

Ugo Gabriele Becciani

“LIBRO DE LA COCINA”

Ms. Misc. n. 158 della Regia Biblioteca
dell'Università di Bologna.



IL PAPPYRUS
MINI EDIZIONI
Pistoia, 2010

Il filologo Francesco Zambrini esaminò nel 1863 la miscellanea 158, conservata nella Regia Biblioteca dell'Università di Bologna. Lo stesso pubblicò, per la prima volta a stampa, il manoscritto nella dispensa XL della rivista "Scelta di curiosità letterarie inedite e rare dal XII al XIX secolo", a cura di Gaetano Romagnoli.

La miscellanea contiene 20 scritti, in buona parte di tema religioso o letterario:

- 1. "Segni che siranno inanzi al dì dello Iudicio".*
- 2. "Dov'è l'inferno, dei suoi nomi, e che paduli de fuoco e fiumi i savi li descrivano".*
- 3. "Leggenda o storia di santa Anfrosina".*
- 4. "Le noie", poemetto satirico di A. Pucci.*
- 5. "Doctrina de lo schiavo di Bari" (sentenze e proverbi).*
- 6. Una lauda e cinque sonetti, di cui uno illeggibile ed uno che si ritrova edito nelle "Rime" di Domenico di Giovanni detto il Burchiello (XV secolo).*
- 7. "Miracoli diversi".*
- 8. "Fiore di virtù" (ragionamenti morali sulle virtù e i vizi).*
- 9. "Articoli di dottrina cristiana".*
- 10. "Sposizione del Simbolo Apostolico".*
- 11. "Trattatello sopra i peccati veniali".*
- 12. "Regule per la Confessione".*
- 13. "Maledizione di M.º Ant.º di Ferrara dispregiando amore" (componimento in 33 terzine).*
- 14. "Disperata del Saviozzo da Siena" (canzone in sette strofe).*
- 15. "Cantari de la reina d'Oriente".*
- 16. "Sonetti sopra i sette peccati mortali".*
- 17. "Cantilena sopra la passione e morte di Cristo".*
- 18. "... Il cantare di Apollonio di Tiro".*
- 19. Trattato di cucina.*
- 20. "Libro de la cocina".*

Del trattato di cucina restano solo sette carte: le prime due comprendono l'indice. Le altre solo alcune ricette: si può evincere dall'indice che ne mancano assai a metà e alla fine. IL carattere di scrittura, lo stile e la lingua datano questo testo precedentemente rispetto al ricettario che segue.

Ecco alcune ricette tratte dal frammento del trattato.

Se vuoi fare blas mangieri(1).

Se vuoi fare blas mangieri per xij signori tolli iij libre di mandorle et una meza di riso et iij capponi et due libre di sugnactio(2) fresco et mezo quarto di garofani e serba. Le mandorle monde et lautre(3) fae macinare et stempera con acqua chiara et colale bene et tolli lo riso bene lauato a tre acque et rasciugalo bene colla toualia et fallo pestare et stacciare et tolli petti di polli et falli uno poco lessare et filali sotili et falli istare tutta nocte nel lacte delle mandorle et struggi lo sugnaccio in una pentola per sé et metti a fuoco lo lacte et serbane due iscodelle et quando il lacte bolle bene stempera la farina dello riso con questo lacte crudo et mettilo a bullire et tienlo indietro in su la brasia et metti incontenente le polpe filate et metti del zuccaro in quantità et quando è bene cotto poni in prima sopra le scudelle un poco d'acqua rosata, poi zuccaro, poi mandorle soffritte et bianche e poi garofani ch'abbiano dato uno bollore in acqua. Questa uiuanda vuole essere bianca come nieve e spessa e stretta.

Se vuoi fare buono burro.

Tollì vj casci freschi o passi(4) et pestali bene et stemperali con acqua chiara e fredda: el grasso tornerà di sopra et questo si puote operare in ogni mangiare o a frigere huova chi non volesse lardo.

Se vuoi fare giuncata di lacte.

Tollì lacte di pecora et mettilo a bullire in uasello istagnato et no lasciare leuare il bollore imperocché diventerebbe granelloso. Trailo di quello uasello et mettilo in uno altro et, quando è freddo, metti il presame(5) et mesta forte et quando è preso fa giuncata.

Se vuoi fare pancia di carne.

Tollì per xij signori libre vij di pancia magra et lessala et battila bene et tolli una libra di cascio grattugiato et xxiiij huova et una meròla(6) di pane et speci(e) dolci et forti et gruoco(7) et iij scudelle di brodo di cappone o di bue; et tutte queste metti in uno cattino et poi le metti a bullire senza acqua et mesta bene et fa che sia bene saporoso di spetie e ispessa.

Anche il "Libro de la cocina" è preceduto dall'indice dei capitoli su tre colonne. Il carattere del manoscritto sembra essere quello della fine del XIV secolo, o, al massimo, degli inizi del XV. Il libro si compone (oltre all'indice) di 19 carte. Ogni argomento è titolato in rosso. Alla fine si leggono alcune ricette riferite all'alimentazione nella medicina, scritte con diversa grafia.

L'opera è un bell'esempio d'arte culinaria quotidiana di quei tempi, con particolare riferimento a quella che era l'alimentazione della gente comune, anche se vi si trovano ricette di cibi rivolti ai ceti superiori.

Il testo è senza dubbio riferibile principalmente all'area toscana. In esso si trovano vocaboli tipici del dialetto senese e di quello fiorentino, ma non mancano parole che derivano dalle parlate d'altre regioni italiane.

Si trovano poi corruzioni dovute probabilmente alla penna dell'amanuense che ne fece copia (pescio e pescie per pesce, poi per puoi); sono presenti ancora alcuni vocaboli in lingua latina.

Se si vuole comparare il nostro ricettario con quelli dell'arte culinaria precedente, si può certamente affermare che, per tipologia di carni, legumi e verdure, abbondanza di spezie e condimenti, la cucina del secolo mostra di risentire ancora molto delle tradizioni nella preparazione dei cibi della Roma imperiale, così ben rappresentate dal "Re coquinaria" di Celio Apicio.

D'altra parte, l'uso abbondante delle spezie aveva due motivi fondamentali: l'esigenza di favorire la conservazione dell'alimento, con la presenza di sostanze adatte a tale scopo (timolo del timo, eugenolo dei chiodi di garofano, mentolo della menta e simili, ecc.); e di coprire il gusto di cibi un po' 'passati' per le modalità di conservazione inadeguate.

Tuttavia la scelta di condimenti 'forti' era dettata anche da un gusto particolare. Infatti, nella Roma repubblicana si preferiva, al contrario, una cucina semplice ed austera, come ci mostra M. P. Catone nel "De agricultura sive de re rustica"; e le stesse tendenze torneranno ad affermarsi dopo la fine dei fasti delle corti regnanti, a partire di quella di Francia, con la Rivoluzione Francese.

In appendice si sono poste alcune ricette dei due importanti autori latini citati, onde consentire un più approfondito confronto dei quattro testi.

AL NOME DI DIO. AMEN.

INCOMINCIASI IL LIBRO DE LA COCINA.

Dei cauli(8).

A fare i cauli bene cotti.

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

A fare i cauli verdi con carne.

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

Dei predetti.

Togli i cauli e poni a cocere con carne di castrone(9), o di porco, o carne insalata(10); e mettivi dentro del bianco del finocchio e del petrosello(11), e mesta forte. Poi cavatane la carne, mesta i detti cauli, sì che siano bene triti. E dentro puoi mettere ova dibattute, pepe, zaffarano, polvere di spezie. E possonsi fare a questo muodo el dì de digiuno, con oglio, con pesce in sabato(12).

Dei predetti.

Togli le cime dei cauli, e falle bullire: poi le cava, e friggile nell'oglio con cipolle tagliate; e poni dentro un poco di brodo; et poi fa le scudelle, e gittavi su de le spezie. Possonsi eziandio fare con lo lardo, col cascio e con l'ova perdute(13), et ponervi de le spezie; e darà al Signore.

De le foglie minute, et dei finocchi.

Togli spinacci et trepice(14) biete; scieglile bene, et fa bullire. Poi le cava, e battile col coltello fortemente; poi togli petroselli, finocchi, anesi(15), cipolle, e battile e tritale col coltello, e soffriggi con olio bene; e prendi altre erbe minute(16) e soffriggile insieme, e mettivi uno poco d'acqua, e lassa bullire, e mettici del pepe e de le specie; e dà (a) mangiare. In questo modo si possono ponere dentro ova dibattute, polpa di pesce senza spine, carne di castrone e di porco, o carne insalata; e diversificare secondo pare a la discrezione di buono cuoco; e torre maggiorana, trasmarino(17), petrosello con bone spezie, cum garofani(18); e di queste erbe, peste forte nel mortaro, cum pesce o carne battuta, porestine fare mortadelli, comandelli(19) e molte altre cose: a questo modo puoi torre erbe domestiche, ovvero selvatiche, se d'orti non si potesseno avere.

Del medesimo mangiare con borragine.

Togli borragine, spinacci, e biette trepice e simili: poni in acqua fredda a bullire; poi, gittata via l'acqua, s'atritino forte col coltello; poi rimetti a cuocere con latte di amandole(20), e, messovi dentro battuto di tinca, potrai dare la quaresima al Signore, con le specie e con zaffarano, messovi del zucchero.

Del predetto.

Ancora tollendo finocchio intero, bullito, cotto con cennamo(21), pepe e zaffarano, e mettivi ova perdute e carne di polli, o altra carne, o quello che tu vuoi.

Del predetto.

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

Del predetto.

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

Del predetto.

Togli finocchio ben lavato, poi fa allessare, e gittata l'acqua, friggilo con oglio, o lardo, sale, e dà mangiare.

Salsa di finocchio.

Togli fiori di finocchio, e pesta nel mortaio; ponli del zaffarano, noce moscada, garofani, cardamone(22), vetello d'ovo(23), e distempera con lo zaffarano; et è bona salsa nel mese di settembre, con ovi.

De' senacioni(24); cioè in più modi.

Togli senacioni, et [...](25) adunali tagliati minutissimamente, et lavati bene in l'acqua calda, et premuti: et poni a cuocere in un'altra acqua cum carni di porco et sale abbastanza, o con altre carni.

Dei predetti.

Tolli senaciones bulliti, bene triti col coltello, e poni a friggere con cipolla, non molta. E anche li poni in altra acqua con oglio e sale. Et questo mangiare giova a chi non po' orinare per lo vizio de la pietra(26).

Item, a usanza di marchesi.

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

De la senape.

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

De li sparaci.

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

De le lattughe.

Togli lattughe con latte fresco di capre, del mese d'aprile, con spezie e tuorli d'ova, e lardo fresco, e carni di porco. Questo mangiare si chiama mangiare di lattuche, perciò che si fa di midolle di lattuche(27).

De le zucche.

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

Altrimenti.

Anche togli zucche novelle, e lavale e premile fortemente, e con ova cotte, e con cipolle, e cascio trito fortemente, e gittale in acqua bullita, col pepe e col zafferano, e oglio a sufficienza, e sale. E di tali si possono fare ravioli con carne battuta mista, e anche pastelli(28).

Altrimenti.

Togli zucche secche, et polle a mollo con acqua calda, al vespero; e quando sono mellificate, tagliale minute, e taglia sopra la taola(29), con cipolle, e con oglio, pepe e zaffarano: soffriggi et poni in civero(30), fatto di aceto e mollena di pane, a cocere. E a tale modo si po' fare con latte d'amandole, pepe, cruoco, sale e oglio e con latte di noci.

De le pere.

Togli pere fresche e mettile in acqua a mollare; e, gittata quella acqua, polle a bullire in altra acqua con sale et oglio, e poca cipolla a soffriggere con spezie e zaffarano in poca acqua, e poni a cocere: e quando saranno cotte, menestra(31) un poco di spezie in scutelle. E similmente puoi fare in poco di latte d'amandole, senza oglio e senza cipolle, ponendo un poco di zucchero e un poco di sale.

Di cipolle.

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

De' porri.

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

Altramente a tempo di digiuno.

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

Altramente.

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

Altramente con carne.

Togli porri bianchi, tagliati minuto e ben lavati, e cuocili con carne di castrone, e cotti dà mangiare con spezie.

Altramente.

Togli porri bene lavati e lessati; poi li cava, e tritali minuti col coltello, e poni in padella o altro vaso a friggere con oglio e sale, ovvero lardo. E poni in acqua a cuocere e cimum(32) trito e ova dibattute e cruoco, e, se vuoi, ponerai carne di porco, o di castrone, o quello che ti piace.

Altramente.

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

De' naponi, ovvero navoni(33).

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

De' raponcelli(34).

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

Altramente.

Togli raponcelli, ovvero paperdelli con olio e sale e cascio grattato e ova disbattute: e giongievi su cascio e ova perdute, nel dì del sabbato.

De le rape.

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

Altramente.

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

Altramente.

Togli rape senza foglie, mondate di cortecchia, bullite e scutte, e poni a cuocere con sale et latte di noci(35), e ponvi pepe e cruoco.

Altramente.

Togli rape senza foglie, bullite; e gittata via l'acqua, togli pane insuppato nel brodo de la carne; e de le dette rape, e cascio grattato, e grasso di carne, a suolo(36) de l'uno e a suolo de l'altro, fa una suppa, che si chiama suppa di fanti.

De' ceci.

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

Altramente per dì di sabbato.

Togli ceci rotti, e polli a cuocere con pepe e croco, e con cascio tagliato, e ova perdute, o ova dibattute.

Altramente.

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

Altramente.

Togli ceci rotti bulliti, e gittata via l'acqua, ponasi a cocere con latte di mandole, spezie e croco; e possi fare senza spezie con giengiovo(37); e siranno i ceci bianchi.

Altramente.

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

Altramente.

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

Altramente di Quaresima.

Togli ceci rotti o interi, poni a cocere con olio, sale e pesci minuzzati, ovvero battuti e distemperati nel mortaio; e, messovi spezie e zaffarano, dà a mangiare.

De' peselli.

Togli i pesi(38), e poni a bullire con molta acqua, e riserva l'acqua, nella quale tu possi fare suppa a modo di Francia. E poni in padella cipolla con oglio a soffriggere; e quando è soffritta, metti la detta acqua nella detta padella, et allora togli pane, tagliato grosso mezzanamente, e poni in la detta acqua con spezie, e dentro vi s'immolli. Poi togli i pesi predetti, e poni a cocere in altra acqua con oglio, sale e cipolla, e dà mangiare.

Altramente.

Togli i pesi ben bulliti; e, gittata via l'acqua, mettili a cocere con cascio di briga(39), oglio e ova sperdute; e puoi mettervi dentro del petrosello.

Altramente.

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

Peselli con carne.

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

Altramente.

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

De le fave sane.

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

Altramente.

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

Altramente.

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

Altramente.

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

Altramente.

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

De le fave infrante.

Togli fave, bene infrante, mundate e sciolte(40) e nette, e falle bullire uno bollire; e, gittatane via l'acqua, lavale molto bene, e mettile in uno altro vaso con poca acqua e sale, che sieno solamente coperte coll'acqua, e volgile spesso colla mescola: e, cotte che le siranno spesse, ammaccale con la mescola fortemente. Poi le distempera con uno poco d'acqua aggiunta, e fa scudelle, e metti in le scudelle mele, ovvero oglio fritto con cipolle, ovvero lardo fritto.

Altramente.

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

De le lenti(41).

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

Altramente.

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

De' fasoli.

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

Altramente al modo trivisano(42).

Metti fasoli bulliti, discaccati(43), a cocere con carne insalata, e con pepe, e zafferano. E possonsi dare soffritti con oglio, postovi dentro un poco d'aceto, amido e sale.

Altramente.

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

De' fungi.

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

Altramente.

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

Altramente.

Togli fungi secchi, e tenuti a mollo dal vespero a la mattina; e gittata via l'acqua, tagliali minuti col coltello, e un poco di porro bianco, o cipolla; e poni a friggere con oglio, o lardo e spezie e castagne e aceto, e un poco d'acqua e sale. E poi ci poni mostarda con mosto cotto(44), e carne di porco, se ti piacerà.

De la composta.

Togli carote bene lavate e bullite, e fatte freddare: et in acqua d'esse fa cocere rape divise in quattro parti e non molto cotte, e similmente falle freddare. Poi togli radici di petroselli, di rafano [...](45) e bianco di porro, e finocchi, pere, cappari, e cime di cauli, e fa spartitamene tutte cose

bollire, e freddisi come di sopra: secondo i Lombardi, vi si possono porre de' garobbi(46). Poi togli mostarda bona, fatta con forte aceto(47), seme di finocchi, anisi; e singolarmente ordina a solaio. E poni rafano tagliato minutamente in ciascun solaio de le predette erbe, e poni mostarda e poi erbe particolarmente, come si conviene. Queste cose così ordinate, mettile in uno vaso, e di sopra poni una taola larga, e lassa stare per otto di.

Altramente.

Togli rafano tagliato minuto, anasi, seme di finocchi, e poni a cuocere nel mosto; e cocansi tanto, che 'l mosto torni a mezzo: e con questo mosto distempera la mostarda. Poi togli rape picciole e naponi, e mele cotogne, e pomi, divisi in quattro parti, e pere divise per metà, e carote integre, e radici di petroselli, e bianco di finocchi, e metti a cocere tutte queste cose. E quando saranno cotte, compolle ordinatamente in uno vaso netto, interponendovi mostarda distemperata di sopra, a' suoli predetti. E se volessi, poi ponervi del mele; e possi fare cum zuccaro e cannella distemperata col predetto e con aceto; e riponi e serva.

De' brodi; e primo, de brodo granato.

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

Altramente.

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

Altramente.

Togli polli tagliati grosso, smembrati, o interi, e friggi nel lardo con erbe odorifere, spezie, agresta intera(48), e fa come di sopra; ma fa poco brodo. E ponsi fare brodi di carne, e di uccelli piccioli e grandi. E puo' li colorare, e fare verdi con erbe peste.

De la gelatina di pesce.

Togli buono vino con un poco d'aceto, e, sc(h)iumato che sia quando bolle, mettivi dentro il pescie, e, cotto, cavale, e fa bullire il vino tanto, che torni a la terza parte: poi mettivi dentro zaffarano e altre spezie, con alloro; poi colato il vino, mettivi spico(49), e lassa che sia freddo; poi metti sopra 'l pesce nel catino.

Del brodo di pesce.

Pesce bene lavato, quanto si conviene: friggilo con l'oglio abbondantemente, poi lassa freddare; poi abbi cipolle tagliate per traverso; friggile con ooglio rimanente del pesce: poi prendi amandole monde, uva secca, ienula(50) secca e prugne, e friggi con le dette cipolle insieme, e leva via l'oglio che avanza, e togli pepe e zaffarano, e altre spezie elette, bene trite, e distempera con le cipolle

predette, e vino e aceto; e, distemperato fortemente, metti a fuoco fino che bolla: poi levalo dal fuoco, e poni in altro vaso, e mettilo ordinatamente a solaio col pesce predetto. E se 'l volessi dolce, ponvi o vino cotto, o zucchero competentemente.

Altramente.

Togli buono vino e un poco d'aceto e bolla insieme e sc(h)iuma: poi mettivi il pesce a cocere; e, cotto, cavalo; e il vino tanto bolla, che torni al terzo; poi metticci alloro, zaffarano e spezie fine, e fa riscaldare il pesce, e cola il vino e ponvi spico, e lassa freddare il pesce.

Del paparo.

Taglia la gola al paparo o oca; pelalo bene e brucia(51); taglia i piei, cavali l'interiori e lava bene; poi toglì agresto, aglio, e se tali cose non puoi avere, toglì erbe odorifere, bagnate in aceto, e ricusci di sotto, e poni in spiedo, e arrostito; e se non fosse grasso, mettivi dentro del lardo. E poni un poco d'acqua in una scudella, e toglì il grasso che esce d'inde.

E quando serà assai cotto, levalo dal fuoco, e da mangiare col succo d'aranci, o di limoncelli, o di lumie(52). E se vuoi, puoi fare peverada(53) con molena di pane abbruscata, e col fegato abbrusticato e pesto con la detta molena: e tutte cose, distemperate con aceto, fa bullire e mettivi pepe, zaffarano, garofani et altre spezie bone. Del capo, piedi, ventricchi(54), fegato, puoi fare agresta, mettendovici dentro ova dibattute, zaffarano, spezie; e dà mangiare.

Altramente.

Poni un poco d'acqua in una scudella, e cogli il grasso che esce del papero o oca; e giungivi succhio di melangole(55) e zucchero, che sarà acrodolze; mettivi zaffarano, e friggi in la padella: fa abbrusticare del pane bianco, infuso in tuorla d'ova dibattute, e metti nel sapore predetto, e poni nel taglieri a suolo a suolo.

De la grua.

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

Del brodo saracenco.

Togli capponi arrostiti, e i fegati loro con le spezie, et pane abbrusticato; trita nel mortaio, e distempera nel mortaio buono vino bianco e succhi agri, e poi smembra i detti capponi, e metti a bullire con le predette cose in una pentola, e mettivi su dattali(56), uve greche, prugne secche, amandole monde intere, e lardo sufficiente; e dà a mangiare. Simile modo fa de' pesci marini; pome e pere puoi mettere nei detti brodi.

Del brodo dei capponi.

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

Altramente a la provenzale.

