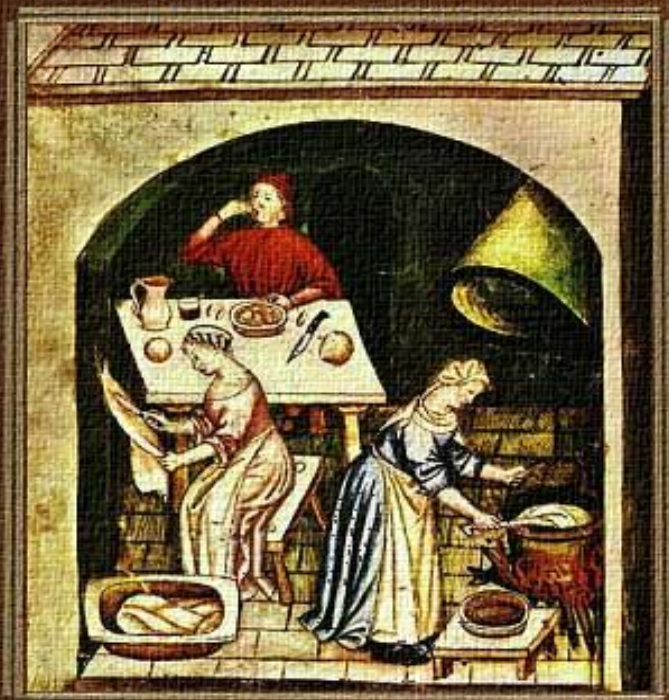


LIBRO DI CUCINA
DEL SECOLO XIV

A CURA
DI
LODOVICO FRATI



stefanodurso.altervista.org

INFORMAZIONI

Questo testo è stato scaricato dal sito stefanodurso.altervista.org ed è distribuito sotto licenza "Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 2.5"

Edizione di riferimento:

Titolo: Libro di cucina del secolo 14. / a cura di Ludovico Frati

Pubblicazione: Livorno : R. Giusti, 1899

Descrizione fisica: XV, 92 p. ; 19 cm

Collezione: Raccolta di rarità storiche e letterarie ; 2

Versione del testo: 1.0 del 12 ottobre 2013

Versione epub di: Stefano D'Urso

LIBRO DI CUCINA
DEL SECOLO XIV
A CURA
DI
LODOVICO FRATI

PREFAZIONE

Quando nel 1890 il dott. Salomone Morpurgo pubblicò LVII ricetta d'un libro di cucina del sec. XIV¹, traendole dal cod. Riccardiano 1071, ove riempiono un frammento di 28 carte, che Antonio da San Gallo salvò probabilmente dal macero, e legò con un *Ameto* del Boccaccio copiato nel 1449, osservò giustamente la grande affinità che corre fra cotesto frammento e l'altro che Olindo Guerrini pubblicò nel 1887² da quello stesso codice n.° 158 della biblioteca Universitaria di Bologna d'onde lo Zambrini mise in luce il noto *Libro della cucina del secolo XIV*³.

Più che una somiglianza nelle formule delle ricette, havvi fra i due testi una quasi identità di testo fra alcuni capitoletti,⁴ e parecchie conformità di nomi anche nelle rubriche di capitoli perduti, o non mai trascritti nel cod. bolognese e conservatrici nel Riccardiano. «I due frammenti pertanto (come notò il Morpurgo) si completano a vicenda, e se non proprio da uno stesso esemplare, certo si devono dire derivati da un medesimo trattato, della cui antichità abbiamo nuova conferma dalla scrittura della copia riccardiana, anche più vecchia dell'altra, che il Guerrini assegna alla seconda metà del trecento.»

¹ *Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua* (Nozze Franchetti-Enriques). Bologna, Zanichelli, 1890, in-8.

² *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV edito nel dì delle nozze Carducci-Gnaccharini*. – Bologna, Zanichelli, 1887, in-8.

³ Bologna, G. Romagnoli, 1863, in-16. Disp. 40 della *Scelta di curiosità letter. ined. o rare*.

⁴ Cfr. il Riccard. ai cap. XXII, XXXIII, XLI, XLII, col Bolognese ai cap. 16, 46, 31, 42.

Sono ben lungi dall'affermare che questo trattato, conservatoci dal codice Casanatense 225 (ant. segn. A. VI. 45)⁵, sia precisamente quello da cui derivarono i due frammenti editi dal Guerrini e dal Morpurgo; ma è certo che ha con essi molta affinità, siccome ne fa fede la quasi identità di testo fra alcuni capitoli di questo testo e quelli pubblicati dal Morpurgo, e la somiglianza con altri del frammento dato in luce dal Guerrini.⁶

Per chi non abbia modo di procurarsi i due opuscoli nuziali, e per convincere maggiormente chi potesse avere qualche dubbio in proposito, trascrivo i capitoli V, X e CXVI del cod. Casanatense col raffronto dei corrispondenti capitoli dei due frammenti Riccardiano e Bolognese:

V. BRAMAGERE (Cod. Casanat.)

Se tu voy fare bramagere per XII persone, toy IIII libre de mandole e una libra de rixo e IIII galine, dui libre d'onto fresco e una libra e mezo quarto de garofalli, e toy le mandole e mondiale e servane quantità de entriege, e le altre fa maxenare, e maxena, e destempera cum aqua chiara pocha, e colale bene per stamegna, e toy lo rixo ben mondo e ben lavato ad aqua calda, e ben raschato, zoè suto, con toaglia, e falo pestare lo spciale, over sedazare e staciare, e toy li petti de le galine, e fali lesare pocho, e filali sottile, e frigelli in lo onto con pocho focho in una pignata

⁵ È un piccolo volumetto membr. di carte 51, che misura mill. 123 x 82. La scrittura del cod. sembra della fine del sec. XV, ma la composizione del trattatello è assai più antica, forse del sec. XIV. Nel margine superiore della prima carta è notato: *1741, Libro per cuoco.*

⁶ Cfr. i capitoli del cod. Riccardiano: I, II, III, VIII, IX, XVI, XIX, XXI, XXIV, XXVII, XXXI, XXXVI, XL, XLI, LI, LII, LV, coi Capitoli 112, 113, 114, 10, 11, 18, 95, 96, 5, 34, 94, 1, 115, 116, 67, 68, 97 del cod. Casanatense; e i capitoli: I, II, V, XII, XXXI, del frammento bolognese edito dal Guerrini col cap. 5, 10, 2, 68, 116 pure del cod. Casanatense.

per sì, e meti a fogo lo lacte de le mandole, e servane doe scutelle. Quando lo lacte bolle, destempera la farina de lo rixo con quello late crudo e metilo a bolire e trailo in dreto suso la braxa, e meti incontinente le polpe e sfilato e l'onto de struto dentro questa vivanda, e mescola spesso, e metigli del zucharo quando è coto, e tu manestra: mitige de l'aqua rosata per sopra le scutelle, e poy zucharo, e poy mandole soffrite bianche, e poi garofalli. Questa vivanda vole essere bianca como neve e streta e potente de specie.

XXIV. (Cod. Riccard.)

Se vuoi fare BLASMANGIERE DI PESCE per XII persone, togli tre libre di mandorle, e togli meça libra di çucchero e meço quarro di garofani e due once di pignocchi mondi et una libra di riso; e togli due peçi di luccio grosso et una peça di tincha. E togli le mandorle, bene monde e bene lavate e bene macinate, et stemperate con acqua chiara, bene spessa e bene colata; e togli il riso bene netto e bene lavato con acqua calda, e bene rasciutto con tovaglia e bene pesto allo spetiale e bene stacciato; e togli il pesce che tu ài, bene lessato e bene colato, e fallo fredare, e sfilare il più sottile che tu puoi, a guisa di polpa di pollo. E togli il lacte delle mandorle che tu ài: le tre parti metti a fuoco in vassello netto; e quando è levato il bollore, stempera la farina del riso che tu ài con latte crudo che è rimaso, e fallo cuocere dalla lungia in sulla brascia; e mestalo spesso. E quando è presso che cotto, mettivi dentro le polpe del pesce e quantità di çucchero, e trai indietro per minestrare. E poni spetie sopra scodella, e çucchero e garofani interi e pignocchi mondi. Questa vivanda vuol essere bianca quanto puoi il più, e dolce. Se vuoi fare per più persone o per meno, a questa medesima ragione.

I. SE VUOI FARE BLASMANGERI. (Cod. Bologn.)

Se vuoi fare blasmanageri per XII signori, toglì IIIJ libre di mandorle et una mezza di riso et IIIJ capponi e due libbre di sugnaccio fresco e mezzo quarto di garofani. Serba . L . mandorle e l'altre fa macinare e stempera con acqua chiara e colale bene e toglì lo riso bene lavato a tre acque, rasciugalo bene colla tovaglia e fallo pestare e stacciare. Toglì petti di polli e falli uno poco lessare, filali sottili e falli stare tutta notte nel latte delle mandorle. Struggi lo sugnaccio in una pentola per sé, metti a fuoco lo latte e serbane due iscodelle. Quando il latte bolle bene, stempera la farina dello riso con questo latte crudo, mettilo a bollire, tienlo indietro in su la bracia, metti incontanente le polpe filate, metti del zuccaro in quantità, e quando è bene cotto poni in prima sopra le scodelle uno poco d'acqua rosata, poi zuccaro, poi mandorle soffritte e bianche, e poi garofani ch'abbiano dato uno bollore in acqua. Questa vivanda vuole essere bianca come neve, e spessa, e stretta.

X. BUTIRO DE CHAXI FRESCHI, ETC. (cod. Casanat.)

Se tu voy fare butiro de casi freschi per fare alcuna cossa, toy VI casi freschi e pestali al più che tu poy, e quando eno ben pestati e destemperati con aqua fredda chiara, e 'l grasso tornerà di sopra, toilo e ponilo sul tagliero e poylo dare con quella vivanda che tu vole e in torta che tu vole, e starà bene.

VIII. (Cod. Riccard.)

Se vuoi fare burro di cascio fresco per condire alcuna chosa, toglì sei cascì freschi e pestali quanto puoi il più; e quando e bene pesto, stempera con acqua chiara fredda, e 'l grasso tornerai di sopra; e togliilo, e pòllo sul tagliere. E puo' lo dare con quale vivanda si conviene: in qualunque torta tu il vuoi mettere, si stae bene.

II. SE VUOI FARE BUONO BURRO. (Cod. Bologn.)

Togli VI cascì freschi o passi, pestali bene e stemprali con l'acqua chiara e fredda. Il grasso tornerà di sopra e questo si puote operare in ogni mangiare, o a friggere uova chi non volesse lardo.

CXVI. TORTELLI A MODO DI FRITELLE BIANCHE PER QUARESIMA BONE E PERFETTISIME. (Cod. Casanat.)

Toy quantità di bone zucche ben lesse, toy mandole ben monde e peste e in quantità de bone herbe ben peste, e in quantità de bono olio, e de specie, e de queste cosse fa batuto e fa tortellini pizolli e frizelli in olio e polverizage del zuccharo ed è fato.

XLI. (Cod. Riccard.)

Se vuoi fare TORTELLI DI QUARESIMA in buona maniera, per quelle persone che tu vuoi, toglì quantità di buone çucche secche, bene lesse, e toglì mandole bene monde e ben peste, e quantità d'olio, e fini spetie: e di questo battuto fa tortelletti piccoli, e frigili in olio, e polverezali di zucchero; e dàgli da seço alle vivande.

XXXI. SE VUOI TORTELLI DI ZUCCHE DI QUARESIMA. (Cod. Bologn.)

Togli zucche secche e bene lesse e mandorle monde e bene peste e quantità d'erbe olienti e ben peste con queste cose: e buono olio e spezie e, questo battuto, fa tortelli piccoli, friggili, polverizzali di zuccaro e dàlli dassrezzo.

Il frammento pubblicato dal Guerrini componesi di 92 capitoletti così numerati nel codice: I-XXXVIII, LXXV-CXXVII; quello edito dal Morpurgo consta di 57 capitoli, numerati nel codice XVI-LXXII. Il nostro testo invece è diviso in

135 capitoli, l'ultimo de' quali, scritto d'altra mano, è incompleto. L'indice delle rubriche, che nel cod. Casanatense precede il trattato, ed è scritto dalla stessa mano, non corrisponde sempre al testo. Secondo cotesto indice (non tenendo conto delle ultime rubriche 112-126 ripetute due volte), il libro di cucina del cod. Casanatense avrebbe 127 capitoli, invece di 185, come ha di fatto; perché forse alcuni furono aggiunti dopo. Ciò conferma la mia ipotesi che questo testo abbia molta affinità con quello da cui deriva il frammento edito dal Guerrini, le cui rubriche sono appunto 127, non calcolando quelle non numerate aggiunte in fine, che forse non furono mai copiate. L'ordine e il contenuto dei capitoli del codice Casanatense non corrispondono sempre coi due frammenti indicati, forse perché questo trattato andò soggetto a molti rimaneggiamenti; ma ciò non scema i rapporti di affinità che esistono fra questo trattato e gli altri due frammenti, da cui deriva la precipua e singolare sua importanza.

Se nel *Libro* edito dallo Zambrini si possono cogliere alcuni senesismi, e nei due brani pubblicati dal Guerrini e dal Morpurgo devesi riconoscere uno scrittore fiorentino (come già notò il Morpurgo), in questo testo le frequenti forme dialettali che vi s'incontrano⁷ ci rivelano, se non un autore, almeno un trascrittore certamente veneziano.

LOD. FRATI.

