LIBRO DE ARTE COQUINARIA COMPOSTO PER LO EGREGIO MAESTRO MARTINO COQUO OLIM DEL REVERENDISS° MONSIGNOR CAMORLENGO ET PATRIARCHA DE AQUILEIA. Per dare ad intender qual carne merita andare arrosto, & quale allesso: Carne grossa di bove, et de vacca vole esser allessa: Carne de vitello, zio, e, il pecto davanti, e, bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette: Carne de castrone tutta e, bona allesso, salvo la spalla, cħ e bona arrosto et etiādio la cossa: Carne de porco non, e, sana in nullo modo, pur la schina vole esser arrosto qn̄, e, fresco con cepolle, et il resto poi salare, ó 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 cervo la parte de nanzi, e, bona in brodo lardieri, Le lonze se potono far̄ arrosto, et le cosse son bone in pastello secco e, in polpette: Similemente, e, bona la carne del capriolo: Carne de porco salvatico vole esser in peperata, o, in civero, o, in brodo lardieri: Carne de lepore, e, tutta

Bove. Vacca. Vitello. Castrone. Porco Capretto. Agnello. Capra. Cervo Capriolo Porco salvatico. Lepore.

Coniglio Urso. Volatilia om̄ia

bona arrosta, ma la parte de drieto, e, migliore, et la parte de nanzi, e, bona ī sapore come, e, dicto: Carne de coniglio, e, meglio arrosto, cħ in niuno altro modo, et li lumbi son̄o la miglior parte de esso: Carne de Urso e, bona in pastelli: Per cocer Capponi, Pavoni, Fasani, & alti volatili. Cicerone, over cisno, ocha, Anetra, Grua, ocha salvatica, Airone, & Cicognia, vogliono essere arrosto piene de aglio, o, cepolle, et altre bone chose: Pavoni, Fasani, Coturnici, Starne, Galline salvatiche, Pedarelli, Quaglie, Turdi, Merule, et tutti haltri boni ucelli vogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pipioni son boni allesso, ma arrosto son migliori: Palumbi salvatichi son boni arrosto, ma son migliori allesso con pepe & salvia: Cappone bono vole esser allesso, et quando, e, ben grasso vole esser arrosto; similemente, e, la gallina: Per havere ogni carne bella allesso: Chi vole haver bella carne allesso la deve dividere in pezi come glipiace, & porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora, poi lavarla bene con aqua calda, et poi iterū con aqua fresca, et ponerla al foco in uno caldaro dove nō stia astretto azio che rimanghi piu bianca, Poi glidevi poner̄ el sale, secondo che e, necessario, et schiumarla bene sopratutto, et se il sale non fosse netto

ponilo in un pocha dacqua calda, & ī brevespatio serra deliguato, et converso iesalimora, laquale comesia rasertata se potra poner̄ nel caldaro pianamente, azio che non vēandassi la terra, che serra sul fondo: et se la carne fusse vecchia et dura, spetialmente Cappone et Gallma, cavala parechie volte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua fresca, et in q⁀sto modo serra piu bella et piu presto cotta: per fare ogni bello arrosto: P er fare bello arrosto de pollastri, de capponi de Capretti, ó de qualunche altra carne cħ meriti essere arrosta: prima se fosse carne grossa, fagli trare un boglio, excepto se fosse de vitello giovine, et poi lardala, come se fano li arrosti: Se fosse Cappone, Fasano, pollastro, capretto, ó qualunchaltra carne, cħ meriti arrosto, fa cħ sia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et subito cavala fore, et ponila in aqua freda, et questo se fa, azio cħ sia piu bella, & meglio se possa conciare poi lardala, zio, e, con lardo bactuto, & altre chose convementi odorifere onta bn̄, secondo el gusto del tuo gignore,: et drento se te piace gli poni de bone herbe con prune secche marasche, et viscioli, ó in tempo, delagresto: et altre chose simile: poi mittila ordinata: mente nel speto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad ascio ad ascio, perche sia bello & bono arrosto se deve cocere pian piano, et

ca. 2z°.

