

**RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

**ANONIMO MERIDIONALE
RICETTARIO B**

**MANOSCRITTO TRASCritto DA
INGEMAR BOSTRÖM
ACTA UNIVESITATIS STOCKHOLMIENSIS
1985**

Anonimo Meridionale

Due manoscritti trascritti da Ingemar Boström

Acta Universitatis Stockholmiensis, 1985.

Qui viene riprodotto il secondo manoscritto (B) che contiene 65 ricette.

Capitolo II	Ad fare sapore.
Capitolo III	De conciare starna.
Capitolo IIII	Ad fare sapore ad pollastri.
Capitolo V	Ad fare gelatina de pescie.
Capitolo VI	Ad fare torta de battuto.
Capitolo VII	Ad fare pesce in schibeze.
Capitolo VIII	Ad fare brodecto de calcinelli.
Capitolo VIII	Ad fare gioncata de agmandole.
Capitolo X	Ad fare sapore ad pavoni.
Capitolo XI	Ad fare de arosto.
Capitolo XII	Ad fare sapore de bastardo.
Capitolo XIII	Affare pancia de bacca.
Capitolo XIII	Affare sapore ad pavoni.
Capitolo XV	Ad fare salsa camillina.
Capitolo XVI	Ad fare torta levanese.
Capitolo XVII	Affare lo renfuso.
Capitolo XVIII	Affare sapore reforsato.
Capitolo XVIII	Affare branzebero.
Capitolo XX	Affare blamancere.
Capitolo XXI	Affare brodecto camelino.
Capitolo XXII	Ad fare brodecto bianco.
Capitolo XXIII	Affare pastelli de gambari.
Capitolo XXIII	Affare brodecto de pescie.
Capitolo XXV	Affare somaco.
Capitolo XXVI	Affare sapore ad capuni.
Capitolo XXVII	Affare torta d'omge colore.
Capitolo XXVIII	Affare schinchinelli.
Capitolo XXVIII	Affare brodicto ad infermo.
Capitolo XXX	Ad acconciare dui pollastri.
Capitolo XXXI	Affare morti a de capuni.
Capitolo XXXII	Affare brodicto de gambari.
Capitolo XXXIII	Affare longa de porco.
Capitolo XXXIII	Affare lu capricto.
Capitolo XXXV	Affare torta de herbe.
Capitolo XXXVI	ffare una lampreda.
Capitolo XXXVII	Affare pollastri o capuni.
Capitolo XXXVIII	Affare capuni odoricti.

Capitolo XXXVIII	Affare fricto cole lonche.
Capitolo XXXX	Affare paniccia de porco.
Capitolo XXXXI	Affare frictelle de pane.
Capitolo XXXXII	Affare torta de pollastri.
Capitolo XXXXIII	Affare torta in altro modo.
Capitolo XXXXVIII	Affare torta de çucche.
Capitolo XXXXV	Affare conciare pipiuni.
Capitolo XXXXVI	Affare in altro modo.
Capitolo XXXXVII	Affare paniga con ocha.
Capitolo XXXXVIII	Affare torteli de bo.
Capitolo XXXXVIII	Affare torta de fava.
Capitolo L	Affare guppa de capone.
Capitolo LI	Acconciare una tencha.
Capitolo LII	Affare cesame de pescie.
Capitolo LIII	Affare torteli de ola.
Capitolo LIII	Affare lo riso.
Capitolo LV	Affare frictelle fabricate.
Capitolo LVI	Affare frictelle viridi.
Capitolo LVII	Affare frictelle levate.
Capitolo LVIII	Fricelle saffaranate.
Capitolo LVIII	Affare lactamolo.
Capitolo LX	Affare rechesta.
Capitolo LXI	Affare miliaccio bianco.
Capitolo LXII	Affare fiaduni.
Capitolo LXIII	Affare torta de ioncata.
Capitolo LXIII	Affare torta de fugni.
Capitolo LXV	Affare torta de herbe.
Capitolo LXVI	Affare cumere de ova.
Capitolo LXVII	Affare lesagne.
Capitolo LXVIII	Affare lesagne et pavese.
Capitolo LXVIII	Affare nochi.
Capitolo LXX	Affare cervellata.
Capitolo LXXI	Affare locanica.
Capitolo LXXII	Affare mescolanza.
Capitolo LXXIII	Affare ventricchi de ficatelli.
Capitolo LXXIII	Affare electa.
Capitolo LXXV	Affare borvij.
Capitolo LXXVI	Affare salziçe.
Capitolo LXXVII	Affare salciçe.
Capitolo LXXX	Affare grosta de pollastri.
Capitolo LXXXI	Affare grosta de berlice.
Capitolo LXXXII	Affare pescie grosso.
Capitolo LXXXIII	Affare pescie in pastello.
Capitolo LXXXVIII	Affare pastello de porco.
Capitolo LXXXV	Affare ravioli.

