

DE ARTIFICIO ZUCHARI – ROZDZIAŁ O SZTUCE CUKIERNICZEJ W *LUMEN APOTHECARIORUM* QUIRICA DE AUGUSTISA Z 1492 ROKU*

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

Rafał Hryszko

Uniwersytet Jagielloński w Krakowie

ABSTRACT

“DE ARTIFICIO ZUCHARI” – THE CHAPTER ON CONFECTIONERY ART IN *LUMEN APOTHECARIORUM* BY QUIRICO DE AUGUSTIS FROM 1492

For a better understanding of old confectionery it is necessary to turn to pharmaceutical sources. The book by the Piedmontese physician and apothecary Quirico de Augustis entitled *Lumen apothecariorum*, published in Turin in 1492, is one example of this kind of work. It was printed many times at the turn of the 16th century, and in later centuries it became one of the basic sources of apothecaries' knowledge in the area of manufacturing both medicines and sweets. The Polish translation includes the 13th chapter taken from the aforementioned work, titled “De artificio zuchari.” The 24 recipes include instructions for preparing different types of candies, candied fruit, jam, marzipan, and jelly. The author also listed seven detailed instructions on how to colour sugar to various hues and how to mould sugar mass into specific shapes resembling people, animals, and objects.

Keywords: Quirico de Augustis, *Lumen apothecariorum*, “De artificio zuchari”, sweets, 15th century.

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

* Niniejsza edycja źródłowa była możliwa dzięki pomocy prof. dr. hab. Krzysztofa Pawłowskiego z Jagiellońskiego Centrum Językowego, któremu serdecznie dziękuję za korektę transkrypcji tekstu łacińskiego oraz poprawę mojego tłumaczenia. Osobne wyrazy wdzięczności kieruję pod adresem dr. Bartosza Kołoczka z Instytutu Historii Uniwersytetu Jagiellońskiego za analizę językową oryginału łacińskiego. Dziękuję również swoim Seminarzystom za cenne uwagi i spostrzeżenia.

Ze względu na przyjęte normy wydawnicze wstęp do niniejszej edycji został ujęty w sposób sumaryczny. Poruszone tu wątki zostaną rozwinięte w osobnym artykule, który planuję opublikować w kolejnym numerze „Prac Historycznych” w ramach „Zeszytów Naukowych Uniwersytetu Jagiellońskiego”.

W 1492 roku w Turynie ukazał się drukiem zbiór 308 receptur farmaceutycznych pod tytułem *Lumen apothecariorum*. W rozdziale 13 tej pracy odnajdujemy przepisy lub jednozdaniowe wskazania odnoszące się do przyrządzania słodyczy. Autorem wspomnianego zbioru jest piemoncki lekarz i aptekarz Quirico de Augustis¹.

Informacje dotyczące życia i dokonań autora *Lumen apothecariorum* są niezwykle skąpe i nieprecyzyjne.

Po pierwsze, nie są znane dokładne daty życia Quirica de Augustisa. W świetle dostępnych materiałów możliwe jest jedynie ustalenie przybliżonej daty jego urodzin, którą niemiecki badacz Hugo Michael Wolf umiejscawia przed 1460 rokiem².

Po drugie, wiemy natomiast, że pod wpływem swojego ojca, Nicoli de Augustisa z Tortony, który był nadwornym chirurgiem Amadeusza IX Sabaudzkiego (1465–1472), Quirico zgłębiał sztuki wyzwolone oraz odbył studia medyczne na uniwersytecie w Pawii. Następnie związał się z dworem władców Sabaudii³. Po zakończeniu edukacji w latach 1480–1483 pracował jako nadworny lekarz księcia sabaudzkiego Filipa II bez Ziemi (1443–1497) i jego żony Małgorzaty⁴.

Po trzecie, zgodnie ze słowami zawartymi na kartach *Lumen apothecariorum* autor tej kompilacji w kolejnych latach odbył liczne podróże: dotarł na Cypr, odwiedził Francję i przebywał w różnych miastach włoskich⁵. Prawdopodobnie jeszcze przed 1491 rokiem osiadł w piemonckim Vercelli, gdzie od lokalnych władz otrzymał stanowisko miejskiego lekarza⁶. Jednocześnie prowadził aptekę. W 1490 roku (lub na krótko przed tą datą) został ponownie wezwany na dwór sabaudzki, by tam leczyć poważnie chorego księcia Karola I (1468–1490). Działania Quirica de Augustisa i pozostałych lekarzy, zawezwanych w tym samym celu, okazały się jednak nieskuteczne i młody książę zmarł 16 kwietnia 1490 roku⁷.

Najprawdopodobniej już w tym okresie pracował nad *Lumen apothecariorum*. Nie pozostawia za to wątpliwości moment ukończenia dzieła. W kolofonie inkunabułu autor pisze o sfinalizowaniu prac 15 listopada 1491 roku⁸.

¹ *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; C. Masino, *Interrogativi su Manlio di Bosco e Paolo Suardo speciali*, „Atti e memorie della Accademia italiana di storia della farmacia” 1988, 5, s. 7–10; H.C. Silberman, *Les formulaires des pharmaciers Manlius di Bosco Quiricus de Augustis et Paulus Suardus et la place importante qu'y prennent les sucreries*, „Atti e memorie della Accademia italiana di storia della farmacia” 2001, 18, 1, s. 17–22.

² Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492, fol. IIr; *Das Lumen...*, s. 11.

³ Quiricus de Augustis, op. cit., fol. IIr, Vv, XXXVIIIr; *Das Lumen...*, s. 11, 18.

⁴ O swoich związkach z dworem sabaudzkim Jana II bez Ziemi od 1480 roku Quirico de Augustis wspominał w rozdziale 10. swojej pracy, zob. Quiricus de Augustis, op. cit., fol. XXXIVr; *Das Lumen...*, s. 11.

⁵ *Das Lumen...*, s. 13–14.

⁶ Quiricus de Augustis, op. cit., fol. XXXVIr; *Das Lumen...*, s. 14.

⁷ *Das Lumen...*, s. 15; F.-Ch. Uginet, *Carlo I, duca di Savoia* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 20 (1977), [http://www.treccani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia_(Dizionario-Biografico)) [dostęp: 22 II 2020 r.].

⁸ Quiricus de Augustis, op. cit., fol. XXXVIIIr; *Das Lumen...*, s. 17.

W świetle aktualnego stanu badań nie wiemy dokładnie, jakie były dalsze koleje życia autora *Lumen apothecariorum*, kiedy zmarł i gdzie został pochowany.

Zgodnie ze słowami samego autora praca zawierająca charakterystykę wszystkich preparatów używanych przez aptekarzy powstała z inspiracji uczonego brata Quirica, Giovanniego Franceska, związanego z uniwersytetem w Pawii. Ponadto autor chciał wyjaśnić błędną terminologię stosowaną przez ówczesnych aptekarzy, co wynikało z nieadekwatnego używania przez nich pojęć zaczerpniętych z greki, arabskiego i łaciny. Nie bez znaczenia było również dążenie autora do prezentacji wiedzy aptekarskiej w sposób naukowy⁹.

Jeśli chodzi o datowanie interesującego nas źródła, to w świetle informacji zawartych w kolofonie inkunabułu możemy stwierdzić, że dzieło Quirica de Augustisa zostało wydane w Turynie 15 lutego 1492 roku przez Nicolasa de Benedictisa i Jacobina Suiga¹⁰.

Wydanie to, poza stroną tytułową, obejmuje w sumie 78 stron druku. Zawiera kolejno: alfabetyczny spis wszystkich leków (cztery pierwsze nienumerowane strony), wstęp (fol. IIr) i 15 rozdziałów zwanych dystynkcjami (łac. *distinctiones*, fol. IIr–XXXVIIIr), gdzie zamieszczono 308 receptur¹¹.

Interesująca nas pierwsza edycja *Lumen apothecariorum* powstała w formacie folio. Poszczególne karty w zależności od przycięcia mają rozmiary: 20–20,4 na 26,8–27,1 cm. Tekst złożony rotundą umieszczono w dwóch kolumnach, z których każda liczy 61 wierszy. W całej pracy zastosowano abrewiatury. Poszczególne karty *recto* zostały zaopatrzone w paginację, która zaczyna się od II i kończy na XXXVIII, z tym że dwie kolejne karty *recto* oznaczono numerem XXII¹².

