

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

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**Johannes von Bockenheim**

**Registrum Coquine**

**1435**

# Johannes von Bockenheim - Registrum Coquine

Publicato da Robert Maier

<http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2013/9337>

L'autore di questa raccolta di ricette era un cuoco al servizio di Papa Martino V e perciò negli anni 1417-1431. Il testo può essere datato attorno al 1435.

Verosimilmente le ricette erano state scritte originariamente in italiano e sono state poi redatte in un latino assolutamente maccheronico, ben poco comprensibile a chi non parli italiano.

## INCIPIIT REGISTRVM COQVINE QVOMODO ET QVALITER PREPARANTVR CIBARIA PER

integrum annum, et quomodo ministra debent fieri, Et diuersa pulmenta. Et salsamenta que apponuntur diuersis ferculis, tam pro magnatis et nobilibus quam pro diuersis aliis prelati. et personis per me Johannem Bucke<n>hem, quondam coquum s.d.n. Martini Quinti.

### **1. Et primo fac ministrum optimum.**

Recipe Amigdala et pista illa bene in mortario, et tempera illa cum bono brodio gallinarum, et uitulornm ouorum. Et post recipe agrestum. Si est tempus estiuale. Si autem est tempns hyemale, tunc recipe gariofolos cum cinamomo, et fac paruas petias, et mitte illas ad scutellam, et sperge superius cynamomum, cum zucharo, et erit pro magnatis et nobilibus bonum.

### **2. Ministrum pro Italicis et rusticis.**

Si facis ministrum de panibus. Recipe panem grattatum, et tempera bene cum brodio grasso et cum croco ac caseo et aliis spetiebus bonis, ut spissum fiat. Et erit bonum pro Italicis et rustico.

### **3. Ad carnes pro Italicis preparandas.**

Ita prepara carnes pro Italicis. Recipe carnes uitellinas uel porcinas macras et scinde in partes ad longitudinem unius digiti, et fac tot petias quot uis. Post hoc recipe granum coriandri et pista illa bene in mortario et inmitte sal. Et illas petias pone super unam tabulam uel super unum lapidem. Et sine eas stare per horam, et post hoc mitte ad verutum et fac illas lente rostire et sperge superius illa grana pistata et erit bonum pro Italicis.

#### **4. Pro alamanis et Germanis**

Sic prepara carnes castratas. Recipe carnes et pone in aquam recentem et fac illas modicum stare donec sanguis exeat. Et tunc eas ad ignem donec sanguis exeat pone. Et quando sunt bullite tunc mitte superius et adices petrosilini, et fac modicum brodium et mitte superius crocum. Et erit bonum pro Alamanis et germanis.

#### **5. Pro ciuibus rusticis et villanis.**

Sic prepara carnes vaccinas et Bouinas. Recipe eas et laua bene in aqua, et fac illas bene bullire. Post hoc mitte superius annetum aut cepas cum sale et croco et modico aceto et erit bonum pro ciuibus rusticis et villanis.

#### **6. Pro Mulieribus.**

Sic prepara carnes porcinas. Recipe eas, et laua bene et mitte ad ignem. Et cum fuerint cocte, mitte superius oua cruda cum croco et cepis et aceto. Et erit bonum pro mulieribus.

#### **7. Pro Romanis.**

Sic prepara carnes vitellinas. Recipe eas et laua bene ut prius et spuma bene. Et quando sunt cocte tunc mitte interius uam passam et gariofolos cum aliis spetiebus dulcibus et tempera illa cum vino et aceto, et erit bonum pro romanis.

#### **8. Bonum ministrum de carnibus pro Italicis.**

Sic prepara ministrum de carnibus. Recipe carnes porcinas macras bullitas, cum petrocillo et radicibus eius et pista illa cum cultello, cum pane albo grattato et mitte illa simul modicum bullire. Et erit bonum pro Italicis.

#### **9. Aliud ministrum pro Romanis.**

Sic fac ministrum pro Romanis. Recipe iecur et pulmonem coque et fac petias paruas et mitte eas in lacte amigdalorum cum bono brodio grasso et optimis spetiebus et buliantur insimul modicum et erit optimam.

#### **10. Aliud ministrum pro Alamanis.**

Recipe pulmonem castrati aut vituli coctum, uel iecur et pista illa insimul cum cultello et tunc recipe caseum antiquum grattatum cum ouis et spetiebus et tempera illa insimul. Et fac bene bullire et erit bonum pro Alamanis.

