

RSI
Martino
Rubro
Comensi



**Magistro Martino de Rossi,
coquo expertissimo in questa
arte e como
legeray prudentissimo**

1400.
Libro de cofina composto et ordinato p lo egregio
homo magro caritativo di rossi della valle de bregna
cattolico diocesano descendito de la villa de moir nato del
casa de l'arcivescovo. vidualis coquo del filio s^{co} jofimbo
triumpho et expertissimo in questa arte et como legeray
prudentissimo.

MARTINO DE RUBEIS

RIVA DEL GARDA, ARCHIVIO STORICO

Mag[ist]ri Martini de rubeys coqui Ill[ustrissi]mi d[omi]ni d[omi]ni Io:
Iacobi Trivultii de modo et ordine ob[ser]vandi in coquina etc.

Rubrica

De carne de bove et vaca
De carne de castrone
De carne de porcho
De carne de capretto
De carne porcho salvaticho
De carne de caprio
De carne de cervo
De carne de lepore
De carne de coniglio
De carne de urso
De carne de cignio de ocha de anatra de ocha salvaticha
De carne de grua, aquilla, starne, aironi
De carne de pavoni, fasani, coturnesi, starne, galline salvatice, peddarel-
le, quelgiardi, merli
De carne de pollastri
De carne de pipioni
De carne de pallumbi salvatici
De carne de caponi
Chi volle ogni carne bella alessa
Per fare bello arosto de pollastri caponi capreto e altre carni
Per fare bona piperata de capriollo de lepore de porco salvatico
Per fare broddo lardero
Per fare civero de carne selvaticina
Per fare pastello de cervo o de capriollo

- Per fare pastello de carne de vitello de caponi e altro se piace
 Per fare pastelo in una pignata
 Per pastello de creste de gallo o de polastri con li testicoli
 Per fare pastelli sechi de pesso sano
 Per fare pastelli di pome codogne
 Per fare pipata ala zenovesa
 Per fare una crostata de pizoni o caponi o polastri o capreti
 Per fare uno soffritto di carne de pipioni pollastri e capreti
 Per fare uno mirasto ala catellana
 Per fare pollastri arosto
 Per fare polpette de vittello o de altra bona bona carne
 Per fare copiette ala romanescha
 Per fare cocere uno quarto di capretto
 Per fare braxolle de vittello
 Per fare figatelli de vittello porcho pollastri e altri animalli
 Per fare carbonata di carne sallata
 Per fare li tordi a rosto
 Per cocer una testa di vittello o di bove
 Per cocere beccafighe
 Per fare le starne al modo cattellano
 Per conzare una porchetta
 Per fare pollastri allessi
 Per fare mortadella di carne de vitelo o daltra carne
 Per fare thomaxelle
 Per fare boni cervellati
 Per fare bone salzize
 Per fare una ventrescha de vittello pyena
 Per fare structo de porcho
 Per cognoscere uno persuto se le bono o tristo
 Per fare una bona somata
 Per fare X menestre de bianco mangiare
 Per coprire caponi
 Per fare XII menestre di bianco mangiare ala catellana
 Per fare bianco mangiare in tempo di quaresima
 Per fare brodo consumato de caponi faxani starne caprioli
 Per fare brodetto bello
 Per fare brodetto bianco
 Per fare brodetto de pane caso e ova
 Per fare brodetto verde
 Per cocere zanzarelli

- Per fare zanzarelli verdi
- Per fare zanzarelli in bocconi
- Per fare zanzarelli bianchi
- Per fare X minestre di farro
- Per fare riso in brodo di carne o capone
- Per fare Riso in lacte di amandolle
- Per fare menestra de miglio
- Per fare menestra de vergiuso
- Per fare vergiuso in tempo di quaresima
- Per fare fava menata
- Per fare la fava in la padella
- Per fare fave piene
- Per fare fave fresche in brodo grasso o senza
- Per fare li pisselli in carne sallata
- Per fare pisselli in tempo quadragessimalle
- Per fare minestra di carne
- Per cocere trippe
- Per fare minestra de trippe
- Per fare minestra de ova de tructa
- Per fare minestra de lactughe
- Per fare Rosselli
- Como se coce la semolla
- Per fare minestra de rappe
- Per fare macharoni romaneschi
- Per fare macharoni in altro modo
- Per fare macharoni cecilliani
- Per fare macharoni ala zenovesa
- Per fare vermizelli
- Per fare zuche con lacte de amandolle
- Per fare zuche
- Per fare zuche fritte
- Per fare carabace
- Per fare zuche seche ala zenovesa
- Per cocere fungi
- Per fare menestra di pome codogne
- Per fare Raviolli in tempo di carne
- Per fare 2 piatelli de raviolli
- Per fare Raviolli gialdi
- Per fare raviolli bianchi
- Per fare menestra de herbeta

Per fare lassagne di pelle de caponi
 Per fare una amandollata
 Per fare bon brodo de ciceri rossi
 Per fare manfrigho o millinfanti
 Per fare herbe in lacte di amandolle
 Per fare caville ala romanescha
 Per fare minestra o vivanda ghialda
 Per fare minestra di fiore di sambughò
 Per fare ova in carta
 Per fare li fongi sallati ala zenovesa
 Per fare giussel de caviari di quaresima
 Per fare minestra de butyro
 Per cocere li mollegiani
 Per fare bono zabaglione
 Per fare X menestre de amellin
 Per fare minestra di zanzarelli bianchi
 Per fare minestra in forma di bianco mangiare
 Per fare sapore bianco
 Per fare sapore gamellino
 Per fare salza de pavo
 Per fare sapore di prune seche
 Per fare salza verde
 Per fare sapore chiamato fyore di persicho
 Per fare sapore chiamato fyore di gynestra
 Per fare sapore de uga negra
 Per fare sapore de moroni
 Per fare sapore di cerase negre
 Per fare sapore de cornalli
 Per fare sapore cillesto in tempo de estate
 Per fare mostarda bianca
 Per fare mostarda rossa
 Per fare mostarda per portare seco cavalchando
 Per fare agliata bianca
 Per fare agliata pavonaza
 Per fare agresto verde
 Per fare salza de pampini
 Per fare agrestata con aglio
 Per fare sapore di rosselli verdi
 Per conzare lo sugho de cornalli per conservarlo in lo inverno
 Per fare torta bianca

- Per fare torta bollognesa
- Per fare una herbollata
- Per fare una torta de zuche
- Per fare una torta de pere o de Rappe
- Per fare miliazo per 4 o 5 persone
- Per fare torta de fiore di sambucho
- Per fare torta di capriolli
- Per fare torta grassa
- Per fare torta de vittello o capreto o de capone
- Per fare torta de castagne
- Per fare torta communa
- Per fare torta de miglio
- Per fare torta de cerase
- Per fare torta de gambari
- Per fare torta de anguilla
- Per fare torta de dattilli armandolle o altre cosse
- Per fare torta de riso bianco
- Per fare torta de ciceri rossi
- Per fare torta de pesso o di lacte
- Per fare torta in brodo
- Per fare torta di marzapane
- Per fare callissoni
- Per fare offella
- Per fare torta de anguilla
- Per fare torta de cipolle ala zenovesa
- Per fare torta de spinaghi
- Per fare torta papale in tempo di quaresima
- Per fare torta papalle per fare collatione
- Per fare una frictata de caviari
- Per fare una frittata de ova de luzo
- Per fare una gionchata de amandolle di quaresma
- Per contrafare Ricotta di quaresma
- Per contrafare Butiro di quaresma
- Per fare suppa de semenza de canipa
- Per fare dariolla
- Per fare una [dariolla] di quaresma
- Per fare caso in padellette
- Per fare rappe armate
- Per fare suppa dorata
- Per fare suppa francese

Per fare frittelle di fiore de sambughò
Per fare frittelle di biancho dova fyore de farina e caso fresco
Per fare frittelle di zonchata o de lacte quagliato
Per fare frittelle de rixo
Per fare frittelle de salvia
Per fare frittelle de pomo
Per fare frittelle de follio di lauro
Per fare frittelle de amandolle con pecto di gallina

In tempo di quaresma

Per fare frittelle di fiore di sambughò
Per fare frittelle de herbe amare
Per fare frittelle de rixo
Per fare frittelle di pome
Per fare frittelle di pesso
Per fare frittelle in forma di pesso
Per fare frittelle inaltro modo in forma de pesso
Per fare frittelle in forma de ravioli
Per fare frittelle in forma de pastelli
Per fare frittelle piene di vento
Per fare frittelle inaltro modo
Per fare pastinache grosse
Per fare una torta che habia drentro li bicheri
Per fare duy piattelli di gellatina
Per fare cocere gellatina di pesso
Per fare gellatina di pesso e di carne
Per fare gellatina in uno canestro
Per fare gellatina in vaso collo pesso che sia vivo
Per fare gellatina (gallina) in una caraffa
Per fare una bona frittata de ova de gallina
Per fare ova afrittellate
Per fare ova sperdute in aqua
Per fare ova sperdute in lacte o in vino dolze
Per fare ova pyene
Per cocere ova sopra la graticulla
Per fare ova nel spedo
Per fare ova nela padella
Per cocere ova fresche nela cinere
Per cocere ova tuffate con la sua scorza

Per fare ova afrittellate al modo fiorentino
 Per fare ova spedute in la cenere abraxata
 Per fare ova affrittellate piene
 Per fare ova in forma de raviolli
 Per fare uno nosetto
 Per cocere el sturiono
 Per fare lo sapore per lo sturiono
 Per aonzare una lombrina
 Per aonzare uno dentalle
 Per cocere uno varollo grosso
 Per aonzare uno corvo
 Per cocere orata
 Per cocere soglie
 Per cocere la pallamitta
 Per cocere triglie
 Per cocere salpani
 Per cocere gozze
 Per cocere scorfeno
 Per cocere ochialli
 Per cocere sargho
 Per cocere morrena
 Per cocere macharella
 Per cocere la passera
 Per cocere anguilla
 Per cocere ostreghe
 Per cocere lamprede
 Per cocere cappe
 Per cocere luzo
 Per cocere trutte grosse
 Per cocere tenche in piu modi
 Per cocere persicho quando e grosso
 Per cocere lamprede
 Per cocere balbi
 Per cocere temollo
 Per cocere (cancro) marino
 Per cocere gambari pyeni
 Per cocere lo leone di marre
 Per cocere langusta
 Per cocere Raye
 Per cocere carpani

Per cocere el salmone
Per cocere lasche
Per cocere latterini
Per cocere Ruviglione
Per cocere tordo marino
Per cocere agoni daqua dolce
Per cocere saldelle
Per cocere granzi
Per cocere Anguille
Per cocere polpi
Per cocere tonina
Per cocere languilla sallata
Per cuocere trute sallate
Per cocere boctarghe
Per carpionare trutte a modo de carpione
Per fare un luzo o altro pesso integro in tre modi
Per fare pastelli vollativi
Per fare salza di carrotte
Per fare salza papale
Per fare salza regale
Per fare una vacha o vittello o cervo che pareno vivi
Per fare de una anguilla doe
Per fare pavoni vestiti che parano vivi
Per fare de uno pizone doy
Per contrafare gellatina che para porfido
Per aconzare uno quarto di capreto sive uno agnello
Per fare una altra implitura
Per fare pyeno per uno budello de vitello
Per fare salza de marzapane
Per fare la paniza o miglio
Per fare caponi inzucharati
Per fare carne dentro uno thame
Per fare X menestre di marzapano
Per fare uno sapore Ranzato
Per fare Ravazolli de rappe
Per fare pere guaste o pome ruppide o de melappie
Per fare crostata di pane
Per fare fugazine
Per fare frittelle di pesso
Per fare frittelle di melappio

Per fare frittelle rivestite in uno modo e in uno altro
Per fare zenestrata alla catellana
Per fare tartare di pome ala franzesa
Per fare tartare bianche
Per fare salsizoni bollognesi
Per contrafare la ricotta frescha
Per fare ova menata ala todescha
Per fare salpiquente di carne fredda
Per fare salza dinferno
Per fare de menestra di marzapano per 4 o per 5 menestre
Per contrafare ova di quaresima
Per fare gelatina amodo de un schachero
Per fare una torta o bianca o verde como piu ti piace con li bicheri
dentro per iorno di magro
Per cucinare le Testudine e conzarle
Per fare minestra de limoni per XII menestre
Per fare uno intramesso che si chiama pallotato
Per fare sapore sopra le pallottate sive pallote
Per fare thomaxelle bianche
Per fare torta di zonchata
Tremollette sopra starne
Per fare para II di starne della tremollela
Gallimanfuria alla francesa

Libro de cosina composto et ordinato p[er] lo egregio homo mag[ist]ro martino di rossi dela valle de bregna m[edio]lan[en]sis diocesis descenduto de la villa de turre nato dala casa de s[an]cto martino vidualis coquo del Ill. re s. re Jo. Iacobo Trivultio etc. expertissimo in questa arte et como legeray prudentissimo

1. Per dare ad intendere quale carne vole esse posta a lessso et quale a rosto
Carne de bove grassa et de vacha volle esse alessso e la lonza a rosto e le cosse in polpecte
Carne di castrone tuta e bona a lessso excepto la spalla che bona a rosto e hancora la cossa
Carne di porcho non e sana in nullo modo pure le schene voleno esse a rosto cum cipolle et lo rosto sallato come te piace
Carne de capretto tutta e bona a rosto e alessso ma la parte di retro e meglio a rosto e similmente lo agnello
Carne de capra e bona del mese de zenaro cum la agliata
Carne de cervo la parte dinanzi sie bona in brodo Lardiero le lonze se possano fare a rosto e le cosse sono bone in pastello secco e in pulpete et simelmente e la carne de capriollo
Carne di porcho salvatico e bona in peperata o in civero o in brodo lardero
Carne de lepore e tuta bona a rosto ma la parte de retro migliore e la parte dinanzi e bona in sapore
Carne de coniglio e meglio a rosto che in altro modo et li lombi sono la melior parte de essi
Carne de urso e bona in pastelli
Carne de cignio ciceri ocha anatra grua ocha salvatica aquilla airone e ciconia vollono esse a rosto pleni de aglio cipolle o altre bone cose
Pavoni fasani coternise starne galline salvatiche pedarelli quelgiardi merli e tutti li altri boni ucelli volleno essere a rosto
Pollastri a rosto pipioni a lessso ma a rosto sono migliori
Pallumbi salvatici sono boni a rosto ma migliori a lessso con pipere e salvia

Caponi boni volleno essere a lesso et quando e bono e grasso vole esse a rosto.

2. Chi volleno ogni carne bella a lesso lhabia divide in peci como li piace et mettilla a moglio in aqua frescha per spatio de una hora et poy lavala in aqua calda et poy con aqua frescha et ponerla al focho in una caldara dove non sia stretta azio che sia piu biancha poy li debe ponere il salle secondo li bixogni et scumarla bene sopra il tutto et sel salle non fosse bianco nettallo con uno poco de aqua calda et se la carne fusse vegia e dura caponi galline pollastri cavale paregie volte de laqua bugliente et refreschala in aqua frescha et cosi sara piu bella et piu ben cocta e presto.

3. Per fare bello Rosto de pollastri de caponi e de capreti o de qualunque altra carne che merita esse a rosto
Primo si fusse carne grossa falla trare uno buglio excepto si fusse vittello zovene et poy lardali como se fa lo rosto se fusse capone faxano pollastri capreto et qualunque altra carne che meritase esse a rosto fa che sia ben netta e ben pullita poy mictilla in aqua bugliente et subito cavala fora et ponella in aqua frescha et questo si fa adzio sia piu bella et melio si possia conzare poy lardella zoe con lardo batuto et altre cosse conveniente odorifere oncta bene secondo el gusto del tuo patrone et drento sel te piace de bone herbe con brugne seche o visole o in tempo del agresto o altre cosse simile et poy mettilla ornatamente nel spedo al focho e dalillo in principio a daxio perche sia piu bello et bono et quando ti pare sia come cocto piglia uno pane bianco et grattalo minuto et cum quello pane miscolla salle como ti pare necessario et gettalo sopra lo rosto da ogni canto dandoli una buona volta calda di focho et fazendolo voltare presto et in questo modo haray il tuo rosto bello et collorito et quanto piu presto sara melio perche sapersa meliore caldo caldo.

4. Per fare bona piperata de capriolo de lepore de porcho salvatico o de altra salvadexina piglia tanta aqua quanto vino roso et lava ben dentro la carne et poy passa questa lavadura de per la stamegna ponendo tanto salle quanto ti pare et poy procura la dicta carne in la dicta aqua o vino et quando e cocta cavila fora e vollendone fare duy piatelli piglia una libra e meza de uga passa e fala pistare molto bene et piglia altro tanto pane tagliato in fette ben bruschulate bene sopra la graticulla bene mogliato in bono aceto et pistali insemma con la dicta uga passa et potendo habe del sangue o vero de la coradella de dicte bestie sarebe optimo pi-

starli con queste cosse le quale ben piste se debono distemprare con lo brodo de questa carne con uno pocho de sabba zoe ben cocto con mosto et cum acceto dovhe amogliato el pane dapoy passa questa materia per la stamegna in una pignata azonzendoli specie poche garofoli canella o cinamomi secondo ti pare necessario et questa piperata fala dolce o forte secundo il gusto dil patrono o vero cumune gusto poy fala buglire per spatio de meza hora sopra la brasa in modo che non habia piu focho da uno lato che daltro menando spese volte con lo cugiario dapoy frige la carne predicta in bono lardo et partilla in piatelli et coprella con la prefata piperata La quale quanto piu e negra tanto piu e bella e fa che senta bene del pipere o garofoli.

5. Per fare brodo lardero carne de ogni salvadegina in prima lava la carne con bono vino bianco o rosso mescollato con altra tanta aqua et passa la lavatura per la stamegna et con essa coce la dicta carne azozendolli bona quantita di lardo tagliato in pezi piccoli como e dadi da zugare et ancora bona quantita de salvia strepata con mane in tre o in quatro pezi et quando se anco cocta ponelli de bone spiziarie como se dicto de sopra et per fare chel brodo sia uno pocho speso tolli duy o tre rosi de ove secundo la quantita ne voy fare et piglia altre tante fette di pane bene brustolitte che sia bene secho et fane polvere et poy tolli uno de brodo et distempera queste cosse insemi et ponale nel brodo et potendo havere dil sangue di la coradella dila salvadexina pistalla bene et ponella a cocere nel dicto brodo et sera migliore Ma nota sel dicto brodo voray fare in piatelli la carne vole esse tagliata inpeze de una libra o meza et vollendone fare menestra vole esse tagliata minuta Et nota che etiamdio la carne di fare piperata et de fare brodo lardero se coce nela lavatura per non perdere il sangue che esse fora lavandola et falo uno pocho bruno et non troppo speso.

6. Per fare civero di carne salvatica inprima coce la carne con aqua et altro tanto aceto et como se cocta cavella for azio se suga e sutta frigella in bono lardo et vollendone fare duy pyateli piglia una libra de uga passa et meza libra de armandolle senza mondare et pistalle bene insemi dapoy una libra de pane tagliato in fette et seccato al focho et non troppo brusato et mettilo a moglio in uno pocho de vino rosso et dicte cosse pistalle insemi dapoy distempa con il dicto brodo et passalo per la stamegna in una pignata et ponella suso la brasa longe dal focho fazendola ben buglire per spatio de meza hora dapoy mette zenzero et canella assay secondo pero il comune gusto del patrone dapoy piglia

una cepolla et cocella in una pignata con bon lardo minuto et cocta pistalla et macinala molto bene et poy insiema con lardo nelo qualle e cocta et metti ogni cossa in dicta pignata insiema con le predicte cosse lassandola buglire uno pocho piu poy fa li pastelli de dicta carne et di sopra li mette di questo civero et mandallo ala tavolla Et questo civero vuole esse spisso.

Capitolo primo per fare pastelli

7. Per fare pastelli di cervo o di capriollo taglia la carne in pezi grossi como e duy pugni et fala trare duy buglii in aqua mescollata con aceto e altro tanto vino con sale assay et salvia dapoy piglia piperero canella e garofori polverizati insema azonzendoli del sale secondo la quantita di la carne et tolli di bon lardo et fane lardone et voltelli in dicte spetie inlarda bene per lungo la dicta carne et habia di garofori sani et pianteni assay da ogni lato in dicta carne voltandola bene in dicte spetie Da poy tolle de la farina et fane una crosta piu grossa dele lassagne et a ogni pezo di carne fali la sua spoglia di talle crosta et ponella a cocere nel forno a lento focho et volle esse ben cocto quali pastelli salvarano quindeci zorni et uno mese.

8. Per fare pastello di carne di vitello et capone o de altre qual voglia bestia in primo toglia carne magra et pistala molto bene menuta et toglia del bon grasso del vittello et mescola bene con la dicta carne azonzendoli de bone spetie secondo il comune gusto del patrono dapoy fa la crosta de pasta secondo la sua usanza et poneli a cocere nel forno e cocuti mettilli uno rossino de ove agresto uno pocho et brodo grasso con uno pocho de zafrano et pesta queste cosse insiema et metili in uno pastello Et se tu non say fare le croste cocello nella padella como si fa le torte e nel dicto pastelo si po mettere uno o duy polastri o uno capone o pipioni o qualunque altro ucello tagliato o integro.

9. Per fare uno pastello in una pignata piglia di bona carne de vittello et de bon grasso et taliala minuta nela pignata Et secondo la grandeza mettille o caponi o polastri Et dapoy metti la pignata longe dal focho in sopra la braxe et quando comensa a buglire fa che sia ben schiumata dapoy mettelli uno pocho de uga passa con uno pocho de cepolla tagliata menuta e fritta con un pocho di lardo in la pignata et quasi cocto

metteli di bone spetie con lagresto et sel ti pare meteli duy rossi de ove sbatuti et cocto mandallo ala tavolla.

10. Per fare uno pastello de creste de gallo sive de polastri con li testiculli de quelli taglia zascheduna cresta in tre parte et fa li figateli in quatro e li testiculi integri et toglì uno pocho di lardo et taglialo ben minuto e onze due o tre di grasso de vittello pistato bene aut con la midola del bove o de vittello et sa meglio e habia XXXta o XLta serise brusche o seche o canella e zenzero con zucharo asay et mescolla ogni cossa insema et fa uno bono pastello e cocello nel forno o nela patella o como ti pare e mezo cocto toglì uno rosso de ove zafrano agresto batuto insema et metteli in dicto pastelo et lasa stare tanto sia cocto.

11. Per fare pastelli sechi con pesso integro piglia lo pesso netto et aconzo et fendelo da ogni lato presso la schena uno pocho con salle e spetie mescollate insema e salaray molto bene tuto questo dentro e di fora poy haveray una pasta uno pocho grossa et conzaray drento dicto pesce et cocello nel forno con focho lento che sia ben cocto.

12. Per fare pastelli de pomo codogno aparegiaray la pasta como e dicto de sopra e habia decti pomi codogni mondi et netti cavati fora le anime et quello duro hano drento Fazando uno buso largho che non passa et impiralo de bona medola de bove o de vittello con zucharo o canella asay et le dicte pome ordinatamente conzaray nel pastello so-
pragiongendoli dela dicta medola drento et di fora e sbrofera insema con zuchero e canella et lo sallaray bene da ogni parte con una pasta di sopra fagendolo cocere secondo lordine deli altri pasteli como e dicto de sopra.

13. Per fare piperata ala zenovesa o de carne o de pesso piglia uno pezo di carne magra secundo la quantita voy fare quale sia ben tenera e sale tanto quanto e uno pugno metteli altro tanto pane che sia stato a moglio in brodo magro et la carne ben pista distempa con lo dicto brodo ogni cossa insema con asay piperero e zafrano poy passa ogni cossa per la stamegna et mettilla a buglire in una pignatella mescolando spesso et questa dicta peverata se da calda et similmente poy fare del pesso et nota che in la peverata di capriollo o de lepore o de porcho o de altra salvadesina vollendola fare negra piglia dele zuche seche et fale brusare sopra la palla et brusate gettale in aqua frescha poy pistalle insema con la

dicta quantita de piperata de sopra Item non havendo zuche piglia una milza de castrato o cocta o cruda pistala insema.

14. Per fare una crostata di capone pizoni poliastri o capreti inprima fa buglire la carne uno pocho che sia quasi cocta poi taliala in pezi piccoli et frigilla con bono lardo poy fa in la padella una crostata di pasta grosa quanto e quella de pastelli con la carne drento sopragionzendoli brugne seche sive marene dapoy piglia lo agresto brodo grasso e octo ove ben battute tute queste cosse insema et toglie de petrosemo mayorana menta piperero cannella zenzero garofoli pisti et che sia ghialda de zafrano et prima pista bene le herbe poi mette tute queste cosse in una pignata e ponella al foco sopra la brase tanto chel cughiaro se comenza a imbratere mescolandola continuamente poy micte questo talle brodo sopra la dicta crostata et dapoy ponela al focho como fusse una torta e quando ti pare che sia presa mandella ala tavola et fa che dicta crosta sia dolce o bruscha secondo il comune gusto et come piace al tuo patrone.

15. Per fare uno soffritto de pipioni o polastri o capreto inprima nettali molto bene et tagliali in quarti o in pezi picholi et poneli in una pignata a frigere con bono lardo voltando speso et quando la carne e quasi cocta getta fora la mazor parte del grasso dela pignata et dapoy tolle de bono agresto duy rossi de ove uno pocho de bon brodo et de bone spetie mescolate ogni cossa insema con tanto zafrano sia ghialdo et poneli nella dicta pignata insema con la carne et lasa buglire ancora un pocho tanto che te pareno cocte Dapoy piglia uno pocho de petresilo pistato minuto et mettillo insema con dicto soffritto fazendolo dolce o brusco secondo il comune gusto del patrono.

16. Per fare uno mirausto ala catellana inprima piglia pipioni o pollastri o caponi e aconzali como se fa arosto et ponelli a rostire nel spedo et quando sono mezi cocti cavali fora et dividelli in quarti et divide ogni quarto in due parte et poyne in una pignatella dapoy tolle amandole bruscollate sotto la cenere calda et mettali in uno pano senza nettarle altramente et pistale poy piglia II o III fette de pane un pocho bruscolato III o IIII rossi de ove pesta ogni cossa con le amandolle et distempa ogni cossa con uno pocho de bon aceto et de brodo et passalo per la stamegna et dapoy lo metti nela dicta pignata sopra la [carne] azondendole di bone spetie et pretesemolo cannella asay zenzaro e zucharo et dapoy mette la pignata sopra la braxe et fala buglire per spatio de una hora menandola sempre col cughiaro et quando sera cocto manda questo

miraustro a tavola in piatelli o vogli in minestre che sera piu conveniente et che sia como de lo colore ghamellino.

17. Per fare polastri a rosto e se vole cocere a rosto e quando e cocto toglia suco de melleranzi o vogli de bono agresto con aqua rosata zucaro canella e mette li polastri in uno piatello e poy getta sopra questa tale miscolanza e mandalo a tavolla et questi polastri voleno esse dismembrati.

18. Per fare polpite de carne de vittello o de altra bona carne inprima piglia dela carne de vittello magro dela cossa et taglila in fette longhe e subtile et batila sopra uno tagliero bene con la costa del cortello e poy piglia salle finochio pesto et ponelo sopra le dicte fette di carne e poy piglia petrosemo mayorana et de bono lardo et batte queste cosse insieme insema con uno cortello con poche spezie et distende bene queste cosse nele dicte fette Dapoy involtale insema et ponile nel spedo a cocere ma non le lassare troppo cocere.

19. Per fare copiete ala romanescha taglia la carne in pezi grossi como ove ma non le fornire de tagliare perche le dicte peze deno stare atacati luno con laltro et toglia semenza de collanderi fenochio et del sale e bono non havendo la semenza di collanderi cioe pitarda et imbratine bene li pezi et dapoy ponelli con pocho in sopressa et coci nel spedo a rosto mettendo nel dicto spedo uno pezo picollo de lardo sottile fra lun pezo e laltro per tenere le dicte copiete piu morbide.

20. Per fare cocere uno quarto de capreto con aglio piglia uno quarto de capreto et conzalo molto bene come vole esse arosto e inlardalo et poy de drento mette asay aglio in spiche mondate a modo si volesse inlardare dapoy tole bon agresto duy rossi de ova doy spighe de aglio ben pesto uno pocho de zafrano uno pocho de pipero et uno pocho de brodo grasso et mescola queste cosse insema ponendo uno vaso sotto lo capretto quando se arrostisse et bagnalo alcuna volta con questo tale sapore e quando e cocto pone lo capretto in uno piatello et mette de sopra lo dicto sapore Et ditto capretto volle esse ben cocto e mangiato caldo caldo.

21. Per fare braxolle de vittello toglia la carne magra dila cossa e taglila in fette subtile e non troppo e battilla bene con la costa del cortello dapoy toglia salle e finogio et pone sopra da ogni lato dile dicte fette poi mettella in sopressa per spatio de meza ora se hai tempo et dapoy pone a rostire sopra la graticula voltandole spesse volte e mete una fetta di lar-

do di sopra per tenere humide e queste talle braxolle non debbono esse troppo cotte e subito mangiarle calde calde.

22. Per fare figatelli de vittello polastri porcho o de altro animale se sono de vittello tagliali in pezi como una noce e imbratali del sale finocchio piperone e spezie dolze et passali in rette di porcho o de vittella et meglio e de capretto et ponili a cocere nel spedo et non voleno esse troppo cocte.

23. Per fare carbonata de carne sallata toglia la carne sallata verzellata nela padella et non la lassare troppo et notta che la carne debe esse grassa et magra dapoy mittella in uno piattello e gettalli sopra uno pocho de aceto e de zucharo et de canella et de petroseno tagliato menuto e similmente poy fare de somata e de presunto zonzendoli in cambio de aceto sugo de naranze o de limoni o quello che piu te piace et farate meglio bere.

24. Per fare li tordi a rosto farali lo suo sapore conza li tordi a rosto como se conviene poy piglia dele amandole ben bianche e pesta e mette con esse asay sandoli azio chel sapore sia rosso e destemperalo con uno pocho de agresto o con uno pocho de brodo azonzendoli del zucharo canella asay dapoy passalo per la stamegna e ponello a buglire in una pignata per spatio de uno quarto de hora o circha poy como li tordi sono cocti poneli in uno piattello et impelo del supra dicto sapore poy faray in altro modo mettendo sopra li dicti tordi sugo de pome ranze o limoni con le spezie dolze.

25. Per conzare et cocere una testa de vittello alessa o de bove toglia la testa e pillala con aqua calda come le porchete nettalla molto bene et dapoy cocella alessa et per suo sapore toglia agliata se tu la volle rostire nel forno impila de aglio et de bone herbe con le spezie et de altre cosse bone per fare lo pieno in questo modo e molto bona Et notta che se vole cavare fora lo cervello per fare la impitura.

26. Per cocere lo cervello del vittello o bove quando la testa e cocta alessa cazia fora lo cervello e rompella molto bene dapoy toglia duy rossi de ova uno pocho de pipo pesto de agresto de sale et de zafrano ogni cosa mescolla insemma cum dicto cervello e ponello a frigere nela padella con uno pocho de structo et como se incomenza a frigere cioe a prendesse cacialo fora in una scutella et pone sopra spezie dolze Et questa cossa volle esse mangiata subito.

27. Per fare cocere bechafighe quando sono ben grassi nettali bene lassando pero drento li soi interiori Dapoy piglia foglie dela vitte et mettali drento del salle fenoglio et lardo Et infascia li beccafighi in dicte foglie et mettelli a cocere per spazio de meza hora o mancho perche se coceno presto sotto la cenere calda Et se tu li voli arostire ligali a quatro a quatro intorno al spedo per la testa e per li pyedi insema et questo si fa perche lo spedo non li guasta e volleno esse mangiati caldi.
28. Per fare starne al modo catalano piglia li starna e cocella arosto e quando e cocta cazali fora e spartilla in le spalle del spedo e le polpe dal corpo e in quelle fexure mette uno [poco] de sale spezie dolce e garofoli pisti insema e uno pocho de pome ranze o limoni o de agresto et questo se vole fare quando la starna e calda e non volle esse tropo cocta ma verde quasi sanguina e calda calda voltala presto presto.
29. Per cocere et ben cocinare una porcheta inprima fa che sia ben pelata bianca et netta poy fendella per lo dritto dela schena et cacia fora le interiore e lavala bene et poy piglia li figatelli de dicta porcheta et pistale bene insema con bone herbe et tole aglio tagliato minuto et uno pocho de bon lardo et uno pocho de caseo gratusato et qualche ova e piperone pisto uno pocho de zafrano et mescola tute queste cosse insema et mettelli nela porcheta Reversandolla a modo se fano le tenche zioe ponendo fora quello che de drento da poy cusella inseme et ligallo al spedo o vole sopra la graticulla e fala cocere adagio che sia ben cocta cossi la carne como lo pieno e fa uno pocho de salmora con aceto piperone zafrano con tre ramizelle de lauro o rosmarino et gitta spesse volte de dicta salmora suso la porcheta et simelmente se po fare de oche anatre grue caponi o altra similli.
30. Per fare pollastri alessi con agresto vollono esse cocti con pocho de carne sallata et quando sono mezi cocti piglia agresto in uga et taglialo per mezo et cavali fora le grane et mettillo a cocere con li dicti pollastri et cocti toglì uno pocho de petroseno taliato minuto uno pocho de piperone safrano pisti et tute queste cosse insemi con li pollastri e con lo brodo et mettillo in uno piatello e mandalo ala tavola.
31. Per fare mortadella de carne de vittello o de altra carne zovene piglia dela carne magra de la cossa pistata con uno pocho de lardo e de bon grasso de vittello como se pista la carne deli pastelli et piglia petrosillo e mayorana ben minuta e pista et uno rosso de ova uno pocho de

caseo gratato piu e manco secondo la quantita specie zafrano mescolata ogni cossa insieme con la carne poy toglia le rette del porcho o del castrone o daltra bestia perche sia bona et liga molto bene la dicta mescolanza in questo tale rette fazendone pezi de groseza de uno ovo e ponela arosto nel spedo et che non sia troppo cocta.

32. Per fare thomaxella piglia figatelli di porcho o daltro animale e cocille alessa et non troppo dapoy grattillo como se fa lo caseo et piglia la panzeta del porcho secondo la quantita deli figatelli et poy pistala molto bene con uno pocho de caseo vegio uno pocho de caseo grasso uno pocho de mayorana et petreseno uga passa spezie 2 o 3 ove secondo la quantita et pista tutte queste cosse insieme con li figatelli dapoy fa la thomaxella grossa come una noce et fa che zascheduna sia da per se con la reticella del porcho da poy cocella nela padella con bono lardo et debeno cocere adaxio et non troppo cocte.

33. Per fare bona cervellata de carne di porcho o de vittello senza nervi cioe dela cossa e de bono grasso delo animale e pistalla minuta con lo cortello quanto sia possibile da poi toglia de bon caseo vegio et uno pocho de caseo grasso e de bone spezie 2 o 3 ove del sale secondo la quantita et meseda tutte queste cosse dilligentemente insema et fa che siano uno pocho gialdi di zafrano poy piglia budella grossa del porcho e nettala bene et siano ben sottile che non li resta niente de grasso et impiele di questa materia et stringela bene nela dicta budella e fali lunghi o corte como ti pare et volleno esse cocte a lessa e non troppo et non possendo durare piu che dui di in perfectione niente dameno anche secundo lo tempo e bisogno se possano conservare XV o XX zorni e piu se saranno ben conzi.

34. Per fare bone salcize di carne di porcho o de altra carne piglia dela carne magra e grassa senza nervi et taglila ben minuta et si la carne se libre X mettili meza libra de sale onze 2 de pipero pisto grossamente e messeda bene queste cosse insema e lassala stare per uno di dapoy toglia le budelle ben nette et impieli di questa carne et ponila sugare al fumo.

35. Per fare una ventrescha de vittello piena piglia la panza del vittello e fali uno buso nel canto che si possa mettere el pieno el quale debe essere di queste cosse infra scripte zoe de bon caseo vegio uno pocho de zafrano e ova 2 o 3 et pipero uga passa uno pocho et petroseno mayorana menta ben battuta et meschia tute queste cosse inlema inla dicta

panza e ponella cocere alessa e fa che sia ben cocta e cossi sia bona e fa che senta de aglio e cocela che non escha fora limplitura.

36. Per fare structo de porco piglia songa fresca o del lardo fresco et tagliati in pezi come una castagna et mette asay sulle Dapoy pistalo molto bene et lassalo stare un di cossi pesto dapoy ponilo al focho in uno caldaro sel sera cento libre poneli duy bocali daqua et lasalo buglire adasio adasio tanto che sia squagliato dapoy colla quello structo per la stamegna e piglialo pian piano di sopra azio non piglia delaqua et mettelo in uno vaso in loco fresco.

Nota che questo structo durara uno anno e sera bono a frigere quel che voray.

37. Per cognoscere uno presuto se le bono o non pianta lo coltello in mezo et nasalo el dicto cortello se a bono odore e le bono et cossi per lo contrario se tu voli cocere che dura piu tempo cocto che crudo piglia de bon vino bianco o vero aceto et altra tanta aqua ma meglio sarebbe senza aqua et falo cocere che sia ben cocto et lassallo tanto nel vino che sia freddo dapoi cavalo fora et in questo modo sera bono et durera longo tempo et quando lo mitte a cocere mettelli drento salvia rosmarino e lauro.

38. Per fare una somata principalmente non volle esse troppo grassa et volle esse rossa cocta nel modo del presuto et similmente le lingue et quanto piu e grassa tanto piu e migliore e volleno esser uno pocho piu cocte chel persuto et cossi ogni altro sallato vole esse cocto in questo modo.

Libro secondo per fare ogni manyera de vivanda

39. Primo per fare XII menestre de bianco mangiare per coprire caponi piglia doe libre de armandole mondate et ben bianche et tenelle a molio uno di e una nocte in aqua fresca dapoy pistale molto bene et poy poneli in un pocho de aqua fresca azio non fazeno olio dapoy tolle uno pecto de capone e pistalo con dicte armandolle e piglia un molo de pane bianco mogliato in brodo magro de capone e pistalo con le dicte cosse et toglia uno pocho de agresto et meza onza de zenzaro ben mondato et meza libra o piu di zucharo e distempa tute queste con brodo

magro di capone et passali con la stamegna in una pignata sopra la braxa menandole spesse volte et lassalo cocere per spatio de meza hora adaxio et cocta mettala onze 3 de aqua rosa per far le menestre e volle coprire lo capone o altri volatili che siano in dicte vivande et mandalo ala tavolla et se tu vuoi copre lo capone per piu bellezza poneli sopra alquante grane de pomograna E se tu voli che questa vivanda sia de duy collori piglia uno rosso de ovo e zafrano et meschala tute queste cosse in una parte dela dicta vivanda et fa che sia piu agra de agresto chela biancha et in questo modo si chiamera fiore di zenestra et se tu hay dui caponi copre uno de la biancha et laltra dela gialda.

40. Per fare XII menestre di bianco mangiare ala cattellana piglia duy bochali di lacte de capra et octo onze de farina de rixo fino et ponilo a buglire nel dicto lacte dapoy piglia uno pecto de capone mezo cocto e diffalo suttilmente a mo capelli et dapoy mettilo in uno mortaro et non li dare se non duy tratti del pisto et quando el lacte ha buglito meza hora metti drento il dicto pecto cossi sfillato con una libra de zucharo fino et lassalo buglire per spatio de ore 4 vel circha mescolandola continuamente al focho et per cognoscere quando e cocta pigliala col cugiaro suso e parira sia vescho poy ponelli de laqua rosa et como e dicto de sopra et fa le menestre sopra le quale metteray uno pocho de zucharo e dapoy mandala ala tavola et notta ben che sopra ogni cossa si debe guardare dal fumo e dal sale e dal zafrano e dali garofoli.

41. Per fare biancho mangiare in tempo di quaresima per X menestre piglia una libra e meza de amandolle peste como e dicto de sopra con uno mollo de pane biancho moliato in brodo de pisce et no havendo pesce fazendo buglire uno pane bianchissimo per spatio de meza hora poy habi qualche bono pesso di mare o daqua dolce cocto alessò et dicta polpa ne prenderay meza libra e pistala molto bene con dicte armandolle et molto di pane con uno pocho di brodo et sugo de ranzi et se non havendo suppiray con uno pocho de agresto con aqua rossa et meza onza de zenzero biancho et onze 9 de zucharo e tute queste cosse distempra insema e passa per la stamegna mettendolla a cocere in una pignata per uno octavo de hora de sotto dal focho sopra la braxa che non piglia fumo et vanne mescolandolo et di questo biancho mangiare lo poteray in menestra o per coprire il pesso.