Per fare Carbonata. O gli lacarne salata cħ vergellata digrasso et magro īseme, & tagliala ī fette, & ponile accocer̄ nela padella & non le lassar̄ troppo cocere, Dapoi mittele in un piattello & gettavi sopro un pocho di zuccharo, un pocha di cannella, & un pocho di petrosello tagliato menuto, Et similemente poi far̄ de sūmata, o presutto giongendoli ī scambio da ceto del sucho daranci, o limoni quelcħ piu ti piacesse & farratte meglio bevere. Per cocer li Turdi, et farli el sapore. Oncia li tordi arrosto como se cōvene, Et poi togli de le amandole ben bianche & ben piste & mitti cō esse assai de sandoli A ccio chel sapor̄ sia rosso, & di stemperarelo cō un pocho di agresto & un pocho dibrodo giungēdovi del zenzevero & cānella assai, Et da poi passa questo sapor̄ per la stamegnia ī una pignatta, Et da poi ponila abollire per spatio dun quarto dun quarto dora, ó cīca Et como li tordi son cotti mittili in un pignattello & impielo del ditto sapor̄, Et sopra poi far̄ in un altro modo mettendo ali dicti tordi sucho de narāci ó de lomoni cō sale & spetie dolci Per cocer una testa de vitello, ó bove. Orto lovitello o vero lo bove Togli latesta & pelala con acqua calda como le porchette & nettala molto bene & poi la coci allesso, Et per suo sapor̄ togli agliata, Se tu la vorrai

rostir̄ arrostila nel forno & impiela di aglio & de bone herbe con spetie & altre bone cōdocente afar̄ il pieno, & ī questo modo, e, molto bona. Per conciare el cervello dun vitello. U ando latesta,e, cotta allesso caccia for̄ il cervello, & rompilo molto bene, Dapoi togli doi rossi dova, un pocho de pepe pisto, un pocho de agresto, & um pocho di sale, & ogni cosa miscola inseme col dicto cervello Et ponilo afriger̄ nela padella con un pocho di strutto Et como se comencia aprender̄ caccialo for̄ in una scutella, & ponvi di sopra dele spetie dulci, Et questa cosa vole esser̄ magnata subito. I glia le beccafiche & nettale molto bene nō cacciando ne movendo niente delle īteriori, Dapoi togli de le foglie de vite & mettegli dentro del sale, finochio, & um pocho di lardo & ī fascia le dicte becchafiche in quelle foglie, & mettele accocer̄ per spatio de meza hora, ó mancho percħ se cōceno presto sotto lacenere calda, Et se tu li voli arrostir̄ legale aquattro aquattro ī torno alspeto ꝑlatesta & per li pedi inseme ꞈEt questo si fa percħ nō gli guasti lo speto. Per conciar starne al modo catalano. Ogli la starna & cocila arrosto, & quando e cotta cacciala for̄, & sparti le ale & la polpa delpetto dal corpo de la starna, Dapoi mitti ~~in~~

in tal fesure

bene, & meschia tutte queste cose īseme Et da poi mettile ī laditta pancia, & ponila acocer̄ allesso, & fa cħ sia ben cotta. Ianta il coltello ī mezo del presutto, e ponilo al naso sel coltello ha bono odor̄ il presuttu, e, bono, & cosi per lo contrario, Et se tu lo voi cocer̄ & cħ duri piu tempo cotto, Togli di bon vino biancho, ó vero aceto, & altretanta acqua ma meglio serrebe senza acqua, & nel dicto vino fa bollir̄ il presutto tanto ch̄ sia mezo cotto, Et da poi levalo dal focho, & lassa el presutto nel brodo cħ sia fredo, Et da poi caccialo for̄, & ī questo modo sera bono & durara un bono tempo. Rincipalmente la sinnata nō vole essere troppo grassa, & vole esser̄ ben rossa, & cotta nel predicto modo del presutto, & simelmente le lingue, & quanto, e, piu grassa la lingua, tanto, e, miglior̄, & vogliono esser̄ un pocho piu cotte chel presutto, Et cosi ogni altro salato vole esser̄ cotto in questo modo. Per far un pastello de creste, ficatelli, et testiculi đ galli. Aglia ciaschuna delecreste in tre parti & li figatelli inquattro, & li testicoli lasciali sani & togli un pocho dilardo & taglialo ben menuto, ma nō lo batter̄ Et togli doi, ó tre once de bon grasso de vitello & battilo molto bene, & meglio farai cō la medolla del bove ó vero de esso vitello, & habi trenta