#### **11. Aliud Ministrum pro Bohemis et hungaris.**

Recipe Epar porci siue vituli aut agni. Et pista illa in mortario. Et mitte intus modicum mellis et aliaram spetierum dulcium, Et mitte modicum

insimul bullire, cum croco et erit optimum.

**12. Aliud ministrum pro Italicis.**

Recipe intestina capreoli capreti et pista illa cum cultello cum ouis duris, et tempera illa cum brodio gallinaram, cum croco et aliis spetiebus. Et erit bonum.

**13. Aliud ministrum pro magnatibus.**

Recipe carnes pulloram cum carnibus bene coctis, et pista illa cum cultello cum caseo, ouis, et croco et cum aliis spetiebus. Et tunc mitte superius cynamomum. Et erit bonum.

**14. Aliud ministrum pro principibus et baronibus.**

Recipe phasanos aut capones, et fac illa bulire, ita quod manent integre. Post hoc recipe lac pinearum, et flores amigdalorum, et fac illa bulire ad modium brodii albi, ita quod erit spissum, cum zucaro et jincibero, ita quod tercia partes erit zucarum. Et mitte totum super phasanos aut capones, et sparge superius cinamomum. Et erit optimum.

**15. Aliud ministrum pro pncipibus et nobilibus.**

Recipe pipiones et pone in patellam in pinguedine lardi et cooperi bene et uerte eas aliquando, quibus decoctis. Recipe amigdala. Et pista cum cultello et oua cruda temperata cum agresto postea eice pinguedinem et intus mitte aquam roseaceam. Ita quod illa temperata fiat aliquantulum spissa et totum mitte super pipiones aut pullos, et erit bonum pro Italicis.

**16. Sic debes assare porcum.**

Recipe intestina eius, scilicet jecorem et pulmonem, et pista illa cum cultello, et tempera illa cum ova dura, lardone, et petrocilino, maiorano, et uva passa, et spe ciebus dulcibus. Et tunc scinde porcum per latus, et mitte ad spitonem, et inmitte illam temperaturam, et consue bene latus; et trahe unum pedem per alium, propter bene stare, et fac valde plane rostire. Et erit pro divitibus.

**17. Ad parandum polastros pro Italicis.**

Recipe polastros siue pipiones, et fac bulire ut prius. Et quatuor uel quinque

fac petias ad libitum tuum, et pone eas ad pinguedinem in patella, et uide ne comburatur. Et post hoc recipe maioranum, cum aliis spetiebus bonis, uiridibus zinsibere, cynamomo, et ouis crudis. Et misce cum croco et agresto, et tunc fac pastam, et eam pone in tegamo et mitte omnia illa intra pastam et

mitte pipiones aut polastros inferius et temperaturam illam superius et erit bonum pro Italicis.

**18. Ad faciendum piperatam nigram pro magnatibus.**

Recipe carnes caprioli, et fac illas rostire in spidone, et postea fac petias paruas et pone illas in pinguedine[a]m calidam in patella. Et fac bulire cum cepis, postea mitte hoc totum foris. Et recipe panem grattatum rostitum et fac piperatum nigrum de vino et agresto, zinzibere, garioffolis, cynamomo et pipere, et mitte intus pineas et uuam passam. Et funde super carnes et sperge et erit pro magnatibus.

**19. Ad faciendum piperatum album.**

Recipe caseum grattatum bonum temperatum cum croco et ouis et aliis spetiebus, ac zucharo, et agresto et sale, et aqua roseacea. Post hoc recipe fasianos, seu pullos, uel pipiones et diuide illos in partes ad libitum tuum. Et mitte omnia illa simul bulire modicum et erit optimum.

**20. Ad parandum aues paruas pro saxonibus et Dachis.**

Recipe Surnos et omnes alias paruas auiculas, et fac illas bene bulire post hoc diuide eas in quatuor partes, Et recipe capita et iecora eorum et pista illa cum iunipero et agresto, et mitte eas rostire in pinguedine et mitte illas partes intus. Et mitte superius illam coperturam, et erit bonum pro saxonibus et Dachis

**21. Ad preparandum stomachum porci pro Saxonibus et Marchionibus.**

Sic prepara stomachum porci. Recipe eum et laua bene cum sale, et aqua, et post hoc recipe panem gratatum, et caseum cum petrosillo, maio rana, et spetiebus aliis, cum pipere, et pista illa insimul. Et tunc Recipe oua cruda, secundum quantitatem eiusdem, et tempera illa, cum croco et aliis spetiebus et mitte intus. Et quando est coctus, tunc mitte crocum in brodium et erit bonum pro saxonibus. et Marchionibus.

