

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

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

GIOVANNI ROSSELLI

EPULARIO

EPVLARIO IL QVALE TRATTA

DEL MODO DI CVCINARE
Ogni Carne, Vccelli, & Pesci
d'ogni sorte .

*ET DI PIU INSEGNA FAR SAPORI,
Torte, Pastelli, al modo di tutte le Prouin-
cie del Mondo .*

Con l'aggiunta di molt'altre cose bellissime.



IN TREVIGI, M. DC. XXXIII.

Appresso Girolamo Righettini,
Con Licenza de' Superiori

INCOMINCIA IL LIBRO CHIAMATO

Epulario, ilquale insegna il modo di cocinare
ogni carne, el pesce, & ogn'altra
ragione di viuande.

*Libro primo per dare ad intendere qual carne si debbia
fare arosto, & quale alesso.*



Ona carne gr.ssa de buone, & de vacca
vuole esser lessa, carne di vitello il petto
vuol essere alesso, & la lonza arosto, &
le cosse in polpette, Carne de castrato
tutto è buono alesso. saluo la spalla,
che è buono arosto, & eti andio la cos-
ta, Carne de Porco non è sana in nullo
modo, pero la schiena vuole esser arosto, quando è fre-
sco il resto poi insallare come te piacc. E carne di capret-
to è tutta buona arosto, & à lessa come te piace, ma la
parte di dietro è migliore arosto, e similmente l'agnello.
carne di Capre è buona del mese di Genaro cò l'agliata.
Carne di Ceruo, la parte dinanzi è buona in brodo. La
lonza si può fare arosto, e le cosse sono buone in pastel-
lo, secco, polpette, e similmente è buona la carne del Ca-
priolo. Carne de porco saluatico vol esser impeuerata, ò
in ciuiero ouer in brodo lardiero. Carne di Lepre è tut-
ta bona arosto, ma la parte di dietro è migliore in ciuie-
ro, com'è detto. Carne di Coniglio è meglio arosto, che
in niun modo, & lombi sono la migliore parte di essa.

A cuocere Capponi, Pauroni, Fagiani, & altri Volatili.

Cesano, ouer ciuiero, ouer Anatra, Grue, Ocha sal-
uatica, ò Arione, ouero Cicogne, vogliono essere arosto,
& piene di aglio, ò cipolle, & altre buone cose. Pa-
uoni, Fagiani, Stame, G.illine saluariche, Pedarelle,
quaglie, saluariche pedarelle, quaglie, tordi, merli, e tut-
ti altri vccelli buoni vogliono esser arosti, polastri arosto,

EPVLARIO CHE INSEGNA

piccioni sono buoni alessi, & arosto, ma sono migliori arosto. Colombi saluaticchi sono buoni arosto, ma migliori alessi, con pepe, e salua, e petrosillo, & mazorana. Cappone vuol essere alessi, e quando è bene grasso vuol essere, arosto, & così la gallina.

Per hauere ogni carne bella alessa.

La debbi diuidere in più parte, o pezzi, come te piace & poralla a molle in acqua fresca per vn' hora, e poi lauare la bene con acqua fresca, & con acqua calda, & poi ponerla al fuoco in vna caldara, doue non stia stretta, accioche rimanga più bianca, poi gli debbia mettere il sale, secondo che è necessario, & schiumala ben sopra ogni cosa, & se'l sale non fusse netto ponilo in vn puoco d'acqua calda per poco spatio sia liquidato, e conuerso in salamora. Laqual come sia sesecata si può trarre, & porre nel caldaro pianamente, perche fa bruttura: nel fondo. Et se la carne fusse vecchia, e dura, & specialmente capponi, & galline cauale parecchie volte dell'acqua bollente, & mettila in acqua fresca, & in questo modo sarà più bella, e più presto cotta.

Per fare ogni bello arosto.

Per fare bello arosto de polastri, & de Capponi, e de capretti, o de qualunque altra carne, che merita essere fatta arosto, & prima se fusse de carne grossa, filli trarre vn bollo, eccetto se fusse vitello giouane, & poi lardala come si fa arosto. Se fusse caponi, fagiani, pollastri, capretti, o qualunque altra carne da mettere arosto, fa che sia bene uetta, & pollita. poi mettila in acqua bolente, & subito cauala fuora, & ponila in acqua fredda, & questo si fa, accioche sia più bella è meglio si possa cuocere, poi lardala, cioè con lardo battuto, & con altre cose conuenienti odorifere, onte bene, ouero secondo la volontà del tuo patrone, & dentro se gli piace,
poni

poni de buone herbe, con brugne secche e marasche, ò in tempo dell'agresto, & altre cose simili, & poi mettila ordinatamente nel spedo, & ponila al fuoco, & dagli il fuoco nel principio adagio, perche sia bella, e bona arosto si debbia cuocere pian piano, & quando te pare che sia appresso che cotto, piglia vn pane bianco, & grattalo, e cõ esso pane miscola tanto sale, quanto ti pare necessario per l'arosto: poi getta questa miscolanza de pane, & de sale sopra l'arosto in modo che ne vada in ogni loco, poi dag'i vna buona calda di fuoco facendo voltare presto. Et in questo modo hauerai il tuo rosto bello, & colorito poi mandalo in tauola più presto, & meglio.

Per fare buona peuerata.

Per fare bona peuerata de capriolo, ò lepore, ò porco saluatico, ò d'altra saluaticina, Piglia tanta acqua quanto vino rosso, & laua bene la carne dentro, di poi passa questa lauatura per la stamegna, & giungendo tanto sale quanto te pare necessario, & poni à cuocere la carne in la detta acqua, & vino, e quando è cotta cauala fuori, & volendo fare dui piatelli, toglia vna libra, e mezza d'vna passa, & farai pistare molto bene, & piglierai altro tanto pane tagliato in fette, brustolato bene sopra la graticula, & ben mogliato in buon'aceto, e pistalo insieme con la detta vna passa, & potendo hauere sangue, ouero la coradella della saluaticina saria ottima à pistarle con queste cose, lequal bene pistate, si debbe distemperare con brodo de questz carne, con vn poco di spica, cioè vino cotto in mosto, & con l'aceto, doue mollato il pane, & poi passa questa materia per la stamegna in vna pignatta giungendoui specie, pepe garofani, cannella, ouer cinamomo, secondo che te piace, e necessario in questa peuerata, & falla forte, ò dolce di aceto, & de specie secondo il costume, & gusto, del tuo Signore. Dopo

EPVLARIO CHE INSEGNA

falla bollire in spacio de mezza hora sopra la brasia in q̄ modo che non habbia più fuoco da l'vna parte, che da l'altra menandola spesso volte con lo cocchiaro, dapoï frige la carne predetta con bono lardo, & spartilo nelli piatelli, & coprilla con la perfetta peuerata, laqual quanto è più negra tanto è più bella.

Per far brodo di lardiero di carne saluatica.

Per far brodo de lardiero d'ogni carne saluatica. In prima laua bene la tua carne con buono vino bianco mescolato con altra tanta acqua, & passa la lauatura per la stamagna, e con essa lauatura metti à cocer, la detta carne, e aggiungēdoui buona quantità de lardo tagliato in pezzi come dadi da giocare, e ponili etiandio bona quantità de salua strepata con mano in tre. ò quattro pezzi, e quando che l'è appresso cotta, ponili de bone speciarie, com'è detto di sopra. Et per far che'l brodo sia vn poco spesso, togli dui, ò tre rossi d'oua secondo la quantità, & altre tante fette di pane ben brustolate, al foco, & non troppo, che non sia niente brustolato, ma solamente secco, & fanne poluere, poi togli vn poco de brodo, & distempera queste cose insieme, & ponile nel brodo, & potendo hauer il sangue ouero la coratella della saluaticina, e pestala bene, & ponerla à cocer nel detto brodo sarebbe migliore. Ma nota se nel detto brodo vorrai fare piatelli, la carne vuol esser tagliata in pezzi grossi d'vna libra, ò de mezza volendoui far menestra, vuole esser tagliata minuta. Nota etiandio che la carne da far peuerata, & da fare brodo lardiero, se cuoce ne la lauatura, per non perdere quel sangue che vscì fuori lauandola.

Per far ciniere de saluaticina.

Per fare ciniere de carne saluaticina. In prima cuocere la carne in acqua mista con altro tanto aceto, & come l'è cotta; caua la tua carne fuori del brodo, acciò che se stringa, & asciuta ch'è frigela in buon lardo, & volen.

A C V C I N A R E.

4

volendo far dui piatelli del detto ciuiero , togli vna libra de mandole senza mandare , e pista bene queste con-
 se, & dappoi togli vna libra di pane tagliato in fette, & se-
 cante al fuoco, ma non troppo brustolato, & ponilo a
 mollar in vn poco de vino rosso, e pastela con le predet-
 te cole. Dappoi distemperale col brodo della detta carne,
 & passala per la stamegua in vna pignara, & ponila su
 la brasia da longi dal foco facendola ben bollire per sp-
 tio di mezza hora. Dappoi li metterai vn poco di pepe, e
 canella assai, che'l sia secondo il commune gusto, ouer
 che sia dolce, ò forte secondo il gusto del tuo Signore.
 Dappoi togli vna cipolla, & cocila in vna pignatta con
 buon lardo tagliata minuta, & come la cipolla è cotta
 pistala, & macinala molto bene, & ponila insieme col
 lardo, nelquale è cotta, e metti ogni cosa nella pignat-
 ta nellaquale sono le cose predette, lassandola bolire an-
 cora vn poco, poi togli gli piatelli della predetta car-
 ne, e di sopra gli metterai di questo ciuiero, & manda-
 la in tauola.

Per far pastelli secchi di Carne di Ceruio, ò di Capriolo.

Per far pastelli di carne di Ceruio, ouer de Capriolo.
 In prima tagli la carne in pezzi grossi come è il pugno,
 e falla fare solamente vn bollo in acqua misticata con al-
 tro tanto aceto, e con sale secondo è di bisogno. Dappoi ca-
 uala fora, e dappoi sciuga vn poco la detta carne, e togli di
 buon lardo, e fanne lardoni, & volta in quelle specie cioè
 togli pepe, e canella spuluerizate insieme giõgendoui del
 sale secondo la quantità della carne, e voltati gli lardoni
 nelle predette specie, & in lardo bene per lōgo della det-
 ta carne. Et habbi de garofani boni, e piantane molti da
 ogni lato della detta carne laquale etiamdiuo vuol esser
 ben voluta nelle dette specie. Poi togli de bona farina, e
 fa la crosta vn poco più grossa, che quella delle lasagne, &
 a ogni pezzo di carne farai sua foglia de tale crosta e poi

EPVLARIO CHE INSEGNA

poni à cuocer nel forno adasio, & vole esser ben cotta, Et simili pastelli si possono conseruare quindeci di, & etiandio vn mese.

Per far pastello di carne di Vitello, ò Capone, ò qualunque altra carne.

Per far pastelli di carne di vitella, ò Capone, ouero qualunque altra carne, ò de vccelli. In prima toglì carne magra quella quantità, che à te piace, & battila ben minuta con il coltello, & toglì de buono grasso de Vitello, & mescola bene con la detta carne, gioggendoui de bone specie secondo'l commune gusto, d'apoi fa le tue croste de pasta, secondo se fanno per li pastelli, e ponila à cuocere nel forno. Et come siano cotte, toglì dui rossi d'oua, & de buon agresto, & vn poco de brodo grasso, & vn poco de zaffarano, & batti ben queste cole insieme, & ponile nel pastello, & se tu non sapesse far le croste cocile nella padella come si fanno le torte. Et nello detto pastello si può mettere vno, ò duoi polastri, ò pizzoni, ò caponi, ò qualunque altri vccelli integri, ò tagliati.

Per fare vno pastello in vna pignatta.

Per fare vno pastello in vna pignatta. Prima toglì la carne, & de buon grasso di vitello, e taglia bene minuta, & mettila nella pignata, & se con la detta carne te parerà ponere polastri, ò piccioni, fà come te piace, & d'apoi metti la pignatta longi dal fuoco in su la brasia, e quando comincia bollire, fà che sia ben schiumata. D'apoi toglì vn poco, d'vna passia, e cipolla, & tagliala minuta, & fritta con buon lardo, & metti insieme con lardo, nella pignatta, & quando te parerà quasi cotta, mettelì di bone specie, & de l'agresto, & si te pare, gli puoi mettere dui, ouer tre rossi d'oua battuti, quando il detto pastello è cotto mandalo in tauola.

Per far vno pastello delle creste de galli, & de polli, & con resticoli, & fegatelli di quelli.

Taglia ciascuna delle creste in tre parti, & de fegatelli in qua-

A C V C I N A R E.

in quattro, & gli testicoli lassali sani, toglì vn poco de lar- do, & taglialo ben minuto, ma non lo battere, e togli tre, ò quattro oua, & del grasso de vitello, battelo molto bene, e meglio faretti con la midolla di boue ouero vitello, & habbi cere se trenta, ouer quaranta, benchè siano secche & canella, & gègeuero, assai zuccaro, e garofani pochi, e mesida tutte queste cose insieme, & fa vno pastello, & ponilo a cuocer nel forno ouero nella padella, e quando sarà mezzo cotto, toglì vn rosso de oua, & zaffarano, & agresto, & batti insieme, e metti nel detto pastello, & lassalo stare tanto che sia cotto, & poi lo manda in tauola.

Per fare pastelli secchi fatti con pesci sani, ò interi.

Piglia lo pesce netto, & concio, & fendelo d'ogni lato presso alla lchena vn poco è con l'ale, e con specie mecola insieme, farai molto ben tutto quel pesce di dentro, e di fuori, poi hauerai vna pasta vn poco grossa, & dentro gli cuocerai, & legarai il pesce, e cocilo nel forno bene adasio, tanto che sia ben cotto.

Per fare pastelli voluini.

Fa vna forma de pastello bene grande, e nel fondo gli farai vn buco tanto che vi possi cacciare il pugno, ò maggiore sel ti piace, e che le sponde d'intorno siano vn poco alticelle, oitra la commune consuetudine, e piena di farina la farai cuocere dentro nel forno, e cotto aperto quel buco di sotto, ne cauarai fuora la farina, & hauerai apparecchiato vn'altro pastello pieno di buona robba, ben cotta, stagionata fatta alla misura di quel buco, che hà di sotto la forma grande, e per quello metterai la detta forma, & in quel vodo che resterà intorno al detto pastello piccolo, gli metterai delli uccelli vni quanti che ve ne possono capire, & detti uccellini vogliono esser posti in quel punto che gli vuoi mandar in tauola, & seruiti innanti a quelli, che siedono a conuito

A S farai

EPVLARIO CHE INSEGNA

farai leuar il coperchio di sopra, & voleranno quelli vcellini, & questo per dare festa, & solazzo alla brigata, e perche non rimangano gabbari gli farai tagliare del pastello picciolo, & come dice d'vno ne puoi far quanti te piace Et simile potrai far à modo de torta componendo le cose, & appartédole à tal maniera che le passino bene.

Per far vna Crostata de Piponi, Polastri ouero Capretti.

Per far vna crostata de Piponi, di polastri, ò di capretti, in prima fa bollire la carne vn poco, che comincia essere presso cotta, e poi tagliala in pezzi piccoli, e frigela in buon lardo. Dipoi fa nella padella vna crosta de pasta grossa com'è quella del pastello, & mettili dentro la detta carne, sopragindēdoui le brugne secche, ouero cerise. Dapoi toglì di buon agresto, vn poco di brodo grasso, e netto, dieci oua, battute bene queste cose insieme togli del petrosillo, mazorana, e battile molto bene col coltello, e dapoi metti queste cose in vna pignatta, & ponila al fuoco, cioè sopra la brasia tanto che'l cocchiaro se incomincia imbrattare mescolandole continuamente col detto cocchiaro. Dapoi metti questo brodetto sopra la detta crosta, & poi ponila al fuoco come fusse vna torta, & come par che sia ptesa, & cotta, ponilla in tauola, & fa che detta crosta sia dolce, ò brulca secondo el gusto del tuo signore.

Per far soffritto di carne ò di pizzonei ò polastri.

Per far soffritto di carne, ò di pizzonei, ò polastri, ò capretti, in prima nettali bene, & tagliali in quarti, ò in pezzi piccioli, & poni in vna pignatta, & frigi con buon lardo voltando spesso col cocchiaro, & quando la carne è quasi cotta, caua fuori la più parte del grasso della pignatta, dapoi toglì de buono agresto, tre o quattro rossi d'oua, & vn puoco de brodo, ò de buone specie, & mescola queste cose insieme con la carne, & lassala bollire
ancora

ancora vn poco tanto che tutte queste cose ti pareno cotte. Dapoi toglj vn poco di petrosillo battuto minuto insieme col detto soffritto, & m. trilo in vn piatello, & mandalo in tauola, e questo tal soffritto vuol esser dolce, ò brusco secondo che piace al tuo patrono,

Per fare vno Miraus Catellano.

Per fare Miraus Catellano In prima toglj pizconi, ò polastri, ò caponi, e conciali come si fanno arosto, e poneli a rostire nel spedo, & quando sono mezzi cotti cauali fora, & diuideli in quarti, & poi diuini ogni quarto in parti, & poneli in vna pignatta. Dapoi toglj mandole, brustolare sotto la cenere calda, & nettele bene con vn panno, & senza nettare altrimenti piltale, e poi toglj pane brustolato vn poco, e tre ò quattro rossi d'oua, e p. sta ogni cosa con le mandole, & distemperile con vn poco di buon'aceto, e brodo passato per la stamegna, & dapoi mettili nella detta pignatta sopra le brasia con la carne giungendoui di buone specie, e m. ssime canella assai, & zaffarano, e zuccaro assai, & poi metti la pignatta sopra le brasia, & falla bollire per spacio d'vn'hora menandole sempre col cocchiaro, & come sia cotta, manda questo cotale Miraus in piatelli, ouer in menestre, & sarà più conueniente.

Per fare pauoni Vestiti con tutte le sue penne.

Per fare puoni vestiti con tutte le sue penne, che quando saranno cotti, pateranno viui, e getterano foco per la bocca. In prima amazza il Pauone con vna penna fiocandogliela sopra il capo, ouer cauagli il sangue sotto la gola come vn capretto, dapoi fendilo de sotto il petto cioè dal collo infino alla coda, togliendo solamente la pelle, & scortigalo gentilmente, & non guastare la pelle del collo infino appresso il capo, e poi taglia del detto collo, che resti attaccato il capo cõ la pelle, e similmente fa alle gambe

INCOMINCIA IL LIBRO CHIAMATO²

Epulino, ilquale insegna il modo di cocinare
ogni carne, el pesce, & ogn'altra
ragione di viuande.

*Libro primo per dare ad intendere qual carne si debbia
fare arosto, & quale alessa.*



Buona carne grassa de buoue, & de vacca
vuol esser lessa, carne di vitollo il petto
vuol essere alessa, & la lonza arosto, &
le cosse in polpette, Carne de castrato
tutto è buono alessa. saluo la spalla
che è buono arosto, & etiam di la cos-
ta, Carne de Porco non è sana in nullo
modo, pero la schiena vuole esser arosto, quando è fre-
sco il resto poi insallare come te piace. E carne di capret-
to è tutta buona arosto, & à lessa come te piace, ma la
parte di dietro è migliore arosto, e similmente l'agnello.
carne di Capre è buona del mese di Genaro cò l'agliata.
Carne di Ceruo, la parte dianzi è buona in brodo. La
lonza si può fare arosto, e le cosse sono buone in pastel-
lo, secco, polpette, e similmente è buona la carne del Ca-
priolo. Carne de porco saluatico vol esser impeuerata, ò
in ciuiero ouer in brodo lardiero. Carne di Lepre è tut-
ta bona arosto, ma la parte di dietro è migliore in ciuie-
ro, com'è detto. Carne di Coniglio è meglio arosto, che
in niun modo, & lombi sono la migliore parte di essa.

A cuocere Capponi, Pauroni, Fagiani, & altri Volatili.

Cesano, ouer ciuiero, ouer Anatra, Grue, Ocha sal-
uatica, ò Arione, ouero Cicogne, vogliono essere arosto,
& piene di aglio, ò cipolle, & altre buone cose. Pa-
uoni, Fagiani, Stame, Galline saluatiche, Pedarelle,
quaglie, saluatiche pedarelle, quaglie, tordi, merli, e tut-
ti altri uccelli buoni vogliono esser arosti, polastri arosto,

EPVLARIO CHE INSEGNA

piccioni sono buoni alessi, & arosto, ma sono migliori arosto. Colombi saluaticchi sono buoni arosto, ma migliori alessi, con pepe, e salua, e petrosillo, & mazorana. Capone vuol essere alessi, e quando è bene grasso vuol essere, arosto, & così la gallina.

Per hauere ogni carne bella alessa.

La debbi diuidere in più parte, o pezzi, come te piace & poralla a molle in acqua fresca per vn' hora, e poi lauar la bene con acqua fresca, & con acqua calda, & poi ponerla al fuoco in vna caldara, doue non stia stretta, accioche rimanga più bianca, poi gli debbia mettere il sale, secondo che è necessario, & schiumala ben sopra ogni cosa, & se'l sale non fusse netto ponilo in vn puoco d'acqua calda per poco spatio sia liquidato, e conuerso in salamora. Laqual come sia sefecata si può trarre, & porre nel caldaro pianamente, perche fa bruttura: nel fondo. Et se la carne fusse vecchia, e dura, & specialmente capponi, & galline cauale parecchie volte dell'acqua bollente, & mettila in acqua fresca, & in questo modo sarà più bella, e più presto cotta.

Per fare ogni bello arosto.

Per fare bello arosto de polastri, & de Capponi, e de capretti, o de qualunque altra carne, che merita essere fatta arosto, & prima se fusse de carne grossa, filla trarre vn bollo, eccetto se fusse vitello giouane, & poi lardala come si fa arosto. Se fusse caponi, fagiani, pollastri, capretti, o qualunque altra carne da mettere arosto, fa che sia bene uetta, & pollita. poi mettila in acqua bolente, & subito cauala fuora, & ponila in acqua fredda, & questo si fa, accioche sia più bella è meglio si possa cuocere, poi lardala, cioè con lardo battuto, & con altre cose conuenienti odorifere, onte bene, ouero secondo la volontà del tuo patrone, & dentro se gli piace,
poni

poni de buone herbe, con brugne secche e marasche, ò in tempo dell'agresto, & altre cose simili, & poi mettila ordinatamente nel spedo, & ponila al fuoco, & dagli il fuoco nel principio adagio, perche sia bella, e bona arosto si debbia cuocere pian piano, & quando te pare che sia appresso che cotto, piglia vn pane bianco, & grattalo, e cò esso pane miscola tanto sale, quanto ti pare necessario per l'arosto: poi getta questa miscolanza de pane, & de sale sopra l'arosto in modo che ne vada in ogni loco, poi dag'i vna buona calda di fuoco facendo voltare presto. Et in questo modo hauerai il tuo rosto bello, & colorito poi mandalo in tauola più presto, & meglio.