ó quaranta cerase brusche & secche, & cānella & zenzevero assai zuccharo & rafiuoli pochi & mesch‸ia tutte queste cose inseme, & fa un pastello & ponilo acocere nel forno, ó nela padella, Et quando, e ,mezo cotto togli un rosso dovo, & zafrano, & agresto, & batti īseme & mittele nel ditto pastello, & lassalo star̄ tanto cħ sia cotto. ꝑ cocer un pipione et farlo senza osse. Cconcia il pipione & nettalo molto ben̄, & fallo star̄ amoglio ī aceto ben forte per spatio de vintiquattro hor̄, & dapoi lavalo molto bene, & impielo de bone cose cō bone spetie, & cocilo allesso, o arrosto como ti piace, & inquesto lo trovarai sēza ossa. Per far che un pipione para due. Iglia un pipion̄ & pelalo molto bene senza acqua & guarda nō squarciar̄ niente lapelle, Dapoi caccia fore le interiori & riversa la pelle ī modo cħ resti sana, & cacciala for̄ & derizala, & impiela de uno pieno facto de bone cose, & parera un pipione, [...]integro, Dapoi acconcia el corpo del pipione, & coci luno & laltro allesso, ó arrosto como tipiace, Et se lo coci arrosto Togli un pocho de pane grattugiato & disale, Et quando il pippione, e mezo cotto gettali di sopra del dicto pane, & togli un rosso dovo & ogni el ditto pippione cō una penna tanto cħ facci un pocho di crosta, & dagli un pocho di focho cħ gli faccia

prender̄ color̄, Et ī questo modo par̄ cħ nō sia scorticato, & cosi parerādo doi. CApitolo. 2°. ꝑ far ogni manera de vivande, et primo: Per far bianco mangiare sopra caponi: ER FARNE dudici menestre, Togli doi libre de amādole, & pistale molto bene, Et accio cħ siano piu bianche tenile amoglio un di & una nocte ī acqua frescha, Et dapoi pistale molto bene, & quando sonno piste ponile un pocha dacqua frescha acciocħ non facciano olio, Dapoi togli un petto di cappon̄ & pistalo cō le ditte amandole, & togli lamollicha dun pane biancho, & mittila amoglio ī brodo magro de cappone, & pistala cō le dicte cose, & togli un pocho de agresto, meza oncia di zenzevero ben mondato accio cħ sia biancho, & meza libra ó, piu de zuccharo, & distempera tutte queste cose cō brodo magro di cappon̄, & passale per lastamegnia ī una pignatta ben netta, & poni la ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menandola spesse volte colcocchiaro, & lassali cocer̄ per spatio ꞈde mezahora, & quando e cotta mettevi tre oncie de bona acqua rosata, Et poi fa le menestre, ó vero copri il cappone, ó altra volatile cħ sesia de la ditta vivanda, & mādala ad tavola, Et se tu ne copri il cappon̄

al focho, & como comincia abollir̄ getta dentro quella materia, & dagli una volta colcocchiaro, Et como te par̄ cħ sia presa togli la dal focho, & fa le menestre, & mittivi dele spetie di sopra. zanzarelli verdi. A como e ditto di sopra, & nō gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde. Er fare zazzarelli ī bocchoncelli, ó bianchi, ó verdi, ó gialli fa la materia como se contene disopra secundo il colore cħ tu gli vorrai, & sia alquanto piu dura, & togli un cocchiaro piccino, Et quando il brodo comīcia abollir̄ fa li boccōcelli como una fava, & gettagli ad uno aduno nel brodo. Er fare zanzarelli bianchi piglia un pocho delacte deamandole & pane biācho grattugiato, & del biancho de ovo, & mitti de bon brodo de carne, & meglio serrebe di bon pollo grasso, In una pignatta cō un pocho di lacte damandole, Dapoi cōcili como e ditto di sopra. Farro con brodo de Caponi o alta carne. Er farꞈne dece menestre, In prima lo netta & lavalo molto bene, & cocilo cō bono brodo de cappone, ó daltro pollo grosso, & vole bollire assai, Et quando e cotto mittivi

Friger la fava. Ogli fava, & salvia, & cipolle, & fiche, & pomi como, e, ditto di sopra, & etiamdio alte bone herbe, & mescola ogni cosa īseme, & frigile ne la padella cō olio, & fāne una frittata & como, e, cotta cacciala for̄, & ponivi di sopra di bone spetie. Menestra de Carne. Iglia de lacarne magra di vitello cotta allesso, & battila menuta, & ponila abogliere ī brodo grasso, giongendogli una mollicha dipane grattugiato, & un pocho di pepe, & di zafrano, & lassala bollire ꝑ spatio di meza hora, Dapoi lassala un pocho rifreschare & togli ova, Caso grattugiato, Petrosillo, Ma- iorana, & Menta ben battuta cō un pocho dagresto, & sbatti queste cose īseme, & mettili cō ladicta carne menandola pian piano col co[...]cchiaro, Et tal menestra vole essere spessa como lo brodecto, Et similemente si pofare dele coratelle. Menestra de Trippe. E trippe vogliono esser̄ inprima ben nette, & ben lavate, bianche, & ben cotte cō uno osso dicarne salata per dargli bon sapor̄, & senza sale Acciocħ siano piu bianche, & como sonno cotte tagliale in pezzi piccini, & mettevi un pocha dimenta, di salvia, & di sale, & fagli dar̄ un boglio, Et dapoi fa le menestre, & mettevi di sopra de lespetie, & del cascio achi piace.

