

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

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

MAESTRO MARTINO

**LIBRO DE ARTE
COQUINARIA**

**LIBRO DE ARTE COQUINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO MARTINO
COQUO OLIM DEL REVERENDISSIMO
MONSIGNOR CAMORLENGO ET
PATRIARCHA DE AQUILEIA**

Versione digitale di Thomas Gloning

<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/>

elaborata dal testo di Emilio Faccioli, Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo. L'opera risale circa al 1465.

[CAPITOLO I]

Per dare ad intender qual carne merita andare arrosto et quale allesso.

Carne grossa di bove et de vacca vole esser allessa; carne de vitello, zioè il pecto davanti è bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette. Carne de castrone tutta è bona allesso, salvo la spalla, che è bona arrosto, et etiamdio la cossa. Carne de porco non è sana in nullo modo; pur la schina vole essere arrosto quando è fresco con cepolle, et il resto per salare o come ti piace. Carne di capretto è tutta bona allesso et arrosto; ma la parte de drieto è meglio arrosto. Similmente è l'agnello. Carne de capra è bona del mese de jennaro con la agliata. De la carne del cervo la parte denanzi è bona in brodo lardieri, le lonze se potono far arrosto, et le cosse son bone in pastello secco o in polpette. Similmente è bona la carne del capriolo. Carne de porco salvatico vole esser in peperata, o in civero, o in brodo lardieri. Carne de lepore è tutta bona arrosta, ma la parte de drieto è migliore, et la parte denanzi è bona in sapore, come è dicto. Carne de coniglio è meglio arrosto che in niuno altro

modo, et li lumbi sonno la miglior parte di esso. Carne di urso è bona in pastelli.

Per cocer capponi, fasani et altri volatili.

Cicerone, over cigno, ocha, anetra, grua, ocha salvatica, airone et cicogna vogliono essere arrosto piene de aglio o cepolle et altre bone chose. Pavoni, fasani, coturnici, starne, galline salvatiche, pedarelli, quaglie, turdi, merule et tutti li altri boni ucelli vogliono esser arrosto. Pollastri arrosto. Pipioni son boni allessò, ma arrosto son migliori. Palumbi salvatichi son boni arrosto, ma son migliori allessò con pepe et salvia. Cappone bono vole esser allessò, et quando è ben grasso vole esser arrosto; similmente è la gallina.

Per haver ogni carne bella allessò.

Chi vole haver bella carne allessò la deve dividere in pezi come gli piace, et porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora, poi lavarla bene con aqua calda, et poi iterum con aqua fresca, et ponerla al foco in un caldaro dove non stia a stretto aziò che rimanghi più bianca. Poi gli devi ponere el sale secondo che è necessario, et schiumarla bene soprattutto; et se il sale non fosse netto, ponilo in una pocha d'acqua calda, che in breve spatio serrà dileguato, et converso in salimora, la quale come sia rasectata se potrà poner nel caldaro pianamente, aziò che non ve andassi la terra, che serrà sul fondo; et se la carne fusse vecchia et dura, specialmente cappone et gallina, cavala parecchie volte da l'acqua bollente, et rinfredala ne l'acqua fresca, et in questo modo serrà più bella et più presto cotta.

Per fare ogni bello arrosto.

Per fare bello arrosto de pollastri, de capponi, de capretti, o de qualunque altra carne che meriti esser arrosta: prima, se fosse carne grossa, fagli trare un boglio, excepto se fosse de vitello giovine, et poi lardala, come se fanno li arrosti; se fosse cappone, fasano, pollastro, capretto, o qualunch'altra carne,

che meriti arrosto, fa' che sia ben netta et polita, poi mettila in aqua bollente, et subito cavala fore, et ponila in aqua fredda, et questo se fa aziò che sia più bella, et meglio se possa conciare; poi lardala, zioè con lardo bactuto, et altre chose convenienti odorifere onta bene, secondo el gusto del tuo Signore; et drento se te piace gli poni de bone herbe con prune secche, marasche, et viscioli o, in tempo, de l'agresto, et altre chose simile; poi mittila ordinatamente nel speto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad ascio ad ascio, perché sia bello et bono arrosto se deve cocere pian piano; et quando ti pare che sia presso che cotto, piglia un pane bianco, et grattugialo minuto, et con esso pane mescola tanto sale quanto te pare necessario per lo arrosto; poi gitta questa mescolanza de pane et de sale sopra lo arrosto in modo che ne vadi in ogni loco; poi dalli una bona calda de foco, facendolo voltar presto; et in questo modo haverai el tuo arrosto bello et colorito. De poi mandalo a tabula; quanto più presto, è meglio.

Per fare peperata de salvaticina.

Per fare bona peperata de capriolo, o lepore, o porco salvatico, o d'altra salvagina, piglia tanta aqua, quanto vino roscio, et lavavi bene drente la carne; dapoi passa questa lavatura per la stamigna agiongendoli tanto sale quanto te pare necessario; et poni a cocere la carne in la dicta aqua et vino; et quando è cotta cacciala fora, et volendone fare duo piattelli, tolli una libra et meza de uva passa, et falla pistare molto bene, et togli altrettanto pane tagliato in fette bruscolato bene sopra la graticula, et ben mogliato in bono aceto pistalo insemi con dicta uva passa, et potendo havere del sangue, overo la coratella de la salvagina, sarebe optimo pestarla con queste chose, le quale ben peste se deve distemperare col brodo di questa carne, con un poco de sapa, zioè vino cotto in mosto, et coll'aceto dove è mollato el pane; dapoi passa questa materia per la stamigna in una pignatta, giungendoli spetie, pepero, garofali et cannella, over cinnamomo, secundo te parrà necessario; et questa

peperata falla forte o dolce de aceto, et de spetie, secundo el gusto commune, o del tuo Signore. Dapoi falla bollire per spatio de meza hora sopra la brascia, in modo che non habia più foco da una parte che dall'altra, menandola spesse volte col cocchiaro; dapoi frigi la carne predicta con bono lardo, et spartila ne li piattelli, et coprila de la prefata peperata la qual quanto è più negra tanto è più bella.

Per fare brodo lardieri de salvaticina.

Per far brodo lardiero de ogni carne salvacina: in prima lava la carne in bon vino bianco mescolato con altrettanto aqua, et passa la lavatura per la stamigna, con la quale ponirai a cocere la dicta carne, agiongendovi bona quantità de lardo, tagliato in pezoli piccoli come dadi da giucare, et ponigli etiamdio bona quantità de salvia rotta con mano in tre o in quattro pezi; et quando è presso che cotta, poneraili de bone spetie, come se dice de sopra. Et per far che 'l brodo sia un poco spesso, toglì duo o tre rosci d'ova, secondo la quantità et altrettante fette di pane ben bruscolate al foco, et non troppo o niente abrusciate, ma solamente secche, et fane polvere; poi toglì un poco de brodo, et distempera queste chose insieme, et ponile nel brodo; et possendo haver del sangue overo la coratella de la salvacina, pestala bene, et ponila a cocere nel prefato brodo, el serrà assai migliore. Ma nota che se del dicto brodo tu vorrai fare piattelli, la carne vole esser tagliata in pezi grossi de una libra o di meza; et volendone fare minestre, vole esser tagliata minuta. Nota etiamdio che la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, se coce in la lavatura per non perdere quel sangue che esce fuori lavandola.

Per fare civero de salvaticina.

Per fare civero de carne salvacina: in prima coci la carne in aqua miscolata con altrettanto aceto, et come è cotta cavala fori del brodo, aziò che se sciucchi. Asciutta che serrà frigila in bono lardo; et volendo fare duo piattelli del dicto civero, toglì una

libra de uva passa, et meza libra de amandole senza mondarle, et pista bene queste chose. Dapoi toglì una libra de pane tagliato in fette, et siccato al foco, ma non troppo bruscolato, et ponilo a mollo in uno poco de vino roscio, et pistalo con le predicte chose, poi distemperale col brodo de la dicta carne, et passale per la stamigna in una pignatta, et ponila su la brascia longi dal foco, facendola ben bollire per spatio de meza hora; dapoi vi metti zenzevero, et cannella assai, che sia dolce o forte secundo el commune gusto, o del tuo Signore. Dapoi tolli una cipolla, et cocila in una pignatta con bono lardo tagliato minuto; et come la cipolla è cotta pistala et macinala molto bene, et ponila insieme col lardo, nel qual è cocta; et metti ogni chosa in la pignatta ne la qual sono le chose predicte, lassandola bollire anchora un poco più; poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra gli metti de questo civero, et mandali a tabula.

Per far pastello secco de cervo o capriolo.

Per far pastello de carne de cervo o de capriolo: in prima taglia la carne in pezi grossi come due pugna, et fagli trare solamente un buglio in aqua mischiata con altrectanto aceto et con sale secondo il bisogno. Dopo cavala fore et ponila in luocho che l'humor del bruodo esca fuori et si sciucchi un pocho la dicta carne. Dopo toglì peperero et cannella polverizata insieme, giognendoli del sale secondo la quantità de la carne, et toglì de buon lardo et fanne lardoni, et avoltali ne le spetie predicte et inlarda bene per longo la dicta carne. Et habi de garofoli sani, et piantane molti da ogni canto in la dicta carne, la quale etiamdio vole essere bene involtata in le dicte spetie. Dapoi toglì de bona farina et fa' la crosta un pocho più grossa che quella de le lasangne. Et ad ogni pezzo di carne fa' la sua spoglia di tale crosta et ponila accocere nel forno ad agio ad agio et vole essere ben cotta; et simili pastelli se possono conservare quindici dì et etiamdio un mese.

**Per fare pastelli de carne de vitello, o cappone, o qualunqua
altra carne, o de ucelli.**

In prima toglì carne magra quella quantità che ti piace et battila bene minuta col coltello; et toglì de bon grasso de vitello et mischialo bene con la dicta carne, giongendovi de bone spetie secundo il communo gusto o secundo il gusto del patrone. Dapoi fa' le tue croste de pasta secundo l'usanza di pastelli et ponilo accocere nel forno. Et come siano cotti toglì due rossi d'ova, de bono agresto, un pocho di brodo grasso, et un pocho di zafarano, et batti bene queste cose insieme, et ponele nel pastello. Et se tu non sapessi fare le croste cocelo ne la padella come se fanno le torte. Et nel dicto pastello si pò mettere uno o doi pollastri overo pippioni, o capponi, o qualunque altro ucello integro, o tagliato.

Per fare una crostata de pippioni o de pollastri etc.

In prima fa' bollire la carne pocho, che incominci essere presso che cotta; et poi tagliala in pezzi piccholi et frigela con uno bono lardo. Dapoi fa' nella padella una crosta de pasta grossa como è quella de li pastelli et mittigli dentro d'una carne, sopragiongendovi de le prugnie secche, o vero cerase, et de poi toglì de bono agresto, un pocho de brodo grasso, et octo ova et batti bene queste cose insieme; et toglì del petrosillo, maggiorana, et menta, et batti bene queste herbe col coltello; et dapoi metti tutte queste cose in una pignatta et ponila al focho, cioè sopra la brascia tanto che 'l cocchiaro se comencie imbrattare miscolandola continuamente col detto cocchiaro. Dapoi metti questo tal brodetto sopra la ditta crostata; et dapoi ponila al focho come se fusse una torta, et como pare che sia presa mandala ad tavola; et fa' che la ditta crostata sia dolce, o bruscha secundo il comuno gusto, o como piace al patrone.

Per fare un suffritto de carne, o de pippioni, o de pollastri, o capretto.

In prima nectali molto bene et tagliali in quarti, o vero in pezzi piccholi, et poneli in una pignatta a frigere con bono lardo voltando spesse volte col cocchiaro. Et quando la carne è quasi cotta getta fore la maggiore parte del grasso de la pignatta. Et dapoi toglì de bono agresto, doi rosci d'ova, un pocho pocho de bono brodo et de bone spetie, et meschola queste cose insieme con tanto zafrano che siano gialle et ponile in la dicta pignatta insieme co la carne et lascial bollire anchora un pocho tanto che tutte queste cose ti parano cotte. Dapoi toglì un pocho pocho de petrosillo battuto menuto et ponilo insieme col ditto soffritto in un piattello et mandalo ad tavola. Et questo tale soffritto vole essere dolce o agro secundo il gusto comuno o del patrone.

Per fare un pastello in una pignatta.

Togli prima la carne et de bon grasso de vitello, et tagliala ben menuta et mettila in la pignatta. Et se con la dicta carne e grasso ti pare ponervi pollastri, o pippioni, fa' come te piace. Et dapoi mitti la pignatta longi dal focho sopra la brascia. Et quando comincia a bollire fa' che sia bene schiumata; dapoi mitrivi un pocha d'uva passa et toglì un pocha de cipolla tagliata minuta et fritta con un pocho de bono lardo, et mittila insieme col lardo ne la pignatta. Et quando te pare quasi cotta mettevi de bone spetie et dell'agresto. Et se te pare gli poi mettere uno o doi rosci d'ova battuti. Et quando il ditto pastello è cotto mandalo ad tavola.

Per far un mirrause catalano.

In prima toglì pippioni, o pollastri, o capponi et acconciali como si fanno arrosto, et poneli arrostore nel speto, et quando siano mezzi cotti cavali fore et dividili in quarti; et dapoi dividi ogni quarto in quattro parti et poneli in una pignatta. Dapoi toglì amandole bruschulate sotto la cenere calda, et nettale con un panno senza nettarle altramente, et pistale, et poi toglì doi o tre fette di pane un pocho bruschulato, et tre o quattro rosci de ova, et pista ogni cosa con le amandole, et distemperale con un

pocho de bono aceto et de brodo, et passale per la stamegna, et dapoi il metti nella dicta pignatta sopra la carne giongendovi de bone spetie, et maxime cannella assai, zenzevero, et zuccharo assai. Et dapoi metti la pignatta sopra la brascia et falla bollire per spatio d'una hora menandola sempre col cocchiaro. Et como sia cotto manda questa cotale mirrause ad tavola in piattelli o vero in menestre che serà più conveniente.

Per fare pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto parà vivo et butte foco pel becco.

Per fare pavoni vestiti che pareno vivi: in prima se vole amazare il pavone con una penna, ficcandoglila sopra al capo, o veramente cavargli il sangue sotto la gola como ad un capretto. Et dapoi fendilo sotto lo corpo, cioè da lo collo per insino a la coda, tagliando solamente la pelle et scorticalo gentilmente che non guasti né penne né pelle. Et quando tu haverai scorticato il corpo inversa la pelle del collo per insino a presso al capo. Poi taglia il ditto capo che resti attaccato a la pelle del collo; et similmente fa' che la gambe restino attaccate a la pelle de le cosse. Dapoi acconcialo molto bene arrosto, et empielo de bone cose con bone spetie et toglì garofoli integri et piantagli per lo petto, et ponilo nel speto et fallo cocere ad ascio; et d'intorno al collo ponevi una pezza bagnata aciò che 'l focho non lo secchi troppo; et continuamente bagna la dicta pezza. Et quando è cotto cavalo fore e rivestilo con la sua pelle. Et habi uno ingegno di ferro fitto in un taglieri et che passi per i piedi et per le gambe del pavone aciò che 'l ferro non se veda; et quel pavone stia in piedi dritto col capo che para vivo; et acconcia molto bene la coda che faccie la rota. Se voli che gitti focho per il beccho, toglì una quarta oncia de canfara con un pocha de bombace sì intorno, et mittila nel beccho del pavone, et mettivi etiamdio un pocha de acqua vite o de bon vino grande. Et quando il vorrai mandare ad tavola appiccìa il focho nel dicto bombace, et gietterà focho per bon spatio di tempo. Et per più magnificenza, quando il pavone è cotto, si pò indorare con fogli d'oro battuto

et sopra lo ditto oro porre la sua pelle, la quale vole essere inbrattata dal canto dentro con bone spetie. Et simelmente si po fare de fasciani, gruve, oche et altri ocelli, o capponi o pollastri.

Per aconciare bene una porchetta.

Fa' in prima che sia ben pelata in modo che sia bianca et netta. Et poi fendila per lo deritto de la schina et caccia fore le interiori et lavala molto bene. Et dapoi toglì i figatelli de la ditta porchetta et battili bene col coltello insieme con bone herbe, et toglì aglio tagliato menuto, et un poco di bon lardo, et un pocho di caso grattugiato, et qualche ovo, et peperero pesto, et un pocho di zafrano, et mescola tutte queste cose et mettele in la ditta porchetta, reversandola a modo che si fanno le tenche, cioè ponendo quello di dentro di fori. Et dapoi cusila insieme et legala bene et ponila accocere nel speto, o vero su la graticula. Ma falla cocere adascio che sia ben cotta così la carne como etiamdio il pieno. Et fa' un pocha di salamora con aceto, peperero et zafrano, et tolli doi o tre ramicelle de làvoro, o salvia, o rosmarino; et gietta spesse volte di tal salamora in su la porchetta. Et simile si pò fare de oche, anatre, gruve, capponi, pollastri, et altri simili.

[Per fare pollastri allessi con agresto].

Per fare pollastri allessi con agresto, vogliono essere cotti con un pocha di carne salata. Et quando sonno mezo cotti, toglì agresto sano, et taglialo per mezo et cacciane fore le grane del dicto agresto, et ponilo a cocere coli dicti pollastri. Et quando sonno cotti toglì un pocho de petrosello et menta tagliata menuta menuta et un pocho di pepe et di zafrano pulverizati; et tutte queste cose poni insieme coli pollastri et col brodo in un piattello et mandali ad tavola.

[Per fare pollastro arrosto.]

Per fare pollastro arrosto si vuole cocere arrosto; et quando è cotto toglì sucho di pomaranci, ovvero di bono agresto con acqua

rosata, zucchero et cannella, et mitti il pollastro in un piattello; et dappoi gettavi questa tal mescolanza di sopra et mandalo ad tavola.

Per fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne.

In prima toglia de la carne magra de la cossa et tagliala in fette longhe et sottili et battile bene sopra un tagliero o tavola con la costa del coltello, et toglia sale et finocchio pesto et ponilo sopra la ditta fetta di carne. Dappoi toglia de petrosimolo, maggiorana et de bon lardo et batti queste cose insieme con un poche de bone spetie, et distendile bene queste cose in la dicta fetta. Dappoi involtela insieme et polla nel speto accocere. Ma non la lassare troppo seccar al focho.

Per fare coppiette al modo romano.

Taglia la carne in pezzi grossi como uno ovo, ma non la fornire di tagliare, perché li ditti pezzi deveno restare attaccati l'uno coll'altro; et toglia un pocho de sale et de pitartema, cioè il seme di coriandri, o vero finocchio pesto, et inbrattane bene li ditti pezzi, et dappoi poneli un pocho in sopprescia et coceli in lo speto arrosto mettendo in esso speto tra l'uno pezzo et l'altro una fettolina di lardo sottile per tenere le diete coppiette più morbide.

Per fare mortadelle di carne de vitello.

Piglia de la carne magra de la cossa et battila con un pocho di lardo o di bon grasso de vitello como se batte la carne dei pastelli. Dappoi toglia petrosello et maggiorana battuta ben menuta et un rosso d'ova con un pocho di caso grattato più et mancho secundo la quantità che vol fare et spetie et zafrano; et mescola tutte queste cose con la ditta carne; et dappoi toglia di rete de porcho o di castrone, o d'altra bestia pur che sia bona et lega molto bene la ditta mescolanza in questa tal rete, facendone pezzi di grossezza d'uno ovo o simile; et ponila ad rostire nel speto et che si cocha ad agio et che non sia troppo cotta.

Per fare tomacelli.

Togli figatelli di porcho et altri figatelli et coceli allessi, ma non troppo; da poi gratali como se gratta il caso; et toglì ventrescha de porcho secundo la quantità de figatelli et battila molto bene. Et toglì un pocho de cascio vecchio et un pocho de cascio grasso et un pocha de maiorana et petrosillo et uva passa et spetie et doi o tre ova secundo la quantità, et pista tutte queste cose insieme con li figatelli. Et dapoi fa' li tomacelli grossi como una noce, overo como uno ovo et fascia ogniuno disperse con la rete del porcho. Dapoi coceli in la padella con bon lardo et devonosi cocere ad agio, et non siano troppo cotti.

