

LIBRO DELLA COCINA

Anonimo Toscano



This text of a cookbook from Italy from the 1300s to 1400s is from the University of Marburg, Germany. I have edited it slightly and added a hyper-linked Table of Contents for ease of use. For my notes on this text and two others, visit my website, [Candida Martinelli's Italophile Site](http://www.candida-martinelli.com), and specifically my page about [Ancient Italian Cookbooks](http://www.candida-martinelli.com/ancient-italian-cookbooks).

(c) You may use this digital version for scholarly, private and non-profit purposes only. Make sure that you do not violate copyright laws of your country in using this file. Do not remove this header from this file. URL of plain html text file: <http://www.staff.uni-marburg.de/~gloning/an-tosc.htm>

Dei cauli. 1

De le foglie minute, et dei finocchi. 2

Salsa di finocchio. 3

De' senacioni; cioè in più modi. 3

De la senape. 3

De li sparaci. 3

De le lattuche. 3

De le zucche. 3

De le pere. 4

Di cipolle. 4

De' porri. 4

De' naponi, ovvero navoni. 5

De' raioncelli. 5

De le rape. 5

De' ceci. 6

De' peselli. 7

Peselli con carne. 7

De le fave sane. 7

De le fave infrante. 8

De le lenti. 8

De' fasoli. 8

De' fungi. 9

De la composta. 9

De' brodi: e primo, de brodo granato. 10

De la gelatina di pesce. 11

Del brodo del pesce. 11

Del paparo. 12

De la grua. 12

Del brodo saracenco. 12

Del brodo dei capponi. 13

De le starne. 13

De la gratonia. 13

De' crispelli, ovvero frittelle ubaldine. 13

De' guanti, cioè ravioli. 14
Di salsiccie, o vuo' tortelli di pesce. 14
De' crispelli di carne, o vero tortelli e ravioli. 14
De le gualdaffe di ventri et caldumi. 15
Dei detti gualdaffi e caldumi. 15
De la corata e ventre di porco in caldume. 15
De li savori. 15
De la peverada. 16
De' civeri di lepore e altre carni. 16
Di sommacchia di polli o di uccelli. 16
Di limonia di polli. 16
Di gratomea di polli, uccelli et pesci. 17
Di romania di polli. 17
Di agliata bianca con li capponi. 17
De' blanmangieri. 17
De la festiggia. 18
A empere un pavone. 18
A empere una gallina. 18
A empire uno vitello. 19
A empire uno castrone. 19
A empere una spalla, o altro membro. 19
A empere un ventre. 20
A empere budelle. 20
De la suppa. 20
Del pastello romano. 20
Del pastello dei capretti. 20
Del pastello di uccelli vivi. 21
De la torta parmesana. 22
De la torta di capponi, fagiani, uccelli, coratelle e pesci. 22
De la casciana. 23
Del coppo di polli o d'altri uccelli. 23
Del coppo d'altre cose, e da ciascun giorno. 23
Del pastello di anguilla. 23

Del coppo di lampreda. 23
Del pastello de le trote e d'altri pesci. 24
Del polpo. 24
De la seppia. 24
Del nero e de la seppia. 24
Del pesce calamaro. 24
De l'interiori e budelli di pesci. 25
De la gratonata di polli. 25
De sardamone di carne. 25
De la fromentiera col pollo. 25
Del farro di spelta. 26
De la zeunia di colombi, polli e altri uccelli. 26
De le ova piene. 26
Dei tomacelli, ovvero mortadelle. 26
De li fegatelli. 27
Del coppo di latte caprino, o pecorino. 27
De la gelatina di pesci senza oglio. 27
Del giardino. 27
Del dulcamine, cioè frittelle non quaresimali. 27
De li erbati. 28
De le lasagne. 28
Del mele bullito co le noci, detto nucato. 28
De li tortelli. 28
De la ioncada. 28
De la paniccia col latte. 28
Dei savori: e prima del sapore per l'arrosto. 29
Dei savori con li pippioni 29
Del sapore con la grua. 29
Savori per papari e per porchetta. 29
Sapore per malardi et anatre. 29
De la pastringa. 29
Del solcio dei piedi d'uccelli et di capo di porco. 29
Del cascio arrostito. 30

Dei cauli per li 'nfermi. 30

De l'erbe minute. 30

Per li costipati, stitici, e che non orinano. 30

De le zucche. 30

Dei ceci per l'infermi. 31

De le lattuche. 31

Dei peselli freschi per li 'nfermi. 31

De l'amandolato et del farro per li 'nfermi. 31

De la tria genovese per li 'nfermi. 31

Riso per li 'nfermi. 31

De la farina per infreddati. 31

De le triglie per li 'nfermi. 32

De' pomi lessi per li 'nfermi. 32

De' pomi arrostiti. 32

A cocere prestamente e bene uno arrosto. 32

De la insalseggiata di cipolle. 32

A trarre il sale de la pentola. 32

A cavare il fumo del mangiare. 33

Frittelle nuove. 33

A chi non avesse levame. 33

A fare agresto. 33



Dei cauli.

A fare i cauli bianchi bene cotti. Togli i torsi del caulo, e mondali bene, sì che de le frondi niente ci rimagna; e troncali nel tenero de la cima: e quando bolle la pentola, con oglio et acqua, gittavi dentro i detti torsi, o vero bianco de' cauli, e mettivi del bianco di finocchi, et falli tanto bollire, che sia bene spesso. Et se vuoi, puoi ponervi dentro oglio, o brodo di carne, o di cappone, pepe, polvere di spezie, ova dibattute, zaffarano a colorare ; e da' al Signore.

A fare i cauli verdi con carne. Togli le cime de' cauli sane, e gittale nella pentola bugliante con la carne, e falli bullire; et cavali e metti nell'acqua fredda. Et tolto d'altro brodo in un'altra pentola, mettivi del bianco dei finocchi; et quando è ora del mangiare, poni i detti cauli col brodo nella pentola predetta; fa' bullire un poco, e puoi mettervi brodo di carne di cappone, o oglio.

Dei predetti. Togli i cauli e poni a cocere con carne di castrone, o di porco, o carne insalata; e mettivi dentro del bianco del finocchio e del petrosello, e mesta forte. Poi cavatane la carne, mesta i detti cauli, sì che sieno bene triti. E dentro puoi mettervi ova

dibattute, pepe, zaffarano, polvere di spezie. E possono fare a questo modo el dì de digiuno, con oglio, con pesce insalato.

Dei predetti. Togli le cime dei cauli, e falle bullire: poi le cava, e friggile nell'oglio con cipolle tagliate, e bianco di finocchi, e pome tagliate; e poni dentro un poco di brodo: et poi fa' le scudelle, e gittavi su de le spezie. Possonsi eziandio fare con lo lardo, col cascio e con l'ova perdute, et ponervi de le spezie; e dara' al Signore.

De le foglie minute, et dei finocchi.

Togli spinacci, treplice biete; scieglile bene, et fa' bullire. Poi le cava, e battile col coltello fortemente: poi togli petroselli, finocchi, anesi, cipolle, e battile e tritale col coltello, e soffriggi con olio bene; e prendi altre erbe minute e soffriggile insieme, e mettivi un poco d'acqua, e lassa bullire, e mettivi del pepe e de le spezie; e da' mangiare. In questo modo si possono ponere dentro ova dibattute, polpa di pesce senza spine, carne di castrone e di porco; o carne insalata, e diversificare, secondo pare a la discrezione di buon cuoco; e torre maggiorana, trasmarino, petrosello con bone pesce o carne battuta, porestine fare mortadelli, comandelli e molte altre cose: a questo modo puoi torre erbe domestiche, ovvero salvatiche, se d'orti non si potesseno avere.

Del medesimo mangiare con la borraggine. Togli borraggine, spinacci e biete treplice e simili: poni in acqua fredda a bullire; poi gittata via l'acqua, s'attritino forte col coltello: poi rimetti a cuocere con latte d'amandole, e, messovi dentro battuto di tinca, potrai dare la Quaresma al Signore, con le spezie e con zaffarano, messovi del zuccaro.

Del predetto. Anche tollendo finocchio intero, bullito, cotto con cennamo, pepe e zaffarano, e mettivi ova perdute e carne di polli, o altra carne, o quello che tu vuoi.

Del predetto. Anche tollendo erbe minute odorifere, bullite, battute, cotte col petto de la gallina, peste nel mortaro, et aggiunte de le foglie, si possono dare al Signore, o a l'infermo per avere soluzione di ventre.

Del predetto. Togli finocchio bianco trito minuto, e poi lo fa' friggere con un poco di bianco di porro trito minuto, con ovo o lardo, e ponvi un poco d'acqua e zaffarano e sale, e fa' bullire, e ponvi ova dibattute, se vuoi, dentro.

Del predetto. Togli finocchio bene lavato, poi fa' allessare, e gittata l'acqua, friggilo con oglio, o lardo, sale, e da' mangiare.

Salsa di finocchio.

Togli fiori di finocchio, e pesta nel mortaio; ponli del zaffarano, noce moscada, garofani, cardamone, ventello d'ovo, e distempera con lo zaffarano; et è bona salsa nel mese di settembre, con ovi.

De' senacioni; cioè in più modi.

Togli senacioni, et ... adunali tagliati minutissimamente, et lavati bene in l'acqua calda, et premuti; et poni a cuocere in un'altra acqua cum carni di porco et sale abbastanza, o con altre carni.

