Secundum Lombardos, possunt poni de sambucis. Postmodum, non habeas mustardam

cum forti aceto factam, semen feniculi et singula; postea per solaria pone particulariter omnia; in quolibet solario predictarum herbarum, pone mustardam sicut decet. Hiis ordinatis, pone desuper in quolibet solario tabulam latam cum lapide ponderoso et dimite per .8. dies. Postea, da comedere.

13. -- De musto et mustarda : sic para mustum pro mustarda conficienda : accipe mustum nouum, fac eum bullire quod quarta pars solum remaneat uel 3<sup>a</sup>. Et caue a fumo et spumetur bene. Deinde, semen senapi cum predicto musto distemperando tere fortissime. Postea, pone in barillo, et poterit conseruari per .4. menses. Et ualet pro carnibus porcinis uel tincis salsatis. Mustum poteris seruare pro aliis ferculis.

14. -- Aliter de mustaddo : ad mustardam faciendam, recipe mustum paratum ut dictum est superius et colatur per stamina. Deinde, habeas de semine cenapi quantum uolueris et pone parum de musto ad mollificandum. Deinde, predictum semen fortiter tere, distemperando cum predicto musto. Postea, habeas .4. uncias canelle, .3. uncias zinziberis, .I. unciam gariofili, .2. uncias cardamomi et mediam piperis longi; omnia ista tere, bene distemperando cum parum de musto et misceantur cum mustarda : pro duabus peciis de de [*sic*] mustarda, pone .I. unciam de speciebus.

Scias quod quando mustum decoquitur, debet ibi poni tanta quantitas salis, ac si carnes deberent ibi decoqui; et quando dulcius mustum est, tanto melior mustarda inde fit.



## II

### Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria

-- Text: **Marianne Mulon: Deux traités inédits d'art culinaire médiéval.** In: Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques. Année 1968: Actes du 93<sup>e</sup> Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tours. Volume 1: Les problèmes de l'alimentation. Paris 1971, 369-435. (Tractatus: p. 380-395.)

-- Mulon's edition is based on two manuscripts, both probably from the beginning of the 14th century (p. 371f.): A = Paris, Bibliothèque nationale, lat. 7131, fol. 94-99v; B = Paris, Bibliothèque nationale, lat. 9328, fol. 129-139v. The edition follows A, with some corrections from B; the apparatus of the printed version, not reproduced here, includes a documentation of these changes and some variant readings from B.

-- **Digital version: Thomas Gloning**, v. 10.2001; please let me know if you find errors that might have escaped me. -- (?) = Mulon's; -- As to *grana paradisi(s)* in II,11 and V,11 of the edition: glossary p. 428b: "granum paradisi, *graine de paradis*. Tr. II, 11; V, 11". -- *fleuaticus* in II.12 should probably read *fleumaticus*.

-- (c) You may use this digital version for scholarly, private and non-profit purposes only. Make sure that you do not infringe copyright laws of your country. Do not remove this header.

---

<<380>>

*Incipit tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus que communiter comeduntur, et bibuntur, qui intitulatur ab aliquibus 'Liber de coquina'. Olim cum flore uiguissem iuuentutis, diuersa circuiui mundi climata, et commoratus fui ac moram contraxi in diuersis curiis et famosis, scilicet militum, abbatum, principum atque magnatum, in quibus, de ferculis uariis delicatis conficiendis multos plurimos uidi et diuersos, circa que mea fuit intentio, et, ut debito modo describerem, curam adhibui diligentem; quod si cum moderantia et non superflue et debito modo sumpta fuerint, complexionibus conuenientibus et temporibus ac regionibus obseruatis, omni electuario et medicamento sunt magis merito commendanda ac preponenda quantum corpus et naturam humanam corroborant et confirmant et ad etatem perducunt ylaem et longinquam; que ut mihi essent ad memoriam, aliis uero ad doctrinam ipsam ut melius scio, et ad memoriam reducere ualeo; in hoc paruulo depinxi opusculo, de toto officio coquine, mapam, clauiculam, maticulatam, in quo de herbis, leguminibus, ouis, caseis, piscibus, carnibus, fructibus et poreta atque salsamentis et condimentis pluribus et diuersis, prout melius scio et potero, declarabo. Similiter et de potibus hiis herbis ac ferculis conuenientibus, ipse non arbitror dimitendum. De quibus scire debes quod*

quidam potus sunt medicinales, naturam humanam debilem et infirmam confortantes, sicut est mellicrattum, oxizucara, sapa, mulsa, syrapi atque tysana, de quibus uel ad presens quorum doctrinam medicis relinquo.

Sunt etiam alii potus, confortantes naturam, et corpus humanum corroborantes,

et cibaria per membra ducentes, et de hiis quidam sunt conuenientes quibusdam hominibus; quidam uero contrarii et nociui, qui scilicet potus sunt uinum, ceruicia, medo, milcha, cidra. Vinum est bonum senibus frigidis, flematicis tempore hyemali, cibaria frigida et pisces commedentibus, ac similiter medo et bona ceruisia antiqua. Similiter sunt et aliis potus infrigidantes qui conueniunt calidis, colericis et sanguineis, et maxime tempore estiuale, et cibaria calida sanguinem adurentia immoderate etiam

<<381>>

sumpta comedentes, uelud est pomi granati uinum limphatum atque rosatum, cidra pomorum esculorum, tysana, aqua fontis.

**I** Set de uino primo de potu tanquam meliori ac digniori sermo noster sumat exordium, quoniam ipsum uniuersis potibus preferendum est. Spiritum enim, membra corroborat, cibaria digerit, complexionem malas alterat, aufert tristitias et dolores, et hominem reddit hylarem et iocundum. Et hoc dico si bonum fuerit et non corruptum, et cum moderamine sumptum. Vinum enim corruptum contrarium facit, digestionem impedit, cibaria corrumpit, prauum generat sanguinem, hominem reddit tristem, pigrum et ponderosum.

