

Apicio

De re coquinaria

a cura di Emilio Piccolo

CLL

Classici Latini Loffredo

CLL
Classici Latini Loffredo
emiliopiccolo@mclink.it

Napoli, 2009

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale) e/o la diffusione telematica di quest'opera sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

Apicio

De re coquinaria

a cura di Emilio Piccolo

CLL

Classici Latini Loffredo

LIBER I. EPIMELES.

I. Conditum paradoxum.

1. CONDITI PARADOXI COMPOSITIO.

Mellis p.XV in aeneum uas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere coeperit, vini rore conspescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum mittis piperis uncias quattuor iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, datilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis

supermittis vini lenis sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt.

2. CONDITUM MELIZOMUM PERPETUUM QUOD SUBMINISTRATUR PER VIAM PEREGRINANTI.

Piper tritum cum melle despumto in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. Sed si uas erit, nonnihil uini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem.

II. Absinthium Romanum

1. ABSINTHIUM ROMANUM SIC FACIES.

Conditi Camerini praeceptis, utique pro absinthio cessante; in cuius vicem absinthi Pontici purgati terendique unciam, Thebaicam dabis, masticis, folii scripulos III, vini eius modi sextarios XVIII. Carbones amaritudo non exigit.

III. Rosatum et violacium.

1. ROSATUM SIC FACIES.

Folias rosarum, albo sublato, lino inseris ut subtilis facias, et vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint. Post septem dies rosam de vino tollis et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, et rosam eximis. Similiter et tertio facies et rosam eximis et vinum colas et, cum ad bibendum voles uti, addito melle rosatum conficies, sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas. Similiter, ut supra, et de viola violacium facies, et eodem modo melle temperabis.

2. ROSATUM SINE ROSA SIC FACIES.

Folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes antequam ferveat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse fuerit, mel addes et pro rosto utere.

IV. Oleum Liburnium sic facies.

1. In oleo Spano mittes hellenium et cyperi et folia lauri non vetusta, tunsa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum vel plus promisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.

V. Vinum ex atro candidum facies.

1. Lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt.

VI. De liquamine emendando.

1. Liquamen si odorem malum fecerit, val inan inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moves picas, et emendasti; sed et msutum recens idem praestat.

VII. Ut carnes sine sale quovis tempore recentes sint.

1. **UT CARNES SINE SALE QUOVIS TEMPORE RECENTES SINT.**
Carnes recentes quales volueris melle tegantur, sed vas pendeat et, quando volueris, utere. Hoe hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

2. **CALLUM PORCINUM VEL BUBULUM ET UNGELLAE COCTAE UT DIU DURENT.**

In senapi ex aceto, sale, melle facta mittis ut tegantur et, quando volueris, utere: miraberis.

VIII. Ut carnem salsam dulcem facias.

1. Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aquam.

IX. Pisces fricti ut diu durent.

1. UT PISCES FRICTI DIU DURENT.

Eodem momento quo friguntur et levantur ab aceto calido perfunduntur.

2. OSTREA, UT DIU DURENT.

Lavas ab aceto, aut ex aceto vasculum pictim lava, et ostrea compone.

X. Ut uncia laseris toto tempore durent.

Laser in spatiosum doliolum vitreum mittis et nucleos pineos et puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos contere, et in cibis miraberis sapes; et tantum numero nucleorum doliolo reserentur.

XI. Ut dulcia de melle diu durent.

1. UT DULCIA DE MELLE DIU DURENT.

Accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisceas cum melle eo tempore quo dulcia facturus es.

2. UT MEL MALUM BONUM FACIAS.

Me malum bonum facies ad vendendum, unam partem mali et duas boni si simul miscueris.

3. MEL CORRUPTUM UT PROBES.

Inlunium infundes in melle et incende. Si incorruptum est, lucet.

XII. Uvae ut diu seruentur.

1. UVAE UT DIU SERVENTUR.

Accipies uvas de vite inlaesas, et aquam pluvialem ad tertias decoques, et mittis in vas in quo et uvas mittis. Vas picari et gipsari facies, et in locum frigidum ubi soli accessus non habet reponi facies et, quando volueris, uvas virides invenies. Et ipsam aquam pro hydromelli aegris dabis. Et si in ordeo obruas, inlaesas invenies.

2. UT MALA ET MALA GRANATA DIU DURENT.

In calidam ferventem merge, et statim leva et suspende.

3. UT MALA CIDONIA DIU SERVENTUR.

Eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis et condes in vas et suffundes mel et defritum et diu servabis.

4. FICUM RECENTEM, MALA, PRUNA, PIRA, CERASIA UT DIU SERVES.

Omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponito ne se contingant.

5. CITRIA UT DIU DURENT.

In vas citrium mitte, gipsa, suspende.

6. MORA UT DIU DURENT.

Ex moris sucum facito et cum sapa misce et in vitrio vase cum mora mitte; custodies multo tempore.

7. OLERA UT DIU SERVENTUR.

Olera electa no satis matura in vas pictim repone.

8. RAPAE UT DIU SERVENTUR.

Ante accuratas et compositas asperges mirtae bacis cum melle et aceto.

9. ALITER.

Senapi tempera melle, aceto, sale et super compositas rapas infundes.

10. TUBERA UT DIU SERVENTUR.

Tubera quae aquae non vexaverint componis in vas alternis, alternis scobem siccam mittis et gipsas et loco frigido pones.

11. DURACINA PERSICA UT DIU DURENT.

Eligitio optima et mitte in muriam. Postera die exime et spongiabis diligenter et collocabis in vas. Fundes salem, acetum, satureiam.

XIII. Sales conditos ad multa.

1. Sales conditos ad digestionem, ad ventrem movendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari, sunt autem et suavissimi ultra quam speras. Sales communes frictos lib.I, sales ammonicos frictos lib.II, piperis albi uncias III, gingiber unc.II, ammeos unc.I semis, timi unc.I semis, apii, seminis unc.I semis (si apii semem mittere nolueris, petroselini mittis unc.III), origani unc.III, erucae semen unc.I semis, piperis nigri unc.III, croci unc.I, ysopi Cretici unc.II, folium unc.II, petroselinum unc.II, aneti unc.II.