Per fare buona peuerata.

Per fare bona peuerata de capriolo, ò lepore, ò porco saluatico, ò d'altra saluaticina, Piglia tanta acqua quanto vino rosso, & laua bene la carne dentro, di poi passa questa lauatura per la stamegna, & giungendo tanto sale quanto te pare necessario, & poni à cuocere la carne in la detta acqua, & vino, è quando è cotta cauala fuori, & volendo fare dui piatelli, toglì vna libra, e mezza d'vua pasta, & farai pistare molto bene, & pigliarai altro tanto pane tagliato in fette, brustolato bene sopra la graticola, & ben moghiato in buon'aceto, e pittalo insieme con la detta vua pasta, & potendo hauere lingue, ouero la coradella della saluaticina faria ottima à pistarle con queste cose, le qual bene piste, si debbe distemperare con brodo de questa carne, con vn poco di sapa, cioè vino cotto in mosto, & con l'aceto, doue mollato il pane, & poi passa questa materia per la stamegna in vna pignatta giungendoui' specie, pepe garofani, cannella, ouer cinamomo, secondo che te piace, e necessario in questa peuerata, & falla forte, ò dolce di aceto, & de specie secondo il costume, & gusto, del tuo Signore. Dopo

EPVLARIO CHE INSEGNA

falla bollire in spacio de mezza hora sopra la brasia in modo che non habbia più fuoco da l'vna parte, che da l'altra menandola spesso volte con lo cocchiaro, dappoi frige la carne predetta con bono lardo, & spartilo nelli piatelli, & coprilla con la perfetta peuerata, laqual quanto è più negra tanto è più bella.

Per far brodo di lardiero di carne saluatica.

Per far brodo de lardiero d'ogni carne saluatica. In prima laua bene la tua carne con buono vino bianco mescolato con altra tanta acqua, & passa la lauatura per la stamagna, e con essa lauatura metti à cocer. la detta carne, e aggiungédoui buona quantità de lardo tagliato in pezzi come dadi da giocare, e ponili etiandio bona quantità de salua strepata con mano in tre. ò quattro pezzi, e quando che l'è appresso cotta, ponili de bone speciarie, com'è detto di sopra. Et per far che'l brodo sia vn poco spesso, togli dui, ò tre rossi d'oua secondo la quantità, & altre tante fette di pane ben brustolate, al foco, & non troppo, che non sia niente brustolato, ma solamente secco, & fanne poluere, poi toglì vn poco de brodo, & distempera queste cose insieme, & ponile nel brodo, & potendo hauer il sangue ouero la coratella della saluaticina, e pestarla bene, & ponerla à cocer nel detto brodo sarebbe migliore. Ma nota se nel detto brodo vorrai fare piatelli, la carne vuol esser tagliata in pezzi grossi d'vnà libra, ò de mezza volendoui far meneltra, vuole esser tagliata minuta. Nota etiandio che la carne da far peuerata, & da fare brodo lardiero, se cuoce ne la lauatura, per non perdere quel sangue che uscì fuori lauandola.

Per far ciuiero de saluaticina.

Per fare ciuiero de carne saluaticina. In prima cuocere la carne in acqua mista con altro tanto aceto, & come l'è cotta; cava la tua carne fuori del brodo, acciò che se stringa, & asciutta ch'è stigela in buon lardo, & volen.

A' C V C I N A R E.

4

volendo far dui piatelli del detto ciuiero , toglì vna libra de mandole senza nondare, e pista bene queste cose, & dappoi toglì vna libra di pane tagliato in fette, & secate al fuoco, ma non troppo brustolato, & ponilo a mollar in vn poco de vino rosso, e pastela con le predette cose. Dappoi distemperale col brodo della detta carne, & passala per la stamegna in vna pignata, & ponila sur la brassa da longi dal foco facendola ben bollire per spatio di mezza hora. Dappoi li metterai vn poco di pepe, e canella assai, che'l sia secondo il commune gusto, ouer che sia dolce, ò forte secondo il gusto del tuo Signore. Dappoi toglì vna cipolla, & cocila in vna pignata con buon lardo tagliata minuta, & come la cipolla è cotta, pistala, & macinala molto bene, & ponila insieme col lardo, nelquale è cotta, e metti ogni cosa nella pignata nellaquale sono le cose predette, lassandola bolire ancora vn poco, poi toglì gli piatelli della predetta carne, e di sopra gli metterai di questo ciuiero, & mandala in tauola.

Per far pastelli secchi di Carne di Ceruio, ò di Capriolo.

Per far pastelli di carne di Ceruio, ouer de Capriolo. In prima tagli la carne in pezzi grossi come è il pugno, e falla fare solamente vn bolle in acqua misticata con altro tanto aceto, e con sale secondo è di bisogno. Dappoi cauala fora, e dappoi sciuga vn poco la detta carne, e toglì di buon lardo, e faine lardoni, & volta in queste specie cioè toglì pepe, e canella spoluerizate insieme gioggendoui del sale secondo la quantità della carne, e voltati gli lardoni nelle predette specie, & in lardo bene per logo della detta carne. Et habbi de garofani boni, e piantane molti da ogni lato della detta carne laquale etiandio vuol esser ben voluta nelle dette specie. Poi toglì de bonà farina, e fa la crosta vn poco più grossa, che qlla delle lasagne, & a ogni pezzo di carne farai sua foglia de tale crosta è poi

A 4

post

EPVLARIO CHE INSEGNA

poni à cuocer nel forno adasio, & vole esser ben cotta; Et simili pastelli si possono conseruare quindeci di, & etandio vn mese.

Per far pastello di carne di Vitello, ò Capone, ò qualunque altra carne.

Per far pastelli di carne di vitella, ò Capone, ouero qualunque altra carne, ò de vccelli. In prima toglì carne magna quella quantità, che à te piace, & battila ben minuta con il coltello, & toglì de buono grasso de Vitello, & mescola bene con la detta carne, giogendoui de bone specie secondo'l commune gusto, dapoi fa le tue croste de pasta, secondo se fanno per li pastelli, e ponila à cuocere nel forno. Et come siano cotte, toglì dui rossi d'oua, & de buon agresto, & vn poco de brodo grasso, & vn poco de zaffaranno, & batti ben queste cole insieme, & ponile nel pastello; & se tu non sapeffe far le croste cocile nella padella come si fanno le torte. Et nello detto pastello si può mettere vno, ò duoi polastri, ò pizzone, ò caponi, ò qualunque altri vccelli integri, ò tagliati.

Per fare vno pastello in vna pignatta.

Per fare vno pastello in vna pignatta: Prima toglì la carne, & de buon grasso di vitello, e taglia bene minuta, & mettila nella pignata, & se con la detta carne te parerà ponere polastri, ò piccioni, fa come te piace, & dapoi metti la pignatta longi dal fuoco in su la brassa, e quando comincia bollire, fa che sia ben schiumata. Dapoi toglì vn poco, d'vna passia, e cipolla, & tagliala minuta, & fritta con buon lardo. & metti insieme con lardo, nella pignatta, & quando te parerà quasi cotta, mettelì di bone specie, & de l'agresto, & si te pare, gli puoi mettere dui, ouer tre rossi d'oua battuti, quando il detto pastello è cotto mandalo in tauola.

Per far vno pastello delle creste de galli, & de polli, & con testicoli. & figatelli di quelli.

Taglia ciascuna delle creste in tre parti, & de figatelli in qua-

A C V C I N A R E.

in quattro, & gli testicoli lassali sani, toglì vn poco de lardo, & taglialo ben minuto, ma non lo battere, e toglì tre, ò quattro oua, & del grasso de vitello, battelo molto bene, e meglio faresti con la midolla di boue ouero vitello, & habbi cere se tuenta, ouer quaranta, ben: he siano secche & canella, & gègeuero, assai zucchero, e garofani pochi, e mesida tutte queste cose insieme, & fa vno pastello, & ponilo a cuocer nel forno ouero nella padella, e quando sarà mezzo cotto, toglì vn rosso de oua, & zaffirano, & zagrèsto, & batti insieme, e metti nel detto pastello, & lassalo stare tanto che sia cotto, & poi lo manda in tauola.

Per fare pastelli secchi fatti con pesci sani, ò interi.

Diglia lo pesce netto, & concio, & fendelo d'ogni lato presso alla schena vn poco è con sale, e con specie mecolata insieme, talrai molto ben tutto quel pesce di dentro, e di fuori, poi hauerai vna pasta vn poco grossa, & dentro gli cuocerai, & le garai il pesce, e cocilo nel forno bene adafio, tanto che sia ben cotto.

Per fare pastelli volatini.

Fa vna forma de pastello bene grande, e nel fondo gli farai vn buco tanto che vi possi cacciare il pugno, ò maggiore sel ti piace, e che le sponde d'intorno siano vn poco alticelle, oltra la commune consuetudine, e piena di farina la farai cuocere dentro nel forno, e cono aperto quel buco di sotto, ne cauàrai fuora la farina, & hauerai apparecchiato vn'altro pastello pieno di buona robba, ben cotta, stagionata fatta alla misura di quel buco, che hà di sotto, la forma grande, e per questo metterai la detta forma, & in quel vado che resterà intorno al detto pastello piccolo, gli metterai delli vcelli vni quanti che ve ne possono capire, & detti vcellini vogliono esser posti in quel punto che gli vuoi mandar in tauola, & seruiti innanti à quelli, che siedono à conuiuio

EPVLARIO CHE INSEGNA

farai leuar il coperchio di sopra, & voleranno quelli vcellini, & questo per dare festa, & solazzo alla brigata, e perche non rimangano gabbari gli farai tagliare del pastello picciolo, & come dice d'vno ne puoi far quanti te piace Et simile potrai far à modo de torta componendo le cose, & appartédole à tal maniera che le passino bene.

Per far vna Crostata de Piponi, Polastri ouero Capretti.

Per far vna crostata de Piponi, di polastri, ò di capretti, in prima fa bollire la carne vn poco, che comincia essere presso cotta, e poi tagliala in pezzi piccoli, e frigela in buon lardo. Dipoi fa nella padella vna crosta de pasta grossa com'è qlla del pastello, & mettili dentro la detta carne, sopragindédou le brugne secche, ouero ceriose Dapoi toglì di buon agresto, vn poco di brodo grasso, e netto, dieci oua, battute bene queste cose insieme togli del petrosillo, mazorana, e battile molto bene col coltello, e dapoi metti queste cose in vna pignatta, & ponile al fuoco, cioè sopra la brasia tanto che'l cocchiaro se incomincia imbrattare mescolandole continuamente col detto cocchiaro. Dapoi metti questo brodetto sopra la detta crosta, & poi ponila al fuoco come fusse vna torta, & come par che sia ptesa, & cotta, ponilla in tavola, & fa che detta crosta sia dolce, ò brulca secondo el gusto del tuo signore.

Per far soffritto di carne ò di pizzonei ò polastri.

Per far soffritto di carne, ò di pizzonei, ò polastri, ò capretti, in prima nettali bene, & tagliali in quarti, ò in pezzi piccioli, & poni in vna pignatta, & frigi con buon lardo voltando spesso col cocchiaro, & quando la carne è quasi cotta, caua fuori la più parte del grasso della pignatta, dapoi toglì de buono agresto, tre o quattro rossi d'oua, & vn puoco de brodo, ò de buone specie, & mescla queste cose insieme con la carne, & lassala bollire
ancora

ancora vn poco tanto che tutte queste cose ti pareno cotte. Dapoi togli vn poco di petrosillo battuto minuto insieme col detto soffritto, & m' mlo in vn piatello, & mandalo in tauola, e questo tal soffritto vuol esser dolce, ò brusco secondo che piace al tuo patrone,

Per fare vno Miraus Catellano.

Per fare Miraus Catellano In prima togli pizconi, ò polastri, ò caponi, e conciali come si fanno arosto, e poneli a rostire nel spedo, & quando sono mezzi cotti cauali fora, & diuideli in quarti, & poi diuini ogni quarto in parti, & poneli in vna pignatta. Dapoi togli mandole brustolate sotto la cenere calda, & nettele bene con vn panno, & senza nettare altrimenti pittale, e poi togl pane brustolato vn poco, e tre ò quattro rossi d'oua, e pista ogni cosa con le mandole, & distemperile con vn poco di buon'aceto, e brodo passato per la stamegna, & dapoi mettili nella detta pignatta sopra le brasia con la carne giungendoui di buone specie, e massime canella assai, & zaffarano, e zuccaro assai, & poi metti la pignatta sopra le brasia, & falla bollire per spatio d'vn' hora menandole sempre col cocchiaro, & come sia cotta, manda questo cotale Miraus in piatelli, ouer in menestre, & sarà più conueniente.

Per fare pavoni Vestiti con tutte le sue penne.

Per fare pavoni vestiti con tutte le sue penne, che quando saranno cotti, pareranno viui, e getterāno foco per la bocca. In prima amazza il Pavone con vna penna fiocandogliela sopra il capo, ouer cauagli il sangue sotto la gola come vn capretto, dapoi fendilo de sotto il petto cioè dal collo infino alla coda, togliendo solamente la pelle, & scortigalo gentilmente, & non guastare la pelle del collo infino appresso il capo, e poi taglia del detto collo, che resti attaccato il capo cō la pelle, e similmente fa alle gambe

EPELARIO CHE INSEGNA

finanendo attaccato alla pelle le cosse molto bene, & impilo di bone cose, e con bone specie, e toglì garofani intieri, e ponegli per il petto e mettili nel spedo, e fallo cuocer adagio. & intorno al collo poni vna pezza bagnata, acciò che'l fuoco non lo secchi troppo, & continuamente bagnando la detta pezza, e quando è cotto caualo fuori, e riuestilo con la sua pelle, & habbi vn'ingegno di ferro fatto in vno tagliero, che passi per li piedi del pauone, acciò ch'l ferro non se veda, e che'l pauone stia in piedi dritto col capo che para viuo, & acconcia molto bene la coda, che faccia la roda. Se tu vuoi che getti fuoco per il becco del pauone. toglì vn'oncia di canfora, con vn poco di bombasio fino intorno, e mettilo nel becco del pauone, e mettili vn poco d'acqua di vita, ouer di buon vino grande, e quando vorrai mandar in tauola, appicala il fuoco nel detto bombasio, & getterà fuoco per buon spacio di tēpo, & per più magnificenzia quando il pauone è cotto, si può adornare con foglie d'oro bartuto, & sopra il detto oro ponerai la pelle, laqual volle esser imbrattata di buone specie, & similmente si può far de' fani, & d'ogni uccello.

Per cuocer vn capretto con aglio arrosto

Piglia lo capretto, & lardalo molto bene, come vuol esser arrosto è mettegli dentro assai aglio in spighi mandati à modo se volesse impilottare, o in lardare, dipoi toglì de bon agresto dui, ò tre rossi d'oua, due spighe d'aglio ben pisto, vn poco di pepe, e vn poco di brodo grasso, e mescola queste cose insieme, e ponile in vn vaso sotto il capretto, quando si roste, & bagnalo qualche volta con questo tal sapore, e quando è cotto, poni il capretto in vn piatello, e poni di sopra il detto sapore, e questo capretto vuol esser ben cotto, & mangiato così caldo.

Per cuocere vn capretto alio modo senza aglio

Piglia il capretto, & lardalo molto bene, come vuol
esser

esser arrosto, vt supra dictum est. Poi piglia fegato, e polmone, & battilo molto bene con lardo, & habbi sei, ouero otto oua lesse, & similmente batti con petrosillo, menta, e salua vn poco, & misida ogni cosa insieme, & mettilgli poi pepe, zaffarano, & vn poco de garofani, & con quelle impleture impilo, e mettilo al foco, & vuol essere cotte adagio, & bagnalo spesso volte col sapore sopradetto, eccetto l'aglio.

Per cuocer vna porchetta.

Per cuocere bene vna Porchetta. In prima che sia bene pelata in modo che sia ben bianca, & netta, & poi fendila per la schena, e caccia fuori l'interiore, e lauale molto bene, e poi toglia aglio tagliato minuto. & vn poco de buon lardo, & vn poco de casio grattato, & qualche oua, & pepe vn poco de zaffarano, & misida tutte queste cose insieme e mettile nella detta porchetta, e dapoi cucila, e legale bene, & ponila cuocere nel spedo, ma falla cuocer adagio, che sia ben cotta, così la carne, come il pieno di dentro, & fa vn poco de salamora, con aceto, & zaffarano, e toglie due ramicelle de rosmarino. o salua, e getta spesso volte di tale salamora in su la porchetta. Et simile si può fare di oche, & anetre, grue, capponi, polastri, & altri simili uccelli.

Per cuocere polastri arrosto.

Per fare polastri arrosto. Se tu vuoi cuocerè arrosto, & quando è cotto, toglilugo di melaranze, ouero buon agresto con acqua rosata, e zuccaro, e canella, & mettili polastri in vno piatello. Dapoi getta questa tale mescolanza di sopra, e mandala in tauola.

Per cuocere beccafichi quando sono grassi.

Piglia Beccafichi, e nettali bene non cauando niente de l'interiori. Dapoi toglie delle foglie di vite, e mettile dentro sale, fenocchio, & vn poco de lardo, & infasla li detti Beccafichi in quelle foglie de vite, e mettegli a cuocere per spatio di mezza hora, o manco, perche

EPVLARIO CHE INSEGNA

se cuoceno prestò sopra la cenere calda. Se tu, vuoi cuocere arosto nel spedo legali à quattro à quattro al spedo per busto, & per gli piedi infirma, & questo si fa perche non guasti il petto.

Per cuocere gli Tordi arosto, & fare il suo sapere:

Cocina gli Torui arosto, come si contiene, poi toglie delle mandole ben bianche, & ben peste, e metti assai de sandoli, accioche il sapore sia rosso, distemperato con vn poco de agretto, & vn poco de brodo giungendoui del gengiuero, & canella assai, dadi passa questo sapor per la stamagna in vna pignatta, poi ponile à bollire per spacio d'vn quarto d'hora in circa, poi come sono cotti mettili in vna pignatta, & impi di detto sapore poi farui piattelli, Et puoi fare in altro modo mettendo sopra gli detti tordi melaranze, o limoni con sale, & specie dolce.

Per cuocere starne arosto al modo catalano.

Toglie le Starne, & conciale Arosto, & quando son corte cauale fora, & sparti l'ali, & le polpe dal petto, & dal corpo della starna, Et poi metti in tali pezzi vn poco de sale, & vn poco de specie dolce, & garofani pesti misticati insieme con vn poco de sugo de pome ranze; ò de limoni, ò de agretto, & questo si vuoi fare, quando le starne sono calde voltate prestò, e non adagio.

Per fare polpette de carne de Vitella.

Per fare polpette de carne de vitella, ouero, altra bona carne magra. in prima toglie de la buona carne magra della costa, e tagliela in fette longhe, e sottili, e battile ben sopra vna tauola con la costa del coltello, & toglie sale, & fenocchio pistò, e pittatema, e ponilo sopra le dette fette di carne. Dipoi toglie del petrosillo, mazzorana, & de buò lardo, & batte queste cose insieme con vn poco de bone specie, & dipoi distendile bene nelle dette fette. Dipoi inuoltale insieme, & mettile in sopresso per spacio d'vn' hora,

hora; e poi ponile nel spedo à cocere, ma guarda de non la lasciare troppo secar al foco.

Per far brasuole de carn e de vitello.

Per far brasuole, toglì della carne de vitello magra della coscia, & tagliala in fette sottile, ma non troppo sottile, & battile ben con la costa del coltello. Dapoi toglì sale, & fenocchio, ouer piratemo, & ponera sopra à ogni cato de le dette fette, & poi mettile in sopresso, per spatio di mezz' hora se tu hai il tempo, dapoi mettile arosto sopra la graticola, voltandole secondo che è bisogno tenendoli continuamente vna fetta de lardo di sopra per mantenerle morbide, e queste tale brasuole, ò brusiate non debbano esser troppo cotte, e deuonsi mangiare de subito calde.

Per far mortadelle de carne de vitello, ouero, d'altra carne giouine.

Pigliarai carne magra della coscia, & battila con vn poco de lardo è buon grasso de vitello, come se batte la carne delli pastelli, dapoi toglì petrosillo, & mazorana batura mistuta, e rosso d'oua con vno poco de casio gratato, & più, & manco, secondo la quantità che vuoi fare, e specie, e zaffarano, e mescola tutte queste cose cō la detta carne, e dipoi toglì la rete de porco, ò di castrato, ò d'altra bestia, pur che sia buona, e lega molto bene la detta mescolanza in quelle tale rete, facendone pezzi de grandezza d'vn'ouo l'vno, e ponile à rostire nel spedo, & fa che si cuocino adagio, & non sian troppo cotte.

Per fare tomascelli.

Piglia figatelli di porco, ò altri figatelli, e cuoceli a se solo, ma non troppo, dapoi grattali come si fa il casio, e toglì pancetta de porco, se conda la quantità de gli figatelli, & batteli molto bene, & toglì vn poco de casio fresco grasso, & vn poco de mazorana, de petrosillo, & vna palla, & specie, & oua secondo la quantità, e pista tutte queste cose insieme con li figatelli, & poi fa-

EPVLARIO CHE INSEGNA

gli omascelli grossi come vna noce, ouer come vn'ouo, & infassa ogu'vno da per se con la rete del porco. Dopo cuocergli in la padella con buono lardo, ò distrutto, & se vuole cuocer adagio, & non stano troppo cotti.

*Per fare buoni cerueladi de porco, ò de vitello giouene.
cioè nelli budelli.*

Pigliarai de bona carne magra, senza nervi cioè della carne de cossa, e de buon grasso de porco, & vitello, & battillo tanto minutamente col coltello quanto è possibile. Dopo togli de buon casio vecchio, e vn poco de buon casio grasso è de bone specie, & oua, e similmente del sale, quanto te fa bisogno, e macola tutte queste cose diligentemente, & fa che siano vn poco giale de zaffarano, togli delle budelle grosse de porco, e nettale, molto bene, che sia sottile, che non resta niente de grasso, & impile di questa materia, & stringeli bene le dette budelle, e falle lunghe e curte, come te piace, & vogliono esser cotte alessò, & non possono durare più, che duoi di in perfettione. Nientedimeno secondo il tempo, e il bisogno si possono conseruare per quindici di, e più se saranno ben gouernate.