Vnde ut alibi describetur, melius et laudabilius est rem aliquam in sua bonitate conseruare, ne corrumpatur, quam ipsam iam corruptam ad pristinum statum reducere; et sic de uino: cum potus sit dignior aliis, diligentius est circa ipsum laborandum ut in sua bonitate conseruetur, et etiam si propter negligentiam corruptum fuerit, qualiter medela adhiberi possit, ut ad statum pristinum reducat. Et primo de conseruatione eius est dicendum.

1. -- Ad hoc ne uinum corrumpatur, accipe mel bonum rubeum, et ipsum decoque, despumando donec aliquantulum induretur; post, cum aliquantulo boni uini distempera croco infecti ytalico; post ipsum colatum in tunellam uini pone; preseruat uinum; dat colorem et bonum saporem. Ad idem, accipe .IX. grana thuris masculini clari rotundi, cum uino distempera, et in tunellam pone; preseruat uinum, ut quidam affirmant. Ad idem, operiatur uasis purgatio hoc modo: accipe cortices querci, et folia lauri et bachas, et origanum, et calamentum, et bulliant in aqua, de qua optime tunella intus lauetur; post, uinum imponatur.

Item, accipe manum plenam de pampinis uuarum, et ciphum plenum de cineribus uitis, uidelicet de fecibus uini factis, que in puluerem reddacta in tunella mitte non mouendo

2. -- Vt uinum semper reseruetur clarum et boni saporis ut ante, perforabis ipsam tunellam iuxta feces ad altitudinem unius palme.

3. -- Ad clarificandum uinum turbidum, accipe duas uncias spice nardi, et uncias duas de pomis puluerizatis, et .XI. albumina ouorum, et manum plenam salis communis; insimul incorpora, et in tunellam pone bene mouendo cum uirgulis.

4. -- Ad hoc ut uinum semper sit dulce, tempore uindemiarum, quando mustum nouum fuerit preparatum, extrahas quartam partem ipsius musti; postea impleas ipsam tunellam moto alio bono nouo.

<<382>>

5. -- Ad tollendam canitiem a uino uel ceruisia, accipe duo uel tria capita allecium que, bene lota et in filo ligata, in tunellam pone; mox atrahunt totam canitiem ad se uelud uentosa sanguinem; et hoc totiens reiterando, lauando et imponendo, donec tota canities sit ablata.

6. -- Vt uinum corruptum emendetur, accipe panem ordeaceum calidum nouiter de furno extractum, et ipsum frange per medium, et pone medietatem super orificium tunelle; qua infrigidata et corrupta, pone partem aliam; hoc donec satis fuerit emendatum.

7. -- Ad uinum putrefactum uitio uasis, accipe .20. uncias de corticibus spine nigre, et tres radices sana mende, et in tunellam uini pone, non mouendo.

8. -- Ad uinum buthatum emendandum, accipe unum quartarium frumenti, et .20. albumine ouorum, et duas uncias sane munde plenam salis communis, et in tinellam mitte bene mouendo.

9. -- Ad pinguedinem uini tollendam, primo agita ipsum optime cum uirgulis, ut spuma deponatur, et bene clarificetur; post cola ipsum per arenam subtilissimam et bene lotam et mundam, et pone in tunellam.

Ad idem, accipe manum plenam tartari, et sextarium uini albi, et duos latos de zynzebre, et de cineribus factis de fece uini et de pipinis que, in puluerem redata, in tunellam pone, mouendo aliquantulum.

10. -- Ad uinum *derozyr*, in tempore hyemali, accipe libram unam de amigdalibus concussis uino distemperatis, et in tunellam mitte, bene mouendo cum uino.

11. -- Cura generalis de quolibet uitio a uino tollendo tempore uindemiarum, cum uinum nouum expressum in torculari a marco: ipsi marco incorpora uinum corruptum, bene cum pedibus cuncalcando; post in torculari exprime, et habebit ipsum bonum et ab omni uitio emendatum. 12. -- Vt uinum sit uendibile magis, accipe pondus .VII. denarios de croco ytalico, et quartarium unum mellis despumati, et manum plenam de farina tritici; distempera com uino bono, et in tunellam mitte, in mouendo bene insimul cum fecibus.

13. -- Vt uinum saluiatum atque rosatum, sic conficitur: accipe saluie libras tres, et bene desiccate, uini boni et odoriferi modios tres, et saluia bene desicata cum sextaro uno illius uini, bene fricando inter manus, commisceatur et dimittatur in uase ligneo per spatium unius noctis; mane uero, ponatur in dolio, et dimittatur donec clarificetur.

Idem dico de rosis faciendis; et maxime, tempore uindemiarum.

14. -- Ad claretum componendum, recipe cinamomi uncias .VII., et zyzembris uncias .6., folii galange, spice nardi, ana unciam dimidiam, <<383>>

gariofilorum uncias .III., piperis longi uncias .III. Fiant .4. sextaria clareti cum tribus quartariis mellis bulliati et despumati.

15. -- Vinum seminatum sic conficitur: recipe cinamomi, zinzybris, milii, ana .3. uncias; folii, gariofilorum, spice nardi, galange, leucophi, melanopermi, macrophylli, nucis muscate, macis, xibobalsami, masticis, carpobalsami, gummi edere, iuniparii, orimi, sili, spermatis alexandrini, sileris montani, petrosilini, amomi, ameos, dauci, sparasii, seminis eius, penthaphilon, phipondule, bruci, sparaga, betonice, salis gemme, calomi aromatici, costi, xylocacie, nucleorum cherasi partiti, pineas, piretri, lapidis luni, ana .3. uncias. Item: gentiane, turbite, polipodii, thimi, ephitimi, hermodatili, melonum seminis, citruli, cucumeris, cucurbite seminis, edere, leuastici, squernanti, spice celtice croci, ana uncias .III.; omnium mirabolum, ana uncias .II.; feniculi, carui, gariofilate, ana uncias .III. Fiat seminatum cum tribus modiis boni uini.

