LIBRO DE ARTE COQVINARIA COMPOSTO PER LO EGREGIO MAESTRO MARTINO COQVO OLIM DEL REVERENDISS MONSIGNOR CAMORLENGO ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

PER dare ad intender qual carne merita andare arrosto, & quale allesso: Carne grossa di boue, et de vacca uole esser allessa: Carne de vitello, zio, e, il petto dauanti, e, bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette: Carne de castrone tutta e, bona allesso, saluo la spalla, ch e bona arrosto et etiãdio la cossa: Carne de porco non, e, sana in nullo modo, pur la schina uole esser arrosto qñ, e, fresco con cepolle, et il resto poi salare, o come ti piace: Carne de capretto, e, tutta bona allesso, et arrosto: ma la parte de drieto, e, meglio arrosto: Similemente, e, lagnello: Carne de capra e bona del mese de Jennaro con la agliata: De la carne del ceruo la parte de nanzi, e, bona in brodo lardieri, Le lonze se potono far arrosto, et le cosse son bone in pastello secco o, in polpette: Similemente, e, bona la carne del capriolo: Carne de porco saluatico uole esser in peporata, o, in riuero, o, in brodo lardieri: Carne de lepore, e, tutta

Boue.
Vacca.
Vitello.
Castrone.
Porco
Capretto.
Agnello.
Capra.
Ceruo
Capriolo
Porco saluatico.
Lepore.

bona arrosta, ma la parte de drieto, e mi-
gliore, et la parte de nanzi, e bona i sapore
come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio
arrosto, ch in niuno altro modo, et li lumbi
sono la miglior parte de esso: Carne de Vrso
e bona in pastelli:

Coniglio

Vrso.

Per cocer Capponi, Pauoni, Fasani, & alt uolatili.

Cucerone, ouer cisno, ocha, Anetra, Grua,
ocha saluatica, Airone, & Cicogna, uogliono
essere arrosto piene de aglio, o cepolle, et
altre bone chose: Pauoni, Fasani, Coturnici,
Starne, Galline saluatiche, Pedarelli, Qua-
glie, Turdi, Merule, et tutti li altri boni Vcelli
uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pipi-
oni son boni allesso, ma arrosto son migliori:
Palumbi saluatichi son boni arrosto, ma son
migliori allesso con pepe & salua: Cappone
bono uole esser allesso, et quando, e ben grasso
uole esser arrosto; similemente, e la gallina:

Volatilia omnia

Per hauere ogni carne bella allesso.

Chi uole hauer bella carne allesso la deue
duidere in pezi come gli piace, & porla
a mollo in agua fresca per spacio de una
hora, poi lauarla bene con aqua calda, et
poi uterú con aqua fresca, et ponerla al foco
in uno caldaro doue nó stia a stretto azio
che rimanghi piu bianca, Poi gli deui poner
el sale secondo che e necessario, et schiumar-
la bene sopratutto, et se il sale non fosse netto

ponilo in vn pocha dacqua calda, & ĩ breue spatio serra deliquato, et conuerso in salimora, laquale come sia rasertata se potra poner nel caldaro pianamente, azio che non ve andassi la terra, che serra sul fondo: et se la carne fusse uecchia et dura, spetialmente Cappone et Gallina, caualapareche uolte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua fresca, et in q̃sto modo serra pui bella et pui presto cotta:

Per fare ogni bello arrosto:

Per fare bello arrosto de pollastri, de capponi, de Capretti, ó de qualunche altra carne ch meriti essere arrosta: prima se fosse carne grossa, fagli trare un boglio, excepto se fosse de uitello giouine, et poi lardala, come se faño li arrosti: se fosse Cappone, Fasano, pollastro, capretto, ó qualunchaltra carne, ch meriti arrosto, fa ch sia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et subito caualafore, et ponila in aqua freda, et questo se fa, azio ch sia pui bella, & meglio se possa conciare: poi lardala, zio, e, con lardo bachuto, & altre chose conuenienti odorifere onta bñ, secondo el gusto del tuo signore: et drento se te piace gliponi de bone herbe con prune secche, marasche, et visioli, ó in tempo, de agresto, et altre chose simile: poi mittila ordinatamente nel speto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad asrio ad asrio, perche sia bello & bono arrosto se deue cocere pian piano: et

qn tupare, ch sia presso ch cotto, piglia vn pane
bianco, et grattugialo menuto, et con esso pane
mescola tanto sale, quanto te pare necessario
p lo arrosto: poi gitta qsta mescolanza de pane,
& de sale sopra lo arrosto in modo ch ne uadi
in ogni loro: poi dalli vna bona calda de
foco, facendolo uoltar presto: et in questo
modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito:
De poi mandalo a Tabula, qsto piu psto, e meglio:

Per fare peperata de saluaticina:

Per fare bona peperata de capriolo, o lepore, o
porco saluatico, o dalcra saluagina: piglia tara
agua, quato uino rosso, et lauam bene drento
la carne: dapoi passa qsta lauatura p la sta-
migna agiongendoli tanto sale qto te par ne-
cessario: et poni a cocere la carne in la dicta
agua, & uino: et qn e cotta cacciala fora, et
uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et
meza de uua passa, et falla pistare molto bn,
& togli altrettanto pane tagliato in fette brusu-
lato bene sopra la graticula, et ben mogliato in
bono aceto pistalo insemi con dta uua passa, et
potendo hauere del sangue, ouero la coratella
de la saluagina, sarebe optimo pestarla con
qste chose, lequale ben peste, se deue distempar
col brodo di qsta carne, con unporo de sapa-
zio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue
e mollato el pane: dapoi passa qsta materia
p la stamigna in una pignatta, giungendoli
spetie, pepero, Garofali, et canella, ouer cinna-
momo, secundo te parrà necessario: et qsta

peperata falla forte, ó dolce de aceto, et de re
specie, secundo el gusto comune, ó del tuo.S.
Dapoi falla bollire p spatio de meza hora
sopra la brasia, in modo che non habia piu
foco da una pte, et dallaltra, menandola
spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la car-
ne predicta con bono lardo, et spartila ne
li piattelli, et coprila de la pfata peperata
laqual quanto, e, piu negra, tanto, e, piu bella:

Per faro brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne salua-
cina: in prima Laua la carne in bon uino
bianco mescolato con altrettanto aqua, et
passa la lauatura p la stamigna, con laqle
ponirai a cocere la dicta carne, agiongendoui
bona quatita de lardo, tagliato in pezoli piccoli
come dadi da giucar, et ponigli etiadio bona
quatita de saluia rotta con mano in tre ó
in quattro pezi: et qn, e, presso et cotta, po-
nerasli de bone specie, come se duce de sopra:
Et p far chel brodo sia un poco spesso, togli
duo, o, tre rosi doua, scdo la quantita, et
altrettante fette di pane ben brustulate al foco,
et nõ troppo ó niente abrustate, ma solamte
secche, et fane poluere: poi togli un poco de
brodo, et distempa qste chose in seme, et poni-
le nel brodo, et possendo hauer del sanque,
ouero la coratella de la saluacina, pestala bn,
et ponila a cocer nel pfato brodo el serra assai
migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu
uorrai far piattelli, la carne uole esser tagliata

in pezi grossi de una libra ó di meza : et
volendone fare minestre, vole esser tagliata
minuta : Nota etiamdio ch la carne da far
peperata, et da far brodo lardiero, se coce in
la lauatura p nõ perdere quel sangue, che
esce fuori lauandola :

Per fare Ciuero de saluatiina

Per far Ciuero de carne saluarina : in prima
coci la carne in aqua miscolata con altre
tanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori
del brodo, azio ch se sciucchi : Asciutta che
serra frigila in bono lardo : et volendo fare
duo piattelli del dito Ciuero, Togli una libra
de Vuapassa, et meza libra de amandole
senza mondarle, et pista bene queste chose :
Da poi togli una libra de pane tagliato i fette,
et siccato al foco, ma nõ troppo bruscolato, et
ponilo a mollo in vno poco de uino rosso, et
pistalo con le pdite chose, poi distempale
col brodo de la dita 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 uimetti Zen-
zeuero, et cãnella assai, che sia dolce, o,
forte secundo el cõmune gusto, ó del tuo. §.
Dapoi tolli una cipolla, et conla in una pi-
gnatta con bono lardo tagliato menuto : et
come la cipolla, e, cotta pistala, et marinala
molto bene, et ponila in seme col lardo, nel
qual, e, cotta : et metti ogni chosa in la pignatta
ne la qual sono le chose predite, lassandola

bollire anchora unpoco piu: poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra gli metti de qsto ciuero, et mandali a Tabula:

Per far pastello secco de Ceruo, o, Capriolo:

Per far pastello de carne de ceruo ó de Capriolo: In prima taglia la carne in pezi grossi come due pugna, et fagli trare solamente vn buglio in aqua misciata con altretanto aceto & con sale secondo il bisogno Dopo caiuala for & ponila in loucho ch lumor del brudo esca fuori & si cucchi vn pocho la ducta carne, Dopo togli pepero & canella poluerizata ī femo giognendoli del sale secondo la quantita de la carne, & togli de buon lardo & fane lardoni, & auoltali nole spetie predicte & ī larda ben per longo la ducta carne, Et habi de garofoli sani, & piantane molei da ongni canto ī la ducta carne, la quale etiam duo uole esser bene ī uoltata ī le ducte spetie, Dapoi togli de bona farina & fa la crosta vn pocho piu grossa ch quella de le lasangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia ducta le crosta & ponila accocer nel forno ad agio ad agio & uole esser ben cotta, & simili pastelli se possono conseruar quinduci di, & etiam tra mese.

Et far pastelli de carne de vitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de vcelli, In prima togli carne magra quella quantita ch ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli de

bon grasso de uitello. & mischialo bene cō la-
ducta carne, giongendoui de bone spetie secū-
do il comuno gusto, ó secundo il gusto del pat-
ne: Dapoi fa le tue croste de pasta secūdo la
lusanza di pastelli & ponilo accocer nel forno,
Et come siano cotti togli due rossi doua, De
bono agresto, vn pocho di brodo grasso, & vn po-
cho di zafarano, & batti bene queste cose
ī seme, & ponele nel pastello, Et se tu no sapes-
si far le croste cocelo nela padella como se fā-
no le torte, Et nel ducto pastello si po metter
vno ó doi pollastri ó vero pupponi, ó capponi,
ó qualunq̄ altro ucello integro, ó tagliato.

Er fare vna crostata de pupponi, ó de pollastri &c
In prima fa bollir la carne vn pocho, ch̄ī co-
minci esser presso ch̄ cotta, Et poi taglala
in pezzi piccholi & frigela cō vno bono lardo,
Dapoi fa nella padella vna crosta de pasta
grossa como é quella de li pastelli & mutti-
gli dentro duna carne sopra giongendoui
de le prugnie secche, ó uero cerase, & de poi
togli de bono agresto, vn pocho de brodo gras-
so, & octo oua & batti bene queste cose in
seme, & togli del petrosillo magiorana, &
menta, & batti bene queste herbe col coltello,
& dapoi metti tutte queste cose in vna pignat-
ta & ponila al focho, cioe, sopra la brascia
tanto chel cocchiaro se comencie imbrat-
tare mescolandola continuamente col

dutto cocchiaro, Dapoi metti questo tal bro-
detto sopra ladutta crostata, & dapoi ponila
al focho come se fusse vna torta, & como
pare ch̃ sia presa mandala ad tauola, &
fa ch̃ la dutta crostata sia dolce, ó bruscha
secundo il comuno gusto, ó como piace al-
patrone.

Er fare vn suffrutto de carne, ó de pipioni, ó
de pollastri, ó capretto Inprima nectali
molto bene & tagliali inquarti, ó vero
in pezzi piccholi, & poneli in vna pignatta
afrigere con bono lardo uoltando spesse uol-
te col cocchiaro, Et quando la carne, e,
quasi cotta getta fore la maior parte del
grasso dela pignatta, Et dapoi togli de bo-
no agresto dói rosci doua, vn pocho pocho
de bono brodo & de bone spetie, & mescho-
la queste cose in seme con tanto zafra
no ch̃ siano gialle & ponile ĩ la dicta
pignatta in seme cola carne & lascial
bollir̃ anchora vn pocho tanto ch̃ tutte
queste cose ti parano cotte Dapoi togli
vn pocho pocho de petrosillo battuto me-
nuto & ponilo ĩ seme col dutto soffrutto ĩ
vn piattello & mandalo ad tauola Et que-
sto tale soffrutto vole esser dolce ó agro
secundo il gusto comuno ó del patrone.

Er fare vn pastello ĩ vna pignatta Togli p̃
ma de la carne & de bon grasso de uitello,

& tagliala ben menuta, & mettila ĩ la pi-
gnatta, Et se cõ la dutta carne e grasso ti-
pare ponerui pollastri, o pippioni fa como
te piace, Et dapoi metti lapignatta longi
dal focho sopra labrascia, Et quando comĩ-
cia abollir fa ch sia bene schiumata, da-
poi mettiui vn pocha dumapassa & togli x
vn pocha de cipolla tagliata minuta & frit-
ta con vnpocho de bono lardo, & mettila ĩ
seme collardo nela pignatta, Et quando te-
pare quasi cotta metteui de bone spetie &
della gresto, Et se te pare gli poi metter vno
ó doi rosci doua battuti, Et quando il dutto
pastello e cotto mandalo ad tauola.

Et far vn mirause catalano Inprima togli pip-
pioni, ó pollastri, ó capponi & acconciali como
si fanno arrosto, & poneli arrostir nel speto,
& quando siano mezzi cotti cauali fore,
& diuidili in quarti, Et dapoi deuidi ogni qr-
to in quattro parti & poneli in vna pignatta,
Dapoi togli amandole bruschulate sotto lace-
ner calda, & nettale cõ vn panno senza net-
tarle altramente, & pistale, & poi togli doi
ó tre fette di pane vn pocho bruschulato, &
tre ó quatro rosci de oua, & pista ogni cosa
cõ le amandole, & distemperale cõ vn pocho
de bono aceto & de brodo, & passale per la sta-
megna, & da poi il metti nella dutta pignatta
sopra lacarne giongendoui de bone spetie,
& maxime cãnella assai, Zenzeuero, &

& zucharo assai; Et dapoi mtti la pignatta
sopra labrascia & falla bollir per spatio du-
na hora menandola sempre col cocchiaro;
Et como sia cotto manda questa cotale Mr.
rause ad tauola in piattelli ó uero i me-
nestre ch sera piu conuenente.

Per fare pauoni uestiti con tutte le sue pene
che corto para uiuo; et butte foro pel becco:

Er fare pauoni vestiti ch pareno uiui; In p-
ma se uole amazar il pauone co vna pe-
na ficcandogli la sopra alcapo; ó veramte
cauargli il sangue sotto la gola como ad vn
capretto; Et dapoi fendilo sotto locorpo cio; e;
da locollo per insino ala coda tagliando so-
lamente la pelle & scorticalo gentilmente
ch non guasti ne penne ne pelle; Et quan-
do tu hauerai scorticato il corpo riuersa la
pelle del collo per ifino apresso alcapo; Poi
taglia il dutto capo ch resti attaccato ala pel-
le del collo; & similemente fa ch legambe
restino attaccate ala pelle de lo cosse; Dapoi
acconcialo molto bene arrosto; & impielo de
bone cose con bone spetie & togli garofoli x
integri & piantagli per lo petto; & ponilo nel
speto & fallo cocere ad ascio; & dintorno al
collo poneui vna pezza bagnata acio chl
focho no lo secchi troppo; & continuamente
bagnia la dicta pezza; Et quando e; cotto
caualo fore & riuestilo co la sua pelle. Et
habi vno ingegno di ferro fitto i vn taglieri
& ch passi per i piedi & per legambe del pauon

Acio ch̄ l ferro non se ueda, & quel pauone sta in piedi dritto col capo ch̄ para uiuo, & acō-cia molto bene la coda ch̄ faccie la rota, Se voli ch̄ gitti focho per ilbeccho, togli vna quarta oncia de cāfara cō vn pocha de bombace si-m torno, & mettila nel beccho del pauone, & mettiui etiam dio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande, Et quando iluorrai x mandar ad tauola appiccia ilfocho nel dicto bambace, & gettera focho per bon spatio di tempo, Et per piu magnificenza quando il-pauone, e, cotto se po ī dorar cō fogli doro x battoto & sopra lo dutto oro por la sua pelle, laquale uole essere inbrattata dalcanto detto con bone spetie Et simelmente si po fare de fasciani, Gruue, Oche, & altri ocelli, ó cappo-ni ó pollastri.

Er aconciar bene vna porchetta, Fa in prima ch̄ sia ben pelata in modo ch̄ sia biancha & net-ta Et poi fendila per lo deritto de la schina, & cacia fore le interiori & lauala molto bene, Et da poi togli ifigatelli de la dutta porchetta, & battili bene col coltello ī seme con bone herbe, & togli aglio tagliato menuto, & vn pocho di bon lardo, & vn pocho ducaso grattu-giato, & qualch ouo, & pepero pesto, & vn pocho zafrano, & mescola tutte queste cose & mettele ī la dutta porchetta, reuersandola a modo ch̄ si fanno le tenche, cioe, ponendo quello di dentro di for, Et da poi cusila ī seme

& ligala bene & pomla accocer nel speto, ó
uero su la graticula, Ma falla cocer adascio
ch sia ben cotta cosi la carne como etiamdio
il pieno Et fa vn pocha di salamora co aceto
pepero & zafrano, & tolli doi ó tre ramicel-
le de lauoro, ó saluia, ó rosmarino, & gietta
spesse uolte di tal salamora i su la porchetta,
Et simile si po fare de oche, Anatre, Gruue,
Capponi, Pollastri, & altri simili.

Er fare pollastri allessi co agresto, vogliono es-
ser cotti co vn pocha di carne salata, Et qn-
do sondo mezo cotti, togli agresto sono, &
taglialo per mezo & cacciani fore le grane
del dicto agresto, & ponilo a cocer coli diti
pollastri, Et quando sonno cotti togli vn po-
cho de petrosello & menta tagliata menu-
ta menuta menuta & vn pocho di pepe & di zafra-
no poluerizati, & tutte queste cose poni
in seme coli pollastri & col brodo i vn piattel
lo & mandali ad tauola.

Er fare pollastro arrosto si uole cocer arrosto,
& quando e cotto togli succho di pomaranci,
ó vero di bono agresto con acqua rosata, zuc-
charo, & canella, & mutti il pollastro i vn piat-
tello, & dapoi gettaui questa tal mescolanza
di sopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette di carne de vitello, o de altra
bona carne, In prima togli de la carne magra

de la cossa & tagliala ī fette longhe & sottili &
battile bene sopra vn tagliero / o tauola co la
costa del coltello / & togli sale / & finocchio posto
& ponilo sopra la dicta fetta di carne / Dapoi
togli de ptetrossmolo / maiorana & de bon lar-
do & batti queste cose insieme co vn poche
di bone spetie / & distendilo bene queste cose ī
la dicta fetta Dapoi ī uoltela ī seme & polla
nel speto accocer / Ma no la lassara troppo sec-
car al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

A glia la carne ī pezzi grossi como vno ouo /
ma non la formir dicagliar / perch li dicti pez-
zi deueno restar attaccati luno collaltro / &
togli vn pocho de sale & de pitartema / cioe /
il seme di coriandri / ouero finocchio pesto / &
in brattane bene li dicti pezzi / & da poi po-
neli vn pocho ī soppressia & coceli in lo spe-
to arrosto mettendo ī esso speto tra luno pez-
zo & laltro vna fettolina di lardo sottile
per tener le dicte coppiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

I glia de la carne magra de la cossa & battila
co vn pocho di lardo / o di bon grasso de uitel-
lo como si batte la carne de i pastelli / Dapoi
togli petrosello & maiorana battuta ben me-
nuta / & vn rosso doua co vn pocho di caso grat-
tato piu & mancho secundo la quantita ch
uol fare & spetie & zafrano / & mescola tutte
queste cose con la dicta carne / & da poi togli
di reto de porcho / o di crastone / o dalta bestia

pur ch sia bona & liga molto bene la detta
mescolanza ī questa tal rete, facendone pez-
zi di grossezza duno ouo, ó simile, & poni-
la adrostir nel speto & ch si cocha ad agio, &
ch non sia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

O gli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli
allesso, ma non troppo, da poi gratali como se
gratta il caso, & togli v entrescha de porcho se-
cundo laquantita de figatelli & battila molto
bene, Et togli vn pocho de cascio uecchio & vn
pocho de cascio grasso & vnpocha de maiora-
na & petrosillo & vuapassa & spetie & doi ó
tre oua secundo laquantita, & pista tutte
queste cose ī seme con li figatelli, Et da poi
fa li tomacelli grossi como vna noce, ó vero
como vno ouo & fascia ognivno disperse cō
la rete del porcho, Dapoi coceli ī la padella cō
bon lardo & de uono fi cocer ad agio, & nō sia-
no troppo cotti.

per fare bon ceruellate de carne de porco, o de uitello giouine.