Praca Quirica de Augustisa była wielokrotnie wznawiana i wydawana w różnych oficynach wydawniczych w Cremonie (1494), Wenecji (1495–1497, 1504, 1513, 1517, 1549, 1551 – dwukrotnie, 1553, 1556, 1559, 1561, 1564, 1566) i Lyonie (1504, 1515, 1525, 1528, 1536 – dwukrotnie). W sumie w latach 1492–1566 ukazały się aż 23 edycje, co stanowi dobitne świadectwo, że *Lumen apothecariorum* spotkało się z olbrzymim zainteresowaniem odbiorców¹³.

⁹ Quiricus de Augustis, op. cit., fol. IIr.

¹⁰ W niektórych publikacjach dotyczących interesującego nas autora i jego dzieła pojawia się błędna data 1486 jako czas opublikowania księgi *Lumen apothecariorum*. Jak wskazuje H.M. Wolf, niniejszy błąd był wynikiem pomyłki oświeceniowego badacza Vincenzo Malacarne (1744–1814), powielanym przez kolejnych uczonych; zob. *Das Lumen...*, s. 71–72.

¹¹ W pierwszym wydaniu *Lumen apothecariorum* każda z dystynkcji zaczyna się od słów: *Incipit [prima, secunda etc.] distinctio [...] que est de...*[tu pojawia się nazwa danej grupy specyfików], zob. Quiricus de Augustis, op. cit., fol. IIr, Vv, XIv, XVIIv, XXv, XXIV, XXIIv, XXVIIv, XXXv, XXXIV, XXXIVv, XXXVr, XXXVIIr, XXXVIIv.

¹² Opis inkunabułu przechowywanego m.in. w Bayerische Staatsbibliothek w Monachium podaje za: *Das Lumen...*, s. 21–22.

¹³ *Ibidem*, s. 72–74.

O popularności *Lumen apothecariorum* oraz o zapotrzebowaniu na informacje zawarte w tym dziele świadczy nie tylko tak bogata liczba edycji, ale i przekłady na języki narodowe, jak czeski (1496), flamandzki (1515) i włoski (1559)¹⁴.

Dwa spośród wymienionych powyżej przekładów *Lumen apothecariorum* doczekały się edycji w XX wieku. I tak w 1922 roku czeski badacz Emil Šedivý opublikował krytyczne wydanie *Světlo apatekárův*¹⁵, w 1967 roku zaś po raz kolejny światło dzienne ujrzała edycja *Dlicht d'apotekers*. W tym wypadku Dirk Arnold Wittop Koning zamieścił reprodukcję anastatyczną wydania z 1515 roku¹⁶.

W 1973 roku dzieło Quirica de Augustisa, w którym znajduje się interesujący nas rozdział *De artificium zuchari*, stało się przedmiotem badań wspomnianego powyżej niemieckiego historyka farmacji H.M. Wolfa¹⁷.

Praca Quirica de Augustisa już od schyłku XV wieku wywierała istotny wpływ na innych autorów. Chętnie zapożyczali oni całą treść zbioru *Lumen apothecariorum* lub kopiowali wybrane recepty farmaceutyczne wchodzące w jego skład.

Jako pierwszy takiego całościowego „zapożyczenia” zawartości *Lumen apothecariorum* dokonał aptekarz z Bergamo Paulo Suardo, publikując w Mediolanie w 1496 roku dzieło pod tytułem *Thesaurus aromatariorum*¹⁸.

Z kolei szesnastowieczni wydawcy decydowali się albo na samodzielną edycję *Lumen apothecariorum*, albo wydawali to dzieło wraz z *Luminare maius* Manlius del Bosco i *Thesaurus apothecariorum* Paula Suarda. Niniejszy tryptyk stał się swego rodzaju kanonem wydawniczym zarówno w wieku XVI, jak i w następnych stuleciach¹⁹.

Odnotujmy jeszcze, że treść poszczególnych receptur na słodczyce, zawarta w 13. rozdziale *Lumen apothecariorum* Quirica de Augustisa, z niewielkimi zmianami została zamieszczona w jednej z wersji szesnastowiecznych *Sekretów Aleksego*

¹⁴ Quirico de Augustis, *Dlicht d'apotekers*, ed. Th. van der Noot, Brussels 1515; *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 Giouanni Bariletto 1559; *Das Lumen...*, s. 97.

¹⁵ *Světlo apatekárův z latinského „Lumen apothecariorum” Quirika de Augustis přeložil Matěj z Mýta*, Díl 1, staročeský text, vyd. E. Šedivý, Praha 1922 [1926]. W czeskiej edycji z 1922 [1926] przekład 13. rozdziału został zamieszczony na stronach 179–185.

¹⁶ *Dlicht d'apotekers 1515. The First Prescription Book Printed in the Low Countries*, ed. D.A. Wittop Koning, Nieuwkoop 1967. Szczegółowe dane dotyczące kolejnych edycji *Lumen apothecariorum*, zob. *Das Lumen...*, s. 92–95.

¹⁷ *Das Lumen...*

¹⁸ Paulus Suardus, *Thesaurus aromatariorum*, Mediolani 1496. Rozdział dotyczący słodczych znajduje się na fol. 74v–76v; *Das Lumen...*, s. 87.

¹⁹ Dla przykładu, tego typu edycje miały miejsce w 1561 i 1564 roku, zob. *Luminare maius, Lumen apothecariorum, & Aromathariorum thesaurus, omnibus cum medicis, tum aromataris per necessaria opera, Venetiis, apud Nicolaum Beuilacquam MDLXI*; *Luminare maius, Cinthius vi totum radijs illuminat orbem, Illuminat latebras sic medicina tuas. Lumen apothecariorum. Thesaurus aromatariorum*, M. Iadocus Naß., Anno MDLXIII.

*Pedemontana*²⁰. Dzieło to w pierwotnej włoskiej wersji językowej ukazało się w Wenecji w 1555 roku. Cztery lata później zostało przełożone na łacinę przez bazylejskiego lekarza Johanna Jacoba Weckera (1528–1586) i wydane w Bazylei. Interesujące nas receptury zaczerpnięte z *Lumen apothecariorum* pojawiły się dopiero w 1563 roku w rozszerzonej wersji pt. *D[omini] Alexii Pedemontani libri septem* autorstwa Weckera²¹.

Ta rozszerzona wersja łacińska (podobnie jak wcześniejsze wydania w języku włoskim) w kolejnych latach była tłumaczona na różne języki europejskie, w tym polski. W 1568 roku krakowski mieszczanin Marcin Siennik (?–1588) przełożył tekst na język polski i zamieścił w drugiej części swojego *Herbarza*, którą opatrzył tytułem *Alexego Pedemontana Księgi siedmioro o tajemnych a skrytych lekarstwiech...*²².

Zamieszczone poniżej tłumaczenie, jak też edycja 13. rozdziału pt. *De artificio zuchari* zostały w całości oparte na najstarszym wydaniu *Lumen apothecariorum* z 1492 roku.

Jeśli chodzi o interesujący nas fragment w języku łacińskim, należy stwierdzić, że autor poza drobnymi wyjątkami stosuje poprawne formy gramatyczne. W tekście daje się zauważyć liczne italianizmy. Podstawowym i najczęściej używanym jest konsekwentnie stosowana przez autora nazwa cukru jako *zucharo* (*zuchero*, dziś: *zucchero*), w miejsce łacińskiej: *saccharum*.

W przekładzie starano się oddać zwięzły język poleceń zawartych w poszczególnych zdaniach oryginału łacińskiego, dostosowując go do zasad rodzimego języka.

Praca Quirica de Augustis zasługuje na miano nowatorskiej. Jej autor nie tylko zebrał szereg receptur aptekarskich, ale ich treść uzupełnił o własne wnioski i spostrzeżenia. W tym właśnie dziele, a nie w pracy Paula Suarda, po raz pierwszy w piśmiennictwie aptekarskim pojawił się osobny rozdział z recepturami na słodycze.

Co więcej, to właśnie w *Lumen apothecariorum* wytwarzanie słodyczy, jako jedna ze sfer aktywności zawodowej aptekarzy, zwanych z włoska *speziari*, zostało określone mianem „sztuki cukrowej” (łac. *artificium zuchari*). Używając współczesnej terminologii, wspomnianą sferę należałoby nazwać sztuką cukierniczą.