⁷ Veggasi a mo' d'esempio: *intrego*, e *intriego* per *intero naranza* per *arancia*; *raisella* per *radicetta*; *strucar* per *spremere*: *brognòlo* per *prugnuola*; *anese* per *anice*: *maxenar* per *macinare*; *insembre* per *insieme*; *suto* per *asciutto*; *manestrar* per *minestrare*; *datalo* per *dattero* e tante altre che si possono veder notate in fine a questo volumetto.

LIBRO DI CUCINA DEL SECOLO XIV

I. AMIDONO D'AMIDO.

Se tu vuo' fare amiduni per XII persone, tuoi do libre de mandole e una libra de amido, e meza de zucharo, e toi 1/2 de pignoli mondi e mezo quarto de garofali, e toi le mandole bene monde e bene maxenate, e distempera con aqua chiara bene bolita e toy tre parte de lacte e mitilo a bolire; di quello che te remane crudo meti a molo l'amidon. Quando lo lacte à bolito asay, distempera l'amido e mitil dentro e meschola spesso e trailo in suso per menestrare, e mitige zucharo asay, e poni per sopra le scutelle zucharo e garofalli e pignoli mondi. E se tu vuo' fare per più persone o per men, toy le chosse a questa medesima raxone e ene perfecta vivanda.

II. AMBROYNO.

Se tu voy fare ambroyno, toy polastri e smenbrali, toy cipole bene trita e frigeli in lardo colato, e mitili specie dolçe e forte, e zenzevro, e cenamo, e garofali, e melegette, e taglia menuti con coltello, e mitili a frizere ogni cossa in semble. E toy mandole non monde, e maxenate, e toy agresta, e zafarano, insema. Quando sono cocti meti sopra li polastri. A tri polastri vole libre IJ de mandole.

III. AGLIATA.

Agliata a ogni carne, toy l'aglio e coxilo sotto la braxa, poi pestalo bene e mitili aglio crudo, e una molena de pan, e specie dolçe, e brodo; e maxena ogni cossa insema e fala un pocho bolire e dala chalda.

IV. AMBROSINO BONO E PERFECTO ET CETERA.

Se tu voi fare ambrosino per XII persone, toy VI caponi magretti e IJ libre de mandole, e una libra de uva passa, e 1 datali, e una libra de brognole, e 1/2 de genzevro fino, e una 1/2 entra noce moschate e garof. e zafarano intrego, e meza libra de specie dolçe fine, e toy li caponi e smenbrali e fane septe peze de l'uno, e mitili a sofrizer in lardo desfato e colado in una cita. E quando sono ben soffriti, la prima cossa che tu gli mitti sia lo zenzevro roto e le noce moschate taiate ben trite, e cannella rota in bone peçe, e garofalli intrigi, e mandole intriege monde, e datali intrigi ben lavati, e meti dentro specie dolçe [in] gran quantità, e fay coxere un pocho; e quando è coto trai indrieto; quando è coto meti le prime mandole con le gusse non monde, e macenali e destempera con aceto pocho, e quando è cota la vivanda, cola li mandole e mettili sugo con specie e zafarano asay. Questa vivanda vuole essere agra e dolza e vermiglia e stretta, traila indietro e dala per scudelle e polveriza specie di sopra le scudelle.

V. BRAMAGERE.

Se tu voy fare bramagere per XII persone, toy IIIJ libre de mandole, e una libra de rixo, e IIIJ galine, dui libre d'onto fresco, e una libra e mezza de zucharo, e mezo quarto de garofalli, e toy le mandole, e mondale, e servane quantità de entriegi, e le altre fa maxenare, e maxena e destempera cum aqua chiara pocha, e colale bene per stamegna, e toy lo rixo ben mondo e ben lavato ad aqua chalda e ben raschado, zoè suto con toaglia, e falo pestare lo spciale, over sedazare, e staciare, e toy li petti de le galine e fali lesare pocho, e filali sottile e frigelli in lo onto con pocho focho in una pignata persi, e meti a fogo lo lacte de le mandole, e servane doe scudelle. Quando lo lacte, bolle destempera la farina

de lo rixo con quello late crudo, e metilo a bolire, e trailo in dreto suso la braxa, e meti incontinente le polpe e sfilato e l'onto de struto dentro questa vivanda, e mescola spesso, e metigli del zucharo. Quando è coto e tu manestra, mitige de l'aqua rosata per sopra le scutelle, e poy zucharo, e poy mandole soffrite bianche, e poy garofalli. Questa vivanda vole essere bianca como neve, e streta, e potente de specie.

VI. BRODO DE POLASTRI.

Se tu voy fare brodo de polastro, toli polastri e fali alisare, toy mandole monde e maxenale e destenprele con il brodo de li polastri, e aqua rosata, e agresta, e destempera ogni cossa insema. E poy toy cannella e zenzevro, e garofali mezi maxenati, e mezi tagliati menuti, e meti entro questo brodo, e fa bolire ogni cossa in semble. E poy che i vano a tavola, meti li polastri dentro lo brodo, e fa che siano ben caldi. Quando tu manestri, metelli del zucharo per suso le scutelle e serà bona vivanda.

VII. BON SAVORE DA POLASTRI.

A fare bon sapore a polastri, toy pome granate e fane vino a mane, e meti in quello vino ben specie dolze, e se ti parese troppo forte, mitige anexo pesto, altrimenti aqua rosa. Altri usa a fare vino de pome granate agre e vino de bona uva dolze, e meti questi doy vini in semble e spesie dolze assai. Se tu non avesti uva meti un pocho de melle, e fai bolire: li specie vole esser crude: non vole star fatto che se guasta.

VIII. BRODETO DE STARNE BON.

Brodeto de starne; toy late e mandole, e rosi d'ova, e zafarano, e gresta, e specie dolze, e fa bolire tanto che sia coto, e serà bono.

IX. BRODETO CAMELINO A CAPONI.

Se tu voy fare brodeto camelino per XII persone a caponi, toy VI caponi grassi, e toy tre libre de mandole, e toy doe onze de specie fine, e pevere longo, e noce moschade ben peste insembre, e toy li caponi e lesali, e quando sono alessi traili fura, e lasali refredare e toy le mandole con la gussa e lavale bene e mazenali. Destemperale con el brodo de y caponi magro, e metilo a bolire, e uno pocho de vino agro e agresto, e tolle specie peste assai quando sono ben boliti queste cosse trai indrieto per menestrare e non mettere li caponi dentro dal brodeto per scudelle, e meti suso de le specie più fine che tu poy avere.

X. BUTIRO DE CHAXI FRESCHI, ETC.

Se tu voy fare butiro de casi freschi per fare alchuna cossa, toy VI casi freschi apestati al più che tu poy, e quando eno ben pestati e destemperati con aqua freda chiara, el grasso tornerà disopra; toilo e ponilo sul tagliero, e poylo dare con quela vivanda che tu vole, e in torta che tu vole e starà bene.

XI. BUTIRO DE GRASSO DE MANDOLE.

Se tu voy fare butiro de grasso de mandole per fare vivande de venerdì o de quaresima, toglì tre libre de mandole per fare torta a quale vivanda che tu voy per XII persone, e de questo butiro se po condier tartare e altre torte. In dì che non se magna carne toy le mandole ben monde e ben lavate e ben masenate e stemperali con aqua chiara, e fai che sia ben stretto e colalli e meti questo late de le ditte mandole a bolire, e quando è ben bolito gettalo sopra una tovaia bianca. Quando è ben colada l'aqua di sotto, toglì uno bello cortello e levallò da la tovaglia, e ponilo

suso lo taiero, e metilo in quella vivanda che tu voy.

XII. BRODETO DE OVI SCHIETO, BON E PERFETTO.

Se tu voy fare brodo [s]chieto, toy ove e batille e mettili⁸ di vergiuoso, e aqua fredda, e sale tanto che basta. Tolli de quello brodo che tu coce, o carne o pesse che sia, e mettilo in una pentola tanto che te para che baste, e mettilo suxo la brasa da longe, e meti su questi ovi e mescholla spesso che non s'aprenda, e poi manestra e polveriza suso de bone specie.

XIII. BRODETO DE PESSI.

Toy lo pesse e lesallo, poy toy petrosilo e noce e una molena de pan e pasta insiema, e toy specie dolze e forte e fai bolire insiema e meti sopra lo pesse ed è bono perfetto, etc.

XIV. CIUIRO OVERO SAUORE NEGRO A CENGIARO.

Se tu [voy] fare sapore negro a porcho salvazo, toy la carne soa ben cocta e ben batuta e ben pesta in mortaro, e toy medola de pan ben arsa che sia ben negra e ben mogliata in aceto e ben macinata per si e ben colata e mescolata con la carne macinata, e metige pevere longo, e melegette, e zenzevro, e ben pesto queste tre cosse a lo speciale, e mettile suso il sapore con aceto e con brodo magro de la carne, e meti a bolire questo sapore per si in uno vaso. Questo sapore de' essere negro e possente de specie e agro da aceto.

XV. CIUIRO OVER SAUORE A CERUO, ETC.

⁸ *mille*, il cod.

Se tu voy fare carne de ceruo alessa, fai fare lo sapore de la carne soa similmente come quella dauante ed è bono.

XVI. CIURO A CARNE DE CAVRIOLO O DE LIVORE ALESSO O ROSTO PER LO MEGLIORE CHE TU VOY, ETC.

Fai similmente como è dito de sopra del porcho salvazo, e se tu dà questa saluaxine calde, uole metir in lo sapore; e se sono frede metigele.

XVII. CAPONI OUER POLASTRI IMPLITI.

Se tu voy fare doy caponi per XII persone, toy doy casi freschi e XII ovi, e toy doy onze de specie dolze fine, toy meza libra de lardo fresco e toy li caponi ben lavati e mondi e fali alessare. Quando sono ben cocti, spoiali tutti e trane fura le ossa e servali, e bati le polpe con alquante foglie de presemolo, e menta, e persa, e de le ditte specie, e de caxo che tu a' ben pesto, e de le oui che tu a' tanto che bastano e de queste cosse fa uno bono batuto fino, e morbido, e ben zallo, e ben possiente de specie; e toglì trite queste osse e revestelli zascheuno per si secondo che li choga in parte de questo batuto, e fai zaschuno per si in raisella de porcho e frize in lardo. E quando sono soffriti, pulveriza de le specie ditte, e toy torli overo bianchi de oui e specie, e zafarano destemperato, e sugo de uva ranze o de agresta o del brodo de li caponi, e di queste cosse fane uno bono brodeto, e mitilo a bolire. Quando vole metige queste osse repiene in questo brodeto a bolire; quando è fatto dallo per scutelle e li caponi per tayeri. Questa vivanda vole essere ben zalla e agra de agresta; se tu voy fare per più persone o per meno, toy le cosse a questa misura medesima.

XVIII. CIUIRO DE LEPORE, OVER DE ALTRA CARNE.

Se tu voy bon ciuiro, toy lo lepore o altra carne che siano lavate e fane pezole e metile alessare, e toy pane e ardelo sì che sia negro, e metilo a moglio in lo axeto, poy toy la cepola e gratala ben como el caxo; po' toy la carne e la cepola e frigila ben in lardo colato; toy lo suo figato e maxena ben lo pane e colalo e distemperalo con axeo e con mielle, o vero con un cocto, e meti le specie, e fa bollire ogni cosse insiema. Quando ha ben bolito mitilo a refredare e serà bono e perfetto.

XIX. CORADELLA D'AGNELLO, ETC.

Se tu voy fare coraella d'agnello, toy la coraella e falla alesare intrega; e poy fa le fete sotille, e fa che una non se parta dall'altra, e poy toy herbe bone e rossi de ova batute insieme, e frigi in bon lardo collato. E poy ch'è frito, miti le specie dolze e forte, e polveriza la chola dentro, poy meti quelle herbe dentro in una fetta e l'altra, e poy l'avolzi intro la rete overo raisella, e mitila intro una rocha di cana fessa, e fala cosere, e serà bona da manzare.

XX. CORADELLA DI CHAPRETO, ETC.

E se tu voy fare coraella de cavreto integra, toy la choraella e falla alesare, poy la bati con lo mazo, e poy toy herbe bone e lo rosso batuto e frito in lo lardo e mitillo entro la coradella, e pesta ogni cossa insiema, e metili mezzo formazo fresco, e metili specie fine, e metili tre ovi, e mena ogni cossa insiema. Poy l'avolzi entro la sua rete medexima, po la chosi in la padella, e sarà bona.

XXI. COMPOSTA BONA E PERFETTA.

Se tu voy fare bona composta, toy sumac o uva fassa e anixi, e fenocchio, e coriandoly, e trizee e un pocho de senavra, e aceto, e maxena ogni cossa insiema, e mitige zafarano assay; poy toy rave o pere et herbe e pastenaye gentile, e fale bolire un pocho, po' getali quel sapore de sovra.

XXII. CIME DE VITTE.

Se tu vo' fare cime de vite, toli le cime ritorte e fale lessare un pocho; quando sono un pocho bolite, traile fuori e strucha ben fuori l'aqua, e poy frizelli molto e grasso, e poy toy verzus,⁹ et aqua, e specie, e sale; distempera insiema, e meti sopra, e lassa ben bolire. Poy toy un pocho de ozaiorana, e destemperalo con aqua, e meti sopra e serà bono.

XXIII. CISAME DE PESSE QUALE TU VOY.

Toy lo pesse e frigello, toy zevolle e lessale un pocho e taiale menude, po' frizelle ben, poy toli aceto et aqua e mandole monde intriegi, et uva passa, e specie forte, e un pocho de miele, e fa bolire ogni cossa in sema e meti sopra lo pesse.

XXIV. FORMENTRA BONA E UTILE E PERFETTA.

Se tu voy fare formentra, toy lo formento, e pestelo ben fin sì che lieva la scorza; poy lavallo ben, poy lo meti a bolire non troppo, poy getta via l'aqua, poy lo meti entro quello grasso de la carne che tu così, e vole essere spesso non troppo, e mitili spesie dolze e forte, e zaferano, e se tu non avesse formento, toy rixo; sarà bono.

⁹ Sopra questa parola è scritto: *petreselo*.

XXV. FONGI.

Se tu voy fare fongi, toli li fongi sechi e metelli a molle in aqua calda e lavalu ben, poy li lesse e poy fali boni como tu voy e conzali; poy toy cepole et herbe e conza cum specie dolze e forte; e poy meti li funzi entro e frizi ogni cossa insieme, e toy mandole non monde e maxenale, e poy mettelli suso i fongi; altri li meti agresta e vole essere caldi.

XXVI. FRITELLE DA IMPERADORE MAGNIFICI.

Se tu voy fare fritelle da Imperadore, toi la chiara de l'ova e fete de formazo fresco, e batille cum la chiara de l'ova, e mitige un pocho de farina e pignoli mondi. Toy la padella cum assay onto, falo bolire e fay le fritelle. Quando sono cocte, polverizali ben zucharo e tienli caldi, etc.

XXVII. FRITELLE DE FIORE DE SEMBUGHO, ETC.

Toy fiore de sambugo e mitele a mole in late e laselle ben moiare, po' trala fuora e pestala bene e mitige un pocho de farina e destempera cum ove e cum esso lo late che sta in moglio lo fiore. Po' habii la padella con assa' onto e frizele. Quando son cocte, copri de tresia e bona.

XXVIII. FRITELLE BIANCHE.

A ffare fritelle bianche, toy late de mandole e formento, e sfarinato destempera insieme e lassali levare, po' fa le fritelle. Quando sono cocte, polverizali del zucharo e sono bone.

XXIX. FRITELLE DE POME PER QUARESSIMA.

Toy le pome e mondalle, po' taia a modo de hostie e fa un sugolo de farina con sufran, e mitige uva passa, e miti queste pome in questo sugolo; po' le frige con olio zascuna per si, polverizali zucharo quando eno cocto, etc.

XXX. GELATINA DE POLASTRI, OVERO DE PESSE. CHIAMASE PEVERADA E BONA.

Se tu voy fare polastri o pesse a gellatina, toy li polastri e fali alessare per mitade e frizeli, e toy crosta de pane e metila a moglio in aceto, e toy uva passa e mandole monde e tutto pesta insembre e destempera con vino maturo e con axeo, e mitigi tutte le migliore specie che tu poy avere polverizate, e fay bolire insieme intro la grassa che tu ay fritti li polastri, e poy che à bolito, miti sopra li polastri che siano ben fridi.

XXXI. GELATINA DE ZASCHUNA CARNE.

Se tu voy fare bona gellatina d'ognia carne: de carne de porcho salvazo, toy arechie e piede et ogni cossa, e caponi, e starne, e turdi, e lepore, e cavrioli, e fasani; tole queste cosse e miti queste a fogo in parte d'aqua e parte de aceto; e quando bolle et è bene spumate, metigi specie e pevere e cenamo, e zenzevero, e zaverano non pestà insiema, che se chosa tanto quanto con la carne. E quale carne ch'è imprima cocta, traila fuora, se gli romagnisse o arecchie, o pedi, mentre ch'è pocha sustancia.¹⁰ Quando è trate tutte le chosse fuora, polveriza tutta la carne di specie, e toy la gelatina da focho e lassala repossare, e toy lo zafarano e distemperalo con el zello, e conza la carne entro lo

¹⁰ Manca nel testo qualche parola come se dicesse: *e non importa*.

vaso la che tu voy che la staga con foglie de lauro, e miti suso questo zillo, e colla lo gillo et zafarano con stamengna. Quando è collato sopra la carne, toy specie dolze e stempera con questo medesimo zello, e gettalo sopra, e vole essere colorito e ben vermeggia; e mitige ananze a bolire del sale quello che se conviene, e serà bona e bella gelatina.

XXXII. GELATINA PER UN ALTRO MODO.

Se tu voy fare gelatina, toy pesse e cenamo, e una onza de zenzevro, e una onza de peverlongo, e mezo quarto de gardanino, e uno quarto di garofali, e mezo quarto de uva passa, e mezo quarto de noxe moschiate, e queste cosse fa pestare insieme, e con zafarano; po' toy pane e leva la crosta, toy noselli de noze grande e brostolali in la cenere vive, e queste cosse fiano masenate insiembre, e distempera con axeo bianco fino, e meti quel sapore a bolire insembre. Questo è bono a trute e a lamprede, è ad ogni pesse marino, e se era de carne, ell'è bono a caponi e polastri, etc.

XXXIII. GELLATINA COMMUNA E BONA DE PESSE.

A fare gellatina de pesse per XII persone, toy tre tenghe grosse, toy do onze de specie forte e dolze insembremente, e mezo quarto de zafarano per si; e toy lo pesse ben lavato e stato el sole un pocho, toy e lessalo in parte de aqua e de aceto fino, e mitilo a bolire. E quando è bene bollito, la prima cossa che tu ge mitti, miti de le ditte specie e zafarano, e ogni cossa, e faili bolire piano, e molto chosere. Quando è cocto, traila fuora e mitilo a refredare; habii arquante foglie de laurano ben lavate e polve[ri]zate con le ditte specie, e poy toy lo pesse e conzalo in lo vassello, e lassa riposare lo zillo. Altri fa bollire lo zafarano, altri no. Quando è refredato un pocho el çelo, yettalo suso el pesse, e metili assay specie ed è fata, etc.

XXXIV. HERBE BATTUTE PERFECTE E BONE, ETC.

Se tu voy fare herbe batute perfecte, toy mandole monde e macenali e colali, e toy do onze de rixo che sia farinato; e po toy lo petto de li caponi e sfiliali a filo, e po' meti lo late de le mandole a bolire distemperato con la farina del rixo, e miti quelli caponi e 'l sfilato dentro, e fay ben bolire; e poy che tu menestri, zettali zucharo per sopra le scutelle polverizato cum altri specie assay. E se non avisse rixo, metili mandole assay tante che sia bene spesso et cetera.

XXXV. HERBETELLA, ETC.

Se tu voy fare herbetella cocta in padella, toy menta e salvia, e petrosemolo e maiorana e ogni bona erba che tu poy havere, pesta ogni cossa insema in un mortaro, e lardo e destempera con ova, e cosi in la padella con del grasso.

XXXVI. HERBETELLA DE QUARESSIMA.

Se tu voy fare herbette de quaressima cum olio, toy li herbe, zoè spinace, e blide, petrosemolo, e mente, e maiorana poca ben monde e ben lavate, e fale alessare. Quando sono apres che cocte, cola fuori l'aqua e strucha ben fuori a mano, po' le batte con coltello, po' le bati cum lo mazo, po' le miti in la pignata e sofrigeli con l'olio e con el sale tanto che basta; poy li miti quella lessadura sopra, e fay chosere sì che siano strette e poy tray in suso e lasalle ripossare. Quando vanno a tavola, menestra e polveriza sopra specie.

XXXVII. LENOLATO OVER ENOLATA.

Enolata; toy enola e mondala tayala, e poy pestala con panza de porcho cruda, e mitige formaio fresco, e distempera con ova e

fay una crosta, e mitila in la padella, e mitige onto colato, e fala chosere.

XXXVIII. LASAGNE.

Se tu voy fare lansagne de quaessima, toy le lasagne e mitile a coxere, e toli noxe monde e ben pesta e maxenate, e miti entro le lasagne, e guardale dal fumo; e quando vano a tavola, menestra e polverizage de le specie, del zucharo.

XXXIX. MANZARE DE POMO BONO E PERFETTO.

Toy le pome, e mondale e taili in quarto e fale lesare; quando eno apresso cocte, yeta via l'aqua, poy le mete in lo grasso de la carne che tu cossi, e fale a quello modo che tu fay le zuche; e mitige bone specie dolze e ove sbatute como pare a tì.

XL. MIGLIACITI BIANCHI E VANTAGIATI, ETC.

Se tu voy fare migliaciti bianchi per lo migliore modo che fare se poy per XII persone, toy tanto levato che sia un pan e mezo, toy aqua ben calda pocha e menalo molto questo levato tanto che faza file; e toy quatro chaxi freschi che sia ben grassi; e toy X ova, e toy do libre d'onto fresco ben destruto con poco fogo ben colato. E quando el levato è ben menato, metige suso farina in quantitate de una scudella pizola, e mitige anche aqua pocha, e mitige tri casi triti, e mitige le ove che tu ay, e fay che questo batuto sia longo e molle, e metilo in el testo caldo e non tropo e ben onto, e tritali suso li doi casi che tu ay ben triti, e l'altra mitade del lardo che tu ay molto caldo, e falo cosere. E se voy fare per più persone o per men, toy le cosse per quello modo.

XLII. MANDOLATA COCTA E PERFETTA.

Se tu voy fare mandolata cocta per XII persone, toy tre libre de mandole, e toy meza libra de zucharo, toy le mandole ben monde e ben lavate e ben maxenate e distemperali cum aqua chiara pocha e ben colata e mitile a bolire in un vasello che bogla tanto che torni spessa, e mitigi per scutelle zucharo. E se voy fare per più persone o per men, toy le cosse e questa medesima misura.

XLIII. MOSTARDA E MOSTARDA BONA.

Se tu voy fare mostarda, toy lo grasso che chade chaldo del rosto di caponi od altra carne, toy sanavro e maxenala ben, e quando è maxenata mitila a moglo in aqua ben bolita, e poy toy del vin cocto e masena ogni cossa in semble e faila un pocho bolire, etc.

Per uno altro modo poy fare mostarda delicata; toy la senaura trita e lava bene e lavala ben con aqua bogiente e distemperala con uno cocto e mitige zucharo [e] pulveriza de garofalli, etc.

XLIV. MANZARE DE RAPE.

Toy la rapa con le foye piccole, e mitile a bolire; quando te apparenno presso de cocte, yeta via l'aqua e mitige assay formaio gratato, e fa ben bolire in seme; quando sono cocte che tu manestra, mitige suso asay de quel formaio per suso le scutelle.

XLV. MALMOMA, ETC.

Se tu voy fare malmoma per XII persone, tolli le cosse a quel modo che sono tolte per lo branmager, salvo che 'l vole essere

molto zallo e agro de naranza o de limia, e con tutte quelle cosse che ene in lo branmager e per cotante persone similmente.

XLV. MORTAROLO PER XII PERSONE.

Se tu voy fare mortarolo di batuto per XII persone, toy VI polastri e IIIJ casi freschi e passi, e toli XVIII ova e meza libra de mandole, e 1 datali, e mezza onza de zenzevro intriego, e mezo quarto de garofali e tre onze di pignoli mondi, e fa fare meza libra de specie dolze fine e toy la panza del porcho e fiala lesare e ben cosere e toy lo caso che tu ay e una parte de le specie e quantità de petrosemolo, e menta, e salvia, e de queste cosse fay un bon batuto; quando el batuto è fatto, fay de la mità tortelli e rafioli e frizeli in lardo fresco e destruto e quando sono soffrite polveriza de le specie e toy li polastri e smembrali e sofrizili in la padella e mitige delle ditte specie asay, e quando sono sufriti uno bono pezo, toy le mandole monde e intriege e mitilli suso a frizere e miti suso uno mizolo de aqua tanto che se cosano ben a compimento e toy y datali e trane fuora y nocelli, overo li ossi dentro, e laval ben e festugali ben de zenzevro tagliato e cenamo e garofali sì che li datali siano fini. Toy lo batuto e li polastri che tu ay e ravioli e li tortelli e datari e pignoli mondi e uva passa ben lavate et habii uno testo, e miti una crosta bona sotto e un'altra in mezo, e tutte queste che sono ditte miti dentro a solo in el mortarolo e poni crosta de sopra e onzelo e revestilo de bono lardo struto e pocho e ben colato e fay coxere con pocho focho e de sovra con testo caldo che sia pocho affogato. Questa vivanda volle essere zalla e potente de specie; a fare per più persone o per men toy le cosse a questa medesima rasone, etc.

XLVI. MORTADELLE BONE E PERFETTE, ETC.

Se tu voy fare mortadelle toy lo figato del porcho e la suo

reta over raixella, toy lo figato e falo alessare e quando è cocto trailo fora e toy herbe bone e pever e ove e caxo e sale tanto che basta, e toy lo figato e queste cosse e bati ben insieme in mortaro e fay pastume e distempera cum ova e con un pocho de la lesaura del figato, e poy toy la reta e fay le mortadelle, e quando sono fatte, frizili in bono onto colato; quando sono fricte dali caldi a tavola.

XLVII. OVE PLENE.

Se tu voy fare ove implite, toy le ove e mitili a bolire e fay che siano ben duri e quando sono cocti traili fuora e mitili in aqua freda e schovrali e tagliali per mezo e trane fuora lo rosso e toy caxo magro al più che tu poy che sia ben dolze e herbe bone che tu ay ben monde e ben lavate e pestali in lo mortaro. Quando sono bene menate, toy lo rosso de l'ova, el chasso e le specie e metti in el mortaro con le herbe bone insieme e pesta bene e fay pastume, e distempera con ove crude e fay che non sea bono, e miti in la padella sopra el focho, e toy li elapi del ova che tu ay e impleli de questo pastume e fay choxere. Quando sono cocti trali fuora e pulveriza di sopra del zucharo e dali caldi a tavola. E se tu voy fare sapore, toli, etc.

XLVIII. PASTERO DE QUAYE BONI E VANTAGIATI.

Toy le quaye e partile per mitade e fay la crosta e mitili dentro e pignoli e noce moschiate pulverizate e fete de lardo e poy la copri; poy quando è cocto, mitige vino moschatello e faylo bolire.

XLIX. PASTERO DE POLASTRI.

Pastero de polastri: toy li polastri e smenbrali, e fay le croste

del pastero e meti entro li membri de li polastri e mitige specie et uva passa e fete de lardo e poy che cocto si abii agresta et ovi desbatuti insema e miti dentro lo pastero e lasalo bolire un pocho.

L. PASTERO DE PIPIONI.

Toi li pipioni e fali alessare e smenbrali o voy intriegi; poi face le croste de pastero e meti dentro li pipioni con specie dolze e pignoli e fete de lardo e vino agro. Se l'è tempo, falo choxere, e poy ch'è cocto metili agresta dentro ed è bono perfecto.

LI. PASTERO DE CARNE DE PORCHO OPTIMO.

Toy la carne e taila ben menuda e fay le croste e mitige quella carne entro, e metige cepola ben trita e polveriza del zenzevro; poy che cocto, habii aceto e zucharo e un pocho d'aqua, meti dentro a bolire, etc.

LII. PASTERO DE CAPRETO BONO.

A fare pastero de carne de capreto toy la carne e taiala menuda e fali la crosta, e meti dentro la carne con polvere de cinamo e fete de lardo; poy ch'è cocto mitige del brodo e aqua rosa e lassa bolire insema.

LIII. POLASTRI A SUMACHO BONI E PERFECTI, ETC.

Se tu voy fare polastri a sumacho per XII persone, toy XII polastri e doe libre de mandole e toy una onza enfra çenamo e zenzevro e sosine e mezo quarto de garofali e meza libra de sosine e una libra de sumacho, e toy li polastri e mitili a sofrizere intriege in lardo destruto, e quando sono ben sofriti mitige specie dolze e zenzevro intriego e cenamo intriego e garofali intrigi e fay ben

sofrigere. Ancora ge meti un pocho d'aqua e toy lo sumaco ben neto e mitilo a moglo in aceto fino, e toli le mandole lavate cum la gussa e macenali bene e distempera con aqua, e toy lo sumaco e distemperalo con quello aceto che l'è stato a molle. Quando li polastri sono cocti con le altre cosse, meti entro susine bene lavate, toy lo summaco e colalo e le mandole zaschuno da per si e getta via la sustanzia, e l'altro meti entro li polastri e fay bolire con asay specie dolze e quantitate d'aqua e sale. Questa vivanda vole essere de sumaco e de specie e de zaferano e agra da aceto e de sumaco, e quando è ben bolito insieme trai indrieto per menestrare e miti li polastri suso li taieri e menestra, e non meti per sopra le scutelle niente; e se tu voy fare li polastri smembrati, fay quella medesima raxone.

LIV. POLASTRI IN BRODO BIANCO.

Se tu voy fare polastri a brodo bianco per XII persone, toy li polastri che te parano per fino a VIII; toy do libre e meza de mandole e una onza e meza de zenzevro bianco pesto e meza libra di zucharo e una libra e meza de sugnacio fresco, e toy li polastri e lessali, e quando sono lessi, toy quantitate de lardo fresco e sofrizilo; e quando sono soffriti, polverizage del zenzevro pesto e del zucharo e canella e garofali e un pocho de agresta e aqua rossata tanta chen sapia, e fay bolire pocho e poy tray indrieto per menestrare e meti li polastri in lo brodo, e quando vanne a tavola, menestra li polastri per taiero, e la vivanda vole essere agra e dolce.

LV. PANICATA CON AGRESTA.

Se tu voy fare panichata con agresta, toy lo panico pesto e ben lavata la schorza e ben monda, e toy do libre de mandole ben

monde e ben macenate e distemperate con aqua chiara, e toy tre oche e mitile a rosto, e miti a fogo lo late de le mandole, le do parte e 'l panizo ben mondo, e fay coxere, e quando è ben cocto, toy lo grasso de l'ocha e mitillo entro lo panizo ed altro grasso fresco de struto che sia de porcho e una quantitate de zucharo e sale tanto che basta. Questa vivanda vuole essere bianca al più che tu poi, e volse dare per scudelle e zucharo de sopra e le oche per taiere con uno altro sapore, e vuole essere fatto como disse. Chi tolle lo figato de l'ocha e rossi d'ova lessali insieme e quando sono cocti, pestali in mortaro con bone specie fine [e] distempera cum l'alessaura e con un pocho d'aceto e d'agresta e falo coxere a questo sapore vole essere camelino.

LVI. PANIERA CUM CARNE BONO E PERFETTO.

Se tu voy fare paniera con carne per XX persone, toy VIII libre de sonza de porco che sia bona e mitila a lessare; quando è cocto batilla bene e mitilla in una pignata, e toy XXXVI rossi d'ova e quatro chasi freschi e alquanto sugo de petrosemolo e specie dolze e forte a far zafarano, e queste cosse desbate insieme e miti in la pignata con esso el panico e la sonza pesta a coxere insieme. Questa vivanda vol essere zala e dalla per scudelle e meti specie de sopra, e se voy fare per meno o per più, toy le cosse a questa mexura.

LVII. POLASTRI PINI E BONI.

Se tu voy fare polastri pieni per XII persone, toy li polastri infilali e poy li pella ben mondi, e poy trazi fuora quello dentro; poy toy una libre de mandole ben monde e ben maxenate e colate; toy in fina VIII caxe passi ben dolze e toy XII ova; toy petrosemolo e mente e altre herbe bone e lavale ben e pestale ben

con lo chaxo, e toy tre onze de specie non zafaranate, e toy le herbe el caso e l'ova insiema e fa pastume e distempera con lo late de la mandola e fa ch'el sea el pastume a modo de quello delle fritelle; e poy toy li polastri ben lavati e ben mondi e implili in fra pelle e carne e dentro, e po' li chossi bene fino che il pastume non esca e serà bono.

LVIII. PANE DE NOXE MARAVIGLIOSO E BONE.

Se tu voy fare pan de noce, toy le noce e mondalle e pestale, e toy de herbe bone e un poco de cevola gratà e specie dolze e forte e uno pocho de zucharo, e miti in lo mortaro con le noxe e fa pastume. Poy toy fior de farina e fane un folglio a modo de lasagne grande e largo e sotile, e miti questo batuto suso, e muolzilo tuto insembre e falo a modo de uno pane, e poy lo caricha ch'el vengna sotile a modo de una fugaza; metilo a choxere in lo forno, e quando l'è cocto, trailo fuora e laselo afredare.

LIX. PEVERADA SCEDA ZOÈ SCHUTELINI.

E se voy fare peverata sceda per ogni carne o per pesse, toy farina bianca e mele aceto e distempera tanto che sia sottile e del brodo de carne over de pesse che sia magro e miti a bolire con specie tante che basti e se 'l voy zallo mitige del zafarano e se 'l voy bianco non zel mettre.

LX. QUINQUINELLI ZOÈ RAFIOLI BONI MOLTO.

Se tu voy fare quinquinelli toy mandole e mondale e pestale ben e mitile zucharo e se l'è tempo de carne, metili e masenala ben con le mandole e poi fa a modo de rafioli e poy frizeli in bono grasso; quando sono fritti tenli caldi.

LXI. RIXO IN BONA MANERA.

Se tu voy fare rixo in la meiora manera che fare se poy per XII persone, toy do libre de riso e do de mandole, toy meza libra de zucharo; to lo rixo ben mondo e ben lavato e toy le mandole ben monde e ben lavate e maxenate e distempera con l'aqua chiara e ben colate in stamegna. Toy lo rixo e mitilo a fogo in aqua chiara; quando è levato lo primo bolire e ben spumato scolavi fuora l'aqua in contenente e metili el lato de le mandole e fa choxere su la braxa da lonze e mescola spesse intorno che non se rompe; quando boglio stretto rezonze suxo del late de le mandole e quando è apres che coto, mitige quantità de zucharo. Questa vivanda vuol esser bianca e molto spessa e quando l'è cocto pulveriza in le manestre del zucharo per suso.

LXII. RAFIOLI FRITI, ETC.

Se tu voy fare rafioli fritti per XII persone, toy iii libre de lonza de porcho e doy de cassi freschi passi e toy VIII ova e XII e tre onze de uva passa e alquante çime de petrosemolo e do libre de sumacro fresco e quatro onze de zucharo e toy la lonza de porco ben lessa e ben batuta, el caso che tu ay ben lavato e ben menuzato trito e le uve passe ben lavate e le ditte specie e de tutte queste cosse: fay un batuto e fane rafioli pizoli e sotille e mitili a sofrizere in lo onto; quando sono sofriti pulverizage del zucharo e dali drieto le altre inbandixon.

LXII. RAFIOLI COMMUN DE HERBE VANTAZATI.

Se tu voy fare rafioli de herbe o de altre manere, toy herbe e mondale ben e lavale; po' le alessa un pocho e trali fuora e spremali ben fora l'aqua e batelli con el cortello e poy in mortaro

e toy del caxo fresco e passo, ova e specie dolze e forte e mena ben insieme e fay pastume e poy fay la pasta sotille a modo de lasagne e toy uno mizolo largo e fay i rafioli. Quando sono fati mitili a choxere e quando è ben cocti polverizage suso specie asay con bon caso assay e son boni assay.

LXIV. RAFIOLI PER ALTRO MODO E CHIAMASSE LICAPROPRII. (?)

Toy formaio fresco ben dolze e trane fora l'aqua ben e poy la pista ben e distempera con el bianco del ova e mitige un poco de fiore de farina. Habii grasso di struto collato e fa li licaproprii con le mane infarinate ben e falli grossi e rotondi como meli, zoè pome, e fali coxere adasio; quando sono cocti, trali fuora del grasso e polverizale bene del zucharo e dali caldi a tavola.

LXV. RAPA ARMATA.

A ffare una rapa armata, fa coxere la rapa in lo fogo; po' ch'è cocta, mondala e poy fay le fette sotille e de caxo dolce fa le fete sotille e tra zaschaduna fetta de rapa miti una de caxo e lassa cossì ben confettare insieme. Se tu voy tu ge po mettere un testo caldo suso e serà fato; poi polverizage del zucharo, etc.

LXVI. ROSTO IN CISAME E PERFETTO OPTIMO.

Se tu voy fare rosto in cisame, toy una lonza de porco e arostisila e toy ovi crudi e cocti e fay pestare in sieme e toy bon vino bianco e aceto e miti a bolire in padella e fay peze del rosto e metili a bolire con esso e metige datali taiati e pignoli e uva sarasinesca ben lavata e specie; e quando è cocto levalo del foco e serà bono.

LXVII. SAVORE RINFORZATO PERFETTO.

Se tu voy fare sapore reforzato, toy garofali e cinamo e zenzevro e un pocho de gardanino e noxelle peliate suso la cenerà calda e un pocho de molena de pan e zucharo; pesta queste chosse insieme un pocho e maxena con aceto; e questo si è bono sapore con zashuno rosto.

LXVIII. SAVORE A CAPONI.

Se tu voy fare sapore a caponi, toy carne schieta e magra e fala coxere e toy figatelli de polli e falli coxere e falli pestare e pesta di garofalli con essi; toi noce moscate e zenzevro e poi si vole stemperare con aceto e con vino bianco e con aqua e si se vole tore questo grasso ch'è caldo del rosto e meterlo a coxere con questo sapore e mitige arquanto zucharo ed è fato.

LXIX. SAVOR DE SENSEVRO BIAMCHO A CAPONI.

Se tu voy fare sapore bianco de zenzevro, toy zenzevro bianco e tolo ben mondo e toy alquante spinaze e salvia ben monda e queste cosse pista insieme e mitige arquanto zucharo e distempera questo sapore con agresta e cum axeto bianco. Questo sapore se vole dare crudo con caponi arostiti e con polastri.

LXX. SAVORE ARANZATO.

Sapore aranzato per durare tuto l'anno e per dare con ogni arosto e per fare ogni sapore che tu voy; toy una tuma de naranze e toy queste naranze ben lavate con bon vino e con certa quantità de sale e quando sono ben lavati fane quatro parte de zashuna e toy lo migliore vino che se po avere uno barilo grosso e meti entro

queste naranze e cusi in quarti e meti entro quantità de sale e tienlo sempre curato sì che no essa lo fiado; et è perfetto bono optimo.

LXXI. SAMBUGADO ZOÈ LACTE CON FIOR DE SAMBUCO.

Se tu voy fare sambugato, toy lacte de pecora che sia chiara, toy fiore de sambugo e metilo a moglio in quello late e lasalo a moglo azay, poi lo cola. Per una quarta de late vole XII ove e batille insieme, poi mitillo a bolire e vardalo dal fumo.

LXXII. SAMBUGADO PER DARE IN SCHUDELLI PERFETTISSIMO E VANTAZATO.

Se tu voy fare sambugado per dare in scudelle per XII persone, toy una pentola de lacte vivo de pecora o di cavra e toy una libra riso e toy una libra e meza de lardo e toy III onze del sugaro e toy lo fiore del sambugo ben maturo e toy lo lacte che tu ay ben colato e metilo a bolire, e quando ha bolito la prima cossa che tu meti dentro sia lo rixo pesto e la secóoda lo fiore de sambugo e la tercia lo lardo struto e la quarta quantità de zucharo, e meti zafarano destemperato. Questa vivanda vole essere calda e spessa e dolze e saporosa del fiore.