Capitolo LXXXVI	Affare casciana.
Capitolo LXXXVII	Affare pancia.
Capitolo LXXXVIII	Affare solcicie de rape.
Capitolo LXXXVIII	Affare conducto damandole.
Capitolo LXXXX	Affare carus.
Capitolo LXXXXI	Affare coriando.
Capitolo LXXXXII	Affare quillies.
Capitolo LXXXXIII	Affare laudo.
Capitolo LXXXXIII	Affare crepa.
Capitolo LXXXXV	Affare eucabam.
Capitolo LXXXXVI	Affare castagnata.
Capitolo LXXXXVII	Affare cimere.
Capitolo LXXXXVIII	Affare tenca renfusa.
Capitolo LXXXXVIII	Affare gaçone.
Capitolo C	Affare magnare de grangie.
Capitolo CI	Affare magnare de gelatina.
Capitolo CII	Affare polve de gelatia.
Capitolo CIII	Affare soctopei de galline.
Capitolo CIII	Affare isopo.
Capitolo CV	Affare pugne.
Capitolo CVI	Affare suppe in ciorate.
Capitolo CVII	Affare brodo de caprecto.
Capitolo CVIII	Affare mortimolo de carne.
Capitolo CVIII	Affare magnare de çucche.
Capitolo CX	Affare torta de gallina.
Capitolo CXI	Affare starmonose.
Capitolo CXII	Affare sapore a starmonose.
Capitolo CXIII	Affare carne moriada.
Capitolo CXIII	Affare civero de tenche.
Capitolo CXV	Affare de bianchi de porri.
Capitolo CXVI	Affare pastella d'anguilla.
Capitolo CXVII	Affare apollinos.
Capitolo CXVIII	Affare roffoffoli de cotoge.
Capitolo CXVIII	Affare decota d' amandole.
Capitolo CXX	Affare somaco.
Capitolo CXXI	Affare caldume.
Capitolo CXXII	Affare tomagele.
Capitolo CXXIII	Acantate de porre.
Capitolo CXXIII	Affare lampreie.
Capitolo CXXV	Affare gelatina.
Capitolo CXXVI	Affare muliazeto.
Capitolo CXXVII	Affare tortelli.
Capitolo CXXVIII	Ad conciare una tencha.
Capitolo CXXVIII	Affare sapore a capuni rostiti.

Expliciunt capitula. Incipit liber quoque. Quisto libro à quatro parti. In prima parte pariamo de apparecchiare carne de vaccha, secundo de apparecchiare carne de crastone, terço de apparecchiare carne de porco, quarto de apparecchiare carne de pulli. Poy tractamo de apparecchiare herbe et legume et tenerume de pescie. Brevemente perché se mecte in sapore uva gresto vedemmo; in quanti modi se fa agresto, si se fa de uva acerba et de barbari, lo quale è migliore.

II

Tolli lo tengato de qualunca tu voy, et tolli agmandole et çençauo et çennamo, la migliore che tu poy avere, et garofani alquanti et nuci moscate et uno poco de saffarano, et queste cose fa bene mestecare et pistale et stempera con bonissimo vino vermoglio et mictice uno poco de acito, si che apena ne sapia, et fallo cocere et mictice uno poco de grasso a bollire con esso, et quisto sapore è da cunqua tu voy si bono.

Çençauo = zenzero

III

Tolli la starna et semembrala et falla cocere pure in lardo et mictice uno poco de cipolla ad cocere con epsa, et quando ella è cocta, trande fora lo grasso et tolli vino de mela granate, più affinate spetie che possi avere, et fa bollire omge cosa insemi et mictice del çuccaro et si micti uno poco de vino de varnacia, et fiet bonum.

IV

Tolli li pulii et semembrali et frigili, et quando sono soffricti fin a meço tucti, mictine acqua quella che te pare. Poy tolli barbe de finocchio et de petrosilli et amandole che non siano monde et figatelli de pulii medesmi, et queste cose fa ben pistare et destemperale con l'acqua de quisti pulii et colalo con la stamegna et fa bullire omge cosa in quisti pulii, et mictice le melgliuri spetie che tu poy avere, et è facto.

IV

Se tu voy sapore ad pollastri, mictice maiurana et mictice cardamoni assai et altre spetie grasse, et mictice ficatelli arostiti et pistali insemi et stemperalo con vino de mela granate. Se non lo poy avere, tolli vino greco et uno poco de acito et d'olio, et fiet bonum.