²⁰ *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. 87 (2017), https://www.treccani.it/enciclopedia/girolamo-ruscelli_%28Dizionario-Biografico%29. Zestawienie wydań wspomnianego dzieła podaje: 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*, ed. S. Eyb-Green, J.H. Townsend, M. Clarke, J. Nadolny, S. Kroustallis, London 2012, s. 32–47.

²¹ *D. Alexii Pedemontani libri septem, a Ioan. Jacobo Veckero doctore med[ico], ex italic sermone in latinum conuersi, et multis bonis secretis aucti*, Basilae 1563.

²² M. Siennik, *Herbarz to iest, ziol tutecznych, postronnych, y zamorskich opisanie: co za moc maia, a iako ich uzywać, tak ku przestrzezeniu zdrowia ludzkiego, iako ku vdrovienia rozmaitych chorob. Teraz nowo, wedle herbarzow dzisieyszego wieku, y innych zacnych medykow, poprawiony. Przydano Alexego Pedemontana Księgi siedmioryo tajemnych a skrytych lekarstwiech, przy czym dosyć misternych a trafnych rzeczy i doświadczonych mieć będziesz*, Kraków 1568.

Warto podkreślić, że interesujący nas fragment pracy Quirica de Augustisa był dotąd praktycznie niezauważany przez badaczy, analizujących zwyczaje kulinarne z przełomu średniowiecza i czasów nowożytnych. Praca Quirica de Augustisa obrazuje zasadniczą zmianę w gustach konsumenckich, dlatego w pełni zasługuje na wprowadzenie do obiegu naukowego jako źródło obrazujące technologię wyrobu poszczególnych produktów cukierniczych.

EDYCJA TEKSTU ŹRÓDŁOWEGO

Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492

[fol. XXVXVr]

Zaczyna się trzynasta [dystynkcja], która jest o sztuce cukrowej [i] zawiera 31 sposobów wytwarzania

- 1° O twardych cukierkach kolendrowych
- 2° O [cukierkach kolendrowych o] szorstkiej powierzchni
[fol. XXXVv]
- 3° O kandyzowanym cynamonie
- 4° O [kandyzowanych] migdałach
- 5° O [kandyzowanych] pomarańczach
- 6° O [kandyzowanych] goździkach
- 7° O [kandyzowanych] ziarnach anyżu
- 8° O [kandyzowanych] orzeszkach piniowych
- 9° O [kandyzowanych] orzeszkach laskowych
- 10° O cukierkach piżmowych
- 11° O nugacie z orzeszków piniowych
- 12° O białych morselkach
- 13° O konfiturze imbirowej
- 14° O wszystkich zwierzętach i owocach [z cukru]
- 15° O pręcikach cukrowych
- 16° O różanych *Manus Christi*
- 17° O fiołkowych *Manus Christi*
- 18° O perłowych *Manus Christi*
- 19° O *Manus Christi* z kawałkami [kamieni szlachetnych]
- 20° O *savonia*
- 21° O barwieniu cukru na czerwono
- 22° O barwie zielonej [cukru]
- 23° O barwie niebieskiej lub czarnej [cukru]
- 24° O barwie żółtej [cukru]
- 25° O barwie turkusowej [cukru]
- 26° O barwie morelowej [cukru]
- 27° O rozmaitych marcepanach
- 28° O cukrach różanym, fiołkowym i innych
- 29° O konfiturze pigwowej
- 30° O konfiturze z kwaśnych wiśni
- 31° O galaretkie z kwaśnych wiśni

Z cukru robi się wiele, czego nie opisano w tej mojej książce, ponieważ są to zwykle 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.

[1.] Aby zrobić twarde cukierki kolendrowe

Okragłe albo twarde cukierki kolendrowe powstają z cukru, do którego dodaje się nasiona kolendry przyrządzone jak wyżej¹ i dobrze osuszone w wszelkiej wilgoci. I od początku do prawie samego końca należy dodawać do nich dobrze ugotowany cukier. I na końcu zapamiętaj, aby wziąć trzy albo cztery garście lekko ugotowanego [cukru]², żeby [cukierki] stały się okrągłejsze i twardsze.

Rzeczony cukierki kolendrowe należy dobrze wysuszyć i trzeć w rękach³ nie tylko na końcu, lecz przy każdym dodaniu cukru, a to dlatego, że stają się twardsze i tak łatwo nie czernieją, i nie stają się miękkie od wilgoci; wtedy sztukę tę wszyscy chwalą. I to jest zwyczaj Genuńczyków, chwalony przez wszystkich.

[2.] Aby zrobić cukierki kolendrowe o szorstkiej powierzchni

należy nasiona kolendry pokryć cukrem, trzeć je mocno w rękach, aż [cukierki] osiągną przeciętną wielkość, stale dodając cukier dość dobrze wygotowany⁴. Potem trzeba wziąć cedzak z małymi otworami na dnie i napełnić [go] cukrem. I cukier wylewa się na wspomnianą kolendrę, ciągle poruszając kociołkiem w górę i w dół, w przód i w tył. I cukier ma być od początku do końca dobrze wygotowany i niech się [nasiona kolendry] dobrze zastaną osuszone poprzez poruszanie kociołkiem jak wyżej⁵.

Dodaje się dobrze wygotowanego cukru, by mógł długo pozostać poskręcany⁶ i by na tyle [nasiona kolendry] jednocześnie się nie sklejały, o ile by mogły się sklejać, jeśliby [cukier] był delikatnie ugotowany. I to robią dobrzy, doświadczeni aptekarze.

¹ Niejasne odwołanie.

² W oryginale łac. *levis coctio*. Tym terminem określano drugi stopień gotowania cukru, tj. taki, w którym gotowany cukier po uprzednim przejściu ze stanu stałego w płynny (pierwszy stopień), osiągał temperaturę 106°C. Stopień ten, przy braku odpowiednich narzędzi pomiarowych, rozpoznawano wtedy, gdy niewielka ilość masy cukrowej umieszczona między kciukiem i palcem wskazującym nie ulegała zerwaniu podczas rozciągania; zob. E. Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011, s. 723.

³ Zgodnie z informacjami zawartymi w recepturze na cukierki piźmowe wytwarzający ten rodzaj słodczy po każdym dodaniu płynnego cukru winien własnoręcznie rozprowadzić go, tak by wytwarzane cukierki były równomiernie pokryte masą cukrową. Musi to robić umiejętnie, bo nieuważne działanie może spowodować poważny uszczerbek na zdrowiu, zob. przepis nr 10.

⁴ Użyty przez autora zwrot łac. *satis fortis cocture* wskazuje na trzeci stopień gotowania cukru, tożsamy z uzyskaniem białej masy cukrowej opisanej w przepisie nr 16. Cukier osiągał tę postać, gdy kropla cukru, wzięta między dwa palce, będzie rozciągać się jak nitka, która łamiąc się, stanie się biała. Dziś stan ten osiąga się, gdy temperatura masy cukrowej waha się między 117,5 a 145°C. Powyżej 145°C cukier zaczyna się karmelizować, co w dawnej nomenklaturze nazywano czwartym stopniem, który został opisany w recepturze nr 15; zob. E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 381–382; zob. też przepis nr 4.

⁵ Zapewne autor odnosi się do wskazań zawartych dwa zdania wcześniej.

⁶ Prawdopodobnie chodzi o formowanie szorstkiej powierzchni przy pomocy gęstej masy cukrowej.

[3.] Aby kandyzować cynamon

weź cynamonu obranego z wierzchniej kory i potnij [go] na cienkie nitki, i włóż do kociołka, i cedzakiem z małymi otworami posypuj go cukrem. I na początku, na przykład [dodaj] trzy garści cukru, który powinien być lekko ugotowany⁷, potem aż do końca mocno [ugotowany] poprzez poruszanie kociołkiem – jak powiedziałem – przy cukierkach kolendrowych o szorstkiej powierzchni⁸, i tyle to ma trwać, aż staną się one duże.

Są tacy, którzy po pierwszym polaniu cukrem wspomniany pocięty cynamon posypują sproszkowanym imbirem, aby był bardziej gryzący i mocniejszy w smaku. Ale nie podoba mi się ten sposób. Lecz aby [cukierki] gryzły w język, trzeba je zrobić z dobrego cynamonu, nie mocząc go w wodzie, jak to robią niektórzy głupcy, by lepiej się kroił, gdyż takie moczenie pozbawia cynamon smaku.