LXXIII. SPECIE FINE A TUTE COSSE.

Toi una onza de pevere e una de cinamo e una de zenzevro e mezo quarto de garofali e uno quarto de zaferanno.

LXXIV. SPECIE DOLCE PER ASSAY COSSE BONE E FINE.

Le meior specie dolze fine che tu fay se vuoi per lampreda in crosta e per altri boni pessi d'aque dolze che se faga in crosto e per fare bono brodetto e bon sapore. Toi uno quarto de garofali e

una onza de bon zenzevro e toy una onza de cinamo leto e toy arquanto folio e tute queste specie fay pestare insiema caxa como te piaxe, e se ne vo' fare più, toy le cosse a questa medesima raxone et è meravigliosamente bona.

LXXV. SPECIE NEGRE E FORTE PER ASSAY SAVORE.

Specie negre e forte per fare sapore; toy mezo quarto de garofali e do onze de pevere e toy arquanto pevere longo e do noce moscate e fa de tute specie.

LXXVI. STUFFÀ MOLTO BREVE PERFETTISIMA.

Se tu voy fare stufà molto breve, toy VI polastri e fay soffrigere in lardo, poy sema del lardo s'el ge n'è tropo; habij late de mandole destemperato cum agresta, habij zenzevro e taialo minuto, habij datali e taiali in quarto e dà colore a questa vivanda de zafarano e vole esser ben salà.

LXXVII. SPALLE DE CASTRON IMPLITE.

Se tu voy fare spalle de castron piene do o quatro, toy le spalle del castron levate con tuti li gamboni e si toy do spalle per XX persone e per quaranta persone; s'el ge facesse per più persone o per men, toy le cosse a questa medesima raxone. Toi quatro rete de castron e IIIJ milçe de castron e toy VI libre de lonze de porcho e uno grando figato de porcho e la soa reta e toy XX casi freschi li migliore che tu poy avere e toy XXXVJ ova e toy . L . datali e una libra de uva passa e toy meza libra de zucharo e meza onza de cinamo e meza de zenzevro integro e mezo quarto de garofali e fa fare meza libra de specie dolce fine ben calde e fa fare meza libra de specie forte. Toy le spalle e mitige a lessare intriege e falle ben coxere ma non tanto che le osse se desparta; traile fuora e levane tuta la carne quanto più pottete e batilla ben

e metige arquanto petrose molo e salvia e menta e persa, se ne poy avere e con questo batuto meti sale a batere e specie e uno caxo e lardo insalato o fresco ben batuto e ova tanto che bastano. Queste vole essere uno batuto per si. Tolli la lonza de porcho ben batuta e mitige con essa VI caxi freschi tuto grosso e mitige specie d.¹¹ e forte e zafarano assay ben stemperato e ova tanto che bastene. Questo è uno altro batuto per si. Tolli lo figato del porcho lessato ben batuto e mitilo in lo mortaro e pestalo e mitige con esso una cepolla grossa a pestare e quantità de cumino e ova e caxo e dali specie assay. Questo batuto vole essere soldo e fane rafioli; toy le rete del porcho e voleno esser fritti in lardo fresco e polverizage del zucharo. Questo è uno altro batuto per si. Toi smilze ben lavate e ben rasse; l'una de queste milze impli d'ova e de caxo e de bone herbe sì che sia verde, l'altre impli de caxo e d'ova e de lato e de tute le bone cosse che poy avere sì che sia bianchi; lo terzo impli de caso, d'ova e de specie zafaranata sì che sia zalla e la quarta impli del batuto del castron che tu ay. Quando sono piene, tu te mitige a lessare sì che siano cocte. Quando sono cocte tagliane doy a morselli grossi de doa dete l'uno e li altri doy taglia a morselli de spana l'uno; questi voleno essere soffritti. Toy XL datali e una libra d'uva passa e toy meza libra de zucharo e meza in zenzevro intriego e mezo quarto de garofali, e fa fare meza libra de specie dolze fine e ben zalle e meza de specie forte. Quando sono polverizà in melu e fane a questa maniera tu voy.

LXXVIII. SALAMURA DE ANGUILLE OPTIMA.

Toy le anguille e metelle a rostire de soto una padella con aqua in la quale chaza tuto el grasso quando le se rostono; quando sono cocte toy specie forte e sale e si le miti in questa aqua e

¹¹ dolce.

grasso e smembra le anguille e miti entro questi salamora e si tu voy meterge un pocho de vin cocto daràli sapore bono.

LXXIX. SAVORE A ÇIASCUNA CARNE.

A ffare sapore ditto gratonato a ogni carne o senza carne, toy ove batute e late de mandole, poco agresta: altri li mete pane e aqua rosa e brodo e distempera ogni cossa in sema e specie dolze e fay bolire ogni cossa insieme e mitili un poco de zafarano o di rassa di bote e serà spesso.

LXXX. SAVORE DE PESSE.

Se tu voy fare pesse a sapore che se chiama a sabeto, frizelli in bono olio, toy uva passa e maxenala con l'agresta e con aceto e toy cepola e lessala e batila con cotello poy frigilla con quello sapore e mitige specie che non habia zafarano e mitigi galanga asai e fai che seano acetoxi non tropo.

LXXXI. SALZA VERDE A CAPRETO E AD ALTRE CARNE ALESSE.

Toy petrosemolo e zenzevro e garofali e fiore de canella e un poco de sale e pista ogni cossa in seme e distempera con bono aceto; fay che sia temperato e non vole stare che se guasta.

LXXXII. SALSINA BONA A CARNE DE CASTRON O DE CAPRETO.

La migliore salsa che fare se pò a questa carne alesse o rosto. Toy de la carne magra ben cocta e ben batuta e pesta in lo mortaro cum arquantate cime de petrosemolo e menta e salvia e rosmarino e altre bone herbe che tu poi avere e maxenale con questa carne e mitige cenamo e garofali e pever e distempera questa salsa con el più fino aceto che tu ay.

LXXXIII. SAVORE DE RUGA OVERO ROCHETTA.

Toy la semenza de la ruchetta e mandole e ove cocti e zucharo e zenzevro e noce moschate e cenamo e masena ogni cossa insemi e distempera con bono aceto ed è bono a ogni carne optimo.

LXXXIV. SAVORE TARTARESCO PERFETTISSIMO.

Toy l'aglo mondo e choxi in aqua, toy mandole e cenamo e zenzevro e garofali e zucharo e rossi d'ovi cocti e masena ogni cossa insemi e distempera con aceto. Questo è bon savore a porchetta rosta ad altra carne.

LXXXV. SAVORE A CARNE ALESSA OVERO AROSTO.

Se tu voy fare salomono toy la semenza del aneso e mandole monde e zenzevro e noce moschate e zucharo e masena ogni cossa insieme e distempera con aceto e questo è bono savore a carne de castrado alessa overo arosto.

LXXXVI. SAVORE CONFETTO, ETC.

A ffare savore confetto toy pan e rostillo e mitilo a moglo in aceto; toy garofali e melegete, zenzevro, cenamo, noce moschate e gardanino e zucharo e masena ogni cossa insemi e distempera con axèo e bona agresta ed è fato.

LXXXVII. SAVORE DE GAMBARI.

Çadelo, zoè el savore de gamberi. Toy li gambari e lessali e trane fuora le code monde poy pestalli tuto l'altro e mitige un poco d'aqua, poy lo colla. Toy un pocho de herbe bone e toy rossi de

ovi e mandole overo molena de pane e pista ben in mortaro e distempera con agresta; mitige uno pocho d'aqua sì che non sia acetoso e mitige specie dolze e forte e olio, fiçili code e mitili in quello sapore che ty ay fato e fa bolire quando te pare.

LXXXVIII. SALSA SARASINESCA.

Se tu voy fare salza sarasinescha toy mandolle, uva passa, zenzevro, cenamo e garofalli e melegette, gardamono, galanga e noce moscate; masena ogni cossa insieme e distempera con agresta; questo è bon sapore.

LXXXIX. SAUORE A TUTTE CARNE GROSSA.

Se tu voy fare bono grassato, toy la carne e fala lessare, poy toy lo petrosemolo e frigillo in onto de porcho, po' toy la carne in pezolle pisenine e frigella ben con quello petrosemolo, po' toy late de mandole e rossi de ovi e zafarano e agresta e specie dolci e bati insieme e meti sopra quella carne e questo è bono a ogni altra carne.

XC. SALSA A ZIASCHEDUNA CARNE.

Toy lo fiore del fenocchio non serato, po' toy un rosso d'ovo duro bene e toy rosmarino e masenali con quello fiore e distempera ogni cossa insieme e sarà bono.

XCI. SAUORE CAMELINO OPTIMO.

A ffare saoure camelino optimo, toy mandole monde e masenale e colali, toy uva passa e canella e garof. e un pocho de molena de pan e masena ogni cossa in seme e distempera con agresta ed è fato.

XCII. SARTRAMONE OVERO SAVORE D'OGNI CARNE.

A fare bon sartramone in carne overo in pesse, toy la cepola e lessala, poy le frisi in onto de porcho, po' toy ove ben sbatute e mitige specie dolze e forte e zafarano e garof. e fay che sia spesso; questo è bon sapore d'ogni carne.

XCIII. SALVIATA.

Toy la salvia e pistala in mortaro e trane fuora el sugo; habi ove e sbatille ben con quello sugo e se tu voy meteli formazo, po' habij un lavezo o pignata cum assay onto colato e ponlo su la braxa e po' getta lo batuto dentro e mescola ben spesso infina che se choxe ed è perfettissima bona.

XCIV. TORTA DE PESSE.

Toy tre tenche grosse o una anguilla grossa e tri onze de datali fini e meza libra d'uva passa e IJ onze de pignoli mondi e IJ onze de specie dolze e forte avantazate; torà la thenca ben lavate e schaiate e fese per schena e torè zuxo le polpe tute e torè queste polpe crude e pestale, e pesta alquante foglie de petrosemolo e de mazorana e olio fino e de le specie ben morbide e de questo pieno farane salsizie longi como rafioli e fritti in olio e assai bolito e toray le tenche che sono rimaze e metile a lessare con alquanto petrosemolo e quando serano ben cocte pestarale tute salvo la testa e mitige specie e olio e pestale siego e [de] questo pieno fane rafioli picholi con pasta sotile fali frizere in l'olio e polverizali de specie; questa torta se vole chuoxere in una fersora.

XCV. TORTA DE HERBE.

Se tu voy fare torta de herbe per XII persone, toi VI cassi

grandi e toy granda quantità de herbe zoè blede, petroseuolo, spinaze, menta, e do libre de lardo salato e octo ova; toy queste herbe ben necte e ben batute e ben spremute del sugo, toy il caxo e trialo con herbe bene grosso taglato e toy lo lardo che tu ay ben batuto al più che tu poy e toy l'ova che tu ay e mescola queste cosse insema e miti dentro do croste in el testo e fay zalla la crosta de sovra questa torta molto vole essere grasso e assay caxo e molte herbe e voy essere voa e se voy per men persone, toy le cosse a questa misura.

XCVI. TORTELETI DE ENULA, ETC.

Se tu voy fare torteleti de enula con brodo, toy caponi o tuo' de la carne del bo per XII persone, toy III libre de lonza de porcho e toy tri cassi passi fini e toy tri onze de specie fine e dolze e forte mesedate e ben zalle e toy do derate d'enulla e toy XX ova e toy la lonxa del porcho e mitila a lessare con essa la enola ben monda, e quando è ben cocta bati la lonza la enulla insieme e no metere tuta la enola. Toy lo caxo che tu ay e pestalo con la lonza e mitige le specie e l'ova dentro tanto che baste e fa che non sapia tropo de enola e mena insieme ogni cossa e fay batuto e po fay i tortelli pizenini in fogli de pasta zalla. Questi tortelli volle essere ben zali e potenti de specie.

XCVII. TORTA DE GAMBARI VANTAGIATA.

Toy li gambari alessi e trane le polpe delle code e toy arquante herbe bone e bati ben e miti con questo batuto brodo de mandole e specie fine e uva passa e de questo batuto fay torta sutille entro do croste e de sopra vuole essere potente de specie dolze e de uva passa e dentro vole essere ben zalla.

XCVIII. TORTA DE FONGI BONA E PERFETTISIMA.

Se tu voy fare torta de fongi colà, toy li fongi intriegì mondi ben lavati, fane morseli grande e premi ben fuori l'acqua e toy lardo insalato distruto e ben colato e mitili al sofrigere con esso li fongi e alquanta aqua che non se ardesseno e quando sono apresso cocti, trali fuori in uno catino e mitigi con essi quantità di caxo e de ova e meti questo batuto in uno testo con una crosta molto sutille la qualle forte molto vole essere sotille e zalla e ponderosa de specie e assay fongi e puocho e ova e falla coxere bene.

XCIX. TORTA SAMBUGATA, ETC.

Torta sambugata per XII persone. Toy una grande pignata de late apresso e toy do libre de lonza frescha e toy XII ova e tre onze de zucharo e toy lo fiore del sambugo maturo e toy lo late ben scolato de l'acqua e toy l'ova che tu ay el zucharo e toy lo songiazo overo onto struto e toy fiore de sambugo e meseda queste cosse insieme e meti in la crosta e questa torta vole essere grassa e dolza ed è bona.

C. TORTA IN BALCONATA PER DODEZE PERSONE.

Toy farina più biancha che tu poy avere in quantità de tre libre o toy do onze de zucharo e toy una libra de mandole e XXXVJ noce bone e meza libra de uva passa e XXV datali e mezo quarto de garofali e toy bona quantità de late de mandole, toy la farina che tu ay destruta con aqua sì che sia ben spesso e toy la padella e onzella ben de olio e de questa farina fassi crosta ad una polverizzata de zucaro e delle dite specie, e toy le noce possa li datali minuzati e l'uva passa ben lavata e garofali russi e tute queste croste su chaschauna la suva parte e poni crosta sopra tute queste cose e sì che sia torta.

