

- (181) 1 **V. GVSTVM.** 1. Gustum versatile: albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum <et> ascellas, isicia coques ex iure. perungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta holera  
 5 componis sic ut laxa<mentum habeant>, permisces bulbos inversos, Damascena, cocleas, isicia, Lucanicas breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat. cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. ova  
 10 complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis. dum ducit, oenogarum ad eam sic facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulci. temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro perfundis, in-
- (182) 2 **super piper aspargis et inferes.** Gustum de holeribus: condies bulbos liquamine, oleo et vino. cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et ungelas et ascellas di-  
 20 visas <adicies>. 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.
- (183) 3 **Gustum de cucurbitis farsilibus:** cucurbitas a  
 25 latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum

