

# INCIPIT TERTIA DECIMA QUE EST DE ARTIFICIO ZUCHARI – ROZDZIAŁ O SZTUCE CUKIERNICZEJ W *LUMEN APOTHECARIORUM* QUIRICA DE AUGUSTISA Z 1492 ROKU I JEGO ROLA W BADANIACH NAD GENEZĄ CUKIERNICTWA

 <https://orcid.org/0000-0003-2034-8947>

**Rafał Hryszko**

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

## ABSTRACT

### INCIPIT TERTIA DECIMA QUE EST DE ARTIFICIO ZUCHARI – THE CHAPTER ON CONFECTIONERY ART IN QUIRICO DE AUGUSTIS’ *LUMEN APOTHECARIORUM* FROM 1492 AND ITS ROLE IN RESEARCH ON THE ORIGINS OF CONFECTIONERY

The article is a commentary on the Chapter 13 of *Lumen apothecariorum*, written in 1492 by Quirico de Augustis, a Piedmontese physician and apothecary, who lived at the turn of the 16<sup>th</sup> century. This chapter was published in *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne*, vol. 149 (2022), no. 2. At the beginning, the author analyses the content of this chapter, entitled *De artificio zuchari* (*On sugar craft*), and characterises the typology of 31 recipes for sweets. Next, he presents the ingredients of sweets manufactured on the basis of these recipes, methods recommended for sugar processing, and the tools used for this purpose. In the next section the author focuses on probable sources of Quirico de Augustis’ inspiration and the impact of his recipes for sweets on other collections of recipes in the 16<sup>th</sup> century. The final section is devoted to the discussion of the importance of this source in the studies on the early Renaissance Italian and European confectionery. The author emphasises the fact that the first person to specifically address the area of confectionery production and to collect the recipes for different types of sweets in a separate chapter was Quirico de Augustis (in his work entitled *Lumen apothecariorum*) and not Paulo Suardo (in his work entitled *Thesaurus apothecariorum*, published in Milan in 1496). Thanks to its numerous editions, translations and citations, Chapter 13 of Quirico de Augustis’ *Lumen apothecariorum* exerted a great impact on the European confectionery in modern times. The evidence of this impact can be noticed in the fact that all 31 recipes from the chapter *De artificio zuchari* were included in

the Polish version *Sekrety Aleksego Pedemontana (The Secrets of the Reverend Maister Alexis of Piedmont)*, published by Marcin Siennik in Cracow in 1568.

**Keywords:** Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, *De artificio zuchari*, sweets, 15<sup>th</sup> century.

**Słowa kluczowe:** Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, *De artificio zuchari*, słodycze, XV wiek.

## WSTĘP

W 2010 roku w 137. numerze „Prac Historycznych” wydawanych w ramach Zeszytów Naukowych Uniwersytetu Jagiellońskiego ukazał się polski przekład katalońskiej *Llibre de totes maneres de confits*<sup>1</sup>. Praca, datowana na XIV wiek, stanowi niezwykle cenną kompilację 33 receptur na rozmaite słodkie wyroby cukiernicze, takie jak konfitury, owoce kandyzowane, nugaty i marcepany, które wytwarzano zarówno z miodu, jak i z cukru. Dla współczesnego badacza późnośredniowiecznego cukiernictwa – czy też szeroko rozumianej historii kulinarnej – informacje zawarte w niniejszych przepisach mają kapitalne znaczenie. Pozwalają lepiej poznać rodzaje wykorzystywanych produktów oraz zasady ich przetwarzania.

Warto odnotować, że wyroby przyrządzane na podstawie receptur zawartych we wspomnianym zbiorze były w większości miękkie. Tymczasem w rozmaitych źródłach opisowych z XIV i XV wieku pojawiają się liczne wzmianki o słodyczach twardych, takich jak cukierki, draże czy produkty podobne do współczesnych landrynek<sup>2</sup>. Fakt, że w katalońskiej *Llibre de totes maneres de confits* próżno szukać receptur na tego rodzaju wyroby, skłonił piszącego te słowa do przeprowadzenia stosownej kwerendy. Jej rezultaty dowodzą, że analiza źródeł służących poznaniu dawnej kuchni (jak dotąd głównie książek kucharskich) jest dalece niewystarczająca. Niezbędne okazało się sięgnięcie do sfery piśmiennictwa aptekarskiego, z uwagi na to, że ówczesni farmaceuci byli bezpośrednio związani z wytwarzaniem słodyczy.

Z kręgu włoskiego aptekarstwa pochodzi zbiór Paula Suarda *Thesaurus aromatariorum* opublikowany w Mediolanie w 1496 roku, w którym obok szeregu receptur farmaceutycznych zamieszczono 31 przepisów na słodycze<sup>3</sup>. Praca Suarda, w do-

<sup>1</sup> R. Hryszko, *Llibre de totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodyczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2010, z. 137, s. 175–206.

<sup>2</sup> Liczne rodzaje słodyczy znajdujemy np. w opisach uczt zestawionych w pracy: C. Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001; a także w publikacji: J. Bridgeman, *A Renaissance Wedding: The Celebrations at Pesaro for the Marriage of Costanzo Sforza & Camilla Marzano d'Aragona (26–30 May 1475)*, London 2013.

<sup>3</sup> P. Suardo, *Thesaurus aromatariorum*, Mediolanum 1496. Praca zawiera 477 receptur, w tym 295 zaczerpniętych z pracy Quirica de Augustisa, *Lumen apothecariorum*, wydanej cztery lata wcześniej w Turynie.

tychczasowej literaturze naukowej funkcjonująca jako podstawowe źródło opisujące cukiernictwo włoskie pełnego renesansu<sup>4</sup>, nie stanowi jednak dzieła oryginalnego – jej autor dokonał kompilacji receptur zawartych w dwóch zbiorach: *Luminare maius*<sup>5</sup> autorstwa Manlio del Bosca, opublikowanym w Pawii w 1494 roku, oraz *Lumen apothecariorum*<sup>6</sup>, wydanym w Turynie dwa lata wcześniej i na obecnym etapie badań uważanym za oryginalne dzieło Quirica de Augustisa.

Praca Quirica de Augustisa zawiera 308 receptur na rozmaite medykamenty. Zgodnie z tradycją dotychczasowego piśmiennictwa aptekarskiego poszczególne rodzaje receptur zostały podzielone na odpowiednie typy, które umieszczono w 15 rozdziałach<sup>7</sup>. W niniejszym artykule skoncentruję się na rozważaniach dotyczących 13. rozdziału *Lumen apothecariorum*, opatrzonego tytułem *De artificio zuchari*, który zawiera 31 receptur na przyrządzanie różnych rodzajów słodczy<sup>8</sup>.

Jaką wartość w badaniach nad cukiernictwem przełomu średniowiecza i czasów nowożytnych przedstawia niniejszy zbiór? Jakie były źródła inspiracji autora? Jaki wpływ zgromadzone tam receptury wywarły na rozwój cukiernictwa XVI wieku i czasów późniejszych? – to pytania, które będą wyznaczać kierunek niniejszych rozważań. By znaleźć odpowiedzi na tak sformułowane problemy badawcze, należy zacząć od analizy samej treści źródła.

## DE ARTIFICIO ZUCHARI – ANALIZA TREŚCI 13. ROZDZIAŁU LUMEN APOTHECARIORUM QUIRICA DE AUGUSTISA

Jak wspomniano, interesujący nas 13. rozdział pracy *Lumen apothecariorum* został zatytułowany *De artificio zuchari*. W wydaniu z 1492 roku znajduje się on na kartach 35r–37r i zawiera 31 receptur, z których 25 to przepisy na przygotowanie

<sup>4</sup> Za taką uchodzi m.in. w oczach badacza Enrica Carnevale Schianki, zob. E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011, s. XXXIX.

<sup>5</sup> Manlius del Bosco, *Luminare maius*, Papiæ 1494; zbiór zawiera 748 receptur aptekarskich.

<sup>6</sup> Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492.

<sup>7</sup> Praca Quirica de Augustisa została podzielona na następujące rozdziały (łac. *distinctiones*): 1. *De confectionibus aromaticis* (O aromatycznych konfektach), fol. 2r–5v; 2. *De electuariis amaris* (O gorzkich elekwarczach-powidelkach), fol. 5v–11v; 3. *De medicinis solutivis* (O lekach rozpuszczalnych / O roztworach), fol. 11v–17v; 4. *De trociscis* (O trocizkach-kolaczkach), fol. 17v–20v; 5. *De pulveribus* (O proszkach), fol. 20v–21v; 6. *De loch* (O lizakach), fol. 21v–22v; 7. *De syrups* (O syropach), fol. 22v–27v; 8. *De unguentis* (O maściach), fol. 27v–30v; 9. *De emplastris* (O plastrach/okładach), fol. 30v–31r; 10. *De cerotis* (O okładach woskowych), fol. 31r–32v; 11. *De oleis* (O olejkach), fol. 31v–34v; 12. *De artificio cere* (O rzemiośle woskowym), fol. 34v–35r; 13. *De artificio zuchari* (O rzemiośle cukrowym/cukierniczym), fol. 35r–37r; 14. *De coctione* (O odwarzaniu), fol. 37r–37v; 15. *De trituratione* (O ucieraniu), fol. 37v–38r.

<sup>8</sup> Treść omawianego rozdziału w polskim przekładzie, poprzedzona krótkim wstępem, została opublikowana w: R. Hryszko, „*De artificio zuchari*” – rozdział o sztuce cukierniczej w „*Lumen apothecariorum*” Quirica de Augustisa z 1492 roku, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2022, z. 2, s. 369–389.

konkretnych wyrobów, a 6 – wskazania dotyczące zasad barwienia słodyczy bądź nadania masie cukrowej konkretnego kształtu.

Omawiany rozdział rozpoczyna się od słów: „Incipit tertia decima [distinctio – RH] que est de artificio zuchari [et] continet 31 modum laborationis”. Po tym jednozdaniowym wprowadzeniu autor wymienił tytuły receptur. Dla lepszej orientacji zostały one podane w poniższej tabeli i zestawione z nagłówkami poszczególnych przepisów zawartymi w treści wspomnianego rozdziału<sup>9</sup>.

Tabela 1. Porównanie tytułów receptur w spisie treści 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa z nagłówkami zawartymi w jego treści

Lp.	Tytuły receptur w spisie treści		Tytuły receptur w treści rozdziału	
	nazwa łacińska	nazwa polska	nazwa łacińska	nazwa polska
1.	<i>De coriandris solis</i>	O twardych cukierkach kolendrowych	<i>Ad faciendum coriandos soli[d]os</i>	Aby zrobić twarde cukierki kolendrowe
2.	<i>De [coriandris] crispis</i>	O [cukierkach kolendrowych o] szorstkiej powierzchni	<i>Ad faciendum coriandros crispas</i>	Aby zrobić cukierki kolendrowe o szorstkiej powierzchni
3.	<i>De cinamomo conficiendo</i>	O kandyzowanym cynamonie	<i>Ad conficiendum cinamomum</i>	Aby kandyzować cynamon
4.	<i>De amigdalis</i>	O [kandyzowanych] migdałach	<i>Ad conficiendum amigdalas</i>	Aby kandyzować migdały
5.	<i>De iacintis</i>	O [kandyzowanych] pomarańczach	<i>Ad condendum rancetos</i>	Aby kandyzować pomarańcze
6.	<i>De gariofolis</i>	O [kandyzowanych] goździkach	<i>Ad conficiendum gariofolos</i>	Aby kandyzować goździki
7.	<i>De anaxis</i>	O [kandyzowanych] ziarnach anyżu	<i>Ad conficiendum anexos</i>	Aby kandyzować ziarna anyżu
8.	<i>De pineis</i>	O [kandyzowanych] orzeszkach piniowych	<i>Ad conficiendum pineas</i>	Aby kandyzować orzeszki piniowe
9.	<i>De auellanis</i>	O [kandyzowanych] orzeszkach laskowych	<i>Ad conficiendum auellanas</i>	Aby kandyzować orzechy laskowe
10.	<i>De muscardinis</i>	O cukierkach piżmowych	<i>Ad conficiendum muscardinos</i>	Aby zrobić cukierki piżmowe

<sup>9</sup> Zważywszy na fakt, że każdy z wymienionych nagłówków został opatrzony liczbą porządkową, w dalszej części artykułu została przyjęta identyczna numeracja poszczególnych receptur.

