

LVII RICETTE  
D' UN  
LIBRO DI CUCINA

DEL BUON SECOLO DELLA LINGUA



BOLOGNA  
DITTA NICOLA ZANICHELLI  
(CESARE E GIACOMO ZANICHELLI)  
1890



AL PROF. AUGUSTO FRANCHETTI NEL GIORNO DELLE  
NOZZE DELLA SUA LUISA COL DOTT. VITTORIO ENRIQUES  
OFFRONO, BENE AUGURANDO, DOMENICO, CESARE E GIACOMO  
ZANICIELLI E SALOMONE MORPURGO.

Firenze, 30 marzo 1890.

Le LVII ricette seguenti (la prima manchevole del principio, l'ultima della fine), scritte di bella e grande lettera trecentista, riempiono un frammento di 28 carte, che Antonio da San Gallo salvò, probabilmente dal macero, e legò con un *Ameto* del Boccaccio, copiato « per mano di Girolamo Morelli » nel 1449, e con pochi altri fogli contenenti « la ragione della luna »: così composta, la miscellanea ebbe il numero xxxvj nel catalogo o *Libro de' libri in penna* del collettore secentista, indi passò coi volumi di lui alla Riccardiana, dove ora è segnata 1071.

Chi raffronti questo con l'altro *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, che Olindo Guerrini pubblicò nel 1887 da un codice della Biblioteca Universitaria di Bologna, avverte facilmente la grande affinità che corre fra i due brani; ossia non pure la molta somiglianza nella formula delle ricette, ma a dirittura la quasi identità di testo fra alcuni capitoletti (Ricc. xxii, xxxiii, xli, xlii; cfr. Bol 16, 46, 31, 32) e parecchie conformità di nomi anche nelle rubriche perdute o non mai trascritte nel codice bolognese, e restate invece nel nostro. I due frammenti si completano quindi a vicenda, e se non proprio da uno stesso esemplare, certo si devono dire derivati da un medesimo trattato, della cui antichità abbiamo nuova conferma dalla scrittura della copia riccardiana, anche più vecchia dell'altra, che il Guerrini assegna alla seconda metà del Trecento. Se poi questo trattato, o quello completo, che lo Zambrini trasse dallo stesso manoscritto bolognese, sia proprio il libro del cuoco di Niccolò, « che la costuma ricca Del garofano primo discoperse », io non discuterò davvero, perché l'ingegnosa congettura proposta dal Del Lungo e sulla quale pure il Guerrini s'intrattene, non mi pare sia, e direi non volesse essere anche per chi la imaginò, se non un erudito ravvicinamento, da accettare solo in quanto non ci arrivarono o finora non si conoscono altre arti di cucina in volgare, che pur dovettero esistere anche prima di queste, e insegnare ai cuochi di molte signorili brigate goderecce i blamangeri o le frittelle ubaldine. Più utile credo notare, che se nel *Libro* edito dallo Zambrini si possono cogliere, come avvertì il Del Lungo, alcuni sene-

sismi, nei due brani ultimi pubblicati, e particolarmente nel nostro, bisogna riconoscere uno scrittore fiorentino, non tanto per il « pesce d'Arno » della ricetta XLVIII, quanto per la forma del dettato, affatto schietta dalle tracce caratteristiche dell'altre parlate toscane, e benissimo conservata nell'esemplare Riccardiano, che però abbiamo riprodotto fedelissimamente. Se poi guardiamo al contenuto, i due frammenti gemelli differiscono abbastanza dal *Libro* completo, perché danno ricette più particolari, con le dosi degl'ingredienti, e perché generalmente trattano di composizioni culinarie più alte e difficili, mentre l'altro insegna anche molte vivande comuni, per i fanti, e le igieniche per i malati. In particolar modo nel brano ch'ora torna in luce primeggiano le torte e consimili nobili pietanze; ma ahimè, anche in queste, troppe libbre di fardo, troppo cacio, troppe spezie, che testimoniano di palati ben diversi dai nostri. Eppure anche noi, poiché i vecchi testi sono da gran pezza freddati, possiamo gustare la ottima lingua di quella cucina!

M.



I.



E vuoi fare una TORTA PARMIGIANA per xxv persone, togli otto libre di bronça di porco, e togli xij cascì freschi, e togli vj cascì passi, e xl uova, e meça libra di spetie dolci, e vj pollastri o iiij capponcelli. Togli la bronça del porco, e lesala bene; e quando è cotta, battila bene, e batti con essa quantità di menta e di petrosemolì. E togli vj cascì freschi e xxiiij huova di quelle che tu ài, e lardo insalato bene battuto, e speçie e çafferano assai, e di queste cose fae un buono battuto, bene giallo. E togli due cascì freschi e albume d' uovo, e pestalo, e fanne raviuoli bianchi cotti con pasta. E togli due cascì freschi e uno passo, e huova quantità, e çafferano assai, e pesta queste cose, e fanne xij raviuoli. E togli due cascì freschi e uno passo, e petrosemolì, e menta poca: bene pesta, e fanne xij raviuoli verdi. Togli iiij cascì, e fanne belle fette per traverso; toglì i polli e svenbrali, e fae dell' uno vembro ij, e mettigli a sofrigere in lardo insalato, bene strutto e bene colato, e spetie dentro a sofrigere, e l. datteri festugati di cennamo e di gengiove e di garofani. E metti questi raviuoli a lesare in acqua; e quando sono tratti fuori, polvereçagli di spetie dolci; e metti crosta nel testo, o vuoi di rame o vuoi di terra, e tutte queste cose vi metti entro suolo a suolo, e poni crosta di sopra. Questa torta vuol essere gialla e bene grassa, lardata, e poderosa di spetie: per piú gente o per meno, a questa medesima ragione. Se sono testi di rame, vuole essere poco fuoco di sotto e assai di sopra; e in testi di terra assai fuoco di sotto e di sopra.

II.

xviiij

SE vuoi fare TORTA UNGANESCA per xij persone, toglì uno capone bene grasso, e toglì uno lombo di porco bene, e toglì due cipolle grosse, bene capitute, e toglì meça libra di spetie dolci fini, e toglì tre libre di sugnaccio fresco, sança sale; e toglì tanta farina che sia tre pani, la miglore che ssi puote avere. Toglì il cappone bene lavato, e fanne morsellini, come dado, delle polpe; e del lombo morselli come delle polpe; e delle due cipolle similmente fae morselli: e queste cose metti a sofrigere in sugnaccio fresco, quantità, e delle dette spetie dolci e çafferano assai, e quantitate di sale. E quando è soffritto una grande dotta, mettivi uno bicchiere d'acqua che si cuoca con essa a compimento. Toglì la farina, e intridi con acqua fredda, insalata con un poco di salina, e menala quanto puoi; e toglì uno testo di rame bene stagnato, e ugnilo bene con questo lardo fresco che tu ài; e toglì la pasta, e dividila e sotiglala col cannello l'una metà sottile: e siate due a tirare. E ugni a foglo a foglo con lardo, e fae in sino a xx o xviiij fogli; e poi toglì questo battuto del cappone, e di queste cose fae uno suolo in su questa metade, e poni altrettante fogle sopra fogle sopra questo suolo, e bene inafiato ciascuno per sé di lardo. E fa' una crosta di sopra per sé di lardo guardia. Questa torta vuole poco fuoco di sotto e più di sopra: per più persone o per meno, simigliante mente toglì le cose.