Per fare buone salciccie.

Per far buone salciccie di carne di porco, e de altra carne. Toglie della carne magra, e grassa insieme, senza neruo, e tagliala ben minuta. Nota se la carne fosse dieci libre mettiui vna libra di sale, due onze di fenocchio ben netto, e due onze di pepe pisto grossamente, e mistica bene queste cose insieme, & lassagli stare per vn di poi togli delle budelle ben nette, & monde, & impile di questa carne, & ponile a seccare al fumo.

Per cuocere vna testa de Vitello, ò de boue.

Morto che lo vitello, ouero il boue, togli la testa, e pelala con acqua calda, come le porchete, & nettala molto bene, & poi cuoci alessò; & per suo sapore togli agliata, & se tu la vuoi arostire arostila nel forno a modo

modo d'vna porchetta, e così piena, e molto buona.

A cuocere vn ceruello di vitello, ouero di porco.

Toglie le ceruelle è lauale vn poco, e poi getta via quell'acqua, e rompile molto bene, poi toglì l'oua vn poco de pepe pesto, & vn poco di sale, & ogni cosa mesle da insieme con la detta ceruella, e poni à frigere nella padella con vn poco di d'istrutto è come si comincia à prendere caualo fuora in vna scudella, e poni di sopra specie dolce, e questo si vuol esser mangiato di subito.

Per fare vna panzetta di vitella.

Piglia la panzetta, e tagli vn buco da canto, tanto che si possa mettere il pieno dentro, ilqual pieno debbe esser di queste cose fatto, cioè di buon casio vecchio, & oua, vn poco di zaffarano, vna passa, vn poco di petrosillo mazorana, e menta bene battute, e mescolate tutte queste cose insieme, e dapoì metti in la detta panza, e ponila à cuocere alessò, e fa che sia ben cotta.

A conoscer gli persutti buoni.

Se vuoi conoscer vn persutto quã d'egli è buono caccia il coltello in mezzo del persutto, e ponilo al naso, & s'il coltello sa di buono, il persutto è buono, e così per lo contrario. E se tu il vuoi cuocere, e che duri assai tempo cotto, toglì del buon vino bianco, o ner aceto con alira tanta acqua, ma migliore sarebbe senz'acqua, e nel detto vino cuoci il persutto, tanto che sia mezzo cotto, e dapoì leualo dal fuoco, lassalo tanto il persutto nel brodo, che sia freddo è dapoì caualo fuora, & in questo modo sarà buono, e durerà vn buon tempo.

Per conoscer le buone summate, & cuocere le lingue.

Primamente la summata non vuol essere troppo grassa, & vuol esser roschi, e cotta nel predetto modo del persutto. Et similmente le lingue quanto, è più grassa la lingua tanto è migliore, e vogliono esser più cotte, che lo persutto, e nota, ogn'altra carne salata vuol esser cotta in questo modo.

Per

EPVLARIO CHE INSEGNA

Per fare polastri aleſſo,

Per fare polastri aleſſo con agresto, vogliono eſſer coti con vn poco di carne infalata, e quando ſono mezi coti, toglì agresto ſano, e taglialo per mezo, e cauati fora il grano di dentro, & ponilo a cocere, & quando ſono coti, toglì vn poco di petroſillo, e menta tagliate minute, & vn poco di pepe, & di zaffirano poluerizzato, & tutte queſte coſe poni inſieme con li polastri, & col brodo in vn piattello, & mandalo in tauola.

Per fare copiette al modo Romano.

Taglia la carne in pezzi groſſi, come vn ouo, ma toglì vn poco di ſale, & di picarnema cioè il ſeme de conriandoli, ouer di ſenocchio, & imbrattane ben le dette pezze di carne, & ponili vn pochetto di ſopreſſo, & conciali nel ſpedo a roſto mettendo in eſſo ſpedo, fra vn pezzo, e l'altro vna fetta di lardo ſotile, per tener le dette polpette più morbide.

Per cocer vno pizzone, ſenzia oſſo aleſſo, e aroſto.

Concia il pizzone: e nettalo molto bene, & fallo ſtar a molle in aceto ben forte, per ſpatio di vintiquattro hore, e poi laualo molto bene, e cacilo aleſſo, ouer aroſto come ti piace, & impilo molto ben di buone coſe con buone ſpecie, & in queſto modo il trouerai ſenza oſſa.

IL FINE DEL PRIMO LIBRO

10

LIBRO SECONDO PER FARE OGNI
sorte di viuande. Et prima per fare bianco mangia-
re de caponi, e capretti, & farne dodeci
menestre.

Togli due libre di mandole, e mondale molto be-
ne, accioche siano piu bianche tienile i molle vn
di, & vna notte in acqua fresca, e dappoi piste mol-
to bene, & quando saranno ben piste, poni vn poco de
acqua fresca, accioche non facciano olio, dipoi toglì vn
petto d'vn capone, & pistalo con le dette mandole, e to-
glì la mollica d'vn pane bianco, e mettilo in brodo ma-
gro di capone; & pistalo con le dette cose, & toglì vn po-
co d'agresto, mez'onza de gengero, accioche sia ben mo-
dato, & che sia bianco, e meza libra de zuccaro, e distem-
pera tutte queste cose cō brodo magro di capone, & pas-
sase per la stamegna in vna pignatta ben netta, & ponila
sopra la brasia, longi dal foco, menandola spesso volte
con il cocchiato, e lassali cocere per spatio di meza ho-
ra, quando è cotta mettiui tre onze d'acqua rosata, &
poi fa le menestre. Nota ouero copre il capone; ò altro
volatile, che sia della detta viuanda, & manda in tauo-
la, e se tu ne porti il capone per piu bellezza poneragli
di sopra granì di pomi granati. Nota se tu vuoi, che que-
sta viuanda sia di duoi colori, toglì roscio d'oua, & vn
poco de zaffarano, & mescola quelle cose insieme con
vna parte della viuanda, e fa che sia più agra d'agresto,
che non è la bianca, & in questo modo ti chiamano fiori
di ginestre. Nota se tu hai duoi caponi, copri vno della
bianca, & l'altro delle gialla.

*Per fare dodici menestre di bianco mangiare, al
modo catalano.*

Piglia pieno vn boccale di latte di capra, e otto on-
ze de farina de riso ben fina, & ponila a bollire nel det-
to latte, dappoi piglia il petto d'vn capone morto in quel
di,

EPVLARIO CHE INSEGNA

di è che sia mezo cotto, e disfilalo tutto questo petto sottilmente come capelli, e mettegli nel mortaro, e non gli pistare se non duoi trati di pistone; dipoi quando il latte ha bollito mez'hora, gettaui dentro il detto petto così sfilato, & vna libra di zuccaro, e lassalo bollire per spatio di mez'hora vel circa, & questa cosa vole esser menata continuamente col cocchiaro dal principio, infino al fine. Nota per conoscere quando è cotta tira il c. c. hiaro, e parerà, che sia fresco, e dipoi poni dell'acqua rosata, come è detto di sopra, e fa le menestre sopra le qual metterai vn poco di zuccaro, & poi mandale in tauola.

Per far menestra di bianco mangiare al modo carolano.

Habbi vna libra e meza di mandole ben mondate, & ben pistate le quali distemperate con brodo di pollo passandole per la stamegna: gli metterai a bollire in vna pignatta ben netta, giungendoui due onze di farina de riso distemperata, e passata con latte de mandole, e lascierai bollire per spatio d'vna mez'hora amonendo, e menando sempre con il cocchiaro, aggiungendoni vna libra, e meza di zuccaro, & vn poco di petto di capone ben battuto e pisto, il quale sia stato cotto dal principio nel detto latte. Et quando tutte queste compositioni faranno ben cotte tu gli giungerai vn poco d'acqua rosata; e facendo le menestre, tu gli metterai di sopra il zuccaro fino, e mandale alla tauola.

Per cuocer ben il riso con brodo di carne, ouer di caponi.

A far dieci menestre toglì vna libra de mandole: e che siano ben bianche, e toglì vna libra de riso, e laualo due, ouer tre volte, con acqua tiuida, e ponilo al foco con acqua che sia ben bollente, & fallo ben cuocere. Et lassalo crescere in quest'acqua dipoi pista molto bene le dette mandole, e bagnandole, & sbrofandole di sopra spesso con vn poco d'acque fresca, accioche non faccino olio, e distemperalo con buon brodo di capone, ouer altro buon brodo, passala per la stamegna, e metti a bollir questo latte in vna pignatta, aggiungendoui vna libra di zuccaro,

caro, e come incomincia à bollire mettiui dentro el riso, e ponila ne la pignatta sopra de la brasia, longi dal fuoco voltando spesso con lo cocchiaro: accioche non pigli fu'no. Similmente potrai cuocere lo detto riso, con latte di c. pra, ouer con altro latte. Nota simile menestre pigliano volontiera il fumo. Et quando ne pigliasse il modo di cacciarlo e questo caua fuora la menestra della pignatta: e guarda non toccare il fondo, e ponila in vn'altra pignatta netta, dappoi toglì vna pezza bianca, e addoppiala in tre, ouero quattro doppie, e bagnala d'acqua fresca. Dipoi spremi fuora l'acqua e metti la pezza cospia sopra la pignatta della menestra, e lassala star per vn quarto d'hora, e bagnala vn'altra volta, e mittila sopra la pignata se sarà necessario, e in questo modo il fumo si cacciarà fuora: non trouo miglior rimedio à cacciar il fumo, e finalmente fa al fatto.

Per far menestra de carne magra.

Piglia della carne magra de vitello, cotto alessò è batta minuta, e ponila a bollire in brodo grasso, giungendoui vna molica di pane grattato, & vn poco di pepe, di zaffarano e lassala bolire per spatio di meza hora dappoi lassala vn poco r. fredare, & poi toglì oua, e casio grattato, e petrosillo, e mazorana, menta ben battuto cò vn poco d'agresto, & sbatti queste cose insieme, e con la detta carne menandola pian piano con il cocchiaro, e tale menestra vuole essere spessa, & in tal modo si può fare delle coradelle.

Per far menestre di tripe.

Le tripe vogliono esser in prima ben nette, ben lauate, bianche, e ben cotte, con vn'osso di carne salata per darli buon sapore, & senza sale, accioche siano più bianche, & come sono cotte tagliale in pezzi piccoli. Etiam metteui vn poco di petrosillo, menta, & saluia, & del sale, e pepe, dato vn boio, e dappoi fa le menestre, e metteui sopra del casio, e delle specie à chi pare, & vuole.

EPVLARIO CHE INSENA

Per fare dieci menestre de farro con brodo di carne, ò di capone, ò di lepore, ouero di palumbe.

In prima toglì vna libra, e meza di farro, & menalo bene, & lauato, e cocilo con brodo di capone, de pollo grasso, ò altro bon brodo, e fallo bollire assai è misticandolo spesso con lo cocchiaro, e quando è cotto mettili pepe, & bene specie, e toglì rosso d'oua, e distempera ben insieme, e dappoi mettila nel detto farro, & mescola molto bene, & vuole esser giallo de zaffarano.

Per fare menestre di rape.

Netta le rape, e tagliale in pezzi & cocile bene in bon brodo grasso di carne, dappoi le passari per vno tocchiaro forato ouero pistale, & dappoi rimettile à bollire in buon brodo grasso con vn poco di carne insalata, & di pepe, & di zaffarano.

Per fare menestre di zucche.

Mondale come vogliono essere, e poi cocile cò brodo di carne, ouero con acqua, & metteui de la cipolla secondo la quantità, che tu vorrai fare, & quando parerà cotta càualala fora, & passa ogni cola per il cocchiaro stràforato, ouer pistala molto ben, & mettila a cuocere in vna pignata con brodo grasso, con vn poco d'agresto, e siano poco giallo di zaffarano, & quando son cote leuale dal foco, e lassale vn poco rasedare, d poi toglì rossi d'oua secondo la quantità, & sbattili con vn poco di casio vecchio, & mettila in le dette zucche menando continuamente col cocchiaro accioche non prendano il fumo, e fà le menestre, & mettili su specie dolce,

Per fare menestra gialla di dodici menestre.

Piglia vna libra, e meza di mandole senza mondare, e pistale molto bene, & habbi del petto d'vn capone, ò d'altro uccello qualle ti piace, cotto alessò, ò arosto come tu vuoi cò rosso d'oua, pistandole bé cò le dette mandole, giũ gèdoui poi vna libra de zuccaro, del cinamomo gègeuero, & vn poco di zaffarano poi cò brodo de pollo grasso, ò d'altro brodo grasso, & vn poco d'agresto, distempe-

stemperarai la detta compositione passandola per la stamagna, & porrai sopra la drasia assai remota dal fuoco accio che non piglia del fumo, & menala di continuo con vn cocchiaro, & lassala bollire per spatio di mez' hora. Nota ben che quando farà meza cotta, ò circa, metterai dentro tre, ò quattro onze di buon destrutto, ò de bontoro fresco, poi fa le menestre, e mettiui di sopra le specie dolce.

Per fare una menestra de verginse.

Piglia quattro rossi d'oua fresche, e mez'onza de canella, quattro onze di zuccaro, due onze de aqua rosata, quattro onze di sugo di pome ranze, e batti molto bene tutte queste cose insieme, & cocile come si cuoce il brodetto, & vuole essere vn poco giallo; & tale menestra è commun d'estate.

Per far dieci menestre de rauoli, in tempo di carne, & come si fanno.

Togli vna libra di casio vecchio, & vn poco de l'altra casio grasso, & vna libra de panzetta di porco grasso, o vuoi vna cetra di vitella lessa, che sia buona, e togli di buone herbe be battute, e pepe, & garofali, e gēgeuero, & giuwendoui il petto d'vn capone pisto bene, e tutte queste cose distemperale insieme, dappoi taglia la pasta ben sottile, & lega queste materie ne la pasta, come vuol essere, & questi rauoli non siano maggiori d'vna meza castagna, & ponili a cocere in brodo grasso de capone, ouer di carne bona fatta gialla di zaffarano quando bolle, & lassali bollire per spatio di tre pater noster. Dipoi fane menestre, & mettili di sopra casio grattato, & specie dolce misticate insieme. Et simili rauoli si possono far di petto di fagiani, & ltarne, & altre volatile.

Per far menestre di vermicelli, & come si fanno.

Distempeta la pasta com' è detto di sopra, e falla sottile rompendola a pezzoli, ponila a seccare al sole, e duranno due ouer tro anni. E quando gli vorrai cuocer fa bollire in ben brodo di carne, ouero di pollo grasso, pili
spatio et

EPVLARIO CHE INSEGNA

spatio d'vn' hora, & poi fare menestre. Nota se no fusse tempo di carne, cuoceli con latte di mandole, e con zucchero ouero in late di capra, e perche questo latte non vol bollir, quanto richiedono li vermicelli, falli bollir prima con vn poco d'acqua, come si fa il riso. Nota similmente si debbono cuocere le lasagne, ouero fermentine. E tutte queste viuande di pasta debbono essere gialle di zaffarano, eccetto quando le cuoceno nel latte.

*Per fare Menestre di Fave fresche con brodo de Carne.
ouero senza.*

Piglia le fave, & mondale con l'acqua calda, come si fanno le mandole, e poi metti a bollire in brodo, e quando ti pareranno ben cotte, mettili con esso vn poco di petrosillo, e menta, che sia ben battuta: fecendole ben bollire con buona carne salata quella menestra vole esser vn poco verde per parere piu bella. Nota similmente puoi fare bizelli, & ogn'altro legume fresco.

Per cuocere bizelli fritti con la carne salata.

Piglia li bizelli con le scorze come sono, e fagli dare vn boglio, e toglia carne salata vergelata, e tagliala in fette sottili lunghe mezo dito e frigeli vn poco, e poi metti gli detti bizelli a cuocere con la detta carne, e ponili vn poco d'agresto, vn poco da sapa, ouer zucchero, vn poco di canella: Nota similmente se frigeno li fatoli.

*Per far Menestre di Miglia, con brodo de Carne,
ouero di pollo.*

Cuoci il miglio con brodo de carne, & fallo ben bollire adagio mandolo bene, e riguardandolo ben dal fumo e vuol esser giallo di zaffarano. Et in prima vuol esser ben netto, e lauato con acqua calda. come si fa il riso.

Per far dodoci menestre di seme de capana con la carne.

Piglia vna libra e meza di seme de capana: & nettalo bene, & fallo bollire in vna pignatta tanto che si cominci ad aprire. Et dapoi toglia vna libra, e mezza de

mandole bianche bea piste, e metti con esse il detto seme, e pistalo molto bene, giungendoui vna molica di pane, & tempera queste cose con brodo de carne, ò de pollo magro, & passala per la stamegna, & ponila à bollire in vna pignatta, sopra la brasia longi dal foco voltando spesso volte con il cocchiaro, dipoi mettili vna lira di zuccaro, mezonza di gengeuero, & vn poco di zaffarano, con acqua rosata, e fa: te le menestre, mettiui sopra le specie dolce:

Per fare menestra di semola, & come si cuoce.

La semola si cuoce, con brodo grallo di carne, ouer pollo grasso, e debbesi porre à poco à poco nel brodo menando continuamente col cocchiaro, & falla bollire per spacio di mez'hora sù la brasia, longi dal foco, perche prende volentieri il fumo è dipoi fa le menestre, & mettiui sopra casio, & specie: Nota la quadragesimi falla cuocer in late de mandole, con zuccaro, & acqua rosata.

Per fare menestre di pane grattato.

Fa bollire il pane grattato ben, in bon brodo di carne; e togli di buon casio grattato, e sbattilo con oua, e lassalo alquanto raffreddare il pane, bollito; & poi metti le dette oua, e casio nel detto pane, & mistica molto bene insieme: e tale menestra vuol essere gialla di zaffarano.

Per fare menestre buone di rosselli.

Metti à cocere con brodo di carne, e quando son pressochè cotti, mettiui vn poco de petrosillo, & menta tagliata minuta. Et s'el brodo fusse troppo chiaro passala con vna molica di pane per la stamegna come è detto di sopra. Et quando sono cotti, fa le menestre, e mettiui sopra delle specie.

Per far menestre di radice di petrosillo.

Piglia le radice di petrosillo, & cauagli fuora quel bastone di mezzo, e nettale bene, e falle ben cuocere in brodo di carne, con vn poco di pepe, & zaffarano. Nota si puo fare con oleo.

Per far menestre buone de finocchi.

Li finocchi si cuoceno come li cauoli, eccetto, che vogliono.

EPVLARIO CHE INSENA
vogliono esser più minuti, & più cotti, con vn poco di
pepe, & carne insalata, ouero bon oglio.

Per far menestra di pome codogne.

Cuoci le pome cotogne in brodo de carne magra da-
poi pistale, & stemperale con latte di mandole fatto con
brodo di carne, ò pollo. Se'l tempo richiede passale per
la stamegna, & ponila in vna pignatta con zuccaro, gen-
geuero, & canella, & vn poco di zaffirano, & ponila à
bollire lungi dal foco, cioè in su la brasi, che non piglia
fumo, & voltala spesso con il cocchiaro, & ponendoui
vn poco di buttiro, ò di strutto fresco, sarebbe migliore,
dipoi quando ti pare cotta fa le menestre, & poni sopra
specie dolce.

Per fare menestra di bietole.

Per far menestre di bietole, toglie le foglie, & vn poco
de boragine, & falli dare vn boglio in acqua chiara bol-
lente quando le metti dentro. Dipoi caualle fuora, & bat-
tile molto bene col coltello, & rogli vn poco di petrosil-
lo, & di menta cruda, & similmente batti con le dette
herbe, dipoi macinale ben nel mortaro, & meteli, in vna
pignatta con brodo grasso, & fali bolire vn poco, & se ti
pare mettiui vn poco di pepe. Similante si può cuoce-
re con oglio.

Per cuocer carabazze, cioè zucche alla caselana.

Piglia le carabazze, ò voi dir zucche, & nettale molto
bene, & mettile dentro in vna pignata che sia sciutta, con
buon lardo battuto ouer olio, & metti la detta pignata
sopra la brasi, & remora dal foco, e falla bollire menan-
do continuamente col cocchiaro, & vogliono esser bol-
lite in questa forma, per spacio di quattro hore, e poi
habbi del bon brodo grasso, fatto giallo con zaffarano,
ouer brodo de pitto, & mettile dentro giogendoui del
zuccaro, & delle specie fine, & con vn poco d'agresto le-
condo il gusto. Nota, & come dicano di sopra nel pri-
mo capitolo delle zucche li poi mettere qualche rosso
d'oua, battuto con vn poco di buon casio vecchio.

*A far brodetto consumato de Caponi, ouer Fagiani, ò Starna,
ò Caprioli, ouero Columbi saluarichi.*

Piglia di queste cose, & nettale, bene, & se vorrai consumare vn Capone, & farne, due menestre, toglì vna pignata, che tenga quattro boccali d'acqua, & metteui dentro questo Capone, ilquale vuol hauere rotte le ale. & l'osse è ponilo al fuoco, poi metteui vn puoco di pepe rotto, & vn puoco de canella rotta, & pochissimi garofali, e tre, ouer cinque, ò sei foglie di salvia rotta in tre pezzi, & poi del lauro, e lassala bollire questa pignatta per spatio, & modo che rimanga solamente due menestre, ouer tre de brodo, & manco se vuoi che sia buono, & guardate di mettergli sale. Nota se questo brodo si farà per infermi, non gli mettere carne insalata. Metteui poche specie, & in questo modo sarà buono per gli sani, e per gl'infermi.

X Per far dieci menestre de brodetto bono, e bello.

Piglia vinti roccoli d'oua, e buon agresto, & bon brodo di carne, ouer di Capone che sarà assai migliore, & vn puoco de zaffarano & vn puoco de specie dolce, e mescolala insieme, & passala per la stamegna, e ponila in vna pignatta, & mettelì sopra la brasia longi dal fuoco menando continuamente col cocchiaro, & come tu vedi che'l cocchiaro comincia à imbrattarsi leuollo dal fuoco, & nò lasciare però di menare col cocchiaro, poco d'apoi fa le menestre, & mettegli suso vn puoco de specie dolce. Nota queste menestre vogliono esser dolce de zuccato, ouer agro d'agresto secondo il gusto del tuo patrono.