Togli fegati, ventricchi e interiori di capponi ben lavati e ben tagliati; e poni in una pentola con poca acqua, e cuoci con spezie e ova dibattute, e colora come tu vuoi. E puoi soffrigger le predette cose, e ponervi succhi acetosi e dolci. Similmente puoi fare co' capi e i piedi di capponi, o loro simili(57).

Altramente a la spagnuola si fa brodo verde.

Tolli uccelli, fegatelli, o carne, quiantunche tu vuoi; lessali bene con bone spezie e erbe verdi pestate; e poi, aggiuntovi ova dibattute, polle nel detto brodo de la detta carne, e bollano. Il brodo non dee essere spesso.

De le starne.

Togli starne bollite e polli smembrati con erbe odorifere, sale, e bone spezie trite nel mortaio: e soffritta la detta carne con lardo, polla a cocere in un poco d'acqua nella pentola, e mettivi su latte d'amandole; e alla fine de la cocitura, mettivi cuoriandoro(58), distemperato col loro brodo, e fa brodo granato, se vuoi. Simile modo si po' fare de' pavoni, fagiani, pollastri giovini, e uccelli piccioli.

De la gratonia.

Togli latte di pecora, e distemperato fortemente con l'ova, e poni il lardo nella padella, presso al fuoco, sì che sia calda bene: e abbi la mescola forata, e spargi il latte su la mescola intorno per la padella, e cuocelo competentemente. E levatolo dal fuoco, giungivi zucchero, e mangia. *Item*, nel detto brodo, giungivi albumi d'ova stretti(59), tagliati a modo di dadi; e chiamasi gratonia spagnola: e questa puoi colorare come ti piace.

De' crispelli ovvero frittelle ubaldine(60).

Togli farina netta, bianca, e distempera con ova e fermento(61) uno poco: mettivi zafferano, e poi metti a cocere con lardo disfatto; da poi mettivi su zucchero o mele, e mangia.

Altramente

Piglia farina bianca con un poco di levame: distempera con acqua calda, e fa levare, cioè fermentare; poi prese ova di luccio, o di trota, o di corvalo(62), o d'altro pesce, mesta forte colla predetta pasta; e messovi dentro del zaffarano, coci come detto è di sopra.

Altramente.

Simile puoi fare con cipolle trite, con nepitella(63) et erbe; e friggile con oglio o lardo: poi prendi farina, e distempera insieme tutte cose con albume d'ova, e mettivi fiori di sambuco et altri fiori,

come tu vuoi; e diversifica i colori come ti piace, e mettili in lardo bollente con la mestola spartitamente.

De' guanti, cioè ravioli.

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

Altramente.

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

Di salsiccie, o vuo' tortelli di pesce.

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

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

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

Altramente.

Togli cascio fresco, trito forte: mettivi un poco di farina, e distempera con albume d'ova, sì che sia spesso; e metti a cocere con lardo, come detto è di sopra; e mettivi su zuccaro, come nell'altre cose fu detto.

De le gualdaffe di ventri et caldumi(64).

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

Altramente, de' budelli.

Togli budelli di vitella giovane, laval bene, e impili de le dette gualdaffe cotte, tagliate minute, misticate con ova dibattute e cascio grattato, spezie e sale: e fatto questo, puoni a lessare, e puoli ponere a rostire; e dà mangiare. Puoi anche ponere queste gualdaffe in brudi o pastelli. E così puoi fare gualdaffe di altri animali.

Altramente.

Togli budello mondo, lavato e raso con acqua fredda o calda, e sala; poi anco il lava con l'acqua. Prendi ova dibattute, cascio grattato, zaffarano, spezie e erbe odorifere trite e peste nel mortaio; e polle in scudella o catino, e mesta insieme; e empiasi, e ponasi a bollire fine che sia bene cotto. E fatto questo, ponasi allo spiedo, o in graticola; e dà a mangiare.

Dei detti gualdaffi e caldumi.

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

De la corata e ventre di porco in caldume.

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

De li savori.

Togli cenamo, zenzovo e pane arrostito (la crosta), e sale, e pesta bene nel mortaio; poi distempera con buono vino, e un poco cola, e fa bullire un poco. Tale sapore si chiama cennamata, e conviensi a tutte carni di capriolo e lepore a rosto. Nota che la carne di capriolo si può arrostitire con ossa, e senza ossa. Simile quelle di lepore e altre carni, cioè dayne, cervi e simili, a le quali si conviene il detto sapore, e succhio di melangole con spezie, se tu vuoi.

De la peverada.

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

De' civeri di lepore e altre carni.

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

Altramente.

Togli cenamo, garofani, noci moscate, noci d'India(65), fegati di uccelli, tuorla d'ova, e uccelli piccioli, interi o partiti, e friggili con lardo: poi li cuoci nel detto brodo, e fa come di sopra è detto.

Di sommacchia di polli o di uccelli.

Togli polli smembrati e friggili nel lardo; e togli amandole, sommacco(66) con acqua e cocili con li polli, e sia spesso, e dà a mangiare. Simile puoi fare de' pesci appezzati; simile fa de' polli, dei capponi o starne, o uccelli piccioli, e budelli di capponi. In tale mangiare puoi ponere amido; e molto aiuta chi à flusso di ventre. Simile puoi fare de' pesci appezzati, o battuti, ponendo oglio in luogo di lardo.

Di limonia di polli.

Friggansi li polli con lardo e cipolle, e pestisi l'amido non mondo(67), e distemperisi col brodo de la carne del porco, e colisi, e cocansi con li detti polli e spezie. E se tu non avessi amido, spessisi il bruodo colle tuorla d'ova; e quando sirà presso l'ora nel ministrare, metti in quello succhio di limoni, o di lomìe, o di cetrangule(68).

Di gratomea di polli, uccelli et pesci.

Lessa li polli, e togli i fegati, amido, spezie e tuorla d'ova, e distempera col detto brodo, e fallo spesso: e quando sarà ben cotto, mettivi su zuccaro sminuzzato, e dà a taola. Simile fa de' capponi, starne, e accolora, e assapora, come è detto. Simile fa de li pesci, ponendo oglio per lardo.

Di romanìa di polli.

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

Di agliata bianca con li capponi.

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

De' blanmangieri.

Togli petti di galline, cotti; e posti sopra una taola, falli sfilare più sottili che puoi. Intanto lava il riso e sciugalo, e fanne farina, e cernila con setaccio o stamigna(69); poi distempera la detta farina del riso con latte di capra, o di pecora, o d'amandole, e metti a bollire in una pentola ben lavata e netta; e, quando comincia a bollire, mettivi dentro i detti petti sfilati, con zuccaro bianco e lardo bianco fritto; e guardalo dal fumo, e fallo bullire temperatamente senza impeto di fuoco, sì che sia ispesso, come vuole essere il riso. E quando tu menestrarai, mettivi suso zuccaro trito, o pesto, e lardo fritto. Se tu vuoli, puotilo fare col riso intero da per sé, apparecchiato e ordinato col latte di capra, a modo oltramontano; e quando tu il dai, mettivi su amandole soffritte nel lardo, e zenzovo bianco tagliato.

Altramente di Quaresima.

Togli amandole monde, e scutte con tovaglia, e pestale fortemente quanto puoi, non mettendovi acqua: poi con un panno lino premile quanto puoi, e l'oglio che n'esce, mettilo in uno vaso; poi togli

le guscie, ovvero corteccie rimaste, e distemperale con l'acqua fredda, e colale con la stamigna o setaccio; e con quello latte distempera la farina del grano del riso, com'è detto, e metti a bullire come detto è: e metti zucchero colla polpa del pesce, di luccio, ranocchi, o di altro pesce che abbia la polpa bianca, e diffiliata come petto di galline; e quando menestrarai, mettivi su zucchero e amandole, e mangia. Puoi anche fare del bianco di porri, lessati in acqua: diffidali e distemperali con la farina predetta, come di sopra.

Altramente con riso.

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

De la festiggia.

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

A empiere uno pavone.

Scortica il pavone, rimanendo il capo colle penne; poi toglie carne di porco non troppo grassa, e anche pesta de la carne del detto pavone o altro, e tritale e pestale insieme. Anche pesta spezie, cannella e noci moscate, quelle che tu vuoi: le quali, bene trite e peste colli albumi d'ova, mestale insieme, e disbatti colle dette spezie e carne fortemente, e riserva le tuorla da per sé. Poi empi il detto pavone de la detta carne trita e pesta, e spezie predette: e involgi il detto pavone in una rete di porco, e fermalo con brocche(70) di legno; e così li metti nella caldaia in acqua tepida, e bolla soavemente. E quando sarà ristretto bollendo, arrostilo in spiedo o in graticola, e coloralo con le tuorla d'ova dibattute, le quali tu servasti; e non le torre tutte, ma del resto faraine pome, come seguita, cioè. Togli lumbo di porco crudo, e tritalo minutissimamente col coltello, e battilo forte; poi mesta la detta carne con le dette tuorla d'ova riservate, e spezie predette, e falle sì spesse, che intra le palme de le mani facci pomi piccioli; e involgili in tuorla d'ova, e colorali, e mettili a bollire in acqua bollente. Poi così bolliti, e non bolliti, puoi arrostire e colorali con tuorla d'ova sottilmente con penne. Di queste pome ne puoi mettere dentro nel pavone, e di fuori sotto la detta rete. E, fatto questo, rivesti il detto pavone del suo cuoio, pelle e penne riservate, e portalo a taola: levato su il cuoio, dà a mangiare; de le salse cerca tra le altre.

A empiere una gallina.

Pelata che sia la gallina, scorticala cruda; e de la carne sua, e carne di porco senza osso, bene battuta, e spezie, e ova, e lardo chiaro, cioè strutto, mesedati(71) insieme, empi il cuoio della detta gallina; e ne l'acqua bugliente nella caldara si stringa: poi l'arrosti nello spiedo; e guarda che non crepi. E in tal modo puoi fare gli altri uselli.

Altramente.

Scortica la gallina, come detto è, la cui carne si coca con le spezie. Poi prendi un vaso di terra, fatto in modo di cardafisia, cioè d'inguastara(72) o di fiasco; metti il detto cuoio nell'acqua nel detto vaso, ritenendo il collo del detto cuoio di fuore del vaso; poi empi il detto cuoio de la detta empitura: poi legato il detto collo, e messovi un poco d'acqua, metti a cocere. E quando sarà cotto, rompi il vaso, e dà a mangiare.

A empiere uno vitello.

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

A empiere uno castrone.

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

A empiere una spalla, o altro membro.

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

A empiere uno ventre.

Togli ventre di porco o castrone bene lavato e netto; poi toglì il grasso e carne loro, cotta alquanto; la quale mesta con spezie e ova, e empi il detto ventre de le predette misture, e poni a cuocere in acqua, e chiudi il forame, e pungilo con l'aco(73) mentre esso si coce. Ovvero sì li puoi arrostitire su la graticola, e coloralo, e assapora come tu vuoi. Anco li puo' empiere di bona ventresca di porco, con ravioli interi. Similmente puoi empiere uccelli che tu vuoi.