I glia carne magra senza neruo cioe, de la
cossa, & di bon grasso di porcho ó de vitello,
& battilo tanto minutamente col coltello qn-
to sia possibile, Dapoi togli di bon cascio uec-
chio, & vn pocho di bon cascio grasso & di
bone spetie & doi ó tre oua & similemēte
del sale secundo laquantita, & mescola dili-
gentemente tutte queste cose in seme & fa
ch siano vnpocho gialle di zafrano, & togli

de le budella grosse del porcho, & nettale molto
bene ch siano sottili ch no gli resti niente di
grasso, & impieli de questa materia & strinqila
bene nele dicte budella & falle longhe, ó cur-
the como ti piace, & uogliono essere cotti
allesso, & non possono durare piu ch due di
in perfectione. Niente dimancho secundo el
tempo el bisogno si possono conseruar quindici
ó uinti di & piu se seranno ben gouernati.

E tu uorrai far bone salzicchie di pocho ó dalta carne. Togli de la carne magra
& grassa i sime senza nerui e taglala ben
minuta. Et se la carne ie dece libre mette-
ue vna libra de sale due oncie de finocchio
ben necto, & doi oncie di pepe pistato gros-
samente, & mescola bene queste cose in se-
me & lassale star per vn di Et dapoi togli
di budelli ben netti & ben mondi & impieli
de questa carne & poneli asciuccar al fumo.

E r fare dui piatelli di gelatina. Togli quarata
piedi de crastoni, & scorticali & cacciane for
le ossa & poi li dutti pedi a moglio i acqua
frescha per spatio di tre ó quattro hori. Da-
poi lauagli molto bene & togli vn bocchale
da coto biancho, vn bocchale di uino biancho
& dai bocchali da cqua, & poneli accocer li
dutti piedi sopra giongendoui del sale secu-
do el bisogno, & falli boller ad agio ad agio schiu-
mandoli sopra tuto co bona diligentia. Et

como siano mezo cotti togli vna quarta di
pepe sano, vna quarta de pepe longho, vna
quarta de grano de paradiso, vna quarta di
cānella in tegra, & meza quarta di spēco-
nardo, Et pista tutte queste cose grossamte
ch siano rotte & nō piste & ponile a bollire
con li dutti pedi Et lassali bollir tanto ch sia
consumata la terza parte, Et quando li pe-
di son ben cotti cacciali fora, & ritorna il
brado al focho, & como comincia a bollire
poniui dentro dete bianchi doua battuti
tanto, ch siano schiuma, & dagli vna uolta
col cocchiaro & subito passa il brodo per vn sac-
cho di lana doi o tre uolte insieme cō tutta
la mesculanza ch sia ben colata, lasando star
continuamente ferma la dutta mescolanza
nel saccho, & quante piu uolte il coli sera piu
netto & stillato, Et da poi habi apparecchiata
la carne di pollastro ó di capretto, ó di cappon
& sia cotta quanto bisogna, & sia tolta via
la pelle de la dutta carne & ben biancha & ben
netta, & ponila asciuccar tra doi pāni biā-
chi, & ponila ī li piattelli & da poi vi poni r
sopra il dutto brodo, & poi poni li piattelli i
locho frescho & lassala gelare.

Ingrassa vn quarto di capretto & concialo molto be-
ne como vole essere arrosto, & i lardalo &
poneui per dentro assai aglio i spichi mōdate
a modo se uolesci impilottar, ó i lardar, Da poi
togli de bono agresto, doi rosci doua, doi spichi

daglio ben piste/ vn pocho di zafrano vn po-
cho di pepe/ & vn pocho di brodo grasso/ &
mescola tutte queste cose ī seme & ponile
in vn baso sotto il capretto quando sarroste/ &
bagnalo qualch uolta con questo tal sapore/
Et quando /e/ cotto poni il quarto del capret-
to in vn piatto & poniui di sopra il dutto sa-
por & vn pocho & vn pocho di petrosillo bat-
tuto menuto/ Et questo quarto di capretto
vole esser ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far brasiole de carne de uitello.

Ogli de la carne magra di la cossa/ & tagliala ī
fette sottili ma non troppo & battile bene con
la costa del coltello/ Dapoi togli sale & finocchio
et pomli sopre da ad ongni canto de le dutte
fette poi mettele ī soppresia per spatio de me-
za hora se tu hai el tempo/ Et da poi ponile
arrostir sopra la graticola/ uoltandole secundo
lo bisognio/ & tenendogli continuamente vna
fetta di lardo di sopra per tenerle humide/
Et queste tal brasole deueno esser no troppo
cotte/ & magnate subito cosi calde calde/ &
darate bono gusto & bono appetito de beuer.

Et fare figatelli de vitello/ ó di pollastri/ ó di po-
cho/ ó daltro animale/ Se sonno de vitello/ ta-
gliali ī pezzi como vna noce/ & imbrata-
li di sale/ de finocchio/ & di spetie dolci/ & ī
fasciali ī rete di porcho/ ó di uitello/ & meglio
di capretto/ & poneli accocer nel spito/ & no
uogliono esser troppo cotti.

Per fare Carbonata.

Ogli la carne salata ch uergellata di grasso et magro ī seme, & tagliala ī fette, & ponile acco-cer nela padella & non le lassar troppo cocere, Dapoi mettele in vn piattello & gettaui sopra vn pocho di zuccharo, vn pocho di cannella, & vn pocho di petrosello tagliato menuto, Et similemente poi far de sūmata, o presutto giongendoli ī scambio da ceto del sucho daranci, o limoni quelch piu ti piacesse & farratte meglio beuere.

Per cocer li Tordi, et farli el sapore.

Oncia li tordi arrosto como se couene, Et poi togli dele amandole ben bianche & ben pisto & metti cō esse assai de sandoli Accio chel sapor sia rosso, & distemperarelo cō vn pocho di agresto & vn pocho di brodo giungedoui del zenzeuero & cānella assai, Et da poi passa questo sapor per la stameqna ī vna pignatta, Et da poi ponila a bollire per spatio dun quarto dun quarto dora, ó cīca Et como li tordi son cotti mettili in vn pignattello & impielo del dutto sapor, Et poi far in altro modo mettendo ah ducti tordi sucho de naraci ó de lomoni cō sale & spetie dolci

sopra

Per cocer una testa de uitello ó boue.

Orto lo uitello o uero lo boue Togli la testa & pelala con acqua calda como le porchette & nettala molto bene & poi la coci allesso, Et per suo sapor togli agliata, Se tu la uorrai

rostir arrostila nel forno & impiela di aglio & de bone herbe con spetie & altre bone co-
docente afor il pieno, & i questo modo, e molto bona.

Per conciar el ceruello dun uitello.

Vando la testa, e, cotta allesso caccia for il ceruello, & rompilo molto bene, Dapoi togli doi rossi doua, vn pocho de pepe pisto, vn pocho de agresto, & un pocho di sale, & ogni cosa miscola insieme col ducto ceruello Et ponilo afrigier nela padella con vn pocho di strutto Et como se comencia aprender caccialo for in vna scutella, & ponui di sopra de le spetie dulci, Et questa cosa vole esser magnata subito.

Iglia le becchafiche & nettale molto bene no cacciando ne mouendo niente delle interiori, Dapoi togli dele foglie de uite & mettegli dentro del sale, finochio, & vn pocho di lardo & i fascia le ducte becchafiche in quelle foglie, & mettele accocer per spatio de meza hora, ó mancho perch se cocino presto sotto la cenere calda, Et se tu li uoli arrostir legale aquattro aquattro i torno al speto p la testa. & per li pedi insieme Et questo si fa perch no gliguasti lo speto.

Per conciar starne al modo catalano.

Ogli la starna & cocila arrosto, & quando e cotta cacciala for, & sparti le ale & la polpa del petto dal corpo de la starna, Dapoi metti ~~in~~ in tal forme

in tal fesur vn pocho di sale, vn pocho di spe-
tie dolci, vn pochi de garofani pesti miscuti
in seme, & vn pocho di sucho di pomaranci,
ó delimoni, ó di agresto, Et questo si uol far
quando la starna, ro, calda, & no uole esser
troppo cotta, ma uerde, quasi ch sanguini
cioie, no molto cotta, & calda calda, e uol-
tata presto & non adagio.

Per far struto de porco.

Iglia assogna frescha, ó uero lardo frescho, &
tagliala i pezzi como vna castagna, & met-
tegli assai de sale, Dapoi pustalo molto bene
& lasciala star vndi cosi pesto, Et da poi
ponilo al focho i vn callaro Et se sera cento
libre poneui dece, ó duduci boccali dacqua
& lasciala bollir adagio adagio tanto ch
sia ben squagliato, Dapoi cola questo strut-
to per vna stamegnia, Et da poi piglialo
pian piano di sopra, Accio ch tu non togli
dellacqua ch stara di socto & ponilo i vn
vaso necto & tieni il ducto uaso in locho fre-
scho, Et i questo modo durara questo strut-
to vno anno.

Per far una uentresca di uitello piena.

Iglia la pancia del uitello & fagli vn bugio
nel canto Tanto ch tu ce possi mettere il
pieno, il quale deue esser de queste cose foo
in frascipte cioie, de bon caso uecchio, quat-
tro oua vn pocho di pepe vn pocho rotto, vn
pocho di zafrano, de vuapassa, & vn pocho
de petrosello & maiorana, & menta baptuta

bene, & meschia tutte queste cose ī seme Et
da poi mettile ī ladetta pancia, & ponila
a cocer allesso, & fa ch sia ben cotta.

Ianta il coltello ī mezo del presutto, e poni-
lo al naso sel coltello ha bono odor il presut-
tu, e, bono, & cosi per lo contrario, Et se tu
lo uoi cocer & ch duri piu tempo cotto, to-
gli di bon uino biancho, ó uero aceto, & al-
tretanta acqua ma meglio serebe senza
acqua, & nel dito vino fa bollir il presutto
tanto ch sia mezo cotto, Et da poi le ua-
lo dal focho, & lassa el presutto nel brodo ch
sia fredo, Et da poi cacciala for, & ī questo
modo sera bono & durara vn bono tempo.

Rincipalmente la sīmata ño vole essere
troppo grassa, & uole esser ben rossa, & cot-
ta nel preducto modo del presutto, & simel-
mente le linguе, & quanto, e, piu grassa
la lingua, tanto, e, miglior, & uogliono esser
vn pocho piu cotte chel presutto, Et cosi ogni
altro saldo vole esser cotto in questo modo.

Per far un pastello de creste, fegatelli, et testicoli de galli.

Aglia ciaschuna dele creste in tre parti & li-
figatelli in quattro, & li testicoli lasciali sani
& togli vn pocho di lardo & taglialo ben me-
nuto, ma ño lo batter Et togli doi, ó tre
once de bon grasso de vitello & battilo mol-
to bene, & meglio farai cō la medolla del
boue ó vero de esso vitello, & habi trenta

ó quaranta cerase brusche & secche, & cā-
nella & zenzeuero assai zuccharo & ra
fuoli pochi & meschia tute queste cose in
seme, & fa vn pastello & ponilo a cocere
nel forno, ó nela padella. Et quando e, me-
zo cotto togli vn rosso douo, & zafrano, &
agresto, & batti ī seme & mettele nel dutto
pastello, & lassalo star tanto ch sia cotto.

¶ cocer un pipione et farlo senza osse.

Conciа il pipione & nettalo molto ben, & fallo
star amoglio ī aceto ben forte per spacio de
vintiquattro hor, & dapoi laualo molto be-
ne, & impielo de bone cose cō bone spetie,
& cocilo allesso, o arrosto como ti piace, &
in questo lo trouarai sēza ossa.

Per far che un pipione para due.

Iolia vn pipion & pelalo molto bene senza
acqua & guarda no squarsiar niente la-
pelle, Dapoi caccia fore le interiori & riuer-
sa la pelle ī modo ch resti sana, & cacciala
for & dertzala, & impiela de vno pieno
facto de bone cose, & parera vn pipione,
~~intero~~, ~~Dapoi uoremcia~~ el corpo del pi-
pione, & coci luno & laltro allesso, ó ar-
rosto como ti piace, Et se lo coci arrosto
Togli vn pocho de pane grattugiato & di-
sale, Et quando il pipione, e mezo cotto
gettali di sopra del ducto pane, & togli vn
rosso douo & ogni el dutto pipione cō vna
penna tanto ch facci vn pocho di crosta,
& dagli vn pocho di focho ch gli faccia

prender color, Et i questo modo par ch'no
sia scorticato, & cosi parerado doi.

CApitolo. 2°. p far ogni manera de
viuande, et primo: Per far bianco
mangiare sopra caponi:
ER FARNE dudici menestre, Togli
doi libre de amadole, & pistale molto bene,
Et accio ch'siano piu bianche tenile amo-
glio vn di & vna notte i acqua frescha,
Et dapoi pistale molto bene, & quando
sonno piste ponile vn pocha dacqua fre-
scha accioch non facciano olio, Dapoi to-
gli vn petto di cappon & pistalo co le dette
amandole, & togli lamollicha dun pane
biancho, & mettila amoglio i brodo magro
de cappone, & pistala co le dette cose, &
togli vn pocho de agresto, meza oncia di
zenzeuero ben mondato accio ch'sia
biancho, & meza libra o piu de zuccha-
ro, & distempera tutte queste cose co bro-
do magro di cappon, & passale per lasta-
megna i vna pignatta ben netta, & po-
ni la detta pignatta sopra labrascia lon-
gi dal focho menandola spesse uolte col
cocchiaro, & lassali coceri per spatio de meza
hora, & quando e cotta metteui tre on-
cie de bona acqua rosata, Et poi fa le me-
nestre, o uero copri il cappone, o altra u-
latile ch'sesia de la detta viuanda, & ma-
dala ad tauola, Et se tu ne copri il cappon

per piu belleza ponili di sopra parecchi
grani de poma, Et se tu voi ch questa
uiuanda sia de doi colori, Togli vn rosso
douo, & del zafrano, & mescola queste co-
se co vna parte de la dutta uiuanda, & fa
ch sia piu agra de agresto ch la biancha,
Et in questo modo si chiamara fior de Gine-
stra, Et se tu ai doi capponi copri luno de
la biancha, & laltro dela gialla.

Per far .xii. menestre de bianco man-
giare a la catelana.

Piglia doi bocchali di lacte de capra, & octo o-
cie di farina de riso ben fina, & ponila,
aboglir nel dicto lacte, Dapoi piglia il petto
de vn cappone morto quello medesmo di,
& ch sia mezo cotto, & deffila tutto questo
petto sottilmente como capegli, & da poi
mutilo nel mortale & non gli dar se no doi
tracti del pistone, Dapoi quando lolacte
ha bolluto meza hora gettaui dentro lo-
dicto petto cosi sfilato co vna libra de zu-
ccharo, & lassalo bollir per spatio de quat-
tro hor uel circha, & questa cosa uole esse
menata continuamente colcocchiaro dal-
principio i fine ala fine, Et per cognoscer
quando ella .e. cotta, tira el cocchiaro &
parera ch sia vischio, Et da poi ponegli del-
lacqua rosata como .e. dutto di sopra, &
fa le menestre, sopra lequali metterai vn
pocho di zuccharo & da poi mandale ad tauola.

Per far un brodo consumato de capponi o de fasiani, o starne, o capriolo o pipioni, o columbi saluatichi.

Iglia de queste cose & nettale molto bene, Et se vorrai consumar vn cappone & farne doi menestre, Togli vna pignatta ch tenga quattro bocchali dacqua, Et mettiui dentro questo ducto cappone, loquale vole hauere rotte tutte le ossa, & ponilo al focho, dapoi metteui vna oncia de carne salata magra & trenta ó quaranta granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella rotta, & tre, ó quattro garofoli & cinque ó sei foglie di saluia rotta i tre pezzi & doi de lauoro, & lassa bollir questa pignatta per spatio de sette hore i modo ch gli resti solamente doe menestre de brodo, ó mancho se voi ch scia bono, & guardati de mettergli sale, Et se questo brodo si farra per i firmo no gli metter carne salata, & mettigli pochissime spetie, & i questo modo sera bono, per sani & per i firmi.

Per far dece menestre di brodecto piglia trenta rossi doua, & bono agresto, & bono brodo de dicarne, ó di cappone ch serra assai meglio & vn pocho di zafrano, & vn poche di spetie dolci, & mescolale i seme, & passale per la stameynia & ponile i vna pignatta, & mettila ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menando continuamente col cocchiaro, & como tu vedi ch lo cocchiaro comincia

ad imbrattarsi leuala dal focho, & nõ lassar pero dimenar colcocchiaro tanto ch dicessi doi paternostri. Dapoi fa le menestre & mettegli vn poche di spetie dulci di sopra, & fa ch scia dolce, ó agro secũdo el comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto biancho
Togli meza libra damandole, & mondale & pistale beñ & poi vi metti vn pocha dacqua fresca Acciocch non facciano olio. Dapoi togli vinti bianchi doua vn pocha de mollicha de pan biancho vn pocho de agresto, vn pocho di brodo ducarne, ó de cappone & vn pocho di zenzeuero biancho, & pista tutte queste cose, & passale ĩ seme co la mandole per lastamegnia, & fallo cocer al modo dicto di sopra della altro brodetto.

per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle cose ch si contengono nel primo brodetto excepto el zafrano, & togli de lebiete, & vn pocho di pretrosello, & de le foglie di grano se tu nepoterai hauer, & pista ogni cosa & passa per la stamegna, & coculo como e dutto di sopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre, Togli octo oua & meza libra de caso grattugiato, & vn pane grattato, & mescola ogni cosa insieme, Dapoi togli vna pignatta co brodo ducarne giallo di zafrano & ponila

al focho, & como comincia abollir getta dentro quella materia, & dagli vna uolta col cocchiaro, Et como te par ch sia presa togli la dal focho, & fa le menestre, & mettiui dele spetie di sopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e dutto di sopra, & no gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli i bocchoncelli, ó bianchi, ó verdi, ó gialli fa la materia como se contene di sopra secundo il colore ch tu gliuorrai, & sia alquanto piu dura, & togli vn cocchiaro piccino, Et quando il brodo comincia abollir fa li boccocelli como vna faua, & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho delacte deamandole & parte biacho grattugiato, & del biancho de ouo, & metti de boni brodo de carne, & meglio serrebe di bon pollo grasso, In vna pignatta co vn pocho di lacte damandole, Dapoi cocili como e dutto di sopra.

Farro con brodo de Caponi o alte carne.

Er fare dece menestre, In prima lo netta & lauala molto bene, & cocilo co bono brodo de cappone, ó daltro pollo grosso, & vole bollire assai, Et quando e cotto mettiui

di bone spetie, & togli tre rossi doua, & vn pocho del dutto farre alquanto refredato, & di stempera bene ĩ seme, Et da poi gettagli nel dutto farre & mescolalo, Et vole essere giallo di zafrano.

Riso con brodo de carne.

A como e dutto del farre, Ma molti sonno ch non uogliono oua col Riso, Sich in questo rimettiti al gusto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cõ brodo dicarne, & fallo bene bollir adagio menandolo bene, & riguardandolo dal fume & uole esser giallo di zafrano, Et Inprima vole esser ben netto & lauato cõ acqua calda como il Riso.

Per far brodetto de pane oua, et raso.

A bollir il pane grattugiato per vn quanto de hora in brodo dicarne, Et togli vnpocho di caso grattugiato, & sbattilo con oua, & lassa alquanto refredar il pane boglito Et dapoi vigitta lo dicte oua & caso, & mescola molto inseme, Et tal menestra vole esser gialla dizafrano, & alquanto spessa.

Per far una minestra de verzuso

Iglia quattro rossi doua fresche, meza oncia di canella, quattro oncie di zuccharo, doi oncie de acqua rosata, & quattro de sucho di pomaranci & batti molto bene tucte queste cose ĩ seme, & cocile como se coce il brodetto, & vole esser vn pocho gialla Et tal

menestra se couene dinstate.

Faua menata.

Ogli de la faua franta, & nettala molto bene, & lauala & ponila al focho, Et como leua vn boglio gietta quella acqua, & mectiui tanta altra acqua ch auanzi vn dito sopra la faua, giongendoui etiamdio el sale necessario secundo la quantita, Et ponila a boglir sopra la brascia longi dal focho, & coprila, & lassala ben cocer & bene asciuchare, & da poi menala molto bene i vn mortaio, Et da poi ritornala a scaldar i vna pignatta Et togli vna cipolla tagliata menuta, & ponila a frigere i vna pignatta co vn pocho di bono olio, & sia ben cotta & non arsa, Et togli vn pocha di saluia & di fichi ouero pomi & tagliale menute, & ponile ne lolio co la ditta cipolla, & fa ch scia caldo, Dapoi fa le menestre de la faua menata, & ponui di sopra del ditto olio, & de le cose ch sonno i esso, & gectaui etiadio di sopra di bone spetie.

