

« LATIN DE CUISINE »

Deux traités culinaires inédits, le *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, et le *Liber de coquina*, sont conservés à la Bibliothèque nationale de Paris (mss. Lat. 7131 et 9328 ; ce dernier appartient au duc Jean de Berri, au début du XV^e siècle). Ils sont anonymes, et semblent d'origine italienne.

Le *Tractatus* est une œuvre littéraire, présentant encore bien des analogies, quant au style, et quant à l'esprit qui l'anime, avec les traités de diététique du Moyen Age. Le *Liber* est vraiment un répertoire d'utilité pratique, inspiré d'un *Libro della cucina* italien ¹, mais organisé plus logiquement et pourvu de références à des mots ou usages français.

La technique culinaire médiévale est ici représentée dans l'une de ses plus anciennes manifestations ; liée probablement à la présence des Angevins à Naples, et en relation ² plus ou moins directe, mais certaine, avec les premiers traités culinaires français : *Viandier* de Taillevent ³ et *Ménagier de Paris* ⁴.

Dans les pages qui suivent se trouvent groupés alphabétiquement les noms de mets relevés dans l'un et l'autre traité.

Chaque nom est suivi d'une citation tirée, selon le cas, du *Tractatus* ou du *Liber* (texte du ms. Lat. 7131), et décrivant la recette aussi complètement que possible. Un sigle, placé ensuite (Tr. = *Tractatus* ; Lib. = *Liber*), un chiffre romain (numéro du chapitre dans le traité), et un chiffre arabe (numéro de la recette dans le chapitre), indiquent l'origine de la recette ⁵.

1. Éd. ZAMBRINI, Bologne 1863 in-12.

2. Cf. M. RODINSON, *Romania et autres mots arabes en italien*, dans *Romania*, t. LXXI (1951), pp. 433 sqq.

3. Éd. J. PICHON, G. Vicaire, Paris, 1892, in-8^o.

4. Éd. J. PICHON, Paris, 1846, in-8^o.

5. Ces numéros correspondent à des divisions que nous avons nous-mêmes introduites dans le texte, les manuscrits n'en comportant aucune.

Enfin les noms déjà connus sont accompagnés des références nécessaires — et certainement très incomplètes.

On nous excusera d'avoir ajouté à cette nomenclature latine un curieux mot français et la recette qui lui correspond. Nous le devons au *Tractatus*.

Paris.

Marianne BOUCHON.

ALBUS CIBUS.

Blanc-mangier *hoc modo fit* : accipe risum... et ipsum contunde in mortario, ut fiat ad modum farine. Post, accipe carnes bene decoctas de pectore pullorum, ex transuersso minutim incisas... et facias bullire in lacte... Post impone farinam risi et fac bullire... Tr., IV, 1.

...Et potes cum riso integro preparare, et lacte caprino, ad usum ultramontanum... Et uocatur gallice blanc mangier... Lib., II, 17.

Blanc-manger.

ALLEATA.

Accipe allia... et tere bene cum mica panis albi, et sale, et albumine oui mollis... et distemperatur de agresta uel aceto. Tr., II, 8.

Pro alba alleata, capones bene lixos recipe ; et cum brodio suo, distempera species albas, allea, amigdalas. Et sufficienter fac bulliri, quod sit spissum. Hic cibus, secundum Gallicos, uocatur alba alleata. Lib., II, 16.

Ad alleatam pro carnibus, accipe amigdalas mundatas, pistatas fortiter cum alleis et zinzibere distemperatis cum brodio macilento. Et potestis facere bullire. Et potes comedere cum piscibus dure digestionis, sicut morua... Lib., II, 67.

Aillie.

Du Cange *alliata*. Garlande, *Dictionn.* (éd. Géraud, Paris sous Philippe le Bel, Paris, 1837, in-4°, p. 593, n° XXXIV) : *Coquinarii uendunt carnes crudas... cum salsamentis et alleatis*. Cf. G. Lozinski, *Bataille de Caresme et de Charnage*, Paris, 1933, gr. in-8°, p. 125, n° 4.