42. Per fare uno brodo consumato de caponi de faxani starne capriolli pipioni et de columbi salvatici piglia de queste cose nettale molto bene

et se voray consumare uno capone et farne due menestre piglia una pignata che tegna quatro bochali daqua et metтели drento questo capone spezato le osse et ponelo al focho con una onza de carne sallata magra et onze XXXta sive XXXXta di pepere rotto un pocho de canella rotta et tre o quatro garofoli et cinque o sei foglie de salvia rotta in tre pezi et due de lauro et lassa buglire questa pignata per spatio de hore 7 ita che resti de menestre doe o mancho se voy che sia bono et guardalle de metterli sale et se questo brodo se facesse per amallati non li mette carne sallata et mettelle uno pocho de spezie et in questo modo sera bono per sani et non per infermi.

43. Per fare ogni sapore de brodetto bono et bello zoe menestre po piglia tre rossi de ova per menestra et bono agresto et bon brodo di carne o de capone e se sara asay meglio uno pocho de safrano con uno pocho de spezie dolze mescolato ogni cossa insema et passa per la stamegna in una pignata sopra la braxa lunge dal focho menando sempre e come tu vedichel cugiale se incomenza ad imbratarse non cessando di menare tanto che se dicesse duy paternoster et dapoy fa le menestre et mettelle di sopra uno pocho di spezie dolze fazendolli dolze o bruscho secondo lo comune gusto.

44. Per fare brodetto bianco per dece menestre piglia meza libra de amandolle dolce ben piste et metтели uno pocho di aqua frescha perche non fazeno olio dapoy tolli xx bianchi de ova uno pocho de mollo de pane uno pocho de agresto uno pocho di brodo di carne o de capone un pocho de zenzero bianco et pista tute queste cosse con le amandolle et passa per la stamegna e fala cocere come e dicto de sopra.

45. Per fare brodetto de pane caseo et ova fa buglire lo pane gratusato per lo quinto de hora in brodo de carne e toglia uno pocho de caso grattato e battillo con ova et lassa alquanto refredare il pane bulito et dapoy le gitta via le dicta ova et caseo e mescola molto bene insema e tale menestra volle esse gialda de zafrano e alquanto spesa.

46. Per fare brodetto verde piglia tutte queste cosse excepto lo zafrano et tolle dele bette et un pocho de petroseno e pista ogni cossa insema e passa per la stamegna et cocello ut supra.

47. Per cocere zanzarelle

Per cocere zanzarelle fine piglia octo ova et meza libra de caso gratusato un pane grattato et mescola insema dapoy piglia una pignatela con bro-

- do di capone et de carne gialla de zafrano et ponella al focho et come comenza a buglire getta drento questa materia con una volta del cugiario et como te pare sia preso levala dal foco e fale menestre con bone spezie di sopra.
48. Per fare zanzarelle verde fa ut supram ma non li mette zafrano et giongeli quello che dicto di sopra.
49. Per fare zanzarelli in bochoni picolli como e dicto di sopra bianchi o verdi o gialdi fa la materia secondo il collore che voray e sia alquanto piu dura et tolle uno cugiale picollo e quando lo brodo comenza a buglire fa li bochonzeli como una faba gittandolle drento ad uno ad uno nel brodo de capone sive de galina.
50. Per fare zanzarelli bianchi piglia del lacte de amandole e pane biancho gratato e del biancho de ova con brodo de carne et meglio sia di capone grasso in una pignata conzandolo fora.
51. Per fare X menestre di faro in brodo di carne aut di capone inprima lavallo molto bene et vole buglire asay et cocto mettelli de bone spezie con tre rossi de ova col dicto faro alquanto refredato poy gettallo dentro mescolandolo insieme e giallo de zafrano.
52. Per fare rixo con brodo di carne o di capone ma molti sono che non vogliano ova in rixo et in questo lo remetto al gusto del patrono.
53. Per fare cocere rixo in lacte de amandole zoe menestre X tole una libra de armandolle mondate et tolle meza libra de rixo et lavallo doe o tre volte et falo ben coxere et poy mettello fora et falo ben sugare poy pista molto bene le dicte armandolle bagnandolle speso de aqua fresca acio non faciano olio et distempra con aqua fresca passalo per la stamegna in una pignata zonzendoli meza libra de zucharo fino incominzando a bulire micteli drento del rixo mettendo la pignata sopra la braxa longe dal focho voltandolo spesso con lo cugialo acio non piglia fumo et non se rompa fazendolo buglire per spatio de meza ora similmente lo poray cocere con lo lacte de capra aut con altro lacte et perche queste menestre pigliano volentieri el fumo e quello ne puo ti dono il modo di cazarlo zoe cava fora la menestra dela pignata senza tohare il fondo ponendolla in una altra pignata netta tollendo una peza biancha et dividela quatro dopie bagnandola di aqua fresca et pressandol-

la fora mettendo la dicta peza cossi dopia sopra la pignata et lasalla stare per uno quarto de hora et bagnandola una altra volta et remettela sopra la pignata se sara necessario et in questo modo lo fumo si cazera fora ne voria esse altro melior modo et similmente fa con lo faro.

54. Per fare menestra de miglio in brodo di carne falo ben buglire adaxio menandolle et sguardandolle dal fumo e volle esse ben necto lavato in aqua calda et giallo di zaffrano.

55. Per fare menestre de vergiuso piglia quattro rossi de ova freschi onza meza de canella quatro di zucharo doe di aqua rossa quatro de sugo de pomeranze battile ben queste cosse insemi cocendolo como se coce el brodetto e volle esser uno pocho giallo di zafrano quale minestre che conveneno ala estate.

56. Per fare menestra de vergiuso in tempo di quadragessima zoe menestre X piglia una libra et meza de armandole mondate in aqua tepida et ben pistate con uno pocho daqua azio non fazino olio con uno mollo de pane bianco amogliato in agresto et poy piglia le dicte armandolle con dicto mollo de pane et del sugho de aranzi con aqua rossa distempato tute queste cosse azonzendo una onza de canella libra meza de zucharo fino et passa ogni cossa per la stamegna facendo questa compositione gialda di safrano mettendola a buglire discosta da focho voltandola spesso per lo fumo e vole buglire una octava de hora vel circha.

Per fare fave dogni resone

57. Per fare fava menata dogni rasone toglia dela fava franta ben netta e lavata et ponela sul focho e como leva el buglio geta via questa aqua azonzendolli altra tanta aqua che staga uno ditto di sopra dela fava azonzendole il sale necessario secondo la quantita e ponella a buglire supra la braxe et longe dal focho e coprella lassandola ben cocere et ben sugare et dapoy menala molto bene in uno mortaro dipoy ritornella a schaldare in una pignata con uno pocho de olio che sia ben cocto et tolle una cepolla et tagliala menuta et ponella a frigere in una pignata con uno pocho di salvia e de fighe et pome tagliati menuti et mettelli nel dicto ollio e cepolle et fa che sia calda dapoy fa le menestre e pone desopra il dito olio et dele cosse sono fritte in quello con bone spezie.

58. Per fare fave nela padella piglia dela fava salvia cepolle fighe pome como e dicto di sopra anchora altre bone herbe messedate nette insieme e frigella nella padella con ollio e fane una frictata con le spezie sopra.

59. Per fare fave pyene ponelle le fave a mollo et quando sono ben mogliate fendile da uno canto da quello canto che non sono negre et caza fora la fava pian piano che se servino le scorse et da poy tolle delle amandolle ben bianche e pistale con un pocho daqua rossa azio non fazino olio e mitte asay zucharo et dila dicta materia imple le dicte scorze Restringendolle poy insieme azio pareno fave mezo cocte et mettella a scaldare in una pignata o padella o altro vaso dove non sia aqua ne altra cossa e guardandole che non ardeno mettendolle poy nele scudelle con uno pocho de brodo di carne caldo con uno pocho de petroseno tagliato minuto con uno pocho de cipolle fritte et poy uno pocho de spezie dolze a chi non pyacesse le cepolle non li mette.

60. Per fare le fabe fresche con bono brodo grasso o senza pigliale et mondale con aqua calda como se fano le armandolle et poy le metti a buglire in bono brodo grasso et quando te pareno cocte mette con esse uno pocho de petroseno et menta pista col cortello fazendolie buglire con bona carne sallata et questa menestra volle esse uno pocho verda che para piu bella et similmente poy fare i piselli et ogni altro legume fresco et nota che non volleno esse mondati con aqua calda come le fave ma lasselle pure cossi con la scorza sutille.

61. Per fare li pisseli facti con carne sallata tolali con la scorza et fali dare uno buglio et piglia dela carne verzelata sallata tagliata in fette subtille longa mezo uno ditto e frigella uno pocho poy mettella a cocere con la dicta carne et uno pocho de agresto e sabba o zucharo uno pocho de canella et similmente si fano li fasoli e si fa al modo de insalata. Notta che sabba e mosto bulito.

62. Per fare piselli in tempo quadragessimalle poteray similmente cocerli con latte de armandolle como e dicto de supra nel capitolo del biancho mangiare.

63. Per fare minestra de carne piglia la carne magra de vittella pistala ben minuta et mettella a buglire in brodo grasso zonzendolle uno mollo di pane grattato uno pocho de pipero et lassa buglire per spazio de meza hora poy lassallo uno pocho raffreddare et toglì ova caseo grattato pe-

troseno mayorana et menta ben battuta con uno pocho de agresto et poy batte queste cosse insemi e mettelli con la dicta carne menandola piano con lo cugiallo tale menestra volle esse spessa como lo brodetto et simile se po fare con la corradella e questa menestra si chiama carnata.

64. Per cocere trippa la quale vole esse in prima ben cocta e ben lavata bianca et cocta con uno osso de carne sallata per darli bon sapore et senza salle azio sia piu bianca et cocta tagliata in pezzi picholi et mettelli uno pocho de salvia e del salle et falla fare uno buglio et da poy fa le menestre et metelli di sopra delle spezie e del formagio se piace.

65. Per fare menestre de trippe de trutte in prima nettale bene et fale ben cocere et quando sono meze cocte mettelli de petroseno e menta tagliata menuta et uno pocho de pipere et dile spezie dolce.

66. Per fare minestra de ove de trutta che parano pizelli fali cocere prima alessa dapoy cavali fora dal brodo non resti troppo chiaro tole uno mollo de pane e passalo con essa per la stamegna con uno rosso de uova o vero toli del brodo de proprj pisselli che possendone havere farebe asay meglio et remette a cocere le ova con esso brodo e poche spezie zafrano petroseno e menta tagliata menuta.

67. Per fare menestra de lactucha che pare zucha piglia quello de sotto piu bianco dela lactuca zioe lo fustorio et fallo cocere como le zuche o con ove o con agresto.

68. Per fare roseli metteli a cocere in lo brodo di carne et quando sono quasi cocti metelli uno pocho de petroseno e menta tagliata minuta et sel brodo fusse troppo chiaro passalo con uno mollo de pane como e dicto de sopra et quando sono cocti fa le menestre et mettelli sopra dele spezie.

69. Per fare como se coce la cemolla. La cemolella se coce in brodo grasso mettendolla drento a pocho a pocho menando continuamente col cugiare bugliando per spazio de meza hora sopra la brascha lonze dal focho perche prende voluntera fumo dapoy fa le menestre e mettelli di sopra lo caso e spezie E nela quadragessima fala cocere nel latte de armandolle con zucharo e aqua rosata.

70. Per fare menestra de rape ala lombardescha nettale molto bene et tagliati in pezzi grossi e cocelle ben in brodo grasso de carne dapoy le

passa per uno chugiare busato grande o vogli pistare dapoy mettelli a buglire in brodo grasso con uno pocho de carne sallata pipo e zaffrano.

71. Per fare menestra de fenochij li fenochij se coxeno como le caule excepto che voleno esse piu menuti e piu cocti con uno pocho de pipe-ro e de carne sallata o vogli olio.

Per fare ogni rasone de macharoni

72. Per fare macharoni romaneschi piglia dela farina che sia bella e distempala et fala pasta uno pocho piu grossa che quella dele lasagne et voltala atorno uno bastone poy caza fora lo bastone et taglia la pasta larga un ditto picollo che resti in modo de bindelli o stringhe et mettelli a cocere in brodo grasso o vogli in aqua secondo il tempo e volle buglire e quando se mette a cocere se li coce in aqua metteli del butiro fresco e pocho salle e come sono cocti mectili in uno piatello con bon caso butiro e spezie dolce et notta che laqua o brodo dove li coce volle bullire prima che li mecti drento.

Nota che ogni vivanda di pasta vole esse ben cocta sopra il tutto.

73. Per fare macharoni in altro modo fala pasta al modo di sopra e simile le faray cocere ponendo li fornimenti dicti de sopra fazendo la pasta un pocho piu grossa et tagliala menuta et subtile et si chiamano tagliarini.

74. Per fare belli macharoni ciciliani piglia farina bellissima e impastala con bianchi de ovi e con aqua rosata o vole aqua comune e vollendone fare doy piateli non li ponere piu che 2 bianchi de ova et fa che questa pasta sia ben dura dapoy fane pastonzelli longhi una palma e subtile como una paglia et poy tolle uno filo di ferro longho uno palmo e sottile como uno spagho e ponello sopra uno bastonzello e dagli una volta con tute due le mane sopra una tavola dapoy cacia fora lo ferro et rettira lo macharone pertusato in meza et questi macharoni se debeno sechare al sole e durarano 2 o 3 anni cocelli in aqua o in brodo di carne e mettelli in piatelli con caso gratusato in bona quantita butiro fresco e spezie dolze et questi macharoni vollino bulire per spatio de meza hora perche ogni pasta volle esse ben cotta.

75. Per fare macharoni ala zenovese o veramente tagliarini fa la pasta suttile di bona farina et questa pasta vole havere drento mezo uno chiar

de ova secondo la quantita che vole e distrempato con aqua uno pocho sallata poy fala pasta uno pocho dureta e tiralla uno pocho subtile poy mette dela farina asay poy voltala sopra lo bastone e leva fora lo bastone poy tagliali subtile piu che non he uno spagho poy lassali uno pocho secare o fali freschi come ti piace poy habia de bono caso parmesano vegio o una provatura ne troppo dura ne troppo fresca et grata tuto in-sema con questo ditto caso poy piglia dela rucha e guarda ben che non li resta lo vermene drento dale foglie e pistalla ben minuta quanto se po dire poy mettila in-sema como ho dicto con lo caso con uno pocho de zafrano poy fale in piatelli o in menestre e incorpora ogni cossa in-sema et mette uno corso de macharoni uno corso de tagliarini et ogni vivanda de pasta volle lo butyro fresco.

76. Per fare vermicelli distempa la pasta como e dito di sopra e fala sottile rompendolla a pizighoni picholi con le digite a modo de vermicelli et poneli a sechare al sole e durerano 2 o 3 anni e quando li voray cocere in brodo di carne o di bon pollo grasso per spatio de una hora e poy fa le menestre et metteli caso grattato e spezie e se non fusse tempo di carne con lacte de armandolle o zucharo o voi lacte di capra e perche lo lacte non volle buglire quanto richiede li vermizelli fali bulire prima in aqua como se fa lo rixo et similmente si voleno cocere le laxagne li tritti o vole formentini et tutte queste cosse zoe vivande de pasta debeno esse gialde di zafrano excepto quando si coceno in lacte.

Per fare ogni rasone de zuche

77. Per fare zuche con lacte di armandolle o altro lacte coce la zucha con aqua poy caza fora laqua quanto piu poray e passala per la stamegna o per cugiale forato et mettelle a buglire con lo dicto lacte con zucharo e con pocho agresto secondo lo gusto del patrono.

78. Per cocere le zuche mondalle como debeno esse poy cocelle con brodo di carne o vero con aqua et mette uno pocho de cipolla secondo la quantita voray fare et quando ti parano cocte cazale fora e passa ogni cossa per la stamegna o col cugiale forato sive pestale molto bene et metteli a cocere in una pignata con brodo grasso e con pocho de agresto e che siano uno pocho gialde di zafrano e quando sono cocte levale dal focho e lassali refredare uno pocho dapoy piglia tanti rossi de ova batuti secondo la quantita dele zuche in-seme con lova piglia in-seme

uno pocho de caso vegio et gittallo nele zuche mesturando continuamente azio non se prendano e fa le menestre ponendo di sopra spezie dolze.

79. Per fare le zuche fritte pigliale et nettale bene et taliale per traverso in fette suttille como e la costa di un cortelo fazendole trare uno buglio in aqua sallata poy fale sugare et ponelle in farina bianca e cossi frizelle in el ollio et cavalle fora et tolle uno fiore de fenocchio uno pocho de alio uno mollo di pane et pistallo ben distemperali con agresto in modo che resti ben raro e passalo per la stamegna e getta questo tale sapore sopra le zuche quale son bone ponendoli solamente agresto con fiore de fenocchio et se voy chel sia giallo mettelli del zaffrano.

80. Per fare carabaze ala cattellana piglia le carabaze e nettelle et ponelle in una pignata che sentano pocho de carne sallata e di bon lardo pista mettendo dicta pignata sopra le braxe remotta dal fogho et fala buglire tenendo menato e voleno buglire in questa forma per spazio de hore 3 poy habi di buon broddo grasso forte giallo de zaffrano et dile spezie dolze fine con uno pocho dagresto zonzendoli del zuchero et hancora spezie dolze fine con agresto secondo lo gusto del patrono et daltri secondo lo capitolo dele zuche Le potray mettere qualche rosso de ovo batuto con uno pocho de caso vegio bono.

81. Per fare zuche seche ala zenovesa piglia le zuche ben lavate in aqua calda et poy fa che un caldaro daqua buglia et gettalle drento e lassale cocere ma non le mettere moglio la sera per la mattina perche non cozerano may poy tagliale minute quando son cocte e grasse como ti piace poy fale buglire con uno pocho di carne sallata e queste non valeno niente senza quella et cossi ogni verdura volle habe carne sallata se debe esse bona e fale buglire in una pignata con bono brodo hanchora le potray fare con ova e caso e como e dicto dele altre zuche.

Capitolo deli fonghi

82. Per far cocere fonghi nettali molto bene et fali buglire in aqua con 2 o 3 capi daglio et uno mollo de pane et questo se fa perche de natura sono venenosi dapoy cavali fora e lassali ben collare che restino asutti dapoy frigelli in bono olio o in lardo e fritti mettilli supra de le specie.

83. Per conzare fongi in altro modo prima nettali ben et mettali sopra la braxe mettendoli sopra aglio lardo piperò sale et similmente le potray conzare con ollio e cocelle cossi in una padella como si fa una torta.

84. Per fare menestra di pomi codogno cocelli in brodo di carne magra da poy pistali molto ben et distempali con lacte de armandolla facto con brodo di carne o de pollo grasso sel tempo lo richede e passa per la stamagna in una pignata con zucharo canela zafrano et ponella abuglire lunge dal focho sopra le braxe che non piglia il fumo voltandolla spexo e ponendoli un pocho de butiro o structo se fresco sarebe migliore dapoy quando ti pare cocta fane menestra et pone supra spezie dolze zucharo con qualche rosso dovo se te pare.

Per fare de ogni rasone raviolli

85. Per fare ravioli in tempo di carne zoe menestre XII piglia meza libra de caso vegio e uno pocho de caso grasso et una altra de ventrescha di porcho e toglia una tetta de vittella e cocella alessò tanto che la sia ben disfatta et poy pistala bene et tolle de bone herbe ben piste pipere garofoli zenzero azonzendoli le polpe duno capone et tutte queste cosse distempa in se ma con la pasta sottile e liga questa materia in questa pasta come vole esse che non siano maiori duna castagna e ponele cocere nel brodo de capone o de bona carne facta gialda de zafrano lassando buglire per spazio de duy paternoster dapoy fa le menestre ponenedo sopra caso gratusato et spezie dolze misedate Et similli raviolli se poterano fare con pecto di faxano starne o altri volatili.

86. Per fare duy piattelli de raviolli tolle una libra de caso parmesano bono et una altra libra de bon caso grasso poy habi bon herbe zioe biette menta e zafrano pista molto ben da poy che sono ben piste fale buglire sive frigere con bon butiro Da poy mettelle in se ma con questo caso e incorpora ben in se ma che siano ben grassi de butiro o de qualche zina de vittello o de qualche bona ventrescha secondo lo tempo e fa la pasta sottile et liga drento questa dicta materia et fale longhe uno bono dito e uno pocho grossete et notta che questi raviolli volleno esse cocti a lessò in bono brodo o in aqua cocta con sale et cocti adaxio per spazio de quatro paternoster poy levali fora in uno piattello et habi di bon caso vegio e fresco miscolato in se ma canella zafrano misso di sopra et cossi faray ali altri raviolli.