Dei predetti. Togli senaciones bulliti, bene triti col coltello, e poni a friggere con cipolla, non molta. E anche li poni in altra acqua cum oglio e sale. Et questo mangiare giova a chi non può orinare per lo vizio de la pietra.

Item, a usanza di marchesi. Togli cimole di cauli, che si dice rapazoli, ovvero cimole di rape tenere, e poni a cocere; e quando sono cotte, poni a friggere con oglio, con porri o cipolle, o senza l'uno e l'altro. E puossi fare sì che ciascuno stia per sé, ovvero coniunti insieme.

De la senape.

Togli cimole di senape e fa' bollire in acqua; e gettata via l'acqua, fa' friggere in padella con oglio e sale, ovvero le poni con carni a cuocere.

De li sparaci.

Togli li sparaci, e falli bollire; e quando sieno bulliti, ponli a cocere con oglio, cipolle, sale e zaffarano, e spezie trite, o senza.

De le lattuche.

Togli lattuche con latte fresco di capra, del mese d'aprile, con spezie e torli d'ova, e lardo fresco, e carni di porco. Questo mangiare si chiama mangiare di lattuche, perciò che si fa di midolle di lattuche.

De le zucche.

Togli zucche novelle tagliate e lavate con acqua calda, e premile fortemente in un panno, e ponansi a cocere con carne di porco fresca, e pepe e zaffarano.

Altrimenti. Anche togli zucche novelle, e lavale e premile fortemente, e con ova cotte, e con cipolle, e cascio trito fortemente, e gittale in acqua bullita, col pepe e col zaffarano, e oglio a sufficienza, e sale. E di tali si possono fare ravioli con carne battuta mista, e anche pastelli.

Altrimenti. Togli zucche secche, et polle a mollo con acqua calda, al vespero; e quando sono mollificate, tagliale minute, e taglia sopra la taola, con cipolle, e con oglio, pepe e zaffarano: soffriggi e poni in civero, fatto di aceto e mollena di pane, a cocere. E a tale modo si può fare con latte d'amandole, pepe, cruoco, sale e oglio e con latte di noci.

De le pere.

Togli pere fresche e mettile in acqua a mollare; e, gittata quella acqua, polle a bullire in altra acqua con sale et oglio, e poca cipolla a soffriggere con spezie e zaffarano in poca acqua, e poni a cocere: e quando saranno cotte, menestra un poco di spezie in scutelle. E similmente puoi fare in poco di latte d'amandole senza oglio e senza cipolle, ponendo un poco di zuccaro e un poco di sale.

Di cipolle.

Togli cipolle tagliate e lavate bene con acqua calda, e metti a cocere con carne e cascio, pepe e zaffarano; e poi ponevi ova dibattute, pepe e croco, se vuoi, e spezie in scudelle.

De' porri.

Togli porri bianchi, a uso di Toscana, triti o tagliati minuti, lavati con acqua calda, e poni a cocere con uno pezzo di carne fresca, e poi trita la detta carne coi predetti porri e col pepe et zaffarano e ova dibattute; e sovraggiogni carne di porco, o altra, e da' mangiare; e poni spezie in scudelle.

Altramente a tempo di digiuno. Togli porri tagliati, ben lavati e premuti, e poni a cocere con oglio e pane trito, o grattato, distemperato con ova, pepe e cruoco; e ponvi ova sperdute, e cascio tagliato, e da' a mangiare.

Altramente. Anche i porri fessi in quattro parti, e ben bulliti e cavati da l'acqua, si possono friggere con oglio, sale e pepe, sopra le scudelle a tempo di Quaresima.

Altramente con carne. Togli porri bianchi, tagliati minuto e ben lavati, e cuocili con carne di castrone; e cotti da' mangiare con spezie.

Altramente. Togli porri bene lavati e lessati: poi li cava, e tritali minuti col coltello, e poni in padella o altro vaso a friggere con oglio e sale, ovvero lardo. E poni in acqua a cuocere e ciminium trito e ova dibattute e cruoco, e, se vuoi, ponerai carne di porco, o di castrone, o quello che ti piace.

Altramente. Togli porri interi, bene lavati, e fessi in quattro parti, e lessali un poco: poi cavali, e poni in taola a scolare; poi toglì farina, e distempera con acqua calda un poco, e mena nel catino co la mescola fortemente, e con sale dentro. Poi toglì quelli porri a pezza a pezza, et involgi in quella pasta; e poi friggili con olio ad abbondanza.

De' naponi, ovvero navoni.

Togli i capi di navoni, falli bullire un poco; dapo' sciugali un poco; poi li poni a cuocere nel lardo dei polli. E se vuoi farli coloriti, ponvi cruoco, ovvero ova dibattute, distemperate col detto brodo. E puoi ponervi ovi, carne appezzata o tritata, e latte di capra, quanto tu vuoi.

De' raponcelli.

Togli raponcelli, bene bulliti in acqua, e poni a soffriggere con oglio, cipolla e sale; e quando sono cotti et apparecchiati, mettivi spezie in scudelle.

Altramente. Togli raponcelli, ovvero paperdelli con olio e sale e cascio grattato e ova dibattute; e giongevi su cascio e ova perdute, nel dì del sabato.

De le rape.

Togli rape bullite colle foglie, e polle a cocere con carne di bue, e pepe, e cruoco. E quando sono cotte, le poni in scudelle per la comune famiglia.

Altramente. Togli i capi de le rape, senza foglie, taglia e fa' bullire in acqua. E gitta via quella acqua, poni a cuocere con cappone o altra carne, e colorale con cruoco e pepe. E poste in esse ova distemperate, cascio secco tagliato e ova lesse, mettivi su latte di capra, e da' mangiare.

Altramente. Togli rape senza foglie, mondate di corteccia, bullite e sciette, e poni a cuocere con sale e latte di noci, e ponvi pepe e cruoco.

Altramente. Togli rape senza foglie, bullite; e gitta via l'acqua, toglì pane insuppato nel brodo de la carne; e de le dette rape, e cascio grattato, e grasso di carne, fa' una suppa, che si chiama suppa di fanti.

De' ceci.

Togli ceci rossi o bianchi; e, tenuti a mollo, cuocili col pepe, e col zaffarano, e erbe odorifere. E quando sono queste cose cotte, ponne parte nel mortaio e pesta che sia spessa, e ponvi brodo saporoso, e poi ponvi castagne arrostate intere, e radice di petroselli e brodo di carne; ovvero, a questo modo, le puoi cuocere con la carne, se vuoi.

Altramente per dì di sabbato. Togli ceci rotti, e polli a cuocere con pepe e croco, e con cascio tagliato, e ova perdute, o ova dibattute.

Altramente. Togli ceci rotti bulliti, e gittata via l'acqua della cocitura, colle predette cose ponasi cipolla soffritta, e bene confetta con oglio o lardo, come el tempo o di richiede.

Altramente. Togli ceci rotti bulliti, e gittata via l'acqua, ponasi a cocere con latte di mandole, spezie e croco; e puossi fare senza spezie con giengiovo; e siranno i ceci bianchi.

Altramente. Togli ceci interi, e poni a cuocere con ogni carne salata, lavata e spurata bene del sale: e ponvi pepe e croco, se vuoi. E puoi ponervi ceci rotti e ova perdute, ovvero dibattute, e eziandio lardelli.

Altramente. Togli ceci freschi novelli, bulliti; e gittata via l'acqua, li puoi cocere con spezie, croco, sale et oglio e ova battute, cascio e carne, come tu vuoi.

Altramente di Quaresima. Togli ceci rotti o interi, poni a cocere con olio, sale e pesi minuzzati, ovvero battuti e distemperati nel mortaio; e, messovi spezie e zaffarano, da' a mangiare.

De' peselli.

Togli i pesi, e poni a bullire con molta acqua, e riserva l'acqua, nella quale tu possi fare suppa a modo di Francia. E poni in padella cipolla con oglio a soffriggere; e quando è soffritta, metti la detta acqua nella detta padella, et allora togli pane, tagliato grosso mezzanamente, e poni in la detta acqua con spezie, e dentro vi s'immolli. Poi togli i pesi predetti, e poni a cocere in altra acqua con oglio, sale e cipolla, e da' mangiare.

Altramente. Togli i pesi ben bulliti, e, gittata via l'acqua, mettili a cocere con cascio di briga, oglio e ova sperdute; e puoi mettervi dentro del petrosello.

Altramente. I pesi freschi, cuocili con oglio, sale, spezie, zaffarano, ova dibattute; e da' a mangiare.

Peselli con carne.

Metti i peselli a cocere con carne, bene spurata dal sale; e la detta carne, poi che sarà cotta, tagliala minuto, e metti in scudelle.

Altramente. Peselli bulliti, e gittata via l'acqua, ponli a cocere in altra acqua con carne di porco salata, e un poco di zaffarano. E puoi mettervi dentro carne fresca di castrone, o altra, come tu vuoi.

De le fave sane.

Fave fresche novelle, falle bullire; e gittata via l'acqua, mettile a cocere con latte di capra, o di pecora, o latte d'amandole, o con carne, bene spurata di sale. E mettivi ova dibattute, e lardelli in scudelle, se vuoi.

Altramente. Le fave in prima molli, mettile a bollire, e gittatane via l'acqua, mettile in altra acqua a bollire con carne di porco, o con cascio; e da' mangiare.

Altramente. Fave fresche novelle bullite; e gittatane via l'acqua, mettile a cocere con cipolla soffritta in oglio, e erbe odorifere pestate, aggiunte con pepe e zaffarano.

Altramente. Togli fiori di fave, e metti a cocere con carne di porco fresca; e quando sono quasi cotte, mettivi dentro ova dibattute, latte e spezie, zaffarano e sale, e fa' che la carne sia bene dibattuta, e mesta tutto, e fallo spesso, quasi mortadello.

Altramente. Cuoceli i fiori di fave col cappone intero, e al fine de la cocitura, mettivi latte d'amandole e ova dibattute, pepe, zaffarano e sale; e cocansi in buono vaso.

De le fave infrante.

Togli fave, bene infrante, mundate e sciolte e nette, e falle bullire uno bullore; e, gittatane via l'acqua, lavale molto bene, e mettile in uno altro vaso con poca acqua e sale, che siano solamente coperte coll'acqua, e volgile spesso colla mescola: e, cotte che le siranno spesse, ammaccale con la mescola fortemente. Poi le distempera con uno poco d'acqua aggiunta, e fa' scudelle, e metti in le scudelle mele, ovvero oglio fritto con cipolle, ovvero lardo fritto.

Altramente. Fave infrante, e lavate con l'acqua calda, mettile a bullire: e quando saranno bullito, lavale bene un'altra volta, e polle a bullire in tanta acqua, che sieno coperte e guardate dal fumo. E quando saranno ben cotte, menale con la mazza; poi le distempera con acqua fredda, ovvero vino bianco, sì che sieno ben fatte. Poi fane minestre, e mettivi su oglio, fritto con cipolle; e da' mangiare. E se volessi, puoile distemperare con acqua calda, e se vuoi, mettivi su pepe, zaffarano, mele e zuccharo. Con queste fave porrai dare tinca, o altri pesci. E sappi che, de le predette cose, porrai fare mortadello.

De le lenti.

Togli le lenti bene lavate e nette da le pietre, e poni a cuocere con erbe odorifere, oglio, sale e zaffarano. E quando saranno cotte, tritale bene; e messovi su ova dibattute, e cascio secco tagliato, da' mangiare.

Altramente. Poni a cuocere le lenti con carne di porco fresca o insalata, e dalle a mangiare, pur così senza ova e cascio.

De' fasoli.

Fasoli bene lavati e bulliti, metti a cocere con oglio e cipolle, con sopradette spezie, cascio grattato, et ova dibattute.

Altramente al modo trivisano. Metti fasoli bulliti, descaccati, a cocere con carne insalata, e con pepe, e zaffarano. E possonsi dare soffritti con oglio, postovi dentro un poco d'aceto, amido e sale.

Altramente. Togli i fasoli bulliti, e gittatane via l'acqua, mettili a cocere con carne di castrone, di porco, o di bue, o qualunque vuoi, e molto pesta, e un poco di zaffarano e sale, e da' mangiare.

De' fungi.

Togli fungi di monti, bulliti, e cipolla soffritta con lardo, e poni a bullire con spezie et altre erbe odorifere, e ova dibattute; e da' mangiare.

Altramente. Togli fungi di monte, e lessali; e gittatane via l'acqua, mettili poi a friggere con cipolla tritata minuto, o con bianco di porro, spezie e sale; e da' a mangiare.

Altramente. Togli fungi secchi, e tenuti a mollo dal vespero a la mattina; e gittata via l'acqua, tagliali minuti col coltello, e un poco di porro bianco, o cipolla, e poni a friggere con oglio, o lardo e spezie e castagne e aceto, e un poco d'acqua e sale. E poi ci poni mostarda con mosto cotto, e carne di porco, se ti piacerà.

De la composta.

Togli carote bene lavate e bullite, e fatte freddare: et in l'acqua d'esse fa' cocere rape divise in quattro parti e non molto cotte, e similmente falle freddare. Poi togli radici di petroselli, di rafano ... e bianco di porro, e finocchi, pere, cappari, e cime di cauli, e fa' spartitamente tutte cose bullire, e freddisi come sopra: secondo i lombardi, vi si possono porre de' garobbi. Poi togli mostarda bona, fatta con forte aceto, semi di finocchi, anisi; e singularmente ordina a solaio. E poni rafano tagliato minuto in ciascuno solaio de le predette erbe, e poni mostarda e poi erbe particolarmente, come si conviene. Queste cose così ordinate, mettile in uno vaso, e di sopra poni una taola larga, e lassa stare per otto dì.

Altramente. Togli rafano tritato minuto, anisi, seme di finocchi, e poni a cuocere nel mosto; e cocansi tanto che 'l mosto torni a mezzo: e con questo mosto distempera la mostarda. Poi togli rape piccole e naponi, e mele cotogne, e pomi, divisi in quattro parti, e pere divise per metà, e carote integre, e radici di petroselli, e bianco di finocchi, e metti a cocere tutte queste cose. E quando saranno cotte, compolle ordinatamente in uno vaso netto, interponendovi mostarda distemperata di sopra, a' suoli predetti. E se volessi, puoi ponervi

del mele; e puossi fare cum zuccaro e cannella distemperata col predetto e con aceto, e riponi e serva.

De' brodi: e primo, de brodo granato.

Togli polli smembrati, e metti a friggere con cipolle, e lardo et acqua abbastanza; e quando siranno quasi cotti, toglie erbe odorifere, tritale bene col zaffarano, pepe, garofani, cennamo e zenzovo, e distempera col brodo predetto, e mesta onni cosa insieme; poi tolli ova dibattute, e mettivi un poco d'acqua fredda, e aggiungivi di quel brodo, e mesta, e poni a fuoco. Et quando comincerà a bullire, levala dal fuoco, e mangia.

Altramente. Togli capponi o galline, e lessali. E postovi dentro spezie et erbe, toglie tuorla d'uova, col brodo, e mesta e dibatti nel catino: poi bollano insieme fino che 'l brodo diventa granelloso. E così fa di tutti gli uccelli, con lardo, o senza lardo.

Altramente. Togli polli tagliati grosso, smembrati, o interi, e friggli nel lardo con erbe odorifere, spezie, agresta intera, e fa' come di sopra; ma fa' poco brodo. E puonsi fare brodi di carne, e di uccelli piccioli e grandi. E puo' li colorare, e fare verdi con erbe peste.



De la gelatina di pesce.

Togli buono vino con un poco d'aceto, e, schiumato che fia quando bolle, mettivi dentro il pesce, e, cotto, cavale, e fa bullire il vino tanto che torni a la terza parte: poi mettivi dentro zaffarano e altre spezie, con alloro: poi colato il vino, mettivi spico, e lassa che sia freddo; poi metti, sopra 'l pesce, nel catino.

Del brodo del pesce.

Pesce bene lavato, quanto si conviene: friggilo con l'oglio abbondantemente, poi lassa freddare: poi abbi cipolle tagliate per traverso; friggile con ooglio rimanente del pesce: poi prendi amandole monde, uva secca, ienula secca e prugne, e friggi con le dette cipolle insieme, e leva via l'oglio che avanza, e toglì pepe e zaffarano, e altre spezie elette, e vino e aceto; e, distemperato fortemente, metti a fuoco fino che bolla: poi levalo dal fuoco, e poni in altro vaso, e mettilo ordinatamente a solaio col pesce predetto. E se 'l volessi dolce, ponvi o vino cotto, o zuccaro competentemente.

Altramente. Togli buono vino e un poco d'aceto e bolla insieme e schiuma: poi mettivi il pesce a cocere; e, cotto, cavalo; e il vino

tanto bolla che torni al terzo: poi mettici alloro, zaffarano e spezie fine, e fa' riscaldare il pesce, e cola il vino e ponvi spico, e lassa freddare il pesce.

Del paparo.

Taglia la gola al paparo o oca, pelalo bene e bruscia; taglia i piei, cavali l'interiori e lava bene: poi toglì agresto, aglio; e se tali cose non puoi avere, toglì erbe odorifere, bagnate di aceto, e ricusci di sotto, e poni in spiedo, e arrostito; e se non fosse grasso, mettivi dentro del lardo. E poni un poco d'acqua in una scudella, e toglì il grasso che esce d'inde. E quando serà assai cotto, levalo dal fuoco, e da' mangiare col succo d'aranci, o di limoncelli, o di lumie: e se vuoi, puoi fare peverada con molena di pane abbrusciata, e col fegato abbrusticato e pesto con la detta molena: e tutte cose, distemperate con aceto, fa' bullire e mettivi pepe, zaffarano, garofani et altre spezie bone. Del capo, piedi, ventricchi, fegato, puoi fare agresta, mettendovi dentro ova dibattute, zaffarano, spezie; e da' mangiare.

Altramente. Poni un poco d'acqua in una scudella, e cogli il grasso che esce del paparo o oca; e giungivi succhio di melangolo e zuccaro, che sarà acrodolze; mettivi zaffarano, e friggi in la padella: fa' poi abbrusticare del pane bianco, infuso in tuorla d'ova dibattute e metti nel sapore predetto, e poni ne' taglieri a suolo a suolo.

De la grua.

Grua bene lavata, e bullita un poco in caldaia larga, mettila in lo spiedo, e arrostita, non perciò a pieno: poi abbi cipolla tagliata a modo di dadi, e bene frita col lardo abbastanza, e colora col zaffarano. E abbi fette di pane alquanto abbrusticate, e di buono vino, cotto e mestato colla cipolla predetta: fa' bullire la detta grua smembrata colle dette cose nel vino uno bollire. E nel brodo magro del detto sapore molla il pane predetto: sopra uno taglieri grande, del sapore, spezie e carne ordina gradatamente a solaio, come si conviene, e a la fine de la cocitura, ponvi del grasso del detto sapore. Simile si può fare del capo di castrone o vitella, bene pelata, in acqua bullita; ma de' non bene lessarli. E fatto ordinatamente, com'è detto di sopra, debbiasi mettere su cascio, e poi mangia.