Per fare bon cervellate de carne de porco o de vitello giovine.

Piglia carne magra senza nervo cioè de la cossa, et di bon grasso di porcho o de vitello, et battilo tanto minutamente col coltello quanto sia possibile. Dapoi toglì di bon cascio vecchio et un pocho di bon cascio grasso et di bone spetie et doi o tre ova et similmente del sale secundo la quantità, et mescola diligentemente tutte queste cose insieme et fa' che siano un pocho gialle di zafrano, et toglì de le budella grosse del porcho, et nettale molto bene che siano sottili che non gli resti niente di grasso, et impieli de questa materia et stringila bene nele dicte budella et falle longhe o curte como ti piace; et vogliono essere cotti allessi, et non possono durare più che due dì in perfectione. Niente di mancho secundo il tempo il bisogno si possono conservare quindici o vinti dì et più, se seranno ben governate.

Se tu vorrai fare bone salzicchie di carne di porcho o d'altra carne.

Togli de la carne magra et grassa insieme senza nervi et tagliala ben menuta. Et se la carne è dece libbre metteve una libra de sale, due oncie de finocchio ben necto et doi oncie di pepe pistato grossamente; et mescola bene queste cose insieme et

lassale stare per un di. Et dapoi toglì di budelli ben necti et ben mondi et impieli de questa carne et poneli asciuccare al fumo.

Per fare dui piattelli di gelatina.

Togli quaranta piedi de castroni et scorticali et cacciane fore le ossa et pon li ditti pedi a meglio in acqua fresca per spatio di tre o quattro hore. Dapoi lavagli molto bene et toglì un bocchale d'aceto bianco, un bocchale di vino bianco et doi bocchali d'acqua et poneli accocere li detti piedi sopragiongendovi del sale secundo il bisogno, et falli bollire ad agio ad agio schiumandoli sopra tutto con bona diligentia. Et como siano mezo cotti toglì una quarta di pepe sano, una quarta de pepe longho, una quarta de grano de paradiso, una quarta di cannella integra, et meza quarta di spiconardo. Et pista tutte queste cose grossamente che siano rotte et non piste et ponile a bollire con li ditti pedi. Et lassali bollire tanto che sia consumata la terza parte. Et quando li pedi son ben cotti cacciali fora, et ritorna il brodo al focho; et como comincia a bollire ponivi dentro dece bianchi d'ova battuti tanto che siano schiuma; et dagli una volta col cocchiaro et subito passa il brodo per un saccho di lana doi o tre volte insieme con tutta la mescolanza che sia ben colata, lasando stare continuamente ferma la ditta mescolanza nel saccho, et quanto più volte il coli serà più netto et stillato. Et dapoi habi apparecchiata la carne di pollastro o di capretto, o di cappone, et sia cotta quanto bisogna; et sia tolta via la pelle de la ditta carne et ben bianca et bene netta, et ponila asciuccare tra doi panni bianchi, et ponila in li piattelli et dapoi vi poni sopra il ditto brodo; et poi poni li piattelli in locho fresco et lassala gelare.

[Capretto arrosto in sapore.]

Piglia un quarto di capretto et concialo molto bene como vole essere arrosto, et inlardalo et ponevi per dentro assai aglio in spichi mondate a modo se volesci impilottare o inlardare. Dapoi toglì de bono agresto, doi rosci d'ova, doi spichi d'aglio ben

piste, un pocho di zafrano, un pocho di pepe, et un pocho di brodo grasso, et mescola tutte queste cose insieme et ponile in un baso sotto il capretto quando s'arroste, et bagnalo qualche volta con questo tal sapore. Et quando è cotto poni il quarto del capretto in un piatto et ponivi di sopra il ditto sapore et un pocho di petrosillo battuto minuto. Et questo quarto di capretto vole essere ben cotto e magnato caldo caldo.

Per far brasciole de carne de vitello.

Togli la carne magra di la cossa et tagliala in fette sottili ma non troppo et battile bene con la costa del coltello. Dapoi toglì sale et finocchio et ponili sopra ad ogni canto de le ditte fette, poi mitte le in sopprescia per spatio de meza hora se tu hai el tempo. Et da poi ponile arrostore sopra la graticola, voltandole secundo lo bisogno, et tenendogli continuamente una fetta di lardo di sopra per tenerle humide. Et queste tal brasole deveno esser non troppo cotte, et magnate subito così calde calde, et darate bono gusto et bono appetito de bere.

Per fare figatelli de ucello, o di pollastri, o di porcho, o d'altro animale.

Se sonno de vitello, tagliali in pezzi como una noce, et imbratali di sale, di finocchio, et di spetie dolci; et infasciali in rete di porcho, o di vitello, et meglio di capretto, et poneli accocere nel speto, et non vogliono essere troppo cotti.

Per fare carbonata

Togli la carne salata che [sia] vergellata di grasso et magro insieme, et tagliala in fette, et ponile accocere ne la padella et non le lassare troppo cocere. Dapoi mitte le in un piattello et gettavi sopra un pocho di zuccharo, un pocha di cannella, et un pocho di petrosello tagliato minuto. Et similmente poi fare de summata o presutto, giongendoli in scambio d'aceto del sucho d'aranci, o limoni, quel che più ti piacesse, et farratte meglio bere.

Per cocer li turdi et farli el sapore.

Concia li tordi arrosto conno se conviene. Et poi toglì de le amandole ben bianche et ben piste, et metti con esse assai de sandoli acciò che 'l sapore sia rosso, et distemperalo con un pocho di agresto et un pocho di brodo, giungendovi del zenzevero et cannella assai. Et dappoi passa questo sapore per la stamegna in una pignatta. Et dappoi ponila a bollire per spatio d'un quarto d'ora, o circa. Et como li tordi son cotti mittili in un pignattello et impielo del ditto sapore. Et poi fare in altro modo mettendo sopra ali dicti tordi sucho de naranci o de limoni con sale et spetie dolci.

Per cocer una testa de vitello o bove.

Morto lo vitello overo lo bove, toglì la testa et pelala con acqua calda como le porchette et nettala molto bene et poi la coci allessò. Et per suo sapore toglì agliata. Se tu la vorrai rostire arrostita nel forno et impiela di aglio et de bone herbe et altre bone [spetie] condecete a far il pieno. Et in questo modo è molto bona.

Per conciar el cervello d'un vitello.

Quando la testa è cotta allessò caccia fore il cervello, et rompilo molto bene. Dappoi toglì doi rossi d'ova, un pocho de pepe pisto, un pocho de agresto, et un pocho di sale; et ogni cosa miscola insieme col dicto cervello. Et ponilo a frigere ne la padella con un pocho di strutto. Et como se comencia a prendere caccialo fore in una scutella, et ponvi di sopra de le spetie dolci. Et questa cosa vole essere magnata subito.

[Beccafichi arrosto.]

Piglia le becchafiche et nettale molto bene non cacciando né movendo niente delle interiori. Dappoi toglì de le foglie de vite et mettegli dentro del sale, finocchio, et un pocho di lardo, et infascia le dicte becchafiche in quelle foglie, et mettele accocere per spatio de meza hora, o mancho, perché se coceno presto

sotto la cenere calda. Et se tu li voli arrostire, legale a quattro a quattro intorno al speto per la testa et per li piedi insieme. Et questo si fa perché non gli guasti lo speto.

Per conciar starne al modo catalano.

Togli la starna et cocila arrosto, et quando è cotta cacciala fore, et sparti le ale et la polpa del petto dal corpo de la starna. Dapoi mitti in tal fesura un pocho di sale, un pocho di spetie dolci, un pocho de garofani pesti miscati insieme, et un pocho di sucho di pomaranci, o de limoni, o di agresto. Et questo si vol fare quando la starna è calda, et non vole essere troppo cotta, ma verde, quasi che sanguini, cioè non molto cotta, et calda calda; et voltata presto et non adagio.

Per far structo de porco.

Piglia assogna fresca, overo lardo fresco, et taglialo in pezzi como una castagna, et mettegli assai de sale. Da poi pistalo molto bene et lascialo stare un dì così pesto. Et da poi ponilo al focho in un caldaro. Et se serà cento libre ponevi dece, o dudici boccali d'acqua et lascialo bollire ad agio ad agio tanto che sia ben squagliato. Dapoi cola questo strutto per una stamegna. Et da poi piglialo pian piano di sopra, acciò che tu non togli dell'acqua che starà di sotto et ponilo in un vaso necto et tieni il dicto vaso in locho fresco. Et in questo modo durarà questo structo uno anno.

Per far una ventresca di vitello piena.

Piglia la pancia del vitello et fagli un bugio nel canto tanto che tu ce possi mettere il pieno, il quale deve essere de queste cose sotto infrascripte, cioè: de bon caso vecchio, quattro ova, un pocho di pepe un pocho rotto, un pocho di zafrano, de uva passa, et un pocho de petrosello et maiorana et menta baptuta bene; et meschia tutte queste cose insieme. Et dapoi mettile in la ditta pancia, et ponila a cocere allessa, et fa' che sia ben cotta.

[Prosciutto cotto.]

Pianta il coltello in mezzo del presutto, et ponilo al naso; se 'l coltello ha bono odore il presutto è bono, et così per lo contrario. Et se tu lo voi cocere et che duri più tempo cotto, toglì di bon vino bianco, overo aceto, et altrettanta acqua, ma meglio serrebbe senza acqua; et nel dicto vino fa' bollire il presutto tanto che sia mezo cotto. Et dappoi levalo dal focho, et lassa el presutto nel brodo che sia fredo. Et dappoi caccialo fore, et in questo modo sarà bono et durarà un bono tempo.

[Sinnata e lingua cotta.]

Principalmente la sinnata non vole essere troppo grassa, et vole essere ben rossa, et cotta nel predicto modo del presutto; et simelmente le lingue; et quanto è più grassa la lingua, tanto è migliore; et vogliono essere un pocho più cotte che 'l presutto. Et così ogni altro salato vole essere cotto in questo modo.

Per far un pastello de creste, ficatelli et testicoli di galli.

Taglia ciaschuna de le creste in tre parti et li ficatelli in quattro, et li testicoli lasciali sani et toglì un pocho di lardo et taglialo ben menuto, ma non lo battere. Et toglì doi, o tre once de bon grasso de vitello et battilo molto bene; et meglio farai con la medolla del bove overo de esso vitello; et habi trenta o quaranta cerase brusche et secche, et cannella et zenzevero, assai zuccharo et rafiuoli pochi et meschia tutte queste cose insieme, et fa' un pastello et ponilo a cocere nel forno, o ne la padella. Et quando è mezo cotto toglì un rosso d'ovo, et zafrano, et agresto, et batti insieme et mittele nel dicto pastello, et lassalo stare tanto che sia cotto.

Per cocer un pipione et farlo senza osse.

Acconcia il pipione et nettalo molto bene, et fallo stare a moglio in aceto ben forte per spatio de vintiquattro hore, et dappoi lavallo molto bene, et impielo de bone cose con bone spetie; et cocilo

allesso, o arrosto como ti piace; et in questo lo trovarai senza ossa.

Per far che un pipione para due.

Piglia un pipione et pelalo molto bene senza acqua et guarda non squarciare niente la pelle. Dapoi caccia fore le interiori et riversa la pelle in modo che resti sana, et cacciala fore, et derizala, et impiela de uno pieno facto de bone cose, et parerà un pipione integro. Dapoi acconcia el corpo del pipione, et coci l'uno et l'altro allesso, o arrosto come ti piace. Et se lo coci arrosto toglì un pocho de pane grattugiato et di sale. Et quando il pippione è mezo cotto gettali di sopra del dicto pane; et toglì un rosso d'ovo et ogni el ditto pippione con una penna tanto che facci un pocho di crosta, et dagli un pocho di focho che gli faccia prendere colore. Et in questo modo pare che non sia scorticato; et così parerando doi.

CAPITOLO II: PER FAR OGNI MANERA DE VIVANDE

Et primo : per far bianco mangiare sopra caponi.

Per farne dudici menestre: toglì doi libre de amandole, et pistale molto bene. Et acciò che siano più bianche tenile a moglio un dì et una nocte in acqua fresca. Et dapoi pistale molto bene, et quando sonno piste ponile un pocha d'acqua fresca accioché non facciano olio. Dapoi toglì un petto di cappone et pistalo con le ditte amandole, et toglì la mollica d'un pane biancho, et mittila a moglio in brodo magro de cappone; et pistala con le dicte cose, et toglì un pocho de agresto, meza oncia di zenzevero ben mondato acciò che sia biancho, et meza libra o più de zuccharo; et distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, et passale per la stamegnia in una pignatta ben netta, et poni la ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menandola spesse volte col cocchiario, et lassali cocere per spatio de meza hora, et quando è cotta mectevi tre oncie de

bona acqua rosata. Et poi fa' le menestre, overo copri il cappone o altra volatile che se sia de la ditta vivanda; et mandala ad tavola. Et se tu ne copri il cappone, per più bellezza ponili di sopra paricchi grani de poma. Et se tu voi che questa vivanda sia de doi colori, toglì un rosso d'ovo et del zafrano; et mescola queste cose con una parte de la ditta vivanda, et fa' che sia più agra de agresto che la bianca. Et in questo modo si chiamarà de ginestra. Et se tu hai doi capponi, copri l'uno de la bianca et l'altro de la gialla.

Per far XII menestre de bianco mangiare a la catelana.

Piglia doi bocchali di lacte de capra, et octo oncie di farina de riso ben fina, et ponila a boglire nel dicto lacte. Dapoi piglia il petto di un cappone morto quello medesimo di, et che sia mezo cotto, et deffila tutto questo pecto sottilmente come capegli, et dapoi mittilo nel mortale et non gli dare se no doi tracti del pistone. Dapoi quando lo lacte ha bollito meza hora, gectavi dentro lo dicto pecto così sfilato con una libra de zuccharo, et lassalo bollire per spatio de quattro hore vel circha; et questa cosa vole essere menata continuamente col cocchiario dal principio infine a la fine Et per cognoscere quando ella è cotta, tira el cocchiario et parerà che sia vischio. Et dapoi ponegli dell'acqua rosata como è ditto di sopra; et fa' le menestre, sopra le quali metterai un pocho di zuccharo, et dapoi mandale ad tavola.

Per far un brodo consumato de capponi, o de fasiani, o starne, o caprioli, o pipioni, o columbi salvatichi.

Piglia de queste cose et nettale molto bene. Et se vorrai consumare un cappone et farne doi menestre, toglì una pignatta che tenga quattro bocchali d'acqua, et mittivi dentro questo dicto cappone, lo quale vole havere rotte tutte le ossa, et ponilo al focho, dapoi mettevi una oncia de carne salata magra et trenta o quaranta granelli di pepe rotto, et un pocha di canella rotta, et tre o quattro garofoli et cinque o sei foglie di salvia rotta

in tre pezzi et doi de làvoro, et lassa bollire questa pignatta per spatio de sette hore in modo che gli resti solamente doe menestre de brodo, o mancho, se voi che scia bono; et guardati de mettergli sale. Et se questo brodo si farrà per infirmo non gli mettere carne salata, et mettigli pochissime spetie; et in questo modo serà bono, per sani et per infirmi.

[Per fare dece menestre di brodecto.]

Per fare dece menestre di brodecto piglia trenta rossi d'ova, et bono agresto, et bono brodo di carne, o di cappone che serrà assai meglio, et un pocho di zafrano, et un poche di spetie dolci, et mescolale insieme, et passale per la stamegnia et ponile in una pignatta, et mitti la ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menando continuamente col cocchiario; et como tu vedi che lo cocchiario comincia ad imbrattarsi levala dal focho; et non lassare però di menare col cocchiario tanto che dicessi doi paternostri. Dopo fa' le menestre et mettegli un poche de spetie dolci di sopra; et fa' che scia dolce o agro secundo el comune gusto.

Per fare dece menestre di brodetto bianco.

Togli meza libra d'amandole, et mondale et pistale bene, et poi vi metti un pocha d'acqua fresca accioché non facciano olio. Dopo togli vinti bianchi d'ova, un pocha de mollicha de pan bianco, un pocho de agresto, un pocho di brodo di carne, o de cappone, et un pocho di zenzevero bianco, et pista tutte queste cose, et passale insieme con l'amandole per la stamegnia; et fallo cocere al modo dicto di sopra dell'altro brodecto.

Per far brodetto verde.

Togli tutte quelle cose che si contengono nel primo brodetto, excepto el zafrano, et togli de le biete, et un pocho di petrosello et de le foglie di grano se tu ne potrai havere; et pista ogni cosa et passa per la stamegna et cocilo como è ditto di sopra.

Per far zanzarelli.

Per farne dece menestre: toglì octo ova et meza libra de caso grattugiato, et un pane grattato, et mescola ogni cosa insieme. Dapoi toglì una pignatta con brodo di carne giallo di zafrano et ponila al focho; et como comincia a bollire getta dentro quella materia, et dagli una volta col cocchiaro. Et como te pare che sia presa toglila dal focho, et fa' le menestre, et mittivi de le spetie di sopra.

Zanzarelli verdi.

Fa' como è ditto di sopra, et non gli porre zafrano et giongili quelle herbe del brodetto verde.

[Zazzarelli in bocchoncelli o bianchi, o verdi, o gialli.]

Per fare zazzarelli in bocchoncelli o bianchi, o verdi, o gialli, fa' la materia come se contene di sopra secundo il colore che tu gli vorrai, et sia alquanto più dura; et toglì un cucchiaro piccino. Et quando il brodo comincia a bollire fa li bocchoncelli como una fava, et gettagli ad uno ad uno nel brodo.

[Per fare zanzarelli bianchi.]

Per fare zanzarelli bianchi piglia un pocho de lacte de amandole et pane bianco grattugiato, et del bianco de ovo, et mitti de bon brodo de carne, et meglio serebbe di bon pollo grasso, in una pignatta con un pocho di lacte d'amandole. Dapoi cocili como è ditto di sopra.

Farro con brodo de caponi o altra carne.

Per farne dece menestre : in prima lo netta et lavalò molto bene, et cocilo con bono brodo de cappone, o d'altro pollo grosso, et vole bollire assai. Et quando è cotto mittivi di bone spetie, et toglì tre rossi d'ova et un pocho del ditto farre alquanto refredato, et distempera bene insieme. Et dapoi gettagli nel ditto farre et mescolalo. Et vole essere giallo di zafrano.

Riso con brodo de carne.

Fa' como è ditto del farre. Ma molti sonno che non vogliono ova col riso. Sicché in questo rimetteti al gusto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

Coci il miglio con brodo di carne, et fallo bene bollire adagio menandolo bene, et riguardandolo dal fume, et vole essere giallo di zafrano. Et in prima vole essere ben netto et lavato con acqua calda como il riso.

Per far brodetto de pane, ova et caso.

Fa' bollire il pane grattugiato per un quinto de hora in brodo di carne. Et togli un pocho di caso grattugiato, et sbattilo con ova, et lassa alquanto refredare il pane boglito. Et dapoi vi gitta le dicte ova et caso, et mescola molto insieme. Et tal menestra vole essere gialla di zafrano, et alquanto spessa.

Per far una menestra de verzuso.

Piglia quattro rossi d'ova fresche, meza oncia di canella, quattro oncie di zuccharo, doi oncie de acqua rosata, et quattro de sucho di pomaranci, et batti molto bene tutte queste cose insieme, et cocile como se coce il brodetto, et vole essere un pocho gialla. Et tal menestra se convene d'instate.

Fava menata.