[4.] Aby kandyzować migdały

weź migdały i szorstkim płótnem dobrze je poobcieraj i osusz je w kociołku, i oczyść z wszelkiego brudu. Na koniec cedzakiem z [małymi] otworami wylej na nie mocno gotowanego cukru⁹, nieustannie tu i tam poruszając kociołkiem, pod którym powinien być ogień z węgla, tak by [cukierki] dobrze się osuszyły [tj. stwardniały]. I robi się to tak, by dobrze zostały pokryte [cukrem] i im bardziej będzie przedłużało się wspomniane poruszanie kociołkiem, tym bardziej staną się twarde.

Są tacy, którzy kandyzują migdały wraz z łuska¹⁰ i w ten sposób trwa [to] więcej czasu i one się nie psują. Są zaś tacy, którzy je oczyszczają z wierzchniej łuski¹¹ i tak kandyzują w cukrze. Inni, którzy dzielą je na dwie części, kandyzują je i robią szorstkie¹². Sposób zaś postępowania dotyczący gotowania cukru i poruszania kociołkiem jest taki, jak pokazałem ci [w przepisie] o cukierkach kolendrowych o szorstkiej powierzchni¹³.

[5.] Aby kandyzować pomarańcze

weź przygotowane skórki pomarańczy, ile zechcesz, i cedzakiem z [małymi] otworami wylej na nie dobrze gotowanego cukru¹⁴, i zrób to tak, jak powiedziałem o cynamonie¹⁵ i o wylewaniu cukru, i poruszaniu kociołkiem¹⁶.

Skórki pomarańczy przygotowuje się w ten sposób: zalewa się je czystą wodą i pozostawia na dziewięć dni, każdego dnia zmieniając wodę. Na koniec zaś gotuje się

⁷ Zob. przyp. 2.

⁸ Odwołanie do wcześniej receptury; zob. przepis nr 2.

⁹ Użyty przez autora zwrot łac. *zucharum fortis coctionis* może wskazywać na trzeci stopień gotowania cukru, tak jak w przepisie nr 2. Szerzej zob. przyp. 4.

¹⁰ Chodzi o brązową łuskę, którą pokryte są migdały.

¹¹ Zob. przypis wyżej.

¹² Niniejszy fragment odnosi się do wcześniej receptury; zob. przepis nr 2.

¹³ Chodzi o wskazania zawarte w przepisie nr 2.

¹⁴ Być może chodzi o pierwszy stopień gotowania cukru, zob. przyp. 2.

¹⁵ Chodzi o rady zawarte w przepisie nr 3.

¹⁶ Niniejszy fragment odnosi się do przepisu nr 2.

je w wodzie dziesięć albo dwanaście razy. Potem, po ściągnięciu z ognia, usuwa się białą część, która przylega do skórki, i kroi się je wzdłuż na dość małe kawałki, i zostawia zanurzone w rozpuszczonym gotowanym cukrze [tj. płynnej masie cukrowej] przez dzień i noc. I potem się w nim lekko gotują, następnie wyjmują się je i pozwala się im wyschnąć [tj. zastygnąć], po osuszeniu kandyzuje się je w sposób, o którym wyżej¹⁷, i tym sposobem się je przygotowuje i usuwa z nich gorycz.

[6.] Aby kandyzować goździki

weź goździki, wysusz je i oczyść dobrze z wszelkich nieczystości. Potem cedzakiem z [małymi] otworami wylej na nie dość dobrze gotowanego [cukru]¹⁸. I jeśli chciałbyś zrobić je szorstkie, zrób tak, jak powiedziałem o poruszeniu kociołkiem [w przepisie] o cukierkach kolendrowych o szorstkiej powierzchni¹⁹. Jeśli zaś [chcesz je zrobić] twarde, jak ci pokazałem [w przepisie] o migdałach²⁰, to tego samego dowiesz się [w przepisie] o pomarańczach²¹.

Aby zrobić bardzo szorstkie cukierki, otwory w cedzaku powinny być małe i cukier dodawany równo i jednakowo. I im z większej wysokości jest wylewany, tym lepiej i nie należy dopuścić, aby spadały na nie krople, bowiem one zniszczą twoje dzieło.

[7.] Aby kandyzować ziarna anyżu

weź dwa funty²² dobrze oczyszczonych nasion anyżu, na początek wylej na nie lekko gotowanego cukru²³. I należy go dobrze rozprowadzić rękoma po kociołku, aż [nasiona anyżu] zostaną całkiem dobrze [nim] pokryte, i powinny być osuszane [tj. zastygnięte] po [dodanej] każdej garści cukru. I tak należy czynić aż do końca, jeśli chcesz zrobić twarde cukierki anyżowe. Jeśli zaś [chcesz], by miały szorstką powierzchnię po tym, jak zostaną pokryte, cedzakiem z [małymi] otworami dodaj cukru i z góry [wlej]²⁴ i niech będzie [on] z mocnego gotowania²⁵. Potem poruszaj kociołkiem, jak powiedziałem ci [w przepisie] o cukierkach kolendrowych o szorstkiej powierzchni²⁶, i czynń to aż do [osiągnięcia] odpowiedniej ich wielkości.

[fol. XXXVIr]

¹⁷ Niejasne odwołanie.

¹⁸ Zob. przyp. 14.

¹⁹ Zob. przepis nr 2.

²⁰ Zob. przepis nr 4.

²¹ Zob. przepis nr 5.

²² Funt (łac. *libra*) – tu: aptekarska jednostka wagi, dzielona na 12 uncji i wynosząca w przybliżeniu od 300 do 340 g, zob. J.-P. Bénédet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. II, Paris 1996 (thèse de doctorat), s. 312.

²³ Zob. przepis nr 2.

²⁴ Z kontekstu wynika, że w oryginale łacińskim brakuje łac. słowa *proice* – wlej, które pojawia się w późniejszych wydaniach dzieła Quirica de Augustisa.

²⁵ Zob. przyp. 4.

²⁶ Zob. przepis nr 2.

Im są mniejsze ziarna anyżu, tym są piękniejsze, i im są twardsze, tym bardziej są godne pochwały. Bowiem stają się twarde nie tylko cukierki anyżowe, lecz i inne pozostałe słodczyce, jeśli dobrze zostaną osuszone [tj. zastygłe] przy każdym dodaniu cukru. Dlatego należy o tym dobrze pamiętać.

[8.] Aby kandyzować orzeszki piniowe

weź dobrze oczyszczonych orzeszków piniowych, ile zechcesz, i od początku do końca cedzakiem z [małymi] otworami polewaj je po wierzchu dobrze gotowanym cukrem²⁷. I poruszaj kociołkiem, jak ci pokazałem [w przepisie] o cukierkach kolenkowych o szorstkiej powierzchni²⁸. Jeśli zaś chcesz zrobić twarde, zrób tak, jak ci pokazałem [w przepisie] o migdałach²⁹ i o polewaniu cukrem i poruszaniu kociołkiem³⁰.

Zauważ, że ten rodzaj słodczy zachowa się na krótko, ponieważ orzeszki piniowe się psują i zanim zostaną przyrządzone, trzeba się upewnić, że nie są zepsute, [takie] bowiem dają się poznać, ponieważ są czarne i mają zły smak, gdyż są czyszczone otrębami, jak ci wyżej pokazałem³¹.

Ponadto zauważ, że są tacy, którzy do pierwszej porcji cukru dodają białko jajka dobrze utartego z niezbyt gorącym cukrem, aby białko się nie ugotowało³². I robią to dlatego, ponieważ do nich [tj. do orzeszków piniowych] cukier z trudem przylega, ze względu na oleistość, która jest w nich. I ten sposób nie jest krytykowany.

[9.] Aby kandyzować orzechy laskowe

weź orzechów laskowych, ile zechcesz, i zrób tak, jak ci powiedziałem [w przepisie] o migdałach³³, a robiąc je o szorstkiej³⁴ i twardej powierzchni³⁵, zachowuj sposób w ich [robieniu], jak dałem ci [w przepisie] o migdałach³⁶ etc.

Zanim przygotowuje się orzechy laskowe, należy je dokładnie wymieszać w kociołku i podgrzać tak, aby można było usunąć przylegającą do nich delikatną skórkę. Jeśliby bowiem pozwoli się [by została], to cukier można by łatwo z nich usunąć etc.