Piselli fruti in carne salata

Iglia i pesselli co le scorze como stano, & fagli dar vn boglio, Et togli carne salata vergellata, & tagliala i fette sottili & longhe mezo dito & frigele vn pocho, Et da poi mutti li ditti pesselli a cocer co la ditta carne Et poneui vn pocho de agresto. vn pocha di sapa, o vero zuccharo, & vn pocha di canella, Et simelemente se frigono li fascioli.

Friger la faua

Ogli faua, & saluia, & cipolle, & fiche, & pomi como, e dutto di sopra, & etiam dio alte bone herbe, & mescola ogni cosa ĩ seme, & friole ne la padella cõ olio, & fane vna frittata & como, e cotta cacciala foꝝ, & poniui di sopra di bone spetie.

Menestra de Carne.

Iglia de la carne magra di uitello cotta allesso, & battila menuta, & ponila aboglire ĩ brodo grasso, giompendogli vna mollicha di pane grattugiato, & vn pocho di pepe, & di zafrano, & lassala bollire p spatio di meza hora, Dapoi fassala vn pocho rifreschare & togli oua, Caso grattugiato, Petrosillo, Maiorana, & Menta ben battuta cõ vn pocho dagresto, & sbatti queste cose ĩ seme, & mettili cõ la dicta carne menandola pian piano col cochiaro, Et tal menestra vole essere spessa como lo brodecto, Et simulemente si po fare dele coratelle.

Menestra de Trippe.

Etrippe vogliono esser in prima ben nette, & ben lauate, bianche, & ben cotte cõ vno osso di carne salata per dargli bon saporꝝ, & senza sale Acciochè siano piu bianche, & como sono cotte taglale in pezzi piccini, & metteui vn pocha di menta, di saluia, & di sale, & fagli dar vn boglio, Et dapoi fa le menestre, & metteui di sopra de le spetie, & del cascio achi piace.

Menestra de trippe de Trute.

Ettale in prima molto bene, & falle ben cocer, Et quando sono meze cotte, metteui del petrosillo, & menta tagliata menuta, & vn pocho di pepe, Et quando sono cotte fa le menestre, & ponui disopra dispetie dolci.

Menestra doua de trute che para piselli.

A cocere queste oua vn pocho allesso, Dapoi cauale fore del brodo, & spartile luno dal laltro, & Accio chel brodo non resti troppo chiaro, Togli vna mollicha di pane, & passala iseme co esso per lastamegnia, ó vero togli del brodo de proprij piselli che potedone hauere ferrebe assai meglio, Et co qual se sia de questi brodi rimetti accocer le oua & co esse vn poche dispetie, di zafrano, & di petrosillo & menta tagliata menuta.

Menestra de roselli.

Ittili accocer co brodo dicarne, Et quando sono presso che cotti metteui vn pocho di petrosillo, & menta tagliata menuta, Et sel brodo fusse troppo chiaro passalo co vna mollicha como e detto di sopra Et quando sono cotti fale menestre, & metteui sopra de lespetie.

Menestra de Lattuche che para Zuche.

Iglia quel di sotto piu biancho di la lattucha cio e, quello di mezo, & fallo cocer como le zucche co oua & co agresto.

A semola se coce co brodo grasso dicarne, ó di

pollo grosso, & deuese porre appoco appoco nel brodo menando continuamente col cocchiaro, Et falla bollir per spacio di mezza hora sopra la bragia longi dal focho, per ch prende volenteri lo fume, Et da poi fa le menestre, & metteli sopra caso & specie, Et la quadragesima falla cocer i lacte damandole con zuccharo & acqua rosata.

Etta le Rape & tagliale i pezzi grossi, & cocile bene in vn bon brodo di carne, Dapoi le passa per vn cocchiaro grande forato, ó vero pistale, & da poi remuttile a bollire in bon brodo grasso co vn pocha di carne salata, & di pepe, & di zafrano.

I finocchi si cocono como luchaiuoli, Excepto ch vogliono essere piu menuti & piu cotti co vn pocho di pepe & carne salata, ó vero olio.

Mattaroni romanesch.

I gua de la farina ch sia bella, & distemperala & fa la pasta vn pocho piu grossa ch quella de le lasangne, & auoltala in torno ad vn baston Et da poi caccia for il baston, & taglia la pasta larga vn dito piccolo, & restara in modo de bindelle, ó vero stringhe, Et mutteli accocer i brodo grasso, ó vero i acq secudo il tempo, Et vole bollir quando gli metti accocere, Et se tu gli coci in acqua metteui del butiro frescho, & pocho sale

Et como sono cotti mettili ī piattelli con bono caso / & butyro & spetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la pasta nel modo sopradetto / & similemēte li farrai cocer mettendo gli li formimenti sopra scripti facendo la pasta vn pocho piu grossa & tagliata molto menuta & sottile & si chiamano triti / ó formetine.

Menestra de radice de petrosimolo.

Iglia le radicī del petrosimolo / & cacciane for quel bastone di mezo / & nettale bene & falle ben cocer ī brodo di carne / Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo grasso di carne cō vn pocho di pepe & di zafrano.

Etta li funghi molto bene / & falli bollir in acqua con doi / ó tre capi daglio / & cō mollicha di pane / Et questo si fa perch dana-tura sono veneno si / Dapoi cauagli fora & lassa ben colar quella acqua in modo ch restino sciutti / & dapoi friggli in bono olio / ó ī lardo / Et quando son cotti mette-ui sopra de le spetie.

N altro modo poterai aconciar li dutti funghi / cioe / nettandoli prima molto bene / & poi nettaroli sopra la bragia / & poncui sopra dellardo & de laglio battuti ī seme & del pepe / Et simelemente gli poterai acociar con olio / Et etiamdio gli poterai cocere cosi acconci ī vna padella como se fosse vna

torta

Zucche fritte.

O gli dele zucche, & nettale bene, Et dapoi tagliale per trauerso ī fette sottili como la costa dun coltello, Et dapoi gli fa trar solamente vn boglio in acqua, & cacciale for, Et dapoi le poni asciuttar Et poneli desopra vn pocho pocho, di sale & in uoltale in forma bella, & friggle in olio, Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio, vn pocho daglio & di mollicha di pane, Et pistali bene & distempera co agresto ī modo ch resti ben raro, & passa per lastamegnia Et getta questo tal sapore sopra le dette zucche, Lequali etiadio son bone ponendogli solamente di sopra agresto, & fior di finocchio, Et se voi ch dutto sapor sia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Menestra de pome cotogne.

O ci le poma cotogne ī brodo ducarne magra, Dapoi pistale & stemperale co latte de amadole facto co brodo ducarne ó di bon pollo grosso, sel tempo il richiede, & passale per lastamegnia, & ponila ī vna pignatta con zuccharo, zenzeuero, & Cannella, & vn pocho di zafrano, & ponila abollir longi dal focho sopra labragia ch non piglie fume & voltela spesso col cocchiaro, Et ponendogli vn pocho di buturo, ó strutto frescho sarebbe meglior, Dapoi quando ti par cotta fa le menestre, & punui di sopra delespetie dulci & del zuccharo.

Faue piene.

Omi le faue amoglio, Et quando sono bene a-
moglie fendile vn pocho da quello canto
ch non sono negre, & caccia for pian pia-
no le faue dentro ch no se rompa la sco-
za. Et dapoi togli de le amandole bianche
& nette, & pustale molto bene co vn pocha
dacqua rosata acciò ch non facciano olio,
Et poniui assai zuccaro, Et di questa ma-
teria impie le dette scorze di faue, & poi
restrinqile i seme ch parano faue mezze
cotte, & ponile a scaldar i vna pignatta, o
padella, ó altro vaso doue no sia ne acqua
ne altra cosa, guardandole ch no ardesse-
no, Et mutti le dette faue in scudelle a-
giongendoui di sopra vn pocho di brodo di
carne caldo, co vn pocho di petrosillo tagla-
to menuto co vn poche de cipolle frutte &
tagliate menute, & dapoi vn poche di spe-
tie dulci, Et achi no piaceno le cipolle no lepore.

Menestr d seme de canepa.

Et fare duduci menestre piglia vna libra di
seme dicanipa, Et nettalo & fallo bollire
in vna pignatta tanto ch se cominci ad
aprir, & dopoi togli vna libra da mando-
le bianche, & ben puste, & mutti co esse il
dutto seme, & pustalo molto bene, & giun-
gendoui vna mollicha di pane, Et di ste-
pera queste cose co brodo di carne ó di pol-
to magro & passala per la stamegnia, Et
ponila abollir i vna pignatta sopra labrascia

longi dal focho uoltando spesse uolte col cocchiaro/ Dapoi mettigli meza libra di zuccharo/ & meza libra oncia di zenzeuero/ & vnpocho di zafrano co acqua rosata/ & fatte le menestre mettigli sopra de le spetie dolci.

Ranioli in tempo de carne

Et farne dece menestre/ Togli meza libra di caso vecchio/ & vnpocho dalto caso grasso/ & vna libra di uentrescha di porcho grassa/ ouero vna Tettha di vitella/ & cocila al lesso tanto ch fia ben dissatta/ Dapoi battila bene & togli de bone herbe ben battute/ & pepe/ Garofoli/ & zenzeuero/ & giongendoli il petto dun cappone pesto serebe bono migliori/ Et tutte queste cose distemperale i seme/ Dapoi fagli la pasta ben sottile/ & liga questa materia nela pasta como vole essere/ Et questi ranioli non siano maiori dina meza castagna/ & poni li accocer in brodo di cappone o di carne bona/ facto giallo di zafrano quando bolle/ Et lassali bollir per spatio de doi patronostri/ Dapoi farne menestre/ & mettili di sopra caso gratto & spetie dolci mescolate insieme/ Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani & starne & altre uolatile.

Maccaroni Siciliani.

Iglia de la farina bellissima/ & in pastala co brancho douo & co acqua rosa/ ouero con

acqua comuna, Et uolendone far doi piat-
telli no gli porre piu ch vno, ó doi bianchi
doua, & fa questa pasta ben dura, da poi
fanne pastoncelli longhi vn palmo & sot-
tili quanto vna pagliuca, Et togli vn filo
di ferro longo vn palmo, ó piu, & sottile
quanto vn spagho, & ponilo sopral dutto
pastoncello, & dagli vna uolta con tutte
doi le mani sopra vna tauola da poi cac-
cia for il ferro, & ristira il maccharono p-
tusato i mezo, Et questi maccharoni se-
deueno secchar alsole, & durrando doi
ó tre anni, specialmente facendoli de la-
luna de agusto, & cocili i acqua ó inbrodo
ducarne, & mettegli i piatteli co caso grat-
tugiato i bona quantita, buturo fresch o
& spetie dolci, Et questi tali maccharoni uo-
gliono bollir per spatio de doi hor

Vermicelli.

I stempera la pasta como e dutto di sopra, &
filala sottile rompendola apezoli peccini
co le duca amodo di vermicelli, & poneli a sec-
char alsole, & durarando doi ó tre anni,
Et quando li uorrai cocer falli cocer in bro-
do di carne, ó di bon pollo grosso per spa-
tio duna hora, Et poi fa le menestre & mu-
tiui caso grattugiato & spetie, Se no fus-
se tempo ducarne cocili con latte de ama-
dole con zuccharo, ó uero i lacte de ca-
pra, Et per ch questo lacte no uole bollir
quanto ch richiedono li uermicelli falli

bollir prima co vnpocha dacqua como
si fa il riso, Et simelemente se deueno co-
cere le lasange le trutte ó vero fermetin
Et tutte queste viuande di pasta deueno
esser gialle di zafrano, Excetto quando
se coceno i lacte.

Menestra dherbette.

O gli lefoglia di viete, & vn pocha di bor-
ragine & fagli dar un boglio i acqua chia-
ra bogliente quando le mutti dentro, da
poi cacciale fore & battile molto ben col
coltello, Et togli vn pocho di petrosillo, &
di menta cruda, & similemente le batti
cole dette herbe, Dapoi macinale bene
nel mortale, & mettile i vna pignatta
con brodo grasso & falle bollir vn pocho,
Et seti pare metteui vn pocho di pepe.

Riso con lacte de mandole.

Er farne dece menestre Togli vna libra de
amandole & mondale bene ch siano bia-
che, Et togli meza libra di fior Riso, & la-
ualo doi ó tre uolte co acqua tepida, &
ponilo al focho co acqua chiara & fallo
ben cocer, Dapoi caccial for & ponilo asciuc-
car, Dapoi pista molto bene le dette amado-
le bagnandole & ibrossandole di sopra spesso
con vn pocha dacqua frescha Acciochè non
facciano olio, & distemperale co acqua fre-
scha & passale per lastamegnia & mutti
a bollire questo lacte in vna pignatta
giongendoui meza libra di zuccharo fino

Et como comincia abollir mettiui dentro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho uoltando spesso spesso col cocchiaro Accio ch non pigli fume, & fal lo bollir per spatio de meza hora, Simile mente poterai cocer lo detto Riso con lacte di capra ó co altro lacte, Et per ch simele menestra piglia uolenteri il fume, quando ne pigliasse, Il modo da cacciarlo & questo, Taccia for la menestra de la pignatta, & guarda non toccar il fundo, Et poni la in vna altra pignatta netta, Dapoi togli vna pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua frescha, Dapoi premi for lacqua & metti la pezza cosi doppia sopra la pignatta de la menestra, & lascia uella star per vn quarto dora, & bagnala vna altra uolta & rimettila sopra la pignatta se sera necessario, & in questo modo il fume si cacciara foro, Ne trouo miglior remedio per cacciare q sto fume, Et simelmente fa al farro.

Mandolata.

Et farne octo menestre Togli vna libra de amandole monde & bianche, & pistale mto bene bagnandole spesso co acqua frescha como e dutto di sopra Accio ch no faccia no olio & aponguui vna mollicha di pane biancho Et di stempera ogni cosa con acqua frescha, Et passa per lastamegna & metti in vna pignatta abollir sopra labrascia

Et lassala bollir.

Et lassala bollir vna ottaua dora, Et etiã-
dio metteui abollir co dette amandole me-
za libra de zuccharo fino, Et questa amã-
dolata vole esser vn pocho liquida, Et po-
nendoui vn pocha dacqua rosata sarrebe
migliore.

Lasagne de pelle de Cappone.

Ogli lapelle del cappone cotto allesso & taglia
la in pezzoli & ponila i brodo di cappone
grasso & fallo bollir per spatio di meza hora
con vn pocho di zafrano, Dapoi fa lemene-
stre & metteui di sopra vn pocho di caso r
con spetie.

Brodo de ciceri rosi.

Et farne octo menestre, Togli vna libra &
meza di ciceri & lauali co acqua calda
& poneli i quella pignatta doue gli uorrai
cocer & ch siano scultti & metteui meza
ocia di farina cioe del fior, & metteui
pocho olio & bono, & vn pocho di sale, &
circha vinti granelli di pepe rotto, &
vn pocha di canella pista, & mena molto
bene tutte queste cose insieme co lemani,
Dapoi poniui tre bocali dacqua, & vn pocha
di saluia, & rosmarino, & radici di petrosillo,
& fagli bollir tanto ch siano co fumati ala
quantitade di octo menestre, Et quando r
sonno quasi cotti mettiui vn pocho do-
glio, Et se lo brodo si facesse per amalati
non gli por ne olio ne spetie.

Manfrigo in menestre.

Et farne dece menestre Togli tre pani & gitta
via la crosta colcoltello & grattalo molto
bene & ponilo sopra vna tauola & po-
negli in torno vna libra & meza di fa-
rina bella, & mutti col dutto pane quat
tro ó cinque oua, & batti molto bene
insieme colcoltello rasciucando continua-
mente il pane cō la dutta farina Et quā
do par. ch sia menuto como anesi cō fet-
ti poni ogni cosa sopra lastamegnia &
caccia fore la farina, & il pane ch resta
ponilo asciucchar Et quando la uorrai
cocer cocilo con brodo di carne, o di bon
pollo, Et fa ch sia vn pocho giallo di za-
frano, & fallo bollire ad agio per spa-
tio de meza hora, & mutti sopra le me-
nestre vn pocho dicaso & di spetie.

Cotr Zuche.

Ondale como voglono esser, & poi cocile
con brodo di carne, o vero con acqua
& metteui vn pocha de cipolla secundo
la quantita ch tu uorrai far Et quādo
parera cotta cacciala fore, & passa ogni
cosa per lacocchiara straforata, o vero
pistale molto bene, & metteli a cocere
in vna pignatta cō brodo grasso, & cō
vn pocho da gresto Et siano vn pocho
gialle di zafrano, Et quando sono cotte
Toglile dal focho & lasciale vn pocho re-
fredar, Dapoi togli di rossi doua secun-
do laquantita & sbattili cō vn pocho di-

caso vecchio & guttagli ī le dutte zucche
menando continuamente colcocchiaro
Accio ch̄ nō si prendano, & fa le menestre
& mettevi sopra spetie dolci.

Zucche con latte damandole.

A cocer̄ le zucche cō acqua, & poi caccia fōr
lacqua quanto piu poterai, & passale p
la stamegnia, ó per lacocchiara forata,
& mettile abollire cō lo dutto latte & con
zuccharo, & cō vn pocho dagresto secū-
do il gusto del patrone.

Carabazze a la catalana.

Iglia lecarabazze cioe, le zucche, & net-
tale molto bene, & mettiui dentro ī vna
pignatta ch̄ sia ascutta cō bon lardo
battuto, & metti la dutta pignatta sopra
la brascia remota dal focho & falla bollir̄
menando continuamēte colcocchiaro,
Et uogliono bollir̄ ī questa forma per spa-
tio de quattro hor̄ Et poi habi debon bro-
do grasso facto giallo cō vn pocho di za-
frano & mettilo dentro giongendoui
del zuccharo & dele spetie dolci cō vn
pocho dagresto secundo il gusto del tuo
signor̄, ó daltri, Et como ducemo di so-
pra nel primo capuolo dele zucche gli
poi metter̄ qualch̄ rosso douo battuto
cō vn pocho di bon caso vecchio.

Faue fresche con brodo de carne.

Iglia lefaue & mondale cō lacqua calda co-

mo se farmo le amandole, & poi le mutti a-
bollire in bon brodo Et quando ti pareno
cotte mette co esse vn pocho di petrosillo
& menta battuta facendogli bollir etiadio
de bona carne salata Et questa menestra vo-
le esser vnpocho verde ch par piu bella,
Et simelmente poi fair ipesselli, & ogni al-
leghume frescho, Ma notha ch no uoleno
esser modati collacqua calda como le faui,
Ma lasciali pur cosi con quella sua scorza sottile.

Verzuso in quadragesima.

Er farne dece menestre, Piglia vna libra
& mezza damandole mondate i acqua te-
pida, & pistale molto bene como, e, dicto
di sopra muttendogli vn pocha dacqua fresca
per ch no facciano olio, Et piglia vna mol-
lucha di pane biancho & mittila amoglio
i bono agresto, Et poi piglia le sopra dicte
amandole, & la mollicha, & del sucho da-
ranci, & dellacqua rosa & distempera
i seme tutte queste cose, agiungendoui
vna oncia de cinamomo, & vna libra
di Zuccharo fino Et passa ogni cosa i seme
pelastameqnia facendo questa copositione
gialla co vn pocho di Zafrano, Poi la mit-
trai a bollire i vna pignatta discosta dal
focho, Et guarda no piglie fumo voltado-
la spesso colcocchiaro, Et vole bollir vna
ottoua dora uel Circha.

Bianco mangiare in quadragesima.

Et farne dece menestre, Piglierai vna libra
& meza damandole mondate & pista molto
bene como e detto di sopra, & habi vna mol-
licha di pane biancho mollata i brodo biã-
cho di pesselli, Et no hauendo pisselli poi sop-
plir co altro brodo, facendo bollir i lacqua
vn pane bianchissimo per spatio di meza
hora, mettendo amoglio la detta mollicha
in questo brodo, Poi habi qualch bon pesce
di mar, ó bon luccio dacqua dolce cotto al-
lesso, Et de la polpa loro piu soda & piu biã-
cha ne prenderai meza libra, & pistala mto
bene con le amandole & mollicha, & con
vn pocho di brodo, & del sucho daranci, &
non hauendoni supplirai co vn pocho dagresto
agiungendoui dellacqua rosata, & meza
libra di zenzeuero mondo, co otto oncie
di zuccharo, Et queste cose tutte stẽperate
in seme passate per lastamegna le metterai
accocer in vna pignatta per vna ottaua
dora discosta dal focho ch non piglie fume
& di continuo le menarai col cocchiaro.