CI. TORTA DE FARO, ETC.

A ffare torta de faro per XIJ persone, toy do libre de faro e do libre de lardo e una quarta de late de piegora o de capra, e toy sey cassi freschi e toy X ova e toy el faro ben menuto e ben lavato e metilo a bolire in aqua; quando è ben bolito, scolane forte l'aqua sì che si scrovi e rompa; quando è ben roto, toy el lardo ben batuto al più che tu poy; toy lo casso ben pesto e lo late che tu ay e le dite ove e meseda queste cosse in piena e meti in fra doe croste in uno testo caldo. Questa torta vole essere ben grassa ed è bona.

CII. TORTA DE SCHALOGNE O DE CEPOLLE, ETC.

Se tu voy fare torta de queste do cosse, toy quale tu voy e fay ben allessare. Pone prima l'aqua fuora ben con stamegna e po' le bati finalmente e toy lardo fino e batillo bene; toy l'ova e caxo fresco e zafarano e bati insiema e fay la torta.

CIII. TORTA DE CAXO E OVA SENZA LARDO.

Toy lo caso e taialo menudo como dadi e mitilo in uno catino con l'ova e asai botiro de chasi o freschi o grassi senza lardo e miti specie e fa le croste sotille e fay la torta.

CIV. TORTA COMMUNA E BONA, ETC.

Toy la panza del porcho fala allessare e pestala po' ben, po' la meti in uno chatino e po' formazo fresco e menal ben in seme e metili specie dolze e forte e pignoli mondi e uva passa e zafarano e distempera con ova. Per IIIJ libre de carne vole cinque de caxo.

CV. TORTA D'AGLI, ETC.

Toy li agli e mondali e lessali; quando sono cocti metili a moglio in aqua freda e poy pistali e metili zafarano e formazo assay che sia fresco e lardo batuto e specie dolze e forte e distempera con ova e mitili ova passa e poy fay la torta.

CVI. TORTA DE LATE.

Toy lo formazo e gratillo e toy ove e specie e herbe bone e disbati cum le ove e distempera con lo late e fay la crosta como è ditto de sopra.

CVII. TORTA DE ZUCHE SECHE.

Toy le zuche e fale alessare, poy le pesta ben lardo, po' miti in uno catino; poy toy tre cotanto formazo e pever e zafarano e fa pastume e distempera con ova e fa la torta.

CVIII. TORTA DE FAXOLLI FRESCHI.

Toli li faxoli e fali coxere con la panza del porcho, poy pesta li faxoli in mortaro e la panza con cortello, poy mitige le meiore specie che poy avere e mitige tanto formazo che sia la mità o almen el terzo del altro batuto, e mitige lardo vechio e fay la torta ed è perfettissima.

CIX. TORTA DE FAVE FRESCHE OPTIMA BONA.

Torta di Re Manfredo da fava frescha. Toy la fava e mondala, poy la coxe in bono lacte, poy la colla, poy toy panza de porcho cocta e batilla con cortello, e poy miti la fava e la carne insieme, toy le specie dolze e forte e zafarano e meti in catino e mitili de

bon formazo fresco e fa el pastume, e poy fay la torta e mitige a quella lessadura entro el pastume, e poy miti per mezo e di sopra fette de formazo dolce e grasso, etc.

CX. TORTA FRANCESCHA BONA E OPTIMA.

Toy la carne del porcho de la cossa che sia magra e grassa e pestala ben con cortello e mitige specie dolce e forte e distempera con ova e fa la torta, e mitige de zafarano de sopra e fala ben coxere.

CXI. TORTA MANFREDA BONA E VANTAGIATA.

Toy ventre e figatelli de polli e toy panza de porcho e pesta insiema con coltello, poy mitige pever; habii uno lavezo e fali frizer, poy tray fuora, faili arefredare, poy mitige ova e fay la crosta, poy mitila in la padella e faila coxere adassio.

CXII. TORTA PARMESANA E BONA.

Torta parmesana per XXV persone. Toy octo libre lonza de porcho e toy XII casi freschi e toy VI caxi passi e XXVJ e meza libra de specie dolze e VI polastri e quatro caponi, e toy la lonza del porco, alessala bene e quando l'è cocta batilla e batilla con essa quantità de menta e de petrosemolo; e toy VJ caxi freschi e XXIIIIJ ova de quelle che tu ay e lardo insalato tanto che basta e ben batuto, e specie e zafarano assai e de queste cosse fa un bon batuto e ben zallo. E tolli do caxi freschi e bianco d'ova e pestalo e fane rafioli bianche infina a VIIIIJ con croste de pasta, e toy do caxi freschi e uno passo e menta e petrosemolo e pesta insieme e fane XIIJ rafioli verdi. Toy IIIJ caxi e fane belle fette per traverso e toy li polli e smenbrali e fay de uno membro doy e mitilli a friger

in lardo insalato e ben distruto e ben collato e specie dentro a sofriger e anchora . L . datalli bene festugati de cinamo e de zenzevro e garofalli e miti questi rafioli a lessare in aqua; quando sono trati fuora polveriziali de specie dolze, o miti dentro a solo e poni crosta di sopra. Questa torta vole essere zalla e ben grassa de lardo e ponderosa de specie, e posse fare per più o per meno persone e se tu la fa in testo de ramo, la vole pocho foco; in testo de terra ge volo assai foco.

CXIII. TORTA UNGARESCA PER XII PERSONE.

Toy uno capone ben grasso e toy uno lombolo de porco grande e do cepole grosse e meza libra de specie dolze e fine e toy tre libre d'onto fresco che non sia salato e toy tanta farina che sia tre pani, la migliore, che tu poy avere; e toy lo caponi e 'l lombolo del porco [e] fane morselletti e de le do cepole fane morselletti e meti queste cosse a sofriger in lo songiazo fresco [in] quantità; e de le dite dolze e zafarano assay e un poco de sala; e quando è ben soffrito mitige un bichiero d'aqua ch'el se cocha senza compimento, e toli la farina e destruta con aqua fresca insalata con un pocho de salina e menala molto forte, e quando è ben menato, toy uno testo de ramo ben stagnato e onzilo ben de questo lardo fresco che tu ay. Toy la pasta e menala e sotiliala con una mescola e fala sotille, e siate due a traer sotille a foglio con lardo e fane infina a XVIIJ fogli, et postea toy questo batuto de capon e de altre cosse fane uno solo suso questa metà, e poni altre tante fogle sopra questo solo ben inaffiato ziaschuno pe si di lardo e fa una crosta de sopra per vardia. Questa torta vole poco foco de sotto e bon foco di sopra, e poy fare per più, o per men, toiendo le cosse a questa misura.

CXIV. TORTA DI ROMANIA.

A ffare torta de Romania per XII persone, toglì VI polastri e 4 caxi freschi o passi e XII ova e XXX datali e una libra de uva passa e una de sosina e meza onza de cinamo intriego e meza onza de zenzevro e mezo quarto di garofalli e mezo de zafarano e do onze de pignoli mondi e quatro onze de specie dolze ben zalle; toy questi polastri ben lavati e smenbrati e mitili a sofrigere in lardo distruto e colato e la prima volta che tu li meti con li polastri sea specie dolze, e toy lo caxo fresco che tu ay e fa rafioli quanti ne pol ensier e lessali in aqua. Quando sono cocti polverizage de spesie fine e quando li polastri sono sofriti assay mitige uno meiole d'aqua, e quando sono apresso cocti, metige uno caxo strito e colato e VIII rossi d'ova e cinamo e zenzevro rosso; toy garofalli e pignoli mondi e uva passa bene lavate e di specie e zafarano assay e guarda queste cosse del troppo foco tanto che siano ben cocte e mitige de la crosta sutille in lo testo, e meti queste cosse dentro e rafioli e ogni cossa dentro a solo; e poni una crosta de sopra sotille e ben zalo. Questa torta vuol poco foco e sono a coxere may le croste a incorporare lo batuto, etc.

CXV. TORTELLI A MODO DE FRITELLE BIANCHE PER QUARESSEMA BONE.

A ffare tortelli bianchi per XII persone, toy una libra de mandole e una quarta de nociuole e de noxe, e toglì meza libra de zucharo e toy le mandole ben monde e le nociuole ben monde e pestala in sema e mitige arquanto zucharo a pestare, e de questo batuto fai le fritelle e falle piccole. Togli farina e zafarano e tridalla con aqua e fay che sia molle e zalla e involzi entro li tortelli e frizili in bono olio e polverizage del zucharo e dali dreto le altre vivande.

CXVI. TORTELLI A MODO DE FRITELLE BIANCHE PER QUARESSEMA
E PERFETTISIME.

Toy quantità de bone zuche ben lesse, toy mandole ben monde e peste e in quantità de bone herbe ben peste e in quantità de bono olio e de specie e de queste cosse fa batuto e fa tortelli pizolli e frizelli in olio e polverizage de zucharo ed è fato.

CXVII. TREDURA.

A ffare tredura, toy lo bianco delli porri e mitilo a lessare intriego e poy li batte con coltello ben trito; poy lo frizi con lo grasso della carne che tu coxi; toy pan e gratillo e mitilo a moglo in acqua calda; toy una peza de carne e bati lo pan e la carne con coltello, poy to ove batute e zafarano assay el bati in sema e miti su quelli porri fritti cum specie assay e serà bon.

CXVIII. VIVANDA DA FARE BON STOMACHO.

Toy pome codogne e lessale e mondale e pestalle, e toy late de mandole e distempera queste codogne e miti a coxere; quando è cocto mitige specie dolze poche e zucharo assay.

CXIX. VIVANDA DETTA LIMONIA.

A ffare questa vivanda per XII persone, toy VJ polastri grassi, sey caponzelli e tre onze de specie fine e tre de mandole e tre de zucharo fino e XXV datali e toy XIJ ananze che siano ben sugossi e meza libra de prugnolli e toy li pulli che tu ay e miti a lessare; quando sono cocti toy una libra de lardo destructo ben colato e miti a sofrizer li pulli e quando sono sofriti questa cossa polveriza delle ditte specie e del zucharo e le mandole che tu ay bene lavate e macenate e ben distemperate con lo brodo de li caponi che sia magro bene colata e miti questo late a bolire in una

pignata per si. Innanzi che bolla mitige de le ditte specie quantitate e poy mitige le prugnole ben lavate e poy miti datali ben lavati, o fay do parte de l'uno, e poy meti zafarano distemperato. Quando è bolita questa vivanda, meti entro li caponi e le naranze, e spessa ponderossa de specie e dolze de zucharo; dà gli caponi per taiero e lo savor per scutelle.

CXX. VINO COCTO.

A ffare vino cocto, toy vino vermeglo el più fino che tu poy avere e bono miele; mitilo a bolire insieme e alquanto fiore de canella, e bolia tanto ch'el torne el terzo e per IIIJ bichier de vino vole essere uno pien de melle.

CXXI. ZUCHE.

A ffare bone zuche, toy le monete seche e fale lessare ben in olio non tropo; toy mandole monde e masenale e metelli entro le zuche e fay le bianche, o vole zalle e meti uva passa dentro.

CXXII. POLASTRI AFENOCHIATI VANTAZATI.

Polastri afenochiati per XIJ persone. Toy XIJ polastri e VIJ caponzelli a modo de polastri intrigi, toli polastri e sofrizelli in lardo ben destruto e bene colato e toli barbe zoè radice de fenocchio e de petrosemolo ben lavate e fa sofrizer con li polastri e tre onze de specie fine e miti de le ditte specie a sofrizere con li polastri e quando sono ben soffriti trane fuora de lardo in quantità; s'el ge n'è tropo e metige aqua et aceto tanto che istagan soto. Quando sono cocti, toy torla d'ova XVIIIJ e toglia li figatelli loro ben pisti e specie de zafarano, quantitate de agresta e de aceto e tray fuora li barbe cocti; tuoy li pulli e getalli via e meti suso

questa a bolire. Questa vivanda vole essere zalla e potente de specie e vole avere sapore de fenocchio e meti li polli per taiero, el sapore per scutelle.

CXXIII. POLASTRI AFENOCHIATI PER UN ALTRO MODO.

Toy li polastri e smenbrali e fali bolire e non tropo e frizelli in lardo; toy mandole, fiore de fenocchio e masena ogni cossa in sema e distempera con la lessadura de li polastri e poy dali per scutelle e metili specie dol[ze].

CXXIV. POLLASTRI ASSABECHO MOLTO BUONI.

Toy li polastri e fali lessare e partili per mezo e frizi in lardo, toy uva passa e masenala con l'agresta e aceto e del brodo de li polastrij toy cepola e lessala e batilla, poy frizella con quello sapore e mitili specie che non habia zafarano e mitili galanga assay e fay che sia acetosa non tropo.

CXXV. A FFARE CERVELLADE BRESSANE.

Toy libre XXV de carne de porcho in la qual non ge sia collo né lombo in gambelli, ma sia de le polpe delle cosse, overo de le spalle, overo altre libre XX e libre V del grasso ch'è a pè de le cosse più o meno, secondo tu le voy servare, e batilla ben trida col coltello, poy abi onze XV de formazo di candia e onze XV de sale de sardegna overo libre do de sale da chioza e onze VJ de pever roso e fa ch'el sale e formaio sian ben trito e incorporato questo batuto insieme. Tuò budelli e lassali stare dì 2 di saxone e quanto più è fredo e tempo chiaro tanto è meglio, poy meti al fumo, altri meti nel batuto del zafarano e specie, ma quanto più tanto melglo con sua raxone.