87. Per fare Ravioli gialdi piglia di bon caso vegio parmesano o altro caso fresco uno pocho de bona ventrescha de porcho grassa e magra che sia ben alessata et ben cocta et ben pista et mette doy o tre ove secondo la quantita voy fare del piperò dela canella garofoli et gialdi di zafrano.
88. Per fare raviolli bianchi piglia de bona provatura frescha grassa che sia ben pista nel mortaro con uno pocho de butyro uno pocho de zenzero bianco secondo la quantita voi fare et per una provatura mette tre o quattro bianchi de ova ben battuta in sema del zucharo a discrezione e incorpora tutte queste cosse in sema poy fa li raviolli longhi un ditto grosso e imbrattali con fiore de farina et notta che questi volleno esse senza pasta e fali cocere adaxio che non si rompano como hano levato uno buglio cavali fora et mette suso zucharo canella et poy daray questi raviolli o in piatello o in scodelle como ti pyace.
89. Per fare menestre de herbette piglia le foglie de biedde e de boragine et fali dare uno buglio in aqua chiara bugliente quando le mette drento e cavate fora battelle ben con el cortello et toglì uno pocho de petroseno et menta cruda et similmente le batte con le dicte herbe dapoy mazinalle ben nel mortaro et mettille in una pignata con brodo grasso et fale bulire uno pocho e sel pyace mettegli uno pocho de piperò.
90. Per fare lassagne de pelle de caponi piglia le pelle de capone cocto alessò et fale buglire per spatio de meza hora con uno pocho de zaffrano ma prima tagliali in peze e ponelli in brodo di capone grasso dapoy fa le menestre ponendoli sopra uno pocho de grasso grattato e spezie como faresti le altre lasagne.
91. Per fare una armandollata per octo menestre piglia una libra de armandolle monde et pistalle bene bagnandolle bene con aqua frescha azio non fazino olio con uno molo de pane bianco et distempa ogni cossa in sema in aqua frescha in una pignata a buglire sopra la braxa per spatio de uno ottavo d'ora et mitte a buglire meza libra di zucharo fino con dicte armandolle et questa armandollata volle esse uno pocho liquida con uno pocho de aqua rossa.
92. Per fare bon brodo de ciceri rossi per menestre octo piglia una libra de ciceri rossi lavati con aqua calda messi in la pignata dove li voray cocere e che siano suttì metendoli onza et meza de fiore de farina pocho

de bon olio uno pocho de salle vinti granelle de pipere rotti con uno pocho de canella pista et mena tute queste cosse insema con le mane poy mettelli bochali tre daqua de quella dove li hay fato stare a moglio la nocte perche quella aqua ha tutta la substantia inseme con salvia rosmarino radice de petroseno et fali buglire che siano consumati ala quantita de menestre octo et quando siano quasi cocte micteli uno pocho de olio et se lo brodo fusse per mallati non li metti olio ne sale.

93. Per fare manfrighi sive millifanti in menestra togli tre pani e gittali via tutta la crosta col cortello e grattallo molto bene e ponello sopra una tavolla bella e ponelli intorno una libra e meza de farina e mete in lo dicto pane inseme quatro o cinque ova et batelli molto bene con lo cortello resguardando sempre el pane con la dicta farina et quando te para sia menuto como anexi confecti pone ogni cossa in uno sedazo e caza fora la farina poy faray sugare al solle o al focho et quando lo voray cocere cocello con brodo di carne o di pollo et fa che sia giallo di zaffrano uno pocho et falo buglire adaxio per spazio de meza hora et mette sopra le menestre uno pocho de caso e spezie.

94. Per fare herbe in lacte darmandolle habi herbe e fali bulire prima uno pocho nelaqua la quale debe bulire prima che li mecti drento dipoi cavali fora et mettelli sopra una tavolla o uno tagliero pistandolle menuete et nel mortaro le macineray bene poy le faray buglire con lacte de armandolle ponendo del zucharo a sufficientia.

95. Per fare menestre de caule ala romanescha Rompe le caule in torzile con la mano secondo luxanza et mettille in aqua quando buglie et quando saranno meze cocte butta via tutta quella aqua e habi di bon lardo pisto in bona quantita et mettello con le caule voltandolle bene poy piglieray di bon brodo grasso e in quello li meteray al focho per spatio de pocho tempo.

96. Per fare minestra et vivanda gialda zoe per menestre XII pigliaray una libra de armandolle da pillare piste et habia del pecto de uno capone o uno uccello quale te pyace cocto alessso o arosto como te volle con tre rossi de ova pistandolo ben le armandolle zonzendolli poy meza libra libra de zucharo cinamomo zenzero con uno pocho de zafrano poy con brodo di bon pollo grasso o altro bon brodo e uno pocho da arosto distempa la dicta compositione passandola per la stamegna et ponendolla sopra le braxe remotta dal fogho azio non piglia fumo mesto-

randolla sempre Lassala bulire per spazio de una hora et quando da meza cocta metteray drento onze doe de structo di porcho o butiro et fa le menestre con spezie dolze di sopra.

97. Per fare menestra di fyore de sambucho zoe per menestre 12 in tempo quadragesimalle piglia una libra de armandolle monde e piste como e dicto de sopra e onze tre di fiore de sambucho et prima teniralle a mogio in aqua fresca per spazio de una ora premendo poy fora laqua deli dicti fiori pistaray la mitta con le armandole azonzendole un mollo di pane bianco meza libra di zucharo uno pocho di zenzaro uno pocho de zaffrano per farle gialde passandolle per la stamegna mettendolla a cocere como se dicto di sopra in laltro capitolo precedente e posto al focho li metteray sopra questa mitta de fiori integri soprascritti et quando sia cocta a sufficienzia fale menestre con bone spetie dolze sopra.

98. Per fare menestra stessa a tempo di carne piglieray tre rossi de ova distempati con bono brodo di pollo o altro brodo passandolo per la stamegna con zucharo et altre spetie con li fiori integri como e dicto di sopra E quando sia meza cocta debe azonzere onze doe di bono structo o butiro fresco e notta che non havendo padella de cocere lova te insegnaro.

99. Como debe cocere in una carta o vero palpero conzia la carta in forma che para proprio una padella in tal modo che non escha lo olio e fa che lo oleo sia alto sopra quella carta mezo uno ditto poy mette a schaldare questo oleo o ala braxe o ala candella et che loleo sia ben caldo poy rompe lova piano e lassa cocere se lassa mectere uno pocho de salle et fa che la carta dove haveray cotto drento lova sia longe dala candela zoe sopra dessa doa ditta et questo se fa per cocerla et per piacere.

100. Per fare li fongi sallati ala zenovesa piglia li fongi e fali stare a moglio in aqua tepida 2 o 3 di et mutta laqua ogni di poy fa cocere in aqua che sian ben cocti e lassali poy sugare un pocho et tagliali in bochoni grossi como meza castagna poy fali frigere in bono ollio poy piglia una spigha de aglio et mezo uno de quelli fongi e pista ogni cossa in mortaro e tanta de crosta de pane quanta sarebe una castagna e uno pocho dagresto e se he troppo forte mettelli uno pocho daqua et lassa... uno pocho de quello olleo in la padella poy mette drento questo sapore a frigere insieme e manda a tavola e questi se... secondo pyace ali homini e volle del piper.

101. Per fare giusel de caviari de quaresima piglia del caviar che sia bono e non ranzo e leva quelle parte che sono drento poy pistallo molto ben in lo mortaro che sia ben pisto per farne octo menestre piglia meza squella de caviaro poy pistalo in lo mortaro XXV armandolle ben bianche e tanto molo di pane che sia una onza distempra con uno pocho de aqua frescha e pasala per la stamegna azonzendo piu aqua con quello lacte de armandole et basti per octo menestre poy mette al focho questo lacte e mette drento uno pocho de bon olio e qualche herbine zoe mayorana menta petreseno ben battute minute poy fal levare un buglio con dicto lacte poy micta quello caviare in nel lacte che sia prima distempato con uno pocho di quello lacte in lo mortaro inpoy getta ogni cosa in la pignata e dale una volta con lo cugiario e pone uno pocho de zafrano e piperero et como hai dato una volta con lo cugiario trallo indretto poy levalo un pezo e fale menestre e mette di sopra spezie dolze e simelmente potray fare con lova del luzo ma che siano ben piste e passa per la stamegna e simille potray fare del ova del sturione.

102. Per fare menestra de butyro che se da dietro lo pasto per farne VIII menestre piglia XIII ove dure cocte in laqua dipoy piglia tutti li rossi e non lo bianco e fali pistare che sia ben pisto poy piglia doe libre de butiro fresco lavato con aqua frescha dapoy falla via quella aqua e passalo per la stamegna per forza poy mettelli insieme con li rossi de ova e pistali per spatio de una hora mettendoli drento mezo bichero de aqua rosata fina et mettelli drento de zucharo fino onze VIII e una lacrema de zafrano et passalo per la stamegna che non vada drento quella lacrima zioe quello filo de zafrano dapoy habia uno colatoro de aramo instagnato e che sia busato come uno crivello armato e poy passa quello butyro fora per quelli busi e passare un pocho per scutella e questa menestra parra siano vermicelli.

103. Per fare cocere li mollegnani che non siano troppo forti ne troppo malfatti tagliali in quarti e mondali sottile como uno pero poy metteli al focho con uno pocho daqua e falli dare uno buglio Et che sia del sale et quando bugli mettelli drento li mollegnani et lassalli buglire per spatio de 2 pater noster da poy cavali fora e fali sugare poy infarinali e frigelli como li pessi et como sono fritte scolla via loleo lassandone un pocho in la padella con li mollegnani dapoy piglia una spigha daglio et pistalla con uno quarto de mollegnani poy habi un pocho de regon che se mette sopra le allisse pistato con aglio con uno pocho di pane zafrano piperero e sale distemprando queste cosse con agresto e se lo agresto he troppo

forte mette uno diaqua poy gitta ogni cossa insema in la padella a cocere con li molegnani uno pochetino poy mictelli in uno pyattello e mandali ala tavola.

104. Per fare bono zabaglione per fare una taza piglia quatro ova zoe lo rossino e del zucharo e canella a sufficienzia e de bono vino amabile e sel fusse troppo fumoso mettelli uno pocho de aqua o de brodo magro poy falo cocere como se coce lo brodeto et sempre menando con lo cu-giario Et quando se imbratta leva lo zabaglione dal focho poy mettelli in una taza e questo se da ala sera quando l'omo va a dormir et notte chel conforta lo cervello.

105. Per fare X menestre de amelin piglia lo pecto de uno capone che sia cocto alessato e morto de duy di inanze poy piglia meza libra de caso parmesano et una meza probatura dura e non per troppo e ben grassa habia poy delle nulla tanto quanto sarebe mezo uno ova ben cotta e netta e pistallo molto ben che sia ben pista in lo mortaro con la polpa del capone poy mette una tetta de uno vittello o una meza libra de ventre-scha de porcho ben grassa insieme spezie cioe piperone canella zenzaro e uno pocho de zafrano poy rompe drento doe ova poy fa una pasta sub-tille como faresti le lassagne e piu poy piglia questa materia e fala in bochoni como sare piu de meza castagna poy taglia con questa pasta como una forma de ravioli se non havessi forma tagliali con uno bichero poy fale cocere con bon brodo di capone e altro brodo grasso con za-frano drento quando lo brodo buglie metteli drento lassandolle bulire adaxio per spazio de quatro pater noster e questo se da per menestra e sopra mettilli uno pocho de caso parmesano mesturato con uno pocho de canella notte che dal fumo del sale se de lassare buglire con lo zafrano se debe guardare perche lo zafrano spezialmente quando bugli troppo si fa negro Basta habere dicto asay de la vivanda e dela menestra sye quello che mancha et de sotto Notte che ogni verdura vole havere carne salata.

106. Per fare dece menestre de marzapano piglia libra uno de marzapano ben pistato et mette insema una ala di capone frolo de duy di poy repista ogni cossa insema et fa perche non bixogna che passano per le stamegne dapoy habi uno mollo de pane bianco quanto uno ovo de gallina e bagnalo in brodo magro de capone pigliando uno pocho dagresto aqua rosa uno pocho di brodo de capone pistando ogni cossa insema mettendoli in una pignata sopra la braxa longe dal focho con

uno pocho di zenzero bianco e lassa levare uno boglio e quando voray menestrare mette di sopra zucharo canella.

107. Per fare menestra di melloni pigliali melloni e fali cocere como se dira di sotto dela torta de essi melloni et metтели in la stamigna e lassa frollare molto bene poy pistali molto bene e mette in semma con uno pocho di brodo grasso di capone overo vazina e lassali buglire uno pocho da poy tira indietro et per ogni schudella metтели un roso de ova ben battuto in semma uno pocho di bon caso uno pocho dagresto uno pocho de zenzaro et pipo et uno pocho di zafrano tanto che sia giallo e quando voray menestrare mette sopra zucharo canella et questa menestra volle esse alquanto spixa.

108. Per fare menestra de animelle de vittello e de capreto piglia una libra de animelle e fale cocere ben alessa poy pistali ben sopra uno tagliero come se fano como fussero meglio e habi cinque rossi de ova duri ben pisti poy mette le animelle nel mortaro e macina in semma dapoy habi uno pocho de bon brodo grasso di capone o di vaccina e distempa e mette in una pignata sopra le braxe longe dal focho e quando ribugli mette uno pocho dagresto secondo lo gusto del patrono et como cocto tira via dal focho et mette uno pocho di zafrano e di zenzero poy piglia tre o quattro rossi de ova ben battuti et mettegli dentro menando che non si guasti e denazi che fano le menestre mettegli meza onza daqua rossa e menestrando metтели di sopra zucharo canella et similmente ne poy fare de le animelle de vittello o di capretto et notta che voglino esse pocho specie.

109. Per fare menestra de ravazoli piglia dele Rape mondate e tagliale in fette minute e pistale ben come fusse sale pisto poy mitte in aceto bianco per spazio de meza hora premendo poi fora lo aceto metteragli a cocere in bono de brodo grasso con carne sallata ponendo del pipo sopra le menestre.

110. Per fare pere guaste o pere ruppide o ver mellapio netta ben le pere e abruschale nela braxa et quando sono abruschulate metтели del vino o aqua poy nettalle con le mane e mettele a cocere nel musto bulito con canella asay.

111. Per fare zenestrato ala cattellana minestre X piglia meza libra de farina de rixo e duy bochalli de lacte de capra meza libra de zucharo

fino meza onza de zenzero bianco et XXti dattilli senza lo suo osso e la pelle bianca di dento poi tagliali in peza grosse como dadi da giocho e poy habia due onze de pignolli ben mondi et netti che non siano ranzi e sollamente rotti nel mortaro onze due de uga passa grossissima et senza granelle poy tagliella in pezi como li dattilli poychel lacte e la farina hanno buglito meza hora menandolo sempre mette queste cosse insema con una alla di capone frolo et tagliali in pezi pistati uno pocho et mettelì ogni cossa inseme lassando buglire una altra meza hora e faray gialda de zafrano como fare de zenestra distempando lo zafrano con aqua roxa et passa per la stamegna Et similmente poy fare in tempo di quadragesima in loco di lacte de capra mitte dele armandolle et in loco de alla de capone metti uno pocho de luzo o de anguste la coda che sia e pista con le stesse cosse insema et questa minestra volle esse spesa et sopra tuto guardata dal fumo.

112. Per fare quatro o cinque menestre di marzapano piglia una libra di marzapane pisto nel mortaro cossi como vole dapoy piglia uno pecto de capone frolo e pistalo in questo marzapano poy piglia uno bichere de aqua roxa e uno pocho dagresto secondo el gusto del patrono et del brodo grasso di capone e micte a buglire uno [poco] et questa minestra volle esse spexa non passata per la stamegna con zucharo e canella sopra le menestre.

113. Per fare la galimafura a la francesa piglia del pecto di castrato o di vittello cocto altro mezo cocto poy habe cepolle tagliate minute fritte drentro lo structo adaxio che siano ben cocte poy piglia la dicta carne tagliata in pezi picolli como una noce poy mette ogni cossa insema in una padella ad frigere con uno poco de mostarda forte o pipere in quantita e agresto.

114. Per fare XII menestre de limonia piglia una libra de armandole pilate e ben piste habi poy un pecto de capone frolo pistato inseme poy piglia uno limone in composta sallata tagliato minuto con fora le grane pistato con le stesse cosse con uno mollo di pane de uno quatrino bagnato in brodo di capone distempando ogni cossa con lo stesso brodo e agresto con zenzero asay bianco e una libra meza de zucharo fino ogni cossa passa per la stamegna poy mettelì in la pignata sopra la braxa voltando sempre che non piglia fumo et volle esse stretta como he lo bianco mangiare et questa minestra si da con lo allessò con zucharo e canella sopra la menestra.

115. Per fare un intermesso chiamato pallotato inprima habi uno bon capone frollo e faze che sia piu di mezo cocto poy talialo minuto e metallo nel mortaro et pistalo tanto che paia butiro poy mitte insema uno quarto di provatura frescha ben pista ogni cossa insieme poy piglia quattro onze de tetta de vittella ben pista con lo cortello dapoy mettegli uno....de ovo con uno o dua battuto pollo et questa materia volle esse uno pocho durezza dapoy incorpora ogni cossa insema con zucharo fino asay et uno pocho de zenzero bianco et de questa materia fane archaballotti grandi como quelle se trano con larcho fazendolle alessare nel brodo di capono magro et denanzi cheli mette queste ballotte habi doy chiari de ova ben battuti et queste ballote imbratarle nel dicto chiaro dova et notta chel broddo debe prima che metti drento queste ballote lassandolle bulire in una padella largha pian piano per spazio de tre pater noster.

116. Perfare sapore sopra queste ballotte habi meza libra di armandolle ben monde e ben piste poy piglia onze 2 de farina de amidon e mette a moglio in brodo de capone magro et metti del zucharo fino asay et aqua rosa poy mette ogni cossa drento uno mortaro et distempa ogni cossa insema e passa per la stamegna con sugo di pomo ranzo tanto che non senta troppo et mittelli in una pignattella sopra le braxe longe dal focho voltando sempre per il fumo et notta che tale sapore vole esse stretto ma non tanto quanto lo bianco mangiare ne troppo scuro ne troppo chiaro dapoy sopra ogni palotella volle esse una grana di pomo granato et questo si fa per piu bel vedere et mette prima le ballotelle in uno piato cossi sutte et suso questo sapore per vivanda se po dare in ante pasto et di po pasto como ti piace.

117. Per cocere Lumaghe Le Lumaghe se volleno esse colte e pigliate dal rosmarino o dal fenoglio o dale vitte o dala uga et daltro fructo non sono bone poy fale stare in una pignata doy di et una nocte che siano ben purgate con uno pocho de semolla poy Lavale molto ben et relavale et dapoy mettille in una pignata con quella daqua voray fare lo brodo et mettali dento rosmarino fenochio et altre bone mentuce et fagli buglire insema.

118. Per fare menestre de zanzarelli bianchi per menestre XII inprima piglia libra una de armandolle dolze e monde e pista con esse uno pocho de fiore de sambughio e distempale con laqua passando per la stamegna et quando vederay havere passato la quantita de menestre octo e

metteray questa materia cossi liquida a cocere in vaso serbandone prima la quantita di uno bichero di cruda et prenderay vollendo albumi X de ova in questo bichero con lacte et pane grattato et tutte queste cosse pistaray insema con libra meza de zucharo et quando lo lacte al principio incomenza a buglire lo metteray sopra questa altra compositione voltando una volta con lo cugiario et tira indretto et poy como vediray spessa e pigliala insema et faray le menestre mettendoli sopra spezie dolze.

119. Per fare menestra in forma di bianco mangiare per minestre X habia una libra de armandolle monde e ben piste le quale distemparay con brodo di pollo grasso o altro buon brodo passandole per la stamegna e in uno vaso ad buglire con onza una de farina de rixo distempata con lacte de armandolle e lassa buglire per spazio de una hora menando sempre azonzendoli libra Meza di zucharo et uno pocho di capone ben tritto et pisto che sia stato cocto inprima nel lacte e quando tutta questa compositione sia cocta tu gli zoneray un pocho daqua rossa facendo le menestre cole spezie dolze do sopra.

Libro terzo per fare ogni Rasone di sapore e di salza

120. Prima per fare sapore bianco piglia dele amandole monde secondo la quantita ne vulle fare et pistalle ben perche non fagino olio con uno pocho daqua frescha como piu volte ho dicto et uno mollo di pane bianco stata prima a mollio nel agresto pistato con dicte armandolle zonzendolli del zucharo per farlo dolze e metteray del zenzaro bianco a sufficienzia e questa compositione distempela con agresto bono o con sugho de mellaranzi o di limoni fazendo dolze con zucharo et brusco con bon agresto et con pomiranzi secondo al gusto del padrono et dalttri et de talle sapore se po fare in tempo di carne a lessa e in tempo di quaresima.