III.

xviiij

SE vuoi fare TORTA D'ORMANIA per xij persone, toglì sei pollastri e iij cascì freschi o passi, e xij huova, e xxx datteri, e una libra d'uve passe, e una libra d'avosine; e meça oncia di cennamo intero, e meça oncia di gengiove, e meço quarro di garofani, e due once di pignocchi mondi, e quatro once di spetie dolci bene gialle. Toglì questi pollastri ben lavati e svenbrati, e mettilgli a sofrigere in lardo strutto assai e bene colato. E la prima cosa che tu metti co' pollastri sia spetie dolci. Toglì il cascio fresco che tu ài, e fanne raviuoli quanti n'escono, e lesagli in acqua; e quando sono cotti, polvereçagli di spetie fini. E quando i polli sono soffritti una gran dotta, mettivi uno grande bicchiere d'acqua. E quando è presso che cotto, mettivi uno cascio stritolato, e viij tuorla d'uova,

e 'l cennamo rotto e 'l gengiovo tagliato trito, e' garofani interi, e' pignocchi mondi, e l'uve passe bene lavate, e' datteri interi ben lavati e l'avosinc bene lavate, e spetic assai e çafferano assai; e guarda queste cose da troppo fuoco tanto che siano bene cotte; e metti la crosta ben sottile in testo. E queste cose, e' raviuoli insieme, sí vi si metta a suolo, e poni di sopra crosta sottile e bene gialla. Questa torta vuole poco fuoco, però che sono a cuocere pure le croste et incorporare il battuto. E 'l più e 'l meno, a quella medesima ragione toglie le cose.

IV.

SE vuoi fare TORTA FRESCHA per xij persone, toglie sei pollastri, xx  
Se meça libra d'uve passe e quatro once di fine spetic. Toglie i pollastri, e svembrali, e mettili a sofrigere in lardo strutto, insalato e bene colato, e mettivi suso spetic buona quantitate. E quando sono presso che cotti, levati da sofrigere, e metti bene la crosta sottile in uno testo, e acconciavi dentro i pollastri e l'uve passe con essi, bene lavate, e spetic assai e petrosemolli interi, bene lavati assai, et alquanti gambi di menta. E poni crosta di sopra, e ingiallala; e poni lardo insalato bene battuto sopra la crosta, edà e fuoco convenevole di sotto e di sopra, per ciò che sono a cuocere pur le croste. Per più o per meno gente, a questa medesima ragione toglie le cose.

V.

SE vuoi fare TORTA DI BUONO BATTUTO fine e comunale per xx xxj  
persone, toglie x libre di bronça di porco e xij cascii freschi e bene grassi, e xlvij huova, e meça libra di spetic dolci e forti, mescolate e bene gialle, e uno quarro meço di çafferano sodo per sé. Toglie questa bronça del porco, e lessala sí che sia bene cotta e bene battuta, e metti con essa alquante foglie di petrosemolli e di menta; e toglie il cascio che tu ài, e tritalo grosso tra questo battuto, e iiij libre di lardo insalato, battuto quanto puoi il più, e mescola spetic e çafferano assai, e mettivi dell'uova tante che basti. E queste cose metti nel testo, e fae crosta di sotto e di sopra; e ingialla la crosta di sopra e ponvi suso lardo battuto. Questa torta vuol essere bene gialla e poderosa di spetic, e bene grassa. Se vuoi fare per più persone o per meno, a questa medesima ragione.



VI.

xxij **S**E vuoi fare TORTA DI LATTE, toglì una pentola di latte sodo, e sfallo bene scolare sopra tagliare; e toglì iiij cascì freschi, e toglì tre libbre di lardo insalato, e toglì iiij once di spetie dolci e forti mescolate, e toglì uno quarro di çafferano, e toglì xij huova. E toglì il cascio che tu ài, e tritalo a morselli grossi; e toglì il lacte bene colato e bene asciutto, e toglì il lardo bene battuto, quanto puoi il piú, e mescola queste cose insieme, e metti suso le spetie che tu ài e 'l çafferano, bene macinato e bene stenperato. E questo battuto metti tra due croste nel testo, et ingialla di sopra, e falla cuocere. Questa torta vuol essere gialla e bene grassa; e puo' ne fornire xij persone; e 'l piú e 'l meno, a questa medesima ragione toglì le cose.

VII.

xxiij **S**E vuoi fare TORTA, la miglorc maniera che fare si puote per Sxij persone, toglì sei cascì freschi, e toglì uova, e toglì una libra e meço di sugnaccio fresco. E toglì il cascio, e pestalo bene tanto che torni quasi (\*) . . . ; e toglì albume d' uovo, e metti con esso questo cascio, che sia sodo il battuto. E metti questo battuto tra due croste sottili nel testo, quanto puoi il piú, e biancha la crosta di sopra d' albume d' uova e d' acqua; e toglì il sugnaccio, strutto con poco fuoco e bene colato, e dà fuoco a questa torta di sotto e di sopra. E quando àe avuto uno caldo, scuoprila, e fora la crosta, e spesso, con uno coltello, si che non si vegiano i fori, e gittavi suso quel lardo; e ricuopri, e dàe poco fuoco, per ciò che non è a cuocere se none le croste. Questa torta vuol essere molta bianca e bene grassa. Se vuoi fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione.

(\*) Questa lacuna è nel ms.

VIII.

xxiiij **S**E vuoi fare BURRO DI CASCIO FRESCO per condire alcuna chosa, toglì sei cascì freschi e pestali quanto puoi il piú; e quando è bene pesto, stenpera con acqua chiara fredda, e 'l grasso tornera e di sopra; e toglilo, e pòllo sul tagliere. E puo' lo dare con quale

vivanda si conviene: in qualunque torta tu il vuoi mettere, si stae bene.

IX.

SE vuoi farre BURRO DI GRASSO DI MANDORLE per condire alcuna vivanda in venerdì e da quaresima, toglì tre libre di mandorle, e puo' ne condire torta di xx persone. E di questo burro puoi condire tartare e altre torte in di che non si mangi charne. Togli le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate alle macine, e stempera con poca acqua chiara; e bene colato, mettilo a bollire. E quando è bene bollito, gittalo in su una tovaglia; e quando è bene colata l'acqua di sotto, toglì uno bello coltello, et lavalo, e metti in sul tagliere; e dàlo con quella vivanda che tu vuoi.

xxv

X.

SE vuoi farre POLLASTRI A SCHIBECI per xij persone, toglì sei pollastri, e meça libra di mandorle, e meça libra di uve passe e xxv datteri, e toglì sei cipolle grosse capitate, o cipolle porraie, e toglì iiij once di spetie dolci e forti mischiate, e bene gialle di çafferano. E toglì i pollastri, e metigli a lesare interi; e quando sono cotti, toglì una libra di lardo, o piú, tanto che basti, bene battuto o distrutto e bene colato: dividi i pollastri per lungo, e mettili a sofrigere in padella tanto che prendano colore di rosso, e poscia ne gle trai fuori, e polverezali delle dette spetie e di çuccherò. E toglì le cipolle, taglate sottile quanto puoi, e mettile a sofrigere in questo lardo che è rimasto de' pollastri, e fae sofrigere le cipolle tanto che prendano colore di rosso; e quando sono così fritte, tra'ne fuori il lardo quantitate. La prima cosa che ttu vi metti siano spetie; e la seconda, metadella d'aceto e d'acqua, per metade ciascuno. E quando è presso che cotto, la prima cosa che ttu vi metti suso siano mandorle monde e bene lavate, la seconda datteri, bene lavati, fatto quattro parti dell'uno; e la terça uve passe ben lavate. E quando è cotto, toglì una medolla di pane grande, o due di piccoli, e abruscialo sulla brascia tanto che fia rosso, e pestalo al mortaio, e macinalo bene, e distemperalo col buono vino, tanto che sia in quantitate d'una metadella, e colalo con istamigna; e quando è colato, mettivi spetie e çafferano assai stenperato, in su queste cose

xxvj

nella padella, e fae bollire. E quando è bollito, mettilo in su' polastri. Questa vivanda vuol essere molto gialla, e agra e dolce di queste cose che vi si mettono. Se vuoi fare per più persone o per meno, a questa ragione.