CXXVI. TORTA LAVAGNEXE PER XII PERSONE.

Tuò sie polastri e VJ formazi freschi o passi e XVIII ove e IJ libre de lardo e uno pocho de zafarano e una bona quantità de petrosemolò e un pocho de menta e un pocho de salvia e torà i polastri e mitili a lessare tanto che sia ben cocti e smenbrali, e torà el formazo ben lavato e pesto grosso, e torà el lardo che tu ay ben pesso quanto tu poy, e torà le ove e metili in questo pieno tanto ch'el non sia né tropo duro, né tropo molo e torà el safarano e distemperalo e mitilo in lo pieno e può miti ogni chossa in fra do paste e mitili a coxere in la fersora e fa la torta, e faza la crosta verde delle ditte herbe molto grassa senza specie ed è bona optimo e perfettissima, etc.

CXXVII. A CHONFETARE MANDOLE FRESCHE E PERSICHE FRESCHE E NOCE FRESCHE VOGLENO ESSERE ZOVENETTE, NÉ DURE, NÉ TENERE, ETC.

Toy le ditte e mondale e forale, le noce vol sie buxi e le persiche sie, le mandole quatro. Vol essere messe in l'aqua e ogni dì muta l'aqua parecchie fiade tanto sia dolze, poy bolila in aqua; le noce vol bolire mez'ora el persicho e la mandola quando chomenza a intenerire bolirà mezo quarto d'ora, poi li meti a ssugare a l'onbra e al vento en uno canestro o suso uno gradizo per tre iorni: le persiche e le mandole per dui di poi l'impì per i buxi de garofalli, de canella, de zenzevro; poy fa bolire in mele per ispasio de 6 patrenostre, poy le chava de quello mele e bolile in un altro mele tanto ch'el mele sia coto; poy sopra el mele miti spesie, fine e miti in uno albarello al sole per ispasio de quindecce iorni ben chiusse. Le persiche vole essere fatte al ditto modo salvo che le vole bolire in lo primo melle tanto ch'el siano cocto; non

bisogna che sia scambiato. Abi amente che le mandole non vol passare mezo aprile in lochi chaldi, però che la sua schorsia doventa tropo dura.

CXXVIII. A FFARE BOZOLATI DA MONEGE.

Toy ove sbatute molto bene e un pocho de sale, tuo' tante ova quanto tu voy e con questa fior de farina che tu voy fane i diti, o impasta chon queste ove batute senza altra aqua. Se tu voy del mele, per ogni dexe ove vol un bon chosselier de mele, se tu ne vole col zucharo per ogni diexe ove vole un'onza da zucharo. Voleno essere molto domati e fati subitamente e abi a mente che i voleno esser cocti subito, perché non pigliesse vento, né sole, che subito se guastano. Vole essere cocto chon el testo che non foge i bozoladi; cossì com' tu i va coxendo chosì e chossì i va fazendo e guarda la terra non fosse onta; fala ben netta, se la fosse onta.

CXXIX. A CHONFETTARE ZUCHE PER DUI MODI.

Toy la zucha durezza e suoi e mondali e fai dui pezi e bolile in aqua tanto che sia teneri. Abbia . 9 . vasi vedriati e trala tuta nel primo vaso e va la tramutando subito nel secondo, po' nel terzo, po' nel quarto, fina a li 9 vasi tanta che la zucha romagna ben freda per quel aqua, poy la suga al vento e al aiere senza sole per 3 iorni. Tola poy fala bolire un poco in mele, trala de quelle mele e mitila in l'altro mele sia chocto. Se tu le volesse fare più diligate, meti del zucharo a bolire con el mele, abi a mente quando serà fate le ditte zuche, zoè cocte, mitili in uno catino vedriato e lassela a l'aiere fina ch'è aretrato tuto quello mele e si po' la riponi dove ti piace, starà forza iorni quindize a tira' el mele; guardale del sole. Item se voy fare la per questo altro modo, miteli in riuso e ogni

iorni li getta aqua bolente adosso e ogni dì li schambia l'aqua octo iorni; po' la fa bolire tanto che la cominza a tenerire e fala al modo de l'altre, azetto no la metere in l'aqua freda con chi nove catinelli.

CXXX. A FFARE RANCIATA BONA E DELICATA.

Toy la schorza del ranzo e fane quelli pezi che tu vole e curali ben dentro, miti a mole per 15 zorni poy le lessa in aqua tanto che sia tenere, lasale sugare per tri zorni, poy lo miti in lo mele che tu la voi bolire per tri zorni, poi la fa bolire un pocho e chambia poy quello mele e miti l'altro chon le spezie; ma prima le specie siano messe dentro sia spumato lo mele, bolla tanto che 'l mele sia ben cocto, poy la lassa alquanti zorni a l'aiera senza sole.

CXXXI. A FFARE LA RANZIATA BATUTA PER ALTRO MODO.

Fa chomo tu fa quella di sopra, azetto che non se muta el mele e vole essere molto ben batuto con uno coltello, poy coto in el mele e abi a mente che la vole essere cocta tanta che lo mele sia quasio duro e vole pocho focho e temperato e sia cocto insieme con lo mele ed è fata.

CXXXII. CONFETTI DE MELLE APIO O DE POME PARADISO SE LE VOY FARE SUBITO CHOMO È GRATATE LE POY FARE COME TI PARE.

Toy la mella e mondala, poy la grata; varda che non vada le granello dentro la gratitura e lassala sugare per dui iorni. El sucho che fa la mella lassalo pur con la mella; passa le pome gratate e per ogni tri libre de pome meti libre tri de mele e lassale stare dui zorni le pome chomo el mele; poy fale bolire sempre menandole con specie tanto che le mele sia cocte, abi a mente le spezie voleno essere messe quando l'è quasi cocto el confetto, cossi

quelle de chodogni. Poy la distendi suso una tavola o suso una pietra bagnata e fay a modo di foio grosso men de mezzo dido; poy lassala refredare e fane a modo de schachieri in pezetti picholi e reponile in una schatolla con foie de laurano de sotto e poy de sopra dall'altra mano va metando foie de suolo in suolo; e se voi mettere spezie tra foio e foio serà molto bono. Agi a mente ch'el vol per lo men bolire una hora grossa e forse dui sempre menandole bene e guardale dal forno.

CXXXIII. A FFARE CODOGNIATO BONO VANTAGIATO.

Toy le codogne e mondale e lessale in aqua tanto chote che se desfazeno; piglia uno bacino forado o la gratachasa, e gratali tanto fina che tu tragi tuto el buono, e guarda ch'el non ge vada le granelle dentro el gratato. Salva per 3 iorni al aiere questo gratato inanzi che tu li meti in lo mele, poi per ogni libra de codogni gratati vol essere libre 3 de mele. Fa bolire tanto insieme quanto ch'el mele sia cocto e spezie fine e se tu la vole per li amaladi, metili a bolire un pocho de zucharo, per libre 3 de chodognato vol essere onze VI de zucharo in cambio de specie. Quando sia choto distendolo suso una tavola bagnata chon l'aqua frescha, e fala a modo de foie de pasta grosi mancho de mezo dido, e fane a modo de schachi e mitili in uno albarello con spezie e con aloro: zoè quella che non è per i malati vole bolire duo hore presso fino ch'è cocto sempre menando. Questo chodogniato vole coxendolo senpre esser ben menato con uno baston spachato, etc. Expliciunt.

CXXXIV. A FFARE UNA SANA E BONA VIVANDA DE IOLA.

Toy tanta iola quanto un ovo de grandezza e doa tanto panza de porcho e fa ben coxere la panza e pestala ben con lo coltello e poy in el mortaro. Altresì el similo fa de la iola chosì cocta e pestà.

Tuo' de bon formaio e ove 6 o 7 e fa un pastume e meti a desfrizere in la padella con de l'onto e farà una bona sana vivanda, e se tu ge metisti un chavo de late seria vivanda da imperatore, se tu non podise avere panza de porcho frescha, tuo' zervelle de vedello, o de boi, che sono bone e abi a mente che la vivanda vole essere [de] speçie fine; el zucharo non la guasta, etc.

CXXXV. VIVANDA BONA.

Toi farina, ove, formaço e gratalo: toi spesie e pista in mortaro: poi fa con le mano a modo de graffi longi un dito: poi li chusi lesi: e sopra le scutelle polvereça de spetie e de caso: e dale chalde: E se le voi fare....¹²

¹² Quest'ultima ricetta, di cui manca la fine, è scritta d'altra mano e con altro inchiostro.

NOTE DICHIARATIVE DI ALCUNE VOCI E FORME DIALETTALI.¹³

ACQUA ROSA (LII, 28), cioè *acqua rosata*. Nel cod. leggesi: *acqua rossa*.

ADASSIO, e ADASIO (LXIV, 36; CXI, 57) = *adagio*.

AFENOCHIATI (CXXII, 64). *Pollastri afinocchiati* (ed. Morpurgo, p. 27); *infinocchiati* (ed. Guerrini, p. 45).

AMBROYNO e AMBROSINO (II, IV). *Ambrogino di polli*, nel testo ed. dal Guerrini (p. 20). È un agrodolce, e se ne trovano molte ricette. *Mandole ambrosine* diconsi le mandorle dolci.

AMIDUNI (I). Nel testo dello Zambrini leggesi (p. 44) *amido non mondo*; ma tale lezione sembra errata all'editore che propone di correggere: *amidon mondo*, ravvicinando questa parola allo spagnuolo: *amydon*.

ANANZE (XXXI, 17) = *innanzi, prima*.

APPRESSO (XCIX, 52) = *appreso, rappreso*.

APRES CHE (XXXVI, 20) = *quasi*.

AXÈO (XXX, 16; XXXII; 18; LXXXVI, 46) = *aceto*.
Venezianismo vivo.

AZETTO CHE (CXXXI, 71) = *eccetto che*.

BLIDE (XXXVI, 20) = *biete*. Lo stesso che *bietole*.

¹³ I numeri romani indicano i capitoli del testo; i numeri arabi le pagine. Molte di queste annotazioni debbo alla cortesia ed erudizione del cav. Olindo Guerrini, appassionato ed intelligentissimo cultore di questi studî, cui piacemi attestare la più viva gratitudine.

BOGIENTE (XLII, 23) = *bollente*.

BOZOLADI (CXXVIII, 69) = *bozolai*. Pasta Veneziana.

BRAMAGIERE (IV, 3) = *Blasmangiere* (ed. Morpurgo, p. 17); *Blasmangeri* (ed. Guerrini, cap. I, p. 19); *Blanmangieri* (ed. Zambrini, p. 46) e s'avvicina di più al francese; *Blancmanger* – *bianco mangiare*. Vivanda a base di latte di mandorle.

BRAXA (III, 2; XII, 8) = *brace, bracia*.

BRODETO DE OVI SCHIETO (XII, 8). I Veneziani lo fanno tale e quale e lo chiamano ancora così; salvo che mettono succo di limone, invece del *vergiuso* ossia *agresto*.

BROGNÒLE (IV, 3) = *prugnuole, o prugne secche*. *Brognòlo* nel dialetto veneto.

BUXI (CXXVII, 67) [Ven.] = *buchi*.

CAMELINO (IX, 6; CXI, 48). Cfr. DU CANGE. *Glossarium* (II, 45): Quiconques s'entremetra de faire sausse appellée cameline, que il la face de bonne cannelle, de bon gingembre, de bons cloux de girofle, etc. *Salsa cammellina* (ed. Morpurgo, p. 25; ed. Guerrini, p. 15 cap. LXIIIJ). *Bordetto*, o *brodetto camellin* (ed. Guerrini, p. 17).

CAXI, CASSI (LXV, 36; XCIV, 50; CI, 54; CIII, 54; CIV, 55) = *formaggi*.

CENAMO (XXXI, 16; XXXII, 17) nome antico del cinnamomo o cannella. *Cenamo* (ed. Guerrini, p. 20). *Cenamo e Cemanata* (ed. Zambrini, p. 42).

CENGIÀRO (XIV, 8) = *cignale*. *Porco cengiàl* o *cenghial* nel dialetto veneto.

CHOSSELIER (CXXVIII, 69) = *cuseliero, cucchiajo*.

CISAME (XXIII, 13; LXVI, 36). È una specie di agrodolce. Cfr. ed. Guerrini (p. 40), ed. Morpurgo (cap. 48, p. 25).

CITA (IV, 3). Il pensiero ricorre a *cista*; ma qui è senza dubbio una padella o un tegame.

CIVIRO, CIVERO (XIV, 8, XV, 9, XVIII, 11). È vivanda di cui resta il ricordo nel *civet* francese, che il Littré così definisce: Ragoût de lièvre, dans lequel il entre beaucoup de cives et d'oignons.

COXERE, CHOSERE, CHUOXERE (III, 2; IV, 3; XX, 12; LXVIII, 37; CX, 57; CXVII, 62) = *cuocere*.

DÀTALO, e DÀTOLO (LXXVI, 41; XCIV, 49; CXII, 58) [Ven.] = *dattero*.

DESFRIZERE (CXXXIV, 73) = *friggere*.

ELAPO (XLVII, 26) = *bianco dell'uovo*.

ENOLA ed ENULA (XXXVII, 20). Sorta di pianta detta corrottamente *ella* e *lilla*, ovvero: *enula campana*, e dai botanici anche: *elenio*. Da *enola* deriva: *enolata*, o *lenolata*.

ENSIER (CXIV, 60) = *ensir*, o *insir* [Ven.], cioè: *uscire*.