Del brodo saracenco.

Togli capponi arrostiti, e i fegati loro con le spezie, et pane abbrusticato; trita nel mortaio; e distempera nel mortaio vino bianco

e succhi agri, e poi smembra i detti capponi, e metti a bollire con le predette cose in una pentola, e mettivi su dattali, uve greche, prugne secche, amandole monde intere, e lardo sufficiente; e da' a mangiare. Simile modo fa' de' pesci marini; pome e pere puoi ponere nei detti brodi.

Del brodo dei capponi.

Togli capponi, e lessali; e quando siranno cotti con quelle spezie che tu vorrai, rompili in uno catino con ova e brodo loro, e gitta farina con mescola forata sopra i detti capponi rotti; e tutto questo si gitta nel brodo, e bolla un poco: e' chiamasi brodo apollocato.

Altramente a la provenzale. Togli fegati, ventricchi e interiori di capponi ben lavati e ben tagliati; e poni in una pentola con poca acqua, e cuoci con spezie e ova dibattute, e colora come tu vuoi. E puoi soffrigger le predette cose, e ponervi succhi acetosi e dolci. Similmente puoi fare co' capi e piedi di capponi, o loro simili.

Altramente a la spagnuola si fa brodo verde. Tolli uccelli, fegatelli, o carne, quantunche tu vuoi; lessali bene con bone spezie e erbe verdi pestate; e poi, aggiuntovi ova dibattute, polle nel detto brodo de la detta carne, e bollano. Il brodo non de' essere spesso.

De le starne.

Togli starne bullite e polli smembrati con erbe odorifere, sale, e bone spezie trite nel mortaio; e soffritta la detta carne con lardo, polla a cocere in un poco d'acqua nella pentola, e mettivi su latte d'amandole; e a la fine de la cocitura, mettivi cuorinandoro: distemperalo con loro brodo, e fa' brodo granato, se vuoi. Simile modo si può fare de' pavoni, fagiani, pollastri giovini, e uccelli piccioli.

De la gratonia.

Togli latte di pecora, e distemperalo fortemente con l'ova, e poni il lardo ne la padella, presso al fuoco, sì che sia calda bene: e abbi la mescola forata, e spargi il latte su la mescola intorno per la padella, e cuocelo competentemente. E, levatolo dal fuoco, giungivi zucchero, e mangia. *Item* nel detto brodo, giungivi albumi d'ova stretti, tagliati a modo di dadi; e chiamasi gratonia spagnola: e questa puoi colorare come ti piace.

De' crispelli, ovvero frittelle ubaldine.

Togli farina netta, bianca, e distempera con ova e fermenta uno poco: mettivi zaffarano, e poi metti a cocere con lardo disfatto: da poi mettivi su zucchero o mele, e mangia.

Altramente. Piglia farina bianca con un poco di levame: distempera con acqua calda, e fa' levare, cioè fermentare: poi, prese ova di luccio, o di trota, o di corvalo, o d'altro pesce, mesta forte colla predetta pasta; e, messovi dentro del zaffarano, coci come detto è di sopra.

Altramente. Simile puoi fare con cipolle trite, con nepitella et erbe; e friggile con aglio o lardo: poi prendi farina, e distempera insieme tutte cose con albume d'ova, e mettivi fiori di sambuco et altri fiori, come tu vuoli; e diversifica i colori come ti piace, e mettili in lardo bollente con la mescola spartitamente.

De' guanti, cioè ravioli.

Togli ceci bianchi, ben immolli in l'acqua; lessali bene, poi cavati dell'acqua tritali forte e mestali con la detta acqua, e colali; e di quella acqua colata distempera la farina come tu vorrai: e friggasi a lento fuoco con lardo o oglio, e mettivi su del mele.

Altramente. Distempera la farina con l'ova, fa' di poi guanti o altro, come tu vuoli: poni a cocere bene in la padella con lardo caldo o oglio.

Di salsiccie, o vuo' tortelli di pesce.

Metti il pesce in acqua bullita, sì che si possa bene spolpare da le spine, e toglie erbe odorifere, trite bene insieme con la detta polpa di pesce, e spezie; poi metti tutto in uno panno di lino bene largo e bucato, e spremili forte: poi metti in la padella con oglio caldo, e falle per lungo o per traverso, come ti piace.

De' crispelli di carne, o vero tortelli e ravioli.

Prendi ventresca di porco scorticata, lessala, e tritala forte col coltello: toglie erbe odorifere in bona quantità, e pestale forte nel mortaio: mettivi su del cascio fresco con esse et un poco di farina, e distempera con albume d'ova, sì che sia duro. E preso del grasso del porco fresco in bona quantità, metti ne la padella, sì che bolla, e fane crispelli; e cotti, e cavati, mettivi su del zucchero.

Altramente. Togli cascio fresco, trito forte: mettivi un poco di farina, e distempera con albume d'ova, sì che sia spesso; e metti

a cocere con lardo, come detto è di sopra; e mettivi su zuccaro, come nell'altre cose fu detto.

De le gualdaffe di ventri et caldumi.

Togli ventre di vitella, e lavalò con l'acqua fredda o con la calda, radendolo e mondandolo quanto puoi più mondare: poi poni il detto ventre in la padella senza liquore sopra 'l fuoco, e volgilo e rivolgilo spesso, fino che possa essere bene mondo e raso: poi anche il lava con l'acqua, come prima: poi fallo un poco bullire in acqua e cocilo, messavi dentro menta intera e sale: poi friggasi col lardo in la padella, come tu vuoli, e toglì quello brodo, ch'e' si chiama gualdaffa.

Altramente, de' budelli. Togli budelli di vitella giovine; lavalì bene, e impilì de le dette gualdaffe cotte, tagliate minute, misticate con ova dibattute e cascio grattato, spezie e sale: e fatto questo, poni a lessare: e puoi ponere a rostire; e da' mangiare. Puoi anche ponere queste gualdaffe in brodi o in pastelli. E così puoi fare gualdaffe di altri animali.

Altramente. Togli budello mondo, lavato e raso con acqua fredda e calda; e sala; poi anche il lava con l'acqua. Prendi ova dibattute, cascio grattato, zaffarano, spezie e erbe odorifere trite e peste nel mortaio; e pòlle in scudella o catino, e mesta insieme; e empiasi, e ponasi a bullire fino che sia bene cotto. E fatto questo, ponasi nello spiedo, o in la graticola; e da' a mangiare.

Dei detti gualdaffi e caldumi.

Dei detti gualdaffi e budelli crudi di vacca si può fare brodo, s'ei si lavano bene: i detti budelli tagliali e friggili in lardo con cipolla tagliata minuto: pòlli a bullire, et metti in essi tuorla d'ova con molena di pane, spezie, erbe; et fa' brodo granato, se tu vuoli, e colora come tu vuoli. E questo brodo si chiama caldume.

De la corata e ventre di porco in caldume.

Simile fa' de la corata e del ventre del porco; e lavalò bene; e, tagliato minuto, friggilo con lardo e con le cipolle ecc., come è detto di sopra.

De li savori.

Togli cenamo, zenzovo e pane arrostito (la crosta), e sale, e pesta bene nel mortaio: poi distempera con buono vino, e un poco

cola, e fa' bullire un poco. Tale sapore si chiama cenamata e conviensi a tutte carni di caprioli e lepore a rosto. Nota che la carne del capriolo si può arrostire con ossa o senza ossa. Simile quella de la lepore e altre carni, cioè daine, cervi e simili, e a le quali si conviene il detto sapore, e succhio di melangole con spezie, se tu vuoi.

De la peverada.

Togli pane abbrusticato, un poco di zaffarano che non colori, spezie e fegati triti e pesti nel mortaio, e distempera con aceto o vino e brodo predetto, e fallo dolce o acetoso, come tu vuoi. E tale peverata si può fare con carne domestica, salvatica e con pesce.

De' civeri di lepore e altre carni.

Smembra il lepore tutto e, con poco lavare, cuocilo in acqua; poi togli il fegato e polmone cotto, pestalo bene nel mortaio, e poi che sia cotto il detto lepore, togli spezie, pepe e cipolla, e soffriggi nel lardo col detto polmone e pane arrostito: e poi che sono tutte cose insieme bullite, da' a taola. Nota che tu dèi, il fegato e polmone cotto, tritare e pestare nel mortaio con spezie e pane abbrusticato, e distemperallo con buono vino e un poco d'aceto. E poi che sia cotto e soffritto il lepore con la cipolla, gitta il detto sapore sopra 'l lepore, e lassa freddare che sia tepido, e da' mangiare. E tal modo si può fare per le pernici, cioè starne.

Altramente. Togli cenamo, garofani, noci moscate, noci d'India, fegati di uccelli, tuorla d'ova e uccelli piccioli, interi o partiti, e friggili con lardo: poi li cuoci nel detto brodo, e fa' come di sopra è detto.

Di sommacchia di polli o di uccelli.

Togli polli smembrati e friggili nel lardo; e togli amandole, sommaco con l'acqua e cocili con li polli, e sia spesso, e da' a mangiare. Simile puoi fare de' pesci appezzati: simile fa' de' polli, dei capponi, o starne, o uccelli piccioli, e budelli di capponi. In tale mangiare puoi ponere amido; e molto aiuta chi ha flusso di ventre. Simile puoi fare de' pesci appezzati e battuti, ponendo oglio in luogo di lardo.