16. -- Moretum hoc modo fit: recipe tres sextarios uel quattuor de moris celsi aut rubi, et sextarium unum mellis despumati, et sextarium unum uini nigri; tamen sine uino magis ualet ac diutius seruari poterit. Que, collata ut melius scis et insimul commixta, in tunellam pone in primo anno; bonum est in secundo anno, melius tertio et quarto.

17. -- Claretum hoc modo fit aliter: recipe sextarium uini boni, cinamomi electi uncias .III. et dimidium, zynziberi uncias .3., .II. galange, gariofilo ana .3. et dimidiam folii, squernanti, ana uncias .II. macis, spice nardi, cubebe, ana unciam, mellis despumati dimidium quartarium si uis, uel amplius potes apponere.

18. -- Confectio pigmenti uel clareti: recipe cinamomi unciam; et zinziberi uncias .2. et semi, galange unciam, spice nardi, gariofilorum, ana unciam dimidiam folii unciam et piperis longi uncias .II., uini boni sextarios et mellis despumati quartarios .III. Et hec de potationibus sufficient.

19. -- Rapa uel mulsa hoc modo fit: tempore uindemearum, accipitur mustum optimum, dulce dequoquitur et despumatur usque ad mellis spissitudinem, et seruetur. Dat sinapy condimentum, et ualet in aliis causis plurimis.

20. -- Cidra fit de piris et esculiis bene mollificatis. Qui potus ualet frigidis et fleumaticis humoribus repletis; fit etiam de bonis pomis, et ualet colerico humore adustis hominibus. Primo contundantur fructus; post in torculari exprimantur, ultimo marco aqua deponitur decocta inponitur et exprimitur.

Nunc sufficit de potationibus quantum sufficit ad hunc tractatum.

<<384>>

## II

Ad presens, restat declaratio amplius ut de cibariis diuersis conficiendis nostri sermonis stillum diuertamus

. Vnde primo sciendum est quod sicut et potus et cibaria secundum tempora et regiones et complectiones hominum, merito, non in uanum nec inutiliter sunt ordinanda. Vnde notandum est quod quedam cibaria conueniunt et apta sunt nobilibus et diuitibus in quiete existentibus, et ut sunt perdices et fasiani, pulli, capones, lepores, caprioli et cuniculi, uariis ac diuersis modis conditi; quedam uero apta sunt hominibus robustis et in labore existentibus; ut carnes bouine et arietine, porcine salsate, ceruine, pisa, fabe, panis ordaceus ac de siligine factus; quedam uero infirmis et debilibus uelud gruelus de riso uel auena uel ordeo factus, et lacte amigdalorum

conditus, ciceres et pullorum brodium, uinum pomi granati et tisana lutii (?) atque parte ficus et racemi transmarini. Vnde, cum nobiles et diuites semper sint honorandi et aliis hominibus preponendi, de ipsorum cibariis arbitror in primis procedendum; et, per consequens, de aliis ne sermo noster prolixitatem incurrat inserendum.

Sciendum est quod pulli, tam assando in ueru quam in decoquendo in aqua, pluribus modis preparari possunt

. 1. -- Assando, hoc modo: primo deplumantur con aqua non bulliente nec nimis calida, nec exorientur; et, abiectis intestinis, optime perlauentur. Post, si uis, bulliant ualde modicum, ut ingrossentur. Post, undique, si necesse fuerit, lardentur; et primo a remotis assentur.

Sunt aliqui qui, iam pullo decocto, incrassant butiro uel sagimine porci, posito super choclear, uel crustam panis igitur applicando; quo assato, membratim incidunt: primo, alas; post, tibias; deinde, pectus; post, diuidunt per medium dorsi, et in parraside ponunt, sal album super aspergendo, et manutergio bene cooperiunt.

Sunt aliqui qui lardum baconis in ueru uel baculo figunt, replectum undique spicis palee, uel procul quibus incensis lardant competenter.

2. -- Sunt quidam qui, tempore estiuale, pullos iuuenes preparant in hunc modum: primo, inflant, ut cutis a carne fiat separatio, spola anseris tibiis imponendo; post, replent undique interius tali condimento: accipiunt ysopum et petrosillum et saluiam aliquantulum perbullita et minutim incissa, et carnes macras porcinas teneres, et de lardo baconis, et iecur ipsius pulli, et oua perdita dura, et maxime uitella; que duobus cutellis hagentur in tabula. Post, apponitur puluis istarum specierum cum sale uidelicet piperis albi, longi et nigri, zinziberi, cynamomi; de quo condimento intus et extra pullo repleto et bene consuto uel ligato, assant a

<<385>>

remotis ad hoc ne rupantur et ne interius remaneat crudus et non combustus.

Pulli assati possunt comedi com agresta uel uino albo super fundendo, nec indigent alio condimento qui satis saporosi sint. 3. -- In pastillo, hoc modo pullus dequoquitur: membratim inciditur, et in pasta cum carnibus delicatis porcinis minutim incisis ponitur, et super aspergitur puluis ad placitum cum sale et croco tritatum, et sic dequoquitur.