²⁷ W oryginale łac. *zucharum bone cocture*. Szerzej zob. przyp. 4.

²⁸ Zob. przepis nr 2.

²⁹ Zob. przepis nr 4.

³⁰ Zob. przepis nr 2.

³¹ Niejasne.

³² By białko się nie ścięło.

³³ Zob. przepis nr 4.

³⁴ Zob. przepis nr 2.

³⁵ Zob. przepis nr 1.

³⁶ Zob. przepis nr 4.

[10.] Aby zrobić cukierki piżmowe

weź dwie drachmy³⁷ cynamonu delikatnego i wyborowego, i dobrze utartego, i pół skrupułu³⁸ najlepszego piżma³⁹ rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody różanej⁴⁰. Zmieszaj te dwie rzeczy w kociołku i wylej na nie dobrze gotowanego cukru⁴¹, i nieustannie należy poruszać rękoma cukier i korzenie, i dobrze osuszyć⁴². I tyle razy trzeba to czynić, aż uzyskają rozmiary ziarenek maku, i na koniec dać dwie garści cukru, aby stały się okrągłe.

Cukierki piżmowe jedynie z trudem przyjmują [tę] postać. Lecz aptekarz bystry i doświadczony w mieszananiu cukru i przypraw rękoma szybko je uformuje. Istotnie po dwóch albo trzech garściach cukru należy je przesiać, z tego przesiania cukierki piżmowe wychodzą o wielkości czubka igły, a pozostaje pył i inne [cząstki], które już przyjęły [jakaś] postać, są odrzucane. Jednego razu sam kazałem doświadczonemu i pilnemu pomocnikowi aptekarza zrobić [pastylki piżmowe] i stałem przy nim, a on je szybko i najlepiej wykonał. Lecz przed wykonaniem utracił skórę [z] ręki [przytwierdzonej] do kociołka i niewiele z tego, co pozostało, pokryło się bąblami.

Ponadto zauważ, że wszystkie opisane powyżej słodczyce, które robi się w kociołku, powinno się robić na ogniu z węgla [drzewnego] palonego bez dymu, nie z drewna, jak widziałem, że robią to niektórzy głupcy⁴³.

[11.] Aby zrobić nugat z orzeszków piniowych

weź jeden funt⁴⁴ sklarowanego i niedogotowanego cukru⁴⁵, mieszaj najlepiej kijem. Po usunięciu naczynia z ognia i po długim mieszananiu go [tj. cukru] dodaje się cztery uncje⁴⁶ oczyszczonych orzechów piniowych i razem się miesza. Potem dokładnie gotuje się cukier i powinno być to gotowanie na mocnym ogniu⁴⁷. Potem kroi się je w kawałki etc.

³⁷ Drachma (łac. *drachma*) – tu: aptekarska jednostka wagi wynosząca około 3,8 g; dzieliła się na trzy denary lub skrupuły, zob. J.M. Bénétzet, op. cit., s. 312.

³⁸ Skrupuł (łac. *scrupulum*) – tu: aptekarska jednostka wagi wynosząca około 1,27 g; zob. ibidem.

³⁹ Piżmo (łac. *moschus*) – wydzielina zapachowa produkowana przez gruczoł piżmowca syberyjskiego (łac. *Moschus moschiferus* L.). Już w medycynie antycznej przekazanej przez Awicennę piżmu przypisywano m.in. właściwości wzmacniające oraz oczyszczające oddech, wzrok i serce: J.-P. Bénétzet, op. cit., s. 147.

⁴⁰ Woda różana (łac. *aqua rosae*) – rodzaj destylowanej wody otrzymywanej z płatków róż. Była używana do obmywania rąk przed jedzeniem. Niewielkie ilości wody dodawano też do niektórych słodczych. Szerzej o wodzie różanej i jej wykorzystaniu zob. m.in. M.J. Sampietro Solanes, *L'aigua de roses i l'aiguarent a les apotecaires de Mallorca, de 1350 a 1550*, „Gimbernat” 2000, vol. 34, s. 15–30.

⁴¹ Zob. przyp. 4.

⁴² Wydaje się, że autor odwołuje się do metody, którą szerzej wyjaśnił w przepisie nr 1; zob. też przyp. 3.

⁴³ Niniejsza uwaga wskazuje, że autor zaleca użycie węgla drzewnego, który daje żar. Przy spalaniu drewna oprócz ciepła produkuje się dym, który może zanieczyszczać przygotowane słodczyce.

⁴⁴ Zob. przyp. 22.

⁴⁵ Zob. przyp. 2.

⁴⁶ Uncja (łac. *uncia*) – tu: aptekarska jednostka wagi, dzielona na osiem drachm i wynosząca w przybliżeniu 30 g; zob. J.M. Bénétzet, op. cit., s. 312.

⁴⁷ Zob. przyp. 4.

Jeśli cukierki z orzeszków piniowych mają być przechowywane przez długi czas, należy użyć zalecanej ilości orzeszków piniowych. Jeśli zaś tylko na krótki czas, na każdy funt cukru można dodać pół funta orzeszków piniowych.

[12.] Aby zrobić białe morselki⁴⁸

weź jeden funt⁴⁹ sklarowanego i niedogotowanego cukru⁵⁰. Miesza się go najlepiej kijem i po długim mieszaniu dodaje się dwie drachmy⁵¹ drobno pociętego imbiru, potem dokładnie gotuje się cukier i [gotowy produkt] tnie [się] na kawałki⁵².

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.

[13.] Konfitura imbirowa

Weź cztery uncje⁵³ oczyszczonego i wyborowego imbiru, dwie uncje czystego cynamonu, osnówkę (kwiat) gałki muszkatołowej, goździki [–] każdego po jednej drachmie⁵⁴. Ściera się je dokładnie na proszek; dwa funty cukru sklarowanego i dobrze ugotowanego, i robi się rodzaj słodczy w kawałkach. Jest on bardzo przyjemny w smaku, lecz nie jest biały. Robi się go w wielu dobrych miastach, ale w naszym nie jest używany⁵⁵.

[14.] Aby zrobić owoce i wszystkie zwierzęta z cukru

weź cukru, ile chcesz, i utrzyj go na proszek. Następnie po delikatnym starciu na proszek zagniata się go z białkiem jajek w wystarczającej ilości, tak bardzo, żeby miał postać ciasta. Potem formy smaruje się olejem ze słodkich migdałów i wypełnia się [ją] wspomnianym ciastem, a następnie razem się łączy. I w ten sposób zostaną zrobione zwierzęta i owoce. I tak można robić wszystkie pojedynczo, o ile ma się formę. Potem wkłada się je do osuszenia do płótna, na końcu się barwi stosownie do ich właściwego koloru.

⁴⁸ Morselki (łac. *morselata alba*) – nazwa wywodzi się od łac. *morsa* – kąsek. Czasem produkt przed podzieleniem zwany był tabliczką (łac. *tabulata*, od łac. *tabula* – tablica). Jak wynika z treści niniejszej receptury, obie nazwy znajdowały uzasadnienie, bowiem uzyskaną tabliczkę cukrowo-imbriową dzielono na kawałki, czyli morselki; zob. też J. Szostak, *Farmakognozja, farmacja galenowa i aptekarstwo w renesansowych zielnikach*, Warszawa 2006, s. 320–321.

⁴⁹ Zob. przyp. 22.

⁵⁰ Autor prawdopodobnie odwołuje się do pierwszego stopnia gotowania cukru, czyli syropu, a dokładniej – do ulepu. To stan, w którym kropla rozpuszczonego cukru, wzięta między kciuk a palec wskazujący, rozciągając się jak nitka, od razu się rozrywa, a masa skapuje, a potem twardnieje; zob. E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 280, 723.

⁵¹ Zob. przyp. 37.

⁵² Można sądzić, że od czynności cięcia na kawałki (łac. *morsellae*) pochodzi nazwa tego rodzaju słodczy. Zob. przyp. 48.

⁵³ Zob. przyp. 46.

⁵⁴ Zob. przyp. 37.

⁵⁵ Możliwe, że autor mówi o Vercelli, mieście, gdzie mieszkał i pracował.

Są jacyś inni, którzy zagniatą cukier z gumą tragakantową⁵⁶ rozpuszczoną w wodzie różanej. I [są] tacy, którzy posypują formy mąką. I to można robić, ale powyższy sposób jest lepszy.

