Quelle: https://manuscripta.at/?ID=8184
Copyright: Salzburg, Universitätsbibliothek

miter fere ad omnes tortuali partes furni
calor attingat. ¶ Et ferculum quidem ex pane
abluto factum infrigidativum est et calefactis
conveniens, neque oppilationes neque grave-
dinem generat. Et melior abluendi modus est
ut panis medulla per noctem in aqua calida
infusa permaneat, et post aliquotiens cum fri-
gida abluatur. Sic enim caliditas, siccitas,
viscositas et fermenti qualitas in pane re-
movetur. ¶ Piper in capitulo de aromatibus. ¶ Pi-
sellum in capitulo de robilio. ¶ Porrum in capitulo
de acrumine. ¶ Pinus in capitulo de grano
pini. ¶ Passer, pavo, perdix, porcus et pulmo
et pedes in capitulo de carne. ¶ Q lre in capitulo ne c.

Risum calidum est et siccum magis quam
frumentum: sed temperamento pro-
pinquum est: multi existens nutrimenti
ad siccitatem declinantis. Sed si cum
lacte et oleo amigdolino et zuccharo
coquatur remittitur exiccatio et constrictio
quas facit et proprie si per noctem in aqua
furfuris infundatur. Sic enim me-
lioris et maioris efficit nutrimenti:
coitus quoque materiam auget et cor-
pus impinguat. Si autem cum aqua