X A far brodetto bianco di dieci menestre.

Togli vna libra de mandole, & mondale bene, & pistale, che è migliore, & poi vi metti vn puoco de acqua fresca accioche non facciano olio. Dipoi toglì vni chiare de oua, & vn puoco de molica de pane bianco, vn puoco d'agresto, vn puoco de brodo de carne, ouero capone, & vn puoco di gengeuro bianco, & pilla tut-
te

auoltala atorno ad vn bastone, e poi caua fuora il bastone, e taglia la pasta larga vno dito piccolo, & restarà in modo de budelli, ouero stringhe, e mettili à cocere in brodo grasso, ò in acqua secondo i tempo, e l'acqua, ouer brodo, volle bollire quando le metti à cocer, e se tu gli coci in acqua, mettiui del butiro fresco, & poco sale. Et come sono cotti mettili nelli piatelli con buon casio, & butiro è specie dolce assai.

Per fare macheroni in altro modo.

Fa la pasta nel modo sopra detto, & similmente gli farai cocere mettendouigli fornimenti di sopra scritti, facendo la pasta vn poco più grossa, e tagliala molto minuta, e sottile, e si chiamano triti, ouer fermentine. Nota si può tagliare in pezzi larghi, e fali bollire, vt supra.

Per fare supà dorata.

Habbi delle fette di pan bianco mondato, che nõ habbia cortezza, e fa le dette fette si no quadre, & vn poco bruttolate dal foco, poi habbi delle oua battute insieme col cõcchiaro assai, & vn poco d'acqua rosata, e metterali molle dentro le dette fette del pane, & cauatele fora destramente, le metterà, a frigere vn pocchetto in vna padella, con vn poco de butiro, ouero distutto voltandole molto spesso, che non s'ardeno, poi gli concierai in vn piatello, & di sopra gli metterai vn poco d'acqua rosata fatta gialla con zaffarano; e del zuccaro abundantamente, & mandala in tauola.

Per fare rape armate.

Fa cuocere le rape sotto la brasia, ouero alessò integre, & sane, e tagli le in fette grosse, quanto vna costa de coltelo, & hauerai de buono casio, tagliato in fette larghe quanto quelle delle rape, ma più sottile, & habbi del zuccaro, del pepe, & delle specie mescolate insieme. & conciarai in vna padella da torta per ordine suso el fondo de quelle fette di casio, à modo che faresti vna crosta di sotto, & di sopra gli metterai vn solaro
di ra

EPVLARIO CHE INSEGNA

de rape, buttan olio sopra delle specie sopracritte, & buon butiro fresco abundantemente, & cosi de grado in grado, anderai conciano le rape el casto, tanto che la padella si piena, facendole cuocere per vn quarto d'hora, o più a modo de torta, & questo le vuole dare dietro all'altra.

INCOMINCIA IL TERZO LIBRO da cucinare pesce, herbe, & altre cose assai al tempo della quadragesima.

*Per far dieci manestre di bianco mangiare in
tempo di quadragesima.*

Piglia vna libra, e meza di mandole mondate, & pestale molto ben, com'è detto ui sopra, & habbi vna mollica de pane bianco, molliato in brodo bianco de bizelli, e non hauendo brodo de bizelli, poi supplire in altro, facendo bollire in acqua vn pane bianchissimo, per spatio di mez'hora, mettendo a molle la detta mollica, in questo modo; poi habbi qualche buon pesce di mare: o buon luzzo d'acqua dolce, cotto alessato, e della polpa loro più tosta; e più bianca, ne prenderai meza libra, & pistale molto bene, con le mandole, & mollica di pane, con vn poco de brodo, & de sugo de melaranzè, & non hauendogli: supplirai con vn poco d'agresto, aggiungendoui l'acqua rosata: & meza libra de gengenere bianco mondo: con vna libra de zucchero, & queste cose tutte stemperate insieme, passate per la stamegna le metterai a cuocere in vna pignatta, per vn'ottauo de hora, discosta dal fuoco, che non pigli il fumo, & de continuo lo menerai.

A far cuocer il riso la quadragesima per dieci manestre

Togli vna libra di mandole, & mondale bene, che siano bianche, e togli vna libra di riso, & laualo molto bene due, o tre volte con acqua teuida, e ponile al fuoco
con

con acqua chiara, & falla bollire, come è detto di sopra nel secondo capitolo del bianco mangiare di carne de rifo, eccetto non metter brodo di carne.

A fare otto menestre de mandolata.

Togli due libre de mandole monde, e bianche, e pistale molto bene, bagnandole spessò con acqua fresca com'è detto di sopra acciò che non facciano olio, & aggiungeli vna molica di pane bianco; e distempera ogni cosa con l'acqua fresca per la stamagna, e metti in vna pignara a bollire sopra la brasa, & lassala bollire, per vn'ottauo d'hora, & mettiui a bollire con dette mandole, vna libra di zuccaro fino. Et questa mandolata vuol esser vn poco liquida ponendo vn poco d'acqua rosata, sarebbe migliore, & mandale a tauola.

A far minestre de seme de Canapa.

Seguirai l'ordine del capitolo scritto; eccetto che non bisogna, che gli metti brodo di carne, ma pigliarai brodo di bizelli, ouer di pesce.

Per far Bizelli.

Potrai similmente fare bizelli, con latte di mandole in tempo quattagesimale, com'è detto di sopra in questo capitolo del bianco mangiare.

A fare Bizelli fritti.

Togli li bizelli con le scorze, come sono, e fagli dare vn boglio, e toglì di buon olio, e frigele vn poco, e poi metti gli detti bizelli a cocere, & poni vn poco d'agresto, & vn poco de sapa, ouer zuccaro.

A fare otto menestre di faua menata.

Togli della faua franta, & nettala molto bene, & lauaila, & ponila al fuoco, & come leua il bollo, getta via quell'acqua, & metteui tanta altra acqua, che auanzi due dedi sopra la faua, aggiungendoui el sale necessario secondo la quantità, & ponila a bollire sopra la brasci: longi dal fuoco, & coprila, e lassala ben cocere: e ben asciugare, & poi menala molto bene in vno mortaro, e

poi

tione gialla con zaffarano, & poi metterai à bollir in vna pignatta discosta dal foco sopra la brasia, & guarda che non piglia fumo, voltandola spesso con il cocchiaro, & vuole bollire vn'ottauo d'hora.

Per far dodici menestre di Lanzarelle.

In prima piglierai due libre di mandole, & pistale com'è detto di sopra, pistando con esse vn poco de fiori de sambuco, & distempera con acqua fresca, passando per la stamegna, & quando hauerai passata, metterai questa materia in la pignata à cuocere, seruandogli prima del latte crudo vna quantità d'vn bicchiero, & prenderai oncie tre de amedo, e quel bicchiero di latte sopradetto con il pane grattato bianco, & tutte queste cose batterai insieme aggiungendoui vna libra de zucchero, & quando il latte predetto comincia à bollire, gli metterai di sopra questa compositione, non lo mouerai niente con lo cocchiaro, poi come la vedrai pigliata insieme, farai le menestre, mettendoli sopra le specie dolce.

Per far dodici menestra di fiore di sambucco.

Piglierai due libre di buone mandole monde, e pistele bene, come è detto di sopra, & piglierai quattro oncie di fiore di sambuco quando è secco, & prima mettilo à molle in acqua fresca, & per spazio de vna hora stringendo, & spremendo fora l'acqua, & il detto fiore lo pistarai con le mandole aggiungendoui la molica d'vn pane bianco, & vna libra de zucchero, & se vuoi che sia giallo, gli metterai vn poco di zaffarano, e tutto il passarai per la stamegna, e metterallo à cuocere com'è detto nell'altro capitolo precedentemente, & posto al fuoco, gli metterai di sopra vn puoco di fiore soprascritto così intiero, & quando sarà cotto à sufficienza, farai le menestre mettendoli sopra di bone specie dolce. Nota se è tempo di carne vorrai far la detta menestra, gli metterai rossi d'oua, distemperali con brodo de pollo grasso, ò altro buon brodo, passando per la stamegna, metten-

EPVLARIO CHE INSEGNA

do il zuccaro con l'altre specie, con li fiori di sambuco, come è detto di sopra. Ma quando sarà mezza cotta, meriteui tre oncie di buon distrutto, ouer de burriro fresco, e buono.

Per fare menestre d'oua battute, che pareno bizelli.

Fa cuocere questà oua vn poco alessò, dipoi cauale fora del brodo, e sparteli l'vno dall'altro, & accioche il brodo non resti troppo chiaro, togli vna molica di pane, e passala insieme con esso nella stamegna ouer togli del brodo proprio de bizelli, che potendone hauer farebbe meglio, & con qual si sia di questi brodi rimetti a cuocer le oua, & con esso vn poco de specie, & zaffarano, & de petrosillo, e menta tagliata minuta.

A fare herbette con latte de mandole.

Habbi herbe, & falle bollire vn poco con l'acqua la quale debbe bollire prima, quando glie le metti, e poi cauale fuori, e ponile sopra la tauola, o vn tagliero, e battile minute con lo coltello, & nel mortaro le macinarai molto bene, e poi farai bollire nel latte de mandole mettendoui del zuccaro a sufficiencia.

A fare herbe senza latte.

Habbi l'herbe, & prima le bollirai, com'è detto di sopra, de quelle menestre grasse, o magre secondo il tempo compartendole come ti pare.

A cuocere le zucche con latte di mandole o altro latte.

Fa cuocere le zucche con acqua, poi caua fuori l'acqua quanto tu potrai, e passale per la stamegna, o per lo cocchiaro forato, & mettili a bollire con lo detto latte, & con altro, e con zuccari, & vn poco d'agresto, secondo il gusto del tuo Signore.

A far zucche frisse.

Togli delle zucche, & nettale bene, dappoi tagliale per trauerto in fette sottile come la costa d'vn coltello, & dappoi fa bollire solamente vn bollo in acqua, e cauale fuori, & poi ponile a sugare, & poncui di sopra vn poco di sale, & inuoltale in farina bella, & falo in olio buono frigere,

frigere. Dipoi cauale fuora, e toglì vn poco de' aglio, & de' molica di pane, & pultale molto bene distemperata con agresto in modo che resti ben rato, & passa per la stamegna, e metterai il sapore, sopra le dette zucche, quale sono buone mettendoli di sopra solamente agresto, & sapore de' fenocchio, & vn poco de' basilico, & se vuoi che'l detto sapore sia giallo, metteui vn poco de' zaffirano pisto:

A fare menestre de' latuche, che parerà che siano zucche vere,

Piglia quello di sotto più bianco della latucha, cioè quello di mezo, e fallo cuocere come zucche con cipolle, è cona, resto, pepe, e zaffirano. Nota se tu vuoi farne al tempo di carne, metti a cuocer con brodo di carne, come è detto di sopra con oua, & agresto.

A fare menestre de' cauoli alla Romanesca.

Rompi li cauoli, cioè il tomoli con le mani secondo l'usanza, e mettegli in acqua quando bolle, e quando faranno mezi cotti buttala via quell'acqua, & habbi de' buon olio, & competentemente quantità e metti gli detti cauoli così sciutti voltandoli bene con il cocchiaro poi piglierai di buon brodo di pesce, & in quello si metterà al fuoco a bollire per lassarli ben cuocere, a poco secondo il gusto del tuo Signore. Nota il tempo di carne falli come è detto di sopra, e mettelì bon brodo grasso de' carne, & vn poco di carne insalata, o buon lardo battuto assai, perche vogliono esser grassi.

A cuocer funghi.

Netta li funghi molto bene, & falli bollire in acqua con due o tre capi d'aglio, & con moliche di pane, & questo si fa, perche di natura sono venenosi, dipoi caualli fuora, e lassali ben colare quell'acqua in modo che rimangano sciutti, & dipoi frigeli in buon olio, e quando sono cotti, mettiui sopra del pepe, e di buone specie. Nota in tempo di carne frigeli come è detto di sopra,

EPVLARIO CHE INSEGNA

Nota, che in altro modo potrai conciare li detti funghi, cioè nettandoli prima molto bene, & poi meregli sopra la brasia, & poi li sopra del lardo, & de l'aglio pitto, ò bruto insieme, e del peure: Similmente gli potrai conciare con olio. Nota tu li potrai cuocere così acconci in vna padella, come se fosse vna buona torta.

Per fare cesame con pesce.

Togli mandole vna pasta secondo la quantità delli pesci, & noce, & fa pistare molto bene, & passali se ti piace, & poi pigliarai peüero assai, e specie assai, & vn poco de garofani, e de l'agresto, e zaffarano, e fa bollire, & frigi ben il tuo pesce con buon olio, e poi metti di sopra le predette cose, e poi quando è cotto mettel di sopra di buona cannella assai, & vuol'esser ben freddo e similmente farai brodo grasso senz'agresta, & farà buona.

Capitolo terzo per far ogni ragione di sapore, & prima di sapore bianco.

Piglia delle mandole, secondo la quantità, che tu vuoi che siano ben mondare, & ben pistate, & perche non facino olio com'è detto di sopra pistando vi metterai vn poco d'acqua fresca, e pigliarai vn poco di molica di pane bianco, secondo la quantità che vorrai facendolo star prima à molle nell'agresto, e pistalo con le dette mandole, aggiungendoui del gengeuero bianco, cioè mondato à sufficienza, & questa tale compositione distemperala, e passala per la stamagna con buon agresto, ouer con sugo di melaranze, ò de limoni, facendolo dolce con zucchato, ouer brusco secondo il gusto del tuo Signore, ò d'altri. Nota tal sapore si vuol dare con ogni lesso à tempo di carne, e de quadragesima con il pesce, &c.

Per far sapore Camellino.

Habbi dell'vua pasta, & pistala molto bene, & habbi del pane brustolato posto à molle nel vin rosso, secondo la quantità, che tu vuoi fare pisterai insieme le predette cose. Poi piglierai vn poco de vino rosso, & sapa,

sapa, e de agresto. Et a chi non piacesse l'agresto lo farai con aceto, facendolo dolce, ò brusco, secondo che ti piace, passarai tutta questa compositione per la stamegna aggiungendoui di buona canella assai, & vn poco de garofali buoni, & di noce moscate.

Per far sapore di pauone.

Habbi rossi d'oua come duri, & figatelli de polli cotti alessi, & mandole brustolate, secondo la quantita, che tu vorrai fare, e tutte queste cose pista insieme molto bene, e con aceto, ò agresto distemperarai, & passerai per la stamegna aggiungendoui della canella, & vn poco di gengeuero, e del zuccaro, & nota che tale sapore vuol essere vn poco cotto, & fatto giallo con zaffirano.

Per far sapore de brugne secche.

Habbi le brugne, & mettile a mo le nel vino rosso, & cauati fuora l'ossa, e pistale molto ben con vn poco de mandole mondate: & del pane brustolato starò molle nel predetto vino, doue erano le brugne, e tutte queste cose pistarai insieme con vn poco d'agresto, e di questo uino sopradetto, & vn poco di sapa, ouer zuccaro, che farebbe molto meglio. Distemperarai. & passerai per la stamegna, mettendoui dentro di buone specie, e massimamente della canella.

Per fare puerate vederai il capitolo de sopra nel qual si tratta, & seguirai quanto si contiene per far salsa verde.

Piglia petrosillo, & seipollo, & vn puoco de menta, con qualche altre bone herbecine, con vn poco di pepe, & gengeuero, & sale, & pista insieme molto bene ogni cosa distemperandolo con buon'aceto forte, e passarai per la stamegna. E nota se vuoi che senta de aglio gli potrai mettere a pistare insieme con le sopradette cose vn poco di foglie de aglietti, & questo secondo il gusto, che ti piace.

EPVLARIO. CHE INSENA

Per far sapore chiamato persico.

Habbi le mandole bianche, e ben pistate, con vna mollica di pane bianco & vn poco de gengeuero, e de canella & vn poco d'agresto, e di vino rosso, e sugo de pomi granati, azzingendoui con queste cose, vn poco de sandali, & distemperali, & passali questa compositione col vino rosso, poi lo farai dolce, o brusco, secondo che ti piace.

A far sapore chiamato fiore di ginestre.

Piglia delle mandole, & zaffarano, & rossi d'oua, & che le mandole, o noce siano monde, & pistate, come vogliono essere distemperate con perfetto agresto aggiungendoui del gengeuero ben pisto.

A far sapore d'vua.

Habbi l'vua negra, & rompila molto bene in vn vaso, rompendo con esso pane secondo la quantita, che vorrai fare & metteui vn poco di buon agresto ouer aceto, per che l'vua non sia tanto dolce, e queste cose farai bollire al foco per spatio di mezz' hora aggiungendoui della canella, e gengeuero, & altre buone specie.

A fare sapore di more.

Habbi delle mandole monde, e ben pistate, con mollica di pane bianco, e piglia le dette more, & macina con diligentia ogni cosa insieme, e non gli dare colpo nel pistare, per non rompere quelli granelli piccoli, che hanno dentro poi metti della canella, & vn poco de noce moscate, & ogni cosa passa per la stamegna.

A far sapore di cirese negre ouer rosse.

Per far simile sapore, seguirai l'ordine che è detto di sopra nel capitolo di far sapore d'vua, ma li potrai far differente di bollire più, & meno, secondo il soggetto gli metterai.

A far sapore rosso de corgniali colorito, e bello.

Per fare simile sapore seguirai quello medesimo modo, che è detto di sopra, del sapore delle cirese, & ancora de l'vua.

Acauar

A cauar sugo de corgniali per seruar per l'inuerno.

Togli corgniali ch. siano ben maturi, con le mani li romperai in vna pignatta, o altro vaso quanto sia possibile, e con essi metterai buona quantita de agresto nouo, e del pepe, e del sale assai, e fagli bollire per spatio di due hore, o piu, e passarai ben per la stamegna, che sia larga reponendo quel sugo in qualche buon vaso doue s'habbi a conseruare. E nota che sopra tutto vuol esser ben fiato, & fara perfetto il detto sugo a dar colore a ogni altro lapor come meglio ti parrà.

A fare mostarda.

Piglia la Senapa, e mettila a molle per duoi di, mutandoli spesso l'acqua perche sia piu bianca, & habbi delle mandole monde, & pistale come vogliono essere, e quando saranno ben pistate gli metterai con esse la detta Senapa, & di nuouo pisterai insieme molto bene, poi habbi de buon agresto, ouer aceto, pistando etiandio vna molla di pauo bianco, poi dittemperala, & passala per la stamegna, & falla dolce, e forte come vuoi.

A far mostarda padouana bona.

Piglia la Senapa, & falla pistare molto bene, e togli della vua passa, & pistala bene quanto piu puoi, & habbi del pane brustolato, & vn poco de sandoli, e della canella, & vn poco d'agresto, o de aceto, & sapo, dittemperai questa compositione, e passerala per la stamegna per maestro Antonio trombone.

A far mostarda che si possa portare in pezzi.

Habbi la Senapa, e pistala come è detto di sopra, & habbi dell'vua passa molto ben pista, & con le dette cose metti della canella, & vn poco de garotoli, poi potrai far ballorolle tonde a modo, che trazeno con l'arco, o pezzoli quadri, di quella grandezza, che ti pare, & piace, le metterai per sughare per vna tauola, & asciute le potrai portare da loco a loco doue tu vorrai. Et nota quando la vorrai operare, o vsare la potrai dittemperare, con

EPELARIO CHE INSEGNA
vn poco de agreſto. ò aceto. ò vin cotto, ouer ſapa,

A far ſapore celeftre nel tempo d'eſtate.

Piglia delle more ſ. iuaticchie, che naſcon nelle ceſe, & vn poco de mandole ben peſte, con vn poco di gengeuero, & queſte coſe diſtemperarai con agreſto, & lo paſſarai per la ſtamegna.

A far pauerata gialla, & operar le coſte.

Habbi del pane, & taglialo in fette, & fallo bruſtolare, e poi piglia del vino roſcio, con vn poco di aceto, & de vino cotto, cioè ſapa, & metterai dentro à bollire queſte fete di pane, poi la paſſarai per la ſtamegna, e metteui di buone ſpecie dolce, & taralla gialla, con vn poco di zaffarano.

Per fare agliata buona.

Piglia mandole monde, & faile piſtare molto bene, & quando ſono la metà piſte, metti dentro quella quantità de aglio, che te piace, & inſieme le farai molto ben piſtare, buttandoli dentro vn poco de acqua freſca, perche non faccino olio, poi piglierai molica di pane bianco, ſecondo la quantità che vuoi fare, e la metterai à molle nel brodo magro, ò di carne, ò di peſce ſecondo li tempi. Et nota, queſta agliata poterai ſeruare, & accomodare tutte le ſtagioni carne graſſe, ò magre, com. ti piacerà.

A far agliata pauonazza al tempo de vua, e crefce.

Seguirai l'ordine nel capitolo ſopralcinto, eccetto nõ biſogna, che gli metti brodo. Ma piglierai de l'vua negra, & con le mani la romperai molto bene in vna pignata, ò altro vaſo, e farallo bollire per meza hora, colarai queſto moltò col quale diſtemperarai l'agliata. Nota ſi può dare à tempo di carne.

Per fare agreſto verde

Piglierai de l'vua herba agra, che ſi chiama à ſiglie, ò agreſto, & piſtala molto bene, ſeco mettendoui vn poco di ſale, & hauerai vn puoco de agreſto vecchio con el qua.

A C V C I N A R E. 21
elquale la distemperarai, passandola per la stamegna .

Per fare agresto con fenocchio .

Piglia de l'aglio se'l ti piace , & fiore di fenocchi, e del più dolce, & migliore, che tu possi hauere, & cuoci, & pistali molto bene insieme mettendoui aneto in agresto nuouo, & con esso agresto di stemperarai questa materia passandola per la stamegna, & fa che sia vn poco salato quanto bisogna .

Per fare sapore de roselli.

Vogliono esser li roselli vn poco verdi, & non troppo fatti, ne troppo maturi, & pitti che l'trauerai molto bene li metterai à pistare con essi vna spica d'aglio à chi piace, & à chi non piace ben lo può lassar stare .

LIBRO QVARTO PER CVOCERE ogni sorte di pesce .