ARPA.

Arpa hoc modo fit : accipe carnes pullorum decoctas de pectore ex transuersso incisas... quas dequoque in aqua... Post appone farinam risi... Quo indurari incipiente, circumpone parum de sagimine porci... Tr., IV, 4.

BATUTA, BATUTUM.

Ad batutas, recipe ficas frissas cum speciebus albis, et zucara, et amigdalibus. Et fac bonum batutum, et serua. Lib., V, 1.

Item, recipe ficas lixas cum herbis odoriferis, et pista simul cum speciebus bonis. Et distempera cum brodio, ita quod spissum remaneat. Et sic habebis bonum batutum. Lib., V, 2.

Cf. Du Cange, *Battutus Italibus battuto est pavementum.*

L'actuelle « batuta imperiale » (plat bolonais) doit être assez épaisse pour être découpée en losanges fins.

BRODIUM.

Brodium pullorum hoc modo fit satis delectabile et saporosum : contunde in mortario piper, zinziberum, cuminum,... Post uitella ouorum distempera lacte amigdalarum... Post fac bullire cum pullis in 4 partes partitis etc... Tr., IV, 5.

De brodio prouincialico : accipe pullos incisos per quartum ; confrige... Pone... ficatella eorum, maioranam, ros marinum petrosillum etc... et facias parum bullire. Lib., II, 4.

Ad brodium martinum, accipe pullos et frige, ut supra. Et, tritis petrosillo cum aliis herbis odoriferis cum dictis carnibus pone, et parum de aqua frigida... Et fac parum bullire. Et colora cum safrano... Lib., II, 5.

Ad brodium theotonicum, recipe capones... et lixa fortiter. Mite cum eis petrosillum etc... Lib., II, 6.

Ad brodium gallicanum, gallinam bullias. Postea amigdalas... simul cum alleis pone... Postmodum lescas panis... ordina... Lib., II, 7.

Pro brodio sarraceno, accipe capones assatos, et ficatella eorum cum speciebus et pane assato tere bene, distemperando cum bono uino et succis acris etc... Lib., II, 8.

Ad brodium yspanicum uiride, pullos... lixa. Postea, ficatella eorum cum bonis speciebus et herbis uiridibus bene tere... Et pone in brodio dictarum carniuum etc... Lib., II, 9.

Le *Ménagier de Paris* et le *Viandier* de Taillevent décrivent des brouets de mêmes noms (*Mén.* II : « Brouet d'Allemaigne », pp. 165, 172, 276 ; « brouet sarrasinois » p. 172 — *Viandier* : « Brouet d'Ailmengne » p. 8 ; « brouet sarrasinois », p. 21) mais sans similitude apparente.

Cf. aussi G. Tilander, *Glanures lexicographiques*, Paris, 1932, in-8°, p. 38 ; et Lozinski, *Caresme...*, p. 131, n° 17.

BRUSTINGA.

Ad brustingam, recipe ratam porcinam, caseum pinguem ; omnia minutim incisa misce cum farina et cum ouis distempera. Et addito safrano, pone ad coquendum cum crustis uel sine crustis ; et facias albas, uel colora sicut uis. Lib., II, 62.

Même recette dans le *Libro della cucina* (éd. Zambrini, p. 81) : « De la pastringa ».

CALCADUM, CALCATUM.

De calcato : de budellis uaccinis crudis potest fieri brodium... Et dicitur calcadum. Lib., II, 59.

La même recette est appelée dans le *Libro della cucina* (éd. Zambrini, pp. 39-41) « caldumi ». Du Cange donne également une forme *calduna*.

Peut-être est-ce une mauvaise leçon d'un mot latin équivalent au français « chaudumée » (Cf. Godefroy, *Dictionn. de l'anc. l. fr.*, II, 96).