Pisselli in Quadragesima

Oterai simelemente far li pesselli co latte de
amandole in tempo quatragesimale como
se detto di sopra in questo capitolo del biã-
cho magnar.

Herbe con latte damandole.

Abi le hẽbe & falle bollir in prima vn pocho i
lacqua, laqual deue bollire quando gliellemitti
Et poi le caua for, & pomle sopra vna tauo-

la, ó vn taglieri, & battile menuto cõ vn coltello, & nel mortale le macmari molto bene, & poi le farai bollir ne lolacte damãdole mettendoui del zuccharo asufficiẽtia.

Herbe senza lacte.

Abi le herbe, Et prima le fa bollir como è, duto disopra, Et di quello farai menestre grasse, o magre secundo il tempo compartendole como ti pair & piace.

Iglia la sementa dicanipa, & lassala star amoglio per vn di & vna nocte buttando via quelli granelli ch stanno sopra lacqua perch sono tristi, Et poi habi della mandole ben mondate, & pustale i seme cõ la detta sementa, Et pusta ch seranno bene le distemperarai con lacqua frescha & cõ bono brodo di pesselli, mettendoui etiamdio del zuccharo fino, & vn pocha dacqua rosa, Et poi farai cocere tutte queste cose per spatio duna octaua dora uol circha menandola decõtinuo col cocchiaro.

Cauoli á la Romanesca

Ompi lucauoli torçõti cõ le mani secundo i lusanza, & mettioli i lacqua quando bolle, Et quando seranno circhá mezo cotti butta via tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quãtita, & mettilo ne li detti cauoli cosi feciuti uoltandoli ben colcocchiaro, Poi pigliarai

di bono brodo grasso, & ī quello li metterai al
focho abollir p piccholo spatio di tempo.

Menestra de vivanda gialla.

Et farne duoi menestre, pigliarai vna libra
damandole senza mondarle, & piste ch sia
no molto bene habi del petto dun cappone,
ó altro vcello qual ti piace cotto allesso,
ó arrosto como tu voi cō quattro rosci do
ua pistandogli bene cō le dette amādole,
giungendoui poi meza libra di zuccharo
del cinamono, zenzouero, & vn pocho di
zafrano Poi cō brodo di pollo grosso, ó alē
bon brodo & vn pocho de Agresto distem
perarai la preditta compositiōn passando
la per lastamegna, Et poi la porrai sullo
brascie assai remota dal focho, Acciō ch nō
pigli del fume, & monala de cōtinuo col
cocchiaro, & lassala bollir p spatio duna
hora, Notando ben ch quando sera meza
cotta uel circha metteui dentro doi once
di bono strutto, ó de buturo fresoho poi fa
le menestre, & mecteui sopra de le spetie dolci.

Menestra de fior de Sambuco.

Et farne duoi menestre intempo quadra
gesimale prendirai vna libra & meza
di amandole monde & pistale ben como
e duto di sopra, Et prenderai tre once di
fiori di Sambucho quando, o secchio, Et p
ma teneralo amogho ī acqua freschaa
per spatio de vna hora strēgendo & premdo
fōr lacqua, Et de li dicti fiori pistarane la

mita co la mandole apiongendoui la mollicha dun pan bancho, & meza libra di zuccharo, co vn pocho de zenzeuero, Et se voi ch sia giallo vi metterai vn pocho di zafrano, & tutto il passarai per la stamegna, & metterlo accocer como e detto in laltro capitolo precedente, Et posto al focho vi metterai di sopra quellaltra mita di fiori sopra scripti cosi integri, Et quando sia cotta asufficientia farai le menestre mettendogli di sopra de bone spetie dolci.

Et se atempo di carne vorrai far la dicta menestra gli metterai tre rossi doua, & di stemperarala con brodo di pollo grosso, ó altro bon brodo passandola per la stamegna, & mettendogli il zuccharo con le altre spetie co i fiori integri como e detto di sopra. Ma nota quando ch sia meza cotta da giongerui doi once de bono strutto, ó di butiro frescho.

Zanzarelli biandi.

Er farne dece menestre In primamente pigliarai vna libra da mandole monde & piste como e detto di sopre pistando co esse vn pocho di fior di sambucho, & distemperale co acqua frescha passandole p la stamegna, Et quando uederai hauer passata la quantita de octo menestre metterai questa materia cosi liquida accocere i vn vaso seruandone prima de la

cruda la quantita de vn bicchiero comu-
no, & prenderai doi molliche di pane biã-
cho ben grattugiato, & prenderai dece
albumi, ó bianchi doua, Et quel bicchieri
de lacte sopradetto cõ il pane grattugiato
& tutte queste cose battirai in seme, agiõ
gendoui meza libra di zuccharo quando
ilatte predetto al principio cominciara abõl-
lir -gli mettirai di sopra questa altra com-
positiõ, & nõ la mouerai ne mouerai nẽ-
te cõ il cocchiaro. Poi como lauederai piglia-
ta i seme, farai le menestre mettendogli so-
pra dele spetie dolci.

Bianco manguãr al mõ Catalano.

Et farne dece menestre habi vna libra de
amandole ben mondo & ben piste, lequali di-
stemperate cõ brodo di pollo grosso, ó altro
bon brodo passandole per la stamegna le metti-
rai abollire in vn vaso ben necto Agiõgen-
doui doi once di farina de Riso stemperata
& passata cõ illacte dellamandole, & lassarai
bollir per spatio de vna hora mouẽdo & me-
nando sempre cõ il cocchiaro Agiongendoui
vna meza libra & vn petto di cappone ben
ben trito & pisto, il quale sia stato cotto dal
principio nel dicto lacte, Et quando tutta
questa cõpositione sera cotta tu ve agion-
gerai vn pocha dacqua rosata, & facẽdo le
menestre tu mettirai di sopra delespetie dolci.

Capitulo .3. p far ogni sapore.

Sapor bianco.

IGLIA dellamandole secundo laquatita ch tu voi, ch siano ben mōdate, & ben piste, Et per ch non facciano olio como ho dutto piu volte pistando vi metti vn pocha dacqua frescha, Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho stata prima amoglio nellagresta, & pistarala cō le dute amandole Agiungendoui del Zenzevero biancho cioe mondato asufficientia, Et questa tal compositione di stemperarala & passarala cō bono agresto, ó vero cō sucho di pomeraci, ó di limoni facendolo dolce cō il zuccharo, & bruscho cō Agresto, & pomeranci piu & mancho secundo il gusto del tuo Signore ó altri, Et tal sapor. si vol dar cō ogni allesso a tempo di carne, ó di quadragesima.

Sapor Camellino.

Abi delluua passa & pistala molto bene, Et habi doi o tre fette di pane brustulate poste amollo nel vino rosso piu & mancho secundo laquantita ch voi for, Et pistarai i seme lepredutte cose, Poi pigliarai, vn pocho de vino rosso, di sapa, & agresto, & achi non piacesse la gresto faraylo cō laceto facendolo dolce, ó bruscho secūdo ch ti piace, Et passarala tutta questa compositione per la stamegnia Apiogendouisi poi de bona canella & assai, vn pochi digarofoli & noci moschate piste.

Salsa de pauo.

Abi di rossi douo cotti duri / & figatelli di pollo cotti allesso / & amandole bruschulate & secundo la quantita ch tu uorrai farne / Et tutte queste cose pista ĩ seme molto bñ con bono aceto / ó Agresto le distemperarai & passarai per la stamegna Agiũgendoui de la Cãnella / & vn pocho di Zenzeuero / & del Zuccharo / Et nota ch tal sapor vole essẽ vn pocho cotto & facto giallo cõ Zafrano.

Sapor de pronga frede.

Abi le progne & mutile amoglio nel vino rosso / & cauagli fora lossa / & pistarale molto bene cõ vnpbche de amandole nõ mõdate / & vn pocho di pañ rostuo / ó brusculato stato amoglio nel predutto vino doue erano le progne Et tutte queste cose pistarai ĩ seme cõ vn pocho dagresto / & de questo vino sopra dutto / & vn pocha di sapa / ó vero Zuccharo ch ferrebe molto meglio di stemperarai & passarai per la stamegna mettendoui dentro di bone spetie / spetialmente de la Cãnella.

Per fare la peperata uederai il capitolo disopra nel quale si tratta / Et siguirai quãto li se cõtene.

Salsa uerde.

Iolua petrosillo & Sarpillo / & vn pocha de bieda / cõ qual ch altra bona herbucina / cõ vn pocho di pepe / & Zenzeuero / & sale Et pista ĩ seme molto bene ogni cosa diste-

perando cō bono aceto forte, & passarailo per lastamognua, Et se voi ch senza della glio vi poterai metter apistar ī seme cō le sopra dutte cose vn pocho di fronde de agletti, Et questo secundo il gusto achi piace.

Sapor fior de persico.

Abi la mandole monde bianche, & ben piste cō vna mollicha di pan biancho, vn pocho di zenzeuero & di Cānella, & de vn pocho de agresto & de vino rosso, & sucho de pomi granati, Agiongendoui cō queste cose vn pochę di sandali, Poi distemperarai & passarai questa composition cō il vino rosso la farai dolce & bruscha secūdo ch ti piace.

Sapor Fior de Ginestra.

Iolua de le amandole, & zafrano, & rosci doua, & ch le amandole siano monde & piste como uogliono esser, & distemperale & passale como bono agresto Agiongēdoui del zenzeuero pisto.

Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto bene ī vn vaso Rompendo cō essa vn pone, ó mezo secundo la quantita ch voi far, & metteui vn pocho di bono agresto, ó vero aceto, per ch luua non sia tanto dolce, Et queste cose farai bollir al facho per spatio di meza hora Agiongendoui de la Cānella, & zenzeuero, & altre bone speciarie.

Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piste bene con vnpocha di mollicha di pane biancho/ Et piglia li dutti moroni/ & macina con diligentia ogni cosa insieme/ Et non gli dare colpo ne pistar/ per no romper qlli granelli piccini ch hanno dentro/ poi gli mecti de la Canella/ del Zenzeuero/ & vn pocho di noce moscata/ Et ogni cosa passa per lastamegnia.

Sapor de cerase negre ó musioli.

Et far simili sapori seguirai lordine dato & discripto di sopra nel capitolo di fare sapor de vua/ Ma il poterai far differete di color piu & mancho secundo il subgetto gli mecterai.

Sapor de crognali rosso.

Eguirai quello medesimo modo ch e/ dicto qui disopra del sapor dele Cerase & dellua.

Mostarda.

Iglia la senepa & mettila amoglio per doi di mutandogli spesso lacqua per ch sia piu biancha/ & habi delle amandole monde & piste como vogliono esser/ Et quando seranno ben piste metterai con esse la dutta senepa/ & di nouo le pistarai i seme molto bene/ Poi habi di bono agresto ó vero Aceto pistandogli etiamdio vna mollicha di pan biancho/ poi distemperala & passala per lastamegna Et fallo voi lo dolce ó forte como ti piace.

Mostarda rossa ó pauonaza.

Iglia lasenepa, & falla pistar molto bene & piglia dellauapassa, & pistala etiam dio bene quanto piu poi, Et habi vn pocho di pome brusculato & vn pochi di sadali, & di lacanella, & cō vn pocho di agresto, ó Aceto, & Sapa distemperarai questa composition, & passirala per lastamegnia.

Mostarda da portar in pezi ouualando.

Abi Lasenepa & pistala como e dutto di sopra Et habi dellauapassa molto ben pista, Et cō le dutte cose mutti de la cānella, vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch se tragono cō larcho, o pezoli quadri di quella grandeza ch ti par & piace, & li metterai per vn pezo ad asciucchar sopre vna tauola, & sciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai, Et quando li uorrai vsare li poterai stemperar cō vn pocho da agresto, ó aceto, ó vino cotto cioe, sapa.

Sapor celiste de estate.

Iglia de limoroni saluache ch nascono in le fratte Et vn pochi de amandole ben piste, cō vn pocho di Zenzeuero Et queste cose di stemperarai cō agresto & passarale per lastamegnia.

Peperata gialla da pesce.

Abi del pane & taglialo ī fette, & falle bru-
scolate, & poi piglia del vino roscio, cō
vn pocho de aceto, & de vin cotto, &
metterale dentro abollir queste fette
di pane, poi le passarai per lastamegna
giongendoui di bone spetie dolci & forti,
& farala gialla cō vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Iglia de le amandole monde molto ben & falle
pistar, & quando sono mezo piste met-
ti dentro quella quantita daglio ch ti-
par, & ī seme le farai molto bene pistar
buttandogli dentro vn pocha dacqua
frescha per ch non facciano olio. Poi
pigliarai vna mollecha di pan biacho
& metterala amollo nel brodo magro
di carne o di pesce secundo i tempi &
questa agliata poterai seruir a tutte & acomodar
le stagioni grasse & magre como ti piacera.

Agliata pauonaza.

Equrai lordine del capitolo sopr scripto
excepto ch nō bisogna gli metti brodo
ma pigliarai delluua negra & cō le ma-
ni la romperai molto bene ī vna pignat-
ta, o altro vaso, & farala bollir per me-
za hora, poi collerai questo mosto, col-
quale distemperarai lagliata, & ultime-
le si po far cō le cerase, Et questa agliata
si po dare al tempo di carne, o di pesce
como si vole.

Agresto uerde.

I gliarai de vna herba agra ch se chiama vsiglie ó agrette, & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale, & hauerai vn pocho da gresto uecchio co il quale la desstemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

A bi de le pampane, & pistale molto bene, & piacendoti vi poterai metter alcuna frode de aglietto, co vn pocha di mollicha di pan & di sale Et queste cose di stemperarai co Aceto ó Agresto, & passalo per la stamegnia.

Agresto con finocchio

I glia dellaglio se ti piace, & del fior del finocchio del piu dolce & miglior ch tu possi hauer & pistali molto bene iseme mettedoui de lo Agresto nouo, & co esso agresto di stemperarai questa materia passandole per la stamegnia & fa ch sia vn pocho salato qneo bisogna.

Sapor.

O gliono esser li rosselli vn pocho verdi, & no troppo fatti ne troppo maturi, & pisti ch li hauerai molto bene gli metterai a pistar co essi vna spica daglio achi li piace, & achi no lassastar, Poi li destemperarai co vn pocho de Agresto, & passarali per la stamegnia.

A seruar el suco de rognali p lo inuerno.

Olli li rognali ch siano ben maturi, & co la mano li romperai i vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile, & co essi x

mettirai bona quantita dagresto nouo, & del pepe, & del sale assai, & farali bollir per spatio de doi hor ó piu, & passarali p vna stamegna ch sia ben larga, ri ponedo quello sucho in qualch albarello, ó altro vaso doue lo habi aconseruar. Et nota ch sopre atutto vole esser ben salato, & sera bono il duto sucho adar color ad ogni alt sapor como meglio te gradira

Capitolo. 4°. ¶ far ogni ragion Torte.

Torta giuano.

IGLIA vna libra & meza di bono cascio fresco, & taglialo menuto, & pistalo molto bene, & piglia dodici o quindici albume ó bianchi doua, & macinali molto bene co questo cascio agionge doui meza libra di Zuccharo, & meza oncia di zenzeuero del piu bianco ch possi hauer, similemente meza libra di strutto di porcho bello & bancho ó i loco di strutto, altretanto burro bono & fresco, Item de lo latte competentemente quato basti ch sera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta ó vero Crosta i la padella sottile como vole esser, & mettraila acocer dandoli il focho abellagio di sotto & di sopra, & farai ch sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho, & quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, & di sopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua rosata.

Torta bolognese.

Iguarai altretanto cascio como /e/ dito nel capitolo di sopra de la torta biancha / & grattalo / Et nota / ch quanto /e/ piu grasso il cascio tanto /e/ meglio / poi habi de le vietole / petrosillo / & maiorana / & nettale & lauale ch lauarai battile molto bene co vn coltello / & mettirali i seme co questo Cascio / menandole & mescolandole co le mani tanto ch siano bene i corporate / agiongendoui quattro oua / & dol pepe quanto basti / & vn pocho di Zafrano / Item di bono strutto ó vero butiro fresco / mescolando & i corporado tutte queste cose molto bene i seme como ho dito / Et questo pieno mettirai i vna padella co vna crosta di sotto & vna di sopra dandoli il focho temperatamente / & quando ti par ch sia meza cotta perch para piu bella co vno roscio douo battuto co vn pocho di Zafrano la farai gialla / Et acconoscer quando ella e cotta poneraimente quando la crosta di sopra si leuara & alzara i suso ch allora stara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia altretanto cascio fresco como /e/ dito di sopra & pistalo molto bene / & habi quidici ó fiduci bianchi doua co vn quarto uel circha di bon latte / & piglarai dele vietole i bona quantita / cio /e/ per la ma-

iore parte, & de la maiorana pocha, saluia
assai, menta pocha, petrosillo assai, Et
tutte queste herbe pistarai ĩsieme mlto
bene, premendoni fora il sucho, & passã-
dolo per la stamegna, Il qual sucho metti-
rai insieme cõ le cose sopradutte mettẽdo
cõ esse meza libra di bono strutto, ó vero
di butiro frescho, & prenderai poche foglie
di petrosillo, & pochissime foglie de maio-
rana, & cõ vn coltello le tagliarai & bat-
tirai piu menute ch sia possibile, & ma-
cinarale molto bene nel mortale in cor-
porandole cõ le sopra dutte cose, agionge-
doui meza oncia di zenzeuero bian-
cho, & otto oncie di zuccharo, Et fa ch
tutta questa compositione sia ben me-
scolata in vno vaso, il quale metterai
sopra le brascie lontano da la fiãma
del facho, menãdo continuamẽte col
cocchiaro, ó altro ĩstrumento atto aq̃-
sto tanto, ch ti para ch si ĩ comenci a
pigliar a modo dun brodetto, Et facto
questo hauerai apparecchiata in la pa-
della vna pasta sottile, & metterali dẽ-
tro queste cose sopradutte, cioie, questo
pieno dandoli il facho temperatamẽte
ad ascio di sotto & di sopra, Et quando
ti parã ch sia presa a bastansa cauala
fore, & metteli di sopra del zuccharo fi-
no & della acqua rosata, Et simile torta
ó Herbolata ch uogliano dir, quanto

e piu verde, tanto é miglior, & mostra
piu bella.

Abi lezucche & mondale molto bene,
& grattale como gratti il cascio, & fa-
rale vn pocho bollir i vn bono brodo
ó vero i bon latte, Et pigliarai tanta
quantita di cascio frescho quanto, e
detto i li sopra dutti capitoli giongendoui
con esso & mistolandoui vn pocho di
cascio uecchio ch sia bono, Et pigliarai
vna libra di bona uentresca di porco
o vero vna testa di uitella cotta molto
bene allessa, & battuta assai col coltello
Et volendo poterai i loco de queste doi
cose sopra dette se piu ti piace usar
il butiro, ó vero il strutti, giongendo-
ui meza libra di zuccharo vn pocho
di zenzeuero, & di Carimella, con vn
bicchieri di latte, & sei oua, Et como
ti par ch le predette zucche siano cot-
te tirale fora dellacqua, & passale per
la stamegna, & farai gralla questa co-
positione col safranume, poi la metterai
in vna padella solo co vna pasta sotti-
le di sotto, & non di sopra, & darali
il focho temperatamente di sotto & di sop
et quando ti pare meza cotta gli gettarai di sop
in loco de la crosta de le lasagne ben minute
Et quando sera cotta abastanza vi metter-
rai suso di bono zuccharo & acqua rosata

Et fai cotta dinoue.

Similemente secondo i tempi & le stagioni
poterai fare torte di rape, & etiam dio
di pera cotte prima stagionate molto bn
sotto la bragia, & etiam dio co le poma r
cotogne poterai far tagliandole prima
in quarti ó i pezi mondandole & nettãdo
le bene, & dentro le farai allessar in bono
brodo, Et se piu ti piacesse le poterai etiã-
dio cocer sotto la brascia, ch forse serano r
meglio passandole sempre per la stamegna,
& giangendoui le altre cose sopra dette
como se dutto co la Zuccha.

Et far vn migliaccio per quattro ó cinque
persone pistarai molto bene vna libra di
cascio del piu fresco ch possi hauer tanto
ch ti para esser ritornato i latte, & haue-
rai tre ó quattro once di fior di farina
& octo, ó dece bianchi doua, & meza libra
di Zuccharo, mescolãdo tutte queste cose
& i corporandole bene i seme Et se no ha-
uessi fior de farina, habi vna mollicha
di pan biancho, & grattugiato ben me-
nuta mettendola in loco de la farina, Et
hauerai la padella sẽza pasta ó crosta,
& sullo fondo denero vi metterai di bono
strutto facendone vn solo ch sia alto vn
dito uel circha, & metterai la dutta pa-
della sulle brascie tanto chel strutto sia
ben caldo, & dentro vi butterai questa

tal compositione daendoli il focho temperato sotto & sopra como edutto allaltre forte. Et quando sera cotta cauala fore, & di sopra ui metti di bono Zuccharo & acqua rosata.