11.	<i>De pignocata</i>	O nugacie z orzeszków pinio- wych	<i>Ad faciendum pignocatam</i>	Aby zrobić nugat z orzeszków pinio- wych
12.	<i>De morselata</i>	O białych morskach	<i>Ad faciendum morsellatam albam</i>	Aby zrobić białe morskaki
13.	<i>De zinziberata</i>	O konfiturze imbirowej	<i>Zinziberata</i>	Konfitura imbirowa
14.	<i>De omnibus animalibus et fructibus</i>	O wszystkich zwierzętach i owocach [z cukru]	<i>Ad faciendum fructus et animalia omnia ex zucchero</i>	Aby zrobić owoce i wszystkie zwierzęta z cukru
15.	<i>De penidiis</i>	O przeciekach cukrowych	<i>Ad faciendum penidos</i>	Aby zrobić przeciki cukrowe
16.	<i>De manuscristi roxati</i>	O różanych <i>Manus Christi</i>	<i>Ad faciendum manuscristi roxatum</i>	Aby zrobić różane <i>Manus Christi</i>
17.	<i>De manuscristi violati</i>	O fiołkowych <i>Manus Christi</i>	<i>Ad faciendum manuscristi violatum</i>	Aby zrobić fiołkowe <i>Manus Christi</i>
18.	<i>De manuscristi perlati</i>	O perłowych <i>Manus Christi</i>	<i>Ad faciendum manuscristi perlatum</i>	Aby zrobić perłowe <i>Manus Christi</i>
19.	<i>De manuscristi cum fragmentis</i>	O <i>Manus Christi</i> z kawałkami [kamieni szlachetnych]	<i>Ad faciendum manuscristi cum fragmentis</i>	Aby zrobić <i>Manus Christi</i> z kawałkami [kamieni szlachetnych]
20.	<i>De sauonia</i>	O <i>sauonia</i> [rodzaj marcepanu]	<i>Ad faciendum sauonianiam</i>	Aby zrobić <i>sauonia</i>
21.	<i>De colorando zucchero rubeo colore</i>	O barwieniu cukru na czerwono	<i>Ad dandum colorem rubeum zucchero</i>	Aby nadać cukrowi kolor czerwony
22.	<i>De colore nigro</i>	O barwie czarnej [cukru]	<i>Ad faciendum colorem viridem</i>	Aby zrobić cukier o barwie zielonej
23.	<i>De colore celestino</i>	O barwie niebieskiej [cukru]	<i>Ad faciendum colorem celestinum vel nigrum</i>	Aby zrobić niebieski lub czarny kolor cukru
24.	<i>De colore glauco</i>	O barwie błękitnej [cukru]	<i>Ad faciendum colorem glaucum</i>	Aby nadać cukrowi kolor błękitny
25.	<i>De colore turchino</i>	O barwie turkusowej [cukru]	<i>Ad faciendum colorem turchinum</i>	Aby nadać cukrowi kolor turkusowy
26.	<i>De colore morelo</i>	O barwie morelowej [cukru]	<i>Ad faciendum colorem morelum</i>	Aby zrobić kolor morelowy cukru
27.	<i>De marzapanis diuersis</i>	O rozmaitych marcepanach	<i>Ad faciendum marzapanum</i>	Aby zrobić marcepan

28.	<i>De zucharo roxato violato et aliis</i>	O cukrach różanym, fiołkowym i innych	<i>Ad faciendum zucorum roxarum</i>	Aby zrobić cukier różany
29.	<i>De codignata</i>	O konfiturze pigwowej	<i>Ad faciendum codignatam</i>	Aby zrobić konfiturę pigwową
30.	<i>De amarenata</i>	O konfiturze z kwaśnych wiśni	<i>Ad faciendum amarenatam</i>	Aby zrobić konfiturę z kwaśnych wiśni
31.	<i>De zelea amarenarum</i>	O galaretkę z kwaśnych wiśni	<i>Ad faciendum zelea amarenarum</i>	Aby zrobić galaretkę z kwaśnych wiśni

Źródło: Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492, fol. 35r–37r.

Na uwagę zasługuje fakt, że w kilku przypadkach tytuł podany w początkowym zestawieniu różni się od tytułu poprzedzającego daną recepturę. Spotykamy się z tym w przepisie na kandyzowane pomarańcze (nr 5), które zostały określone odrębnymi terminami. Innego rodzaju różnice pojawiają się na przykład przy nr 22 – w tytule zawartym w zestawieniu czytamy, że zawiera wskazania odnośnie do przyrządzenia czarnego barwnika, podczas gdy zgodnie z nagłówkiem recepty i jej treścią przepis dotyczy barwy zielonej. Z kolei tytuł receptury na marcepan (nr 27) wyraźnie informuje, że w jej treści znajdują się różne przepisy na ten produkt. Podobnego rodzaju różnica występuje w tytule receptury na cukier różany (nr 28).

Po prezentacji nagłówków znajdujemy zdania, które można odczytać jako dodatkowe wyjaśnienie motywów, jakimi kierował się Quirico de Augustis, zamieszczając rozdział z przepisami na słodycze w zbiorze receptur aptekarskich. Autor ujął tę kwestię w następujący sposób: „Ex zucharo multa fiunt quo hoc meo libello non describet, cum iam trita sint et rudes in his sint edocti. Sed que fiunt et non ab omnibus modus faciet dicitur declarabitur ut artificium zuhari omnibus pateat huius opusculi beneficio”. [Z cukru robi się wiele, czego nie opisano w tej mojej książce, ponieważ są to zwykłe rzeczy, które są bardzo dobrze znane nawet nieokrzesanym. Ale to, co się robi, a nie każdy zna sposób wytwarzania tego, zostanie wyjaśnione tak, aby sztuka cukrowa dzięki temu dziełku wszystkim wydała się korzystna]<sup>10</sup>.

Po tym wprowadzeniu autor zamieścił kolejne receptury. Analiza układu przepisów na konkretne wyroby cukiernicze (nr 1–20, 27–31) pozwala stwierdzić, że każdy z nich składa się z dwóch części.

W pierwszej autor przedstawił podstawowe składniki oraz ich ilość wyrażoną w miarach aptekarskich, następnie wymienił czynności związane z obróbką owych składników.

Z kolei na drugą część składają się zdania będące odautorskim komentarzem do części pierwszej. Quirico de Augustis wyrażał w nich swoją opinię o ilości, jakości czy rodzaju użytych składników (nr 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 27, 28), w tym także cukru (nr 2, 15, 29), a nadto komentował czynności opisane w części pierwszej danej receptury (nr 1, 4, 5, 8–10, 16, 17, 27, 29, 31). Niekiedy w sposób wartościujący

<sup>10</sup> Quiricus de Augustis, *Lumen...*, fol. XXXVv.

wyrażał się o danym produkcie (nr 13, 27, 30), używanych narzędziach (nr 6) czy źródle ognia (nr 10). W innych wypadkach przytaczał nazwy miejscowe ośrodków, w których dany wyrób cieszył się popularnością, lub miejsc, gdzie nie jest wytwarzany (nr 1, 13). Wyjątek stanowią wskazania odnoszące się do sporządzania barwników (nr 21–26), które nie zostały zaopatrzone w komentarz – autor ograniczył się tylko do podania składników i metod ich obróbki.

## TIPOLOGIA RECEPTUR NA SŁODYCZE I ICH UKŁAD

Analiza treści 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* pozwala stwierdzić, że zgromadzone w nim receptury można podzielić na kilka grup. W tym wypadku kryterium podziału wynika z rodzaju danego wyrobu, jak i metod produkcji zastosowanych przy jego wytwarzaniu.

Pierwszą z grup stanowią wskazania dotyczące uzyskiwania słodyczy powlekanych masą cukrową (przepisy nr 1–4, 6–10, wyjątkiem jest nr 5<sup>11</sup>). Wymienione receptury dotyczą przyrządzania: dwóch rodzajów cukierków kolendrowych, różnych kandyzowanych produktów – cynamonu, migdałów, goździków, ziaren anyżu, orzeszków piniowych i laskowych – oraz cukierków piżmowych.

Po nich następują przepisy na takie produkty jak nugat z orzeszków piniowych, białe morselki, konfitura imbirowa, pręciki cukrowe, *Manus Christi* różane, fiołkowe i perłowe oraz rodzaj marcepanu zwany *savonia* (11–13, 15–20). Pojawiają się też wskazania, jak nadać masie cukrowej określony kształt (zwierząt i owoców, nr 14).

Trzecią grupę stanowią krótkie, na ogół jednozdaniowe, wskazówki dotyczące zasad barwienia masy cukrowej na określony kolor: czerwony, zielony, niebieski, czarny, żółty, turkusowy i morelowy (nr 21–26).

Bezpośrednio po nich autor zamieścił w jednej recepturze przepisy na trzy rodzaje marcepanów (nr 27), a po niej informacje dotyczące przyrządzania cukru różanego, fiołkowego i innych (nr 28).

Całość zamykają receptury na konfiturę pigwową oraz konfiturę i galaretkę z kwaśnych wiśni (nr 29–31).

## SKŁADNIKI UŻYWANE DO WYROBU SŁODYCZY

Przystępując do analizy składników, które pojawiają się w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum*, już na wstępie należy stwierdzić, że w zamieszczonych tam recepturach Quirico de Augustis zaleca wykorzystanie stosunkowo niewielkiej liczby komponentów.

<sup>11</sup> Receptura nr 5 dotyczy kandyzowania skórek pomarańczowych.



Głównym składnikiem we wszystkich przepisach jest cukier<sup>12</sup>. Co ciekawe, autor nigdzie nie precyzuje jego rodzaju, lecz ogranicza się do ogólnych stwierdzeń, np. „najlepszego rodzaju”<sup>13</sup>.

Miód wzmiankowano tylko w jednej recepturze (nr 12), co dowodzi, że jest zdecydowanie mniej przydatny podczas wytwarzania wyrobów o twardej konsystencji.

Osobne miejsce zajmują przyprawy, takie jak: nasiona kolendry (nr 1, 2), ziarna anyżu (nr 7), cynamon (nr 3, 5, 10, 13), imbir (nr 3, 12, 13), goździki (6, 13) czy *macis* – kwiat gałki muszkatołowej (nr 13) oraz piżmo (nr 10). Na ogół były one używane do produkcji cukierków. Do ich wytwarzania wykorzystywano także migdały (nr 4, 6, 8, 27) oraz orzechy piniowe (nr 8, 11) i laskowe (nr 9).

Do wyrobu słodkości, których przepisy zostały zamieszczone w 13. rozdziale omawianej pracy, używano stosunkowo niewielu owoców. Mowa jedynie o skórkach pomarańczy (nr 5), pigwach (nr 29, 31), wiśniach (nr 30, 31) i dereniu (nr 30). Do przyrządzenia cukru różanego konieczne było użycie płatków czerwonej róży (nr 28). W tym wypadku nie bez znaczenia mogła być niezbyt rozbudowana baza surowcowa – na północy Półwyspu Apenińskiego o różne składniki było zdecydowanie trudniej niż na jego południowych krańcach czy na Sycylii. Zastosowanie, szczególnie ze względów terapeutycznych, miały ogórecznik lekarski (nr 17, 28) oraz farbownik lekarski (nr 17, 28).

Aptekarz przyrządzający słodycze na podstawie receptur zamieszczonych w zbiorze Quirica de Augustisa mógł wykorzystywać również składniki tradycyjnie używane w kuchni. Należały do nich: białka jajek (nr 8, 14), mąka (nr 14, 16, 27) i skrobia (nr 15). Odnotujmy też, że w jednej z wersji marcepanu należało użyć wafli (nr 27).