Et como sōno cotti mittili ī piattelli con bono caso, & butiro & spetie dolci. Maccaroni in altro modo. A la pasta nel modo sopraditto, & similemēte li farrai cocer̄ mettendo gli li fornimenti sopra scripti facendo lapasta un pocho piu grossa & tagliata molto menuta & sottile & si chiamano triti, ó formētine. Menestra de radici de petrosimolo. Iglia le radicin̄ del petrosimolo, & cacciane for̄ quel bastone dimezo, & nettale bene & falle ben cocer̄ ī brodo dicarne, Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo grasso dicarne cō un pocho di pepe & di zafrano. Etta li fonghi molto bene, & falli bollir̄ in acqua con doi, ó tre capi daglio, & cō mollicha di pane, Et questo si fa percħ danatura sonno venenosi, Dapoi cavagli fora & lassa ben colar̄ quella acqua in modo cħ restino sciutti, & dapoi frigili in bono olio, ó ī lardo, Et quando son cotti mettevi sopra de lespetie. N altro modo poterai aconciar̄ li ditti fōghi, cio, e, nettandoli prima molto bene, & poi nettargli sopra la bragia, & ponvi sopra dellardo & de laglio battuti īseme & del pepe, Et simelemente gli poterai acōciar̄ con olio, Et etiamdio gli poterai cocere cosi acconci ī una padella como se fosse una torta

bollir̄ prima cō unpocha dacqua como si fa il riso, Et simelemente se deveno cocere le lasange le tritte ó vero fermētin̄ Et tutte queste vivande di pasta deveno esser̄ gialle di zafrano, Excetto quando se coceno ī lacte. Menestra dherbette. O gli le foglia di viete, & un pocha di borragine & fagli dar̄ un boglio ī acqua chiara bogliente quando le mitti dentro, dapoi cacciale fore & battile molto ben̄ colcoltello, Et togli un pocho di petrosillo, & di menta cruda, & similemente le batti cole ditte herbe, Dapoi macinale bene nel mortale, & mittile ī una pignatta con brodo grasso & falle bollir̄ un pocho, Et se ti pare mettevi un pocho di pepe. Riso con lacte de mandole. Er farne dece menestre Togli una libra de amandole & mondale bene cħ siano biāche, Et togli meza libra di ~~sis~~ Riso, & lavalo doi ó tre volte cō acqua tepida, & ponilo al focho cō acqua chiara & fallo ben cocer̄, Dapoi caccial for̄ & ponilo asciuccar̄, Dapoi pista molto bene le ditte amādole bagnandole & sbroffandole di sopra spesso con un pocha dacqua frescha Accio cħ non facciano olio, & distemperale cō acqua frescha & passale per lastamegnia & mitti abollire questo lacte in una pignatta giongendovi meza libra di zuccharo fino

Et como comincia abollir̄ mittivi dentro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho voltando spesso spesso col cocchiaro Accio cħ non pigli fume, & fallo bollir̄ per spatio de meza hora, Similemente poterai cocer̄ lo ditto Riso con lacte di capra ó cō altro lacte, Et per cħ simelemenestra piglia volenteri il fume, quando ne pigliasse, Il modo da cacciarlo & questo, Caccia for̄ la menestra de la pignatta, & guarda non toccar̄ il fundo, Et ponila in unaltra pignatta netta, Dapoi togli una pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua frescha, Dapoi premi for̄ lacqua & mitti la pezza cosi doppia sopra la pignatta dela menestra, & lasciavella star̄ per un quarto dora, & bagniala unaltra volta & rimittila sopra la pignatta se sera necessario, & in questo modo il fume si cacciara fore, Ne trovo miglior remedio per cacciare q⁀sto fume, Et simelmente fa al farro. Mandolata. Er farne octo menestre Togli una libra de amandole monde & bianche, & pistale młto bene bagnandole spesso cō acqua frescha como e, ditto disopra Accio cħ nō facciano olio & agiongivi una mollicha di pane biancho Et distempera ogni cosa con acqua frescha, Et passa per la stamegnia & mitti ī una pignatta abollir̄ sopra la brascia,

