

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

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

**LETTERA DI ERMOLAO BARBARO
A
PIETRO CARA**

1488

**TESTO LATINO ORIGINALE
TRADUZIONE IN FRANCESE DI NOSTRADAMUS
TRADUZIONE IN LINGUA ITALIANA
DI ENTRAMBI I TESTI A CURA DI
EDOARDO MORI**

Un banchetto nuziale
della fine
del Quattrocento

Lettera di Ermolao Barbaro
a
Pietro Cara
1488

Testo latino originale
Traduzione in francese di Nostradamus
Traduzione in lingua italiana
di entrambi i testi a cura di
Edoardo Mori

È nota in letteratura gastronomica la lettera di Ermolao Barbaro¹ scritta a Pietro Cara² nel 1488 in latino e che Nostradamus ha tradotto in francese nel 1552; in realtà egli l'ha ampiamente rielaborata e per tale motivo può essere assunta come documento sulla cucina italiana del quattrocento solo con molta cautela poiché Nostradamus vi ha interpolato sue nozioni che provenivano dalla cucina francese e talvolta ha anche equivocato sui termini usati dal Barbaro, non certo abituali per chi non fosse abituato a leggere Plinio o Macrobio.

Per fortuna è stata rintracciata anche la lettera originale di Barbaro ed è possibile fare un raffronto con lo scritto di Nostradamus che è di mezzo secolo dopo.

Riporto qui in modo sinottico il testo originale latino del Barbaro³ con la mia traduzione in italiano.

Duxit uxorem clarus bello & pace vir Trivultius Neapolitanam praenobili familia. Invitatus sum ad convivium, immo ad pontificiam & adipalem coenam. At ego ad epulas primas satur, spectator potius, quam convivium fui.

Il signore Trivulzio⁴, valente e famoso sia per i fatti di guerra che di pace, ha preso in moglie una dama napoletana di nobile famiglia. Io sono stato invitato alla festa e, quel che più conta, alla cena⁵ pontificale e sontuosa. Ma io ero già sazio alle prime vivande e quindi fui più spettatore che invitato!

¹ Ermolao Barbaro il Giovane (nt. a Venezia nel 1454, morto a Roma il 1493, umanista, patriarca cattolico e diplomatico italiano; visse prima a Roma e poi a Padova.

² Poeta, giureconsulto ed oratore piemontese, pubblicò un'opera nel 1520. Si veda Tiraboschi, Storia della letteratura italiana, Tom. VI, part. II, lib. II, pag. 601.

³ Tratto dal libro di Benporat Claudio, Feste e Banchetti, 2001; il documento originale è contenuto in *Ermolao Bbarbaro, ms. Cod. 803, c. 84 sgg., Milano, Biblioteca Trivulziana. "Letter to Peter Cara", 6th May 1488 in Epistolae clarorum vivorum selectae, Colonia, I. Gymnicum sub Monocerote, 1567, c. 131r.* Nel testo da me trovato vi sono errori di trascrizione che ho corretto.

⁴ Gian Giacomo Trivulzio, nt. 1440 a Milano, morto nel 1518; fu marchese di Vigevano, maresciallo di France e condottiero al servizio di Galeazzo Maria Sforza. Nell'aprile 1488 sposò a Napoli Beatrice D'Avalos d'Acquino e perciò la lettera è considerata un documento della cucina napoletana al tempo degli Aragonesi.

⁵ In italiano sarebbe meglio dire "pranzo" perché queste feste nuziali iniziavano nel primo pomeriggio e finivano nella notte.