XIV. Oliuas uirides seruare ut quouis tempore oelum facias.

1. Olivas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quouis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viridem facies.

XV. Cuminatum in ostrea et conchiclis.

1. CUMINATUM IN OSTREA ET CONCHICLA.

Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabratrum, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen.

2. ALITER.

Piper, ligusticum, petroselinum, mentan siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen.

XVI. Laseratum.

1. LASERATUM.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum tepida dissolvis cum aceto, liquamine temperatum, vel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.

2. ALITER.

Piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabratrum, ispicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen.

XVII. Oenogarum in tubera.

1. OENOGARUM IN TUBERA.

Piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum et oleum modice.

2. ALITER.

Timum, satireiam, piper, ligusticum, mel, vinum, liquamen et oleum.

XVIII. Oxyporium.

1. Cumini unc. II, zingiberis unc.I, rutae viridis unc.I, nitri scripulos VI, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc.I, mellis unc.IX. Cuminum vel Ethiopicum aut Siriacum aut Libicum aceto infundes, sicca et sic tundes. Postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, oxygaro uteris.

XIX. Ypotrimma.

1. Piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defritum aut carenum.

XX. Oxygarum digestibile.

1. OXYGARUM DIGESTIBILEM.

Piperis semunciam, silis Gallici scripulos II, cardamomi scripulos VI, cumini scripulos VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI, tunsam cribrataque melle colligis. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.

2. ALITER.

Piperis unc.I, petroselini, carei, ligustici uncias singulas; melle colliguntur. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addes.

XXI. Moretaria.

Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes.

LIBER II. SARCOPTES

I. Isicia.

1. ISICIA MARINA.

Isicia fiunt marina de cammaris et astacis de lolligine, de sepia, de locusta. Isicium condies pipere, ligustico, cumino, laseris radice.

2. ISICIA DE LOLLIGINE.

Sublatis crinibus in fulmento tundes, sicuti adsolet. Pulpa et in mortario et in liquamine diligenter fricatur, et exinde isicia plassantur.

3. ISICIA DE SCILLIS VEL DE CAMMARIS AMPLIS.

Cammari vel scillae de testa sua eximuntur et in mortario teruntur cum piper et liquamine optimo. Pulpae isicia plassantur.

4. OMENTATA ITA FIUNT.

Assas iecur porcinum et eum enervas. Ante tamen teres piper, rutam, liquamen, et sic superinmittis iecur et teres et misces, sicut pulpa omentata, et singula involvuntur folia lauri et ad fumum suspenduntur quamdiu voles. Cum manducare volveris, tolles de fumum et denuo assas

5. ISCIUM.

Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, teres diligenter, ne astulas habeat. Adicies ova quinque et dissolves diligenter, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et in patella aenea exinanies, coques. Cum coctum fuerit, versas in tabula munda, tessellas concides. Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, in se commisces, mittes in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, coagitabis et exinanies in boletari. Piper asperges et appones.

6. ISICIA EX SFONDILIS.

Elixatos sfondilos contere et nervos eorum eximes, deide cum eis alicam elixatam, ova conteres, piper, liquamen. Isicia ex his facies cum nucleis

et pipere. In omento assabis, oenogaro profundes et pro esiciis inferes.

7. ISICIA OMENTATA.

Pulpam concisam teres cum medulla siliginei in vino infusi. Piper, liquamen, si velis, et bacam mirteam extenteratam simul conteres. Pusilla esicia formabis, intus nucleis et pipere positis. Involuta omento subassabis cum careno.

II. Hydrogarum et apothermum et amulatum.

1. ISICIA PLENA.

Accipies adipēs fasiani recentes, praeduras et facis ex eo tessellas, cum pipere, liquamine, careno in isicio includes, ex idrogaro coques et inferes.

2. HIDROGARATA ESICIA SIC FACIES.

Teres piper, ligusticum, piretrum minimum, suffundes liquamen; temperas aquam cisterninam, dum inducet; exaninies in caccabo et cum isicia ad vaporem ignis pones et caleat, et sic sorbendum inferes.

3. IN ISICIATO PULLO.

Olei floris lib.I, liquaminis quartarium, piperis semunciam.

4. ALITER DE PULLO.

Piperis grana XXXI conteres, mittis liquaminis optimi calicem, carenis tantundem, aquae undecim mittis et ad vaporem ignis pones.

5. ISICIUM SIMPLEX.

Ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii viridis, triti piperis cocleare. Isiciola incoques et sic ad ventrem solvendum dabis. Idrogaro feces conditi addes.

6. ISICIA SIC FACIES.

Isicia de pavo primum locum habent ita si fricta fuerint ut callum vincant. Item secundum locum habent de fasianis, tem tertium locum habent de cunicuis, tiem quartum locum habent de pullis, item quintum locum habent de porcello tenero.

7. ISICIAM AMULATA A BALNEO SIC FACIES.

Teres piper, ligusticum, organum, modicum silfi, gingiber minimum,

mellis modicum, liquamine temperabis, misces; adicies super esicia, facies ut ferueat. Cum bene bolluerit, amulo obligas spisso et sorbendum feres.

8. AMULUM ALITER.

Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defritum admisces quod fir de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. Quod si non fuerit, vel caricarum defritum mittes quod Romani colorem vocant, ac deineps amulum infusum adicies vel orizae sucum et lento igni fervere facias.

9. AMULATUM ALITER.

Ossucla de pullis exbrommas. Deinde mittis in caccaburn porros, anetum, salem. Cum cocta fuerint, addes piper, apii semen, deide oridiam infusam, teres, addes liquamen et passum vel defritum, omnia misces et cum esiciis inferes.