**22. Ad preparandum figatellos de porco pro Lenonibus et glutonibus.**

Recipe iecur porcinum cum aliis intestinis et fac partes ad longitudinem unius digiti, Et circunda illas partes cum rethe porchino et mitte illas ad verutum, et fac eas rostire. Et post hoc recipe speties dulces cum bono brodio grasso. Et mitte illas partes superius in scutella uel super uno disco ita quod brodium non tangant. Et sperge tunc superius speties dulces, Et erit bonum pro glutonibus et lenonibus.

**23. Ad preparandum figatellos de castrone pro villanis.**

Recipe epar et pulmonem eorundem, et simili modo ut dictum est de porcho cum retibus eorum, et tempera ut dictum est. licet plus debeant modicum bulire, et erit bonum pro villanis.

**24. Ad faciendum piperatum de lepore.**

Recipe leporem et scortica eum ut moris est. Et caue ne sudor exeat, et fac multas partes, et laua illas cum vino et aceto, Et fac buli re istas partes cum lauatura, et non spuma, quia de ipsis fit piperatum, et si non erit satis nigrum, tunc recipe panem grattatum et mitte etiam per stamigniam. Post hoc recipe piper, gariofolos, zinziber, nuces muscatas et mitte intus uuam passam. Et erit bonum.

**25. Ad faciendum piperatum super aues pro Bohemis.**

Recipe anathem uel aucam, uel similes aues, Et prepara illas ut moris est. Et mitte illas ad verutum, et sine bene rostire, post hoc fac partes, ad libitum tuum, et tunc fac piperatum nigrum ut prius dictum est, Cum melle pipere, zinzibere, garioffolis et cynamomo, et insimul bulire cum carnibus, et mitte superius gariofolos sanos, ad scutellam, Et erit bonum pro alamanis, et bohemis, et simili modo fac de Ardea, et grue, et aliis volatilibus palustribus.

**26. Ad faciendum piperatam super pavonem.**

Recipe et munda eum, cum aqua calida. Et mitte eum rostire in veruto cum lardo bene preparatum, post hoc fac piperatum album uel nigrum ut prius dictum est. Et mitte superius, et licet aliqui solent eum cum sapore uel salsa preparare. Sic est melius pro Italicis.

**27. Ad preparandum omnia alia genera auium et de porcho siluestri.**

Recipe de aliis auibus, iam dictis exceptis, et carnem caprioli, et fac partes et frige illas in patella in pinguedine, et tunc recipe agrestum cum modico aceto, Et impone illas partes. Et fac illas modicum bulire. Et tunc tempera illa cum bonis spetiebus. Post hoc Recipe maioranam, petrosillum, et cynamomum, pista, Et fac illas modicum bulire et pone intus cum uuis passis, et misce cum agresto, Et erit bonum pro rusticis. Et simili modo fac de porcho siluestri sicut supra dictum est de anate, et auca.

**28. Ad preparandum agnum paschalem.**

Recipe eum et scortica, ut moris est, Et remoue omnia intestina eius, et laua bene interius, et mitte stare pedes. Post hoc recipe lecur, et pulmonem, et mitte bulire cum aliis intestinis. Et tempera omnia illa cum petrosillo et maiorana, et aliis herbis, cum lardo croco, zinzibere, gariofolis, ouis, et

caseo, et uuis passis cum sale, Et mitte totum intus, et consue bene, licet multi non inmittunt illam temperaturam et detrahe pedem unum per alium ad modum leporis, propter bene stare, Et erit optimum pro magnatibus.

### **29. Ad faciendum tortam pro nobilibus.**

Recipe carnes porcinas coctas et pista illas cum cultello et caseo recenti, cum zinzibere, et gariofolis, croco, et aliis spetiebus. Et tere omnia illa bene. Et tunc uua passa aliquid dura et eam pone in tegamo, et mitte subtus pinguedinem, ita quod non ardeat. Et mitte illam temperaturam in pastam. Et mitte superius amigdala sana aut pineas, et quando est cocta mitte superius auram et argentum propter bene stare et erit bonum pro alamanis.