Obok wymienionych powyżej komponentów o stałej konsystencji używano składników płynnych: wody (nr 16, 18–21, 24–26), wód zapachowych – różanej (nr 10, 16, 20, 27) i fiołkowej (nr 17), oleju ze słodkich migdałów (nr 14–16) oraz wina (nr 29, 30).

Osobną grupę ingrediencji stanowiły barwniki używane do farbowania cukru. W tym wypadku korzystano z: drewna farbiarskiego (nr 21, 26), kryształu alunu (łac. *aluminis roca*, nr 21), soku z kapusty, liści buraków liściowych lub liści irysa (nr 22, 26), indyga (nr 23, 25), szafranu (nr 24), czarnego wina (nr 23), a nawet tak nietypowych składników, jak minerał cerusyt (nr 25), niegaszone wapno (nr 25) czy zwierzęca skóra (nr 26). Co ciekawe, w analizowanym rozdziale pojawiają się też dwie receptury „dla bogatszej klienteli”, w których zalecano stosowanie sproszkowanych pereł (nr 18) i bliżej nieokreślonych kamieni szlachetnych (nr 19).

Podając ilość cukru i składników owocowych, Augustis stosuje jednostki wagi używane przez aptekarzy. Należały do nich:

- funt (łac. *libra*) = 12 uncji (300–340 g);
- uncja (łac. *uncia*) = 8 drachm (30 g);
- drachma (łac. *drachma*) = 3 denary lub 3 skrupuły (3,8 g);
- skrupuł (łac. *scrupulum*) = 1,27 g<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> M. Ouerfelli, *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008, s. 315.

<sup>13</sup> Quiricus de Augustis, *Lumen...*, passim.

<sup>14</sup> J.-P. Bénézet, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII<sup>e</sup>–XVI<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1999, s. 312.



## GŁÓWNE METODY WYTWARZANIA SŁODYCZY

Podstawową metodą, z jaką mamy do czynienia w 13. rozdziale *Lumen apothecarium*, jest obróbka termiczna cukru. Wsypywano go do kociołka umieszczonego nad paleniskiem, a pod wpływem wysokiej temperatury zmieniał swój stan skupienia. Długość i intensywność tego procesu wyrażano w jednym z czterech stopni.

Pierwszy to przejście cukru ze stanu stałego w płynny. Na skutek ogrzewania cukier przybierał postać gęstego syropu, czyli ulepu<sup>15</sup>.

Drugi stopień, zwany lekkim gotowaniem (łac. *levis coctio*), osiągnano, gdy masa cukrowa była nieco dłużej podgrzewana. Z braku precyzyjnych narzędzi pomiarowych stan ten rozpoznawano, biorąc między kciuk a palec wskazujący kroplę rozpuszczonego cukru i rozciągając ją niczym nitkę. Gdy ta rozrywała się dopiero po chwili, a masa twardniała podczas skapywania, należało zaprzestać dalszego ogrzewania<sup>16</sup>.

Trzeci stopień, określane jako mocne gotowanie (łac. *fortis coctio*), zwany również stopniem *Manus Christi*, był uzyskiwany, gdy rozciągana między palcami kropla cukru zrywała się bardzo szybko, a masa od razu twardniała. W kilku przepisach, w których wykorzystano „stopień *Manus Christi*” (nr 16, 18 i 19), w celu uzyskania produktu finalnego do gorącej masy dodawano wodę różaną lub fiołkową, a także perły i kamienie szlachetne. Tak przyrządzoną masę wylewano na płytę marmurową, na której natychmiast zastygała<sup>17</sup>.

Z kolei ostatni, czwarty stopień, zwany twardym gotowaniem (łac. *dura coctio*), osiągnano wtedy, gdy cukier zaczynał się karmelizować. Ten rodzaj gotowania cukru pojawia się w recepturze nr 15<sup>18</sup>, dotyczącej przyrządzania pręcików cukrowych (łac. *penides*). Według przepisu cukier należało rozpuścić w wodzie, a następnie gotować. Skarmelizowaną masę wylewano na marmur nasmarowany olejem z migdałów. Zanim ostatecznie zastygła, była rozciągana na haku w celu jej napowietrzenia. W rezultacie masa stawała się biała. Tak przygotowany produkt dzielono na kawałki za pomocą nożyc.

Kolejna metoda, której szczegółowe omówienie znajdujemy na kartach 13. rozdziału *Lumen apothecarium*, dotyczy nadawania masie cukrowej określonych kształtów – owoców, zwierząt i ludzi. Do wytwarzania tego typu figurek używano masy cukrowej z dodatkiem białka jajek. Tak przyrządzoną substancję wlewano do uprzednio przygotowanych form i pozostawiano do zastygnięcia. Gotowe figurki można było pokryć barwnikiem przyrządzonym stosownie do wskazań w recepturach nr 21–26.

<sup>15</sup> Hasło: *confetto* [w:] E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 178–179; hasło: *gileb* [w:] ibidem, s. 280; M. Ouerfelli, op. cit., s. 550–553.

<sup>16</sup> Hasło: *gileb* [w:] E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 280.

<sup>17</sup> Hasło: *manuschristi* [w:] ibidem, s. 381–382.

<sup>18</sup> Hasło: *manuschristi* [w:] ibidem, s. 381–382; hasło: *penidii* [w:] ibidem, s. 485; hasło: *zucchero* [w:] ibidem, s. 723.

Barwienie masy cukrowej stanowiło jeden z istotnych elementów rzemiosła cukierniczego. Nie dziwi więc fakt, że w omawianym zbiorze Quirico de Augustis zamieścił krótkie wskazania odnośnie do przygotowania barwników. Zasadniczo sprowadzają się one do podania potrzebnych substancji barwiących niezbędnych do uzyskania określonego koloru oraz ich ilości. Zestawienie barwników znajduje się w tabeli 2.

Tabela 2. Przepisy na barwniki w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa

Lp.	Kolor	Składniki
1.	czerwony	drewno farbiarskie, alun, woda [nr 21]
2.	zielony	sok z kapusty lub sok z liści buraka liściowego lub sok z liści irysa, wino [nr 22]
3.	błękitny lub czarny	indygo, guma tragakantowa, czarne wino [nr 23]
4.	błękitny	szafran lub sok z kwiatów tataraku, woda [nr 24]
5.	turkusowy	indygo, cerusyt, niegaszone wapno, woda [nr 25]
6.	morelowy	sok z kwiatów irysa lub kawałki skóry [nr 26]

Źródło: Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492, fol. 35r–37r.

Kolejną metodą przetwarzania cukru i owoców było kandyzowanie. Zgodnie ze współczesną definicją kandyzowanie to „sposób utrwalania owoców przez nasycenie ich cukrem (do zawartości ok. 70%)”<sup>19</sup>. Z zaleceń zawartych w recepturach z omawianego rozdziału wynika, że przebieg procesu kandyzowania był uzależniony zarówno od rodzaju głównego składnika, jak i stopnia przygotowania cukru.

Przy produkcji cukierków, które zgodnie ze współczesną definicją można nazwać nadziewanymi, proces wytwarzania był dwuetapowy. Sprowadzał się do wstępnego zaprażania w kociołku składników roślinnych (ziaren przypraw czy orzechów), a następnie wielokrotnego powlekania ich kolejnymi warstwami płynnego, gęstego cukru. Wytwórca wylewał masę cukrową na zaprażone ziarna za pomocą specjalnego cedzaka, a następnie gołymi dłońmi mieszał całą zawartość kociołka, tak by płynny cukier równomiernie pokrył ziarna. W jednej z receptur (nr 10) autor podkreśla, że czynność ta wymaga sporych umiejętności, a nade wszystko zręczności manualnej. Brak takiej biegłości mógł skutkować poważnymi oparzeniami skóry.

W świetle informacji zawartych w recepturach umieszczonych w początkowej części analizowanego zbioru wiemy, że masę cukrową można przygotować na dwa sposoby. I tak, dane zawarte w przepisie nr 1 wskazują, że do uzyskania gładkiej, a zarazem twardej powierzchni cukierków stosowano masę otrzymaną w wyniku drugiego stopnia gotowania cukru. Natomiast aby uzyskać szorstką powierzchnię,

<sup>19</sup> Encyklopedia PWN (on-line), <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3919799/kandyzowanie.html> [dostęp: 21 II 2021 r.].

należało zastosować masę cukrową z trzeciego gotowania, zwanego też gotowaniem *Manus Christi*.

Odmienny sposób kandyzowania stosowano w przypadku skórek pomarańczowych, o czym traktuje przepis nr 5. Zaczynano od kilkudniowego moczenia ich w wodzie (codziennie należało ją wymienić). Następnie wymoczone skórki wielokrotnie gotowano w wodzie, po czym, po podzieleniu na mniejsze kawałki, umieszczano w syropie cukrowym.

Z kolei gdy przyrządzano nugat z orzeszków piniowych (nr 11), białe morselki z imbiru (nr 12), *zinziberatę* (odmiana konfitury imbirowej, nr 13) czy jeden z rodzajów marcepanu (nr 27), konserwowane składniki roślinne gotowano w przyrządzonej uprzednio masie cukrowej. Choć w żadnych z przepisów nie wskazano wyraźnie, jakie czynności należało podjąć po zakończeniu gotowania, z dużym prawdopodobieństwem gotową masę wylewano na płytę marmurową w celu ostudzenia. Pozwalało to na podzielną masę na mniejsze kawałki, o czym wyraźnie mówi każda z wymienionych receptur.

Wśród metod, których wspólnym mianownikiem jest konserwowanie owoców, można wyróżnić uzyskiwanie przetworów o konsystencji zbliżonej do galaretki. Do ich przyrządzania wykorzystywano właściwości takich owoców, jak pigwy, derenie i kwaśne wiśnie. Zawarta w nich pektyna, będąca rodzajem skrobi, w połączeniu z syropem cukrowym – po uprzedniej obróbce termicznej, a następnie schłodzeniu – pozwalała na uzyskanie z wyżej wymienionych owoców galaretowatej konfitury. Jeśli wykorzystywano sok wiśniowy lub pigwowy, otrzymywano galaretkę owocową.

W jednej z trzech receptur na marcepan (nr 27) jest mowa o zapiekaniu masy powstałej z cukru, utartych migdałów i wody różanej. Tak przygotowaną masę należało rozsmarować na wafłach, a następnie umieścić w piecu.

Zapiekanie masy marcepanowej mogło się odbyć także bez użycia wafli. Wymagało to jednak zastosowania glinianego naczynia zamkniętego pokrywą, na której umieszczano żarzące się węgle. Jak można sądzić, autor odwoływał się tu do naczynia znanego w antyku, zwanego *thermospodium* lub *clibanus*, którego użycie pozwalało na równomierne opieczenie całej potrawy<sup>20</sup>.

Oprócz zapiekania pojawia się również suszenie. Tego typu metodę stosowano przy wytwarzaniu cukru różanego. Płatki róż należało zmieszać z cukrem, a następnie rozetrzeć w młynku. Potem naczynie przykrywano kartą papieru i wystawiano na działanie promieni słonecznych. Suszoną na słońcu miksturę różano-cukrową należało codziennie mieszać. Czynność tę powtarzano aż do uzyskania pożądanego konsystencji.

---

<sup>20</sup> M. Kokoszko, K. Gibel-Buszewska, *Termin kandaulos/kandylos (κανδαυλος/κανδυλος) na podstawie λεξεων συναγωγη Focjusza oraz „Commentari ad Homeri Iliadem” Eustacjusza z Tessaloniki*, „Vox Patrum” 2010, t. 55, s. 369, przyp. 57; hasło: *clibanus* [w:] E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 167.

## NARZĘDZIA UŻYWANE DO WYROBU SŁODYCZY

Przedstawione wyżej metody wytwarzania słodyczy w dużej mierze dotyczyły obróbki termicznej poszczególnych składników. Nie byłaby ona możliwa bez stosowania odpowiednich naczyń i narzędzi.

Najważniejszym naczyniem był kocioł (łac. *bacilonum*, nr 3, 6–10, 29, 30), który zawieszano nad źródłem ognia na trójnogu. Sporadycznie wzmiankowane są inne „urządzenia” pozwalające na obróbkę termiczną. Należy do nich piec (łac. *furna*, nr 27) oraz naczynie gliniane (łac. *terra*, nr 27) z pokrywą, na której umieszczano żarzące się węgle (łac. *testum cum igne*, nr 27)<sup>21</sup>.