ENTRIEGO, INTREGO, INTRIEGO [Ven.] (IV, 8; LIII, 28; CXIV, 60) = *intero*, *intero*. Cfr. Zambrini (p. 26, lin. 15).

FAXOLI, e FASOLI [Ven.] (CVIII, 56) = *fagiuoli*.

FERSÒRA [Ven.] (XCIV, 50) = *padella da friggere*.

FESTUGARE (CXII, 58) = *lardellare*. Anche nel testo ed. dal Morpurgo (p. 28) si ha: *lavati e festugati*.

FOGO [Ven.] (V, 4) = *fuoco*.

FOIE (CXXXII, 72) = *fogie* [Ven.], *foglie*.

FOLIO (LXXIV, 40). È il *Malabathrum*, alloro indiano aromatico. V. DU CANGE, *Glossarium* (IV, 539) alla voce: *folia*.

FORMÀZO (CXXV, 66; CXXVI, 67) [Ven.] e FORMAIO = *formaggio*.

FORMENTRA (XXIV, 13) come *amidòno* è vivanda che ha

nome dal suo principale ingrediente.

GALANGA (CXXIV, 66; LXXX, 44) Sorta di radice aromatica cinese.

GAMBELLI (CXXV, 66) = *zampe di porco*.

GARDANINO (XXXII, 17) = *cardamomo*.

GILLO, ZILLO, ZELLO, e ÇELO (XXXI, 17) = *gelo, gelatina*; cioè brodo denso come congelato.

GRADIZO (CXXVII, 68) = *graticcio*.

GRATACÀSA (CXXXIII, 72) [Ven.] Dal corrotto latino de' bassi tempi: *gratacaseum* = *grattugia*.

INPINIR (XLVII, LXXVII) [Ven.] = *riempire, empiere*. In questo testo si hanno le forme verbali: *IMPLILI* = *riempili*; *IMPIENE* = *riempine*; *INPI* = *riempi*; *IMPLITO* = *riempiuto*; *ripieno*.

INSIEMBRE, INSEMBRE (II, 2; IX, 6; XXXII, 18) = *insieme*,
INSEMBREMENTE (XXXIII, 18) = *insiememente*. INSEMA (XXIII, 13) = *insieme*.

ISPASIO (CXXVII, 68) = *spazio*.

LAURANO (XXXIII, 18) = *lauro, alloro*.

LAVAGNEXE (TORTA) (CXXVI, 67). *Torta lavagnese* (ed. Morpurgo, p. 15, cap. XVIII).

LAVEZO (XCIII, 49; CXI, 57) = *laveggio, catino*.

LESAÙRA, ALESSAÙRA, LESSADÙRA (XLVI, 25; CIV, 57) = *lessatura, allessatura*, cioè brodo.

LETO (LXXIV, 40), forse: *eletto, scelto*.

LÉVATO (XL, 21) = *lievito*.

LIMÌA, cioè LUMÌA e LOMÌA (XLIV, 23) = *arancio agro*.

LIMONÌA. *Lomonìa d'un cappone* (il testo ed. dal Guerrini, p. 23); *limonìa di polli* (ed. Zambrini, p. 44); *lumonìa* (ed.

Morpurgo, cap. XIII, p. 11).

LIVORE (XVI, 9) = *lepre*.

LOMBOLO (CXIII, 59) = *lombo*.

LONZE (DA) (LXI, 34) = *Da lungi*.

MASENAR, MAXENAR [Ven.] (LX, 33; LXI, 34; LXXXV, 46; XC, 48; XCI, 48) = *macinare*.

MELEGETTE (II, 2). *Melaghetta* (ed. Morpurgo, p. 28, cap. LVI; ed. Guerrini, p. 45, cap. 92 e 85, cap. 53). MELEGETA: *floris specie* (DU CANGE, *Glossarium*, V. 330). La spiegazione che ne dà il Du Cange non è chiara. Il Guerrini crede che *melegita* possa essere la noce moscata. Notisi che gli esempi adottati dal Du Cange a *melegete* sono Veneti.

MELLE APIO (CXXXII, 71) = *mele appie*.

MENESTRARE, o MANESTRARE (VI, 5; IX, 6) = *minestrare*, *scodellare*, versare dalla pentola la minestra, o più genericamente mettere in tavola.

MENUZARE e MIUZARE (C, 53) = *sminuzzare*.

MESEDARE (XCVI, 51) = *mescolare*.

METIGE, MITIGE, (XXIX, 15; XXX, 16; XXXI, 16; XXXVI, 14; XXXVII, 15; XXXIX, 21; XLI, 22; XLIII, 23; XLIX, 27) *mettici*; MITI (XXXIX, 19; XLV, 24) = *metti*; MITILO (XXXIII, 18) = *mettilo*; METIGELE = *metticele*; METERGE (LIII, 28; LVI, 31) = *metterci*.

MIGLIACITI (XL, 21) = *migliaccetti*. Diminutivo di *migliaccio*.

MIZOLO (XLV, 24). Misura di liquidi, che forse equivale ad un bicchiere. Trovasi anche *meiole* (p. 60) nello stesso significato.

MOIARE (XXVII, 15) = *ammollire*; MOGLIATO (XIV, 9) = *ammollito o ammolato*; MOLO e MOGLIO (XXVIII, 15) = *molle*.

MOLENA, (III, 2; XIII, 8; LXVII, 47, LXXXVII, 47; XCI, 48) = *mollica*, polpa del pane. Cfr. *Il libro della cucina*, ed. Zambrini (p. 9, lin. 16). Altrove (XIV, 9) *medòla de pan* = *midolla di pane*.

MONEGE (CXXVIII, 68) = *monache*.

MUOLZERE (LVIII, 32) da *molcere*, *molcire*, cioè: *impastare*.

NARANZA [Ven.] (XLIV, 23; LXX, 38; CXIX, 63) = *arancia*, *melarancia*. RANZO (CXXX, 70) nello stesso significato.

NOCELLO e NOXELLE (XLV, 14; LXVII, 37) = *nocciole*, ed anche *noci*, perché *pellate suso la cenere calda*.

ONZER [Ven.] (C, 53) = *ugnere*, *ungere*. ONTO (V, 4; CXIII, 59) è il *lardo* o *strutto*.

OZAIORANA (XXII, 13). Deve essere errore di copia. *Maggiorana*, o *mazorana* sarebbe la prima ipotesi, ma come si concilia col *distemperalo* di poi? Forse *zafarano*? Però dalla ricetta XXXV si ha un caso anche di stemperare maggiorana ed altre cose.

PANIERA (LVI, 31). Vivanda formata con carne e panico. Dicevasi anche *paniccia*. (Cfr. ed. Guerrini, p. 30, cap. 38).

PASTENAYE (XXI, 12) = *pastinache*.

PASTÈRO (XLVIII, 26; XLIX, 27; L e LI, 27; LII, 28) forse lo stesso che *pastello* (ed. Zambrini, p. 9, lin. 9).

PASTUME (XLVII, 26; LVIII, 32; CVII, 56; CIX, 57). Nome generico che comprende tutte le vivande fatte di pasta. (Così definisce il Tommaseo). Nel dialetto veneziano significa un composto di varie cose mescolate per far torte o simili.

PER SI (LXXVII, 42) = *da sé*, che sta da per sé.

PETROSILO, PETRESELO, PETROSEMOLO (XIII, 8; XXXVI, 20; XXXV, 19; XLV, 24; LVI, 31; LXXXI, 44; CXII, 58) = *prezzemolo*. *Petrisemolo* (ed. Guerrini, p. 38, cap. 65); *petrosello*

(ivi, p. 45, cap. 91).

PIÈGORA [Ven.] (CI, 53) = *pecora*.

PIZZOLI (XL, 21) = *piccoli*; PIZENINI (XCVI, 51) = *piccolini*.

PODÌSE (CXXXIV, 74) = *potessi*.

PONDEROSSA (CXII, 58) = *ponderosa*, detto di spezie.
Altrove (XCVI, 51): *potenti di spezie*.

QUINQUINELLI (LX, 33) = *ravioli*. Termine ancora vivo nella cucina francese sotto il nome di: *quenelle*.

RAISELLA (XIX, 12; XLVI, 25) = *reticella, rete*. È l'omento.

RASCHADO (V, 4) = *asciutto*.

RASSA DE BOTE (LXXIX, 44) = *raschiatura di botte*, cioè il *tartaro*.

REZONZERE (LXI, 34) = *aggiungere, aggiugnere*.

ROCHETTA, o RUCHETTA (LXXXIII, 45). Erba di sapore acuto = *ruca*.

ROMANERE (I, 1; CXXIX, 69) = *rimanere*.

Romagnir [Ven.] e anticamente: *romagnèr*. *Romagnisse* = *rimanesse*.

SALAMURA (LXXVIII, 43) = *salamoja*.

SALVAXINE (XVI, 9) = *selvaggina*.

SALVAZO (XIV, 8; XXXI, 16) = *selvatico*.

SARACINESCA (SALSA) (LXXXVIII, 47). Nel testo edito dallo Zambrini (p. 32) havvi una ricetta per il *brodo saracenco*, che l'editore crede fosse così chiamato per le diverse sostanze aromatiche di che era confettato. Il *zafferano saracinesco*, o *bastardo* era così chiamato forse perché veniva dall'Oriente. Il Bencivenni nel suo volgarizzamento del *Libro delle medicine semplici solutive di Giovanni di Mesue* (93 e 115) ricorda le *uve e viole saracinesche*. Cfr. anche questo testo al cap. LXVI.

SARTRAMONE (XCII, 48) = *savore d'ogni specie di carne*.
Nei testi vecchi: *sardamone*.

SCALOGNE (CII, 54). Lo *scalogno* è un bulbo simile alla cipolla e all'aglio, che nasce a cespi in Ascalone, d'onde trasse il nome.

SCLEDA (LIV, 33), detto di *peverata*.

SENAVRO (XLII, 23), o SENAVRA = *senapa* o *senape*.

SFILARE, o SFILIARE (V, 4; XXXIV, 19), parlando di carne vale: «disunire, sottilmente spiccare per lo lungo l'un pezzuolo di carne dall'altro». (Ed. Zambrini, p. 46, lin. 18).

SOLDO (LXXVII, 42) = *sodo*.

SOLO (A) (XLV, 25), cioè: *a suolo*, a *strati*. *De suolo in suolo* (CXXXII, 72) nello stesso senso.

SONGIAZO (XCIX, 52; CXIII, 59) = *strutto*. *Sugnaccio*, il testo ed. dal Guerrini (p. 19).

SPESIE (XXIV, 14) = *specie*.

STAMÈGNA (XXXI, 17) [Ven.] = *setaccio*. *Stamigna* (ed. Guerrini, p. 38, cap. 67); *istamigna* (ed. Morpurgo, p. 22, cap. 35).

STRUCAR (XXII, 13; XXXVI, 20) [Ven.] = *premere*, *spremere*.

STUFFÀ (LXXVI, 41) = *stufato*.

SUFRAN (XXIX, 15) = *zafferano*. V. ed. Zambrini, p. 1, lin. 16.

SUGARO (LXXII, 39) lo stesso che *zucharo*, *zucchero*.

SUGÀRE e SUGÀR [Ven.] (CXXVII, 65; CXXIX, 69) = *asciugare*.

SUGOLO DI FARINA (XXXIX, 15). È quello che noi diciamo: *pastella*.

SUMAC (XXI, 12) e SUMMACRO = *sommacco* e *sumaco*.

SUTO (V, 4) [Ven.] = *asciutto*.

TAIÈRO (LIV, 30; CXIX, 64) = *tagliere*.

TENERIRE (CXXIX, 70) = *divenir tenero*.

TOIANDO [Ven.] (CXIII, 59; XCIV, 49; CXXVI, 67) = *prendendo*, gerundio antico del verbo *tor*. *Tor* e *tore* = *prendi*; *toray* = *prenderai*.

TRAILO (I, 1) = *tiralo*; *tràla* (CXXIX) = *tirala*, *mettila*.

TREDURA (CXVII, 15). In Romagna si chiama ancora così una minestra di pan grattato intriso coll'ovo, e cotto nel brodo, che in Toscana dicono: *panata*. Ma questa non ci somiglia molto.

TRESÌA (XXVII) e TRIZEE (XXI, 12) = *treggea*, confetti di varie guise. Corrisponde al francese: *dragée*. V. Monti (*Prose e poesie*, Firenze, Le Monnier, 1897, vol. V, p. 324) sembra aver preso abbaglio circa il vero significato della parola *treggea*.

TROALO (XCIV, 50) = *tritolo*.

TUMA (LXX, 38). È una misura di certo, ma quale? In Sicilia, di dove vengono gli aranci, usava il tomolo, misura che varia dagli 11 ai 14 litri.

VANTAGIATO, e VANTAZATO (LXXII, 39; CXXII, 64; CXXXIII, 72) = *ottimo*, *di prima qualità*.

VARDAR [Ven.] (CXXXII, 71) = *guardare*.

VEDELLO, VEDÈLO [Ven.] (CXXXIV, 74) = *vitello*.

VEDRIATO (CXXIX, 70) = *invetriato*.

VERGIUSO (XII, 8) e VERZUS (XXII, 13) = *agresto*.

VINO (FARE) A MANE (VII, 5), cioè; spremere il succo colle mani.

VINO COCTO (CXX, 64). La ricetta si usa ancora tale e quale, meno il miele cui è sostituito lo zucchero.

ZADÈLO (LXXXVII, 46) = *savore di gamberi.*

ZAFARANATE (LVII, 32) = *con zaffarano.*

ZORNO [Ven.] e IORNO (CXXIX, 40; CXXXII, 71) = *giorno.*