IN questo trattato si vuole notare generalmente, che ogni pesce da lessare, e da frigere, vuole esser scagliato, & tagliato de fore, & poi aperto, & cauar fora le interiori, & lauato molto bene, & il pesce, che vuoi fare rosto, non vuole essere scagliato di fora, & poi aperto & cauate fora l'interiore lauato molto bene nè aperto, eccetto la salsa, laquale si deue aprire, & cauare fora tutte l'interiora, & à la ragia similmente si deue cauare fora per l'orecchia, vna certa forcina, laqual stà attaccata à vn budello interiore, el qual cocendola, ò rostandola, se de deue cauare fuore .

Per cuocere il Carpione .

In prima habbi vna salamora fatta, come si fa quella de gli altri pesci salati, & subito che prendi il carpione così fresco il butterai nella detta salamora, lassandolo stare per duoi dì, & poi lo farai frigere in buon olio fin-

B 5

che

EPVLARIO CHE INSEGNA

che sia ben cotto, & à questo modo potrai conseruare il carpione: per vinti di, & anche per vno mese, & più refrigerandoli vn'altra volta ouer due, e tre secondo il bisogno. Ma nota, che quanto piu gli frigi ogni volta perdono più nella sustantia, & diuentano peggiori, - si che questo modo de frighi è solamente per farli durare più, & essendo grossi farai lessare, & gli minori frigerai, guardandoti non esser ponto da quella spina, che ha nella testa perche è venenosa.

Per cuocere il storione, & saper in che modo, e migliore.

Prima torrai il storione che sia vn puoto posato trito ò frolo, e non fritto se vuoi che sia bono in perfectione, habbi di buon vino bianco, ò aceto mescolato cō acqua pura, che sia tanto quanto l'altro, e del sale à sufficiencia, & qui lo farai molto ben lessare, facendolo bollire per tanto tempo: e spatio quanto faresti la carne del vitello, ò de manzo, secondo la sua grandezza. Tagliandolo in pezzi grandi, & capaci, à cuocerlo sano, come fa il mio signore, perche ogni pesce è molto migliore integro, che in pezzi ò altrimenti, & il suo sapore vole esser bianco, & ch'abbia gengeuero, ouero di buona: agliata bene bianca, ouer de la mostarda, secondo gli tempi, & li appetiti, & questo farai come è detto di sopra nel capitolo loro.

Per acconciare la lumbrina.

La lumbrina vuole esser apparecchiata, & cotta à modo del storione eccetto, che la vuole bollire manco perche si cuoce più presto, il sapore gli farai come è detto di sopra il storione.

Per cuocere vno dentale.

Il dentale vuol esser alesto, essendo ben fresco non gli bisogna mettere tanto vino. macteli del'aceto, perche stringe, & fa tondo, & fa più conseruare il pesce, & ancora à miglior gusto al mangiare.

Per

Per cuocere vno varolo grosso.

Fallo alessare come hò detto di sopra similmente quando è minore de quattro, cinque libre frigelo in buõ olio, ouer l'arostira sopra la graticula. Ricordandoti, come già è detto, che non vuol esser raschiato, ne aperto, & vuole esser fatto vna salamora con aceto, & olio, & molto sale, & con vn ramicello de rosmarino bagnarai spesso siate reuoltandolo ancora spesso sopra la detta graticula, facendolo cuocere molto adagio tanto che sia ben cotto, e nota che ogni pesce sopra tutto vuole essere ben cotto è mas sano.

Per acconciare similmente vno corbo grosso.

Alessa similmente come è detto del Varolo, & s'egli è piccolo rostiralo, ouero frigello, & vuole per sapore la salsa verde, e che senta vn poco d'aglio, & molto gengiuero, & gli poi dare mostarda sel ti piace.

Per cuocere vna orata.

Se l'orata è grossa falla alessare, e stagiona molto bene, & s'è piccola frigila, o rostila à modo ordinato, &c.

Per cuocere vno rombo.

Fallo alessare perche è molto fragile, & si rompe facilmente, & se voi seruarlo che non si rupa mettilo à cuocere in vno canestro ouero lo ligerai sopra vn tagliero, per poterlo cauire integro quando sarà cotto, & volle bollire molto adagio, & bisogna intendere per descriptione, & conoscere la qualità di pesci, perche vi sono più saldi, & più duri, vno, che l'altro. Nota de gli più teneri, e molli, & così vogliono cuocere più, & manco, secondo il bisogno. Nota che ogni pesce generalmente vogliono cuocer adagio, & suauemente tanto che siano ben cotti

Per fare salsa de pampani.

Habbi delle pan-pane, e pista molto bene, piacendo, te gli potrai mettere alcune fronde de aglietto, con vn puoco de molicca de pane, secondo la quantità, che tu

EPVLARIO CHE INSEGNA
vnoi fare, del sale, & queste cose distemperarai con aceto,
ouero con agresto, & passale per la stamegna.

Per cuocere le foglie.

Vogliono esser fritte, e di sopra gli buttarai vn poco de
sale trito, & sugo di melaranze, ò de agresto, & di pe-
trofillo tagliato minuto pur assai.

Per cuocere la Palamita.

Se vnoi alessare la palamita, e'l tonno come è detto del
storione dandoli etian dio quelli sapori soprascritti. E
essendo picciolo, vuole esser fritto l'vno, & l'altro, che nõ
si possono rostire, perche non hanno scaglie, & se de li
grossi volessi frigere, figli tagliare in fette per trauerso
alla grossezza d'vn mezo dito, e frigelo ben adagio, poi
vi butterai suso de molto sugo de melaranze con buone
specie forte, & vn poco de petrosillo tagliato se ti pare.

Per cuocer treglie.

Vogliono esser cotte con buona diligentia arosto, &
non vogliono esser aperte, ma solamente lauate bagnan-
dole spesso con la detta salamora, & volendone saluare
per otto, ò dieci di ordinatamente la concaui l'vna so-
pra l'altra, in vno piatto, ò altro vaso, e di sopra gli met-
terai tanta de la sopradetta salamora, che stiano bene co-
perte, & à questo modo le potrai saluare.

Per cuocer la fradina.

Sarà buono alessò, & arosto, & fritto il grande, & pic-
colò come te piace, il suo sapore la salsa verde.

Per cuocer salponi:

Vole esser per sua qualita fritto, e cauato in prima
fora tutte le budelle, che hà molte trippe. Et quando la
vorai rostire cauali le budelle, gli farai minor buco che
sia possibile, &c.

Per cuocere guace.

Fallo alessare, perche di sua natura, & qualità è me-
glio alessò che altrimenti.

Per

Per cuocere scorfano.

Quando è grande vuole essere alessò, & quando è picciolo vuole essere arrosto, cioè fritto.

Per cuocere occhiali.

Occhiali sono meglio fritti, ò arrosto che non sono alessi.

Per cuocere forcho.

El forcho è buon fritto, ò arroto come ti piace

Per cuocere Morena.

Fala prima scorticare, ò pelare con l'acqua calda è buona via la testa, & vn poco della coda, e frigela bene, e per suo sapore de la salsa verde de aglio.

Per cuocer macarello.

¶ Vogliono essere fritte, & anco sono buono alessò con pepe, & petrosillo.

Per cuocere ceuali.

Questo pesce per sua natura, & qualità vuol essere rostito. Ma quando è molto grosso si deue cuocere alessò, & il sapore de l'arrosto, e la salamora, e'l finocchio sgranato, e de l'alessò sapore bianco.

Per cuocere la passara.

Sarà bona alessò con vn poco di petrosillo, & anco è bona frita, mettendoui sufo del sugo de naranze.

Per cuocere beffano.

Fallo alessare in mezo vino, ò aceto, & mezo acqua, & per suo sapore vuole vn poco de agliata fortissima. Certificandoti che ogni pesce vtilissimo, e più conueniente à zappatori, che à huomini da conto.

Per cuocere pesce cane.

Alessò similmente come si dice in questo altro capitolo poi con agliata forte mescolata, etuandio con vn poco di mostarda fortissima, & frigerai vn poco insieme con questi impiastri. Ma conciali bene quanto tu vuoi, che non farà mai buono che di sua natura è tristo.

Per cuocere Anguilla.

L' ANGVILLA grossa vuole essere arrostita e scorticata.

EPVLARIO CHE INSEGNA

ricandola, & pestandola molto bene, e poi tagliala in pezzi larghi vna mano, ò manco. E quando metti gli pezzi dell'anguilla nel spedo: ad vno ad vno sempre se vuol mettere vna foglia de saluia: ò de lauto tra l'vno è l'altro voltado il detto spedo tanto adagio, quanto sia possibile. & spesse volte la bagnarai con vna salamora, come si dice di sopra. Et quando te pareráno presso cotti habbi vn poco de pane grattato, con vn poco de canelli, & sale mescolati insieme, gli buttarai destramente sopra l'anguilla, per farli con queste à modo de vna crosta intorno, che li darà buon gusto: Nota le picciole poi lessale cõ acqua, & vino, & bone herbe, & specie come è detto di sopra.

Per cuocer gambarelli marini.

Falli similmente lessare con fenocchio, & dalli similmente l'aceto per sapore.

Per cuocer ostreghe.

Le ostreghe si cuoce sopra la brasia viua: & quando si apreno sono cotte, & cosi si possono mangiare. Nota se voi altramente cauale fuora de quella sua cortice, & frigelé vn pochetto in olio, & gli metterai di sopra de bon agresto, & de specie forte, cioè pepe.

Per cuocere lampogne.

La Lampogna vuol essere fritta con il lago delle melaranze,

Per cuocere lacce.

Sarà buona arrostita, cauate prima fuora per l'orecchia quella forcina, & budella, come è detto di sopra, & il suo sapor sarà la salsa verde, & lessata ancor è molto bona, & à questo modo vuole il sapore bianco.

Per cuocere cappe.

Habbi vna padella alciutta, & in essa metti le cappe
al suo-

al fuoco, come s'apreno sono cotte, dunque de subito, come le vadi aprire, metterai di sopra alla padella vn puoco de agresto, & de pepe, & de petrosillo tagliato, mirraro, e daralli vna volta sotto sopra, & due con la detta padella. Item le puoi cocere sopra vna pala de ferro calda sopra la brasia: & come si apreno, sono cotte. Ma nota che vogliono essere tenute auanti, che tu gli fai purgare quella arena, che hanno dentro.

Per cuocere merluzzo.

Fallo lessare, & per suo sapore gli darai mostarda bianca.

Per cuocere luzzo.

Fallo lessare quando pie grosso, cauandogli prima fuora l'interiore. Ma non lo raschiare di fuora, perche si vogliono mondare le scaglie quando fara cotto: & con esso darai de lor spor bianco, dell'aglia: o della mostarda. Nota se il luzzo è piccolo fallo tutto: Ancora si può arrostitire sopra la graticula, & impire de cose buone de vna passa.

Per cuocere barbi.

Fallo come ti piace: Ma non è reputato buon pesce. & le sue oue sono pericolose da mangiare specialmente del mese di Maggio.

Per cuocere Temolo.

Il temolo è ottimo pesce, e fallo come ti piace. che ad ogni modo è buono, ma il suo naturale è di lessarlo.

Per cuocere coraizo.

Arrostito in quel modo, che si fa l'anguilla, & in fra gli pezzi gli metterai de le foglie di salvia, ouero de laurano, &c.

Per cuocere gli gambarb.

Falli cuocer mettendogli dell'acqua, & egualmente tanto aceto, e del sale abundantemente, perche fanno

EPVLARIO CHE INSEGNA

per loro stessi acqua, non gli mettere troppo di questo brodo facendoli bollire fortemente, tanto che buttano fuori per se stessi la schiuma sua. Nota per conoscer quando saranno cotti, poni cura quando sarà uscito il brodo due, o tre volte sopra il cadaro com'è detto; All' hora doueranno stare bene. Ma per sapere meglio potrai assaggiare, & non sarai gabbato.

Per far gambari pieni.

Conciali com'è detto nel capitolo precedente, & con la punta del coltello apreli destramente il ventre, tra mezzo le gambe, & cauane fuori tutta quella materia c'hanno nel ventre, & ne la coda, & ne le zanche con mandole, vna pissa. Et à tempo de carne zanche, mettendo à pistare quella della coda, & de la gli metterai cò le dette cose rosso d'oua, secondo la quantità, che tu vuoi fare, & vn poco di casio, & petrosillo, e mazorana battuta minuta: & con questa compositione impirai gli detti gambari facendogli cuocere in buon olio piano, & adagio quanto sia possibile. Et se fusse tempo quadragesimale, non gli mettere oua ne casio. Et se'l ti piace fare varietà de impiragli, habbi de le mandole pistate con il zucchero, & de l'acqua rosata, & impie le cianche, ouero le metade di essi gambari d'vno pieno, & l'altra mettelì d'vn'altro.

Per far cuocere leone di mare.

Atturagli bene la bocca, & quello buco ch'hanno sotto la coda con il bombaso, perche non esca fuori la bontà sua, & mettilo asciutto à cuocere nel fomo abellagio ouer sopra'l focolaro ben caldo, & netto, e spazza facendogli tutto à torno à modo di vno cerchio di carboni viui, tanto di longi che non lo tocchino, e quello si fa, perche si cuoci meglio, & più presto, voltalo spesso, che non si abbruscia. Nota se ti piace, el poi lessare con acqua, & aceto, come gli gambari, facendoli bollire vn puoco più, secondo la discrezione, perche è più
grosso

grosso, & più duro, che li altri gambari. Et per suo sapore gli darai aceto, &c.

Per cuocere Languste.

Attura gli snoi buchi, com'è detto di sopra: e conciali in quel modo, come lo leone.

Per cuocere scarde.

Cuocile come te pare che nõ è grassa, & non è pesce da fare stima.

Per cuocere carpioni.

Falli alassare quando sono grossi, & ancora gli potrai arostire, e frigere essendo piccioli.

Per cuocere Salmoni.

Il salmone, e gentilissimo pesce, & il suo naturale è da esser lessato, & ancora sarebbe buono ad ogn'altro modo.

Per cuocere lasche.

Vogliono esser fritte adagio che non si brusino, per suo sapore li darai salsa verde, ouero agresto verde,

Per cuocere latticini.

Vogliono esser fritti, e per suo sapore darai salsa verde ouero agresto.

Per cuocer rauogliani.

Frigeli similmente, & dalli quello sapore scritto nel capitolo precedente.

Per cuocere barchia cofalze.

Il suo naturale è de frigerlo, & anche alessò, & è buono arostò.

Per cuocere tordo marino.

Fallo alessare essendo grosso, & s'e piccolo fallo frigere, & per suo sapore gli darai mostarda.

Per cuocere agioni ad ogni modo.

Saranno buoni alessò col petrolillo, & col butiro, & de le specie si milmente sono boni fritti, col sugo de melaranze, & agresto mescolato con olio.

EPVLARIO CHE INSEGNA

Per cuocere polpi.

Li polpi sono pesce vile, & non è da farne stima, concialo adunque, come ti piace, per magnanime putane, & per lo lamento de la morte, ohime.

Per cuocere granchi.

Farai in quel modo, che è detto de gli gambari nel capitolo suo. Et con essi darai per suo sapore l'aceto.

Per cuocere persiche.

Quando è grossa vuole essere stata cauandoli fuori l'interiore, non raschiarai niente di fuori essendo ben fresco cocilo in acqua pura; & vno poco d'aceto, & cotto che l'fia il modo darai a nettarsi di fuori, come è detto del luzzo, quando è piccolo vuole esser raschiato, & fatto in oleo. Ancora sarà buono arrostito bagnando con la salamora.

Per cuocer tenche in più modi.

Le tenche sono in tre modi buone. El primo modo alessio quando ella è grossa. Et per suo sapore gli farai sopra vn brodetto con agretti, & specie, e petrosillo tagliato minuto con poco de brodo de la tencha medesima. El secôdo modo la puoi fare riuersata, essendo grossa la raschiarai, & nettarai molto bene fendendola dal capo alla coda, per filo de la schena, & cauane fore tutte le interiora, & romperagli bene le coste da tutti duoi li lati. Poi prenderai le sue ossa, e'l grasso, & il fegato, e non hauendo la tenca seranno buoni quelli de gli altri pesti. Et habbi del petrosillo e magiorana, & altre buone herbe odorifere le batterai molto bene insieme con questi fegati; & oua, & grasso de pesce giungendoui vn poco de aglio tagliato minuto, cioè pezzi piccioli, & vn poco de specie, pepe, & zaffarano, & del sale, & vno poco d'oleo. Item de brugne secche; o de le giulole cerase, ouero de l'vua pasta; o con alquanti pignoli mondi. Item roschio de oua freschi, secondo il tempo, incorporando molto bene tutte queste cose, le mettrai sopra questa tenca riuersa; cioè sopra la pelle, che la pelle ven-

ga dal lato destro, & falla cuocere con l'ago. & con filo, ouero la ligarai molto bene intorno con vn spago, in modo che ritenga questo pieno; & mettila sopra la graticola, dandogli il fuoco adagio, perche vuole il tempo assai ad esser ben cotta, & arostindola gli farai vna salamura con aceto, oleo, & sale, & zaffarano, & con pepe, & vn poco de sappa, e come la volterai, la bagnerai molto bene con questa tale salamura. Il terzo, & vltimo modo quando la tenca è piccioletta habbila molto bene raschiata, & aprila similmente per lo filo della schina, & di sopra gli buttarai vn poco di sale, & infatinala bene di dentro, & di fuori fringendola in bono oleo, & per sapore gli metterai di sopra del sugo de melezanze, ouero de l'agretto; &c.

Per cuocere trutte grosse.

Nettale molto bene; & tagliale per trauerso in pezzi larghi vna mano, & conciarai questi tali pezzi per ordine nel caldaio, o pignatta doue gli vuoi cuocere, facendo, che quello tagliato venga di sopra, & asserandola in questa forma, a suolo gli buttarai del sale abundantemente, & fatto questo di tutta la quantita, che vorrai cuocere gli butterai suso de l'acqua pianamente cō tal destrezza, che non mandi via quel sale posto sopra il pesce, agiongendoui ancora vn poco d'aceto tanto che venga a stare il brodo sopra il pesce tre deda, & fallo bollire, schiumandolo molto bene, & come non fa schiuma gli leuarai di sotto quasi tutto il fuoco, per lasciarlo bollire quanto più adagio, che tu potrai, tanto che sia cotto. dappoi caualo fuora sopra vna tauola netta a sciugare, e di sopra gli metterai delle specie dolce. Et con questa trutta gli darai il sapore bianco, che habbia gengeuero affai, & quando è picciola nettarla molto bene, & tagliaralla per lo lungo della schena da l'vna parte, & da l'altra per quelli tagli gli metterai in corpo di sale; & poi gli farai stare in sopresso tra duoi taglieri, con qualche peto di sopra,

EPVLARIO CHE INSEGNA

di sopra per spatio di due, ouero tre hore, & fatto questo la infarinari, & frigerai in buon oleo bene adagio, & à questo modo la potrai conseruare tre, ò quattro di se ti piace.

Per cuocere la lampreda.

Mettila à molle in vn poco d'acqua calda, & rascia via quella viscosità, che hanno di sopra, ma non guastare, ne rompere la pelle, & cauagli la lingua, & gli denti, & in fondo del ventre, ouero al suo fello gli farai vn buco picciolo, tanto che li possi mettere la punta del dedito, & con vn coltellino, ò con vn stecco del legno acuto alzarai suso per quello buco il suo budello, tanto che possi prenderlo con la mano inuoltata in vn panno de tela, & tiralo fuora pianamente, acciò che venga tutto sano, senza rompersi, perche la lampreda non hà niente in corpo de cariuo, eccetto questo budello. Nota il sapore raccoglierai molto bene tutto il suo sangue, & con questo à quello, se ne fa il suo sapore, & in bocca gli metterai la metà de vna noce uiscata, & tutti quelli bugiatti, che hanno appresso alla testa gli metterai vn garofano sano, & in questa forma metterai la lampreda in giro in vno tegame di terra capace ad essa lampreda, & dentro gli metterai meza onza de oleo bono; con vn poco d'agresto, & vn poco de vino bianco del migliore, che possi hauere, facendo tanta quantità de questi liquori, che copra la lampreda più de meza, & de sopra gli metterai vn puoco de sale facendola cuocere adagio sopra la brasia, come vna torta, e quando comincia à cuocersi, apri quelli buchi con lo coltello, che sono sotto, & stringendo di sopra con vn tagliero, ò altramente tanto, che tutto il sangue esca fuora, & mescolasi con quelle altre cose. Et questo cuarli il sangue il potrai fare con maggiore commodità, se più ti piace inanzi che tu metti al fuoco. Et per fare il suo sapore, habbi delle mandole, ò noce senza mondarle farai brustola.

re con la cenere calde, & nettale facendole pistare con vn puoco d'vua passa, & vna fetta di pane brustolato le disteperarai con agresto, & vn poco de sapa, & con vn puoco di quello vino, & altri liquori sopradetti, nell' quali si cuoce la lampreda, & passato ogni cola per la stamagna aggiungendoui del gengerero, e pochissimi garofani, & de la canella affzi. Item se il suo sangue hauera raccolto prima che l'habbi posta a cocere. lo mescolarai con le cose sopradette, de quali tutti insieme ponerai cō la lampreda à bollire tanto che sia ben cotta, poi la volterai insieme con questo sapore nel pizzello, & la mandarai in tauola.

Item li potrai cocer in altro modo, cioè arrosto nel spedo.

Quando si cuoce arrosto, si volta mettendogli sotto vn vaso atto à questo per raccogliere il sangue el grasso cocendo, & le goccioline che scono della sopradetta lampreda, e lo migliore de la tua bontà. Nota con questo potrai componere & fare vno sapore come ordinatamente si mostra di sopra, il quale darai con essa lampreda. &c.

Nota quando son picciole le lamprede, cioè lampreda arrosto.

Vogliono esser arrostite a dagio sopra la graticula dandogli vno sapore col sugo di melaranze, & sapa. Et non hauendo melaranze in loco suo gli metterai d'agresto cō sale, & olio, & de specie dolce. Et nota metre si arrostino, le bagnerai spesse volte col detto sapore, & cote le metterai sopra del detto sapore, & mandarai in tauola.

De cuocer salamari grossi, & piccoli.