V

Se voy fare gelatina de pescie, tolli lo pesci e et fallo cocere in bono vino, et tolli lo pane bruciato bene al foco et mictelo a mollo in vino, et poy lo maceria et destemperalo in vino greco et con poco d'aceto de vino moscatello, et mictice bone spetie dolci et galanga et falle cocere, et quando lo pesce è cocto, ponilo ad fredare et gectalo suso, et quando è frido, mictice suso questa peperata, et fiet bonum.

VI

Se voy fare torta de bactuto de pescie, tolli el pescie et fallo lessare, et poy lo vacti con bone herbe, et trande fora le spine, et poy tolli del pesci e crudo et battilo multo bene, et tolli dello cocto et battilo anchi con questo crudo, et mictice bone herbe anchi con esso et bone spetie dolci con epso, et poi ne fa salciccie etfalle frigere, et poy tolli ancho pescie crudo et battilo, et tolli amandole et pistole uno pocho, et tolli questo pescie crudo et mescalo con esso, et fanne tortelli et falli frigere. Poy li micti nella torta et tucte queste altre cose, et quando la torta è messa al foco, mictice dell'olio suso per ciò che se defenda melgio dal foco, et siate a mente che lo battuto voi e essere de lucci et de tenche, de l'anguille bene che sondo, et si cosci è facta, porrìsine manechare.

VII

Se voy fare pesci e ad schibeze, fai frigere et fa frigere la cipolla bene, et tolli del pescie medesimo et fallo bene pistare et tra fora le spine et mictice uno pocho de pane con esso, et stemperalo con bono vino bianco et con bono acito forte, et mictice mandole lesse et bono spetie, amarasche et dattari alesandrini.

schibeze = scapece?

VIII

Se voli fare brodecto de calcinelli, tolli calcinelli et falli dare imo bollire in l'acqua, et poy gecta quello dentro et fallo bene lavare sì che non sappia de terra, et poy li micti ad soffrigere, et mictice maiurana et menta et petrosilli battute con coltello et tolli mandole et non le mondare et macenale con aqua, et poy le cola colla stamegna et mictile con queste altre cose a bolire et mictice spetie bone a bollire con esso et suco de melerice assai, et fiet bonum.

Calcinelli = specie di murice

VIII

Se voy fare gionchata de amandole, tolli le amandole et mondale et macenale con acqua chiara, e poy le cola colla stamegna et mictile a bollire, et quando elli comenzano a bollire, mictice sale bianco, et poy toy la più bianca tovalgia che tu poy avere et stendila in terra et tolli de bella palglia et stendi là socto questa tovalgia, et poi gecta socto questo lacte delle amandole et gecta suso del çuccaro bianco.

Quando ello è frido, fane tali eri et punili suco de gienche.

X

Se voy fare sapore ad pavone, tolli figatelli et uve sarasinescha con esso, ad bono modo ciascauno, et bone spetie, çencone et cenamo fino et garofani et nuci moscate poche et quatro granelli de pepe con poco de galanga et uno poco de cassia, et stempera queste cose con bono vino de varnaccia et greco con bono acito, et quisto sapore se vole dare cocto nellu tinu del grasso che cade dello arusto, et uno poco de çuccaro, et bastaria ad uno cane fare cotale sapore.

XI

Se voy fare sapore de rosto, mictice uva greche et bone spetie grosse et gençauo confecto 1 oncia, ad darene ad octo persone una uncia, de tragia 2 micti, et pista queste cose insemi, et stemperalo con vino de mele cotogne, et dällo crudo co catino vone poso avere.

Tragia = carvi?

XII

Se voy fare sapore de rosto, tolli cenamo finissimo et gengnauro et pepe longo sey granelle, et poy ne dare ad nove persone, et mictice meza oncia de tragia et meza de cominata alexandrina et stempera con vino greco et dàl crudo spesso ad uno modo, et fiet bonum.

XIII

Se voy fare pancia de vaccha, tolli la pancia et falla lavare coll'acqua freda. Quando è ben lavata, tolli altre tante libre de mandole quante la mità e mondiale et macenale con aqua chiara, et colale colla stamegna, et poy le micti con questa vena et mictice çuccharo che sia bene bianco et sale bianco, et fiet bonum.

XV

Se voy fare salsa camelina, tolli la crosta del pane et garofani e ginçiber e melegete et nuci moscate et cannella, et fa macenare omge cosa insemi et stemperale con acito bianco, et fiet bonum.

Melagueta = pepe di Guinea, semi del paradiso

XVI

Se voy fare torta levenexe, mictice uno pollastro soffricto et taglialo et fale lessare et mictice dactari et uve greche et garofani integri et nuci moscate poco tritate con coltello et le melgliuri spetie che tu poy avere, et lu brodicto che te remane de quisti pollastri. Mictelo nella torta, et quando elio è presso che cocta, mictice con essa uno pocha de aqua, et fiet bona, et quella peccone ch 'io non do quanto ne voglio.