XI.

xxvij

SE vuoi fare CAPPONI A CIALDELLO per xij persone, toglì iiij capponi, e toglì una libra e meço di lardo salato, e toglì due cipolle grosse o tre, e toglì xviii uova e iiij once di spetie dolci e forti, mischiate insieme, e toglì meço quarro di çafferano. E toglì i capponi, e isvenbrali; e toglì le cipolle, e battile trite quanto puoti; e toglì il lardo, e battilo bene e strugilo bene. E toglì li capponi, e mettili in una pentola o vcro in uno polçonetto, e le cipolle e le spetie aconcia a suolo a suolo in lardo strutto; e fa' sofrigere in su la brascia da la lunga e bene stufato, e voltala spesso a torno. E quando è sofritto una gran dotta, la prima cosa che ttu vi metti si sia aceto meççtta e altrettanta acqua, e fa' cuocere a compimento; e se none stessonno bene li capponi, mettivi tanto acqua che stiano bene pari. E quando è cotto a compimento, toglì alquanta menta, e salvia poca; e queste erbe metti al mortaio, e siano bene macinate; e toglì queste erbe macinate e le tuorla delle uova che tu ài, e spetie assai, e 'l çafferano che tu ài stemperato, e queste cose dibatti insieme, e mettivi quantità d'agresto; e mettilo in su' capponi. Quando i capponi sono cotti, fa' bollire insieme; e quando lieva il bollore, traì indietro per minestrare. Questa vivanda vuol essere ben gialla, e d'agresto o d'aceto e di spetie poderosa; e vuolsi dare per iscodelle, e ponere spetie di sopra. Se vuoi fare per più persone o per meno, a questa medesima ragione toglì le cose.

XII.

xxviii

SE vuoi fare una vivanda che si chiama A ARISO toglì meço Quarto di grano, il più bianco che tu puoi avere, e toglì sei libre di polpa magra di bue, cioè della coscia, e toglì tre libre di mandorle, e toglì una oncia di cennamo fine e meça oncia di geniove fine, e meço quarro di çafferano, e due libre di lardo fresco. E toglì il grano che tu ài: sia bene mondo a mano, a dito a dito, e poi sia brillato con pestello e innafiato acciò che si moui meglio.

E toglì questo grano la sera dinançi che tu òbi fare la mattina vengente la vivanda; e lla carne del bue altresì, e quelle spetie che sono dette dinançi peste insieme. E toglì il grano quando è mondo del guscio e bene lavato, e mettilo a fuoco in aqua chiara la sera dinançi, prima che tu vadi a dormire; e mettivi entro la carne del bue che tu ài, e fanne sei peçi e mettila a cuocere; e falla tanto cuocere col grano, che ssia cotta a meço col grano: e se asciugasse, arrogi aqua chiara. E quando è cotta a meço la carne col grano, metti in dietro il polçonetto in su la brascia ben calda: e stufata di sopra sia con bella tovagluola bianca o con tagliere o con testo, sì che non possa isfiatare. La mattina, quando ti lievi a fare l'altre vivande, scuopri questa vivanda, e abi una chiova in mano e róp-pila sì come se fosse fava, e menala molto; e toglì le mandorle che tu ài, ben monde e bene lavate e bene macinate a macina, e bcne stenperate con aqua chiara fredda e bene colate con istamigna. E quando tu ài bene rotta la vivanda, mettivi suso meço il lacte delle mandorle, e pòllo in sulla brascia dalla lungi, e mestalo spesso. E quando s'asciuga la vivanda, arrogi su del latte crudo delle mandorle che tu ài; e se fosse latte vivo di capra in questa quantità del latte delle mandorle, non si vorrebbe tòrre mandorle, e sarebe meglò il latte vivo della capra. E quando è presso che cotto, mettivi suso il lardo strutto e bene colato e le spetie che tu ài, una quantità e non tutto. E quando la vivanda è cotta, metti per iscodella de le dette speçe e del çucchero e del detto lardo strutto. Questa vivanda si è per xxv persone: se vuoi fare per piú o per meno, a questa medesima ragione toglì le cose. E questa vivanda vuol essere gialla e dolce.

### XIII.

**S**E vuoi fare una vivanda che si chiama LUMONIA, per xij persone, toglì sei pollastri grossi, o vuoi sei capponcelli; toglì tre once di spetie dolci fini e tre libre di mandorle e iij once di çucchero e xxv datteri e xij aranci bene sugosi e meça libra di prugnole. E toglì i polli che tu ài, e mettili a lessare con esso. E quando sono cotti, toglì una libra di lardo bene strutto e bene colato, e metti a sofrigere i polli interi in questo lardo; e delli aranci fae iij parti dell'uno, e metti a sofrigere co' polli. E quando sono soffritte queste cose, polvereçale colle dette spetie e di çucchero. E toglì le mandorle che tu ài, bene lavate col guscio e bene maci-

xxviiij

nate, e stenperate col brodo de' capponi magro e bene colato, e metti questo latte a bollire in uno vascello per sé; e ançi che bolla, la prima cosa che tu metti sí vi metti quantità delle dette spetie; la seconda, metti le prugnole bene lavate; la terça, metti i datteri bene lavati, fatto ij parti dell'uno; e la quarta, metti il zafferano stenperato. E quando è bene bollita questa vivanda, mettivi entro i capponi e li aranci. Questa vivanda vuol essere gialla, e agra d'aranci, e spessa e poderosa di spetie, e dolce di çucchero. Dàe i capponi per tagliere, e il sapore per iscodella. Se vuoi fare per piú persone o per meno, fa' a questa medesima ragione.

#### XIV.

XXX

SE vuoi fare SPALLE DI CASTRONE RIPIENE, o due o iiij, toglì le Spalle del castrone con tutto il gambetto: se toglì ij spalle sono per xx persone, se toglì iiij spalle, per xl persone. Togliamo le cose per xx persone primamente: se facesimo per piú persone o per meno, a questa medesima ragione togliamo le cose. Toglì iiij reti di castrone, e toglì iiij milçati di castrone, e toglì sei libre di bronça di porco, e toglì uno fegato grande di porco con una rete; e toglì xx cascì freschi fini, i migliori che tu puoi avere, e toglì xxxvj uova e .i. datteri, e una libra d'uve passe, e meça libra di çucchero, e meça oncia di cennamo, e meça oncia di gengiove intero, e meço quarro di garofani; e fae fare meça libra di spetie dolci, fini e ben gialle, e fa' fare meça libra di spetie forti. Toglì le spalle, e mettile a lcsare intere, e falle bene cuocere, ma non tanto che l'ossa sí nosdasono. Tra' le fuori, e levane tutta la carne quanto puoi il piú, e battila bene, e mettivi alquanto petrosemolò, e salvia e menta e persa, se tu ne puoi avere, con questo battuto; e mettivi suso a battere spetie, et uno cascio e lardo (salato o fresco) bene battuto, e uova tante che bastino: questo vuol essere uno battuto per sé. Toglì la bronça del porco, lessa e bene battuta; e metti con essa sei cascì freschi, triti, grossi, e mettivi dentro spetie dolci e forte, e çafferano assai bene stenperato, e uova tante che bastino: questo è un altro battuto per sé. Toglì il fegato del porco, lessò e bene battuto, e mettilo al mortaio a pestare; e metti con esso una cipolla grossa a pestare, e quantità di comino altresì, e uno cascio con esso, o due. Questo battuto vuol essere sodo, e fattine raviuoli fasciati colla rete del porco; e vogliono essere fritti in lardo fresco,