A bi i fiori sgromandoli & leuandoli polutamente da quelli soi ramicelli, & co essi i corporarai molto bene tutta la materia ch e scripta i nel capitolo di far latorta biancha. Ma nota ch questa tal compositione posta co li fiori uole esser piu stretta o piu spessa. Et questo per ch li fiori siuengano bene acompartire, & ch nesia tanto di sotto quanto in mezo, & di sopra & per tutto equalmente.

O gli qui caprioli ch fa la vite & darali vn bollo battendoli & pistandoli molto ben col coltello similemente si fa co le rose roscie, & hauerai de bon Cascio frescho, & vna tetta de vitella bene allessata battendo i seme ogni cosa bene. Et se piu ti piace, i loco di la tetta poterai usar lo strutto o vero il butiro mettendoui del Zenzeuero, & de la Canella, & del Zuccharo abastansa. Et mettirai questa tale compositione i la Padella ponendoli vna crosta di sotto & vna di sopra. Et quãdo se, presso ch cotta forarai o busciarai la Crosta di sopra i moltissimi lochi quasi

per tucto / Et formta chella sera ducocō
gli mettirai di sopra del Zuccharo / & de
acqua rosata ī bona quantita tāto ch basti.

Aua il Riso & nettalo molto bōn / & fallo
cocer ī latte ó ī bono brodo grasso tanto
ch sia ben cotto / & poi il cauerai fora so-
pra ad vn tagliero & lassarlo asciucchar
& pigliarai vn pocho di bono cascio fresco
pistato molto bene giundendoui dece bia-
chi doua / del Zuccharo / & dellacqua rosa-
ta / Et anchora piacendo ti vi poterai met-
ter vn pocho di latte quanto tene vn pic-
cholo bicchieri / Et mescolato bene ogni
cosa ī seme la metterai bene acocere
ī la padella obseruandoli quello ordine
& modo ch e dutto di sopra delatorta bia-
ca / Et nota ch questa richiede & vole
minor quantita di cascio ch laltre torte
sopra scripte.

Etta molto bene il farro & fallo cocere
in bono brodo grasso / & caualo for ad a-
sciucchar como se dutto del Riso / Et pi-
gliarai vna libra di cascio frescho / &
mezza libra di bon cascio uecchio / face-
do pistar luno / & laltro grattar como
saccostuma di far / Et hauerai vna ve-
trescha di porcho / ó vna tetta di vitella
tanto cotta ch quasi sia dissatta / & ben
battuta cō il coltello / giungendoli de bōn

spetie, & del Zuccharo si ti piace, & quin-
duci oua cō vn pocho di Zafrano, Et me-
scolate bene tutte queste cose ī seme so-
lo cō la crosta di sotto le metterai a cocer
ī la padella, Et quando ti par ch sia pres-
so ch cotta habi de le lasangne ben sec-
che & mettele di sopra & spesse, & la-
sciarai cocer vn pocho piu, & forma
ch sia de cocer gli metterai di sopra del
Zuccharo & acqua rosata.

Torta d carne de uitello, o captto, o capone giouine.

Renderai di qual suoglia, o ti piace de q̄sto
carne nominate qui sopra scripte facēdola
prima lessar, & ch habia del magro & del
grasso, & cauatone fora ogni nerui labt-
trai ben col coltello, poi la pistarai vn po-
cho nel mortale, & pigliarai del casio fre-
scho, & vn pocho di bon casio uecchio, Itē
vn pocho di petrosillo & maiorana batte-
do luno & laltro ben menuto & dece o
quinduci oua cō vna ventrescha di porco
o vna testa di vitella bene allessata
& molto ben battuta giungendoui vn
pocho di pepe, di Zenzouero di Cannella,
di Zafrano, & farala cocer ī quello modo
ch se coce la torta bianca.

Arai cocer le castagne allesso & vn pocho pi-
state le passarai per la stamegna cō vn po-
cho di bon latte, giungendoli tutte laltre
spetiarie & cose ch ī trano nel pieno &

compositione de la torta del farro sopra scrip-
ta & farala gialla co lo Zafrano.

Torta comune.

Abi di bon caso co octo oua & co bon grasso
di porcho ó di vitello, ó vero del butiro,
delluuapassa integra, del Zenzeuero, de
la Canella, & vn pocho di pan gratato,
co vn pocho di brodo grasso. ch fia giallo
de Zafrano, & cociare la farai como di so-
pra e dutto de la torta bianca.

Abi lo meglio pisto lauato molto bene, ch fia
bianchо & netto, & fallo cocer i bono latte
di capra, ó di vaccha, & fa ch coca stretto,
& ch fia ben cotto, & piglia vn pocho di fior
di farina & doi bianchi doua, & distempe-
rali i seme co la dutta farina, & achi no
piacesse loua po distemperar co latte la fa-
rina, Et distemperata la metterai nel
dutto miglio menandolo molto ben colcocchia-
ro, & anchora lalassarai bollir vnpochetto
A giongendoui di bon Zuccharo menando-
lo di nouo & mescolandolo molto bene
Poi cauarai questa tale compositione sop
vn gran tagliero distendendola & allar-
gandola almodo ch farresti il pieno du-
na torta & lassarala i fredar, Et quan-
do lauorrai tagliar in tauola farande
fette grandi ó picciole como ti piace, &
frigirale in la padella co bono strutto uol-
gendole alcuna volta, & cocerale tanto

ch siano vn pocho colorite di sotto & di so-
pra, Et cauandole apezo apezo le mette-
rai ne lo piattello buttandoli di sopra del
Zuccharo & dellacqua rosata, Si mi lemente
poi far i tempo quadragesimale, mettendo
lo lacte de amandole i loco dellaltro lacte
sopra dicto Et frigendolo in bono olio, Ite
il riso poterai aconciar i questi doi modi
sopra diti.

Abi le Cerase de le piu negre ch tu troui, &
cauatene fora le ossa macinarale molto
bene nel mortale, & habi de le rose roscie
battute molto bene col coltello, co vn pocho
di cascio fresco, & vn pocho di bon cascio uec-
chio, Aggiugendoli dele spetie, cioe, Canella
Zenzeuero, & pocho pepe, & del Zuccharo,
& mescolarai molto bene tutte queste cose
Agiongendoui etiam tre o quattro oua
secundo laquantita ch vorrai fare & co
crosta di sotto la metterai acocer abello
agio i la padella, Et quando sia cotta gli
metterai di sopra del Zuccharo, & dellac-
qua Rosato.

Abi lugumari & falli allessar, & dessi caue-
rai tutto quello ch e bono, & pistaralo mto
bene nel mortale, & farai di bon lacte
de amandole bene stretto, passando le dte
amandole o lacte per lastamegna, co vn
dacqua Rosata, & non auendone, i loco

diquella sera bono il brodo di pesselli, ó de
cici bianchi franti, & cō queste cose pistarai
molto bene vn pocha de vua passa, & quat-
tro ó cinque fichi, A giognendoui anchora
vnaltra pocha de vua passa sana, vn pocho
di petrosello, & Maiorana, & vista frutte ī
prima vn pocho ī bono oglio, & battute
ben menute colcoltello Agiogendoui del
Zenzeuero, & de la Canella, & Zuccharo,
Et questo tal pieno ó vero compositione
vole esser ben pisto nel mortale, Et per
far ch si prenda como laltre torte pighetti-
rai dentro vn pocha di poluer di amutto
incorporandola molto bene con queste altre
cose, ó vero vn pocho pocho di oua de luccio
piste & passate per la stamegna ch strengano
mito & fanno prender meglio & farali le
soe croste di sotto & di sopra como allaltre
torte, Et quando e cotta mettegli sopra
del Zuccharo, & dellacqua rosata.

Corticarai languilla, & tagliarala ī pezoli
larghi doi dita facendola vn pocho lessar, ch
no sia troppo cotta, Et farai dellatte di a-
mandole bello & bancho, passando le dette
amandole cō bono agresto & cō acqua rosata
per lastamegna, & chel detto latte sia ben
spesso cio e strutto, Et pistarai vn pocha
de vua passa molto bene cō tre ó quattro
fiche secche, Poi prenderai delispinaci ro-
pendoli menuti cō le mani per trauerso, &

frigerale vn pocho nel loglio A giogendoui
vn pocho di petrosillo tagliato menuto / Item
vna oncia di vua passa integra / & vna onca
di pignoli mondi & netti & del Zenzeuero
& de la Canella / & del pepe / & del Zafrano di
soretamente secundo la quantita ch voli
far / Et tutta questa co positione mescolado
co le mani in corporarai molto bene iseme
& metterai la crosta di sotto i la padella / Et
dentro li concurai questo tal pieno & com-
positione facendone prima vn solo sopra
la ditta crosta / & poi vn altro solo de anguil-
la cosi di grado i grado / piacendoti poterai
far tanto ch sia formita questa compositioe /
& di sopre gli metterai laltra crosta facedo
la cocere molto adagio dandoli il focho tem-
peratamente di sotto & di sopra / Et quando
sera meza cotta pigliarai vn pocha de A-
grosta / & dacqua rosata co del Zuccharo
& fe de molti buchi i la crosta di sopra / per
ch queste cose possino penetrar / Li mette-
rai di sopra lasciandola anchora tanto al
focho / ch sia molto ben cotta.

Torta de dattali / damandole / et alt chose.

I glia vna libra de amandole monde / & pi-
stale molto bene / & co bono brodo di grasso
di pesce / & vn pocha di acqua rosata la pas-
sarai per lastamegna ch sia ben stretta / &
hauerai meza libra di dattoli boni & net-
ti / co vna pocha de vua passa / & quattro
o cinque fiche secche le pistarai molto beñ

Item doi once de Riso ben cotto, & tutte
queste cose macinarai i seme molto bene
nel mortale, & pigliarai vn pocho despinaci
di petrosillo & maiorana, & frigirali in
bono olio battendole col coltello, & met-
tendo co le dette herbe qualch figatello,
o grasso dun bono pesco ferrebe bono
battendolo i seme co esse, Poi habi vna
oncia & meza di pignoli integri mondi
& netti, & quelli seruirai per ficcarli
di sopra quando hauerai disteso il
pieno di la torta, & pigliarai ancora
vna oncia de vua passa i tegra &
meza libra di Zuccaro de la Cynella
del Zenzeuero, & vn pocho di Zafra
no. & tutte queste cose mescolando le
incorporarai mito bene i seme, Et per
far chella prenda hauerai meza on-
cia di poluere o farina damito, o vo
vn pocho doua di luccio coma e dito
di sopra incorporandole i seme col co
pieno, & mettirali vna crosta di sotto,
& di sopra gli mettirai de le lasagne
al modo ch semostra i alti capitoli so-
pra scripti, & lasciala cocer ad ascio &
quando tiparera ch sia cotta metteli
di sopra del Zuccharo co vn pocha dac-
qua rosata, Et nota ch questa torta
vole essere bassa.

Torta de Riso bianco.

A bi vna libra damandole monde & ben

piste & habi vn pocha dacqua rosata, &
vn pocho di brodo di Riso quando, e
presso ch cotto & co questo distemperarai le dutte amandole, & passarale per
la stamegna, & pigliarai del riso octo on-
cie, & cotto ch sia dimacinarai molto,
bene co lamandole agiognendoui doi
once de lecito bianchO, & vna quarta
di farina damuto, overo vn pocho do-
ua di luccio passato per lastamegna
como e dutto dipopra & vna meza di
Zuccharo, Item vna meza oncia de
pignoli mondati & rotti vn pocho nel
mortale, ma no pisti, Et tutte queste
cose le mescolarai iseme le metterai
accocer co vna crosta disotto, Et quã-
do sera meza cotta gli metterai dissop-
de le lasagne secche ben sottili, Et for-
nita dicocer gli metterai sopra del Zuc-
charo, & dellacqua rosata, Et nota ch
questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici rosci, pistali
molto bene, & colsuo brodo, & co vn po-
cha dacqua rosata, gli passarai per vna
stamegna bene stretta, & habi vna li-
bra de amandole ben mondate, & bia-
che piste molto bene perch no se uoglio
no passar per lastamegna, & co esse si
vol pistar doi once di vua passa, & tre
o quattro fiche secche, Item vn oncia

& meza di pignoli rotti vn pocho &
non pisti prognendoli del Zucchar, del
lacqua rosata de la canella, & del Zen-
zeuero, mescolando bene tutte queste
cose ĩ seme, Et per farla prender lin-
porarai de la farina damuto ó dilloua
del luccio como e dutto di sopra & met-
tirala accocer co vna crosta di sotto, &
quando ti par presso ch cotta, limetti-
rai suso del Zuccharo & dellacqua ro-
sata, & darali anchora di sopra vna
bona calda di foco, Et nota ch questa
torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli, et latte di pesce.

A lessar il pesce co questi ĩteriori. & habi
vna libra di pesetti cotti allesso & pistati
molto bene & passarali per lastamegna
& similemente pista il pesce, li ficatelli
dlacte cauandone ben fora tutte le-
spine, & hauendo oua di trutta, ó
di tenca seranno bone amettẽr & pista-
r con queste altre cose, Poi habi del
petrosillo & de la maiorana, & battuta
menuta la metterai a pistar ĩsome nel
mortale, agiendoui del Zuccharo del
Zenzeuero, & Canella quanto bisogna,
abastanza, & co vn pocho dacqua rosata
mescolarai & ĩ corporarai bene tutte
queste cose ĩ seme, & farai cocer questa
torta ad ascio & ch sia ben cotta, obser-
uando lordine piu volte dutto in questi

altri capitoli precedenti.

Et nota ch tutte le torte sopra scripte poterai far di varij & diuersi colori in vna medesema padella secundo li tempi, & anco de diuersi pieni, & diuersa materia, Adattando alcune + astelluze sottilissime le quali metterai per diuider ornita & atezi ó aquarti como piu ti gradara.

Torta in brodo.

A rai vna pasta grossa como se usa nelli pastelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollastri & pipioni vn pocho allessati & smembrati i quarti facēdo dogni quattro doi ó tre pezi, & habi dellamandole bēpiste, & alcuno rosso douo, o del Zafrano, & di boni brodo grasso cō vn pocho dagresto, & facendo prima asciuccar la dicta pasta amodo di quella di pastelli, & per fare ch le sponde stagano dritte empierala molto bene, di farina, mettendogli sopra il suo coperchio di pasta, & lasciarai cocer tanto ch ti para ch stia dritta, Poi taglia via il coperchio, & tirami fora la farina & metterali dentro li sopra dicti pizoli di lacarne conciandoli ad ordine como si fa vn pastello, & di sopra gli gittarai la compositione del brodo, & dellaltre cose sopra scripte & fa ch senta bene del Zenzeuero & poco di pepe, Et questa torta faraila cocer nel forno, ó vero nela padella como se fanno laltre torte.

Marzapane.

Onda lamandole molto bene, & pistale qn-
to piu sia possibile per ch no sonno apas-
sare per lastamegna, Et nota per far
le dutte amandole piu bianche piu gusto-
se, & piu dolci ala bocca se uogliono te-
ner amollo nellacqua frescha p vn di
& vna notte, ó tanto piu ch da se stesse
premendole co le dutte si mondino, Et
pistandole le bagnarai co vn pocha dac-
qua rosata, per ch non facciano olio,
Et se vol far bona la detta torta, met-
teragli apeso equale tanto Zuccaro
siano tanto amadole cioe, vna libra
dellauno & vna dellaltro ó piu ó mancho
como ti piace, & metterali anchora vna
oncia ó doi daicqua rosata bona, & tutte
queste cose incorporarai & molto bene i se-
me, Poi pigliarai di cialdoni, ó neuole
fatte col Zuccaro, & bagnate prima co
lacqua rosata di stemperarale sopra el
fondo de la padella, & dentro gli metterai
questa compositione ó pieno sopra detto, Et
disteso & spianato ch lauerai vnaltra vol-
ta si vole bagnar vn pochetto co lacqua
Rosata, sopra giognendoli ancora di sopra
di bono Zuccharo spolueriZato, Et spiana-
to bene per tutto co il Zuccharo la farai
cocer nel forno, ó uero al focho como
laltre torte molto ad ascio hauendo bo-
na auertentia adargli il focho temperato

& di reuederla spesso perch no sabruscasse,
Ricordandoti ch simelo torta di marzapan piu tosto vole esser vn pocho bassetta & sottile, ch troppo alta & spessa.

Per far calisroni.

Rendirai simil pieno ó compositione, quale e la pr sopraditta del marzapane, & apparichiarai la sua pasta laquale impastarai co zuccharo, & acqua rosata, & distendi la detta pasta amodo ch si uolesse far ranioli o li metterai di questo pieno facendoli grandi, ó mezani, ó piccioli como tipar, Et hauendo qualch forma de legno ben lauorata co qualch gentileza i formandoli & premendoli di sopra pariranno piu belli aueder, Poi li forai cocer i lapadella como il marzapane hauendo bona diligentia ch no sardino.

Per far ofella.

Rendirai di bon caso parmesiano ch no sia troppo uecchio, & vn pocho daltro cascio fresco & falli grattar agionendoli di bianchi doua, dellua passa i tegra de la Canella, del zenzeuero, & vn pocho di zafrano, Et tutte queste cose mescolarai & i corporarai molto bene i seme, & fa ch questo pieno sia vn pocho stretto, Poi habi vna pasta sottile como quella da far lasagne, & lega le dette offelle in questa pasta, facendone, grande, mezane ó picchole como ti piace, daendoli

di sopra color̄ giallo di Zafrano, ó de
qualuncha altro color̄ ch̄ ti piacesse
& farale cocer̄ al forno, & guarda ch̄
non sia troppo caldo perch̄ etiam dio
non uogliono esser̄ troppo cotte.

Abi languilla scorticata & netta, & uolen-
do altro pesce similmente concio &
netto, & tagliarane pezoli larghi doi
dita habi anchora di bon grasso & lacte
di pesce, & tagliato menuto lo metterai
con li sopra dicti pezoli, Item prende-
rai vn pocha di menta & di petrosillo
tagliati ben menuti, Item vna oncia
de vuapassa, de la Canella, Zenzeuero
del pepe, & di garofani pesti, Et tutte
queste cose molto bene mescolarai & i
corporarai insieme, Poi habi la pasta
sua ben fatta & stasionata, & dentro
mettirali questa tale compositione, A gio-
gnendoli sopra vn pocho di bono oglio
il metterai a cocer̄, & quando e presso
ch̄ cotta habi doe once da mandole
nette & ben piste distemperate con
agresto & passate per lastamegna, &
mettendolo dentro vi sopra giogneraí
nel sopra dicto pastello mettendogli an-
cora vn pocho de Zafrano, & anchora
di nouo lassarai bollir̄ & cocer̄ vn pocho
piu tutte queste cose insieme tanto ch̄
sia cotto molto bene, ch̄ cosi vole esser̄

Et nota ch in tempo da magnar e-
oua poterai mettere & distemperar
con lagresto ī seme co laltre cose so-
pra dette doi rosci doua ch gli dura-
do molto bono & no sera niente peg-
giore.

Pastelli secchi facti con pesce sano.

Iglia lo pesce netto & concio, Et fendi-
lo dogni lato presso ala schina vnpo-
cho, & con sale & bone spetie mesco-
late ī seme salerai molto bene tut-
to questo pesce dentro & di fora. Poi
hauerai vna pasta vn pocho grossa
& dentro gliconciarai & ligarai il
dutto pesce, & cocilo nel forno bene
ad ascio ch sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Preparecchiarai la pasta como e dutto deli
altri pastelli, & habi dele poma cotogne
monde & nette polizamente, & cauara-
ne fora quello anime, & tutto quello
duro ch anno le poma nel mezo facendo
ad ogni vno vn buco grande & largo
competentemente, & dentro da duti
busci impirai co bona medolla di bue
o di vitella co de Zuccharo & canella
assai, & le dutte poma ordinatamente
conciarai nel pastello sopra giognendo
ui ancora de la dutta medolla dentro
& fora sbroferai ī seme co Zuccharo
& Canella, & assai ī salarai da ogni

parte questo tal pastello & postali di
sopra vna pasta, o vero coperchio il
farai cocer secundo lordine & modo
dellalteri sopra scripti.

Gionata d'amandole in quaresima.