10. APOTHERMUM SIC FACIES.

Alicam elixa cum nucleis et amigdalis depilatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria ut ad candorem pariter perducantur. Cui ammiscebis uvam passam, carenum vel passum. Desuper piper concontractum asperges et in boletari inferes.

III. Vulvulae, botelli.

1. VULVULAE ISICIATAE SIC FIUNT.

Piper tritum et cuminum, capita porrorum brevia duo ad molle purgata, rutam, liquamen; admiscentur pulpae bene tunsae et fricaltae denuo cum ipso subtrito ita ut commisceri possit, mittas piperis grana et nucleos, et calcabis in materia bene lota. Et sic conquantur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum et aneto.

2. BOTELLUM SIC FACIES.

Sex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concisis caepam, porrum concisum, ius crudum misces, piper minutum, et sic intestinum farcies. Adicies liquamen et vinum, et sic coques.

IV. Lucanicae.

Lucanicas similiter ut supra scriptum est: Lucanicarum confectio teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsae ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundantanti pinguedine et nucleis incies in intestinum perquam tenuatim perductum, et sic ad fumum suspenditur.

V. Farcimina.

1. Ova et cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, et his intestinum implebis. Elixas, postea assas et inferes.

2. ALITER.

Coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum piper et liquamine et nucleis. Farcies intestinum et elixabis, deide cum sale assabis et cum senapi inferes, vel sic concisum in disco.

3. ALITER.

Alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles, pinguedinem concides et copadia pulpa, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria, haec omnia in mortario permiscer cum nucleis et piper integro. Liquamen suffundes, intestina imples, elixas et subassas, vel elixa tantum appones.

4. ALITER. CIRCELLOS ISICIATOS.

Reples intestinum inpensam esicii et circellum facies rotundum; fumas. Cum miniaverit, subassas, exornas, oenogaruio fasiani profundas, sed cuminum addes.

LIBER III. CEPUROS.

I. De holeribus ut omne holus smaragdinum fiat.

Omne holus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur.

II. Pulmentarium ad ventrem.

1. Betas minutas et porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quaedam dulcedo sit. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, inferes.

2. SIMILITER.

Polipodium in tepidam mittes. Ubi mollierit, rades, et minutum cum piper et cuminum tritum in patinam ferventem mittes et uteris.

3. ALITER AD VENTREM.

Facies betaciorum fascas detergi, ne laves. In eorum medium nitrum asparges et adligas singulos fascas. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel caroenum et cuminum et piper super asparges et oleum modicum. Ubi ferbuerit, polipodium et frusta nucum cum liquamine teres, ferventem patinam fundes, cooperies. Statim depones et uteris.

4. ALITER BETACIOS VARRONIS.

Varro: ìBetacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulso decoctas cum sale modico et holo vel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctusí.

5. ALITER AD VENTREM.

Apios virides cum suis radicibus lavabis et siccabis ad solem. Deide albamem et capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut aqua ad tertias deferveat id est ut ex tribus eminis aquae una remaneat. Postea teres piper, liquamen et aliquantum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario et supperfundes porres. Cum simul ferbuerit, appones et, si libitum fuerit, apios adicies.

III. Asparagos.

Asparagos siccabis, rursum in calidam summitas: callosiores reddes.

IV. Cucurbitas.

1. GUSTUM DE CUCURBITAS.

Cucurbitas coctas expressas in patinam compones. Adiccies in mortarium piper, cuminum, silfi modice id est laseris radicem, rutam modicum, liquamine et aceto teraperabis, mittes defritum modicum ut coloretur, ius exinanes in patinam. Cum ferbuerint iterum actertio, depones et piper minutum asparges.

2. ALITER. CUCURBITAS IURECOLOCASIORUM.

Cucurbitas coques ex aqua in modum colocasiorum. Teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamen, temperabis in caccabum, cui addicies olei modicum, et eas cucurbitas incisas, expressas in ius mittes ut ferveant. Amulo obligas, piper asparges et inferes.

3. CUCURBITAS MORE ALEXANDRINO.

Elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. Teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam viridem, laseris radicem, suffundes acetum. Addicies cariotam, nucleum, teres melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. Cum ferbuerint, piper asparges et inferes.

4. ALITER CUCURBITAS ELIXATAS.

Ex liquamine, oleo, mero.

5. ALITER CUCURBITAS FRICTAS.

Oenogaro simplici et pipere.

6. ALITER CUCURBITAS ELIXATAS ET FRICTAS.

In patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facies et inferes.

7. ALITER CUCURBITAS FRICTAS TRITAS.

Piper, ligusticum, cuminun, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Amulo obligabis in patina et inferes.

8. ALITER CUCURBITAS CUM GALLINA.

Duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta viridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, caryotam, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum.

V. Citrium.

Sil montanum, silfi, mentam siccam, acetum, liquamen.

VI. Cucumeres.

1. CUCUMERES RASOS.

Sive ex liquamine, sive ex oenogaro; sine ructu et gravitudine teneriores senties.

2. ALITER CUCUMERES RASOS.

Elixabis cum cerebellis elixis, teres cuminum et apii semen, melle modico, liquamine et oleo temperabis. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.

3. ALITER CUCUMERES.

Piper, puleium, mel vel passum, liquamen et acetum. Interdum et silfi accedit.

VII. Pepones, melones.

Piper, puleium, mel vel passum, liquamen, acetum. Interdum et silfi accedit.

VIII. Malvas.

Malvas minores oleogaro ex liquamine, oleo, aceto; malvas maiores in oenogaro: piper, liquamine, careno vel passo.

IX. Cimas et coliclos.

1. CIMAS.

Cuminum, salem, vinum vetus et oelum. Si voles, addes piper et ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliclorum, liquamen, vinum, oleum.

2. ALITER.

Coliculos elixatos mediabis, summa foliarum teres cum coriandro, cepa, cumino, piper, passo vel careno et oleo modico.

3. ALITER.

Coliculi elixati in patina compositi condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asparges, porrum cuminum, coriandrum viridem super concides.