Togli de la fava franta, et nettala molto bene et lavala et ponila al focho. Et como leva un boglio gietta quella acqua, et mectivi tanta altra acqua che avanzi un dito sopra la fava, giongendovi etiamdio el sale necessario secundo la quantità. Et ponila a boglire sopra la brascia longi dal focho, et coprila, et lassala ben cocere et bene asciuchare, et dapoi menala molto bene in un mortaio. Et dapoi ritornala a scaldare in una pignatta. Et togli una cipolla tagliata menuta et ponila a frigere in una pignatta con un pocho di bono olio, et sia ben cotta et non arsa. Et togli una pocha di salvia et di fichi overo pomi et tagliale menute, et

ponile ne l'olio con la ditta cipolla, et fa' che scia caldo. Dapoi fa' le menestre de la fava menata, et ponvi di sopra del ditto olio, et de le cose che sonno in esso, et gectavi etiamdio di sopra di bone spetie.

Piselli fricti in carne salata.

Piglia i piselli con le scorze como stanno, et fagli dare un bo gliio. Et toglì carne salata vergellata et tagliala in fette sottili et longhe mezo dito et frigele un pocho. Et dapoi mitti li ditti peselli accocere con la ditta carne. Et ponevi un pocho de agresto, un pocha de sapa, overo zuccharo, et un pocha di canella. Et similmente se frigono li fascioli.

Friger la fava.

Togli fava, et salvia, et cipolla, et fiche, et pomi como è ditto di sopra, et etiamdio altre bone herbe, et mescola ogni cosa insieme; et frigile ne la padella con olio; et fanne una frittata et como è cotta cacciala fore, et ponivi di sopra di bone spetie.

Menestra de carne.

Piglia de la carne magra di vitello cotta allesso, et battila menuta, et ponila a boglire in brodo grasso, giongendogli una mollica di pane grattugiato, et un pocho di pepe, et di zafrano, et lassala bollire per spatio di meza hora. Dapoi lassala un pocho rinfreschare et toglì ova, caso grattugiato, petrosillo, maiorana, et menta ben battuta con un pocho d'agresto, et sbatti queste cose insieme, et mettili con la dicta carne menandola pian piano col cocchiaro. Et tal menestra vole essere spessa como lo brodecto. Et similmente si pò fare de le coratelle.

Menestra de trippe.

Le trippe vogliono essere inprima ben nette, et ben lavate, bianche, et ben cotte con uno osso di carne salata per dargli bon sapore, et senza sale accioché siano più bianche; et como

sonno cotte tagliale in pezzi piccini, et mettevi un pocha de menta, di salvia et di sale, et fagli dare un boglio. Et dapoi fa' le menestre, et mettevi di sopra de le spetie, et del cascio a chi piace.

Menestra de trippe de trute.

Nettale inprima molto bene, et falle ben cocere. Et quando sonno meze cotte, mettevi del petrosillo, et menta tagliata menuta, et un pocho di pepe. Et quando sonno cotte fa' le menestre, et ponvi di sopra di spetie dolci.

Menestra d'ova di trute che para piselli.

Fa cocere queste ova un pocho allesso. Dapoi cavale fore del brodo, et spartile l'uno dall'altro; et acciò che 'l brodo non resti troppo chiaro, toglì una mollica di pane, et passala insieme con esso per la stamegna, overo toglì del brodo de proprii piselli, che potendone havere serebbe assai meglio; et con qual se sia de questi brodi rimetti a cocere le ova et con esse un poche di spetie, et di petrosillo, et menta tagliata menuta.

Menestra de roselli.

Mittili accocere con brodo di carne. Et quando sonno presso che cotti mettevi un pocho de petrosillo, et menta tagliata menuta. Et se 'l brodo fusse troppo chiaro passalo con una mollichia como è ditto di sopra. Et quando sonno cotti fa' le menestre, et mettevi de le spetie.

Menestra le lactuche che para zucche.

Piglia quel di sotto più bianco di la lattucha, cioè quello di mezo, et fallo cocere como le zucche con ova et con agresto.

[Minestra di semola.]

La semola se coce con brodo grasso di carne, o di pollo grosso, et devese porre appoco appoco nel brodo menando continuamente col cocchiaro. Et falla bollire per spatio di meza

hora sopra la bragia longi dal focho, perché prende volentieri lo fume. Et dappoi fa' le menestre, et mettegli sopra caso et spetie. Et la Quadragesima falla cocere in lacte d'amandole con zuccharo et acqua rosata.

[Minestra di rape.]

Netta le rape et tagliale in pezzi grossi, et cocile bene in un bon brodo di carne. Dappoi le passa per un cocchiaro grande forato, overo pistale, et dappoi remittila a bollire in bon brodo grasso con un pocha di carne salata, et di pepe, et di zafrano.

[Minestra di finocchi.]

Li finocchi si cocono como li chavoli, excepto che vogliono essere più menuti et più cotti con un pocho di pepe et carne salata, overo olio.

Maccaroni romaneschi.

Piglia de la farina che sia bella, et distemperala et fa' la pasta un pocho più grossa che quella de le lasangne, et avoltola intorno ad un bastone. Et dappoi caccia fore il bastone, et tagliala la pasta larga un dito piccolo, et resterà in modo de bindelle, overo stringhe. Et mitteli accocere in brodo grasso, overo in acqua secundo il tempo. Et vole bollire quando gli metti accocere. Et se tu gli coci in acqua mettevi del butiro fresco, et pocho sale. Et como sonno cotti mittili in piattelli con bono caso, et butiro, et spetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

Fa' la pasta nel modo sopraditto. Et similmente li farrai cocere mettendogli li fornimenti sopra scripti facendo la pasta un pocho più grossa et tagliata molto menuta et sottile; et si chiamano triti o formentine.

Menestra de radici de petrosimolo.

Piglia le radicine del petrosimolo, et cacciane fore quel bastone di mezo, et nettale bene et falle ben cocere in brodo di carne. Dapoi battile menute menute et rimettile in altro bon brodo grasso di carne con un pocho di pepe et di zafrano.

[Funghi fritti.]

Netta li fonghi molto bene, et falli bollire in acqua con doi o tre capi d'aglio, et con mollicha di pane. Et questo si fa perché da natura sonno venenosi. Dapoi cavagli fora et lassa ben colare quella acqua in modo che restino sciutti, et dapoi frigili in bono olio, o in lardo. Et quando son cotti mettevi sopra de le spetie.

[Altri modi di cucinare i funghi.]

In altro modo potrai aconciare li ditti fonghi, cioè nettandoli prima molto bene, et poi nettargli sopra la bragia, et ponvi sopra del lardo et de l'aglio battuti insieme et del pepe. Et similmente gli potrai aconciare con olio. Et etiamdio gli potrai cocere così acconci in una padella come se fosse una torta.

Zucche fritte.

Togli de le zucche et nettale bene. Et dapoi tagliale per traverso in fette sottili como la costa d'un coltello. Et dapoi gli fa' trare solamente un boglio in acqua, et cacciale fore; et dapoi le poni a sciuttare. Et poneli de sopra un pocho pocho di sale et involtale in farina bella, et frigile in olio. Dapoi cacciale fore et toglì un pocho di fiore de finocchio, un pocho d'aglio et di mollicha di pane; et pistali bene et distempera con agresto in modo che resti ben raro, et passa per la stamegnia, et getta questo tal sapore sopra le ditte zucche. Le quali etiamdio son bone ponendogli solamente di sopra agresto, et fior di finocchio. Et se voi che 'l ditto sapore sia giallo mettevi un pocho di zafrano.

Menestra de pome cotogne.

Coci le poma cotogne in brodo di carne magra. Dapoi pistale e stemperale con latte de amandole facto con brodo di carne o di bon pollo grosso, se 'l tempo il richiede; et passale per la stamegnia, et ponila in una pignatta con zuccharo, zenzevero, et cannella, et un pocho di zafrano; et ponila a bollire longi dal focho sopra la bragia che non pigile fume, et voltela spesso col cocchiaro. Et ponendogli un pocho de butiro o strutto fresco sarebbe migliore. Dapoi quando ti pare cotta fa' le menestre, et punvi di sopra de le spetie dolci e del zuccharo.

Fave piene.

Poni le fave a moglio; et quando sonno bene amoglie fendile un pocho da quello canto che non sono negre; et caccia fore pian piano le fave dentro che non se rompa la scorza. Et dapoi toglie de le amandole bianche et nette, et pistale molto bene con un pocha d'acqua rosata accioché non facciano olio. Et ponivi assai zuccharo. Et di questa materia impie le ditte scorze di fave, et poi restringile insieme che parano fave meze cotte, et ponile a scaldare in una pignatta, o padella, o altro vaso dove non sia né acqua né altra cosa, guardandole che non ardesseno. Et mitti le ditte fave in scudelle agiongendovi di sopra un pocho di brodo di carne caldo, con un pocho di petrosillo tagliato menuto con un poche de cipolle fritte et tagliate menute, et dapoi un poche di spetie dolci. Et a chi non piaceno le cipolle non le porre.

Menestra di seme di canepa.

Per far dudici menestre piglia una libra di seme di canipa. Et nettalo et fallo bollire in una pignatta tanto che se cominci ad aprire; et dopoi toglie una libra d'amandole bianche, et ben piste, et mitti con esse il ditto seme, et pistalo molto bene, et giungendovi una mollicha di pane. Et distempera queste cose con brodo di carne o di pollo magro et passela per la stamegnia. Et ponila a bollire in una pignatta sopra la brascia longi dal focho voltando spesse volte col cocchiaro. Dapoi mittigli meza

libra di zucchero, et meza oncia di zenzevero, et un pocho di zafrano con acqua rosata; et fatte le menestre mittegli sopra de le spetie dolci.

Ravioli in tempo di carne.

Per farne dece menestre: toglì meza libra di caso vecchio, et un pocho d'altro caso grasso et una libra di ventrescha di porcho grassa overo una tettha di vitella, et cocila allessò tanto che sia ben disfatta. Dapoi battila bene et toglì di bone herbe ben battute, et pepe, garofoli, et zenzevero; et giogendovi il petto d'un cappone pesto serebe bono migliori. Et tutte queste cose distemperale insieme. Dapoi fagli la pasta ben sottile, et liga questa materia ne la pasta como vole essere. Et questi ravioli non siano maiori d'una meza castagna, et ponili accocere in brodo di cappone, o di carne bona, facto giallo di zafrano quando bolle. Et lassali bollire per spatio de doi paternostri. Dapoi fanne menestre, et mettili di sopra caso gratto et spetie dolci mescolate insieme. Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani et starne et altre volatile.

Maccaroni siciliani.

Piglia de la farina bellissima, et inpastala con bianco d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa' questa pasta ben dura; dapoi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et toglì un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto un spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola; dapoi caccia fore il ferro, et ristira il maccherone pertusato in mezo. Et questi maccharoni se deveno secchare al sole, et durerando doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agosto; et cocili in acqua o in brodo di carne; et mettegli in piattelli con caso grattugiato in bona quantità, buturo fresco et spetie dolci. Et questi tali maccharoni vogliono bollire per spatio de doi hore.

Vermicelli.

Distempera la pasta como è ditto di sopra, et filala sottile rompendola a pezoli peccini con le dita a modo di vermicelli, et poneli a secchare al sole, et durarando doi o tre anni. Et quando li vorrai cocere falli cocere in brodo di carne, o di bon pollo grosso, per spatio d'una hora. Et poi fa' le menestre et mittivi caso grattugiato et spetie. Se non fusse tempo di carne cocigli con latte de amandole con zuccharo, overo in lacte de capra. Et perché questo lacte non vole bollire quanto che richiedono li vermicelli, falli bollire prima con un pocha d'acqua como si fa il riso. Et simelemente se deveno cocere le lasagne, le tritte overo fermentine. Et tutte queste vivande di pasta deveno essere gialle di zafrano, excepto quando se coceno in lacte.

Menestra d'herbette.

Togli le foglia di viete, et un pocha di borragine et fagli dare un boglio in acqua chiara bogliente quando le mitti dentro; dapoi cacciale fore et battile molto bene col coltello. Et togli un pocho de petrosillo, et di menta cruda, et similmente le batti co le ditte herbe. Dapoi macinale bene nel mortale, et mittile in una pignatta con brodo grasso et falle bollire un pocho. Et se ti pare mettevi un pocho di pepe.

Riso con lacte de mandole.

Per farne dece menestre, togli una libra de amandole et mondale bene che siano bianche. Et togli meza libra di riso, et lavallo doi o tre volte con acqua tepida, et ponilo al focho con acqua chiara et fallo ben cocere. Dapoi caccial fore et ponilo a sciucchare. Dapoi pista molto bene le ditte amandole bagnandole et sbroffandole di sopra spesso con un pocha d'acqua frescha, accioché non facciano olio; et distemperale con acqua frescha et passale per la stamegnia et mitti a bollire questo lacte in una pignatta giongendovi meza libra di zuccharo fino. Et como comincia a bollire mittivi dentro il riso et poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho voltando spesso spesso

col cocchiario acciò che non pigli fume, et fallo bollire per spatio de meza hora. Similmente potrai cocere lo ditto riso con lacte di capra o con altro lacte. Et perché simele menestra piglia volentieri il fume, quando ne pigliasse, il modo da cacciarlo è questo: caccia fore la menestra de la pignatta, et guarda non toccare il fundo, et ponila in un'altra pignatta netta. Dapoi toglia una pezza bianca et doppiala in tre o quattro doppie et bagnala d'acqua frescha. Dapoi premi fore l'acqua et mitti la pezza così doppia sopra la pignatta de la menestra; et lasciavella stare per un quarto d'ora, et bagnala un'altra volta et rimittila sopra la pignatta se serà necessario; et in questo modo il fume si cacciarà fore. Né trovo miglior remedio per cacciare questo fume. Et simelmente fa' al farro.

Mandolata.

Per farne octo menestre: toglia una libra de amandole monde et bianche, et pistale molto bene bagnandole spesso con acqua frescha como è ditto di sopra, acciò che non facciano olio, et agiongivi una mollicha di pane bianco. Et distempera ogni cosa con acqua frescha, et passa per la stamegna et mitti in una pignatta a bollire sopra la brascia. Et lassala bollire una octava d'ora. Et etiamdio mettevi a bollire con ditte amandole meza libra de zuccharo fino. Et questa amandolata vole essere un pocho liquida. Et ponendovi un pocha d'acqua rosata sarebbe migliore.

Lasagne de pelle de cappone.

Toglia la pelle del cappone cotto allessato et tagliala in pezzoli et ponila in brodo di cappone grasso et fallo bollire per spatio di meza hora con un pocho di zafrano. Dapoi fa' le menestre et mettevi di sopra un pocho di caso con spetie.

Brodo de ciceri rosci.

Per farne octo menestre : toglia una libra et meza di ciceri et lavalì con acqua calda et poneli in quella pignatta dove gli vorrai

cocere et che siano sciutti et mettevi meza oncia di farina, cioè del fiore, et mettevi pocho olio et bono, et un pocho di sale, et circha vinti granelli di pepe rotto, et un pocha di canella pista, et mena molto bene tutte queste cose insieme con le mani. Dapoi ponivi tre bocali d'acqua et un pocha di salvia, et rosmarino, et radici di petrosillo, et fagli bollire tanto che siano consumati a la quantitate di octo menestre. Et quando sonno quasi cotti mittivi un pocho d'oglio. Et se lo brodo si facesse per ammalati non gli porre né olio né spetie.

Manfrigo in menestre.

Per farne dece menestre: toglì tre pani et gitta via la crosta col coltello et grattalo molto bene et ponilo sopra una tavola et ponegli intorno una libra et meza di farina bella, et mitti col ditto pane quat- tro o cinque ova, et batti molto bene insieme col coltello rasciucando continuamente il pane con la ditto farina. Et quando pare che sia menuto como anesi confetti poni ogni cosa sopra la stamegna et caccia fore la farina, et il pane che resta ponilo a sciucchare. Et quando lo vorrai cocere, cocilo con brodo di carne, o di bon pollo. Et fa' che sia un pocho giallo di zafrano, et fallo bollire ad agio per spatio de meza hora, et mitti sopra le menestre un pocho di caso et di spetie.

Cocer zucche.

Mondale como vogliono essere, et poi cecile con brodo di carne, overo con acqua et mettevi un pocha de cipolla secundo la quantità che tu vorrai fare. Et quando parerà cotta cacciala fore, et passa ogni cosa per la cocchiara straforata, overo pistale molto bene, et metteli accocere in una pignatta con brodo grasso, et con un pocho d'agresto. Et siano un pocho gialle di zafrano; et quando sono cotte togli dal focho et lasciale un pocho refredare. Dapoi toglì di rossi d'ova secundo la quantità et sbattili con un pocho di caso vecchio et gittagli in le ditte zucche menando continuamente col cocchiaro acciò che non si prendano : et fa' le menestre et mettevi sopra spetie dolci.

Zucche con lacte d'amandole.

Fa' cocere le zucche con acqua et poi caccia fore l'acqua quanto più poterai, et passale per la stamegnia, o per la cocchiara forata et mittile a bollire con lo ditto lacte et con zuccharo, et con un pocho d'agresto secundo il gusto del patrone.

Carabaze a la catalana.

Piglia le carabazze cioè le zucche, et nettale molto bene, et mittivi dentro in una pignatta che sia asciutta con bon lardo battuto, et mitti la ditta pignatta sopra la brascia remota dal focho et falla bollire menando continuamente col cocchiaro. Et vogliono bollire in questa forma per spatio de quattro hore. Et poi habi de bon brodo grasso facto giallo con un pocho di zafrano, et mittilo dentro giogendovi del zuccharo et de le spetie dolci con un pocho d'agresto secundo il gusto del tuo Signore, o d'altri. Et como dicemo di sopra nel primo capitolo de le zucche, gli poi mettere qualche rosso d'ovo battuto con un pocho di bon caso vecchio.

Fave fresche con brodo di carne.

Piglia le fave et mondale con l'acqua calda como se fanno le amandole, et poi le mitti a bollire in bon brodo. Et quando ti pareno cotte mette con esse un pocho di petrosillo et menta battuta facendogli bollire etiamdio de bona carne salata. Et questa menestra vole essere un pocho verde che pare più bella. Et simelmente poi fare i peselli, et ogni altro leghume fresco, ma nota che non voleno essere mondati coll'acqua calda como le fave, ma lasciali pur così con quella sua scorza sottile.

Verzuso in Quadragesima.

Per farne dece menestre : piglia una libra et meza d'amandole mondade in acqua tepida, et pistale molto bene como è dicto di sopra, mittendogli un pocha d'acqua fresca perché non facciano olio. Et piglia una mollicha di pane bianco et mittila a

moglio in bono agresto. Et poi piglia le sopra ditte amandole, et la mollicha, et del sucho d'aranci, et dell'acqua rosa, et distempera insieme tutte queste cose, aggiungendovi una oncia de cinamomo, et una libra di zuccharo fino. Et passa ogni cosa insieme per la stamegnia facendo questa compositione gialla con un pocho di zafrano. Poi la mittirai a bollire in una pignatta discosta dal focho. Et guarda non piglie fume voltandola spesso col cocchiaro. Et vole bollire una octava d'ora vel circha.

Bianco mangiare in Quadragesima.

Per farne dece menestre: pigliarai una libra et meza d'amandole mondate et pista molto bene como è ditto di sopra, et habi una mollicha di pane bianco mollata in brodo bianco di peselli. Et non havendo piselli poi sopplire con altro brodo, facendo bollire in l'acqua un pane bianchissimo per spatio di meza hora, mettendo a moglio la ditta mollicha in questo brodo. Poi habi qualche bon pesce di mare, o bon luccio d'acqua dolce cotto allesso. Et de la polpa loro più soda et più bianca ne prenderai meza libra, et pistala molto bene con le amandole et mollicha, et con un pocho di brodo, et del sucho d'aranci, et non havendoni sopplirai con un pocho d'agresto aggiungendovi dell'acqua rosata, et meza libra di zenzevero mondo, con octo oncie di zuccharo. Et queste cose tutte stemperate insieme, passate per la stamegnia, le mettirai accocere in una pignatta per una octava d'ora discosta dal focho che non piglie fume; et di continuo le menerai col cocchiaro.