[15.] Aby zrobić pręciki cukrowe

weź dwa funty⁵⁷ cukru. Wlewa się [go] do wody na noc, potem gotuje się z tą wodą, bez żadnego innego klarowania, lecz przedtem niech się klei i niech będzie to twarde gotowanie⁵⁸. Gdy się ugotuje, wylewa się go na marmur nasmarowany olejem ze słodkich migdałów. Potem, zanim się schłodzi, rozciąga się na żelazie⁵⁹, i im dłużej będzie się [je] rozciągać, tym staną się bielsze. Potem tnie się je nożycami⁶⁰ i przechowuje w płótnie.

Są zaś tacy, co dodają pół uncji sproszkowanej skrobi na każdy funt cukru, po tym, jak cukier jest na wpół ugotowany lub na końcu, aby cukier nie był biały. I ten sposób nie jest krytykowany.

Cukier zaś dodaje się do wody, aby stał się lepki [tj. plastyczny] i dzięki temu mógł się rozciągać na żelazie [tj. haku] i poprzez to rozciągnięte paluszki cukrowe stają się białe. Im doskonalszy jest [rodzaj] cukru, tym dłużej musi się rozpuszczać w wodzie, im zaś cukier jest grubszy i bardziej czerwony, tym krócej należy go trzymać w wodzie. I to należy zauważyć, że mianowicie cukier w dużych kawałkach, jak i czerwony ma większą lepkość [tj. plastyczność]. Dlatego niewiele pozostaje w wodzie. Biały zaś [cukier] ma mało wilgoci, dlatego, aby osiągnąć taką [lepkość, tj. plastyczność], która jest potrzebna, by mógł być rozciągany na żelazie [tj. haku], musi pozostawać w wodzie i to przez długi czas.

We wszystkich wyżej opisanych słodyczach cukier powinien być sklarowany. W tym zaś [przepisie] nie jest sklarowany, lecz tylko precedzony, by go oczyścić z nadmiaru [składników] i zanieczyszczeń.

[16.] Aby zrobić różane *Manus Christi*

weź jeden funt⁶¹ cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie i pół funta wody różanej⁶², zmieszaj razem oba [składniki] i niech się gotują, aż wyparuje woda i cu-

⁵⁶ Guma tragakantowa, tragakant (łac. *gumma dragacanti*) – sok wypływający z naciętych pędów i korzeni kolczastego krzewu traganka gumodajnego (łac. *Astragalus gummifer* Lab.), twardej i twardniejącej po kilku dniach. Ze względu na swoje właściwości współcześnie jest używany m.in. w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym i kosmetycznym jako substancja zestalająca; zob. Z. Podbiałkowski, *Słownik roślin użytkowych*, Warszawa 1985, s. 370–371, nr 1090.

⁵⁷ Zob. przyp. 22.

⁵⁸ Jak można sądzić, autor wskazuje na gęstą konsystencję syropu, który poddany dalszej obróbce termicznej się karmelizuje. W tym wypadku chodzi o czwarty stopień gotowania cukru (łac. *dura coctio*); zob. E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 485, 732.

⁵⁹ Chodzi o rodzaj gwoźdźcia wygiętego w kształcie haka.

⁶⁰ W domyśle chodzi o podzielenie wyrobu na mniejsze kawałki.

⁶¹ Zob. przyp. 22.

⁶² Zob. przyp. 40.

kier mocno się zagotuje⁶³, potem wylej to na marmur⁶⁴ posypyany delikatną mąką i przechowuj.

Są tacy, którzy smarują marmur olejem migdałowym zamiast mąki. Jednakże ten sposób mi się nie podoba. Ponadto wiedz, że cukru, z którego należy robić *Manus Christi*, nie należy za bardzo mieszać. Bowiem długie mieszanie przeszkadza w przyrządzeniu cukru etc.

[17.] Aby zrobić fiołkowe *Manus Christi*

weź jeden funt⁶⁵ cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie [fol. XXXVIv], pół funta kwiatów fiołka, zmieszaj i niech będzie to tak, jak pokazałem ci w przepisie⁶⁶.

Ponadto zauważ, że współcześni aptekarze dodają tylko dwie uncje⁶⁷ wody z kwiatów fiołków i różanej na jeden funt cukru, aby zrobić fiołkowe lub różane *Manus Christi*. I wtedy ma to niską jakość. Dlatego należy dodać taką ilość, jaką opisałem powyżej⁶⁸.

Można także zrobić *Manus Christi* z farbownika lekarskiego⁶⁹ i ogórecznika lekarskiego⁷⁰. I robi się je tak, jak [opisano] powyżej, zamieniając tylko wodę, tak że w miejsce wody różanej dodaje się wody z kwiatów farbownika lekarskiego lub kwiatów ogórecznika lekarskiego wraz z przepisaną powyżej ilością cukru⁷¹.

[18.] Aby zrobić perłowe *Manus Christi*

weź jeden funt⁷² cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie i pół funta wody różanej i zmieszaj, i niech się oba razem gotują aż do wyparowania wody i twardego

⁶³ Łac. *fortis coctio*. Jak można sądzić, autor odwołuje się do trzeciego stopienia gotowania cukru, który był również nazywany stopniem *Manus Christi*; zob. E. Carnevale Schanca, op. cit., s. 381–382.

⁶⁴ W zależności od sposobu wylania wspomniana masa, stygnąc, mogła przybierać różne formy, np. dużych kropli, pasków lub tabliczek. Te ostatnie mogły być krojone na mniejsze kawałki.

⁶⁵ Zob. przyp. 22.

⁶⁶ Być może niniejsza uwaga odnosi się do wskazań zawartych w poprzedniej recepturze, czyli przepisie nr 16.

⁶⁷ Zob. przyp. 46.

⁶⁸ Prawdopodobnie jest to odwołanie do przepisu nr 16.

⁶⁹ Farbownik lekarski (łac. *Anchusa officinalis* L.) – roślina zielna z rodziny szorstkolistych (łac. *Boraginaceae*) o wysokości 30–80 cm oraz purpurowo-fioletowych, czerwonych lub niebieskich kwiatach. We współczesnym zielarstwie wykorzystuje się ziele i korzeń, z których robione są napary na ukąszenia, oparzenia, owrzodzenia czy trudno gojące się rany; zob. M. Maderska, *Atlas roślin leczniczych*, Warszawa 2013, s. 47.

⁷⁰ Ogórecznik lekarski (łac. *Borago officinalis* L.) – roślina dwuletnia pochodzenia śródziemnomorskiego, o wysokości 30–60 cm, której kwiaty i ziele wykorzystywane są w lecznictwie; zob. Z. Podbielkowski, op. cit., s. 252, nr 720.

⁷¹ Prawdopodobnie jest to odwołanie do przepisu nr 16.

⁷² Zob. przyp. 22.

ugotowania cukru⁷³. Na koniec zaś dodaje się pół uncji⁷⁴ pereł startych delikatnie na proszek i wylewa się na marmur, posypyany jak wyżej⁷⁵, i się je przechowuje.

Są zaś pewni aptekarze, nawet prawie wszyscy, którzy dodają tylko jedną drachmę⁷⁶ [pereł] na każdy funt cukru i to z powodu ich braku kupujący nie chcą płacić, i to jest niekorzystne. Bowiem nie należy dodawać mniejszej ilości niż półtorej uncji na każdy funt cukru.

[19.] Aby zrobić *Manus Christi* z kawałkami [kamieni szlachetnych]

weź jeden funt⁷⁷ cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie i pół funta wody różanej. Oba razem niech się gotują aż do wyparowania wody i twardego ugotowania cukru⁷⁸. Potem na końcu dodaje się trzy drachmy kawałków kamieni szlachetnych, wszystkie najdelikatniej utarte, i jedną drachmę⁷⁹ pereł. Pomieszaj i wylej je na marmur, i przechowuj w płótnie.

[20.] Aby zrobić *savonia*

weź jeden funt⁸⁰ cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie, cztery uncje⁸¹ wody różanej⁸², cztery uncje skrobi startej na proszek. Niech się razem gotują aż do wyparowania wody i ugotowania cukru na twardo⁸³. Potem na końcu dodaje się dwie uncje imbiru najdelikatniej pociętego i wylewa się na marmur, i nadaje się mu kształt *Manus Christi*, 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.