Quanto sono più piccioli tanto saranno migliori, & fauali molto bene, e gli farai vn pieno, come è detto de le renche riuerte, & migliore se usai, & frigerali in buon olio, mettendoli di sopra del sugo di melaranze, e qualche buone specie. Et nota il grosso lo puoi
aleffare

EPVLARIO CHE INSEGNA

aleffare, Taglialo in pezzi al modo, che si fa la tripa del vitello, del boue, con poco brodo, e che sia cotto. Et con esso metterai del petrosilo tagliato minuto, & delle specie. Nota essendo grasso il farai à questo altro modo lascian solo prima con vn poco di vin bianco, & vn puoco d'agresto, e de sappa premendole ben fora insieme con queste cose quel sugo negro, che con quello si fa il sapore, & prenderai mandole brustolate sotto la cenere calda secondo la quantità. & pila molto bene con esso pane brustolato posto insieme con questo, & tutte queste cose distemperarai con quella lauatura del calamare passando ogni cola per la stamegna, le farai vno poco bollire agginungendoui dentro della canella, & del gengero, & vn poco de garofani. Et fritto il ditto clamare in bon oleo metterai di sopra questo buon sapore.

Per fare il luzzo ouero altro pesce, che sia cotto, sano in tre modi lesso, fritto arosto.

Habbi vno pesce grosso cauatoli fora l'interiori lauato molto bene li ligherai d'intorno il capo, che copra la terza parte del pesce vna benda, ò senza ò pezza de tela bagnata, e questo per coprir quella parte, che vole esser aleffato. Poi volti adori alla coda raschiarai questa terza parte de lo detto pesce, fendèdo questa tal parte de la coda, vn poco da ogni lato come se volessi far al pesce da frigere. Et i prima cominciarai à cocere q̄sta parte de la coda frizendola con bona diligentia, che nō guasti il resto. Et fatto questo haueraì vna tauoletta sottile attorta da quella larghezza del pesce, sopra laquale destramète ligherai il detto pesce, perche nō se rompe, metterai ala stare, quella parte de la testa, ligata cō la benda cosi ligata come ella sta facendola bollire pianissimo. & che'l brodo non tocchi del pesce, se non quanto tocca, & copri la perfetta benda, & bollita, & cotta à bastanza questa parte il cauaraì fuora, sciogliendo pianamète della tauoletta, che nō si rompa, & mette sopra vna graticula cosi integra facendoli

doli di sotto vno lettuccio de brasie in tal modo, che l'caldo del fuoco non possi toccare se non quelle parte de uerzo; che nō è cotta, & per obuiare, che non offenda la parte lessa, ò fritta al foco, prenderai due pietre quadre attē al bilogno, e metterai sotto la graticula, & in mezo di esse concierai le brasie per arrostire, & arrostendo bagnarai quella parte con la salamora detta nel capitolo del pesce da rostire, & quādo te parerā bē cotto leualo & scioglie pianamente quella benda, mondando con le mani quella parte lessa mandarai à tauola. Dandoli si te piace di tre ragioni sapore conuenienti à lesso, e fritto, & allo rosto

Per cuocere bon schinale.

Taglialo à trauerfo in fete grosse mezo dedo, ò circa e nettalo molto bene intorno, facendolo cocere sopra la graticola voltandolo spesso, & bagnandolo di continuo, con oleo, & aceto miscolato insieme prendendo rāto de l'vno quanto de l'altro. Nota che non vogliono cocerle, ne asciugare molto, & come te parerā che l'color del foco habbia penetrato ben da ogni parte saranno cotti, poi le metterai in tauola, & per cognoscer quando lo schinale è bono tagliato trouandolo bene colorito, & roschio, farà buon segno ma habbi auuertentia che non sia troppo vecchio; & che non habbi dell'aranzo.

Per fare chiaualle d'oua di sturione, e cocerlo in fette

Habbi del pane brustolato rāto, che sia vn poco colorito, e taglia del chauiaro in fette simile a quello pane in grandezza, ma vn poco più sottile, e diltemper lo sopra uel pane, & mettendo le dette fette sopra la pōta del coltello, ò vna forcina attāta tale mestiero le mostrerai a l'acero del fuoco, rāto che l'chiaualle di sopra s'indurisca, e faccia à modo d'vna crosta vn poco colorito, Nota sel cocerai à altro modo. In prima lauādo molto bene in acqua tepida: perche nō sia tanto salato, e hauerai di bone herbecine

EPVLARIO CHE INSEGNA

cine tagliate minute, & vna molica di pane bianco grattato, con vn poco di cipola tagliata minuta, & soffrita vn poco di pepe sopraggiungédoui vn bicchiero de acqua, & mescolarei tutte queste cose insieme con lo chauiale, & faranno vna frittata, & poi fringendola come si fanno quelle dell'oua. Et per fare il chauiale prenderai l'oua del storione à quella stagione, e tempo che sono migliori gli storioni, & caua fora delle dette oua tutti quelli nerui, che hanno per dentro. Lauandole con buon aceto bianco, & posto sopra vna tauola li lasserai sciugare, & poi le metterai in qualche vaso, salandole con discretione tanto che basti, & menale molto bene insieme con le mani. Ma destramente per romperle manco che si puole, & fatto questo hauerai vn sacchetto ben bianco de tela, vn poco raro, & buttarai dentro questo chauiale per vno vno di, & vna notte, perche si coli fora quell'acqua, che li fa il sale, e fatto questo reponerai in vno vaso bene calcato, & ben stretto, cioè premendolo molto bene con le mani, e farai nel fondo del detto vaso tre; ò quattro bugetti per li quali possa uscire la humidità, se non fusse bene colato, tenendo il detto vaso. E potrai mangiare del detto chauiale à tuo piacere;

Per carpionare trutte à modo di carpione.

Netta bene le trutte, & caua fuora l'interiora pungendole in molti lochi con la punta del coltello d'ogni parte. Farai vna salamora d'acqua, & aceto, tanto, che l'vno quanto de l'altro mettendoli del sale assai elquale farai struggere molto bene, & dentro li metterai le trutte per mezzo giorno, ò manco. Et fatto questo li cauarai fora, e portarale sopra vna tauola mettendo in sopresso per vn' hora, ò due, ò tre, & frigerale ben in olio buono, & assai, & che siano ben cotte, & non arse. Et nota queste trutte potrai conseruare vn mese fringendole dell'altre volte si te piacerà, e refacendoli à modo di carpioni, &c.

Per far Botargo.

Piglia l'oua del cefalo, ò mugno, che sia ben fresco si la vuoi far bene, che sia di stagione. E guarda de non rompere quella pelle sottile, che sia intorno l'oua; & burtala sopra del sale trito con discrezione, che non sia troppo, nè poco, e lassale stare così con lo detto sale sotto, è sopra per spatio d'vn dì, & vna notte, & fatto questo leuale, & legale al fumo, tanto lontano dal fuoco che per niente le offenda il calore. Et fatte bene lecche per conseruarle, le concierai in vna scatola, ò barile de legno, mettendoui con esso di molta crusca, alias semola, e le dette botarghe comunemente si mangiano crude, ma chi le vuol cotte, le scaldi sotto la cenere, ouero su'l focolato caldo, e netto, voltandole sotto sopra per fin tanto che siano calde, &c.

Per cuocer il buon Tarantello.

Habbi de l'acqua con vn puoco d'aceto, e fallo stare à molle per canare fuora il sale per due, ò tre hore dappoi metti a bollire il tarantello facendolo cuocer moderatamente, ma non troppo, & cotto, caualo fuora, e nettalo, e fallo stare à molle in aceto. Et per conoscer quando è buono sarà più grasso è tanto sarà più migliore, & vuole esser della ventresca del tondo, & vuol esser sodo, e duro, non molle.

Per cuocer la Tonina.

Falla star à molle in l'acqua tieida mutandola due, ò tre volte, e falla bollire vno pochetto, cioè due, ouer tre bolli, poi cauala fuora, e mettila nell'aceto. Ancora si può mangiare cruda ben lauata à chi piace.

Per cuocer l'Anguilla salata.

Scortica l'Anguilla, e tagliala in pezzi larghi vna mano bollendola in acqua per mez'hora, e poi burtata via la detta acqua, & mettila in altr'acqua fredda, lasciando la ancora bollire tanto che sia cotta, poi cauala fora, & mettili sopra dell'aceto, & del petrosillo.

Per

EPVLARIO CHE INSEGNA

Per cuocer trutte, & ogn'altro pesce salato d'acqua dolce.

Falle ttare a molle nell'acqua tepida quattr'ore o cinque, più è manco secondo il bisogno, & che saranno grandi, ò piccioli, e similmente farai d'ogn'altro pesce salato, E nota, che in tutte le nature, & qualità de pesci sempre si vuole attaccare al più grosso, secondo il prouerbio, che si dice, pesce vecchio came giouene.

Capitolo quinto per far torte nella quadragesima. & prima fare torte de gambari.

Habbi gli Gambari, & falli allestare, & di essi cauarai tutto quello che è buono, & pisterai molto bene nel mortaro, e farai de buono latte de mandole ben stretto passando lo detto latte per la stamegna, con acqua rosata, e non hauendone, in luoco de quella roglie buono brodo de bizelli, ò di ceci bianchi franti, & con queste cose pisterai vn poco d'vua passa, e qualche fiche, aggiungendoui ancora vn'altro poco d'vua passa calda, & petrosillo, & maggiorana, e biette fritte in prima in buon oleo, & battute ben minute col coltello, aggiungendoui del gengero, & della canella, & del zucchero, & questo tale pieno ouero compositione vole esser ben pisto, nel mortaro. Et per fare, che si prenda come fa il latte, li metterai dentro vn puoco di poluere di amido, incorporandola molto bene con queste cose, ouero vn poco d'oua de luzo pisto, e passate per la stamegna, che stringono molto, & fanno prendere meglio, & faralli le sue croste di sotto, e sopra come si fanno à l'altre torte. Et quando è cotta metterli di sopra del zucchero, e dell'acqua rosata.

Per far torta de anguilla.

Scorticarai l'anguilla, & tagliarall in pezzi larghi doi dita facédola vn poco lessare, che non sia troppo cotta, e farai del latte de mandole belle bianche passando le dette mandole con buon agresto, e con acqua rosata per la stamegna, e fa che l detto latte sia ben spesso cioè stretto, & pitarai vn poco d'vua passa molto bene con qualche

che fiche secche. Poi pigliarai delle spinace: rōpendogli molto minuti con le mani per trauerso, e frigerali vn poco con oleo, aggiungendoui vn poco di petrosillo tagliato minuto, e battuto bene. Item vna onza d'vua passa in tegra, & vn'onza de pignoli mondi, e mettelì de gengero uero della canella, del pepe, e del zaffarano discretamente, secondo la quantità, che tu vuoi fare, & tutte queste compositioni miscolando con le mani incorporarai molto bene insieme; & metterai la crosta di sotto nella padella, dentro il concierà questo tale pieno, e compositione, facendone prima vn sopra la detta crosta poi vn'altro solo d'anguille così di grado in grado piacẽdote potrai fare tanto che sia fornita questa compositione; & di sopra gli metterai l'altre crosta facendola cuocere molto bene adagio, dandogli il fuoco temperatamente di sotto, & di sopra; & quando sarà mezza cotta piglierai vn poco d'agresto, & d'acqua rosata con zuccaro, & fà di molti bugi nella crosta di sopra; perche queste cose possano bene tirare; che gli metterai di sopra lasciandogli ancora tanto al fuoco, che sia fornita ben di cuocere.

Per fare torta di datali di mandole, e d'altre

Piglia due libre di mandole monde, e Pistale molto bene con buon grasso di pesce; & vn poco d'acqua rosata la passarai per la stamegna, che sia ben stretta; & hauerai meza libra di datali buoni; & netti, con vn poco de vua passa, & fichi secchi gli pistarai molto bene nel mortaro, & pigliarai vn poco di spinace, de petrosillo, e mazorana, e frigerali in buon oleo battendoli con lo coltello, & mettẽdo con le dette herbe qualche figatello grasso, & vn buon pesce battendolo insieme con esso poi habbi due onze di pignoli intieri mondi, e netti, & quelli teru'rai per ficcarli di luso, quando haurai disteso il pieno della torta, & pigliarai ancora de l'vua passa negra, & vna libra de zuccaro, della canella, del gengero; & vn poco di zaffarano, e tutte queste cose mescolan-
tote;

del zuccaro, & acqua rosata e darai sopra vn poco di cal-
da di fuoco, & nota, che questa torta vuol esser bassa:

Per far torta di peste de fegatelli; & latte di pesce.

Farai lessare il pesce cō queste interiori, & habbi bi-
zelli lessi, e pistali bene, & passali per la stamegna, & si-
milmente pista il pesce, e fegatelli e latte cauandone fuo-
ra tutte le spine, & hauendo oua de trutta, ò tenca saran-
no buone à mettere, & pistar con queste altre cose. Poi
habbi del petrosillo, & della mazorana baturca minuta la
metterai pistare insieme nel mortaro aggiungendoui del
zuccaro, del gengeuero, & canella quanto bisogna à ba-
stanza, & con vn puoco de acqua rosata mescolarai bene
tutte queste cose insieme, & farai cuocere questa torta
adagio, & che sia ben cotta, osservando l'ordine più vòl-
te detto in questi altri capitoli precedenti. E nota che tutte
le torte scritte potrai fare de varij, & diuersi colori in vna
medesima padella secondo li tempi, & ancor de diuersi
pieni, & de diuersa materia, adattando alcune steluze, ò
cose sottilissime quali metterai per diuidere à metà, ò al
terzo, ò quarto come te piacerà.

Per fare torta di Marzapane, &c.

Monda le mandole bene, & pistale quanto più sia
possibile, perche non le hanno à passare per la stamegna.
E nota per fare le dette mandole più bianche, più gu-
stose, e più dolce alla bocca, se vogliono tenere à mol-
le nell'acqua fresca per vno di, & vna notte, ò tanto più
che da se stese, premendole con le dita se mondano, &
pistandole le bagnarai con vn poco de acqua rosata,
perche non facciano olio, & se vuoi fare buona la det-
ta torta metterai in quella tanto zuccaro fino, quanto
mandole appresso, cioè vna libra dell'vno, e dell'altro, ò
più, ò manco come ti piace, e metterai ancora vna onza,
ò due d'acqua rosata buona, e tutte queste cose incorpo-
rarai molto bene insieme, poi pigliarai de cialdoni, ò
nouel

le mandole. Et questa giuncata lassarla stare per vna notte, mettila in vn piatello, ò altro vaso, & la matt nã trouerai quagliata, & presa à modo di giuncata de vero latte, e piacendoti la potrai legare con fronde, e con herbe come si conciano l'altre giuncate, ouero lassarla nel piatello mettendoui sopra del zuccaro, ò delli anesi confetti. Nota che puoi mettere vn poco de amido in questa compositione sopradetta perche si stringe meglio.

Per contrasare ricotta di quaresima.

Piglia vna libra de mandole nette, & pistale molto bene come è detto nel capitolo precedente. Et habbi quattro oncie di zuccaro, & vn'oncia d'acqua rosata, & vno mezo bichiero de brodo de buon pesce de la qualita denotata nel sopradetto capitolo, e distemperai tutte queste cose insieme, & le passerai per la stamegna ben stretta, & queste tali compositioni le metterai in vna forma riprendendo le predette forme in piatello, taglieri mandali in tauola questa ricotta non dimenticando el zuccaro, ouero gli anesi.

Per contrasare butiro.

Prende similmente com'è detto di sopra, vna libra di mandole nette, & piste molto bene, & cou mezzo bichiero d'acqua rosata la passerai per la stamegna che sia ben stretta, e per fare ch'elle stringono ben forte, v'aggiungerai vn poco de farina de amido, ouero vno mezo bichiero de brodo del luzzo, ò tenche, con quattro onze de zuccaro, & vn poco de zaffarano per farlo giallo, puffondo ogni cosa come è detto quanto più stretto potrai poi gli darai la forma à modo de vn pane de butiro el metterai à prendere la sera per la mattina in loco freschissimo.

Per fare vna contrasasse.

Habbi delle mandole bianche, & nette quanto sia possibile, & pistale molto bene, bagnandole con vn poco d'acqua rosata, perche non facino, oleo, & ditem-

EPVLARIO CHE INSEGNA

perarai con buon brodo de luzzo grasso, & fresco, & bene sustantioso, ouero con vn poco d'acqua rosata le passerai per la stamegna facendone latte, & hauerai vna meza libra de riso più, ò manco secondo la quantità, che vuoi fare netto, & politamente lauato, e poi el farai cuocer molto bene in la metà del sopradetto latte de mandole, & prenderai ancora tre oncie de amido del migliore, & più bianco, che possi hauere, el metterai à stuggere in l'altra metà del detto latte, tanto che tu veda, che l'amido sia ben disfatto, poi farà bollire questo latte, & amido insieme per mezo quarto d'hora, menandolo continuamente col cocchiaro, e guarda che non pigli fumo. Fatto questo, prenderai il detto riso, con tutti gli soprascritti latti, & insieme gli passerai per forza di mano, ò coechiaro, che tal compositione quanto è più spessa, tanto viene migliore, non dimenticando di metterui del zuccaro in abbondantia, e prenderai quell i quantità; ò parte di questa compositione, secôdo la discretione, che ti prerà che sia à bastanza à farla gialla con zaffarano, & formane ballotte tonde à modo de rossi d'oua. Poi habbi due forme di legno fatte à posta come l'oua, & non hauendo le forme, in loco de quello prenderai due rossi d'oua, mettendo della compositione bianca di sotto, e di sopra, e tutto attorno alli detti rossi formarai queste oua politamente, & à vno, à vno li conciarai nel piatto, che pareranno à vedere oua dure, che sino mondare, & distemperate, & fare bantliquide: vn poco di quella compositione bianca con aqua rosata, e zuccaro caldo, ouero freddo come ti piace; & lo potrai geuar sopra le dette oua, che paranno vn latte. E se più ti piace sino a sciugge la farai senza gettarne sulo quel liquore, ma in suo luoco vi metterai del zuccaro fino spoluerizato.

Per fare corsa di castagna.

Farai cuocere le castagne alessi, e falle pistar bene poi le passerai per la stamegna con latte, gioggendoui calcio, rossi d'oua, & spiciarie, con sfoglio di pasta, e pongasi.

grasi nella tortiera, coprasì con altro sfoglio, à gelosia, ò altro lauoro, e facciasì cuocere nel forno, ò sotto il cello, come più è comodo.

Capitolo quinto per fare torta nel tempo di carne, & prima per fare vna torta bianca, e buona.

Piglia due libre de buono casio fresco, & taglialo minuto è pistalo molto bene, & piglia quindeti, ò se dici albumi, ouero bianchi de oua, & macinali molto bene con questo casio aggiungiendoui vna libra di zuccaro, meza onza di gengeuero più bianco, che tu possi hauere similmente meza libra de distrutto de porco bello, e bianco, ouer in loco de distrutto altro tanto butiro buono, & fresco. Item del latte competentemete quanto che basti. Poi farai la pasta ouero crosta in la padella sottile, come vole essere, & metteralla è cuocere dandoli il fuoco adigto de sotto, & di sopra, & farai che sia di sopra vn poco colorita per il caldo del fuoco. E quando ti parerà cotta, caccia fuora della padella, & di sopra vi metterai del zucaro fino, & dell'acqua rosata.

Per fare vna torta gialla, e buona.

Pigliarai altro tanto casio, come è detto nel capitolo di sopra della torta bianca, & grattalo, e nota che quanto è piu grasso il calcio, tanto è meglio, poi habbi de l'herbette, petrosillo, & mazorana, & nettate, & lauate, & battile molto bene con vn coltello, & metterale insieme con quello casio menandole, & mescolandole molto bene nel mortaro, tanto, che siano ben battute, & incorporate aggiungiendoui del'oua, & del pepe tanto che batta, & vn poco di zaffarano. Item de buon butiro, ò distrutto mescolando, & incorporando tutte queste cose insieme com'hò detto, e questo pieno metterai in vna padella con vna crosta di sotto, & vna di sopra dandoli il fuoco temperatamente, e quando te par che sia meza cotta, acciò par più bella; con vn roschio de oua battuto, & con vn poco di zaffarano la farai gialla. Nota à conoicere quando, è cotta, poni mente quando la crosta di sopra si leuara,

EPVLARIO CHE INSEGNA

leuerà, & alzarà in suso, che al hora starà bene, & potrai leuarla dal fuoco.

Per fare vna herbolata del mese di Maggio.

Piglia altro casio fresco com'è detto di sopra, & pistalo molto bene, & habbi quindici, ò sedeci oua, & di buon latte, e pigliarai delle bierole in buona quantità, cioè per la maggior parte, e della mazorana, & vn poco di saluia, assai menta, & vn poco di petrosillo. e tutte queste herbe te pistrarai insieme molto bene, premendone fora il sugo, e passandolo per la stamegna ilqual sugo metterai insieme con le predette, mettèdo con esso meza libra di buon distritto, ouero butiro fresco. Aggiungendoui meza onza di gengero bianco, dieci oncie di zucchero, & fa che tutta questa compositione sia ben mescolata in vna pignata, laqual metterai sopra le bracie lontano dalla fiamma del fuoco, menando continuamente con lo cocchiaro tanto che te parà, che cominci a pigliare à modo d'vn brodetto. Fatto questo haurai in la padella vna pasta torrile, & metterai dentro queste cose sopradette, cioè questo pieno. dandoli il fuoco temperatamente adagio di sotto, e di sopra. E quando te parerà che sia preso a bastanza caualo fora, & mettelo sopra del zucchero fino, & de l'acqua rosata, & simile torta, ouero herbolata quanto è più verde, tanto è più bella, e migliore, & mostrarasse più galante.

Per far torta di zucche.

Habbi delle zucche modale molto bene, & grattale, come se grata il casio, e falle vn poco bollire in buon brodo, ò in buon latte, pigliarai tanta quantità di casio fresco quanto è detto di sopra nel detto capitolo. Giungendoui con esso, e mescolandoui vn poco di casio vecchio, & pigliarai vna libra di buona ventresca di porco, ò vna tetta de vitella cotta molto bene alella, battuta assai con il coltello, & volendo potrai in loco di queste due cose sopraditte, se più ti piace vfare il butiro; ouero distritto giungendoui meza libra de zucchero vn poco di zafarano, & de canella, con vn bicchiero de latte, & oua
secon.

secondo'l bisogno. Et come te pare, che le zucche siano cotte, tirale fuori dell'acqua, & passale per la stamegna & farai gialla questa compositione col zaffarano; poi la metterai nella padella solamente con vna pasta sottile di sotto, non di sopra, & daralli il fuoco temperatamente di sotto, & di sopra, & quando si parerà m'zza cotta gli getterai di sopra in loco della crosta, delle lasagne ben minure, & quando sarà cotta à bastanza vi metterai sufo del zuccaro, & acqua rosata.