Peccone = colpa mia.

XVII

Se voy fare le renfuso, tolli ficatelli et lessali con aqua et pistali bene et stemperali bene con uno poco de lacte de amandole et con vino de vemacia et con poco d'acito, et se non poy avere vino de guarnaccia, mictice del melgliore

bianco che tu poy avere et vino greco et fallo cocere sì che torne spisso ab uno modo, et mictice garofani et bono cenamo e melegete, et queste spetie grosse tritate con coltello, et poy li ascaça collo mortaro, et queste spetie micti poy in lu renfuso, et dui derrate de pepe con uno poco de çuccaro, et questo è bono con papari adrostiti overo con oche.

XVIII

Se voy fare sapore reforçato, tolli garofani et fino ceriamo et giegrove et uno poco de cardamone et noccioli e mandole in cenere calda con poca de crosta de pane senza modolla, et sia de somira del çuccaro, et piste queste cose uno poco. Poy le fa macenare con acito et con vino, se al signore non sapesse bono lo aceto. Et questo è bono con qualunqua rosto tu voy, et fiet bonum.

XVIII

Se voy fare blancerboro, tolli gengnone bianco et mandole et nucioline mondale in acqua con poco de medola de pane bianco, et macera queste cose insemi con acito bianco, et quisto è bono a dare con carne lessa sia bianca, et fiet bona ad comedendum.

XXI

Se voy fare brodicto camelino, tolli le amandole et non le mondare, et falle bene ben lavare con acqua calda, et falle macenale con acqua dove siano cocti quisti pulli, et sellu brodicto fosse multa quantitate, sci toy duy libre de somaco et fallo stare poco in acqua calda, et poy lo pista in mortaro uno poco et stemperalo con uno poco d'acqua et colalo colla stamegna, et quando elio è colato, tu cola lo lacte delle amandole colla stamegna, et mictice dell'acqua di quisti pulli, sci che se possa colare, et mictolo a bollire, et micti dentro la colatura de questo sumaco et mictice dentro del bognone grasso, là dove sondo cocti li pulii, et se non te pare tanto, mictice de quillo porco, ciò è sugnacio crocio dona o se meta de bactuto, uno poco d'agresto con dui nappi de vino bianco, et sia detto affinato, et queste cose se mictuno perché non sappiano troppo de amandole el brodicto, et mictice cenamo affinato et nuci moscate poche et garofani pochi. Quando celli

micti, siano li garofani integri, ad ciò che sciano lesse. Tucte queste cose fa bollire insemi con capuni, et fiet bonum.

XXII

Se voy fare brodicto bianco, tolli mandale monde et macenale bene con acqua de capuni, et poy sì vi micti gingione bianco et nuci moscate poche, garofani pochi, et mictice lo melgiore vino bianco che tu poy avere con poco d'agresto, sci che ne sappia, sapendo ch'ai brodicto altramente non vale niente. Et fallo con polastri, si se volgiono frigere, et poy li fa bollire uno pocho con quisto brodicto, et mictice sumagio de porco structo tanto che baste, et se ce mictici pollastri arusti pieni de bona bactuto, et serebe milgiore, et fiet bonum.

XXIII

Se voy fare pastello de gambari, tolli li gambari et falli lessare, et poy trande le code et pista la mitade et con esso la maiurana, et l'altra mità fa soffrigere, et con quello che se pistano sì micti pignochi mundi et mandole fresche, s'elio sende trovano, et queste cose falle pistare tucte insemi, et mictice spetie molto fine et mictice saffarano pisto bene, et scia uno poco, et poy le micti netti testi tucte queste cose, addò che non abiano sennò una crosta, per ciò che le dui croste asciuccharebelo troppo, et mictice le cose che sono soffricte et pignocchi integri et mondi, amandole sencere et fresche et monde, se se possano avere, et se non, sì se tolgiano delle nocchie, et de una scì se facciano tre con coltello, et quisto pastello vole essere sottile, et sì è bono.

XXIII

Se voy fare brodicto de pescie, tolli mandole et pistole in uno mortaro, et stemperale con acqua calda, sì che torne bene spisso, et tolli petrosilli et menta et altre bone herbe che tu sai che bone siano, et queste herbe pista et stemperale con agresto et con acito, et fa bollire omge cosa insemi et mictice bone spetie dolci et saffarano, et quando lu brodicto vole bollire, mictice dentro lo pescie, sapendo che lu pescie voi e essere meso cocto in acqua, et lassala bollire con esso uno poco, et poy lo ne leva, et fiet bonum.