Piselli in Quadragesima.

Poterai simelemente fare li peselli con lacte de amandole in tempo quatragesimale como s'è (?) ditto di sopra in questo capitolo del bianco magnare.

Herbe con lacte d'amandole.

Habi le herbe et falle bollire in prima un pocho in l'acqua, la qual deve bollire quando glille mitti. Et poi la cava fore, et ponile sopra una tavola, o un taglieri, et battile menute con un coltello, et nel mortale le macinarai molto bene; et poi le farai bollire ne lo lacte d'amandole mettendovi del zuccharo a sufficientia.

Herbe senza lacte.

Habi le herbe; et prima le fa' bollire como è ditto di sopra. Et di quelle farai menestre grasse, o magre secundo il tempo, compartendole como ti pare et piace.

[Sementa di canipa.]

Piglia la sementa di canipa, et lassala stare a moglio per un di et una nocte buttando via quelli granelli che stanno sopra l'acqua perché sonno tristi. Et poi habi dell'amandole ben mondate, et pistale insieme con la ditta sementa. Et pista che seranno bene le distemperarai con l'acqua fresca et con bono brodo di peselli, mettendovi etiamdio del zuccharo fino, et un pocha d'acqua rosa. Et poi farai cocere tutte queste cose per spatio d'una octava d'ora vel circha, menandola de continuo col cocchiaro.

Cavoli a la romanessa.

Rompi li cavoli torzoti con le mani secundo l'usanza, et mittigli in l'acqua quando bolle. Et quando seranno circha mezo cotti butta via tutta quella acqua et habi di bon lardo battuto in bona et competente quantità, et mettilo ne li ditti cavoli così sciutti, voltandoli ben col cocchiaro. Poi pigliarai di bono brodo grasso, et in quello li metterai al focho a bollire per piccholo spatio di tempo.

Menestra de vivanda gialla.

Per farne dudici menestre, pigliarai una libra d'amandole senza mondarle, et piste che siano molto bene habi del petto d'un cappone o altro ocello qual ti piace cotto allessò, o arrosto como tu voi, con quattro rosci d'ova, pistandogli bene con le ditte amandole, giungendovi poi meza libra di zuccharo, del cinamomo, zenzevero, et un pocho di zafrano. Poi con brodo di pollo grosso, o altro bon brodo et un pocho de agresto distempererai la predicta compositione passandola per la stamegna. Et poi la porrai sulle brascie assai remota dal focho acciò che non pigli del fume; et menala de continuo col cocchiaro, et lassala bollire per spatio d'una hora. Notando ben che quando serà meza cotta vel circha mettevi dentro doi once di bono strutto, o de buturo fresco; poi fa' le menestre, et mettevi dentro le spetie dolci.

Menestra de fior de sambuco.

Per farne dudici menestre in tempo quadragesimale prendirai una libra et meza di amandole monde et pistale bene como è ditto di sopra. Et prenderai tre once di fiori di sambucho quando è secco. Et prima tenerailo a moglio in acqua fresca per spatio de una hora strengendo et premendo fore l'acqua. Et de li dicti fiori pistarane la mità con le mandole agiongendovi la mollichia d'un pane bianco, et meza libra di zuccharo, con un pocho de zenzevero. Et se voi che sia giallo vi mitterai un pocho di zafrano, et tutto il passerai per la stamegna; et mettiralo accocere como è ditto in l'altro capitolo precedente. Et posto al focho ve mettirai di sopra quell'altra mità di fiori sopra scripti così integri. Et quando sia cotta a sufficientia farai le menestre mettedogli di sopra de bone spetie dolci.

Et se a tempo di carne vorrai fare la dicta menestra gli metterai tre rossi d'ova, et distemperarala con brodo di pollo grosso, o altro bon brodo, passandola per la stamegna, et mettendogli il zuccharo con le altre spetie con i fiori integri como è ditto di sopra. Ma nota quando che sia meza cotta da giongervi doi once de bono strutto, o di butiro fresco.

Zanzarelli bianchi.

Per farne dece menestre : inprimamente pigliarai una libra de mandole monde et piste como è ditto di sopra pistando con esse un pocho di fiori di sambuche; et distemperale con acqua fresca passandole per la stamegnia. Et quando vederai haver passata la quantità de octo menestre metterai questa materia così liquida accocere in un vaso, servandone prima de la cruda la quantità de un bicchiero comune; et prenderai doi molliche di pane bianco ben grattugiato, et prenderai dece albumi, o bianchi d'ova. Et quel bicchieri de lacte sopra ditto con il pane grattugiato et tutte queste cose battirai insieme, agiongen- dovi meza libra di zuccharo. Quando il latte preditto al principio cominciarà a bollire gli metterai di sopra questa altra compositione, et non la moverai ne moverai niente con il cocchiaro. Poi como la vederai pigliata insieme, farai le menestre mectendogli sopra de le spetie dolci.

Bianco mangiare al modo catalano.

Per farne dece menestre habi una libra de amandole ben monde et ben piste, le quali distemperate con brodo di pollo grosso, o altro bon brodo, passandole per la stamegnia le mectirai a bollire in un vaso ben netto, agiongendovi doi once di farina de riso stemperata et passata con il lacte dell'amandole; et lassarai bollire per spatio de una hora movendo et menando sempre con il cocchiaro, agiongendovi una meza libra et un petto di cappone ben ben trito et pisto, il quale sia stato cotto dal principio nel dicto lacte. Et quando tutta questa compositione sera cotta tu ve agiongerai un pocha d'acqua rosata, et facendo le menestre tu metterai di sopra de le spetie dolci.

CAPITOLO III: PER FAR OGNI SAPORE

Sapor bianco.

Piglia dell'amandole secundo la quantità che tu voi, che siano ben mondate, et ben piste. Et perché non facciano olio como ho ditto più volte, pistando vi metti un pocha d'acqua fresca. Et pigliarai un pocha de mollichia di pane bianco stata prima a moglio nell'agresta, et pistarala con le ditte amandole, agiungendovi del zenzevero bianco, cioè mondato a sufficientia. Et questa tal compositione distemperarala et passarala con bono agresto, overo con sucho di pomeranci o di limoni, facendolo dolce con il zuccharo et bruscho con agresto, et pomeranci più et mancho secundo il gusto del tuo Signore o altri. Et tal sapore si voi dare con ogni allessato a tempo di carne, o di Quadragesima.

Sapor camellino.

Habi dell'uva passa et pistala molto bene. Et habi doi o tre fette di pane bruscolate poste a mollo nel vino roscio più et mancho secundo la quantità che voi fare. Et pistarai insieme le preditte cose. Poi pigliarai un pocho de vino roscio, di sapa et agresto, et a chi non piacesse l'agresto farailo con l'aceto facendolo dolce o bruscho secundo che ti piace. Et passarala tutta questa compositione per la stamegna, agiongendovi poi de bona cannella et assai, un pochi di garofoli et noci moschate piste.

Salsa de pavo.

Habi di rossi d'ovo cotti duri, et figatelli di pollo cotti allessato, et amandole bruscolate, secundo la quantità che tu vorrai farne. Et tutte queste cose pista insieme molto bene con bono aceto o agresto, le distemperarai et passerai per la stamegna agiungendovi de la cannella, et un pocho di zenzevero, et del zuccharo. Et nota che tal sapore vole essere un pocho cotto et facto giallo con zafrano.

Sapor de progna secche.

Habi le progne et mittile a moglie nel vino rosso, et cavagli fora l'ossa, et pistarale molto bene con un poche de amandole non mon date, et un pocho di pane rostito, o bruschulato, stato a moglio nel preditto vino dove erano le progne. Et tutte queste cose pistarai insieme con un pocho d'agresto, et de questo vino sopra ditto, et un pocha di sapa, overo zuccharo, che serrebe molto meglio, distemperarai et passarai per la stamegnia mettendovi dentro di bone spetie, spetialmente de la cannella. Per fare la peperata vederai il capitolo di sopra nel quale si tratta; et siguirai quanto li si contene.

Salsa verde.

Piglia petrosillo et sarpillo, et un pocha de bieda, con qualche altra bona herbicina, con un pocho di pepe, et zenzevero, et sale. Et pista insieme molto bene ogni cosa distemperando con bono aceto forte, et passarailo per la stamegnia. Et se voi che senta dell'aglio vi potrai mettere a pistare insieme con le sopra ditte cose un pocho di fronde de aglietti. Et questo secundo il gusto a chi piace.

Sapor fior de persico.

Habi l'amandole monde bianche, et ben piste con una mollicha di pane bianco, un pocho di zenzevero et di cannella, et de un pocho de agresto et de vino roscio, et sucho de pomi granati, agiongendovi con queste cose un pochi di sandali. Poi distemperarai et passarai questa compositione, con il vino roscio la farai dolce et bruscha secundo che ti piace.

Sapor fior de ginestra.

Piglia de le amandole, et zafrano, et rosci d'ova, et che le amandole siano monde et piste como vogliono essere, et distemperale et passale como bono agresto, agiongendovi del zenzevero pisto.

Sapor de uva.

Habi de la bona uva negra et rompila molto bene in un vaso, rompendo con essa un pane o mezo secundo la quantità che voi fare, et mettevi un pocho di bono agresto, overo aceto, perché l'uva non sia tanto dolce. Et queste cose farai bollire al focho per spatio di meza hora, agiongendovi de la cannella, et zenzevero, et altre bone spetiarie.

Sapor de moroni.

Habi dell'amandole monde et piste bene con un pocha di mollicha di pane bianco. Et piglia li ditti moroni, et macina con diligentia ogni cosa insieme. Et non gli dare colpo né pistare, per non rompere quelli granelli piccini che hanno dentro; poi gli metti de la cannella, del zenzevero et un pocho di noce moscata. Et ogni cosa passa per la stamegnia.

Sapor de cerase negre o viscioli.

Per fare simili sapori seguirai l'ordine dato et discripto di sopra nel capitolo di fare sapore de uva. Ma il potrai fare differente di colore più et mancho secundo il subgetto gli mecterai.

Sapor de crognali roscio.

Seguirai quello medesimo modo che è dicto qui di sopra del sapore delle cerase et dell'uva.

Mostarda.

Piglia la senepa et mettila a moglio per doi dì mutandogli spesso l'acqua perché sia più bianca, et habi delle amandole monde et piste como vogliono essere. Et quando seranno ben piste metterai con esse la ditta senepa, et di novo le pistarai insieme molto bene. Poi habi di bono agresto overo aceto pistandogli etiamdio una mollicha di pane bianco; poi distemperala et passala per la stamegnia. Et fallo voi lo dolce o forte como ti piace.

Mostarda roscia o pavonaza.

Piglia la senapa, et falla pistare molto bene et piglia dell'uva passa, et pistala etiamdio bene quanto più poi. Et habi un pocho di pane bruschulato et un pochi di sandali, et di cannella, et con un pocho di agresto, o aceto, et sapa distemperarai questa compositione; et passarala per la stamegnia.

Mostarda da portar in pezi cavalcando.

Habi la senepa et pistala como è ditto di sopra, et habi de l'uva passa molto ben pista; et con le ditte cose mitti de la cannella, un pochi de garofoli. Poi ne potrai fare pallottole tonde a modo di quelle che se tragono con l'arche, o pezoli quadri di quella grandezza che ti pare et ti piace; et li metterai per un pezo ad asciucchare sopra una tavola, et sciutti tu li potrai portare de loco ad loco dove tu vorrai. Et quando li vorrai usare li potrai stemperare con un pocho d'agresto, o aceto, o vino cotto, cioè sapa.

Sapor celeste de estate.

Piglia de li moroni salvatiche che nascono in le fratte, et un poche de amandole ben piste, con un pocho di zenzevero. Et queste cose distemperarai con agresto et passarale per la stamegnia.

Peperata gialla da pesce.

Habi del pane et taglialo in fette, et falle bruscolate, et poi piglia del vino roscio, con un pocho de aceto, et de vin cotto, et mittirale dentro a bollire queste fette di pane; poi le passerai per la stamegnia giogendovi di bone spetie dolci et forti; et farala gialla con un pocho di zafrano.

Agliata bianca.

Piglia de le amandole monde molto bene et falle pistare, et quando sonno mezze piste metti dentro quella quantità d'aglio che ti pare, et insieme le farai molto bene pistare buttandogli

dentro un pocha d'acqua fresca perché non facciano olio. Poi piglierai una mollicha di pane bianco et mettirala a mollo nel brodo magro di carne o di pesce secundo i tempi; et questa agliata potrai servire et accomodare a tutte le stagioni grasse et magre como ti piacerà.

Agliata pavonaza.

Sequira l'ordine del capitolo sopra scripto, excepto che non bisogna gli metti brodo, ma piglierai dell'uva negra et con le mani la romperai molto bene in una pignatta, o altro vaso; et faralo bollire per meza hora; poi collerai questo mosto, col quale distemperarai l'agliata; et il simele si po fare con le cerase. Et questa agliata si pò dare al tempo di carne, o di pesce, como si vole.

Agresto verde.

Piglierai de una herba agra che se chiama usiglie o agrette, et pistala molto bene seco mettendovi un pocho di sale; et haverai un pocho d'agresto vecchio con il quale la destemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

Habi de le pampane et pistale molto bene, et piacendoti vi potrai mettere alcuna fronde de aglietto, con un pocha di mollicha di pane et di sale. Et queste cose distemperarai con aceto o agresto, et passale per la stamegnia.

Agresto con finacchio.

Piglia dell'aglio se ti piace, et del fiore del finocchio del più dolce et migliore che tu possi havere, et pistali molto bene insieme mettendovi de lo agresto novo, et con esso agresto distemperarai questa materia passandole per la stamegnia; et fa' che sia un pocho salato quanto bisogna.

Sapor [di roselli].

Vogliono essere li roselli un pocho verdi, et non troppo fatti né troppo maturi, et pisti che li haverai molto bene gli metterai a pistare con essi una spica d'aglio a chi li piace, et a chi no, lassa stare. Poi li destemperarai con un pocho de agresto, et passaraili per la stamegnia.

A servir el suco de crognali per lo inverno.

Tolli li crognali che siano ben maturi, et con la mano li romperai in una pignatta o altro vaso quanto più sia possibile; et con essi metterai bona quantità d'agresto novo, et del pepe, et del sale assai, et farali bollire per spatio de doi hore o più, et passarali per una stamegnia che sia ben larga, riponendo quello sucho in qualche albarello, o altro vaso dove lo habi a conservare. Et nota che sopra a tutto vole essere ben salato, et serà bono il ditto sucho a dare colore ad ogni altro sapore como meglio te gradirà.

CAPITOLO IV: PER FAR OGNI RAGION TORTE

Torta bianca.

Piglia una libra et meza di bono cascio fresco, et taglialo menuto, et pistalo molto bene, et piglia dodici o quindici albume o bianchi d'ova, et macinali molto bene con questo cascio, agiongendovi meza libra di zuccharo, et meza oncia di zenzevero del più bianco che possi havere, similmente meza libra di strutto di porcho bello et bianco, o in loco di strutto altrettanto botiro bono et fresco, item de lo lacte competentemente, quanto basti, che serà assai un terzo di bocchale. Poi farrai la pasta overo crosta in la padella, sottile come vole essere, et mectiraila a cocere dandoli il focho a bell'agio di sotto et di sopra; et farai che sia di sopra un pocho colorita per el caldo del focho; et quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, et di sopra vi metterai del zuccharo fino et di bona acqua rosata.

Torta bolognese.

Pigliarai altrettanto cascio como è ditto nel capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto è più grasso il cascio tanto è meglio; poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana; et nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello, et mittirale insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano bene incorporate, agiongendovi quattro ova, et del pepe quanto basti, et un pocho di zafrano, item di bono strutto overo botiro fresco, mescolando et incorporando tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno metterai in una padella con una crosta di sotto et una di sopra, daendoli il focho temperatamente; et quando ti pare che sia meza cotta, perché para più bella, con un roscio d'ovo battuto con un pocho di zafrano la farai gialla. Et acconoscere quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si levarà et alzarà in suso, che allora starà bene et poterala levare dal focho.

Herbolata de maio.

Piglia altrettanto cascio fresco como è ditto di sopra et pistalo molto bene, et habi quindici o sidici bianchi d'ova con un quarto vel circha di bon lacte; et pigliarai de le vietole in bona quantità, cioè per la maiore parte, et de la maiorana pocha, salvia assai, menta pocha, petrosillo assai. Et tutte queste herbe pistarai insieme molto bene premendone fora il sucho, et passandolo per la stamegna. Il qual sucho metterai insieme con le cose sopra ditte mettendo con esse meza libra di bono strutto, overo di butiro fresco; et prendirai poche foglie di petrosillo, et pochissime foglie de maiorana, et con un coltello le taglierai et battirai più menute che sia possibile, et macinarale molto bene nel mortale incorporandole con le sopra ditte cose, agiongendovi meza oncia di zenzevero bianco, et otto oncie di zuccharo. Et fa' che tutta questa compositione sia ben mescolata in uno vaso, il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiamma del focho, menando continuamente col cocchiario, o altro instrumento atto a questo, tanto che ti para che se incomenci a

pigliare a modo d'un brodetto. Et facto questo haverai apparecchiata in la padella una pasta sottile, et mettirali dentro queste cose sopra ditte, cioè questo pieno, daendoli il focho temperatamente ad ascio di sotto et di sopra. Et quanto ti pare che sia presa abastanza, cavala fore, et metтели di sopra del zuccharo fino et dell'acqua rosata. Et simile torta o herbolata che vogliamo dire, quanto è più verde, tanto è migliore, et mostra più bella.

[Torta di zucche.]

Habi le zucche et mondale molto bene, et grattale como gratti il cascio, et farale un pocho bollire in un bono brodo, overo in bon latte. Et pigliarai tanta quantità di cascio fresco quanto è ditto in li sopra ditti capitoli, giogendovi con esse et miscelandovi un pocho di cascio vecchio che sia bono. Et pigliarai una libra di bona ventresca di porco, overo una tetta di vitella cotta molto bene allessa et battuta assai col coltello. Et volendo potrai in loco de queste doi cose sopra ditte, se più ti piace, usare il butiro, overo il strutto, giogendovi meza libra di zuccharo, un pocho di zenzevero et di cannella, con un bicchieri di lacte, et sei ova. Et como ti pare che le preditte zucche siano cotte, tirale fora dell'acqua, et passale per la stamegna; et farai gialla questa compositione col sesanime; poi la mitterai in una padella solo con una pasta sottile di sotto et non di sopra, et darali il focho temperatamente di sotto et di sopra; et quando ti pare meza cotta gli gitterai di sopra, in loco de la crosta, de le lasagne ben minute. Et quando serà cotta abastanza vi metterai suso di bono zuccharo et acqua rosata.

[Altre torte.]

Similmente secondo i tempi et le stagioni potrai fare torte di rape, et etiamdio di pera cotte prima stagionate molto bene sotto la bragia, et etiamdio co le poma cotogne potrai fare tagliandole prima in quarti o in pezi, mondandole et nettandole bene; et dentro le farai allessare in bono brodo. Et se più ti

piacesse le poterai etiamdio cocere sotto la brascia, che forse seriano meglio, passandole sempre per la stamegna et giongendovi le altre cose sopra ditte como s'è ditto con la zuccha.

[Migliaccio.]

Per fare un migliaccio per quattro o cinque persone pistarai molto bene una libra di cascio del più fresco che possi havere, tanto che ti para essere ritornato in lacte; et haverai tre o quattro once di fiore di farina et octo o dece bianchi d'ova, et meza libra di zuccharo, mescolando tutte queste cose et incorporandole bene insieme. Et se non havessi fior de farina, habi una mollicha di pan bianco, et grattugiato ben menuto, mettendola in loco de la farina. Et haverai la padella senza pasta o crosta, et sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto, facendone un solo che sia alto un dito vel circha, et metterai la ditta padella sulle brascie tanto che 'l strutto sia ben caldo, et dentro vi buttirai questa tal compositione daendoli il focho temperato sotto et sopra como è ditto all'altre torte. Et quando serà cotta cavala fore, et di sopra vi metti di bono zuccharo et acqua rosata.