4. ALITER.

Coliculi conditi ut supra cum elixis porris coquantur.

5. ALITER.

Coliculos condies ut supra, admisce olibas virides et simul ferveant.

6. ALITER.

Coliculis conditis ut supra superfundes alicam elixam cum nucleis ut uva passa; piper asparges.

X. Porros.

1. PORROS MATUROS FIERI.

Pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies et ibi coques et eximes.
Cum oleo, liquamine, mero et inferes.

2. ALITER PORROS.

Opertos foliis colicolorum et in prunis coques, ut supra, et inferes.

3. ALITER PORROS.

In aqua coctos, ut supra, et inferes.

4. ALITER PORROS.

Si in aquam elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce
conditurae in qua eos manducaturus es.

XI. Betas.

1. Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, farinam
et omnia in medullam mittes. Ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo
et aceto.

2. ALITER BETAS ELIXAS.

Ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur.

XII. Holisera.

Holisera in fasciculum redacta a manu ex liquamine, oleo et mero
bene inferuntur, vel cum piscibus assis.

XIII. Rapas sive napos.

1. RAPAS SIVE NAPOS.

Elixatos exprimes, deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, la-
ser parthicum, mel, acetum, liquamen, defritum et oleum modice.
Fervere facies et inferes.

2. ALITER RAPAS SIVE NAPOS.

Elixas, inferes, oleum superstillabis; si voles, acetum adde.

XIV. Rafanos.

Rafanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.

XV. Holus molle.

1. HOLUS MOLLE EX HOLISATRO.

Coctum ex aqua nitrata expressum concides minutum et teres piper,
ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et
vinum.

2. ALITER HOLUS MOLLE.

Apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutatim. In

mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Coques in pultario, et sic apium commisces.

3. ALITER HOLUS MOLLE EX FOLIIS LACTUCARUM CUM CEPIS.

Coques ex aqua nitrata, expressa concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.

4. ALITER.

Holus molle ne arescat, summa quaeque amputantur et purgamenta, et caules madefactos in aqua absentio contegito.

XVI. Herbae rusticae.

Liquamine, oleo, aceto a manu, vel in patina piper, cumino, bacis lentisci.

XVII. Urticae.

Urticam feminam, sole in ariete positio, adversus aedritudinem sumes, si voles.

XVIII. Intubae et lactucae.

1. intubae ex liquamine, oleo modico medere cepa concisa. Pro lactucis vero hieme intubae ex embammate vel melle et aceto acri.

2. LACTUCAS.

Cum oxyporio et aceto modico liquamine.

3. AD DIGESTIONEM ET INFLATIONEM ET NE LACTUCAE LAEDANT.

Cumini unc.II, gingiberis unc.I, rutae viridis unc.I, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc.I, mellis unc.IX: cuminum aut Aethiopicum aut Siriacum aut Libicum. Tundes cuminum et postea infundes in aceto. Cum siccaverit, postea melle omnia comprehendes. Cum necesse fuerit, dimidium coclearium aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium coclearem accipies.

XIX. Cardui.

1. CARDUOS.

Liquamine, oleo et ovis concisis.

2. ALITER CARDUOS.

Rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia teres. Adde piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.

3. ALITER CARDUOS ELIXOS.

Piper, cuminum, liquamen et oleum.

XX. Funduli sive sfondili.

1. SFONDILI FRICTI.

Ex oenogaro simplici.

2. ALITER: SFONDILI ELIXI.

Ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso et piper integro.

3. ALITER.

Sfondilos elixos perfundes amiulato infra scripto: apii semen, rutam, mel, piper teres, passum, liquamen et oleum modice, amulo obligas, piper asperges et inferes.

4. ALITER SFONDILOS.

Teres cuminum, rutam, liquamen, caroenum modice, oleum, coriandrum viridem et porrum, et sfondilos inferes pro salso.

5. ALITER.

Sfondilos elixatos praedurabis, mittes in caccabum oleum, liquamen, piper, passum, colorabis et obligas.

6. ALITER SFONDILOS.

Oleum liquamine complebis, vel oleo et sale assabis. Piper asparges et inferes.

7. ALITER.

Sfondilos elixatos conteres et nervos eorum eximes. Deide cum esialicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper. Isicia ex his facies cum nucleis et pipere. In omento assabis, oenogaro continges et pro Ticiis inferes.

XXI. Carotae et pastinacae.

1. Carotae frictae oenogaro inferuntur.

2. ALITER CAROTAS.

Sale, oleo puro et aceto.

3. ALITER.

Carotas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes.

Cuminatum conchilorum facies.

LIBER IV. PANDECTER.

I. *Sala Cattabia.*

1. SALA CATTABIA.

Piper, mentam, apium, puleium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem. Panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in caccabulo compones, interpositis nucleis. Mittes concisi capparismuniti iocusculus gallinarum. Ius profundes, super frigidam collocabis et sic apones.

2. ALITER SALA CATTABIA APICIANA.

Adicies in mortario apii semen, puleium aridum, mentam aridam, ginger, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et vinum, conteres. Adicies in caccabulo panis Picentini frustra, interpones pulpas pulli, glandulas haedinas, caseum Vestinum, nucleos pinos, cucumeres, cepas aridas minute concisas. Ius supra perfundes. Insuper nivem sub hora asparges et inferes.

3. ALITER SALA CATTABIA.

Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabas. Adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viridem, caseum bubulum, sale conditum, aquam, oleum. Insuper nivem et inferes.

II. *Patinae piscium, olerum, pomorum.*

1. PATINA COTIDIANA.

Cerebella elixata teres cum piper, cuminum, laser. Cum liquamine, careno, lacte et ovis ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.

2. ALITER: PATINA VERSATILIS.

Nucleos, nuces fractas, torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.

3. ALITER PATINA.

Tyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, caneo, aqua, oleo. Coques ovis obligabis, piper asparges et inferes.