XXVII

Se voy fare de quatragesima una torta che fosse de tre colore, sì tolli mandule dolci quatro libre per dece persone, et colale per si che sciano bene bianche, et macenale con aqua clara, et colale colla stamegna, et poy le fa bollire et fande ioncata sicomo dice quisto libro medesimo, et freda mictila in uno catino et mictice sale ad bono modo, et poy sì ne fa tri parti. Nella prima parte micti menta et petrosimiti et maiurana, et pistale bene ad modo de salsa. Nella secunda parte sci micti saffarano presso de dui denari, et sia ben pisto. La terça parte sci voi e çuccharo bianco, et queste cose sci micti innellu testo, et ciascuna parte per si, ad ciò che la torta non agia sendò una crosta, et se fosse bene cocta, magnane.

XXVIII

Se voy fare schinchinelli, tolti le amandole che siano bene bianche et mictile in mortalo et falle bene pistare et mictice poco de çuccharo ad bono modo et aqua rosata convenevemente, et poy le cludi della pasta ad ciò che sciano le croste sotili più che se possano fare, et mictile ad cocere integre, et quando sono cocte, gectace suso aqua rosata, et se no paruno bone allu signore, dälle alla famelglia.

Schinchinelli erano dei panzerotti ripieni di pasta di mandorle; parola di origine araba (cusculenez, kuskenole, cuskynoles)

XXXV

Se voy fare torta de herbe ad tempo che se non magnasse carne, tolti spinaci et obitelli che siano bactuti col coltello, et innello mortaro se pisteno alequante mandole et garvi de nuci che siano uno poco piste et frischi et sichi, altre sì le herbe che dicte sono con esse con pocho de olio che sia bono, et tucte queste cose micti fra dui croste, et falli conciare in testo overo in fumo, et dalli colore et çaffarano al meo che poy, et se cosci è facto, deve essere bono.

XXXVI

Se voy fare una lampreda in uno bono modo, sì se voi e trare quella ch 'era

capo, et poy scì se voi e cocere uno pescie lisso ch'el sia bono, et petrosilo et uno pocha de maiurana, et pista queste cose in mortaro et mictice multe affinate spetie, le melgiori che tu poy avere, et mictice questo bactuto in boccha alla lampreda et calca con uno fusticello che se ne empia tucta la ventra della lampreda, et micti la crosta et lu capo donde è levato el filo. Sillu tura colla pasta, sì chefiatare non possa, et altri fori siano otturati con garofani, et fanno quillo sapore che tu say bene che siano boni et dericti, effiet bonum.

XXXVIII

Se voy fare caponi con odoriti et voci e i capuni e l'acqua, che sono chiamati in Toscana menutelli, falli cocere collacte vivo con odoricti overo de pecora o de capra, et mictice del grasso del capone dentro overo de porco frisco, et quando li capuni se volisse tagliare per mezo, et punili sulli talgleri et mictice suso quisti odori ti, et agi polvere de spetie et çuccaro, et gectale suso, et fiet bonum.

XXXIX

Bone sono le frictette de pane grassuto con herbe sancte Marie overo menta et petrosimuli assai. Stemperali colle ova assay et con uno poco de aqua et fatte frigere con uno poco de lardo. Sendò se tennesse bene, micti uno poco de farina.

Erba di Santa Maria è il tanacetum balsamita, detto anche erba di San Pietro

XXXXII

Se voy fare torta de pollastri, se po fare in quatro modi. Tollili et smembrali et soffrigili in lardo et abi carne de spalla lessa battuta molto bene et bona coscio con essa et bone spetie finissime et ova quelle che te bisogna, et mescola li pollastri et queste cose insemi, et fa la torta, et unghila desopra et ruscia de ova con saffarano, et tucte le cose se voi no dabelli sale.

XXXXIII

Se voy fare torta in altro modo, toy li pollastri et soffriggili. Quando sono soffricti, mictili in uno catino et mictice suso delle spetie et finissime, et habi

cascio frisco et ova poche con esso et petrosimuli et menta, battuti con coltello, et mescola queste cose insemi con pollastri, et mictice lardo là dove sono soffritti li polastri, et guarda che non ve annasse l'acqua che sta desocto el lardo, et non ce mectere saffarana.

XXXXIII

Se voy fare torta in altro modo, tolli pollastri fin a mezi cocti, et quando so soffritti, poy li tra in uno catino et mictice suso del bone spetie, et fa che abi caso bene frisco, ben pisto, el piu che se po fare, et mictice ova con ipsi petrosimuli et menta bactuta con coltello et altre bone herbe, le quali se chiamano maiurana, et mescola queste cose insemi colli pollastri, et mictice lardo là dove sono cocti li pollastri et guarda che non in trasse l'acqua che sta da fora al lardo, né saffarano non ce mectere.