A empiere budelle.

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

De la suppa.

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

Altramente.

Togli pane tagliato rotondo, come detto è di sopra, e fundilo in tuorla d'ova dibattute, e friggilo in la padella; poi vel' poni su nel taglieri ordinatamente a suolo a suolo; e, se vuoi, puoi mettervi del zucchero, o delle spezie, e dà al Signore col pavone, o cum altri uccelli.

Del pastello romano.

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

Del pastello dei capretti.

Togli capretto bene tagliato, et sepis(74) tagliate, e friggi con lardo; anco toglì erbe odorifere in buona quantità e zaffarano, e pesta forte, e cascio fresco con esse bene trito, e distempera colla detta carne, e metti in uno vaso sulla bragia, sì che sia spesso alquanto; e fa la pasta nella teggia(75) competentemente sottile, e poni del lardo soffritto intra 'l testo e la pasta. Togli anche pepe sufficientemente, e carne con ova predette, e poni nel testo, e fa un'altra pasta, e metti di sopra, e poni bragia di sotto e di sopra.

Altramente.

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

Del pastello di uccelli vivi.

Fa il pastello e empilo di semola, e fallo cocere nel forno; e quando sia cotto, gittane fuori la semola per uno buco di sotto o da lato, e inchiudivi dentro diversi uccelli vivi, quelli che tu vuoi: e fa finestrelle nel pastello, a modo di finestrelle di gabbia; e fatto questo, ponasi nell'arbore che si dirà(76).

Altramente pastello buono.

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

Altramente.

Pastello puoi fare di carne di bue, di castrone e di porco, tagliata molto minuta con agli, cipolle, scalogne(77), agresta sana(78), o con erbe, a quel modo che tu vuoi.

De la torta pamesana.

Togli pulli smembrati e tagliati, e friggili con le cipolle ben trite, con lardo in bona quantità: e, cotti i polli abbastanza, mettivi su spezie e sale abbastanza. Poi toglie erbe odorifere, mettivi su zaffarano in bona quantità, e trita forte e ex coriatam(79) in buona quantità, e poni la midolla sopra 'l grasso di quello, e batti col coltello fortemente, e spessa e mesta colle dette erbe con alquanto di cascio grattato. Poi toglie di queste un'altra quantità, e fanne ravioli; e toglie anche cascio fresco, e fanne ravioli bianchi. Toglie anche petrosello e altre erbe odorifere e cascio fresco, e fanne ravioli verdi, e tutte cose sopraddette distempera con ova. Toglie anche amandole monde, pestale forte e dividile in due parti: nell'una mettivi delle spezie in bona quantità, nell'altra mettivi zucchero; e dell'una e dell'altra quantità fanne ravioli spartitamene; poi toglie ova e falli pieni. Toglie anche budelli di porco bene grassi e lavati, et empili di bone erbe e cascio, e lessali bene. Toglie anche prosciutto crudo e taglialo sottile, e fa similmente salsucce; poi toglie uova dibattute, e mesta con li detti polli in uno vaso, e pollo su la bragia, e mescola, mescola con la mescola fine che sia spesso; poi levalo dal fuoco, e assaporalo di sale. Poi toglie farina bene monda, e fanne pasta salda, e forma al modo de la tegghia o la padella. Poi collo cocchiaio toglie del brodo dei detti polli, e ungi la detta pasta: poi della detta pasta fa un solaio di carne d'essi polli; nel secondo solaio poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel terzo solaio poni prosciutto e salsucce(80), tagliate come detto è. Nel quarto solaio poni della detta carne. Nel quinto poni dei cervellati, cioè budelli pieni di sopraddetti. Nel sesto de' ravioli d'amandole; e in ciascuno solaio vi si ponano dei dattari; e anche metti sopra la detta carne, il sapore; e in ciascuno solaio poni spezie abbastanza: poi metti spezie di sopra che basti; e abbi la bragia, e poni il testo sopra: e di sopra e di sotto sia la bragia. Scopri spesso la detta torta, e ungi la con lardo; e se la si rompesse, toglie la pasta sottile, e sottilmente menata, e bagnala coll'acqua, e poni su la rottura, e metti il testo caldo di sopra.

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

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

De la cascata.

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

Del coppo(81) di polli e d'altri uccelli.

Smembra i polli o uccelli, distempera la farina co l'acqua calda, e falla molto dura; poi fa la forma del coppo de la detta pasta, e mettivi dentro i polli predetti coll'agresto non trito(82), zaffarano e spezie, e un poco d'acqua fredda, e chiudilo di sopra con la pasta, e cocasi nel forno, ovvero tra i testi; e al sommo del coppo poni uno pezzo di lardo largo.

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

Simile coppo puoi fare di carne di bue, di porco, come detto è di sopra. E, per mancamento d'agresto, puoi mettarvi succhio di citrangole, d'aranci e acqua rosada(83). E puoi fare coppo di carne di capriolo e d'altre carni, o di coratelle di capretto con erbe odorifere, spezie e zaffarano, e diversificare o coloralle come tu vuoi; e di ceci, fagioli, e di zucche, e d'altre misture, che si ponono nei pastelli.

Del pastello di anguilla.

Anguille scorticate, bene lavate e nette, tagliale; e, fatta la crosta dura, mettile dentro; gittavi su spezie in bona quantità, e ponvi un poco d'oglio e succhio d'aranci, citrangoie, o limoncelli(84); e cuoci intra i testi: e, cotto, mangialo caldo, che è migliore.

Del coppo di lampreda.

Togli la lampreda bene lavata, e striccala(85) col sale: non si tagli, né non si scortichi; in ciascuno foro del capo metti uno garofano; e fatto il coppo di pasta dura, ponavisi dentro la detta lampreda sana, a modo di cerchio con spezie e zaffarano; mettavisi dentro acqua rosada, e colorala di sopra, come vuoli, e coprila.

Simile modo si può fare di lamprede picciole senza garofani, con acqua rosada, e succhi di citrangoie, aranci, o lomìe. Anche si possono le lamprede arrostitire e mangiarle con la salsa.

Del pastello de le trote e d'altri pesci.

Fa la forma de la pasta dura a longhezza de la trota, o vuoli rotunda, e toglia la trota, e facciasi bene scagliata, lavata, e insalata, e le cose dentro; mettila ne la detta pasta, ponvi spezie su ben trite, con zaffarano e oglio, e chiudi la detta pasta, secondo la forma della trota, e facciansi corna in ciascun capo di pasta a modo di barche, e facciasi due fori nella detta pasta, uno presso al capo, l'altro presso a l'altro capo; ovvero si faccia uno foro nel mezzo, e cocasi nel forno, ovvero nei testi. Poi che sirà bene cotto, mettasi per quelli fori acqua rosada, ovvero succhio d'aranci, o di citrangoie; e al tempo di carne ponasi ine(86) del lardo distrutto, e non de l'oglio. Similmente si po' fare coppo, ovvero pastello d'altri pesci, di sardine, alici, triglie e altri, per quello medesimo modo.

Del polpo.

Polpo grosso si può lessare e mangiare col sale e comino, o altri pesci simili al polpo, che si chiamano moscatelli(87).

De la seppia.

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

Del nero de la seppia.

Nota, che 'l nero de la seppia si de' ligare di capo, ché non si sparga; e porre al fumo, sì che quando volessi fare salsa, sapore, bruodo o altro mangiare nero, tu ricorra a quello.

Item nota, come detto è, in ciascuna salsa, sapore o brodo, si possono ponere cose preziose, cioè oro, petre preziose(88), spezie elette, ovvero cardamone, erbe odorifere o comuni, cipolle, porri a tuo volere, per li sani e per li 'nfermi.

Del pesce calamaro.

A arrostitire il pesce calamaro, cavali l'interiori per li orecchi, e per quelli medesmi mettivi sale, ovvero per la bocca, ché esca per quella; sia spazio in modo di spada(89), e fallo cocere un poco presso al fuoco. Poi il larda sottilmente e studiosamente, quasi fosse un fagiano, e di novo l'arrosti abbastanza, e mangia col succhio d'aranci, citrangoles, acqua rosa, o limoncelli.

De l'interiori e budelli di pesci(90).

Le interiori di pesci, lavati e tagliati non minuto, friggili con oglio e cipolle, sottilmente tagliate; poni con esse bone spezie, zaffarano e maggiorana(91) trita; distempera con un poco d'acqua bogliente, e tolli una meròla di pane, bene trita e distemperata, anche con poca acqua, e bolla un poco; e in luogo di maggiorana, puoi ponere comino; si vorrai il predetto brodo fare spesso con amandole non monde e pestate, distemperisi col vino: e colate queste cose, non vi si ponza zaffarano: gittavi su seme di coriandoli e carni, trito con zucchero.

De la gratinata di polli.

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

De sardamone(92) di carne.

Togli carne di castrone, del petto: taglia minuto, e fa bullire forte; e quando sirà bullita, acciò che non sappia di beccume(93), leva via l'acqua, e friggila la carne col lardo: poi mettivi su abbastanza di quella acqua, in tanto che poco rimagna di quello brodo; e quando siranno cotte, mettivi su coriandoli e carote bene trite, con spezie e zaffarano abbastanza. E se non avessi coriandoli, mettivi del comino, e mangia.

De la fromentiera col pollo.

Togli frumento buono calvellino(94), o altro buono, mondo e pesto nel mortaio, bene lavato. E la sera il metti a lessare; e, quando comincia a crepare, mettivi dentro in la pentola gallina grassa, o buona pettorina di castrone calda: coprila bene, e servala così fine a la mattina. La mattina cava la gallina, o la carne, e polla sul taglieri, e serva. Il grano metti a cocere col latte di capra, o pecora, giontovi su lardo o grasso soffritto; poi toglia la detta carne, e sfilata dall'ossa, e fa minestre; e su vi metti lardo fritto. Questo è buono cibo, e se non avessi latte, fallo con ova e cascio.

Del farro di spelta(95).

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

De la zeunia(96) di colombi, polli e altri uccelli.

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

De le ova piene.

Togli ova, lessali e mondali, e parti ciascun per mezzo, e cava inde il tuorlo; e presa maggioranza(97), zaffarano e garofani, distempera coi detti tuorla d'ova, e pesta forte, aggiuntovi dentro cascio grattato: e per ciascuno otto ova, distempera uno ovo crudo; e fatto questo, d'esso sapore empi le pacche(98) de l'ova, e friggile con buono lardo, e mangia, aggiuntovi il sapore che si dice verzuco francioso(99). De l'ova fritte, arrostate e sbattute è sì noto, che non bisogna dire d'esse.

Dei tomacelli(100), ovvero mortadelle.