Cf. aussi « chaudun » (*Ménagier*, II, 128).

CAPUT MONACHI.

Pro capite monachi, recipe bonam quantitatem paste albe, et fac... laganas... Et 3am partem ipsarum laganarum frige... Aliam partem lixa... De parte tertia fac penulas ad modum raviolorum et impleas auellanis etc... et bulliantur in patella cum oleo... Et de residuo paste fac pecias subtiles et latas et coque... Postea inungas de melle.

Hoc facto, ordina solaria : in primo solarario, pone ficas frissas... In alio solarario pone mel, species cum pineis etc... Fac decoqui in prunis... Et comede in ieiuno. Lib., V, 5.

CASIOPHA.

Tartas uel casiophas fac de caseo molli uel pingui, et uitellis ouorum crudis, distemperando lacte amigdalarum... et in pasta sub crapa decoque, uel in furno. Tr., V, 14.

CERVELLATUM.

(De torta parmesana) : ...*et facias in predicta pasta plura solaria... In 5^o solarario (pone) de ceruellatis... Lib., V, 6.*

« Cervelat », saucisse milanaise ? (Cf. la recette du *Libro della cucina*, éd. Zambrini, p. 59 ; le mot italien est « cervellati »).

CIVERIUM.

Ad ciuerium leporis uel cuniculi, accipe eos et assa in ueru... Postmodum recipe bonas species dum tamen piper super habundet, cum pane fortiter assato..., iecora, ...et cepas frissas... et misce cum predictis, ita quod omnia sint distemperata cum aqua et uino equaliter. Deinde pone ad bulliendum... Lib., II, 46.

Du Cange *ceparium*.

COMPOSITUM.

Decoque radices petrosilli et apii, et caules albas grossas, et pone in aceto bono in quo seruare poteritis carnes porcinas decoctas, et extremitates porci quamdiu uolueris, et perchas, tencas, et luceos et anguillas. Tr., V, 15.

De composito lumbardico. Lib., V, 11, assez proche de l'actuel raisiné.

De composito theutonico : accipe carotas bullitas. In quarum aqua, facias decoqui rapas... Deinde habeas petrocillum, radices rajani, acciorum, et porrorum albedinem, feniculi, et pira, capari, et cimulas caullum ; et fac... bulliri etc... postea per solaria pone... Pone mustardam sicut decet... Dimite per 8 dies. Postea da comedere. Lib., V, 12.

Cf. La « composta » du *Libro della cucina* (éd. Zambrini, p. 12, n^o XXI) et les recettes de « composte » dans le *Ménagier*, II, p. 243 sqq.

CONATUM (?).

De conato : habeas auiculas paruas etc.... Et postea in dicto

brodio coque predictas auiculas... Istud brodium uocatur conatum.
Lib., II, 30.

CRISPA.

Accipe farinam albam distemperatam,... et fermenta eam cum fermento... Et decoque in sartagine cum oleo bullito... Lib., III, 5.

Du Cange donne ce mot = *placentulae species*, sans explications.

CRISPELLA.

Habeas farinam albam distemperatam cum ouis, addito safrano. Et pone ad coquendum cum lardo tantum ; et quando decocte fuerint, pone desuper zucaram, uel mel ; et comede. Lib., III, 6.

Crêpe.

Du Cange *crespella, crispella.*

CROSETUS.

Eodem modo (cf. Lasania) fiunt croseti, nisi quod sint formati rotundi et oblongi ad quantitatem unius pollicis ; et cum digito sunt concuati. Lib., III, 11.

Cf. Bloch, Wartburg, *Dictionn. étymol...*, mot « creux ».

ECRA (?).

Ecras hoc modo fac : accipe poma etc. et, si uis, adde carnes macras porcinas etc. que ...reclude in pasta..., et decoque in oleo.
Tr., V, 13.

Cf. *Orra.*

FESTIGIA.