Et lassala bollir̄.

mita cō la mandole agiongendovi la mollicha dun pan̄ biancho, & meza libra di zuccharo, cō un pocho de zenzevero, Et se voi cħ sia giallo vi mitterai un pocho dizafrano, & tutto il passarai per la stamegna, & mettiralo accocer̄ como, e, ditto in laltro capitolo precedente, Et posto al focho ve mettirai di sopra quellaltra mita di fiori sopra scripti cosi integri, Et quando sia cotta asufficientia farai le menestre mectendogli disopra de bone spe~~tie~~ tie dolci. Et se atempo di carne vorrai far̄ la dicta menestra gli metterai tre rossi dova, & distemperarala con brodo di pollo grosso, ó altro bon brodo passandola per lastamegna, & mettendogli il zuccharo con le altre spetie cō ifiori integri como, e, ditto di sopra. Ma nota quando cħ sia meza cotta da giongervi doi once de bono strutto, ó di butiro frescho. Zanzarelli bianchi. Er farne dece menestre In primamente pigliarai una libra da mandole monde & piste como e, ditto di sopre pistando cō esse un pocho di fior̄ di sambucho, & distemperale cō acqua frescha passandole ꝑ la stamegnia, Et quando vederai haver passata la quantita de octo menestre mettirai questa materia cosi liquida accocere ī un vaso servandone prima de la ~~c~~

cruda la quantita de un bicchiero comuno, & prenderai doi molliche di pane biācho ben grattugiato, & prenderai dece albumi, ó bianchi dova, Et quel bicchieri de lacte sopraditto cō il pane grattugiato & tutte queste cose battirai in seme, [...]agiō gendovi meza libra di zuccharo quando ilatte preditto al principio cominciara abollir̄ gli mectirai di sopra questa altra composition̄, & nō la moverai ne moverai niēte cō il cocchiaro. Poi como laved[...]erai pigliata īseme, farrai lemenestre mectendogli sopra dele spetie dolci. Bianco mangiar̄ al m˚ Catalano. Er farne dece menestre habi una libra de amandole ben mondo & ben piste, lequali distemperate cō brodo di pollo grasso, ó altro bon brodo passandole per lastamegnia le mectirai abollire in un vaso ben necto Agiōgendovi doi once di farina de Riso stemperata & passata cō illacte dellamandole, & lassarai bollir̄ per spatio de una hora movēdo & menando sempre cō il cocchiaro Agiongendovi una meza libra & un petto di cappone ben ben trito & pisto, il quale sia stato cotto dal principio nel dicto lacte, Et quando tutta questa cō positione sera cotta tu ve agiongerai un pocha dacqua rosata, & facēdo lemenestre tu mectirai di sopra delespetie dolci. Capitulo .3º. ꝑ far ogni sapore.

Torta bolognese. Igliarai altretanto casoto como, e, ditto nel capitolo di sopra de la torta biancha, & grattalo, Et nota, cħ quanto, e, piu grasso il cascio tanto, e, meglio, poi habi de le vietole, petrosillo, & maiorana, & nettate & lavate cħ lav~~a~~rai battile molto bene cō un coltello, & mettirali īseme cō questo Cascio, menandole & mescolandole cō le mani tanto cħ siano bene ī corporate, agiongendovi quattro ova, & del pepe quanto basti, & un pocho di zafrano, Item di bono strutto ó vero butiro frescho, mescolando & ī corporādo tutte queste cose molto bene īseme como ho ditto, Et questo pieno mettirai ī una padella cō una crosta di sotto & una di sopra da endoli il focho temperatamente, & quando ti par̄ cħ sia meza cotta percħ para piu bella cō uno roscio dovo battuto cō un pocho di zafrano lafarai gialla, Et acconoscer̄ quando ella e cotta ponerai mente quando lacrosta di sopra si levara & alzara ī suso cħ allora stara bene & poterala levare dal focho. Herbolata de maio Iglia altretanto cascio frescho como, e, ditto di sopra & pistalo molto bene, & habi quīdici ó siđici bianchi dova cō un quarto vel circha di bon lacte, & pigliarai dele vietole ī bona quantita, cio, e, per la ma