4. ALITER PATINA FUSILIS.

Accipies olisatra, purgas, lavas, coques, refrigerabis, restringues. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adicies in mortario piper scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies cerebela, fricabis iterum. Adicies olisatra et simul conteres. Postea franges ova VIII, adicias ciatum liquaminis, vini ciatum, passi ciatum, contrita simul temperabis. Patinam perungues, impones in termospodio. Postea quod coctum fuerit, piper asparges et inferes.

5. ALITER PATINA DE ASPARAGIS FRIGIDA.

Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes ficetulas curatas, teres in mortario piperis scripulos sex, adicies liquamen, fricabis, vini ciatum I, passi ciatum I, mittes in caccabus olei uncias III. Illic ferveant. Perungues patina, in ea ova VI cum oenogaro misces, cum succo asparagi impones cineri calido, mittes inpensam supra scriptam. Tunc ficetulas compones. Coques, piper asparges et inferes.

6. ALITER PATINA DE ASPARAGIS.

Adicies in mortario asparagorum praecisuras quae proiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum coriandrum viridem, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Succum transferes in patellam perunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. Piper minutum asparges.

7. PATINAM EX RUSTICIS SIVE TAMNIS SIVE SINAPI VIRIDI SINE CUCUMERE SIVE COLICULIS.

Ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium vel pullorum.

8. ALITER PATINA DE SABUCO CALIDA ET FRIGIDA.

Accipies semen de sabuco, purgabis, ex aqua decoques, super colum exsiccabis, patinam perunges et in patinam compones ad surcellum. Adicies piperis scripulos VI, suffundes liquamen, postea adicies liquaminis ciatum I, vini ciatum, passi ciatum, teres. Tantum in patinam mittes olei unc. IV, pones in termospodio et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges poste ova VI, agitabis et patinam sic obligabis. Cum obligaveris, piper sparges et inferes.

9. PATINA DE ROSIS.

Accipies rosas et exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis ciatum unum semis et succum por colum colabis. Accipies cerebella IV, enervabis et teres piperis scripulos VIII, suffundes ex succo, fricabis. Postea ova VIII frangis, vini ciatum unum semis et passi ciatum I, olei modicum. Postea patinam perungues et eam impones cineri calido, et sic inpensam supra scriptam mittes. Cum corta fuerit in termospodio, piperis pulverem

super asparges et inferes.

10. PATINA DE CUCURBITIS.

Cucurbitis elixas et frictas in patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facias et inferes.

11. PATINA DE APUA.

Apuam lavas, ex oleo maceras, in cumana compones, adicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutae et origani, el subinde fasciculos apobaptidiabis. Cum cocta fuerit, proicies fasciculos, et piper asparges et inferes.

12. PATINA DE APUA SINE APUA.

Pulpas piscis assi vel elixi minutatim facies ita abundanter ut patinam qualem voles, implere possit, teres piper et modicum rutae, suffundes liquamen quod satis erit et olei modicum, el commisces in patina cum pulpis, sic et ova cruda confrica ut unum corpus fiat. Desuper leviter compones urticas marinas ut non cum ovis misceantur. Impones ad vaporem ut cum ovis ire non possint et, cum siccaverint, super aspargis piper tritum et inferes. Ad mensam nemo agnoscet quid manducet.

13. PATINAM EX LACTE.

Nucleos infundes et siccas ñechinos recentes impraeparatos habebis-, accipies patinam et in eam compones singula infra scripta: mediana malvarum et betarum et porros maturos, apios, holus molle, haec viridia elixa, pullum carptum ex iure coctum, cerebella elixa, lucanicas ova dura per medium incisa. Mittes longaones porcinos ex iure Terentino farsos, coctos, concisos iecinera pullorum, pulpaspiscis aselli fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes. Alternis compones, nucleos et piper integrum asparges. Ius tales perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silfi. Coques. At, ubi cocta fuerit, lactem colas, cui cruda ova commisces ut unum corpus fiat, et super illa omnia perfundes. Cum cocta fuerit, addes echinos recentiores, piper asparges et inferes.

14. PATINAM APICIANAM SIC FACIES.

Frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficetulas vel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint, haec omnia concides diligenter praeter ficetulas. Ova vero cruda cum oleo dissolvit. Teres piper, ligusticum suffundes liquamen, vinum, passum, et in caccabum mittis ut calefiat et amulo obligas. Antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes, et sic bulliat. At, ubi coctum fuerit, levabis cum iure suo et in patella alternas de trulla refundes cum piperis grana integra et nucleis pineis ita ut per singula coria substernas diploidem, dein laganum similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas impsansae desuper adicies. Unum vero laganum fistula percutiet et

super impones. Piper asperges. Ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabas et sic in caccabum mittes cum impensam. Patellam aeneam qualem debes hebere infra ostenditur.

15. PATINA COTIDIANA.

Accipies frustra suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas. Haec omnia concides diligenter. Accipias patellam aeneam, ova confringes in caccabum et dissolves. Adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamem, vinum, passum, oleum modice, reexinanis in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, et obligas. Pulpas quas subcultrasti in ius mittis. Substerne diploidem patinam aeneam et trullam plenam pulpae, et disparges oleum et laganum pones similiter. Quotquot laganam posueris, tot trullas impensas adicies. Unum laganum fistula percuties, in superficiem pones. A superficie versas in discum, piper asperges et inferet.

16. PATINA VERSATILIS VICE DULCI.

Nucleos pinos, nuces fractas et purgatas, attorebis eas, teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero et oleo.

17. PATELLAM TIROTARICAM EX QUOCUMQUE SALSO VOLVERIS.

Coques ex oleo, exossabis, et cerebella cocta, pulpas piscium, ioscula pullorum, ova dura, caseum mollem, excaldatum, haec omnia calefacies in patella. Teres piper, ligusticum, origanum, rutaebacam, vinum mulsum, oleum. In patella ad lentum ignem pones ut coquatur. Ovis crudis obligabis, adordinabis, cuminum minutum asperges et inferes.