4. -- Dequoquitur etiam pullus in trapa, id est inter duas scutellas terreas interius bene plumbatas; hoc modo, dequoquitur in aqua; postea, frixantur cepe per rotulas in sagimine uel butiro; post, imponitur huius condimenti brodium quod fit hoc modo: accipiuntur folia ysopi et petrosillum et saluia et iecur pulli, et teritur in mortario minutissime cum mica panis albi, et distemperatur cum uino uel agresta uel aceto et aqua decoctionis pulli, uel aliquid de lacte amigdalarum, croco infecto more lumbardico, et imponuntur trape; quo iam bullire incipiente, imponunt puluerem specierum cum ipso pullo frustratim inciso, et aliquantulum bullire permittunt cum carnibus porcinis decoctis et minutim incisis. Et est, in quolibet cibo, semper sal ad mensuram et debito modo apponendum. Qui si fit nimis salsatus, aquam in loco ubi bullit remoue et aliam impone; aut saltem acetum infunde: quod acetum resistit salsedam.

5. -- Pullus in aqua dequoquendus hoc modo preparatur: accipitur pullus integer, et in potto dequoquitur cum saluia, ysopo, aut petrosillo non inciso, per horam. Post, imponitur de uino albo uel agresta, et sic administratur.

6. -- Quidam alio modo preparant: incidunt ipsum per quartarium sic prout iam dictum est. Dequoquitur. Post, faciunt tale brodium: accipiunt ipsas herbas decoctas et terunt optime cum iecore et pulmonibus. Post, distemperant crocum et uitella ouorum concassata cum decoctione atque lacte amigdalarum; in quo, postea, aliquantulum faciunt bullire. Permittunt pullum per frustra partium com carnibus porcinis delicatis decoctis minutim incisis. Post, aliquantulum bullire permittunt in prima trapa uel potto cooperto, bene mouendo.

Quidam in decoctione imponunt lardum baconis; minutissime infundunt.

Quidam confrigunt cultro carnes macras decoctas cum uitellis ouorum duris, specierum puluerem apponendo et globos paruulos informando, et iaciunt in ipsa decoctione bulliente, ut aliquantulum bulliant.

7. -- Tali modo preparatur pullus ad debiles infirmos: postquam decoctus est bene ut supradictum est, accipitur aliqua pars ipsius cum ossibus; et peroptime cuntunditur; et cum decoctione ac lacte amigdalarum

<<386>>

distemperatur; et per pannum rarum exprimitur, et aliquantulum dequoquitur, et infirmo administratur.

Notandum quod in omni condimento, poterit poni mica panis albi, ad inspissandum ac magis dulcorandum.

Notandum est etiam quod omne condimentum in quo ponuntur species calide, semper mouendum est, et non multum dequoquendum ne comburatur.

Idem dico de lacte amigdalarum, et iste modus est communis in omni terra, et melior ipsum pullum preparando.

8. -- Nunc diuertamus sermonem nostrum ad anserem pinguem aquaticam et incrassatam. Primo, cum baculo inter pedes strangulatur; et, ligatis pedibus in unco ferreo, per unam horam suspendatur. Deinde, peroptime plumetur, et in

aqua bene calida balnetur ut ingrossetur, et in panno aspero fricetur; et depositis intestinis, peroptime lauetur. Post in ueru locetur et broculus firmetur, et a remotis assetur, quod in omni aue aquatica est obseruandum; et sub ipsa, sartago con cepis incisis minutim aut pomis cum uino et aqua ad capiendum pinguedinem ab ipsa distillantem, locetur.

Qua bene assata et decocta, membratim truncetur: primo, alas usque ad dorsum procedendo; deinde, coxas; post, duo latera; post, uentrem in tres partes et spinam dorsi similiter in tres partes diuidendo.

Post, salis minutim aspergendo, manutergio cooperiatur inter duos discos et edetur alleata bona, que fit in hunc modum: accipe allia excorticata bene monda et tere bene cum mica panis albi et sale et albumine oui mollis et aliquantulum decocti; et distemperatur de agresta uel aceto; et super fusa ipsius auis pinguedine, administretur.

9. -- Collum uero cum capite, pedibus, aliis intestinis preparatis bene ac lotis in aqua et uino dequoquatur cum saluia, petrosillo et ysopo. Post, terantur species cum hiis herbis; et mica panis subtilissime distemperetur cum predicto uitello decoctionis cum aliquantulo agreste uel aceti; et imponatur cepis uel porris per rotulas incisis in eius pinguedine fricatis; aliquantulum bulliant predicta minutim incisa; et imponatur panis per bucellas incisas, et administretur.

Sunt quidam qui preparant caput et collum in hunc modum: primo deponunt os colli; post, ipsam pellem ad modum salsium implent tali condimento: accipiunt sanguinem cum pinguedine et uitella ouorum ac herbis decoctis; et detruncant bene cutellis in tabula species apponendo, de quo collum implent, et extremitates liguant et in aqua dequoquunt, post assando in craticula super prunas, et comedunt.

Idem dico posse fieri de collo cigni siue gruis.

Item, aliqui caput cindunt per medium et, sal super aspergendo, assant in craticula.

<<387>>

Sunt etiam quidam qui liguant ipsum collum a corda supra dorsum, ante, ad assandum; qui lardationem non indigent dum pinguis est. Sed eius pinguedo, si necesse fuerit, per se fundi poterit. Sunt quidam qui distemperant brodium extremitatum cum lacte amigdalarum uel ouium.

Et hec de auca sufficiant.

10. -- Notandum quod grues, faszani, perdices atque columbe, meliori modo semper sunt preparandi, assandi et a remotis primo, et non in aqua, dequoquendi.

Et hoc penitus uelut de aucis dictum est. Sed columbe sagimine porci incrassande sunt, ad hoc ut citius dequoquentur nec comburantur. Non indigent salsamento, sed tantum modici salis aspersione. Si quis tamen salsam habere desiderat, sit salsa uiridis siue camelina.