per tucto, Et fornita chella sera dicocer̄ gli mectirai di sopra del zuccharo, & et de acqua rosata ī bona quantita tāto cħ basti. Ava il Riso & nettalo molto ben̄, & fallo cocer̄ ī lacte ó ī bono brodo grasso tanto cħ sia ben cotto, & poi il cavarai fora sopra ad un tagliero & lassaralo asciucchar̄ & pigliarai un pocho di bono cascio fresco pistato molto bene giungendovi dece biāchi dova, del zuccharo, & dellacqua rosata, Et anchora piacendo ti vi poterai metter̄ un pocho di lacte quanto tene un piccholo bicchieri, Et mescolato bene ogni cosa īseme la metterai bene acocere ī la padella observandoli quello ordine & modo cħ e ditto di sopra delatorta biāca, Et nota cħ questa richiede & vole minor̄ quantita di cascio cħ laltre torte sopra scripte. Etta molto bene il farre & fallo cocere in bono brodo grasso, & cavalo for̄ ad asciucchar̄ como se ditto del Riso, Et pigliarai una libra di cascio frescho, & meza libra di bon cascio vecchio, facēdo pistar̄ luno, & laltro grattar̄ como saccostuma di far̄, Et haverai una vētrescha di porcho, ó una tetta di vitella tanto cotta cħ quasi sia disfatta, & ben battuta cō il coltello, giongendoli de bon̄

cħ siano un pocho colorite di sotto & di sopra, Et cavandole apezo apezo le metterai ne lo piattello buttandoli di sopra del Zuccharo & dellacqua rosata, Similemente poi far̄ ī tempo quadragesimale, mettendo lo lacte de amandole ī loco dellaltro lacte sopra ditto Et frigendolo in bono olio, Itē il riso poterai aconciar̄ ī questi doi modi sopra dicti. Abi le Cerase de le piu negre cħ tu trovi, & cavatene fora le ossa macinarale molto bene nel mortale, & habi de le rose roscie battute molto bene colcoltello, cō un pocho di cascio fresco, & un pocho di bon cascio vechchio, Agiꞈogendoli dele spetie, cio, e, Canella Zenzevero, & pocho pepe, & del Zuccharo, & mescolarai molto bene tutte queste cose Agiongendovi etiam tre o quattro ova secundo laquantita cħ vorrai fare & cō crosta di sotto la metterai acocer̄ abello agio ī la padella, Et quando sia cotta gli metterai di sopra del Zuccharo, & dellacqua Rosata. Abi ligamari & falli allessar̄, & dessi caverai tutto quello cħ e bono, & pistaralo mƚto bene nel mortale, & farai di bon lacte de amandole bene stretto, passando le dicte amandole ó lacte per lastamegna, cō un dacqua Rosata, & non avendone, ī loco

per lamatina ī loco freschissimo. Suppa de lacte de seme de canape. Arai bollīr un pocho lasemenza de la canipa tanto cħ sincominci ad aprīr la cortecce & pistala molto bene nel mortale mettendo con essa un poche de amandole monde & distemperandole cō acqua frescha le passarai per lastamegna, Poi le mettirai abllir̄ un pocho agiognendoli un pocho disale & di zuccharo abastanza Item un poco di pepe si al gusto ti piace, & unaltra volta lo lassarai bollir̄ per spatio quanto diresti un miserer̄, & haverai del pane tagliato ī fette brusculate un poco, & per ordine asolo concerai ī piattello ó scudella le ditte fette di pane buttandovi suso dequello lacte de laditta semenza di grado ingrado secundo cħ andarai conciādo il pane, & finalmente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane cħ nō si sconci, Et unaltra volta lo remettirai di sopra, & questo farai doi ó tre volte, Poi gli mettirai di sopra per tutto de bone spetie dolci & mandala ad tavola. Diriola. Onciarai lapasta ī forma dum pastello, & im piela ben di farina cħ sia deritta cocendo la ī lapadella tanto cħ sia un poco secca Et facto questo cava for̄ la ditta farina, & prendirai alcuni rosci dova, de lo lacte, del zuccaro, & de lacānella

liquida per cħ possi far̄ le frittelle tonde con mano ó ve ī quale altra forma tipiace mettendole afriger̄ īn bono strutto, o, botiro o vero ī bono olio, & calde calde le manda ī tavla. Frictelle de bianco de ovo, fior de farina, et caso fresco. Bservarai lordine & modo descripto nel capitolo precedente excepto cħ in queste frittelle non hai ametter̄ lacte ne fiori di samboco. Frictelle de gioncata, et lacte quagliato. Iglia|laioncata, & cō la gliata mittila ī lastamegna tanto cħ ne sia bene uscito quello sero o aqua fa la ditta ioncata, Et facto questo prendirai q⁀lsero rimasto ī la stamegna, & cō un poco di fior̄ di farina, di biancho dovo secundo laquantita cħ vol far̄ colzuccaro & dellacqua rosata mescolarai queste cose bene īseme, Et questa tal compositione non vole essere troppo stretta, facendo queste frittelle cō il cocchiaro a poco apoco grande ó, piccole como ti piace, & farale friger̄ in bono strutto ó butiro cħ sia bene staionate. Frictelle de riso. A cocer̄ il Riso molto bene nelo lacte & cavandolo fora per farne frittelle observarai lordine & modo scripto di sopra