Togli il fegato del porco, e lessalo: poi lo cava, e tritalo sulla taola col coltello fortemente e spesso; o vero tu il gratta colla grattusia al modo del cascio secco. Poi abbi maggiorana e altre erbe odorifere, bene peste col pepe, e detto fegato, e nel mortaio distempera con l'ova tanto, che sia spesso. Poi abbi rete di porco, e, a modo di ponticelli tondi, li copri, e spartitamene li friggi nella padella col lardo; e cotti, cavali e poni in una pentola nova. E prese spezie con zaffarano e pepe, distemperato con bono vino, gettalo sopra essi nella pentola, e falli bullire competentemente, e mangia.

De li fegatelli(101).

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

Del coppo di latte caprino, o pecorino.

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

De la gelatina(102) di pesci senza oglio.

Metti a bullire vino con aceto, e mettivi dentro a cocere i pesci bene lavati; e, cotti, cavali e poni in un altro vaso. E in detto vino e aceto metti cipolle tagliate per traverso, e fa tanto bullire, che torni alla terza parte, poi mettivi dentro zaffarano, comino e pepe, e getta tutto sopr' al pesce cotto, e lassa freddare. Questa è schibezia da tavernaio(103).

Del giardino.

Nelle gran feste e dì pascuali, fa di pasta uno arbore o vite, o giardino. E in su l'arbore appicca pomi, pere, o uccelli, o uve, o ciò che tu vuoi, fatti di pasta distemperata con ova: e debbiansi empire di empitura sopra dette e coloralle di diversi colori, come giallo, verde, bianco e nero. A onore del detto arbore, poni nel mezzo d'esso uno pastello, ovvero gabbia piena d'uccelli; e in tale

arbore puoi ponere tutti i frutti, li quali troverai, secondo i diversi tempi. Quando si porterà nella corte, facciasi sotto l'arbore (o vite, o giardino) fuoco di legne altamente, e ponavisi vergelle **(104)** odorifere; e ponavisi pomposamente **(105)**.

Del dulcamine, cioè frittelle non quaresimali.

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

De li erbati.

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

De le lasagne.

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

Del miele bullito co le noci, detto nucato.

Togli miele bullito e schiumato, con le noci un poco peste, e spezie cotte insieme; bagnati la palma de la mano coll'acqua, et estendilo, lassa freddare, e dà a mangiare. E puoi ponere mandole, e avellane **(106)** in luogo di noci.

De li tortelli.

Di pasta tu puoi fare oni **(107)** in strumento che tu vuoi, cioè ferro di cavallo, fibbie, anelli, lettere e ogni animale che tu vuoi. E puoi empire, se tu vuoi, e cocere nella padella col lardo e con oglio, e pesci, e colora come vuoi.

De la toneada **(108).**

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

De la paniccia **(109) col latte.**

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

De i savori, e prima del sapore per l'arrosto.

Pesta basilico nel mortaio, e ponvi del pepe, e distempera con l'agresta(110). Questo sapore è buono con ogni arrosto, e ova lesse: e, mancando questo, abbi melerancie, citrangoie, o limoni.

De i savori con li pippioni.

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

Del sapore con la grua.

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

Savori per papari et per porchetta.

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

Sapore per malardi(111) et anatre.

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

De la pastringa(112).

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

Del soleio(113) dei piedi d'uccelli et di capo di porco.

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

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

Del cascio arrostito.

Togli cascio di bria, che è grasso, o bufalino: sia mondato, et, essendo molto fresco, lavalo; poi lo metti in uno bastone fesso in due parti, ovvero nella rocca, e volgilo al fuoco fine a tanto che comincia a fondere, ovvero scorrere e sfilare per lo caldo; poi il metti sul pane tagliato sottilmente, ovvero in nebula(114) per taglieri, e porta al Signore.

Dei cauli per li 'nfermi.

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

De l'erbe minute.

Spinacci, borragini, petrosello, biete, aneto(115) e simili cose fa bullire, e gittane via l'acqua; poi le batti minutissimamente su la taola, e metti a cocere con latte d'amandole, e guardale dal fumo(116).

Pèr li costipati, stitici, e che non orinano.

Togli spinaci, incocili con pochi finocchi, petrosello e borragine et malve bene lavate; fa bullire, poi le trita, e metti a cocere con carne di castrone. Anch'è caulo, lassativo per infermi. Togli cauli di pastino(117), e mettili nel brodo, dove sia stato cotto il cappone, e cocili bene, e mettivi poco sale. Anche nei dì di digiuno toglì cauli di pastino con finocchi, e cocili con oglio, latte e zaffarano.

De le zucche.

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

De i ceci per li 'nfermi.

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

De le lattuche.

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

Dei peselli freschi per li 'nfermi.

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

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

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

De la tria(118) genoese per li 'nfermi.

Metti la tria nel latte de l'amandole bullito, e un poco di sale, e dà a mangiare.

De la farina per infreddati.

Fa bullire l'acqua con quattro oncie di adragante(119) e cum due oncie di zuccaro; et mentre bolle, mettivi la farina bianca a poco a poco, mestando forte col cocchiaro, e lassa bene cocere, e dà a lo 'nfreddato. Puoi anche cocere a li 'nfermi starne, polli, pesci, secondo la valetudine de lo 'nfermo, semplicemente lessi, ovvero nei bruodi, secondo che di sopra è detto, e ova sperdute e molte altre cose ministrare.

De le triglie per li 'nfermi.

Lessa le triglie con petrosello e con zaffarano, e dà mangiare.

De' pomi lessi per l'infermi.

Lessa i pomi, poi li taglia, lassa freddare e dà a lo infermo.

De pomi arrostiti.

Involgi i pomi nelle scope(120), e metti sotto la bragia: lassa cocere, poi li taglia, metti nel vino, e dà a lo 'nfermo.

De i predetti, altramente.

Taglia per mezzo i pomi, e cavane li grani dentro, e quelli luoghi vóti, empili di zuccaro pesto; poi r(i)aggiungi el pomo, e metti nello spiedo a rostire, sì che i pomi paiano interi; e quando siranno bene arrostiti, dalli a lo infermo.

Carne arrostita è più savorita che la lessa, perché è cotta nel suo umido, e quella nell'altrui(121).

A cocere prestamente e bene uno arrosto.

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

De la insaleggiata di cipolle.

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

A trarre il sale de la pentola.

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

A cavare il fumo dal mangiare.

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

Frittelle nuove.

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

A chi non avesse levame.

Togli uno pane e grattugialo et (in)tridilo con farina: questo non farà buono pane, ma di questo poi esce buono levaduro.

A fare agresto.

Togli del taso, cioè groma di vino bianco(122): pestalo bene, fallo cocere con vino o acqua, e sarà agresto.

APPENDICE.

Da "Re Agricultura sive de re rustica" (traduzione di G. Berengo).

LXXVI

IL libo(**123**) si fa così. Si pestano ben bene in un mortaio due libbre di formaggio; poscia pestato che sia gli si unisce una libbra di farina di siligine(**124**), o se vorrai che sia più tenero, una mezza libbra sola, e la mescerai accuratamente col formaggio. Vi potrai poscia un uovo, e nuovamente mescerai. Si faccia quindi un pane disteso sopra di foglie; e riscaldato bene il forno, lo cocerai adagio sotto il testo.

LXXVII

In questo modo si fa la placenta(**125**). Prendi due libbre di farina di siligine, e fa con essa uno sfoglio, su cui collocare le fette; indi quattro libbre di farina di frumento e due di spelta di prima qualità. Porrai la spelta in infusione nell'acqua e, ammolata che sia, la metterai in un mortaio netto, e vi farai uscire tutta l'acqua. Poscia la rimenerai, e quando abbi fatto ciò, vi aggiungerai a poco a poco quattro libbre di farina di frumento. Si facciano fette di tutto l'impasto: queste aggiustasi in un corbello, perché asciughino, ed asciutte che siano, le aggiusterai parimenti una per una; e quando abbi data a ciascuna quella forma che dev'essere, le ungerai bene d'intorno con una penna bagnata nell'olio, e ungas pure lo sfoglio su cui vanno poste le fette. Intanto, avrai riscaldato il forno, e il testo, in cui farne la cottura. Ciò fatto impasterai due libbre di farina di frumento, e rimenerai bene l'impasto. Quindi farai un sottile suolo con quattordici libbre di formaggio pecorino, il quale si fa stare in acqua, onde non diventi acido, ma così si conservi fresco. Macererai nell'acqua l'impasto, e muterai l'acqua tre volte. Indi poi lo leverai e adagio, adagio, asciugandolo colle mani, lo potrai ben asciutto nel mortaio. Quando avrai ben asciugato tutto il formaggio, lo rimenerai colle mani dentro il mortaio netto e lo sminuzzerai quanto sia possibile. Prendi poi un setaccio, ben netto da farina, e per esso fa passare il formaggio nel mortaio. Allora unisci al formaggio quattro libbre e mezzo di buon mele, e mischia insieme tutto. E, pigliando una tavola pulita, larga un piede, in essa formerai la placenta, facendovi il suo contorno, e mettendovi sotto delle foglie di lauro unte. Per prima potrai sullo sfoglio un suolo di fette, e, dal mortaio le impregnerai ben bene di quel formaggio e mele; indi ne potrai un'altro suolo, collocando le fette una ad una, e sempre impregnandole di quella mistura, e seguirai così fin tanto che si siano adoperati tutto il formaggio e il miele. E così, avendo disposte tutte le fette fino al colmo, stempera la sfoglia e ungi bene l'aiuola(**126**) di grasso porcino, e dalle un grado di calore conveniente. Allora metti dentro la placenta, coprila col testo già caldo, metti sul testo della brace, e metti pure intorno. Bada poi che si cuocia bene e lentamente, e per due o tre volte alza il testo per osservare. Cotta che sia, levala e ungi col mele. Questa sarà una placenta di mezzo moggio(**127**).

LXXXV

In questa guisa farai il savillo(**128**). Mescola insieme mezza libbra di farina di frumento, due libbre e mezzo di formaggio... e aggiungi tre once di mele ed un uovo. Ungi con olio un catino di terra, e poi che avrai mescolato insieme tutto, versa questa materia nel catino. Copri poi il catino col testo, e guarda che il calore penetri bene nel mezzo, dove la materia è più densa. Cotto poi che sia,

ungi con mele e spargivi del papavero; riponivi sopra un pochino il testo, poi levalo, e dopo mettilo in tavola col catino e con de' cucchiai.

CXVIII-CXIX

Come si mettano in concia le olive bianche. Bisogna sbatterle prima che anneriscano, poi metterle in acqua, e mutar acqua spesso. Quando poi siano macere abbastanza, s'ha da spremere bene l'acqua da esse, porle in aceto e aggiungervi olio. Per ogni moggio poi di olive si adopererà una libbra e mezza di sale. Il finocchio e il lentisco(**129**) vanno messi in aceto a parte, o puoi anche unirvi le olive, purché non tardi molto a consumarle. Le calcherai a mani asciutte in un piccolo orcio e le caverai volta a volta che vorrai mangiarne.