<p><i>Credo gratum fore vel tibi, vel posteris, si fercula quam brevissime descripsero, non ut Macrobius apud nostros, nec ut apud Graecos Athanaeus iustis voluminis, sed ut occupatus homo, & ad epistolae mensuram.</i></p>	<p>Penso che sarà cosa gradita, sia a te che ai posteri se descrivo i piatti serviti in modo brevissimo e non come fecero Macrobio presso i Romani e Ate- neo presso i Greci nel debito numero di volumi, ma a misura di lettera, da uomo impegnato quale sono.</p>
<p><i>Primum, aqua manibus data, non ut apud stantibus, sed accumbentibus, utique rosacea.</i></p>	<p>Prima di tutto ci diedero l'acqua per lavare le mani, ma non con le persone che stanno in piedi, ma stando sedute; ed era acqua di rose.</p>
<p><i>Tum illati pugillares ex nucleis pineis & saccaro pastillis, item placentae nucibus, amygdalis, et saccaro confectae, quos vulgo Martios panes vocamus.</i></p>	<p>Poi furono portati dei pasticcini grossi come un pugno⁶ di pinoli e zucchero, focacce fatte di noci, mandorle e zucchero che volgarmente chiamiamo pani Marzi⁷</p>
<p><i>Secundum sertum altilis asparagi.</i></p>	<p>Come seconda portata un mazzetto di asparagi coltivati.</p>
<p><i>Tertium pulpulae ita enim popinae catillonesque appellant, & iecuscula.</i></p>	<p>Come terzo piatto, mammelle o poppe⁸, come le chiamano i golosi, e fegatini⁹.</p>
<p><i>Quartum, caro dorcadis tosta.</i></p>	<p>Come quarto, carne di daino arrostita.</p>
<p><i>Quintum capitula iunicarum, vitulorum 've una cum pellibus elixa.</i></p>	<p>Come quinto, testine di giovenca e vitello bollite con la loro pelle.</p>

⁶ La parola *pugillaris* indica una cosa grossa come un pugno; solo Plinio usa la parola *pugillares* per indicare le tavolette su cui scrivere, come ha frainteso Nostradamus.

⁷ Questa radice si ritrova nelle varie lingue fin dal medioevo per il nome del marzapane.

⁸ Sospetto che uno di questi termini indichi le cosiddette animelle.

⁹ Il Nostradamus aggiunge di suo che "i nostri cuochi" chiamano il piatto *foyages*; sono ovviamente i cuochi francesi visto che il termine è francese, anche se sconosciuto

Sextum, capi gallinarum, columborumque pulli, bubilis conitati linguis, & petasonibus, ac sumine, omnibus elixis, addito limoniacae pultario (sic enim cupediarij Mediolanenses vocant quam nostri ligurritores Sermiacam).

Septimum hoedus integer tostus, in singulas singuli capidas cum iure, quod ex amaris cerasis sive, ut quidam manunt appellare, laurocerasis condimenti vice fingitur.

Octavum, tortures, perdices, phasiani, coturnices, turdi, ficeduae, & omnino plurimi generis avitia, molliter, & studiose tosta, colymbades olivae condimenti loco appositae.

Nonum, gallus gallinaceus tenellus, saccaro incoctus, & aspergine rosacea madefactus singulis convivis singuli patinas argenteis, ut & caetera quoque vascula.

Decimum, porcellus subrumis integer tostus in singula singuli crateria issulento quondam liquore persusi.

Come sesto, capponi, pulcini di colombi e di polli, accompagnati da lingue di bue, spalle di scrofa, tutte cose lessate, con aggiunta di una salsa di limone (così i nostri cuochi milanesi chiamano ciò che i nostri ghiottoni chiamano *sermiacam*)¹⁰

Come settimo, un capretto arrostito intero e servito poi a ciascuno in singole scodelle con una salsa liquida fatta di ciliege amare o, come certi affermano doversi dire, con bacche di laureceraso¹¹, e che fa le veci del sugo.

Come ottavo, tortore, pernici, fagiani, quaglie, tordi, beccafichi, e un po' di tutte le specie di uccelli, arrostiti con cura a fuoco dolce; come condimento vi erano olive in salamoia¹².

Come nono, un galletto molto tenero cotto nello zucchero e ammorbidito con spruzzi di acqua di rose, servito uno per ogni invitato in singoli piatti di argento, come del resto erano tutti gli altri contenitori.

Come decimo, un maialino latitante arrostito tutt'intero, servito uno per ogni invitato in una zuppiera, bagnato con un liquido brodoso.