spetie, et questa compositione se venisse troppo stretta agiognivi un poca dacqua Rosata, & habi le fiche secche aperte & buscꞈiate dal canto disotto cio, e, dal fior̄, & la impierai molto bene di questa compositione frigendola ad ascio ī bono oglio infarinādole poi un pochetto di sopra. A allessar̄ il pesce, & pista molto bene de lapolpa sua piu bianca, & haverai un pocho dilacte damandole bene stretto, & un pocho di fior di farina cō del zuccharo, & queste cose distemperarai cō poca de acqua Rosata ó daltra aqua comuna, poi fa le frittelle ī cħ forma ti piace, & frigile in bono olio. Frittelle in forma de pesce. Onda de le amandole & falle bianche, & habi de la polpa di qualcħ bon pesce, & pistarala molto bene īseme cō lamandole agiognendovi ancora apistar̄ delluva passa con un poco di zuccharo, Item un poco di petrosillo & di maiorana tagliate menute cō bone spetie & un poco di Zafrano, & haverai apparecchiata una pasta sottile amodo di quella cħ si fanno le lasagne, concludendo & ligando ī la ditta pasta pezzi magiori ó menori como tipiace di questa compositione, Poi haverai le forme de ligno cavate|ī modo & forma di pesce di varie qualita & ma

in mezo olio, & ī mezo botiro. Pastinache grosse. Ettirale molto bene, & cavatone fora q⁀llo core|cio, e, quello duro cħ hanno nel mezo le farai allessar̄, & cotte cħ serāno lenfarinarai molto bene, & Poi le frigirai in lolio. Capitolo per cocer ova in ogni modo. Frictata. Attirai lova molto bene, & īseme un poca de acqua, & un poco dilacte per farla un poco piu morbida, Item un poco di bon caso grattato, & cocirala in bon botiro per cħ sia piu grassa Et nota cħ per farla bona non vole esser̄ voltata ne molte cotta, Et volendola fare verde, prendirai similmente le cose sopra ditte giognendoli del suco de q⁀ste herbe cio, e, vieta, petrosillo in bona quantita, borragine, menta, maiorana, salvia ī minor̄ quantita passando il ditto suco poi cavarai piste le herbe molto bene ꝑ la stamegna, Et ꝑ fare ī unaltro modo frittata cō herbe prēdirai le sopra ditte herbe & tagliale menute le frigirai un poco ī un bon botiro, o, oglio mescolandole cō lova, & laltre cose sopra ditte farai la frittata & cocirala diligentemente cħ sia ben̄ staionata & non troppo cotta.

petrosillo, maiorana, & menta tagliate menute, agiognendovi uno ó doi bianchi dova, o piu secundo laquantita cħ voli far̄ cō le spetie dolci ó forti como ti piace, Et questa tale compositione mescolato ogni cosa īseme farai gialla cō il Zafrano, Et impierane quelli bianchi dova sopra ditte frigendole in olio molto ad ascio, & per farli di sopra il suo sapor̄ conveniente prendirai alchuni di quelli rosci dova cħ sonno rimasti cō un pocha duva passa, Et pistati īseme molto bene, li destemperarai cō un poco de agresto & un poca di sapa, cio, e, vin cotto, gli passarai ꝑ lastamegna giognendovi un poco di zēzevero, un pochi di garofoli, & di Canella assai facendo bollire un pochetto q⁀sto tal sapor̄, Et quando le ditte ova voli mandar̄ ad tavola buttagli disopra q⁀sto sapor̄. ova sopra la graticula. Atti doi ova fresche molto bene, & fa scaldar̄ una patella vota tanto cħ sia ben calda & buttagli dentro queste ova battute lasciandole andar̄ ꝑ tutta la patella amodo duna frittata ben sottile como una carta, Et quando ti par̄ ben cotta piecala in quattro quatri cħ venga quatra amodo dun quatretto, Et quella mettirai sopra lagraticula, rompendoli dentro tante ova fresche quante ti parera cħ possino caper̄ di sopra dandoli il foco di