Per far torte di rape, di pere & di pome cotogne.

Similmente secondo li tempi, & le stagioni potrai far torta di rape, & di pere cuoce prima stagionate molto ben sotto la brasia, ouero con la sapa, ò con vino dolce, & ancora con le pome cotogne potrai fare, tagliandoli prima in quarti, ò in pezzi mondandoli bene, & dentro le farai lessare in brodo, & se più ti piace le potrai etiam diuocuer sotto le brasia, che se si seranno meglio patlandole sempre per la stamegna, e giungendou i l'altre cose sopradette come è detto della zucca.

Per fare vno miliaccio.

Per fare vno miliaccio per quattro, ò cinque persone, pisterai molto bene dua lire di casio fresco freschissimo tanto che para essere ritornato in latte, & hauerai tre ò quattro oncie di fior di farina, e otto, ò dieci bianchi di oua, & mezza libra di zuccaro mescolando queste cose incorporandole ben insieme, & se non hauesse fior di farina, habbi vna molica di pan bianco, & grattala ben minuta mettendoli in luoco de farina, & hauerai la padella senza pasta, ò crosta, & in sul fondo di dentro vi metterai di buon distrutto, facendone vn tolo che sia alto vn dito, ò circa. E metterai la detta padella in su la brasia, tanto che'l distrutto sia ben caldo, & dentro vi metterai questa tale compositione, dandoli il fuoco temperato sotto, e sopra, com'è detto all'altre torte, e quando sarà cotta. cauala fuori, & di sopra vi metterai del zuccaro fino, & acqua rosata.

EPVLARIO CHE INSEGNA

Per fare torta buona di fiore di sambuco.

Habbi li fiori lgranandoli, & lavandoli polltamente, & di quelli suoi ramicelli, & con essi incorporerai molto bene tutta la materia, che è scritta nel capitolo da fare, torta bianca, ma nota bene, che questa tale compositione possa con li fiori vuol esser più stretta, & spessa, & quello vuol esser, perche li fiori si vengono bene à comparire, & che siano tanto di sotto, quanto in mezzo, & di sopra, & per tutto egualmente.

Per fare torta de capriole de vite.

Togli quella capriole, che si le vite, e daragli vn bollo battendoli, & pistandoli molto ben col coltello. Similmente si fa con le rosse: & haurai di buon casto fresco, & vn tetta di vitella bene alestata, battendo insieme ogni cosa bene, e se più ti piace in luoco della tetta potrai vñ are del dustrutto, ò buiro, merédoui del gengeuero, e de la canella, & del zuccaro à bastanza, e metterai questa tale compositione in la padella, ponendoui vna crosta di sotto, & vna di sopra, & quando sarà presso cotta, forarai la crosta di sopra in molti luoghi, quasi per tutto, & fornita che sarà di cuocere gli metterai di sopra del zucaro, & de l'acqua rosata in buona quantità tanto che basti.

Per fare torta de cerase rosse.

Habbi le cerase ue le più rosse che tu trouerai, & cauane fuora le ossa, & macinali molto bene nel mortaio, & habbi delle rose rosse battute ben col coltello, con vn poco de casto fresco, & vn poco de casto vecchio, pista molto bene agguingendoui delle specie cioè della canella, gengoro, e poco pepe, e del zuccaro, & miscolarai bene tutte queste cose insieme, agguingendoui etiã diò, oua secondo la quantità, che vorrai fare con vna crosta di sotto la metterai à cuocere a bel'agio nella padella, & quando sarà cotta gli metterai sopra del zucaro, & l'acqua rosata.

Per

Per fare torta grassa col riso.

Laua il riso e nettalo bene, & fallo cuocere nel latte, ò in buon brodo grasso tãto che sia bẽ cotto, & poi lo cauarai fuora sopra vn tagliero, lassarallo sugare, & poi pigliarai vn poco di buon casio fresco, pisto molto bene, giungendoui oua, secondo la quantità del zuccaro, & de l'acqua rosata, & ancora piacendo vi potrai mettere vn puoco di latte, & miscolato bene ogni cosa insieme lo metterai ben à cuocere in la padella, offeruando quell'ordine, & modo detto di sopra nel capitolo della torta bianca. Et nota che questa richiede, & vuole minore quantità di casio, che le altre soprascritte.

Per fare torta di farro.

Netta molto bene il farro, e fallo cuocere in buon brodo grasso, e poi caualo fuora siquale com'è detto del riso & pigliarai vna libra. di buono casio fresco, e meza libbra di buõ casio vecchio f cẽdo pittare l'vn e l'altro gratare si costuma de fare, & hauerai vna ventr. sca di porco, ò vna tetta di vitella ben cotta tanto che si quasi disfatta, & bẽ battuta con il coltello, giungendoui di buone specie, e del zuccaro si te piace, & oua secondo la grandezza che vorrai fare, & con vn poco di zaffirano, le miscolare tutte queste cose insieme lo' con la crosta di sotto, il metterai à cuocere in la padella, e quando ti parre, che sia presso cotta habbi delle lasagne com'è detto di sopra nel capitolo de le zucche.

Per fare torta de miglio.

Habbi del miglio pisto bene, & sia ben bianco, e netto, e fallo cuocere in buon latte di capra, ò de vacca, & fa che'l si cuocia stretto, & che sia ben cotto, & piglia vn puoco di fiore di farina, & due bianchi di oua secondo la grandezza che voi fare, & distemprali insieme con la detta farina, & à chi non piacesse l'oua puoi distemperare con latte la farina sopraddetta, & distemperata la materia con lo detto miglio, & menandole molto bene col cocchiato, ancora lo lascerai bollire vn pocchetto

la grandezza che te pare, & habbi delli polastri, & delli pizzoni vn poco alellati, e smembrati in quarti facendo de ogni quarto due ò tre pezzi, & habbi delle mandole ben pistate, & roschio d'oua, del zaffarano, & de buon brodo grasso con vn poco d'agresto facendo prima asciugare la detta pasta a modo di quella de pastelli, & fa che le sponde stiano dritte, & impile molto bene di farina, mettendogli sopra il tuo coperchio di pasta, & lassarai cuocere tanto che ti pare che stia dritto, poi taglia il coperchio e tirane fuori la farina, & metterati dentro de sotto gli detti pezzoli de la carne conciandola, ad ordine, come si fa vn pistello, e di sopra gli metterai del brodo, e dell'altre cose soprascripte, e fa che senta ben del gengeuero, & poco di pepe, & questa torta f.rai cuocere nel forno, ouero nella pedella come si fanno l'altre torte.

Capitolo sexto per fare la gelatina de carne, ò pesce, è de più colori in vn piassetto.

A farla bianca la gellatina, habbi dell'aceto bianco bene, ouero dell'agresto bianco & vecchio con esso metterai due volte tant'acqua, & habbi de gli piedi de castorini, ò de capretti scorticati. E nettagli molto bene specialmente nel mezzo delle onghie, tagliandole per trauerlo cauandone le ossa cioè gli fusi delle gambe, & laua molto bene nell'acqua fredda, e li metterai à bollire, in quella melcolanza de aceto, & de acqua sopradetta bolendola più adagio che sia possibile. Aggiungendoui con esse à bollire del gengeuero mondato molto bene, e tagliato in pezzoli, e della grana paradisi tutti solamente, e quando li piedi ti pareranno cotti, cauali fora, & fa che'l brodo senza essi bolla ancora vn poco. Poi habbi apparecchiato dieci biache d'oua fresche, più, o meno secondo la quantità che voi fare osseruando tutto l'ordine in colare chiarire, e far ogn'altra cosa come si dira di sotto nel capitolo, de la gelatina carne, & habbi apparecchiato li tuoi piassetti cò caponi, ò polastri, ò altri che vogli mettere la ge-

EPVLARIO CHE INSEGNA

latina sopra gli metterai questa tale decoctione politamente apparecchiata reponendo i piatti in loto fresco, perche l'habbi a prendere, & gelare meglio; e poi gelato molto bene per far varij colori taglarai fuora vn buon pezzo, ouero vn quarto di quel gelo che è nel piatto mettendolo al fuoco in vna pignata netta tanto che ritorni in brodo, & piglierai vn poco di zaffarano lo potrai far giallo à tuo modo, & quando sarà ben raffreddato potrai lo detto brodo al loco suo medesimo nel piatello, ouero altra cosa proportionate à quella materia, ma guarda molto bene, che non sia caldo quando il remetti, & racconciato questo politamente, ancora notarai, che come sarà ben preso, & congelato caua vn'altro quarto facendolo roschio con li cormali in simil modo, ch'è detto del giallo. Nota succi siue tu piglierai l'altro quarto bianco per farlo verde à tuo modo tu hauerai della foglia del grano ouero orzo, quando è in herba, de fresco petto-sillo molto ben pisto & ben perfettamente macinato bene insieme farai colare in quella medesima forma, come è detto di sopra delli altri due colori. Ancora notarai: similmente potrai fare pauonazzo l'altro quarto bianco con le carote, ouer gniffero cotto sotto la brassa molto bene, e poi mondarai destramente con il coltello quella parte di sopra, laquale ha il colore pauonazzo; & quello metterai in fondo del sacco, del qual si cola la decoctione della gelatina, & tante volte ritirando, gli buttarai sopra quello brodo bianco, bene riscaldato, che habbia molto bene preso il detto colore, hauendo similmente fatto, & osseruato questo modo in tutti gli altri colori sopradetti. Nota ancora racconciarai etiamdio, questo ultimo al suo luoco, come gli altri colori. Et se più colori volessi fare, sta in tuo libero arbitrio, che in questa maniera potrai fare quanti te piace.

Per fare gelatina de gambarelli, che pareranno vini.

Piglia li gambarelli col scorzo, e fagli stare à molle ne l'aceto, e poi piglia di quelle cose, vt supra.

Per fare vn'altra bella gellatina.

Toglie quaranta piedi de castroni, & scorticali, & cacciane fora l'ossa, e ponili detti piedi à mole in acqua fresca p' spatio di tre, ò quattro hore. Dapoi lauati molto bene, & poi togli vn boccale d'aceto, & vn boccale di vino bianco, & doi boccali d'acqua, e ponili à cocere gli detti piedi, mettendoui ancora del sale secòdo il bisogno, e falli bollire adagio schiumandoli sopra tutto con buona, & perfetta diligentia, & come saranno mezi cotti togli vn buono quarto de perfettissimo peuere integro, e fine ancora vn quarto de peuere longo, ancora vn quarto de gratia paradisi, ancora vn'altro quarto de canella perfettissima integra, ancora mezo quarto de spignardo, & garofani, & pista molto bene tutte queste cose grossameto, che siano rote, & non troppo piste, & mettile bollire cò li detti piedi nominati di sopra, & lassale bollire tanto che sia ben consumata la terza parte, e quando li piedi sono perfettamente cotti cauati fora, & ritorna il prodo al foco, e come icomincia à bollire, poni dettò dieci biachi de oua battuti tanto che sia schiumato, & dagli vna volta cò lo cochiaro, e subito passarai molto bene il brodo per vn sacchetto de lana due, ò tre volte insieme con tutta qlla mescolanza, che sia bene colata, lasciàdo star cosi còtinuamente fermo la sopradetta mescolanza nel sacchetto, e quanto più volte, così tato sarà più netta, e più bella, e bẽ stilita, e poi habbi apparecchiato, la carne del polastro, o de cappon, ò de capretto, ò bono vitello, e che sia perfettamete cotta, quanto ti farà bisogno, sia tolta, e leuata la pelle galante, della carne, e ben bianca, e ben netta, e polita, e ponilla a sciugare tra dui panni biachi, e poi ponila ne' piatti,

EPVLARIO CHE INSENA
telli, & poi vi poni sopra il detto brodo, & poi poni gli
piatelli in loco fresco, & lassala gelare,

Per fare gelatina di pesce.

Prenderai de l'acqua, & del vino. & de l'aceto, & per
che più conserui, e duri gli metterai poca acqua, & molta
speciaria vt supra, & perche sappi qual pesce è migliore,
& più sustantioso da far brodo per gelatinari dico la tē-
ca, e l'Inzzo, & quanto sono più grassi, & grossi tanto so-
no migliori. Et nota che questi tali pesci non voleno esser
raschiati, ma solamente aperti, & voleno esser bē freschi
cocendoli bene adagio in vn poco de brodo tãto che so-
lamente siano coperti, e questo perche il brodo prēda più
sustantia, & quando te pare che sia il pesce ben coto cava
lo fora, & scorticalo tutto, & mettilo da parte, ma la sua
pelle rimetterai ancora a bollire nel brodo per vno pez-
zo, & quando te parerà che habbia bollito a bastanza
colarai molto ben el detto brodo offeruando tutto l'or-
dine, & modo descritto nel capitolo de la gelatina de
la carne così in farla gialla, & bella, come in ogni altra
cosa Ricordandoti che questa gelatina vuol hauere, &
sentire de specie. Nota che tu potrai in questo tale bro-
do mettere in gelatina de pesci marini cotti da parte, &
separati. Et ogn'altra ragione di pesce, che ti piacerà.

Per fare gelatina in vn canestro ò ne la gabbia.

Habbi la decoctione bella, & bene apparecchiata, &
habbi vn canestro nouo, ò gabbia noua, & conciali dētro
ordinatamente caponi, o polastri o altre carne che vuoi
mettere in gelatina come faresti in vn piatello. Et habbi
vn altro valo capace ben neto doue possi intrare il detto
canestro, & mette dētro buttando di sopra la perfetta de-
coctione remettēdolo in loco fresco a prendere, & gelare.
Et quando è bene gelata habbi vn coltello scaldato vn
poco, moualo itorno al detto canestro p' cavarlo fuore
facilmente de quel vaso nettando politamente con qual
che pano bianco o in altro modo il canestro tutto a tot-

no. Et così potrai portare la gelatina in questo canestro, o gabbia doue te piace à te. Nota in tempo quadragesima le potrai fare à questi medesimi modi mettendogli dentro il pesce intiero, e sano, che pareno viui. & sarà bello.

Capitolo settimo per fare fritelle de casio, & oua, & con fiore de sambucco.

Habbi di bon casio fresco, & vn roco de casio vecchio bono, & fa che siano molto ben pisti, & con essi metterai vn puoco de fiore di farina, & bianco de oua: secondo la quantità che vorai fare, & vn poco de latte, & del zucchero assai, et macenate molto bene tutte queste cose insieme cauate del mortaro, ve aggiungerai fiore di sambuco à bazzanza secondo che te parerà alla tua descrizione, e li detti fiori non vogliono esser ne pisti, ne rotti, facendo la detta compositione non troppo chiara cioè liquida, accioche possi fare le fritelle onde con mano, ouero in qualche altra forma, che ti piace mettendole à frigere in bono distretto, o butiro, o in bono oleo, e calde madaie in tavola.

Per fare fritelle di bianco de ouo. Et fare fritelle di farina, e casio fresco.

Osseruarai l'ordine, & modo descritto nel capitolo precedente. Eccetto che in quelle fritelle non hai à mettere latte, ne fiore di sambuco.

Per fare fritelle di giuncata, o di latte quagliato.

Piglia la giuncata, & come l'hai taglia, mettila nella stamegna tanto che ne sia bene uscito quel fiore, o acqua che fa la detta giuncata, e fatto questo pigliarai quel fiore rimasto nella stamegna. & con vn poco di fiore di farina, & bianco de oua secondo la quantità, che vuoi fare collo zucchero, e de l'acqua rosata miscolarai queste cose molto bene insieme, e questa tal compositione non vuol esser troppo stretta facendo queste fritelle col cocchiaro à poco à poco grande, o piccole: come ti piace, faralle frigere in buon

EPVLARIO CHE INSEGNA buon distrutto, ò butiro, & che sia ben stagionate.

Per fare buone fritelle de saluia, & frondi di lauro.

Piglia vn poco di fiore di farina, & distemprela con oua, & zuccaro, & vn poco de canella, pepe, & zaffarano, perche sia gialla. Et habbi de le fronde di saluia intere, & à vna à vna la intengerai, o inuoltarai in questa tale cōpositione frigendola nel distrutto in buon oglio, similmente fare fritelle de fronde di lauro. E si fusse in tempo quadragesimale, li puoi frigere in oglio, & non li mettere grasso, ne oua.

Per fare fritelle di pome.

Monda, & netta le pome molto bene, & falle cocere à lesse, o sotto le brasia, & cauaua fuora quello duro di mezzo pistaralli molto bene insieme, & li metterai vn poco di leuita, & vn poco di fior di farina, e le frigerai in buon oleo. Nota le potrai tagliare in sette sottile: & cauagli quel duro come ho detto, & fa quella compositione com'è detto nel capitolo de la saluia, e farai queste fritelle.

Per fare fritelle de mandolla con ouo de gallina.

Habbi le mandole, & pistale ben, & con acqua rosata, e con vn poco di latte: e passerai per la stamegna, & habbi il petto del pollo cotto lesso bene, & pistalo separato da le mandole. Item vn poco de fiore di farina, dui, o tre bianchi d'oua, più, ò manco, secondo la quantità che voi fare, & vn poco de zuccaro miscolarai tutte queste cose insieme facendo queste fritelle in qual forma, che tu vuoi gli frigerai adagio in buon distrutto o nel butiro, & fa che non siano troppo cotte.

Per frigere cascio in padeletto.

Piglia cascio, che non sia troppo vecchio, ne troppo insalato, & tagliato in fettelline à bocconi quadri, ò come ripiade, & habbi padeletto fat: ò à tal meltiero in su lo fōdo metterai vn poco de butiro, ouer distrutto fresco, ponendolo à scaldare sopra la brasia, & dentro gli
mette.

metterai le dette fette di casio: & come te pare, che sia fatto tenerò li darai vna volta: & mettendoui sopra del zuccaro, & canella, e mandalo subito in tauola: che si vuole mangiarlo doppo pasto caldo.

Nota potrai acconciare in altro modo lo detto casio.

Bruscandolo prima arostendo al fuoco de le fette del pane tanto che da ogni lato si cominci arostire mettendole le dette fette per ordne in vna padella da torta, e sopra quello ponerai altre tante fette di casio vn poco più sottile, che quelle del pane, & sopra la padella metterai il suo coperchio, fatto caldo tanto che'l detto casio si comincia stringere, ò à squagliare, & fatto questo gli buttarai di sopra del zuccaro con canella, & gengeuero.

Capitolo ottauo da far frittelle di quadragesima.

Prima friselle di sambuco.

Piglia delle mandole, & pistale bene ouero de pignoli si più ti piace, & passa per la stamegna con vn puoco di acqua rosata, & con bon brodo de bizelli: & poi habbi vn poco di buono leuita ben bianco: & di fiore di sambuco, come te piace, & vn poco di fiore di farina mescolate quelle cose insieme. Et nota che tale compositione vole esser apparecchiata la sera per la mattina perche ne vengano fritelle più spugnose, e la mattina li giungerai zuccaro assai, facendoli in qualunque forma a te piace, & sondo, ò altramente, & frigelle in buon olio.

Per fare fritelle con herbe amare.

Habbi del fiore de farina & vn puoco di leuita, & disteparai con le herbe tagliate minute, e de l'vua passa, & questa tale compositione non vol esser troppo tenera, poi fa le fritelle, & fritte nel oleo gli metterai di sopra il zuccaro, & del miele.

Per fare fritelle de riso.

Fà cocere il riso bene, & cotto li cauarai, mettendolo à sugare sopra vn tagliero, & sel voi pistare, il poi far se non lassarlo integro, & habbi de le mandole secondo la quantità che te pare, e fa pistare molto bene poi lo pas-

EPVLARIO CHE INSEGNA

farai per la stamegna con vn poco di quel brodo, doue è cotto il riso, & fa che quello latte de mandole sia ben stretto, poi habbi vn poco di fiore de farina. & del zucchero, & mescolate queste cose insieme farai le fritelle in che forma te piace, & frigerallo ia buon oglio,

Per fare fritelle de fiche piene.

Piglia vn poco de mandole, ò de pignoli, secondo la quantità, che voi fare, & pistale molto bene, & fa che siano bianche, & nette aggiungendoui dui fichi lecchi, & vn poco d'vua passa integra con buone specie, questa cōpositione si fusse troppo stretta: aggiungeli vn poco d'acqua rosata, & habbi gli fichi aperti, e bruggiati dal canto di sotto, cioè dal fiore, & impiralli molto bene di questa compositione fringendole adagio in bon oglio, infarinandole con zucchero di sopra.

Per fare fritelle di pesce.

Fà alessare il pesce, & pista molto bene della polpa più bianca. & hauerai delle mandole ben pistate, & passale per la stamegna ben strette, & vn poco di fiore di farina con zucchero, e canella, & queste cose distemperarai con vn poco de acqua commune, poi fa le fritelle in che forma te piace, & frigele in oglio.

Per fare fritelle in forma di pesce.

Monda le mandole, & falle bianche, & habbi della polpa di buon pesce, & pistala molto ben insieme con le mandole aggiungendoui ancora a pistare, de l'vua passa, con vn poco de zucchero. Item vn poco de petrosillo, e de mazorana battuta mirta con bone specie, & zaffarano, e hauerai apparecchiata vna pasta lottile a modo de quella, che te fanno le lasagne, concludendo, & ligando in la detta pasta pezzi maggiori, ò minori come ti piace de varie qualità, & maniere, come ti piacerà, & con queste infarinarai la detta pasta col suo pien, & quelle fritelle si vogliono frigere in oglio. Nota ancora si possono cocere così scinte nella padella, in modo di vna torta, & cotti, pareranno pescetelli.

Per

Per fare fritelle in altro modo in forma di pesce.

Pista delle mandole è diltemperale con acqua rosata .
& zuccaro, & habbi della farina diltemperata con acqua
commune & con zuccaro assai, & mescolato ognicola
insieme, farai le fritelle, & informale in quelle forma de
pesce soprascritte. Nota che queste debbe esser asciutto
in la padella, come la torta,

Per fare fritelle in altro modo in forma di ravioli

Farai vna cōpositiōue simile alla sopra scritta de man-
dole de farina de zuccaro, & con essa farai le fritelle.

Per farne vn'altra à similitudine de fritelle.

Habbi delle mandole nette, ò de pignuoli, de le noce,
ò di quile sia, farai ben pistare con vn poco de vna pat-
sa, ò de fichi secchi, & mettendoui del latte de pesce, o de
fi ratelli gh faranno boni. Item del petrosillo, e mazorena
battuta bene con vn poco de bone spe. i. & questa com-
positiōue sarà gialla con lo zaffarano, poi fa le fritelle,
& frigele in buono oglio.