### **30. Ad faciendum pastillos de carnibus.**

Recipe carnes quorumcunque animalium, et fac paruas petias ad modum taxillorum. Et tempera illa cum sagumine, pipere cynamomo et croco, agresto, uua passa, cum aliis spetiebns, et fac illa modicum stare. Et interim fac pastam, et mitte eam in tegamo, et mitte illam temperaturam intus totam. Et coperi bene una alia pasta, et mitte intus bonum brodium cum canella et vino mixtum. Et erit bonum pro Italicis

### **31. Ad faciendum pastillum in potto uel in pignara**

Recipe carnes bouinas uel ouinas, Et fac paruas petias ut prius coctas cum grasso earundem, et si placet, mitte pipiones et alias aues in una pasta magna, Et tunc recipe cepas cum croco, et aliis spetiebus mixtas. Et mitte in patella parua, et mitte modicum agresti, cum modico brodio, et caponibus, Et mitte illas cum pipionibus modicum bulire, post hec recipe oua temperata cum bono brodio, aqua roseacea zinzibere, croco, et cum aliis spetiebus, et pone in pasta, et quando est coctus mitte superius zucchart/m, tamen aliqui imponunt caseum. Tunc erit bonum pro gallicis et anglicis.

### **32. Ad faciendum pastillum de carnibus pro laicis.**

Recipe carnes porcinas coctas et pista illas cum cultello et tempera illas cum caseo et ouis crudis croco, et brodio grasso, et mitte in patella, et non moueas donec uenit tempus prandendi, Et tunc mitte speties dulces ad scutellam pro laicis.

### **33. Ad faciendum brodettum cum caseo.**

Recipe caseum recentem cum ouis mixtum, et mitte intus crocum cum aliis spetiebus dulcibus post hoc Recipe brodium grassum pullorum et mitte intus, et non moueas nisi uelis comedere. Tunc fac in scutellas quantum vis, et mitte

superius speties; pro famulis.

**34. Ad faciendum pastillum communem**

Recipe carnes vitellinas coctas et trita bene cum cultello et grasso eiusdem vituli, et fac pastam, et mitte eam in tegamo, et inpone speties supra pastam, Et post hoc pone carnes cum uuis passis superius cum grasso Et quando est coctus mitte superius crocum cum vino mixtum, et erit bonum pro alamanis.

**35. Ad faciendum pastillum pro nobilibus alamanis.**

Recipe crudos pipiones, sturnellos, et alia genera auium de palustribus et munda bene, Et recipe de carnibus vitellinis aut castrati bene tritis cum manibus ut prius, Et tunc fac pastam, Et mitte in tegamo Et subtus pinguedinem. Et pone carnem inferius. Et aues superius. Et mitte unum antrum. Et tempera oua, cum aqua roseacea, et croco, et mitte per antrum quando est pastillus coopertus cum una alia pasta, et erit odor suauissimus.

**36. Ad faciendum pastillum pro magnatibus.**

Accipe capones, et pullos integros, aut diuisos cum carnibus uitelli nis, et auibus siluestribus, et fac pastam, et mitte aues sub carnes, cum temperatura superius nominata, in proximo, cum spetiebus dulcibus, et zuccharo, et mitte crocum mixtum cum agresto, et uua passa, mitte superius, ut purget. Et erit optimum.

**37. Ad faciendum tortam pro hungaris et Bohemis.**

Recipe intestina agnelli, aut capretti, secundum quantitatem torte, et fac bulire, et pista illa bene cum cultello, et tempera illa cum ouis, et caseo, et aliis spetiebus, cum bono brodio, et impone cum croco, Et mitte totum in uua passa, et erit bonum pro Bohemis.

**38. Ad preparandum diuersa oua pro religiosis.**

Recipe oua, et fac ea bulire dura, Et scortica illa, et diuide per medium, et pista illa inferiora, cum petrosillo, maiorana et aliis herbis et spetiebus bonis, et imple superiora cum temperatura ista. Post hoc recipe butirum, uel oleum et calida, et mitte illa oua intus, post hoc recipe oua cruda cum agresto mixta, et vino, et petrosillo, et croco, et mitte superius, et fac omnia illa insimtil bulire pro monachis et religiosis.