sotto & disopra temperatamente amodo duna torta, sopragiognendovi del zuccaro & de la Canella, & quando tipar̄ cħ le d⁀ce ova siano prese le mandarai ī tavola, le vandole de lagraticula cosi como stanno inquello suo quatretto Ova nel speto. Calda molto bene il speto, & ficca lova dentro per longo ó per traverso como ti piace, & falle voltar̄ al foco amodo darrosto, Et quando ti parono cotte, cavale fora, & mandale ad tavola. Ova in patelletta. Etti di bon botiro nelle patellette o [...]ame & lascialo scaldar̄ un poco, & habi apparecchiati irosci dellova fresche seperate dal biancho se piu ti piaceno & mettile acocer̄, mettendoli del zuccharo & de la Canella, & dalli focho sotto & sopra como ad una torta temperatamente cħ nō siano troppo cotte, Poi gli mettirai sopra un poco di suco daranci, ó dacqua Rosata. Ova in cenere calda. Etti le ova fresche ne la cener̄ calda voltandole spesso cō diligentia, cħ da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente, Et quando sudano ben forte cavale cħ son cotte. Ova tuffate con la sua cortece Etti le ova fresche ī lacqua freda, & falle

laltra ī un piatto ó altro vaso, & di sopra gli mettirai tanta de la ditta salamora cħ stiano ben coperte, & aquesto modo le poterai salvare. Salpam. Ole esser̄ per sua qualita fritta cavatone prima for̄ tutte le budelle cħ ha molta trippa, & quando la voli rostir̄ per cavarne le budelle gli farai menor buco cħ sia possibile. Goze. Allo allessar̄ per cħ de sua natura, & qualitate ~~o~~ e, meglio allesso cħ altrimēte. Scorfeno. Uando e grande vole esser̄ allesso, Et qando, e, piccolo vole esser̄ fritto. I occhiali sōno meglio fretti ó arrosti cħ non allessi. L sorgo e bono fritto ó arrosto como tipiace. Morena. Alla prima scorticar̄ ó pelar̄ con lacqua calda, & butta via la testa & un pezu de la coda & frigila bene, & per suo sapor̄ dalli salsa verde cħ senta daglio. Maccarella. Ogliono esser̄ fritte, & anco sonno bone allesse con il pepe & petrosillo. Cefalo. Uesto pesce per sua natura & qualita

vole esser̄

glidarai la salsa verde ó vero lagresto verde. Roviglioni. Rigili simelemente, & dalli quello sapor̄ scripto nel capitolo pr[...]ecedēte. Uselie. L suo naturale e de frigerlo, ma anchi allesso, e, bono & arrosto. Tordo marino. Allo allessar̄ si, e, grosso, [...]& si, e, piccholo faralo friger̄, & ꝑ suo sapor̄ gli darali la mostarda. Agoni daqua dolce. Erāno boni allessi col petrosillo, de botiro & de le spetie, simelmente sonno boni fritti col suco daranci di sopra ó agresto. Sardelle. L suo naturale e de frigerle & ancora le poi arrostir̄ se te piace, & mettili suso del suco de aranci o agresto mescolato cō un pocho dolio. I polpi & pesce vile, & de nō farne stima cocilo adunque como ti par̄. Granci. Alli ī quello modo cħ e ditto de li gamari nel suo capitolo, & cō essi darai per suo sapor̄ laceto. E languilla ne ditto ī unaltro capitolo

in bono olio gli mettirai di sopra questo sapor̄. Gelatina de pesce. Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto, & per cħ piu se conservi & duri gli mettirai poca acqua, & molta spetiaria, Et per cħ sappi qual pesce e migliore & piu substantioso da fare brodo per gelatina, ti dico cħ latenca elluccio, e quanto piu sōno grassi & grossi, tanto sōno meglio, Et nota cħ questo tale pesce non vole essere raschiato, ma solamente aperto, & vole esser̄ ben fresco cocendolo bene ad ascio in poco brodo tanto cħ solamente stia coperto, & questo ꝑ chel brodo prenda piu substātia, Et quando ti pare cħ sia il pesce ben cotto cavalo fora & scorticalo tucto & mettilo da parte, ma la sua pelle remettirai ancora abollir̄ nel brodo per un pezo Er quando ti parera cħ habia bollito abastanza colerai molto bene il ditto brodo observando tutto lordin̄ el modo descripto nel capitolo de lagelatina de lacarne: cosi ī farla chiara & bella coin ogni altra cosa ricordandoti cħ q⁀sta vole havere & sentir̄ piu di spetie, & poterai ī questo tal brodo metter̄ in gelatina di pesci marini cotti da parte & seperati, Item dogni altra rascion̄ di pesce cħ piu ti piacera.