121. Per fare sapore camellino habi uga passa ben pista et dua o 3 fette de pane bruscollate 2 o 3 onze di armandolle e pista insema insema con luga passa et como e dicto del pane falo stare a moglio in vino rosso poy pistaray insema tutte queste cosse poy piglia uno pocho de vino rosso sabba e agresto e a chi non piace agresto faray con aceto fazendo dolze

o bruscho como ti pyace passando il tutto per la stamegna con bona canella asay garofoli et noze moschate piste.

122. Per fare salza di pave habi doy rossi de ova cocti et ficatelli de pollo cocti alessò amandolle abrustollate secondo la quantita vole fare se vi poni 6 ficatelli mette 6 rossi de ova dure et mecte queste cosse pista ben con bon aceto et agresto distempando et passando per la stamegna con canella e pocho di zenzero. Et notta che quello sapore volle esser uno pocho cocto et uno pocho giallo di zafrano.

123. Per fare sapore de prune seche mettelli in vino rosso amollo e toli fora losso pistandolle bene con uno pocho de armandolle non mondatte e uno pocho di pane rostito e brusato stato a moglio in dicto vino e queste pesteray insema con uno pocho dagresto et de un pocho vino supradicto e salle e zucharo che sa molto melio e distempa e passa per la stamegna mettendolli drento spezie e spezialmente canella.

124. Per fare salza verde piglia petroseno serpillio e uno pocho de biette e altre bone herbizine e un pocho de pipo salle e pista ben ogni cossa distempando con bono aceto forte e passa per la stamegna e se vole che la senta daglio ne potrai pistare con le cosse supradicte con qualche fronde de agletto e questo secondo lo gusto a chi piace Et fa che questa salsa habia del pane brusato.

125. Per fare sapore chiamato fiore de persicho habi le armandolle ben bianche e piste con uno mollo di pane bianco e zenzero e canella e uno pocho dagresto de vino rosso e sugo di pome granate zonzendoli uno pocho de sandali poy distempa e passaray questa talle compositione per la stamegna con lo vino rosso e lo faray dolce o bruscho como te piace.

126. Per fare sapore chiamato fyore de genestra piglia dele armandole zafrano e rossi de ova fa chele armandolle siano monde e pistale distemperandolle e passalle per la stamegna con bono agresto e del brodo magro zonzendoli del zenzero pesto e lo potrai fare senza armandolle con lacte di capra ma non li mectere agresto.

127. Per fare sapore de uga bona nigra e rompilla bene in uno vaso rompendo con essa un pane o mezo secondo la quantita che vole fare et mettegli uno pocho de agresto bono o aceto perche luga non sia trop-

po dolze e queste cosse faray buglire al focho per spazio de meza hora azonzendolli dela canella zenzaro e altre spezie.

128. Per fare sapore de morroni habij dele armandolle monde e pistile con uno pocho de mollo di pane e pistale E piglia li dicti moroni e macinali con diligentia ogni cossa insema e non li dare colpo con lo pistone ne hancora pistarli per non rompe quei grani che hano drento poy li micte dela canella zenzaro et uno pocho de noce moschata e ogni cossa passa per la stamegna.

129. Per fare sapore de cerasse negre o visolle zoe marene seguiteray lordine scripto de sopra nel capitolo per sapore de uga ma lo potrai fare differente de collore piu o mancho secondo lo subyieto li micteray.

130. Per fare sapore de cornialle bello collorato e rosso seguiteray quello medesimo che e ditto di sopra del sapore dele cerasse e dela uga.

131. Per fare sapore cilestro nel tempo de estate piglia dile more salvatiche dele rovette et uno pocho de armandole ben piste con uno pocho de zenzero e distempale con agresto e passale per la stamegna.

Mostarda

132. Per fare mostarda bianca toglia la senapa e mettela a moglio per 2 di mutandoli spesso laqua perche sia piu bianca tolli dele armandolle monde como volleno esse e pista et quando sono piste bene meteray con esse lo dicto senape et de novo li pistaray insema molto bene poy tolli bon agresto e acetto pistando etiamdio uno mollo di pane bianco insema poi distempala et passaralla per la stamegna e fala dolce e bruscha como ti piace o forte.

133. Per fare mostarda rossa quella de senape e fala pistare molto ben e poy piglia uva passa pistandola molto ben quanto tu poy e habji uno pocho de pane brusato e de sandali e de la canella con uno pocho de agresto e de acetto o sabba distempa questa compositione et passalla per la stamegna. Et notta che ogni sapore volle esse un pocho spesso et non havendo armandolle fallo con nizolle lassandolle a moglio un di e una nocte e sera bon sapore.

134. Per fare mostarda quale possi portare secho in ogni loco habi la senipa pistada con uno de uga passa pistada ben e con le dicte cosse mittray dela canella e garofoli poy fane ballotte come quelle se trano con larcho overo pezi quadri di quella grandezza che te pyace e le metteray uno pezo a sugare et sutte le potray portare teco e quando tu le voray usare potray distempare con uno pocho dagresto o accetto o vino cocto.

135. Per fare agliata bianca con noce e armandolle piglia le armandolle monde e pistalle e quando sono meze piste metti dento quello aglio ti piace et insieme pistale ponendo ancora drento uno pocho daqua fresca azio non facino olio et poy piglia uno mollo di pane bianco et mettillo a moglio in brodo magro di carne o de pessa secondo lo tempo e questa agliata potra servire a tutte le stagioni grasse o magre.

136. Per fare agliata pavonaza al tempo dela uga o de cerase seguitaray lordine sopra scripto excepto non li bixogna li metti brodo ma pigliaray dela uga negra e la romperay con le mane molto ben in una pignata o altro vaso e farala buglire per meza hora collaray questo mosto con lo quale distemparay lagliata et lo simile se potra fare con le cerase Insieme li metteray uno pocho de pipo et questa agliata si da in tempo di carne e pessi. Notta che ogni agliata volle havere uno pocho di pipo et fenochio.

Agresto

137. Per fare agresto verde pigliaray duna herba che si ghiana uselli o agretta e pistala ben ponendoli salle e havray uno pocho dagresto vegio con lo qualle distemparay quella herba passando per la stamegna.

138. Per fare salza deli pampini dela vitte pistalle molto bene e gli metteray alchune frasche de aglietto con uno pocho de mollo di pane et salte distemperando omnia cossa con acetto o agresto passandoli per la stamegna.

139. Per fare agresto con aglio piglia delo agresto et fenochio zoe del fiore zoe del piu dolze et pistalo ben insema mettendogli dagresto novo e distemparay questa materia passandola per la stamegna e sallato quanto bixogna.

140. Per fare sapore de Rosselli le rosse volleno esse uno pocho verde e non tropo pisti che li havray ben insema con una de spigha daglio e a chi non piace lassa stare et con uno pocho dagresto passardello per la stamegna.

141. Per conzare lo sugo deli cornalli per servarlo per lo inverno piglia li cornali che siano ben maturi rompendolli le mane in una pignata et spremendo fora Et con essi meteray bona quantita dagresto bono con salle asay piperò canella zenzero fazendolo buglire per spazio de hore 2 passandolo per la stamegna che sa ben longha versando questo sugho in un baratollo o in altro vaso che sia bono a servarlo. Et notte che volle esse ben sallato sopra il tutto il quale giuso sia bono adalo collore ad ogni altro sapore como melio a te parera mettendolo in loco che sia ben suffato.

Libro quarto per fare ogni rasone di torta

142. Primo per fare una torta bianca piglia una libra e meza di caso fresco talliato menuto et pistato ben et piglia XII o XV bianchi dove macinato molto ben ogni cossa insema con meza libra de zucharo onza meza del zenzero piu bianco libra meza di structo di porcho o invero di structo butyro fresco del lacte sufficientemente che sia asay uno terzo de bochalle fazendo la pasta sive crosta e sottile in la padella mettendola poy a cocere et dandoli il focho adaxio di sotto et di sopra ita che alquanto di sopra sia collarato per il caldo del focho et cocta cavala fora et di sopra le metteray del zucharo fino con aqua rossa.

143. Per fare una torta bollognesa pigliaray tanto caso quanto e ditto de sopra dela torta bianca grattato et quanto e piu grasso tanto piu e migliore e poy piglia dele biette con lo petrosello e mayorana et pistale ben con lo cortello mettendolle insema con questo caso incorporandolo ben con le mane con ove quatro pipo tanto che basti e uno pocho di zaffrano con structo o vero butyro fresco ogni cossa insema mettendolo in la padella con le sue croste sive paste di sotto e di sopra con il focho tempatamente et meza cocta perche pari piu bella con uno rosso de ovo battuto et pocho di zafrano la faray gialda Et a cognoscere quando e ben cocta la crosta de sopra se levera in suso e stara ben et la potray levare dal focho e volle esse bassa.

144. Per fare una herbollata de mayo piglia altra tanto caso como che disopra et pistalo ben et habia XV o XVI bianchi de ova con uno quarto o circha di lacte et biette in bona quantita mayorana pocha salvia asay menta pocha petroseno assay et tutte cosse pistale insema premendo fora lo sugho passando ogni cossa per la stamegna il qual sugho metteray insema con dicte cosse e metendogli libra meza di structo o vero butiro fresco e pigliaray poche foglie de petroseno poche foglie de mayorana pistandolle con pestello per un minuto sia possibile menandelle nel mortaro e incorporalle con le predecite cosse con una onza meza de zenzero bianco onze octo de zucharo et fa che questa compositione sia mescolata con le mane in uno vaso il quale metteray lontano dal focho sopra le braxe menando continuamente con il cugiaro o altro instramento apto ad quello ita che si incomenza a pigliare como uno brodetto havendo aparechiato in la padella una pasta sottile mittendogli drento questo pieno dandoli lo focho tempatamente di sotto e di sopra Et parendote sia presa abasta concila fora con zucharo fino aqua rosa di sopra e simille torta sive herbollata quanto piu sia verde molto piu sa bella e per farla piu verde toglieray dela bleda quale alta uno palmo in herba et pistalla ben insema et notta che questa herbollata se da volluntera in dicte pasto de mayo.

145. Per fare torta di zuche toglie le zuche mondate et grattate como si fa lo caso et faralle buglire uno pocho con brodo grasso sive lacte et pigliaray tanta quantita di caso quanto se dicto di sopra quale sia fresco con pocho altro di caso vegio inseme e optimo pigliando una bona libra di ventrescha di porcho o di sina di vittello....alesso e ben pista con lo cortello et volendo ale predicte cosse potray zonzere tanto butyro o vero structo una e meza libra di zucharo con pocho de zenzero e canella con uno bichero de lacte VI ove e como ti pare che le supradicte zuche siano cocte trale fora de laqua passandolle per la stamegna e faray gialda questa tale compositione di zafrano mettendola in una padella sottile di sotto e non di sopra dandogli lo focho adasio di sopra et quando te pare meza cocta li metteray di sopra in loco di crosta le lassagne ben minute et quando son cocte a bastanza gli metteray suso di bon zucharo con aqua rossa et grattando le zuche non bisogna passare per stamegna.

146. Per fare una torta de pere e de rappe e de codogno secondo li tempi e la sasone potray fare le torte de rappe et hancora piu cocte prima stasonate ben sotto le braxe he ancora con le pome codogne potray fare tagliandolli in prima in pezi quadri mondandolli ben di dentro fazan-

dolli allessare in broddo grasso e poy li potray cocere sotto le braxe che forse serano migliori passandolli per la stamegna insema con le altre cosse dicte di sopra de la zucha.

147. Per fare miliazo per quatro o vero cinque persone pistaray molto ben una libra di caso e del piu fresco si trova tanto che paia esse ritornato in lacte et haveray tre o quattro onze di fiore di farina e octo o X bianchi de ova con meza libra de zucharo mescolato tute queste cosse insema incorporandolle bene e se non havesi fiore di farina toglie uno mollo di pane grattato ben minuto mettendo in loco dela farina e haveray la padella senza pasta o crosta sopra lo focho et drento li metteray di bon structo fazendo uno sollo che sia alto uno dicto e metteray la dicta padella sopra la braxa tanto chel structo sia ben caldo mettendogli dentro questa tale compositione dandogli focho temprato sotto e sopra. Et quando he cocta cavala fora mettendogli de sopra zucharo e aqua rosa.

148. Per fare torta di fyore di sambughò piglia le fiore e disgranallo da quelli soy ramizelli et con essi incorporaray la stessa materia del capitolo de fare torta bianca Et notta che questa compositione pista con li fiori volle esse piu stretta e piu spesa e questo perche li fiori si venghano ben a compartire e che ne sia tanto di sotto quanto di sopra et equalmente da per tutto et non discordando may la polvere del zucharo con laqua roxa di sopra.

149. Per fare torta di capriolli de vitte piglia li capriolli et daragli uno buglio pistandolle bene con lo cortello similmente si fa con le rosse et haray de bon caso fresco e tetta di vittello ben allessata battendo ogni cossa insema e in loco di tetta potray usare structo overo butiro zucharo e canella a bastanza mettendo talle compositione in la padella con una crosta di sotto et una altra di [sopra] e quando sa presa la bu-sera di sopra e fornita che sera de cocere le metteray di sopra del zucharo et aqua rosa in bona quantita quanto che basta.

150. Per fare torta grassa in riso lava lo riso et nettallo ben et falo cocere in lacte o in brodo grasso et cocto lo caveray fora et lassandolo rafredare sopra uno tagliero e pigliaray uno pocho di caso fresco bono e ben pisto con bianchi X de ova con zucharo et aqua et se voria li potray mettere uno pocho de lacte zoe uno pichollo bichero et mictolla ben ogni cossa insema mettendolla a cocere nela padella observando lordine

dicto di sopra dela torta bianca et notta che questa torta volle minore quantita di caso dele altre sopra dicte.

151. Per fare torta di farro nettallo bene et falo cocere in broddo grasso et cavallo fora mettendolo a sugare come ho dicto del rixo et pigliaray una libra de bon caso fresco et meza de vegio fazendolo grattare lun laltro et haveray una ventrescha di porcho o una tetta de vittello tanto cocta che quasi si disfa et ben pista con lo cortello zonzendolli de bone spezie zucharo e octo ove con uno pocho de zafrano mescollato insemi et li metteray a cocere in una padella con una crosta di sotto et quanto te pare se sia cocta o apresso cocta habi delle lassagne ben seche mettendolle spexe di sopra e lasseray uno pocho piu et cocta li metteray di sopra del zucharo e daqua roxa.

152. Per fare torta de vittello de capretto e de capone piglieray de quale ti piace habi cerasi piu nigra si trova cavandogli losso e pistandole ben in un mortaro e habi delle rosse seche ben piste con cortello con uno pocho di caso fresco e vegio canella zenzero piperio zucharo miscollato ogni cosa ben insieme con ove quattro piu o mancho secondo la quantita voy fare et in una crosta di sotto le metteray a cocere adasio in una padella et cocta la metteray di sopra zuchero e aqua rosa.

153. Per fare torta di gambari in la quadragessima piglia li gambari alesati cavandolli fora tutto quanto che bono pistandolo molto ben dapoy faray lacte de armandolle e passerallo per la stamegna con lo lacte e uno pocho daqua rossata et non havendo aqua rosata da bono broddo de pisselli o cicori franti pistandolli anchora dentro uga passa 4 o 6 fighe seche azonzendolli anchora un altro pocho de uga passa de petroseno mayorana et byette fritte prima con ollio e pistare con lo cortello e zonzendolli hancora del zucharo e questo talle pyeno volle esse ben pisto nel mortaro et per fare che se prenda como le altre torte gli metteray drentro lova de luzio overo ova caviare incorporando molto ben e fa che lova siano peste et passate per la stamegna se dico questo perche stringano bene e fano prendere meglio faray le sue croste di sotto e di sopra como le altre torte et quando e cotta mettirali di sopra o del zucharo e aqua rosata Et per ogni torta che faray di quaresima ne metteray del ova dil Luzo o tunaro per farla pigliare.

154. Per fare torta de anguille squarzaray languilla et tagliaralla in pezzi larghi doa ditta fazendolli uno pocho allessare che non siano troppo

cocti e faray del lacte de armandolle bianco e bello passando le dicte armandolle per la stamegna con bono agresto e con aqua rosata e lo dicto lacte sia ben spixo zoe stretto e pistaray uno pocho de uga passa molto ben con 2 o 3 fighe seche poy prenderay dili spinazi rompeli minuti con le mane per traverso frigendolli con pocho de ollio zonzendolli del petroseno tagliato menuto item una onza de uga passa e una de pignolli mondi e netti del zucharo canella pipo zafrano discretamente secondo la quantita che faray e tutta questa composizione miscolla insema con le mane incorporando molto ben insema e metteray sopra lo fundo dela padella una crosta et dentro le conzaray questo talle pyeno fazendo prima uno prima una solla sopra la crosta e uno altro danguilla e cossi de grado in grado pyacendoti potray fare cossi fino che questo pyeno sia fornito e de sopra daray laltra crosta facendolla cocere molto adaxio dandoli lo focho adaxio di sotto e de sopra e quando sera meza cotta piglieray uno pocho dagresto con aqua rosata e zucharo et fa de molta buche in la crosta di sopra perche queste cosse che gli metteray di sopra possano penetrare lassandola ancora tanto al focho che sia fornita di cocere bene.

155. Per fare torta de dattilli de armandolle et daltre cosse piglia una libra de armandolle monde e pistale ben con brodo grasso de pesse con aqua rosa passando per la stamegna che sia ben stretta e haveray meza libra de dattilli boni e netti con pocho de uga passa e 4 o 5 fighe seche pistandolle bene item 2 onze de riso cocto e queste cosse mazine-ray insema e piglieray uno pocho de spinazi petroseno mayorana e fri-zerali con bono ollio battendolle con lo cortello e metteray con le pre-dicte herbe qualche figatello o grasso de uno bono pesso battuto insema poy haby una onza et meza de pignolli mondi et netti et integri Et quelli poneray per inficarli di sopra quando havray disteso lo pyeno dela torta pigliaray una onza de uga passa e meza libra de zucharo e uno pocho di zafrano e mitte queste cosse incorporalle Et per fare chela prenda ha-veray meza onza de ova de Luzo como ho dicto di sopra incorporali in-sema in ditto pyeno e mettaray una crosta e di sotto et di sopra li met-teray dele lassagne como se mostra in li soprascritti capitoli e lassa co-cere alessa et cocta metti di sopra zucharo e aqua rosa Nota che questa torta volle esse bassa.

156. Per fare torta di rixo bianco habi una libra de armandole monde e ben piste uno pocho di brodo di rixo quasi cocto e distemperay le armandolle et passarale per la stamegna e pigliaray octo onze de rixo

cocto et poy mazinerallo con le armandolle ben con uno pocho de ova de Luzio passate per la stamegna e una meza libra di zucharo item una onza de pignoli mondati et rotti pocho nel mortaro ma non pisty e queste cosse mescoleray insema e la metteray a cocere in la crosta di sotto e di sopra li metteray dele lasagne seche e suttile et cocta metteralle di sopra zucharo e aqua rosa Et notta che questa torta non volle esse troppo cocta.

157. Per fare torta de ciceri rossi faray cocere una libra de ciceri rossi e pistarali ben con uno brodo e con aqua rosata li passay per la stamegna ben stretta e tolle una libra de armandolle monde et piste ben e non se passano per la stamegna e pistaray con esse 2 onze de uga passa 3 o 4 fighe seche una onza de pignoli rotti zonzendoli del zucharo e aqua rosata e canella mescolla ben queste cosse insema e per farla prendere incorporalla con lova del Luzio et de caviaro e porralla con una crosta di sotto et quasi cocta li metteray pipo del zucharo et aqua rosata metteray hancora di sopra del focho Et dicta torta volle esse bassa.

158. Per fare torta di pesso o del suo lacte faray alessare lo pesso con li soi interiori e tolli una libra de pisselli cocti alessi et pistate molto ben passarali per la stamegna e similmente pista lo pesso e li figatelli soy lo lacte zoe laghecti cavando ben fora le spine o lische et pistaray secho ova di truta o di tencha sono bone a mettere a pistare con queste altre cosse poi tolle insema mayorana pista minuto e pistaralla insema con zucharo zenzero e canella quanto bysogna e uno pocho de aqua rossa mescollate tutte queste cosse secondo quanto lordine dicto neli soprascripti capitoli. Et notta che de le torte soprascripte potray fare de diversi collori in una medesima padella secondo li tempi con diversi pyeni e metteray azonzendo alchune astellete suttile per dividere per mita o un terzo o un quarto como ti agradara et meza cocta cavala fora quelle tavolette o vero fa ...