[Torta di fiori.]

Habi i fiori sgranandoli et levandoli politamente da quelli soi ramicelli, et con essi incorporarai molto bene tutta la materia che è scripta in nel capitolo di fare la torta bianca. Ma nota che questa tal compositione posta con li fiori vole esser più stretta o più spessa. Et questo perché li fiori si vengano bene a compartire, et che ne sia tanto di sotto quanto in mezo, et di sopra et per tucto equalmente.

[Torta di caprioli.]

Togli qui caprioli che fa la vite et darali un bollo battendoli et pistandoli molto bene col coltello; similmente si fa con le rose roscie; et haverai de bon cascio fresco et una tetta de vitella

bene allessata, battendo insieme ogni cosa bene. Et se più ti piace, in loco di la tetta potrai usare lo strutto overo il butiro, mettendovi del zenzevero et de la cannella et del zuccharo abastanza. Et mectirai questa tale compositione in la padella, ponendoli una crosta di sotto et una di sopra. Et quando è presso che cotta, forarai o busciarai la crosta di sopra in moltissimi lochi quasi per tucto. Et fornita ch'ella serà di cocere gli metterai di sopra del zuccharo, et de acqua rosata in bona quantità tanto che basti.

[Torta di riso.]

Lava il riso et nettalo molto bene, et fallo cocere in lacte o in bono brodo grasso tanto che sia ben cotto; et poi il cavarai fora sopra ad un tagliero et lassaralo asciucchare et pigliarai un pocho di bono cascio fresco pistato molto bene giungendovi dece bianchi d'ova, del zuccharo et dell'acqua rosata. Et anchora piacendoti vi potrai mettere un pocho di lacte quanto tene un piccholo bicchieri. Et mescolato bene ogni cosa insieme la metterai bene a cocere in la padella observandoli quello ordine et modo che è ditto di sopra de la torta bianca. Et nota che questa richiede et vole minore quantità di cascio che l'altre torte sopra scripte.

[Torta di farro.]

Netta molto bene il farre et fallo cocere in bono brodo grasso, et cavalo fore ad asciucchare como s'è ditto del riso. Et pigliarai una libra di cascio fresco, et meza libra di bon cascio vecchio, facendo pistare l'uno, et l'altro grattare como s'accostuma di fare. Et haverai una ventrescha di porcho, o una tetta di vitella tanto cotta che quasi sia disfatta et ben battuta con il coltello, giogendoli de bone spetie et del zuccharo se ti piace, et quindici ova con un pocho di zafrano. Et mescolate bene tutte queste cose insieme solo con la crosta di sotto le mitterai a cocere in la padella. Et quando ti pare che sia presso che cotta habi de le lasangne ben secche et mettile di sopra et spesse; et

lasciarai cocere un pocho più, et fornita che sia de cocere, gli metterai di sopra del zuccharo et acqua rosata.

Torta di carne de vitello, o capretto, o capone giovine.

Prenderai di qual si voglia o ti piace de queste carne nominate qui sopra scripte, facendola prima lessare, et che habia del magro et del grasso; et cavatone fora ogni nervo la batterai bene col coltello, poi la pistarai un pocho nel mortale, et pigliarai del cascio fresco, et un pocho di bon cascio vecchio, item un pocho di petrosillo et maiorana, battendo l'uno et l'altro ben menuto, et dece o quindici ova con una ventrescha di porco o una tetta di vitella bene allessata et molto ben battuta giungendovi un pocho di pepe, di zenzevero, di cannella, di zafrano, et farala cocere in quello modo che se coce la torta bianca.

[Torta di castagne]

Farai cocere le castagne allessato et un pocho pistate le passerai per la stamegna con un pocho di bon lacte, giungendoli tutte l'altre spitiarie et cose che intrano nel pieno et compositione de la torta del farro sopra scripta et farala gialla con lo zafrano.

Torta commune.

Habi di bon caso con octo ova et con bon grasso di porche o di vitello, overo del butiro, dell'uva passa integra, del zenzevro, de la cannella, et un pocho di pan gratato, con un pocho di brodo grasso che sia giallo de zafrano et conciare la farai como di sopra è ditto de la torta bianca.

[Crema di miglio frita.]

Habi lo meglio pisto lavato molto bene, che sia bianco et netto, et fallo cocere in bono lacte di capra, o di vaccha, et fa' che si coca stretto, et che sia ben cotto; e piglia un pocho di fiore di farina et doi bianchi d'ova, et distemperali insieme in la ditta farina, et a chi non piacesse l'ova pò distemperare con latte la

farina, et distemperata la metterai nel ditto miglio menandolo molto bene col cocchiaro, et anchora lo lassarai bollire un pochetto, agiongendovi di bon zuccharo, menandolo di novo et mescolandolo molto bene. Poi cavarai questa tale compositione sopra un gran tagliere, distendendola et allargandola al modo che farresti il pieno d'una torta, et lassarala infredare. Et quando la vorrai tagliare in tavola farande fette grandi o picciole como ti piace, et frigirale in la padella con bono structo, volgendole alcuna volta, et cocerale tanto che siano un pocho colorite di sotto et di sopra. Et cavandole a pezo a pezo le metterai ne lo piattello buttandoli di sopra del zuccharo et dell'acqua rosata. Similmente poi fare in tempo quadragesimale, mettendo lo lacte de amandole in loco dell'altro lacte sopra ditto et frigendolo in bono olio. Item il riso potrai aconciare in questi doi modi sopra dicti.

[Torta di ciliege.]

Habi le cerase de le più negre che tu trovi, et cavatene fora le ossa macinarale molto bene nel mortale, et habi de le rose roscie battute molto bene col coltello, con un pocho di cascio fresco et un pocho di bon cascio vecchio, agiongendoli de le spetie, cioè canella, zenzevero, et pocho pepe, et del zuccharo; et mescolarai molto bene tutte queste cose, agiongendovi etiam tre o quattro ova secundo la quantità che vorrai fare, et con la crosta di sotto la metterai a cocere a bello agio in la padella. Et quando sia cotta gli metterai di sopra del zuccharo et dell'acqua rosata.

[Torta di erbe varie.]

Habi li gamari et falli allessare, et d'essi caverai tutto quello che è bono, et pistaralo molto bene nel mortale; et farai di bon lacte de amandole bene stretto, passando le diete amandole o lacte per la stamegna, con un [poco] d'acqua rosata, et non avendone, in loco di quella, serà bono il brodo di peselli, o de cici bianchi franti; et con queste cose pistarai molto bene un

pocha de uva passa, et quattro o cinque fichi, agiongendovi anchora un'altra pocha de uva passa sana, un pocho de petrosillo, et maiorana, et vieta, fritte in prima un pocho in bono oglio, et battute ben menute col coltello, agiongendovi del zenzevero et de la canella, et zuccharo. Et questo tal pieno overo compositione vole essere ben pisto nel mortale. Et per fare che si prenda como l'altre torte gli metterai dentro un pocha di polvere di amitto incorporandola molto bene con queste altre cose, overo un pocho pocho di ova de luccio piste et passate per la stamegna che strengono molto et fanno prendere meglio. Et farali le soe croste di sotto et di sopra como all'altre torte. Et quando è cotta mettegli sopra del zuccharo, et dell'acqua rosata.

[Torta di anguille.]

Scorticarai l'anguilla et tagliaraila in pezoli larghi doi dita, facendola un pocho lessare, che non sia troppo cotta. Et farai del lacte di amandole bello et bianco, passando le ditte amandole con bono agresto et con acqua rosata per la stamegna, et che 'l ditto lacte sia ben spesso, cioè stritto. Et pistarai un pocha de uva passa molto bene con tre o quattro fiche secche. Poi prenderai de li spinaci rompendoli menuti con le mani per traverso, et frigerali un pocho nell'oglio, agiongendovi un pocho di petrosillo tagliato menuto, item una oncia di uva passa integra, et una oncia di pignoli mondi et necti et del zenzevero et de la canella et del pepe et del zafrano discretamente secundo la quantità che voli fare. Et tutta questa compositione mescolando con le mani incorporarai molto bene insieme et metterai la crosta di sotto in la padella, et dentro li concirai questo tal pieno et compositione facendone prima un solo sopra la ditta crosta, et poi un altro solo de anguilla; così di grado in grado, piacendoti, potrai fare tanto che sia fornita questa compositione; et di sopra gli metterai l'altra crosta facendola cocere molto adagio, dandoli il focho temperatamente di sotto et di sopra. Et quando serà meza cotta pigliarai un pocha de agresta et d'acqua rosata con del zuccharo; et fa' de

molti buchi in la crosta di sopra perché queste cose possino penetrare, li metterai di sopra lasciandola anchora tanto al focho, che sia molto ben cotta.

Torta de dattali, d'amandole et altre chose.

Piglia una libra de amandole monde et pistale molto bene, et con bono brodo grasso di pesce, et un pocha di acqua rosata la passerai per la stamegna che sia ben stretta; et haverai meza libra di dattoli boni et netti, con una pocha de uva passa et quattro o cinque fiche secche le pistarai molto bene; item doi once de riso ben cotto; et tutte queste cose macinarai insieme molto bene nel mortale, et pigliarai un pocho de spinaci, di petrosillo et maiorana, et frigirali in bono olio, battendole col coltello; et mettendo con le ditte herbe qualche figatello o grasso d'un bono pesce serebbe bono, battendolo insieme con esse. Poi habi una oncia et meza di pignoli integri, mondi et netti, et quelli servirai per ficcarli di sopra quando haverai disteso il pieno di la torta; et pigliarai ancora una oncia de uva passa integra et meza libra di zuccharo, de la canella, del zenzevero, et un pocho di zafrano; et tutte queste cose mescolando le incorporarai molto bene insieme. Et per fare ch'ella prenda haverai meza oncia di polvere o farina d'amito, overo un pocho d'ova di luccio como è di sopra, incorporandole insieme col dicto pieno; et mettirai una crosta di sotto, et di sopra gli mettirai de le lasagne al modo che se mostra in altri capitoli sopra scripti; et lasciala cocere ad ascio et quando ti parerà che sia cotta mettelì di sopra del zuccharo con un pocha d'acqua rosata. Et nota che questa torta vole essere bassa.

Torta de riso bianco.

Habi una libra d'amandole monde et ben piste et habi un pocha d'acqua rosata, et un pocho di brodo di riso quando è presso che cotto, et con questo distemperarai le ditte amandole; et passarale per la stamegna, et pigliarai del riso octo oncie; et cotto che sia il macinarai molto bene con l'amandole,

agiognendovi doi once de lievito bianco, et una quarta di farina d'amitto, overo un pocho d'ova di luccio passato per la stamegna como è ditto di sopra, et una meza di zuccharo, item una meza oncia de pignoli mondati et rotti un pocho nel mortale, ma non pisti. Et tutte queste cose le mescolarai insieme, le metterai accocere con una crosta di sotto. Et quando serà meza cotta gli metterai di sopra de le lasagne secche ben sottili. Et fornita di cocere gli metterai sopra del zuccharo, et dell'acqua rosata. Et nota che questa torta non vole essere troppo cotta.

[Torta di ceci.]

Farai cocere una libra de cici rosci, pistali molto bene, et col suo brodo et con un pocha d'acqua rosata gli passerai per una stamegna bene stretta; et habi una libra de amandole ben mondate et bianche piste molto bene, perché non se vogliono passare per la stamegna; et con esse se vol pistare doi once de uva passa et tre o quattro fiche secche, item un'oncia et meza di pignoli rotti un pocho et non pisti, giognendoli del zuccharo, dell'acqua rosata, de la cannella, et del zenzevero, mescolando bene tutte queste cose insieme. Et per farla prendere l'incorporarai de la farina d'amitto o dill'ova del luccio como è ditto di sopra, et mettirala accocere con una crosta di sotto; et quando ti pare presso che cotta gli metterai suso del zuccharo et dell'acqua rosata, et darali anchora di sopra una bona calda di foco. Et nota che questa torta vole essere bassa.

Torta di pesce, fecatelli et lacte di pesce.

Fa' lessare il pesce con questi interiori, et habi una libra di peselli cotti allessato et pistati molto bene, et passarali per la stamegna, et similmente pista il pesce, li ficatelli, il lacte, cavandone ben fora tutte le spine, et havendo ova di trutta o di tenca seranno bone a mettere et pistare con queste altre cose. Poi habi del petrosillo et de la maggiorana, et battuta menuta la metterai a pistare insieme nel mortale, agiongendovi del

zuccharo, del zenzevero, et canella quanto bisogna abastanza, et con un pocha d'acqua rosata mescolarai et incorporarai bene tutte queste cose insieme; et farai cocere questa torta ad ascio et che sia ben cotta, observando l'ordine più volte ditto in questi altri capitoli precedenti. Et nota che tutte le torte sopra scripte potrai fare di varii et diversi colori in una medesima padella secundo li tempi, et anco de diversi pieni, et di diversa materia, adattando alcune astelluze sottilissime le quali metterai per dividere a mità et a terzi o a quarti como più te gradarà.

Torta in brodo.

Farai una pasta grossa como se usa ne li pastelli, di quella grandezza che ti pare; et habi di pollastri et pipioni un pocho allessati et smembrati in quarti facendo d'ogni quarto doi o tre pezzi; et habi de l'amandole ben piste, et alcuno roscio d'ovo, del zafrano, et di bon brodo grasso con un pocho d'agresto; et facendo prima asciuccare la ditta pasta a modo di quella di pastelli, et per fare che le sponde stagano dritte empierala molto bene di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, et lasciarai cocere tanto che ti para che stia dritta. Poi taglia via il coperchio, et tirane fora la farina, et metterali dentro li sopra detti pizoli di la carne conciandoli ad ordine como si fa un pastello; et di sopra gli gittarai la compositione del brodo et dell'altre cose sopra scripte; et fa' che senta bene del zenzevero et poco di pepe. Et questa torta faraila cocere nel forno, overo ne la padella, como si fanno l'altre torte.

Marzapane.

Monda l'amandole molto bene, et pistale quanto più sia possibile perché non fanno a passare per la stamegna. Et nota per fare le ditte amandole più bianche, più gustose et più dolci a la bocca, se vogliono tenere a mollo nell'acqua fresca per un dì et una nocte o tanto più, che da se stesse premendole con le ditte se mondino. Et pistandole le bagnarai con un pocha d'acqua rosata, perché non facciano olio. Et se vol fare bona la

ditta torta, metteragli a peso eguale tanto zucchero siano quanto amandole, cioè una libra dell'uno et una dell'altro, o più o mancho como ti piace, et metterali anchora una oncia o doi d'acqua rosata bona; et tutte queste cose incorporarai molto bene insieme. Poi pigliarai di cialdoni o nevole fatte col zucchero, et bagnate prima con l'acqua rosata; distemperarale sopra el fondo de la padella, et dentro gli metterai questa compositione o pieno sopra ditto. Et disteso et spianato che l'haverai, un'altra volta si vole bagnare un pochetto con l'acqua rosata, sopraggiogndogli ancora di sopra di bono zucchero spolverizzato. Et spianato bene per tutto con il zucchero la farai cocere nel forno overo al focho como l'altre torte molto ad ascio, havendo bona avvertenza a dargli il focho temperato et di rivederla spesso perché non s'abrusciasse. Ricordandoti che simile torta di marzapane più tosto vole essere un pocho bassetta et sottile, che troppo alta et spessa.

Per far caliscioni.

Prenderai simil pieno o compositione quale è la sopraditta del marzapane, et apparichiarai la sua pasta, la quale impastarai con zucchero et acqua rosata; et distendi la ditta pasta a modo che si volesse fare ravioli, gli metterai di questo pieno facendoli grandi et mezani o piccioli como ti pare. Et havendo qualche forma de ligno ben lavorata con qualche gentileza et informandoli et premendoli di sopra pariranno più belli a vedere. Poi li farai cocere in la padella como il marzapane havendo bona diligentia che non s'ardino.

Per far ofella.

Prendirai di bon caso parmesciano che non sia troppo vecchio, et un pocho d'altro cascio fresco et falli grattare agiongengoli di bianchi d'ova, dell'uva passa integra, de la canella, del zenzevero, et un pocho di zafrano. Et tucte queste cose mescolarai et incorporarai molto bene insieme, et fa' che questo pieno sia un pocho stretto. Poi habi una pasta sottile como

quella di fare lasangne, et liga le ditte offelle in questa pasta, facendone grande, mezane o picchole como ti piace, daendoli di sopra colore giallo di zafrano, o de qualuncha altro colore che ti piacesse; et farale cocere al forno, et guarda che non sia troppo caldo perché etiamdio non vogliono essere troppo cotte.

[Pasticcio d'anguilla]

Habi l'anguilla scorticata et netta, et volendo altro pesce simelmente concio et netto, et tagliarane pezoli larghi doi deta; habi anchora di bon grasso et lacte di pesce, et tagliato menuto lo mettrai con li sopra ditti pezoli. Item prenderai un pocha di menta et di petrosillo tagliati ben menuti. Item una oncia de uva passa, de la canella, zenzevero, del pepe, et di garofani pesti. Et tutte queste cose molto bene mescolarai et incorporarai insieme. Poi habi la pasta sua ben fatta et stascionata, et dentro mettirai questa tale compositione; agiognendoli sopra un pocho di bon oglio il metterai a cocere, et quando è presso che cotta habi doi once d'amandole nette et ben piste, distemperate con agresto et passate per la stamegna, et mettendole dentro vi sopraggiognerai nel sopra ditto pastello mettendogli ancora un pocho de zafrano; et anchora di novo lassarai bollire et cocere un pocho più tutte queste cose insieme, tanto che sia cotto molto bene, che così vole essere. Et nota che in tempo da magnare ova potrai mettere et distemperare con l'agresto, insieme con l'altre cose sopra diete, doi rosci d'ova che gli dirando molto bono et non serà niente piggioire.

Pastelli secchi facti con pesce sano.

Piglia lo pesce netto et concio, et findilo d'ogni lato presso a la schina un pocho, et con sale et bone spetie mescolate insieme salerai molto bene tutto questo pesce dentro et di fora. Poi haverai una pasta un pocho grossa et dentro gli conciarai et ligarai il ditto pesce, et cocilo nel forno bene ad ascio che sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Apparecchiarai la pasta como è ditto de li altri pastelli, et habi de le poma cotogne monde et nette politamente, et cavarane fora quelle anime et tutto quello duro che hanno le poma nel mezo, facendo ad ogni uno un buco grande et largo competentemente, et dentro da ditti busci impirai con bona medolla di bove o di vitella con de zuccharo et canella assai, et le ditte poma ordinatamente conciarai nel pastello, sopragiongendovi ancora de la ditta medolla dentro et fora, sbroferai insieme con zuccharo et canella, et assai insalarai da ogni parte questo tal pastello, et postali di sopra una pasta, overo coperchio, il farai cocere secundo l'ordine et modo dell'altri sopra scripti.

Gioncata d'amandole in Quadragesima.

Habi l'amandole nette et bianche et pistale bene con un pocha d'acqua rosata perché non faccino olio. Poi vi giongerai doi once di zuccharo et doi once de acqua rosata, et un quarto di boccale di bon brodo di pesce che solamente vole essere fatto o di luccio o di tencha, che d'ogni altro pesce o marino o d'acqua dolce non è sì bono. Et guardira' bene di non fare el ditto brodo molto salato, ma fa' che habia bona sustantia et che 'l pesce sia freschissimo. Et tutte queste cose sopra ditte distemperarai molto bene insieme et mettirale in la stamegna passando et stringendo tanto questa tale compositione, che in essa stamegna non rimanga niente de la substantia de le amandole. Et questa ioncata lasciarai stare per una notte in un piattello o altro vaso, et la matina la trovarai quagliata et presa ad modo d'una ioncata di ver lacte, et piacendoti la poterai ligare con frondi o con herbe como si conciano l'altre ioncate, overo lasciarala in piattelli mettendoli di sopra ad ogni modo del zuccharo o dell'anesi confetti.