¹⁰ Nostradamus fa diventare il nome come se fosse veneziano, forse perché Barbaro viveva a Padova; ma è termine sconosciuto.

¹¹ Non è una gran ricetta; queste bacche sono un po' velenose e provocano nausea e mal di pancia! Però è accertato il loro uso in cucina; (Vedi Johanne Monhem, 1542, *Elementorum physiologiae, seu philosophiae naturalis libri septem*).

¹² Nostradamus le chiama *Salonnoise* e forse si riferisce ad un prodotto francese di Salon-de-Provence ove si coltiva ancora oggi l'oliva *salonenque*.

Undecimum pavi tosti pro condimento leucopheon ius immo ferrugineum eiecinoribus pistis, & aromate preciosi generis ad portionem, & simmetriam additum: Hispani ... appellant.

Come undicesimo, pavoni arrostiti e per condimenti una salsa bianca, o meglio ferruginosa, fatta di fegatini pestati e di una spezie preziosa, aggiunta ad ogni ad ogni piatto nella giusta misura e con simmetria; gli spagnoli la chiamano garruchas.¹³

Duodecimum, tortus orbis ex ovo, lacte, salvia, polline saccharo, Salviatum voxamus.

Come dodicesimo una ciambella intrecciata¹⁴ di uova, latte, salvia, farina zuccherata, che chiamiamo salviato.

Tertiumdecimum, strutea cotonea ex saccharo.

Come tredicesimo, mela cotogna piccola con lo zucchero¹⁵

Quartumdecimum, carduus pinea, quam scolymon sive cynaram potius appellare convenit.

Come quattordicesimo il cardo a forma di pigna che si dovrebbe correttamente chiamare Scolymon o Cynara (carciofi).

Quintumdecimum, ablutis manibus mustacea bellaria, collibiae & tragemata omnis generis saccarea.

Come quindicesimo, lavate le mani, dolcetti all'alloro (mostaccioli) e ogni genere di cose confettate con lo zucchero.

Inducti mox histriones pantomimi, petauristae, aretalogi, funambuli, ceraulae, cytharoedi.

E dopo vennero introdotti istrioni, pantomimi, acrobati, buffoni, funamboli, suonatori di cornetta e di cetra.

¹³ Nel documento trascritto la parola risulta illeggibile; Nostradamus ha potuto leggere Garroucha che è un villaggio spagnolo noto per il pesce.

¹⁴ Nostradamus traduce orbis (disco) con *mondo*, il che non è molto comprensibile.

¹⁵ Nostradamus aggiunge di suo che erano quarti di cotogna; ma il testo parla solo di una cotogna "strutea" che era una qualità di cotogne con la pelle vellutata come quella delle pesche (in ted. Sperlingapfel). Vi aggiunge poi spezie non indicate da Barbaro.

Singulis porro ferculis praeibant faces, atque tubae, sub facibus inclusa caveis altilia, quadrupedes, aviculae, omnia viventia generis eius, videlicet, cuius ex quae magistri & structores coctam mensis inferebant. Mense per atrium abacis singulae singulis dispositae. Ante omnia silentium, quale ne Pythagorici quidem servare potuissent.

Vale.

Mediolani, Idibus Maijs 1488.

E ciascuna portata era preceduta da fiaccole e trombe; sotto alle fiaccole vi erano gabbie con quadrupedi, uccelli ed esseri viventi di ogni genere e cioè di quelle specie che i maestri cuochi e gli scalchi portano cotti sulle mense. Mense disposte nel cortile della credenza ognuna per ciascuno.

Ma sopra tutte le altre cose, vi era un silenzio che neanche uno della setta pitagorica ne osserverà mai uno simile.

Salute

Milano, il 6 maggio del 1488

Riporto ora **il testo di Nostradamus** con la mia traduzione italiana; essa è un po' incerta per le complicazioni introdotte da Nostradamus, non sempre latinista classico come il Barbaro. Utilizzo la trascrizione del testo francese fatta da Thomas Gloning (http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/nost_hr2.htm). Ho messo fra parentesi quadrate le aggiunte di Nostradamus. Per le note si veda il testo precedente.