Ad festigiam faciendam, pullos integros frige cum lardo. Postea pone ad coquendum cum aqua, et zucara, et puluere zinziberis albi, et fac spissum. Lib., II, 15.

Probablement corruption du nom arabe d'un plat de poulet aux pistaches : « fustaqiya » (cf. Arberry, *A Baghdad cookery book*, dans *Islamic culture*, t. XIII (1939), p. 197).

FORTRES (?).

Fortres hoc modo fit : tere gastellum uel alium panem album,... distempera etc. decoque in patella uel potto... Tr., IV, 3.

FRISTELLA.

Pro fristellis faciendis, recipe farinam distemperatam cum albumine ouorum... et pone flores sambuci, ...et cum... salsamentis... pone ad coquendum in lardo cum cocleari diuisim. Lib., III, 7.

Cf. Meyer-Lübke, *Etym. Wörterb.*, lat. *fricta* > ital. « Frittella ». Cf. aussi A. Mussafia, *Beitrag zur Kunde der Norditalienischen Mundarten...*, Vienne, 1873, in-4°, p. 60, mot « fritoli ».

GALANTINA.

Ad galantinam pro carnibus, lixa eas... Super addas aque acetum... Fac bullire usque ad tertiam partem... Pone carnes in alio uase, superposito lauro. Postea de bonis speciebus et safrano distempera cum brodio predicto. Postmodum, cola brodium super easdem carnes... Lib., II, 41.

Ad galantinam piscium, accipe bonum uinum et parum de aceto spumando... Cum bullierint, piscis grossus frustratim incisus fuerit cum scamis... Ibi coquatur... Trahatur. Et uinum quod remanebit bulliat tantum quod solum remaneat 3a pars. Deinde apponas... bonas species... Postea recipe piscem et a scamis monda... Et quando ista galantina est infrigidata, intus pone frustra piscium ; et dimitas stare per unam diem, uel noctem, uel amplius quousque conglutinatum sit totum ; et sic, piscis multum potest conseruari. Lib., IV, 1.

Gelée.

Du Cange *galatina*.

GALDAFRA.

Recipe uentrem uituli, ...elixa, ...frissa, et colle brodium. Et dicitur galdafra. Lib., II, 57.

Recipe lardum, ...presuccum, ...salcicias... Potes ponere galdafra. Lib., V, 10.

En italien « galdaffe », « galdaffi », cf. *Libro della cucina* (éd. Zambrini, pp. 39 et 41) même recette que Lib., II, 57 ; et « Dei dotti galdaffi e budelli crudi di vacca si po fare brodo, ...e questo brodo si chiama caldume ». (Voir *calcadum*).

GANTA.

Ad gantas faciendas, accipe cicera, ...lixentur bene..., collantur,

et de illa aqua collata distemperetur farina. Et facias tortellas... et frigrantur... et superponatur mel. Et tales tortelli uocantur ganta. Lib., III, 9.

Même recette dans le *Libro della cucina* (éd. Zambrini, p. 37) : « De guanti cioe ravioli ».

GRANATUM.

Insimul bulliantur (caponés, galline, species, uitella ouorum) *quousque brodium sit granatum.* Lib., II, 1.

« grané », sorte de potage.

Cf. Tilander, *Glanures lexicographiques*, p. 135.

GRATONEA.

De gratonesa. Ad gratoneam recipe pullos et pone ad lixandum. Postmodum ficatella eorum, amigdalas, species, uitella ouorum tere, et distempera cum brodio, et fac spissum. Et cum fuerit bene coctum, suppone zucaram... Lib., II, 13.

Gratonea lactis sic fit : recipe lac ouile, et distempera cum ouis fortiter, et pone lardum in sartagine... Cum cocleari perforato, sparge lac in sartagine... Zucaram super adde. Lib., III, 1.

De gratonea hispanica : ...adde ouorum coctorum albumina incisa ad modum taxillorum... Lib., III, 2.