**39. Ad faciendum tartam pro rusticis Lenonibus et eorum meretricibus.**

Recipe caseum frustrum unum, cum albumine ouorum, zuccharo, et croco, et pone illa in pastam subtilem, et fac paulatim coquere donec indurescat. Et hoc ualde lente. Et erit bonum pro rusticis Lenonibns et mulieribus eorum.



**40. Ad faciendum tortam aliam pro Sueuis.**

Recipe lac nouum, et pone ad ignem, donec coaguletur, post hoc recipe caseum nouum, et tempera illa cum farina, et modicis speciebus, et mitte illa in patellam cum butiro, Et quando est cocta, tunc mitte superius uel cum zuccharo. Et erit bonum.

**41. Ad faciendum aliam tortam pro Turingis et hasseis.**

Recipe caseum recentem, et dulcem, et tempera illum cum ouis, et speciebus modicis dulcibus, et mitte in patellam, cum modico croco. Et fac ualde bene coquere.

**42. Ad faciendum aliam Tortam pro Saxonibus et <frisonibus> .**

Recipe caseum bonum antiquum grattatum, et tempera cum ouis, et fac magnam pastam, et mitte eam in clibano, et quando est cocta, tunc mitte inferius satis de butiro, et superius mitte zuccharum, et crocum sed Mense Maio, et Iunio cum succo herbarum, et erit suauissimum.

**43. Ad faciendum herbolatam.**

Recipe herbas bonas odoriferas, scilicet<sup>7</sup> petrosillum, et maioranam, mentam, et saluiam, et similia et pista illa in mortario. Post hoc recipe oua cruda, et caseum recentem et misce illa cum uuis passis. Et tunc recipe crocum, zinziberem, gariofolos, nuces muscatas, Et alias species dulces, cum butiro recenti, uel oleo oliuarum et fac pastam, mitte illam in patellam, et subtus et intus, pinguedinem. Et mitte illam temperaturam totam intus. Et cooperi bene, et quando est coctum mitte superius zuccharum. et erit bonum.

**44. Ad faciendum herbolatam aliam pro Notariis et copiistis.**

Recipe herbas bonas, et sanas, et odoriferas, ad libitum tuum, et pista illas bene cum cultello, tunc recipe caseum recentem, cum ouis crudis temperata cum zuccharo, et croco, Post hec recipe caseum bonum, et antiquum et fac petias rotundas, et mitte super illas herbas, et mitte modicum bulire et superius zuccharum.

**45. Ad preparandum pullos et carnes insimul**

Recipe pullos capones, et carnes porcinas, et vitellinas, et fac illas bulire insimul, et quando sunt cocte, tunc remoue brodium, et serua, et recipe oua, cum micis panis albi, et mitte ad brodium, Ita quod mollis fiat, post hoc recipe illa oua, et mitte per stamigniam, cum vino et aceto modico, et cum brodio; et mitte lardum ad modum taxillorum superius, et fac illa insimul bulire modicum. Et mitte totum super pullos, et carnes. Tunc fac globos de

uuis et farina, carne, et uua passa cum zucharo, et aliis spetiebus, et mitte totum ad brodium, cum pullis et carnibus, et erit bonum.

**46. Ad preparandum aucham domesticam.**

Recipe eam, et prepara ut moris est, Et fac eam bene bullire, cum carnibus vaccinis. Et si placet fac eam rostire, et sanius est. post hoc recipe alleum, et pista bene in mortario, cum micis panis, Et mitte perstamigniam, et dimitte simul bulire; et mitte ad brodium anisum,

Et mitte illam temperaturam totam super carnes, et aucham, Sed si vis eam rostire, tunc mitte illam materiam totam intus. Et fac eam modicum plane, pro hungaris et Sclauonibus.

**47. Ad preparandum fasanos pro principibus et magnatibus**

Recipe eos et munda bene cum aqua calida, ut moris est. et fac stare pennas longiores in capite, et cauda, Et mitte carnes ad aquam calidam, et mitte modicum bulire, post hoc prepara ius, cum lardo, et fac eum stare, rostire, et mitte gariofolos ad pectus, et undique, post hoc recipe pennas, et mitte eas ad caudam, propter bene stare.