Hermolavs Barbarus enuoie salut à Pierre Cara iureconsulte & facondissime Orateur.

Ermolao Barbaro invia il suo saluto al giureconsulto Pietro Cara, facondissimo oratore.

Translatée de Latin en François par maistre Michel Nostradamus.

Tradotto dal latino in francese a cura del Maestro Michel Nostradamus.

Le seigneur Triuulce uaillant home en fait de guerre, & en temps de paix a espousé femme, une dame Neapolitaine d'une tresnoble y honorable famille. Je suis esté inuité au conuiue, mais plus tost au soupper pontifical & sumptueux: mais moy aux premieres uiandes que feurent apportées, ie feuz saoul: & faisois plus du spectateur, que du conuiue.

Il Signore Trivulzio, uomo valente nei fatti di guerra e nel tempo di pace, ha preso in moglie una dama napoletana di famiglia molto nobile e onorevole.

Io sono stato invitato al convivio, ma, quel che più conta, al grande pranzo di nozze pontificale e sontuoso: ma io, ai primi piatti portati, ero già sazio! Ed ho fatto più la parte dello spettatore che del convitato.

Je pense qu'il te sera bon & agreable, ou aux posterieurs, si ie te ueulx descrire les mets, & les uiandes, non pas ainsi que Macrobe enuers les nostres, ne Atheneus aux Grecz par grandz uolumes nous a laissé par escrit: mais tout ainsi qu'un homme occupé, & non excedant la mesure d'une epistre.

Credo che sarà per te, o per chi verrà dopo, cosa utile e piacevole se ti descrivo i piatti ed i cibi, ma non in quel modo che fa Macrobio quando descrive i nostri cibi o che fa Ateneo per i greci nei tanti volumi che ci ha lasciato scritti; farò ciò che deve fare una persona molto occupata e non supererò lo spazio di una lettera.

Premierement l'on donna l'eau a lauer les mains, mais non pas comme deuers nous l'on fait tout debout, mais bien elle feut présentée, quand un chascun feut assis, & par tout eau rose: en apres & tout incontinent feurent apportés le pignolat en tablete & roche fait de succe, eau rose, & pignons, &

Prima di tutto ci diedero l'acqua per lavare le mani, ma non come diversamente si usa da noi, stando in piedi, ma invece essa fu portata dopo che ognuno si era seduto ed era tutta acqua di rose: subito dopo furono portati i croccanti di pignoli [a tavolette e dei pezzi di roccia fatti di zucchero], acqua

puis apres la tartre & masse-pan faits de succre, eaue rose, & amandes, que nous appellons communement pains Martiens.

Le second metz feurent des esparges nouvelles.

Le tiers metz c'estoient le coeur, le foye, & l'estomach des oyseaux, foyage les appellent noz cuisiniers.

Le quatriesme metz la chair de dain rostie.

Le cinquiesme les testes des ienisses & ueaux boullies avec leurs peaux.

Le sixiesme chappons, pou-lailles, pigeons accompagnez avec langues de beufz, iam-bons de truye, le tout bouilly, adiousté avec la saulce du lymon: ainsi les cuisiniers Milanoys les appellent, ce que nous cuisiniers Venitiens appellent sermiaque.

Le septieme le cheureau tout entier rosty, à un chascun dens une assiete d'argent, en forme quadrangulaire, avec le ius qui se fait des cerises amayres, ou comme aucuns aiment mieulx appeller, cerises de laurier, qui se fait en lieu d'une saulce & condiment.

Le huictiesme tourterelles, perdrix, faisans, cailles, gryues, bequeficz, & de toutes manieres de uolataille, mollement & studieusement rosties, les oliues Salonnoises, colymbades feurent mises en lieu de condiment.

di rose e pignoli, e poi la torta fatta di zucchero e il marzapane con acqua di rose e mandorle, che noi chiamiamo comunemente pane *Martien*.

La seconda portata furono gli asparagi [novelli].

La terza portata [erano il cuore, il fegato e lo stomaco di uccelli. Ciò che i nostri cuochi chiamano *foyages*.]