11. -- De cuniculis atque leporibus parandis, talis modus est atque capriolis et agnellis: primo, pelliculis integris existentibus, sed non caprioli uel agnelli; deinde, remotis intestinis atque capitibus, aqua frigida peroptime lauentur et in ipsa aliquantulum iaceant. Post, aliquantulum perbulliant ut caro infletur ac magis dealbetur. Post, in ueru locentur et undique bene lardentur et igni apponantur et, ut moris est, assentur. Et post decoctionem frustratim incidantur. Postea, bulliant hoc modo: incidantur cepule per rotulas tenues et frigantur in sagimine; post, imponitur condimentum specierum, et sunt species ad diuites et magnates: piper triplex, cynamomum, nux muscata, macis, gariofili, cubebe, galanga, cardamomum, grana parasidi, de quibus ad placitum sit puluis, et in condimentum apponitur et aceto distemperatur. Hoc appetitum comedendi prouocat, stomachum confortat et cibum magis reddit delectabilem et saporosum. Ad homines simplices et mediocres sufficiat: piper uncias. 3. cum canella et mica panis.

Sunt quidam homines qui liniunt undique iam assatos caprioles et agnellos uitellis ouorum concassatis et in croco superiectis. Sunt etiam quidam qui uentrem replent condimentis, ut pullis est superius declaratum, et consumunt et assant et administrant. Sit istis salsa uiridis uel camelina. Sunt etiam quidam qui distemperant ouorum uitella uino uel ceruisia et in hiis aliquantulum bullire faciunt predictum agnellum frustratim diuisum; istorum intestina et capita bene preparata ac lota bullire faciunt in aqua et uino et post, decocta, frustratim incisa frixando bene cum sagimine; post imponunt condimentum lactis amigdalarum com croco uel alio modo ad placitum.

12. -- Porcellus iuuenis in ueru assatur integer, non abscisis pedibus nec capite, et impletur uentrem eius de condimento cum suo iecore superius determinato, et assatur; et per rotulas extranuerso inciditur, prius eleuatis cruribus et capite; et ad edendum datur cum bullito pipere uel

<<388>>

salsa camelina. Quia cibus est fleuaticus et corruptibilis in stomacho: unde indiget bono condimento.

13. -- Caro porcina assanda: circa renes accipitur cum costis uel iuxta spinam dorsi et in uino, qui uult, per unum diem iacere permittitur ut dealbetur et tenerior fiat et saporosior. Et in ueru assatur et supponitur sartago cum uino et cepulis incisis ad colligendum pinguedinem distillantem. Postea frustratim inciditur et aliquantulum frissando bulliri permittitur cum predicta pinguedine et cepis frixatis ac condimento specierum.

Quidam simpliciter assatas comedunt sine condimento cum salsa uiridi, sal aspergendo. Sunt etiam qui carnes porcinas uel bouinas perminuta frustra incisas ponunt in potu cum aliquantulo uini uel aque, bene cooperto, cum suo iure uel pinguedine, quasi frissandum bullire permittunt ad plenam decoctionem, sepe mouendo. Post, imponunt cepas; post, condimentum specierum.



14. -- Assatura bouina, cum costis iuxta dorsum acceptum, simpliciter in ueru assatur et cum bullito pipere administratur.

15. -- Armus arietis lardatur et in ueru ponitur et assatur et sal super aspergitur; inciditur et cum salsa uiridi comeditur.

Generaliter omnes carnes communiter in aqua dequoquende sunt: porcine, bouine et arietine. Statim sal imponatur. Et dum bullire incipiunt, bene despumentur; et aqua frigida in decoctione non fundatur quia carnes in brodium reddit insipidum.

Notandum est quod lardum et carnes salse cum synapi comedenda sunt et carnes porci similiter recentes; carnes uero recentes bouine cum salsa uiridi uel camelina.

16. -- Carnes ceruine ac porci siluestris dequoquuntur uelut alie carnes et comeduntur cum pipere nigro bullito.

17. -- Sulta id est *souet* in gallico hoc modo fit: extremitates porci, uidelicet pedes, auricule et caput frustratim incise, bene decocte et infrigidate in aceto bono mediocriter salsato ita ut tantum submergantur. Quidam imponunt saluiam et petrosillum minutim incisum. Quidam terunt petrosillum et saluiam cum pipere et zinzibero et imponunt ad modum salse. Quidam etiam imponunt sulte stomachum, iecur, palterum et intestina bouina, ut diutius cum bono sapore preseruentur; post, assant in broculum et craticula.

18. -- Salsucia multis modis fieri possunt et intestinis porcinis grossis et gracilibus: accipitur epar cum corde atque splene et subtiliter truncatur uel confringitur cutellis in tabula cum sale et pinguedine circa intestina et renes reperta; et imponunt grossis intestinis et dequoquunt uel implent stomachum et exponunt fumo camini.

Quidam accipiunt carnes macras circa renes et spinam dorsi et alii repertas et hagent subtiliter cultris cum pinguedine ac puluere piperis

<<389>>

et cumini et sufficiente sale et imponunt gracilibus intestinis et crudas in camino supendunt.

Hec quidam assant cruda, quidam in aqua dequoquunt. Alii accipiunt gracilia intestina et alia, bene lota atque salsata, cum cultro (?) in longum inciso, et ligant cum salice et imponunt grossis intestinis, et in camino presumant.

Condimentum aliud: accipitur sanguis pocinus uel ouinus atque bouinus decoctus; et frixatur cepis et sagimine in sartagine et sale et ponunt in paraside super aspergendo puluerem specierum.

Aliud condimentum: accipiuntur agnelli uel porcelli intestina bene lota et pingua cum aliis interioribus et in aqua dequoquuntur. Post, in tabula subtilissime inciduntur. Post, parum bulliunt in condimento facto de uitellis ouorum et aceto et croco ac puluere specierum et decoctis pinguedine.

Quidam imponunt predicta grosso modo incisa et in sagimine ac cepis ante frissata et administrant.