L'oliva bianca, quando vuol mangiarsi subito dopo la raccolta, deve conciarsi così: aggiungivi tanto mosto, quanto è l'aceto che adoperi. Per il resto fa come si è detto sopra.

CXXII

Questa è la ricetta per fare i mostaccioli(**130**). Devi impastare col mosto un moggio di farina di siligine. Devi aggiungervi degli anisi, del comino, due libbre di grasso, una di formaggio, e delle verghe di lauro rapate. Fatti che ne avrai tanti pezzetti vi porrai sotto delle foglie di lauro, cocendoli.

CXXVI

Questa è la maniera di fare il vino di mosto(**131**). Secca all'ombra le bacche di mirto nero. Quando saranno appassite, serbale al tempo della vendemmia. Allora porta un mezzo moggio di queste bacche, mettile nel mosto e chiudi. Quando poi il mosto avrà finito di bollire, leverai le bacche. Questo giova a quelli che abbiano contusioni, doglie di costato e colica.

Da "Re coquinaria" (volgarizzazione di G. B. Baseggio).

Libro II, cap. III

Gli ammorsellati di vulva(**132**) farai così. A polpa battuta e sminuzzata mesci pepe trito e comino, due capi di porro senza cipolla(**133**), ruta(**134**) e sapore. Soppestato di nuovo il composto, perché s'incorpori, mettivi grani di pepe e pinocchi(**135**), e batti in mortaio ben netto e cuoci con acqua, olio, sapore, un mazzetto di porri e anici.

Il salsicciotto farai come segue. Con tuorla d'uovo cotte e pinocchi tagliuzzati, unisci cipolla, porro tagliato e brodo crudo; mesci pepe tritato; e di queste cose meschiate empi un pezzo di budello. Aggiungivi sapore e vino, e così cocerai.

Libro III, cap. II

Polta(**136**) per il ventre.

Lessa bietole sminuzzate e porri avvizziti. Poi metti in tegame. Trita pepe e comino. Bagna con sapore e vino d'uva passula(**137**), perché vi abbia un po' di dolce. Fa alzare il bollore: quando bolla, servi.

Similmente infondi polipodio(**138**) in acqua tepida. Quando sia ammollato, raschialo: e, tagliuzzato, mettilo nel tegame bollente, con pepe e comino, pur triti, poi usane.

Libro III, cap. IV

Zucche secondo il costume alessandrino.

Spremi le zucche dopo averle lessate, cospargi di sale e preparale nel tegame. Trita pepe, comino, semi di coriandro, menta verde, radice di laser(**139**). Aggiungi carote, pinocchi e trita. Concerai con miele, aceto, sapore, sapa(**140**) ed olio, quindi verserai tutto sopra le zucche. Allorché bollano, cospargi di pepe e servi.

Libro IV, cap. I

Rifreddo.

Trita pepe, menta, sedano, puleggio(**141**) secco, formaggio, pinocchi, e stempera con mele, aceto, sapore, tuorli d'uova, acqua fresca. Passa per lo staccio pane macerato nella posca(**142**). Con esso disponi nel pentolino formaggio vaccino e cetrioli, seminandovi pinoli. Aggiungi fettine di cipolle secche e fegatelli di pollame. Versavi sopra l'intinto, metti il pentolino in acqua fredda, e così servilo.

Libro IV, cap. II

Acciugata.

Lava le acciughe, l'ammollisci nell'olio, preparale in testo, aggiungi olio, sapore, vino. Forma mazzetti di ruta e maggiorana, e lessali con le acciughe. Allorché sia cotto, getta via i mazzetti, spolverizza con pepe e servi.

Libro VI, cap. II

Condimento della gru o dell'anitra.

Lava e acconcia la gru o l'anitra e mettila in olla chiusa con acqua, sale e anici. Lessala finché indurisca, poi levala e rimettila in pignatta con olio, sapore e un mazzetto di maggiorana e coriandro. E quando è quasi cotta, versavi un po' di sapa per dar colore. Trita pepe, ligustrico(**143**), comino, coriandro, radice di laser, ruta, sapa e miele; bagna col sugo della pignatta, sciogli in aceto, metti in pignatta a scaldare e addensa con amido. Poi colloca in piatto la gru o l'anitra, e versavi sopra la salsa.

Pollo con pasta e latte.

Cuoci il pollo con sapore, olio, vino, un mazzetto di coriandro e cipolle. Quindi, cotto che sia, il toglierai dal suo intingolo e metterai in una nuova pignatta latte e sale discretamente, con molto manco di mele e d'acqua, cioè una terza parte soltanto; e porrai a scaldare a fuoco lento. Frangi una sfoglia e gettavila a poco a poco, rimenando di continuo perché non prenda l'arsiccio; poi metti il pollo, o intero o tagliato a pezzi, rovescialo nel piatto e dotalo della seguente salsa: trita pepe, ligustrico, e maggiorana; bagna con mele e sapa moderatamente, tempera in pignatta con l'intingolo stesso del pollo; fa bollire e, quando bolle, ispesa con amido e servi.

Libro VII, cap. II

Poppa di troia ripiena.

Tritasi pepe, carvi(**144**) e ricci salati. Se ne riempie la poppa che, appuntata si cuoce. Mangiasi con salamoia e senape.

Libro VII, cap. XI

Dolciumi casalinghi.

Togli dattereri verdi e disossane di già maturi, e riempili di noci o pinocchi e pepe tritato; di fuori sala e friggi in mele cotto, e dà in tavola.

Libro VIII, cap. VII

Porcello arrosto con pasta e miele.

Acconcia il porcello, vuotalo per il collo ed asciugalo. Fa un intriso con un'oncia di pepe, miele e vino, e mettilo a bollire. Frangi sfoglia di pasta secca, e gettala a pezzi nella pignatta, riminando con un ramoscello verde d'alloro, e lascia cuocer finché n'esce una polta morbida e densa. Con questa riempi il porcello, ferma con stecchi, tura con carta e inforna. Poi acconcialo, e servi.

NOTE.

1. O blanmangieri, e bramangere. Letteralmente significa 'bianco mangiare'; il termine deriva dal francese 'blanc mangier', ma si trova presente, con variazioni minime nella lingua tedesca, fiamminga, spagnola, portoghese, catalana.

Sta ora ad indicare un dessert come la crema bavarese o la panna cotta, ma nel Medioevo consisteva spesso di un cibo a base di pollo, o cappone, riso, latte, ecc. ed era considerato un alimento ideale per i malati. Ancora oggi in Turchia esiste un simile piatto tipico, il 'tavuk göğsü'.

2. Sugna.

3. Probabilmente un refuso. Leggasi 'lavate'.

4. Formaggi freschi o stagionati.

5. Il caglio.

6. O merolla: la midolla.

7. Croco, sinonimo di zafferano, ad indicarne il colore giallo.

8. Cavoli.
9. Agnello castrato.
10. Salata. La carne secca e salata fu un grande uso nel passato, quando non vi erano grandi possibilità di conservazione. Quella che non chiamiamo normalmente insalata era detta insaleggiata.
11. Uno dei tanti nomi del prezzemolo.
12. Il pesce si cucinava il venerdì, quindi si potrebbe trattare di un errore di grafia, e 'in sabato' andrebbe letto 'insalato'. D'altra parte, però si troveranno in seguito altre ricette per il sabato, considerato quasi un giorno di post-vigilia.
13. In contrapposizione a disbattute (sbattute), stava ad indicare uova semplicemente aperte, senza agitarle.
14. Atrepice: "È una pianta che ha il gambone nericcio, altro tre o quattro cubiti, le sue foglie sono a forma di freccia e si mangiano cotte. Pitagora vuole che per la sua qualità tanto acquosa possa cagionare l'idropisia. Il seme guarisce dall'itterizia ed è buono per l'ostruzioni di fegato" ("La coltivazione italiana, o sia dizionario di agricoltura.").
15. O anasi. Così erano detti i semi di anice, usatissimi in cucina, ma anche in farmacia e nell'industria dei liquori.
16. Quelle che noi chiamiamo, popolarmente, insalata di campo o cicoria selvatica.
17. Rosmarino.
18. I chiodi di garofano, molto impiegati anche in farmacia, particolarmente per l'azione anestetica e antisettica, nella cura di carie dentali.
19. Entrambi insaccati simili a salicce.
20. "Mandorle dolci p. 5, zucchero bianco p. 5, aqua funtis p. 100. Si mondino le mandorle, si pestino con lo zucchero e con una piccola quantità di acqua in un mortaio di marmo, in maniera da ottenere una finissima pasta. Si stemperi questa pasta col resto dell'acqua e si passi, spremendo per setaccio.". (Medicamenta).
21. Cinnamomo. Sinonimo di cannella, corteccia del *Cinnamomum zeylanicum* e a. Lauracee. La sinonimia non era comunque esatta, poiché da altre specie consimili si estrae anche la canfora.
22. Cardamomo, o più semplicemente amomo. *Elettaria cardamomum* - Zingiberacee. Gli oli essenziali di questa pianta, molto aromatici, erano molto usati nel passato. La pianta era talmente considerata che Dante Alighieri la citò come cibo dell'Araba Fenice.
23. Vitello: era così detto il rosso dell'uovo, con il senso di proteina vitale. Più tardi, in chimica, verrà chiamato 'argento vitellinato' il proteinato d'argento.
24. O senecioni. Altro nome della calderugia, *Senecio vulgaris* - Composite, detta anche erba calderina, solleciola, verzellina, cardellina (calderugio era sinonimo di cardellino).
25. Parola abrasa nel manoscritto.
26. La calcolosi urinaria.
27. Nel testo si legge 'di zucche': un chiaro refuso.
28. "Pezzuoli di varie materie ridotte in pasta" (Zambrini).
29. Tavola.
30. Sorta di salsa o di 'sapore'. Probabilmente un'italianizzazione del francese civet = salmi.
31. Con 'menestrare' s'indicava l'atto di preparare il piatto finale, da servire in tavola. Da questo vocabolo è derivato il nostro 'somministrare'.
32. Cumino, o comino. Pianta erbacea delle Ombrellifere (*Cuminum cyminum*), detto anche di Malta, perchè particolarmente presente nelle isole dell'arcipelago Comino e Cominotto. Con i semi aromatici in liquoreria si prepara il kummel.
33. Pianta erbacea delle Crucifere (*Brassica napus*), simile alla rapa, con radice carnosa e allungata, bianca, gialla, o rossa.
34. Raponcello e pappardello erano sinonimi di raponzolo, o raperonzolo, pianta erbacea delle Campanulacee. I giovani germogli ed i fiori erano particolarmente ricercati per insalate, per il gusto simile alla rapa, ma più delicato e appetibile. A volte con 'raponcello' si nominava un vitigno tipico

della zona di Firenze; a volte, questo termine stava a significare genericamente piante delle Crucifere come la landra, il ramolaccio, il ravanello.