Ricotta contrafacta in Quadragesima.

Piglia una libra de amandole nette et piste molto bene como è ditto nel capitolo precedente, et habi quattro once di zuccharo, una oncia d'acqua rosata, et un mezo bicchiero di brodo di pesce de la qualità notata nel sopra ditto capitolo. Et distemperate tutte queste cose insieme le passerai per la stamegna ben stretta. Et questa tal compositione metterai in una forma riponendola in loco fresco la sera per la matina. Poi rivoltando le ditte forme in piattelli o taglieri mandarai in tavola questa ricotta, non dimenticando il zuccharo o l'anisi, che non guasteranno tal vivanda.

Butiro contrafacto in Quadragesima.

Prendi simelmente como è ditto di sopra una libra d'amandole nette et piste molto bene et con mezzo bicchiero de acqua rosata le passerai per la stamegna che siano bene strette; et per fare che si stringano ben forte gli agiongerai un pocha di farina d'amito, overo, che serà meglio, un mezo bicchiero di brodo di luccio con quattro once di zuccharo et zafrano pocho per farlo giallo, passando ogni cosa como ho ditto quanto più stretto potrai. Poi gli darrai la forma ad modo d'un pane di butiro; il metterai a prendere la sera per la matina in loco freschissimo.

Suppa de lacte de seme de canape.

Farai bollire un pocho la semenza de la canipa tanto che s'incominci ad aprire la cortecce, et pistala molto bene nel mortale mettendo con essa un poche de amandole monde, et distemperandole con acqua fresca le passerai per la stamegna. Poi le metterai a bollire un pocho, agiognendoli un pocho di sale et di zuccharo abastanza, item un poco di pepe si al gusto ti piace; et un'altra volta lo lassarai bollire per spatio quanto diresti un miserere, et haverai del pane tagliato in fette bruscolate un poco, et per ordine a solo concerai in piattello o scudella le ditte fette di pane, buttandovi suso de quello lacte de la ditta semenza di grado in grado secundo che andarai conciano il pane; et finalmente vota fora tutto il ditto

lacte regendo il pane che non si sconci. Et un'altra volta lo rimetterai di sopra, et questo farai doi o tre volte. Poi gli metterai di sopra per tutto de bone spetie dolci, et mandala ad tavola.

Diriola.

Conciarai la pasta in forma d'un pastello et impiela ben di farina che stia deritta cocendola in la padella tanto che sia un poco secca. Et facto questo cava fora la ditta farina, et prendirai alcuni rosci d'ova, de lo lacte, del zuccharo, et de la cannella. Et facta di queste cose una compositione la metterai in la dicta pasta facendola cocere al modo de una torta, movendola tutta volta et volgendola spesso col cocchiaro. Et como tu vidi che incomincia a pigliarse sopragiogneli un poca d'acqua rosata, et volta bene collo cocchiaro. Et quando serà fornita di prendere, sera cotta. Et nota che non vole cocere troppo et vole tremare como una ionchata.

Per farne una in Quadragesima.

Habi de lo lacte de le amandole con del zuccharo, et dell'acqua rosata, et de la canella. Et per fare che si prenda gli metterai un poca di farina d'amitto, observando ine l'altre cose l'ordine del capitolo sopra ditto.

Caso in patellecte.

Piglia del caso grasso, et che non sia troppo vecchio né troppo salato, et tagliarai in fettolini o bocchoni quadri, o como ti piace; et habi de le padellette fatte a tale mistero; en sol fondo metterai un pocho di butiro, overo di strutto fresco, ponendole a scaldare sopra le brascie, et dentro gli metterai li ditti pezzoli di caso; et como ti piace che sia facto tenero gli darai una volta, et mettendogli sopra del zuccharo et de la canella; et mandaralo subito in tavola, che si vol magnare dopo pasto et caldo caldo. Item potrai conciare in altro modo lo ditto caso brustolando, prima arrostendo al foco de le fette de lo pane tanto che da ogni

lato s'incomincino a rostire, mettendo le dicte fette per ordine in una padella da torte; et sopra a quelle ponerai altramente fecte di caso un pocho più sottili che quelle de lo pane; et sopra la padella metterai lo suo coperchio fatto caldo tanto che 'l ditto caso s'incominci a strugere, o a squagliare. Et facto questo gli buttarai di sopra del zuccharo con un poca di canella, et zenzevero.

Rape armate.

Fa' cocere le rape sotto la brascia, over alessarle integre et sane, et tagliale in fette grosse quanto una costa di coltello; et haverai di bon cascio grasso tagliato in fette larghe quanto quelle de le rape, ma più sottile; et habi del zuccharo, del pepe et de le spetie dolci mescolate insieme; et conciarai in una padella da torte per ordine sul fondo di quella, fette di caso a modo che faresti una crosta di sotto, et di sopra gli metterai un solar di rape buttandoli di sopra de le spetie sopra scripte et di bon butiro fresco abundantemente; et così di grado in grado andarai acconciando le rape, il cascio tanto che la padella sia piena, facendole cocere per un quarto d'ora o più, al modo d'una torta. Et questa imbandiscione si vole dare de reto all'altre.

Suppa dorata.

Habi de le fette di pane bianco mondato che non habia corteccia, et fa' le ditte fette siano quadre, un pocho bruscolate tanto che da ogni parte siano colorite dal foco. Poi habi dell'ove battute insieme col succaro assai et un poca d'acqua rosata; et mettirali a mollare dentro le ditte fette di pane; et cavatile fora destramente le metterai a frigere un pochetto in una padella con un poco di butiro o de strutto, voltandole molto spesso che non si ardino. Poi le conciarai in un piattello; et di sopra gli metterai un poca d'acqua rosata fatta gialla con un pocho zafrano, et del zuccaro habundantemente.

CAPITOLO V: PER FAR OGNI FRICTELLA

Fricelle de fior de sambuco.

Habi de bono caso fresco, et un poco di bon caso vecchio, et fa' che siano molto bene pesti et con essi metti un poco di fior di farina et di bianchi d'ova secundo la quantità che vole fare, item un pocho di lacte et del zuccaro; et macinate molto bene tutte queste cose in seme, cavatele del mortare, vi giognirai di fiori di sambuco abastanza secundo che pare a la tua dretione; et li ditti fiori non vogliono essere né pesti né rotti, facendo la ditta compositione né troppo chiara, cioè liquida, perché possi fare le frittelle tonde con mano overo in quale altra forma ti piace, mettendole a frigere in bono strutto o botiro, overo in bono olio; et calde calde le manda in taula.

Fricelle de bianco de ovo, fior de farina et caso fresco.

Observerai l'ordine et modo descripto nel capitolo precedente, excepto che in queste frittelle non hai a mettere lacte né fiori di sambuco.

Fricelle de gioncata, et lacte quagliato.

Piglia la ioncata, et con l'agliata mittila in la stamegna tanto che ne sia bene uscito quello sero o aqua fa la ditta ioncata. Et facto questo prendirai quel sero rimasto in la stamegna, et con un poco di fiore di farina, di bianco d'ovo secundo la quantità che vol fare, col zuccaro et dell'acqua rosata mescolarai queste cose bene in seme. Et questa tal compositione non vole essere troppo stretta, facendo queste frittelle con il cocchiaro a poco a poco, grande o piccole como ti piace; et farale frigere in bono strutto o butiro che sia bene staionate.

Fricelle de riso.

Fa' cocere il riso molto bene ne lo lacte, et cavandolo fora per farne frittelle observerai l'ordine et modo scripto di sopra, excepto che non gli hai a mettere né caso né altro lacte.

Fricelle de salvia.

Piglia un poco di fiore di farina, et distemperala con ova et zuccaro, et un poca di canella et zafrano perché sia gialla; et habi de le foglie de salvia integre, et ad una ad una l'integnirai o involterai in questa tale compositione, fringendole nel strutto o in bono olio.

Fricelle de poma.

Monda le poma et tagliale in fette sottile cavandone quilli grani o anime che hanno nel mezo, et frigi un poco le ditte fette nel strutto, o in olio; et poi leva fora ad asciugare sopra ad un tagliero. Et intenti o involte in simile compositione como se dice nel capitolo precedente, et un'altra volta le farai frigere in bon grasso; et si fusse in tempo quadragesimale le poi frigere in olio, et non gli mettere grasso né ova.

Fricelle con fronde de lauro.

Frigi de le foglie de lo lauro in qualche bon grasso o lardo. Poi cavale fora et lassale sciuccare; et con simile compositione como se disse de la salvia farai queste frittelle.

Fricelle d'amandole.

Habi l'amandole bianche ben piste et con acqua rosata et un pocho di lacte le passerai per la stamegna, et habi il petto del pullo cotto allessò, et pistalo separato dall'amandole; item un poco di fiore di farina, doi o tre bianchi d'ova, et più et mancho secundo la quantità che voli fare, et con un poco di zuccaro mescolarai tutte queste cose; facendo queste frittelle in qualunqua forma tu voli le frigerai ad ascio in bono strutto o nel butiro, et fa' che non siano troppo cotte.

Capitolo per fare fricelle quadragesimale.**Fricelle de fior de sambuco.**

Piglia dell'amandole et pistale bene, overo di pignoli se più ti piacene, et passa le ditte amandole o pignoli per la stamegna

con un poca de acqua rosata o con brodo di piselli; et poi habi un poco di bon lievito ben bianco et di fiori di sambuco como ti pare, et con un poco di fiore di farina mescolarai tutte queste cose insieme. Et nota che tal compositione vole essere apparecchiata la sera per la matina perché vengano le frittelle più spgnose; et la matina gli agiognerai un poco di zuccaro, facendole in qualunqua forma ti piace, o tonde o altramente; et frigile in bono olio.

Fricelle con herbe amare.

Habi del fiore de la farina et un poco di lievito, et distemperali con l'erbe tagliate menute, componendole la sera per la matina perché vengano spgnose, agiognendoli la matina fiche secche tagliate menute, et dell'uva passa. Et questa tal compositione non vole essere troppo tenera. Poi fa' le frittelle et fritte nel bono olio gli mettrai di sopra del zuccaro, del mele.

[Altre frittelle di riso.]

Fa' cocere il riso molto bene, et cotto il cavarai ad asciuccare sopra un tagliero, et se 'l vol pistare il poi fare, se non, lascialo integro, et habi de le amandole secundo la quantità che ti pare, et piste molto bene le passarai per la stamegna con un poca de aqua rosata o con un poco di quello brodo dove è cotto il riso. Et fa' che questo lacte d'amandole sia ben stretto. Poi habi un poco di fiore di farina et del zuccaro. Et mescolate bene queste cose insieme farai le frittelle in che forma ti piace, et frigidale in bono olio.

[Altre frittelle di pomi.]

Monda et netta le poma molto bene, et falle cocere allessu o sotto la brascia, et cavatene fora quello duro di mezo pistarale molto bene et insieme gli mettrai un poco de lievito et un poco di fiore di farina, et del zuccaro; et fa' le frittelle frigidole in bono olio.

Fricelle de fichi piene.

Piglia un poche de amandole, et di pignoli secundo la quantità che vole fare, et pistale molto bene, et fa' che siano bianche et nette, agiognendoli doi fiche secchi, et un poca de uva passa insieme a pistare. Poi habi un pocho di petrosillo tagliato menuto et un poca di uva passa integra con bone spetie. Et questa compositione se venisse troppo stretta agiognivi un poca d'acqua rosata; et habi le fiche secche aperte et busciate dal canto di sotto, cioè dal fiore; et la impierai molto bene di questa compositione frigendola ad ascio in bono oglio, infarinandole poi un pochetto di sopra.

[Frittelle di pesce.]

Fa allessare il pesce, et pista molto bene de la polpa sua più bianca, et haverai un pocho di lacte d'amandole bene stretto, et un pocho di fior di farina con del zuccharo; et queste cose distemperarai con un poca de acqua rosata o d'altra aqua comuna; poi fa' le frittelle in che forma di piace, et frigile in bono olio.

Fricelle in forma de pesce.

Monda de le amandole et falle bianche, et habi de la polpa di qualche bon pesce, et pistarala molto bene insieme con l'amandole, agiognendovi ancora a pistare dell'uva passa con un poco di zuccharo; item un poco di petrosillo et di maiorana tagliate menute con bone spetie et un poco di zafrano; et haverai apparecchiata una pasta sottile a modo di quelle che si fanno le lasagne, concludendo et ligando in la ditta pasta pezzi maggiori o minori como ti piace di questa compositione. Poi haverai le forme de ligno cavate in modo et forma di pesce di varie qualità et manera como ti piacerà, et con queste informirai la ditta pasta col suo pieno. Et queste frittelle si vogliono frigere con bono olio, et ancora si ponno cocere così asciutte in la padella a modo de una torta; et cotte pareranno pesci.

Altre frictelle in forma de pesce.

Pista de le amandole et distemperale con acqua rosata et con zucchero; et habi de la farina distemperata con l'acqua comuna et con zucchero; et mescolato ogni cosa insieme farai le frittelle, et informarale in quelle forme di pesce sopra scripte. Et nota che queste vogliono essere cotte sciutte in padella como la torta.

Fricelle in forma di raffioli.

Farai una compositione simile a la sopra scripta precedente, de amandole, de farina, et de zucchero, et con essa farai le frittelle. Et per farne un'altra a simile frittelle habi de le amandole nette o de il pignoli o de le noci, et de qual se sia farai bene pistare con un poca d'uva passa, et de fiche secche; et mettendovi del lacte di pesce o di ficatelli gli seranno boni, item del petrosillo et maiorana tagliati menuti con un poche di bone spetie. Et questa compositione farai gialla col zafrano. Poi fa' le frittelle et frigile in bono olio.

Fricelle in forma de pastelli piccoli.

Fa' cocere il riso molto bene in l'acqua et pista un poche de amandole, et passale bene strette con un poca d'acqua rosata per la stamegna incorporando bene il riso con il lacte dell'amandole, gli giongirai del zucchero, et un pochetta di farina d'amitto che sia ben poca. Et fa' queste frittelle in forma di pastelletti fringendole in olio.

Fricelle piene di vento.

Togli del fiore di farina et d'acqua di sale et del zucchero; distemperarai questa farina facendone una pasta che non sia troppo dura, et falla sottile a modo di far lasagne; et distesa la ditta pasta sopra ad una tavola, con una forma de ligno tonda overo con un bicchiero la tagliarai fringendola in bono oglio. Et guarda non ti vinisse bucata in niun loco, et a questo modo si gonfiaranno le frittelle, che pareranno piene, et seranno vote.

Fricelle in un altro modo.

Fa' una compositione in quello modo et forma che se dice di sopra nel capitolo di fare frittelle di gioncata, et habi del finocchio quando è fiorito, et se tu voli lascia tutta la focchia del finocchio insieme, et si altramente ti piace potrai partire tutte quelle sue fiocchette o ramicelle ad uno ad uno, o a due a due como t'agrada, integrando et involtando molto bene il finocchio ne la preditta compositione il frigirai in bono strutto overo in mezo olio et in mezo botiro.

Pastinache grosse.

Nettirale molto bene, et cavatene fora quello core, cioè quello duro che hanno nel mezo, le farai allessare, et cotte che seranno le 'nfarinarai molto bene, et poi le frigirai in l'olio.

Capitolo per cocer ova in ogni modo.

Fricata.

Battirai l'ova molto bene, et insieme un poca de acqua, et un poco di lacte per farla un poco più morbida, item un poco di bon caso grattato, et cocirala in bon botiro perché sia più grassa. Et nota che per farla bona non vole esser voltata né molto cotta. Et volendola fare verde, prendirai smilmente le cose sopra ditte giognendoli del suco de queste herbe, cioè vieta, petrosillo in bona quantità, borragine, menta, maiorana, salvia in minore quantità, passando il ditto suco; poi cavarai piste le herbe molto bene per la stamegna. Et per fare in un altro modo frittata con herbe, prendirai le sopra ditte herbe et tagliate menute le frigerai un poco in un bon botiro o oglio, mescolandole con l'ova et l'altre cose sopra ditte farai la frittata et cocirala diligentemente che sia bene staionata et non troppo cotta.

Ova fricellate.

Metti in la padella un poco d'olio, et fa' che sia un poco caldo, et rompegli dentro l'ova fresche facendole cocere bene ad ascio, et fringendosi butta continuamente con la paletta de quello olio che

se frige sopra le ova; et como sono prese et fatte bianche di sopra sonno cotte, che [non] si vogliono cocere troppo.

Ova sperdute.

Fa' che l'acqua bolla et rompegli dentro l'ova freschissime, et prese ch'elle sonno cavale fora dell'acqua che siano tenerelle, mettendoli sopra del zuccaro, dell'acqua rosata, de le spetie dolci, et un poco di suco di naranci overo agresto; et si più ti piacesse, lasciando le cose sopra ditte gli mittirai sopra di bon caso grattato et de le spetie dolci.

Ova sperdute in lacte o vino dolce.

Farai similmente como è ditto nel capitolo precedente, excepto che non gli se convien mettere sopra del caso.

Ova piene.

Fa' bollire l'ova fresche in l'acqua sane, che siano ben dure, et cotte monderale politamente et tagliate per mità cavarane fora tutti i soi rosci, guardando di non rompere il bianco, et di quelli rosci ne pistarai una parte con un poca d'uva passa, un poco di bon caso vecchio et uno del fresco; item di petrosillo, maiorana et menta tagliate menute, agiognendovi uno o doi bianchi d'ova, o più, secundo la quantità che voli fare, con le spetie dolci o forti, como ti piace. Et questa tale compositione, mescolato ogni cosa insieme, farai gialla con il zafrano, et impierane quelli bianchi d'ova sopra ditte, fringendole in olio molto ad ascio; et per farli di sopra il suo sapore conveniente, prendirai alchuni di quelli rosci d'ova che sonno rimasti con una poca d'uva passa. Et pistati insieme molto bene, li destemperarai con un poco de agresto et un poca di sapa, cioè vin cotto; gli passerai per la stamegna giognendovi un poco di zenzevero, un pochi di garofoli, et di canella assai, facendo bollire un pochetto questo tal sapore. Et quando le ditte ova voli mandare ad tavola buttagli di sopra questo sapore.

Ova sopra la graticula.

Batti doi ova fresche molto bene, et fa' scaldare una padella vota tanto che sia ben calda et buttagli dentro queste ova battute, lasciandole andare per tutta la patella a modo d'una frittata ben sottile como una carta. Et quando ti pare ben cotta piecala in quattro quatri che venga quatra a modo d'un quatretto. Et quella mettirai sopra la graticula, rompendoli dentro tante ova fresche quante ti parerà che possine capere di sopra, dandoli il foco di sotto et di sopra temperatamente a modo d'una torta, sopraggiognendovi del zuccaro et de la canella; et quando ti pare che le dicte ova siano prese, le mandarai in tavola levandole de la graticula, così como stanno in quello suo quatretto.

Ova nel speto.

Scalda molto bene il speto et ficca l'ova dentro per longo o per traverso como ti piace, et falle voltare al foco a modo d'arrosto. Et quando ti parono cotte, cavale fora, et mandale ad tavola.

Ova in patelletta.

Metti di bon botiro nelle patellette o rame et lascialo scaldare un poco, et habi apparecchiati i rosci dell'ova fresche seperate dal biancho se più ti piaceno, et mettile a cocere, mettendoli del zuccharo et de la canella, et dalli focho sotto et sopra temperatamente che non siano troppo cotte. Poi gli mettirai sopra un poco di suco d'aranci o d'acqua rosata.

Ova in cenere calda.

Metti le ova fresche ne la cenere calda voltandole spesso con diligentia, che da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente. Et quando sudano ben forte, cavale che son cotte.

Ova tuffate con la sua cortece.

Metti le ova fresche in l'acqua fredda, et falle bollire per spatio d'un paternostro o un poco più, et cavale fore.