[21.] Aby nadać cukrowi kolor czerwony

weź drewno farbiarskie⁸⁴ najdelikatniej oskrobane, pół uncji⁸⁵ kamienia ałunu⁸⁶ i sześć uncji wody. Te dwa składniki związane w kawałek płótna należy włożyć do wspomnianej wody na sześć dni. Potem trzeba podgrzewać je lekko na ogniu i wraz z tą wodą gotować cukier.

⁷³ Użyty tu przez autora łac. zwrot *dura coctio* wskazuje, że chodzi tu o czwarty stopień gotowania cukru, a więc karmelizację; zob. przyp. 4.

⁷⁴ Zob. przyp. 46.

⁷⁵ Prawdopodobnie jest to odwołanie do przepisu nr 16.

⁷⁶ Zob. przyp. 37.

⁷⁷ Zob. przyp. 22.

⁷⁸ Zob. przyp. 73.

⁷⁹ Zob. przyp. 37.

⁸⁰ Zob. przyp. 22.

⁸¹ Zob. przyp. 46.

⁸² Zob. przyp. 62.

⁸³ Zob. przyp. 73.

⁸⁴ Drewno farbiarskie (brezylka sappan, łac. *Caesalpinia Sappan L.*) – drewno tej rośliny, określane też mianem czerwonego drewna, wraz z korą i korzeniami dostarcza czerwonego barwnika, z kolei strąki dają czarny barwnik wykorzystywany do produkcji atramentu; zob. Z. Podbielkowski, op. cit., s. 42–43, nr 95; <https://spjs.ijp.pan.pl/haslo/index/634/1287>.

⁸⁵ Zob. przyp. 46.

⁸⁶ Ałun (łac. *alumen*) – rodzaj minerału; J.P. Bénétet, op. cit., vol. II, s. 174.

[22.] Aby zrobić cukier o barwie zielonej

weź sok z kapusty lub sok z [liści] buraka liściowego [boćwiny], lub sok z liści irysa⁸⁷ i z jednym z nich należy gotować cukier.

[23.] Aby zrobić niebieski lub czarny kolor cukru

weź indygo⁸⁸, gumę tragakantową⁸⁹, każdego po pół uncji⁹⁰, i sześć uncji wina czarnego⁹¹. Te dwa [składniki] starte dokładnie na proszek wiąże się w kawałek płótna [i] wkłada do wina na sześć dni. Potem ze wspomnianym winem gotuje się cukier, jednak wcześniej podgrzewa się nieco na ogniu wraz z wymienionymi składnikami etc.

[24.] Aby nadać cukrowi kolor błękitny

weź dwie uncje⁹² szafranu⁹³ i funt⁹⁴ wody, włóż do niej [składniki] na dzień i noc. Potem razem należy je nieco podgrzewać, następnie precedzić. I z tą wodą gotuj cukier lub weź sok z błękitnych kwiatów, rosnących na bagnach; niektórzy sądzą, że są to kwiaty tataraku⁹⁵, i z nimi gotuj cukier, ponieważ jest [to] najpiękniejszy błękit, jednak jego zapach nie jest tak dobry etc.

[25.] Aby nadać cukrowi kolor turkusowy

weź dwie drachmy⁹⁶ indygo⁹⁷, pół uncji cerusytu⁹⁸ i jedną drachmę niegaszonego wapna. Ściera się je na proszek i w kawałku płótna wiąże się i zanurza w jednym funcie wody na dzień i noc. Potem razem podgrzewa się nieco na ogniu i wraz z tą wodą gotuje się cukier.

⁸⁷ Prawdopodobnie jest to odwołanie do irysa florentyńskiego (kosaćca florentyńskiego, łac. *Iris florentina* L.), rośliny osiągającej do 1 m wysokości, posiadającej krótkie kłace, szablaste liście, duże, białe lub niebieskie kwiaty, występującej m.in. na terenie Włoch; zob. Z. Podbielkowski, op. cit., s. 172–173, nr 484.

⁸⁸ Indygo – niebieski barwnik otrzymywany z liści rośliny indygowca barwierskiego (łac. *Indigofera tinctoria* L.), zob. ibidem, s. 122, n. 332.

⁸⁹ Zob. przyp. 56.

⁹⁰ Zob. przyp. 46.

⁹¹ Czarne wino (łac. *vino nigro*) – prawdopodobnie autor wskazuje na wino morwowe; zob. E. Carnevale Schianca, op. cit., s. 436.

⁹² Zob. przyp. 46.

⁹³ Szafran – suszone i sproszkowane znamiona szafranu uprawnego (łac. *Crocus sativus* L.), zawierającego żółty barwnik – krocynę, używanej jako przyprawa, barwnik lub substancja lecznicza; zob. Z. Podbielkowski, op. cit., s. 346, nr 1013.

⁹⁴ Zob. przyp. 22.

⁹⁵ Tatarak zwyczajny (łac. *Acorus calamus* L.) – bylina kłączowa osiągająca niekiedy 1 m wysokości, rosnąca przy brzegach wód stojących. Ma kwiatostan kolbowaty, pozornie boczny, i białawy okwiat; Z. Podbielkowski, op. cit., s. 363, nr 1066.

⁹⁶ Zob. przyp. 37.

⁹⁷ Zob. przyp. 88.

⁹⁸ Cerusyt – rodzaj minerału, węglan ołowiu: <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/cerusyt;3884383.html>.

[26.] Aby zrobić kolor morelowy cukru

weź sok z kwiatów irysa⁹⁹ i z nim trzeba gotować cukier. I jeśli nie można go [tj. soku z irysów] znaleźć w tym czasie [gdy go potrzebujesz], weź garść ciętej brązowej skóry, z której robi się szkatułki i torby i dodaj do wody; kiedy zaczniesz się gotować, należy gotować to trzy lub cztery razy. Potem trzeba odcedzić wodę od tych skrawków [w domyśle: skóry] i z tą wodą gotować cukier. I w ten sposób możesz to zrobić ze skrawkami czerwonej [skóry], jeśli chcesz zrobić kolor czerwony bez drewna farbiarskiego¹⁰⁰.

[27.] Aby zrobić marcepan

weź pół funta¹⁰¹ słodkich migdałów oczyszczonych i dokładnie zmiażdżonych i cukru dobrze startego na proszek, potem ponownie dobrze zmieszanego z migdałami, pół funta, [i] wystarczającą ilość wody różanej. I zrób ciasto, które należy rozłożyć na wafłach i piec w piecu. Są bowiem tacy, którzy dodają tylko cztery uncje¹⁰² migdałów na każdy funt cukru, jedni więcej, inni mniej. I to można zrobić zgodnie z upodobaniem wykonującego lub jedzącego.

Marcepany bez wafli robi się także w ten sposób: po przygotowaniu ciasta należy je rozłożyć na talerzu do krajania chleba posypanym cukrem i włożyć do naczynia glinianego, bez użycia ognia. I na nim kładzie się glinianą pokrywę z żarem. I po upieczeniu górnej części trzeba je obrócić. I niech tak będzie. I wtedy nie odróżni się części górnej od dolnej.

Także robi się marcepany i wyklada się je na marmur, jak pręciki cukrowe¹⁰³. I w ten sposób się [je] robi: gotuje się cukier, tak jakbyś chciał zrobić *Manus Christi*¹⁰⁴, i do niego wrzuca się migdały, najdrobniej pokruszone, i dobrze miesza się je z cukrem. Następnie gotuje się ponownie cukier, a potem wylewa się go na marmur posypany mąką. Lecz pierwszy i drugi sposób jest lepszy.

[28.] Aby zrobić cukier różany

weź trzy uncje¹⁰⁵ wierzchołków kwiatów czerwonej róży nie całkiem dojrzałych, po zebraniu pozostaw je przynajmniej na dzień, potem uciera się je dokładnie w naczyniu kamiennym¹⁰⁶, następnie dodaj do nich jeden funt¹⁰⁷ cukru i dobrze zagniatając, zmieszaj. Potem wkłada się je do szklanego naczynia i przykrywa kartą [pergaminiową]. Wreszcie wystawia się na słońce i pozostawia na trzy miesiące, mieszając każdego dnia, potem ponownie się odkłada i przechowuje. I w ten sposób robi się

⁹⁹ Zob. przyp. 87.