e poscia polvericati di çucchero: questo è un altro battuto per sé. Togli i milçati bene lavati e bene rasi, rovesciati: l'uno di questi milçati sí émpiete d'uova e di cascio e d'erbe acciò che sia verde; e l' secondo sí empi di cascio e d'uova, l'albume, sí che sia bianco; il terço empi di cascio e d'uova, sí che sia giallo; il quarto empi del battuto del castrone che tu ài. E quando sono tutti pieni, mettili a lessare sí che siano cotti; e quando sono cotti, taglali li due a morselli di spanna. Questi voglono essere soffritti in lardo e polvericati di spetie dolci. Questo è un altro battuto per sé. Togli il battuto del castrone che tu ài, e fanne tortelli piccoli con ispoglo di pasta, sottili, soffritti in lardo e polvericati di çucchero; e togli del cascio che tu ài, e fanne raviuoli comunali in quantità di xxiiij, e mettili a lessare; e quando sono cotti, polvericali di buone spetie fini. E togli il cascio che tu ài, e fanne frittelle bianche in quantità di xxxvj; e voglono essere soffritte in lardo fresco, e polvericate di çucchero. E togli i datteri che tu ài, trattone fuori i noccioli, e bene lavati e festugati del gengiove che tu ài tagliato e del cennamo rotto e de' garofani interi; e togli l'uve passe che tu ài bene lavate e bene nette. Tutte queste cose che sono dette qui dinançi voglono essere peste ciascuna per sé: ora si voglono incorporare insieme. Togli le rete de' castroni bene lavate e bene cuscite insieme, e radoppiate là dove fa bisogno, e togli di tutti questi battuti la metade, et aconciali in su la rete, a suolo a suolo, polvericati di buone spetie; e togli le due ossa delle spalle che tu ài, e mettile in su questo battuto per lungo. L'altra metade del battuto aconcia di sopra, come tu ài fatto di sotto. Questa vuole essere tonda come torta, bene fasciata di queste reti e ingiallata di sopra, e messa a cuocere in testi di rame stagnati; e dàe poco fuoco di sotto e piú di sopra. Questa vivanda vuole essere gialla, e poderosa di speçie, e dolce di çuchero.

## XV.

**S**e vuoi fare una TESTA DI BUE RINVESTITA per xxx persone, e simigliantemente vuole avere tutte le cose e tutti i battuti et incorporato il sapore che à questa vivanda che è dinançi a questa; e fasciata con rete e ingiallata con çafferano, e legata con uno spaghetto, che non si rompesse, e posta in su una graticola: volta spesso per ogni faccia, tanto che sia bene cotta. Questa vivanda si vuole portare inançi a la tavola, e farnela tagliare.

xxxj

XVI.

xxxij **S**E vuoi fare ij **CAPPONI RIPIENI** per xij persone, toglì ij cascì  
Sfreschi, e xij huova, e ij onçe di spetie fini e dolci, e meça  
libra di lardo fresco. E toglì i capponi pelati, e lavagli bene, e  
mettigli a lessare. E quando sono bene cotti, spoglali bene, e tra' ne  
fuori l'ossa, e serbale; e battile tutte le polpe loro, e batti con esse  
alquanti petroseboli e menta e persa e delle dette spetie e del  
cascio che tu ài molto pesto con esso, e dell' uova che tu ài, tante  
che bastino: e di queste cose fae uno buono battuto, fine e morbido,  
e bene giallo e bene pòtente di spetie. E toglì tutte queste ossa:  
rinvestile, ciascuno secondo che gli tocca in parte, di questo battuto,  
e fasciale ciascuno per sé in rete di porco, e sofrigile in lardo.  
E quando sono sofritte, polvereçale delle dette spetie; e toglì tuorla  
d' uova, spetie, çafferano stenperato, e sugo d' aranci o d' agresto, e  
del brodo de' capponi, e di queste cose fae uno buono battuto, fine  
e morbido, e ben giallo e bene potente di spetie. E toglì tutte  
queste ossa, e rinvestile, ciascuno secondo che gli tocca in parte,  
di questo battuto, e fasciale, ciascuno per sé, in rete di porco; e  
sofrigile in lardo. E quando sono sofritte, polvereça delle dette  
speçie. E toglì tuorla d' uova e spetie e çafferano stenperato, e sugo  
d' aranci o d' agresto, e del brodo de' capponi: e di queste cose fae  
un buono brodetto, e mettilo a bollire; e quando bolle, mettivi  
dentro queste cose ripiene in questo brodetto. Il brodetto dàe per  
iscodella, i capponi per tagliere. Questa vivanda vuol essere bene  
gialla, e agra d' aranci o d' agresto. Se vuoi fare per piú o per  
meno persone, toglì le cose a questa medesima ragione.

XVII.

xxxij **S**E vuoi fare **POLLASTRI A STUFETTO** per xij persone, toglì vj pol-  
lasteri, o vuoi xij, secondo che lle persone sono da ccìo, o vuoi  
mettere uno per tagliere o vuoi due. E toglì una libra e meço di  
buono lardo fine, e due onçe di spetie dolci, fini et forti mischiate  
insieme, e xx huova, e sei derrate di çafferano. E toglì i pollastri  
bene lavati, e toglì il lardo bene strutto e bene colato; e metti a  
sofrigere i pollastri in questo lardo, e buona quantità di petroseboli  
o di cipolla tagliata, trita quanto puoi il piú. E quando è sofritto

una gran dotta, se v' àe quantita de lardo troppo, scemane, e mettivi suso spetie e quantità d' aceto poco e d' acqua: queste tre cose ad un' otta, tanto che siano cotti a compimento. E toglì tuorla d' uova e speçie e çaferano stemperato colla cocitura de' pollastri, e stempera questo brodetto con esso, e rigettato in su' pollastri tanto che lievì il bollore: gitta via l' erbe intere che vi sono cotte entro. Questa vivanda vuol essere gialla, e agra d' un poco d' agresto e d' aceto, e potente di spetie. Se vuoi fare per piú persone o per meno, toglì le cose a questa ragione.

XVIII.

SE vuoi fare TORTA LAVAGNESE per xij persone, toglì sei pol- xxxiiij  
lastri e sei casci freschi o passi, e toglì xviiij huova e ij libre di lardo e sei derrate di çaferano, e toglì buona quantità di petrosemoli, e salvia poca, e menta poca. E toglì i pollastri, e mettili a lessare tanto che siano bene cotti, e isvembrali; e toglì il cascio che tu ài, bene lavato, e pestalo grosso; e toglì il lardo che tu ài, bene battuto, quanto puoi il piú; e toglì l' uova che tu ài, e mettime in questo battuto, tanto che siano né troppo duro né troppo molle; e toglì il çaferano, e stemperalo, e mettilo in questo battuto. E toglì i pollastri e questo battuto, e metti queste cose tra due croste in uno testo, e fae gialla la crosta di sopra, e dàe fuoco di sotto e di sopra. Et questa torta vuol essere gialla e verde e molto grassa, sança spetie. Se vuoi fare per piú persone o per meno, a questa ragione toglì le cose.

XIX.