A bi lamandole nette & bianche & pistale
bene co vnpocha dacqua rosata perch
no faccino oho, Poi vigognirai doi
once di Zuocharo & doi once de acqua
Rosata, & vn quarto di boccale di bon
brado di pesce ch solamente vole esser
fatto o di luccio, o di tencha ch dogni
altro pesce, o marino o dacqua dolce
no e si bono, Et guardira bene di no
far el dutto brado molto salato, ma sa
ch habia bona sustantia & chel pesce
sia freschissimo, Et tutte queste cose
sopradutte distemperarai molto bene
insieme & mettirale i la stamegna pas-
sando & stringendo tanto questa tale
compositione, ch i essa stamegna no
rimanga niente de la substantia de
le amandole, Et questa ioncata lascia-
rai star per vna notte i vn piattello
o altro vaso, & la matina latrouarai
quagliata & presa admodo duna ion-
cata di uer latte, & piacendoti la po-
terai ligar co frondi o co herbe co-
mo si conciano laltre ioncate, o ve-
ro lasciarala i piattelli mettedoli di
sopra ad ogni modo del Zuccharo

o dellanesi confetti.

Ricotta contrafatta in quadragesima.

Iglia vna libra de amandole nette & piste molto ben como e dutto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zuccharo, vna oncia dacqua rosata, & vn mezo bicchero di brodo di pesce de lasseta notata nel sopra ditto capitolo, & distemperate tutte queste cose ĩsieme le passarai per lastamegna ben stretta. Et questa tal compositiõ mettirai ĩ vna forma riponendola ĩ loco fresco la sera per la matina. Poi riuoltando le dette forme ĩ piattelli ó taglieri mandarai ĩ tauola questa ricotta nõ dismeticando il Zuccharo ó lamisi ch nõ guastaramo tal viuanda.

Butiro contrafatto in quadragesima

Rendi similmente como e ditto di sopra vna libra damandole nette & piste molto ben & cõ mezo bicchero de acqua Rosata le passarai p lastamegna ch siano bene strette, & per far ch si stimomo ben forte gli agionerai vn pocha di farina damuto, ó vero ch sera meglio vn mezo bicchero di brodo di luccio cõ quattro once di Zuccharo & Zaframe pocho p farlo giallo passando ogni cosa como ho dutto quanto piu stretto poterai. Poi gli darrai la forma adrhodo dũ pan di butiro il mettirai aprender la sera

per la matina ī loco freschissimo.

Suppa de lacte de seme de canape.

A rai bollir vn pocho la semenza de la canipa tanto ch'sincomincj ad aprir la corteccie & pistala molto bene nel mortalo mettendo con essa vn poche de amandole monde & di stemperandole co acqua frescha le passarai per la stamegna, Poi le mettirai ablir vn pocho a quognendoli vn pocho di sale & di zuccharo a bastanza Item vn poco di pepe si al gusto ti piace, & vnaltra uolta lo lassarai bollir per spatio quanto diresti vn miserer, & hauerai del pane taglato ī fette brusculate vn poco, & per ordine a solo concerai ī piattello ó scudella le dutte fette di pane buttandoui suso de quello lacte de la dutta semenza di grado in grado secundo ch'andarai conciando il pane, & finalemente vota fora tutto il dutto lacte regendo il pane ch'no si sconci, Et vnaltra uolta lo remettirai di sopra, & questo farai doi ó treuolte, Poi gli metterai di sopra per tutto de bone spetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

O nciarai la pasta ī forma dum pastello, & in piela ben di forma ch'stia dericta cocendola ī la padella tanto ch'sia vn poco secca Et facto questo caua for la dutta farina, & prenderai alcuni rosci doua, de lo lacte, del zuccaro, & de la canella

Et facta di queste cose vna compositione la metterai in laducta pasta facendola cocer al modo de una torta, mouendola tutta volta & volgendola spesso col cocchiaro, Et como tu uidi ch'in comincia apigliarse sopra giogneli vn poca dacqua Rosata, & volta bene collu cocchiaro, Et quando sera fornita di prender sera cotta, Et nota ch'nu uole cocer troppo, & vole tremare como vna ionchata.

Per farne una in quadragesima.

Abi de lo latte de le amandole co del Zuccharo, & dellaqua Rosata, & de la Canella Et per far ch'si prenda gli metterai vn poca di farina da mitto, o bseruando me laltre cose lordine del capitolo sopra dutto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso, & ch'non sia troppo vecchio ne troppo salato, & tagliarai i fettolin o bocchoni quadri, o como ti piace, & habi dele padellette fatte atale mistero en sol fondo metterai vn poco di butiro, ouero di strutto fresco ponendole ascaldar sopra le brasciere, & dentro gli metterai li dutti pezzoli di caso, & como ti piace ch'sia facto tenero gli darai vna volta, & mettendogli sopra del Zuccharo & de la Canella & mandaralo subito i tauola ch'si uol magnar dopo pasto & caldo caldo, Item poterai cociar in altro modo lo dutto caso brustolado prima arrostendo al foco de le fette de lo pane

tanto ch da ogni lato sincominciino a rosciar mettendo le dette fette per ordine in vna padella da torte, & sopra aquello poneraí altramente fette di caso vn pocho piu sottili ch quelle de lo pane, & sopra la padella metterai lo suo coperchio facto caldo tanto chel dutto caso sincomici astrugere, ó asquagliare, Et facto questo gli buttarai di sopra del Zuccharo con vn poca dicanella, & Zuccharo Zenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brascia, ouer allessarle integre & sane & tagliale i fette grosse quanto vna costa di coltello, & hauerai di bon cascio grasso tagliato i fette larghe quanto quelle de le rape, ma piu sottile, & habi del Zuccharo, del pepe, & de le spetie dolci mescolate i seme, & conciarai i vna padella da torte per ordine sul fondo di quella fette di caso a modo ch faresti vna crosta di sotto & di sopra gli metterai vn solar di rape buttandoli di sopra de le spetie sopra scripte & di bon butiro fresco abundantemente, & cosi di grado in grado andarai acõciando le rape il cascio tanto ch la padella sia piena facendole cocer per vn quarto dora ó piu al modo duna torta Et questa imbandascione seruole dar de reto allaltre.

Suppa dorata.

Abi de le fette di pan̄ bianco mondato ch̄ non habia corteccia, & fa le dutte fette siano quadre vn pocho brusculate tā to ch̄ da ogni parte siano colorite dal foco, Poi habi delloue battute insieme col Zuccaro assai & vn poca dacqua Rosata & mettirali amollare dē tro le dutte fette di pane, & cauagle fora dextramente le metterai a friggere vn pochetto ī vna padella co vn poco di butiro ó de strutto uoltandole molto spesso ch̄ non si ardino, Poi le conciarai ī vn piattello, & di sopra gli metterai vn pocha dacqua Rosata fatta gialla co vn pocho Zafrano, & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto p̄ far ogni fritella. Fritelle de fior de sambuco.

ABIDEBONO caso fresco, & vn poco di bon caso uecchio & fa ch̄ siano molto bene pesti & co essi metti vn poco di fior di farina, & di bianchi doua secundo la quantita ch̄ vole far̄, Item vn pocho di latte & del Zuccaro, & macinate molto bene tutte queste cose ī seme cauatele del mortare vi giognerai di fiori di sambuco abastanza secundo ch̄ por̄ alla tua discretione, & li dutti fiori non uogliono ēr̄ ne pesti ne rotti facendo la dutta compositione ne troppo chiara cioe

liquida perch̃ possi far̃ le frittelle tonde con mano ó ve ĩ quale altra forma ti piace mettendole afriger̃ ĩ bono strutto ó botiro ouero ĩ bono olio, & calde calde le manda ĩ taula.

Frittelle de bianco de ouo, fior de farina, et caso fresco.

Bseruarai lordine & modo descripto nel capitolo precedente excepto ch̃ in queste frittelle non hai ameter̃ lacte ne fiori di sambuco.

Frittelle de gioncata, et lacte quagliato.

Igliatai oncata, & cõ la gliata mettila ĩ lastamegna tanto ch̃ ne sia bene vscito quello sero o aqua fa la ditta oncata, Et facto questo prendirai ql sero rimasto ĩ la stamegna, & cõ vn poco di fior̃ di farina, di biancho dauo secundo laquantita ch̃ uol far̃ col Zuccaro & dellacqua rosata mescolarai queste cose bene ĩ seme, Et questa tal compositione non uole essere troppo stretta, facendo queste frittelle cõ il cocchiaro a poco a poco grande ó piccole como ti piace, & farale friger̃ in bono strutto ó butiro ch̃ sia bene stauonate.

Frittelle de riso.

A coger̃ il Riso molto bene nelo lacte & tauandolo fara per farne frittelle obseruarai lordine & modo scripto di sopra

excepto ch non gliai ametter ne caso x
ne altro lacte.

Frictelle de saluia.

Iglia vn poco di fior diforma, & di stem-
perala con oua & Zuccaro, & vn poca
di Canella, & Zafrano per ch sia gialla,
& habi de le foglie de saluia integre, &
ad vna ad vna lintegnirai, ó i uolterai
i questa tale compositione, frigendole
nel strutto ó i bono olio.

Frictelle de poma.

Onda le poma & tagliale i fette sottile ca-
uandone quelli grani ó anime ch anno
nel mezo & frigi vn poco le dette fette
nel strutto, ó in olio, & Poi leua for ad
asciuccar sopra ad vn tagliero, Et mte-
ti ó i uolte i simil compositione como
se dice nel capitolo precedente, & vnaltra
uolta le farai frigere i bon grasso, & si fusse
in tempo quatragesimale le poi frigere
in olio, & no gli metter grasso ne oua.

Frictelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglia de lo lauro in qualch bon
grasso ó lardo, Poi cauale fora & lassale
sciuccar & co simile compositione como
si disse de la saluia farai questo frittelle.

Frictelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piste & co acq
Rosata & vn pocho di lacte le passarai
per lastamegna, & habi il petto del pullo
cotto allesso, & pistalo seperato dallamãdole,

Item vn poco di fior di farina, doi ó tre bianchi doua, & piu & mancho se cũ do la quantita ch uoli fare, & cõ vn poco di Zuccaro mescolarai tutte queste cose facendo queste frutelle in qualunqua forma tu voli le frigerai ad ascio ĩ bono strutto, ó nel butiro, & fa ch no siano troppo cotte.

Capitolo p fare frutelle qdragesimale.

Frutelle de fior de sambuco.

Iolua dellamandole & pistale bene overo di pignoli se piu ti piaceno, & passa le dette amandole, ó pignoli per lastamegna cõ vn poca de acqua Rosata, o cõ brodo di piselli, & poi hábi vn poco di bon lueuito ben biancho & di fiori di sambuco como ti pari, & cõ vn poco di fiore di farina mescolarai tutte queste cose ĩ seme, Et nota ch tal composicione vole esser apparecchiata la sera per lamatina p ch vengano le frutelle piu spognose, & la matina gli agiunerai vn poco di Zuccaro facendole ĩ qualunqua forma ti piace o tonde ó alramente, & frigele ĩ bono olio.

Frutelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di lueuito & distemperali cõ lerbe tagliate menute componendole la sera per lamatina perch vengano spognose, agiognendoli lamatina fiche secche tagliate menute, & dellua passa, Et questa tal composicione non.

vole esser troppo tenera. Poi fale fruttelle & frite nel bono olio gli mettirai disopra del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Riso molto bene, & cotto il cauarai ad asciuccar sopra vn tagliero, & fel uol pistar il poi fare, se nõ lascialo integro & habi dele amandole secundo la quantita ch ti par, & piste multo bene le passarai per la stamegna cõ vn poca de aqua Rosata, o cõ vn poco di quello brodo doue cotto il Riso, Et fa ch questo lacte damãdole sia ben stretto, Poi habi vn poco di fiore di farina, & del Zuccaro, Et mescolate bene queste cose insieme farai le fruttelle i ch formã ti piace, & frigirale i bono olio.

O nda & netta le poma molto bene, & falle cocer allesso ò sotto la brascia, & cauatone fora quello duro di mezo pistarale mito bene & i seme gli mettirai vn poco de lecito, & vn poco di fior di farina, & del Zuccaro, & fa le fruttelle frigendole i bono olio.

Fruttelle de fichi piene.

I glia vn poche de amandole, & di pignoli secundo la quantita ch uole far, & pistale molto bene, & fa ch siano bianche & nette, agiognendoli doi fiche secchi, & vn poca de vuapssa i seme apistar, Poi habi vn pocho di petrosillo tagliato menuto & vn poca di vuapassa integra cõ bone

spetie, Et questa compositione se vemisse troppo stretta agiogniui vn poca dacqua Rosata, & habi le fiche secche aperte & buscate dal canto disotto cioe, dal fior, & la impierai molto bene di questa compositione frigendoli ad ascio ī bono oglio infarinādole poi vn pochetto di sopra.

A allessar il pesce, & pista molto bene de la polpa sua piu bianca, & hauerai vn pocho di latte damandole bene stretto, & vn pocho di fior di farina cō del Zuccharo, & queste cose distemperarai cō vn poca de acqua Rosata ó dālta aqua comuna, poi fa le frittelle ī ch forma ti piace, & frigile in bono olio.

Frittelle in forma de pesce.

Onda de le amandole & falle bianche, & hati de la polpa di qualich bon pesce, & pistarala molto bene ī seme cō la mandole, & agiognendoui ancora apistar dellauua passa con vn poco di Zuccharo, Item vn poco di petrosillo & di maiorana tagliate menute cō bone spetie & vn poco di Zafrano, & hauerai apparecchiata vna pasta sottile amodo di quella ch si fanno le lasagne, concludendo & ligando ī la detta pasta pezzi magiori ó menori como ti piace di questa compositione, Rai hauerai le forme de ligno cauate ī modo & forma di pesce de varie qualita & ma-

nera como ti piacera, & cō queste in formirai la ditta pasta colsuo pieno Et queste fruttelle si uogliono frigere cō bono olio. & ancora si ponno cocer cosi asciutte ī la padella imodo de vna torta, & cotte pareranno pesci.

Altre fruttelle in forma de pesce.

Ista dele amandole, & distemperale cō acqua Rosata & cō Zuccaro, & habi de la farina distemperata cō laqua comuna & cō Zuccaro, & mescolato ogni cosa ī seme farai le fruttelle, & ī formarale ī quelle forme di pesce sopra scripte, Et nota ch queste vogliono esser cotte sciutte ī padella como latorta.

Fruttelle in forma d rasioli.

A rai vna compositione simile ala sopra scripta precedente, de amandole, do farina, & de Zuccaro & cō essa farai le fruttelle, Et per farne vnaltra asimile fruttelle habi de le amandole nette ó de lupignoli ó de le noci, & de qual sesia farai bene pistar cō vn poca duua passa, & de fiche secche, & mettendoui dellacte di pesce ó di ficatelli gli seranno boni, Item del petrosello & maiorana tagliati menuti con vn poche di bone spetie, Et questa compositiō farai gialla col Zafrano, Poi fa le fruttelle, & frigile ī bono olio.

Fruttelle in forma de pastelli piccoli.

A cocere il Riso molto bene ī lacqua, & pista

vn poche de amandole, & passale bene strette cō vn poca dacqua Rosata per lastamegna incorporando bene il Riso cō illacte dellamandole gli giongerai del Zuccaro, & vn pochetta di farina da mitto ch sia ben poca, Et fa queste fruttelle ī forma di pastelletti frigendole ī olio.

Fruttelle piene di uento.

O gli del fior di farina, & dacqua di sale & del Zuccaro, distemperarai questa farina facendone vna pasta ch non sia troppo dura & falla sottile amodo da far lasagne, & distesa la dicta pasta sopre ad vna tauola cō vna forma de ligno tonda ó vero cō vn bicchero lacagliarai frigēdola in bono oglio, Et guarda ch non ti uenisse bucata ī niun loco, & aquesto modo si gonfiaranno le fruttelle, ch pareranno piene, & seranno vote.

Fruttelle in unaltro modo.

A vna compositione ī quello modo & forma ch se dice di sopra nel capitolo di fare fruttelle di giuncata, & habi del finochio quando e fiorito, & se tu voli lascia tutta la focchia del finocchio ī seme, & si altramente ti piace poterai partir tutte quelle sue fiocchette, ó ramicelle ad vno ad vno, ó adue, adue como tagrada integnendo & ī voltando molto bene il finocchio ne la produta compositione il frigerai in bono strutto, ó vero

in mezo olio, & i mezo botiro.

Pastinache grosse.

Ettirale molto bene, & cauatone fara ql-
lo corescio, e quello duro ch hanno nel
mezo le farai allessar, & cotte ch sera-
no lenfarinarai molto bene, & poi le
frigirai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Fruttata.

Attirai loua molto bene, & i seme vn po-
ca de acqua, & vn poco di lacte per farla
vn poco piu morbida, Item vn poco
di bon caso grattato, & coctrala in bon
botiro per ch sia piu grassa Et nota
ch per farla bona non vole esser volta-
ta ne molto cotta, Et volendola fare
verde, prendirai similmente le cose
sopra dette giognendoli del suco de q-
ste herbe cioe, vieta, petrosillo in bona
quantita, borragine, menta, maiora-
na, saluia i minor quantita passando
il detto suco poi cauarai piste le herbe
molto bene p la stamegna, Et p fare i
vn altro modo fruttata co herbe pre-
dirai le sopra dette herbe & tagliale me-
nute le frigirai vn poco i vn bon bo-
tiro, o, oglio mescolandole co loua, &
laltre cose sopra dette farai la fruttata
& coctrala diligentemente ch sia ben
stauonata & non troppo cotta.

Oua frittellate.

Etti in lapadella vn poco dolio, & fa ch
sia vn poco caldo, & Rompegli dentro
loua fresche facendole cocere bene ad
ascio & frigendosi butta continuamēte
cō la patella de quello olio ch se frige
sopra le oua, & como sono prese & fatte
bianche di sopra sonno cotte ch siuoglo-
no. cocer troppo.

Oua sperdute.

A ch lacqua bolla & rompegli dentro lo-
ua freschissime, & prese chelle sonno
cauale fora dellacqua ch siano tenerel-
le mettendoli sopra del Lucoaro, dellacq-
Rosata delospetie doloi, & vn poco di succo
di naronci ó vero agresto, & si piu ti piacesse
lasciando le cose sopra dette gli mettirai
sopra di bon caso grattato & delespetie doloi.

Oua sperdute in lacte ó uino dolce.

Arai similmente como e dutto nel capito
lo precedente, excepto ch nō glisse con
uien metter sopra del caso.

Oua piene.

A bollir loua fresche i lacqua sane ch siano
ben dure, & cotte mōderate politamente
& tagliate per mita cauarome fora tutti
isai rosci guardando di non romper ilbiā-
cho, & di quelli rosci ne pistarai vna pte
con vn poca dumapassa vn poco di bon
caso uecchio & vno del frescho, Item di

petrosillo, maiorana, & menta tagliate x
menute, agiognendoui vno ó dó bian-
chi doua, & piu secundo laquantita ch
voli far cō lespetie dolci ó forti como x
ti piace, Et questa tale compositione mo-
scolato ogni cosa īsieme farai qualla cō
il Zafrano, Et impierane quelli bianchi
doua sopra dette frigendole in olio molto
ad ascio, & per farli di sopra il suo sapor
conuenente prenderai alchuni di quelli
rosci doua ch sonno rimasti cō vn pocha du-
ua passa, Et pistati īsieme molto bene, li
de stemperarai cō vn poco de agresto & vn
poca di sapa, cioe, vin cotto, gli passarai
p lastamegna giognendoui vn poco di ze-
zeuero, vn pochi di garofoli, & di Canel-
la assai facendo bollire vn pochetto qsto
tal sapor, Et quando lo ditte oua voli
mandar ad tauola buttagli di sopra qsto sapor.

oua sopra la graticula.

A tti doi oua fresche molto bene, & fa scal-
dar vna patella vota tanto ch sia ben
calda & buttagli dentro queste oua bat-
tute lasciandole andar p tutta la patella
amodo duna fruttata ben sottile como x
vna carta, Et quando ti par ben cotta
piecala in quattro quatri ch venga qua-
tro amodo dun quatretto, Et quella
mettirai sopra lagraticula, rompendoli
dentro tante oua fresche quante ti parera
ch possino capor di sopra dandoli il foco di-

sotto & disopra temperatamente amodo
duna torta, sopragiognendoui del Zuccaro
& de la Canella & quando tiparã ch le dõe
oua siano prese le mandarai ĩ tauola, le
uandole de la graticula cosi como stanno
in quello suo quatretto.

oua nel speto.

Calda molto bene il speto, & ficca loua
dentro per longo o per trauerso como
ti piace, & falle uoltar al foco amodo
darrosto, Et quando ti parono cotte,
cauale fora, & mandale ad tauola.

oua in patelletta.

Etti di bon botiro nelle patellette o tra-
me & lascialo scaldar vn poco, & habi
apparecchiati rosci delloua fresche se-
perate dal biancho se piu ti piaceno
& mettile a cocer, mettendoli del Zuc-
charo & de la Canella, & dalli facho sot-
to & sopra como ad vna torta tempo-
ratamente ch no siano troppo cotte,
Poi gli mettirai sopra vn poco di suco
darancj, o dacqua Rosata.

oua in cenere calda.