159. Per fare torta in brodo faray torta grossa como se fa ali pasteli di quella grandeza ti piace e habi pollastri o pyzoni e de ogni quarto falle due o tre pecti e tolli dele armandolle ben piste con alchuni rossi de ova zafrano con brodo grasso con uno pocho dagresto fazendo prima sugare la pasta a modo de quella de pastelli et per fare che le sponde staghenno dritte imbrateray molto bene di farina ponendo sopra lo suo coperto di pasta e lassala cocere tanto che te pare stia dritta dapoy toglia via lo coperchio e tira fora la farina et metteray dentro le stesse peze di carne e

conzandola ad ordine como si fanno pastello e di sopra le metteray la composizione del broddo e daltre cosse sopra scripte e fa che senta ben di zenzero e uno pocho di piperò e agresto e la carne volle esse cocta alessò Et questa torta faray cocere nel forno o nela padella como se fano le altre torte.

160. Per fare tartare di pome ala francesca fa cocere le pome como e dito de sopra e haby pignolli ben pisti et mette le pome in esse con zucharo asay canella zenzero zafrano pocho poche ova de luzio ben pisto distempando ogni cossa in sema con aqua rossa o altra aqua passando per la stamegna per forza per esse uno pocho spissa ma non troppo poy fali una pasta distempata con uno pocho de ollio zucharo e aqua e salle fazendolla dura et fa che passa Et fa che in questa pasta sia dela materia supradicta sottile de uno ditto et volle esse cotte al forno overo ala padella dandogli lo focho adaxio farane poy ale nevole fare con zucharo e fale in polvere con pocho di zucharo e polveriza di sopra con aqua rossa.

161. Per fare tartare bianche piglia dela panza o del lacte de uno bono pesse che sia ben cocto con lacte de armandolle ben piste et micte ogni cossa in sema in nel mortaro mettendogli uno pocho de ova de luzo et pocho di zucharo e asay zenzero bianco con aqua rosa con pocho daltre aqua passando per la stamegna per forza dapoy fale cocere con le altre cosse et molto hancora di quella polvere di nevolle et per menestra mitte dela aqua rosa et pignoli di sopra.

162. Per fare una torta che habia dentro li bicheri biancha o verde o di qual collore ti pyace piglia una testa di vittello ben pellata et conza como volle esse cocta alessò et cocta faray fora lo cervello ben netto menando nel mortaro con canella zucharo et aqua rosa et se seni ne voli fare 6 o 7 bichere metegli 2 o 3 rossi de ovi et uno pocho de zafrano fazendo fare bicheri uno pocho larghi et alti doa ditta poy fa una pasta sottile in la padella conzando li dicti bicheri in la torta Et notta che questa materia volle esse passata per la stamegna mettendo il pyeno dela torta anche ali bicheri fazendolla cocere adaxio et cocta metterali pipo zuchero canella et mandala ala tavolla cossi calda mettendone uno bichero per uno.

163. Per fare torta de marzapane piglia armandolle ben piste mondate perche non se passano per la stamegna e per farle piu bianche piu dolze

et piu gustose se voglino tenere amoglio nelaqua frescha per uno di e per uno una nocte che se stesso premendolle se mondano et pistandole le bagneray con pocho de aqua rossata azio non fazino olio et se volli fare bona la dicta torta mettigli tanto zucharo quanto armandolle a pe-xo piu o mancho como ti pyace onza una o dua daqua rosata et tutte queste cosse mescolleray insema pigliando dece nevolle facte con zucharo bagnate prima con aqua rosa et dentro li metteray questa compositione o pyeno et disteso o spianato che lhavray una altra volta si volle bagnare con aqua rosa e del altro zucharo polverizato e spianata ben la faray cocere nel forno adaxio como le altre torte reversandolla spexe volte perche non se bruxi. Et ricordate che simile torte de marzapano debono esse uno pocho piu bassete e suttile che troppo alte ne spexe.

164. Per fare calisoni prenderay simile pyeno visto et parecchiaray la pasta sua impastata con zucharo e aqua rosa distendo la pasta amodo che volessi fare raviolli mettendogli di questo pyeno fazendolli o grandi o mezani o picolli con la forma di legno ben lavorata in qualche zentileze informandolli et impremendoli di sopra e cossi parirano piu belli da vedere poy li faray cocere nella padella come lo marzapano havendo diligentia et non volleno esse troppo cocta.

165. Per fare offella piglia di bono caso che non habia troppo salle che sia dolze sparghasi ben grattato con del ova uga passa integra canella zenzero zafrano e incorporando tutte queste cosse insema et fa che questo poy sia uno pocho stricto poy haby la pasta simile da lassagne ligando dicte offelle in dicta pasta fazendolli grande et picolle como ti pyace con collore di zafrano di sopra o altro collore et faralla cocere nel forno guardando che non sia troppo caldo perche non volleno esse tropro cocte.

166. Per fare torta danguilla piglia languilla scorticata et vollendo altro pesso similmente conzallo tagliandolo in pezi larghi doa ditta hancora di bono grasso o latte di pesso tagliato minuto mettendolo con li dicti pezi et prenderay uno pocho di menta petroseno tagliato minuto onza una di pignolli onza una de uga passa canella zenzero pipo garofoli ogni cossa piste mescolata insema poy haby bona pasta e drentro metteray questa compositione con pocho de bon ollio mettendolla a cocere et presso e chocta habia onze due de armandolle ben piste distemprate in lo agresto passando per la stamegna con uno pocho di zafrano et hancora lassa di novo buglire et cocere pocho piu tanto che siano cocte et notta che in

tempo di mangiare ova potray mettere doy o tre rossi de ova distempati con lo agresto et saria molto bone uno pocho de uga passa onze 2 de pignolli pisti et non sia nulla cossa malfacta notta che tutte le torte de anguille richedeno languilla cocta prima alessso.

167. Per fare una torta de caulle di quelli di quelli torzi che pareno rappe mondalle bene et tagliale in fette suttille poy fali buglire che siano ben cocti in brodo di carne et cocte sprete fora laqua pistandolle nel mortaro et piste metti drentro 4 o 5 ova secondo la quantita voy fare e passandolle per la stamegna che sia ben grossa e piglia una libra di caso fresco e meza de caso parmesano pipo zafrano fa che senta del pipo asay et questa torta sia ben bassa et ben grassa di butiro o di bona ventrescha di porcho et questo e bono in lo inverno e falla in quello modo che se fano le torte Bollognese.

168. Per fare una torta di cepolle ala zenovesa piglia dele cepolle monde et tagliale in rodelle subtile e mete in una pignata a frigere con ollio et cocte fa due paste una di sotto laltra di sopra distempare con ollio et sale pisto poy distende questa pasta nella padella suttille poy metti drentro le cepolle e che sia suttille e con lo pipo asay salle poy falla cocere o nel forno o sul focho temperatamente.

169. Per fare una torta ala zenovesa di spinazi piglia le foglie sue ben lavate et nete et fa buglire uno pocho prima laqua et gettale drentro et presto gittali fora pistandolle minute con uno cortello poy habi dile noce mondate armandolle mondate ben piste insema poy incorpora bene ogni cossa insema et mettegli del piperero zafrano salle onza meza de caviaro ogni cossa insema poy fa doe paste al modo delle torte delle cipolle e non potendo havere caviaro piglia onza meza dele ove del luzio.

170. Per fare una torta papalle in tempo di quaresima piglia una libra et fine una e meza de pesso sturione frolo de duy di unitamente de uno bon luzo et cocello con aqua et salle et ben cocto cavallo fora et guarda bene non lassa le spine dentro pistandolo in uno mortaro ben et poy cavallo fora poy una libra meza di armandolle monde e una meza di pignolli ben piste insema como la pasta del marzapane dapoy dali una meza libra di rixo ben lavato con laqua tepida et falo cocere in lacte de armandolle et cocto pistali con le stesse cosse dapoy mette libra una de zucharo onza meza di zenzero bianco onza meza de canella fina uno pocho de zafrano et uno pocho di salle pistate ogni cossa insema

con onze doe de ova de luzo crude et onze quatro daqua rossa passando ogni cossa per la stamegna dapoy....ogni cossa insemi ita che sia ben incorporata. Et notta questa torta non volle esse troppo ne tanta alta como quella de la carne Et dapoy fali una crosta nela padella quanto e quella dela carne cocendolla ne piu ne mancho guardandolo sopra il tuto non piglia fumo.

171. Per fare una bona torta papalle per fare collatione piglia una bona libra di bon caso fresco e grasso pistandolo con butiro et da poy habi meza libra di caso parmesano e ponendono queste cosse insemi che sia ben pisto dapoy habi uno bono pezo di capone frolo de dui di et fal cocere ben et cotti cavali fora et se sono grassi levali la pelle e fane menestra como e dicto di neli capitoli predeci et se fussino magri non li levare la pelle poi piglia lo pecto de tutti caponi et taglialo ben minuto et pistato nel mortaro da poy e pisto retornallo a pistare insemi con lo caso mettendogli una libra di zucharo pisto con le stesse cosse una onza de canella fina onza meza de zenzero bianco ova octo fresche battute uno pocho di zafrano una foglieta di lacte gionzi piu che mancho tetta uno de vittello grassa e ben cocta desfacta ben pista con lo coltello distemprando ogne cossa insemi dapoy fa una pasta ben sottile in la padella ben onta et questa torta volle esse alta doa ditta di questo pyeno et che sia cocta a lessa guardando ben che non piglia fumo et quasi cocta tolli dele lasagne fine e seche con zucharo et pulveriza queste due cosse di sopra dandoli bon focho di sopra et cocto cazalla fora buttando di sopra aqua rosa dapoy haby octo foglij de lauro et micteli suso dapoy tolli dua onza di pignolli confecti et getta di sopra mandandola ala tavolla havendo facto prima la credenza.

172. Per fare una frittata de caviaro piglia lo caviaro et mettillo a moglio in aqua tepida e lassalo per spazio de meza ora et pistalo in lo mortaro bene se lo caviaro e meza libra mettilli uno bichero daqua rosa pipo zafrano herbe o cipolle secondo che e dicto di sotto in la frittata de ove del Luzo.

173. Per fare frittata de ova del Luzio piglia le ova piu fresche che possi trovare ben lavate et piste cossi sutte poy passale per la stamegna poy dile uno pichero de ova de luzo metteli uno bichero daqua poy habi bon sale zoe menta mayorana petrosino ben pisto con uno pocho di pipo zafrano poy fa una frittata como de ova de gallina revoltando doe o

tre volte finche sia cocta poy cavalla fora et non havendo herbe piglia delle cepolle fritte con un pocho daglio a chi piace.

174. Per fare zonchata in quadragesima habi le armandole monde et piste in aqua rosa azio non fazano olio giungendolli onze due di zucharo et onze due daqua rosa una zayna di bon brodo di pesso e volle esse facto de Luzio o tencha de ogni altro pesso marino o dolze non he cossi bono et guardati bene di non fare ditto brodo troppo sallato ma fa che habi bona substantia e il pesso freschissimo distemperando le stesse cosse insieme et metteralle in la stamegna passandolo e stringendolo tanto che la compositione non rimangha drento zoe dele armandolle et questa zonchata lasciala stare per una nocte in uno pyatello et la mattina la troveray agellata como una zonchata di lacte et piacendotti la potrai ligare con herbe como se conza le altre zonchate over in pyatello mettendolla di sopra del zucharo o anesi confecti.

175. Per contrafare Ricotta di quaresima piglia una libra de armandolle monde e ben piste e haby quatro onze di zucharo una onza daqua rosa e uno mezo bichero di brodo di pesso dela qualita denottata nel capitolo precedente e distempa queste cosse insieme e passale per la stamegna ben stretta et questa compositione la metteray in una forma ponendolla in uno loco fresco la sera per la mattina poy rivoltandolo sopra uno tagliero con zucharo et anixi confecti et mandalla ala tavolla.

176. Per contrafare buttiro di quaresima piglieray una libra di armandolle monde e ben piste con mezo bichero daqua rosa e le paseray per la stamegna e strette e per fare che se astringano ben forte azonzeray uno pocho de farina di amidon con zafrano zucharo fine facendolo in uno pane secondo la quantita dela materia.

177. Per fare suppa fatta di semente di canepa faray buglire no pocho dela sementa dela canepa tanto che se incomenza di aprire e pistalla ben nel mortaro mettendo in essa uno pocho de armandolle piste distemperando con aqua fresca e broddo de piselli passando per la stamegna la metteray a buglire con uno pocho de sale zucharo abastanza uno pocho di pipero se al gusto ti pare bono uno altro la lasseray buglire per spazio de uno miserere e havray di pane tagliate in fette e bruscollate conzandolle a pocho a pocho in scudelle o in piatelli supra del lacte di quella sementa di grado in grado poy li metteray di sopra bone spezie dolze e manderalla ala tavolla.

178. Per fare dariolla conzeray la pasta in forma de uno pastello e impello ben di farina che sia dritta conzandolo in la padella tanto sia un pocho secha et poy caveray fora la dicta farina et prenderay alchuni rossi de ova et del lacte e zucharo et canella e fa una composizione di queste cosse mettendella in la dicta pasta et farla cocere a modo de una torta movendolla una volta et voltandola spexo con lo cugiario et come vedi si incomenza ad pigliarsi gli zonzaray de laqua rossa et voltalla bene per lo cugiario et fornita di prendere sera cocta et nota che non volle cocere troppo et volle tremare como una zonzata et parimenti ne potrai fare una bianca con bianchi dova.

179. Per farne una de quaresima habi del lacte de armandolle con zucharo et aqua rosa canella et per fare che si prenda gli metteray uno pocho di farina di amido observando le altre cosse dicte de sopra et potendo havere lova del Luzo non li mectere amidon.

180. Per fare caso in pa[de]llette piglia del caso grasso ma non troppo vegio ne troppo sallato et taglialo in fetine o in bochoni quadri o como ti pyace e habi delle padellette fatte a talle mesterio et suso lo fondo li metteray uno pocho de buttiro overo structo fresco ponendolo a schaldare sopra e dentro li metteray li dicti pizolli di caso et como ti pare che sia facto tenero gli daray una volta mettendoli sopra zucharo canella mandandolo subyto ala tavola e se volle mangiare post pasto caldo.

Item potrai fare cocinare in altro modo el dicto caso bruscolato deprima et rostendo le fette di pane tanto che da ogni lato se comenza a rostire mettendo le dicte fette in ordine in una padella di torta et sopra quello mecteray altre tante fette di caso sottile piu dele fette del pane et sopra la padella metteray lo suo coperchio tanto caldo chelo formagio comenza a stringere o a squaiare et fatto quello li metteray supra zucharo canella e zenzaro.

181. Per fare rappe armate fa cocere le rappe sotto le braxe o vero allessare integre tagliandolle in fette grosse come he una costa di coltello e havray di bon caso tagliato in fette larghe tanto quanto sono di quelle delle rappe ma piu sottile e haveray del zuccaro pipo et spezie dolze mescollate in sema cozendolle per ordine in una padella di torte queste fette di caso a modo di faresti una crostata con butyro fresco spezie habundantemente di sopra et cossi di grado in grado andaray conzando le rappe con il caso tanto che la padella sia pyena facendolle cocere per

uno quarto de hora a modo de una torta et questa imbandisone se volle dapoy le altre cosse.

182. Per fare suppa adorata haby dele fette al pane bianco senza crosta et fa che siano quadri bruscollate che da ogni canto siano collorite poy habi delle ove battute insema con zucharo aqua rosa e mette a mogliare le dicte fette di pane et cavate fora le metteray a frigere in una padella con uno pocho di butyro o structo voltandole che non si ardono conzandolle con uno pocho daqua fatta gialda di zaffrano e zucharo habundantemente.

183. Per fare suppa francese piglia lo pane in fette senza crosta non troppo grossa ne sottile poy mettillo sopra uno granzello che sia uno pocho rossi e non brusati mettendo ogni cossa in uno pyatello poy mettilla in mellore broddo che hay zafranato e mecte a mollio quello pane con altro caso largho poy habi caso parmesano grattato e bona quantita marzollino grattato mezo uno et mezo altro con quello caso grattato canella zenzero et zucharo poy habi uno altro piatello et metti prima corpo de uno et uno corpo delaltro et uno corpo di caso mischato con quelle spezie et un altro corpo di pane et cossi fazendo fin che li piattelli siano pieny poy micte del brodo grasso caldo a sufficienzia comprendollo bene et ...ben mandandola ala tavolla piu presto e meglio chi vollesse...

Libro quinto per fare frittelle

184. Per fare frittelle di fiore di sambughio habi di bon caso vegio et fresco gratato e con essi mecti uno pocho de fiore de farina e bianco de ova secondo la quantita che voli fare un pocho de lacte zucharo mazinane bene insema tute queste cosse cavati del mortaro gli zonzaray fiore di sambucho a discretione tua liquali fiori non volleno esse pisti ne rotti fazendo la ditta compositione non troppo liquida adzio possi fare le frittelle tonde con mano o con forma mittendolo a frigere in bono structo overo butyro overo bono ollio et calde le mandaray ala tavolla.

185. Per fare frittelle de bianco dova haby fior de farina bianco dova et caso fresco observando lordine dicto di sopra excepto che in queste frittelle non hay mictere lacte ne fior de sambucho.

186. Per fare frittelle di cionchate e lacte quagliato piglia la gionchata como lhai tagliata et mictella in la stamegna tanto che sia ben uscito fora quello saronno o aqua e fato questo prenderay questo saro restato nela stamegna e con un pocho di fior de farina e bianco de ova secondo la quantita voi fare con lo zucharo e aqua rosa mischeray queste cosse insieme e questa talle compositione non volle esse troppo stretta fazendo queste fricte con lo chugiario a pocho a pocho grande o piccolle como ti pyace et fale frigere in bono structo o butyro che sia bono.

187. Per fare frittelle de rixo fa cocere lo rixo molto ben ne lo lacte et cavato fora obsreveray lordine suprascritto excepto che non li hay a mettere caso ne altro lacte.

188. Per fare frittelle di salvia piglia uno pocho di fiore de farina distempandola con ove zucharo canella zafrano perche sia gialda e haby delle foglie di salvia integre et ad una ad una le involteray in questa talle compositione frizendolle in structo o vero in ollio et similmente poy fare dela boragine.

189. Per fare frittelle de pome habi li pome tagliate in fette sottille cavato fora li grani de mezo e frige uno pocho le dicte fette nel structo o nel ollio et cavate fora misse a sugare sopra uno tagliero et sutte le involteray in questa compositione come e dicto nel capitolo precedente fazendolle frigere una altra volta in bon grasso et in tempo di quaresima in ollio.

190. Per fare frittelle fritte con foglie di lauro frige le foglie in bono ollio poy cavalle fora e lassale sugare voltandolle poy nela compositione che se fano quella dila salvia.

191. Per fare frittelle di armandolle e uno pecto di gallina haby armandolle ben monde et piste et con aqua rosa et uno pocho de lacte passando per la stamegna et poy habi uno pecto di cappone allessato et pistato separato dale armandolle uno pocho de fiore de farina dua o 3 bianchi de ova piu o mancho secondo la quantita che voli fare con uno pocho de zucharo mescoliate le stesse cosse fazendo queste frittelle in quallunche forma che ti piace frigendolle adaxio in bono structo o butirro e fa che non siano troppo cocti.