SE vuoi fare TORTA D' ERBE per xij persone, toglì sei casci grandi, xxxv  
e toglì quantità d' erbe assai, cioè bietole assai e petrosemolì e spinaci, e menta poca et atrebici (alla stagione ch' egli si truovano), e due libre di lardo insalato, e viij uova. E toglì queste erbe bene lavate e bene nette, e molto battute e bene spremute del sugo; e toglì il cascio, e tritalo coll' erbe bene grosso; e toglì il lardo che tu ài, bene battuto quanto puoi il piú, e toglì l' uova che tu ài, e mescola queste cose insieme tra due croste nel testo, e ingialla la crosta di sopra. Questa torta vuol essere molto grassa, e asai cascio e molte erbe, e poche uova. Se vuoi fare per piú o per meno persone, fa' a questa ragione.



XX.

xxxvj **S**E vuoi fare una vivanda che si chiama RINFUSO, per xij persone, toglì sei capponi buoni e convenevoli, e toglì due libre di mandorle, e una oncia e meço di gengiove bianco, e una libra di lardo salato, e due once di çucchero: e se è di state, toglì xij pesche dure e grosse, e toglì xxiiij sosine bene grosse. E toglì i capponi bene lavati e bene lardati, e mettilgli arrosto tanto che siano bene cotti; e toglì le mandorle bene monde e ben lavate e ben colate: questo latte metti a bollire sí che sia spesso, e mettivi dentro del gengiove, quantitate, e quantità di çucchero, e quantità d'agresto o d'aceto. E quando è bene bollito il sapore con queste cose, toglì le pesche e le susine per sé lesse, e mettilevi dentro; e toglì i capponi arrostiti, ben cotti, e svenbrali, e metti in questo sapore. Questa vivanda vuol essere bianca, e agra d'agresto o d'aceto, e dolce di çucchero. E dàe il sapore per iscodelle, e' capponi per tagliere, e le sosine; e poni gengiove per iscodelle e çucchero. Se vuoi fare per piú persone o per meno, fa' a questa ragione.

XXI.

xxxvij **S**E vuoi fare TORTELLETTI D'ELLA a brodetto di capponi o di carne d'í bue per xij persone, toglì tre libre di bronça di porco e tre cascì passi, fini, e toglì iiij once di spetie forti e dolce, fini, mischiate e bene gialle, e toglì due derrate d'ella, e toglì xviiij huova. E toglì la bronça del porco, e mettila a lessare con esso l'ella, ben monda; e quando è bene cotta la bronça del porco, battila molto, e batti per sé l'ella. E toglì il cascio che tu ài, e pestalo bene colla bronça, e mettivi dentro le spetie e l'uova tante che bastino; e mettivi dell'ella quantità che nne sapia poco: e di questo battuto fae tortelli piccolini con ispoglo di pasta gialla. Questi tortelli voglono essere gialli e potenti di spetie; e dàgli per iscodella con buona peverada e con cascio grattugiato. Se vuoi fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione.

XXII.

xxxviij **S**E vuoi fare FRITTELLE DI BATTUTO per xij persone, toglì due libre di bronça di porco, e toglì tre cascì passi, ben grassi, e toglì xij huova, e toglì una oncia e meço di spetie fini, e toglì mcça

libra di çucchero. E toglì la bronça del porco, bene lessa e bene battuta, e toglì il cascio e l'uova e le speçie che tu ài; e di questo fae uno battuto, e fanne fritelle lunghe, con crosta sottile di pasta. E toglì due libre di cascio fresco, bene strutto e bene colato, e frigilevi dentro, e polvereçale di çucchero. Se vuoi fare per piú persone o per meno, toglì le cose a questa medesima ragione.

XXIII.

SE vuoi fare MIGLACCI BIANCHI, i miglore che fare si puote, per xij persone, toglì tanto lievito che sia uno meço pane, e toglì aqua bene calda, poca; e mena questo lievito tanto che faccia filo. E toglì iiij cascì grandi, o vj, bene grandi e grassi, e toglì x huova e due libre di sugnaccio fresco, bene strutto con poco fuoco e bene colato. E quando il lievito è molto menato, mettivi su farina in quantità d'una scodella piccola, e mettivi anche aqua, poca, e mettivi tre cascì triti; e mettivi l'uova che tu ài, e mettivi meço il lardo che tu ài: e fae che questo battuto sia lungo, cioè molle. E mettilo nel testo, caldo non troppo e bene unto; e tritavi suso due cascì che tu ài, bene triti, e l'altra metà del lardo che tu ài molto caldo, e fallo cuocere. Se vuoi fare per piú o per meno persone, toglì le cose a questa medesima ragione.

xxxviiiij

XXIV.

SE vuoi fare BLASMANGIERE DI PESCE per xij persone, toglì tre libre di mandorle, e toglì meça libra di çucchero e meço quarro di garofani, e due onçe di pignocchi mondi et una libra di riso; e toglì due peçi di luccio grosso et una peça di tincha. E toglì le mandorle, bene monde e bene lavate e bene macinate, et stemperate con aqua chiara, bene spessa e bene colata; e toglì il riso, bene netto e bene lavato con aqua calda, e bene rasciutto con tovaglia e bene pesto allo spetiale e bene stacciato; e toglì il pesce che tu ài, bene lesso e bene colato, e fallo fredare, e sfilare il piú sottile che tu puoi, a guisa di polpa di pollo. E toglì il lacte delle mandorle che tu ài: le tre parti metti a fuoco in vasello netto; e quando è levato il bollore, stempera la farina del riso che tu ài con latte crudo che è rimasto, e fallo cuocere dalla lungia in sulla brascia; e mestalo spesso. E quando è presso che cotto, mettivi dentro le polpe del

x1

pesce e quantità di zucchero, e trai indietro per minestrare. E poni spetie sopra scodella, e zucchero e garofani interi e pignocchi mondi. Questa vivanda vuol essere bianca quanto puoi il più, e dolce. Se vuoi fare per più persone o per meno, a questa medesima ragione.

XXV.

xij

SE vuoi fare PESCI A SCHIBECI per xij persone, toglì tre tinche grosse, e toglì iij cipolle grosse, e meça libra di mandorle e meça libra d' uve passe e due once di pignocchi mondi e xxv datteri; e fae fare iij once di spetie dolci e forte, mischiate e bene gialle. E toglì i pesci ben lavati e bene infarinati e bene fritti; e quando sono cotti, polverezali delle dette spetie. E toglì le cipolle taglate per traverso sottile, e metti a sofrigere; e quando sono tanto soffritte ch' abbiano preso colore di rosso, tra'ne fuori tutto l'olio. E la prima cosa che tu vi metti siano spetie; e la seconda, metadella d' aceto e d' acqua per metade, e fallo cuocere. E quando è cotto, mettivi dentro l' uve passe e' pignocchi e' datteri minuçati (dell' uno due), tutte e tre queste cose ad un' otta, bene lavate; e toglì le mandorle che tu ài, bene lavate col guscio, e bene macinate e stemperate con vino, e bene colate: e questo latte si metti a bollire con queste cose. E quando àe levato il bollore, mettilo in su' pesci, in uno vasello a freddare. Questa vivanda vuol essere molto gialla e potente di spetie, e agra e dolce. Se vuoi fare per più persone o per meno, fa'le cose a questa medesima ragione. Se vuoi fare questo schibeci con ogni pesce marino o con altro pesce, simigliantemente toglì le cose che sono tolte qui.