18. PATELLAM ISICIATAM DE TURSIONE.

Enervabis, concides minutatim. Teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutae bacam, mentam siccam, ipsum tursionem. Isicia deformabis. Adicies vinum, liquamen, oleum, coques. Coctum in patella collocabis. Ius in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, oleum. In patellam pones ut coquatur. Ovis obligabis, piper asperges et inferes.

19. PATELLAM EX OLISATRO.

Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam. Teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. Transferes in patellam, coques, amulo obligas. Timum et piper minutum asperges. Et de quacumque herba, si volueris, facis ut supra.

20. PATINA DE APUA FRICTA.

Apuam lavas, ova confringes et cum apua commisces. Adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat et, cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter versas. Facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes, piper asperges et inferes.

21. PATINA EX LAGITIS ET CEREBILLIS.

Friges ova dura, cerebella elixas et enervas, gizeria pullorum coques. Haec omnia dividies praeter piscem, compones in patina praemixta, salsum coctum in medio pones. Teres piper, ligusticum, suffundes passum ut dulcis sit. Piperatum mittes in patinam, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, ramo rutae agitabis et amulo obligabis.

22. PATINA MULLORUM LOCO SALSII.

Mullos rades, in patina munda compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum, piper asperges et inferes.

23. PATINA PISCIIUM LOCO SALSII.

Pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mittes mulsam et ius agitabis.

24. PATINA PISCIIUM.

Pisces qualeslibet rades et curatos mittes. Caepas siccas Ascalonias vel alterius generis concides in patinam et pisces super compones. Adicies liquamen, oleum. Cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones. Addendum acetum. Asperges et coronam bubulam.

25. PATELLAM LUCRETINAM.

Cepas pallachanas purgas (viridia earum proicies), in patinam concides et pisces super compones. Adicies liquaminis modicum, oleam et aquam. Dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. At ubi eum salso prope cocta fuerit, melle cocleare asperges, aceti et defreti pusillum. Gustas. Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum, et coronam bubulam aspergis et bulliat.

26. PATINAM DE LAGITIS.

Lagitas rades, lavas, ova confringis et cum lagitis commiscis. Adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, oenogarum simplex perfundis, piper asperges et inferes.

27. PATINA ZOMOTEGANON.

A crudo quoslibet pisces in patina compones. Adicies oleum, liquamen, vinum, fasciculum porri, coriandri. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fasciculum coctum, de suo sibi fricabis, suffundes ius de suo sibi, ova cruda dissolves, temperas, exinanes in patinam, facies ut obligetur. Cum tenuerit, piper asperges et inferes.

28. PATINA SOLEARUM.

Soleas battue et curatas compones in patina. Adicies oleum, liquamen, vinum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes ius, ova cruda, et unum corpus facies. Super soleas refundes, lento igni coques. Cum duxerit, piper asperges et inferes.

29. PATINA DE PISCIBUS.

Piperis unciam, caroeni eminam, conditi eminam, olei unc.II.

30. PATINA DE PISCICULIS.

Uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen, oleum. Transferes in patellam. Cum cocta fuerit, acicies in ipsam pisciculos coctos. Amulo obligas et inferes.

31. PATINA DE PISCIBUS: DENTICEM, AVRATAM ET MUGILEM.

Accipies pisces, curatos subassabis, postea eos in pulpas carpes, deinde ostrea curabis. Adicies in mortarium piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis ciatum unum, vini ciatum unum, mittes in caccabum et olei unc.III et ostrea. Oenogarum facies fervere. Cum ferbuerit, patina perungis et in eam pulpam supra scriptam mittes et in condituram de ostreis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges ova XI, infundes super ostrea. Cum strinxerit, piper asparges et inferes.

32. PATINA DE PISCE LUPO.

Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas.

33. PATINA DE SORBIS CALIDA ET FRIGIDA.

Accipies sorbas, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis. Cerebella enervabis IV corta, mittes in mortario piperis scripulos VIII, suffundes liquamen, fricabis. Adicies sorba, in se contemperabis, frangis ova VIII, adicies ciatum liquaminis unum. Patinam mundam perunges et in termospodio pones, et sic eam inpensam mittes, ac subtus supra termospodium habeat. Cum cocta fuerit, piper minutum aspargis et inferes.

34. PATINA DE PERSICIS.

Persica duriora purgabis, frustratim concides, elixas in patinia compones, olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes.

35. PATINA DE PIRIS.

Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.

36. PATINA URTICARIUM CALIDA ET FRIGIDA.

Urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides. Teres piperis scripulos X, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis ciatos duos, olei unc.VI. Caccabus ferveat. Cum ferbuerit, coctum tolles ut refrigescat. Postea patinam mundam perungues, franges ova VIII et agitabis. Perfundes, subtus supra cinerem calidam habeat. Coctam piper minutum asparges et inferes.

37. PATINA DE CYDONEIS.

Mala cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo, defricto coques et inferes, vel elixata ex melle.

III. Minutal de piscibus vel isiciis.

1. MINUTAL MARINUM.

Pisces in caccabum mittes, adicies liquamen, oleum, vinum, cocturam. Porro capitatos, coriandrum minutatim concides, esiciola de pisce minuta facies et pulpas piscis cocti concarpis, urticas marinas bene lotas mittes. Haec omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, liquamen suffundes, ius de suo sibi, exinanes in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas, piper aspargis et inferes.

2. MINUTAL TARENTINUM.

Concides in caccabum albanem de porris minutatim, adicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola valde minuta, et sic temperas ut tenerum sit. Isicium Tarentinum facies n̄inter Ticia confectionem invenies- Ius tale facies: piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Mittes in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas. Piper aspargis et inferes.

3. MINUTAL APICIANUM.

Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, esiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas, haecomnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas, piper aspargis et inferes.

4. MINUTAL MATIANUM.

Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsec concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semem, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.