Per fare fritelle de riso in modo de pastelle piccoli,

Fa cuocere il riso molto bene, & p sta vn poco de man-
dole, & passaralle ben strette con vn poco d'acqua rosata
per la stamegna incorporando bene il riso, con il latte de-
mandole li giungerai del zuccaro, & canella, & vn poco
de farina de amido, & fa queste fritelle in forma de pa-
stelletti, fringendole in buono oglio.

Per fare fritelle piene di vento, &c.

Togli del fiore della farina è de l'acqua, e del sale,
& del zuccaro diltemprarai questa farina facendone vna
pasta, che non sia troppo dura, & falla sottile à modo di
fare lasagne, & distesa la detta pasta sopra vna tauola con
vna forma de legno tondo, ouero con vn bicchiero la ta-
gliera fringendola in buon oglio, & guarda che non te ne
venisse butta in nessun luoco, & à questo modo si gon-
fiano le fritelle, che pateranno piene, e saranno vode,
& mettel sopra del miele.

rompegli dentro l'oua fresche, facendoli cocere adagio, & frigendole, butta continuamente con la paletta de quell'oleo che si frige sopra l'oua, & come sono prese, & fatte bianche di sopra. sono cotti, & non se vogliono cocere troppo,

Per fare oua sperdute in acqua.

Fà che l'acqua sia calda, & rompelì dentro l'oue freschissime, & prese che faranno cauale fora de l'acqua, che siano tenerelli, mettendoli di sopra del zuccaro assai, con acqua rosata, & de le specie dolce, & vn poco di sciugo de melaranze, ouer agresto. Nota se più ti piaceste, lascia le cose sopradette gli metterai sopra di buon cascio gratato, & di buone specie dolce.

Per fare oua sperdute in late, ò in vino.

Similmente farai come è detto, eccetto che non gli si conuiene mettere di sopra del cascio.

Per fare oua piene.

Fa bollire le oua fresche in l'acqua, fin che siano ben dura, & cotte mondarelle politamente, & togliciele per mittade, & cauarai fuera tutti gli suoi rossi guardando de non romper il bianco, & de quelli rossi ben pisterai vna parte con vn poco de vua passa fresca, item del petrosillo, mazorana, & menta tagliata, ò battuta bene, & minuta aggiungendoui vno, ò dui bianchi d'oua, ò più secondo la quantità che vuoi fare, con le specie dolce, ò forte, come ti piace. E questa tale compositione mescolauo ogni cota insieme faralla gialla col zaffarano, & impirane quelli d'oua soprascritti frigendoli in oleo molto adagio. Nota per farli di sopra il suo sapore conueniente. Prenderai alcuni di quelli rossi d'oua, che sono rimasi, con vn poco d'vua passa, e pistate insieme molto bene, gli diltemperarai con vn poco d'agresto, ò vin cotto cioè sapali passarai per la stamegna g:ògédoui vn poco di zuccaro, vn poco di garofani, e di canella assai: facendo bollire vn pochetto questo tale sapore, e quando le dette oua vorrai mandare a rauola: buttali di sopra questo sapore.

Per

EPVLARIO CHE INSEGNA

Per cuocere oua sopra la graticola,

Batti dui, ò tre oua fresche molto bene, & fa scaldare vna padella voda tanto che sia ben calda, & butterai dentro queste oua battute, lassandole andar per tutta la padella à modo di frittata ben sottile come vna carta. E quãdo te parerà ben cotta, tagliala in quatro quarti è che venga quadri à modo d'vno quadreto, e quella metterai sopra la graticula rompendo dentro tante oua fresche, quanto te pare che possino capite di sopra dandoli il fuoco di sotto, e di sopra temperatamente à modo d'vna torta sopra giõgeui del zuccaro, canella, & quando te pare che le dette oua siano prese le manderai in tavola, leuandole de la graticula cosi come stanno in quello suo quadrèto.

Per cuocere oua nel spedo.

Scalda molto bene il spedone, e ficca l'oue dentro per lungo, ò per trauerso come te piace, & falle voltar il fuoco à modo de arosto, & quando te pareno, cote cauale fuora, e mandale in tavola.

Per fare oua nella padella.

Metti de buon butiro nella padella, ò thegame, & lassala scaldare vn poco, & habbi apparecchiati gli rossi de l'oua fresche separate dal bianco, si più ti piace, & mettelì à cuocer mettendoli del zuccaro, & de la canella assai, & dalli il fuoco, come à vna torta temperatamente che non siano troppo cote; poi gli metterai di sopra vn poco di melaranze, ò di acqua rosata.

Per cuocer oua fresche nella cenare calda.

Metti le oua fresche nella cenare calda, voltandole spesso con diligenza, che da ogni parte sentano il caldo del fuoco vguualmente. Et quando sudano bene forte cauale, che sono cote.

Per fare oua ruffate, alias lesse con la scorza.

Metti le oua fresche in acqua fredda, & falle bollire per spatio de vn patèr nostro, & poco più, & cauale fuora.

Per fare vna fritellata al modo fiorenzino, alias auoltari.

Habbi le oua fresche, & rompile à vno à vno in la padella,

della, che l'oglio sia caldissimo, & subito che gli metterai ne l'oglio li restringerai insieme con la paletta, o col cocchiaro facendole tonde quanto più sia possibile, & volta le spesso cocendole in modo che di fuori siano alquanto colorite, & de dentro siano dure, ne troppo cotte, ma più presto morbide, & tenere.

Per fare oua sperdute in la brasia.

Piglia le oue intiere, & gettale ne la brasia viua, & calda, & dagli su con vn bastone tanto che le rompe, e lassale cuocere. Et quando le pareranno cotte, cauale fora, & mettegli di sopra vn poco d'aceto, & petrosillo.

Per fare oua fritellate.

Farai d'oua affritellate à modo Fiorentino, come se disse di sopra, poi gli pone di sopra il zuccaro, & de le specie dolce, con vn pocchetto de sale ad vno, ad vno ligherai quest'oua nella detta pasta à modo, che farèsti rauioletti, & falli frigere ch'è migliore, e lessate come te piace. Similmente poi conciare le dette oua in farina de pastelli, mettendoui con esso le cose sopradette, e giungendo vn pocchetto d'agresto si te piace cuocendo gli detti pastelli à modo d'vna torta, ouero fringendoli. Ma che non siano troppo cotti, perchè di tal natura l'ouo, che quanto più si cuoce, tanto si fa più duro, & diventa peggiore.

Per fare distrutto de porco.

Piglia sorgia di porco, ouero lardo fresco, & taglialo à modo d'vna castagna, & mettegli del sale assai poi pista molto bene, & lassalo stare vn dì così, dapoi ponilo, al fuoco in vno caldaro. Si farà cento libbre mette dieci, ouero dodeci boccali d'acqua, & lassalo bollire adagiotento che sia ben lquagliato. E dapoi cola questo distrutto per la stamegna, poi piglia pian piano di sopra, accioche tu non toglia de l'acqua, & ponilo in vn vaso tinto, & tieni il detto vaso in luogo fresco, & in questo modo durerà questo distrutto vn'anno è più.

A far

EPVLARIO CHE INSEONA

A fare de l'acqua vino.

Piglia l'vua lambrusca matura, & falla seccare al sole, e poi fanne poluere sottile, e questa metterai ne l'acqua, & hauerà colore, & sapore di vino, e se quella lambrusca sarà stata bianca ouero vermiglia, hauerà quello colore de lambrusca, & fa che sia di quella, che nasce delle siepi da sua posta.

Per fare del vino bianco dolce.

Togli delle melle bone, è dolce secondo la quantità del vino, & pistale bene, & mettegli dentro tanto mele, che sia per la mittade de le mela, & poi scola molto bene insieme l'vno con l'altro, & poi le metterai nel vino, cioè nella botte, & mescola fortemente insieme, e questo si fa meglio alli vini noui, che bogliono insieme nelle botte, ouero fa bollire queste cose in vn daiole netto con alquanto vino nouo, & poi metti nella botte, & miscola.

A fare pasto da rossignoli;

Toglie mandole dragme vna, farina de cecere dragme doi butiro fresco dragme vna, miele dragme doi, del zaffarano quanto che basta, & doi rossi d'oua, & miscola insieme, & confetta al fuoco in vno pignatello, & dà mangiare alli rossignoli.

A fare composta de poponi, ouero meloni.

Prima gli poponi vog'iono esser purgati ne l'aceto, e non con l'acqua, & voglione star nell'aceto vn mese, o più, & vuol esser mutato l'aceto se fa bisogno, & poi mettegli nel mielle come zucche, & sarà fatto.

A fare composta de fichi cordialissimi.

Prima preparate gli fichi, che tu voi confettare in vn vaso netto, poi fa bollire il mielle, & schiumalo bene, poi così caldo butalo sopra gli fichi, & lassalo stare dentro tanto che sia freddo, & così farai quattro, o cinque volte, poi l'ultima volta piglia il miele nouo, e fallo bollire tanto, che sia ben cotto, e poi vi metti dentro gengero, canella, garofani, & specie fine, & poi mettiui fichi in lo albarelo doue vuoi, che stiano in conserua, & nota, che tutte le specie voglione esser spoluerizate, & dappoi mette

mettegli fichi fatti à solaro nello albarellò, & di mano in mano mette su lo miele, nel quale sono prima incorporate le sopra scritte, le specie, e così hauerai composta fatta di fichi.

A fare aceto forte, & presto.

Togli libra vna di pileto, & bene pisto, è metele in quattro sone di vino, & fa così. Togli il sopraddetto pilastro, & fallo bollire in quattro boccali d'aceto, forte, & così bollente lo metterai nel detto boticello, & in dodici di sarà buono, &c.

IL FINE.

INCOMINCIA LA TAVOLA DI questo Libretto.

L ibro primo per dare ad intendere qual carne si debbia fare arrosto, & quale a lessa.	car. 2
per cocere caponi, paueri, fagiani, & altri volatili.	car. 2
per hauerè ogni carne bella alessa.	car. 2
per fare ogni bello arrosto.	car. 2
per fare buona penerata,	car. 3
per fare brode lardiero di carne de saluaticine.	car. 3
per fare ciuero de saluaticina.	car. 3
per fare pastelli secchi de carne de cerui, è caprioli.	car. 3
per far pastello de carne de vitello, o capene, o qualunque altra carne.	car. 4
per fare vn pastello in vna pignatta.	car. 4
per fare vno pastello de creste de galli, e de polli, & con testicoli, & figatelli di quelli.	car. 5
per fare pastelli secchi fatti con pelci sani, o integri.	car. 5
per fare pastelli volatili.	car. 5
per fare vna crosta de piponi, o polastri, o capretti.	car. 5
per fare soffritte di carne, o pizzone, o polastri.	car. 5
per fare vn miraus catalano.	car. 6
per fare paueri vestiti con tutte le sue penne.	car. 6
per cuocere vn capretto con aglio arrosto.	car. 6
per	

T A V O L A.

A fare menestra gialla.	car. 12
A fare menestra de verginse.	car. 12
A fare diece menestre de rauili in tempo de carne.	car. 12
A far menestra de vermicelli, e come si fanno.	car. 12
A far menestra di faue fresche, con brodo de carne.	car. 12
A cuocere bizelli fritti con carne inlatra.	car. 12
A far menestra de miglio con brodo di carne.	car. 12
A fare dodici menestre de seme de capana con la carne	car. 12
A fare menestra de semola, come si cuoce.	car. 12
A fare menestra de pane grattato.	car. 13
A fare menestra de roscelli.	car. 13
A fare menestra di radice de petrosillo.	car. 13
A fare menestra buona di fenocchio.	car. 13
A fare menestra di pome cotogne.	car. 13
A fare menestre de bietole.	car. 13
A far cocere carabazze, cioè zueche alla catelana.	car. 14
A fare brodetto consumato de caponi, fagiani, starne,	car. 14
caprioli, o colombi saluaticchi.	car. 14
A fare brodetto bianco.	car. 14
A fare zanzarelli bianchi.	car. 14
A fare zanzarelli verdi.	car. 14
A fare zanzarelli in bocconi picci.	car. 14
A fare macharoni Romaneschi.	car. 14
A fare macharoni in altro modo.	car. 14
A fare suppa dorata.	car. 15
A fare rape armate.	car. 15
Libro terzo de cucinare pesc e, herbe, & altre cose in	car. 15
tempo de quadragesima.	car. 15
A fare dieci menestre di bianco mangiare.	car. 16
A cuocere il riso in tempo di quadragesima.	car. 16
A fare menestra de mandolata.	car. 16
A fare menestra de seme de canapa.	car. 16
A fare	

T A V O L A

A far bizelli.	car. 16
A fare bizelli fritti.	car. 16
A fare menestra de faua menata.	car. 16
A frigere la faua ne la Padella,	car. 16
A fare menestre de buon brodo de cecere roschio.	car. 16
A fare dodeci menestre de verzufo.	car. 16
A far dodeci menestre di zanzarelli.	car. 16
A fare dndici menestre di fiori di sambucco.	car. 16
A fare menestre de oua de torte, che pareranno bizelli.	car. 17.
A fare herbette con latte de mandole.	car. 17
A fare herbette senza latte.	car. 17
A fare cuocer le zucche con latte de mandole, ouero altro latte.	car. 17
A fare zucche fatte.	car. 18
A fare menestre de laruche, che pareno zucche.	car. 18
A fare menestra de cauoli alla romanesca,	car. 18
A cuocere tonghi.	car. 18
A fare cesame con il pesce.	car. 18
Capitolo terzo per far ogni ragione di sapore. Et prima	
d a fare bianco mangiare.	car. 18
A far sapore camellino.	car. 19
A far sapore de pano.	car. 19
A far sapore de brugne secche.	car. 19
A far salsa verde.	car. 19
A far sapore chiamato fiore di persico.	car. 19
A far sapore chiamato fiore di ginestre.	car. 19
A far sapore de vua.	car. 19
A far sapore de more.	car. 19
A far sapore de cerese negre, ò rosse.	car. 19
A far sapore rosso de corgnali colorito, e bello.	
carte 20.	
A cauare sciugo de corgnali per seruarlo per lo inuerno.	car. 20
A far mostarda.	car. 20
A far mostarda Padouana buona.	car. 20
A far	

T A V O L A

Per cuocere anguilla	car. 23
per cuocere nocchie.	car. 23
per cuocere gambarelli marini	car. 23
per cuocere ostreghe.	car. 23
per cuocere lamprede.	car. 23
per cuocere lacce.	car. 23
per cuocere cape.	car. 23
per cuocere merluzzo.	car. 23
per cuocere luzzo.	car. 23
per cuocere barbi.	car. 24
per cuocere temolo.	car. 24
per cuocere caraizo marino.	car. 24
per cuocere gambari lessi.	car. 24
per fare gambari pieni.	car. 24
per cuocere leone de mare.	car. 24
per cuocere languste.	car. 25
per cuocere scarde.	car. 25
per cuocere carpani.	car. 25
per cuocere lasche.	car. 25
per cuocere lattarini.	car. 25
per cuocere ruuogioni.	car. 25
per cuocere bacchie coselze.	car. 25
per cuocere tordo marino.	car. 25
per cuocere agoni ad ogni modo.	car. 25
per cuocere polpi.	car. 25
per cuocere granci.	car. 25
per cuocere persiche.	car. 25
per cuocere tenche in tre modi.	car. 25
per cuocere trutte grosse.	car. 25
per cuocere calimari grossi, & piccoli.	car. 27
per fare vn luzzo, o altro pesce, che cotto fanno lesso, frit- to, rosto.	car. 27
per cuocere buono schinale.	car. 28
per fare chaualle de oua de storione, & cuocer in fetta.	car. 28
car. 28.	
per carpiognare trutte à modo di carpione.	car. 28
per fare bottarghe.	car. 29
per	

T A V O L A

per cuocere buon tarantello.	car. 29
per cuocere la tonina.	car. 29
per cuocere l'anguilla salata.	car. 28
per cuocere trutte, & ogni pesce salato d'acqua dolce.	car. 29.

Capitolo quinto per far torte nella Quadragesima.

Prima per fare torta di gambari.	car. 29
per fare torta d'anguilla.	car. 30
per fare torta de datati, mandole, & altre.	car. 30
per fare torta de riso.	car. 30
per fare torta de cicere toscio.	car. 30
per fare torta de figatelli, & latte di pesce.	car. 31
per fare torta di marzapane.	car. 31
per fare caliscioni.	car. 31
per fare torta di mandole di quadragesima.	car. 31
per contrafare ricotta.	car. 32
per contrafare butiro.	car. 32
per fare oua contrafatti	car. 32
per fare torta de castagne.	car. 32

Capitolo quinto per far torte nel tempo di carne.

Primo per fare torta bianca.	car. 33
per fare vna torta alla bolognese.	car. 33
per fare vna herbolata del mese di Maggio.	car. 33
per fare torta de zucche.	car. 33
per fare torte di rape, di pere, & di pomi cotogni.	car. 34
per fare migliaccio.	car. 34
per fare torta buona di fiori di sambucco.	car. 34
per fare torta de caprioli de vite.	car. 34
per fare torta di celere toscie.	car. 34
per fare torta grassa col riso.	car. 35
per fare torta de fritto.	car. 35
per fare torta de carne giouane de vitello, o capretto, o cappono.	car. 35
	per fa-

per fare torra commune.	car. 35
per far torra in brodo.	car. 35
Capitolo sesto per far la gelatina de carne, ò pesce de più colori vn piatello.	
	car. 36
per fare gelatina de gambarelli, che pareranno viu,	
carte. 37	
per fare vna bella gelatina,	car. 37
per fare gelatina di pesce.	car. 37
per fare gellatina in vn canestro, ouer nella gabbia.	car. 37
Capitolo settimo per far frittele de casio, & oua, con fiore de sambucco.	
per far fritelle di bianco d'oua, & casio fresco,	car. 38.
per far fritelle di giuocata, ò de latte quagliato,	car. 38
per far fritelle de saluia, & fronde de lauro,	car. 38.
per far fritelle de mandole con petto di gallina.	car. 38.
per frigere casio nel padeleto	car. 38.
per acconciare il detto casio in altro modo.	car. 39.
Capitolo ottauo da far fritelle de quaresima, primo di fiore di sambucco.	
	car. 39
per fare fritelle con herbe amare.	car. 39
per fare fritelle di riso,	car. 39
per fare fritelle de fiche piene,	car. 39
per fare fritelle de pesci.	car. 39
per fare fritelle in forma di pesce.	car. 39
per far fritelle in altro modo in forma di pesce.	car. 40
per far fritelle in altro modo in forma di ravioli.	car. 40
per farne vn'altra a modo di fritelle.	car. 40
per far fritelle de riso in modo de pastelli piccioli,	car. 40
per far fritelle piene di vento.	car. 40
per fare fritelle in vn'altro modo.	car. 40
per frigere pastinache.	car. 40
Capitolo nono da cuocer oua in ogni modo, primo per fare vna buona frittata.	
	car. 40.
per fare in altro modo frittata con herba.	car. 41
per fare oua fritte.	car. 41
	per

T A V O L A.

Per fare delle oua sperdute in acqua.	CAR. 41
per fare oua sperdute in latte, ò in vino dolce.	CAR. 41
per fare oua piene.	CAR. 41
per cuocere oua sopra la graticula.	CAR. 41
per cuocere oua nel spedo.	CAR. 41
per fare oua nella padella.	CAR. 42
per cuocere oua fresche nella cenere calda.	CAR. 42
per fare oua ruffate, alias lessate con la scorza.	CAR. 42
per fare oua affrittellate al modo fiorentino, alias auol- tati.	CAR. 42
per fare oua sperdute nella brasia.	CAR. 42
per fare oua fritellate piene.	CAR. 42
per fare distrutto de porco.	CAR. 42
per fare de acqua vino,	CAR. 42
per far del vino bianco dolce.	CAR. 42
per far paste da rossignoli.	CAR. 42
per far composta de poponi, ouero meloni.	CAR. 43
per far compasta de fichi cordialissimi.	CAR. 43
per fare aceto forte.	CAR. 43

Il fine della Tavola,

A F A R E L A P A S T A C O M M V N E D A

ogni sorta di vna, ò di due spoglie.

Prima piglia di farina bianca libra vna, e meza, & torli dua de oua, & oncie due di buttiro, & acqua, & vn goc-
cio di zaffarano; per la commune, & quando la vorrai vn
tuttà perfettione, gli aggiungerai òcie due di zuccaro.
& oncie due d'acqua rosata, e così la impastarai, e farai
le tue spoglie ò à vn modo, ò all'altro secondo che tu
vorrai spendere, e quando le torte da due spoglie saran-
no mezze cotte, per bellezza li potrai dare la rosella con
vn torlo d'ouo, & vn poco di zaffarano, & acqua rosa-
ta, che farà bel vedere, & in quelle che saranno d'vna
spoglia sola, piglierai la metà delle sopradette cose.

A fare

A far torte alla Todesca.

Piglieraí pome dolce fino à quindeci, ò vinti secondo la grossezza che faranno, & le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra mezza di zúccaro, libra mezza di butiro fresco, & l'acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi gli cauarai fuori con destrezza, si che non rompi le fette, e seruarai in vn vaso, poi onta la tiella con oncie due di butiro fresco, gli porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di zúccaro, & oncia mezza di canella sopra, e poi li distenderai sopra le fette delle pome tanto quanto tiene la spoglia, & sopra dette fette porrai oncie quattro di zúccaro grattato, & oncia mezza di canella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto, gettandolo in qua, & in là à poco, à poco, poi gli porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porterai à cuocere à fuoco lento, perche poco gli bisogna à cuocerle, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zúccaro,

Et in questa torta si può fare anco due ò tre suoli di pome, ponendoli tra mezzo zúccaro, e canella.

A far torta massa.

Piglia puine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libre due di formaggio romino grattato, & libra vna di zúccaro, otto chiare de oua, e mezzo bicchiero di latte, e libra vna è mezza di butiro fresco, & incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto, accrescendo robba per l'altra spoglia, & ne porrai vna sopra la tiella, onta con la metà del battuto sopradetto & vn'altra spoglia, e gli darà vna buona calda col resto, e poi gli porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia fino oncie quattro di butiro fresco sopra, & la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta; gli porrai sopra oncie quattro, di zúccaro, e poi la finirai di cuocere.

I L F I N E.