

2. ΡΟΔΙΤΗΣ ΟΙΝΟΣ ΧΩΡΙΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΑ: παρασκευάζεται ως εξής: σε ένα κάνιστρο κατασκευασμένο από φοινικόβερρες τοποθετείς πράσινα φύλλα κίτρου, κι αυτό με τη σειρά του σε ένα πιθάρι μούστου που δεν έχει αρχίσει ακόμα να βράζει. Μετά από 40 ημέρες απομακρύνεις το κάνιστρο. Αν χρειαστεί, προσθέτεις στο κρασί μέλι και το κερνάς για ροδίτη. (5)

V. ΛΑΔΙ ΛΙΒΟΥΡΝΙΚΟ: παρασκευάζεται ως εξής: στο ισπανικό λάδι ρίχνεις ελένιο, πράσινα φύλλα κυπέρου και δάφνης – όλα κοπανισμένα και κοσκινισμένα, έτσι που να μετατραπούν σε σκόνη – καθώς και στεγνό, καλοτριμμένο αλάτι. Για διάστημα τριών ή περισσότερων ημερών ανακάτεψε το μίγμα με επιμέλεια· μετά άφησέ το ήσυχο για κάμποσο καιρό, οπότε όλοι θα το θεωρούν λιβουρνικό. (6)

VI. ΠΩΣ ΤΟ ΒΑΘΥΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΛΕΥΚΟ: ρίχνεις στο λαγύνη με το κρασί αλεύρι φάβας ή το ασπράδι 3 αυγών και ανακατεύεις για αρκετή ώρα. Την επόμενη ημέρα το κρασί θα έχει γίνει λευκό. Το ίδιο αποτέλεσμα έχει και η στάχτη αμπελολεύκης. (7)

VII. ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΧΑΛΑΣΜΕΝΟΥ LIQUAMEN: εάν το liquamen μυρίζει άσχημα, πάρε ένα άδειο βάζο και αναστρέφοντάς το κάπνισέ το καίγοντας φύλλα δάφνης και κυπαρισσιού· αφού μετά το εκθέσεις στον αέρα, χύνεις μέσα το liquamen. Εάν το liquamen έγινε πολύ αλμυρό, πρόσθεσε σ' αυτό μισό λίτ. μέλι, ανακάτεψε με ένα καλάμι, και διορθώθηκε. Το ίδιο αποτέλεσμα έχει ωστόσο κι ο φρέσκος μούστος. (8)

VIII. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ: καλύπτεις το νωπό κρέας της αρσεκείας σου με μέλι και το κρεμάς ψηλά μαζί με το σκεύος· το χρησιμοποιείς, όποτε θέλεις. Η μέθοδος αυτή προτιμάται το χειμώνα, γιατί το καλοκαίρι το κρέας άντέχει μόνο για λίγες μέρες. Το ίδιο ισχύει και για το βραστό κρέας. (9)

IX. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΧΟΙΡΙΝΟΥ Ή ΒΟΔΙΝΟΥ ΔΕΡΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΒΡΑΣΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ: τα τοποθετείς μέσα σε μουστάρδα – φτιαγμένη με ξίδι, αλάτι και μέλι – ώστε να καλυφθούν εντελώς και τα χρησιμοποιείς, όποτε θέλεις: θα εκπλαγείς. (10)

X. ΠΩΣ ΤΟ ΠΑΣΤΟ ΚΡΕΑΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΓΛΥΚΟ: το παστό κρέας γίνεται γλυκό, αν το βράσεις πρώτα σε γάλα και μετά σε νερό. (11)

IX. ΜΠΡΟΚΟΛΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΑ

1. ΜΠΡΟΚΟΛΑ: καρυκεύονται με κύμινο, αλάτι, παλιό κρασί και λάδι. Εάν θέλεις, προσθέτεις πιπέρι, λιγυστικό, δυόσμο, πήγανο, κορίανδρο, λαχανόφυλλα, liquamen, κρασί και λάδι. (87)

2. ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: κόβεις στη μέση το βρασμένο λάχανο και τρίβεις στο γουδί τα άκρα των φύλλων μαζί με κορίανδρο, κρεμμύδι, κύμινο, πιπέρι, passum ή caroenum και λίγο λάδι. (88)

3. ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: τοποθετείς το βρασμένο λάχανο σε μια πιατέλα και καρυκεύεις με liquamen, λάδι, κρασί και κύμινο. Πασπαλίζεις με πιπέρι και κύμινο κι από πάνω κόβεις πράσο και πράσινο κορίανδρο. (89)

4. ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: λάχανο καρυκευμένο, όπως παραπάνω, μαγειρεύεται με βραστά πράσα. (90)

5. ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: καρυκεύεις το λάχανο, όπως παραπάνω, προσθέτεις πράσινες ελιές και ζεσταίνεις. (91)

6. ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: το καρυκευμένο, όπως παραπάνω, λάχανο περιχύνεις με πλιγούρι, βρασμένο μαζί με κουκουναρόσπορους και σταφίδες, και στη συνέχεια πασπαλίζεις με πιπέρι. (92)