XXVI.

xlij

SE vuoi fare TINCHE A BRODETTO per xij persone, toglì due libre di mandorle e iij once di spetie fini, e toglì petrosemolì buona quantitate, e menta, e salvia poca. E toglìte le tinche, tenute insalate un poco, bene lavate, e mettile a frigere; e quando sono fritte, polverezale delle dette spetie. E toglì le mandorle ben lavate, col guscio, e bene macinate e stemperate con acqua chiara, e bene colato, che sia spesso; e mettilo a bollire in uno vasello per sé: e mettivi dentro spetie buona quantità et agresto o aceto e 'l sugo dell' erbe che tu ài. Tutte queste cose metti a un' otta a fuoco, e fa' bollire, e mestala spesso. E quando è bollito, mettivi dentro il pesce, e trai

in dietro per minestrare; e poni specie sopra scodella. Questa vivanda vuol essere gialla e verde, e agra d'agresto o d'aceto: se vuoi fare per più o per meno persone, toglì le cose a questa medesima ragione.

XXVII.

SE vuoi fare GELATINA DI PESCE per xij persone, toglì tre tinche grosse, e due once di specie dolci e forti, mischiate e bene gialle, e toglì meço quarro di çafferano per sé. E toglì il pesce bene lavato e stato in sale una dotta, e toglì le sei parti acqua e una d'aceto fine, e mettilo a bollire. E quando bolle bene, la prima cosa che tu vi metti sia la metà delle dette specie, e mettili dentro il pesce, e schiumalo bene, e fallo bollire piano e molto cuocere, e acónciallo nel vasetto dove dee stare con alquante foglie d'alloro polverizzato delle dette specie; e lascia riposare la gelatina e freddare un poco. E toglì il çafferano, e stemperalo con questa cocitura, e cola queste due cose in sul pesce, tanto che sia coperto il pesce, e gittavi suso anche specie, tanto che sia agra di specie e molto gialla. Ogn' altro pesce grosso che tu vuoi in gelatina, fallo simigliantemente come questo. Se vuoi fare per più o per meno persone, toglì le cose a questa medesima ragione.

xliij

XXVIII.

SE vuoi fare LAMPREDA IN CROSTA toglì specie (per una lampreda una oncia e mezo) che sieno bene fini e bene gialle. E toglì la lampreda bene lavata e bene stropicciata col sale, e ripieni i fori di garofani, e 'l bellino e la bocca pieno di noci moschade; e toglì la lampreda, e mettila nella crosta con acqua chiara poca, e con salina poca, e falla bene cuocere. E quando è presso che cotta, toglì acqua bollita per sé, e specie che tu ài, e stempera con essa; e mettille in su la lampreda, e ricoprila; e falla cuocere a compimento.

xliij

XXIX.

SE vuoi fare LAMPREDA A CIALDELLO amorsellata, toglì la lampreda bene lavata, e tagliala a belli morsi piccoli; e toglì due once di çucchero et una oncia di specie fini e meça libra di mandorle, et alquante noci e alquante erbe, cioè petrosevoli e menta,

xlv

e salvía poca. E toglì la lampreda, e mettila a soffrigere nel çucchero e in acqua poca, e la metade delle dette spetie, tanto che sia quasi cotta. Togli le mandorle che tu ài bene monde, e alquante noci, e 'l sugo dell' erbe che tu ài, et anche spetie e çafferano, tutte queste cose peste insieme e istenperate con acqua poca. E metti queste cose sulla lampreda, e falla bolire, e mettivi suso o sugo d' aranci o quantità d' agresto. Questo amorsellato vuol essere giallo, e potente di spetie, e savoroso d' aranci e di çucchero.

XXX.

xlvj **S**E vuoi fare LAMPREDA ARROSTO, toglì la lampreda bene lavata Se volta in su la graticola del ferro, e tutta via inaffiata con sugo d' aranci et iv' entro spetie fini. Questa lanpreda vuole per sapore quand' ella è cotta, salsa frita. Togli spetie dolci le piú fini che tu puoi avere: e toglì çucchero e sugo d' aranci e vino di vernaccia, se ttu ne puoi avere: e se no ne sie, toglì il miglore vino bianco che ttu puoi avere. Questo sapore vuol essere crudo, e la lampreda bene cotta.

XXXI.

xlvij **S**E vuoi fare TORTA DI BATTUTO DI PESCE per xij persone, toglì Stre tinche grosse e una anguilla bene grossa, e xxx datteri fini, e meça libra d' uve passe, e due once di pignocchi mondi e 'iij once di spetie dolci e forti, mischiate e bene gialle. E toglì le tinche bene lavate e bene scagliate, e scortecciale per ischiene, levatene le polpe. E toglì queste polpe crude, e battile bene, et alquante foglie di petrosevoli e di persa e d' olio fine e delle dette spetie sì che sia bene morbido questo battuto per sé: e di questo battuto fae salsicce lunghe come raviuoli e fritte in olio assai molto bollito. E toglì le tinche che ttu sono rimase, e mettile a lessare con alquanto petrosevolo; e quando sono bene cotte, battile bene se non se la testa, e mettivi olio e spetie a battere. E di questo battuto fae tortelli piccoli con croste sottili di pasta e soffritte simigliantemente in olio e polverigate di spetie. Questa torta si vuole cuocere in testo di rame stagnato o in padella. Togli i datteri voti del nocciolo, bene lavati e festugati di gengiove tagliato e di cennamo rotto e di garofani interi: toglì queste cose, e aconcialle in una crosta mescolatamente, e polverea tuttavia di spetie, e mettivi del burro delle mandorle che è scritto

in un altro luogo, e poni crosta di sopra e bene chiusa e bene gialla, e gittavi su olio bollito, e dàe poco fuoco di sotto e di sopra. Se vuoi fare per più o per meno persone, toglì le cose a questa medesima ragione.

XXXII.

SE vuoi fare TORTELLI E SALSICCE A BRODETTO DI PESCE, toglì i Spesci e le spetie simigliante mente: fae battuto come alla torta ch'è qui dinançi. E toglì due libre di mandorle e due once di spetie fini; e toglì le mandorle, bene lavate col guscio e bene macinate e stemperate con acqua chiara poca e bene colate con istamigna, e mettile a bollire per sé in uno vasello, e mettivi delle dette spetie e çafferano stemperato e sugo d'aranci o d'agresto o d'aceto, e fallo bollire. Quando è bollito, toglì le salsicce, e fanne morselli e tortelletti soffritti e mettili nel brodetto. Questa vivanda vuole essere gialla e potente di spetie et agra. E metti per iscodelle brodetto e tortelli e morselli delle salsicce, e poni spetie di sopra per iscodella.

xlvij

XXXIII.

SE vuoi fare PORRATA BIANCA per xij persone, toglì due libre di Smandorle e una oncia di gengiove fine bene pesto, e toglì iiii maçi di porri, e mettili a lessare; e quando sono bene cotti, pure il bianco, scolali dell'acqua e battigli. E toglì le mandorle ben lavate e ben monde e stemperate con acqua poca e bene colate; e mettile a bollire col porro, e fallo bene cuocere, e mettivi del detto gengiove che tu ài. Questa vivanda vuol essere bianca e bene spessa; e poni spetie sopra scodella.

xlviii

XXXIV.

SE vuoi fare MINUTO nella miglore maniera che fare si puote Sper xij persone, toglì due libre di mandorle et una buona anguilla fresca, e toglì buone erbe ogenti bene monde e bene lavate, e mettile a lessare e battile bene. Toglì le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate e stemperate colla lessatura del minuto, e metti a fuoco il minuto con questo latte. E toglì l'anguilla lessa, e trattene le spine, bene battuta, e mettila nel minuto. Questa vivanda vuole essere spessa; e poni spetie sopra scodella.

l.

XXXV.

