**AL NOME DI DIO. AM*EN*.** [f° 94r°a]

**INCOMI*N*CIASI IL LIBRO DE LA COCINA**

**Dei Cauli.** [**.j.**] [n° 1]

**A fare i cauli bia*n*chi bene cotti.**

**T**olgli i torsi del caulo, e mo*n*dalibene, sì che de le fro*n*di nie*n*te ce rimagna; e tro*n*cali nel tenero de la cima; e qua*n*do bolle la pe*n*tola co*n* oglio *e* aqua, gittavi dentro i detti torsi, overo bia*n*cho de cauli, e mettivi del bia*n*cho de finocchi. E falli ta*n*to bollire che sia bene spesso. E se vuoli, puoi pone*r*vi de*n*tro oglio, o brodo di ca*r*ne o di capone. Pepe, polvere di spetie. Ova debattute, çaffarano a colorare; e dà al sig*no*re.

RecCulLibM I 1 Si vis caulles albos bene parare, monda tursones eorum, ita quod de frondibus nihil remaneat; et dum olla cum aqua super ignem bullierit, pone intus tursones sive albedinem caullium scilicet cum aqua predicta, et apposita ibi albedine feniculi, fac tantum bullire quod sint spissi; et loco olei, addere poteris brodium carnium quarumcumque.

**A fare i cauli verdi co*n* ca*r*ne.** [n° 2]

**T**olgli le cime dei cauli sane, e gittale nella pentola buglie*n*te co*n* la ca*r*ne, e falli bullire. E cavali e metti nell’ aqua fredda. E, tolto d’altro bruodo i*n* un’ altra pentola, mettivi del bia*n*cho dei finocchi. E qua*n*do è hora del ma*n*giare, poni i detti cauli col brodo nella pe*n*tola p*re*d*i*c*t*a; e fa bullire un poco; e puoi metta*r*vi brodo di ca*r*ne, di capone, o oglio.

RecCulLibM I 2 Ad caulles virides secundum usum imperatoris, accipe cimulas caullium sanas et in caldaria bulliente cum carnibus pone et fac bene bullire. Et inde extractis, pone in aqua frigida. Accepto alio brodio in quodam alio vase, addas albedinem feniculi et fac eam bullire. Et cum fuerit hora comestionis, pone predictos caulles cum brodio in vase predicto et facias totum parum bullire.