Di limonia di polli.

Friggansi li polli col lardo e cipolle, e pestisi l'amido non mondo e distemperesi col brodo de la carne del porco, e colisi, e cocansi con li detti polli e spezie. E se non avessi amido, spessisi il brodo

colle tuorla d'ova; e quando sirà presso l'ora del ministrare, metti in quello succhio di limoni, o di lomè, o di cetrangole.

Di gratomea di polli, uccelli et pesci.

Lessa li polli, e toglì i fegati, amido, spezie e tuorla d'ova, e distempera col detto brodo, e fallo spesso; e quando serà bene cotto, mettivi su zuccaro minuzzato, e da' a tavola. Simile fa' de' capponi, starne, e accolora e assapora, come è detto. Simile fa' de li pesci, ponendo oglio per lardo.

Di romania di polli.

Friggansi li polli con lardo e cipolle, e pestisi l'amido non mondato, e distemperesi con succhi di mele grane forti o dolci: premisi forte e colisi bene, e mettasi coi polli, e bolla un poco, e mestisi col cocchiaio, o dibattisi, e mettavisi su spezie. E in difetto di mele grane, si può fare brodo con erbe.

Di agliata bianca con li capponi.

Togli capponi bene lessi, e col brodo distempera spezie, agli e amandole, e bollano abbastanza, che sia spessa. Questa si chiama bianca agliata: se altramente si colorasse, perde il nome. Puossi fare dei capponi arrostiti e lardati.

De' blanmangieri.

Togli petti di galline, cotti; e posti sopra una taola falli sfilare più sottili che puoi. Intanto lava il riso e sciugalo, e fanne farina e cernila con setaccio o stamigna; poi distempera la detta farina del riso con latte di capra o di pecora o d'amandole; e metti a bollire in una pentola ben lavata e netta; e quando comincia a bollire mettivi dentro i detti petti sfilati, con zuccaro bianco e lardo bianco fritto; e guardalo dal fumo, e fallo bullire temperatamente senza impeto di fuoco, sì che sia ispesso, come suole essere il riso. E quando ti menestrarai, mettivi suso zuccaro trito o pesto, e lardo fritto. Se tu vuoi, puoilo fare col riso intero da per sé, apparicchiato e ordinato col latte di capra, a modo oltramontano; e, quando tu il dai, mettivi su amandole soffritte nel lardo, e zenzovo bianco tagliato.

Altramente di Quaresima. Togli amandole monde e sciutte con tovaglia; e pestale fortemente quanto puoi, non mettendovi acqua: poi con un panno lino premile quanto puoi, e l'olio che n'esce mettilo in uno vaso: poi toglì le guscie, ovvero cortecce rimaste, e distemperale

con l'acqua fredda, e colale con la stamigna o sedaccio; e con quello latte distempera la farina del grano del riso, com'è detto, e metti a bullire come detto è: e metti su zuccaro colla polpa del pesce, di luccio, ranocchi, o di altro pesce che abbia la polpa bianca e diffilata come petto di galline: e quando menestrai, mettivi su zuccaro et amandole, e mangia. Puoi anche fare del bianco di porri, lessati in acqua: diffilali e distemperali con la farina predetta, come di sopra.

Altramente con riso. Togli il riso e lavalo forte; e lavato fa' bullire: cavalo e ponilo sul taglieri a freddare; poi rimettilo a cocere, e mettivi su latte di pecora e fa bullire competentemente; e mentre bolle mettivi i polli truncati, e mettivi su lardo fritto fresco e zuccaro. E quando farai le minestre, mettevi su zuccaro e spezie abbastanza, con lardo fritto.

De la festiggia.

Togli polli interi fritti, friggili nel lardo; poi mettili a cocere in acqua con zuccaro e zenzovo; e falli spessi.

A empiere un pavone.

Scortica il pavone, rimanendo il capo con le penne: poi togli carne di porco non troppo grassa, e anche pesta de la carne del detto pavone o altro, e tritale e pestale insieme. Anche pesta spezie, cannella e noci moscate, quelle che tu vuoi; le quali, bene trite e peste colli albumi d'ova, mestale insieme, e disbatti colle dette spezie e carne fortemente, e riserva le tuorla da per sé. Poi empi il detto pavone de la detta carne trita e pesta e spezie predette: e involgi il detto pavone in una rete di porco, e fermalo con brocche di legno: e così il metti nella caldaia in acqua tepida, e bolla soavemente. E quando serà ristretto bollendo, arrostito in spiedo o in graticola, e coloralo con le tuorla d'ova dibattute, le quali tu servasti; e non le torre tutte, ma del resto faraine pome, come seguita, cioè: togli lumbo di porco crudo e tritalo minutissimamente col coltello e battilo forte; poi mesta la detta carne con le dette tuorla d'ova riservate e spezie predette, e falle sì spesse che intra le palme de le mani facci pomi piccioli; e involgili in tuorla d'ova e colorali e mettili a bollire in acqua bollente. Poi così bolliti puoi arrostitire e coloralli con tuorla d'ova sottilmente con penne. Di queste pome ne puoi mettere dentro nel pavone, e di fuore, sotto la detta rete. E fatto questo, rivesti il detto pavone del suo cuoio, pelle e penne riservate, e portalo a tavola; e, levato su il cuoio, da' a mangiare.

A empiere una gallina.

Pelata che fie la gallina, scorticala cruda; e de la carne sua e carne di porco senza osso, bene battuta, e spezie e ova e lardo chiaro, cioè strutto, mesedati insieme, empi il cuoio della detta gallina; e ne l'acqua bogliente de la caldara si stringa: poi l'arrosti nello spiedo; e guarda che non crepi. E in tal modo puoi fare d'altri uccelli.

Altramente. Scortica la gallina, come detto è, la cui carne si coca con le spezie. Poi prendi uno vaso di terra, fatto in modo di cardafisia, cioè d'inguastara o di fiasco; metti il detto cuoio nell'acqua nel detto vaso, ritenendo il collo del detto cuoio di fuore del vaso; poi empi il detto cuoio de la detta empitura: poi ligato il detto collo e messovi un poco d'acqua, metti a cocere. E quando sirà cotto, rompi il vaso e da' a mangiare.

A empire uno vitello.

Togli el vitello giovane scorticato ovvero pelato: arrostito e empilo, come tu vuoi: puoi ponervi papari, galline e capponi e l'empitura che sopra è detta, e qualunque altra bona: mettivi però molto lardo battuto, nel ventre; poi togli il grasso che ne cade quando s'arrostitisce e poni en peverata col pane abbrusticato e zaffarano; e bolla un poco da per sé la detta peverata; e da' a mangiare.

A empire uno castrone.

Di uno castrone intero, raso, tu puoi farne come detto è al primo modo de la gallina; e per sua empitura puoi ponere galline, pernici intere lesse o smembrate, e ogni cosa buona che tu vuoi; e guardalo dal crepare. Simile modo puoi fare d'uno capretto pelato.

A empire una spalla, o altro membro.

Togli spalla di castrone e leva la carne dall'osso, e togli ventresca di porco, e tutte insieme tritale e battile col coltello su la taola. E prendi erbe odorifere in buona quantità, peste, con spezie e zaffarano, e mesta colla detta carne e ventresca: giongivi cascio fresco, bene pesto con ova, in bona quantità; e distempera che non sia troppo spesso né molle: poi togli una rete di porco o di castrone, e stendila su la taola, e togli la metà de la detta carne e stendila su per la detta rete: poi prendi l'osso de la spalla e pòllo su la detta carne: e poi togli l'altra metà di carne e pòlla sul detto osso de l'altra parte, sì che l'osso sia nel mezzo, e coprilo tutto colla detta rete. Poi pòllo sulla graticola del ferro, e arrostito sì che basti, e da' a mangiare. Simile puoi fare de gli altri membri.

A empierre un ventre.

Togli il ventre di porco o di castrone bene lavato e netto; poi toglì il grasso e carne loro, cotta alquanto; la quale mesta con spezie e ova, e empi il detto ventre de la predette misture e poni a cocere in acqua e chiudi il forame, e pungilo con l'aco mentre esso si coce. Ovvero s'ì il puoi arrostire su la graticola, e coloralo e assapora come tu vuoi. Anco il puo' empire di bona ventresca di porco, con ravioli interi. Similmente puoi empire uccelli che tu vuoi.

A empierre budelle.

Budelli di porco o vitella tu li puoi empire di grasso porcino e altre carni, con spezie e erbe odorifere, e fa' come detto è del ventre, ligando e pungendo; e mangia.

De la suppa.

Togli pane tagliato rotondo, come a modo di taglieri; friggilo in la padella con lardo fresco e gittavi su bone spezie, e toglì pane abbrusticato e distemperalo col grasso che sia caduto di pavone o d'altri uccelli, e gittalo sopra il pane fritto nella padella; e di sopra gittavi zuccaro o succhi acetosi; e mangia.

Altramente. Togli pane tagliato rotondo, come detto è di sopra, e fondilo in tuorla d'ova dibattute e friggilo in la padella: poi ne 'l poni su nel taglieri ordinatamente a suolo a suolo; e, se vuoi, puoi mettervi del zuccaro o de le spezie, e da' al Signore col pavone o cum altri uccelli.

Del pastello romano.