Etti le oua fresche ne la cener calda uol-
tandole spesso co diligentia, ch da ogni
parte sentano il caldo del foco equal-
mente, Et quando sudano ben forte
cauale ch son cotte.

oua tuffate con la sua cortere.

Etti le oua fresche ĩ lacqua freda, & falle

bollir per spatio dun pater nostro, o vn poco piu, & cauale fore.

oua fritellate a la fiorentina.

Abi loua fresche & rompile ad vno ad vno i la patella, ch lolio sia taldissimo & subito ch le metterai i lolio le restri perai i seme co la paletta. ó, col cocchiaro facendole tonde quanto piu sia possibile, & riuoltrale spesso cocendole i modo ch di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

oua sperdute in la brasia accesa.

Iglia loua integre & quitale ne la brasia viua & calda, & dagli suso co vno bastone tanto ch le rompi, & lascia le coc̃, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile di sopra vn poco da ceto, & di petrosillo.

oua fritellate piene.

Arai loua afritellate al modo fiorẽtino como se dicto di sopra, & ch nõ siano troppo cotte, & a duno dilati farai vn buscio ad ogni vno & politamente ne cauarai fora tutto il rosciio ch hãno dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch sia grasso & vecchio co vn pocha di menta & petrosillo ben battuti, Item vn pochetta dumapassa, & vn pocho di pepe co vno ó doi rosci doua

crude ó piu secundo la quantita ch
uole fare, & mescolate & ī corporate
ī seme tutte queste cose & impierai
loua sopradette per quelli buschi ch hā-
no, & farale vnaltra uolta friger
tanto ch quello pieno possa esse cor-
to, & volterale spesso, & formite duco-
cere gli metterai di sopra vn pocho
di suco di naranci ó dellagresto, &
vn poco di zenzeuero.

oua in forma de raffioli.

Arai vna pasta almodo dele lasagne
ch non sia sottile ne molto tenera
& rompeui dentro delloua fresche
buttandogli sopra del zuccharo & de
le spetie dolci cō vn pochetto di sale ad
vno ad vno ligarai queste oua ne
la dutta pasta almodo ch foresti ira-
fioli, & falle allessare ó friger como
ti piace, Ma meglio seramo frutte
simulmente poi conciarai le dutte
oua in forma di pastelli mettendogli
ō esse le cose sopradette & giognendo-
gli vn poco dagresto si ti piace, cocendo
li dutti pastelli amodo duna torta
ó vero frigendole, ma ch nō siano lo-
ua troppo cotte p ch e di tal natura
loro ch quanto piu si coce tanto si
fa piu duro & diventa pegiore.

Capitolo sexto p rocer ogni pesce.

N questo trattato si uole notar generalemente, ch ogni pesce da allessare, ó friore uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & tauatoli fora lo interiora lauato molto bene, & e co uerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & carciarne fora tutte lo interiora, & ala laccia similemente se deue cauar per la orecchia vna certa forcina, ala quale sta attaccato vn budello interior il quale cocendola ó arrostendola sene deue cacciar fora.

In che modo, e meglio cocer lo storione.

O pra terrai lo storione ch sia vn poco possato trito ó frolo & no fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon vino bianco ó aceto mescolato co acqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale asofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir pertanto spatio quanto faresti lacarne de vitello ó di manzo secundo la sua grandezza tagliandolo i pezi grandi & grossi como par ala tua discretion, ma chi p per piu magnificentia lo uole cotto integro faccia dauer liuasi grandi & capaci acoterlo sano como fa il mio Signor pch ogni pesce e molto meglior integro

ch in pezi ó altramente.

Sapor d Storione.

On il storione suol dar sapor biancho ~~ch~~ & zenzeuero assai, ouero de bona agliata ben biancha, ó de la mostarda secudo lo tẽpi & li appetiti, & questi sapori farai como e dutto di sopra ni capuoli loro.

A umbrina vole esser apparecchiata & cotta amodo ch lo storione, saluo ch vole bollir manco perch se coce piu presto, & sapor gli farai quali di sopra ho dutto p il storione.

L dentale vole esser allessato essendo ben freschi, no li bisogna metter tanto vino ó aceto quanto e dutto di sopra, Mano ta chel vino & laceto strione & fa sado & fa piu conseruar il pesce, & ancora gli da muglior gusto al magnar, ch no fa lacqua simplice & salata.

Vno varolo grosso.

Alla allessar similemente como e dutto quando e minor di quattro ó cinque libre frigilo in bono olio, ouero lo arrostirai sopra la graticola, ricordandoti como gia e dutto, ch non vole esser rascato ne aperto, & gli vole esser fatta vna salimoria co laceto & oglio & molto sale, & co vn ramicello di lauoro in mano ó de Rosmarino bagnirai il dutto

pesce cō quella salamora spesso volte riuoltandolo ancora spesso sopra la detta graticola facendolo cocer molto bene ad ascio tanto ch sia ben cotto, Et nota ch ogni pesce sopra tutto vole esser ben cotto, p ch de sua natura e humido, & nō essendo ben cotto e male sano.

Corno grosso

Il esalo similemente como se desse deluaro lo & si e piccolo simelmente lo arrosto ó frigilo, Et frutto vole per sapor lasalza verde ch senta vn pocho di aglio, & molto di zenzeuero, Item gli poi dar la mostarda se ti piace.

Orata.

E la orata e grossa falla allessar & stauonar molto bene, Et sella e piccola frigila ó arrostila al modo ordinato.

Rombo.

Allo allessar, & per ch e molto fragile & si rompe facilemente mettilo a cocer i vn canestro, o vero lo lega sopra ad vn tagliero per poterlo cauar sano qndo e cotto ch non si rompa, & vole bollir molto ad ascio, Et nota ch ogni pesce peneralemente vol bollir ad ascio & bisogna intender per desoriuione & conoscer la qualita di pesci, ch ve ne sono de li piu saldi, & piu duri vno ch vnaltro, Item de li piu teneri & piu molli, & cosi uogliono cocer piu &

mãcho secundo il bisogno ma tutti uo-
gliono bollir Piano suauemente ad
ascio tanto ch siano ben cotti.

Soglie.

O gliono esser fritte / & di sopra gli butta-
rai vn poco di sal trito / di succo di nara-
ci ó dellagresto / & del petrosillo tagliato
pur assai.

Palamita.

E uole allessar la palamita / ol fondo como
e dito del storione dandoli etiam duo
quelli sapori stessi / Et essendo piccolo
vole esser fritto luno & laltro / ch nõ
si possano rostir p ch nõ hanno scaglia
Et se de li grossi uolessi friger falli ta-
gliar i fette per trauerso a la grossezza
duno ó mezo dito / & friglie bene ad
ascio / Poi gli butta suso molto succo de
naranci con bone spetie forti / & vn
pocho di petrosillo tagliato si ti piace.

Traolino.

Era bono allesso arrosto / & fritto il grã-
de il piccolo como ti piace el suo sa-
pore & la salsa verde.

Triglie.

O gliono esser cotte cõ bona diligẽtia
arrosto & non uogliono esser aperte
ma solamente lauate bagnandole spes-
so cõ la sopradita salamora / & uolen-
dole saluar per octo o dece giorni or-
dinatamente le contirai luna sopra

laltra ī vn piatto ó altro vaso, & di so-
pra gli metterai tanta de la dutta sala-
mora ch stiano ben coperte, & aquesto
modo le poterai saluare.

Salpam.

Ole esser per sua qualita frutta caua-
tone prima for tutte le budelle ch
ha molta trippa, & quando la uoli ro-
stir per cauarne le budelle gli farai
menor buco ch sia possibile.

Goze.

Allo allessar perch de sua natura, & qua-
litate e, meglio allesso ch altrimēte.

Scorfeno.

Vando e grande vole esser allesso, Et qn-
do e, piccolo vole esser frutto.

I occhiali sono meglio fretti ó arrosti ch
non allessi.

L sorgo e bono frutto ó arrosto como ti piace

Morena.

Alla prima scorticar ó pelar con laqua
calda, & brutta via la testa & vn pezu
de la coda & frigela bene, & per suo sa-
por dalli salsa verde ch senta daglio

Mazarella.

Ogluono esser frutte, & anco sonno bone
allesse con li pepe & petrosillo.

Cefalo.

Vesto pesce per sua natura & qualita

vole esser

vole esser rostito, ma quando e molto grosso se deue cocer allesso, & il sapore della rosto & e la salimora, & dello allesso e il sapor bianco.

La passera.

E ra bona allessata co vn poco di petrosillo Et anco e bona frutta mettendoli fuso del suco daranci.

Bessano.

A llo allessar i mezo vino o aceto & mezo acqua & per suo sapor vole vn pozo da gliata fortissima certificandoti ch ogni bestino e velussimo piu conuenienti a zappatori ch ad homini da ben

Pesce cane.

LLessalo simelemente como se duci in q sto altro capitolo, Loi co agliata forte mesco lata etiamdio co vn pocha di mostarda fortissima & friguai vn pocho insieme con questi impiastri ma concia lo bene quanto voli, no sera mai bono ch de sua natura e tristo.

Anguilla grossa vole esser arrostita scorticandola & nettandola prima molto bene mettendola poi nel speto, & cocedola molto ad asolo, ch sopra tutti li altri pesci vole esser ben cotta, Et per stauonarla meglio situglia i pezi larghi vna mano o pocho piu, Et languilla piccola suole friger i lolio,

poterai etiamdio allessar la grande, &
la piccola mentendo co esse abollire
qualch herbicme odorifer como serebe
petrosillo, salua, & alchune foglie di
lauro. co del pepe, & vn pocho dagresto

Noce.

O lendo esser allessi como ligamari dac-
qua dolce & il suo sapor uole esse laceto

Gamarelli marini.

Alli similmente allessar co definocchio
& darali simelemente laceto p sapore.

O striche si coceno sopra labrasca viua
& quando saprono sono cotte, & cosi
si possono magnar. Et se le uoli altra-
mente cauale fora di quella sua cortic
ce, & frigile vn pochetto i lolio, & met-
tirali di sopra dellagresto & de speciofori

A lampuga vole eer frutta colsuco darai
ci di sopra.

Lacce.

Era bona arrostita cauatoni prima for
per la orecchia quella forcina, & budello
dutto di sopra, & il suo sapor sera la salsa
verde, & allessata ancora e molto bona
& questo modo vole il sapor bianco.

Cappe.

A bi una patella asciutta, & i essa metti
le cappe al foco, & como saprono sono cot-
te adunque di subito como le uidi apri

metterale sopra alapatella vn pocho agresto, & di pepe, & di petrosillo tagliato menuto, & darali vna uolta ó dói sotto sopra cō la detta patella, Item lepoi cocere sopra vna pala diferro calda ó sopra lebrastie, & como sapróno son cotte, Ma nota ch uogliono essere tenute auanti ch tu le cochi per esser migliori vn dì ó vna notte in aqua ben salata, perch gli fa purgar quella arena ch hanno dentro.

Merluzo.

Allo allessar, & per suo sapor gli darrai x mostarda bianca.

Lucio daqua dolce.

Allo allessar quando e grosso cauadori prima fori le interiori, ma nolo raschiare di fora, perch si uogliono mondare le scaglie quando sera cotto, & cō esso darai del sapor bianco ó dellagliata o de la mostarda, Et se illuccio e piccolo fallo fruto.

Trutte grosse.

Ettale molto bene & tagliale per trauerso i pezi larghi vna manu, Et conciarai questi tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaso doue li uoli cocer facendo ch quello tagliato uenga di sopra & assettandole i questa forma assolo asso lo gli buttarai del sale abundantemente Et fatto questo de tutta laquantita ch

vole cocer gli buttirai su dellacqua piana-
mente con tale attitudine, ch non ma-
di via quello sale posto sopra il pesce, agio-
gnendoli ancora vn poco di aceto, tanto
ch venga astar il brodo sopra al pesce,
doi dita, & fallo bollir spiumandolo mol-
to bene, Et como non fa piu schiuma
gli leuarai di sotto quasi tutto il foco p
lasciarlo bollir quanto piu ad ascio tu
poterai tanto ch sia cotto, Dapoi caua-
lo fore sopra ad vna tauola netta ad
asciuccar, & di sopra gli metterai dele
spetie dolci, Et co questa trutta darai
il sapor bianco ch habia zenzeuero assai
Et quando e piccola nettarala molto
bene Et tagliala per lo longo dala schina
dalluna parte & dallaltra Et in quelli
tagli mettirai del sale molto bene & si-
melemente negli metterai i corpo, Doi
lafarai star i so prescia tra doi taglieri
con qualch peso di sopra per spatio doi
o tre hor, Et fatto questo la infarinarai
& frigerai & i bono olio bene ad ascio
Et questo mado la poterai co seruare
tre o quattro di se ti piace.

Tenche.

Li sono tre modi boni Il primo allessa
quando ella e grossa, & per suo sapor
gli farai sopra vn brodetto co agresto
spetie, & petrosello tagliato menuto
Et co vn poco del brodo medesimo de-

la tenca Il secundo modo la poi far re-
uersciata essendo grossa la raschiarai &
nettirai molto bene fendendola dal ca-
po ala coda pel filo de la schina ne cauarai
fora tuto le ī teriora & romperali ben
le costie da tutti doi li lati, Poi prendi-
rai le sue oua, el grasso el ficato, & nō
hauendo la tencha seranno bone quello
di altri pesci Et habi del petrosillo & alte
bone herbe odorifer lebatterai molto
bene ī seme, con questi ficati & oua, &
grasso del pesce giognendo gli vn pocho
daglio tagliato menuto cioe, ī pezoli
piccoli, vn poco di pepe del Zafrano, &
del sale, vn pachetto daglio, Item del pru-
ne damascene secche ó del uisciuoli, o
cerase ó delluuapassa ó gibibo cō alqn-
ti pignoli mondi, Item vn rosciio doua
ó doj fresche secundo il tempo, In cor-
porando molto bene tutte queste cose
le metterai sopra aquesta tenca riuēsa
cioe, sopra la pelle ch la pelle venga
dallo lato dentro & falla coscir cō laco
& col filo, ó uero la ligarai molto ben
ī torno ī torno cō vno spaco ī modo ch ri-
tenga questo pieno, & mettila sopra la
graticola daendoli il focho ad astio ch
vole tempo assai ad esser ben cotta,
& rostendola li farai vna salamora cō
aceto, oglio, sale, Zafrano, pepe, &
vn poca di sapa, Et como la uolti ch

piu frate, se uole uoltar̃ la bagnarai r
molto bene co questa tal salamora. Il
terzo & vltimo modo quando la tonca
e piccola netta ch labi molto bene ta-
gliala ó aprila simelmẽte per lo filo
de la schina, & di sopra gli butta vn poco
di sale & ĩ farmala dentro & fora fri-
gendola ĩ bono aglio, Et per sapor̃ gli
metterai sopra del suco de naranci ó
della gresto.

Persiche.

Vando e grosso vole esser̃ allessato caua-
done di fora linteriora non raschiarai
niente di fora, e ssendo ben frescho co-
cilo ĩ acqua pura quando ño poterai
metter̃ co lacqua vn poco de aceto r
Et cotto ch l sta il mondarai & netta-
rai di fora como se disse dellucio, Et
quando e piccolo uole esser̃ raschiato
& frutto in oglio, Et ancora sera bono
arrostito bagnandolo co la salamora.

Lampreda.

Ettila amollar̃ ĩ vn pocha dacqua, & ra-
schia via quella vessicosita ch ha di-
sopra, ma ño quastar̃ ne romper̃ la pel-
le, & cauali la linqua & li denti, & in
fondo del uentre doue e il suo sexo gli
farai vn buco piccholo tanto ch vi possi
metter̃ la ponta del duto, & co vn cotel
lino ó co vn stecco de ligno acuto al-
zirai suso per quello buco il suo budello

tanto chelpossi prendeř cō lamanu in
voltata ī vn panno di tela & tirarlo
fora pianamente ch ne uenga tutto
sano senza rompersi per ch la lampre
da nō ha ī corpo nuente di gattiuo, excep-
to quosto budello, & ricoglirai molto bn
tuto il suo sanque ch cō quello sēne
fa il sapor, & ī la boccha gli metterai vna
mezza noce moscata, & ī tutti quelli
buchuti ch ha presso. a la testa gli metti-
rai vn garofolo sano & ī questa forma
metterai la lampreda ī giro ī vn tega-
me di terra capace de essa lampre-
da, & dentro gli metterai mezza on-
cia de olio bono cō vn poco dagresto
& vn pocho de vino biancho del mi-
gliore ch possi hauer, facendo tanto
la quantita di questi licori ch copra
la lampreda piu di mezza, Et di sop
gli metterai vn poco di sale facēdola
cocer ad asciuto sopra la brascia como vna
torta, Et quando comincia a cocer
apri cō il coltello quelli buchi ch so-
no sotto la testa, & strignendola di so-
pra cō vn tagliero ó altramente,
tanto, ch tutto il sanque nesca tutto
fora, & mescolise cō queste altre cose
& questo cauarli il sanque il poterai
fare p maior como dutate se piu ti pia-
ce ī nanzi ch la metti al foco, Et p
far il suo sapor habi de lamandole, o,

nociole senza mondar le farai bruscular
co lacetner calda, & nettale facendole pista
r co vn poca dumapassa, & co vna fetta
di pane abrustolato le stemperarai con
agresto & co vn poca di sapa & co vn po
co di quello vino & altri licori sopra
dutti, in liquali si coce la lampreda, &
passato ogni cosa p la stameyna gli agio
gnirai vn poco di zenzeuero, & pochis
simi garofali, & de la Canella assai,
Item sel suo sangue hauerai ricolto p
ma. ch labi posta a coccer & mescolardi
co le cose sopradutte le quali tutte i se
me ponerai co la lampreda abollir
tanto ch sia ben cotto poi la uoterai
i seme co questo suo sapor. i nel piattel
lo & mandarala i tauola.

Item lapoterai cocer ad vnaltro modo
cioe arrosto nelospito tenedogli sotto
quando si uolta qualch vaso attuato
aquesto per ricoller lo sangue il grasso
ch cocendosi guccula & esce de la dca
lampreda, ch questo elmeglio de la sua
bontate, Et con questo poterai compo
ner & far vn sapor como ordinatamte
si monstra di sopra il quale darai con
essa lampreda, ma le piccole, cio e le
lampredoze uogliono esser arrostite
ad ascio sopra ala graticola facendoli
vn sapor vn sapor co suco di naranci
& sapa, Et no hauendo naranci i loco

suo gli metterai dellagresto cō vn po-
co dolio & di sale & de le spetie dolci/
Et mentre si rostono le bagnerai spesso
col detto sapor/ Et cotte le metterai sopra
il rimanente del sapor sopradetto &
manerale i tavola.

Barbo

Allo como ti piace/ ma nō e riputato
bon pesce & le sue oua sonno pericu-
lose amagnare spetialmente il mese
di magio.

Temolo.

Ltemolo e optimo pesce/ & fallo como
ti piace/ ch adogni modo (e) bono ma
suo piu naturale (e) de frigiarlo.

Conro marino.

Brostilo i quello modo ch languilla
cio (e) i fra ipezi metterai vna fo-
glia di saluia ó de lauro.

Gambari.

Alli allessar mettendoli vn pocha dacq̄
& daceto equalmente tanta acqua
quanto aceto/ & del sale habundate-
mente/ e perch fano p loro stessi acq̄
non gli metter troppo di questo brodo
facendoli boller forte tanto ch bottino
fore p se stessi la schiuma sua/ Et per
condiare quando serano cotti poni
curà quando sera uscito il brodo doj
ó tre volte sopra il caldaro como e dco
allora deueranno star bene ma p

saperlo meglio ne poterai assagiar &
non serai gabato.

Gamari pieni.

O cili como e dutto nel capitolo precedete
& cō la ponta del coltellino aprili dex-
tramente il uentre tramezo legame
& cauane fora tutta quella materia
ch hanno nel uentre, & ī la coda &
ī le cianche, mettendo apustar quella
de la coda, & de le cianche cō amandole
& cō vn pocha dumapassa, & atempo
de oua mettirai cō le dutte cose vn
roscio douo ó piu secundo la quatita
ch volo far Item vn pocho di caso &
vn pocho di petrosillo, & maiorana ta-
gliati menuti, Et con questa compos-
tione impierai li dutti gambari fri
gendoli ī bono olio piano & ad asciu
quanto piu sia possibile, & si fusse
tempo quadragesimale nō gli metter
oua ne cascio, Et si ti piace per far
varietate di impierli habi della mādole
puste col Zuccaro, & dellacqua rosata,
& impiene le cianche, ó vero la mi-
tate dessi gābari de vn pieno, Et laltra
mita dellaltro.

Lione de mare.