XXXXVII

Vedamo corno se po fare una paniça con ocha arostita et con altro arostito. Tolti assay milglio overo panico che segi pilato, et poy la fa lavare con acqua tepida sci che tome bene bianco, et poy scì lu fa cocere in uno vascello co lacte vivo de pecora et de capra. Quando è appresso cocto, mictice dentro sognaçio structo bianco. Quando è destructo, mictice dentro tanto che sia bene grasso, sapiendo che lo panico è troppo calido che pilia molto lo grasso, ma non vende mectere tanto, quando elli è cocto, che saperesse de somira. Quando el è sì confecto, mictelo in uno pignato et mictice su dell'acqua dovei son cote, et questo vole essere spisso ad modo de reverida, como pistando queste che vi sono messe, altramente falli dare uno bollire. Quando menestri la panicela vole essere spessa a bono modo. Micti sopra le scudelle la peverata che tu ay così facta, la quale chiamata è in corte de Roma in toscano. Fosse bona, quando ne manduca li altrieri e fino chi boni ve sevano.

XXXXVIII

Se voy fare torteli de carne de bo, le carni volgliuno essere bene grasse, et lessa in l'acqua de quella de porco, et senza essa chi volesse se po fare, et quando la

carne è ben cocta, vactila col coltello et mictice del pepe tanto che baste, delle altre spetie no, né ova né cascio, et volgliuse sofrigere in bono lardo, et fa che li torteli siano salati convenevemente, et magnale caldi. Se sono cosciifatti, sono boni la matina.

XXXXVIII

Chi vole fare una torta de favi, spesce in prima, le fa bollire con cortecce tanto che siano meçe cocte. Quando è così et non facte, trande la medolla della fava dentro. Poy le micti a pistare et mictice lardo assay bactuto et mictice cascio frisco et non troppo, et se la torta è troppo grande, mictice tre ova et uno de sopra. È bono affare molto grasso, et sale ab uno modo, et se non fosse bene grasso, sarebe spesa perduta.

LI

Chi vole cocere una tencha, lavala bene et fala uno poco bollire in l'acqua, et poy la ne sci uvra la carne della spina en tale modo che la spina non se rompa, et micti la carne innello mortale con poca de maiurana o de petrosimulo, uno poco de menta, poco de ciaschuno, et uno poco de lacte de amandole che scia molto spisso, et tucte pista queste cose molto bene, et retorna questo bactuto in nella spina et poi la frigere. Magnale con salsa. Si è arsi concia, de' essere bona.

LIII

Se voy fare torteli del carne del porco fresca mescolata, lessala sì che sia cocta, et battila con coltello sì che sia molto bene, et tolli le ola et lessala et pistala in uno mortaro et mictice fin a sei ova che siano lesse et mesca colla carne et mictice bone spetie et mictice de bono cascio paso gratulato, et volese fare quisti tortey in spoia de lasagna et vole non se lexare in brodo de carne et volese dare per scudelle con una peverata longa, et sono bone lai.

LV

Se voy fare torta li samucati, tolti cascio frischo et clara de ova et tanta farina che annasse in uno guso de ovo, et iungere samuco et çuccaro, et volese frigere

in tanto lardo che la frittella non tocche la padestia et burlare çuccaro sopra alti talgleri, et strigni lo cascio co una tovalgia bianca, perché l'acqua n'esca. Non ce mectere sale, che lardo l'avesse, sicomo troppo è salso.

Samucati = di sambuco; padestia = padella.

LVI

Chi vole fare frictelle viridi, tolli lo cascio frisco et medolla de pane et ova et suco d'erbolato et frigi in lardo.

LVII

Chi vole fare frictelle levetate, tolli lu leveto del pane overo fomento, se non petisci avere suco de bono herbolato, et frigile in olio tanto che non vaga tucto socio.

LVIII

Chi voi e fare torta li con formenti, toy farina bianca et stempera saffarano, et de questo poy fare frictelle et frigere in olio.

LVIII

Chi vole fare lactacciolo, tolla lact in una... et midice ova, et fiet bonum.

LX

Tolli ventresche et ficatelli et budelli che siano reverse, et vole non se bactere con coltello, et voleve essere crudo e untu, e uno poco de cascio gratulato, de bone spetie et ova ce micti, et vole essere socttile corno f ridetta, et mictice lardo structo assay. Se chiama rechesta.

LXI

Chi vole fare vinacio bianco, tolli tanta farina che scia una scudelìa et medola de pane bianco, et vole essere dui tanto che la farina, et mictice formagio overo lardo fresco et saffarano assay et dece ova et uno poco de lieveto et fede de cascio frisco, et fiet bonum.

Vinacio = migliaccio?

LXII

Chi vole fare uno fiadone, tolia lacte et çuccha che scia lessa et bene pista. Facciala grassa.