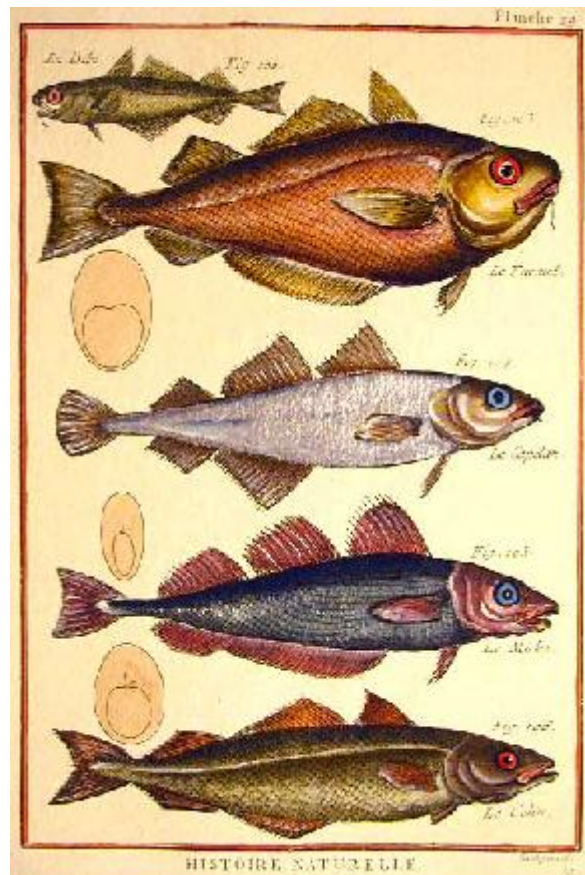
Togli polli smembrati, spezie e zaffarano et erbe odorifere: mestali insieme e friggili un poco: poi mettivi ova dibattute e agresta in buona quantità; e intanto facciasi la crosta; componi poi il pastello, facendo due o tre solari e a ciascuno solare mettendo spezie: al di sopra metti lardo e copri il pastello e fa' uno foro nel mezzo dattorno: di sopra forma uccelli di pasta pieni o altri animali che ti piacciano; e postovi del lardo, cuocilo nel forno, e da' mangiare. Simile modo si può fare di cascio fresco con carne battuta.

Del pastello dei capretti.

Togli capretto bene tagliato et sepi tagliate e friggsi con lardo: anco toglì erbe odorifere in buona quantità e zaffarano, e pesta forte, e cascio fresco con esse bene trito, e distempera colla detta

carne, e metti in uno vaso sulla bragia, sì che sia spesso alquanto, e fa' la pasta nella teggia competentemente sottile, e poni del lardo soffritto intra 'l testo e la pasta. Togli anche pepe sufficientemente e carne con ova predette, e poni nel testo e fa' un'altra pasta, e metti di sopra, e poni bragia di sotto e di sopra.

Altramente. Togli uno capretto minuzzato o polli piccioli smembrati, e friggili col lardo fresco e cipolle minuzzate, e erbe odorifere trite con zaffarano e tuorla d'ova, e distempera fortemente e mesta con ova, e metti tutto in uno vaso sopra la bragia, e volgi spesso fino che sia spesso: giongivi spezie abbastanza; coloralo con tuorla d'ova e fa' la forma de la pasta e rinchiudi tutto: fa' cuocere e mangia.



Del pastello di uccelli vivi.

Fa' il pastello e empilo di semola, e fallo cocere nel forno; e quando sia cotto, gittane fuori la semola per uno buco di sotto o da lato, e inchiudivi dentro diversi uccelli vivi, quelli che tu vuoi: e fa' fenestrelle nel pastello, a modo di fenestrelle di gabbia; e fatto questo ponasi nell'arbore che si dirà.

Altramente pastello buono. Se tu vuoi fare pastello d'animali salvatici, fa' arrostire la carne e lardala come tu vuoi: bagnala col vino con maggiore abbondanza di spezie.

Altramente. Pastello puoi fare di carne di bue, di castrone e di porco, tagliata molto minuta con agli, cipolle, scalogne, agresta sana, o con erbe, a quel modo che tu vuoi.

De la torta pamesana.

Togli pulli smembrati e tagliati e friggile con le cipolle ben trite, con lardo in bona quantità: e cotti i polli abbastanza mettivi su spezie e sale abbastanza. Poi togli erbe odorifere, mettivi su zaffarano in bona quantità e trita forte ... in bona quantità, e poni la medolla sopra 'l grasso di quello, e batti col coltello fortemente, e spessa e mesta colle dette erbe con alquanto di cascio grattato. Poi togli queste un'altra quantità e fanne ravioli; e togli anche cascio fresco e fanne ravioli bianchi. Togli anche petrosello e altre erbe odorifere e cascio fresco e fanne ravioli verdi, e tutte cose sopraddette distempera con ova. Togli anche amandole monde, pestale forte e dividile in due parti; nell'una mettivi de le spezie in bona quantità, nell'altra mettivi zuccaro; e de l'una e de l'altra quantità fanne ravioli spartitamente: poi togli ova e falli pieni. Togli anche budelli di porco bene grassi e lavati, et empili di bone erbe e cascio, e lessali bene. Togli anche presciutto crudo e taglialo sottile e fa' similmente salsucce: poi togli ova dibattute e mesta con li detti polli in uno vaso e pòllo su la bragia, e mescola mescola con la mescola fino che sia spesso; poi levalo dal fuoco e assaporalo di sale. Poi togli farina bene monda e fanne pasta salda, e forma al modo de la tegghia o la padella. Poi collo cocchiaio togli del brodo dei detti polli e ungi la detta pasta: poi nella detta pasta fa' un solaio di carne d'essi polli; nel secondo solaio poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel terzo solaio poni presciutto e salsucce, tagliate come detto è. Nel quarto solaio poni de la detta carne. Nel quinto poni dei cervellati, cioè budelli pieni di sopraddetti. Nel sesto de' ravioli d'amandole; e in ciascuno solaio vi si ponano dei dattari; e anche metti sopra la detta carne il sapore; e in ciascuno solaio poni spezie abbastanza; poi metti spezie di sopra che basti: e abbi la bragia e poni il testo sopra, e di sopra e di sotto sia la bragia. Scopri spesso la detta torta e ungi con lardo; e se la si rompesse, togli la pasta sottile e sottilemente menata e bagnala coll'acqua e poni su la rottura, e metti il testo caldo di sopra.

De la torta di capponi, fagiani, uccelli, coratelle e pesci.

Puoi anche fare torta di capponi, fagiani, starne, uccelli salvatici e domesticchi, piccioli e grandi, di coratelle; e di pesci marini e di fiumi, e di pomi, e di simili cose nel dì del digiuno, e di pesci battuti con spezie, con latte d'amandole e ova; e assaporala e colorala, come tu vuoi.

De la casciana.

Togli cascio fresco lavato e bene premuto, e spezzato minuto colle mani nel catino; poi togli ova e sbattile bene insieme col detto cascio e con lardo pesto e battuto, e un poco di pepe, se tu vuoi, e metti nella crosta e assapora di sale e fa' cocere. Nelle predette cose, se vi si mette menta o nepitella pesta, si chiama erbata; e puossi fare con scalogne e zucche; e puossi fare tale casciana senza la crosta di sopra.

Del coppo di polli o d'altri uccelli.

Smembra i polli o uccelli: distempera la farina con l'acqua calda, e falla molto dura: poi fa' la forma del coppo de la detta pasta, e metti dentro i polli predetti coll'agresto non trito, zaffarano e spezie, e un poco d'acqua fredda, e chiudilo di sopra con la pasta, e cocasi nel forno ovvero tra i testi; e al sommo del coppo poni un pezzo di lardo largo.

Del coppo d'altre cose, e da ciascun giorno.

Simile coppo puoi fare di carne di bue, di porco, come è detto di sopra. E, per mancanza d'agresto, puoi mettarvi succhio di cetrangole, d'aranci e acqua rosada. E puoi fare coppo di carne di capriolo e d'altre carni, e di coratelle di capretto con erbe odorifere, spezie e zaffarano, e diversificare e coloralle come tu vuoi; e di ceci, fagioli, e di zucche e d'altre misture che si ponono nei pastelli.

Del pastello di anguilla.

Anguille scorticate, bene lavate e nette, tagliale; e fatta la crosta dura mettile dentro; gittavi su spezie in bon quantità e ponvi un poco d'oglio e succhio d'aranci, citrangole o lemoncelli; e cuoci infra i testi; e cotto, mangialo caldo, che è migliore.

Del coppo di lampreda.

Togli la lampreda bene lavata e striccala col sale: non si tagli né si scortichi; in ciascuno foro del capo metti uno garofano; e

fatto il coppo di pasta dura, ponavisi dentro la detta lampreda sana a modo di cerchio con spezie e zaffarano: mettavisi dentro acqua rosada, e colorala di sopra, come vuoi, e coprila. Simile modo si può fare di lamprede picciole senza garofani, con acqua rosada e succhi di citrangole, aranci o lomìe. Anche si possono le lamprede arrostitire e mangiarle con la salsa.

Del pastello de le trote e d'altri pesci.

Fa' la forma de la pasta dura a longhezza de la trota, o vuoi rotunda, e toglila trota, e facciasi bene scagliata, lavata e insalata; e le cose dentro: mettila ne la detta pasta; ponvi spezie su, ben trite, con zaffarano e oglio, e chiudi la detta pasta, secondo la forma de la trota, e facciansi corna in ciascun capo di pasta a modo di barche: e facciasi due fori nella detta pasta, uno presso al capo, l'altro presso l'altro capo; ovvero si faccia uno foro nel mezzo e cocasi nel forno, ovvero nei testi. Poi che sirà bene cotto, mettasi per quelli fori acqua rosata, ovvero succhio d'aranci o di citrangole: e al tempo di carne ponasi ine del lardo di strutto e non de l'oglio. Similmente si può fare coppo ovvero pastello d'altri pesci, di sardine, alici, triglie e altri, per quello medesimo modo.