Zgodnie z informacjami zawartymi w pierwszej części omawianego rozdziału po wstępnym uprażeniu wybranych składników (np. nasion przypraw czy orzechów) w kociołku wlewano doń masę cukrową za pomocą narzędzia zbliżonego do współczesnego cedzaka lub durszlaka (łac. *capcia pertusata*, nr 2; *capice parvo foramine forato*, nr 4–8; *capice forato*, nr 12; *bacili forato*, nr 29; *bacilonum forato*, nr 30), a następnie mieszano ją kijem (łac. *baculo*, nr 11, 12, 29, 30). Masę cukrową bez dodatków roślinnych wlewano do foremek o określonym kształcie (łac. *formae*, nr 14) lub obrabiano na żelaznym haku (łac. *ferrum*, nr 15) w celu jej napowietżenia, przez co gotowy wyrób stawał się bielszy. W niektórych przepisach wzmiankowana jest płyta marmurowa (łac. *marmor*, nr 15, 16, 18–20, 27). Wylana na nią gorąca masa szybko zastygała. W zależności od typu wyrobu masę cukrową (z ewentualnymi dodatkami) konfekcjonowano przy użyciu nożyc (łac. *forpex*, nr 15).

W trakcie wytwarzania marcepanu posługiwano się specjalnym talerzem (łac. *incisorium*, nr 27), z kolei aby otrzymać cukier różany, płatki róż rozcierano w kamiennym moździerzu (łac. *vasa lapidea*, nr 28), który był podstawowym naczyniem używanym w ówczesnym aptekarstwie.

Jak przechowywano gotowe wyroby? Owijano je w płótna (łac. *stupha*, nr 15; *pecia*, nr 21, 23, 25) bądź składowano w szklanych naczyniach (łac. *vasa vitrea*, nr 28) albo skrzynkach (łac. *scatula*, nr 29).

## DOMNIEMANE ŹRÓDŁA INSPIRACJI QUIRICA DE AUGUSTISA JAKO AUTORA ROZDZIAŁU *DE ARTIFICIO ZUCHARI*

Po omówieniu treści 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* przystąpmy do rozważenia źródeł, którymi mógł się inspirować Quirico de Augustis przy tworzeniu swojej pracy.

Hugo Michael Wolf wykazał, że autor *Lumen apothecariorum* korzystał z szerokiej gamy rozmaitych dzieł. Zdaniem niemieckiego badacza przepisy zawarte w rozdziale *De artificio zuchari* zostały oparte na recepturach z 4. rozdziału *De candidis*,

<sup>21</sup> Zob. przyp. 20.

pomieszczonego w *Antidotarium Mesuae*<sup>22</sup>. Niestety Wolf nie podał bardziej precyzyjnych danych i ograniczył się do stwierdzenia, że interesujący nas fragment *Lumen apothecariorum* stanowi efekt praktycznych doświadczeń samego autora<sup>23</sup>. Takie ujęcie problemu jest dalece niesatysfakcjonujące i rodzi pytanie, czy przepisy zawarte w rozdziale o sztuce cukrowej stanowią w pełni oryginalne dzieło Quirica de Augustisa, czy też – wzorem praktyki powszechnie stosowanej przez ówczesnych – są zapożyczeniem wcześniejszych receptur.

Poszukując odpowiedzi na tak sformułowane pytanie, należy odwołać się do aktualnego stanu badań. Jak wykazała Liliane Plouvier, przepisy na słodkie medykamenty zawarte w *Antidotarium Mesuae* znajdują się nie tylko we wspomnianym rozdziale, lecz możemy je także odnaleźć w co najmniej 4 z 12 zamieszczonych w tej pracy. Są to kolejno: I. *De electuariis*, IV. *De canditis*, V. *De speciebus loch*, VI. *De syrups et robub*. Pierwszy zawiera receptury na *electuaria*, zwane z polską powidełkami leczniczymi bądź elekwarzami z jabłek, śliwek, brzoskwiń, gruszek i pigw. W drugim zostały zawarte zasady kandyzowania pigw, brzoskwiń, jabłek, gruszek i skórek z cytryny. Trzeci obejmuje przepisy na wyroby lecznicze przeznaczone do lizania, czwarty zaś odnosi się do syropów i ekstraktów owocowych<sup>24</sup>. Porównując receptury zawarte w niniejszych rozdziałach z ich możliwymi odpowiednikami z 13. rozdziału *Lumen apothecariorum*, możemy stwierdzić, że część z nich wykazuje pewne analogie typologiczne. Podobna sytuacja odnosi się do innych prac, takich jak np. *Antidotarium Nicolai* z komentarzem Jana z Sancto Amando czy dzieło piemontckiego medyka Antonia Guaineriego, *De febribus*, z 1440 roku<sup>25</sup>. Możliwe analogie zaprezentowano w tabeli 3. Z pewnością nie jest to pełna lista dzieł, a problem wymaga dalszych badań.

---

<sup>22</sup> *Antidotarium Mesuae* to zbiór przepisów aptekarskich powstałych w połowie XIV wieku w kręgu szkoły medycznej w Salerno. Jego twórcą jest nieznan bliżej autor używający imienia żyjącego na przełomie VIII i IX wieku muzułmańskiego uczonego Yuhanny ibn Masawaiha (łac. Johannes Mesues Damascenus, ok. 777–857). Autor określany jako Pseudo-Mesue wywodził się z północnej Italii. Jego dzieło kontynuowali Franciscus Pedemontanus z Piedimonte (+1319) i Petrus Aponensis z Abano (1250–1320), zob.: G. Dillemann, *La pharmacopée au Moyen Âge*, „Revue d’histoire de la pharmacie” 1968, n. 199, s. 167; J.-P. Bénézet, op. cit., s. 108, 110–111; L. Cifuentes i Comamala, *La ciència en català a l’edat mitjana i el Renaixement*, Barcelona 2006, s. 117; M. Ouerfelli, op. cit., s. 530; Z. Bela, *O starożytnych antidotach, złotych pigułkach i innych sprawach związanych z historią farmacji*, Kraków 2013, s. 115.

<sup>23</sup> „Das Lumen apothecariorum” von Quiricus de Augustis übersetzt und kritisch bearbeitet. Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Naturwissenschaftlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München, vorgelegt von Hugo Michael Wolf aus München, München 1973, s. 28, 54–68.

<sup>24</sup> L. Plouvier, *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Médium Aevum Quotidianum” 1988, vol. 13, s. 42–45; eadem, *L’introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d’histoire de la pharmacie” 1999, n. 332, s. 208–212; eadem, *Le rôle d’al-Andalus dans la transmission des connaissances de l’Orient vers l’Occident: l’exemple e la confiserie*, „Horizons Maghrébins” 2006, vol. 55, s. 42–43.

<sup>25</sup> *Joannes de Sancto Amando super Antidotarium Nicolai*, 1477; A. Guaineri, *De febribus*, Padua 1474; D. Mugnai Carrara, *Guaineri, Antonio* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 60 (2003), [http://www.treccani.it/enciclopedia/antonio-guaineri\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/antonio-guaineri_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 21 II 2021 r.]; *Das Lumen...*, s. 65–66.

Tabela 3. Zestawienie typologiczne słodkich medykamentów w wybranych pracach farmaceutyczno-medycznych z produktami przyrządzanymi na podstawie receptur zawartych w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa

Lp.	<i>Antidotarium Mesuae</i> [wyd. z 1485]	<i>Joannes de Sancto Amando super Antidotarium Nicolai</i> [wyd. z 1477?]	Antonio Guairneri, <i>De febribus</i> , 1440	Quirico de Augustis, <i>Lumen apothecariorum</i> , Taurini 1492
1.	–	–	–	<i>De coriandris solis</i> , fol. 35v
2.	–	–	–	<i>De crispis</i> , fol. 35v
3.	<i>Confectio de cinamono</i> , fol. 49r <i>Diaciminum</i> , fol. 49v	–	–	<i>De cinamomo conficiendo</i> , fol. 35v
4.	<i>Loch de amigdalīs</i> , fol. 60r	–	–	<i>De amigdalīs</i> , fol. 35v
5.	–	–	–	<i>De iacintis</i> , fol. 35v
6.	<i>Aromaticum gariofilatum</i> , fol. 48v	<i>Gariofilatum</i> , fol. 309v	–	<i>De gariofolīs</i> , fol. 35v
7.	<i>Dianisium</i> , fol. 48v	<i>Dianisium</i> , fol. 309r	–	<i>De aneīs</i> , fol. 35v–36r
8.	<i>Loch de pino</i> , fol. 55r	–	–	<i>De pineīs</i> , fol. 36r
9.	<i>Nuces condite</i> , fol. 58v	–	–	<i>De auelanīs</i> , fol. 36r
10.	<i>Confectio de musco</i> , fol. 44v <i>Aromaticum muscardinum</i> , fol. 48v	–	–	<i>De muscardinīs</i> , fol. 36r
11.	–	–	–	<i>De pignocata</i> , fol. 36r
12.	–	–	–	<i>De morselata</i> , fol. 36r
13.	<i>Zinziberis conditum</i> , fol. 58r <i>Confectio de zinziberis</i> , fol. 58r	<i>Diazinziberis</i> , fol. 278v <i>Zinziber conditum</i> , fol. 293r	–	<i>De zinziberata</i> , fol. 36r

14.	–	–	–	<i>De omnibus animalibus et fructibus,</i> fol. 36r
15.	–	<i>Diapenidon,</i> fol. 304r	–	<i>De penidiis,</i> fol. 36r
16.	–	–	–	<i>De manuscripti roxati,</i> fol. 36r
17.	–	–	–	<i>De manuscripti violati,</i> fol. 36r–36v
18.	–	–	–	<i>De manuscripti perlati,</i> fol. 36v
19.	–	–	<i>Manus Christi cum perlis,</i> fol. 269r	<i>De manuscripti cum fragmentis,</i> fol. 36v
20.	–	–	–	<i>De sauonia,</i> fol. 36v
21.	–	–	–	<i>De colorando zucharum rubeo colore,</i> fol. 36v
22.	–	–	–	<i>De colore nigro,</i> fol. 36v
23.	–	–	–	<i>De colore celestino,</i> fol. 36v
24.	–	–	–	<i>De colore glauco,</i> fol. 36v
25.	–	–	–	<i>De colore turchino,</i> fol. 36v
26.	–	–	–	<i>De colore morelo,</i> fol. 36v
27.	–	–	<i>Marzapanum,</i> fol. 281	<i>De marzapanis diuersis,</i> fol. 36v
28.	<i>Zucharum rosatum, violatum,</i> fol. 58r	<i>Electuarium de suco rosarum,</i> fol. 49v	–	<i>De zucharo roxato violato et aliis,</i> fol. 36v



29.	<i>Diacitoniten,</i> fol. 57r <i>Confectio de</i> <i>citonis,</i> fol. 49v <i>Confectio diaci-</i> <i>tonien,</i> fol. 57r	<i>Diacitoniten,</i> fol. 276v [dwie receptury] <i>Diacitoniten,</i> fol. 305r [dwie receptury]	–	<i>De codignata,</i> fol. 36v–37r
30.	–	–	–	<i>De amarenata,</i> fol. 37r
31.	–	–	–	<i>De zelea</i> <i>amarenarum,</i> fol. 37r

Źródło: *Antidotarium Mesuae*, Venetiae 1484; *Joannes de Sancto Amando super Antidotarium Nicolai*, 1477; A. Guirneri, *De febribus*, 1440; Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492, fol. 35r–37r.

W świetle informacji zawartych w tabeli 3 możemy stwierdzić, że najwięcej, bo aż 15 receptur, potwierdza istnienie analogii z przepisami z *Antidotarium Mesuae*, osiem zaś wykazuje podobieństwo do receptur zawartych w *Antidotarium Nicolai* (z komentarzem Jana de Sancto Amando). Pojedyncze przepisy mogły zostać zaczerpnięte z innych dzieł. Jednym z nich jest wspomniana praca Antonia Guairneriego *De febribus*.