Cf. la « cretonnée » (notamment *Ménagier*, II, 159 : recette différente, mais voisine, de la *Gratonea lactis*).

INDULGIA.

Ad faciendas indulgias, accipe carnes costarum porci incisas ita quod in quolibet frustro remaneat una costa, et pone in fulfugine de bono uino et semine feniculi. Et dimite stare per 4 dies. Postea accipe budellam amplam, et mitas dictas carnes in illis... Et ponas ad fumum. Lib., II, 51.

Cf. l'ancien fr. « andouilles, andouilles » mais la recette du *Ménagier* (II, 127, 221) est différente.

LANGORISTA.

Ad faciendam langoristam, accipe pulmonem porcinum... Percute fortiter in tabula et addas oua cruda, caseum grattatum et puluerizatum... et imple budellam porcinam et lixa parum. Postmo-

dum suspende ipsam budellam per 4 dies... Et assatum comede. Lib., II, 50.

Peut-être d'origine germanique : cf. « Lung », poumon.

LANDOLIUM.

Si de lumbellis, linguis, et aliis carnibus porcinis incisis, ...impleueris budellam, dicuntur landolia... Lib., II, 53.

Peut-être d'origine germ. : cf. « Lende », lombes, longe.

LANIETUS.

Recipe carnes eduli, uel agni, uel uituli. Et incidas pro minuta frustra ad quantitatem duorum digitorum. Postea ponas decoqui etc... *Talis cibus uocatur lanietus.* Lib., II, 40.

Cf. Tr., IV, 4 *Carnes... incisas carpinas inter digitos minutim dilaniando.*

LASANIA.

Ad lasanias, accipe pastam fermentatam et fac tortellum ita tenuem sicut poteris. Deinde diuide eum per partes quadratas ad quantitatem trium digitorum etc... *Postea comede cum uno punctorio ligneo accipiendo.* Lib., III, 10.

Lasanias diuersarum impleturarum. Lib., V, 3.

Lasagne.

Cf. *Arch. glottologico ital.*, XIV (1898), p. 287.

LIMONIA.

Ad limoniam faciendam, suffrigantur pulli cum lardo et cepis. Et amigdale mundate terantur, distemperentur cum brodio carnis, et colentur. Que coquantur cum dictis pullis et speciebus... Si fuerit hora scutellandi, pone ibi succum limonum uel limiarum uel citrangulorum. Lib., II, 12.

Cf. M. Rodinson, *Romania et autres mots arabes*, dans *Romania*, t. LXXI (1950), p. 433 sqq.

MAMONIA.

Ad mammoniam, recipe carnes castratinas bene lixas. Et remotis ossibus, tere, et pone ad coquendum cum lacte amigdalarum, et speciebus, et melle, et riso integro. Sit bene spissum ad modum risi. Et colora sicut uis. Lib., II, 47.

MARTORIOLUM, MATORIOLUM. Voir MORTAROLUM.

MORTARELLUS.

Tomacellos uel mortarellos ad modum glandis. Lib., I, 12.

Voir *Mortarolum*.

MORTAROLUM.

(De fabis : ...) *in fine decoctionis, appositis ouis batutis, etc... fac quod carnes sint bene batute, et misce totum, et fiat qualiter matorolium.* Lib., I, 31.

...*postea recipe bonas carnes etc... et omnia... minutim incidas ... Postea... de predicto martoriolo siue comestione totam gallinam inter pellem et carnem impleas.* Lib., II, 22.

Ad mortarolum cum carnibus, accipe lardum, et cepas, ...uentrescam porci... ; pone ibi de brodio pingui carniuum. Et fac bullire omnia simul, et apponas ibidem species..., panem grattatum,... rubea ouorum... Sit spissum. Et com feceris scutellas, pone desuper zucaram cum speciebus puluerizatis. Lib., II, 63.