5. MINUTAL DULCE EX CITRIS.

Adicies in caccabo oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, concides coriandrum minutatim, spatulam porcinam coctam, esiciola minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen,

rutam viridem, laseris radicem, suffundis acetum, defritum, ius de suo sibi, aceto temperabis. Facies ut ferberat. Cum ferberit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concisum et elixatum in caccabum mittes. Tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

6. MINUTAL EX PRAECOQUIS.

Adicies in caccabo oleum, liquamen, vinum, concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides. His omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam, anetum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. Praecoquia enucleata mittis, facies ut ferbeat, dones percoquantur. Tractam confringes, ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

7. MINUTAL EX IECINERIBUS ET PULMONIBUS LEPORIS.

(invenies inter lepores quemadmodum facies). Adicies in caccabum liquamen, vinum, oleum, cocturam, porrum et coriandrum concisum, esicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam, et in eundem caccabum iecinera et pulmones inmittes. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, organum, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Facies ut ferbeat. Cum ferberit, tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

8. MINUTAL EX ROSIS.

Eodem iure supra scripto, sed passum plus adicies.

IV. Tisanam vel sucum.

1. TISANAM SIC FACIES.

Tisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem calidum. Cum bullierit, mittes olei satis et aneti modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coleofium, ut ibi coquantur propter sucum. Mittes coriandrum viridem et sale simul tritum et facies ut ferbeat. Cum bene ferberit, tolles fasciculum et transferes in alternum caccabum tisanam sic ne fundum tangat propter combusturam. Lias et colas in caccabulo supra acronem coloefium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et sil frictum, suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum, sed coloefium acronem ut bene tegatur. Facias ut ferbeat super ignem lentum.

2. TISANAM BARRICAM.

Infundes cicer, lenticulam, pisam. Defricas tisanam cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anetum, feniculum, betam, malvam, coliculum mollem; haec viridia minuta concisa in caccabum mittis. Coliculos elixas et teres feniculi semen satis, organum, silfi, ligusticum.

Postquam triveris, liquamine temperabis et super legumina refundis et agites. Colicorum minutas super concidis.

V. Gustum.

1. GUSTUM VERSATILE.

Albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum et ascellas, isicia coques ex iure. Proungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta olera componis sic ut laxa mentum habeant. Permisces bulbos tunsos, damascenas, cocleas, esicia, lucanicas, breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat. Cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyretrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. Ova complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commiscis, patinam obligabis. Dum ducit, oenogarum ad eam sid facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulce. Temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro profundis, insuper piper aspargis et inferes.

2. GUSTUM DE HOLERIBUS.

Condies bulbos liquamine, oleo et vino. Cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et uncellas et ascellas divisas, haec omnia cum bulbis ferveant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum et passum ut dulce sit, ius de suo sibi suffundis, revocas in bulbos. Cum ferbuerint, ad momentum amulo obligas.

3. GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS.

Cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticu, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum corpus efficiat; liquamine temperabis. Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imple, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes ert frigis. Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo oblicuas et cucurbitas frictas oenogaro perfundis et piper aspargis et inferes.

4. GUSTUM DE PRAECOQUIS.

Duracina primotica pusilla. Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferveat. Cum ferbuerit amulo obligas aspargis et inferes.

LIBER V. OSPREON.

I. PULTES.

1. PULTES IULIANAE SIC COQUUNTUR. Alicam purgatam infundis, coques, facies ut ferveat. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, lias diligenter. adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittis. Teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum modice, mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et ad trullam permisces et lias, ut quasi sucus videatur.

2. PULTES CUM IURE OENOCOCTI. Pultes oenococti iure condies, copadia, similam sive alicam coctam hoc iure condies, et cum copadiis porcinis adponis oenococti iure conditis.

3. PULTES TRACTOGALATAE. Lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabo novo et lento igni ferveat. tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summittis. ne uratur, aquam miscendo agitabis. cum cocta fuerit, ut est, super ignem, mittis melle. Ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.

4. PULTES. Alicam purgatam infundis, coques. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittes. teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et meri modicum, et mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et lias ut quasi sucus videatur.

II. LENTICVLA.

1. LENTICULA EX SPHONDYLIS [SIVE FONDILOS]. Accipies caccabum mundum, adicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, puleium, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum, aceto temperabis, reexinanes in caccabo. sphondylos elixatos teres et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint, obligas. adicies in boletari oleum viridem.

2. LENTICULAM DE CASTANEIS. Accipies caccabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis. Adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. Cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, laseris radicem, puleium, fricabis. suffundis acetum, mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. adicies oleum, facies ut ferveat. cum bene ferbuerit,

tudiclabis [ut in mortario teres]. gustas, si quid deest, addes. cum in boletar miseris, addes oleum viridem.

3. ALITER LENTICULAM. Coquis. cum despumaverit, porrum et coriandrum viridem supermittis. -teres• coriandri semen, puleium, laseris radicem, [semen] mentam et rutam, suffundis acetum, adicies melle, liquamine, aceto, defrito temperabis, adicies oleum, agitabis. si quid opus fuerit, mittis. amulo obligas, insuper oleum viridem mittis, piper aspargis et inferes.

III. PISA.

1. Pisum coques. cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. teres piper, ligusticum, [careum hoc est caravita] careum, anethum, ocimum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit, agitabis. si quid defuerit, mittis et inferes.

2. PISAM FARSILEM. Coques. cui oleum mittis. -accipies• abdomen, et mittis in caccabum liquamen et porrum capitatum, coriandrum viridem. imponis ut coquatur. isicia minuta facies quadrata, et coques simul turdos vel aucellas vel de pullo conciso et cerebella prope cocta cum iuscello coques. lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigis. teres piper, ligusticum, origanum, gingiber, ius abdominis fundis, lias. Angularem accipies, qui versari potest, et omentis tegis. Oleo perfundis, deinde nucleos aspargis et supra pisam mittis ut tegas fundum angularis, et sic componis supra petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas. Iterum pisam supermittis. item alternis aptabis obsonia, quousque impleatur angularis. novissime pisam mittis, ut intus omnia contineat. coques in furno vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum. ova dura facies, vitella eicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido et liquamine modico. teres et mittis in vas ut ferveat. cum ferbuerit, pisam mittis in lancem, et hoc iure perfundis. hoc ius candidum appellatur.