LXIII

Chi vole fare torta de ionchata, premela et caccine fore l'acqua et facciala bene grassa, et spetie assay.

LXVIII

Chi vole fare una torta de fugni, tolia el caso de comino et fugni tanti et poche ova et spetie assay, et scia bene grassa.

LXV

Chi vole fare una torta de herbe, tolia bietuli, borragine, petrosimuli et omge bona herba.

LXVI

Chi vole fare cimere de ova, tolia le ova et frigile et agi una cipolla trita assay fricta et longa et medolla de pane, acito et spetie, et faccia bollire et gecta su l'ova.

LXVII

Chi voi e fare alesagne, tolia bona farina bianca et falla bollire in brodo de capuni. Se non fosse tanta, mictice de altra acqua, et metta del sale a bollire con essa, et tragala in uno catino, et metta del cascio assay, et burla sopra li tagliaturi del grasso del capone.

LXVIII

Anchi se possono fare lesagne in pavese. Tolale et facale cocere che non sciano troppo cocte, et tragale del vaso, et lavai e ad dui acque frede, ad ciò

ch'el siano desiilo metereaçe spetie et çaffarano, et poy se volionu frigere.

LXVIL

Chi vole fare nochi, tolìa farina et molglica de pane, et metterace uno poca de acqua, et toy le ova et desbacti con essa, et agi uno talgliaturo bagnato et falli mectere a bollire, et quando sondo cocte, traile fora et burlali suso del cascio assay.

LXX

Chi voi e fare uno cervallato, tolla molglica de pane et cascio gratusato et ova et spetie, et mictilo dentro nel budello, et azi uno aco et foralo, et faccia bollire et coca in acqua, et po se arostire in fra lo pane, se te piace.

LXXI

Chi volesse fare una bona lucanica, tolla tenche et facciale lessare, et toy la polpa et faccila bene pistare con amandole, çuccaro, spetie et con sale, et agia uno cucchiaro, che sia forata, et mictice dentro questo ch'ò dicto, et caccia dentro in olio, e daché è cocta, potesse dare entro le scudelle co minuti.

LXXVI

Chi vole fare bona sallciça, tolla carne magra de cossa mescolata, et queste cose me misca bene, et selle voli bactere, poy lo fare, et agi tanto vino che sia uno bicchero, et tolli anisi overo finocchi.

LXXXV

Se voy fare gravioli, tolli lo cascio et levane lo sale, et agi cascio sicco gratusato, et bui asoperse.

LXXXVI

Se voy fare casciana, tolli cascio frisco et ova et lardo et scalogne trite crude.

LXXXXII

Questo magnare se chiama asquiles. Tolli quatro libre et talgiale minuta et lavale bene con acqua calda dui volte o tri, et mictela in la pignata con convenevele quantità de sale, et micti con esso quatro cipolle et minuçale et meça libra de samie de porco bello et nicto de destructo, et sufrigi insemi in fin a che scia cocta la terça parte, et poy ne puni apresso dui denaro de saffarano et quarta oncia de pepe et vinti mandole colli corti ce dentro in quantità de uno pane abrusciato in su lo aceto, et tucte queste cose pista et stempera.

LXXXXIII

Questo magnare se chiama aaneth. Tolli alquanto de castrone et tagliala minuta et micti in pignato ben lavata con convenevele quantità de sale et con coçarda de spetie et soffrigi insemi con saine et aqua in fin a che sia meço cocto, et poy puni tanta acqua bollente che coca la carne, et coie cucchiari d'acito et .xl. mandole, et quando lo magnare è cocto in fino alle altre parti remanendo la quarta parte, agi de piso dui denaro de çaffarano et le mandole colla cortecia dentro et quatro radice de petrosillo, cocte colle dicte carni, et tanto pane brusciato in l'acqua calda quanto uno avo, et quatro torta de ova cocte, et dui octava parte de una oncia de spetie, et tucte queste cose stempera con acqua, là dove fo cocta la carne, et mictila in la pignata, et quando lo magnare è cocto, tiralo areto alla brascia et micti dentro .xl. discarole mondati integre et tanto çuccaro quanto una noce, et menestra, et puni spetie sulle scudelk.

LXXXXIII

Questo magnare se chiama laudo. Tolli una gallina smembrata, et de ciascuno membro fa doe parti. Lavala et mictila in la pintola con convenevele quantità de sale et con quarta libra de lardo, nello quale sia soffricta meça cipolla talgliata minuta, et frigi in semi tanto che sia mesa cocta, et poy puni quantità de vino, pane abrusciato et octava parte de una oncia de spetie et quatro torle de ava cote et piso d'uno denaro de saffarano, et tucte queste cose stempera et polveriça con meço quarto de vino bianco, et poy ne puni xxx mandole integre et mondate. In fine della decoctione punice quarta oncia de çucarò.