La quarta portata era carne di daino arrostita.

La quinta erano teste di giovenca e di vitello bollite con la loro pelle.

La sesta capponi, polli, piccioni accompagnati a lingue di bue, coscia di maiale femmina, il tutto bollito e condito con la salsa di limone; così chiamano i cuochi milanesi ciò che [i cuochi veneziani] chiamano *sermiaque*.

La settima era il capriolo arrostito intero, servito a ciascuno in un piatto d'argento di forma quadrangolare, con una salsa che si fa con le ciliege amare o, come altri meglio le chiamano, ciliege di lauroceraso, e che sostituisce le salse e i condimenti.

L'ottava erano tortore, pernici, fagiani, quaglie, gru, beccafichi e ogni genere di volatili, accuratamente e dolcemente arrostiti, le olive salonnesi in salamoia furono servite come condimento.

Le neuviemesme un coq cuit avec le succe madefié & arrousé avec l'eau rose a un chacun des conuiuéz dens une petite platine d'argent concaue, ainsi comme toutes les autres uaiselles.

Le dixiesme metz c'estoit un petit cochon tout entier rosty, à un chacun deux sus un petit uaisseau escuelle, ou il y auoit une certeine liqueur à chacune uaiselle.

Le unziesme metz c'estoit un paon rosty, & pour son condiment il y auoit une saulse blanche, ou plus tost ferruginée, qui estoit de foyes pistez, & d'une precieuse & aromatique composition, adioustée selon la proportion & simmetrie, les Espagnolz l'appellent Garrouchas.

Le douziesme metz c'estoit un monde tortu, & recroquillé, qui estoit fait d'oeufz, laict, saulge, farine, & succe: nous l'appellons saulgret.

Le treziesme metz estoit cartiers de coings confitz avec succe, girofle & canelle.

Le quatorziesme c'estoient costes de chardons, pignons, artichaulz, si uous aimez mieulx.

Les quinziesme, apres que les mains feurent lauées, toutes sortes de dragées, comme coriandre, fenail de Florence, amandre, anis, giroflat, orengeat, canelat, dragée musquée.

La nona era un gallo cotto con lo zucchero, inumidito e spruzzato con acqua di rose, ognuno servito ad ogni convitato in un piccolo piatto d'argento concauo, così come tutti gli altri piatti.

La decima portata era un piccolo maialino arrostito tutt' intero, [uno per ogni due persone], in un vassoio a forma di scodella ed in ognuna vi era un certo liquido.

L'undicesima portata era un pavone arrostito e per condimento vi era una salsa bianca, o meglio ferruginosa, fatta di fegato pestato e di una preziosa ed aromatica composizione sistemata con proporzione e simmetria; gli spagnoli la chiamano *garruchas*.

La dodicesima portata [era un pane attorcigliato e contorto] che era fatto di uova, latte, salvia, farina e zucchero: noi lo chiamiamo *saulgret*.

La tredicesima portata erano [dei quarti di mele] cotogne candite con zucchero, chiodi di garofano e cannella.

La quattordicesima erano coste di cardo, pinoli, carciofi, se vuoi sentire il meglio!

La quindicesima, dopo che le mani furono lavate, comprendeva ogni sorta di cose confettate: [coriandolo, finocchio di Firenze, mandorle, anice, chiodi di garofano, bucce d'arancio, cannella, noce moscata].

Et apres ilz feurent amenes ioueurs de farces, & comoedies, battelleurs, & ioueurs de goubellets, et faiseurs de soubresaulz, ioueurs de bonnes moralitez, chemineurs dessus les chordes: d'autres qui de leur bouche contrefaisoient toutes sortes d'animaulz, de toutes sortes d'instrumetz à fleutes, ioueurs de lucqs, orgues, espinetes, guiternes & psalterions, harpes.