Ova frictellate a la fiorentina.

Habi l'ova fresche et rompile ad uno ad uno in la patella che l'olio si caldissimo, et subito che le mettrai in l'olio le restringerai insieme con la paletta o col cocchiaro, facendole tonde quanto più sia possibile, et rivolterale spesso cocendole, in modo che di fora siano alquanto colorite, et di dentro non siano dure né troppo cotte, ma più presto morbide et tenere.

Ova sperdute in la brascia accesa.

Piglia l'ova integre et gittale ne la brascia viva et calda, et dagli suso con uno bastone tanto che le rompi, et lasciale cocere; et quando ti parono cotte cavale fore, et mettile di sopra un poco d'aceto et di petrosillo.

Ova frictellate piene.

Farai l'ova afrittellate al modo fiorentino como s'è ditto di sopra, et che non siano troppo cotte, et ad uno di lati farai un buscio ad ogni uno et politamente ne cavarai fora tutto il roscio che hanno dentro. Poi prendirai un poco di bon caso grattato che sia grasso et vecchio, con un pocha di menta et petrosillo ben battuti, item un pochetta d'uva passa et un pocho di pepe con uno o doi rosci d'ova crude o più, secundo la quantità che vole fare; et mescolate et incorporate insieme tutte queste cose et impierai l'ova sopra ditte per quelli busci che hanno, et farale un'altra volta frigere tanto che quello pieno possa essere cotto, et volterale spesso, et fornite di cocere gli mettrai di sopra un pocho di suco di naranci o dell'agresto, et un poco di zenzevero.

Ova informa de raffioli.

Farai una pasta al modo de le lasagne che non sia sottile né molto tenera, et rompevi dentro dell'ova fresche, buttandogli sopra del zuccharo et de le spetie dolci con un pochetto di sale, ad uno ad uno ligarai queste ova ne la ditta pasta al modo che faresti i rafioli, et falle allessare o frigere como ti piace. Ma meglio seranno fritte; similmente poi conciarai le ditte ova in

forma di pastelli mettendogli con esse le cose sopra ditte et giognendogli un poco d'agresto si ti piace, cocendo li ditti pastelli a modo d'una torta, overo frigendole, ma che non siano l'ova troppo cotte, perché è di tal natura l'ovo che quanto più si coce tanto si fa più duro et diventa peggiore.

CAPITOLO VI: PER COCER OGNI PESCE

In questo trattato finale si vole notare generalmente che ogni pesce da allessare o frigere vole esser scagliato et raschiato di fora, et poi aperto, et cavateli fora le interiora, lavato molto bene; et e converso il pesce che vol fare arrosto non vole essere scagliato né raschiato né aperto, excepto la salpa, la quale se deve aprire et cacciarne fora tutte le interiora, et a la laccia similmente se deve cacciare per la orecchia una certa forcina a la quale sta attaccato un budello interiore, il quale cocendola o arrostendola se ne deve cacciare fora.

In che modo è meglio cocer lo storione.

Sopra terrai lo storione che sia un poco passato, trito o frolo et non fresco; se vole che sia bono in perfectione habi di bon vino bianco o aceto mescolato con acqua pura che sia tanto l'uno quanto l'altro, et del sale a sofficienza; et qui lo farai molto bene allessare facendolo bollire per tanto spatio quanto faresti la carne de vitello o de manzo, secundo la sua grandezza tagliandolo in pezi grandi et grossi come pare a la tua discretione; ma chi per più magnificentia lo vole cotto integro faccia d'avere li vasi grandi et capaci a cocerlo sano como fa il mio Signore, perché ogni pesce è molto migliore integro che in pezi o altramente.

Sapor di storione.

Con il storione si vol dare sapor bianco et zenzevero assai, overo de bona agliata ben bianca, o de la mostarda, secundo li

tempi et li appetiti; et questi sapori farai como è ditto di sopra ni capitoli loro.

[Ombrina.]

La umbrina vole essere apparecchiata et cotta a modo che lo storione, salvo che vole bollire manco, perché se coce più presto, et sapore gli farai quale di sopra ho ditto per il storione.

[Dentice.]

Il dentale vole esser allessato essendo ben fresco, non li bisogna mettere tanto vino o aceto quanto è ditto di sopra. Ma nota che 'l vino o l'aceto strigne et fa sodo et fa più conservare il pesce, et ancora gli dà migliore gusto al magnare, che non fa l'acqua semplice et salata.

Uno varolo grosso.

Fallo allessare similmente como è ditto; quando è minore di quattro o cinque libre frigilo in bono olio, overo lo arrostitai sopra la graticola, ricordandoti como già è detto che non vole essere rascato né aperto, et gli vole essere fatta una salimora con l'aceto et oglio et molto sale; et con un ramicello di làvoro in mano o de rosmarino bagnirai il ditto pesce con quella salimora spesse volte, rivoltandolo ancora spesso sopra la ditta graticola, facendolo cocere molto bene ad ascio, tanto che sia ben cotto. Et nota che ogni pesce sopra tutto vole essere ben cotto, perché de sua natura è humido, et non essendo ben cotto è male sano.

Corvo grosso.

Allessalo similmente como se disse del varolo; et si è piccolo simelmente lo arrostiti o frigilo. Et fritto vole per sapore la salza verde che senta un pocho de aglio, et molto di zenzevero. Item gli poi dare la mostarda se ti piace.

Orata.

Se la orata è grossa falla allessare et staionare molto bene. Et s'ella è piccola frigila o arrostita al modo ordinato.

Rombo.

Fallo allessare, et perché è molto fragile et si rompe facilmente mettilo a cocere in un canestro, overo lo liga sopra ad un tagliero per poterlo cavar sano quando è cotto, che non si rompa; et vole bollire molto ad ascio. Et nota che ogni pesce generalmente vol bollire ad ascio et bisogna intendere per descrittione et conoscere la qualità di pesci, che ve ne sonno de li più saldi et più duri uno che un altro, item de li più teneri et più molli; et così vogliono cocere più et mancho secundo il bisogno, ma tutti vogliono bollire piano, suavemente, ad ascio, tanto che siano ben cotti.

Soglie.

Vogliono essere fritte, et di sopra gli buttarai un poco di sal trito, di suco di naranci o dell'agresto, et del petrosillo tagliato pure assai.

Palamita.

Se vole allessare la palamita o 'l fondo como è ditto del storione, dandoli etiamdio quelli sapori stessi. Et essendo piccolo vole essere fritto l'uno et l'altro, che non si possono rostire perché non hanno scaglia. Et se de li grossi volessi frigere, falli tagliare in fette per traverso a la grosseza d'uno o mezo dito, et frigile bene ad ascio. Poi gli butta suso molto suco de naranci con bone spetie forti, et un pocho di petrosillo tagliato se ti piace.

Fraolino.

Serà bone allessato, arrosto, et fritto il grande il piccolo como ti piace; el suo sapore è la salsa verde.

Triglie.

Vogliono essere cotte con bona diligentia arrosto, et non vogliono essere aperte ma solamente lavate bagnandole spesso

con la sopra ditta salamora; et volendole salvare per octo o dece giorni, ordinatamente le concirai l'una sopra l'altra in un piatto o altro vaso; et di sopra gli metterai tanta de la ditta salamora che stiano ben coperte, et a questo modo le potrai salvare.

Salpa.

Vole essere per sua qualità frita, cavatene prima fore tutte le budelle, che ha molta trippa; et quando la voli rostire per cavarne le budelle gli farai menor buco che sia possibile.

Goze.

Fallo allessare, perché de sua natura et qualitate è meglio allessato che altramente.

Scorfeno.

Quando è grande vole essere allessato. Et quando è piccolo vole essere fritto.

[Occhiali.]

Li occhiali sonno meglio fritti o arrostiti che non allessati.

[Sorgo.]

Il sorgo è bono fritto o arrostito como ti piace.

Morena.

Falla prima scorticare o pelare con l'acqua calda, et butta via la testa et un pezo de la coda, et frigila bene, et per suo sapore dalli salsa verde che senta d'aglio.

Maccarella.

Vogliono essere fritte, et anco sonno bone allessate con il pepe et petrosillo.

Cefalo.

Questo pesce per sua natura et qualità vole essere rostito, ma quando è molto grosso se deve cocere allessato; et il sapore dell'arrosto è la salimora, et dello allessato è il sapore bianco.

La passera.

Serà bona allessata con un poco di petrosillo. Et anco è bona frita, mettendoli suso del suco d'aranci.

Bestino.

Fallo allessare in mezo vino o aceto et mezo acqua, et per suo sapore vole un poco d'agliata fortissima, certificandoti che ogni bestino è velissimo, più conveniente a zappatori che ad homini da bene.

Pesce cane.

Allessalo simelemente como se dice in questo altro capitolo. Poi con agliata forte mescolata etiamdio con un pocha di mostarda fortissima, et frigirai un pocho insieme con questi impiastri; ma concialo bene quanto voli, non sarà mai bono, che de sua natura è tristo.

[Anguilla.]

Anguilla grossa vole essere arrostita scorticandola et nettandola prima molto bene, mettendola poi nel speto, et cocendola molto ad ascio, che sopra tutti li altri pesci vole esser ben cotta. Et per staionarla meglio si taglia in pezi larghi una mano o pocho più. Et l'anguilla piccola si vole frigere in l'olio; potrai etiamdio allessare la grande et la piccola mettendo con esse a bollire qualche herbicine odorifere, como serebe petrosillo, salvia, et alchune foglie di lauro, con del pepe et un pocho d'agresto.

Nocce.

Voleno essere allessi como li gamari d'acqua dolce, et il suo sapore vole essere l'aceto.

Gamarelli marini.

Falli similmente allessare con de finocchio et darali simelemente l'aceto per sapore.

[Ostriche.]

Ostriche si cocono sopra la brascia viva et quando s'aprono sonno cotte, et così si possono magnare. Et se le voli altramente cavale fora di quella sua cortice, et frigile un pochetto in l'olio, et metterali di sopra dell'agresto et de spetie forti.

[Lampuga.]

La lampuga vole esser frita col suco d'aranci di sopra.

Lacce.

Serà bon arrostita, cavatoni prima fora per la orecchia quella forcina et budello detto di sopra; et il suo sapore serà la salsa verde; et allessata ancora è molto bono, et a questo modo vole il sapore bianco.

Cappe.

Habi una patella sciutta, et in essa metti le cappe al foco, et como s'aprono sonno cotte; adunque di subito como le vidi aprire metterale sopra a la patella un pocho agresto, et di pepe, et di petrosillo tagliato menuto, et darali una volta o doi sotto sopra con la ditta padella. Item le poi cocere sopra una pala di ferro calda o sopra le brascie, et como s'aprono son cotte. Ma nota che vogliono essere tenute, avanti che tu le cochi, per essere migliori, un dì o una notte in aqua ben salata, perché gli fa purgare quella arena che hanno dentro.

Merluzo.

Fallo allessare, et per suo sapore gli darrai mostarda bianca.

Luccio d'acqua dolce.

Fallo allessare quando è grosso, cavandoni prima fori le interiori, ma no lo raschiare di fora, perché si vogliono mondare le scaglie quando serà cotto; et con esso darai del sapore bianco o dell'agliata o de la mostarda. Et se il luccio è piccolo fallo fritto.

Trutte grosse.

Nettale molto bene et tagliale per traverso in pezi larghi una manu; et conciarai questi tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaso dove li voli cocere, facendo che quello tagliato venga di sopra, et assettandole in questa forma assolo assolo gli buttarai del sale abundantemente. Et fatto questo de tutta la quantità che vole cocere, gli buttarai su dell'acqua pianamente con tale attentione che non mandi via quello sale posto sopra il pesce, agiognendoli ancora un poco di aceto, tanto che venga a stare il brodo sopra il pesce doi dita, et fallo bollire spiumandolo molto bene. Et como non fa più schiuma gli levarai di sotto quasi tutto il foco, per lasciarlo bollire quanto più ad ascio tu potrai, tanto che sia cotto. Dapoi cavalo fore sopra ad una tavola netta ad asciuccare, et di sopra gli metterai de le spetie dolci. Et con questa trutta darai il sapore bianco che habia zenzevero assai. Et quando è piccola nettatala molto bene et tagliala per lo longo da la schina dall'una parte et dall'altra. Et in quelli tagli metterai del sale molto bene et simelemente ne gli metterai in corpo. Poi lasarai stare in soprescia tra doi taglieri con qualche peso di sopra per spatio doi o tre hore. Et fatto questo la 'nfarinarai et frigerai et in bono olio bene ad ascio. Et a questo modo la potrai conservare tre o quattro dì se ti piace.

Tenche.

Gli sonno tre modi boni. Il primo allessa quando ella è grossa, et per suo sapore gli farai sopra un brodetto con agresto, spetie, et petrosillo tagliato minuto; et con un pocho del brodo medesimo de la tenca. Il secundo modo la poi fare reversciata; essendo grossa la raschiarai et nettirai molto bene, fendendola

dal capo a la coda pel filo de la schina ne cavarai fora tutte le interiora et romperali ben le coste da tutti doi li lati. Poi prendirai le sue ova, el grasso, el ficato, et non havendo la tencha seranno bone quelle di altri pesci. Et habi del petrosillo et altre bone herbe odorifere, le battirai molto bene insieme con questi ficati et ova et grasso del pesce, giognendogli un pocho d'aglio tagliato menuto, cioè in pezoli piccoli, un poco di pepe, del zafrano et del sale, un pochetto d'oglio; item del prune damascene secche o del viscioli o cerase o dell'uva passa o gigibo con alquanti pignoli mondi; item un roscio d'ova o doi fresche, secundo il tempo; incorporando molto bene tutte queste cose le mettirai sopra a questa tenca riversa, cioè sopra le pelle, che la pelle venga dallo lato dentro, et falla coscire con l'aco et col filo, overo la ligarai molto bene intorno intorno con uno spaco in modo che ritenga questo pieno, et mettila sopra la graticola daendoli il focho ad ascio, che vole tempo assai ad essere ben cotta, et rostendola li farai una salamora con aceto, ooglio, sale, zafrano, pepe, et un poca di sapa. Et como la volti, che più fiate se vole voltare, la bagnarai molto bene con questa tal salamora. Il terzo et ultimo modo, quando la tenca è piccola, netta che l'habi molto bene, tagliala o aprila simelmente per lo filo de la schina, et di sopra gli butta un poco di sale et infarinala dentro et fora fringendola in bono ooglio. Et per sapore gli mettirai sopra del suco de naranci o dell'agresto.

Persiche.

Quando è grosso vole essere allessato cavandone di fora l'interiora, non raschierai niente di fora; essendo ben fresco cocilo in acqua pura quando non potrai mettere con l'acqua un poco de aceto. Et cotto che 'l sia il mondarai et nettarai di fora como se disse del luccio. Et quando è piccolo vole essere raschiato et fritto in ooglio. Et ancora serà bono arrostito bagnandolo con la salamora.

Lampreda.

Mettila a mollare in poca d'acqua et raschia via quella vescosità che ha di sopra, ma non guastare né rompere la pelle, et cavali la lingua et li denti, et in fondo del ventre dove è il suo sexo gli farai un buco piccholo tanto che vi possi mettere la punta del dito, et con un coltello o con un stecco de ligno acuto alzirai suso per quello buco il suo budello tanto che 'l possi prendere con la manu involtata in un panno di tela et tirarlo fora pianamente che ne venga tutto sano senza rompersi, perché la lampreda non ha in corpo niente di gattivo, excepto questo budello; et ricoglierai molto bene tutto il suo sangue che con quello se ne fa il sapore, et in la bocca gli mettirai una meza noce moscata, et in tutti quilli buchitti che ha presso a la testa gli mettirai un garofolo sano; et in questa forma mettirai la lampreda in giro in un tegame di terra capace de essa lampreda; et dentro gli mettirai meza oncia de olio bono con un poco d'agresto et un pocho de vino biancho del migliore che possi havere, facendo tanta la quantità di questi licori che copra la lampreda più di meza. Et di sopra gli mettirai un poco di sale, facendola cocere ad ascio sopra la brascia como una torta. Et quando comincia a cocere apri con il coltello quilli buchi che sonno sotto la testa, et strignendola di sopra con un tagliero o altrimenti, tanto che tutto il sangue n'esca tutto fora, et mescolise con queste altre cose; et questo cavarli il sangue il potrai fare per malore comoditate, se più ti piace, innanzi che la metti al foco. Et per fare il suo sapore habi de l'amandole o nociole; senza mondare le farai bruscolare con la cenere calda, et nettale facendole pistare con un poca d'uva passa, et con una fetta di pane abrustolato le stemperarai con agresto et con un poca di sapa et con un poco di quello vino et altri licori sopra ditti, in li quali si coce la lampreda; et passato ogni cosa per la stamegna gli agiognirai un poco di zenzevero, et pochissimi garofali, et de la canella assai, item del suo sangue [che] haverai ricolto prima che l'habi posta cocere; et mescolarai con le cose sopraditte, le quali tutte insieme penerai con la lampreda a bollire tanto che sia ben cotta, poi la voterai insieme con questo

suo sapore in nel piattello et mandarala in tavola. Item la potrai cocere ad un altro modo, cioè arrosto ne lo spito, tenendogli sotto quando si volta qualche vaso attuato a questo per ricogliere lo sangue, il grasso che cocendosi gucciula et escie de la dieta lampreda, che questo è 'l meglio de la sua bontate. Et con questo potrai componere et fare un sapore como ordinatamente si monstra di sopra, il quale darai con essa lampreda; ma le piccole, cioè le lampredoze, vogliono essere arrostite ad ascio sopra a la graticola, facendoli un sapore con suco di naranci et sapa. Et non havendo naranci, in loco suo gli metterai dell'agresto con un poco d'olio et di sale et de le spetie dolci. Et mentre si rostano le bagnirai spesso col ditto sapore. Et cotte le metterai sopra il rimanente del sapore sopraditto et manderale in tavola.

Barbo.

Fallo como ti piace, ma non è riputato bon pesce et le sue ova sonno pericolose a magnare spitalmente il mese di magio.

Temolo.

Il temolo è optimo pesce, et fallo como ti piace, che ad ogni modo è bono, ma suo naturale è de frigliarlo.

Cancro marino.

Arrostilo in quello modo che l'anguilla, cioè infra i pezi metterai una foglia di salvia o de lauro.

Gambari.

Falli allessare mettendoli un pocha d'acqua et d'aceto, equalmente tanta acqua quanto aceto, et del sale habundantemente, et perché fanno per loro stessi acqua non gli mettere troppo di questo brodo, facendoli bollire forte tanto che bottino fore per se stessi la schiuma sua. Et per conoscere quando seranno cotti poni cura quando serà uscito il brodo doi o tre volte sopra il caldaro, como è dicto; allora deveranno stare

bene, ma per saperlo meglio ne potrai assaggiare et no serai gabato.

Gamari pieni.

Cocili como è ditto nel capitolo precedente et con la punta del coltellino aprili dextramente il ventre tramezo le gambe et cavane fora tutta quella materia che hanno nel ventre et in la coda et in le cianche, mettendo a pistare quella de la coda et de le cianche con amandole et con un pocha d'uva passa; et a tempo de ova mettirai con le ditte cose un roscio d'ovo o più secundo la quantità che vole fare, item un pocho di caso, un pocho di petrosillo et maiorana tagliati menuti. Et con questa compositione impierai li ditti gambari frigendoli in bono olio piano et ad ascio quanto più sia possibile; et si fusse tempo quadragesimale non gli mettere ova né cascio. Et si ti piace per fare varietale d'impierli, habi dell'amandole piste col zucchero et dell'acqua rosata, et impiene le cianche, overo la mitate d'essi gambari de un pieno, et l'altra mità dell'altro.

Lione de mare.