- lj **S**E vuoi fare RISO nella migliore maniera che fare si puote per Sxij persone, togli due libre di riso e due libre di mandorle, e meça libra di çuccherò. E togli il riso bene mondo e bene lavato, e togli le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate e bene colate con istamigna. Togli il riso, e metti a fuoco in acqua chiara, e quando è levato buono bollire e bene schiumato, colane di fuori l'acqua incontanente, e metti suso quantitate di latte di mandorle; e fallo cuocere in sulla brascia da la lunge, e mestalo spesso intorno che non si rompa. E quando s'asciuga, arrovigi suso del latte delle mandorle; e quando è presso che cotto, metti suso quantità di çuccherò. Questa vivanda vuol essere bianca e molto spessa. E quando è cotta, poni çuccherò sopra le scodelle. Se vuoi fare per più persone o per meno, togli le cose a questa ragione.

XXXVI.

- liij **S**E vuoi fare AMIDO per xij persone, togli due libre di mandorle e una libra d'amido e meça libra di çuccherò e due once di pignocchi mondi e meço quarro di garofani. E togli le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate e stemperate con acqua chiara e bene colate; e togli tre parti del latte, e mettilo a bollire: e in quello che tti rimane crudo metti in molle l'amido bene netto. E quando il latte è bene bollito, e stempera l'amido e mettilvi dentro incontanente, e mestalo spesso, e trai indietro per ministrare. E metti çuccherò assai, e poni sopra scodelle çuccherò e garofani e pignocchi mondi. Se vuoi fare per più persone o per meno, fa' a questa ragione.

XXXVII.

- liij **S**E vuoi fare MANDORLATA COTTA per xij persone, togli tre libre di mandorle e meça libra di çuccherò; e togli le mandorle ben lavate e bene monde e bene macinate e stemperate con acqua chiara, poca, e bene colate, e mettile a bollire in uno vasello che bolla tanto che torni spesso; e metti per scodelle çuccherò. Se vuoi fare per più persone o per meno, togli le cose a questa medesima ragione.

XXXVIII.

SE vuoi fare MANDORLATA CRUDA per xij persone, togli le cose  
Simigliante mente come sono tolte qui dinançi, salvo che sieno  
stemperate le mandorle con meno acqua, e metti çucchero per  
iscodella. liiij

XXXIX.

SE vuoi fare TORTA in morteruolo o in testi di quaresima, per xij  
Spersone, fae ij fogli di lasagne grandi; e togli xxxvj fichi grossi, lv  
i migliori che tu puoi avere, e togli xxxvj noce, e meça libra d' uve  
passe, e meçça libra di mandorle, e due once di pignocchi mondi, e  
sei pere ruggine mature, e sei mele mature, e meça oncia di gengiove  
sodo e meça oncia di cennamo sodo e meço quarro di garofani e  
iiij once di çucchero, e fa' fare iiij once di spetie fini. E togli le lasagne,  
e lesale; e traile fuori e falle scolare dell' acqua, e mettile a sofri-  
gere nella padella in olio poco, e mettivi spetie e sale. E togli i fichi,  
e minuçali triti; e togli le noce e minuçale trite come dado; e togli  
i datterì, voti del nocciolo e bene lavati e festugati del cennamo e  
del gengiove e de' garofani che tu ài; e togli le pere monde, taglate  
quadre come dadi, e le mele simigliantemente altresì; e togli l' uve  
passe ben lavate, e l' amandorle che tu ài, bene mondi, e' pignocchi  
bene mondi. Tutte queste cose togli, e aconcia a suolo a suolo tra  
due croste, e polvereçate, queste cose, quando tu l' aconci, di spetie  
e di çucchero. E ingialla la crosta di sopra, e gittavi suso olio bol-  
lito, e dàe poco fuoco di sotto e piú di sopra. Questa vivanda vuol  
essere gialla e potente di spetie, e dolce per sua natura. Se vuoi  
fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima  
ragione.

XL.

SE vuoi fare TORTELLETTI a modo di frittelle bianche di quaresima,  
Sp per xij persone, togli una libra di mandorle e iiij derrate di lvj  
nocciuole, e togli meça libra di çucchero. E togli le mandorle bene  
monde, e pestale insieme, e mettivi alquanto çucchero a pestare, e di  
questo çucchero fa' tortelli piccoli. E togli farina poca, e ingialla con  
çafferano e intrisa con acqua sí che sia molle, et involgivi dentro i  
tortelli. E mettili in olio a frigare, e polvereçali di çucchero; e dàgli



di dietro a tutte le vivande. Se vuoi fare per piú o per meno persone, a questa ragione.

XLL.

Ivij **S**E vuoi fare **TORTELLI DI QUARESIMA** in buona maniera, per quelle persone che tu vuoi, toglì quantità di buone çucche secche, bene lesse, e toglì mandorle bene monde e ben peste, e quantità di buone erbe ben peste con queste cose; e quantità d'olio, e fini spetie: e di questo battuto fa' tortelletti piccoli, e frigili in olio, e polverezali di çucchero; e dàgli da seço alle vivande.

XLII.

Iviij **S**E vuoi fare **FICHI RIPIENI**, toglì lx fichi grossi, i miglori che tu puoi avere e' piú grassi. Togli pere monde e noci e mele monde e alquanti fichi medesimi, e pesta queste cose insieme, e buone spetie e alquanto çucchero. E toglì i fichi interi e lievane il fiore, e fae un buono foro in catuno col dito; et empili di questo battuto, e infarinali di pasta molle, e metigli a frigere in olio, e gittavi suso çucchero; e dàgli da seço a l'altre vivande.

XLIII.

Iviiiij **S**E vuoi fare **TRIA DI VERMICELLI** per xij persone, toglì due libre di mandorle e una libra di vermicelli e una libra di çucchero. E toglì le mandorle ben monde e ben macinate e bene colate, e toglì i vermicelli ben netti, e mettili a bollire in acqua poca. E quand'anno levato il bollore, mettivi quantità di latte di mandorle e fallo cuocere con esso, e mettivi quantità di çucchero; e quando è cotto, mettivi çafferano stemperato. Questa vivanda vuol essere gialla e spessa: e poni spetie sopra scodella. Se vuoi fare per piú o per meno persone, toglì le cose a questa ragione medesima.

XLIV.

Ix **S**E vuoi fare **CROSTATA D'ANGUILLE**, o di cavedini o di muggini Smarini o di sardelle o d'altro pesce che sia da crosta, toglì le spetie che sono dette qui dinançi per la lampreda, e fae in quella maniera la crosta.

XLV.

SE vuoi fare **TINCHE RINVESCIATE**, togli le tinche bene lavate e bene scaglate: per xij persone togli le tinche, e mettivi dentro petrosemolò e menta e salvìa e spetie quantità, e rivesciale il lato di fuori dentro, e mettile ad arostire in sulla graticola con cime d'erbe, e ugnile d'olio. E queste tinche arosto voglono uno sapore francesco, così fatto. Togli cennamo intero, e gengiove e garofani e çafferano e pepe alquanto, e alquanti spicchi d'agli e midolla di pane alquanta, e queste cose macinate molto insieme e stemperate col piú fine aceto che puoi avere, e mettivi alquanto çucchero. Questo sapore si vuole dare crudo. 1xj

XLVI.

SE vuoi fare **CHEPPIE ARROSTO** in su la gradella, o luccio, togli Si pesci ben lavati, e nogli scaglare; e tratto sotto l'orecchie tutto quel dentro, e ripieno di buone erbe oglienti e di spetie, e pògli sulla gradella con bella brascia e convenevole di sotto, e volgigli spesso, e spruçà d'olio tutta via e di sugo d'aranci e di spetie fini e d'agresto, tanto che siano bene cotti. E fae con essi salsa camellina così fatta. Togli il cennamo e 'l gengiove e 'l pevere lungo e garofani et una noce moscata: togli queste cose intiere, e mettile al mortaio a macinare, e mettivi crosta di pane e nocciuole monde nella bracia: queste cose bene macinate e stemperate col piú fine aceto che tu puoi avcre, e mettivi quantità di çucchero. 1xij

XLVII.