En apres à un chacun metz les torches de cyre blanche faites en parfum & lymnicques demy dorées aloient deuant, & estoient concauez dedens: ou il y auoit de toutes sortes d'oyseaulx, & autres animaulx de quatre piedz: & d'autant de sortes qu'il y auoit de tous oyseaulx & autres animaulx cuictz apportéz à table, autant en y auoit il des uifz: une chascune table estoit adaptée avec ses sieges & son buffet: & ceux qui seruoient aux priuez, estoient priuez: les ministres cogneuz aux cogneuz: deuant toutes les autres choses, il y auoit une silence telle que nul onques de la secte Pythagorique n'y obserua iamais.

Dieu soit avec toy, de Milan ce VI. de May M.CCCC.LXXXVIII.

E dopo furono introdotti comedianti di farse e di commedie, buffoni, giocatori con le campanelle, saltimbanchi, narratori di storie con la morale, funamboli: [e poi ancora altri che con la bocca imitavano ogni animale], suonatori di ogni strumento a fiato, suonatori di liuti, organi, spinette, chitarre, salteri, arpe.

Ed inoltre ciascuna portata era preceduta da torce [di cera bianca composte con profumi e creta ed erano vuote dentro] dove c'era ogni sorta di uccellini e di altri animali a quattro zampe e di tanti tipi di uccelli e di altri animali; per quanti erano stati portati a tavola cotti, ve ne erano altrettanti vivi; ogni tavola era munita delle sue seggiole e del proprio buffet; chi serviva gli ospiti non familiari non era un familiare; chi serviva gli ospiti noti era conosciuto da essi; ma sopra tutte le altre cose, vi era un silenzio che neanche uno della setta pitagorica ne osserverà mai uno simile.

Dia sia con te. Da Milano il 6 di Maggio del 1488

NOTA di Edoardo Mori

La lettera è contenuta nell'opera di Nostradamus *Excellent et moult utile Opusculum à tout necessaire, qui desirent avoir cognoissance de plusieurs exquisite Receptes divisé en deux parties* – Lyon 1552 a pag. 223-228. A pag. 202 del libro vi è la ricetta *Per fare la torta (tarte) di marzapane che Ermolao, nella lettera chiama Martios panes* (pains Martiaulx in francese).

La lettera non convince del tutto e non si capisce perché Nostradamus l'abbia inserita nel suo libro di ricette farmaceutiche in cui poi utilizza la lettera solo in relazione al marzapane e per spiegare come lo si può cuocere su di una paletta arroventata. Strana è l'omissione di ogni cenno alle bevande servite durante il banchetto.

Altrettanto strana ed inverosimile l'affermazione finale secondo cui esso si sarebbe tenuto in silenzio trappista! Non vi è certo silenzio là dove si fa baldoria. Forse Barbaro voleva solo fare una battuta sarcastica.

Le vivande servite non presentano alcuna novità e molte si ritrovano nel Mastro Martino. Perciò il documento espurgato dalle aggiunte posteriori dei Nostradamus, può servire solo per avere un'idea di ciò che veniva servito in questi banchetti a fine quattrocento; ma sono informazioni che si trovano anche nei vari libri del Cinquecento ad uso degli scalchi.

Segue la copia delle pagine originali dell'opera di Nostradamus.

HERMOLAVS

Barbarus enuoie salut à

Pierre Cara iurecon-

sulte & facondif-

sime Ora-

teur.

Translatée de Latin en François par
maistre Michel Nostra-
damus.



LE seigneur Tri-
uulce uailât ho-
me en fait de
guerre, & en
temps de paix a
espousé femme,
une dame Nea-
politaine d'une tresnoble & honorable
famille. Je suis esté inuité au conuue,
mais plus tost au soupper pontifical &
sumptueux: mais moy aux premieres
uiandes que seurent apportées, ie feuz
saoul: & faisois plus du spectateur, que
du

du conuiuē. Je pense qu'il te sera bon & agreable, ou aux posterieurs, si ie te ueulx descrire les mets, & les uiādes, non pas ainsi que Macrobe enuers les nostres, ne Atheneus aux Grecz par grādz uolumes nous a laissé par escrit: mais tout ainsi qu'un homme occupé, & non excedant la mesure d'une epistre.