35. Il procedimento della preparazione del latte di noci era simile a quello indicato per il latte di mandorle.

36. Con la parola 'suolo' o 'solaio' s'indicava anche uno strato.

37. Lo zenzero o ginger, detto anche zenzovo, rizoma dal sapore pungente e aromatico dello *Zingiber off.* - Zingiberacee, impiegato fresco o essiccato, anche in farmacia come carminativo, e nell'industria delle bevande come correttivo del sapore.

38. Questa denominazione ci fa capire, in modo certo, come 'piselli' significhi, etimologicamente, 'piccoli pesi'.

39. O bricca: la pecora, ma anche una giovane asina. (A. Sergent). Ma anche 'bria', e da questa forma deriva il nome del formaggio brie.

40. Libere dalla siliqua.

41. Lenticchie.

42. Trevigiana.

43. Toscanismo popolare, sta ad indicare semplicemente 'puliti'.

44. Ricetta tipica siciliana di un dolce preparato impastando farina e mosto cotto e aromatizzato in vari modi. Simile la torta 'briaca' al vino rosso tipica dell'isola d'Elba. La mostarda è anche la salsa ottenuta impastando senape e pepe con aceto, mentre la mostarda di Cremona, è composta di frutta candita immersa in uno sciroppo di zucchero senapato.

45. Il codice riporta qui una nota sibillina: "dannati in libro e acciorj".

46. Carrube. Ma più facilmente si può intendere una deformazione di garofani (garoffi), vale a dire chiodi di garofano.

47. In questo caso si tratta della salsa di senape.

48. Uva non giunta a maturazione, dal gusto acido.

49. O spigo. *Lavandula spica* - Labiate, nota più comunemente come 'lavanda' perchè con il suo infuso si lavavano le persone colpite da paura, panico; per questo era detta anche erba della paura, ma anche erba gatta perchè, come per la *Nepeta cataria*, i gatti che la annusano assumono un comportamento anomalo di grande eccitazione. Erba profumatissima, tuttora se ne fanno sacchetti da porre nei cassetti per far odorare la biancheria. Con l'olio essenziale sciolto in alcool diluito si ottiene l'acqua di lavanda e altri profumi dall'aroma grato e delicato.

50. Enula: *Inula helenium* - Composite, detta anche e. campana. Il rizoma si usava in farmacia (e si usa tuttora in erboristeria) come antisettico, digestivo e diuretico.

51. Alla fiamma, per eliminare completamente i residui delle piume e delle penne.

52. *Citrus limonia* varietà lumia - Rutacee, simile al limone ma meno coltivato, salvo che in Sicilia. Una novella, e opera teatrale di L. Pirandello s'intitola "Lumie di Sicilia".

53. "Brodo con entrovi pepe polverizzato e cacio" (N. Tommaseo).

54. Forma arcaica di ventriglio, la porzione dello stomaco degli uccelli che ha azione di trituratore dei grani dei vari cereali. Più genericamente il termine indica le rigaglie.

55. Altro nome delle arance amare, frutti del *Citrus sinensis* var. amara - Rutacee, molto usato anche in farmacia e liquoreria come correttivo del sapore. Il nome, d'origine bizantina, è composto di *mêlon* = mela e *angūron* = cetriolo. Interessante anche l'etimologia di arancio dal persiano *narang* e probabilmente dal sanscrito *nagaranja*, che significano 'gusto degli elefanti'.

56. O dattoli: i datteri.

57. Molto simile alla ricetta del "Cibreo di rigaglie alla toscana": 400 g di rigaglie di pollo, comprese creste, bargigli e ovetti/80 g di burro/4 tuorli d'uovo/ 1/2 cucchiaino di farina/brodo, sale, pepe. Affettare le rigaglie, lasciando gli ovetti interi, tagliare i fegatini, privati del fiele, in tre parti, scottare e poi spellare le creste e i bargigli. Far rosolare le rigaglie con il burro e, a cottura quasi ultimata aggiungere i fegatini. Condire con sale e pepe e bagnare con qualche cucchiaino di brodo. Battere i tuorli d'uovo con il succo di limone, un cucchiaino di farina e un po' di brodo, e versare nel

tegame prima che la cottura dei fegatini sia ultimata. Far prendere l'ebollizione, mescolare bene e servire ben caldo.

58. Coriandolo, pianta delle Ombrellifere (*Coriandrum sativum*). I frutti con forte sapore aromatico, essiccati, si usavano anche in liquoreria e in farmacia.

59. Sodi.

60. Il dolce di cui era ghiotto Ubaldino della Pila, fratello del cardinale Ottaviano degli Ubaldini, famoso ghiottone che Dante pone fra i golosi, nel XXIV canto del Purgatorio. Ubaldino della Pila sosteneva che la ricetta provenisse dai confratelli Templari d'oltremare, che l'avevano appresa dagli assassini del Vecchio della montagna.

61. Lievito, detto anche, come vedremo, levame o levaduro.

62. *Paralanchurus goedei* - Perciformi, così detto per il colore nero, simile a quello del corvo.

63. O empitella, calamenta, mentuccia: *Satureja calamintha* - Labiate. Si usano le foglioline particolarmente per aromatizzare i funghi in umido.

64. Le trippe, le frattaglie, le interiora degli animali, diversamente cucinate.

Caldume è termine dialettale siciliano, gualdaffa ha la stessa etimologia di gualdrappa, per l'aspetto a drappo della trippa.

Non si può qui fare a meno di riportare alcune ricette tipiche di Pistoia e Firenze, che si fanno con le interiora bovine.

Inzimino di lampredotto:

lampredotto kg. 1/bietola kg. 1,5/pomodori pelati g. 500/1 cipolla rossa, 1 peperoncino, olio extravergine, sale, pepe. Portare a cottura il lampredotto in acqua salata, scottate la bietola, scolatela e strizzatela. Tritate la cipolla e il peperoncino e fateli soffriggere nell'olio. Aggiungete i pomodori, facendo raggiungere alla salsa una giusta densità. Nel frattempo tagliate il lampredotto a strisce ed aggiungetelo alla salsa assieme a bietola, sale, pepe. Portate a cottura a fuoco medio. Servite bollente su fette di pane abbrustolite.

Carcerato:

Brodo di cottura delle rigaglie di vitello (nastri, manichetta, centopelle, lampredotto, busicchione o buo del culare), pane toscano raffermo, cipolla, carota, sedano, basilico, pomodori maturi, pecorino a latte crudo da 'asserbo', sale e pepe. Lavare attentamente le rigaglie, scottare e gettare via l'acqua di cottura. In acqua pulita fare cuocere le rigaglie, assieme agli aromi e al sale, per almeno tre ore a fuoco basso. Scolare e aggiungere al brodo il pane. Cuocere per 40 minuti, lavorando con una frusta, finché diventa una pappa cremosa e morbida. Aggiungere il pepe e il pecorino grattato. Servire molto caldo.

Ribollita:

Fagioli freschi sgranati, cavolo verza, cavolo nero, bietola ana g 250/1 porro, 1 patata, 1 cipolla, 1 carota, 1 zucchina, 1 sedano, tutti tagliati a rondelle/ a pomodori maturi sbucciati e privati dei semi/4 fette di pane toscano raffermo/ pecorino a latte crudo stagionato, sale pepe, olio extravergine. Fate cuocere prima i fagioli a fuoco basso; lavate i due cavoli e la bietola e tagliate il tutto a pezzetti. Scolate i fagioli uniteli al soffritto di porro e cipolla, quindi aggiungete le altre verdure. Coprite il tutto con l'acqua di cottura dei fagioli, aggiustate di sale e di pepe. Cocete a fuoco basso per due ore. Abbrustolite le fette di pane e disponetele nei piatti di servizio, versandovi sopra la minestra nella quale metterete un cucchiaino d'olio e il pecorino grattato.

65. Col nome di noci d'India s'intendevano i semi di varie piante, in particolare, il giunco odoroso, il Calamo aromatico - Aracee, e l'ippocastano. Pur non trovandone alcuna fra queste adatta per la cucina opterei per la castagna dell'ippocastano: essa, nonostante una certa tossicità, era impiegata, in tempi di carestia, per panificare, svuotando i pani quasi cotti della mollica e rimettendo in forno.

66. Il sommacco: *Rhus coriaria* - Anacardiacee, le cui foglie, ricche di tannini, erano impiegate anche nella concia delle pelli. Il nome dall'arabo *summāq*.

67. Grezzo.

68. Altro nome delle arance amare.

69. O stamina, tessuto di lana sottile ma resistente, impiegato per colare e setacciare. Un tempo tale tessuto s'impiegava anche per fabbricare bandiere.
70. Stecche.
71. Sia mesedare = mescolare, sia uselli (che segue), sono vocaboli del dialetto emiliano.
72. Sia guastada che inguistara, erano sinonimi di caraffa, e stavano ad indicare un vaso con grosso corpo e piede e collo stretto.
73. Ago.
74. Non sembrano molto adatte le seppie, e anche se si trattasse di un refuso e si dovesse reggere saepius (= spesso), il senso non regge.
75. o Tegghia, variante arcaica di teglia.
76. L'autore si riferisce al capitolo "Del giardino" che tratterà più avanti, dove descrive gli ornamenti per una festa importante.
77. Il nome del bulbo commestibile scalogno (*Allium ascalonum* - Liliacee) che ha un sapore intermedio ma delicato, fra quello della cipolla e quello dell'aglio, deriva da Ascalona, città della Palestina. L'analogia con 'scalogna' perché l'aglio, da sempre fu considerato magico in senso negativo: l'esempio più eclatante è quello che, secondo la tradizione, allontanava i vampiri. "... un mazzetto di cipolle maligne o di scalogni" (G. Boccaccio).
78. Uva acerba intera.
79. La corata, termine che, per estensione, comprendeva tutte le interiora.
80. Salsicce.
81. Dal recipiente d'argilla, particolare per la forma, nel quale si cuoceva, e che veniva rotto, alla fine, per estrarre il pollo, o altro. L'insaccato che noi chiamiamo coppa, assunse questo nome, perché veniva cotto a questa maniera.
82. Un refuso, leggesi 'agresta'.
83. Contrariamente all'uso principale che se ne fa ora, in passato l'acqua di rose era assai impiegata anche per aromatizzare cibi, bevande o medicinali da assumere per via orale.
84. Varietà di limoni a buccia liscia e fine, di sapore dolce, che erano noti anche come 'limoni del Paradiso'.
85. 'Striccare', oltre che il significato di 'stringere', aveva quello di 'avvolgere' o 'ricoprire'.
86. In, dentro, dal dialetto senese: questo vocabolo si ritrova già negli antichi statuti della città di Siena.
87. Mollusco simile a un minuscolo polpo che, particolarmente in Toscana, è noto con il nome di moscardino.
88. L'autore non ha mai detto ciò, precedentemente, ma l'uso assai comune di assumere preziosi per bocca, per le vantate proprietà positive, lo convinsero di averne già parlato.
89. Ora si direbbe 'una punta di coltello', oppure 'due dita'.
90. Questa ricetta ha derivazione dalla cucina dell'antica Roma. I Romani, infatti, facevano largo uso di una salsa, detta 'garum', che si otteneva facendo putrefare le interiora e gli scarti del pesce in una soluzione salina, a volte, con vino, e spezie. Il pesce, con le spezie, veniva posto a strati alternati con il sale. Da un'apertura da basso, dopo circa due mesi di macerazione, si raccoglieva un liquido denso, che costituiva questa insolita salsa.
91. *Origanum majorana* - Labiate.
92. Potrebbe intendersi, più facilmente, 'cardamone', ma il cardamomo non è presente in questa ricetta, a meno che esso non sia compreso nel generico termine di spezie.
93. Di selvatico. La parola deriva da 'becco', il maschio della capra.
94. O calvello, varietà di frumento mancante della resta, quindi 'calvo'.
95. *Triticum spelta* - Graminacee. "Quivi germoglia come gran di spelta" (Dante Alighieri).
96. Zeuma o zeugma. Indica semplicemente 'unione'.
97. Maggiorana.
98. 'Pacca' significava semplicemente involucro. Qui va inteso, quindi come l'intero uovo farcito, o l'albumine rappreso.