Cf. anc. fr. « mortereux » (Godefroy, *Dictionn. de l'anc. l. fr.*, V, 417). Recette identique à Lib., I, 31 dans *Libro della cucina* (éd. Zambrini, p. 20), mais on y trouve le mot « mortadello ». Le *Libro di cucina* (éd. Frati, Livourne, 1899, in-8°, pp. 24-25) distingue bien le « mortarelo » plat de viande hachée, de la « mordatelle » sorte de saucisse. Une certaine confusion devait régner entre ces deux mots de même origine et désignant deux mets basés sur un même principe.

ORRA.

Voir *Ecra*.

(Leçon du Ms. Lat. 9328).

PANTOSSA.

Pro pantossa, recipe rattam porcinarum minutim incisam, piper, safranum, sal. Simul tere. Postea, farinam distempera cum ouis, et cum omnibus supradictis commisce, et superpone cuminum. Deinde pone in testa super prunas sine crustis ad coquendum. Lib., II, 61.

Peut-être en rapport avec le latin *pantex* panse.

PIPERATA.

Ad piperatam, pro carnibus uaccinis, ceruinis, uel caprinis, accipe panem assatum mollicatum cum aceto, uel brodio carniuum macilento. Postea pone ad bulliendum... Lib., II, 68.

Lampreda piperata potest sic preparari: ...assetur... Tunc facias piperatam cum pipere etc... Et cum ipsis bullias dictam lampredam assatam. Lib., IV, 7.

Du Cange, voir *piper*.

PORETA.

Poretam uiridem... Tr., V, 3.

Omnis poretta communiter: ...quidam imponunt farinam grueli uel gastelli qua utuntur Gallici in omni brodio carniuum. Tr., V, 4.

« Porée », soupe de légumes.

Cf. Lozinski, *Caresme...*, p. 166, n. 128.

PRESUCCUM.

De torta de montano capitulum: recipe nepitellam, serpillum, lardum batutum, caseum recentem, presucum lixum incisum, salcias etc... Lib., V, 10.

Cf. ital. « presciutto », jambon.

RAVIOLUS, RAVIOLA.

Ad raiolas, recipe uentrem porci... et percutite fortiter in tabula cum cutello. Deinde accipe herbas odoriferas etc... et sit bene spissum. Postea accipe pennam de qua corata porci inuoluitur, et facias paruos panes, inuoluendo de illis commixtis in dicta pellicula ad quantitatem unius oui... Et si uolueris, loco illius pellicule, fac alios de pasta... Frige in patella... Lib., II, 60.

« Ravioli ».

ROMANIA.

Suffrigantur pulli cum lardo et cepis; et terantur amidale non mondate, et distemperentur cum succo granatorum acrorum et dulcium. Postea, colletur; et ponatur ad bulliendum cum pullis, et cum cocleari agitetur. Et ponantur species... Lib., II, 68.

Du Cange, voir mot *Ruman*. Cf. M. Rodinson, *art. cit.*

SALLOMORIA.

De salsa pro pullis assatis : accipe aquam et uinum, et facias sallomoriam. Et si non habes potere, accipe agrestam... Lib., II, 33.

Saumure ?

SCABETIA, SCAPETA.

Ad scabetiam, recipe piscem bene lotum... et frige. etc. Distemperra cum uino et aceto... Quod si uolueris ipsum acrum dulce facere, ponas mustum coctum uel zucaram competenter. Lib., IV, 2.

SIMULA APULA.

Ad simulam apulam faciendam cum lacte ubi uermiculi sunt, siue anxia (?) alexandrina, accipe lac et fac eum bullire. Et bullito lacte, elige uermiculos. Et simulam predictam ponere poteris antequam bulliat lac etc. Lib., III, 3.

Bouillie à la mode de Pouille ?

SOBRA.

Sobra sic fit : accipe petrosillum minutim incisum, et distempere ure carniuum... Tr., V, 18.

Sauce ?

Du Cange donne *sobra mensura species videtur ?*

SULTA.