LXXXXIII

Questo magnare se chiama magnare de crepa. Tolli una gallina et smembrala et divide eam de ciascuno membro in tre, et tolli una libra de longa de porco et talliala minuto, lavalala et puni al lapigio. Iognice tanto sale che baste et lassa cocere. In mezo puni lo pane, una oncia de crepa de vino bianco et xl mandole ben mondate et meza oncia de spetie et quatro torle de ava et pisa de tre denari de saffarano, et tucte queste cose pista et stempera in semi con mezo quarto de lacte de vacca, et se lo lacte non è assay, fornisci con aqua bollente, et punice xx mandole dentro integri. In fine della decoctione puni oncia de çuccaro.

LXXXXV

Questo magnare se chiama eucabam. Toy dui galline et smembrate et sparti ciascuno membro in dui parti et puni in pignato co quantità de sale, et aqua tanto che copra la carne, sì che le dui parti sia l'acqua. Et quando sono cocti, agi appare chi ate quelle cose et mictice de cornino et granelle da qua tra grane forte, et abi pisto et mescolate con meso quarto de lacte, le qual cose se volgliuno colare insemi cola tovalia et piste in uno catino. Po l'abbi apparecchiate queste altre cose per pisa d'uno denaro de saffarano et. v. spiche d'alglione monde et quaranta mandole monde et quatro torla de ova cocte et dure et tanto pane bianco quanto una noce, et non brusciato. El fecato et lu pecto delle galline cocte, piste con li coli, tale sopra una tavola, et meza oncia de spetie, le quali cose sciano pistate insemi in una pignato con quatro torli de ova crude, et queste cose siano destemperate con quello che furono colate per la tovalgia et con lacte et co vino, et tolli granella de mela granate, et micti tucte queste cose destemperate in pignata insemi colle carni, et lassese cocere tanto che lo magnare sia posato et cocto. Quando menestri, puni sulle scudelle polvere de spetie et çuccaro.

C

Questo magnare se chiama magnare de granci. Tolli le mandole et quantità de ava del galline, pane non brusciato, pista insemi et fane lacte con quarta parte de uno quarto de aqua, et poy tolli piso de dui denari de saffarano et octava

parte de una oncia de spetie et octava parte de una oncia de comino et quantità de ova de granci, tanto quanto tene uno guso de ovo de galline, et se nel grancio non foro ova, punici .xv. code de granci cocte, et tucte queste cose pista in pignata et stempera colo lacte et puni in pignato et lassalo bollire una onda o dui, et abi .c. code de granci et puni in pignato colle dicte code et posale che baste et mesteca et lassa bollire una onda et trallo adreto sulla mensa, e quando menestri, puni spetie suso le scudelle, et porebe sende magnare.

CI

Questo magnare se chiama magnare de gelatina. Tolli una anguilla, lavai a bene con coltello, trande quello dentro et fanne xxii moiche in .pignata, cucchiari d'olio, et mictice una cipolla talgliata minuta et convenevele quantità de sale, et abassa la tigete a meso, et poy puni .L. amandole colle cortece dentro et quarta medolla de pane abrusciato in foco, infusso in acito, et .i. medolla de anguilla. Pista insemi in pignata et destempera con esso quarto de acito et d'acqua, che siano le dui parti acito et la terga acqua, et lassa cocere, et quando lo magnare è cocto, puni meça oncia de spetie et trallo areto se a nefa, et punice meça oncia de çuccaro, et quando tu menestri, puni delle spetie su le scudelle.

CII

La polvere che se pone in la gelatina deve essere cotale. Tolli meça oncia de spetie et çengauro et quarta meça de galange et quarta oncia de canella et meça oncia de garofani et questa quantità della polve, et lassa alla gelatina, et de fore aie scudelle.

CIII

Questo magnare se chiama gelatina. Tolli uno capono overo gallina et smembrala et divide ciascuno membro in dui parti o tre, et puni in pignata, talgliata minuto, et meça libra de lardo soffricto in uno vascello, et lassa frigere insemi ad meço, et poy puni xxx mandole colle corti ce dentro, bene lavate, et quarta medolla de pane de corte, brusciato in foco in acito, lo fecato del capone o della gallina, cocto su la brasciola, et quatro torli de ova cocti et dure, et tucte

queste cose pista et destempera in pignata, et quando lo magnare è cocto, punici .1. oncia de spetie et mezo quarto de .1. oncia de cotale spetie quale forono piste in la gelatina dello pescie in quillo medesimo modo. De fora in enenti, et tralla adreto sula meza, et punice .1. oncia de çuccaro, et quando tu menestri, puni delle dicte spetie in le scudelle.