**48. Ad preparandum alias aues rostitas.**

Recipe aues cuiuscunque generis, et laua eas bene, et mitte illas ad spidonem ita quod aliqualiter indurescant. Tamen aliqui mittunt eas posf modicum bulire. prepara eas posf hoc cum lardo ut moris est. Et quando sunt rostite, tunc mitte superius zinziBERUM pistum, ad scutellam, Et erit pro stipendiariis in campo.

**49. Ad preparandum perdices bulitas.**

Recipe eas, et munda ut moris est et remoue intestina earum, et laua bene, et posf hoc recipe brodium de carnibus uel aquam, et fac illam bene bulire. Et quando sunt cocte tunc piper ruptum per medium imponas, et simul bulire facias, et erit bonum.

**50. Ad faciendum fritatam de pomerantiis pro hystriionibus.**

Recipe pomerantias ad libitum tuum, et extrahe inde succum, et mitte oua cruda bene percussa cum zucharo, bene temperato, post hoc recipe sagimen, et fac calefieri in patella, mitte illa omnia intus, et fac plane coqnere, Et erit bonum pro hystriionibus.

**51. Sic fac rostire lac amigdalorum in spitone.**

Recipe lac bene spissum, et tempera illud cum bono brodio. Post hoc

recipe unam spongiam, et mitte eam in spitonem, ita quod calefiat; et tunc infunde illud lac, et volve spitonem valde lente, donec lac indurescit; et tunc divide spongiam in duas partes, et manet lac in spitone; et tunc volve spitonem lente, donec sit coctum. Et erit bonum pro meretricibus.

**52. Ad faciendum suppam honoris pro principibus**

Recipe panem album cum ouis percussis bene, cum croco et zuccharo, et pone in pinguedine bene calida. Post hoc Recipe amigdala bene pistata cum brodio gallinarum, posf hoc agrestum, et impone phasanos, aut capones bene rostitos et mitte superius illam temperaturam et sperge superius cynamomum cum zuccharo sufficienti, et erit pro principibus.

**53. Ad faciendum suppam casatam pro Romanis.**

Recipe panem grattatum, et mitte ad scutellam, et pone superius caseum grattatum antiquum, et bonum cum spetiebus dulcibus, Et tunc iterum recipe panem et cum spetiebus donec scutella repleatur, Et tunc recipe bonum brodium grassum et mitte superius, Et iterum panem et caseum cum spetiebus; et nuncupantur apud eos Maccharone pro Romanis.

**54. Ad faciendum globos super pullos pro Saxonibus et Marchionibus.**

Recipe uuam passam et illam laua bene cum vino et aqua post hoc recipe carnes porcinas aut vitellinas, et trita bene cum cultello, Et tempera illas cum ouis et farro croco, et aliis spetiebus dulcibus, et mitte intus uuam passam sanam et fac globos paruos et mitte illos modicum bulire in aqua, et mitte super pullos ad brodium et buliantur insimul. Et erit pro Saxonibus, et Marchionibus.

**55. Ad preparandum oua cum brodio pro monialibus.**

Recipe oua cruda mixta cum vino et farina et mitte per stamigniam, post hoc tempera illa cum croco et sale et aliis spetiebus et fac illa modicum bulire. Et tunc mitte ad scutella oua bulita dura diuisa, et mitte illam temperaturam supra, pro monialibus.

**INCIPIT REGISTRVM COQVINE IN QVADRAGESiMA.**

**56. Ad faciendum ministrum de porro pro rusticis et villanis.**

Recipe Porrum album et laua eum bene et fac eum modicum bulire et trita eum cum cultello, et tempera eum cum lacte amigdalorum et modico oleo oliuarum et mitte intus zuccharum cum sale, tunc mitte superius cynamomum, si est extra xlam pofest fieri cum bono brodio grasso cum diuersis carnibus

et erit bonum pro rusticis

**57. Sic prepara rapas.**

Recipe eas, et munda illas, et mictre eas bulire; et tunc remove aquam, et pista illas bene, et tempera illas cum oleo olive, et lacte amigdarum; et tunc mitte intus zucaram, cum zapharano, et sale; et sparge superius cinamomum. Et si est extra quadragesima, potest fieri cum brodio grasso de diversis carnibus. Et erit pro villanis.