Tabela 4. Zestawienie treści wybranych receptur z *Antidotarium Mesuae* i 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa

<i>Antidotarium Mesuae</i>	<i>Lumen apothecariorum</i>
<p><b>Confectio de cinamomo</b> que est medicina sana et experta ad humorositate stomachi et putrefactionem in eo, flegma digerit et digestionem attrahit. Cuius permixtio h[a]ec est. Recipe cinamoni subtilis et electi drachmas XV, darseni, cimini, enul[a]e ana drachmas IIII, galange drachmas VII, gariofilorum piperis longi, cardamoni, zinziberis, heyl. macis, nucus muscate, ligni aloes ana drachmas III, croci drachmae I, zuccari tabarzet, uncie V. Confice cum melle dispumato. Et quandoque ponitur in eo duplum ponderis medicinarum de zuccaro puluetizato sine melle et accipitur sicut suffuf. Et alij addunt in eo musci drachmae I partes duas et pulverizatur cum eo. Dosis eius est ana drachmae I usque ad duas.</p> <p><b>Mesue cum expositionis...</b>, Venezia 1485, fol. 49r</p>	<p><b>Ad conficiendum cinamomum</b> recipe cinamomum excorticatum a superiori cortice et per parua fila incidatur et in bacilone ponatur ac zucharum supra eum proiciatur cum capice paruo foramine forato. Et in principio vt puta per tres manus zucharum sit leuis coctionis postmodum vsque in fine fortis bacilonum ducendo vt in coriandris crispis dixi et tantum hoc continuetur quod grossi reddantur.</p> <p>Sunt qui post primam proiectionem zuchari aspergunt dictum cinamomum incisum zinzibere puluerizato vt fiant magis mordificatiui et gustui fortes. Sed modus ille non mihi placet. Sed vt lingue mordentes sint debent fieri ex bono cinamomo nec infundendum est in aqua vt quidam fatui faciunt vt facilius incidatur, eo quia illa infusio tollit o[mn]ino saporem cinamomi. [nr 3]</p>

<p><b>Zuccarum rosatum</b> stomachum et cor confortat, et omnia viscera, et confert ad mollificationem eorum, et eius modus.</p> <p>Recipe foliorum rosarum albarum aut rubearum quantitatem quam volueris et expandantur super tabulas in vmbra vsque dum superfluum humiditatis ipsarum refluatur. Et sint rose habentes medietate inter complementum et acerbitem, et terantur in vase lapide. Deinde proiciatur super eas zuccari tabarzet triplum ponderis earum, et reponatur in vase vitreato, et obturetur os eius cum pergameno. Et opponatur soli mesibus tribus, omni die s[a]epe agitando illud. Deinde remoueat a sole et seruetur et quidam faciunt illud cum rosis non habentibus aliquid de completionem. Et inuenitur magis stipticum. Et sunt qui non terunt rosas sed incidunt cum forsicibus et fricant cum manibus fricatione vlrma rosas et zuccarum. Deinde exponunt soli.</p> <p><i>Mesue cum expositionis...</i>, Venezia 1485, fol. 49</p>	<p><b>Ad faciendum zucaram roxarum</b></p> <p>recipe sumitates florum roxarum rubearum incomplete maturitatis uncias III permittantur post earum collectionem saltem per diem. Deinde in lapideo vase vltimate conterantur. Postea adde eis zuchari lib[ram] I et bene pistando permisceantur. Deinde reponetur in vase vitreato et coperiatur carta.</p> <p>Demum soli exponatur et per menses tres permittatur omni die illum miscendo, deinde remoueat a sole et reseruetur. Et hoc modo fit zucaram violatum, buguloxatum et boragi[n]atum permutando solum flores et in reliquis vero prescriptis modus seruandus est.</p> <p>Nota insuper quod de floribus praescriptis solum sumitas accipienda est alia vero pars abicienda, quia nimis dura. Et fila illa quae in floribus boraginis reperiuntur abicienda sunt. [nr 29]</p>
--	---

Czy i w jakim stopniu autor *Lumen apothecariorum* wykorzystał w swojej pracy treści wcześniejszych receptur? Aby odpowiedzieć na tak sformułowane pytanie, konieczne było skrupulatne porównanie poszczególnych receptur. Za przykład posłuży nam treść receptur na wyroby z cynamonu i na cukier różany.

Analizując powyższe zestawienie, możemy zauważyć, że przepis w *Antidotarium Mesuae* jest typową wieloskładnikową recepturą na lek złożony, natomiast jej odpowiednik u Quirica de Augustisa zawiera tylko dwa składniki – cynamon i cukier. Z kolei jeśli chodzi o metody wytwarzania, to w przeciwieństwie do stosunkowo krótkich wskazań zawartych w recepturze zamieszczonej w *Antidotarium Mesuae*, Quirico de Augustis zaprezentował szersze uwagi, oparte na obserwacji i osobistym doświadczeniu. Prowadzi to do wniosku, że autor *Lumen apothecariorum*, obeznany z wyrobem z cynamonu wytwarzanym przez ówczesnych aptekarzy, mocno zmodyfikował jego skład oraz zasady przyrządzania, co doprowadziło do powstania nowego produktu.

Analiza przeprowadzona w przypadku przepisu na cukier różany pozwala dostrzec więcej analogii. Są one widoczne zarówno w odniesieniu do zastosowanych składników, metod postępowania, jak i wykorzystanych narzędzi. Rzecz jasna obie receptury różnią się szczegółami, jednak wymienione podobieństwa oraz ich zakres pozwalają przyjąć, że Quirico znał treść przepisu z *Antidotarium Mesuae*, a w swoim opracowaniu go jedynie zmodyfikował.

Niniejsze obserwacje prowadzą do wniosku, że treść 13. rozdziału była osadzona w ówczesnej farmakognozji, jednocześnie jednak autor dzieła bazował przede wszystkim na własnych doświadczeniach i obserwacjach, a wyciągnięte wnioski notował na kartach swojej pracy. Tym samym dzieło Quirica de Augustisa można

zestawić w jednym rzędzie z innymi autorskimi publikacjami zawierającymi praktyczne porady, jakie wyszły spod ręki uznanych ówczesnie autorytetów<sup>26</sup>.

## ODZIAŁYWANIE RECEPTUR NA SŁODYCZE ZAWARTYCH W ROZDZIALE *DE ARTIFICIO ZUCHARI* W XVI WIEKU

Rozpowszechnianiu treści interesującego nas rozdziału służyły kolejne wydania *Lumen apothecariorum*. W sumie do 1566 roku praca Quirica de Augustisa została wydana samodzielnie<sup>27</sup> lub jako część zbiorowych publikacji (współ z *Thesaurus aromatariorum* Paula Suarda i *Luminare maius* Manlia del Bosco)<sup>28</sup> aż 24 razy.

Osobno warto wymienić przekłady na języki nowożytnie. Praca Quirica de Augustisa u progu czasów nowożytnych została przetłumaczona na czeski, niderlandzki i włoski.

Pierwszy z wymienionych przekładów, przygotowany przez czeskiego medyka Matěja z Mýta, ukazał się cztery lata po pierwszym wydaniu *Lumen apothecariorum*. Jak zaznaczył tłumacz, przekład został zakończony w marcu 1496 roku i w tym samym roku zbiór Quirica de Augustisa ukazał się drukiem jako *Světlo apatekárův*<sup>29</sup>. Zdaniem wydawcy tego przekładu, Emila Šedivý, podstawą wydania czeskiej wersji

<sup>26</sup> Jednym z pierwszych zbiorów tego typu na gruncie włoskim było *Compendium aromatariorum* Saladyna z Ascoli (Saladino da Ascoli, Saladino Ferro, XV w., dokładne daty życia nieznanne), powstałe na terenach Królestwa Neapolu ok. 1450 r. Jej autor był mocno związany z dworem księcia Tarentu, Giovanniego Antonio del Balzo Orsiniego (1401–1463). Pierwotnie krążyło ono w rękopisach, a 12 III 1488 r. po raz pierwszy zostało wydane drukiem w Bolonii. *Compendium aromatariorum* jest uważane za pierwszy zachodnioeuropejski podręcznik aptekarstwa, zob.: L. Moulinier-Broggi, *Saladino da Ascoli* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 89 (2017), [http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 21 II 2021 r.]; A. Kiesewetter, *Orsini del Balzo, Giovanni Antonio* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 79 (2013), [http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 21 II 2021 r.]. Trójjęzyczne wydanie łacińsko-hiszpańsko-angielskie zostało opublikowane w: Saladino Ferro d'Ascoli, *Compendium aromatariorum (ca. 1450)*; Alonso Rodríguez de Tudela, *El compendio de los boticarios (1515)*; *A Compendium for Apothecaries*, Romania Mediterranea IV, „Romance Philology”, Spring 2017, vol. 71.

<sup>27</sup> Według obliczeń M.H. Wolfa kompendium Quirica de Augustisa, po pierwszej turyńskiej edycji z 1492 r., było jeszcze 23-krotnie wznawiane i wydawane w różnych oficynach wydawniczych w Cremonie, Wenecji i Lyonie. Daty i miejsca kolejnych edycji są następujące: w 1494 w Cremonie, w Wenecji w latach: 1495–1497, 1504, 1513, 1517, 1549, 1551 (dwukrotnie), 1553, 1556, 1559, 1561, 1564 i 1566, zaś w Lyonie w: 1504, 1515, 1525, 1528 i 1536 (dwukrotnie), zob. *Das Lumen...*, s. 72–74.

<sup>28</sup> Przykładowo taka „zbiorowa” edycja miała miejsce w 1561 i 1564 r., zob. *Luminare maius, Lumen apothecariorum, & Aromathariorum thesaurus, omnibus cum medicis, tum aromatiis pernecessaria opera, Venetiis, apud Nicolaum Beuilacquam MDLXI; Luminare maius, Cinthius vt totum radijs illuminat orbem, Illuminat latebras sic medicina tuas. Lumen apothecariorum. Thesaurus aromatariorum*, M. Iadocus Naß., Anno MDLXIII.

<sup>29</sup> *Světlo apatekárův z latinského „Lumen apothecariorum” Quirika de Augustis přeložil Matěj z Mýta*, díl 1, vyd. E. Šedivý, Praha 1922 [1926]. Na okładce i stronie tytułowej niniejszej edycji widnieją różne daty.

działa była edycja wenecka z 1495 roku. H.M. Wolf podważył tę opinię, wskazując, że Matěj z Mýta posłużył się wcześniejszymi wydaniem<sup>30</sup>.

W 1515 roku, a więc 19 lat po przekładzie czeskim, ukazała się drukiem flamandzka translacja dokonana przez Thomasa van der Noota i opatrzona tytułem *Dlicht d'apotekers*. Dzieło to było wznawiane wielokrotnie zarówno w XVI, jak i w XVII wieku<sup>31</sup>.

Z kolei w 1559 roku w weneckiej oficynie Giovanniego Bariletto ukazał się włoski przekład pracy Quirica de Augustisa<sup>32</sup>.

Receptury zawarte w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum* były wykorzystywane przez innych autorów, którzy publikowali je wraz z treścią pozostałych rozdziałów tego dzieła bądź samodzielnie, jako fragment własnych kompendiów.

Całe *Lumen apothecariorum*, a więc także receptury z 13. rozdziału, trafiły do wydanej w Mediolanie w 1496 roku kompilacji *Thesaurus aromatariorum*, której autorem był bergameński aptekarz Paulo Suardo<sup>33</sup>. W swojej pracy dokonał on jedynie nieznacznych zmian terminologicznych w stosunku do tekstu pierwotnego bądź wstawił nieliczne synonimy wyrazów użytych przez Quirica de Augustisa.

Podobnie było w przypadku jednej z łacińskiej wersji *Sekretów Aleksęgo Pedemontana*<sup>34</sup>, która w rozszerzonej formule (w stosunku do pierwszego łacińskiego wydania z 1559 roku) została wydana drukiem w Bazylei w 1563 roku przez miejscowego medyka Johanna Jacoba Weckera (1528–1586)<sup>35</sup>.