Aliud condimentum: accipitur frissura porci uel ouis et frustratim inciditur et bene lauatur; et dequoquitur in oleo uel sagimine frixatur, et puluis specierum super aspergitur et datur.

Alii terunt petrosillum et saluiam cum sale, pipere, canela, zinzibero; distemperant uino et decoctionis aqua, in quo bullire faciunt predicta, et dant.

### III

Nunc sufficienter de carnibus dictum est. Restat amplius ut de piscibus, ouis, caseis, leguminibus, herbis, radicibus et fructibus atque aliis condimentis titulum sermonis nostri dirigamus et primo de piscibus.

1. -- Dequoquantur pisces otras, id est *oistres*, per modicam horam in aqua pura. Post, accipitur cynamomum, zinziberum, piper, cuminum et tere bene cum croco, et distempera cum uino uel lacte amigdalarum et aliquantulo aque et fac bullire in patella cum cepis oleo frixatis. Quo bullire incipiente, impone otras aqua bullitas. Et administra.

2. -- Rumbi uel salmone in longum inciduntur et in aqua dulci salita ad sufficientiam dequoquantur. Quibus decoctis et in frigidatis in galatina reseruari possunt.

Vel tali modo: accipitur saluia et petrosillum et minutim inciditur; et in aceto bene salso ponitur uel in mortario bene teritur et cum aceto distemperatur, in quo iam pisces predicti preseruantur. 3. -- Murene uel anguille dequoqui possunt assando in ueru uel in pastillo, hoc modo: primo anguilla excorietur pellicula et perfrustra

<<390>>

diuidatur et peroptime lauetur; et post, in pasta ponitur inter species cum croco; et salsa circa ponitur et in furno dequoquitur.

Quandoque perfrustra incisa et in ueru locatur et assatur, et cum salsa camelina uel uiridi comedatur.

Quandoque in aqua dequoquitur cum decoctione, cum aliquantulo uini albi uel aceti uel agresta distemperatur sanamunda, petrosillum, saluia, pipere, zinzibero, cinamomo; in quo anguilla decocta aliquantulum bullitur. Quidam apponunt cepas in oleo frixatas. Sunt etiam quidam qui in trapa dequocunt, et hoc pluribus modis fieri poterit.

Item dico fieri posse de murena. Quidam assant in ueru integram; quidam per partes incisam.

4. -- Predicto modo exomagara cum pipere bullito comedenda. 5. -- Rax uel canis marinus perfrustra incisus aliquantulum in aqua dequoquitur; post, deponitur et a pelliculis mundatur; et iterum in aqua monda dequoquitur donec satis fit. Et cum aleata comeditur

. 6. -- *Pleiz* dequoquitur in aqua uel assatur. Et cum uino superfuso et sale comeditur.

7. -- Morua in aqua dequoquitur et cum synapi comeditur uel cum aleata, hoc modo: teruntur allea et mica panis et cum lacte amigdalarum uel nucum

distemperatur. Et ponitur in cepis in oleo frixatis cum morua et aliquantulum bulliri permitatur.

Idem fit de rungra [*app.*: cungra?] paranda.

8. -- Lucii uel tenche in aqua dequoquuntur et cum salsa uiridi uel camelina comeduntur. Et qui uoluerit in galatina diu seruari poterunt: dequoquitur in aqua.

Sunt quidam qui dequoquunt tenchas per partes incisas, in trapa, frixando cum cepis et oleo. Post, imponunt brodium specierum distemperatum aceto uel uino uel agresta.

Ita dico de breynis.

9. -- Perce uel *roches* uel alii pisces in aqua dequoquuntur; aliquando cepas minutim incisas interponendo, ad dulcorandum et ad amaritudinem tollendam, et comeduntur cum salsa uiridi; aliquando frixantur in oleo ut magis sint saporosi.

10. -- Molles lauantur; post, in uino post modicam horam dequoquuntur; quorum decoctio distemperatur zinzibero, pipere ac cynamomo; et sale comeduntur.

11. -- Cancer in modica aqua dequoquitur ad rubedinem, et cum solo sale uel agresta comeduntur.

Hoc si bene intellexeris, omnes pisces assando uel dequoquendo in aqua, preparari possunt ad placitum.

<<391>>

#### IV

Modo narrandum est de condimentis delicatis dominorum, ad naturam confortandam et appetitum prouocandum.

1. -- *Blanc mangier* hoc modo fit: accipe risum bene purgatum et electum et lotum aqua pura clara, et ipsum contunde in mortario, ut fiat ad modum farine. Post, accipe carnes bene decoctas de pectore pullorum, extranuersso minutim incisas, quas contunde in mortario subillissime; et facias bullire in lacte amigdalorum aut nucum uel ouium, de zucaro apponendo. Post, impone farinam risi et fac bullire aliquantulum, continue mouendo cum cocleari, ne comburatur nec fumum sentiat.

Et si uis habere croceum, distempera cum lacte predictum crocum. Post, impone scutellis puluerem zuccari, super aspergendo aliquantulum in frigidato, quia aliter zucara funderetur. Et, in circuitum, pone amigdalas excoriatas croco intrictas et in oleo uel melle bene fricatas.

Sunt quidam qui dequoquunt risum in aqua per unam horam; post, stare permitunt ut infletur; post, imponunt de lacte amigdalorum, ut dictum est.

Idem poterit de granello ordeï uel auene

. 2. -- *Mistembec* hoc modo fit: accipe de pasta tritici lauata, quantum uolueris, et aliquantulum de amido in aqua tepida dissoluto; de quo distempera predictam pastam ut fiat ad modum sorbitii; et facias descendere per scutellam in fundo et in latere foramen habende, et fac descendere in oleo feruido uel

sagimine porci, diuersas formulas ad placitum pertrahendo. Quibus per decoctionem induratis, et ad hoc calidis existentibus, proice in syrupo de zuccaro aut de melle facto, et protinus remoue.