3. PISUM INDICUM. Pisum coques. cum despumaverit, porrum et coriandrum concidis et mittis in caccabum ut ferveat. et accipies sepias minutas, sic quomodo sunt cum atramento suo, ut simul coquantur. Adicies oleum, liquamen et vinum, fasciculum porri et coriandri. facies ut coquantur. cum coctum fuerit, teres piper, ligusticum, origanum, carei modicum, suffundis ius de suo sibi, vino et passo temperabis. sepias minutatim concidis et in pisum mittis. Piper asparges -et inferes•.

4. Pisum coques, agitabis et mittis in frigidam. Cum refrigeraverit, deinde agitabis. concidis cepam minutatim et albamentum ovi, oleo et sale condies, aceti modicum adicies. in boletari vitellum ovi cocti

colas, insuper oleum viridem mittis et inferes.

5. PISAM VITELLIANAM SIVE FABAM. Pisam coques lias. teres piper, ligusticum, ginger, et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis uncias III, liquamen, vinum et acetum. haec omnia mittis in caccabum et condimenta quae trivisti. adiecto oleo ponis ut ferveat. condies pisam, lias, si aspera fuerit. melle mittis et inferes.

6. ALITER PISA SIVE FABAM. Ubi despumaverit, teres mel, liquamen, caroenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. uclclabis. cum pipere trito et cum isiciis inferes.

7. ALITER PISAM SIVE FABAM. Despumatam subtrito lasare Parthico, liquamen et caroeno condies. Oleum modice superfundis et inferes.

8. PISAM ADULTERAM VERSATILEM. Coques pisam. cerebella vel aucellas vel turdos exossatos a pectore, lucanicas, iecinera, gizeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum. fasciculos porri capitati, coriandrum viridem concidis, et cum cerebellis coques. teres piper, ligusticum et liquamen . . .

9. PISAM SIVE FABAM VITELLIANAM. pisam sive fabam coques. cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum, -mittis• in caccabum, adicies oleum. cum ferbuerit, agitas. oleum viridem insuper mittis et inferes.

IV. CONCHICLA.

1. CUM FABAM. Coques. teres piper, ligusticum cuminum coriandrum viridem, suffundis liquamen, vinum et liquamen in ea temperabis, mittis in caccabum, adicies oleum. lento igni ferveat et inferes.

2. CONCHICLAM APICIANAM. Accipies cumanam mundam, ubi coques pisum, cui mittis lucanicas concisas, isiciola porcina, pulpas, petasonem. Teres piper, ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in cumanam, cui adicies oleum, pungis ubique ut combibat oleum. igni lento coques ita ut ferveat et inferes.

3. CONCHICLAM DE PISA SIMPLICI. Pisam coques. Cum despumaverit, fasciculum porri et coriandri mittis. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fasciculum, -suffundis ius• de suo sibi, fricabis, [suffundis], liquamine temperabis, mittis. super adicies oleum, et lento igni ferveat, et inferes.

4. CONCHICLA COMMODIANA. Pisam coques. Cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam,

suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in caccabum ut combibat. Deinde ova IV solves, in sextarium pisae mittis, agitas, mittis in cumanam, ad ignem ponis, ut ducat, et inferes.

5. ALITER CONCHICLAM SIC FACIES. Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo et vino ferveat. Concidis cepam, coriandrum minutum, cerebella enervas, mittes in eundem pullum. cum coctus fuerit, levas et exossas. concides minutatim cepam et coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam. Accipies conchiclarem, pro modo componis varie. deinde teres piper, cuminum, suffundis ius de suo sibi. item in mortario ova duo dissolves, temperas, ius de suo sibi suffundis pisae integrae elixae, vel nucleis adornabis, et lento igni fervere facies et inferes.

6. ALITER CONCHICLA: CONCHICLATUS PULLUS VEL PORCELLUS. Exossas pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. et facies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et cetera. teres -piper,• ligusticum, origanum et gingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice. et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes.

V. TISANAM ET ALICAM.

1. ALICAM VEL SUCUM TISANAE SIC FACIES. Tisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis. imponis supra ignem. [vel dum] cum bullierit, mittis olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloeifium, ut ibi coquantur propter sucum. mittis coriandrum viridem et salem simul tritum et facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tollis fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam sic, ne fundum tangat propter combusturam. lias bene et colas in caccabo super acronem coloeifium. teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum, silfi frictum [ut bene tegatur]. suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloeifium acronem -ut bene tegatur•. facies ut ferveat super ignem lentum.

2. ALITER TISANAM. Infundis cicer, lenticulam, pisam. defricas tisanam et cum leguminibus elixas. ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, -betam, malvam, coliculum• mollem. haec viridia minuta concisa in caccabum mittis. coliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. postquam triveris, liquamine temperas et super

legumina refundis. agitas. coliculatorum minutas super concidis.

VI. FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE.

1. Fabaciae virides ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino et porro conciso coctae inferuntur.
2. ALITER. Fabaciae frictae ex liquamine inferuntur.
3. ALITER. Fabaciae ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta cumino et aceto inferuntur.
4. Baianas elixas minutatim concidis. ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caroeno vel passo modico inferes.

VII. FAENVM GRAECVM.

Faenum Graecum ex liquamine, oleo et vino.

VIII. FASEOLI ET CICER.

1. Faseoli virides et cicer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur.
10. ALITER FASEOLUS SIVE CICER. Frictos ex oenogaro et pipere gustabis. et elixati, sumpto semine, cum ovis in patella, feniculo viridi, piper et liquamine et caroeno modico pro salso inferuntur, vel simpliciter, ut solet.