¹⁰⁰ Zob. przyp. 84.

¹⁰¹ Zob. przyp. 22.

¹⁰² Zob. przyp. 46.

¹⁰³ Zob. receptury nr 16–19.

¹⁰⁴ Odwołanie do trzeciego stopnia gotowania cukru; zob. też receptury 16–19.

¹⁰⁵ Zob. przyp. 46.

¹⁰⁶ Być może chodzi o kamienny móżdziej.

¹⁰⁷ Zob. przyp. 22.

cukier z fiołków, farbownika lekarskiego i ogórecznika lekarskiego, wymieniając tylko kwiaty, i zachowując sposób [przyrządzania, tak jak] w pozostałych recepturach.

Zauważ ponadto, że z wymienionych kwiatów bierze się tylko czubki, inną zaś część należy odrzucić, gdyż jest zbyt twarda. I owe włókna, które są w kwiatach ogórecznika¹⁰⁸, [też] należy odrzucić.

[29.] Aby zrobić konfiturę pigwową

weź dwanaście funtów¹⁰⁹ pigw oczyszczonych z wierzchniej skórki i wewnętrznego rdzenia¹¹⁰, przekształconych na masę przy użyciu ognia, [połączonych] z niewielką ilością wina. Zmieszaj osiem funtów cukru rozpuszczonego w wodzie i niech wszystko razem się gotuje, cały czas mieszane, aż się ugotuje, i przechowuj to w pudełkach.

Bowiem taka jest odpowiednia miara cukru, którą dodaje się do konfitury pigwowej. Inni dodają równą ilość cukru i masy, ale ten sposób nie jest chwalony. Tak więc wspomniana masa, zanim zostanie zmieszana z cukrem, powinna być od razu przecięnięta przez durszlak, tak by stała się delikatna. I cały czas należy mieszać ją kijem, kiedy jest gotowana na ogniu. Samo zaś ugotowanie pozna się po tym, że podczas mieszania odrywa się ona od kociołka i nie powinno się jej zdejmować z ognia [fol. XXXVIIr], jeśli sama nie oddzieli się od kociołka, ponieważ to jest znak, że jest ugotowana. I tego samego dowiesz się o konfiturze z kwaśnych wiśni¹¹¹.

[30.] Aby zrobić konfiturę z kwaśnych wiśni

weź wiśni (kwaśnych)¹¹², nie słodkich, i postaw do gotowania z niewielką ilością wina, zaś po ich pęknięciu zbierze się sok. Potem, przecierając rękoma, przeciera się je przez durszlak aż wyjdzie pulpa, a pestki lub jądra oraz skórki pozostaną. Wtedy weź dwanaście funtów¹¹³ wspomnianej masy, osiem funtów cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie, zmieszaj i niech się razem gotują, cały czas mieszane kijem, tak długo, aż oderwie się ona [tj. masa] od kociołka i należy to [tj. ją] przechować.

Zauważ, że w ten sposób robi się przyjemny [rodzaj] słodczy lub [słodczyk] dereśniowa, biorąc dereń¹¹⁴ i robiąc tak, jak przedstawiłem powyżej [mówiąc] o konfiturze z kwaśnych wiśni i o gotowaniu z winem, i zbieraniu i dodawaniu cukru. Jest to bowiem bardzo przyjemny [rodzaj] słodczy i powstrzymujący [upławy krwi].

¹⁰⁸ Zob. przyp. 70.

¹⁰⁹ Zob. przyp. 22.

¹¹⁰ Zapewne chodzi tu o usunięcie gniazda nasiennego.

¹¹¹ Chodzi o owoce wiśni pospolitej (łac. *Prunus cerasus L.*), zob. też Z. Podbielkowski, op. cit., s. 400, nr 1179.

¹¹² Ibidem.

¹¹³ Zob. przyp. 22.

¹¹⁴ Dereń właściwy (łac. *Cornus mas L.*) – krzew lub drzewo do 8 m wysokości. Ma podługowate, pestkowe owoce barwy wiśniowej. Są one jadalne, mają cierpki smak. Wykorzystuje się je do kandyzowania oraz przetwarzania na marmolady i soki. Wytwarza się z nich nalewki i nadzienie do cukierków; zob. Z. Podbielkowski, op. cit., s. 78, nr 195.

[31.] Aby zrobić galaretkę z kwaśnych wiśni

weż osiem funtów¹¹⁵ soku ze wspomnianych wyżej wiśni, dwa funty cukru sklarowanego i rozpuszczonego w wodzie. Zmieszaj i niech się gotują aż do zastygnięcia, cały czas mieszane kijem, i należy to przechować. Jest bowiem ona pożyteczna do ugaszenia pragnienia. I jeśli ktoś chce ich użyć zamiast smaku, to pobudza apetyt etc.

Są tacy, którzy to samo robią z soku pigw i gotują to do postaci galaretki. Inni zaś do postaci syropu i na oba sposoby można to zrobić, i to pomaga przy wielu chorobach. I na tym kończy się trzynasty rozdział, który dotyczył sztuki cukrowej etc.

BIBLIOGRAFIA

Źródła

- D. Alexii Pedemontani libri septem, a Ioan. Iacobo Veckero doctore med[i]co, ex italic sermone in latinum conuersi, et multis bonis secretis aucti*, Basiliae 1563.
- Dlicht d'apotekers 1515. The First Prescription Book Printed in the Low Countries*, ed. D.A. Wittop Koning, Nieuwkoop 1967.
- 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, nuouamente tradotti in lingua uolgare per Pietro Lavro, & da molti errori espurgati*, In Vinegia per Giouanni Bariletto 1559.
- Luminare maius, Lumen apothecariorum, & Aromathariorum thesaurus, omnibus cum medicis, tum aromataris per necessaria 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.
- Quirico de Augustis, *Dlicht d'apotekers*, ed. Th. van der Noot, Brussels 1515.
- Quiricus de Augustis, *Lumen apothecariorum*, Taurini 1492.
- Paulus Suardus, *Thesaurus aromatariorum*, Mediolani 1496.
- Secreti del Reverendo Donno Alessio Piemontese*, In Venetia 1555.
- Siennik M., *Herbarz to iest, zioł tutecznych, postronnych, y zamorskich opisanie: co za moc maią, a iako ich uzywać, tak ku przestrzeżeniu zdrowia ludzkiego, iako ku vzdrowienia 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 misterynych a trafnych rzeczy i doświadczonych mieć będziesz*, Kraków 1568.
- Světlo apatekářův z latinského „Lumen apothecariorum” Quirika de Augustis, přeložil Matěj z Mýta*, Díl 1, staročeský text, vyd. E. Šedivý, Praha 1922 [1926].

¹¹⁵ Zob. pryp. 22.

Opracowania

- Bénézet J.-P., *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e–XVI^e siècles)*, vol. II, Paris 1996 (thèse de doctorat).
- Carnevale Schianca E., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze 2011.
- 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.
- Maderska M., *Atlas roślin leczniczych*, Warszawa 2013.
- Masino C., *Interrogativi su Manlio di Bosco e Paolo Suardo speciali*, „Atti e memorie della Accademia italiana di storia della farmacia” 1988, 5, s. 7–10.
- Procaccioli P., *Ruscelli, Girolamo* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 87 (2017), https://www.treccani.it/enciclopedia/girolamo-ruscelli_%28Dizionario-Biografico%29.
- Sampietro Solanes M.J., *L'aigua de roses i l'aiguarent a les apotecaires de Mallorca, de 1350 a 1550*, „Gimbernat” 2000, vol. 34, s. 15–30.
- Silberman H.C., *Les formulaires des pharmaciens Manlius di Bosco Quiricus de Augustis et Paulus Suardus et la place importante qu'y prennent les sucreries*, „Atti e memorie della Accademia italiana di storia della farmacia” 2001, 18, 1, s. 17–22.
- 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.
- Podbiałkowski Z., *Słownik roślin użytkowych*, Warszawa 1985.
- Szostak J., *Farmakognozja, farmacja galenowa i aptekarstwo w renesansowych zielnikach*, Warszawa 2006.
- Uginet F.Ch., *Carlo I, duca di Savoia* [w:] *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 20 (1977), [https://www.treccani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia_\(Dizionario-Biografico\)](https://www.treccani.it/enciclopedia/carlo-i-duca-di-savoia_(Dizionario-Biografico)).