Otturali ben la bocca et quello buco che ha sotto la coda con il bambace perché non esca fore la bontà sua, et mettilo così asciutto a cocere nel forno a bell'ascio, overo sopra il focolare ben caldo et netto et scopato, facendoli tutto atorno a modo d'un cerchio di carboni vivi, tanto da largo che nol tochino. Et questo si fa perché si coca meglio et più presto. Et voltalo spesso che non se abrusci. Item se ti piace il poi allessare con acqua et aceto como li gamari, facendolo bollire un pezo più secundo la descrizione, perché è più grosso e più duro che l'altri gamari. Et per suo sapore gli darai l'aceto.

Laguste.

Otturali i soi buchi como è ditto di sopra et cocila in quello modo che fai il lione.

Scarde.

Cocile como ti pare che non v'è grascia né è pesce da farne stima.

Carpani.

Falli lessare quando sonno grossi, et anche li poterai arrostitire et frigiralli essendo piccini.

[Salmone.]

Il salmone è gentilissimo pesce et il suo naturale è d'allessarlo, et ancora serebe bono ad ogni altro modo che lo cocissi.

Lasche.

Vogliono essere fritte ad ascio che non li brusciano, et per suo sapore gli darai la salsa verde overo l'agresto verde.

Lactarini.

Vogliono essere fritti, et per suo sapore gli darai la salsa verde overo l'agresto verde.

Roviglioni.

Frigili simelemente, et dalli quello sapore scripto nel capitolo precedente.

Uselie

Il suo naturale è de frigerlo, ma anche allessato è bono et arrosto.

Tordo marino.

Fallo allessare si è grosso, et si è piccholo faralo friggere, et per suo sapore gli darali la mostarda.

Agoni d'acqua dolce.

Seranno boni allessi col petrosillo, de botiro et de le spetie; simelmente sonno boni fritti col suco d'aranci di sopra o agresto.

Sardelle.

Il suo naturale è de frigerle et ancora le poi arrostitire se ti piace, et mettili suso del suco de aranci o agresto mescolato con un pocho d'olio.

[Polpi.]

Li polpi è pesce vile et de non farne stima; cocilo adunque como ti pare.

Granci.

Falli in quello modo che è ditto de li gamari nel suo capitolo, et con essi darai per suo sapore l'aceto.

[Anguilla.]

De l'anguilla n'è ditto in un altro capitolo abastanza, ma per ricordo, quando metti i pezi de l'anguilla ad uno ad uno nel speto, sempre si vol mettere una foglia di salvia o di lauro tra l'uno et l'altro, voltando il ditto speto tanto ad ascio quanto sia possibile; et spesse volte la bagnarai con una salimora como si dice di sopra fatta. Et gli altri pezi, quando ti pare presso che cotta, habi un poca di farina, overo un poco di pane grattato con un poca di canella et sale mescolati insieme, le buttirai dextramente sopra l'anguilla per fargli con questo a modo d'una crosta intorno, che li darà bon gusto. Et quando è piccola la poi lessare con acqua et vino, herbe, spetie, como è dicto in l'altro capitolo di sopra.

Carpioni.

Habi una salamora a quello modo che si fa quella de li altri pesci salati, et subito che prendi il carpione così fresco gli buttirai dentro lasciandolo stare per doi dì ne la ditta salamora, et poi lo fa' frigere in bono olio assai e che sia ben cotto; et a questo modo potrai conservare li ditti carpioni per vinti dì et anco per un mese et più, facendoli, cioè refrigendoli un'altra volta, et doi e tre se bisogna; ma nota che quante più volte le

frige, ogni volta perdono più de la sustantia et diventano peggiori, che questo modo de rifarli solamente s'è trovato per farli durare più. Essendo grossa la farai allessare, et la minore frigere, guardandoti non essere ponto da quella spina che ha ne la testa, che è venenosa.

Calamari.

Quanto serando più piccoli tanto serando migliori; et lavati molto bene gli farai un pieno, como è ditto de le tenche riverscie, e miglior, e tu sai; et frigirale in bono olio mettendoli di sopra del suco di naranci et qualche bone spetie. Et lo grosso poi allessare tagliandolo in pezzi a modo che se fa la trippa de vitello o di bove con poco brodo, et fa' che sia ben cotto, et con esso mettrai del petrosillo tagliato menuto con de le spetie. Item essendo grosso il farai a questo altro modo, lavandolo prima con un poco de vino bianco et un poco de agresto et un poca di sapa, premendone ben fora insieme con queste cose quello suo nero, che con quello si fa il sapore; et prendirai una oncia de amandole bruculate con la cenere calda, et pista molto bene un poco di pane bruscolato o no como ti piace, pesto insieme con queste. Et tucte queste cose distemperarai con quella lavatura del calamaro sopra dicto; passando ogni cosa per la stamegna, le farai un poco bollire agiognendoli dentro de la canella, del zenzevero et un pochi di garofoli; et fritto el ditto calamaro in bono olio gli mettrai di sopra questo sapore.

Gelatina di pesce.

Prendirai dell'acqua, del vino et dell'aceto, et perché più se conservi et duri gli mettrai poca acqua et molta spetiaria. Et perché sappi qual pesce è migliore et più substantioso da fare brodo per gelatina, ti dico che la tenca e 'l luccio e quanto più sonno grassi et grossi tanto sonno meglio. Et nota che questo tale pesce non vole essere raschiato, ma solamente aperto, et vole essere ben fresco, cocendolo bene ad ascio in poco brodo

tanto che solamente stia coperto, et questo perché 'l brodo prenda più substantia. Et quando ti pare che sia il pesce ben cotto, cavalo fora et scorticalo tutto et mettilo da parte, ma la sua pelle remetterai ancora a bollire nel brodo per un pezo. Et quando ti parerà che habia bollito abastanza, colerai molto bene il ditto brodo osservando tutto l'ordine e 'l modo descritto nel capitolo de la gelatina de la carne, così in farla chiara et bella como in ogni altra cosa, ricordandoti che questa vole bavere et sentire più di spetie: et potrai in questo tal brodo mettere in gelatina di pesci marini cotti da parte et separati, item d'ogni altra rascion di pesce che più ti piacerà.

Per far gelatina di carne o di pesce de duo o tre colori in un vaso.

A farla bianca habi dell'aceto ben bianco overo dell'agresto bianco et vecchio et con esso mettirai doi tanti d'acqua. Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati et nettati molto bene precipue spitalmente tramezo le ogne, tagliandoli per traverso, cavandone l'ossi, cioè i fusi de le gambe, et lavate molto bene nell'acqua fredda li mettirai a bollire in quella mescolanza di aceto et acqua sopra ditta, bollendola più ad ascio che sia possibile, agiognendoli con essa a bollire del zenzevero mondato molto bene et tagliato in pezoli, item de le grana paradisi rotte solamente; et quando li piedi ti pareranno cotti cavali fora et fa' che 'l brodo senza essi bolla ancora un pezo; poi habi apparecchiati dece bianchi d'ova fresche et più o mancho secundo la quantità che vole fare, osservando tucto l'ordine in colare, chiarire et fare ogni altra cosa che è ditta di sopra nel capitolo de la gelatina di carne; et habi apparecchiati li toi piatti con capponi o pollastri o altro che vogli mettere in la gelatina, et sopra gli mettirai questa tale decottione politamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco perché s'abia a prendere et gelar meglio; et gelata molto bene per fare varii colori taglierai fora un quarto di quello gelo che è nel piatto mettendolo al foco in un vaso, tanto che si struga et disfaccia,

cioè che ritorni in brodo, et con il zafrano il potrai fare giallo, et quando serà rinfredato ritornirai il ditto brodo al loco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene bene che non sia caldo quando il rimetti; et racconciato questo politamente, come è preso e gelato, cava un altro quarto facendolo roscio con i corgnali in simil modo che è ditto del giallo; et successive piglirai l'altro quarto bianco et per farlo verde haverai de la foglia del grano o dell'orzo quando è in herba et del petrosillo pesti et macinati molto bene insieme farai colare in quella forma che è ditto dell'altri doi colori. Simelmente potrai fare pavonazo l'altro quarto bianco, havendo de le carote cotte sotto le brascie, et mondate, levarai dextramente col coltello quella parte di sopra la quale ha il colore pavonazo, et quella metterai in fondo del sacco in nel quale si cola la decottione de la gelatina, et tante volte reiterando gli buttirai sopra quello brodo bianco riscaldato al foco che habia molto bene preso il ditto colore, havendo facto simelmente et observato questo modo in tutti gli altri colori sopra ditti, riconcirai etiamdio questo ultimo al suo loco como gli altri; et si più colori volessi fare starai in tuo arbitrio, che in questa maniera ne potrai fare quanto ti piace.

Gelatina in un canestro.

Habi la decottione bella et bene apparecchiata et habi un canestro o cistello novo et conciali dentro ordinatamente o polli o altra carne che vi vogli mettere in gelatina como faresti in un piattello, et habi un altro vaso ben netto, capace, dove possa intrare il ditto canestro, et mettivelo dentro votandoli di sopra la prefata decottione, remettendolo in loco fresco a prendere et gelare. Et quando è ben gelata habi un coltello et scaldalo un poco, menalo attorno al ditto canestro per cavarlo fora più facilmente de quello vaso, nettando politamente con qualche panno bianco o in altro modo il canestro tutto attorno, et così potrai portare la gelatina in questo canestro dove ti piace; et simelmente potrai fare detta gelatina in una cabia se più ti piace. Et in tempo quatragesimale la potrai fare a questo

medesimi modi, mettendogli dentro il pesce integro et sano che parerà vivo et serà bello a vedere.

A conoscer el bono schinale.

Taglialo al traverso in fette grosse mezo dito o circa et nettale molto bene dattorno facendole cocere sopra la graticola, voltandole spesso et bagnandole continuo con olio et aceto mescolato insieme, prendendo tanto dell'uno quanto che dell'altro; et per aviso non vogliono cocersi né asciuccarsi molto, che como ti parirà il calore del foco habia penetrato bene da ogni parte seranno cotte; poi gli metterai di sopra il preditto olio et aceto et mandarali in tavola. Et per cognoscere quando è schinale et bono, taglialo, et trovandolo ben colorito et roscio serà bono signo. Ma habi avertentia che non sia troppo vecchio et non habia del rancio.

Per far el caviaro d'ova di storione et etiamdio cocerlo.

Habi de le fette del pane bruscolato un pochetto tanto che siano un poco colorite, et taglia del caviaro in fette simile a quelle de lo pane di grandezza, ma uno pocho più sottili, et distenderale sopra il pane, et mettendo le ditte fette sopra la punta del coltello o una forcina atta a tal mistero, le monstrarai all'aere del foco tanto che 'l caviaro s'indurisca et facci a modo d'una crosta un poco colorita. Item il cocirai ad un altro modo lavandolo prima molto bene in acqua tepida perché non sia tanto salato, et haverai de bone herbicine tagliate menute, et una mollica di pane bianco grattusciata, con un poca di cipolla tagliata menuta et soffritta un poco, et un poco di pepe, sopraggiognendovi un bicchiero d'acqua, mescolarai tucte queste cose insieme col caviaro et farane una frittata o più, fringendola como se fanno quelle dell'ova. Et per fare il caviaro prendirai l'ova del storione a quella stagione et tempo che sonno migliori li storioni, et cava fora de le dicte ova tucti quelli nervi che hanno per dentro, lavandole con bono aceto bianco, overo con bono vino bianco. Et poste sopra una tavola le lasciarai

sciuccare, poi le metterai in qualche vaso salandole con discretione tanto che basti, et menale molto bene insieme con la mano, ma dextramente, per romperle manco che sia possibile. Et fatto questo haverai un sacco ben bianco di tela un poco rada, et buttirali dentro questo caviaro per un dì et una notte, perché si coli fora quella acqua che fa il caviaro. Et facto questo il reponirai in un vaso ben calcato et ben stretto, cioè premendolo molto bene con le mani. Et farai nel fondo del ditto vaso tre o quattro buscitti per i quali possa uscire la humidità, se non fusse ben colato; tenendo il ditto vaso ben coperto, potrai magnare del ditto caviaro a tuo piacere.

Uno bono terantello.

Habi dell'acqua con un poco d'aceto et de la crusca assai per cavar fora il sale, et mettigli a bollire il tarantello, facendolo cocere moderatamente, ma non troppo, et cotto cavalo fora et nettalo et fallo stare a mollo in l'aceto. Et per cognoscere il bono, quanto sera più grasso tanto fia migliore. Et vole essere de la ventresca del tonno, et vole essere sodo et duro et non molle.

La tonnina.

Falla stare a mollo in l'acqua tepida sei hore mutandoglilla doi o tre volte, et falla bollire un pochetto, cioè doi o tre bolli, poi cavala fuori et mettila nell'aceto.

Anguilla salata.

Scortica l'anguilla et tagliala in pezi larghi una manu, bollendola in l'acqua per meza hora; poi butta via la ditta acqua et mettila in altra acqua fredda, lasciandola ancora bollire tanto che sia cotta; poi cavala fori et mettelì sopra dell'aceto et del petrosillo.

Trutte salate o altro pesce salato de aqua dolce.

Falle stare a mollo nell'acqua tepida quattro o cinque hore, et faralle bollire in acqua per spatio de una hora et più et manco secundo il bisogno e che seranno grande o piccole; et simelmente farai d'ogni altro pesce salato. Et nota che in tutte le qualitate et nature di pesci sempre si vole attaccare al più grosso, secundo il proverbio che si dice: Pesce vecchio, et carne giovane.

Butarghe.

Piglia l'ova del cefalo o muzano che sia ben fresco, se le vole fare bone che siano de staione, et guarda de non rompere quella pelle sottile che sta d'intorno l'ova, et buttali sopra del sal trito con discretione, che non sia troppo né poco, et lasciale star così col ditto sale sotto sopra per spatio d'un dì; poi le mettirai in soprescia per un dì et una nocte. Et facto questo levale et legale al fumo tanto lontano dal foco che per niente possano sentire il calore; et fatte ben secche per conservarle le concirai in una scatola o barile di legno, mettendo con esse di molta crusca. Et le ditte butarghe comunamente si magnano crude. Ma chi le vole cotte le faccia scaldare sotto la cenere, overo sul focularo caldo et netto, voltandole sotto sopra tanto che siano calde.

Carpionar trutte al modo di carpioni.

Netta le trutte molto bene et cavane fora l'interiori, pugnendole in molti lochi con la punta del coltello da ogni parte, et farai una salimora d'acqua et aceto tanto dell'uno quanto dell'altro, mettendogli del sale assai, el quale farai strugere molto bene, et dentro gli mettirai le trotte per un mezo giorno o più. Et facto questo le cavarai sopra una tavola mettendole in soprescia per tre o quattro hore, et frigerale bene in olio bono et assai, che sian ben cotte et non arse. Et queste trutte potrai conservare un mese frigendole dell'altre volte se ti piacerà et refacendole a modo di carpioni.

Per fare uno luccio o altro pesce grosso che sia cotto sano in tre modi.

Habi un pesce grosso, cavategli fora l'interiori lavato molto bene gli ligarai d'intorno al capo che copra la terza parte del pesce una binda o lenza di tela bagnata, et questo per coprire quella parte che vole essere allessata; poi voltandoti a la coda raschiarai l'altra terza parte del ditto pesce fendendo questa tal parte da la coda un poco da ogni lato, como si vol fare al pesce da frigere. Et prima incominciarai a cocere questa parte de la coda fringendola con bona diligentia che non guasti il resto. Et facto questo, haverai una tavoletta sottile attuata di quella larghezza et lunghezza del pesce, sopra la quale dextramente ligarai il ditto pesce perché non se rompa. Et mittirai a lessare quella parte de la testa legata con la binda, così ligata como ella sta, facendola bollire pianissimo et che 'l brodo non tocchi del pesce se non quanto copre la prefata binda. Et bollita et cotta abastanza questa parte, el cavarai fora sciogliendolo pianamente da la tavoletta che non si rompa; et mettilo sopra una graticola così integro facendoli di sotto un lettuccio di brascia in tal modo che 'l caldo del foco non possi toccare se non quella parte del mezo che non è cotta. Et per oviare che non offenda la parte lessa e fritta il foco, prendirai doi pietre quadre alte al bisogno et metterale sotto la graticola et in mezo d'esse concirai le brascie per rostire, et rostendo bagnarai quella parte con la salamora ditta ni capitoli di pesce d'arrostire. Et quando ti parerà ben cotto, levalo et sciogli pianamente quella binda, mondando con le mani quella parte allessa como te ho mostrato degli altri pesci; et posto in un piatto il mandirai in tavola daendogli se ti piace de tre rascioni saporì convenienti al lessò, al fritto, et all'arostò.

Ova contrafacte in Quadragesima.

Habi de le amandole nette et bianche quanto sia possibile, et pistale molto bene bagnandole con un poca d'acqua rosata perché non facciano olio. Et distemperate con bono brodo de luccio grasso et fresco et ben substantioso overo con un poca d'acqua rosata le passarai per la stamegna facendone lacte; et

haverai una meza libra de riso più o manco secundo la quantità che vol fare, netto et politamente lavato il farai cocere molto bene in la mità del sopra ditto lacte d'amandole, et prendirai ancora tre once d'amito del migliore et più bianco che possi havere, il mettirai a strugere in l'altra mità di quel lacte tanto che tu vidi che lo amitto sia ben disfatto; poi fa' bollire questo lacte et amitto insieme per mezo quarto d'ora, menandolo continuamente col cocchiario, et guarda che non piglie fumo. Facto questo prendirai il riso con tutti li sopra scripti lacti et insieme li passerai per la stamegna per forza de manu, che tal compositione tanto è più spessa tanto vene migliore, non ti dimenticando di mettervi del zuccharo in habundantia. Et prendirai quella quantità o parte de questa compositione che secundo la descretion ti para sia bastante farla gialla con il zaframe, et formarane pallotte tonde a modo di rosci d'ova; poi habi doi forme di legno facte a posta como l'ovo; et non havendo le forme, in loco di quelle prendirai doi gusci d'ovo, et mettendo de la compositione bianca sotto e sopra e tutto atorno a li ditti rosci formarai queste ova politamente. Et ad uno ad uno le concerai nel piatto, che pareranno a vedere ova dure che siano mondate. Et destemperata et fatta ben liquida un poca di quella compositione bianca con acqua rosata et zuccaro, calda o fredda como ti piace più, la potrai gittare sopra le ditte ova che parerà un lacte. Et se più te piacesse asciutto, lasciale senza gittarvi suso questo licore, ma in loco suo vi metterai del zuccaro fino spolverizzato.

Riso in miglior modo che quel de sopra.

Lava il riso con acqua calda tanto che sia ben bianco et mettilo a sciuccare sopra un tagliero, et asciutto il farai bollire con lacte de capra o d'amandole secundo il tempo, et questo perché il lacte gli dà migliore substantia cocendolo in esso che non fa in l'acqua; gli mettirai ancora del sale temperatamente che non sia troppo salato. Et se voli che sia bono non gli manchare del zuccaro ma mettigline habundantissimamente.

Pastello volativo.

Fa' una forma di pastello ben grande, et in nel fondo gli farai un bucho tanto che vi possi passare il pugno, o maggiore se ti piace, et che le sponde d'attorno siano un poco alticelle oltra la comuna consuetudine, et piena di farina la farai cocere nel forno. Et cotta, aperto quello buscio di sotto ne caverai fora la farina, et haverai apparecchiato un altro pastelletto pieno di bona roba ben cotto et stagionato, fatto a la misura di quello buscio che ha di sotto la forma grande, et per quello lo mettirai in la ditta forma, et in quello vòto che restarà atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dell'ucelli vivi, quanti gli ne possono capere; et li ditti ucellini vogliono essere posti in quel ponto che 'l voli mandare in tavola; et servito innanti a coloro che sedono al convito, farai levare il coperchio di sopra, et volarando via quelli ucellini. Et questo per dare festa et solazo a la briata. Et perché non rimangano gabati, gli farai tagliare del pastello piccholo. Et como dico de uno ne poi fare più, quanti ti piace. Il simile potrai fare in modo di torta, componendo le cose et adattandole in tal maniera ch'elle passino bene.

* * * *