Interesujące nas receptury na słodczyce zaczerpnięte z pracy de Augustisa trafiły do 3. rozdziału zbioru Weckera. W stosunku do wersji zawartej we wcześniejszej łacińskiej edycji, liczącej jedynie 13 przepisów na wyroby cukiernicze, wydanie z 1563 roku zostało poszerzone o 75 receptur zaczerpniętych z wcześniejszej tradycji piśmiennictwa aptekarskiego, w tym z 13. rozdziału *Lumen apothecariorum*. Bazylejski medyk ułożył je w odwróconym porządku w stosunku do oryginału, z niewielkim

---

<sup>30</sup> *Das Lumen...*, s. 97.

<sup>31</sup> Quirico de Augustis, *Dlichtd'apotekers*, ed. Th. van der Noot, Brussels 1515.

<sup>32</sup> *Luminare maggiore, vtile et necesario a tutti li medici, & speciali per Nicolo Mutoni medico, da molti eccellentissimi medici, con un breue commento di Iacobo Manlio, et il Lume & il Tesoro de specialli, nuovamente tradotti in lingua uolgare per Pietro Lavro, & da molti errori espurgati*, In Vinegia per Giovanni Bariletto 1559.

<sup>33</sup> P. Suardo, op. cit. Rozdział dotyczący słodczych znajduje się na fol. 74v–76v; *Das Lumen...*, s. 87.

<sup>34</sup> *Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese*, In Venetia 1555. Autor podpisujący się jako Alessio Piemontese (łac. Alexis Pedemontanus) jest utożsamiany z weneckim alchemikiem Girolamo Ruscellim (1504–1566), zob. P. Procaccioli, *Ruscelli, Girolamo* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 89 (2017), [https://www.treccani.it/enciclopedia/girolamo-ruscelli\\_%28Dizionario-Biografico%29](https://www.treccani.it/enciclopedia/girolamo-ruscelli_%28Dizionario-Biografico%29) [dostęp: 21 II 2021 r.]; zob. też A. Stijnman, *A Short-Title Bibliography of the Secreti by Alessio Piemontese* [w:] *The Artist's Process: Technology and Interpretation. Proceedings of the Fourth Symposium of the Art Technological Source Research Working Group*, eds. S. Eyb-Green, J.H. Townsend, M. Clarke, J. Nadolny, S. Kroustallis, London 2012, s. 32–47.

<sup>35</sup> *D. Alexii Pedemontani libri septem, a Ioan. Iacobo Veckero doctore med[i]co, ex italico sermone in latinum conuersi, et multis bonis secretis aucti*, Basilae 1563.

wyjątkiem: zachował pierwotną kolejność w przypadku czterech przepisów na *Manus Christi* oraz sześciu wskazań odnoszących się do sporządzania barwników<sup>36</sup>.

Nie był to koniec transferu treści przepisów na słodycze, których pierwotnym źródłem był 13. rozdział zbioru Quirica de Augustisa, a to ze względu na fakt, że *Sekrety Aleksego Pedemontana* cieszyły się dużą poczytnością zarówno w XVI wieku, jak i w kolejnych stuleciach – były wielokrotnie wydawane (czasem wiernie w stosunku do oryginału, często jednak także ze zmienioną treścią) oraz przekładane na inne języki. Dzięki analizie porównawczej przeprowadzonej przez piszącego te słowa udało się ustalić, że wszystkie receptury na słodycze trafiły do 2. części *Herbarza Marcina Siennika* (?–1588), zatytułowanej *Alexego Pedemontana Księgi siedmiory o tajemnych a skrytych lekarstwiech...*<sup>37</sup>. Jak wykazał Zbigniew Bela, praca krakowskiego mieszczanina i wydawcy była oparta na łacińskim wydaniu Weckera z 1563 roku oraz na jednym z wcześniejszych wydań włoskich (być może z 1559 roku) *Sekretów Aleksego Pedemontana*<sup>38</sup>.

Zestawienie tytułów receptur pochodzących z 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* oraz ich transfer najpierw do bazylejskiego wydania *Sekretów Aleksego Pedemontana* z 1563 roku, a następnie do edycji pod tytułem *Alexego Pedemontana tajemnice*, dokonanej przez Marcina Siennika w 1568 roku, zobrazowano w tabeli 5.

Tabela 5. Nagłówki receptur na słodycze w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa i ich przepływy do *D. Alexi Pedemontani librii septem*, Basileae 1563 (w wyd. J.J. Weckera) i *Alexego Pedemontana tajemnice*, Kraków 1568 (w wyd. M. Siennika)

Lp.	<i>Quirico de Augustis, Lumen apothecariorum, Taurini 1492</i>	Fol.	<i>D[ominij] Alexi Pedemontani librii septem, Basileae 1563</i>	Fol.	<i>Alexego Pedemontana tajemnice, Kraków 1568</i>	List [strona]
1.	<i>De coriandris solis</i>	35v	<i>Confectio corinadrorum solidorum</i>	178	<i>Koriandru gładkiego cukrowanie</i>	527G-1
2.	<i>De crispis</i>	35v	<i>Confectura coriandrorum asperorum</i>	178	<i>Kariander [...] w cukrze chropawym</i>	527G-2

<sup>36</sup> Odpowiednio: ibidem, s. 174–175, 180–182.

<sup>37</sup> M. Siennik, *Herbarz to iest, zioł tutecznych, postronnych, y zamorskich opisanie: co za moc maia, a iako ich uzywać, tak ku przestrzeżeniu zdrowia ludzkiego, iako ku vzdrowienia rozmaitych chorob. Teraz nowo, wedle herbarzow dzisiejszego wieku, y inych zacnych medykow, poprawiony. Przydano Alexego Pedemontana Księgi siedmiory o tajemnych a skrytych lekarstwiech, przy czym dosyć misterynych a trafnych rzeczy i doświadczonych mieć będziesz*, Kraków 1568; faksymile (z transkrypcją i objaśnieniami) *Tajemnic Aleksego Pedemontana* w edycji Marcina Siennika: *Alexego Pedemontana tajemnice*, faksymile, transkrypcja i objaśnienia Z. Bela, t. 1–2, Kraków 1999.

<sup>38</sup> Z. Bela, *Polska wersja „Sekretów Aleksego z Piemontu”*, „Przekładaniec” 2016, nr 32, s. 304–305.

3.	<i>De cinamo- mo confi- ciendo</i>	35v	<i>Condimentum cinnamomi</i>	177	<i>Oprawianie cyna- monu w cukier</i>	527F
4.	<i>De amigdalīs</i>	35v	<i>Condiementum amigdalarum dulcium</i>	176	<i>Migdałów pocukrzenie</i>	527C
5.	<i>De iacintis</i>	35v	<i>Ad condiendum rancetos</i>	175	<i>Rancety z skórek pomorań- czowych</i>	526A- 527 536F
6.	<i>De gariofolīs</i>	35v	<i>Condimentum garyophyllorum</i>	177	<i>Goździków kram- nych pocukrowa- nie</i>	527E
7.	<i>De anexis</i>	35v–36r	<i>Confectura anisorum</i>	179	<i>Cukier na hanyżku</i>	527H- 528
8.	<i>De pineis</i>	36r	<i>Condiementum pineorum</i>	176	<i>Pinelki albo lim- bowe orzeszki</i>	526B
9.	<i>De auellanīs</i>	36r	<i>Condimentum auellanarum</i>	177	<i>Orzechów laskowych</i>	527D
10.	<i>De muscar- dinīs</i>	36r	<i>Confectio mos- chata</i>	180	<i>Piżmowy cukier</i>	528I 534N
11.	<i>De pigno- cata</i>	36r	<i>Confectura pineorum, quam Itali pignocatam appellant</i>	173	<i>Pignokaty włoskie z jądrek limbowych albo pinulek</i>	526H
12.	<i>De morse- lata</i>	36r	<i>Ratio conficiendi morselatam albam</i>	169	<i>Obyczaj czynie- nia białych morselatów</i>	537F
13.	<i>De zinzib- erata</i>	36r	<i>Zinziberata ualde delecta- bilis</i>	162	<i>Wprawianie imbiru</i>	534K
14.	<i>De omnibus animalibus et fructibus</i>	36r	<i>Pasta ex sac- charo facta aliter, ex qua uarie fructuum, uasorum et ani- malium formae confici queunt: qui modus supe- riore melior est</i>	169	<i>Drugim obycza- jem sprawowanie cukrowego ciasta</i>	537 E
15.	<i>De penidiīs</i>	36r	<i>Conditura penidorum</i>	170	<i>Penidyj białych, albo cukru ciągłego czynienie</i>	537H

16.	<i>De manus- cristi roxati</i>	36r	<i>Manuschristi ro- satum, medetur deiectis uiribus, dentibus feбри- bus, et imagi- nationes falsas debolet</i>	174	<i>Kolaczki Manus Christi/Kolaczki rózane</i>	526A
17.	<i>De manus- cristi violati</i>	36r-36v	<i>Manuschristi uiolatum</i>	174	<i>Manus Kristi/ Kolaczki fiołkowe</i>	526B
18.	<i>De manus- cristi perlati</i>	36v	<i>Manuschristi perlatum</i>	174	<i>Manus Kristi/ Kolaczki perlowe</i>	526C
19.	<i>De manus- cristi cum fragmentis</i>	36v	<i>Manuschristi cum fragmentis</i>	175	<i>Manus Kristi z odrobinami kamienia dro- giego</i>	526D
20.	<i>De sauonia</i>	36v	<i>Modus preparandi sauoniam, quae confectio sit apud curiales et dominos venetos, quibus in locis multum etc.</i>	170	<i>Sawoniej sprawowanie</i>	537G
21.	<i>De coloran- do zucharum rubeo colore</i>	36v	<i>Ad saccharum rubro colore tingendum</i>	180	<i>Jako cukier czerwienić</i>	528A
22.	<i>De colore nigro</i>	36v	<i>Sacchraum, quomodo uiridi colore tingatur</i>	180	<i>Cukru zielono farbowanie</i>	528B
23.	<i>De colore celestino</i>	36v	<i>Ad saccharum coelestino uel nigro colore inficiendum</i>	181	<i>Cukier jako modrym uczynić</i>	528C
24.	<i>De colore glauco</i>	36v	<i>Ad saccharum glauco colore tingendum</i>	181	<i>Cukru żółcenie</i>	528D
25.	<i>De colore turchino</i>	36v	<i>Ad saccharum uiolaceo colore tingendum</i>	182	<i>Błękitnego cukru farbowanie</i>	528E
26.	<i>De colore morelo</i>	36v	<i>De conditura capparorum</i>	182	<i>Brunacenie cukru</i>	528F
27.	<i>De mar- zapanis diuersis</i>	36v	<i>Marzapanis con- fectura aliter</i>	173	<i>Marcypenów czynienie</i>	525F,G 526



28.	<i>De zucharo roxato violato et aliis</i>	36v	<i>Sacharaum rosarum... (violatum)</i>	163–164	Różany cukier	524A-D
29.	<i>De codignata</i>	36v–37r	<i>Diacidonium ad eadem</i>	147	Drugim obyczajem bywa przyprawion ten konfekt pigwowy	532–533
30.	<i>De amarenata</i>	37r	<i>Ad faciendum amarenatam</i>	166	O przyprawianiu wiśniowego soku, co go Amarenatą zowią	525E-1
31.	<i>De zelea amarenarum</i>	37r	<i>Ad faciendum zeleam amarenarum: sitim extinguit et appetitum excitat</i>	167–168	O zgęstnieniu soku wiśniowego, który Włoszy Zeleam zowią	525E-2

Źródło: Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492, fol. 35r–37r; D. Alexi Pedemontani librii septem, Basileae 1563; Alexego Pedemontaná táiemnice, Kraków 1568.