PRemierement l'on donna l'eau a la uer les mains, mais non pas comme deuers nous l'on fait tout debout, mais bien elle feut presentée, quand un chascun feut assis, & par tout eau rose: en apres & tout incontinent feurent apportés le pignolat en tablete & roche fait de sucre, eau rose, & pignons, & puis apres la tartre & massepan faits de sucre, eau rose, & amandes, que nous appellons communement pains Martiens.

Le second metz feurent des esparges nouvelles.

Le tiers metz c'estoient le cœur, le foye, & l'estomach des oyseaux, foyages

ge les appellent noz cuysiniers.

Le quatriesme metz la chair de dain rostie.

Le cinquiesme les testes des ienisses & ueaux boullies avec leurs peaux.

Le sixiesme chapons, pouailles, pigeons accompaignez avec langues de beufz, iambons de truye, le tout bouilly, adiousté avec la saulce du lymon : ainsi les cuysiniers Milanoys les appellent, ce que nous cuysiniers Venitiens appellent sermiaque.

Le septieme le cheureau tout entier rosty, à un chascun dens une asiete d'argent, en forme quadrangulaire, avec le ius qui se fait des cerises amayres, ou comme aucuns aiment mieulx appeller, cerises de laurier, qui se fait en lieu d'une saulse & condiment.

Le huitiesme tourterelles, perdrix, faisans, cailles, gryues, bequesicz, & de toutes manieres de uolataille, mollement & studieusemēt rosties, les oliues Salon-

noises, colymbades feurent mises en lieu de condiment.

Le neuuiesme un coq cuit avec le sucre madefié & arrousé avec l'eau rose a un chacun des conuiuéz dens une petite platine d'argent concaue, ainsi comme toutes les autres uaiselles.

Le dixiesme metz c'estoit un petit cochon tout entier rosty, à un chacun deux sus un petit uaisseau escuelle, ou il y auoit une certaine liqueur à chacune uaiselle.

Le unziemesme metz c'estoit un paon rosty, & pour son condiment il y auoit une saulse blanche, ou plus tost ferruginee, qui estoit de foyes pistez, & d'une precieuse & aromatique composition, adioustée selon la proportion & simetrie, les Espagnolz l'appellent Garrouchas.

Le douziemesme metz c'estoit un monde tortu, & recroquillé, qui estoit fait d'œusz, laiët, saulge, farine, & sucre: nous l'appellons saulgret.

Le treziesme metz estoit cartiers de coings confitz avec sucre, girofle & canelle.

Le quatorziesme c'estoient costes de chardons, pignons, artichaulz, si uous aimes mieulx.

Le quinzieme, apres que les mains feurent lauées, toutes sortes de dragées, comme coriandre, fenoil de Florence, amandre, anis, giroflat, orengeat, canelat, dragée musquée.

Et apres ilz feurent amenes ioueurs de farces, & comœdies, battelleurs, & ioueurs de goubelletz, et faiseurs de soubresaulz, ioueurs de bonnes moralitez, chemineurs dessus les chordes : d'autres qui de leur bouche contrefaisoient toutes sortes d'animaulz, de toutes sortes d'instrumetz à fleutes, ioueurs de lucqs, orgues, espinetes, guiternes & psalterions, harpes. En apres à un chacun metz les torches de cyre blanche faites en parsum & lymnicques demy dorées

aloient deuant, & estoient concauez dedens: ou il y auoit de toutes sortes d'oyseaulx, & autres animaux de quatre piedz: & d'autant de sortes qu'il y auoit de tous oyseaulx & autres animaux cuietz apportez à table, autant en y auoit il des uifz: une chacune table estoit adaptée avec ses sieges & son buffet: & ceux qui seruoient aux priuez, estoient priuez: les ministres cogneuz aux cogneuz: deuant toutes les autres choses, il y auoit une silence telle que nul onques de la secte Pythagorique n'y obserua iamais. Dieu soit avec toy, de Milan ce vi. de May M. CCCC. LXXXVIII.

Michaël Nostradamus
Sextrophæanus faciebat Salone
litoreæ,