Sulta id est souet in gallico hoc modo fit : extremitates porci, uidelicet pedes, auricule et caput frustratim incise, bene decocte, et infrigidate in aceto bono mediocriter salsato ita ut tantum submergantur... Tr., II, 17.

Anc. fr. « soux, soucié », viande en gelée. Cf. *Romania*, t. XXXVIII (1909), p. 579.

Du Cange donne la forme *solta*. Cf. *sulta* dans *Tacuinum sanitatis*, Bibl. Nat., Mss., lat. 6977, fol. 21.

SUMACHIA.

Ad sumachiam faciendam, recipe pullos integros ; frige in lardo. Post, amigdalas mundatas trittas... et sumacum simul cum pullis coque, et sit spissum. Et da comedere. Lib., II, 10.

Ad sumachiam, cum pisces grossi detruncati frissi fuerint, recipe amigdalas mundatas, sumacum ; cum aqua coque, et pisces

cum eisdem, et potes terere uinum, frustrum de piscibus, et aliqua alia que inspissent. Lib., IV, 4.

Cf. Mattheus Silvaticus, *De medicinali materia*, Venise, 1549, in fol., fol. 173. *Tacuinum sanitatis*, Bibl. Nat., Mss., lat. 6977, fol. 33. M. Rodinson, *art. cit.*

TOMACELLUS.

Fac inde tomacellos uel mortarellos ad modum glandis. Lib., I, 12.

Saucisse ?

Cf. Du Cange, mot *toma*.

TORTA.

Ad tortam parmesanam, accipe pullos..., uentrem porci..., budella porcina etc. Ultimo... fac pastam solidam. Postea forma ad modum testi... et facias in predicta pasta plura solaria... Postea, quandoque uidebitur esse cocta, porta coram domino cum magna pompa. Lib., V, 6.

Ad faciendam tortam defoliatam, recipe farinam distemperatam cum aqua calida, et misce lardum minutim incisum, sale apposito, et pone in tiolla calefacta, aliam tiellam desuper apponendo. Lib., II, 8.

Si uis facere tortam de lassanis, pone lasanas etc. ; et hoc compone solaria faciendo... et forma super ista de pasta... quecumque animalia uolueris etc. Lib., II, 9.

De torta de montano capitulum : recipe nepitellam, serpillum, ... caseum recentem..., salcicias etc. Misce hec omnia. Compose in pastillo... Et facias sibi os, ut in aliis tortis dictum est. Lib., II, 10.

Cf. Du Cange *torta*.

TRIA IANUENSIS.

Ad triam ianuensem, suffrige cipolas... et species ; et colora et assapora sicut uis. Lib., II, 66.

Sauce gênoise ?

Le *Libro della cucina* (éd. Zambrini, p. 87) donne, sous la rubrique « tria genoese », une recette différente.

« Tria di capponi » dans *Libro di cucina*, éd. O. Guerrini, Bologne, 1887, in-4°, p. 25, n° XXI (cf. Remarque de Lib., II, 66 :

Da quancumque placet com caponibus, et cum ovis, uel quibuscumque carnibus); et la « tria di vermicelli » dans *Libro di cucina* éd. S. Morpurgo, Bologne, 1890, in 8°, p. 24, n° XLIII.

TRULUS.

De trulis : ...implere poteris intestina cum sanguine uel carnibus, speciebus, et herbis odoriferis. Postea, liga, et coque in aqua calida. Et uocantur truli. Lib., II, 49.

MISTEMBEC (mot français = mist-en-bec).

Mistembec hoc modo fit : accipe de pasta tritici... et aliquantulum de amido in aqua tepida dissoluto ; de quo distempera predictam pastam, ut fiat ad modum sorbitii ; et facias descendere in oleo feruido, uel sagimine porci, diuersas formulas ad placitum pertrahendo. Quibus per decoctionem induratis, ...proice in syrupo de zuccaro aut de melle facto... Tr., IV, 2.