X. ΠΡΑΣΑ

1. ΩΡΙΜΑ ΠΡΑΣΑ: με μια χούφτα αλάτι, νερό και λάδι παρασκευάζεις μίγμα, μέσα στο οποίο βράζεις τα πράσα. Μετά τα βγάξεις και σερβίρεις με λάδι, liquamen και κρασί. (93)

2. ΠΡΑΣΑ-ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: καλύπτεις τα πράσα με λαχανόφυλλα, τα φήνεις στην ανθρακιά και τα σερβίρεις, όπως παραπάνω. (94)

3. ΠΡΑΣΑ-ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: τα βράζεις σε νερό και σερβίρεις, όπως παραπάνω. (95)

4. ΠΡΑΣΑ-ΑΛΛΗ ΜΕΘΟΔΟΣ: εάν έχουν βράσει σε νερό, προσθέτεις στην ακαρύκευτη φάβα, με την οποία θα τα φας, άφθονα καρυκεύματα. (96)

11. ΣΑΡΔΕΛΟΤΗΓΑΝΙΑ: πλένεις και καθαρίζεις τις σαρδέλες και αφού τις βουτήξεις στο λάδι, τις τοποθετείς σ' ένα πήλινο τηγάνι, όπου προσθέτεις λάδι, liquamen και κρασί. Μετά δένεις ματσάκια από πήγανο και ρίγανη και τα βάζεις στο τηγάνι. Όταν τα ψάρια τηγανιστούν, απομακρύνεις τα ματσάκια, πιπερώνεις και σερβίρεις. (138)

12. ΨΕΥΔΟΣΑΡΔΕΛΟΤΗΓΑΝΙΑ: παίρνεις φιλέτα ψητού ή βραστό ψαριού και τα φιλοτεμαχίζεις έτσι, ώστε να γεμίσουν το τηγάνι που θέλεις. Στο γουδι τρίβεις πιπέρι και λίγο πήγανο· δροσίζεις με αρκετό liquamen και λίγο λάδι, και αναμιγνύεις το μίγμα με τα ψάρια στο τηγάνι, όπου σπάζεις και μερικά αυγά, για να γίνουν όλα ένα σώμα. Από πάνω τοποθετείς ελαφρά μέδουσες, αλλά χωρίς να έρχονται σε επαφή με τα αυγά. Μαγειρεύεις στον ατμό, για να μην μπορεί η μέδουσα να έρθει σε επαφή με τα αυγά, και όταν αυτή πια ξεραθεί, πιπερώνεις το παρασκευάσμα και σερβίρεις. Στο τραπέζι κανείς δεν θα καταλάβει τι τρώει. (139)

13. ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΕ ΓΑΛΑ: μουλιάζεις κουκουναρόσπορους και τους αφήνεις να ξεραθούν, ενώ έχεις ήδη έτοιμους φρέσκους αχινούς. Παίρνεις μετά ένα βαθύ τηγάνι, όπου τοποθετείς ένα-ένα τα παρακάτω: καρδιά μολόχας και παντζαριών, ώριμα πράσα, σέλινα, χορτοπουρέ, χόρτα βραστά, τεμάχια κοτόπουλου βρασμένου στο ζωμό του, βραστά μυαλά, λουκάνικα και σκληροβρασμένα αυγά, κομμένα στη μέση. Προσθέτεις στη συνέχεια βραστά τεμαχισμένα λουκάνικα, γεμιστά με χοιρινό και σάλτσα τερεντιανή, συκώτια κοτόπουλου, φιλέτο ψητού γαδαρόψαρου, μέδουσες, κρέας στρειδιών και φρέσκο τυρί: τα τοποθετείς σε διαδοχικά στρώματα σκορπίζοντας συγχρόνως κουκουναρόσπορους και άκοπο πιπέρι. Στη συνέχεια περιχύνεις το παρασκευάσμα με την ακόλουθη σάλτσα: πιπέρι, λιγυστικό, σελινόσπορο και σίλφιο. Μετά βάζεις το τηγάνι στη φωτιά κι όταν το φαγητό είναι έτοιμο, χύνεις από πάνω καλοχτυπημένο μίγμα γάλατος και ωμών αυγών. Όταν αυτό ψηθεί, προσθέτεις τους φρέσκους αχινούς, πιπερώνεις και σερβίρεις. (140)

14. PATINA APICIANA: γίνεται ως εξής: παίρνεις τεμάχια βρασμένου χοιρινού μαστού, φιλέτο ψαριών και ψαχνό κοτόπουλου, συκοφάγους ή στήθη τσίχλας και ο,τιδήποτε άλλο κρίνεις κατάλληλο: τα τεμαχίζεις όλα προσεκτικά, εκτός από τους συκοφάγους, και χτυπάς φρέσκα αυγά με λάδι. Μετά τρίβεις στο γουδι πιπέρι και λιγυστικό, περιχύνεις με liquamen, κρασί και passum, και ρίχνοντας το μίγμα σε μια κατσαρόλα την τοποθετείς στη φωτιά και δένεις με άμυλο. Πριν απ' αυτό όμως ρίχνεις στην κατσαρόλα όλα τα φιλοκομμένα κρέατα