Z danych zawartych w tabeli 5 jasno wynika, że obaj autorzy czerpiący z pracy de Augustisa konsekwentnie wprowadzali zmiany w tytułach poszczególnych receptur. Podczas gdy Quirico de Augustis ograniczył się jedynie do poprzedzenia nazwy wyrobu przyimkiem *de*, Johann Jacob Wecker zastosował nazwy wskazujące na sposób przyrządzania produktu. W rezultacie w tytułach niektórych receptur pojawiły się określenia typu *condimentum* lub *confectura*, a w przypadku barwników słowa *ad* [...] *tingendum*. Dzięki zastosowaniu takich form nagłówków stał się integralną częścią treści danej receptury.

Podobną metodę zastosował Marcin Siennik. Tu na uwagę zasługuje użycie zarówno zlatynizowanych form typu *coriander* (kolendra) czy *rancety* (pomarańcze), jak i zachowanie oryginalnego nazewnictwa, dla którego krakowski wydawca już w tytule przepisu podaje tłumaczenie (por. *manuschristi* – „kołaczki”<sup>39</sup>). Szczególnie ciekawe jest odwoływanie się przez Siennika do włoskiej nomenklatury cukierniczej, co obserwuje się w ostatnim z przytoczonych nagłówków (*O zgęstnieniu soku wiśniowego, który Włoszy Zeleam zowią*). Być może Siennik wzorował się na tytule receptury ze zbioru Weckera, gdzie sposób przyrządzania orzeszków piniowych został uzupełniony o wskazanie, jak jest on nazywany w języku włoskim (*Confectura pineorum, quam Itali pignocatam appellant*), choć w tym akurat wypadku Siennik ograniczył się jedynie do przytoczenia włoskiej nazwy, którą zaopatrzył w desygnat wskazujący na pochodzenie (*Pignokaty włoskie z jądrek limbowych albo pinulek*).

<sup>39</sup> Na marginesie można dodać, że czyni to nie do końca zgodnie z przyjętą nomenklaturą, w której termin „kołaczki” jest na ogół zarezerwowany dla innej postaci leku, mianowicie do wyrobów określanych łacińską nazwą *trochisci*. Szerzej zob. E. Rutkowska, *Kołaczki (trochisci, pastilli), morsele (morsuli, tabellae) i krążki (rotulae, orbiculi) jako stałe doustne postaci leku w świetle dziewiętnastowiecznych podręczników do receptury*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 2018, t. 63, nr 4, s. 126–130.

Inne z kolei nazwy, jak na przykład *amarenata* czy *sawonia*, podaje bez wyjaśnień lub odniesień do polskiej terminologii.

Jak zauważył Z. Bela, układ polskiego przekładu *Sekretów Aleksego Pedemontana* autorstwa Marcina Siennika w części odnoszącej się do wyrobów z cukru znacząco różni się od łacińskiego oryginału. Owa różnica wynika z faktu, że Siennik wszystkie receptury zaczerpnięte z 3. rozdziału wersji *Sekretów* wydanych w Bazylei w 1563 roku (w tym interesujące nas 31 receptury) potraktował jako zasady wyrobu określonych medykamentów i przyporządkował je do leczenia konkretnych dolegliwości. Kierując się sięgającą starożytności zasadą leczenia *a capite usque ad pedes* (od głowy aż do stóp)<sup>40</sup>, receptury będące przedmiotem naszego zainteresowania podzielił między dwie księgi, trzecią i czwartą, a w ramach nich przyporządkował przepisy do sześciu różnych rozdziałów. Znajdujemy je najpierw w księdze trzeciej, zatytułowanej *O piersiach, bokach y schowaniu ich, a iako tym w niedostatkach ich pomagać*, w rozdziale 4: *O lekarstwach serdecznych, wątrobnym y innych wewnętrzności, a to w lakociach, w cukrzecach, w miedziech y innych tu przyimowaniu lubyh* (listy 524–526); w rozdziale 5: *O czynieniu kołaczków i innych konfektów służących piersiam y wewnętrznym ich członkom* (list 526); w rozdziale 6: *O powłoczeniu cukrem rozmaitych rzeczy piersiam y członkom wnetrzym służących* (listy 526–528); wreszcie w rozdziale 7: *O farbowaniu cukru dla posilenia piersi* (list 528). Drugą część interesujących nas przepisów Siennik umieścił w księdze czwartej, noszącej tytuł *O brzuchu i zachowaniu jego, z rozmaitemi przyprawami karmi dla żołądka*, w rozdziale 2: *O czyszczeniu żołądka z różnych chorób z niego pochodzących* (list 534) i w rozdziale 4: *O wprawianiu orzechów w cukier albo w miód, i innych owoców* (listy 536–537).

Takie przyporządkowanie receptur może wskazywać, że u Siennika do głosu doszły reminiscencje znanego z przeszłości przekonania, że wyroby na bazie miodu i cukru to w pierwszej kolejności lekarstwa, a nie słodycze. Owa tendencja jest widoczna w treści samych receptur i – co ciekawe – nawet tak „niemedyczne” przepisy, jak te ze wskazaniem na barwienie cukru czy kształtowanie figurek cukrowych, zostały potraktowane jako receptury wyrobów leczniczych. Pierwsze z wymienionych znajdujemy w księdze trzeciej, w rozdziale 7, zaś recepturę na figurki cukrowe Siennik umieścił w księdze czwartej, w rozdziale 4.

Pomimo modyfikacji oryginalnego układu 31 receptur Quirica de Augustisa, ich treść pozostała zasadniczo niezmienna, zarówno we wzmiankowanym powyżej łacińskim wydaniu *Sekretów Aleksego Pedemontana* z 1563 roku, jak i w przekładzie tego ostatniego na język polski, wydanym w 1568 roku przez Marcina Siennika. Potwierdza to zestawienie treści trzech wybranych na receptur, na: kandyzowany imbir, białe morselki i *sawonia* (zob. tabela 6; dla ułatwienia porównania treści tekst łaciński został przetłumaczony na język polski).

<sup>40</sup> Z. Bela, *Polska wersja...*, s. 306.

Tabela 6. Porównanie treści wybranych receptur z 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa i ich transfer do *D. Alexi Pedemontani librii septem*, Basileae 1563 (w wyd. J.J. Weckera) i *Alexego Pedemontaná táiemnice*, Kraków 1568 (w wyd. M. Siennika)

<p><b>Quiricus de Augustis, Lumen apothecariorum, Taurini 1492</b> [w przekł. na j. polski]</p>	<p><b><i>D. Alexi Pedemontani librii septem</i>, Basileae 1563</b> [w przekł. na j. polski]</p>	<p><b><i>Alexego Pedemontaná táiemnice</i>, Kraków 1568</b></p>
<p><b>Aby zrobić białe morselki</b> weź jeden funt sklarowanego i niedogotowanego cukru. Miesza się go najlepiej kijem i po długim mieszaniu dodaje się dwie drachmy drobno pociętego imbiru, potem dokładnie gotuje się cukier i tnie na kawałki. Bowiem jest wielu takich, którzy dodają większą ilość imbiru na każdy funt cukru, aby był silniejszy. Ale stosowaną powszechnie i to przez wszystkich dawką są dwie drachmy imbiru na każdy funt cukru. [nr 12]</p>	<p><b>Sposób przygotowania białych morselków</b> weź jeden funt sklarowanego i niedokładnie ugotowanego cukru. Miesza się go najlepiej kijem i po długim mieszaniu dodaje się dwie drachmy drobno pociętego imbiru, potem dokładnie gotuje się cukier i tnie na kawałki. Jest wielu takich, którzy dodają większą ilość imbiru, aby był silniejszy. Ale stosowaną powszechnie i to przez wszystkich dawką są dwie drachmy imbiru na funt cukru. [s. 169–170]</p>	<p>Obyczaj czynienia <b>białych morselatów</b>. Weźmi cukru lutowanego nie prawie zwarzonego jeden funt, utłucz go dobrze drzewianym piształem, a po dobrym utłuczeniu przydaj imbiru drobno krajanego dwie dragmie, po tym uwarz dobrze, a pokraj na morselaty. Niektórzy przykładają więcej imbiru dla rzeźności. Ale pierwsza miara jest zwyczajniejsza i lepsza, a to gdy do funtu cukru włoży imbiru dwie dragmie. [Księga 4, rozdział 4, list 537]</p>
<p><b>Konfitura imbirowa</b> Weź pół uncji oczyszczonego i wyborowego imbiru, dwie drachmy czystego cynamonu, osnówkę (kwiat) gałki muszkatołowej, goździki każdego po jednej drachmie. Ściera się je dokładnie na proszek; dwa funty cukru sklarowanego i dobrze ugotowanego i robi się konfekt w kawałkach. Konfekt ten jest bardzo przyjemny w smaku, lecz nie jest biały. Robi się go w wielu dobrych miastach, ale w naszym nie jest używany. [nr 13]</p>	<p><b>Konfitura imbirowa bardzo przyjemna</b> Weź najlepszego imbiru pół uncji, wyborowego cynamonu dwie drachmy, osnówkę (kwiat) gałki muszkatołowej, goździki pojedynczo jedną drachmę. Ściera się na najdrobniejszy proszek i dodaje się cukru sklarowanego i dobrze ugotowanego dwa funty i robi się konfekt w kawałkach. Konfekt ten jest bardzo przyjemny w smaku, lecz nie jest biały. Robi się go w wielu dobrych miastach, ale w naszym nie jest używany. [s. 162]</p>	<p>Jeszcze <b>imbiru przyprowadzone</b> barzo przyjemne. Weźmi co najlepszego imbiru, pół uncji, cynamonu wyborowego 2 dragmie, muszkatu i gwoździków po dragmie jednej, potłucz to na miałki proch. Przydajże cukru lutowanego i dobrze wywarzonego dwa funty. Uczyn z tego konferek w tabliczkach, co morsellatami aptekarze zową. [Księga 4, rozdział 4, list 534]</p>

<p><b>Aby zrobić savonia</b> weź jeden funt cukru sklarrowanego i wchłanianego przez wodę, cztery uncje wody różanej, cztery uncje skrobi startej na proszek. Niech się razem gotują aż do wyparowania wody i ugotowania cukru na twardo. Potem na końcu dodaje się dwie uncje imbiru najdelikatniej pociętego i wylewa się na marmur i nadaje się mu kształt <i>manuscripti</i>, ale niech będzie szerszy i większy. Konfekt ten robi się wśród dworzan i panów weneckich. W tych miejscach jest on bardzo często używany i przyjemny w smaku i bardzo pożywny. [nr 20]</p>	<p><b>Sposób przygotowania savonia, która jest konfektem</b> wśród dworzan i panów weneckich, w których miejscach jest on bardzo często używany i [jest] przyjemny w smaku i bardzo pożywny. Weź jeden funt cukru sklarrowanego i wchłanianego przez wodę, cztery uncje wody różanej, cztery uncje skrobi startej na proszek. Niech się razem gotują aż do wyparowania wody i ugotowania cukru na twardo. Potem na końcu dodaje się dwie drachmy imbiru najdelikatniej pociętego. I wylewa się na marmur i robi się konfekt o okrągłym kształcie. [s. 170–171]</p>	<p><b>Sawoniej sprawowanie</b>, który konfekt u panów dwornych Wenetów w wielkiej wadze jest dla jego przyjemnego a lubego smaku i tuczności. Weźmi cukru lutrowanego a dobrze z wody wywarzonego funt 1, wódki różanej cztery uncje, tartego krochmalu też 4 uncje, warz to wespół, aż wódka wywre, a cukier stwardnieje, przydadź na ostatku drobniuchno krajanego imbiru dwie uncje, posypże kamień albo płazę mąką, a wylewaj ono z panwie po nim, będzie konfekt jakoby kołaczki. [Księga 4, rozdział 4, list 537]</p>
--	--	---

Źródło: Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492, fol. 35r–37r; D. Alexi Pedemontani *librii septem*, Basileae 1563; *Alexego Pedemontana táiemnice*, Kraków 1568.