Del polpo.

Polpo grosso si può lessare e mangiare col sale e comino, o altri pesci simili al polpo, che si chiamano moscatelli.

De la seppia.

Togli la seppia, aprila, e cavane il nero, e servalo: poi taglia la seppia minuto e friggila in oglio co le spezie. E quando sia frita, mettili un poco d'acqua, e bolla ine dentro: poi distempera quello nero riservato, che si chiama sale di seppia, col buono vino, e poni nel brodo con erbe odorifere e spezie, e da' mangiare.

Del nero e de la seppia.

Nota che 'l nero de la seppia si de' ligare di capo, ché non si sparga; e porre al fumo, sì che quando volessi fare salsa, sapore, brodo o altro mangiare nero, tu ricorra a quello. *Item* nota, come detto è, in ciascuna salsa, sapore o brodo, si possono ponere cose preziose, cioè oro, petre preziose, spezie elette, ovvero cardamone, erbe odorifere o comuni, cipolle, porri a tuo volere, per li sani e per li nfermi.

Del pesce calamaro.

A arrostire il pesce calamaro, cavali l'interiori per li orecchi e per quelli medesimi mettivi sale, ovvero per la bocca, che esca per quella; sia spazio in modo di spada, e fallo cocere un poco presso al fuoco. Poi il larda sottilmente e studiosamente, quasi fosse un fagiano, e di novo l'arrosti abbastanza, e mangia col succhio d'aranci, citrangoles, acqua rosa o limoncelli.

De l'interiori e budelli di pesci.

Le interiori di pesci, lavati e tagliati non minuto, friggili con oglio e cipolle, sottilmente tagliate; e poni con esse bone spezie, zaffarano e maggiorana trita: distempera con un poco d'acqua bogliente e tolli una meròla di pane, bene trita e distemperata, anche con poca acqua, e bolla un poco; e in luogo di maggiorana, puoi ponere comino: si vorrai il predetto brodo fare spesso con amandole non monde e pestate, distemperisi col vino: e colate queste cose, non vi si pona zaffarano: gittavi su seme di coriandoli e carni, trito cum zuccaro.

De la gratonata di polli.

Polli smembrati, friggili con lardo e con cipolle; e mentre si friggono mettivi un poco d'acqua, sì che si cocano bene nella pentola, e volgili spesso eziandio con la mescola: mettivi su spezie, zaffarano e succhio d'uva agresta, e fa' bullire; e per ciascuno pollo toglì quattro tuorla d'ova e distempera coll'agresto, e fa' bullire crudo, e sbatti insieme nel catino, e insieme coll'arte de' polli fa' ogni cosa bullire; e bullito levalo dal fuoco, e mangia.

De sardamone di carne.

Togli carne di castrone, del petto: taglia minuto e fa' bullire forte; e quando sirà bullita, acciò che non sappia di beccume, leva via l'acqua e friggi la carne col lardo: poi mettivi su abbastanza di quella acqua, in tanto che poco rimanga di quello brodo; e quando siranno cotte, mettivi su coriandoli e carote bene trite, con spezie e zaffarano abbastanza. E se non avessi coriandoli, mettivi del comino, e mangia.

De la fromentiera col pollo.

Togli fromento bono calvellino, o altro buono, mondo e pesto nel mortaio, bene lavato. E la sera il metti a lessare; e quando comincia a crepare mettivi dentro in la pentola gallina grassa o bona pettorina di castrone calda: coprila bene e servala così fino a la mattina. La mattina cava la gallina o la carne, e pòlla sul taglieri

e serva. Il grano metti a cocere col latte di capra o pecora, giontovi su lardo o grasso soffritto: poi toglì la detta carne e sfilala dall'ossa e fa' minestre; e su vi metti lardo fritto. Questo è buono cibo, e se non avessi latte fallo con ova e cascio.

Del farro di spelta.

Togli il farro de la spelta monda e rotta, e fallo bullire un poco; e gittata via quella acqua lava il detto farro molto bene e ritornalo a cocere con latte di capra o di pecora, ovvero d'amandole, fino che sia ben cotto. Trita il cascio fresco e mestalo con albume d'ova e mettilo nel detto farro bogliente, e bolla un poco. E puoi mettervi carne di galline o di polli, a modo di blanchemangieri; e di sopra metti del grasso del porco; e se 'l vuoi fare giallo, coloralo di zaffarano e tuorla d'ova, e ponvi del zucchero.

De la zeunia di colombi, polli e altri uccelli.

Quando tu uccidi polli, colombi o altri uccelli, riserva il sangue e li fegetelli: poi, smembrati, li friggi con le cipolle e col lardo, giuntovi dentro origano secco, bene pestato, distemperato con vino: poi toglì il sangue de li predetti e i fegetelli con uno poco di pane brusticato, e pesta forte e distempera con aceto e vino, e colora sottilmente, e poni a bullire coi detti uccelli, aggiuntovi dentro del pepe competentemente; per li colombi spezialmente vi si ponano capo d'agli; e mangia.

De le ova piene.

Togli ova, lessali e mondali, e parti ciascuno per mezzo, e cava inde il tuorlo; e presa maggioranza, zaffarano e garofani, distempera coi detti tuorla d'ova, e pesta forte, aggiuntovi dentro cascio grattato: e per ciascuno otto ova distempera uno ovo crudo; e fatto questo, d'esso sapore empi le pacche de l'ova e friggile con buono lardo; e mangia, aggiuntovi il sapore che si dice verzuzo francioso. De l'ova fritte, arrostite e sbattute è sì noto che non bisogna dire d'esse.

Dei tomacelli, ovvero mortadelle.

Togli il fegeto del porco e lessalo: poi lo cava e tritalo sulla taola col coltello fortemente e spesso; o vero tu il gratta colla grattusia al modo del cascio secco. Poi abbi maggiorana e altre erbe odorifere, bene peste col pepe, e detto fegeto, e nel mortaio distempera con l'ova tanto che sia spesso. Poi abbi rete di porco, e a modo di monticelli tondi li copri e spartitamente li friggi nella padella

col lardo; e cotti, cavali e poni in una pentola nova. E prese spezie con zaffarano e pepe, distemperato con bono vino, gettalo sopra essi nella pentola, e falli bullire competentemente; e mangia.

De li fegatelli.

Togli il fegato, taglialo a pezzi e arrostiti nel spiedo; e quando non seranno bene cotti, involgi sopra essi la rete del porco, e fa' cocere. E cotti mettili in una pentola nova e falli su il sapore, come è detto di sopra; e involgendolo ciascuno fegatello per sé in la rete del porco è migliore.

Del coppo di latte caprino, o pecorino.

Togli farina bianca, distemperala e fa' la pasta per lo coppo, a modo di berretta, e poni nei testi sì che sia forte. Poi togli latte con ova dibattute, insieme con zaffarano, e metti nella forma, e cocilo competentemente; e puoi rompere l'ova sane con esso, ché si cocano nel latte.

De la gelatina di pesci senza oglio.

Metti a bullire vino con aceto, e mettivi dentro a cocere i pesci bene lavati; e cotti, cavali e poni in un altro vaso. E in lo detto vino e aceto metti cipolle tagliate per traverso, e fa tanto bullire che torni a la terza parte: poi mettivi dentro zaffarano, comino e pepe, e getta tutto sopr'al pesce cotto, e lassa freddare. Questa è schibezia di tavernaio.

Del giardino.

Nelle gran feste e di pascuali, fa' di pasta uno arbore o vite o giardino. E in su l'arbore appicca pomi, pere, o uccelli, o uve, o ciò che tu vuoi, diversi, fatti di pasta distemperata con ova; e debbiansi empire di empiture sopra dette e coloralle di diversi colori, come giallo, verde, bianco e nero. A onore del detto arbore, poni nel mezzo d'esso un pastello, ovvero gabbia piena d'uccelli; e in tale arbore puoi ponere tutti i frutti li quali troverai, secondo e' diversi tempi. Quando si porterà nella corte, facciasi sotto l'albore (o vite, o giardino) fuoco di legne altamente, e ponanvisi vergelle odorifere; e ponanvisi pomposamente.

Del dulcamine, cioè frittelle non quaresimali.

Togli farina distemperata con ova et acqua e assutigliala stesa; tagliala a modo di foglie o di fichi, o come vuoi, e friggile nel lardo o oglio ad abbondanza; e cotte mettivi su del mele bullito, e mangia.

De li erbati.

Di tutti i fiori e altre più erbe predette, quali che tu vuoi, puoi fare erbolato con cascio e ova e spezie, e dèsi cocere nel forno o tra i testi: la crosta si chiama erbata.

De le lasagne.

Togli farina bona, bianca; distempera con acqua tepida, e fa' che sia spessa: poi la stendi sottilmente e lassa sciugare: debbiansi cocere nel brodo del cappone o d'altra carne grassa: poi metti nel piattello col cascio grasso grattato, a suolo a suolo, come ti piace.

Del mele bullito co le noci, detto nucato.

Togli mele bullito e schiumato, con le noci un poco peste e spezie, cotte insieme: bagnarli la palma de la mano coll'acqua et estendolo: lassa freddare e da' a mangiare. E puoi ponere amandole e avellane in luogo di noci.