SE vuoi fare **SALSA CAMMELLINA** con ogni arrosto di pesce, fallo Sin quel modo che qui dinançi a questa vivanda è scripto. 1xiiij

XLVIII.

SE vuoi fare pesce d'Arno o altro **PESCE A CESAME**, togli i pesci Sben lavati e infarinati; e togli la cipolla tagliata sottile per traverso, e mettila a cuocere nell'olio tanto che sia colorita, e tra'ne fuori l'olio, e mettivi acqua e aceto e spezie, tanto che sia ben cotta. E macina una midolla di pane arrostito, e stempera col buon vino, e mettivi çafferano stemperato, e mettilo a bollire con queste cose nella 1xiiij

padella; e quando sono cotte, metti questo cesame su' pesci. Questo cesame vuol essere giallo e poderoso di spetie e agro d'aceto e freddo.

XLIX.

- lxv **S**E vuoi fare **CALCINELLI A BRODETTO**, toglì i calcinelli e lavagli bene e mettili a lesare. E quando sono cotti, tràgli del guscio e mettili a sofrigere nell'olio. E toglì le mandorle, e toglì alquante buone erbe e speçie, e çafferano e alquante noci, e tutte queste cose pesta insieme e stempera con acqua e con alquanto aceto o agresto; e trai l'olio de' calcinelli e mettivi su questo brodetto, e fallo bollire insieme. E metti ogni cosa per scodelle, e metti di sopra spetie.

L.

- lxvj **S**E vuoi fare una **ANGUILLA RINVESTITA** di buono battuto per xij persone, toglì ij anguille fresche e una tincha, e toglì tre onçe di spetie fini ben peste e ben gialle, e toglì alquanto petrose-molo, e menta e persa. E toglì la piú grossa anguilla, e scorticala sí che 'l chuoio non si rompa; e toglì queste due anguille, la scorticata e l'altra, e la tincha, e mettila a lessare sí che sian ben cotte. E quando sono cotte, levane le spine, e battile bene, e batti con questo battuto delle dette erbe e delle dette spetie, e mettivi burro di mandorle con questo battuto et alquanto çucchero. Et questo battuto vuol essere giallo e potente di spetie e dolce di çucchero. E riempi di questo battuto il chuoio dell'anguilla, e mettila ad arrostitire sulla graticola. Questa anguilla vuol per sapore salsa cammellina ch'è qui di sopra. Se vuoi fare per piú o per meno persone, toglì le cose a questa medesima ragione.

LI.

- lxvij **S**E vuoi fare **SAVORE RINFORÇATO**, toglì garofani e buono cennamo e un poco di cardamone, e nocciuole monde in cenere calda, e un poco di crosta di pane e çucchero, peste queste cose insieme; e poi le fa' macinare con aceto: e questo sí è buono con qualunque arrosto tu vuoi. E dàlo crudo.

LII.

- lxvij **S**E vuoi fare **SAVORE A CAPPONI**, toglì carne secca, magra, e falla scuocere; e toglì de' fegatelli de' polli e falli cuocere e fagli pe-

stare. E pesta de' garofani con essi, e noci moscade e gengiove, e poi si vuole stemperare con aceto o con vino bianco o con acqua. E toglì il grasso che cade dell'arrosto, e mettilo a cuocere con questo sapore, e mettivi datteri alquanti e çucchero.

LIII.

SE vuoi fare POLLASTRI AFINOCCHIATI per xij persone, toglì dodici Spollastri o sei capponcelli: se sono capponcelli, svenbrati, se sono pollastri, interi. Togli i polli, e sofrigili in lardo bene strutto e ben colato, e toglì barbe di finocchio monde e bene lavate, e barbe di petrosevoli alquante, bene lavate, e fae sofrigere co' polli. E fa' fare ij onçe di spetie fini, e metti delle dette spetie a sofrigere ne' polli. E quando sono sofritti una gran dotta, tràne del lardo quantità, se ve n'è troppo, mettivi acqua et aceto tanto che stieno sotto. E quando sono cotti, toglì tuorla di xvij uova, e li fegatelli loro ben pesti e spetie e çafferano e quantità d'agresto o d'aceto; e trai fuori le barbe che sono cotte co' polli, e gittale via, e mettivi suso questo brodetto a bollire. Questa vivanda vuol essere gialla e potente di spetie e avere sapore di finocchi: e metti i polli per tagliere, e sapore per iscodella. Se vuoi fare per più o per meno persone, a questa ragione.

lxvlij

LIV.

SE vuoi fare TORTELLETTI A BRODETTO per xij persone, toglì iij Slibre di bronça di porco, e iij cascì freschi o passi, e xvij uova, e fa' fare ij onçe di spetie fini; e toglì xxiiij datteri e meça libra d'uve passe e alquante cime di petrosevoli e di persa. E toglì la bronça del porco, ben battuta colle dette erbe, e'l cascio che tu ài, ben pesto con queste cose, e alquante huova, e' datteri bene lavati e bene minuççati, e l'uve passe bene lavate, e delle dette speçie e çafferano; e di tutte queste cose fae uno battuto. E fanne tortelli piccoli con ispoglo di pasta, sottili, e mettili a sofrigere in lardo fresco, bene strutto e bene colato; e quando sono cotti, polverecali di speçie e di çucchero, o vuoi dare da seço a tutte le vivande, o vuoi mettere in uno buono brodetto di mandorle ch'è scritto su questo libro.

lxx

LV.

SE vuoi fare una TORTA DI GAMBERI, mettili a lessare, e quando Sono cotti tra'ne fuori le polpe delle code, e toglì alquante erbe intere, e batti bene quelle polpe; e metti con questo battuto burro

lxxj

di mandorle e delle dette speçie et alquante uve passe. E di questo battuto fae torta sottile tra due croste: di sopra vuole essere potente di speçie e dolce di burro e d' uve passe, e bene gialla dentro.

LVI.

lxxij **S**E vuoi fare SAUORE NERO a porco selvatico, si toglì della carne sua ben cotta e bene battuta e bene pesta al mortaio, e toglì midolla di pane bene nera, e messo in molle in aceto, e bene macinato per sé e ben colato, mescola cola carne macinata, e metti suso pepe e pevere lungo e melaghetta e gengiove, bene peste queste iiii spetie allo spetiale, e mettile in su questo saoure con aceto e col brodo magro della carne, e metti . . . .

LVII.

xvj . . . . .

Nel ms.  
questa è la  
prima.

. . . . . lavati e festugati del gengiove tagliato e del cennammo e de' garofani che tu ài, si che i datteri sieno pieni. Togli il battuto de' pollastri, e' raviuoli e' tortelli e' datteri e' pignocchi mondi e l' uve passe, bene lavate, e metti crosta nel morteruolo in tre terzi. E tutte queste cose che sono dette metti a suolo a suolo nel morteruolo; e poni crosta di sopra, e ingiallala, e rovesciavi suso un poco di lardo strutto e bene colato, e fallo cuocere con poco fuoco di sopra e di sotto, con testo caldo, che sia pur fuoco. Questa vivanda vuol essere gialla e agra di spetie. Se vuoi fare per più o per meno persone, a questa medesima ragione.



*Finito di stampare*  
*il dì 29 marzo MDCCCXC*  
*nella tipografia della ditta Nicola Zanichelli*  
*in Bologna.*