**58. Ad faciendum ministram de Spinatiis pro Italicis**

Recipe spinatium, et laua bene, Et mitte modicum bulire. Et tunc remoue aquam, Et pista illa, cum cultello, et tempera ea cum lacte amigdalornm et fac pulmentum, Deinde recipe sagimen, uel oleum olive, et erit bonum pro Italicis.

**59. Ad preparandum supparam de pisis pro alamanis.**

Recipe pisa et mitte ea in aqua, donec fiant tenues, et tunc fac ea bulire cum aqua currente, Post hoc Recipe crocum, et tempera illa cum aliis spetiebus, et mitte intus cepas ad modum taxillorum, et tempera cum oleo oliue, uel sagimine, maiorana et aneto, et tunc recipe panem album, et fac paruas petias, et funde hoc totum superius pro alamanis.

**60. Ad preparandum ministrum de Canapo pro Infirmis**

Recipe canapium, et munda bene, cum aqua calida, et mitte eum lente bulire, Ita quod coaguletur superius, et tunc superiorem partem remoue et mitte per stamigniam ut aqua exeat, et tunc mitte ad ignem cum pane grattato, et cepis rostitis in oleo et tempera illa cum lacte eorum et croco, et aliis spetiebus bonis, et sperge superius uuam passam ad scutellam pro infirmis

**61. Ad faciendum ministrum de variis pro Infirmis**

Recipe ea et fac bulire, Et munda prius bene in aqua, et tempera bene illa cum lacte amigdalorum, et mitte intus crocum cum aliis spetiebus bonis, Et sperge superius uuam passam ad scutellam pro infirmis.

**62. Ad faciendum ministrum de fabis pro clericis et Religiosis.**

Recipe fabas et munda eas in aqua tepida, et fac illas stare per noctem, post hoc buliantur in aqua fluuiali, Et quando sunt cocte, tunc trita illas bene, et recipe vinum album, et mitte intus, et sperge super cepas cum oleo oliue, uel butiro cum croco pro clericis et religiosis.

SEQVITVR REGISTRVM DE PISCIBVS.

**63.**

Recipe Salmonem, et diuide eum in tres partes, Ita quod dorsum eius maneat sanum. Tunc fac partes ad longitudinem trium digitorum et per quamlibet partem temperaturam baculum, ita quod non flectatur. Et tunc laua illas partes, et mitte ad graticulam cum sale, Et quando sunt rostite, tunc perfunde partes cum succo salmonis et maiorana. Sed si uis eum bulire, tunc mitte intus vinum cum petrocillo, et erit bonum.

**64. Ad preparandum carpones.**

Recipe eos et depone squamas, et fac partes, et laua in vino et aceto et mitte illam lauaturam per stamigniam, Et mitte super pisces, et non spuma, et moue semper cum cocleari, post hoc recipe piper gariofolos et zinziber, cum aliis bonis spetiebus, et mitte superius, licet aliqui buliant eos solum cum vino, et petrosillo et butiro uel oleo.

**65. Ad preparandum luceum.**

Recipe eum et diuide per medium, et caue ne intestina eius rumpantur. Et fac partes, et pone eas in aceto, Et post hoc fac eas bulire in aqua recenti et spuma bene, et mitte superius vinum et sal cum modico de suo brodio, et erit bonum.

**66. Ad faciendum piperatum super pisces pro diuitibus.**

Recipe pisces cuinscunqne quantitatis, et fac paruas petias, et mitte in farinam, et post hoc mitte in oleo oliue in patella, et fac eas bene rostire. Post hoc fac piperatum nigrum, sicut prius dictum est, et fac eas insimnl bulire, et impone modicum de melle, et funde super pisces. Pro diuitibus.

**67. Ad Rostiendum lampredam**

Recipe eam uiuentem et vinum album, et mitte eam in caldari et quod in vino moriatur, Et fac eam bulire cum eodem vino. Et tunc remoue eam et mitte in scutellam, Et mitte ad latus ambarum partium satis de Gariofolis sanis, et pone eam ad craticulam, et fac eam rostire, Et tunc unge eam cum bono brodio grasso, et mitte superius Cynamomum, et erit bonum, et fac super lampredam piperatam sicut prius est dictum, de piscibus.