Per fare frittolle in tempo di quaresima

192. Per fare frittolle di fiore di sambughò piglia dele armandolle monde et piste pignoli passando per la stamegna con uno pocho de aqua rosa e brodo di pisselli poy haby uno pocho de Levito ben bianco et di pocho di sambucho come ti piace et con uno pocho di farina mescollaray queste cosse in sema et notta che talle compositione volle esse parecchiata la sera per la mattina perche le frittelle si fanno piu spongnose azonzendo a la materia uno pocho de zucharo fazendole in qualunqua forma ti piace poy frigidolle adaxio in bono ollio.
193. Per fare frittolle dherbe amare habi del fiore dela farina et uno pocho di levato distempato con le herbe fatte menute componendolle la sera per la mattina perche verranno spognosi et ala mattina li zonzaray uno pocho de uga passa et questa compositione non volle esse troppo rara et poy fa le frittelle et frigille in bono olio li metteray di sopra zucharo et melle.
194. Per fare frittelle de rixo tolle lo rixo ben cocto et lo metteray a sugare et vollendollo poy pistare haby delle armandolle secondo la quantita ti piace et piste passeray per la stamegna con uno pocho de aqua rosa del brodo suo e fa che questo lacte de amandolle sia ben stricto poy habi uno pocho di fiore de farina et zucharo meschollato in sema et faray le frittelle in quella farina te piace frigidolle in bono ollio.
195. Per fare frittelle de pome fale cocere alessò o sotto la braxe cavato fora lo duro che hano in mezo et ben piste in sema le metteray uno pocho de levato et fiore de farina zucharo et fa frigere in bono ollio.
196. Per fare frittelle di fighe seche pyene piglia uno pocho de armandolle pignoli mondi secondo la quantita che voli fare ben piste azonzendolli dua fighe seche o uno pocho de uga passa in seme a pistare poy haby uno pocho de petrosino tagliato minuto et un pocho de uga passa integra con bone spezie et se questa venisse troppo stretta zonzelli uno pocho di aqua rosa et haby fighe seche appena bussate davanti del fiore et impilli ben di questa compositione frigidolle adaxio in bono ollio infarinandoli dipoy uno pocho di sopra.
197. Per fare fritelle de pesso fa allessare lo pesso et pista ben dela sua polpa bianca et haveray uno pocho di lacte di armandolle ben stretto e

uno pocho de fiore de farina con zucharo de aqua rosata distempray o vero altra comune poy fale frittelle in che forma ti pyace et frigelle in bono ollio.

198. Per frittelle in forma de pescio monda dele armandolle e haby dela polpa di qualche bon pesso pistandolla ben con dicte armandolle azonzendolli anchora uga passa zucharo uno pocho di petrosino mayorana tagliata minuta e bone spezie uno pocho di zafrano paregia pasta sottile a modo di quella dele lasagne includendo e ligando in la dicta pasta pezi grandi e piccolli como ti pyacera di questa compositione poy havray le forme di legno cavate a modo di pesso e con questa informoray la dicta pasta nel suo pyeno et queste frittelle se frigono in bono ollio et ancora si potrebono cocere sughate como una torta.

199. Per fare frittelle in altro modo informa delo pesce pista dele armandolle distemperandolla con aqua rosata e zucharo e miscolla ogni cossa insemma faray le fritelle e habia prima dela farina distemperandola con aqua rosata e informaray le dicte frittelle in le dicte forme di peso et nota che queste voleno esse cocte con structo in la padella como la torta.

200. Per fare frittelle fa e in forma di raviolli faray una compositione simile alla supradicte di armandolle zucharo e con esse faray le frittelle Et per farne una altra simile frittelle haby dele armandole monde e pignolli e dele noce e quale voglia se sia faray pistare con uga passa e fighe seche e metteray del lacte delo pesce e deli figatelli sarano boni item del petroseno mayorana taliata minuta e bone spezie e questa compositione farala ghialda con zafrano e fa le frittelle frigendolle in bono ollio.

201. Per fare le frittelle in forma di pastelli piccolli fa cocere lo rixo ben in laqua e pista uno pocho de armandolle E pistare molto ben stretto con uno pocho daqua rosata per la stamegna incorporando ben lo riso con il lacte di armandolle del zucharo con uno pocho di farina et amidon e pocha et fay queste fritelle in forma di pastelli frigendolli in ollio bono.

202. Per fare frittelle pyene di vento piglia del fiore dela farina e di laqua e disalle e del zucharo distempa questa farina et fare una pasta non troppo densa e fala sutille a modo di lasagne et distende la dicta pasta sopra la tavola con una canella et con uno bichero la tagliaray frigendol-

la in bono ollio et guarda che non venisse bussata in alchuno loco et questo modo si sconfiara le frittelle che parirano pyene e paino vachue.

203. Per fare frittelle de uno altro modo fa una compositione in quello modo e in forma chomo se dice de sopra nel capitolo de sopra delle frittelle dela zonchata e habia delo finochio quando e fiorito overo ramiceli e se altramente ti pyace potray partire tuti quelli soy fenochij o ramicelli a doy a doy integre e voltando ben lo finochio nela dicta compositione e frigeray in bono structo o se vogli mezo ollio e mezo structo.

204. Per fare pastronaghie grosse netta ben e cava fora lo duro di mezo et le faray allessare e cocte che siano infarinale ben e frigelle in olio et como son cocte alessato mettale sopra uno tagliero a sugare poy fa una pasta con fiore de farina e di zucharo e canella con zafrano e aqua rosata e imbratarale dentro e fale poy frigere.

205. Per fare una torta che abia dentro li bicheri o biancha o verda como ti piace piglia una testa di vittella ben pellata e conza Et falla ben cocere alessato Et cocta cavali fora lo cervello e nettalo ben poy macinalo ben in uno mortaro poy mettelli dentro del zucharo canella e aqua rosa e se tu ne volli fare 5 o 6 bicheri mettelli 2 o 3 rossi de ova uno pocho di zafrano et tolli li bicheri a posta che siano uno pocho di larghi e alti 2 ditte poy fa una pasta subtile in la padella e assetali dentro questi bicheri Et notta che questa materia se volle passare per la stamegna poy mette la materia dela torta a...lo bichero poy falla cocere adaxio che sia ben et quando e cocta mette canella zucharo suso e mandella ala tavolla.

Notta che tu tagli in tavolla de mettere li bicheri uno per homo sopra lo tagliero.

Libro sexto per fare gellatina

206. Per fare duy piatelli de gellatina piglia IIII piedi de vittella e VI o VII di castrato e cavali fora losso et laval ben et piglia uno bochale de aceto biancho uno bochale de vino biancho e duy bochali de aqua e mette a cocere li pyedi sopraronzendolli del salle secondo el bysogno e fali buglire adaxio adaxio schiumandolo con dilligenza Et mezi cocti

piglia una quarto de piperò integro una quarto de pepe lungho una quarta di grano de paradiso una quarta di canella integra et meza quarta de spichonarde et pista queste cosse insema grossolanamente che siano sollo rotte e non piste e mettille a buglire con li piedi et lassa buglire tanto che sia consumato la terza parte et quando li cocti son ben cocti cavali fora et ritorna lo brodo al focho et como incomenza a buglire ponelli drento X bianchi de ova tanto battuti che siano spumose e dali una volta con lo chugiario et subito passa lo brodo per uno sacho de lana 2 o 3 volte insema con la mescolanza che sia ben collata Lassando continuamente stare la mescolanza nel sacco et quanto piu volte lo passera piu netta e stillando e dapoy haby pareghiato uno pollastro per pyatello o capone o capretto e nettalli ben ponendolo a sugare infra doy panni bianchi et poy mettalli in li pyattelli e mettali suso lo brodo e quello brodo fallo ghialdo de zafrano et fa che sia lultima cossa cheli metti perche si lo lassa buglire diventara nigro dapoy mettelli a buglire (?) in loco freddo e lassalla gellare Notta se tu voli scorticare li pedi bixognarabe avere piu pedi et non scorticandoli basta deli sopradecti.

207. Per cocere gellatina di pesso piglia delaqua vino e acceto e per fare che piu si conserva li mettiray pocha aqua e molta speziaria et perche sapi quale pesso e piu substanzioso per fare brodo di gellatina te dico chel Luzo e la tengha son boni e persino quando sono grassi son migliori Et notta che tale pesso non volle esse raschato ma sollo aperto et volle esse fresco cocendolo ben adaxio con pocho brodo che sollamente sia coperto et questo si fa perche lo brodo piglia piu substanzia et ben cocto cavallo fora e scorticallo tuto et mittallo da parte malla sua pelle remectiray ancora a buglire nel brodo per uno pocho et quando ti para che labia buglito a bastanza colleray ben lo brodo osservando lordine stesso cossi in farla bella e chiaro como in ogni altra cossa Riccordandote che questa vole avere e sapere piu di spezie et potray mectere questa tale brodo in gellatina di pessi marini cocti da parte separati item ad ogni altro resone di pissi che te pyacera.

208. Per fare gellatina di pesci o di carne de piu collori in uno vase afarlo bianco habi de lo aceto bianco overo agresto bianco e vegio e con essi mettiray tanta aqua et habia di pedi di castroni o uno di capretto scorticati e nettati molto ben spezialmente fra le ungie tagliandoli per traverso e cavandoli fora losso dele gambe e lavalati molto ben in aqua fredda gli metteray buglire in quella mescollanza di acceto

e de aqua supradicta bugliendolla piu adaxio sia possibile e in esse mette del zenzaro mondato et ben tagliato minuto item deli grani del paradiso solamente rotti et quando li pyedi siano cocti cavali fora bugliendo per anchora lo broddo uno pezo poy tolli X bianchi de ova fresche e piu o mancho secondo la quantita che volli fare observando lordine in fare ogni cossa como e dicto nel capitolo dela gellatina dila carne poy tolli 2 piatelli con caponi o polastri dentro o altro che voli mettere nella gellatina e sopra li metteray talle decoctione politamente aparechiata et ponendo li piatelli in loco fredo per farla meglio gillare e gella molto ben per fare varij collori tagliaray fora uno quarto di quello gello che nel piato nettandolo molto ben e fallo disfare al focho et mitte uno pocho di zafrano al modo tuo poy remettello al focho suo medesimo nel piatello ma guarda ben che non sia chaldo quando lo metteray e raconziato questo pollitamente como he preso agellato cava fora uno altro quarto fazendolo rosso con li cornali in modo stesso et successive piglieray laltro quarto bianco e per farlo verde havray della grana e del orzo quando he in herba et del petrosino pisto et mazinato ben savray insema collare in la forma stessa similmente potray fare pavonazio laltro quarto bianco havendo dele carotte cocte sotto le braxe et mondate dextramente con lo cortello quella parte di sopra che ha collore de pavonazo e quello metteray nel fondo del sacho in nel quale se colla la decoctione dela gellatina e tante volte seguitando lo metteray sopra quello bianco brodo rischaldato al focho che habia ben preso lo dicto collore havendo similmente facto et observato questo modo in tutti questi altri collori supradecti Reconzaray etiamdio questo altro al suo loco como li altri e se piu collori vollese fare stara in tuo arbitrio che in questa maynera potray fare quanto ti piace.

209. Per fare gellatina in uno canestro haby le decoctione belle e bene aparechiate e habi uno canestro novo e conzialo ornatamente o pulli o altra carne che vogli mettere in gellatina como faristi in uno piatello et haby uno altro vaso ben netto capace dove possa intrare el dicto canestro et mettello dentro buttando di fora quella decoctione mettendo in loco freddo a prendere e gellare Et quando e gellata haby uno cortello et scaldato uno pocho menallo atorno al dicto canestro per cavare fora pyu facilmente di quello vaso nettando politamente con qualche pano bianco o in altro modo tutto lo canestro a torno et cosi potray portare la gellatina in questo canistro et similmente poray la fare la dicta gellatina in una gabia se piu te pyace e in tempo quadragesimale la potray

fare a questo modo mettendo dentro lo pesso integro e sano che parira vivo e parira de bello di videre.

210. Per fare una gellatina dentro a una garaffa con lo pesso vivo de dentro fa fare una carafa a posta che habia quello bichignollo de sotto alto fine al mezo dela caraffa et fa che quello bichignollo sia busato e lo buso sia largho tanto quanto potrebe intrare uno cicero poy fa la gellatina sendo le altre...fa chela sia ben sustanziosa poy mette uno pocho di questa gellatina sopra lo fondo dela caraffa alta uno digito poy lassala gellare che sia ben gellata dapoy quando da ben gellata volta la caraffa con lo fondo suxo poy stoppa e tura lo buchetto di sopra della caraffa con uno pocho di pasta dura poy mecte dentro de altro gello e fa che sia pyena tuto lo collo dela caraffa o uno pocho piu poy lassa la forma finche sia ben gellata ma quando tu mette dentro fa chel broddo sia ben freddo poy chelle ben gellato tuto pone dapoy delaqua dentro da quello buseto che e lo buchignollo del fondo dele caraffe e fa che quello buchignollo avanza disopra delaqua uno pocho azio che laqua non esca fora pone drento deli pesi picholli sendo la grandeza di quello e cossi fa lo pesso vivo in quella aqua e mandallo donare a chi te pyace.

211. Per fare una gallina in una caraffa piglia la gallina che sia morta la sera per la mattina dapoy pillala senza aqua et bruscollata non si guasta la pelle poy sertralla e caza fora le budelle dapoy scortigalla fino supra la testa reversando la pelle che sia poy piglia la carne e falla cocere senza la pelle et cocta piglia la pelle pecto e pistalo ben nel mortaro poy mete dentro uno pocho de caso parmesano e de bone herbe odorifere ben pite con lo coltello ponendoli insema con lo dicto pecto et pistandolo una altra volta con spezie de ogni sorte con uno pocho di zafrano e grasso di vittello uno ovo o doy poy fa che quella impitura sia pocho liquida poy tolle la carafa tanto grande la possa stare una gallina o capone e la bocha di la caraffa sia molto largha poy piglia la pelle cruda dila gallina et coxella ben dove lhai scortichata et suo collo fa che lo collo divanza disopra perche questa materia bixogna che impya per lo collo et per la bocha e fa che non sia troppo pyena perche...dapoy liga lo collo e lassa distendere nella caraffa poy disettala con uno bastono che non rompa lo pollo azio che quella impitura vada per suso poy fa la caraffa pyena de aqua et mitti uno de salle et quella caraffa falla in uno caldaro sopra la braxa che buglia adaxio et cossi parera che sia cocta viva in una caraffa.

Libro septimo per cocere ova in ogni forma

212. Per fare una bella frittata bataray love molto bene insemi con uno pocho de lacte per fare uno pocho piu morbide uno pocho de caso grattato e conzali in bono butiro azio sia piu grassa et per farla piu bona non volle esse voltata ne troppo cocta e vollendolla fare verde prenderay pugno di biette petroseno mayorana salvia in minor quantita passando el dicto sugo per la stamegna.
213. Per fare uno altro modo de frittata con herbe prenderay le supradicte herbe tagliate minute Le frigeray uno pocho in bono butyro o in ollio mescollanadolle con lova o altre cosse supradicte faray la frittata e coziralla dilligentemente che sia ben saporita e non troppo cocta.
214. Per fare ove afrittellate metti uno pocho de ollio nila padella padella che sia ben caldo et rompilli dentro lova fresche fazendolle cocere li butteray sempre delo ollio sopra cossi caldo et como siano prese et facte di sopra sono cocte.
215. Per fare ova sperdute in aqua fa che laqua buglia e rompilli dentro lova et presse che siano cavali fora mettendoli di sopra di bon zucchero aqua rosa spezie dolze melleranzi overo agresto se ti pyacera lasseray le cosse stesse et metteray di sopra delle spezie dolze caso gratato.
216. Per fare ove sperdute in lacte o in vino dolze faray similmente como he dicto di sopra excepto che non conviene metterli di sopra del caso.
217. Per fare ove pyene fa buglire le ova integre fresche che siano dure et cocte monderale bene tagliandolle per meta cavando fora tutti li rossi et non rompendo li bianchi e di questi rossi ne pistaray una parte con uno pocho de uga passa uno pocho de caso vegio o del fresco con petrosino mayorana menta tagliata minuta con uno o doy rossi dova et secondo la quantita voli fare con spezie dolze e forte come ti pyace La quale compositione mescollata insemi la faray gialda di zafrano riempiendo quelli bianchi de ova et frigendolli in ollio adaxio et per fare di sopra lo suo sapore conveniente prenderay alchuni di quelli che sono rimasti e pistali insemi molto ben distempandolli con uno pocho dagresto et uno pocho de vino cocto passandolle per la stamegna giungendol-

li zucharo garofali canella asay fazendo buglire uno pocho questa compositione et quando volle mandare le dicte cose a tavolla buttali sopra questo sapore.

218. Per cocere ova sopra la graticulla piglia doe ove fresche ben battute et fa schaldare una padella sia ben chalda et buttali dentro lassando andare per tutta ad modo de una frittata suttille como una carta et quando ti pare ben cocta pigliane quatro quarti che venga amodo de uno quadretto e quello metteray sopra la graticula rompendo dentro tante ova fresche quante para che possi tenere azonzendolli del zucharo canella et quando ti pare che siano cocti e presi le mandaray a tavolla levandolle dal graticulla cossi como stano in quel suo quadretto.

219. Per fare ova nel spedo schalda lo spedo ben e ficha dento lova per longho o per traverso como ti pyace e fale voltare al focho a modo di rosto e cocte cavalle fora e mandalle ala tavolla.

220. Per fare ova nela padella mette di bon butyro in la padella o tegamo et lassalo schaldare uno pocho e pareghiaray le rosse del ove freschi separati dal biancho se piu te pyaceria et falli cocere mettendolli del zucharo e dela canella e dalli el focho de sotto e de sopra como a una torta tempatamente che non siano cocti poy le metteray de sopra uno pocho de marangholi overo aqua rosata.

221. Per cocere ova fresche nela cinere chalda voltando spesso che da ogni canto sentano chaldo equamente et quando sudino forte sono ben cocte.

222. Per fare ove stufate in la sua scorza mette ova fresche nelaqua fredda et fale buglire per spazio de uno pater noster o pocho piu et cavale fora.

223. Per fare ova afrittellate a modo fiorentino habi le ova fresche e rompali nela padella a uno a uno nel olio ben caldissimo et subito che le metteray nel oolio stringelle insieme con la palletta overo cughello fazendolle tonde piu che sia possibile e revoltalle spexo in modo che di fora sian alquanto collorite e de dentro non siano troppo cocte ne troppo dure ma piu presto morbide che dure.

224. Per fare ova sperdute nella braxa accesa piglia le uova integre e gettale nele braxe vive dandolle suxo con uno bastone tanto che le rompi e lassale cocere et cocte cavale fora et gettalle uno pocho di aceto et petroseno.

225. Per fare ova afrittellate pyene al modo fiorentino faray como e dicto di sopra et che non siano troppo cocte e a uno deli lacti faray uno buso ogni e destramente ne cavaray fora tuto lo rosso e prenderay uno pocho di caso grasso e vegio con menta petroseno ben pisti uga passa piperò con uno o duy rossi de ove secondo la voray fare incorporato ben che haray ogni cossa impiray le dicte ove per quelli buchi e faralle una altra volta frigere tanto che questo pyeno possa esse cocto et voltandolo spesse volte et cocti li metteray de sopra uno pocho de melangole o de agresto con pocho de zenzaro.

226. Per fare ova in forma di raviolli faray una pasta a modo di lassagne non troppo tenera ne sottile e rompali dentro dele ove fresche con zucchero spezie dolce di sopra ad uno ad uno ligando dicte ove in dicta pasta como Raviolli fazendolli alessare o frigere como ma meglio sono fritte e similmente poy fare le dicte ove in forma de pastelli mettendolli con esse le stesse cosse con uno pocho de agresto et cocendolli dicti pastelli como una torta o vero frigendolli ma che non siano troppo cocti perche indurando lovo diventa pezore.

227. Per fare uno noxetto piglia noce di noxiti e bon caso piaxentino due spighe daglio piste ogni cossa in sema bone herbe mayorana menta petroseno ben pisto con quelle noce poy tolle dua ova ben battute grasso di vittello tagliato minuto con piperò zafrano et che senta ben del pipo et di questa pasta ne faray uno pane poy habia foglie di caule como se dice in Lombardia et fa che siano bagnate in aqua calda poy liga el dicto pane...in piu parte in dicte foglie che non escha fora niente poy mettella a cocere con le altre verze et cocte mandalle a tavola.

Libro octavo per cocere ogni rasone di pesso

Et notta che in questo tractato che generalmente ogni rasone di pesso volle esse raspata di sopra et aperto cavali fora le interiora zoe alessato o da frigere Et per converso lo pesso da rosto non volle esse raspato ne

aperto excepto la salpa che se volle aprire e cavarli fora li interiori et ala Laza si debe cavare fora per la oreggia una certa forzina ala quale sia atachato lo budillo et quella rostindolla e cocendolla se debe caciare fora.

228. Per cocere lo storione mazallo e fallo stare morto per duy di senza cocere perche e migliore e cocello in bon vino bianco o aceto miscolato con aqua equalmente con sale a sufficientia et lassallo alessare fazendolo buglire quanto faresti la carne di vittello o di manzo secondo la sua groseza tagliandolo in pezi quadri grossi ala discretione tua e piu se per magnificentia lo volli cocere integro ma se vole habere li vasi capaci como fa lo myo signore perche ogni peso e molto migliore integro che in pezi o aperto.

229. Per fare sapore per lo storione lo se volle dare lo sapore bianco che habia zenzero asay overo agliata ben bianca o mostarda secondo li tempi e appetiti et questo sapore faray como e dicto di sopra in li capitoli precedenti.

