

OVA SPONGIA EX LACTE

-OMLET S MLIJEKOM-





Ova spongia ex lacte: ova quattuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. In patellam subtilem adicies olei modicum, faciesut bulliat, et adicies impensam quam parasti. Una parte cum fuerit cictum, in disco vertes, melle perfundis, piper adispargis et inferes. Prijevod: Omlet s mlijekom: četiri jaja, heminu mlijeka i uncu ulja dobro umuti da bude jednako. U nisku tavu (patella) stavi malo ulja, pusti da uzavre i dodaj masu koju si pripremio. Kada je s jedne stranegotova, prebaci na poslužavnik, prelij medom, posipaj paprom i posluži. Naputak: 4 jaja  $\frac{1}{4}$  l mlijeka 0,03 l maslinovog uljatekući med crni papar



# CONDITUM PARADOXUM

## NEOBICNO ZAČINJENO VINO

- CONDITI PARADOXI COMPOSITIO.
- Mellis p.XV in aeneum uas mittuntur, praemissis v
- i sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum
- decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefact
- um, commotum ferula dum coquitur, si effervere
- coeperit, vini rore conpescitur, praeter quod subtr
- acto igni in se redit. Cum perfixerit, rursus
- accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demu
- m remotum a foco postridie despumatur. Tum
- mittis piperis uncias quattor iam triti, masticis s
- cripulos III, folii et croci dragmae singulae,
- datilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactil
- is vino mollitis intercendente prius suffusione
- vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatu
- r. His omnibus paratis suermittis vini lenis
- sextaria XVIII



- Prijevod:
- SASTAV NEOBIČNO ZAČINJENOG VINA:
- Stavi se oko 5 funti u bakrenu posudu, u koju su pr
- ethodno stavljena da sekstaria vina, tako da se
- vino ukuha dok se med kuha. To treba zagrijati na b
- lagoon vatri od suha drveta i miješati dok se
- kuha, a kad baci pjenu zaustaviti dolijevanjem vina
- ili povlačenjem s vatre. Kad se ohladi, ponovno
- potpaliti.
- Tako i drugi i treći put, a onda se skine s vatre i
- sutradan se pokupi pjena. Stavi se četiri unce
- istucanog papra, tri skripula mastike, po jednu dra
- gmu lovorova lista, pet prženih sjemenki datulja i
- meso od datulje namočeno u vinu odgovarajuće vrste
- i količine, tako da mješavina bude blaga.
- Kada je to gotovo prelije se s 18 sekstarija blagog
- a vina.



## NAPUTAK:

- 250g meda
- 0,25l vina za osnovnu smjesu
- 0,5l-2l za nadolijevanje
- 30 zrna crnog papra
- 20 lovorovih listova
- 1 prstohvat šafrana
- 2 datulje