**68. Ad preparandum barnias. (*barinas, barivas?*)**

Recipe eas et mitte foras intestina, et laua ea bene, et fac partes ad libitum tuum, Et tempera aquam cum vino, et tunc fac eas bullire, cum croco, et aliis spetiebus dulcibas, Et cum petrosillo, et modico oleo oliue. uel butiro cum

agresto.

Sic prepara. Recipe eas et mitte foras intestina, et laua bene et trita cum cultello illa intestina, cum maiorana, petrosillo, et uuis passis et aliis spetiebus, Et mitte supra pisces, quando est coctas et erit bonus pro Marchionibus.

**69. Ad faciendum pastillum de piscibus.**

Recipe pisces magnos bene coctos, post hoc amigdala, cum dactilis, et pineis, et pista illa cum croco, et gariofolo et uuis passis et trita illa cum manibus, ita quoad fiant aliquater dura, Et impone amigdala, pineas sanas, in pasta in tegamo, et subtus satis de pinguedine, Et caue ne sit nimis de igne. Et tunc impone pisces, Et fac sic illud modicum coquere pro nobilibas.

**70. Ad faciendum tortam de pomis pro villanis.**

Recipe poma diuersorum saporum et scortiga, et scinde per medium ut hostie, et ea mitte in pastam subtilem, et tempera illa cum croco et aliis spetiebus dulcibus, Et fac illa rostire in oleo oliue, et mitte superius mei pro villanis.

**71. Ad rostiendum spinacia pro italicis.**

Recipe Spinacium et laua multum bene, et mitte in patellam cum oleo oliue, et moue semper quod non ardeat. Post hoc mitte superius sal cum modico aceto, et sperge superius speties dulces ad scutellam- Et erit bonum pro italicis

**72. Ad preparandum Git (*risum*) pro Bohemis et Sueuis.**

Recipe ea et fac bulire successine, ita quod sint tenues, Et tunc removue aquam, Et tempera illa cum lacte amigdalornm cum modico croco et erit bonum pro bohemis et Sueuis.

**73. Ad faciendum ministrum de alleo pro rusticis in campo.**

Recipe alleum et munda bene et fac illas petias bulire, Et tunc mitte eas ad patellam, et frige eas cum oleo oliue. Et tunc mitte intus bonum brodium cum modicis spetiebus. Et erit suauissimum pro rusticis in campo.

**74. Ad preparandum anguillas pro Marchionibus.**

Recipe Anguillam et scortiga eam, et fac bene bulire, et mitte superius petrocillum, cum croco, et aliis spetiebus, sed si uis eam rostire tunc diuide eam per multas partes, Et mitte illas partes in spidone. Et inter partes illas, mitte folia saluie, et humecta illas cum rore marino pro Marchionibus.

**75. Sic prepara stocbisch.**

Recipe eum, et mitte eum stare in aquis per noctem, quod mollis fiat. Et tunc fac eum modicum bulire, et eice aquam, et munda eum bene; et tunc fac eum plene bulire, cum cepis, et petrocilino; et tunc mitte superius zapharanum, cum aliis speciebus bonis. Et erit pro Thuringis et Hassis et Suevibus.

**76. Ad faciendum salsam pro magnatibus**

Recipe petrosillum, maioranam, rutam, mentam, et saluiam, cum triangulis, Et trita illa omnia insimul per stamigneam mitte, Tunc tempera illa cum modico uino, et aceto, et fac intus zinziber, cum croco et erit bonum pro ciuibus Rusticis et nobilebus.

**77. Alia salsa sic fiat.**

Recipe jecinora, pulmonem, et pectora pullorum, et fac illa insimul bulire, et pista illa in mortario, cum zapharano, et modico aceto. Et erit pro nobilebus.

**78. Ad faciendum aliam salsam de amigdalibus pro alamanis.**

Recipe amigdala, et pista illa bene, post hoc Recipe zinziber et agrestum cum modico pane albo, et trita illa omnia insimul cum cultello pro Alamanis.

**79. Ad faciendum aliam salsam pro Magnatibus et principibus.**

Recipe uiam passam, Et mitte illam ad aquam calidam, cum cortice panis albi prius positi in vino rubeo, et trita illa cum gariofilo, zinzibero, et nuce muscata, et tempera illa insimul cum agresto et valebit pro principibus et magnatibus.

**80. Saluia. sal. vinum, crocus, ruta, petrosillum**

Ex hiis fit salsa que tenet precordia sana.

\*\*\*