Jak widać z powyższego zestawienia, zarówno typologia słodyczy, zalecane ilości składników, jak i kolejne czynności wykonywane przy ich przygotowywaniu są bardzo podobne lub wręcz identyczne. To wyraźnie dowodzi, że możliwym źródłem inspiracji najpierw dla rozszerzonej wersji *Sekretów Aleksego Pedemontana* autorstwa Johanna Jacoba Weklera, a za jej pośrednictwem dla kilku rozdziałów u Marcina Siennika były wybrane receptury z 13. rozdziału *Lumen apothecariorum*. W tym wypadku trudno rozstrzygnąć, czy inspiracja następowała bezpośrednio z dzieła źródłowego, czy za pośrednictwem dzieła Paula Suarda lub innych źródeł. Z pewnością ta kwestia wymaga dalszych badań.

\*\*\*

Na koniec należy zapytać, jaką wartość dla badań nad historią cukiernictwa przedstawia 13. rozdział zatytułowany *De artificio zuchari* zamieszczony w pracy Quirica de Augustisa *Lumen apothecariorum*.

Odpowiedź na to pytanie musi być kilkupłaszczyznowa. Zacznijmy od tego, co słusznie zauważył H.M. Wolf – Quirico de Augustis w swojej pracy nie tylko wykorzystywał dotychczasową wiedzę farmaceutyczną, ale także uporządkował ją, usystematyzował i uzupełnił o wnioski wyciągnięte z osobistych doświadczeń i obserwacji<sup>41</sup>. Konstatacja niemieckiego badacza w pełni obejmuje również receptury

<sup>41</sup> *Das Lumen...*, s. 3–4.

na słodczyce zawarte w 13. rozdziale pracy piemonckiego medyka i aptekarza. Zamieszczone przez niego w *Lumen apothecariorum* przepisy nawiązują do receptur znanych ze wcześniejszych dzieł aptekarskich, lecz nie stanowią literalnego zapożyczenia. Rzeczywiście, w niektórych można odnaleźć wpływy wcześniejszych prac (np. przepisów zawartych w rozdziale *De candidis*, znajdującym się w pracy Pseudo-Mesuego), a także stosowany przez innych autorów literatury farmaceutycznej podział na typy wyrobów na bazie cukru i miodu, jednak dokładna analiza treści 13. rozdziału *Lumen apothecariorum* skłania do wniosku, że praca Augustisa nosi daleko idące znamiona oryginalności.

Wyroby wytwarzane na podstawie przepisów Quirica de Augustisa znacząco różnią się od tych znanych ze wcześniejszych kompendiów zarówno pod względem proponowanych metod postępowania, jak i liczby zastosowanych komponentów. Różnica ta wynika z faktu, że u Quirica de Augustisa obok składnika głównego i cukru pozostałe komponenty (np. przyprawy) są nieliczne. Ta zmiana ilościowa stanowi z pewnością efekt nowej roli, jaką tego typu wyroby zaczęły pełnić u schyłku średniowiecza. W tym właśnie czasie włoscy aptekarze, zwani *speziari*, oprócz leków złożonych (łac. *composita*), stosowanych przy różnych dolegliwościach, zaczęli wytwarzać uproszczone wersje tych produktów, o mocno zredukowanym składzie. Można sądzić, że jednym z takich *speziari* był właśnie autor naszego źródła, który – bazując na własnym doświadczeniu i obserwacji – poszczególne receptury zaopatrywał w autorskie komentarze. Dla współczesnego badacza 13. rozdział *Lumen apothecariorum*, poświęcony rzemiosłu cukrowemu, jest wyraźnym dowodem ewolucji sposobów wytwarzania słodczy, jaki w państwach włoskich dokonał się u progu czasów nowożytnych.

Praca Quirica de Augustisa zasługuje na miano nowatorskiej, bowiem to właśnie dzieło piemonckiego medyka i aptekarza, a nie Paula Suarda, jest najstarszym źródłem, w którym po raz pierwszy w piśmiennictwie aptekarskim pojawił się osobny rozdział z recepturami na słodczyce.

Co więcej, to właśnie w *Lumen apothecariorum* wytwarzanie słodczy, jako jedna ze sfer aktywności zawodowej *speziari*, zostało określone mianem rzemiosła cukierniczego (łac. *artificium zuchari*). Z tej właśnie perspektywy interesujący nas fragment pracy Quirica de Augustisa, dotąd w zasadzie niezauważany w badaniach dotyczących konsumpcji słodczy na przełomie średniowiecza i czasów nowożytnych, w pełni zasługuje na wprowadzenie do obiegu naukowego jako chronologicznie najwcześniejsze źródło obrazujące technologię wyrobu poszczególnych produktów cukierniczych.

Nadto zarówno kolejne wydania i przekłady, jak i kopiowanie treści dzieła Quirica de Augustisa dowodzą olbrzymiej popularności tego zbioru między innymi wśród aptekarzy, co oczywiście nie pozostało bez wpływu na rozwój nowożytnej farmacji. Receptury cukiernicze zawarte w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum*, wraz z rozpowszechnianiem egzemplarzy tego dzieła w środowisku aptekarskim, w znaczący sposób odcisnęły się na kształcie produkcji cukierniczej czasów nowożytnych. Ostateczna ocena skali tego zjawiska wymaga dalszych badań. Z pewnością jednak wartość niniejszego zbioru może stanowić punkt wyjścia do dalszych badań zarówno

nad transferem poszczególnych receptur, jak i nad dziejami cukiernictwa na przełomie średniowiecza i epoki nowożytnej oraz w czasach późniejszych.

## BIBLIOGRAFIA

### Źródła

- Alexego Pedemontana tájemnice*, faksymile, transkrypcja i objaśnienia Z. B e l a, t. 1–2, Kraków 1999.
- Antidotarium Mesuae, Venetiae* 1484.
- D. Alexii Pedemontani libri septem, a Ioan. Iacobo Veckero doctore med[i]co, ex italic sermone in latinum conuersi, et multis bonis secretis aucti*, Basilae 1563.
- Guaineri A., *De febris*, Padua 1474.
- Joannes de Sancto Amando super Antidotarium Nicolai*, 1477.
- Luminare maggiore, vtile et necesario a tutti li medici, & speciali per Nicolo Mutoni medico, da molti eccellentissimi medici, con un breue commento di Iacobo Manlio, et il Lume & il Tesoro de speciali, nuovamente tradotti in lingua uolgare per Pietro Lavro, & da molti errori espurgati*, In Vinegia per Giovanni Bariletto 1569.
- Luminare maius, Lumen apothecariorum, & Aromathariorum thesaurus, omnibus cum medicis, tum aromatiariis pernecessaria opera, Venetiis, apud Nicolaum Beuilacquam MDLXI; Luminare maius, Cinthius vt totum radijs illuminat orbem, Illuminat latebras sic medicina tuas. Lumen apothecariorum. Thesaurus aromatariorum*, M. Iadocus Naß., Anno MDLXIII.
- Manlius del Bosco, *Luminare maius*, Papiae 1494.
- Quirico de Augustis, *Dlicht d'apotekers*, ed. Th. van der Noot, Brussels 1515.
- Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492.
- Saladino Ferro d'Ascoli, *Compendium aromatariorum (ca. 1450)*; Alonso Rodríguez de Tudela, *El compendio de los boticarios (1515)*; *A Compendium for Apothecaries*, Romania Mediterranea IV, „Romance Philology”, Spring 2017, vol. 71.
- Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese*, In Venetia 1555.
- Siennik M., *Herbarz to iest, ziol tutecznych, postronnych, y zamorskich opisanie: co za moc maią, a iako ich uzywać, tak ku przestrzeżeniu zdrowia ludzkiego, iako ku vzdrowieniu rozmaitych chorob. Teraz nowo, wedle herbarzow dzisieyszego wieku, y inych zacnych medykow, poprawiony. Przydano Alexego Pedemontana Księgi siedmiory o taiemnych a skrytych lekarstwiech, przy czym dosyć misternych a trafnych rzeczy i doświadczonych mieć będziesz*, Kraków 1568.
- Suardo P., *Thesaurus aromatariorum*, Mediolanum 1496.
- Světlo apatekářův z latinského „Lumen apothecariorum” Quirika de Augustis přeložil Matěj z Mýta*, díl 1, vyd. E. Š e d i v ý, Praha 1922 [1926].



## Opracowania

- Bela Z., *O starożytnych antidotach, złotych pigułkach i innych sprawach związanych z historią farmacji*, Kraków 2013.
- Bela Z., *Polska wersja „Sekretów Aleksego z Piemontu”*, „Przekładaniec” 2016, nr 32, s. 297–314.
- Bénézet J.-P., *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII<sup>e</sup>–XVI<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1999.
- Benporat C., *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Firenze 2001.
- Bridgeman J., *A Renaissance Wedding: The Celebrations at Pesaro for the Marriage of Costanzo Sforza & Camilla Marzano d’Aragona (26–30 May 1475)*, London 2013.
- Carnevale Schianca E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011.
- Cifuentes i Comamala L., *La ciència en català a l’edat mitjana i el Renaixement*, Barcelona 2006.
- „Das Lumen apothecariorum” von Quiricus de Augustis übersetzt und kritisch bearbeitet. Inaugural-Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Naturwissenschaftlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München, vorgelegt von Hugo Michael Wolf aus München, München 1973.
- Dillemann G., *La pharmacopée au Moyen Âge*, „Revue d’histoire de la pharmacie” 1968, n. 199, s. 163–170.
- Encyklopedia PWN (on-line), <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3919799/kandyzowanie.html> [dostęp: 21 II 2021 r.].
- Hryszko R., „De artificio zuchari” – rozdział o sztuce cukierniczej w „Lumen apothecariorum” Quirica de Augustisa z 1492 roku, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2022, z. 2, s. 369–389.
- Hryszko R., *Llibre de totes maneres de confits. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne” 2010, z. 137, s. 175–206.
- Kiesewetter A., *Orsini del Balzo, Giovanni Antonio* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 79 (2013), [http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/orsini-del-balzo-giovanni-antonio_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 21 II 2021 r.].
- Kokoszko M., Gibel-Buszevska K., *Termin kandaulos/kandylos (κανδαυλος/κανδυλος) na podstawie λεξεων συναγωγη Focjusza oraz „Commentari ad Homeri Iliadem” Eustacjusza z Tessaloniki*, „Vox Patrum” 2010, t. 55, s. 361–373.
- Moulinier-Brogi L., *Saladino da Ascoli* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 89 (2017), [http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/saladino-da-ascoli_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 21 II 2021 r.].
- Mugnai Carrara D., *Guaineri, Antonio* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 60 (2003), [http://www.treccani.it/enciclopedia/antonio-guaineri\\_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/antonio-guaineri_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 21 II 2021 r.].
- Ouerfelli M., *Le sucre. Production, commercialisation et usage dans Méditerranée médiévale*, Leiden–Boston 2008.
- Plouvier L., *L’introduction du sucre en pharmacie*, „Revue d’histoire de la pharmacie” 1999, n. 332, s. 199–216.
- Plouvier L., *La confiserie européenne au Moyen Âge*, „Médium Aevum Quotidianum” 1988, vol. 13, s. 28–47.
- Plouvier L., *Le rôle d’al-Andalus dans la transmission des connaissances de l’Orient vers l’Occident: l’exemple e la confiserie*, „Horizons Maghrébins” 2006, vol. 55, s. 30–47.



- Procaccioli P., *Ruscelli, Girolamo* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 89 (2017), [https://www.treccani.it/enciclopedia/girolamo-ruscelli\\_%28Dizionario-Biografico%29](https://www.treccani.it/enciclopedia/girolamo-ruscelli_%28Dizionario-Biografico%29) [dostęp: 21 II 2021 r.].
- Rutkowska E., *Kolaczki (trochisci, pastilli), morsele (morsuli, tabellae) i krążki (rotulae, orbiculi) jako stałe doustne postaci leku w świetle dziewiętnastowiecznych podręczników do receptury*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 2018, t. 63, nr 4, s. 126–130.
- Stijnman A., *A Short-Title Bibliography of the Secreti by Alessio Piemontese* [w:] *The Artist's Process: Technology and Interpretation. Proceedings of the Fourth Symposium of the Art Technological Source Research Working Group*, eds. S. Eyb-Green, J.H. Townsend, M. Clarke, J. Nadolny, S. Kroustallis, London 2012, s. 32–47.