Syrupus hoc modo fit: dissolue zuccaram in aqua bulliente. Post, clarifica ouorum glarea quo utere.

Quidam inspissant ad modum paste et agitant in tabula cum ligno rotundo ad creandum (?) formulas roseas protrahendo. Post, in oleo bulliri permittunt.

3. -- Forcres hoc modo fit: tere gastellum uel alium panem album in ferro infrixorio subtilissime ac minutissime. Postea, cum aqua calida distempera. Deinde, tere species cum croco ac lacte amigdalarum uel alio lacte apponendo. Et, si uis, uitella ouorum appone, et incorpora predicto gastello et dequoque in patella uel potto bene mouendo. Et si uis, post, appone uitella ouorum diligenter conquassata. Quo in scutellis posito, super asperge puluerem specierum.

Et quod dixi de lacte, idem dico posse fieri de brodio pingui carniū qui uoluerit.

<<392>>

4. -- Arpa hoc modo fit: accipe carnes pullorum decoctas de pectore ex transuersso incisas carpinas inter digitos minutim dilaniando; quas dequoque in aqua cum zinzibero uel oxizuccara in patella. Post, appone farinam risi et, si uolueris, appone de speciebus et de croco. Quo indurari incipiente, circumpone parum de sagimine porci ne patella adhereat uel comburatur. Post, pone in scutellis cum cocleari, sagimine inuoluto. Quidam apponunt ouorum uitella.

5. -- Brodium pullorum hoc modo fit satis delectabile et saporosum: contunde in mortario piper, zinziberum, cuminum, piper album et longum. Post, uitella ouorum distempera lacte amigdalarum et aliquantulo iure pullorum. Post, fac bullire cum pullis in .4. partes partitis. Et, si uolueris, apponere poteris petrosillum, saluiam, ysopum in ipso pullo decoctum.

Dequoque partes extremas ante minutim incisas in aqua et uino. Post, teras piper et petrosillum et crocum et impone brodium. In ultimo, caseum impone pinguem per rotulas uel minutim incisum; et administra ad comedendum.

6. -- Piraceum uel pomaceum hoc modo fit ualde saporosum: pira in aqua dequoquantur donec sint bene mollia. Post, excorticata ab interioribus mondificentur et peroptime in mortario mondo terantur. Post, apponantur uitella ouorum cruda cum aliquando croci et pone in potto. Quo bullire incipiente, impone pinguedinem porci uel anseris uel galline. Quibus in scutellis positis, super aspergas puluerem specierum et impone potto et, si uis, butiri pinguedinem.

Idem fac de pomis, coctanis, cucurbitis, cucumeribus ac aliis fructibus.

7. -- Dequoque cepas in aqua bene a corticibus purgatis. Confringe bene cum cocleari in ipso potto ereo. Quo facto, impone porci, uel butirum recens, uel lac amigdalarum, uel aliud brodium. Si uis, colora croco et cetera.

Et quod tibi dixi de sepis, hoc idem facere poteris de rappellis si uis. 8. -- Dequoque pullum integrum aut in .4. partes diuisum in aqua. Post tere piper, cuminum et zinziberum cum petrosillo et distempera cum lacte amigdalarum. Et aliquantulum bulliri permite. Post, ab igne remoue. Impone uitella ouorum conquassata.

9. -- Dequoque grana tritici uel auene uel risum uel milium, prius aqua calida bene lotum, in aqua per horam. Post, ad igne remoue et ingrossari permite. Post, ad ignem reponendo, impone lac ouium uel amigdalarum et bulliri permite. Et si uis, impone ouorum uitella cum lacte et croco distemperata.

10. -- Sorbitium bonum: conquassa ouorum uitella in paraside, de uino modicum apponendo. Post, bullias aquam et uinum uel ceruesia in aqua

<<393>>

et ab igne remoue. Et impone cum cocleari predicta uitella ouorum bene mouendo.

11. -- Dequoque caseum frustratim incisum in patella cum aqua et uino per horam modicam. Quo remoto, impone interiora ouorum integra in predicta decoctione feruida ut indurantur. Post, tere petrosillum et saluiam cum pipere, zinzibero et canela, et distempera predicta decoctione. Cui bullienti, iterum impone oua et caseum, et comeduntur cum salsa uiridi.

12. -- Qualiter assatur caseus: ponas ipsum integrum bene pinguem existentem in aliquo baculo in .4. partes diuiso fingendo et assa ad ignem, semper uertendo baculum. Et quando assatum fuerit, abraide cutello super bucellam panis assatam, reiterando assationem.

V

Dictis de piscibus ac rebus aliis, ad presens nunc de leguminibus atque ouis et poretis ac salsamentis et etiam de rebus aliis comestibilibus me arbitror nunc perorandum.

1. -- Pomaceum hoc modo fit: dequoquuntur poma aliquantulum acria bene preparata a superfluis mollificentur. Post, tere subtilissime, pila et distempera lacte, uitellis ouorum crudis et croco infecto. Et impone butirum dulce et de farina tritici, si uolueris.

2. -- Butirum in ueru hoc modo assari poterit: primo pone in ueru micam panis. Cui circumda butirum recens et ad ignem pone reuoluendo a remotis. Et dum gustari inceperis, superasperge farinam tritici donec induretur. Est cibus delectabilis atque bonus; et, si uis, condire poteris speciebus et sale.

3. -- Poretam uiridem hoc modo conficere poteris: primo prebullias ipsam, bene truncatam et lotam, in patella per horam modicam. Post, aqua expressa, haccabis in assere uel mortario cum sale debito modo et pone in patella uel potto ciprio et superasperge aliquantulum aceti. Post, in crastino fac parue bulliri in potto ereo uel plumbato cum suo iuris condimento.

4. -- Omnis poreta communiter: minutim inciditur et aqua calida lauatur et dequoquitur aliquantulum. Post, aqua bene extorquetur et in mortario

subtilissime pistatur uel in tabula cultris confringitur. Post, brodium pingue carniū apponitur, et dequoquitur.

Quidam dequoquunt cum lardo; quidam quidam imponunt farinam gruelli uel gastelli qua utuntur Gallici in omni brodio carniū.

<<394>>

5. -- Dequoquuntur caules in estate, minnutim inciduntur et cum lardo coquuntur. Tempore uero hiemali, inter manus confringuntur uel integre cum lardo decoquuntur.

6. -- Fabe noue uel pise uel grana noui tritici hoc modo parari poterunt. Et, cum dixi, primo in aqua, postea ad sufficientiam dequoquuntur. Postea, tere in mortario piper, zinziberum, crocum, cuminum et cinamomum. Que distempera cum lacte amigdalarum uel ouium et uitellis ouorum duris uel mollibus; et fac bullire cum aliquantulis fabis nouis decoctis, semper mouendo cum cocleari. Post, ab igne remoue et alias fabas nouas impone et administra.

7. -- Fabe dure et inueterate: primo in aqua ponantur frigida, et stent ad ignem donec bulliēdo a mane usque ad uesperam aut per unam noctem. Post, aqua illa abieta, imponitur alia aqua clara et decoquentur donec crepantur, et pila. Pistentur. Post, patella erea per fenestram collentur. Et possunt preparari butiro uel oleo uel iure carniū pingui aut lardo baconis, decoquendo uelut pisa.

8. -- Fabe excoriate decoquantur donec mollificari incipiant, aqua calida prius bene lote. Postea depurentur et in mortario peroptime cum pistello agitentur donec efficiant albissime et ad modum paste spisse. Et dentur cum cepis oleo frixis uel lardo minutim inciso uel croco, ad comedendum. Idem fac de pisis, si uelis.

9. -- Pisa electa bene cum aqua clara lauantur. Postea, ponantur in aqua calida non feruida ad decoquendum. Et dum inflari inceperint ac ingrossari, agitentur cum pistello in mortario, non terendo, ad remouendum cortices. Post, aqua monda lauentur, et decoquantur et pistentur.

Ac brodium carniū imponatur et lardum incisum superponatur. Quidam, non deponendo cortices, confringunt pisa et imponunt cepas oleo frixatas, aut butirum uel lac ouium, et quisque facit prout sibi placet. Notandum quod salsa uiridis et camelina omnibus merito preferende sunt salsamentis.

10. -- Salsa uiridis hoc modo fit: accipe zinziber, cinamomum, piper, nucem muscatam, gariofilos, petrosillum atque saluiam. Terantur primo species, post herbe et ponatur tertia pars saluie et petrosilum, et qui uoluerit .3. uel .2. spice de aleis. Distemperentur aceto uel agresta.

11. -- Salsa camelina hoc modo fit: accipe cinamomum plus aliis, zinziber, piper longum, grana parasidis, nucem muscatam, cubebe; et alias adde, si uis, species; que, peroptime trita in mortario, distempera cum aceto. Nota quod in omni salsamento et condimento, sal est apponendum, et mica panis ad inspissandum.

<<395>>

12. -- Mustardam conficere poteris de granis tantum sinapi, aut de eruca. Et condire poteris ex appositione mellis uel sape.

Alleatur uero cum uitellis ouorum decoctis ac zuccara.

Que si ad pisces fuerit, distempera cum aceto; ad carnes, de agresta. Et est melior. Confectio mustardi: accipe de aniso, et parum plus de cumino, et contere bene in mortario. Postea, appone plus de canella quam de zuccara, cum aceto distempera, et adde micam panis. Contere piper in mortario cum pane combusto madefacto, et distempera cum brodio carniū et uino uel aceto. Post, in potto paruulo uel pattella bulliri promite bene mouendo.

13. -- OTRAS hoc modo fac: accipe poma bene preparata et aliquantulum acetosa et radices petrosilli bene lotas et decoctas, et piper et zinziberum; que insimul tere bene in mortario. Et, si uis, adde carnes micras porcinas decoctas et minutissime confractas et uitella ouorum dura et de caseo pingui; que peroptime concussa reclude in pasta bene leuata, malaxata, et decoque in oleo uel sagimine porci in sartagine.

14. -- Tartas uel casiophas fac de caseo molli uel pingui et uitellis ouorum crudis, distemperando lacte amigdarum uel alio croco infecto bene, et incorporando, et in pasta sub trapa decoque, uel in furno.

15. -- Confectio compositi: decoque radices petrosilli et apii et caules albas grossas et pone in aceto bono in quo feruare poteritis carnes porcinas decoctas et extremitates porci quamdiu uolueris et perchas, tencas et luceos et anguillas.

16. -- Pone poma minutim incisa in brodio carniū et aliquantulum bulliri permite; et cum depilando pila; et, si uis, puluerem specierum et crocum et aliquantulum farine ad inspissandum, et adde pinguedinem qualem uis, uel butirum.

17. -- Ad carnes porcinas recentes, fac salsam, si non habes aliam, de cepis minutim incisis, distemperando cum brodio calido ipsarum carniū.

18. -- Sobra sic fit: accipe petrosillum minutim incisum et distempera iure carniū, ut ita dictum est.

19. -- Ad allectia recentia assata, fac salsam de capitibus eorum, et uino exprimendo.

20. -- Decoque poma, per rotulas incisa, in butiro et distempera ceruesia. 21. -

- Oua concussa in sagimine uel butiro.  
Cucurbitas et cucumeres et alios fructus prepara ut dictum est de cepulis.  
Et hec ad presens dicta sufficiant.