I turali ben la bocca, & quello buco ch ha
sotto la coda cō ilbambace perch non
esca for la bonta sua, & metilo cosi
asciutto acocer nel forno abellascio

o vero sopra il focolaro ben caldo & netto, & scopato facendoli tutto a torno a modo dun cerchio di carboni vi ui tanto dalargo, ch noltochino, Et q- sto si fa per ch si toca meglio & piu presto, Et uoltalo spesso ch no se abrusci,

Item se ti piace il poi allessar co acqua & aceto como lgamari facedolo boller vn pezo piu secundo la desoretione p ch e piu grosso e piu duro ch laltri gamari, Et per suo sapor gli darai laceto.

Lagusti.

a Turali i soi buchi como e dutto di sopra & cocila i quello modo ch fai illuone.

Scardi.

O dle como ti par ch no uegrascia ne e pesce da farne stima.

Carpani.

A lli lessar quando sondo grossi, & anchi li poterai arrostir, & frguralli essendo piccini.

e Lsalmone e pencipussimo pesce, & il suo naturale e dallessarlo, & ancora serebe bono ad ogni altro modo ch lo cocissi.

Lasbri.

v O gliono esser frutto ad ascio ch no li bruscino & per suo sapor gli darai la salsa verde o vero lagresto verde.

Lactarini.

v O gliono esser frutti & per suo sapore

gli darai la salsa verde ó vero lagresto verde.

Rougliori.

Rigili simelemente, & dalli quello sapor scripto nel capitolo precedente.

Vselle.

Il suo naturale e de frigerlo, ma anchi allesso, e bono & arrosto.

Tordo marino.

Allo allessar si e grosso, & se e piccholo faralo friger, & p suo sapor gli darai la mostarda.

Agoni dagua dolce.

Erano boni allessi col petrosillo, de botiro & de le spetie, simelmente sonno boni frutti col suco daranci di sopra ó agresto.

Sardelle.

Il suo naturale e de frigerle & ancora le poi arrostir se te piace, & mettili suso del suco de aranci o agresto mescolato co vn pocho dolio.

I polpi & pesce vile, & de no farne stima cocilo adunque como ti par.

Granci.

Alli i quello modo ch e dutto de li gamari nel suo capitolo, & co essi darai per suo sapor latcto.

E languilla ne dutto i unaltro capitolo,

abastanza, ma p ricordo, quando metti
pezi de languilla ad vno ad vno nel
speto sempre si vol mettir vna foglia
di saluia o di lauro tra luno & laltro, uol-
tando il dutto speto tanto ad ascio, quanto
sia possibile, & spesse volte labagnarai co
vna salimora como se duce di sopra fatta,
Et qualtri pezi quando ti par presso ch
cotta habi vn poca di farina, ouero vn
poco di pane grattato co vn poca di canella
& sale mescolati iseme le buttirai dextra-
mente sopra languilla p farli co questo
a modo duna crosta in torno, ch li dara
bon gusto, Et quando e piccola la poi les-
sar co acqua, & vino, hebe, spetie, como
e dutto i laltro capitolo di sopra.

Carpioni.

Abi una salamora a quello modo ch si fa qlla
de li altri pesci salati, & subito ch prendi
il carpione cosi fresco gli buttirai dentro,
lasciandolo star p doi di ne la dutta sala-
mora, & poi lo fa frigor i bono olio assai
e ch sia ben cotto, & a questo modo pote-
rai conseruar li dutti carpioni p vinti
di & anco p vn mese, & piu facendoli r
cioe, rifrigendoli vna altra uolta, & doi
& tre se bi sogna, ma nota ch quante
piu uolte le frigi ogni uolta p dono
piu de la sustantia & deuentare peggior
ch questo modo de rifarli solamente se
trouasse p farli durare piu essendo gr

grossa la farai allessar, & la minor friger
guardandoti non esser ponto da quella
spina ch ha ne la testa ch, e venenosa.

Calamari.

Vanno serando piu piccoli tanto serando
megliori & lauati molto bene gli farai
vn pieno como, e, dutto de le tenche ri-
uerscie, e miglior se tu sai & frigirale
in bono olio mettendoli di sopra del su-
co di naranci, & qualch bone spetie, Et
lo grosso poi allessar tagliandolo i pezi
a modo ch si fa la trippa de vitello, o,
di boue con poco brodo, e fa ch sia ben
cotto, & co esso mettirai del petrosillo
tagliato menuto co de le spetie, Item
essendo grosso il farai a questo altro
modo lauandolo prima con vn poco de
vino bianco, & vn poco de agresto, & vn
poca di sapa premendone ben fora in
seme co queste cose quello suo nero,
ch co quello si fa il sapor & prendirai
vna oncia de amandole brucculate
co lacener calda, & pista molto bene
vn poco di pane brusculato, o no como
ti piace peste i seme co queste, Et tu-
te queste cose distemperarai co quella
lauatura del calamaro sopradicto pas-
sando ogni cosa per la stamegna le farai
vn poco bollir agiognendoli dentro de
la cinella, del zenzeuero, & vn pochi
di garofoli, & frutto el dutto calamaro

in bono olio gli mettirai di sopra questo sapor.

Gelatina de pesce.

Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto, & per ch piu se conserui & duri gli mettirai poca acqua, & molta speciaria, Et perch sappi qual pesce e migliore & piu substantioso da fare brodo per gelatina, ti duco ch latenca elluccio, e quanto piu sono grassi & grossi, tanto sono meglio, Et nota ch questo tale pesce non vole essere raschiato, ma solamente aperto, & vole esser ben fresco cocendolo bene ad ascio in poco brodo tanto ch solamente stia coperto, & questo p chel brodo prenda piu substatia, Et quando ti pare ch sia il pesce ben cotto caualo fora & scorticalo tutto & mettilo da parte, ma la sua pelle remettirai ancora abollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bolluto abastanza colerai molto bene il dutto brodo obseruando tutto lordin el modo descripto nel capitolo de la gelatina de la carne: cosi i farla chiara & bella co in ogni altra cosa ricordandoti ch q-sta vole hauere & sentir piu di spetie, & poterai i questo tal brodo metter in gelatina di pesci marini cotti da parte & seperati, Item dogni altra rasciõ di pesce ch piu ti piacera.

Per far gelatina di carne, ó de pesce de duo ó tre colori, in un uaso.

Farla bianca habi dellaceto ben biãco, ó vero dellagresto bianco & vecchio, & cõ esso mettirai dai tanti dacqua, Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati & nettati molto bene precipue spetialmente tra mezo le ogne tagliandoli p trauerso cauandone lossi cioie, i fusi de legame & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir i quella mescolanza di aceto & acq sopra detta bollendola piu ad ascio ch sia possibile agiognendoli cõ essa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato i pezoli, Item de le grana paradisi rotte solamente, & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo senza essi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biãchi doua fresche & piu ó manco secũdo laquantita ch vole far obseruando tocto lordine i colarli, chiarir & fare ogni altra cosa ch e detta di sopra nel capitolo de la gelatina de carne, & habi apparecchiati li toi piatti con capponi o pollastri o altro ch uogli mettere in la gelatina, & sopra gli mettirai questa tale de cottione polutamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco fresco p ch sabia aprender & gelar

meglio, & gelata molto bene p fare
uarij colori tagliarai fora vn quarto
di quello gelo, ch e nel piatto metten-
dolo al foco in vn vaso tanto ch si stru-
ga & dissaccia cio e, ch ritorni i bro-
do, & co il zafrano il poterai fare
giallo, & quando sera refredato ritor-
nirai il dutto brodo alloco suo medesi-
mo nel piattello, ma guarda bene ch
non sia caldo quando il rimetti, & rac-
conciato questo poltamente como e
preso & gelato caua vnaltro quarto
facendolo roscio co i coronali in simil-
modo ch e dutto del giallo, & successi-
ue piglirai laltro quarto bianco &
p farlo verde hauerai dele foglia del-
grano o dellorzo quando e in herba
& del petrosillo pesti & macinati molto
bene in seme farai colare i quella fō-
ma ch e dutto dellaltri doi colori,
Simelmente poterai far pauonazo lal-
tro quarto bianco, hauendo de le carote
cotte sotto le brasce & mondate leua-
rai dextramente col coltello quella
parte di sopra laquale ha il colō pa-
uonazo, & quella metterai i fondo del
sacco i nel quale suola la decottione
de la gelatina, & tante uolte reuerādo
gli butterai sopra quello brodo bianco
riscaldato al foco ch habia molto bene
preso il dutto colore hauendo facto st-

simelmente & obseruato questo modo
in tutti gualtri colori sopra duti ricoirai et iamdio questo vltimo al suo
loco como gualtri, & si piu colori uolessi far starai i tuo arbitrio ch in questa
manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn canestro.

A bi la decottione bella & bene apparecchiata, & habi vn canestro o cystello nouo
& conciali dentro ordinatamente, o pollo, o altra carne ch uiuogli mettere i
gelatina como faresti i vn piattello, & habi vn altro vaso ben netto capace doue possa intrar il dutto canestro & mettiuello dentro votandoli di sopra la prefata decottione, e mettendolo i loco fresco a prender, & gelare, Et quando e ben gelata habi vn coltello & scaldalo vn poco menalo attorno al dutto canestro p cauarlo fora piu facilemente de gl lo vaso nettando politamente co qualch panno bianchi, o in altro modo il canestro tutto attorno, & cosi poterai portar la gelatina i questo canestro doue ti piace, & simelmente poterai fare detta gelatina i vna cabu se piu ti piace
Et i tempo quatragesimale la poterai far a questi medesimi modi, mettedogli dentro il pesce integro & sano ch parera viuo & sera bello auedere.

A conoscer el bono Schinale.

Aglialo altrauerso in fette grosse mezo
duto ó circa & nettale molto bene dat-
torno facendole cocer sopra lagraticola
uoltandole spesso & bagnandole cõtinuo
cõ olio & aceto mescolato ĩ seme, pre-
dendo tanto delluno quanto ch dellal-
e p auiso ñõ uoglio cocersi ne asciut-
carsi molto, ch como ti parira il calor
de foco habia penetrato bene da ogni
parte serano cotte poi gli mettirai di-
sopra il preditto olio, & aceto & ma-
darali ĩ tauola, Et p cognoscer quando
e schinale & bono taglialo, & trouan-
dolo ben colorito & rostio sera bono
signo, Ma habi auertentia ch non
sia troppo uecchio & nõ habia del raccio.
per far el cauiaro doua de storion
et etiamdio cocerlo.

Abi de le fette del pane bruscolato vn pochet-
to tanto ch siano vn poco colorite, & tagla
del cauiaro ĩ fette simile aquelle de lo pan
di grandeza, ma vno pocho piu sottile, &
distenderale sopra il pane, & mettendo
le dutte fette sopra la ponta del coltello,
vna forcina atta atal mistero le mostra-
rai allaere del foco tanto, chel cauiaro
di sopra sindurisca, & facci amodo duna
crosta vn poco colorita, Item il cocirai
ad vnaltro modo lauandolo prima mlto
bene ĩ acqua tepida p ch non sia tanto
salato, & hauerai de bone herbicine tagliate

menute, & vna mollica di pane bianco grattusciata, co vn poca di cipolla taglia-ta menuta & soffritta vn poco, & vn poco di pepe, sopra giognendoui vn bicchero d'acqua, mescolarai tutte queste cose insieme col cauiaro & farne vna fruttata ó piu frigendola como se fano quelle dello ua.

Et per far il cauiaro, prenderai loua dolsto-rione aquella stagione & tempo ch sono megliori lustorioni, & caua far de ledte oua tutti quelli nerui ch hano p dentro la uandole con bono aceto bianco, ó uero co bono vino bianco, Et poste sopra vna-tauola le lasciarai sciuccar, poi le metti-rai in qualch vaso salandole co discre-tione tanto ch basti, & menale mto bn i seme co la mano, ma dextramente p romperele manco ch sia possibile, Et fatto questo hauerai vn sacco ben bianco di tela vn poco rada, & buttra li dentro questo cauiaro p vn di & vna notte p ch si coli fora quella acqua ch fa il cauiaro, Et facto questo il reponi-rai i vn vaso ben calcato & ben stretto cio e promendolo molto bene co le ma-ni Et farai nel fondo del detto vaso tre o, quattro buscuti p iquali possa vscir la humidita se no fusse ben colato, tene-do il detto vaso ben coperto poterai ma-gnar del detto cauiaro atuo piacere

Vno bono Torantello.

Abi dellacqua cō vnpoco daceto & de la crusca assai per cauar fora il sale, & mettigli abollir il tarantello, facendolo cocer moderatamente, ma nō troppo, & cotto caualo fora, & nettalo, & fallo star amollo i laceto, Et p cognoscer il bono quanto sera piu grasso, tanto sia miglior, Et vole esser de la ventresca del tōno, Et vole esser sodo & duro & non molle.

La Tonnina.

Alla star amollo i lacqua tepida sei hor mutandoglilla doi, o tre volte, & falla bollir vn pochetto cioe, doi, o tre bolli poi cauala fuori, & mettila nellaceto

Anguilla salata.

Cortica languilla & tagliala i pezi larghi vna manci bollendola i lacqua p meza hora poi butta via ladutta acqua & mettila i altra acqua freda lasciadola ancora bollir tanto ch sia cotta, poi cauala fori & metteli sopra della ceto & del petrosillo.

Tutte salate o altro pesce salato de acqua dolce.

Alle star amollo nellacqua tepida quattro o cinque hor, & faralle bollir i acqua per spatio de vna hora & piu & manco secundo il bisogno e che serano grade o piccole, & similmente farai dogni alt

pesce salato, Et nota ch' i tutte le qualitate & nature di pesci sempre si uole attaccar al piu grosso, secundo il prouerbio ch' si dice, Pesce vecchio, & carne giouene.

Butarghe.

Iglia loua del cefalo, o, muzano ch' sia ben fresco se le vole fare bone ch' siano de stauone, & guarda de non rompere quella pelle sottile ch' sta dintorno loua, & buttali sopra del sal trito co discretione ch' non sia troppo ne poco, & lasciale star cosi col ducto sale sotto sop per spatio dun di, poi lo mettirai i sopresciu p vn di & vna notte, Et facto questo le uale & lagale al fumo tanto lontano dal foco, ch' p niente possano sentir il calor, & fatte ben secche per conseruarle le concirai i vna scatola, o, barile di legno, mettendo co esse di molta crusca, Et le dette butarghe comunamente si magnano crude, Ma chi le uole cotte le faccia scaldar sotto la cener, o vero sul facularo caldo & netto, uoltandole sotto sopra tato ch' siano calde.

Carpionar Trutte al modo d' Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane fori linteriori pugnendole i molti lochi co la punta del coltello da ogni parte, & farai vna salimora darqua, & aceto

tanto delluno quanto dellaltro mette-
dogli del sale assai, elquale farai struger
molto bene, & dentro gli mettirai le trot-
te p vn mezo giorno, o, piu, Et facto
questo le cauarai sopra vna tauola
mettendole ī sopresciā p tre, o, quattro
hore, & frigerale bene ī olio bono &,
assai ch sian ben cotte & nō arse, Et
queste trutte poterai cō seruar vn mese
frigendole dellalere uolte se ti piacera,
& refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno Lucio o altro pesce grosso
che sia rotto sano in tre modi.

A bi vn pesce grosso cauatogli fora linterio-
ri lauato molto bene gli ligarai dinto-
no alcapo ch copra la terza parte del
pesce vna binda, o, lenza di tela ba-
gnata, & questo p coprir quella parte
ch uole esser allessata, poi uoltandoti
ala coda raschiarai laltra terza par-
te del dutto pesce fendendo questa tal
parte dala coda vn poco daogni lato &
como si uol far al pesce da friger, Et
prima ī cominciarai acocer questa par-
te de la coda frigendola cō bona dilige-
tia ch nō quasti il resto, Et facto questo
hauerai vna tauoletta sottile acciuata
di quella larghezza & longhezza del pe-
sce, sopre laquale dextramente ligarai
il dutto pesce per ch nō se rompa, Et mi-
tirai alessar quella parte de la testa &

ligata co la binda, cosi ligata como ella
sta facendola bollir pianissimo & chel
brodo no tocchi del pesce se no quato
copre la prefata binda, Et bollita & cot-
ta abastanza questa parte el cauerai
fora sciogliendolo pianamente dala
tauoletta ch no si rompa, & mettilo so-
pra vna graticola cosi integro facedo-
li di sotto vn letteccio di brascia in
tal modo chel callo dessoco non possi
toccar se no quella parte del mezo ch
no e cotta Et per ouiar ch no offen-
da la parte lessa e frutta el foco, pren-
dirai doi pezze quadre alte al bisogno
& metterale sotto la graticola, & i mezo
desse concirai le brascie p rostir, & ro-
stendo bagnarai quella parte co la sala-
mora ditta ni capuoli di pesci darro-
stir, Et quando ti parera ben cotto,
leualo & sciogli pianamente quella
binda mondando co lemani quella par-
te allessa como te o mostrato degli
altri pesci, e posto i vn piatto el man-
dirai i tauola daendogli se ti piace
de tre rasciori sapori co uenienti, alles-
so, al fruto, & alla rosto.

Oua contrafatte in quadragesima.

Abi dele amandole netto & bianche qn
to sia possibile, & pistale molto bene ba-
gnandole co vn poca dacqua rosata
p ch non facciano olio, Et distempe-

rate co bono brodo de luccio grasso &
fresco & ben substantioso o vero co vn
poca dacqua rosata la passarai p lasta-
megna facendone latte, & hauerai
vna meza libra de riso piu, o manco
secundo la quantita ch uol fare netto
& polutamente lauato il farai cocere
molto bene i la mita del sopra dutto
latte da mandole, & prendirai ancora
tre once da mito del miglior & piu biã-
co ch possi hauer il metirai a struger
i laltra mita di quel latte tanto ch
tu vidi ch lo amitto sia ben dissatto,
poi fa bollir questo latte & amitto in
seme p mezo quarto dora, menandolo
continuamente col cocchiaro, & guarda
ch non piglie fumo, Facto questo pren-
dirai il riso con tutti li soprascripti latti,
& i seme li passarai per lastamegna p
forza de manu, ch tal compositione sa-
to e piu spessa, tanto vene migliore
no ti dimenticando di metteri del
Zuccharo i habundantia, Et prendirai
quella quantita, o, parte de questa co-
positione ch secundo la descretione ti-
para sia bastance farla gialla co il za-
frame, & formarne pallotte tonde a
modo di rosci doua, poi habi doi for-
me di legno facte a posta como louo,
Et non hauendo le forme i loco di qlle
prendirai doi gusci douo, & mettedo

de la compositione bianca sotto & sopra
& tutto atorno ali dutti rosci formarai
queste oua polutamente, Et ad vno
ad vno le concerai nel piatto, ch parerano
auedere oua dure ch siano mõ
date Et destemperata & fatta ben lig
da vn poca di quella compositione bã
ca cõ acqua Rosata, & Zuccaro calda
o, freda como ti piace piu la poterai
guttar sopra le ditte oua ch parera
vn latte, Et se piu te piacesseno a
asciutto, lasciale senza gittarui suso
questo licor, ma i loco suo vi metterai
del Zuccaro fino spoluerizato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

A ua il riso cõ acqua calda tanto ch sia
ben bianco & mettilo asciuttar sopra
vn taliuoro, & asciutto il farai bollir
cõ latte de capra o da mandole secũ
d tempo, & questo perch illatte gli da
miglior substantia cocendolo i esso ch
nõ fa in lacqua gli metterai ancora
del sale temperatamente ch nõ sia
troppo salato, E se voli ch sia bono nõ
gli manchar del Zuccaro ma metti
gline habundantissimamete.

Pastello volatiuo

A vna forma di pastello ben grande,
& i nel fondo gli farai vn bucho tan
to ch vi possi passor il pugno, o, maqu
re se ti piace, & ch le sponde dattorno

siano vn poco altucelle oltra lacomu-
na consuetudine, & piena di farina
la farai cocer nel forno, Et cotta a-
perto quello buscio di sotto necauarai
fora la farina, & hauerai apparecchia-
to vnaltro pastelletto pieno di bona
roba ben cotto, & stagionato sotto ala
mesura di quello buscio ch ha di sot-
to la forma grande, & per quello lo
mettirai i la dutta forma, & i quello
uoto ch restara atorno atorno al
piccolo pastello gli mettirai dellucel-
li viui quanti glinē possono capere,
& li dutti vcellini uoglono essere posti
in quel ponto chel voli mandar intau-
ola, & seruito inanti acoloro ch se-
dono alconuito farai leuar il coper-
chio di sopra, & uolarrando via quelli
vcellini, Et questo per dar festa & sol-
lazo alabriata, Et perch non rimā-
gano gabati gli farai tagliare del pa-
stello piccholo, Et como duco de vno
ne por fare piu quanti ti piace, Ilsi-
mile poterai far i modo di torta com-
ponendo le cose, & adattandole i tal
manera chelle passino bene.