230. Per conzare una lumbrina la volle esse cocta e apparegiata como lo sturione salvo che vole buglire mancho perche coce piu presto et lo sapore faray como quello del sturione.

231. Per conzare uno dentale volle esse allesato e tenuto ben fresco non li bisogna mettere tanto vino o aceto stringhi et fa sodo et fa piu conservare lo pesso e hanchora li da migliore gusto al mangiare che non laqua semplice.

232. Per cocere uno varollo grosso fallo alessare como e dicto quando e minore di quatro libre o de cinque frigillo in bono ollio o vero rostirallo sopra la gratizella Ricordandoti como e dicto di soprache non volle esse raspato ne aperto et volle esse asalmorato con aceto et ollio et molto sale con uno ramizello de lauro o di rosmarino bagnando lo dicto pesso spisse volte con dicta salamoria revoltandolo ancora sopra la gratizella cocendolo adaxio et cocto ben per esse di natura humido et mal cocto et malsano.

233. Per conzare uno corvo allessallo ben como e dicto del varollo e se e picollo similmente arostisello e vole la salza verde per suo sapore e che senta uno pocho daglio e de zenzaro dandolli ancora la mostarda sel piace.

234. Per cocere orata sele grossa falla allessa et molto ben saporare e sele picolla frigella et arostita al modo ordinato .
235. Per cocere uno Rombo fallo allessare et perche e molto fragile metilo in uno canistro o vero lo ligha sopra uno tagliero per poi potere cavare fora integro volle buglire molto adaxio. Et nota che ogni pesso generalmente vole buglire adaxio et bisogna intendere ben la quallita del pesso si sono di piu saldi o duri luno chelaltro et delli piu teneri e piu molli cossi volleno cocere chi piu e chi mancho secondo lo bixogno ma volleno buglire piano suavemente tanto che siano ben cocti. Et suo sapore haby agresto piperio zafrano butiro e petrosino tagliato e getato sopra mandallo ala tavola.
236. Per cocere soglie o linguatte volleno esse afritte et di sopra li metteray uno pocho di sale tritto del sugho deli marangolli e agresto e petroseno tagliato minuto.
237. Per cocere la palamitta volle esse alessata como e dicto del sturione dandoli etiamdio quel sapore dicto de sopra de esso sturione essendo picollo volle esse fricto luno e laltro che non si possano piu rostire perche non hano schallia e se le grossa volle esse volle esse fritto fali tagliare per tramesso in fette grosse uno ditto e frige ben adaxio poi li getta suso assay de marangolli e bone spezie forte uno pocho di petroseno tagliato sera bono alessato e arostito el grande e lo picollo como ti pyace El suo sapore e salza verde.
238. Per cocere triglie volleno esse cocte con dilligentia arostito Et non volleno esse aperte ma sollo lavate spesso con la salmora Et vollendo salvare per octo o X di ordinatamente le aconzeray luna sopra laltra in uno pyato o in altro vaso e di sopra la dicta salmora che stiano ben coperte in questo modo li potray salvare.
239. Per cocere salpani volle esse fritti e cava fora tuto le budelle che ha molte trippe e quando le volle arostitare apre lo tuto.
240. Per cocere gozze fale allessare perche de sua natura e meglio a lessato che altramente.
241. Per cocere scorfano quando e grande volle esse alessato quando e picollo volle esse fritto.

242. Per cocere hochiali sono milliori fritti o arosto che alessò.

243. Per cocere sargho e bono fritto o rosto como ti pyace.

244. Per cocere morena falla prima scortichare o pillalla con aqua calda gettando via la testa e uno pezo dela coda e frigilla ben e per suo sapore dali salza verde che senta daglio.

245. Per cocere macharello volleno esse fritte e hanchora sono bone alessò con petroseno agresto e butiro.

246. Per cocere le passera sele grossa esse bona alessata con uno pocho de petroseno e anchora e bona frita mettendoli suxo sugo de marangolli se le alessò falla como e dicto del Rombo.

247. Per cocere anguilla sele grossa volle esse arostita e scortichalla et nettella molto ben prima poy metcella nello spedo e cocella adaxio perche sopra tuti li altri pessi volle esse ben cocta e per staxonarla melio tagliala in pezi larghi una mano e uno pocho piu et languilla picolla se volle frigere nel olio potray hanchora allessare la grande e la picolla ponendo con essa a buglire uno pocho de herbizine odorifere como sarebbe petrosino salvia e qualche foglia di lauro con del piperò e agresto.

248. Per cocere ostrighe se coceno sopra le braxe vive e quando sono cocte et cossi se possano mangiare e si le volle altramente cavali fora de quella sua scorza e frigelle in uno pocho de ollio ponendo de sopra agresto e dele spezie forte.

249. Per cocere lamprede volleno esse fritte e con sugo di marangolli di sopra.

250. Per cocere cappe habij una padella sutta e in questa mette le cappe al focho et como se aprono sono cocte adoncha como subito li vedi aprire mettenele sopra la padella uno pocho di agresto piperò petroseno tagliato minuto e daralle una volta o due sopra e sotto con la dicta padella item le potray cocere sopra una para di ferro calda o sopra le braxe e como se apreno sono cocte Et notta che prima tu li coce volleno esse state in aqua sallata ben uno zorno o una nocte per esse migliori Et cossi se purgha larena che sono dentro.

251. Per cocere luzio fallo allessare e per suo sapore darali la mostarda bianca e per cocere luzio daqua dolze quando e grosso fallo allessare cavando prima li interiora ma non raschato di fora perche le schalie se cavano quando sono cocti et con essi daralli sapore bianco o agliata o mostarda e se lo luzo e picollo falo frigere.

252. Per cocere tructe grosse nettalle ben et tagliala per traverso in pezi larghi una mano dapoy conziarali per ordine nel caldaro fazendo cheli pezi venghano di sopra e asettando in questa forma a sollo a sollo le butteray del sale assay et fato questo gli butteray supra delaqua pianamente con tale aptitudine che non manda via questo che sopra lo pesso azonzendoli hanchora uno pocho di aceto tanto che vengha a fare lo brodo sopra lo pesso doe ditte et fallo buglire schiumandolo molto ben Et como non fano piu schiuma gli toray di sotto il focho e lassarlo buglire piu adaxio che tu potray tanto che sia cocto dapoy cavalo fora sopra una tavolla netta a sugare e sopra li metteray spezie dolze Et a questa tructa daray lo sapore bianco che habia zenzaro e la picolla nettarella molto ben et tagliala per lungho dela schena daluna parte e dalltra in quelli tagly mettray nel corpo poy falla stare in sopressa in doy taglieri con qualche carigo di sopra per spatio de doe o tre hore et fato questo la frigeray in bono ollio ben adaxio e a questo modo la potrai conservare 3 o 4 di se te para.

253. Per cocere tenche elli sono tre modi bone lo primo allessato quando le grassa et per suo sapore faray uno brodo con agresto spezie e petrosino tagliato minuto et con uno pocho del suo brodo Et secondo modo la potray fare reversa essendo grossa rescharalla et nettarella bene fendendolla dal collo ala coda per il fillo dela schiena e caveray fora tutta linteriora e rompa ben sutille sue coste poy prendray le sue ova e lo grasso del figato e non havendo la tencha sono boni delli altro pessi e habi ben petroseno e altre bone herbe odorifere pistandole in sema con li figatelli e ova e grasso de pesso zonzendoli uno pocho de aglio tagliato minuto uno pocho de pipero de zafrano e del sale e uno pocho de ollio Item dele brugne dalmasine seche e dele visolle o ceraxe o dela uga passa o gigibo con alquanti pignolli mondi poy uno rosso o doe de ova fresche sele lo tempo et incorpora molto ben tutto queste cosse in sema le metteray sopra sopra questa tencha e reversata zioe sopra la pelle vengha dal lato dentro e falla cusire o vero ligarla atorno con uno spago in modo che rettenhama questo pyeno et mettello sopra la graticula dandolli lo focho adaxio perche volle esse ben cocta e rostindolla faray

una salamora con aceto oolio sale zaffrano piperò e uno pocho di sabba et spexo la voltaray bagnandola con questa salmora Tercio et ultimo modo e quando la tencha e picolla chela lavi molto ben e schagiarla e aprirla similmente per lo fillo dela schina e di sopra le mettray uno pocho de salle e infarinala de dentro e de fora fringendolla in bono oolio et per suo sapore gli metteray suxo sugo di pomaranze o di agresto.

254. Per cocere persicho quando e grosso vole esse allessato cavando fora linteriora non lo rascharay niente di fora essendo ben fresco cocelo in aqua fresca e poy quando volle potray mettere uno pocho di aceto e cocto chel sia lo metteray de fora como e dicto del luzo e quando e picollo volle esse raschato e fritto in olio et hancora e bono rostito bagnandolo con la salmora.

255. Per cocere lamprede nota chela lampreda...e grossa e viva mettella a morire in bono vino amabile dapoy mettelle amogliare con uno pocho de aqua calda et raspa via quella viscosita che hano di sopra ma non guastare ne rompe la pelle e cavali la lingua eli denti e nel fondo del ventre dove he lo suo sesso faray uno bucho picollo tanto che li possi mettere la punta del ditto et poy uno cortellino e la punta del stecho acuto alzaray suso per quello bucho lo suo budello tanto che si possi prende con la mano involtata con uno panno di tella e tirala fora pyanamente che vingha tuto sano perche la lampreda non ha niente di tristo nello corpo excepto quello budello e ricoglieray tuto quello suo sangue perche di quello se ne fa lo sapore e ne la bocha li metteray meza noze moschata e in tuti quelli bucheti che ha presso la testa li metteray uno garofollo integro in questa forma metteray la lampreda in zioso in uno tenghame capace adessa et dentro li mettray meza di oolio bono con uno pocho dagresto et uno pocho de vino bianco ben bono fazendo tanto de questo liquore che copra la lampreda piu di meza e di sopra li metteray uno pocho de salle fazendolla cocere adaxio sopra le braxe como una torta item comenza a cocere apre quelli buchi con lo cortello che sono sotto la testa stringendolla di sopra con uno tagliero o altrimenti tanto chel sangue tuto escha fora e miscollasse con quelle altre cosse e questo cavali lo sangue il potray fare per mayore comoditta avanti chelo metti al focho et per fare il suo sapore haby dele armandolle et nocte senza mondare le faray brusare con la cinere calda et nettate le faray pistare con uno poche de uga e con una fetta de pane la distemparay con agresto sabba et con uno pocho di quello vino e altri liquori supradetti con li quali se coce la lampreda passando ogni cossa per la

stamegna et li metteray zenzaro garofani et canella asay et se lo suo sangue haray colto ante che lo haby posto a cocere lo mesederay con le cose supradicte le qualle tucte insema le micteray con la lampreda a buglire et cocto li micteray insema con quello sapore in lo pyatello e lo mandaray ala tavolla Item la potray conzare in uno altro modo zoe arosto e nel spedo tenendolle sotto quando si volta overo si coce qualche vaso per ricogliere lo sangue et lo grasso suo qualle....ogni sua bontade et con questo potray fare uno sapore como si mostra di sopra loqualle daray con essa lampreda ma le picolle volleno esse rostite adaxio sopra granzella facendoli uno sapore con sugo de ranzi e sabba et non havendo pome ranzi metteray uno dagresto con uno pocho di salle e dele spezie dolze e mentre se arostisseno le bagnaray con dicto sapore et cocte le metteray suxo lo remanente sopra et manda a tavolla.

256. Per cocere barbi salze falle como ti pyace ma non he reputato bon pesse ele so ove sono pericullose e principalmente lo mese de magio.

257. Per cocere temollo Lo temollo e buonissimo pesso lo suo naturale e de esse fritto.

258. Per cocere cancro marino Rostillo in quello modo che languilla zoe intra li pezi metteray una foglia de salvia o di lauro.

259. Per cocere gambari falli allessare mettendoli uno pocho di aqua et aceto equalmente e del salle asay et perche fano dalor stessi aqua non li mettere troppo di questo broddo fazendolli forte buglire tanto che butano fora da se stesi la schuma sua et per cognoscere quando sono cocti pone cura quando uscisse lo broddo doe o tre volte di sopra lo caldaro alhora debano stare bene ma per sapere meglio le potray asagiare et non resteray ingannato.

260. Per cocere gambaro pyeno cocelli como e dicto di sopra con una punta de uno cortello apre adestramente lo ventre tra meze le gambe et cava fora tutta quella mattera che hano in nel ventre et nella coda et nelle zanche mettendo a pistare molto ben quello dela coda et della zancha con armandolle con uno pocho de uga passa et in tempo de ove micteray con le dicte cosse uno rosso de ova et piu secondo la quantita che volli fare item uno pocho di caso petroseno mayorana tagliata minuta e con questa compositione impliray li dicti gamberi fringendolli in bono ollio adaxio quanto sia possibile et de tempo magro dele arman-

dolle piste zucharo aqua rosa e imple le zanche overo la mita dele gambe de uno pyeno et laltra mitte delaltro pyeno.

261. Per cocere lo lione de mare otturalli molto ben la bocha et quello bucho che sotto la coda con lo bombaze adagio non escha fora la bontade et mettello a sciuto a cocere nel forno adaxio o sopra lo foghollare et ben caldo et scoppato metendogli a torno a modo de uno cerchullo di carboni infoghati tanto da longhe che non lo tocha et questo si fa perche coce meglio et piu presto voltandolo spesso che non si bruxi item sel ti pyace lo poy allessare con aqua e con acceto como li gambari fazendolo buglire un pocho pyu perche he piu grosso e duri che laltri gambari et per suo sapore daray lo aceto.

262. Per cocere langusta obtura li soy buchi como e dicto di sopra e cocella in quello modo che fay lo lione.

263. Per cocere Raye cocello como ti pyace che non ghe grassa e pesse de farne pocha stima.

264. Per cocere carpani falli allessare quando son grossi et anchora li poray arostire et frigello quando sono picolli.

265. Per cocere sallmono el salmone e gentilissimo pesso e lo suo naturale e de lessarlo et hancora sia ben cocto in ogni altro modo.

266. Per cocere Lasche volleno esse fritte adaxio che non si bruxano e per suo sapore li daray salza verde overo agresto verde.

267. Per fare roviglione frigello similmente et dalli quello sapore precedente.

268. Per cocere tordo marino falo lessare ben che sia grosso et picollo frigello et suo sapore e la mostarda.

269. Per cocere agoni de aqua dolze sono boni allessato con petroseno butiro et spezie et fricte con suco de marangolli o agrestata.

270. Per cocere sardelle el suo naturale de frigerle item le poy rostire et mettelli sopra sugho de marangholle o uno agresto meschollato con uno pocho de ollio.

271. Per cocere granzi falli in quello modo che dicto deli gambari el suo sapore e aceto.
272. Per cocere le anguille in altro modo dellanguilla e dicto in laltro capitolo abastanza ma habi per ricordo che quando metti li pezi de essa nel spido ad uno ad uno sempre si volle mette foglie di lauro e di salvia traluno e laltro voltando dicto spido tanto adaxio quanto sia possibile spesso bagnarlo con salmoyra como de sopra facta e li altri pezi quando paryano preso cocti haby uno pocho di farina pocho pane grattato con pocho di canella et salle miscollato insema buttandole destramente sopra languilla per farle con questo modo de una crosta intorno che le dara bon gusto e quando e picolla potray allessare con aqua e vino con herbe e spezie como e dicto nel altro capitullo.
273. Per cocere polpi selle uno battelli ben sopra uno sasso con uno bastono poy habi uno pocho de aqua calda e fallo ben bianco poy tagliallo in bochoni larghi mezo ditto e mettelli in una pignatta con uno pocho de oolio sopra le braxe longhe dal focho et non mettere aqua dentro e lassallo cocere a suo modo poy habya uno pocho de cepolla frita o qualche herbe odorifere et mettelli di bone specie o agresto e se ghe bisognasse aqua mettenghene uno pocho.
274. Per cocere tonina lassali stare a moglio in aqua tepida per sei hore muttandolla II o III volte et falla buglire II o tre bugli poy cavalla fora et mictella in accetto.
275. Per cocere languilla sallata scortigalla et taglialla in pezi larghi una mane bugliendolla in aqua meza hora poy getta via quella aqua et piglia delaltra fredda lassandolla buglire tanto che sia cocta poy cavalla fora et mettelle sopra aceto et petroseno.
276. Per cocere tructe sallate o altro pesso sallato di aqua dolze fala stare in moglio in aqua tepida IIII o V hore e falle buglire in aqua per spazio de una hora o manco secondo lo bisogno et secondo sono grande et picolle et similmente faray de ogne pesse et sempre volle pigliare le piu grosse como dice lo proverbio che dice carne zovene et pesso vegio.
277. Per cocere bottarghe piglia lo ova de zeffalo o varolli ben fresco se voy fare che siano bone guarda non rompe quella pelle dove sta dentro le ova e buttagli sopra salle tritto con discretione che non sia troppo

ne pocho Lassalla stare cossi con lo salle sotto scripto per spazio de uno zorno poy le metteray in sopressa uno di una nocte et facto questo liggalle e mette al fumo tanto longi dal focho che per niente possino sentire il calore et facte ben seche per conservarle li conzeray in una schattolla o in un barille di legno mettendo con essi assay semolla Et le dicte butarghe quasi se mangino crude e alcuni le vogliono cocte le fano schaldare sopra la cenere o vero suxo foghollare caldo et netto voltandolle che siano chalde.

278. Per fare carpionare tructe a modo di carpioni nettalle et cavalle fora linteriora punzendolle in molti lochi con la punta del cortello da ogni parte et faray salmoria de aqua e de aceto equalmente mettendo del sale assay il qualle faray stringere ben et dentro li metteray le tructe per mezo giorno et poy facto questo li cavaray fora mettendolo sopra una tavolla et in sopressa per tre o quattro hore frigendo molto ben in bono ollio et fa che siano ben cocte e non arse et queste tructe potray conservare uno mese frigendolle dele altre volte sel te pyacera Reffazandolla in modo di carpione.

279. Per fare uno Luzo o altro pesso sia cocto insieme in tre modi habia uno pesso grassa cavandolli fora interiori et ben lavate gli ligheray intorno lo capo adzio che copre la terza parte del pesso una binda o Lonza de tella bagnata e questo e per coprire quella parte qualle volle esse alezata poy voltandoti ala coda rasperay laltra....parte del dicto pesso fendendo questa parte dalla dicta e da uno pocho da ogni lato como se volle fare al pesso da frigere et imprima comenzeray a cocere questa parte della coda frigendolla con bona dilligentia che non guasti il resto et facto questo haveray una tavolleta sottile apta ad quella largheza e lungheza del pesso sopra le qualle ligaray questo pesso et perche non si rompe et metteray a lessare quella parte dela testa legata con la binda et cossi legata la faray buglire piano chel brodo non tochi del pesso se non quanto tocha e copre la dicta binda et buglita et cocta abastanza questa parte la caveray fora disogliendo pyanamente che non si rompa et mittello sopra una gratizella cossi integro fazendolli sotto uno lecto di braxe in tal modo chel chaldo del focho non possi tohare se non quella parte di mezo qualle non he cocta et per obviare che non offenda la parte allessata et fricta prenderay doe prede quadre al bisogno et metterali sopra la gratzella e in mezo dessi conceray le braxe per rostire et rostendo bagnaray quella parte con la salamora del capitolo de rostire el pesso et quando ti paria ben cocto cavallo fora e togli pianamente quella bin-

da mondando quella parte con le mane allessata como ti ho mostrato de li altri pessi et posta in uno pyatello la mandaray ala tavolla dandolli se te pyace de tre rasone sapore conveniente al fritto e arosto.

Notta che questo pastillo e per fare una gentilleza e da nottare.

280. Per fare pastelli volativi fa una forma de pastelli ben grande e nel fondo gli faray uno bucho tanto che gli possi cazare lo pugno o magiore et che le sponda da torno siano uno pocho alte ultra la comune consuetudine e pyeno di farina lo faray cocere dento lo forno et cocto aperto quello bucho de sotto cavaray fora la farina et metteray dentro uno altro pastello de bon pyeno cocto e fasonato facto ala misura di quello bucho et per quello mettaray questo bono Et in quello vechio che restara di torno a quello pastillo meti deli ucelli vivi quanti ne possa capere Et li dicti ucellini debbono esse messi in quella hora che manderay a tavola Et servito inanzi a quelli che sedono al convito faray levare lo coperto di sopra e vollarano via quelli ucellini Et questo si fa per dare festa ala brigata Et perche non remangheno agabati gli faray tagliare et del pastello picollo como e dicto de uno ne potrai fare quanti te pyace Et il simille potrai fare dele torte adaptando le cosse in tale maniera che sta bene.