De li tortelli.

Di pasta tu puoi fare onni instrumento che tu vuoi, cioè ferro da cavallo, fibbie, anelli, lettere e ogni animale che tu vuoi. E puoi empire, se tu vuoi, e cocere nella padella col lardo e con oglio e pesci, e colora come vuoi.

De la ioncada.

Togli latte puro, chiaro, colato, e mettivi presame di capretto o d'agnello; e quando sirà stretto, lavallo bene, e compollo tra i gionchi, e da' al Signore: ovvero che tu il poni nell'acqua fredda fino a ora di mangiare.

De la paniccia col latte.

Togli legume bene sciolto da le pietre e da rena; e bene lavato e pesto fallo bullire con un poco d'acqua; poi giungivi su del latte abbastanza col lardo, ovvero grassa di porco soffritta, e coloralo come vuoi. E questo cibo tu puoi mangiare col capretto arrosto.

Dei savori: e prima del sapore per l'arrosto.

Pesta il basilico nel mortaio e ponvi del pepe e distempera con l'agresta. Questo sapore è buono con ogni arrosto e ova lesse: e mancando questo, abbi melarance, citrangoles o limoni.

Dei savori con li pippioni

Fegato dei pippioni abbruscialo e cocilo sotto la bragia; poi lo pesta nel mortaio col pepe e col pane abbrusticato e insuppato nel vino o nell'aceto, e stempera. Se 'l vuoi fare bullire, puoi; se non, dallo crudo.

Del sapore con la grua.

Togli il fegato de la grua e arrostito sulla bragia; poi piglia bone spezie, maggiorana, zaffarano e il detto fegatello, e pesta bene ogni cosa insieme, e due tuorla d'ova metti con essi, e distempera con buono vino e un poco d'aceto; poi mettivi un poco di mosto cotto, acciò che sia acro dolce.

Savori per papari e per porchetta.

Fa' come detto è di sopra, eccetto il vino cotto. E il grasso che cola del paparo, mettilo nel sapore. Simile fa' colla porcella arrostita; e se non vuoi fare tale sapore, fa' salsa verde.

Sapore per malardi et anatre.

Fa' come detto è di sopra del sapore de la grua; non ponere però zaffarano per tutti uccelli di rivera. Per queste cose che dette sono, il discreto cuoco potrà in tutte cose esser edotto, secondo la diversità dei regni; e potrà i mangiari variare e colorare, secondo che a lui parrà.

De la pastringa.

Togli cascio grasso e taglialo minuto, e togli rete di porco; queste cose mesta con farina e ova, e distempera; et messovi zaffarano, poni nelle croste a cocere, e falla bianca: o tu la colora, come tu vuoi.

Del solcio dei piedi d'uccelli et di capo di porco.

Fa' lessare i piedi e capi fortemente: giungivi aceto in bona quantità e foglie di salvia, e mangia. E puoilo servare per xv giorni, a tempo di verno.

Anche di questi medesimi fa' come detto è di sopra, e quando la carne sirà quasi cotta, giungivi aceto nell'acqua, abbastanza, sì che non sia troppo forte né debile. Fallo poi bullire sì che torni al terzo, a tempo di state; e poni la carne in altro vaso: mettivi su foglie d'alloro, e toglì spezie e zaffarano, e distempera col brodo predetto; poi cola il brodo sopra la carne predetta, e giungivi su di spico bene trito, e assapora di sale, e mangia. E se spico non avessi, mettivi del comino. Similmente si può fare gelatina di porcello, di polli, o altri uccelli che tu vuoi.

Del cascio arrostito.

Togli cascio di bria, che è grasso, o bufalino, o altro, ch'è tenero e grasso: sia mondato, et essendo molto fresco, lavalò; poi lo metti in uno bastone fesso in due parti, ovvero ne la rocca, e volgilo al fuoco fino a tanto che comincia a fondere, ovvero scorrere e sfilare per lo caldo: poi il metti sul pane tagliato sottilmente, ovvero in nebula per taglieri, e porta al Signore.

Dei cauli per li 'nfermi.

Fa' bullire un poco i cauli nell'acqua semplice, e da per sé coci la carne di castrone un poco in un'altra acqua; poi cava i cauli e la detta carne, e metti ogni cosa in una pentola, et cocili bene, e mettivi del petrosello, e cocili come tu vuoi per infermi.

De l'erbe minute.

Spinacci, borraggini, petrosello, biete, aneto e simili cose fa' bullire, e gittane via l'acqua: poi le batti minutissimamente su la taola: e metti a cocere con latte d'amandole, e guardale dal fumo.

Per li costipati, stitici, e che non orinano.

Togli spinacci, ... con pochi finocchi, petrosello e borraggine et malve, bene lavate: fa' bullire, poi le trita e metti a cocere con carne di castrone. Anch'è caulo lassativo per infermi. Togli cauli di pastino e mettili nel brodo dove sia stato cotto il cappone, e cocili bene e mettivi poco sale. Anche nei dì di digiuno togli cauli di pastino con finocchi, e cocili con oglio, latte e zaffarano.

De le zucche.

Togli zucche novelline, lavale bene con acqua calda, e spremile fortemente, e metti a cocere con latte d'amandole. Nota che i mangiari d'erbe e foglie minute per l'infermi si possono cocere nel brodo de la carne che si dà a loro.

Dei ceci per l'infermi.

Togli ceci rossi o bianchi; metti a cocere con oglio e sale et pepe et zaffarano e un poco di ruta; pesta nel mortaio, e mangia. Anche togli ceci infranti e lessali, e gittata via l'acqua, mettili in un'altra acqua a cocere con oglio e lardo battuto, sale, zaffarano, spezie, tuorla d'ova battute e un poco di cascio; e mesta tutte cose insieme, e da' mangiare.

De le lattuche.

Togli lattuche fesse in due parti e cocile senza sale; e poste sul taglieri, dàlle a mangiare con verde salsa o sapore.

Dei peselli freschi per li 'nfermi.

Togli i pesi novelli e latte spesso e amandole, e ponvi un poco di sale: poi fa' uno coppo di pasta bene composto: giungivi su, se tu vuoi, zuccaro, e metti a cocere, e mangia.

De l'amandolato et del farro per li 'nfermi.

Togli l'amandole e mondale; pestale e distempera con acqua bullita, e poni latte a cocere con la meròla del pane, o vero farro; e ponvi tuorla d'ova sane; e pesti, ovvero distemperati, mettivi zaffarano et zuccaro e uno poco di sale.

De la tria genovese per li 'nfermi.

Metti la tria nel latte d'amandole bullito, e un poco di sale, e da' a mangiare.

Riso per li 'nfermi.

Metti el riso a cocere nell'acqua dove sieno stati cotti i piei del capretto, e mettivi latte d'amandole e zuccaro.

De la farina per infreddati.

Fa' bullire l'acqua con quattro once di adragante e cum due once di zuccaro; et mentre bolle mettivi la farina bianca a poco a poco, mestando forte col cocchiario, e lassa bene cocere, e da' a lo 'nfreddato. Puoi anche cocere a li 'nfermi starne, polli, pesci, secondo la valetudine de lo 'nfermo, semplicemente lessi ovvero nei brodi, secondo che di sopra è detto, e ova sperdute e molte altre cose ministrare.

De le triglie per li 'nfermi.

Lessa le triglie con petrosello e con zaffarano, e da' mangiare.

De' pomi lessi per li 'nfermi.

Lessa i pomi, poi li taglia: lassa freddare e da' a lo infermo.

De' pomi arrostiti.

Involgi i pomi nelle scope e metti sotto la bragia: lassa cocere, poi li taglia; metti nel vino e da' a lo 'nfermo.

Dei predetti, altramente. Taglia per mezzo i pomi e cavane li grani dentro, e quelli luoghi voiti empili di zuccaro pesto: poi raggiugni el pomo e metti nello spiedo a rostire sì che i pomi paiano interi; e quando siranno bene arrostiti, dalli a lo infermo.

Carne arrostita è più savorita che la lessa, perché è cotta nel suo umido, e quella nell'altrui.

A cocere prestamente e bene uno arrosto.

Togli carboni e con essi coci; e quando sono bene accesi gittavi su vino, e dureranno più e più focosi. E anche togli olio e lardo bene pesto e battuto, mesta insieme e ungi con esso la carne.

De la insalseggiata di cipolle.

Togli cipolle, cuocile sotto la bragia e poi le monda, e tagliale per traverso longhette e sottili: mettili alquanto d'aceto, sale, oglio e spezie, e da' a mangiare.

A trarre il sale de la pentola.

Metti nella pentola una midolla di pane involuppata in panno lino bianco; altri dice farina. Or se tu la tieni sospesa presso al brodo, e' trarrà il sale.

A cavare il fumo del mangiare.

Metti nella pentola una noce forata, e trarrà a sé il fumo.

Frittelle nuove.

Prendi midolla di pane grattugiato bene e sugo d'erbe fine, menta, petrosello; e toglì ova e stempera insieme, e metti a friggere nel lardo fresco, strutto in padella. E poi le metti per taglieri, e gittavi su polvere di zucchero.

A chi non avesse levame.

Togli uno pane e grattugialo et tridilo con la farina; questo non farà buono pane, ma di questo poi esce buono levaduro.

A fare agresto.

Togli del taso, cioè groma di vino bianco: pestalo bene, fallo cocere con vino o acqua, e sirà agresto.