99. Forse 'verzura' o 'verzume' all'uso di Francia.
100. Piccole tome, per la forma arrotondata che si conferiva loro.
101. Questa ricetta è ancora attuale, particolarmente nella cucina toscana, anche se ora i fegatelli si preferiscono conservati sott'olio.
102. Nonostante la mancata approvazione di questo cibo da parte dell'autore, ancora oggi i pescatori che escono per mare, preparano un piatto freddo di alici sott'olio, aceto o limone, condite con aromi vari, come peperoncino, capperi, sale: vi posso assicurare che si tratta di una prelibatezza. Questo piatto risulta utile, quando non viene pescata una quantità sufficiente di pesce da poter cucinare in barca.
103. Piccoli stecchi di legni aromatici.
104. La descrizione di questo allestimento per la festa è particolarmente significativo, e ci dà uno spaccato di vita medievale assai poco noto.
105. O nocelle: le nocciole. Il nome dall'albero che le produce, il *Corylus avellana* - Betullacee.
106. Forma dialettali per 'ogni'.
107. Sinonimo di giuncata. Il nome da tonello, un piccolo barile di legno in uso nell'esercito.
108. Massa informe densa o molle, purea. Il nome dal tardo latino *panicium* = migliaccio, sanguinaccio.
109. In questo caso, agresto.
110. Mallardo è un vocabolo dialettale che sta ad indicare il germano reale o, più semplicemente, in alcune regioni, l'anitra.
111. O pestume, vivanda di pasta.
112. Va inteso come galantina, un piatto di pesce (ma anche carne), convenientemente farcito, da consumarsi freddo e servito con gelatina. Dal francese 'galantine' e questo dal Diplomatico di Ragusa, dove si trova 'galatina' per 'gelatina'.
113. Come solaio che, come abbiamo visto significava anche strato. Le parole derivano entrambe da suola.
114. Fumante.
115. *Anethum graveolens* - Ombrellifere, detto anche finocchio marino.
116. Che non brucino, assumendo l'odore caratteristico dell'affumicato.
117. Altro toscanismo che significa "coltivato in terreno di forte lavorazione" (F. Zambrini).
118. Si sono fatte numerose ipotesi su questa 'tria genovese'. Alcuni sostengono trattarsi di uno stracotto, altri, di una salsa. L'ipotesi più accreditata è che invece si tratti di un primo piatto di pasta condita. Il termine 'tria' presente in un vocabolario italiano-siciliano pubblicato nel 1870, si riferisce al piatto napoletano 'ciciri e tria', vale a dire 'pasta e ceci'. Il termine deriva dall'arabo 'itriya' e dal greco 'itria', parole entrambe indicanti la pasta. Nel nostro caso si tratterebbe di un piatto delicato, ottenuto cuocendo la pasta in latte di mandorle, adatto per malati.
119. La gomma che si prepara con il lattice estratto da diversi generi di *Astragalus*, pianta delle leguminose. Era detta anche dragante e tragacanta; in quest'ultimo caso perché estratta dall'*Astragalus tragacantha*. Etimologicamente, adragante deriva dal greco ed è composta da parole che significano 'spina di caprone'.
120. Nella saggina o nell'erica.
121. Una divagazione che nulla ha a che vedere con la ricetta precedente, piuttosto con la successiva.
122. Il tartaro che si deposita sui tini o sulle botti, durante la vinificazione.
123. Era detta così una "focaccia di farina, mele, latte, sesamo, usata nei sacrifici; veniva detto anche libeccio": questo secondo la definizione di A. Sergent.
124. Siligine era detta un genere di frumento assai pregiato, da cui si otteneva una farina di prima qualità.
125. 'Placenta' stava ad indicare, semplicemente, una focaccia ripiena.
126. Tutta l'area.
127. O modio: unità di misura di capacità per aridi, equivalente, a Roma, a litri 8,733.

128. Savillo deriva etimologicamente da 'suavitas', perché era considerato dagli antichi un piatto delicatissimo al palato. Questa ricetta è ancora presente nella cucina molisana.
129. Pistacia lentiscus - Anacardiacee, arbusto resinoso, con frutti a drupa, da cui s'estrae un olio utile all'industria. Il legno è molto apprezzato per lavori al tornio.
130. Successivamente il mostacciolo divenne un dolce tipico di varie regioni d'Italia, a base d'uva sultanina, cedro candito, fichi secchi, mandorle, zucchero, farina, mosto cotto (da cui il nome).
131. Si tratta, in effetti, di un vino al mirto, simile a quello che ancora oggi si prepara in Sardegna. Difficilmente gli antichi Romani bevevano vino puro. Il sistema più comune di 'correggerlo' era di edulcorarlo con miele e aromatizzarlo con pepe e spezie, a volte abbastanza insolite come la mirra o la pece. Questa bevanda era detta 'mulsum', da cui il nostro vocabolo 'emulsione'.
132. Con questo termine (o con 'morselletti') s'indicavano cibi di piccole dimensioni, atti ad essere mangiati in un solo morso. Il morselletto era anche una forma farmaceutica, che serviva da eccipiente per somministrare farmaci dal sapore sgradevole, o eroici. La 'vulvula' era un piatto a base di vagina (in genere di scrofa) di cui i Romani erano molto ghiotti.
133. Senza il bulbo.
134. Ruta graveolens - Rutacee. Trovò molte applicazioni in medicina come antielmintico, ipotensivo, sedativo e gastro - stimolante.
135. Pinoli.
136. Una specie di polenta che sostituì il pane prima che fosse noto il processo di panificazione. In seguito, divenne il cibo della povera gente, dei galeotti e degli schiavi; quindi l'alimento usuale per il pollame.
137. Varietà di uva passa, caratterizzata dall'assenza di semi.
138. Erano così chiamate alcune felci delle Polipodiacee, fra cui la felce dolce.
139. Peucedanum ostruthium - Ombrellifere, detto anche laserpizio e imperatoria. Il succo era impiegato anche in medicina.
140. Il mosto cotto, e ristretto per ebollizione, usato come condimento o ingrediente di molti cibi, con lo scopo di addolcirli o colorarli.
141. Mentha pulegium, molto simile alla menta piperita.
142. Miscela d'acqua e aceto. Si usava anche come bevanda e a scopo medicinale.
143. Il ligustro: Ligustrum vulg. - Oleacee. L'arbusto è particolarmente apprezzato da animali da pascolo e uccelli.
144. Carum carvi - Ombrellifere, detto comunemente 'comino dei prati'. Il nome è di origine araba.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE.

- A. a. v. v.: "Dizionario de' medicamenti ad uso dei medici e dei farmacisti." - G. Vicenzi e c. MO, 1836.
- " : "Medicamenta.", Vi ed. - Cooperativa Farmaceutica. Milano, 1964.
- " : "Ricettario fiorentino." - FI, 1573.
- " : "Ricettario sanese." - Torchi di L. e B. Bindi. SI, 1777.
- Apicio C.: "De obsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem." - G. Antonelli. Venezia, 1807.
- Bertini L.: "La cucina pistoiese." - Libreria dell'Orso. Pistoia, 2001.
- Bown D.: "Enciclopedia delle erbe e loro uso." - A. Poli. MI, 1999.

Campana A.: "Farmacopea." - G. Ferrario. MI, 1832.
Capello G. B.: "Lessico farmaceutico chimico..." - P. Savioni. VE, 1792.
Catone M. P.: "De agricultura, sive de re rustica." - Per G. Antonelli. Venezia, 1846.
Cipriani A.: "Mangiare per vivere." - Gli Ori. Pistoia, 1999.
Charrier G. A. - Ghigi E.: "Chimica bromatologia e applicata all'igiene degli alimenti." - Patron. BO, 1959.
Devoto G. - Oli G. C.: "Dizionario della lingua italiana." - Le Monnier. FI, 1971.
Donzelli G.: "Ricettario." - Cambiasi stampatore granducaale. FI, 1799.
Durante Castor da Gualdo: "Il tesoro della sanità." - C. Ventura. BG, 1588.
(Madama) Fochetti: "Secreti..." - Castellini. VE, 1689.
Gherli F. "La regola salernitana." - Newton & c. Roma, 1993.
Negri G.: "Nuovo erbario figurato." - Hoepli. MI, 1991.
Petrocchi P.: "Novo dizionario universale della lingua italiana." - F.lli Treves, 1908.
Ronconi I.: "La coltivazione italiana, o sia dizionario d'agricoltura." - Per F. Sansoni. Venezia, 1776.
Sergent. A. Tommaseo N. ed a.: "Vocabolario della lingua italiana." - Pagnoli. MI, 1873.
Suozzi R. M.: "Le piante medicinali." - Newton c. Roma, 1994.
Zambrini F.: "Trattato di cocina", "Libro di cocina", in "Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XIII al XIX", dispensa XL, a cura di G. Romagnoli. - Tipi Fava e Garagnani. Bologna, 1863.

<http://utenti.multimania.it/circololionetto/twodescphotos.html> (frittelle ubaldine).
<http://it.wiktionary.org/wiki/caldumi>
<http://www.biolib.cz/en/taxonposition/id157437/> (corvalo).
<http://webcache.googleusercontent.com> (la tria genovese).
<http://it.wikipedia.org/wiki/garum>
<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/antica/> (mulsum).
<http://www.matese.org> (savillo).